

Adres listesi

tst 2015102013(Yeni Konu)

- GÖZE TARIM ÜRÜNLERİ PAZ. SAN. VE TİC. A.Ş.
- Metin Helva ve Reçelleri Boztoprak GIDA SAN. VE TİC. A.
- Ankara Üniv. Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (A. Kadir Halkman)
- OMÜ Gıda Mühendisliği (A.Kadir Hürşit)
- Açıkel Gıda Ankara
- açıkel gıda san.tic.ltd.şti. (AÇIKEL GIDA SAN TİC.LTD.ŞTİ)
- Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Adnan Fatih Dağdelen)
- AHMET AYTAÇ YILDIZ
- Başpınar Fıstık İşletme Müdürü (Ahmet BAŞPINAR)
- AKÇA Tarım ve San.Ürünleri İth.ihr.Ltd.Şti. (AKÇA Tarım ve San.. Ürünleri İth.ihr.Ltd.Şti)
- Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- oris (alaattin kayapınar)
- oris ltd. şti. (alaattin kayapınar)
- oris ltd.şti. (Alaattin KAYAPINAR)
- IRMAK PEKMEZ SAN. LTD.ŞTİ. (ALİ ARSLAN)
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Alper Alpar)
- PELİT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- PELİT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü (Yakup KARAMAN)(YAĞ) (Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü (Yakup KARAMAN)(YAĞ))
- Ankara Sanayi Odası
- Ankara Ticaret Borsası (Ankara Ticaret Borsası)
- Ankara Ticaret Odası Başkanlığı
- Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Böl.(Yeşimokay
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı)
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği..
- Antalya Ticaret ve San.Od. Başk.
- ANTBİRLİK -
- Arbil Helvacılık San. Tic. Ltd. Şti. (ARBİL HELVACILIK SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.)
- ARI KAYISI VE TARIM ÜRÜNLERİ GIDA SAN.TİC. PAZ.. (ARI KAYISI VE TARIM ÜRÜNLERİ GIDA SAN.TİC. PAZ..)
- ırmak pekmez ltd.şti. (Arif Demircan (Irmak pekmez ltd.şti.))
- malatya şeker fabrikası (arzu avcı)
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Aytül TUNALI(Kerevitaş))
- MB ŞEKER FABRİKASI (BALKÜPÜ Ahmet ALTUN)
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Barış BAL(TMMOB Gıda Müh. Odası))
- Başbakanlık Dış Ticaret Müs. Dış Ticarete Standardizasyon
- Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enst.Müd.
- BEL-KARPER GIDA SANAYİ A.Ş.
- Nütpa Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Berrin ÇAVUŞ)
- Marmarabirlik Entegre Tesisleri (BETÜL MERAL)
- BEYAZPINAR ŞEKER VE ŞEKER MAMÜLLERİ (BEYAZPINAR ŞEKER VE ŞEKER MAMÜLLERİ)
- BİFA BİSKÜVİ VE GIDA SAN.AŞ.
- ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş. (Bilge DAĞDELEN)
- Birsen Kor
- Cemal YILDIZELI
- Cemal Yusuf YÜCEDAL
- Çanakkale Onsekiz Mart Üniv. Ziraat Fak.Bahçe Bitkileri Böl
- Çukurova Üniv.Fen-Edebiyat Fak İstatistik Bölümü Başkanlığı
- Çukurova Üniversitesi Zir.Fak. Bahçe Bitkileri Böl.
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak Gıda Müh. Bölümü
- ÇUMRA ŞEKER ENTEGRE TESİSLERİ
- kurpa kuruyemiş bakliyat temel gıda sanayi ltd şti (dağıstan bahadır)
- Denizli Ticaret Borsası
- Dış Ticaret Müsteşarlığı Ayna komite üyesi -Gıda
- başak tüketim ve gıda maddeleri sanayi ve pazarlama a.ş. (dilek sahin)
- Doğanay Gıda Tarım Ve Hayvancılık San.Ve Tic.A.Ş. (Doğanay Gıda Tarım Ve Hayvancılık San.Ve Tic.A.Ş.)
- 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.)
- DTM Güneydoğu Anadolu İhracat. Bir.Gen.Sek.(GAİB)

