

Adres listesi

- 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)
- 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. (Akin 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)
- Fritolay (Aslı Doğançay)
- 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
- Ayşe Engin Bideci
- 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 GIDA SAN. VE TİC. LTD. STİ
- 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)
- Bülent AKSOY
- Bünyamin DOĞAN- DOĞAN ÇİFT.GIDA SAN.LTD.ŞTİ.
- BENZERLER DEMKO GIDA VE SANAYİ TİC.A.Ş (CANAN YARIŞLI)
- Celal ZAFER
- 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 Mekânik 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.
- DENİZ TARIM ÜRÜNLERİ TİC.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)
- DİMES
- DİMES (DİMES)
- 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.)

- Dođanođlu Tarım ve Kurutulmuş Gıda
- Dođu Anadolu Tarımsal Araş.Enst.Müdürlüğü
- Dođu Karadeniz Hub.Bakliyat Yağlı Toh.ve Mam.İhracatçı bir
- DTM Dođu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr. (DTM Dođu 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)
- Elif ATSAN
- T.C.Ekonomi Bakanlığı Ürün. Güvenliđi Denetimi Genel Müdürlüğü (Elif SAKALSIZ)
- burcu.gıda a.ş (emin boz)
- 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)
- Nevbađ 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)
- Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş. (FİLİZ GIDA SAN. VE TİC. A.Ş. Ayna komite üyesi -Gıda)
- FRİTOLAY GIDA A.Ş. (FRİTOLAY GIDA A.Ş.)
- DARDANEL ÖNENTAŞ GIDA SAN.A.Ş. (Funda ULUSOY)
- GAMEKS ORGANİZASYON
- GGD (Gıda Güvenliđi Derneği) -
- Gıda Laboratuvarı müdürlüğü Ankara (Gıda Laboratuvarı müdürlüğü Ankara)
- İSTANBUL GIDA SAN TİC A.Ş.-YURT KONSERVE (Gizem GÜLTEKİN)
- oraklar gıda (gökçe karahan)
- PORDONIUM TARIMSAL ÜRÜNLER GIDA SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKET. (GÖKHAN ÇETİNKAYA)
- GüI 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))
- 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 ünai turşuları gıda san. ltd. şti (ibrahim inal)
- 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 Gerni)
- örgen gıda (kadriye gerni)
- 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
- Kenan YALVAÇ
- Gürteks Suni Deri San. Tac. Ltd. Şti. (Keramettin ATEŞ)
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. VE TİC. A.
- Kırsal Kalkınma ve Gıda Güvenliđi Derneği
- KİRAZLAR FERMANTASYON SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ. (Mevsim Turşu) (KİRAZLAR FERMANTASYON

- 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 Bekiroglu(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 Derneği)
- SOYYIĞIT BAHARAT GIDA KİM. MAD.SAN.LTD. ŞTİ.
- doğuş çay (sultan unay)
- SÜRDÜRÜLEBİLİR VE EKOLOJİK TARIM DERNEĞİ (SÜRDÜRÜLEBİLİR VE EKOLOJİK TARIM DERNEĞİ)
- şırnak pepsi cola gıda grubu
- Martaş A.Ş. (Şirin ÖZGÜN)
- 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. Ekonomi Bak. İhracatı Geliştirme Etüd Merk.(İGEME)
- T.C. Ekonomi Bakanlığı Ürün. Gv. 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))
- Tamek
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı APK Kur. Bşk PDD Bşk Ay. Kom. üy
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı APK Kur. Bşk PDD Bşk Ay. Kom. üy
- TAR-TAS Dondurulmuş gıda (TAR-TAS Dondurulmuş gıda)
- Taze ve Kuru Gıda Tic. Lmt. Şti.
- 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-Belgelendirme Merkezi Başkanlığı (TSE-Belgelendirme Merkezi Başkanlığı)
- TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı (Gebze) (TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı (Gebze))
- BEC Itc. Şti. (Tugru 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
- cartcurt (turşu biber)
- TÜBİTAK Başkanlık (TÜBİTAK Başkanlık)
- TÜBİTAK MARMARA ARAŞ. Ayna komite üyesi -Gıda
- TÜBİTAK MARMARA ARAŞ. Ayna komite üyesi -Gıda
- TÜRKİLİ KONSERVECİLİK SAN. VE TİC. A.Ş.
- ULUDAĞ İÇECEK (ULUDAĞ İÇECEK)
- Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- Uludağ Ün. Müh. Fak. Gıda Müh. Bölüm Başkanlığı
- UNILEVER SAN. VE TİC. TÜRK A.Ş
- Unilever(çeşni) (Unilever(çeşni))
- yaman gıda ltd. Şti. (YAMAN GIDA NAKLİYAT OTO.İNŞ. TUR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.(TURŞU))
- 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 apararı)
- Zeytaş Gıda (zuhul erturk)
- 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.)

- SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ. (Mevsim Turşu))
- 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.)
- (KÖYLÜM SÜT ÜRÜN. SAN.TİC. AŞ Ayna komite üyesi -Gıda)
- Kurucum Gıda
- AYDENİZ YEMEK TEMİZLİK GÜVENLİK TEKSTİL BİLİŞİM MEDİKAL VE SAĞLIK HİZMETLERİ LİMİTED ŞİRKETİ (LEVENT HAZIR)
- KINIK KONSERVEÇİLİK 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)
- 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 konserveçilik (müge işleten)
- MÜSİAD Müstakil Sanayici İşadamlar Gıda ve Tarım sektör
- 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
- NESTLE TÜRKİYE GIDA SAN. A.Ş.(Maggi Çorbaları)
- AKTAD GIDA LTD. STI. (Nihan Erbaş)
- nihan erbaş
- Özdisan Elektronik A.Ş. (nilüfer yılmaz)
- 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)
- 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)
- Türkiili Konserveçilik San ve Tic. A.Ş. (özkan sinaplı)
- türkiili konserveçilik a.ş. (özkan sinaplı)
- Özlem KARATAŞ
- Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.)
- PAKKENS YEDEK PARÇA VE MAKİNA SANAYİ TİCARET 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)
- SULTAN GIDA SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ. (Reyhan VURMAZ)
- 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.



TÜRK STANDARDI TASARISI
DRAFT TURKISH STANDARD

tst 3883
Revizyon

ICS 67.080 20

KURUTULMUŞ PATLICAN

Dried eggplant

İMÜTALAA
2015/101579

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

Ön söz

- Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından TS 3883 (1983)'ün revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 2015 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

İçindekiler

1	Kapsam	1
2	Atıf yapılan standard 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	5
4.4	Özellik, muayene ve madde numaraları	5
5	Numune alma ve muayeneler	5
5.1	Numune alma	5
5.2	Muayeneler	7
5.3	Deneyler	7
5.4	Değerlendirme	8
5.5	Muayene ve deney raporu	98
6	Piyasaya arz	98
6.1	Bir örneklik	9
6.2	Ambalajlama	9
6.3	İşaretleme	9
6.4	Muhafaza ve taşıma	10
7	Çeşitli hükümler	10
	Yararlanılan kaynaklar	1214

Kurutulmuş patlıcan

1 Kapsam

Bu standard, kurutulmuş patlıcanın tarifine, sınıflandırma ve özelliklerine, numune alma ve muayene ve deneyleri ile piyasaya arz şekline dair hususları kapsar.

Not - Standard metninde bundan sonra "Kurutulmuş patlıcan" ifadesi yerine "patlıcan" kullanılacaktır.

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. * işaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standardlarıdır

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 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS 1255	Patlıcan	Augerbines
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 3882	Kurutulmuş taze fasulye	Dried green beans
TS EN 14123	Gıda maddeleri - Fındık, yerkıstığı, Antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde aflatoksin B1 ile aflatoksin 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 patlıcan

Solanum sculentum dun. syn. Solanum melongena L. türüne giren ve TS 1255'e uygun nitelikte bulunan taze patlıcanların kabukları kısmen (şeritvari) soyulmuş veya soyulmamış olarak çeşitli kalınlıklarda uzunlamasına veya yuvarlak şekilde dilimlenmiş veya parçalar halinde kesilmiş ve usulüne uygun olarak kurutulmuş hali.

3.2 Bozuk kurutulmuş patlıcan

Bayat, böcek yenikli, ezik, küflenmiş, acılaştırılmış, yanık, doğal yapısı bozulmuş, rengi esmerleşmiş, sararmış veya kararmış, gözle görülebilen küf, bakteri ve funguslarla dokusu zarar görmüş ve bunların dışında diğer hastalık belirtileri gösteren kurutulmuş patlıcan.

