**TÜRK STANDARDI TASARISI**

**tst 7800**

**yerine**

ICS

*Chocolate*

Mütalaa sayfası

|  |  |
| --- | --- |
| tse35 |  |
| TÜRKSTANDARDLARIENSTİTÜSÜ | Türk Standardı |
|  |
|  |  |
|  | tst 7800 |
|  |  |
|  |  yerine |
|  |  |
|  | ICS  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |   |
|  |   |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |

 TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN

© TSE 2021

Tüm hakları saklıdır. Aksi belirtilmedikçe bu yayının herhangi bir bölümü veya tamamı, TSE'nin yazılı izni olmaksızın fotokopi ve mikrofilm dâhil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılamaz ya da kopyalanamaz.

**TSE Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı**

Necatibey Caddesi No: 112

06100 Bakanlıklar \* ANKARA

**Tel:** + 90312416 68 30

**Faks:** + 90 312416 64 39

**E-posta:**dokumansatis@tse.org.tr

**Web:** www.tse.org.tr

Önsöz

Bu standart; Türk Standardları Enstitüsü İhtisas Kurulu’na bağlı TK15 Teknik Komitesi’nce [TS 7800 (2010)’ün revizyonu olarak](http://standard.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073081081084099057115103120080086121) hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun …………..tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

İçindekiler

Sayfa

Önsöz iii

1 Kapsam 1

2 Bağlayıcı atıflar 1

3 Terimler ve tanımlar 2

4 Sınıflandırma ve özellikler 4

4.1 Sınıflandırma 4

4.2 Özellikler 4

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları 7

5 Numune alma, muayene ve deneyler 7

5.1 Numune alma 7

5.2 Muayeneler 8

5.3 Deneyler 8

5.4 Değerlendirme 16

5.5 Muayene ve deney raporu 16

6 Piyasaya arz 16

6.1 Ambalajlama 16

6.2 İşaretleme 16

6.3 Muhafaza ve taşıma 17

7 Çeşitli hükümler 17

Kaynaklar 18

# Kapsam

Bu standart, çikolatayı kapsar

# Bağlayıcı atıflar

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir. \* İşaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** |
| TS 545 | Ayarlı çözeltilerin hazırlanması | Preparation of standard solutions for volumetric analysis |
| TS 2104 | Belirteçler, belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri | Indicators - Methods of preparation of indicator solutions |
| TS ISO 9622 | Tam yağlı süt-Süt yağı, protein ve laktoz içeriğinin tayini-Orta kızılötesi cihazların kullanımına ilişkin kılavuz   | Whole milk - Determination of milk fat, Protein and lactose content - Guidance on the operation of mid-infrared instruments |
| TS EN ISO 10520 | Doğal Nişasta- Nişasta muhtevası tayini- Ewers polarimetrik metot | Native starch - Determination of starch content - Ewers polarimetric method |
| ISO 11053-2 | Bitkisel yağlar ve yağlar — Sütlü çikolatada kakao yağı eşdeğerlerinin belirlenmesi | Vegetable fats and oils — Determination of cocoa butter equivalents in milk chocolate |
| TS EN ISO 12966-3 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar- Yağ asitleri metil esterlerinin gaz kromotografisi - Bölüm 3:Trimetilsulfonim hidroksit (TMSH) kullanılarak metil esterlerinin hazırlanması | Animal and vegetabl fats and oils - Gaschromatography of fatty acid methylesters - Part 3: Preparation of methylesters using trimethylsulfonium hydroxide (TMSH) |
| TS 13359 | Bal-Fruktoz, glukoz, sakaroz, turanoz ve maltoz muhtevası tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi metodu | Determination of fructose, glucose, saccharose, turanose and maltose of honey by high performance liquid chramatography |
| TS ISO 23275-2\* | Hayvansal ve bitkisel yağlar- Kakao yağı ve çikolatada kakao yağı eşdeğerleri – Bölüm 2: Kakao yağı eşdeğerlerinin miktarının tayini | Animal and vegetable fats and oils - Cocoa butter equivalents in cocoa butter and plain chocolate - Part 2: Quantification of cocoa butter equivalents |

# Terimler ve tanımlar

3.1

çikolata

kakao ürünleri ile şeker ve/veya tatlandırıcı; gerektiğinde süt yağı dışındaki hayvansal yağlar hariç olmak üzere diğer gıda bileşenleri ile süt ve/veya süt ürünleri ve mevzuatında katılmasına izin verilen katkı ve/veya aroma maddelerinin ilavesi ile sade, dolgulu veya fındık, fıstık gibi çeşni maddelerinin bir veya birkaçı ile karıştırılarak hazırlanan mamul

3.2

çikolata (sade)

çeşitli oranlarda kakao yağı, yağsız kakao kuru maddesi, süt yağı ve süt kuru maddesi içeren ve içerdiği kakao veya süt yağı oranına göre adlandırılan ve herhangi bir dolgu veya yenilebilir çeşni maddesi karıştırılmamış çikolata

3.3

bitter çikolata

bileşiminde en az %18 kakao yağı ve en az %14 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 35 toplam kakao kuru maddesi içeren çikolata

3.4

kuvertür bitter çikolata

bileşiminde en az %31 kakao yağı ve en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 35 toplam kakao kuru maddesi içeren çikolata

3.5

sütlü çikolata

bileşiminde en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kuru maddesi içeren, ayrıca en az %14 süt kuru maddesi ve en az % 3,5 süt yağından oluşan, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı ise en az % 25 olan çikolata

