

Adres Listesi

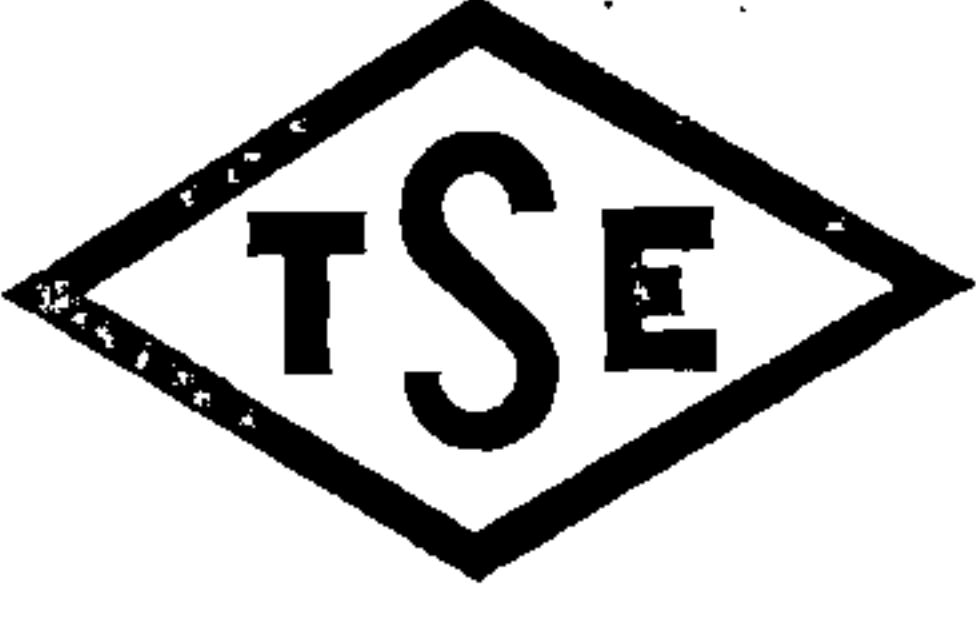
tst 4098(Revizyon)

- (TÜGİDER) Tüm Gıda İthalatçıları Derneği
- Yonca Gıda San. A.Ş. (A Meltem YÖNTER)
- AHG GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ..(salça) (AHG GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ..(salça))
- AHMET AYDENİZ GIDA SAN.VE TİC.A.Ş. (AHMET AYDENİZ GIDA SAN.VE TİC.A.Ş.)
- AHMET AYTAÇ YILDIZ
- Demko Demirci konservecilik A.Ş. (Ahmet Emin DAL)
- Ahmet ŞEN
- Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fak.Gıda Müh.Bölümü
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fak.Bitki Koruma Bölümü
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- Meysan Meyve İşleme Sanayi İhracat İthalat Pazarlama ve Dahili Ticaret Ltd. Şti. (Akın Veziroğlu)
- BAKTAT GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. SUNGURLU ŞUBESİ (ALİ ERDUGAN)
- ALİ BABA ET VE TAVUKÇULUK LOKANTACILIK GIDA TARIM ZEYTİNCİLİK TURŞUCULUK İMALAT İNŞAAT SAN TİC LTD ŞTİ (ALİ GÜNDÜZOĞLU)
- **ÜLKER BİSKÜVİ SAN.A.Ş. (Ali Uğur Öztunca)
- PELİT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- Ankara Ticaret Odası Başkanlığı
- ANKARA ULUSAL GIDA REFERANS LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ (ANKARA ULUSAL GIDA REFERANS LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ)
- Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı)
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği..
- ASGEN Tarım Ticaret A.Ş (Tohumluk üretim)
- ASSAN GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.(salça) (ASSAN GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.(salça))
- Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh.Bölüm Bşk.
- Ayas garden
- yonca gıda sanayii (Ayse Tok)
- ÜLKER BİSKÜVİ SANAYİ A.Ş. ESENYURT ŞUBESİ (AYŞE METİN)
- AYTAÇ AKYUDUM GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Aytül TUNALI(Kerevitaş))
- BAKTAT
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Barış BAL(TMMOB Gıda Mühen. Odası))
- BAŞAK TÜKETİM VE GIDA MAD. SAN. PAZ. A.Ş.
- Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enst.Müd.
- BENZERLER DEMKO GIDA SAN. VETİC. A.Ş.BİGA ŞUBESİ
- Frito-Lay Gıda San.ve Tic.A.Ş. (Berat Usta)
- ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş. (Bilge DAĞDELEN)
- Bünyamin DOĞAN- DOĞAN ÇİFT.GIDA SAN.LTD.ŞTİ.
- BENZERLER DEMKO GIDA VE SANAYİ TİC.A.Ş (CANAN YARIŞLI)
- TUNÇSAN SALÇA KONSERVE GIDA SAN . VE TİC . A . Ş . (Celal TUNCEL)
- Cemal YILDIZELİ
- Cemal Yusuf YÜCEDAL
- BURCU GIDA KONS. VE SALÇA SAN. A.Ş. (CEMİL BAHADIR)
- CENKÇİ SALAMURA TURŞU KONSER GIDA SAN.TİC.LTD.ŞTİ.
- Akdağ S.W .Makine Mekanik Mühendislik Taahhüt A.Ş. (Cevdet ÇÖPÇÜ)
- CİZRE GARNİZON KOM. ŞIRNAK 70. MEK.TUG.KOM.MUA.KOM.BŞK
- COCA COLA İÇECEK A.Ş. (COCA COLA İÇECEK A.Ş.)
- Çağdaş Tohumculuk Tar. San.Tic.A.Ş
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak Gıda Müh. Bölümü
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bitki Koruma
- DARDANEL ÖNENTAŞ GIDA SAN.A.Ş.
- BURCU GIDA KONS. VE SALÇA SAN. A.Ş. (DERYA DERELİ)
- Frito Lay Gıda ve İçecek San Tic AŞ(cips) (Derya Türker Özköse)
- Dış Ticaret Müsteşarlığı Ayna komite üyesi -Gıda
- Dikey Gıda Tarım Paz.San.ve Tic.A.Ş. (AKFA salça)... (Dikey Gıda Tarım Paz.San.ve Tic.A.Ş. (AKFA salça)...))
- başak tüketim ve gıda maddeleri sanayi ve pazarlama a.ş. (dilek sahin)
- Dimes Gıda San. ve Tic.AŞ
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Doç.Dr. Işıl Var)
- Doğanay Gıda Tarım Ve Hayvancılık San.Ve Tic.A.Ş. (Doğanay Gıda Tarım Ve Hayvancılık San.Ve Tic.A.Ş.)
- Doğanoglu Tarım ve Kurutulmuş Gıda
- Doğu Anadolu Tarımsal Araş.Enst.Müdürlüğü

