

Kabuklu fındık

0 Konu, tarif, kapsam

0.1 Konu

Bu standard, kabuklu fındığın tarifine, sınıflandırma ve özelliklerine, numune alma, muayene ve deneyleri ile, piyasaya arz şekline dairdir.

0.2 Tarifler

0.2.1 Kabuklu fındık

Corylus avellana L. ve *Corylus maxima Mill.* türlerine giren ve bunların hibritlerinden oluşan kültür bitkilerinin zuruf (kapçık) larından ayrılmış kabuklu meyveleri.

0.2.2 Kabuklu tombul fındık

Çapları boylarına eşit veya daha kısa olan yuvarlak şekilli kabuklu fındıklar.

0.2.3 Kabuklu sivri fındık

Boyları çaplarından daha uzun olan uçları sivri kabuklu fındıklar.

0.2.4 Diğer kabuklu fındık

Tombul ve sivri fındıklar tanımı dışında kalan kabuklu fındıklar.

0.2.5 Yabancı madde

Kabuklu fındıklar arasında bulunan ve ürünle ilgisi olmayan her türlü maddeler.

0.2.6 Ürün yılı

Ürünün hasat edildiği yıldır.

0.2.7 Çatlak veya kırık fındık

Kabukta kırık yönünde ölçüldüğünde, kabuk çevresi uzunluğunun 1/4'den daha fazla bir kırık veya çatlağın bulunduğu fındık.

0.2.8 Kabuk kusurları

Kabuğu etkileyen, fındık içini ise etkilemeyen her türlü kusurlar.

0.2.9 Kuru fındık

Kabuğu yüzey neminden arî olan, kabuk ve iç birlikte % 12'den fazla rutubet ihtiva etmeyen fındık.

0.2.10 Boş fındık

İç fındık ihtiva etmeyen kabuklu fındıktır.

0.2.11 Böcek zararlı fındık

Diğer hayvansal zararlıların neden olduğu, çıplak gözle görülebilir zararlar ve ölü böcek ile böcek kalıntılarının bulunması durumu.

0.2.12 Sağlam fındık

Kabuğu kırılmamış, çatlamamış veya mekanik olarak zarara uğramamış fındık olup, meyve içi korunduğu takdirde kabuğun hafif şekilde kırılmış olması kusur sayılmaz.

0.2.13 Küflü fındık

Meyvenin dış veya iç kısmında çıplak gözle görülebilen küf liflerinin bulunduğu fındık.

0.2.14 Acılaşma

Fındığın yağında veya yağ asitlerinde oksidasyon sonucu meydana gelen ve arzu edilmeyen tat oluşumu.

0.2.15 Çürük, bozuk fındık

Mikroorganizmaların faaliyeti sonucu yapısı önemli derecede bozulmuş fındık.

0.2.16 Buruşuk fındık

Genellikle ürünün bol olduğu yıllarda, kuru havanın hakim olduğu mevsimlerde kuraklık ve beslenme yetersizliği gibi durumlar olduğunda veya kalıtsal olarak meydana gelen ve meyvenin dış yüzeyinin % 50'sinden fazla kısmının buruşuk olduğu fındık.

0.2.17 Haşlak fındık

Döllenmeden sonraki hızlı iç büyümesi sırasında aşırı yüksek hava sıcaklıklarında görülen gelişmemiş sert meyve oluşumu.

0.2.18 İyi gelişmişlik

İyi gelişmişlik, kabuğun önemli derecede eksik olmaması, çeşit veya ticari tipin şekil özelliğini taşıması.

0.2.19 Anormal koku ve tad

Normal özelliğini taşımayan koku ve tat.

0.3 Kapsam

Bu standard, Madde 0.2.1, Madde 0.2.2, Madde 0.2.3 ve Madde 0.2.4'de tanımlanan kabuklu kuru fındıkları kapsar. Taze olarak tüketilen, kabuklu olarak kavrulmuş ve herhangi bir şekilde teknolojik işlem görmüş olan fındıkları kapsamaz.

1 Sınıflandırma ve özellikler

1.1 Sınıflandırma

Kabuklu fındıklar, şekil ve ticari tanımlarına göre gruplara, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

1.1.1 Gruplar

Kabuklu fındıklar şekil ve ticari tanımlarına göre:

- Kabuklu tombul fındıklar (tombul, palaz, mincane, çakıldak, kalınkara, kan, cavcava, delisava, foşa vb.),
 - Kabuklu sivri fındıklar (sivri, ince kara ve kuş).
 - Diğer fındıklar (badem, orduikizi, kargalak)
- olmak üzere üç gruba ayrılır.

