

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ  
GENEL SEKRETERLİĞİ**



**Sayı** : 35649853-TİM.KİB.GSK.TEŞVİK.2026/1548-2844

Giresun, 04/09/2026

**Konu** : Tst 11342 Hazır Kuru Çorbalık - Çabuk Çorba Standardı Tasarıları

**E-POSTA**

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ ÜYELERİNE SİRKÜLER  
2026 / 423**

Sayın üyemiz,

T.C. Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğünden alınan 02/09/2026 tarih 125944199 sayılı yazıda;

Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanan "tst 11342 Hazır kuru çorbalık - Çabuk çorba" standart tasarısı hakkında görüş ve önerilerimizin bildirilmesi talep edilmekte olup söz konusu tasarı ilişik bulunmaktadır.

Bu çerçevede, söz konusu standart tasarısına ilişkin olabilecek görüş ve önerilerin ilişik bulunan görüş tablosunda belirtilmek suretiyle **en geç 16 Ekim 2026 Cuma günü mesai saati bitimine kadar** Genel Sekreterliğimize iletilmesi gerektiği hususunu bilgilerinize sunarız.

*e-imzalıdır*

**Sertaç Ş. TORAMANOĞLU**  
Genel Sekreter

**EKLER:**

**Ek.1 – Çabuk Çorba Standardı Tasarısı (16 Sayfa)**

**Ek.2 – Görüş Tablosu (1 Sayfa)**

Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği  
Atatürk Bulvarı No:19/E PK.51 28200 GİRESUN  
Telefon: 0.454.2162426 (PBX)  
Faks: 0.454.2164842-2168890  
e-posta: kib@kib.org.tr Kep: kib@hs01.kep.tr  
Web : www.kib.org.tr

Ayrıntılı bilgi için: Can ATİK - Uzman Yardımcısı

## Hazır kuru çorbalık - Çabuk çorba

*Instant Soup*

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI

İş Program Numarası: 2026/178920

Doküman Tipi: Standart







**TÜRK  
STANDARDLARI  
ENSTİTÜSÜ**

**Türk Standardı**

**tst 11342**

**TS 11342:1994 yerine**

ICS 67.080.20

## **Hazır kuru çorbalık - Çabuk çorba**

Instant Soup

**TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN**

© TSE 2026

Tüm hakları saklıdır. Aksi belirtilmedikçe bu yayının herhangi bir bölümü veya tamamı, TSE'nin yazılı izni olmaksızın fotokopi ve mikrofilm dâhil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılamaz ya da kopyalanamaz.

**TSE Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı**

Necatibey Caddesi No: 112  
06100 Bakanlıklar \* ANKARA

**Tel:** + 90312416 68 30

**Faks:** + 90 312416 64 39

**E-posta:** dokumansatis@tse.org.tr

**Web:** www.tse.org.tr

## Önsöz

Bu standart, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce TS 11342:1994'in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun ..... tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 11342:1994'in yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da göz önünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.

Bu standart son şeklini almadan önce; üretici, imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre revize edilmiştir.

Bu standartta kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

# İçindekiler

|                                                     | Sayfa |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Önsöz .....                                         | iv    |
| İçindekiler .....                                   | v     |
| 1 Kapsam .....                                      | 1     |
| 2 Bağlayıcı atıflar .....                           | 1     |
| 3 Terimler ve tanımlar .....                        | 2     |
| 4 Sınıflandırma ve özellikler .....                 | 2     |
| 4.1 Sınıflandırma .....                             | 2     |
| 4.2 Özellikler .....                                | 2     |
| 4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaralar ..... | 4     |
| 5 Numune alma, muayene ve deneyler .....            | 4     |
| 5.1 Numune alma .....                               | 4     |
| 5.2 Muayeneler .....                                | 4     |
| 5.3 Deneyler .....                                  | 5     |
| 5.4 Değerlendirme .....                             | 6     |
| 5.5 Muayene ve deney raporu .....                   | 6     |
| 6 Piyasaya arz .....                                | 6     |
| 6.1 Ambalajlama .....                               | 6     |
| 6.2 Etiketleme - işaretleme .....                   | 6     |
| 6.3 Muhafaza ve taşıma .....                        | 7     |
| 7 Çeşitli hükümler .....                            | 7     |
| Kaynaklar .....                                     | 8     |



## 1 Kapsam

Bu standart hazır kuru çabuk çorbayı kapsar.