- Doğu Karadeniz Hub.Bakliyat Yağlı Toh.ve Mam.İhracatçı bir
- DTM·Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr. (DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr.)
- TUKAŞ GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş (Ebru YÜCEL)
- TUKAŞ GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş (Ebru YÜCEL)
- Efor Tarım Ürünleri A.Ş
- Ege Bölgesi Sanayi Odası Başkanlığı
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri (Yaş Meyve Grubu))
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Ege Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü
- Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh.en.Bölümü Başkanlığı (Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh.en.Bölümü Başkanlığı)
- Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (Ekrem Katmer)
- T.C.Ekonomi Bakanlığı Ürün. Güvenliği Denetimi Genel Müdürlüğü (Elif SAKALSIZ)
- burcu.gıda a.ş (emin boz)
- YONCA GIDA SAN.A.Ş. (EMİNE ŞAHİN)
- MND GIDA (Emine GÖKÇEK)
- ENGİN ÇAVLI – ENÇA TİCARET (ENGİN ÇAVLI ENÇA TİCARET)
- yaman gıda ltd. şti. (ergül aydın)
- SİMGE (Erhan AKKUR (Simge))
- ERMİNA İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.(turşu) (ERMİNA İNŞAAT SANAYİ VE TİC LTD. ŞTİ(turşu))
- BENZERLER DEMKO A.Ş. (ESİN APUHAN)
- Nevbağ Ltd. Şti (Fatih Karadeniz)
- TÜRKİLİ KONSERVECİLİK A.Ş. (FERİSER OLGUN)
- FİDE KONSERVE SAN. VE TİC.A.Ş. (Oraklar Tur.Gıda San ve Tic)
- TAMEK GIDA VE KONSANTRE SAN TİC A.Ş (FİGEN ÇAKMAK ŞANLI)
- FRİTOLAY GIDA A.Ş. (FRİTOLAY GIDA A.Ş.)
- DARDANEL ÖNENTAŞ GIDA SAN.A.Ş. (Funda ULUSOY)
- GGD (Gıda Güvenliği Derneği) -
- İSTANBUL GIDA SAN TİC A.Ş.-YURT KONSERVE (Gizem GÜLTEKİN)
- oraklar gıda (gökçe karahan)
- GÖK-DOĞAN İTRİYAT GİY.GID.TEM. MAD.OTO.İNŞ.TUR.TİC.LTD.ŞTİ.
- PORDONIUM TARIMSAL ÜRÜNLER GIDA SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKET. (GÖKHAN ÇETİNKAYA)
- Gül KAYACAN
- BURCU GIDA KONS. VE SALÇA SAN. A.Ş. (Gülgez AKGÜN)
- KINIK KONSERVECİLİK GIDA SAN.A.Ş. (Gülgez DÖNDÜ(KINIK KONSERVE))
- ÜLKER ÇİKOLATA SAN. A.Ş. (GÜLŞAH ÇETİN)
- Güneydoğu Tarım Satış Koop. Birliği (Güneydoğu Tarım Satış Koop. Birliği(GÜNEYDOĞUBİRLİK))
- MİGROS TİCARET A.Ş. (Hadiye Çadırcı)
- Haluk SORAN
- Burcu Gıda Konservecilik ve Salça san. A.Ş (Hanifi KORKMAZ)
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Hasan Dönmez (Kerevitaş))
- TAT GIDA SANAYİ A.Ş. (hasan tüccar)
- Nestle Gıda San. A.Ş. (Hayriye KULA (Nestle))
- Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş. (Hülya Bahar)
- arbel bakliyat hububat sanayi ve ticaret a.ş. (Hüseyin ARSLAN)
- üsküdarlı ün al turşuları gıda san. ltd. şti (İbrahim inal)
- beypiliç (İbrahim köse)
- İPTAL-Dr.Oetker (İdil Reisoglu Gokdag)
- Dr.Oetker Gıda San. ve Tic A.Ş. (İDİL Reisoğlu)
- TAMEK Gıda ve Konsantre San. A.Ş. (İlter FİÇİCİ)
- Ülker (İsmail TAYYAR (REKOR GIDA PAZ.SAN))
- İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı (İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı)
- İstanbul Ticaret Odası Başkanlığı
- İzmir Sanayi Odası (İzmir Sanayi Odası)
- *ÖRGEN GIDA A.Ş. (Kadriye Gemi)
- örge gıda (kadriye gemi)
- Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- (Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürl.)
- Karadeniz Teknik Üniversitesi Rize Su Ürünleri Fakültesi
- Karaefe Kuru Gıda
- Gürteks Suni Deri San. Tac. Ltd. Şti. (Keramettin ATEŞ)
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. VE TİC. A.
- Kırsal Kalkınma ve Gıda Güvenliği Derneği
- Knorr Çorbaları (Avansas) (Knorr Çorbaları (Avansas))
- KOMGIDA KOMBASSAN GIDA SANAYİ

