

WELMEC 6.8
1. Basım

WELMEC

Yasal Metrolojide Avrupa İşbirliği

**Süzülmüş Ağırlık, Süzülmüş Yıkanmış Ağırlık ile
Sostan Arındırılmış Ağırlık ve Katı Yiyecek
Konteynerlerinin Dolum Derecesine İlişkin
Dođrulama Kılavuzu**



Haziran 2006

WELMEC

Yasal Metrolojide Avrupa İşbirliği

WELMEC Avrupa Birliđi ve EFTA Üye Ülkeleri arasında yasal metroloji hizmetleri konusunda bir işbirliğidir. Bu belge, ölçü aleti üreticileri ve bu ürünlerin uygunluk değerlendirmesini gerçekleştirecek onaylanmış kuruluşlara yol göstermek amacıyla WELMEC tarafından yayınlanan Rehberlerden biridir. Rehberler sadece tavsiye niteliğindedir ve ilgili AB direktiflerinde belirtilenler dışında hiçbir sınırlama veya ek koşul getirmez. Alternatif yaklaşımlar kabul edilebilir, ancak bu belge içinde sunulan tavsiyeler WELMEC' in görüşünü yansıtır ve takip edilecek en iyi uygulamalardır.

Orijinal versiyon WELMEC tarafından yayınlanmıştır.

WELMEC Secretariat
NWML
Stanton Avenue
Teddington
United Kingdom
Tel:+44 (0)20 8943 7216
Faks:+44 (0)20 8943 7270

Türkçe çevirisinden "Türkiye'de Yasal Metrolojiye Destek Projesi" sorumludur.

EuropeAid/122782/D/SER/TR
Paris Cad. No: 49B/5
Kavaklıdere 06540
Ankara – Türkiye
Tel: +90 312 467 30 51
Faks: +90 312 467 30 68

ÖNSÖZ

Uyumlaştırılmış Topluluk prosedürünün olmaması halinde, 2000/13/EC sayılı yönetmeliğin 8.4. maddesinde yer alan yükümlülüklerin sağlanabilmesi için süzölmüş net ağırlığın belirlenmesinde bu belge yol göstericidir.

İzleme ve düzenleme aşamasında kullanılan süzölmüş ağırlık, süzölmüş yıkanmış ağırlık ve süzölmüş sostan arındırılmış ağırlık doğrulamasına ilişkin prosedürler, test planları ve gereklilikler bu Kılavuzda yer alır. Doldurulmuş ağırlıklarının süzölmüş ağırlık hedeflerine uygunluğunu sağlamak için kontrol etme yükümlülüğü bulunan üreticiler için de ayrıca yol göstericidir.

Bu kılavuz notları Campden & Chorleywood Food Research Association ve British Frozen Food Federation da dahil olmak üzere endüstrinin katkılarıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Bu Kılavuz, gıdaların etiketlenmesi, sunulması ve tanıtılması ile ilgili 2000/13/EC no'lu yönetmeliğin 8.4. maddesinde ifade edildiği şekilde sıvı ortamdaki katı gıdaların süzölmüş ağırlığının gösterilmesi gereken bütün hazır ambalajlı ürünleri kapsar.

Bu kılavuz ayrıca ambalaj materyalinin tanımında ambalaj materyali olarak süzölmüş ağırlığın ve ürün olarak da katı maddelerin süzölmüş ağırlığındaki sıvının esas alındığı OIML Tavsiyeleri R87'ye uygundur. Süzölmüş üründen artan sıvının 'kullanıldıktan sonra kullanılıp kullanılmayacağı' belirli olmayan ürünler için sıvı ortam listesi 2000/13/EC no'lu Yönetmeliğin 8.4. maddesinde açıklanmıştır.

İÇİNDEKİLER

Bölüm 1	Tanımlar	1
Bölüm 2	Gereklilikler ve Test Planları	3
Bölüm 3	Süzölmüş Ağırlık, Süzölmüş Yıkanmış Ağırlık ve Süzölmüş Deglazed Ağırlığın Belirlenmesine Yönelik Prosedürler	6
Bölüm 4	Üretim Kontrolü	11
Bölüm 5	Dolum Miktarı ve Konteynerlerin İşaretlenmesi	12
	Minimum Nominal Süzölmüş Ağırlık Verileri (Tablo 2)	13

1. TANIMLAR

1.1 Nominal Ağırlık

Tabloda belirtilen sıvı ortam/ sos de dahil olmak üzere hazır ambalaj içindeki ürünün miktarı.

