

Sofralık çemen

Table Çemen



**TÜRK
STANDARDLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 12636

TS 12636:2000 yerine

ICS 67.220.10

Sofralık çemen

Table Çemen

**TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN**

© TSE 2025

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 Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce TS 12636:2000'in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 12636:2000'in yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da göz önünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.

Bu standart son şeklini almadan önce; üretici, imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre revize edilmiştir.

Bu standartta kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

İçindekiler

	Sayfa
Önsöz	iii
İçindekiler	v
1 Kapsam	1
2 Bağlayıcı atıflar	1
3 Terimler ve tanımlar	2
4 Sınıflandırma ve özellikler	2
4.1 Sınıflandırma	2
4.2 Özellikler	2
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaralar	3
5 Numune alma, muayene ve deneyler	3
5.1 Numune alma	3
5.2 Muayeneler	4
5.3 Deneyler	4
5.4 Değerlendirme	4
5.5 Muayene ve deney raporu	4
6 Piyasaya arz	5
6.1 Ambalajlama	5
6.2 Etiketleme - işaretleme	5
6.3 Muhafaza ve taşıma	5
7 Çeşitli hükümler	5
Kaynaklar	6

1 Kapsam

Bu standart sofralık çemeni kapsar.

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

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 2664	Konserve - Bitkisel sıvı yağlı barbunya pilaki - Hazır yemek	Canned red beans with vegetable oil-ready to serve
TS 2812	Sürülebilir yağlar/margarin	Spreadable margarine/margarine
TS EN ISO 5534	Peynir ve işlenmiş peynir - Toplam kuru madde içeriği tayini (referans yöntem)	Cheese and processed cheese-Determination of the total solids content(Reference method)
TS EN ISO 6888-1*	Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Koagülaz pozitif stafilokokların (Staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Baird-Parker agar besiyeri kullanan yöntem	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar medium
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp.	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)
TS EN ISO 6888-1	Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Koagülaz pozitif stafilokokların (Staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Baird-Parker agar besiyeri kullanan yöntem	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Method 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 12933	Bitkisel çaylar	Herbal teas
TS EN 14123	Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde Aflatoksin B ₁ ile Aflatoksin B ₁ , B ₂ , G ₁ ve G ₂ toplamalarının tayini - art kolon türevlendirmeli ve immunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	Foodstuffs - Determination of aflatoxin B ₁ , and the sum of aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ and, G ₂ in hazelnuts, peanuts, pistachios, figs, and paprika powder - High performance liquid chromatographic method with post column derivatisation and immunoaffinity column cleanup

3 Terimler ve tanımlar

3.1

hazır kuru domates çorbalığı

buy otu (çemen otu) (*Trigonella foenum - graecum*) tohumlarından elde edilen un, toz kırmızı biber, kıyılmış sarımsak ve/veya ekstraktı, tuz, yenibahar, kimyon, karanfil, tarçın, karabiber, vb. baharatlardan bir kaçına, gerektiğinde çeşni maddelerinden bir veya birkaçı katılarak ve su ilâve edilip, karıştırılması ile elde edilen, yumuşak hamur kıvamında bir mamul

3.2

çeşni maddeleri

mevzuatına uygun sofralık çemene katılmasına müsaade edilen çeşni maddeleri,, dövülmüş ceviz içi vb. kuruyemişler, ince kıyılmış ve küçük parçalara ayrılmış pastırma vb maddeler

3.3

yabancı madde

sofralık çemene katılmasına müsaade edilen maddeler dışındaki her türlü gözle görülebilir maddeler

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Sofralık çemen bir sınıftır.

4.1.2 Tipler

Sofralık çemen, ihtiva ettiği çeşni maddesine göre:

- Tip 1 Sade çemen (Sade),
- Tip 2 Çeşnili çemen,
- Tip 3 Karışık çemen

olmak üzere 3 tiptir.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

Sofralık çemenin duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Sofralık çemenin duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Renk ve görünüş	Normal ve homojen görünüşte olmalı, üst yüzeyi çatlamamış ve kesit yüzeyleri homojen görünüşte olmalı, küflü olmamalıdır. Koyu kırmızıdan, kahverengine kadar değişen renk tonlarında olmalıdır.
Tat ve koku	Kendine has, hissedilebilen sarımsak ve baharat kokusunda olmalı, küf ve yabancı koku olmamalıdır. Katılan çeşni maddelerinin kokusu ve aroması hissedilmelidir. Yenilebilir tatta ve lezzette olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Katılan çeşni maddelerinin tadı hissedilmelidir.
Kıvam	Ekmeğe sürülebilir kıvamda olmalıdır
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Kimyasal özellikler