- KOSKA TURŞULARI GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. (KOSKA TURŞULARI GIDA SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ.)
- KÖK TARIMSAL GIDA SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ... (KÖK-TARIMSAL GIDA SANAYİ VE TİC. LTD.ŞTİ...)
- (KÖYLÜM SÜT ÜRÜN. SAN.TİC. AŞ Ayna komite üyesi -Gıda)
- Kurucum Gıda
- OLCA GIDA ve PLASTİK AMB. SAN. TİC. LTD. ŞTİ. (Latif YILDIRIM)
- AYDENİZ YEMEK TEMİZLİK GÜVENLİK TEKSTİL BİLİŞİM MEDİKAL VE SAĞLIK HİZMETLERİ LIMITED ŞİRKETİ (LEVENT HAZIR)
- KINIK KONSERVECİLİK GIDA SAN.A.Ş. (LEZGİN BAHADIR)
- TOBB (M. Ali BAYRAM)
- Martaş A.Ş. (MARTAŞ MARMARA TARIMSAL ÜRÜNLERİ DEĞERLENDİRME A.Ş.)
- Çelik Gıda San. Tic. ve Ltd. Şti. (mehmet çelik)
- İstanbul Bölge Hıfzıssıhha Enstitüsü (Mehmet Gültekin BİLGİN)
- Mehmet Hakan YILDIRIM
- GÜZEL TURŞU KONSERVE GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (mehmet nur güzel)
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Mehmet Timur Horozal)
- DOĞANAY GIDA A.Ş. (MEHMET ÜNLÜ)
- Mehmet Yaşar Özkara
- YAVUZLAR OTOMOTİV BALIKÇILIK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. (melike borlu)
- Yonca Gıda Sanayi A.Ş. (meltem yönter)
- Mersin Yaş sebze ve meyve Komisyoncuları Derneği
- Zey-Tur-San A.Ş. (Meryem Aydın)
- Mesut Cevdet YAVUZ
- OLCA GIDA ve PLASTİK AMB. SAN. TİC. LTD. ŞTİ. (metin aydoğan)
- MND Gıda san.ve Tic.Ltd.Şti (MND İNŞAAT TEKS. ELEKT.)
- MUMCU TENKE SAN.VE LTD.ŞTİ (MUMCU TENKE SAN.VE LTD.ŞTİ)
- İzmir Sanayi ve Ticaret İl Müdürlüğü (Mustafa Görgülü)
- Mustafa KIŞ
- Nestle Gıda San. A.Ş. (Müesser Akeğim Akkaya)
- demko demirci konservecilik (müge işleyen)
- Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Mümin Çetiner)
- MÜSİAD Müstakil Sanayici ve İşadamlar
- Baktat Gıda San. ve Tic. Ltd.Şti (Narin Baklan)
- ülker gıda (nazan kaya)
- ÖRGEN GIDA SAN.TİC. A.Ş. (Necip ERİŞTÜRK)
- Nedret Tosun
- nihan erbaş
- Noksel Çelik Boru Sanayi A.Ş.
- olca gıda ve plastik ambalaj san.vetic.ltd.şti. (nusret meric)
- DOĞANAY GIDA A.Ş. (Oktay KIRLAR)
- Oktay YILDIZ
- Ondokuzmayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- ORHANOĞLU GIDA SAN.TİC.KOL ŞTİ. İSMET VE MEHMET ÖNAL
- OAİB (Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Ömer KARAKOÇ
- Unilever(çeşni) (Özden FİDAN (Unilever YAĞ))
- Zeytaş Gıda San.Nak. ve Turz.Taah.Tic.Ltd.Şti (Özenler Gıda San.ve Tic.Ltd.Şt (DOMES))
- Unifo Gıda San. Tic. A.Ş. (Özgür KILIÇ)
- Türkilii Konservecilik San ve Tic. A.Ş. (özkan sinaplı)
- türkilii konservecilik a.ş. (özkan sinaplı)
- Özlem KARATAŞ
- Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.)
- PEYBA GIDA TARIM TURİZM HAYVANCILIK İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ GEMLİK ŞUBESİ.(turşu) (PEYBA GIDA TARIM TURİZM HAYVANCILIK İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ GEMLİK ŞUBESİ.(turşu))
- PORDONIUM TARIMSAL ÜRÜNLER GIDA SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKET. (Pordonium Tarımsal Ürünler)
- Y.Y.Ü. (Prof. Dr. Ömer ZORBA (Abant İzzet Baysal Üni))
- Prof.Dr. Nevzat ARTIK
- DOĞANAY GIDA A.Ş. (Rafet DOĞANAY)
- BİRER GIDA OTO TEKSTİL MEDYA VE YAPI SAN TİC LTD ŞTİ (ramazan birer)
- T C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı Koordinasyon ve İdari İşler Dairesi Başkanlığı (Ramazan YAYLA)
- SULTAN GIDA SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ. (Reyhan VURMAZ)
- İstanbul Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Reyhan Eray)
- Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzı.Mrk.Bşk.Gıda Mikrobiyol.
- SEÇ SALÇA KONSERVE SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (SEÇ SALÇA KONSERVE SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.)
- SE-FA NAS DAĞITIM VE PAZ. LTD.ŞTİ.