3.6

bol sütlü çikolata

bileşiminde en az % 20 toplam kakao kuru maddesi, en az %2,5 yağsız kakao kuru maddesi, en az %20 süt kuru maddesi, en az %5 süt yağı içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam içeriği en az % 25 olan çikolata

3.7

kremalı çikolata

bileşiminde en az %5,5 süt yağı içeren sütlü çikolata

3.8

yağsız sütlü çikolata

bileşiminde en fazla %1 süt yağı içeren sütlü çikolata

3.9

kuvertürsütlü çikolata

bileşiminde en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kuru maddesi içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam içeriği en az % 31 olan çikolata

3.10

beyaz çikolata

bileşiminde en az %20 kakao yağı ve en az %14 süt kuru maddesi içeren ve en az % 3,5’i süt yağı olan çikolata

3.11

granül veya pul bitter çikolata

bileşiminde en az %12 kakao yağı ve en az % 14 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 32 toplam kakao kuru maddesi içeren çikolata

3.12

granül veya pul sütlü çikolata

bileşiminde en az % 20 toplam kakao kuru maddesi ve %12 süt kuru maddesi içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam içeriğien az %12 olan çikolata

3.13

dolgulu çikolata

dış kısmı kütlece en az % 25olmak üzere çikolatalardan (sade) bir veya birkaçının kombinasyonu ile kaplanmış ve iç dolgusu dış kaplamadan belirgin bir şekilde ayrılabilençikolata

3.14

dolgu maddesi

unlu mamul, pasta, bisküvi ve yenilebilir buz hariç olmak üzere krema, fondan, nuga, karamel, alkollü içkiler, kuruyemiş ve kuruyemiş ezmeleri, krokan, meyve vb. maddeler

3.15

çeşnili çikolata

granül ve pul çikolatalar dışındaki çikolataların (sade) çeşni amacıyla en fazla % 40 oranında fındık, fıstık, çam fıstığı, badem vb. çeşni maddeleri ve diğer yenilebilir maddelerle karıştırılması sonucu elde edilen çikolata

3.16

kakao yağı

çekirdek kakao ve/veya kakao kütlesinden elde edilen yağ

3.17

kakao kütlesi

kabuklarından ayıklanmış kakao çekirdeklerinin öğütülmesi ile elde edilen, çekirdekten ayrılmayan kabuk içeriği kuru maddede en fazla % 5, yağ içeriği ise kuru maddede en az % 48 olan madde

3.18

kakao kuru maddesi

kakao çekirdeğinden elde edilen kabuk ve su dışındaki kakao bileşenleri

3.19

süt kuru maddesi

tam yağlı, yarım yağlı veya yağsız koyulaştırılmış süt veya süt tozu, krema, koyulaştırılmış krema, krema tozu, tereyağı veya süt yağından elde edilen su dışındaki süt bileşenleri

3.20

yenilebilir madde

doğrudan insan tüketimine sunulabilen gıda maddeleri.

3.21

yabancı madde

çikolataya katılmasına izin verilen maddeler dışında gözle görülebilen her türlü yabancı madde

# Sınıflandırma ve özellikler

## Sınıflandırma

### Sınıflar

Çikolatalar üretim şekline göre;

* Çikolata (sade),
* Dolgulu,
* Çeşnili

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

### Çeşitler

Çikolata (sade) ile dolgulu ve çeşnili çikolataların, kaplama çikolata (sade) kısımları ihtiva ettiği maddelerin çeşit ve miktarına göre;

* Bitter,
* Granül veya pul bitter,
* Kuvertür bitter,
* Sütlü,
* Granül veya pul sütlü,
* Kuvertür sütlü,
* Bol sütlü,
* Kremalı,
* Yağsız sütlü,
* Beyaz

olmak üzere on çeşide ayrılır.

## Özellikler

### Duyusal özellikler

Çikolatanın duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Çikolatanın duyusal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Görünüş | Çikolata üzerinde parmak izi, böcek vb. parça ve kalıntısı, küf bulunmamalı |
| Yapı | Çikolata uygun muhafaza şartlarında 24 saat bekletildiğinde kırılabilir vasıfta olmalı, kırık yüzey homojen bir yapıda olmalıdır. |
| Tat ve koku | Çikolata, tipine has tat ve kokuda olmalı, yağdan kaynaklanan sabunumsu, acımsı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. |
| Yabancı madde | Bulunmamalı |

###

### Kimyasal özellikler

Çikolatada (sade) rutubet oranı en çok % 1,5 (m/m) olmalıdır. Dolgulu ve çeşnili çikolatalarda, çikolata (sade) kısmının rutubet oranı en çok % 2 (m/m) olmalıdır.