1.1.2 Sınıflar

Kabuklu fındıklar, kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II,

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

1.1.3 Boylar

Kabuklu fındıklar, ekvatoryal bölgesinin en büyük çapının uzunluğuna göre altı boya ayrılır.

1.2 Özellikler

1.2.1 Genel özellikler

Kabuklu fındıklar aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır :

a) Kabuk Özellikleri

- Kabuk şekli muntazam olmalıdır. Kabuk önemli derecede şekil kusuru taşımamalıdır,
- Bütünlük; kabuklu fındıklar bütün olmalı, kabuktaki hafif kırıklar veya yüzeysel kusurlar ve kabuğun hafif çatlak olması, meyvenin tüketilebilen kısmı zarar görmediği takdirde kusur sayılmaz.
- Sağlam olmalıdır. Kabuklu fındığın doğal kalitesini etkileyen kusurlara, böcek veya her türlü haşere bulaşmasına maruz kalmamış olmalıdır,
- Temiz olmalıdır. Kabuklu fındık, kabuğa (perikarpa) bulaşmış kirden ve çıplak gözle görülebilir her türlü yabancı madde ile zuruf kalıntısından tamamen arı olmalıdır (kabuk yüzeyinin % 5'inden daha fazla zuruf olamaz).
- Kuru olmalıdır. Kabuklu fındıklar ıslak olmamalıdır.
- Kabuklu fındıklar tam olgunluk döneminde hasat edilmiş olmalıdır.

- b) Kabuklu fındıklardaki iç fındığın özellikleri
- İç fındıklar bütün olmalıdır. Yüzeysel hafif zararlanma kusur olarak kabul edilmez.
- İç fındıklar sağlam olmalıdır. Ürün, tüketime uygunluğunu kaybedecek derecede böcek zararına uğramamış ve bozulmamış olmalıdır,
- Temizlik; fındığın içi pratik olarak çıplak gözle görülebilir yabancı maddelerden tamamiyle arı olmalıdır.
- İç fındıklar, grubuna özgü olgunluğa erişmiş olmalıdır.
- İç fındıklar küflenmemiş olmalıdır.
- İç fındıklar, böceklerce oluşturulan çıplak gözle görülebilir her türlü zarardan arı olmalıdır.
- İç fındıklarda, gelişme safhası ne olursa olsun, canlı ve ölü böcek ve diğer haşereler bulunmamalıdır.
- İç fındıklar acılaşmış (ransid) olmamalıdır.
- İç fındıklar, yabancı tat ve koku taşıyamamalıdır.
- İç fındıklarda leke, benek bulunmamalı (iç fındığın içinde ve dışında siyah rengin neden olduğu değişimler dahil) ve meyveyi tüketilemeyecek duruma getiren zararlar olmamalıdır.¹⁾

c) Rutubet Muhtevası,

Kabuklu fındıkların rutubet muhtevası % 12'den fazla olmamalıdır.

Fındık içinin rutubet muhtevası ise % 7'den fazla olmamalıdır.

1.2.2 Grup Özellikleri

1.2.2.1 Kabuklu tombul fındıkların grup özellikleri

Kabuklu tombul fındıkların ekvator çapları en geniş yerinde, boylarına eşit ya da yakın olmalı, bunlar şekil olarak yuvarlak (küresel) biçimde bulunmalıdır.

1.2.2.2 Kabuklu sivri fındıkların grup özellikleri

Kabuklu sivri fındıkların ekvator çapları en geniş yerinde, boylarından daha kısa olmalı, bunlar şekil olarak fındık ucuna doğru sivri durumda bulunmalıdır.

1.2.2.3 Diğer kabuklu fındıkların grup özellikleri

Diğer kabuklu fındıklar, tombul ve sivri fındıklarda mevcut olan özellikler dışındaki grup özelliklerini taşımamalıdır.

1.2.3 Sınıf özellikleri

1.2.3.1 Ekstra

Bu sınıfa giren kabuklu fındıklar çok iyi kalitede olmalıdır. Bu tür fındıklar sınıfının ve/veya ticarî tipinin²⁾, grubunun özelliklerini taşımamalıdır.

