|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/2 |
| TADİL TASARISI *DRAFT AMENDMENT* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 2698: 2007 |
| tst T2: |

ICS 67.080.20

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.

|  |
| --- |
| **Konserve - Etli taze fasulye - Hazır yemek** |
|  |
| Canned green beans with meat - Ready to serve |

- Madde 4.1.3.1’de bulunan “Kuşbaşı etler 2-3 cm büyüklüğünde doğranmış olmalıdır.” satırı “Etler kuşbaşı şeklinde doğranmış olmalıdır.” şekilde değiştirilmiştir.

- Madde 4.1.3.3’te bulunan “Kuşbaşı etler 2-3 cm büyüklüğünde doğranmış olmalıdır.” satırı “Etler kuşbaşı şeklinde doğranmış olmalıdır.” şekilde değiştirilmiştir.

- Çizelge 2’de bulunan “Kalay” satırı aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

|  |  |
| --- | --- |
| - Kalay, mg/kg,en çok | 200 |

- Madde 5.2.3.1 Süzme kütlesinin net kütleye oranı, aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

Süzme kütlesi tayini için 25°C ± 5°C’ta en az 24 saat bekletilmiş numuneler kullanılır.

Kapalı ambalaj açılarak içindekiler darası alınmış 20 cm çapında 2,8 mm x 2,8 mm boyutlarında kare şeklinde delikleri bulunan elek üzerine yayılacak şekilde dökülür. En az 10 min sıvı kısmın süzülmesi beklenir. Süzme işlemi tamamlandıktan sonra eleğin alt kısmı, kağıt havlu yardımıyla, yapışan sosun temizlenmesi amacıyla silinir. Son olarak elek üstündeki kısım ılık su ile tanelere zarar vermeyecek şekilde yavaşça yıkanır. Yıkama işlemi sonrası suyun iyice süzülmesi sağlanmalıdır. Elekle birlikte elek üzerinde kalanlar 0,1g yaklaşımla tartılır.

Süzme kütlesi yüzde, olarak aşağıdaki formül ile hesaplanır:

%Süzme kütlesi = 

Burada;

m1 = Elek ve üzerindekilerin beraberce kütlesi, g,

m2 = Elek kütlesi, g,

m3 = Ambalaj üzerinde verilen net kütle, g

Elde edilen %süzme kütlesi değerlerinin aritmetik ortalaması hesaplanır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır. Ortalama değerin hesaplanmasında kullanılan değerlerin her biri Madde 4.2.2’de verilen limit değerden en fazla %2 oranında düşük olabilir.

Sayfa 2/2

ICS 67.060.20 TS 2698:2007/tst T2:

### - Madde 5.2.3.4 aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

Süzme kütlesi bulunduktan sonra elek üzerinde kalan numuneden et parçaları ayrılır ve 0,1g yaklaşımla tartılır. Süzme kütlesinde et oranı aşağıdaki formül ile hesaplanır.

% Süzme kütlesinde et oranı = 

Burada;

m4 = Kuşbaşı et veya kıyma toplam kütlesi, g,

m5 = Ambalaj üzerinde belirtilen süzme kütlesi, g

dir.

Sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.