- SELÇUK GIDA ENDÜSTRİ İHRACAT İTHALAT A.Ş.
- ORAKLAR TURİZİM GIDA SAN. TİC. A.Ş. (SEMRA ARSLAN)
- Unilever(çeşni) (Senem GÖREL)
- Serdar Alp Subaşı
- ZEYTAŞ GIDA SAN.NAK.TURZ.TAAH.TİC.LTD.ŞTİ. (Serhan Gemici)
- oraklar gıda (serkan tuman)
- SESİNOKS Ltd. Ayna komite üyesi -Gıda
- Unilever(çeşni) (Sevde Bekiroğlu(Unilever))
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Sevdi UĞURLU)
- SHS GIDA MAKİNA TEMİZLİK ÜRÜN.İTH.İHR. SAN.VE TİC.A.Ş.
- SİİD Salça İhracatçıları ve İmalatçıları Derneği (SİİD Salça İhracatçıları ve İmalatçıları Demeği)
- SOYYİĞİT BAHARAT GIDA KİM. MAD.SAN.LTD. ŞTİ.
- doğuş çay (sultan unay)
- SÜRDÜRÜLEBİLİR VE EKOLOJİK TARIM DERNEĞİ (SÜRDÜRÜLEBİLİR VE EKOLOJİK TARIM DERNEĞİ)
- Martaş A.Ş. (Şirin ÖZGÜN)
- T.C. Gıda,Tarım ve Hayvancılık Gıda ve Kontrol Genel Müdür.
- T.C. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardizasyon Şubesi) (T.C. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardizasyon Şubesi))
- T.C.İkonomi Bak. İhracatı Geliştirme Etüd Merk.(İGEME)
- T.C.İkonomi Bakanlığı Ürün.Güv ve Denetimi Genel Müdürlüğü
- T.C.Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarım.Araş.ve Politikalar Gen.Müd.(TAGEM) (T.C.Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarım.Araş.ve Politikalar Gen.Müd.(TAGEM))
- Dr.Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Talat YEL)
- Tamek
- TAR-TAS Dondurulmuş gıda (TAR-TAS Dondurulmuş gıda)
- Taze Kuru Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Taze Kuru Gıda San.Tic.AŞ)
- TENTEN GIDA MAMULLERİ LTD . (CİPS) (TENTEN GIDA MAMULLERİ LTD . (CİPS))
- TİBET İTH.İHR. ve KOZ.SAN.AŞ (HAYAT GIDA SANAYİ A.Ş.)
- TK14:Kimya Teknik Komitesi
- TK2:Çevre Teknik Komitesi
- TK32:Sağlık Teknik Komitesi
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Sanayi Daires)
- TOMATO GIDA SANAYİ VE TİC . A . Ş . (TOMATO GIDA SANAYİ VE TİC . A . Ş .)
- TSE GÜNEYDOĞU BÖLGE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
- TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı(Gebze) (TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı(Gebze))
- BEC İtc. Şti. (Tugrul KÖŞKER)
- İstanbul Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Tuna HASDEMİR (İstanbul Gıda-Yurt Konserve))
- TUNÇSAN SALÇA KONSERVE GIDA SAN . VE TİC . A . Ş . (TUNÇSAN SALÇA KONSERVE GIDA SAN . VE TİC . A . Ş .)
- Turgay ARMAY
- TÜBİTAK Başkanlık (TÜBİTAK Başkanlık)
- TÜBİTAK MARMARA ARAŞ. Gıda
- Dr.Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Türkan Çokuğraşkan)
- TÜRKİLİ KONSERVECİLİK SAN. VE TİC. A.Ş.
- ULUDAĞ İÇECEK (ULUDAĞ İÇECEK)
- Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- Uludağ Üniv. Müh.Fak. Gıda Müh. Bölüm Başkanlığı
- Unilever(çeşni) (Unilever(çeşni))
- zeytursan (yasin turgay kazancı)
- ORTAK GİRİŞİM GRUBU(Merih Gıda) (Yavuz GÜVENÇ)
- YENİÇAĞ Gıda Sanayi ve Ticaret Ayna komite üyesi -Gıda
- YENİGÜN GIDA SANAYİ-MAHMUT RUHİ ALPAGOT (YENİGÜN GIDA SANAYİ-MAHMUT RUHİ ALPAGOT)
- Susitaş Su Ürünleri ve Sanayi mamulleri ihr. tic. A.Ş.(TURŞU) (Yeşim BEKTAŞ)
- ORAKLAR A.Ş. (YEŞİM KILIÇ)
- Zeki BİLGİÇ
- Unifo gıda san ve tic. A.Ş (zihni aparın)
- Zeytaş Gıda (zuhal ertürk)
- DOĞUŞ ÇAY VE GIDA MAD.ÜRET.PAZ.İTH.İHR.A.Ş. (ZÜHRE TÜRKÖĞLU)
- ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş. (ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş.)