## 2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir. \* İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

| TS No               | Türkçe Adı                                                                                                                                                                                                                                                              | İngilizce Adı                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TS 486              | Kuru bakla                                                                                                                                                                                                                                                              | Dry broad beans                                                                                                                                                                                                                                      |
| TS EN ISO 660*      | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Asit sayısı ve asitlik tayini                                                                                                                                                                                               | Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity                                                                                                                                                                         |
| TS ISO 937*         | Et ve et mamulleri - Azot muhtevasının tayini - Referans metot                                                                                                                                                                                                          | Meat and meat products - Determination of nitrogen content - Reference method                                                                                                                                                                        |
| TS 1252 EN ISO 1666 | Nişasta- Rutubet muhtevası tayini- Etüvde kurutma metodu                                                                                                                                                                                                                | Starch- Determination of moisture content- Oven drying method                                                                                                                                                                                        |
| TS 2383             | Bisküvi                                                                                                                                                                                                                                                                 | Biscuits                                                                                                                                                                                                                                             |
| TS 6180 EN ISO 3947 | Nişasta-Tabii ve modifiye nişasta-Toplam yağ muhtevastayini                                                                                                                                                                                                             | Starches, native or modified-Determination of total fat content                                                                                                                                                                                      |
| TS EN ISO 6579-1*   | Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp.                                                                                                                                     | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)                                                                              |
| TS EN ISO 6887-1*   | Besin zincirinin mikrobiyolojisi- Mikrobiyolojik muayene için deney numunelerinin, başlangıç süspansiyonunun ve ondalık seyreltilerin hazırlanması - Bölüm 1: Deney numunelerinin başlangıç süspansiyonunun ve ondalık seyreltilerinin hazırlanması için genel kurallar | Microbiology of the food chain - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions (ISO 6887-1:2017) |
| TS EN ISO 7218*     | Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik analizler için genel şartlar ve rehber                                                                                                                                                                                 | Microbiology of the food chain - General requirements and guidance for microbiological examinations                                                                                                                                                  |
| TS 7440             | Et suyu ürünleri                                                                                                                                                                                                                                                        | Meat broth products                                                                                                                                                                                                                                  |
| TS EN ISO 11290-1*  | Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Listeria monocytogenes ve Listeria spp.'nin aranması ve sayımı için yatay metod Bölüm 1: Arama metodu                                                                                                                                    | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. - Part 1: Detection method (ISO 11290-1:2017)                                                                    |
| TS EN 15763*        | Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra arsenik, kurşun, kadmiyum ve cıvanın indüktif çift plazma kütle spektrometri uygulaması (icp- Ms) ile tayini                                                                             | Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of arsenic, cadmium, mercury and lead in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion                                                   |
| TS EN ISO 19020*    | Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Gıda maddelerinde stafilokok enterotoksinlerinin                                                                                                                                                                                     | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the immunoenzymatic detection of                                                                                                                                                              |

|  |                                                              |                                                               |
|--|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  | immünoenzimatik tayini için yatay yöntem<br>(ISO 19020:2017) | staphylococcal enterotoxins in foodstuffs (ISO<br>19020:2017) |
|--|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

### 3 Terimler ve tanımlar

#### 3.1

##### **hazır kuru çabuk çorbalığı**

modifiye nişasta, yenilebilir glikoz şurubu (kurutulmuş), yemeklik tuz, yemeklik yağ gibi ana maddeler ile gerektiğinde kurutulmuş sebzelerden biri veya birkaçı veya bunların parçacıkları, kültür mantarı tozu ve/veya parçacıkları, domates tozu, süt tozu, yoğurt tozu, peynir altı suyu tozu, her nevi tahıl ve/veya baklagillerin tozu ve/veya parçacıkları, maya veya maya ekstraktı, yulaf unu, makarna veya şehriye parçacıkları, tavuk eti veya sığır eti veya işkembe parçacıkları, tavuk veya sığır et suyu tozu ile çeşni ve/veya katkı maddelerinden bir veya birkaçının ilavesiyle tekniğine uygun olarak hazırlanıp ambalajlanan, kaynar su ile sulandırıldıktan sonra tüketilen yarı mamul

**NOT -** Hazır kuru çabuk çorba, ana maddelere ilave edilen ve çorbaya belirgin özelliğini veren maddeye veya üretildiği ham maddeye bağlı olarak veya geleneksel ismi ile adlandırılabilir..

