



**TS 7437: 1989**  
**tst T3:**

ICS 67.220.10

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun ..... tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

**Salata Sosu**

**Dressing sauce**

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 1330	Yoğurt	Yoghurt
TS 1331	Tereyağ	Butter
TS 1728	Meyve ve sebze mamulleri ph tayini	Fruit and Vegetable Products Determination of pH
TS 2756	Nitel ve ölçülebilen özelliklere göre yapılan kabul muayene ve deneylerinde uygulanacak numune alma yöntemleri ve kullanılacak çizelgeler	-
TS 3446	Et ve et mamullerinde salmonella aranması (referans metot)	Meat and Meat Products Detection of Salmonella (Reference Method)
TS 6582	Mikrobiyoloji-Staphylococcus aureus sayımı için genel kurallar - Koloni sayım tekniği	Microbiology-General Guidance for Enumeration of Staphylococcus Aureus-Colony Count Technique

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve /veya dokümanlar listesine aşağıdaki standart eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 1728 ISO 1842	Meyve ve sebze ürünleri- Ph tayini	Fruit and vegetable products- Determination of - pH
TS ISO 2859-2	Muayene ve deney için numune metotları - Nitel özelliklere göre- Bölüm 2: Ayrılmış parti muayenesinde kalite sınırına (lq) göre indekslenmiş numune alma planları	Sampling procedures for inspection by attributes — Part 2: Sampling plans indexed by limiting quality (LQ) for isolated lot inspection
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: <i>Salmonella spp.</i>	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of <i>Salmonella spp.</i> (ISO 6579-1:2017)
TS ISO 21527-1	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Su aktivitesi 0,95'ten yüksek olan ürünlerde koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds -- Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95

- Madde 1.2.1 Çizelge 1'deki Mikrobiyolojik özellikler Çizelge 1'den çıkartılmıştır.
- "Madde 1.2.3 Mikrobiyolojik özellikler" maddesi aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

### 1.2.3 Mikrobiyolojik özellikler

Et suyu ürünlerinin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 2'de verildiği gibi olmalıdır.

**Çizelge 2 Et suyu ürünlerinin mikrobiyolojik özellikleri**

Mikroorganizma	n	c	m	M
Maya ve küf	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> (kob/25 g)*	5	0	Bulunmamalı	
n: analize alınacak numune sayısı, c: "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer, M: "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeridir. * kob: koloni oluşturan birim				

- Madde 1.3 "Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 1" Çizelge numarası ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**Çizelge 3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları**

Özellik	Özellik madde no.	Muayene ve deney madde no.
1-Duyusal	1.2.1-1.2.2	2.2.1.3
2-Kimyasal		
-Toplam yağ miktarı	1.2.1	2.2.2.3
-Yumurta miktarı	1.2.1	2.2.2.4
-Toplam Asitlik	1.2.1	2.2.2.5
-Ekstrakte edilen yağda serbest yağ asitleri	1.2.1	2.2.2.6
-Ekstrakte edilen yağda peroksit sayısı	1.2.1	2.2.2.7
-pH	1.2.1	2.2.2.8
3-Mikrobiyolojik		
- Maya ve Küf	1.2.3	2.2.2.9
-Salmonella	1.2.3	2.2.2.10
4-Ambalaj Muayenesi	3.1-3.2	2.2.1.1

- Madde 2.1 Numune alma maddesinin "ikinci paragrafı" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

Bu amaçla, T TS ISO 2859-2'de açıklandığı gibi partiyi meydana getiren birimler birden başlayarak 1,2,3 ..... N şeklinde numaralanır. Herhangi bir ambalajdan başlanarak ambalajlar 1,2,3 ..... şeklinde N/n=r kadar sayılır. Eğer N/n tam sayı değilse r tam sayıya tamamlanır ve r\*inci ambalaj, numune alınmak üzere ayrılır. Sayma ve ayırma işlemi çizelge-2'deki sayıya (n) ulaşıncaya kadar sürdürülür

- Madde "2.2.2.8 pH tayini" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

### 2.2.2.8 - pH Tayini

Salata sosunda pH tayini TS 1728 ISO 1842'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde "2.2.2.9 Total Mesafilik Aerobik Bakteri " maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.2.2.9 – Maya ve Küf sayımı**

Salata sosunda küf maya sayımı TS ISO 21527-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde "2.2.2.10 Koliform bakteri sayımın " maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.2.2.10 Salmonella aranması**

*Salmonella* aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

-