### Çeşit özellikler

Çikolata (sade) ile dolgulu ve çeşnili çikolataların, kaplama çikolata (sade) kısımlarının özelikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

|  |
| --- |
| Çizelge 2 — Çikolata (sade) ile dolgulu ve çeşnili çikolataların, kaplama çikolata (sade) kısımlarının özelikleri |
| Çikolatalar 4) ,5), 6) | Kakao yağı (kuru maddede),%(m/m), en az ,1), 2) | Yağsız kakao kuru maddesi, (kuru maddede), %(m/m), en az | Toplam kakao kuru maddesi, (kuru maddede), %(m/m), en az | Süt yağı, (kuru maddede), %(m/m), en az 3) | Süt kuru maddesi, (kuru maddede), %(m/m), en az | Toplam süt yağı ve kakao yağı, (kuru maddede), %(m/m), en az |
| Bitter | 18 | 14 | 35 | Aranmaz | Aranmaz | Aranmaz |
| Kuvertür bitter | 31 | 2,5 | 35 | Aranmaz | Aranmaz | Aranmaz |
| Sütlü | Süt yağına bağlı olarak değişir. | 2,5 | 25 | 3,5 | 14 | 25 |
| Kuvertür sütlü | Süt yağına bağlı olarak değişir. | 2,5 | 25 | Aranmaz | Aranmaz | 31 |
| Bol sütlü | Süt yağına bağlı olarak değişir. | 2,5 | 20 | 5 | 20 | 25 |
| Yağsız sütlü | Süt yağına bağlı olarak değişir. | 2,5 | 25 | 1 (en fazla) | 14 | 22,5 |
| Kremalı | Süt yağına bağlı olarak değişir. | 2,5 | 25 | 5,5 | 14 | 25 |
| Granül veya pul bitter | 12 | 14 | 32 | Aranmaz | Aranmaz | Aranmaz |
| Granül veya pul sütlü | Süt yağına bağlı olarak değişir. | Aranmaz | 20 | Aranmaz | 12 | 12 |
| Beyaz | 20 | - | - | 3,5 | 14 | 23,5 |
| 1)Kakao yağının dışında çikolata mamullerine eklenecek bitkisel yağ listesi Çizelge 3’te verilmiş olup bitter, sütlü ve beyaz çikolatalara katılabilir. Kakao yağı veya toplam kakao kuru maddesinin asgari miktarını azaltmamak kaydıyla yenilebilir diğer maddelerin toplam kütlesini tespit ettikten sonra bitkisel yağ ilavesi son mamulde %5’i geçemez.2)Dondurmaların veya benzer dondurulmuş mamullerin üretiminde kullanılan çikolatalarda Hindistan cevizi yağı kullanılabilir.3)Sütten elde edilmeyen hayvansal yağlar ve bunların karışımları kullanılmamalıdır.4) Sütlü ve bitter çikolatalarda kakao kaynaklı nişasta bulunabilir. Nişasta oranı sütlü çikolatalarda %1,5 (m/m), bitter çikolatalarda %3(m/m)’ ü geçemez.5) Çikolatalara, çikolata ve süt tadını taklit edecek aroma maddelerinin dışındaki aroma maddeleri arzu edilen lezzeti verecek miktarlarda katılabilir.6)Dolgulu çikolatada dış kısmı kütlece en az %25 olmalıdır. |

Çizelge 3 — Katı yağ elde edilen bitkiler ve bitkisel yağlar

|  |  |
| --- | --- |
| **Yağ ismi** | **Bitkinin Latince ismi** |
| Illipe, Borneotallow veya Tengkawang | *Shoreaspp.* |
| Palm yağı | *Elaeisguineensis, Elaeisolifera* |
| Sal | *Shorearobusta* |
| Shea | *Butyrospermumparkii* |
| Kokum gurgi | *Garciniaindica* |
| Mango çekirdeği | *Mangiferaindica* |

## Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Bu standartta verilen özellikler ile bunların, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5'te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deneylerine ait madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Özellik madde numaraları** | **Muayene ve deney madde numaraları** |
| Duyusal | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Rutubet muhtevası | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Kakao yağı muhtevası | 4.2.3 | 5.3.3 |
| Toplam yağ muhtevası | 4.2.3 | 5.3.3.1 |
| Süt yağı muhtevası | 4.2.3 | 5.3.3.2 |
| Kakao yağı ve süt yağından başka yağın aranması | 4.2.3 | 5.3.3.3 |
| Yağsız süt kuru madde muhtevası | 4.2.3 | 5.3.4 |
| Çikolata oranı | 4.2.3 | 5.3.5 |
| Yağsız kakao oranı | 4.2.3 | 5.3.6 |
| Yağ asidi bileşimi | 4.2.3 | 5.3.7 |
| Nişasta oranı | 4.2.3 | 5.3.8 |
| Ambalaj | 5.2.1 | 6.1 |
| İşaretleme | 6.2 | 6.2 |

# Numune alma, muayene ve deneyler

## Numune alma

Sınıfı, tipi, çeşidi, ambalaj büyüklüğü, ambalaj cinsi, imalat tarihi ve seri kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan çikolatalar bir parti sayılır.

### Numune alınacak ambalajların ayrılması

Muayeneye sunulan ve tüketici ambalajlarını ihtiva eden, büyük ambalajların sayısı parti büyüklüğü N kabul edilerek Çizelge 5'te karşısında gösterilen miktarda (n) ambalaj yığından sistematik olarak ayrılır. Bu maksatla partiyi teşkil eden birimler birden başlayarak 1, 2, 3........N şeklinde numaralanır. N/n tam sayı değilse r tam sayıya tamamlanır ve r'inci ambalaj, numune alınmak üzere ayrılır ve ayırma işlemi Çizelge 5'teki sayıya (n) ulaşıncaya kadar devam edilir. Alınacak ağırlık dolgulu çikolatalar için ise asgari 1250 g’dan, fındık, fıstık vb. ilave edilmiş çikolatalar için 400 g’dan, diğer çikolatalar için 300 g’dan az olmamalıdır.

### Ayrılan ambalajlardan numune alınması

Numune alınmak üzere ayrılan büyük ambalajlardaki küçük ambalajların toplam sayısı N kabul edilerek Çizelge 5'te karşısında gösterilen sayıda (n) olmak üzere küçük ambalaj, ayrılan büyük ambalajlardan ve her birinden eşit miktarda olmak üzere ayrılır.

Çizelge 5 — Numune alma çizelgesi

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Parti büyüklüğü (N) | Numune miktarı (n) | Kabul edilebilir kusur sayısı 1) |
| 15 'e kadar15-5051-150151-500501-32003201 'den büyük | 23581320 | 012345 |
| 1) Kabul edilebilir kusurlu numune sayısı, ambalaj ve işaretleme içindir. |

## Muayeneler

### Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak, tartılarak ve elle kontrol edilerek yapılır. Ambalajın Madde 6.1'deki özelliklere uyup uymadığına ve Madde 6.2'deki işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediğine bakılır.

### Duyusal muayene

Duyusal özellikler, bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonucun Madde 4.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

## Deneyler

Deneylerde damıtık su veya buna eş değer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e göre, indikatör çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

### Analiz numunesinin hazırlanması

Numune, buzdolabına konularak iyice sertleşmesi sağlandıktan sonra rendelenir veya bir bıçak ile tıraşlanarak ufak parçalar hâline getirilir, iyice karıştırılır ve ağzı sıkıca kapanabilen bir şişeye konularak serin yerde muhafaza edilir. Buzdolabında sertleşmeyen veya rendelenmesi mümkün olmayan çikolatalarda yeterli miktarda numune bir behere konularak yaklaşık 50 °C'taki su banyosuna, behere su girmeyecek şekilde beher daldırılır. Beher içindeki numunenin sıcaklığı 40 °C – 45 °C'a gelinceye ve eriyinceye kadar, beher sık sık karıştırılır. Numune eriyince su banyosundan alınır, karıştırmaya devam edilerek 4 mm-10 mm çapındaki bir cam tüpe analizler için gerekli numune alınır ve tüpün ağzı sıkıca kapatılır.

Çeşni maddesi ilave edilmiş (fındık, fıstık vb.) ve dolgulu çikolatalarda; çeşni veya dolgu maddeleri bir bıçakla mümkün olduğu kadar ayrılarak ağzı sıkıca kapatılabilen bir şişeye konur, çikolata kısmı, yukarıda belirtildiği şekilde işleme tâbi tutulur.

Çikolataların asgari içerikleri eklenen yenilebilir maddelerin kütlesinin çıkarılmasından sonra hesaplanır. Dolgulu çikolatadaasgari içerikler, katılmasına izin verilen yenilebilir maddeler ve dolgu kütlesinin çıkarılmasından sonra hesaplanır.

Dolgulu çikolatada çikolata içeriği, dolgular dâhil olmak üzere son mamulün toplam kütlesi üzerinden de hesaplanır.

### Rutubet tayini

Analiz numunesinden, sabit tartıma getirilerek kütlesi belli platin kapsül içine yaklaşık 5 g tartılır. 103 °C ± 2 °C'daki hava ısıtmalı etüvde sabit tartıma gelinceye kadar kurutulur. Numunedeki kütle kaybından, yüzde rutubet kaybı hesaplanır. Sonucun Madde 4.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

### Kakao yağı tayini

Sütsüz çikolata numunesinde toplam yağ, kakao yağına eşittir. Sütlü çikolata numunesinde kakao yağı oranını analitik olarak doğrudan tayin etmek mümkün olmadığı için, toplam yağ bulunup bundan süt yağı oranının çıkarılması ile bulunur. Sonucun Madde 4.2.3'ye uyup uymadığına bakılır.

#### Toplam yağ tayini

##### Metodun prensibi

Çikolatada, selülozlar tarafından sarılan kakao yağı ve süt içindeki proteinler tarafından sarılan süt yağı; ısı uygulanarak hidroklorik asit etkisiyle açığa çıkarılır, süzülür, yıkanır ve kurutulur. Petrol eteri ile özütlenir. Petrol eteri damıtıldıktan sonra kalan yağ kurutulur ve tartılır.

##### Cihaz ve malzeme

- Genel laboratuvar cihaz ve malzemeleri,

- Soxhlet cihazı,

- Etüv, 103°C ± 2°C,

- Analitik terazi, 0,001 g hassasiyette.

##### Reaktifler

- Hidroklorik asit (HCl) çözeltisi; % 25'lik (d=l,12 g/mL), 8 M'lik.

- Gümüş nitrat (AgNO3) çözeltisi; 0,1 M'lik.

- Petrol eteri, yeni damıtılmış, kaynama noktası 40 °C – 60 °C olan.

##### İşlem

300 mL - 500 mL’lik bir beher içine hazırlanmış numuneden bitter çikolata için 4 g - 5 g, sütlü ve beyaz çikolata için 9 g - 10 g hassas olarak tartılır. Homojen bir süspansiyon elde etmek için 45 mL kaynar saf su; numune devamlı karıştırılarak yavaş yavaş ilave edilir. 55 mL % 25'lik hidroklorik asit çözeltisi ve birkaç tane kaynama taşı konulur, karıştırılır. Erlenin ağzı saat camı ile kapatılır, kaynayıncaya kadar yavaş yavaş ısıtılır ve 15 dakika müddetle çok hafif kaynatılır. Bu müddet sonunda saat camı, 100 mL kaynar su ile beherin içine yıkanır. 15 cm'lik kırmalı (orta gözenekli) süzgeç kâğıdından süzülür. Beher, su ile üç kere yıkanır. Yıkama suyu 0,1 N gümüş nitrat çözeltisi ile klorür reaksiyonu vermeyinceye kadar süzgeç kâğıdındaki çökeltinin yıkanmasına devam edilir. Islak süzgeç kâğıdı ve içindeki numune; yağsız bir özütleme kartuşu içine yerleştirilir. Kartuş; küçük bir beher içine konularak, 103 °C ± 2 °C'taki etüvde 6 saat - 18 saat müddetle kurutulur. Kartuşun ağzı cam yünü ile kapatılır.

250 mL'likSoxhlet balonu içine birkaç tane cam boncuk atılır, 103 °C ± 2 °C'ta bir saat tutulur, desikatörde oda sıcaklığına kadar soğutulur, tartılır. Kartuş içindekilerle birlikte Soxhlet cihazına yerleştirilir ve kartuşun altı cam boncuklarla desteklenir. Soxhlet cihazındaki eter, 30 defadan az sifon etmeyecek şekilde ısıtma hızı ayarlanarak 4 saat müddetle ekstraksiyon işlemine devam edilir. Soxhlet balonu alınır ve damıtma cihazında eter ayrılır. 60 °C'taki su banyosunda daha sonra 103 C ± 2 °C’taki etüvde, sabit kütleye kadar (yaklaşık 1,5 saat - 2 saat) tutulur. Desikatörde oda sıcaklığına kadar soğutulur ve tartılır. Arka arkaya yapılan iki tartım arasındaki fark % 0,5' i geçmeyinceye kadar işleme devam edilir.

##### Hesaplama

Toplam yağ içeriği aşağıdaki bağıntı yardımıyla hesaplanır:

Toplam yağ içeriği (G) , % = 

Burada;

m2 : Soxhlet balonunun ekstraksiyondan sonraki kütlesi, g,

m1 : Boş soxhlet balonunun (cam boncuk ile) kütlesi, g,

m0 : Deney numunesi kütlesi, g,

dır.

Paralel iki çalışma arasındaki toplam yağ içerikleri arasındaki fark % 0,1’ i geçmemelidir.

Kuru maddede toplam yağ miktarı tayini aşağıdaki bağıntı yardımıyla hesaplanır.

Toplam yağ miktarı, kuru maddede, (%) = 

Burada;

*S* : Çikolatadaki rutubet yüzdesi, % (m/m)’dir.

#### Süt yağı tayini

Sütlü çikolata içindeki süt yağı miktarı, ISO 11053’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

#### Çikolatada kakao ve süt yağından başka yağın aranması

#### Çikolatada kakao ve süt yağından başka yağın aranması, TS ISO 23275-2’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3’e uyup uymadığına bakılır.

### Yağsız süt kuru maddesi tayini

Yağsız süt kuru maddesinin tayini prensibinde laktoz tayini esas alınır**.** TS ISO 9622’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uyup uymadığına bakılır.

### Çikolata oranı tayini

#### Metodun prensibi

Belirli miktar çikolatanın, dolgu ve çeşni maddeleri ile birlikte ve ayrıldıktan sonra tartılması esasına dayanmaktadır.

Çeşni maddesi ilave edilmiş (fındık püresi vb.) çikolatalarda, çeşni maddesini çikolata kısmından ayırmak güç olduğu için bu deney üç defa hassasiyetle tekrarlanır, ortalama değer sonuç olarak verilir.

#### Cihaz ve malzemeler

- Genel laboratuvar cihaz ve malzemeleri,

- Analitik terazi, 0,001 g duyarlıkta.

#### İşlem

Buzdolabında bekletilerek sertleştirilmiş olan çikolatadan bir satış birimi tartılır. Çikolata kısmı, dolgu ve çeşni maddelerinden fiziksel yolla (kazıma vb.) ayrılır ve tartılarak kütlesi bulunur.

#### Hesaplama

Çikolata kısmı aşağıdaki bağıntı yardımıyla hesaplanır:

Çikolata kısmı ( % ) = 

Burada;

mo: Çikolatanın toplam kütlesi, g,

m1: Çeşni ve dolgu maddeleri ayrıldıktan sonraki kütlesi, g ’dir.

Sonucun Madde 4.2.3'ye uyup uymadığına bakılır.

Çikolata kısmı kolaylıkla ayrılamadığı takdirde, toplam kütlede bulunan kakao yağı Madde 5.3.3'e göre tayin edilir. Bu yağ oranına tekabül eden çikolata miktarı Madde 4.2.3'ten bulunur. Ambalajda belirtilen çikolata kısmına uygun olup olmadığı kontrol edilir. Örneğin; kakao yağı oranı kuvertür bitter çikolata numunesi için % 38 olarak hesaplanmış ise, bu değerden yola çıkılarak, kuru maddede toplam çikolata kısmı oransal hesaplama ile bulunur, ambalajda belirtilen değer ile karşılaştırılır.

### Yağsız kakao oranı tayini

Yağsız kakao oranı tayini, referans olarak Madde 5.3.6.1’e göre, rutin olarak Madde 5.3.6.2'ye göre tayin edilir.

#### Referans yöntem

##### Metodun prensibi

Spektrofotometrik yolla numunede teobromin içeriği tayini ile teobromin miktarından yağsız kakao oranının hesaplanması esasına dayanmaktadır.

##### Cihaz ve malzemeler

* UV spektrofotometre; 1 cm ışık yollu, 250 nm ve daha yüksek dalga boyunda okuma yapabilen,
* Ölçülü balon; 100 mL'lik,
* Katlı filtre kâğıdı (iri gözenekli),
* Erlen; 300 mL'lik,
* Pipet; 0,5 mL, 4,0 mL, 5,0 mL, 10,0 mL’lik,
* Kaynama taşı.

##### Reaktifler

* Kurşun asetat çözeltisi; kaynamakta olan 350 mL su içinde 115 g kurşun asetat Pb(CH3COO)2.3H20 çözülür ve yavaş yavaş karıştırılarak üzerine 60 g kurşun oksit ilave edilir. Kurşun oksitin olabildiğince çözünmesi sağlanarak çözelti sıcak iken filtre edilir. Filtre kaynar su ile yıkanır ve süzüntü, 20oC'a soğutulduktan sonra su ile 500 mL'ye tamamlanır.
* Sodyum bikarbonat (NaHCO3)
* Hidroklorik asit çözeltisi (%10'luk)

##### İşlem

Özütleme ve durultma: Numuneden 3 g tartılır ve 300 mL'lik bir erlene konur, içine birkaç kaynama taşı konularak erlenin kütlesi bulunur, üzerine 96 mL su ilave edildikten sonra, zaman zaman çalkalamak suretiyle kaynayıncaya kadar ısıtılır ve 5 dakika hafif kaynar durumda tutulur. Erlen, Bunzen beki üzerinden alınır, üzerine hemen ve devamlı çalkalayarak 4 mL kurşun asetat çözeltisi ilave edilir. Erlen soğutulur, dış yüzeyi kurulandıktan sonra yeniden tartılır, sıvı kütlesi 101 g oluncaya kadar su ilave edilir (4 mL kurşun asetat çözeltisi kütlesi yaklaşık 5 g’dır) ve iyice karıştırıldıktan sonra katlı filtre kâğıdından süzülür. Süzüntünün ilk 10 mL’si atılır. Elde edilen ve berrak veya hafif bulanık olması gereken yaklaşık 50 mL süzüntü üzerine 0,5 g katı sodyum bikarbonat konulur, iyice karışması ve kurşun karbonatın çökmesi sağlanır. Yeniden katlı filtre kâğıdından süzülür ve süzüntünün ilk 10 mL'si atılır. Elde edilen berrak süzüntüden 5 mL - 10 mL alınır ve 100 mL'lik ölçülü balona konulur.

Üzerine 0,5 mL % 10'luk hidroklorik asit çözeltisi ilave edildikten sonra karıştırılır ve ölçülü balon çizgisine tamamlanır.

##### Spektrofotometrik okuma

Hazırlanan çözeltinin absorbansı, suya karşı, 1 cm'lik kuvars küvet içinde ve 306 nm'de UV spektrofotometre ile okunur (D1). Daha sonra 260 nm'den başlanarak, azami absorbans değeri (D2) ve bu değerin okunduğu dalga boyu (yaklaşık 272 nm) okunur.

##### Hesaplama

Numunedeki teobromin içeriği aşağıdaki bağıntı yardımıyla bulunur:

Teobromin (%) = 

Numunedeki yağsız kakao oranı aşağıdaki bağıntı yardımıyla bulunur:

Yağsız kakao oranı (%) = 

Burada;

A1: 306 nm'de okunan absorbans,

A2 : En yüksek absorbansın okunduğu dalga boyundaki absorbans,

m : Numune miktarı, g,

V : Süzüntüden alınan miktar, mL,

T : Teobromin içeriği, % (m/m)

dir.

NOT Kahveli ve kolalı (Aromalı) çikolatalarda bu yöntem kullanılmaz.

#### Rutin yöntem

Yağsız kakao konsantrasyonu sütlü ve sütsüz çikolatalarda aşağıda verilen eşitlikler yardımıyla bulunur:

Sütlü çikolatalarda;

YKK = 100 – ( S + TY +YSK + R )

Sütsüz çikolatalarda;

YKK = 100 – ( S + TY + R )

Burada;

YKK = Yağsız kakao kütlesi derişimi, % (m/m),

S = Sakaroz, % (m/m),

TY = Toplam yağ, % (m/m),

YSK= Yağsız süt kütlesi, % (m/m),

R = Rutubet, % (m/m)

dir.

Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

### Yağ asidi bileşimi tayini

Yağ asidi bileşimi, TS EN ISO 12966-3'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'te çikolataya katılmasına izin verilen bitkisel yağlar veya bitkisel yağ karışımları açısından uygun olup olmadığına bakılır.

### Nişasta tayini

#### Yöntemin prensibi

Bu yöntem, yüksek performanslı sıvı kromatografisi (HPLC) kullanılarak gıda ürünlerinde nişastanın ve glikoz içeren nişasta parçalanma ürünlerinin enzimatik olarak tespit edilmesine dayanır. Örnek bir ölçüm ve HPLC şartları gerektiğinde yararlanılmak üzere TS 13359’da verilmiştir.

#### Cihaz ve malzemeler

* Standart laboratuvar cam malzemeleri
* Filtre kağıdı, örneğin; 185 mm çaplı
* Şırınga filtresi 0,45μm; sıvı çözeltilere uygun
* HPLC otomatik örnekleyici için uygun numune vialleri (tüpleri)
* Ölçülü balon, 100 mL
* Plastik şırınga, 10 mL
* pH metre
* Analitik terazi
* Sıcak su banyosu; 60°C ve 90°C’a ayarlanabilir
* Şeker analizine uygun HPLC cihazı

#### Reaktifler

* Su, demineralize olan
* Glikoz, en az % 99 saflıkta.
* Fruktoz, en az % 99 saflıkta.
* Sakaroz, en az % 99 saflıkta.
* Maltoz-monohidrat, en az % 99saflıkta.
* Laktoz-monohidrat, en az % 99saflıkta.
* Çinko asetat dihidrat.
* Potasyum hekzasiyanoferrat (II) (K4[Fe(CN)]6.3H2O), ekstra saf.
* Susuz sodyum asetat.
* Glasiyal asetik asit % 96 (v/v) (en az).
* Alfa amilaz
* Amiloglükosidaz
* Sodyum asetat tampon çözeltisi (0,2 mol/l). Cam beherin içine 16,4 gram sodyum asetat tartılarak koyulur. Suda çözülür ve 1.000 mL’lik bir ölçülü balona durulanıp konur. İşaret çizgisine kadar suyla seyreltilir ve asetik asitle (pH metre kullanarak) pH 4,7’ye ayarlanır. Bu çözelti, 4°C’ta muhafaza edilerek en çok 6 ay kullanılabilir.
* Amiloglukosidaz çözeltisi. Sodyum asetat tampon çözeltisi kullanarak amiloglukosidaz çözeltisi hazırlanır. Enzim aktivitesi, numunedeki nişasta miktarına uygun olarak yeterli düzeyde olmalıdır. (örneğin, 1 gr nişasta için son hacmi 100 mL olacak şekilde, yaklaşık 600 U/mL ‘lik aktivite; 120 U/mg olan 0,5 g amiloglukosidaz tozu ile elde edilir). Kullanmadan hemen önce hazırlanmalıdır.
* Referans çözeltiler. HPLC şeker analizinde klasik olarak kullanılan şekliyle suda glikoz, fruktoz, sakaroz, maltoz ve laktoz çözeltileri hazırlanır.
* Berraklaştırma reaktifi (Carrez I). Bir cam beherde 219,5 g çinko asetat suda çözülür. 1000 mL’lik bir ölçülü balona durulanıp konur ve 30 mL asetik asit ilave edilir. İyice karıştırılır ve işaret çizgisine kadar su ile seyreltilir. Bu çözelti, ortam sıcaklığında muhafaza edilerek en çok 6 ay kullanılabilir. Carrez çözeltisine denk diğer berraklaştırma reaktifleri de kullanılabilir.
* Berraklaştırma reaktifi (Carrez II). Bir cam beherin içide 106,0 g potasyum hekzasiyanoferrat suda çözülür. 1.000 mL’lik bir ölçülü balona konur. İyice karıştırılır ve işaret çizgisine kadar su ile seyreltilir. Bu çözelti, ortam sıcaklığında muhafaza edilerek en çok 6 ay kullanılabilir. Carrez çözeltisine denk diğer berraklaştırma reaktifleri de kullanılabilir.
* HPLC hareketli faz. Şekerlerin HPLC analizinde genel olarak kullanılan bir hareketli faz hazırlanır. Örneğin aminopropil silika jel kolonu kullanılması halinde mobil faz, HPLC saf su ve asetonitril karışımıdır.

#### İşlem

**Deney parçası**

15g’lık deney parçası 0,1 g’lık hassasiyet ile tartılır.

##### Numunelerin Hazırlanması

**Enzimatik muamele için numune hazırlanması**

15 g’lık deney parçası100 mL’likölçülü bir balona tartılıp konur ve 50°C’ta yaklaşık 70 mL su ilave edilir. Numune çalkalanarak ya da karıştırılarak homojenleştirilir. Homojenleştirme işleminden sonra 50 mikrolitre ısıya dayanıklı alfa amilaz ilave edilir ve su banyosunda 30 dakika 90°C’ta ısıtılır. Başka bir su banyosunda mümkün olduğunca hızlı bir şekilde 60°C’a soğutulur ve amiloglükosidaz çözeltisinden 5 mL ilave edilir. Tepkime çözeltisinin pH’sına tesir edebilecek numuneler için pH kontrol edilir ve gerekirse 4,6 ila 4,8’e asetik asit kullanarak ayarlanır. 60°C’ta 60 dakika tepkimeye bırakılır. Numuneler ortam sıcaklığına soğutulur.

**Serbest şekerlerin hesaplanması için numune hazırlanması**

5 g’lık deney parçası ölçülü bir balona tartılıp konur ve 50°C’ta yaklaşık 70 mL su ilave edilir. 1 mLcarrez I ve 1 mLcarrez II ilave edilir. Numune çalkalanarak homojenize edilir. 100 mL ölçülü balondaki numune, işaret çizgisine kadar su ile seyreltilir. Homojenleştirilen numune bir oluklu filtreden geçirilerek filitrelenir.

**Berraklaştırma**

Yüksek protein veya yağ içeriğine sahip numuneler için numune çözeltisine 1 mLCarrez I ilave edilerek berraklaştırma yapılması gerekir. Çalkalandıktan sonra 1 mLCarrez II ilave edilir. Numune tekrar çalkalanır.

**HPLC analizine hazırlık**

Ölçülü balondaki numune, işaret çizgisine kadar su ile seyreltilir, homojenleştirilir ve bir oluklu filtreden geçirilerek filtrelenir. Numune özütü toplanır. Özütler, özüt ile önceden yıkanmış bir şırınga ile bir şırınga filtresinden geçirilir. Filtratlar şişelere toplanır.

**HPCL’de analiz**

Şekerlerin analizi için genel olarak HPLC cihazı kullanılır. Eğer HPLC analizi eser miktarda maltoz gösteriyorsa, nişasta tam olarak dönüştürülmemiştir bu da glikozun olduğundan düşük ölçülmesine neden olur.

##### Tanık deney

Numune ilave edilmeden (“İşlem” başlığında bahsedildiği gibi) tam bir analiz yapılarak tanık deney yapılır. Tanık deneyin sonucu, nişasta içeriği hesaplanmasında kullanılır.

#### Hesaplama ve sonuçların gösterilmesi

##### HPLC sonuçlarının hesaplanması

Nişasta içeriğinin hesaplanması için, iki HPLC analiz sonucu gereklidir. Önce numunedeki şeker varlığı olarak adlandırılan “serbest şekerler” ve sonra enzimatik muamele sonrasındaki miktar hesaplanır. Enzimlerdeki şekerlerin düzeltilebilmesi için de bir tanık deneyin yapılması zorunludur.

HPLC analizinde, pik alanı integral işlemi ile belirlenir ve derişim, referans çözelti ile kalibrasyon sonrası hesaplanır. Tanık deneydeki glikozun derişimi (g/100) enzimatik muameleden sonraki glikoz derişiminden (g/100mL) çıkarılır. Sonuç olarak şekerlerin içeriği (g şeker/100 g numune) numunenin kütlesi kullanılarak hesaplanır:

Burada;

1. Serbest şekerlerin içeriğini (g/100 g) veren enzimatik muameleden önceki HPLC analizi:

- Glikoz G

- Fruktoz F

- SakarozS

1. Şekerlerin içeriğini (g/100 g) veren enzimatik muameleden sonraki HPLC analizi:

- Tanık deneyin düzeltilmesinden sonraki glikoz Ge cor

- Fruktoz Fe

- Sakaroz Se

##### Nişasta içeriğinin hesaplanması

**Toplam glikozun (Z) hesaplanması**

Enzimatik muameleden sonraki fruktoz miktarı (Fe) enzimatik muameleden önceki fruktoz miktarından (F) yüksek ise, o halde numunede mevcut olan sakarozkısmi olarak fruktoza ve glikoza dönüştürülür. Bu da serbest kalan glikozda (Fe – F) bir düzeltme yapılacağı anlamına gelmektedir. g/100g’da düzeltme yapıldıktan sonra nihai glikoz içeriği (Z):

Z = (Ge cor) – (Fe – F)

**Nişasta olarak ifade edilen toplam glikoz içeriğinin hesaplanması**

g/100g’da “nişasta” içeriği (E):

E = [(Ge cor) – (Fe – F)] x 0,9

Hesaplanan nişasta içeriğinin (E) Madde 4.2.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

## Değerlendirme

Muayene ve deney neticelerinin her biri bu standarda uygun ise parti standarda uygun sayılır.

## Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

* Firmanın adı ve adresi,
* Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
* Muayene 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 mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
* Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
* Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı,

# Piyasaya arz

## Ambalajlama

Ambalaj olarak; sağlığa zararlı olmayan ve çikolatanın özelliklerini koruyacak özellikte mevzuatına uygun malzemeler kullanılır. Küçük ambalajlar daha büyük dış ambalajlara konulabilir.

## İşaretleme

Ambalaj üzerinde en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

* Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ve tescilli markası,
* Mamulün adı, sınıfı ve çeşidi,
* Mamulün adı, sınıfı ve çeşidi (“Bol sütlü”, “sütlü ve fındık çeşnili”,“kuvertür sütlü ve nuga dolgulu” vb.),
* Bu standardın işaret ve numarası (TS 7800 şeklinde),
* Seri/kod numarası,
* Net kütlesi (g veya kg olarak, tüketici ambalajına),

Bu bilgiler gerektiğinde, Türkçe’nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

Kakao yağı dışında bitkisel yağ içeren çikolata mamullerinde bu durum etiket üzerinde belirtilmelidir

Bitter çikolata, sütlü çikolata, beyaz çikolata, çeşitler hâlinde birlikte ambalajlanması durumunda “çeşitli çikolatalar” veya “çeşitli dolgulu çikolatalar” veya benzer isimlerle adlandırılabilir.

Bitter ve sütlü çikolatalarda toplam kakao kuru maddesi etiket üzerinde “kakao kuru maddesi asgari % …. “ şeklinde verilmelidir.

## Muhafaza ve taşıma

İçinde çikolata bulunan ambalajlar, rutubetsiz, 16 °C – 20 °C'un altında ve güneşsiz yerlerde muhafaza edilmeli, yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalı, çikolatalar doğrudan güneş ışığından korunmuş raflarda satışa sunulmalıdır.

# Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği biber salçası ve püresi için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu çikolatanın;

* Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
* Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun

belirtilmesi gerekir.

Kaynaklar

1. Altan, A. 1997. ÖzelGıdalarTeknolojisi. ÇukurovaÜniversitesiYayınları, p. 251.
2. Türk Gıda Kodeksi. ÇikolataveÇikolataÜrünleriTebliği, Tebliğ No: 2003 – 23
3. Beckett, S. 2000. The Science of Chocolate. Third Edition. Blackwell Science, p. 200.
4. Beckett, S.T. 1988. Industrial Chocolate Manufacture and Use. Second Edition. Van Nostmand Reinhold, p. 170.
5. Edwards, W.P. 2001. The Science of Sugar Confectionery. Royal Society of Chemistry, p.150