1.2 Nominal süzölmüş ağırlık, nominal süzölmüş yıkanmış ağırlık ve nominal süzölmüş sostan arındırılmış ağırlık (A_n)

Hazır ambalajdaki ürün miktarı eksi sıvı ortam/sos (bkz. 1.4).

1.3 Gerçek süzölmüş ağırlık, gerçek süzölmüş yıkanmış ağırlık ve gerçek süzölmüş sostan arındırılmış ağırlık

Solüsyon eşitliği sağlandıktan sonra (uygun olduğunda, ancak sostan arındırılmış ağırlık hariç) hazır ambalajdaki ürün miktarı ve sıvı ortam, Bölüm 3'te ortaya konulan test yöntemlerine uygun olarak süzülür.

Not: donmuş tabakanın ürün kalitesini koruması amacıyla üzeri ince bir tabaka suyla kaplanmış soslu deniz ürünleri –önceden dondurulmuş deniz ürünleri - deniz ürününün sos hariç gerçek ağırlığı (bkz 1.4).

Not: Belgenin tamamında “kütle” yerine “ağırlık” kullanılmıştır çünkü “drained weight (süzölmüş ağırlık)” uluslararası tanınan bir terimdir. Bu test prosedürünün belirsizliği düşünülürse zaten “ağırlık” ve “kütlenin” bir farkı yoktur.

1.4 Sıvı Ortam (akan sıvı)

1.4.1 Muhtemelen karışımlarda ve dondurulmuş ya da hızlı dondurulmuş durumda yer alan aşağıdaki ortamlar, sadece preparasyonun esas unsuruna ilave edilmesi halinde (bu nedenle alım konusunda kararlı bir unsur olmadığında): su, sıvı tuzlu solüsyonlar, salamura, sıvı yiyecek asitleri solüsyonları, sirke, sıvı şeker solüsyonları, diğer tatlandırıcıların sıvı solüsyonları, meyve sebze kullanılmışsa meyve ve sebze suları.

Not 1: Akan sıvıların tanımları 2000/13/EC'ye uygun olarak düzenlenmiştir. Madde 8.4.

Not 2: Akan sıvıların tanımları Codex Hazır Ambalajlı Yiyeceklerin Etiketlenmesine İlişkin Genel Standardı (CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991), son değişiklik 2001) Bölüm 4.3.3.'e uygundur

Not 3: OIML R87 'de yer alan “ambalajlama materyali” tanımının kullanılması da aynı şekilde uygundur.

1.4.2 İsteğe bağlı olarak aşağıdaki ortamlar tek tek ya da kombinasyon içinde 1.4.1'de liste halinde verilenlerle birlikte kullanılabilir: sıvı nişasta süspansiyonları, süt ve süt türevleri, meyve ya da sebze püreleri ve yenilebilen yağlar.

1.5 Konteynerin Kapasitesi (konteynerin hacmi)

1.5.1 Belirleme temeli kapalı konteynerin tamamen dolu olduğunda ve 20°C’de alacağı demineralize suyun ağırlığından haesaplanmalıdır:

1.5.1.1 Üstü Açık Galonlar

Belirleme, EN 20090-1 : 1993 Hafif metal konteynerlere uygun olarak yapılır. Ebat ve kapasiteler ile ilgili tanımlar ve belirleme yöntemleri. Bölüm 1 : Üstü açık galonlar.

1.5.1.2 Cam Konteynerler

Son olarak 2002 yılında değiştirilen “Konteynerlerin Su Kapasitesinin Belirlenmesi” CAC/RM 46-1972 belgesinde açıklanan tam kapasite yöntemine uygun olarak belirleme yapılacaktır. Belirleme, kapalı konteynerin 20 ml’nin altında tamamen dolu olarak alabileceği 20 °C ‘deki demineralize suyun ağırlığından hesaplanır.

1.6 Parti

Parti, teftiş edilecek olan aynı nominal miktar, aynı tip ve aynı üretim hattında yer alan, aynı yerde ambalajlanmış hazır ambalajları kapsamaludur. Ambalaj büyüklüğü aşağıda yer alan miktarlarla sınırlıdır. Hazır ambalajlar ambalajlama hattının sonunda kontrol edilirken, parti büyüklüğünde kısıtlama olmaksızın, her partideki sayı ambalajlama hattının maksimum saat başı çıktısına eşit olmalıdır. Diğer durumlarda, parti büyüklüğü 10 000 ile sınırlı olmalıdır.

