



TÜM ODA BORSALARA  
(Genel Sekreterliği)



**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 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 özütleme 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 <sub>1</sub> , µg/kg, en çok	50,0