Sofralık çemenin kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Sofralık çemenin kimyasal ve fiziksel özellikleri

Özellik	Değer
Toplam katı madde. % (m/m), en az	35,0
Tuz. % (m/m), en çok	7,0
Aflatoksin B ₁ , µg/kg, en çok	5,0
Aflatoksin toplam (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), µg/kg, en çok	10,0
Boya maddesi	Bulunmamalı

4.2.3 Mikrobiyolojik Özellikler

Sofralık çemenin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge-3'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Sofralık çemenin mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	Değerler adet/g			
	n	c	m	M
Koagulaz pozitif stafilokoklar	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>B. cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	25 g'da bulunmamalı	
n = Deney numunesi sayısı, c = “m” ile “M” arasındaki mikroorganizma sayısını bulunduran kabul edilebilir en fazla örnek sayısı, m = (n-c) deney numunesinde bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı, M = “c” sayısındaki deney numunesinin gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı.				

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaralar

Bu standartta verilen özellikler ile bunların, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 3'te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deneylerine ait madde numaraları

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Duyusal muayene	4.2.1	5.2.2
Toplam katı madde	4.2.2	5.3.1
Tuz	4.2.2	5.3.2
Boya maddesi tespiti	4.2.2	5.3.3
Aflaksin	4.2.2	5.3.4
Koagulaz pozitif stafilokoklar sayımı	4.2.3	5.3.5
<i>B. cereus</i> sayımı	4.2.3	5.3.6
<i>Salmonella spp.</i> aranması	4.2.3	5.3.7
Ambalajlama	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Malın tipi, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, imal tarihi, parti, seri/kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan sofralık çemen bir parti sayılır, partiden numune TS 2812'ye belirtildiği şekilde alınır

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi, gözle bakılarak elle incelenerek ve tartılarak muayene edilir. Sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal ve fiziksel muayene

Duyu ile muayene, bakılarak, tadılarak ve koklanarak yapılır. Ayrıca bıçak ucu ile alınan sofralık çemen ekmeğe sürülerek, ekmeğe sürülebilir özellikte olup olmadığı kontrol edilir. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

5.3.1 Toplam katı madde tayini

Toplam katı madde tayini, TS EN ISO 5534'e göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Tuz tayini

Tuz tayini, TS 2664'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına

5.3.3 Boya maddesi tayini

Tuz tayini, TS 12933'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Alatoksin tayini

Aflatoksin tayini, TS EN 14123'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Koagulaz pozitif stafilocoklar sayımı

Koagulaz pozitif stafilocoklar sayımı, TS EN ISO 6888-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 *B. cereus* sayımı

B. cereus sayımı, TS EN ISO 7932'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 *Salmonella spp.* aranması

Salmonella spp. aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

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

5.5 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 mecburî görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz

6.1 Ambalajlama

Sofralık çemenler en çok 1 kg'lık hava geçirmeyecek şekilde kapatılmış sofralık çemenden etkilenmeyen, sofralık çemeni etkilemeyen özel mevzuatına uygun ambalajlar içinde piyasaya arz edilir.

6.2 Etiketleme - işaretleme

Sofralık çemen ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında, açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

- Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ihracatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine 'Türk Malı' ibaresinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 12636 şeklinde),
- Ürünün adı ("Sofralık çemen" şeklinde),
- Tipi (Sade, Çeşnili, Karışık),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- İşletmenin onay numarası,
- Net kütlesi (g veya kg olarak),
- İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

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

6.3 Muhafaza ve taşıma

Sofralık çemen, özelliğini bozacak, fena kokulu yerlerde muhafaza edilemez ve taşınmaz. Sofralık çemenler 15 °C'un altında taşınmalı ve muhafaza edilmelidir.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği sofralık çemenler için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu sofralık çemenlerin;

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

Kaynaklar

- [1] Öztan, A. 1993 Et Bilimi ve Teknolojisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi :Yayın No. 19
- [2] Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3. Mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- [3] Türk Gıda Kodeksi – Bulaşanlar Yönetmeliği (05.11.2023 tarih ve 32360 sayılı Resmi Gazete).