- Marmarabirlik (Marmarabirlik)
- iptal-Kahraman Tarım Ürünleri Tic.ve San.A.Ş (İç çam fıstığı, antep fıstığı, iç kayısı çekirdeği) (Mehmet ÇIKMAZ(Kahraman Tarım Gıda))
- İyaş kurpaş kuruyemiş gıda mad.ıml.paz.tic.san.aş. (mehmet kahraman)
- 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)
- Mesut Cevdet YAVUZ
- kırşehir şeker fabrikası (mete uzar)
- METİN ÖZTÜRK
- MEYED MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİ DERNEĞİ (MEYED MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİ DERNEĞİ)
- MND Gıda san.ve Tic.Ltd.Şti (MND İNŞAAT TEKS. ELEKT.)
- kars şeker fabrikası (murat karakoç)
- BAĞDAT BA HARAT (MUSTAFA DANACI(Bağdat Gıda San))
- Mustafa KIŞ
- dutpınar gıda ltd.şti (mustafa öner)
- MÜSİAD Müstakil Sanayici ve İşadamlar
- FİSKOBİRLİK ENTEGRE FINDIK İŞLEME TESİSLERİ SAN. VE TİC.A.Ş. (Nilgün ÖZTÜRK)
- Özdisan Elektronik A.Ş. (nilüfer yılmaz)
- NİZİP TİCARET ODASI NİZİP
- DOĞANAY GIDA A.Ş. (Oktay KIRLAR)
- Ondokuzmayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- STANDARD BM TRADA A.Ş. (Orhan ÇORUMLUOĞLU)
- Orman Ağaçları ve Tohum İslah Araştırma Müdürlüğü
- Orman Mühendisleri Odası Birliği
- OAİB (Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- OSMANİYE TİCARET BORSASI (OSMANİYE TİCARET BORSASI)
- KERVAN GIDA SAN.VE TİC. A.Ş. (Ömer Türker)
- TOBB (Özge KARATEPE)
- Özlem KARATAŞ
- EGE CHELAB GIDA VE END.LAB.A.Ş. (ÖZLEM ÖZTUNAOĞLU)
- Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.)
- Pamukkale Üni.Müh.Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü
- POLMAK Gıda Endüstrisi A.Ş.
- T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı Koordinasyon ve İdari İşler Dairesi Başkanlığı (Ramazan YAYLA)
- Recai AKMAN
- Organik Tarım ve Kalkınma Dernekleri Federasyonu (Sadrettin DOĞRUSOY(Organik Tar ve Kal.D))
- SARAY BİSKÜVİ VE GIDA SAN. A.Ş
- SE-FA NAS DAĞITIM VE PAZ. LTD.ŞTİ.
- Seğmen Kardeşler A.Ş. (Seğmen Kardeşler Gıda Üretim ve Ambalaj san.A.Ş. (Emre Bey))
- Selma Yazgan
- Unilever(çeşni) (Senem GÖREL)
- Serdar Alp Subaşı
- Marmarabirlik (Serkan AKŞAHİN)
- SERLEB KOOP. S.S. SERİNHİSAR KURUYEMİŞ
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Sevdi UĞURLU)
- Seyidoğlu Gıda San. ve Tic. A.Ş. (pekmez ürünleri) (Seyidoğlu Gıda San. ve Tic. A.Ş. (pekmez ürünleri))
- konya şeker (sultan şahman)
- Süper Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.(antep fıstığı) (Süper Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.(antep fıstığı))
- SÜRDÜRÜLEBİLİR VE EKOLOJİK TARIM DERNEĞİ (SÜRDÜRÜLEBİLİR VE EKOLOJİK TARIM DERNEĞİ)
- güvenilir gıda tar tem nak eml ltd şti (şaban birer birer)
- Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası (Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası)
- Şanver Helva
- Şaziye ILGAZ
- Şekerci Uzungil
- Şentat(Anadolu şekerli mam.ve Tahin Üreticileri Derneği)
- ŞİMŞEK BİSKÜVİ VE GIDA SAN. A.Ş.
- ŞİTOĞLU GIDA İNŞAAT İTH. İHR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ(PEKMEZ ÜRÜNLERİ) (ŞİTOĞLU GIDA İNŞAAT İTH. İHR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ(PEKMEZ ÜRÜNLERİ))
- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
- 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. Orman ve Su İşleri Bakan. Orman Genel Müdürlüğü
- T.C. Ekonomi Bak. İhracatı Geliştirme Etüd Merk.(İGEME)



