



TÜRK STANDARDI TASARISI

DRAFT TURKISH STANDARD

tst 797
Revizyon

ICS 67.080.20

TAZE FASULYE

Green beans

1. MÜTALAA
2015/104913

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

Önsöz

- Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından TS 797 (2006)'nin revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 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	1
4.1	Sınıflandırma	1
4.2	Özellikler	1
4.3	Toleranslar	2
4.4	Özellik, muayene ve deney madde numaraları	3
5	Numune alma ve muayeneler	3
5.1	Numune alma	3
5.2	Muayeneler	3
5.3	Değerlendirme	4
5.4	Muayene raporu	4
6	Piyasaya arz	4
6.1	Bir örneklilik	4
6.2	Ambalajlama	4
6.3	İşaretleme	4
6.4	Muhafaza ve taşıma	5
7	Çeşitli hükümler	5
	Yararlanılan kaynaklar	5

Taze fasulye

1 Kapsam

Bu standard taze olarak tüketilmek üzere piyasaya arz edilen fasulyeleri kapsar. İşlenmiş fasulyeleri kapsamaz.

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

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS ISO 874	Yaş meyve ve sebzeler – Numune alma	Fresh fruits and vegetables - Sampling

3 Tarifler

3.1 Taze fasulye

Fabaceae familyasının *Phaseolus vulgaris* L. ve *Phaseolus coccineus* L. türüne giren kültür bitkilerinin taze meyveleri.

3.2 Yabancı madde

Taze fasulye içinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilen her türlü madde.

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Taze fasulyeler kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2 Gruplar

Taze fasulyeler yetiştirme şekline göre;

- Sırk fasulyeler,
- Yer fasulyeleri

olmak üzere iki gruba ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Taze fasulyeler:

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı (yabancı madde içermemel),
- Taze olmalı,
- Kabukta kalınlaşma olmamalı,
- Böceklerden arı olmalı ve böcek zararları bulunmamalı,
- Anormal dış rutubet bulunmamalı,
- Yabancı koku ve/veya tada sahip olmamalıdır.

ICS 87.080.20

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 797/Revizyon

Taze fasulyeler taşımaya, elden geçirilmeye, depolanmaya dayanıklı olmalı, hasat sonrası gönderildikleri yerlerde tüketicinin isteklerini karşılamalıdır.

4.2.2 Sınıf özellikleri

4.2.2.1 Ekstra

Bu sınıfa üstün kalitedeki taze fasulyeler girer.

Bu sınıfa giren taze fasulyeler:

- Dolgun olmalı,
- Çok yumuşak olmalı,
- Düzgün şekilli bir yapıda olmalı,
- Kılıklı olmamalıdır.

Bunlar, şekil, gelişim ve renk bakımından sınıfının özelliklerini taşımalıdır.

Tohum mevcutsa küçük ve yumuşak olmalıdır.

Ürünün genel görünüşünü, kalitesini ve ambalaj içindeki duruşunu etkilemeyecek şekilde çok hafif yüzeysel kusurlar bulunabilir.

4.2.2.2 Sınıf I

Bu sınıfa iyi kalitedeki taze fasulyeler girer.

Bu sınıfa giren taze fasulyeler:

- Dolgun olmalı,
- Taze ve yumuşak olmalıdır.

Bunlar, şekil, gelişim ve renk bakımından sınıfının özelliklerini taşımalıdır.

Tohum mevcutsa küçük ve yumuşak olmalıdır.

Ürünün genel görünüşünü, kalitesini ve ambalaj içindeki duruşunu etkilemeyecek şekilde hafif şekil, renk ve kabuk kusurları bulunabilir.

4.2.2.3 Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara giremeyen fakat genel özelliklere sahip olan taze fasulyeler girer.

Bu sınıftaki taze fasulyeler sert olmamalı, tohum mevcutsa çok büyük olmamalı ve yumuşak olmalıdır.

Ürünün genel görünüşünü, kalitesini ve ambalaj içindeki duruşunu etkilemeyecek şekilde hafif şekil, renk, kabuk kusurları, pas izleri ve kılıklı bulunabilir.

4.2.3 Grup özellikleri

4.2.3.1 Sırk fasulyeler

Yanlarına dikilen desteğe sarılarak 1,5 m – 3 m kadar boylanabilir. Yer fasulyelerine göre daha uzun ömürlüdür ve verimi daha yüksektir.

4.2.3.2 Yer (bodur) fasulyeleri

Yer fasulyeleri fazla boylanmayıp bodur kalır. Herhangi bir desteğe gerek yoktur. Erkencidir ancak sirk fasulyeye göre verimi daha düşüktür.

4.3 Toleranslar

Her ambalajda kütlice veya sayıca bulunabilecek sınıf toleransları aşağıda verilmiştir.

4.3.1 Sınıf toleransları

Çürük, belirgin derecede zedelenmiş ve *Colletotrichum lindemuthianum* mantarının oluşturduğu kara leke yanığı (antraknoz) hastalığından etkilenen ürünlere tolerans tanınmaz.