Kabuklu fındıklar her çeşit özürden arı olmalıdır. Ancak, ürünün genel görünümünü kalitesini; kalite korunumunu ve ambalajlı olarak piyasa arzını olumsuz etkilemeyen çok hafif yüzeysel kusurlar özür sayılmaz.

1.2.3.2 Sınıf I

Bu sınıfa giren kabuklu fındıklar iyi kalitede olmalıdır. Bu tür fındıklar sınıf ve/veya ticarî tipinin, grubunun özelliklerini taşımamalıdır. Bu sınıftaki kabuklu fındıklarda ürünün genel görünümünü, kalitesini kalite korunumunu ve ambalajlı olarak piyasaya arzını olumsuz etkilemeyen hafif şekil ve renk kusurları olabilir.

1.2.3.3 Sınıf II

Bu sınıfa giren kabuklu fındıklar daha üst sınıflara girmek için gerekli özellikleri taşımayan ancak yukarıda belirtilen asgari özelliklere sahip olan kabuklu fındıklardır. Bu sınıfta kabuklu fındıkların, genel görünümü, kalite ve kalite korunumunu, piyasaya arzını olumsuz etkilemeyen kusurlar olabilir.

1) Tatda bir değişme oluşturuyorsa kotiledonlarda hafif ayrılma ile birlikte olan kahverengi veya koyu kahverengi göbek boşlukların bulunuşu zarar olarak kabul edilmez.

2) Ticarî tip, her parti kabuklu fındığın genel tipi ve görünümde olması ya da üretici ülke tarafından resmi olarak tanımlanan çeşitlerin karışımından olması anlamını taşır.

1.2.4 Boy özellikleri

Boylama ve elekme yuvarlak delikli elekler kullanılarak kabuklu fıncığın ekvator bölgesinin en büyük çapının ölçülmesi suretiyle yapılır. Boylama en büyük boy ve en küçük boyun aralık tayini ile ifade edilir veya "ve daha üzerinde" kelimesini takip eden en küçük boy, veyahut "daha altında" kelimesini takiben en büyük boy (elekme) deyimini uygulanır. Boylama Ekstra Sınıf I meyveler için zorunlu, Sınıf II için ise isteğe bağlıdır. Sınıflandırma aşağıdaki gibidir.

Boy ^{a)}	Elekme ^{a)}
22 mm ve üzerinde	22 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında)
20 mm ilâ 22 mm'ye kadar	20 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında)
18 mm ilâ 20 mm'ye kadar	18 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında)
16 mm ilâ 18 mm'ye kadar	16 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında)
14 mm ilâ 16 mm'ye kadar	14 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında)
12 mm ilâ 14 mm'ye kadar	

^{a)} Bu çizelgeye ilaveten boylama ve elekme milimetrik olarak işaretleme bölümünde kaydedilir. Daha büyük boyar dahil herhangi bir boy isteğe bağlı olarak boy adı ile kullanılabilir.

Boylama, ekstra kabuklu fıncıklarda, ekvator çapı en az 16 mm üstü fıncıklardan, Sınıf I kabuklu fıncıklarda en az 14 mm üstü fıncıklardan yapılır. Tüketicie sunulan ürünler için boylaması elekme usulüne göre hazırlanan kabuklu fıncıklarda belirtilen boyutlar "ve daha altında" ibaresi kullanılmaz.

1.3 Toleranslar

1.3.1 Kalite toleransları

Sınıflara göre kalite toleransları Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1 - Kalite toleransları

İzin verilen kusurlar	İzin verilen toleranslar (Kusurlu meyvenin kütlece %'si)		
	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II
Kabuk kusurları için toplam tolerans (Kabuklu fıncık kütleline göre hesaplanmıştır).	3	5	7
İç fıncık kusurları için toplam tolerans (İç fıncığın kütleline göre hesaplanmıştır).	5	8 ^{a)}	12 ^{a)}
Küflü, çürük, acılaşıp veya böcek zararına uğramış (iç fıncık kütleline göre hesaplanmıştır).	3 ^{b)c)}	5 ^{c)}	6 ^{c)}
Yabancı madde (Toplam kabuklu fıncık kütleline göre hesaplanmıştır).	0,25	0,25	0,25
Boş fıncık (Sayı olarak hesaplanmıştır).	4	6	8

– Bu yüzde değerlerin hesaplanmasında, iç fıncıktaki hafif şekil bozuklukları kusur sayılmaz.
– Meyve etinin yağlı görüntüsü, acılaşıma olduğuna işaret etmez.
– Canlı böcekler ve haşereler hiç bir sınıf için kabul edilmez.