3.3 Kurutulmuş patlıcan parçaları

Kırılmış, normal dilimlenmiş ve uzunluğu boyunca enine parçalara bölünmüş patlıcan kurularından daha küçük kurutulmuş patlıcan.

3.4 Kurutulmuş patlıcan parça kırıkları

Göz açıklığı 10 mm olan tel elekten kolayca geçebilen patlıcan parçaları.

3.5 Böcek hasarlı patlıcan

Böceklerin veya haşerenin sebep olduğu çıplak gözle görülebilir hasarlar veya ölü böceklerle, böcek kalıntılarının bulunduğu patlıcan.

3.6 Yabancı madde

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

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Patlıcanlar kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.2 Tipler

Patlıcanlar hazırlanış şekline göre;

- Enine dilimlenmiş,
- Boyuna dilimlenmiş,
- Prizma şeklinde dilimlenmiş (boyuna 1/4 kesim),
- Dolmalık

olmak üzere dört tiptir.

4.1.3 Boylar

Enine dilimlenmiş patlıcanlar;

- Küçük,
- Orta,
- Büyük

olmak üzere üç boya,

Boyuna dilimlenmiş patlıcanlar;

- Kısa,
- Uzun

olmak üzere iki boya ayrılır.

4.1.4 Çeşitler

Kurutmalık patlıcanlar, başlıca TS 1255'de açıklanan çeşitlerden oluşur. Kurutmalık olarak başka çeşitler kullanıldığında diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Kurutulmuş patlıcanlar en az aşağıdaki özelliklerde olmalıdır:

- Bütün, tam olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),

- Temiz olmalı (toprak kalıntısı olmamalı, gözle görülebilir yabancı maddelerden ari olmalı),
- Kendine has renk, tat, yapı, koku ve görünüşte (solmuş veya sararmış olmamalı) olmalı, yabancı tat ve koku olmamalı,
- Böceklerden ve böcek zararlarından ari olmalı,
- Bozuk ve küflü olmamalı,
- Sıcak su ile ıslatılıp bir süre kaynatıldıktan sonra belirli bir oranda su absorbe ederek yumuşamalı (yeterince kurutulmuş olmalı),

Patlıcanın durumu ve kurutulması aşağıdaki özelliklere imkan verecek şekilde olmalıdır:

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

4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikleri

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

Çizelge 1- Patlıcanın 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

4.2.3.1 Sınıf I

TS 1255'e uygun taze patlıcanlardan üretilmiş ve çeşidinin özelliklerini taşımalıdır. Ürünün genel görünümü ve dış görünüşünde ambalaj içindeki sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlara izin verilmekte olup Sınıf I patlıcanların Sınıf özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

4.2.3.2 Sınıf II

TS 1255'e uygun taze patlıcanlardan üretilmiş ve kalitesinden dolayı Sınıf I'e giremeyen patlıcanlar girer. Bunlar genel özellikleri karşılamalıdır. Sınıf II patlıcanların Sınıf özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 – Sınıf özellikleri

Sınıf	Böcek zararlı patlıcan, % (m/m) en çok	Bozuk patlıcan ²⁾ , % (m/m) en çok	patlıcan parçaları, % (m/m) en çok	Sap, kabuk, yaprak vb. bitkisel parçalar % (m/m) en çok	Renkten sapma, % (m/m) en çok	Patlıcan parça kırıkları, % (m/m) en çok	Yabancı madde ¹⁾ , % (m/m) en çok
Sınıf I	0,5	2	5	2	2	1	0,5
Sınıf II	1	4	10	5	5	3	1

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

4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler

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

Çizelge 3 - Kurutulmuş patlıcanın mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	Numune alma planı		Değer
	n	c	
<i>E. coli</i> O 157	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmamalı
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmamalı
<i>Salmonella</i>	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmamalı

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 sayısıdır.

4.2.5 Tip özellikleri**4.2.5.1 Enine dilimlenmiş patlıcan**

Enine dilimlenmiş patlıcanın boy özelliği Çizelge 4'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 4 - Enine dilimlenmiş patlıcanda boy özelliği

Boy	Çap (mm)	Dilim kalınlığı (mm)	
		İnce	Kalın
Küçük	20 - 35	3 - 5	6 - 12
Orta	36 - 50		
Büyük	51 - 70		

4.2.5.2 Boyuna dilimlenmiş patlıcan

Boyuna dilimlenmiş patlıcanın boy özelliği Çizelge 5'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 5 - Boyuna dilimlenmiş patlıcanın boy özelliği

Boy	Dilim uzunluğu (mm)	Dilim kalınlığı (mm)	
		İnce	Kalın
Kısa	50 - 120	4 - 8	9 - 17
Uzun	121 - 200		

4.2.5.3 Prizma şeklinde dilimlenmiş patlıcan

Prizma şeklinde dilimlenmiş patlıcan, patlıcanın çokgen prizma şeklinde boyuna dilimlenmesi ile hazırlanır. Prizma şeklinde patlıcanın boyu en çok 50 mm olmalıdır.

4.2.5.4 Dolmalık patlıcan

Dolmalık patlıcan, patlıcanın bütün veya enine olarak ikiye bölündükten sonra iç kısmının oyulması suretiyle hazırlanmış olmalıdır. Dolmalık patlıcanın boyu 60 mm - 120 mm arasında, et kalınlığı ise en çok 7 mm olmalıdır.

4.3 Boyut ve toleranslar

4.3.1 Sınıf toleransları

4.3.1.1 Sınıf I

Sınıfın özelliklerini karşılamayan ancak Sınıf II'nin özelliklerini karşılayan (Sınıf II'nin toleransı hariç) patlıcanlardan kütlece % 10'a kadar karışma kabul edilir.

4.3.1.2 Sınıf II

Bu sınıfa, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan ancak tüketime elverişli bulunan patlıcanlardan kütlece % 10'a kadar karışma kabul edilir.

4.3.2 Boy toleransları

Patlıcanlar etiketinde belirtilen boylarda olmalıdır. Ancak diğer boylardan karışmış patlıcan miktarı kütlece % 10'u geçmemeli, dilim kalınlığı, etiketinde belirtildiği gibi ince veya kalın olmalıdır. Ancak diğer dilim şekline karışmış olanların miktarı kütlece % 10'u geçmemelidir. Dolmalık patlıcanda, aynı ambalaj içerisinde en uzun ile en kısa patlıcan arasındaki boy farkı 40 mm'yi aşmamalıdır.

4.4 Özellik, muayene ve madde numaraları

Bu standardda verilen özellikler ile bunların özellik, muayene ve madde numaraları Çizelge 6'da verilmiştir.

Çizelge 6 - 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	5.3.3
Sınıf özellikleri	4.2.3	5.2.2
Rutubet	4.2.2	5.3.1
Kükürt dioksit	4.2.2	5.3.2
Bozuk kurutulmuş patlıcan 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
Tip özellikleri	4.2.5	5.2.2
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, tip, çeşidi, boyu ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan patlıcanlar bir parti sayılır.

5.1.1 Büyük ambalajlardan numune alma

Kurutulmuş patlıcan numunesi almak için Çizelge 7'de belirtilen partiyi oluşturan ambalaj birimlerinin miktarına göre karşılıklarında gösterilen (n) sayıda ambalaj ayrılır. Muayene ve deney için gereken numuneler bu ambalajlardan alınır. Numune alınmak için 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 7'e göre ayrılması gereken ambalaj sayısına erişilinceye kadar sürdürülür.

Burada;

N - Parti içindeki ambalaj sayısı,
n - Numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı
dır.

Çizelge 7 – 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 8'de gösterildiği gibi alınacak kurutulmuş patlıcan ilk numuneleri bir araya getirilip iyice karıştırılarak bir paçal numune oluşturulur. Bu paçal numunedan 200'er gramlık dört takım numune alınır. Muayene ve deneyler bu temsili numuneler üzerinde yapılır.

Çizelge 8 - 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	400 g	800 g	4*200 g : 800 g
26 - 50	300 g	900 g	4*200 g : 800 g
51 - 90	200 g	1000 g	4*200 g : 800 g
91 - 150	150 g	1200 g	4*200 g : 800 g
151 - 280	100 g	1300 g	4*200 g : 800 g
281 - 500	100 g	2000 g	4*200 g : 800 g
501 - 1200	100 g	3200 g	4*200 g : 800 g
1201 - 3200	100 g	5000 g	4*200 g : 800 g
3201 - 10000	100 g	8000 g	4*200 g : 800 g

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

Numune alınacak kurutulmuş patlıcan ambalajları Çizelge 8'de 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 7'de 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 7'de 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 200'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 patlıcanlar bir araya getirilip iyice karıştırılarak bir paçal numune oluşturulur. Elde olunan bu paçal numuneden dört takım halinde 200'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 Tip muayenesi