TÜRK STANDARDI TASARISI

TURKISH STANDARD DRAFT

tst 4098
Revizyon

ICS 67.080 20

KURUTULMUŞ HAVUÇ

Dried carrot

1. MÜTALAA
2015/101570

Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dokümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır.

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

Ön söz

- Bu standard, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK 25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından TS 4098 (1983)'ün revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

İçindekiler

1	Kapsam	1
2	Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar	1
3	Tarifler	1
3.1	Kurutulmuş havuç.....	1
3.2	Bozuk kurutulmuş havuç.....	1
3.3	Kurutulmuş havuç parçaları.....	1
3.4	Kurutulmuş havuç parça kırıkları.....	2
3.5	Yabancı madde.....	2
4	Sınıflandırma ve özellikler	2
4.1	Sınıflandırma.....	2
4.2	Özellikler.....	2
4.3	Boyut ve toleranslar.....	3
4.4	Özellik, muayene ve madde numaraları.....	4
5	Numune alma ve muayeneler	4
5.1	Numune alma.....	4
5.2	Muayeneler.....	5
5.3	Deneyler.....	5
5.4	Değerlendirme.....	6
5.5	Muayene ve deney raporu.....	6
6	Piyasaya arz	6
6.1	Bir örneklik.....	6
6.2	Ambalajlama.....	7
6.3	İşaretleme.....	7
6.4	Muhafaza ve taşıma.....	7
7	Çeşitli hükümler	8
	Yararlanılan kaynaklar	8

Kurutulmuş havuç

1 Kapsam

Bu standard, kurutulmuş havucu kapsar.

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of standard solutions for volumetric analysis
TS 546	Standard çözeltilerin hazırlanması	Preparation of standard solutions for colorimetric analysis
TS 1193	Havuç	Carrot
TS 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS ISO 2859-10	Muayene ve deney için numune alma metotları - Nitel özelliklere göre - Bölüm 10: Nitel özelliklere göre muayene için ISO 2859 serisi standartlara giriş	Sampling procedures for inspection by attributes - Part 10: Introduction to the ISO 2859 series of standards for sampling for inspection by attributes
TS 3687 ISO 7703	Kurutulmuş şeftali - Özellikler ve deney metotları	Dried peaches - Specification and test methods
TS 3688 ISO 7701	Kurutulmuş elma - Özellikler ve deney metotları	Dried apples - Specification and test methods
TS EN 14123	Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, Antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde aflatoxin B1 ile aflatoxin B1, B2, G1 ve G2 toplamalarının tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	Foodstuffs - Determination of aflatoxin 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 6063 ISO 7251	Mikrobiyoloji - Muhtemel Escherichia coli sayımı için genel kurallar en muhtemel sayı tekniği	Microbiology - General guidance for enumeration of presumptive Escherichia coli - most probable number technique
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Salmonella spp
TS EN ISO 11290-1	Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi - Listeria monocytogenes'in aranması ve sayımı metodu - Bölüm 1: Arama metodu	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 1: Detection method

3 Tarifler

3.1 Kurutulmuş havuç

Daucus carota L. türüne giren ve TS 1193'e uygun taze havuçların kabukları soyulduktan ve yeşil baş kısımları kesilip atıldıktan sonra şerit, halka vb. şekilde çeşitli boyutlarda dilimlenerek veya küp şeklinde kesilerek haşlanmasını takiben usulüne uygun şekilde kurutulmuş hali.

3.2 Bozuk kurutulmuş havuç

Bayat, böcek yenikli, yanık, rengi kahverengine dönüşmüş veya karamış ya da soluklaşmış, kaba odunsu yapıda havuç.

3.3 Kurutulmuş havuç parçaları

Kırılmış, normal dilimlenmiş ve kesilmiş havuç kurularından daha küçük kurutulmuş havuçlar.

3.4 Kurutulmuş havuç parça kırıkları

Göz açıklığı 10 mm olan tel elekten kolayca geçebilen parçalar.

3.5 Yabancı madde

Kurutulmuş havuçlar arasında ve/veya üzerlerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, sap, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka her türlü maddelerle kendine ait kabuk, kök, yaprak sapı ve benzeri parçaları.

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Kurutulmuş havuçlar, kalite özelliklerine göre:

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Bütün sınıflara giren kurutulmuş havuçlar izin verilen toleranslar dışında:

- Bütün, tam olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilemiş olmamalı),
- Temiz olmalı (toprak kalıntısı olmamalı, yabancı maddelerden arı olmalı),
- Kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku olmamalı,
- Tam olgunlaşmış, kuru maddesi yüksek havuçlardan yapılmış olmalı, tarlada fazla bekletilmeden dolayı kartlaşmış, odunlaşmış, çatlamış havuçlardan yapılmış olmamalı,
- Böceklerden ve böcek zararlarından arı olmalı,
- Bozuk, hastalıklı ve küflü olmamalı,
- Bir süre sıcak suda bekletilme ve kaynatılmayla belirli bir oranda su absorbe edeceğinden, bu haliyle taze durumuna yakın bir görünüme sahip olmalıdır.

4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikleri

Kurutulmuş havuçların fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 - Kurutulmuş havuçların fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler
Rutubet içeriği, % m/m, en çok	12
Kükürt dioksit içeriği, ppm, en çok	200
Su absorbe etme oranı, m/m, en az	1:5
Aflatoksin B ₁ , µg/kg, en çok	8,0
Aflatoksin B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ , µg/kg, en çok	10,0

4.2.3 Sınıf özellikleri

Bütün sınıflara giren kurutulmuş havuçlar TS 1193'e uygun havuçlardan kurutulmalıdır.

4.2.3.1 Ekstra

Bu sınıfa üstün nitelikte olan havuçlar girer. Bunlar; sınıfının şekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermelidir. Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır. Ekstra sınıf havuçların sınıf özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

4.2.3.2 Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki havuçlar girer. Bunlar; sınıfının şekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermelidir. Sınıf I havuçların sınıf özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

4.2.3.3 Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara giremeyen, fakat genel özelliklere uyan havuçlar girer. Sınıf II havuçların sınıf özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 – Sınıf özellikleri

Sınıf	Böcek zararlı kurutulmuş havuç, %, (m/m), en çok	Yabancı madde ¹⁾ , %, (m/m), en çok	Kırık, kurutulmuş havuç parçaları, %, (m/m), en çok	Sap, kabuk, yaprak vb. bitkisel parçalar %, (m/m), en çok	Renkten sapma, %, (m/m), en çok	Kurutulmuş havuç parça kırıkları, %, (m/m), en çok	Bozuk kurutulmuş havuç ²⁾ , %, (m/m), en çok
Ekstra	1	0,5	5	2	2	1	2
Sınıf I	2	1	10	5	5	2	3
Sınıf II	3	1,5	15	7	10	4	4

¹⁾ Sap, sürgün, yaprak vb. bitkisel parçacıklar dışındaki yabancı maddeler.
²⁾ Böcek zararlı, parça ve kırık kurutulmuş havuçlar dışındaki bozuk kurutulmuş havuçlar.

4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler

Kurutulmuş havucun mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 - Kurutulmuş havucun mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	Numune alma planı		Değer
	n	c	
<i>E. coli</i> O157	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmayacak
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmayacak
<i>Salmonella</i>	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmayacak

Numune alma planında:
n: Partiden bağımsız ve rastgele seçilen numune sayısı,
c: m ve M arasında olmasına izin verilen azami numune sayısı (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı),
m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değer,
M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması halinde uygunsuz olup, kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısı
'dır.

4.3 Boyut ve toleranslar**4.3.1 Sınıf toleransları****4.3.1.1 Ekstra**

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf I'e giren kurutulmuş havuçlardan (Sınıf I'in toleransı hariç) kütlice en çok % 5 oranında tolerans tanınır.

4.3.1.2 Sınıf I

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II'ye giren kurutulmuş havuçlardan (Sınıf II'nin toleransı hariç) kütlice en çok % 10 oranında tolerans tanınır.

4.3.1.3 Sınıf II

Bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan, fakat tüketime elverişli bulunan kurutulmuş havuçlardan kütlice en çok % 10 oranında tolerans tanınır.

4.4 Özellik, muayene ve madde numaraları

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

Çizelge 4 - Özellik, muayene ve madde numaraları

Özellikler	Özellik madde no	Muayene madde no
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Fiziksel ve kimyasal özellikler	4.2.2	5.3
Sınıf özellikleri	4.2.3	5.2.2
Rutubet	4.2.2	5.3.1
Kükürt dioksit	4.2.2	5.3.2
Böcek zararına uğramış, kırık havuç parçaları, bozuk kurutulmuş havuç, renkten sapma ve yabancı madde	4.2.3	5.3.3
Su absorbe etme oranı	4.2.2	5.3.4
Aflatoksin	4.2.2	5.3.5
Escherichia coli O 157	4.2.4	5.3.6
Salmonella	4.2.4	5.3.7
Listeria monocytogenes	4.2.4	5.3.8
Boyut ve toleranslar	4.3	5.2.2
Piyasaya arz	6	5.2.1

5 Numune alma ve muayeneler

5.1 Numune alma

Numune partiden alınır. Sınıfı ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan kurutulmuş havuçlar bir parti sayılır.

5.1.1 Büyük ambalajlardan numune alma

Kurutulmuş havuç numunesi almak için Çizelge 5'te belirtilen partiyi oluşturan ambalaj birimlerinin miktarına göre karşılarında gösterilen (n) sayıda ambalaj ayrılır. Muayene ve deney için gereken numuneler bu ambalajlardan alınır. Numune alınmak üzere ayrılacak ambalajlar parti içerisinde olabildiği kadar gelişigüzel seçilmeli ve bunu yapmak için TS ISO 2859-10'a uygun olarak aşağıda sistematik yöntem uygulanmalıdır.

Partiyi oluşturan birim ambalajlar birden başlayarak 1,2,3.....N şeklinde numaralanır. Herhangi bir ambalajdan başlanarak ambalajlar 1,2,3... şeklinde (N/n=r) kadar sayılır. (N/n) bir tam sayı değilse (r) tam sayıya tamamlanır ve (r). ambalaj numune alınmak üzere ayrılır. Sayma ve ayırma işlemi Çizelge 5'e göre ayrılması gereken ambalaj sayısına erişilinceye kadar sürdürülür.

Burada:

N : Parti içindeki ambalaj sayısı,

n : Numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı
'dir.

Çizelge 5 – Numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı

Partideki ambalaj sayısı (N)	Numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı (n)
2 - 25	2
26 - 50	3
51 - 90	5
91 - 150	8
151 - 280	13
281 - 500	20
501 - 1200	32
1201 - 3200	50
3201 - 10000	80

Ayrılan bu ambalajların her birinin değişik yerlerinden (alt, orta, üst) Çizelge 6'da gösterildiği gibi alınacak kurutulmuş havuç ilk numuneleri bir araya getirilip iyice karıştırılarak bir paçal numune oluşturulur. Bu paçal numunedan 400'er gramlık dört takım numune alınır. Muayene ve deneyler bu temsili numuneler üzerinde yapılır.

Çizelge 6 - Numune alınmak üzere ayrılan ambalajların her birinden alınacak numune miktarları

Partideki ambalaj sayısı (N)	İlk numune en az	Paçal numune en az	Temsili numune (dört takım)
2 - 25	800 g	1600 g	4x400 g : 1600 g
26 - 50	700 g	2100 g	4x400 g : 1600 g
51 - 90	500 g	2500 g	4x400 g : 1600 g
91 - 150	400 g	3200 g	4x400 g : 1600 g
151 - 280	300 g	3900 g	4x400 g : 1600 g
281 - 500	200 g	4000 g	4x400 g : 1600 g
501 - 1200	200 g	6400 g	4x400 g : 1600 g
1201 - 3200	200 g	10000 g	4x400 g : 1600 g
3201 - 10000	200 g	16000 g	4x400 g : 1600 g

5.1.2 Küçük tüketici ambalajlarının büyük ambalaj içerisinde muayeneye sunulması halinde numune alma

Numune alınacak kurutulmuş havuç ambalajları Çizelge 5'te belirtilen şekilde partiyi oluşturan büyük ambalajların miktarına göre karşılarında gösterilen sayıda aşağıdaki şekilde ayrılır.

5.1.2.1 Numune alınacak büyük ambalajların ayrılması

Muayeneye sunulan ve küçük tüketici ambalajlarını içeren büyük ambalajların sayısı parti büyüklüğü (N) kabul edilerek Çizelge 5'te karşılarında gösterilen miktarda (n) olmak üzere büyük ambalaj toplam ambalajdan sistematik olarak ayrılır.

5.1.2.2 Numune alınmak üzere ayrılan (n) sayıdaki büyük ambalajdan numune alınacak küçük tüketici ambalajlarının ayrılması

Numune alınmak üzere ayrılan büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajlarının toplam sayısı (N) kabul edilerek Çizelge 5'te karşılarında gösterilen miktarda (n) olmak üzere küçük tüketici ambalajı yukarıda numune alınmak üzere ayrılmış olan büyük ambalajların çeşitli yerlerinden ayrılır. Ayrılan bu küçük tüketici ambalajlarının toplam miktarı 400'er g'lık dört takım numuneyi oluşturmaya yetecek kadar değilse numune olarak ayrılan tüketici ambalajlarının adedi bu miktarları oluşturacak kadar artırılır. Ayrılan bu küçük tüketici ambalajları açılarak içlerindeki kurutulmuş havuçlar bir araya getirilip iyice karıştırılarak bir paçal numune oluşturulur. Elde edilen bu paçal numunedan dört takım halinde 400'er g'lık temsili numune ayrılır. Muayene ve deneyler bu temsili numuneler üzerinde yapılır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi elle ve gözle incelenerek, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonuçların Madde 6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Kurutulmuş havuçların muayenesi

Kurutulmuş havuçların muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak yapılır ve sonuçların Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneyler iki paralel numune üzerinde yapılmalı, deneylerde damıtık su veya buna eşdeğer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, deneylerde kullanılan ayarlı çözeltiler TS 545'e, standart çözeltilerin hazırlanması TS 546'ya, belirteç çözeltileri TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Rutubet tayini

TS 3688 ISO 7701'e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Kükürt dioksit tayini

TS 3687 ISO 7703'e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Böcek zararına uğramış, kırık havuç parçaları, bozuk kurutulmuş havuç, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri

Böcek zararına uğramış, kırık havuç parçaları, bozuk kurutulmuş havuç, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri TS 3688 ISO 7701'e göre yapılır.

5.3.4 Su absorbe etme oranı tayini

Yaklaşık 100 g kurutulmuş havuç 0,1 g duyarlıkla tartılır. Kaynamaya yakın sıcaklıktaki bir litre suya atılarak burada 10 dakika bekletilir. Sonra kap ateş üzerinde, normal atmosfer basıncı altında 30 dakika kaynatılır. Göz açıklığı 1 mm olan kare gözlü tel elekten iyice süzülüp pamuklu kumaştan beyaz bir zemin üzerine dökülerek yayılır. Burada, üzerlerinde kalmış bulunan serbest su damlaları emilinceye kadar oda sıcaklığında kısa bir süre tutulur, sonra 0,1 g duyarlıkla tartılır. Ayrıca kurutulmuş havuçların bu deney sonucunda şişkinleşip eski hallerini alıp almadığına da bakılır. Su absorbe etme oranı (P) ağırlıkça aşağıdaki formülle hesaplanır:

$$P = \frac{M_0}{M_1}$$

Burada:

M_0 : Alınan numune miktarı, g,

M_1 : Kaynatıldıktan ve serbest suyu alındıktan sonraki numune miktarı, g
'dir.