1.3.2 Grup toleransları

Her kabuklu fıncık grubunda diğer gruplardan karışma oranı kütlece % 12'yi geçmemelidir. Ekstra ve Sınıf I için kabuklu fıncıkların azami % 12'si aynı üretim alanından ve farklı sınıf, ticari tip veya şekilde olabilir. Çeşit veya ticari tip, işaretlenerek gösterildiği takdirde, bu uygulama Sınıf II meyveler için de geçerlidir.

1.3.3 Boy toleransları

Bütün sınıflarda toplam meyve sayısının kabuklu tombul fıncıklar için % 5'i, kabuklu sivri fıncıklar için ise % 10'u belirtilen boy sınırlarının dışında olabilir.

1.3.4 Mineral saflık - AEK

Kabuklu fıncığın tüketilebilen kısmında hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı 1 g/kg'dan fazla olmamalıdır.

1.3.5 Değişik yıllara ait ürünler

Değişik yıllara ait ürünler birbirleriyle karıştırılmıp olmamalıdır.

1.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 2'de gösterilmiştir.

Çizelge 2 - Özellik, muayene ve deney madde numaraları

ÖZELLİKLER	Özellik Madde No.	Muayene ve Deney Madde No.
İşaretleme ve Ambalajlama	3.1 - 3.2	2.2.1
Genel Özellikler	1.2.1	2.2.2
Grup Özellikleri	1.2.2	2.2.2
Sınıf Özellikleri	1.2.3	2.2.2
Boy Özellikleri	1.2.4	2.2.2
Toleranslar	1.3	2.2.2
Kalite Toleransları	1.3.1	2.2.2; 2.3.3
Grup Toleransları	1.3.2	2.3.3
Boy Toleransları	1.3.3	2.3.3
Mineral Saflık	1.3.4	2.3.2
Değişik yıllara ait ürünler	1.3.5	2.2.2
Rutubet muhtevası	1.2.1	2.3.1

2 Numune alma, muayene ve deneyler

2.1 Numune alma

Grubu, sınıfı, boyu, ürün yılı ve ambalajları aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan kabuklu fındıklar bir parti sayılır. Muayenede birim dış ambalajdır.

İçinde küçük ambalajlar bulunan büyük ambalajlar birim sayılır. Her partiden 5'den az olmamak şartıyla % 5'den % 10'a kadar dış ambalaj içinden numune alınmak üzere rastgele ayrılır. Sonuç kesirli çıkarsa rakam bir üst sayıya yuvarlanır.

Numune alınmak üzere ayrılmış olan her büyük ambalaj teker teker açılır, içindekilerin tümü muayene teknesi veya tentesine tamamen boşaltılır ve iyice karıştırılır. Bu karışımdan muayene tablası üzerine yaklaşık 1 kg deney numunesi alınır.

Numune alınmak üzere ayrılmış olan büyük ambalaj içinde küçük ambalajlar bulunduğu takdirde 1 kg'ı oluşturacak sayıda küçük ambalaj rastgele ayrılır, bunların ağızları açılır, muayene tablası üzerine dökülür ve karıştırılır.

2.2 Muayeneler

2.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalajın ve ambalaj malzemesinin muayenesi, bunların özellikleri, üzerindeki marka ve işaretler gözle incelenmek ve kütleler tartılmak suretiyle yapılır ve bulunan sonuçların Madde 3.1 ve Madde 3.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

2.2.2 Ürünün muayenesi

Kabuklu fındıkların muayenesi, muayene tablası üzerine alınan kabuklu fındıklar, ellenerak, bakılarak, koklanarak, kırılarak, tadılarak, ölçülerek, tartılarak kesilerek yapılır ve sonuçların Madde 1.2 ve Madde 1.3'e uyup uymadığına bakılır.

2.3 Deneyler

2.3.1 Rutubet muhtevasının tayini

Kabuklu fındıkların rutubet muhtevası tayini, TS 3075¹⁾'e göre yapılır. Sonuçların Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.2 Mineral saflık tayini

Mineral saflık (mineral madde) tayini TS 1128 ISO 763'e göre yapılır. Sonuçların Madde 1.3.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.3 Yabancı madde tayini

Yabancı madde muhtevasının tayini Madde 3.1'e göre muayene tablası üzerine alınmış olan 1 kg'lık numune içindeki yabancı maddeler ayıklanıp tartılır, numune kütlesine göre yüzdesi hesaplanır. Sonuçların Madde 1.3.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

2.5 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 metodlarında belirtilmeyen veya mecburi 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,

Malın standarda uygun çıkması halinde verilecek olan denetleme (kontrol) belgesinin geçerlik süresi 60 gündür.