1.7 İzin Verilen Negatif Hata (TNE)

Tablo 1’de kullanılan sayısal ifadeler, belirli hazır ambalajlı ürünlerin ağırlığının belirlenmesi ve 2.1.1 – 2.1.3 arası gerekliliklerin karşılanması halinde hazır ambalajların nominal süzölmüş ağırlığı, nominal süzölmüş yıkanmış ağırlığı ya da nominal süzölmüş sostan arındırılmış ağırlığın altında kalan hazır ambalaj ağırlıklarını temsil eden Avrupa Konseyi Direktifi 76/211/EEC’de yer alan sayısal ifadelerin aynısıdır.

Not: Tablo-1’deki sayısal ifadeler, OIML R87:2004 Ek C Bölüm C.3.1’e uygundur. Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü tarafından ortak olarak desteklenen Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC) tarafından yayınlanan standartlarda, Hazır Ambalajlı Gıdaların Etiketlenmesine ilişkin Kodeks Genel Standardı (CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991), son değişiklik 2001) Bölüm 4.3.3 dışında herhangi bir tolerans gerekliliği bulunmamaktadır. Burada şöyle bir gereklilik yer almaktadır: “Süzölmüş ağırlığın açıklanması miktar denetim sisteminin uygulanmasına tabidir.”

2.GEREKLİLİKLER VE TEST PLANI

2.1 Süzölmüş ağırlık, süzölmüş yıkanmış ağırlık ya da süzölmüş sostan arındırılmış ağırlık gereklilikleri

2.1.1 Bir partide hazır ambalajların gerçek süzölmüş ağırlık ya da gerçek süzölmüş yıkanmış ağırlık ya da gerçek süzölmüş sostan arındırılmış ağırlıkları ortalama olarak nominal

süzülmüş ağırlık ya da nominal süzölmüş yıkanmış ağırlık ya da nominal süzölmüş sostan arındırılmış ağırlıktan az olamaz (bu test planının 2.2.2 alt maddesine uygun olarak).

2.1.2 Aşağıda Tablo 1’de verilen izin verilen negatif hata payından fazla gerçek süzölmüş ağırlık ya da gerçek süzölmüş yıkanmış ağırlık ya da gerçek süzölmüş sostan arındırılmış ağırlığı olan hazır ambalajlar, hatalı olarak belirlenir (bu test planının 2.2.3.1 ve 2.2.3.2 maddelerine uygun olarak)

2.1.3 Aşağıda Tablo 1’de verilen izin verilen negatif hata payının iki katı kadar fazla gerçek süzölmüş ağırlık ya da gerçek süzölmüş yıkanmış ağırlık ya da gerçek süzölmüş sostan arındırılmış ağırlığı olan hazır ambalajlar, kabul edilemez olarak belirlenir ve piyasaya sürülemez (bu test planının 2.2.3.3 maddesine uygun olarak).

Tablo 1: Süzölmüş Ağırlık, Süzölmüş Yıkanmış Ağırlık ya da Süzölmüş Sostan arındırılmış Ağırlık için İzin Verilen Negatif Hatalar

Nominal süzölmüş ağırlık ya da nominal süzölmüş yıkanmış ağırlık ya da nominal süzölmüş sostan arındırılmış ağırlık A_n (g)	İzin Verilen Negative Hata	
	A_n Yüzdesi (%)	g
5 - 50	9	-
50 - 100	-	4.5
100 - 200	4.5	-
200 - 300	-	9
300 - 500	3	-
500 - 1,000	-	15
1,000 - 10,000	1.5	-

2.2 Test planı (tahribatlı test)

2.2.1 Partiden rasgele seçilen ve 20 hazır ambalajdan oluşan örneklem kontrol edilir.

2.2.2 *Ortalama test*

Partiyi oluşturan hazır ambalajlar için tahmini \bar{x} , ortalama süzölmüş ağırlık ya da ortalama süzölmüş yıkanmış ağırlık ya da süzölmüş sostan arındırılmış ağırlık.

Hazır ambalaj partisi, ortalama değerin (= hazır ambalaj numunelerinin gerçek süzölmüş ağırlığının 20’ye bölünmesi ile elde edilen sonuç) aşağıdakine eşit ya da fazla olup olmadığının kontrol edilmesi için uygun olarak düşünülebilir:

$$A - \frac{s \cdot t}{\sqrt{n}} = A - 0.64 \cdot s$$

Bu formülde:

A_n = hazır ambalajların nominal süzölmüş ağırlığı, nominal süzölmüş yıkanmış ağırlığı ya da nominal süzölmüş sostan arındırılmış ağırlığı

s = partinin gerçek muhtevasının tahmini standart sapması*

$t = 2.86$ (19 özgürlük derecesi ile öğrenci dağılımının 0.995 güvenlilik seviyesi *) aşağıdaki ifade kullanılarak hesaplanan standart sapma değeri:

$$\sqrt{\frac{(x_1 - \bar{x})^2 + (x_2 - \bar{x})^2 + (x_3 - \bar{x})^2 + \dots + (x_{20} - \bar{x})^2}{19}}$$