4.3.1.1 Ekstra

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren taze fasulyelerden kütlece veya sayıca % 5'e kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde toplamda % 0,5'e kadar Sınıf II'nin özelliklerini taşıyan taze fasulye yer alabilir.

4.3.1.2 Sınıf I

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren taze fasulyelerden kütlece veya sayıca % 10'a kadar bulunabilir.

Ayrıca sayıca veya kütlece % 15'den fazla olmamak şartıyla taze fasulyeler kılçıklı olabilir ve kabuğu kapalı, kuru ve renkli kalmak (rengi kaybolmamış olmak) şartıyla boyun kısmının dar tarafının küçük bir parçası bulunmayabilir.

4.3.1.3 Sınıf II

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan taze fasulyelerden kütlece veya sayıca % 10'a kadar bulunabilir.

Ayrıca sayıca veya kütlece % 30'dan fazla olmamak şartıyla taze fasulyeler kılçıklı olabilir ve kabuğu kapalı, kuru ve renkli kalmak (rengi kaybolmamış olmak) şartıyla boyun kısmının dar tarafının küçük bir parçası bulunmayabilir.

4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellikler ve bunlara ait muayene madde numaraları Çizelge 1'de gösterilmiştir.

Çizelge 1 – Özellik ve muayene madde numaraları

Özellik	Özellik madde no	Muayene madde no
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Sınıf özellikleri	4.2.2	5.2.2
Grup özellikleri	4.2.3	5.2.2
Toleranslar	4.3	5.2.2
Ambalajlama	6.2	5.2.1
İşaretleme	6.3	5.2.1

5 Numune alma ve muayeneler**5.1 Numune alma**

Numune partiden alınır. Grubu, sınıfı ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan taze fasulyeler bir parti sayılır. Taze fasulye numunesi TS ISO 874'e göre alınır.

Alınan temsili numunelerin ambalajlama, muhafaza ve laboratuvara gönderilmesi TS ISO 874'e göre yapılmalıdır.

5.2 Muayeneler**5.2.1 Ambalajın muayenesi**

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi gözle ve elle incelenerek, boyutları ölçülerek ve tartılarak yapılır. Sonucun, Madde 6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Ürünün muayenesi

Taze fasulyenin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak ve ölçülerek yapılır. Sonucun, Madde 4.2 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

ICS 67.080.20

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 797/Revizyon

5.3 Değerlendirme

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsu parti standarda uygun sayılır.

5.4 Muayene raporu

Muayene raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayeneyi 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,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahsurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metodlarında belirtilmeyen veya mecburî 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

Taze fasulyeler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

6.1 Bir örneklik

Her ambalajdaki taze fasulyeler sınıf, grup ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.

Her ambalajın görünen kısmı, o ambalajdaki tüm muhteviyatı temsil etmelidir.

6.2 Ambalajlama

Ambalajlar, taze fasulyelerin taşınma ve depolanması süresince ürünü iyi bir şekilde koruyacak nitelikte ahşap, mukavva, plastik vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit ambalaj malzemesi ile ambalajların içerisine konulacak mukavva, kağıt ve benzeri malzeme, taze fasulyelerin tat ve özelliklerini bozmayacak şekilde temiz, yeni, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Ambalajlarda kullanılan ambalaj kağıtlarının üzeri yazılı ise bu yazılı kısım ürüne değmemeli, bu yazı ve baskılar için kullanılan mürekkep ve boyalar insan sağlığına zararlı olmamalıdır.

6.3 İşaretleme

Taze fasulye ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalaj, ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya kapatılmışsa, tekrar kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır.

- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" ibaresinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 797 şeklinde),
- Ürünün adı (Taze Fasulye),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Grubu (isteğe bağlı),
- Sınıfı,
- Üretim yeri veya bölgesi (isteğe bağlı),
- Brüt veya net kütlesi (en az g veya kg olarak) (isteğe bağlı),
- Menşei,
- Büyük ambalajlar içerisindeki küçük ambalajların sayısı ve kütlesi,
- Tavsiye edilen raf ömrü veya son tüketim tarihi.

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

6.4 Muhafaza ve taşıma

- Taze fasulye ve içinde taze fasulye bulunan ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
- Taze fasulye ve ambalajları, yağış altında, aşırı sıcak ve soğukta bırakılmamalı; bu durumlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.
- Taze fasulye ambalajlarının gemilere yükleme ve gemilerden boşaltma işlemlerinde palet veya konveyör kullanılması tercih edilmelidir.

7 Çeşitli hükümler

Üretici veya satıcı, bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği taze fasulye için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

Bu beyannamede satış konusu taze fasulyenin;

- Madde 4'teki özelliklerde olduğunun,
- Madde 5'teki muayenelerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu

belirtilmesi gerekir.

Not - Bu standardda yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre işlem yapılır.

Yararlanılan kaynaklar

- KÜTEVİN, Z., TÜRKER, T., Sebzeçilik, İstanbul, 1994.
- ÖZDEMİR, S., Yemeklik Baklagiller, Hasad Yayıncılık, İstanbul, 2002.
- Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Yayınları, Sebze Yetiştiriciliği, Ankara, 2000.
- UNECE Standard FFV – 06, 2010.