**BELGELENDİRME KRİTERİ**

**TSE K ....**

 ICS

**Peynir Helvası**

*Cheese Halvah*

Mütalaa sayfası

|  |  |
| --- | --- |
| tse35 |  |
| TÜRKSTANDARDLARIENSTİTÜSÜ |  Belgelendirme Kriteri |
|  |
|  |  |
|  | TSE K .... |
|  |  |
|  |   |
|  |  |
|  | ICS  |
|  |  |
|  | **Peynir Helvası** |
|  | Cheese Halvah |
|  |   |
|  |   |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |

 TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN

© Türk Standardları Enstitüsü

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 belgelendirme kriteri; Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi tarafından TSE K ..... hazırlanmış ve TSE Genel Sekreterliği’nin .......... tarihli onayı ile yayımlanmasına karar verilmiştir.

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

İçindekiler

Sayfa

Önsöz iii

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 numaraları 3

5 Numune alma, muayene ve deneyler 3

5.1 Numune alma 3

5.2 Muayeneler 4

5.3 Deneyler 4

5.4 Değerlendirme 4

5.5 Muayene ve deney raporu 4

6 Piyasaya arz 5

6.1 Ambalajlama 5

6.2 İşaretleme 5

6.3 Muhafaza ve taşıma 5

7 Çeşitli hükümler 6

Kaynaklar 7

# Kapsam

Bu kriter, peynir helvasını kapsar. Diğer helvaları kapsamaz.

# Bağlayıcı atıflar

Bu kriterde 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. \* İşaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** |
| TS 545 | Ayarlı çözeltilerin hazırlanması | Preparation of standard solutions for volumetric analysis |
| TS EN ISO 659 | Yağlı tohumlar - Yağ muhtevasının tayini (referans yöntem) | Oilseeds - Determination of oil content (Reference method) |
| TS 1252 EN ISO 1666 | Nişasta - Rutubet muhtevası tayini- Etüvde kurutma metodu | Starch - Determination of moisture content- Oven drying method |
| TS 2104 | Belirteçler, belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri | Indicators - Methods of preparation of indicator solutions |
| TS EN ISO 2171 | Tahıllar, baklagiller ve yan ürünleri- Yakılarak kül veriminin tayini | Cereals, pulses and by-products - Determination of ash yield by incineration |
| TS EN ISO 3696 | Su-Analitik laboratuvarında kullanılan-Özellikler ve deney metotları | Water for analytical laboratory use-Specification and test methods |
| TS 3792 | Üzüm pekmezi | Pekmez (Traditional Turkish grape juice concentrate) |
| TS EN 14123 | Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde aflatoksin B1 ile aflatoksin B1, B2, G1 ve G2 toplamlarının tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi | Foodstuffs-Determination of aflatoxsin B1,and the sum of aflatoxin B1,B2,G1,G2 in peanuts, pistachios, figs, and paprika powder-High performance liquid chromatographic method with post column derivatization and immunoaffinity column clean- up |
| TS ISO 16050 | Gıda maddeleri - Hububat, sert kabuklu yemiş ve bunlardan üretilmiş ürünler içindeki Aflatoksin B1 ve toplam aflatoksin (B1, B2, G1 ve G2) muhtevasının tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografi yöntemi | Foodstuffs – Determination of aflatoxin B1, and the total content of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereals, nuts and derived products – High-performance liquid chromatographic method |
| TS ISO 16649-2 | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Beta-Glucuronidase-Positive *Escherichia coli*'nın sayımı için yatay yöntem | Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive *Escherichia coli* |
| TS ISO 21527-2 | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95 |

# Terimler ve tanımlar

3.1

peynir helvası

taze tuzsuz peynir, beyaz şeker, buğday irmiği, bitkisel yağ, mevzuata uygun renklendirici ve katkı maddeleri katılarak tekniğine uygun olarak yapılan yöresel ürün

3.2

çeşni maddesi

peynir helvasına katılan antepfıstığı, fındık, ceviz, portakal parçacığı, çilek parçacığı, yaban mersini parçacığı, hurma parçacığı vb. gıda mevzuatına uygun maddeler

3.3

yabancı madde

peynir helvasına katılmasına izin verilen maddeler dışında gözle görülebilen her türlü madde

# Sınıflandırma ve özellikler

## Sınıflandırma

### Sınıflar

Peynir helvası tek sınıftır.

