



TÜM ODA BORSALARA
(Genel Sekreterliği)

Sektör Meclislerine ve OSBÜK
gönderilecektir.



TOBB
TÜRKİYE
ODALAR VE BORSALAR
BİRLİĞİ

Tarih : 16.03.2020
Sayı : 34221550-045.99- 2840
Konu : Standart Değişikliği

TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanan ve ekte kopyaları bulunan

- TS 319/tst T1 Haşhaş tohumu küspesi,
- TS 318/tst T1 Susam tohumu küspesi,
- TS 320/tst T1 Keten tohumu küspesi,
- TS 322/tst T1 Kolza tohumu küspesi,
- TS 323/tst T2 Fındık küspesi,
- TS 4715/tst T1 Mısır özü (embriyo) küspesi

taslak standart değişikliğinin üyelerinize duyurulmasını ve varsa görüş ve önerilerin 03/04/2020 mesai bitimine kadar kobi@tobb.org.tr adresine gönderilmesini rica ederim.

Saygılarımla,

e-İmza

Mustafa SARAÇÖZ
Genel Sekreter

EKLER:

- 1- Haşhaş tohumu küspesi (1 sayfa)
- 2- Keten tohumu küspesi (1 sayfa)
- 3- Kolza tohumu küspesi (1 sayfa)
- 4- Susam tohumu küspesi (1 sayfa)
- 5- Mısır özü (embriyo) küspesi (1 sayfa)
- 6- Fındık küspesi (1 sayfa)

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.



Evrakı Doğrulamak İçin : <http://belgedogrula.tobb.org.tr/dogrula.aspx?V=BELCPUM8>

Dumlupınar Bulvarı No:252 (Eskişehir Yolu 9. Km.) 06530 /ANKARA

Tel: +90 (312) 218 20 00 (PBX) • Faks: +90 (312) 219 40 90 - 91 - 92...

E-Posta: info@tobb.org.tr • Web: www.tobb.org.tr • KEP: tobb@hs02.kep.tr

Ayrıntılı bilgi için: Tahsin AYGEN Tel: +90 (312) 218 2431

E-Posta: tahsin.aygen@tobb.org.tr

Birliğimizde
ISO 9001:2015
Kalite Yönetim
Sistemi
uygulanmaktadır



TS 319:2014 tst T1:

ICS 65.120

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.

Haşhaş tohumu küspesi

Poppy seed meal (cake)

-“Madde 3.1 haşhaş tohumu küspesi ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

3.1 Haşhaş tohumu küspesi

haşhaş tohumunun özütleme yöntemi ile işlenmesiyle elde edilen yan ürünü

-“Madde3.2 Ekstraksiyon ” maddesinin adı “3.2 Özütleme” olarak şekilde değiştirilmiştir.

-“Madde3.3 Expeller ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 4.1.1 Tipler ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

4.1.1 Tipler

Haşhaş tohumu küspesi özütleme olarak tek tiptir.

-“Madde 4.2.2 Tip ve sınıf özellikleri ” maddesinden aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikleri

Haşhaş tohumu küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 2’de belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 – Haşhaş tohumu küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değerler
Ham protein, % (m/m), en az	35,0
Ham selüloz, % (m/m), en çok	17,0
Ham kül, % (m/m), en çok	9,0
Ham yağ, % (m/m), en çok	3,0
Yabancı madde, % (m/m), en çok	1,0
Rutubet, %, en çok	12,0
Aflatoksin B ₁ , mg/kg, en çok	0,02



TS 320: 2003 tst T1:

ICS 65.120; 67.200.20

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.

Keten tohumu küspesi

Linseed meal (Cake)

-“Madde 0.2.1 Keten tohumu küspesi ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

0.2.1 Keten tohumu küspesi

Ketengiller (*Linaceae*) familyasının *Linum usitatissimum L.* türüne giren bitkilerin tohumlarının, insan ve hayvan sağlığına zararsız yağ çözücülerini ile yağı özütlenerek yağı alınmış kalıntıları

-“Madde 0.2.3 Expeller” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 0.2.4 Adi pres” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 4.1.1 Tipler ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

1.1.1 Tipler

Keten tohumu küspesi özütlenme olarak tek tiptir.

-“Madde 1.2.2 Tip özellikleri ” maddesinde aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

1.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikler

Keten tohumu küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 1’de belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 – Keten tohumu küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler
Rutubet, % (m/m), en çok	12,0
Ham protein, % (m/m), en az	32,0
Ham yağ, % (m/m), en çok	3,0
Ham selüloz, % (m/m), en çok	12,0
Ham kül, % (m/m), en çok	9,0
Yabancı madde, % (m/m), en çok	1,0
Aflatoksin B ₁ , µg/kg, en çok	50,0



TS 322: 2007 tst T1:

ICS 65.120; 67.200.20

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.