Patlıcanların tip muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak ve gerektiğinde Madde 5.3'deki deneyler uygulanarak 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 3687 ISO 7703'e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Kükürt dioksit tayini

TS 3687-ISO 7701'e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Bozuk kurutulmuş patlıcan, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri

Bozuk kurutulmuş patlıcan, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri TS 3882'ye göre veya aşağıdaki metoda göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

100 g patlıcan numunesi 0,1 g duyarlılıkta tartılır ve beyaz düz bir zemin üzerine yayılır. Numune içerisinde bulunan bozuk patlıcan ve yabancı maddeler bir analiz penci ile gözle incelenerek ayrılır. Her parti 0,1 g hassaslıkta tartılır ve sonuçlar kaydedilir. Elde edilen tartım sonuçları aşağıdaki eşitlik ile ayrı ayrı hesaplanır.

$$\frac{n}{N} \times 100$$

Burada;

N : Deney numunesinin miktarı, g

n : Ayrı ayrı olmak üzere; kusurlu, ezik, kırık, bozuk patlıcan, renkten sapma ve yabancı madde miktarı, g dir.

5.3.4 Su absorbe etme oranı tayini

Yaklaşık 50 g kurutulmuş patlıcan 0,1 g duyarlılıkla tartılır. Kaynamaya yakın sıcaklıktaki bir litre suya atılarak burada 10 dakika bekletilir. Sonra kap ateş üzerinde, normal atmosfer basıncı altında, 15 dakika kaynatılır. Delik açıklığı, 2 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 duyarlılıkta tartılır. Ayrıca kurutulmuş patlıcanların 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;

M₀ - Alınan numune miktarı, g

M₁ - Pişirildikten 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/AC 2010'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

Patlıcanlar, mamulün kalitesini ve yapısal özelliklerini bozmayan kapalı ambalajlar içerisinde piyasaya arz edilir. Tüketici ambalajları daha büyük dış ambalajlara da konulabilir.

6.1 Bir örneklik

Her ambalajdaki patlıcanlar sınıf, tip, çeşit ve boy bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her patlıcan, 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, bariyerli, sızdırmaz ve taşıma sırasında ürünün korunmasını sağlayacak nitelikte olmalıdır. Patlıcan 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, polietilenden vb. uygun malzemedan yapılmış küçük tüketici ambalajlarına konulan patlıcanlar 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.

6.3 İşaretleme

Patlıcan ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" anlamına gelen bir ibarenin yazılması)
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 3883 şeklinde),
- Ürünün adı (Kurutulmuş patlıca),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Sınıfı,
- Tipi,
- Çeşidi,
- Boyu (boylanmış ise),
 - Boylama çapa göre yapılmışsa en küçük ve en büyük çaplar,
- Kütlesi (en az g, kg),
- Ürünün üretildiği bölge ya da yöre ismi (isteğe bağlı),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajlarının sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

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

Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalajın içindekilere aykırı, yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır. Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgiler bir etikete yazılıp ambalaja yapıştırılabildiği gibi, ambalaj malzeme şeffaf ise, yazıları dışarıdan okunacak şekilde ambalajın içine yerleştirilebilir.

6.4 Muhafaza ve taşıma

Patlıcan ve içinde patlıcan 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 çığ, yağmur ve güneş altında veya dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.

Kurutulmuş patlıcanların ambalajlanması, ambalajların vasıtalara yükletilip boşaltılması ve taşınması sırasında fazla basınç uygulayacak veya ezecek hareketlerden kaçınılmalı, ambalajların bulunduğu depoların tabanı, aşırı rutubetten korunmak ve hava dolaşımını sağlamak amacıyla uygun malzemeden 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.

7 Çeşitli hükümler

7.1 Üretici veya satıcı bu standarda uygun olarak üretildiğini beyan ettiği patlıcanlar için istenildiğinde standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek zorundadır.

Bu beyannamede satış konusu olan patlıcanın;

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

7.2 İhracat söz konusu olduğunda ihraç edileceği ülkenin standardına uygun olmak kaydıyla farklı boylamalar kullanılabilir.

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

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, I., 2000. Kültür Sebzeleri (Sebze Yetiştirme), Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir.
- Kuru ve Kurutulmuş Sebze ve Meyve Endüstrisi Semineri, Hami Kuyrukçu, 1999, Ankara
- Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Prof Dr. Bekir Cemeroğlu, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2005, Ankara