Sonuçların Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Aflatoksin tayini

TS EN 14123'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Escherichia coli O 157 aranması

Escherichia coli O 157 aranması, TS 6063 ISO 7251'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Salmonella aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Listeria monocytogenes aranması

Listeria monocytogenes aranması, TS EN ISO 11290-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayenenin 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,
- Rapor tarih ve numarası,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahsurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metodlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Numunenin standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz

Kurutulmuş havuçlar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

6.1 Bir örneklik

Her ambalajdaki kurutulmuş havuçlar sınıf bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki kurutulmuş havuç, ambalajdaki ürünü tam olarak temsil etmelidir.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, bütün ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalıdır.

6.2 Ambalajlama

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme, ürüne ve insan sağlığına zararsız, yeni, temiz, kokusuz, kuru ve içindeki ürünün özelliğini bozmayacak özellikle rutubet almalarını önleyecek, sızdırmaz ve taşıma sırasında ürünün korunmasını sağlayacak nitelikte olmalıdır. Havuç dolu ambalajlar ürünü muhafaza edecek şekilde düzenlenmelidir.

Ambalajların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zarar vermemelidir. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların iç yüzüne, ürünü koruyacak nitelikte uygun malzemedan yapılmış astar döşenmeli veya ürün önce bu gibi malzemedan yapılmış bir torbaya konulduktan sonra uygun ambalaja yerleştirilmelidir.

Ambalajlar, büyük veya küçük tüketici ambalajları şeklinde olabilir. Küçük tüketici ambalajları net 100 g veya bunun katları büyüklüğünde, ya da isteğe bağlı olarak, daha büyük veya daha küçük olabilir. Küçük tüketici ambalajları, taşımada bunları koruyacak yukarıdaki koşullara uygun daha büyük ambalajlara yerleştirilir. Büyük ambalajların net ağırlığı 25 kg'ı, küçük ambalajların net ağırlığı 500 g'ı geçmemelidir.

Kağıt, polietilen vb. uygun malzemedan yapılmış küçük tüketici ambalajlarına konulan havuçlar ayrıca bunları ezilmekten koruyacak karton kutulara yerleştirilebilir. Ambalajlar aksine bir istek olmadıkça 80 cm x 120 cm veya 100 cm x 120 cm boyutlardaki paletlere uygun ölçülerde olmalıdır.

Ambalajlar her türlü yabancı maddeden arı olmalı, rutubet ve koku çeken malzemedan yapılmamalıdır.

6.3 İşaretleme

Kurutulmuş havuç ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya açılıp tekrar kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır.

- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece yurt dışındaki ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ibaresinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 4098 şeklinde),
- Ürünün adı (Kurutulmuş havuç),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Sınıfı,
- Kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajlarının sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajları üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az:

- Ürünün adı,
- Kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi

bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

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

6.4 Muhafaza ve taşıma

Kurutulmuş havuçların karotenoidlerinin oksidasyon yolu ile hızlıca kaybolmasını ve bu nedenle de renklerinin açılmasını önlemek için kurutulmuş havuçlar hava geçirmez kaplarda azot veya karbondioksit atmosferi altında oksijen oranının % 1'in altına düşürülmesi suretiyle ambalajlanmalıdır.

Kurutulmuş havuç ve içinde kurutulmuş havuç bulunan ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalı, rutubetsiz, havadar, serin ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde özellikle gölgede tutulmalı çiy, yağmur ve güneş altında veya dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.

Kurutulmuş havuçların ambalajlanması, ambalajların araçlara yükletilip boşaltılması ve taşınması sırasında fazla basınç uygulayacak veya ezecek hareketlerden kaçınılmalı, ambalajların konulduğu depoların tabanı, aşırı rutubetten korunmak ve hava dolaşımını sağlamak amacıyla uygun malzemedan yapılmış ızgara ile döşenmiş olmalı ve yeterli hava sirkülasyonu olacak şekilde istiflenmelidir.

Ambalajların muhafaza edildiği depolar, gerektiğinde uygun ve kalıntı bırakmayacak şekilde hayvansal zararlılara ve böceklere karşı dezenfekte edilmeye elverişli olmalı, yapılması gereken ilaçlamalar sonucu içeride saklanmakta olan ürün üzerinde herhangi bir leke, toksik kalıntı veya yabancı koku kalmamasına dikkat edilmeli, ayrıca depolara dışarıdan böcek veya diğer hayvansal zararlıların girmesini önleyecek gerekli tedbirler alınmalıdır.

İçinde kurutulmuş havuç bulunan ambalajların gemilere vinçle yükleme boşaltma işlerinde paletler kullanılabilir.

7 Çeşitli hükümler

Üretici bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği kurutulmuş havuç için istenildiğinde standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek zorundadır.

Bu beyannamede satış konusu kurutulmuş havucun:

- Madde 4'te belirtilen özelliklerde olduğunun,
- Madde 5'te belirtilen muayenelerinin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu

belirtilmesi gerekir.

Not – Bu Standardda yer almayan hususlarda "Türk Gıda Kodeksi" hükümlerine göre işlem yapılır.

Yararlanılan kaynaklar

- Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Yayınları, Sebze Yetiştiriciliği, Ankara, 2000.
- Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Prof Dr. Bekir Cemeroğlu, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, NO: 36, 2004, Ankara.