TÜRK STANDARDI TASARISI
DRAFT TURKISH STANDARD

tst
Revizyon

ICS 67.080.10

KURUTULMUŞ ANANAS

Dehydrated pineapple

I.MÜTALAA
2015/101928

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

İçindekiler

1	Kapsam	1
2	Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar	1
3	Tarifler	1
4	Sınıflandırma ve özellikler	2
4.1	Sınıflandırma	2
4.2	Özellikler	2
4.3	Boyut ve toleranslar	4
4.4	Özellik, muayene ve madde numaraları	4
5	Numune alma ve muayeneler	4
5.1	Numune alma	4
5.2	Muayeneler	6
5.3	Deneyleer	6
5.4	Değerlendirme	7
5.5	Muayene raporu	7
6	Piyasaya arz	7
6.1	Bir örneklik	7
6.2	Ambalajlama	7
6.3	İşaretleme	8
6.4	Muhafaza ve taşıma	8
7	Çeşitli hükümler	9
	Yararlanılan kaynaklar	9

3.3 Böcek zararına uğramış ananas

Böcek ve/veya haşere zararına uğramış ananas.

3.4 Ananas parçaları

Kırılmış, normal dilimlenmiş ananas kurularından daha küçük ananas.

3.6 Ananas parça kırıkları

Göz açıklığı 10 mm olan tel elekten kolayca geçebilen ananas parça kırıkları.

3.3 Yabancı madde

Ananaslar arasında ve/veya üzerlerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka her türlü maddelerle kendine ait yaprak ve kabuklar.

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Ananas kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Bütün sınıflara giren ananaslar izin verilen toleransları dahil olmak üzere en az aşağıdaki özelliklerde olmalıdır:

- Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime elverişsiz hale gelenler bulunmamalı),
- Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli,
- İçte renk esmerleşmesi bulunmamalı,
- Böcekler ve böcek zararları bulunmamalı,
- Aşırı nem ihtiva etmemeli (dış yüzeyinde gözle görülebilir ıslaklık bulunmamalı),
- Yüksek veya düşük sıcaklıktan dolayı hasar görmüş olmamalı,
- Belirgin leke, kısmen iyileşmemiş kesikler, buruşma, çizik, delik, çatlak (iyileşmiş veya iyileşmemiş) bulunmamalı,
- Bozuk ve küflü olmamalı,
- Sıcak su ile ıslatılıp bir süre kaynatıldıktan sonra belirli bir oranda su absorbe ederek yumuşamalı (yeterince kurutulmuş olmalı),
- Yabancı koku ve/veya tat olmamalı,
- Tüm dilim olarak kurutulan ananasların; ekseni düzgün kesen yuvarlak yada yüzük şeklinde dilim, kalınlığı 2 mm - 3 mm olmalı, yarım dilim olarak kurutulan ananasların; halka dilim ortadan ikiye bölünür, dilim kalınlığı 2 mm - 3 mm olmalı, küp dilim olarak kurutulan ananasla; 10x10 yada 20x20 şeklinde kesilmeli

dir.

- Ananasın durumu ve kurutulması aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır:

- Elle dokunmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermeli

dir.

4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikleri

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

Çizelge 3 - Ananasların mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	Numune alma planı		Limit
	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 hâlinde uygunsuz olup, kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısıdır.

4.2.5 Boylama özellikleri

Ananasta boylama, ananasın uzunluk eksenine uygun açıda ölçülen çap ile yapılır. Ekstra ve Sınıf I için aynı ambalaj en büyük ananasının çapı, en küçük ananas çapının 2 katından daha fazla olmamalıdır.

