|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/4 |
| TADİL TASARISI *DRAFT AMENDMENT* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 3844: 1996 |
| tst T1: |

ICS 67.220.20; 67.100.30

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.

|  |
| --- |
| **Peynir mayası**  Rennet |

* Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS 4708 | Peynir ve Eritme Peynirlerinde Klorür Miktarı Tayini (Potansiyometrik Titrasyon Metot) | Cheese and Processed Cheese Products-Determination of Chloride Content-Potentiometric Titration Method |
| TS 6063 ISO 7251 | Mikrobiyoloji-Muhtemel *Escherichia coli* Sayımı için Genel Kurallar-En Muhtemel Sayı Tekniği | Microbiology-General Guidance for Presumptive *Escherichia coli*-Most Probable Number Technique |
| TS 6580 | Mikrobiyoloji-Maya ve Küf Sayımında Genel Kurallar- 25°C’ta Koloni Sayım Tekniği | Microbiology-General Guidance for Enumeration of Yeasts and Moulds-Colony Count Technique at 25°C |
| TS 6582 | Mikrobiyoloji- *Staphylococcus aereus* Sayımı için Genel Kurallar-Koloni Sayım Tekniği | Microbiology-General Guidance for Enumeration of *Staphyiococcus aereus*-Colony Count Technique |
| TS ISO 6610 | Süt ve Süt Ürünleri - Mikroorganizmaların Koloni Oluşturan Birimlerinin Sayımı -300C’de Koloni Sayım Tekniği | Milk and Milk Products-Enumeration of Colony Forming Units of Microorganisms-Colony Count Technique |
| TS 7725 ISO 4831 | Mikrobiyoloji-Koliform Grubu Bakteri Sayımı İçin Genel Kurallar 300C'da Muhtemel Sayı Tekniği | Microbiology-General Guidance for the Enumeration of Coliforms-Most Probable Number Techn¬ique at 300C |
| TS 8019 | Su Kalitesi-Sülfit İndirgeyen Anaerob Bakteri (Clostridia) Sporlarının Aranması ve Sayımı-Sıvı Besiyerinde Zengin¬leştirme Metodu | Water Quality-Detection and Enumeration of the Spores of Sulfite-Reducing Anaerobes (Clostridia) Part 1: Method By Enrichment in A Liquid Medium |
| TS 8907 | Süt ve Süt Mamülleri-Salmonella Aranması | Milk and Milk Products-Detection of Salmonella |

* Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS ISO 4832 | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koliformların sayımı için yatay yöntem - Koloni sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms – Colony -count technique |
| TS EN ISO 4833-1 | Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem -Bölüm 1: Dökme plak tekniğiyle 30°C’ta koloni sayımı | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique |
| TS EN ISO 5943\* | Peynir ve eritme peynir ürünleri- Klorür miktarı tayini- Potansiyometrik titrasyon metodu | Cheese and processed cheese products - Determination of chloride content - Potentiometric titration method (ISO 5943:2004) |
| TS EN ISO 6579-1\* | Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp. | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017) |
| TS EN ISO 6888-1\* | Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Koagülaz pozitif stafilokokların (Staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Baird-Parker agar besiyeri kullanan yöntem | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar medium |
| TS 8019 EN 26461-1 | Su kalitesi-Sülfit indirgeyen anaerob bakteri (clostridia) sporlarının tespiti ve sayımı-Bölüm 1: Sıvı besiyerinde zenginleştirme metodu | Water Quality-Detection and Enumeration of the spores of sulfite-Reducing Anaerobes (Clostridia)-Part: 1 Method by enrichment in a liquid medium |
| TS ISO 16649-1\* | Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Beta-Glucuronidase-Positive *escherichia coli*'nın sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Membrenlar ve 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°c'da koloni sayım yöntemi | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide |
| TS ISO 21527-2 | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95 |

* Madde 1.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelg 6’nın “*E.coli*” satırı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellikler** | **Özellik Madde No** | **Muayene ve Deney Madde No** |
| *E. coli* | 1.2.1.3 | 2.3.2.7 |

* Madde 2.3.1.2 “Tuz tayini” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.3.1.2 - Tuz tayini**

Tuz tayini, TS EN ISO 5943'e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.3.2.1 “Toplam Aerob Mezofilik Bakteri sayısı tayini” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.3.2.1 Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri sayısı tayini**

Toplam mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini, TS EN ISO 4833-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır

* Madde 2.3.2.2 “Koliform bakteri sayımı ve *E.coli* sayısı tayini” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.3.2.2 Koliform Bakteri sayımı**

Koliform bakteri sayımı, TS ISO 4832’ye göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.3.2.3 "Salmonella aranması” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.3.2.3 *Salmonella* aranması**

*Salmonella* aranması, TS EN ISO 6579-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.3.2.4 “*Staphylococcus aureus* sayısı tayini” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

**2.3.2.4 *Staphylococcus aureus* sayısı tayini**

*Staphyloccocus aureus* sayısı tayini, TS EN ISO 6888-1’e yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.3.2.5 "Küf ve Maya sayımı” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.3.2.5 Küf ve Maya sayımı**

Küf ve Maya sayımı, TS ISO 21527-2’ye yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.3.2.6 "Anaerob Sporlu Bakteri Sayısı Tayini” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.3.2.6 Anaerob Sporlu Bakteri Sayısı Tayini**

Anaerob Sporlu Bakteri Sayısı Tayini, TS 8019 EN 26461-1’e yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.3.2.7 “*Escherichia coli* sayımı” maddesi eklenmiştir.

**2.3.2.7 *Escherichia coli* sayımı**

*Escherichia coli* sayımı, TS ISO 16649-1’e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.3.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.