3 Piyasaya arz

Kabuklu fındıklar çuvallarda veya sağlam ambalâjlarda piyasaya arz edilir. Her ambalâj içindeki küçük tüketici ambalâjları aynı küttelede olmalıdır. Kabuklu fındıklar sevk edilecekleri yere bozulmadan ve uygun şartlarda ulaştırılmalıdır.

3.1 Ambalajlama

3.1.1 Bir örneklilik

Her ambalajın içeriği grup, sınıf ve boy bakımından bir örnek olmalı ve yalnızca aynı menşeden olan, gruba, ticari tip veya sınıfa ait kabuklu fındıkları kapsamalıdır. Ambalajın görünen kısmı, içindeki ürünü temsil etmelidir.

3.1.2 Ambalâj

Kabuklu fındıklar, ürünü, iyi bir şekilde koruyacak tarzda ambalâjlanmalıdır. Ambalâjlama TS 4331'e göre yapılmalıdır.

Ambalâjın iç kısmında kullanılacak malzeme, yeni, temiz ve ürünün kalitesini iç ve dış zararlardan koruyacak özellikleri taşımalıdır. Özellikle, kâğıt, damga veya etiketler için kullanılan malzeme ile baskı ve etiketleme toksik olmayan mürekkep ve zamlarla yapılmalıdır.

Ambalâjlar her türlü yabancı maddeden ari olmalıdır.

1) TSE NOTU: Bu standard metninde atıf yapan standartların numaraları, yayım tarihleri, Türkçe ve İngilizce isimleri metnin başında verilmiştir.

3.2 İşaretleme

Kabuklu fındıkların her ambalajı üzerine, ambalajın aynı tarafına, okunaklı ve silinmeyecek şekilde, dışarıdan görülebilecek durumda, aşağıdaki bilgiler yazılmalıdır :

- Firmanın ticarî ünvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası¹⁾
- Taşıma işareti (uygulanılabilecek yerler için) : Taşıma işareti yükleme manifestosu üzerindeki taşıma işareti ile uyumlu olmalıdır.
- Ürünün menşei : Menşe ülke, istendiği takdirde ürünün yetiştirildiği bölge veya ulusal, bölgesel ya da yöresel ismi,
- Bu standardın işareti ve numarası (TS 3074 şeklinde),
- Ürünün adı,
- Parti numarası,
- Grubu,
- Sınıfı
- Boyu,
- Kütlesi (brüt ve net)²⁾³⁾
- Ürün yılı
- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi,

Dış ambalajları kapsayan ambalajlar için net kütle ya da net kütleli takiben iç ambalaj sayısı belirtilmelidir.

İhraç mallarında bu bilgiler Türkçe'nin yanı sıra yabancı dille de yazılabilir. Bunların dışında reklam olarak, ambalajın içine aykırı ve alıcıyı yanıltıcı olmamak kaydıyla, başka yazı ve resimler de konulabilir.

4 Çeşitli hükümler

İçinde kabuklu fındık bulunan ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

- Ambalajlar rutubetli olmayan, havadar, serin yerlerde tutulmalı yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip, boşaltılmamalıdır.
- Depolarda bulundurulacak kabuklu fındık ambalajları ahşap ızgaralar üzerine üstüste 10 ambalajdan fazla konulmamalı ve istiflerin sıraları arasında havalandırmanın temini için boşluk bırakılmalıdır.
- Kabuklu fındık çuvallarının yükleme ve boşaltılmalarında kanca kullanılmamalıdır.

4.1 Üretici/imalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak üretildiğini beyan ettiği kabuklu fındık için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu kabuklu fındığın;

- Madde 1'deki özelliklerde olduğunun,
- Madde 2'deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu belirtilmesi gerekir.

Yararlanılan kaynak

- BM/AEK TRADE/WP 7/GE 2/1998/14

1) Bazı Avrupa ülkelerinin Ulusal Yönetmeliklerinde isim ve adreslerin açıkça belirtilmesi ön görülmüştür.

2) Net kütle ithalatçının veya ithalatı yapan ülkenin isteğine bağlı olarak bildirilir.