## Özellikler

### Duyusal özellikler

Peynir helvasının duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Peynir helvasının duyusal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Tat, koku ve görünüş | Kendine özgü tat, koku ve görünüşte, parlak sarı renkte, lifli/kılçıklı yapıda olmalı, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır. |
| Yabancı madde | Bulunmamalı |

###

### Kimyasal özellikler

Peynir helvasının kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Peynir helvasının kimyasal

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellikler** | **Değerler** |
| Rutubet, %(m/m), en çok | 35,0 |
| Toplam yağ, %(m/m) kuru maddede, en az | 2,0 |
| Toplam kül, %(m/m), ) kuru maddede, en çok | 2,0 |
| Aflatoksin B1 (mg/kg), en çok | 5,0 |
| Aflatoksin toplam (B1+B2+G1+G2)(mg/kg), en çok | 10,0 |

### Mikrobiyolojik özellikler

Peynir helvasının mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Peynir helvasının mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Sınır** |
| **n** | **c** | **m** | **M** |
| Maya ve küf (kob/gr) | 5 | 2 | 102 | 103 |
| *E. coli* (kob/gr) | 5 | 0 | <101 |
| n: analize alınacak numune sayısı, c: “M” değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer, M: “c” sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeridir . |

## Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Bu standartta verilen özellikler ile bunların, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 4'te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deneylerine ait madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Özellik madde numaraları** | **Muayene ve deney madde numaraları** |
| Duyusal | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Rutubet muhtevası tayini | 4.2.2 | 5.3.1 |
| Toplam yağ tayini | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Toplam kül tayini | 4.2.2 | 5.3.3 |
| Aflatoksin B1 tayini | 4.2.2 | 5.3.4 |
| Aflatoksin toplam (B1+B2+G1+G2) tayini | 4.2.2 | 5.3.5 |
| Maya ve küf sayımı | 4.2.3 | 5.3.6 |
| *E. coli* sayımı | 4.2.3 | 5.3.7 |
| Ambalaj | 5.2.1 | 6.1 |
| İşaretleme | 6.2 | 6.2 |

# Numune alma, muayene ve deneyler

## Numune alma

Ambalaj büyüklüğü, ambalaj cinsi, imalat tarihi ve seri kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan peynir helvası bir parti sayılır ve partiden numune TS 3792'ye göre alınır.

## Muayeneler

### Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak, tartılarak ve elle kontrol edilerek yapılır. Ambalajın Madde 6.1'deki özelliklere uyup uymadığına ve Madde 6.2'deki işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediğine bakılır.

### Duyusal muayene

Duyusal özellikler, bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonucun Madde 4.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

## Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696’ya uygun su kullanılmalıdır. Kullanılan reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e göre, indikatör çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

### Rutubet tayini

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

### Toplam yağ tayini

Toplam yağ tayini, TS EN ISO 659’a göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Toplam kül tayini

Toplam kül tayini, TS EN ISO 2171’e göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Aflatoksin B1 tayini

Aflatoksin B1 tayini, TS EN ISO 16050’ye göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Aflatoksin toplam (B1+B2+G1+G2) tayini

Aflatoksin toplam (B1+B2+G1+G2) tayini, TS EN 14123’e göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Maya ve küf sayımı

Maya ve küf sayımı, TS ISO 21527-2’ye göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

### *E. coli* sayımı

*E. coli* aranması, TS EN ISO 16649-2’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

## Değerlendirme

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

## 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 mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
* Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı,

# Piyasaya arz

Peynir helvası, ambalajlı ve dökme olarak(kova ile) piyasaya arz edilir.

## Ambalajlama

Ambalaj olarak; sağlığa zararlı olmayan, içindeki peynir helvasının özelliklerini koruyacak özellikte mevzuatına uygun malzemeler kullanılır. . Ambalajlar 5 kg’a kadar (dahil) küçük ambalaj, 5 kg’dan daha büyük olanlar ise büyük ambalaj olarak kabul edilir. Ambalajlarda kıl dökebilecek malzeme kullanılmamalıdır. Küçük ambalajlar daha büyük dış ambalajlara konulabilir.

## İşaretleme

Ambalaj üzerinde en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

* Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ve tescilli markası,
* Mamulün adı,
* Bu kriterin işaret ve numarası (TSE K ….. şeklinde),
* Seri/kod numarası,
* Net kütlesi (g veya kg olarak, tüketici ambalajına),
* Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
* Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi (gün/ay/yıl)
* İçindeki çeşni maddelerin isimleri

Bu bilgiler gerektiğinde, Türkçe’nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

## Muhafaza ve taşıma

İçinde peynir helvası bulunan ambalajlar, rutubetsiz, 16 °C – 20 °C'un altında ve güneşsiz yerlerde muhafaza edilmeli, yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalı, peynir helvaları doğrudan güneş ışığından korunmuş raflarda satışa sunulmalıdır.

İçinde peynir helvası bulunan ambalajların muhafaza edileceği depolar her türlü hayvan ve böcek girişine ve yuvalanmasına engel olabilecek yapıda, kapalı ve hava dolaşımlı olmalıdır. Ambalajlar çevresinde serbestçe hareket edebilecek şekilde istiflenmeli ve zemine temas etmemelidir. Yağış altında bırakılmamalıdır.

Ambalajlı peynir helvasının taşınmasında kullanılacak araçlar peynir helvasını dış etkenlerden ve yabancı madde bulaşmasından koruyabilecek özelliklere sahip olmalıdır.

# Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu kritere uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği peynir helvası istendiğinde kritere uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu peynir helvasının;

* Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
* Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun

belirtilmesi gerekir.

Kaynaklar

1. Türk Gıda Kodeksi - Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (2011).