4.3 Boyut ve toleranslar

4.3.1 Sınıf toleransları

4.3.1.1 Ekstra

Bu sınıfa, sınıfın özelliklerini karşılamayan, ancak Sınıf I'in özelliklerini karşılayan (Sınıf I'in toleransı hariç) anaslardan kütlece veya sayıca % 5'e kadar karışma kabul edilmektedir.

4.3.1.2 Sınıf I

Bu sınıfa, sınıfın özelliklerini karşılamayan, ancak Sınıf II'nin özelliklerini karşılayan (Sınıf II'nin toleransı hariç) anaslardan kütlece veya sayıca % 10'a kadar karışma kabul edilmektedir.

4.3.1.3 Sınıf II

Bu sınıfa, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan fakat tüketime uygun anaslardan kütlece veya sayıca % 10'a kadar karışma kabul edilmektedir (çürüme, kötüleşme ile tüketime uygunsuz haldeki ürünler hariç).

4.3.2 Boy toleransları

Bütün sınıflarda, bir ambalajdaki anaslardan, boy ile ilgili özelliklere uymayan, fakat bir alttaki veya üstteki boy özelliklerini karşılayan anaslardan kütlece veya sayıca %10 oranına kadar karışma müsaade edilir.

4.4 Özellik, muayene ve madde numaraları

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

Çizelge 5 – Numune alınmak için 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 ananas ilk numuneleri bir araya getirilip iyice karıştırılarak bir paçal numune oluşturulur. Bu paçal numuneden 500'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	600 g	1200 g	4*300 g : 1200 g
26 - 50	500 g	1500 g	4*300 g : 1200 g
51 - 90	300 g	1500 g	4*300 g : 1200 g
91 - 150	200 g	1600 g	4*300 g : 1200 g
151 - 280	150 g	1950 g	4*300 g : 1200 g
281 - 500	100 g	2000 g	4*300 g : 1200 g
501 - 1200	100 g	3200 g	4*300 g : 1200 g
1201 - 3200	100 g	5000 g	4*300 g : 1200 g
3201 - 10000	100 g	8000 g	4*300 g : 1200 g

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

Numune alınacak ananas 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

Numuneye 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 3'de karşılarında gösterilen miktarda (n) olmak üzere küçük tüketici ambalajı yukarıda numune alınmak üzere ayrılmış olan büyük ambalajların çeşitli yerlerinden ayrılır. Yarılan bu küçük tüketici ambalajlarının toplam miktarı 300'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

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 metotlarında 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

Ananaslar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

6.1 Bir örneklik

Her ambalajdaki ananaslar sınıf ve boy bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her ananas, 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, taşıma sırasında ürünün korunmasını sağlayacak nitelikte olmalıdır. Ananas dolu ambalajlar ürünü muhafaza edecek şekilde düzenlenmelidir.

Ambalajların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zank 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, polietilenden vb uygun malzemedan yapılmış küçük tüketici ambalajlarına konulan ananaslar 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.

Ambalajların içinde, yukarıda anılanların dışında her türlü yabancı maddeden arı olmalı, rutubet ve koku çeken malzemedan yapılmamalıdır.

Yararlanılan kaynaklar

- KÜTEVİN, Z., TÜRKEŞ, T., Sebzeçilik, İstanbul, 1994.
- Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Yayınları, Sebze Yetiştiriciliği, Ankara, 2000.
- UN/ECE Standard FFV – 21, 2002.
- Brewster, J. L., 1994. Onions and Other Vegetable Alliums, CAB International, Wallingford Oxon Oxlo 8 DE, UK.
- Vural, H.; Eşiyok, D.; Duman, İ., 2000. Kültür Sebzeleri (Sebze Yetiştirme), Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir.
- Kuru ve Kurutulmuş Sebze ve Meyve Endüstrisi Semineri, Hami Kuyrukçu, Ankara
- Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Prof Dr. Bekir Demeroğlu, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara