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

|  |
| --- |
| TS 2667: 2008 |
| 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 - Bitkisel sıvı yağlı biber dolması - Hazır yemek** |
| Canned stuffed green peppers (with vegetable oil) |

- Çizelge 3’te bulunan “Kalay” satırı aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

|  |  |
| --- | --- |
| Özellik | Değer |
| * Kalay, mg/kg, en çok | 200 |

- Madde 5.2.3 aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

**5.2.3 Süzme kütlesinin net kütleye oranı**

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 herbiri Madde 4.2.2’de verilen limit değerden en fazla %2 oranında düşük olabilir.