3) Eğer brüt kütle veriliyorsa ambalaj malzemesinin darası 50 kg veya daha fazla kütledeki çuvallar için brüt kütlelerin % 2,5'nunu, 50 kg'dan az çuvallar için ise brüt kütlelerin % 3'ünü geçmemelidir. Ancak ambalaj, kâğıt veya polietilen gibi hafif malzemedan yapılmış, çift çuval veya torba ise, net kütlelerin yazılması gerekir.

Atıf yapılan standardlar

References

- TS 1128**
ISO 763/Şubat 2000 “**Meyve ve Sebze Mamulleri - Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini**”
“*Fruit and vegetables products - Determination of ash insoluble in hydrochloric acid*”
- TS 3075/kasım 2001** “**İç Fındık**”
“*Inshell hazelnuts*”
- TS 4331/Kasım 1985** “**Ambalajlama - Genel İlkeler Bölüm 3**”
“*Packaging - General principle - Part 3 Marking and Labelling of packages*”

Ön söz

- Bu standard, TSE Ziraat Hazırlık Grubu'nca TS 3074 (1978)'in revizyonu olarak hazırlanmış ve sonra, TSE Teknik Kurulu'nun 29 Kasım 2001 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.
- Teknik kurul, ayrıca bu standardın mecburi yürürlüğe konulmasını uygun bularak ilgili Bakanlığa önerilmesini kabul etmiştir.
- Bu standard, 21/07/1988 gün ve 19879 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan ilgili Bakanlık Tebliği ile mecburi yürürlükte bulunduğundan, bu yeni metne ilişkin Bakanlık Tebliği Resmi Gazete'de yayımlandıktan ve bu kararda verilen geçiş süresi son bulduktan sonra eski baskıları geçersizdir.
- Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standardlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standardlarındaki esaslar da gözönünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.
- Bu standard son şeklini almadan önce; bilimsel kuruluşlar, üretici/imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre olgunlaştırılmıştır.

- Bugünkü teknik ve uygulamaya dayanılarak hazırlanmış olan bu standardın, zamanla ortaya çıkacak gelişme ve değişikliklere uydurulması mümkün olduğundan ilgililerin yayınları izlemelerini ve standardın uygulanmasında karşılaştıkları aksaklıkları Enstitümüze iletmelerini rica ederiz.
- Bu standardı oluşturan Hazırlık Grubu üyesi değerli uzmanların emeklerini; tasarılar üzerinde görüşlerini bildirmek suretiyle yardımcı olan bilim, kamu ve özel sektör kuruluşları ile kişilerin değerli katkılarını şükranla anarız.



Kalite Sistem Belgesi

İmalât ve hizmet sektörlerinde faaliyet gösteren kuruluşların sistemlerini TS EN ISO 9000 Kalite Standardlarına uygun olarak kurmaları durumunda TSE tarafından verilen belgedir.



Türk Standardlarına Uygunluk Markası (TSE Markası)

TSE Markası, üzerine veya ambalajına konulduğu malların veya hizmetin ilgili Türk Standardına uygun olduğunu ve mamulle veya hizmetle ilgili bir problem ortaya çıktığında Türk Standardları Enstitüsü'nün garantisi altında olduğunu ifade eder.



Kalite Uygunluk Markası (TSEK Markası)

TSEK Markası, üzerine veya ambalajına konulduğu malların veya hizmetin henüz Türk Standardı olmadığından ilgili milletlerarası veya diğer ülkelerin standardlarına veya Enstitü tarafından kabul edilen teknik özelliklere uygun olduğunu ve mamulle veya hizmetle ilgili bir problem ortaya çıktığında Türk Standardları Enstitüsü'nün garantisi altında olduğunu ifade eder.

DİKKAT!

TS işareti ve yanında yer alan sayı tek başına iken (TS 4600 gibi), mamulün Türk Standardına uygun üretildiğine dair üreticinin beyanını ifade eder. **Türk Standardları Enstitüsü tarafından herhangi bir garanti söz konusu değildir.**

Standardlar ve standardizasyon konusunda daha geniş bilgi Enstitümüzden sağlanabilir.

TÜRK STANDARDLARININ YAYIN HAKLARI SAKLIDIR.



TÜRK STANDARDI
TURKISH STANDARD

TS 3074

Kasım 2001

ICS 67.080.10

KABUKLU FINDIK

Inshell hazelnuts

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA