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

|  |
| --- |
| TS 3036: 2010 |
| tst T4: |

ICS 65.140

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi’nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ……..tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

|  |
| --- |
| Bal |
| Honey |

* Madde 1 Kapsam maddesi aşağıdaki gibi değiştirilmiştir;

**1 Kapsam**

Bu standart, balı kapsar. Çam balını kapsamaz.

* Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS 6063 ISO 7521 | Mikrobiyoloji - Muhtemel *Escherichia coli* sayımı için - Genel kurallar | Microbiology - Enumeration of presumptive Escherichia coli - Most probable |
| TS EN ISO 6579 | Mikrobiyoloji – Gıda ve hayvan yemleri -*Salmonella* türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem | Microbiolgy of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for detection of *Salmonella* spp. |
| TS 6580 | Mikrobiyoloji - Maya ve küf sayımında genel kurallar - 25 oC’da koloni sayım tekniği | Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds Colony count technique at 25 degrees |
| TS 6582-1 EN ISO 6888-1 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi – Koagulaz - Pozitif stafilokokların (Staphyloccus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot -Bölüm 1: Baird-Parker Agar besiyeri kullanarak | Microbiyology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium |
| TS EN ISO 7932 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi – Muhtemel Bacillus cereus sayımı için yatay yöntem – 30°C ’Ta koloni sayım tekniği | Microbiology - General guidance for the enumeration of Bacillus Cereus - Colony count technique at 30 °C |
| TS EN ISO 7937 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Clostridium perfringens sayımı için yatay yöntem - Koloni sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of Clostridium perfringens – Colony count technique |
| TS EN ISO 11290-1 | Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi - Listeria monocytogenes'in aranması ve sayımı metodu Bölüm 1: Arama metodu | Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes-Part 1: Detection method |
| TS EN ISO 10272-1 \* | Gıda ve hayvan besleme maddelerinin mikrobiyolojisi - Campylobacter spp.’nin sayımı ve belirlenmesi için yatay metot-Bölüm I: Belirleme yöntemi | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection and enumeration of Campylobacter spp. - Part 1: Detection method |
| TS 12812 | Mikrobiyoloji - Gıdalarda *Clostridium botulinum*'un aranması, spor ve toksin tiplerinin belirlenmesi | Microbiology - Detection of *Clostridium botilinum* and identification of spor and toksine types |

* Madde 4.2.2 “Balın kimyasal özellikleri Çizelge 1” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Çizelge 1 - Balın kimyasal özellikleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Boyar madde | Bulunmamalı |
| Nişasta / polen oranı, en çok | 10/100 |
| Protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark | – 1,0 veya daha pozitif |
| Bitki şekerleri (C4) oranı, en çok, % | 7 |
| Naftalin, ppb, en çok | 10 |
| Prolin, mg/kg, en az3) | 300 |
| pH | 3,4 - 6,1 |
| 1. Kanola, ıhlamur, narenciye, lavanta, okaliptus ballarında en az 180 mg/kg, fırıncılık balında en az 180 mg/kg, biberiye, akasya ballarında en az 120 mg/kg, kestane ballarında en az 500 mg/kg | |

* “Madde 4.2.3 Mikrobiyolojik özellikler” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.
* Madde 4.3 “Çizelge 4” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**Çizelge 4 – Özellik, muayene ve deney madde numaraları**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Özellik | Özellik Madde No | Muayene ve Deney Madde No |
| Fiziksel özellikler | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Yabancı madde | 4.2.1 | 5.3.2 |
| Rutubet muhtevası | 4.2.4 | 5.3.3 |
| Serbest asitlik (pH) | 4.2.2 | 5.3.4 |
| Diastaz sayısı | 4.2.4 | 5.3.5 |
| Hidroksimetilfurfural (HMF) muhtevası | 4.2.4 | 5.3.6 |
| Invert şeker | 4.2.4 | 5.3.7 |
| Sakkaroz | 4.2.4 | 5.3.8 |
| Kül | 4.2.4 | 5.3.9 |
| Suda çözünmeyen katı madde | 4.2.4 | 5.3.10 |
| Nişasta | 4.2.2 | 5.3.11 |
| Boyar madde | 4.2.2 | 5.3.12 |
| Polen | 4.2.2 | 5.3.13 |
| Protein ve ham bal delta C13 değeri | 4.2.2 | 5.3.14 |
| Bitki şekeri (C4) | 4.2.2 | 5.3.15 |
| Prolin | 4.2.2 | 5.3.16 |
| Elektrik iletkenliği | 4.2.4 | 5.3.17 |
| Naftalin | 4.2.2 | 5.3.18 |
| Glukoz/Fruktoz tayini | 4.2.4 | 5.3.19 |
| Glukoz+Fruktoz değeri | 4.2.4 | 5.3.7 |
| Ambalajlama | 6.1 | 5.2.1 |
| İşaretleme | 6.2 | 5.2.1 |

* Madde 5.3.12 alt madde başlıkları (Madde 5.3.12.1, Madde 5.3.12.2, Madde 5.3.12.3, Madde 5.3.12.4, Madde 5.3.12.5, Madde 5.3.12.6, Madde 5.3.12.7, Madde 5.3.12.8, Madde 5.3.12.9) ile birlikte standart metinden çıkartılmıştır.

Sonraki madde numaraları tesesül ettirilmiştir.

* Standart metne aşağıdaki madde eklenmiştir.

### 5.3.19 Fruktoz/Glukoz tayini

Fruktoz/Glukoz tayini TS 13359’a göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.4 Dip not 5’e uygun olup olmadığına bakılır.