#### 3.2

##### **kurutulmuş sebzeler**

çabuk çorba üretiminde kullanılan kurutulmuş taze fasulye, kurutulmuş patlıcan, kurutulmuş biber, kurutulmuş ıspanak, kurutulmuş soğan, kurutulmuş sarımsak, kurutulmuş pırasa, kurutulmuş bezelye, kurutulmuş bamy, kurutulmuş domates, kurutulmuş havuç, kurutulmuş başlahana, kurutulmuş patates vb. ürünler

#### 3.3

##### **çeşni maddeleri**

hazır kuru çabuk çorbaya katılan baharat, kurutulmuş maydanoz, soğan tozu vb maddeler ile kızartılmış kırı ekme parçacıkları

#### 3.4

##### **katkı maddeleri**

mevzuatında hazır kuru çabuk çorbaya katılmasına müsaade edilen maddeler

#### 3.5

##### **yabancı madde**

hazır kuru çabuk çorbaya katılmasına müsaade edilen maddeler dışındaki her türlü gözle görülebilir maddeler

### 4 Sınıflandırma ve özellikler

#### 4.1 Sınıflandırma

##### 4.1.1 Sınıflar

Hazır kuru çabuk çorba bir sınıftır.

#### 4.2 Özellikler

##### 4.2.1 Duyusal özellikler

Hazır kuru çabuk çorbanın duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 1 — Hazır kuru çabuk çorbanın duyuşal özellikleri**

| Özellik         | Değer                                                                                                                             |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Renk ve görünüş | Kendine has görünüşte ve renkte olmalı, kirli, topaklanmış ve görünür şekilde bozulmuş, küflenmiş, kurtlu ve böcekli olmamalıdır. |
| Tat ve koku     | Kendine has tat ve kokuda olmalı. Acılaşmış veya sabunumsu bir tatta olmamalıdır. Yabancı koku bulunmamalıdır.                    |
| Yabancı madde   | Bulunmamalıdır.                                                                                                                   |

**4.2.2 Kimyasal özellikler**

Hazır kuru çabuk çorbanın kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2 — Hazır kuru çabuk çorbanın kimyasal özellikleri**

| Özellik                                                                            | Değer |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rutubet, % (m/m), en çok                                                           | 8,0   |
| % 10'luk hidroklorik asitte çözünmeyen kül, % (m/m), en çok.(Kuru maddede)         | 0,2   |
| Hazırlama tarifine göre sulandırılıp hazırlanan çorbada tayin edilir.              |       |
| - Tuz, g/l, en çok                                                                 | 15,0  |
| -Protein, g/L, en az                                                               | 8,0   |
| -Toplam yağ, g/L, en az                                                            | 5,0   |
| -Kreatinin <sup>1)</sup> , mg/L, en az                                             | 70    |
| Kurşun <sup>1)</sup> (Pb), mg/l, en çok                                            | 0,3   |
| <u>Hazır kuru çabuk çorbadan özütlenen yağda:</u>                                  |       |
| - Serbest yağ asidi (oleik asit cinsinden), (m/m), en çok                          | 0,6   |
| - Peroksit değeri, milieşdeğer O <sub>2</sub> /kg, en çok                          | 10,0  |
| <sup>1)</sup> Sığır eti suyu tozu ilave edildiği beyan edilen çabuk çorbada aranır |       |

**4.2.3 Fiziksel özellikler**

Hazır kuru çabuk çorba, hazırlama tarifinde belirtildiği gibi kaynar su ilave edildiğinde, sebze, makarna, şehriye ve kızartılmış ekmek parçacıkları gibi maddeler hariç, karıştırma ile hazırlama tarifinde belirtilen sürede tamamen çözünmeli, topaklaşma olmamalıdır

**4.2.4 Mikrobiyolojik Özellikler**

Hazır kuru çabuk çorbanın mikrobiyolojik özellikleri Çizelge-3'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 3 — Hazır kuru çabuk çorbanın mikrobiyolojik Özellikleri**

| Mikroorganizma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Değerler adet/g |   |                        |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---|------------------------|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | n               | c | m                      | M |
| <i>Stafilokokal entrotoksinler</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5               | 0 | 25 g-mL'de bulunmamalı |   |
| <i>Salmonella spp.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5               | 0 | 25 g-mL'de bulunmamalı |   |
| <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5               | 0 | 25 g-mL'de bulunmamalı |   |
| n = Deney numunesi sayısı,<br>c = “m” ile “M” arasındaki mikroorganizma sayısını bulunduran kabul edilebilir en fazla örnek sayısı,<br>m = (n-c) deney numunesinde bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı,<br>M = “c” sayısındaki deney numunesinin gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı. |                 |   |                        |   |

### 4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaralar

Bu standartta verilen özellikler ile bunların, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5'de verilmiştir.

**Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deneylerine ait madde numaraları**

| Özellik                                              | Özellik madde no | Muayene ve deney madde no |
|------------------------------------------------------|------------------|---------------------------|
| Duyusal muayene                                      | 4.2.1            | 5.2.2                     |
| Fiziksel muayane                                     | 4.2.3            | 5.2.3                     |
| Yabancı madde                                        | 4.2.1            | 5.2.4                     |
| Rutubet                                              | 4.2.2            | 5.3.1                     |
| % 10'luk HCl'de çözünmeyen kül (Kuru maddede)        | 4.2.2            | 5.3.2                     |
| Tuz (Hazırlama tarifine göre hazırlanan çorbada)     | 4.2.2            | 5.3.3                     |
| Kurşun (Pb)                                          | 4.2.2            | 5.3.4                     |
| Protein (Hazırlama tarifine göre hazırlanan çorbada) | 4.2.2            | 5.3.5                     |
| Toplam yağ                                           | 4.2.2            | 5.3.6                     |
| Kreatin                                              | 4.2.2            | 5.3.7                     |
| Serbest yağ asidi                                    | 4.2.2            | 5.3.8                     |
| Peroksit değeri                                      | 4.2.2            | 5.3.9                     |
| <i>Stafilokokal entrotoksinler</i>                   | 4.2.4            | 5.3.10.1                  |
| <i>Salmonella spp.</i>                               | 4.2.4            | 5.3.10.2                  |
| <i>Listeria monocytogenes</i>                        | 4.2.4            | 5.3.10.3                  |
| Ambalajlama                                          | 6.1              | 5.2.1                     |
| İşaretleme                                           | 6.2              | 6.2                       |

## 5 Numune alma, muayene ve deneyler

### 5.1 Numune alma

Malın adı, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, imal tarihi, parti, seri/kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan hazır kuru çabuk çorbalığı bir parti sayılır, partiden numune TS 486'ya belirtildiği şekilde alınır

### 5.2 Muayeneler

#### 5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi, gözle bakılarak elle incelenerek ve tartılarak muayene edilir. Sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.2.2 Duyusal muayene

Duyu ile muayene, hazır kuru çabuk çorbalığında doğrudan doğruya ve tarifine göre pişirilip hazırlandıktan sonra, bakılarak, tadılarak ve koklanarak yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e ve Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.2.3 Fiziki Muayene

Fiziki muayene, tarifinde belirtildiği gibi kaynar su ilave edilip hazırlanan çabuk çorba hazırlama tarifinde belirtilen sürede kaşıkla karıştırılır. Bu sürenin sonunda, ağızda dil ile kontrol edilerek ve geniş sırtlı bir kaba aktarıldıktan ve ince bir tabaka halinde yayıldıktan sonra bakılarak yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.2.4 Yabancı madde tayini

Yabancı madde tayini, alınan numune geniş satırlı bir kaba aktarıldıktan ve ince bir tabaka halinde yayıldıktan sonra gözle, elle ve gerekirse mikroskop ile bakılarak yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3 Deneyler

#### 5.3.1 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 1252 EN ISO 1666'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.2 %10'luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini

%10'luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini, TS 2383'e göre aşağıdaki tekrarlanabilirlik şartları içinde tayin edilir. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

Tekrarlanabilirlik ile ilgili kurallar aşağıda verilmiştir:

- Hesaplama % 0,001 hassasiyetle yapılır.
- İki paralel tayin arasında % 1'den fazla sapma olmamalıdır. Daha fazla sapmalarda bütün deney paralel tayin olarak tekrarlanmalıdır.

**Not** - Platin veya kuvars kapsül kullanılmalıdır.

#### 5.3.3 Tuz tayini

Tuz tayini, TS 5000'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.4 Kurşun (Pb) tayini

Kurşun tayini, TS EN 15763'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.5 Protein tayini

Protein tayini, TS 1748 ISO 937'ye göre yapılır. 1 litredeki miktarının hesaplanması ise; hazırlama tarifinde belirtilen hacimdeki sıcak suya ilavesi gereken çabuk çorba miktarından 1 litre sıcak suya ilavesi gereken çabuk çorba miktarı orantı ile hesaplanır. % protein miktarında da, 1 litre için hesaplanan çabuk çorbadaki protein miktarı orantı ile hesaplanır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.6 Toplam yağ tayini

Toplam yağ tayini TS 6180 EN ISO 3947'ye göre yapılır. 1 litredeki miktarı ise Madde 5.3.5'de verildiği gibi hesaplanır.

#### 5.3.7 Kreatinin Miktarı (sığır eti suyu tozu katıldığı beyan edilen çabuk çorbada)

Kreatinin miktarı TS 7440'a göre tayin edilir. 1 litredeki miktarı ise Madde 5.3.5'de verildiği gibi hesaplanır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.8 Özütlenen yağda serbest yağ asitliği tayini

Özütlenen yağda serbest yağ asitliği tayini, TS EN ISO 660'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.9 Özütlenen yağda peroksit sayısı tayini

Ekstrakte edilen yağda peroksit sayısı tayini TS EN ISO 3960'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.10 Mikrobiyolojik analizler

Mikrobiyolojik analiz, TS EN ISO 7218'de belirtilen kurallara uygun olarak yapılır. Seyreltme çözeltisi, TS EN ISO 6887-1'e uygun olarak hazırlanır.

### 5.3.10.1 *Stafilokokal entrotoksinler* aranması

*Stafilokokal entrotoksinler* aranması TS EN ISO 19020'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.10.2 *Salmonella spp.* tayini

*Salmonella spp.* aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.10.3 *Listeria monocytogenes* aranması

*Listeria monocytogenes* aranması, TS EN ISO 11290-1'e göre yapılır ve sonucun 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır

## 5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney neticelerinin her biri bu standarda uygun ise parti standarda uygun sayılır.

## 5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburî görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

## 6 Piyasaya arz

### 6.1 Ambalajlama

Küçük ambalajlar, taşıma ve muhafaza süresince hazır kuru çabuk çorbalıkların özelliklerini koruyabilecek nitelikte, rutubet ve hava geçirmeyen mevzuatına uygun ambalaj malzemesinden yapılmış olmalıdır.

Not - Küçük tüketici ambalajları içinde birer porsiyonluk paketler bulunabilir.

### 6.2 Etiketleme - İşaretleme

Hazır kuru çabuk çorbalıklarının ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında, açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

- Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ihracatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine 'Türk Malı' ibaresinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 11342 şeklinde),
- Ürünün adı ("Hazır kuru çorbalık - Hazır çorba" şeklinde),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- İşletmenin onay numarası,

- Net kütlesi (g veya kg olarak),
- İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe'nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

Ambalajlar üzerine istenirse porsiyon sayısı da yazılabilir, ancak bir porsiyon en az 200 ml olarak hesaplanır

### 6.3 Muhafaza ve taşıma

Hazır kuru çabuk çorba, özelliğini bozacak, fena kokulu yerlerde muhafaza edilemez ve taşınamaz. Hazır kuru çabuk çorbalığı, muhafaza ve nakliye esnasında güneş ışığından korunmalı ve bozulmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.

Hazır kuru çabuk çorbalığın bulunduğu ambalajlar kuru zemin ve tahta ızgara üzerine, iyi hava alabilecek durumda istiflenmeli, bunlar yağış altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yükletilip boşaltılmamalıdır.

## 7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği hazır kuru çabuk çorbaları için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu hazır kuru çabuk çorbalının;

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

## Kaynaklar

- [1] ANONYMOUS 1992 New Microbiological Specification for Dry Soups and Bouillons Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potoges (AIIBP), Technical Commission Alimanta (4) 62-65
- [2] International Association for Cereal Chemistry (ICC) ICC-Standard No:105/1
- [3] Keskin, H.,1975, Gıda Kimyası, İstanbul Üniversitesi Yayınları Sayı:1980, İSTANBUL
- [4] Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (13.02.2025 tarih ve 32812 sayılı Resmi Gazete)
- [5] Türk Gıda Kodeksi – Bulaşanlar Yönetmeliği (05.11.2023 tarih ve 32360 sayılı Resmi Gazete).
- [6] Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (26.01.2017 tarih ve 29960 mükerrer sayılı Resmi Gazete).

## GÖRÜŞ FORMU

### TİCARET BAKANLIĞI

#### Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

| Taslak Maddesi | Görüş ve Değerlendirme | Teklif |
|----------------|------------------------|--------|
|                |                        |        |