Kolza tohumu küspesi

Rape seed oil meal (Canola meal)

-“Madde 3.1 Kolza tohumu küspesi ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

3.1 Kolza tohumu küspesi

Turpgiller (Cruciferae) familyasından *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg) Sinsk. varyetesine giren, TS 4670'e uygun nitelikte olan kolza tohumlarının, organik yağ çözücülerini ile özütlenerek yağı alınmış kalıntılar

-“Madde 3.3 Expeller - presleme ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 4.1.1 Tipler ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

4.1.1 Tipler

Kolza tohumu küspesi özütlenme olarak tek tiptir.

-“Madde 4.2.2 Tip ve sınıf özellikleri ” maddesinde aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikler

Kolza tohumu küspesi, ince yapıda, akışkan ve karma yemlere kolay karışma özelliğinde olmalıdır.

Kolza tohumu küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 1'de belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 - Kolza tohumu küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler		
	Sınıf I "00" Kolza Tohumu Küspesi	Sınıf II "0" Kolza Tohumu Küspesi	Sınıf III Kolza Tohumu Küspesi
Rutubet, en çok, %	12	12	12
Ham protein, en az, %, (m/m)	35	34	33
Ham yağ, en çok, %, (m/m)	1,5	3	4,5
Ham selüloz, en çok, %, (m/m)	13	13	13
Ham kül, en çok, %, (m/m)	9	9	9
Glikozinolat en çok, µmol/g	35	100	Aranmaz
Yabancı madde, en çok, %, (m/m)	1	1	1
Aflatoksin B ₁ , µg/kg, en çok	50	50	50



TS 318:2003 tst/T1:

ICS 65.120

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.

Susam tohumu küspesi

Susame seed residue (cake)

-“Madde 0.2.1 susam tohumu küspesi ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

0.2.1 Susam tohumu küspesi

Susamgiller (*Pedaliaceae*) familyasının *Sesamum indicum L.* türüne giren bitkilerin tohumlarının, insan ve hayvan sağlığına zararsız yağ çözücülerini ile özütlenerek yağı alınmış kalıntıları

-“Madde 0.2.3 Expeller ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde0.2.4 Adi pres ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 1.1.1 Tipler ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

1.1.1 Tipler

Susam tohumu küspesi özütlenme olarak tek tiptir.

-“Madde 1.2.2 Tip özellikleri ” maddesinde aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

1.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikleri

Susam tohumu küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 1’de belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 – Susam tohumu küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler
Rutubet, % (m/m), en çok	12,0
Ham protein, % (m/m), en az	43,0
Ham yağ, % (m/m), en çok	3,0
Ham selüloz, % (m/m), en çok	7,0
Ham kül, % (m/m), en çok	9,0
Yabancı madde, % (m/m), en çok	1,0
Aflatoksin B ₁ , µg/kg, en çok	50,0



TS 4715: 2014 tst T1:

ICS 65.120

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.

Mısır özü (embriyo) küspesi

Corn embryo meal

-“Madde 3.1 Mısır özü (embriyo) küspesi ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

3.1 Mısır özü (embriyo) küspesi

İşlenmiş mısır embriyosunun ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünü

-“Madde 3.3 Expeller - presleme ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 3.4 Presleme ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 4.1.1 Tipler ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

4.1.1 Tipler

Mısır özü küspesi özütlemeye olarak tek tiptir.

-“Madde 4.2.2 Tip ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikler

Mısır özü küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 - Mısır özü küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değerler
Ham protein, % (m/m), en az	20,0
Ham selüloz, % (m/m), en çok	17,0
Ham kül, % (m/m), en çok	7,0
Ham yağ, % (m/m), en çok	4,5
Yabancı madde, % (m/m), en çok	1,0
Rutubet, %, en çok	12,0
Aflatoksin B ₁ , mg/kg, en çok	0,02



TS 323: 2003 tst T2:

ICS 65.120

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.

Fındık küspesi

Hazelnut cake

-“Madde 0.2.1 Fındık küspesi ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

0.2.1 Fındık küspesi

Palamutgiller (*Betulaceae*) familyasının *Corylus sp.* türüne giren fındık meyveleri içlerinin, insan ve hayvan sağlığına zararsız yağ çözücülerini ile özütlenerek yağı alınmış kalıntıları.

-“Madde 0.2.3 Expeller ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 0.2.4 Adi pres ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 1.1.1 Tipler ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

1.1.1 Tipler

Fındık küspesi özütlenme olarak tek tiptir.

-“Madde 1.2.2 Tip özellikleri ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

1.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikler

Fındık küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 1’de belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 - Fındık küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler
Rutubet, %, en çok	12,0
Ham protein, % (m/m), en az	41,0
Ham yağ, % (m/m), en çok	3,0
Ham selüloz, % (m/m), en çok	10,0
Ham kül, % (m/m), en çok	9,0
Yabancı madde, % (m/m), en çok	1,0
Aflatoksin B ₁ , µg/kg, en çok	50,0