Buna göre, hazır ambalaj partisinin ortalama \bar{x} 'inin kabul ya da reddedilme kriterleri aşağıdaki gibidir¹

Partideki Sayı	Numunedeki Sayı	Kriterler	
		Kabul	Red
100 or more	20	$\bar{x} \geq A_n - 0.640s$	$\bar{x} < A_n - 0.640s$

2.2.3 Asgari kabul edilebilirlik miktarının kontrol edilmesi

Partideki kusurların ya da kabul edilemeyen birimlerin sayılarının test edilmesi, aşağıdaki tek numune planına uygun olarak yapılır

2.2.3.1 Numunede bulunan kusurlu birimler 1'e eşit ya da daha fazla ise, parti kabul edilebilirdir (ayrıca bkz. 2.1.2).²

2.2.3.2 Numunede bulunan kusurlu birimler 2'ye eşit ya da daha fazla ise, parti reddedilir (ayrıca bkz. 2.1.2).²

2.2.3.3 Kabul edilemeyen birimlerin sayısı 1'e eşit ya da daha fazla ise, parti reddedilir (ayrıca bkz. 2.1.3)

Not: Parti, test planının gerekliliklerini yerine getiremediğinde, partinin kusurunun giderilmesi gerekir. Uygun olduğunda, partiler Kılavuzdaki gerekliliklerin karşılanabilmesi için partiler birbirine karıştırılır ya da birbirinden ayrılır. Bu uygun olmazsa, parti kontrollü bir biçimde kenara ayrılır ve üzerine belirtilen sayısal değerlerin kılavuz kriterlerini karşılamadığını gösteren ve revize edilen nominal süzölmüş ağırlığı gösteren bir etiket yapıştırılır.

3. SÜZÜLMÜŞ AĞIRLIĞIN VE SÜZÜLMÜŞ YIKANMIŞ AĞIRLIĞIN VE SÜZÜLMÜŞ SOSTAN ARINDIRILMIŞ AĞIRLIĞIN BELİRLENMESİNDE İZLENEN PROSEDÜRLER

¹ Bkz. 76/211/EEC Ek II 2.3.3.2

² Bkz. 76/211/EEC Ek II 2.2.2

3.1 Genel

3.1.1 Kapsam ve Uygulama Alanı

Bu prosedür, 5-10 kg arası hazır ambalajlı gıdaların süzölmüş ağırlık, süzölmüş yıkanmış ağırlık ya da süzölmüş sostan arındırılmış ağırlıklarının kontrol edilmesinde izlenir.

3.1.2 Numunenin ve Testin Yeri

Partinin numunesinin alınması ve testin yapılması ambalajlamayı yapan kuruluşun tesislerinde gerçekleştirilir. Bu mümkün değilse, ithal edilen ürünlerin numuneleri ithal edildiği yerde alınabilir.

3.1.3 Test ile İlgili Koşullar

Numuneler her zaman alınabilir.

Test, üreticinin ürünün tüketime hazır olduğunu düşündüğü zaman yapılmalıdır.

Aşağıdaki tabloda aksi belirtilmedikçe ve ürün ile ilgili yetki sahibi kişilerin bu konuya ilişkin ayrı bir mutabakatının bulunmaması halinde süzölmüş ağırlık, süzölmüş yıkanmış ağırlık ambalajlamadan en az 14 gün sonra belirlenir.

Belirli ürünlerin süzölmüş ağırlığının numune olarak kontrol edilmesi için önerilen süre aşağıda gösterilmiştir:³

Ürün	Kontrol Süresi	
	Başlangıç	Bitiş
Meyve, sebze ve diğere nebati gıdalar (çilek, ahududu, böğürtlen (blackberry), böğürtlen (loganberry) ve kiwi hariç)	Sterilizasyondan 30 gün sonra	Tutulabilirlik
Çilek, ahududu, böğürtlen (blackberry), kiwi ve böğürtlen (loganberry) hariç	Sterilizasyondan 30 gün sonra	Sterilizasyondan 2 yıl sonra
Tuzlanmış balık, hamsi, salamura, balık buğulama, balık konservesi, midye, karides vs. gibi ürünler hariç	Döküldüğü anda	Döküldükten 14 gün sonra
Kızarmış balık salamurası	Döküldükten 48 saat sonra	Döküldükten 14 gün sonra
Küçük sosisler ve diğere et ürünleri	Sterilizasyondan 5 gün sonra	Tutulabilirlik
Diğere ürünler	Döküldükten 14 gün sonra	Tutulabilirlik

³ bkz. OIML R87:2004 Ek C.6

Not: Yoğunluklar, meyve ve dökülen sıvıdaki şeker muhtevasına göre değişiklik gösterir ve bu durum bir değişim sürecine neden olur. Bu nedenle, denge noktasını gösteren tabloda süreleri belirtmek gerekir.

Çekilen numuneler süzölmüş ağırlık ile süzölmüş yıkanmış ağırlık belirlenmeden önce 12 saat boyunca 20 °C ± 4 °C sıcaklık aralığında bekletilmelidir.

Soslu ürünler için: Numuneler testten önce derin dondurucuda -18 °C ± 2 °C arası sıcaklıkta saklanmalıdır.

3.2 Araçlar

3.2.1 Elek

3.2.1.1 Süzölmüş ağırlık ya da süzölmüş yıkanmış ağırlık

2.5 mm'lik kare deliklerden oluşan düz elek⁴ (nominal tel kalınlığı 1.0 mm).
Not: Domatesler için bkz. Tablo 2'deki alternatif kare örgüler.

Bu eleğin çapı 850 ml ya da daha az kapasiteli konteynerler için 200 mm; 850 ml'den fazla kapasiteli konteynerler için 300 mm olmalıdır.

Not. Hazır ambalajın nominal ağırlığı 2.5 kg ya da daha fazla ise, elekler önceden ağırlıklarının ölçülmesinden ve daralarının hesaplanmasından sonra iki ya da daha fazla eleğe eşit ebatlarda bölünür.

3.2.1.2 Süzölmüş, Sostan Arındırılmış Ağırlık

2.5 mm'lik kare deliklerden oluşan düz elek (nominal tel kalınlığı 1.0 mm).

Soslu Deniz Ürünü:

900 g'a kadar olan süzölmüş sostan arındırılmış hazır ambalaj miktarları için 200 mm çapında elek kullanın; 900 g'den fazla hazır ambalajlar için ise çapı 300 mm olan elek kullanın.

Donmuş Karides ve Yengeç Eti İçin Özel:

450 g'a kadar süzölmüş miktarları bulunan hazır ambalajlar için 200 mm çapında elek; 450 g'dan büyük hazır ambalajlar için ise 300 mm çapında elek kullanın.

Not. Eleklerin önceden tartılması ve önceden daralarının belirlenmesinden sonra süzölmüş ağırlık 2.5 kg ya da daha fazla ise, katı maddeler eşit ebatlarda iki ya da daha fazla eleğe eşit olarak bölünür.

⁴ ISO 3310 – 1 (1990.07). Test elekleri; Teknik gereklilikler ve test; Bölüm 1: Tel örgülü test elekleri

3.2.2 Tartı Aleti

Miktarların belirlenmesi için kullanılan ölçü aletleri ve test tönemlerine ilişkin %95 güvenilirlik seviyesine varan belirsizlikler 0.2 TNE'yi aşamaz – bkz. Tablo 1. Belirsizlik kaynağı örnekleri arasında izin verilen en büyük hatalar ile tartı ve ölçü aletlerinin tekrarlanabilirliği, çeşitli ambalaj materyalleri, sıvı içindeki katı miktar değişimleri ya da sıcaklık değişimlerinden kaynaklanan yoğunluk dalgalanmaları yer alır.

3.3 Numunenin Hazırlanması

3.3.1 Dara

Bölüm 3.2.1'de ayrıntılı olarak verilen özelliklere sahip bir elek seçiniz.

Temiz eleğin darasını belirleyin (Pe_1 'yi tartınız).

Not:

Aynı eleğin tekrar tartılmasıyla üzerinde ürün artıkları olmadığından ve temiz olduğundan emin olunmalıdır. Elek, kullanılmadan önce doğru bir biçimde tartıldığı sürece kuru olması şart değildir.

3.3.2 Yıkama ve Süzme (ürünler için uygun yöntemi görmek için bkz. Tablo 2) ve Sostan Arındırma

Numune, yukarıda 3.1.3'te ortaya konulan numune kriterlerine uygun sıcaklıkta tutulmalıdır.

3.3.2.1 Konteynar Muhtevasının Çekilmesi – Süzülmüş Ağırlık

Hazır ambalajı açın ve ürün ile sıvı ortamı elekten dökün. Ürün ile sıvı ortamı elek yüzeyi boyunca dağıtın ancak materyali elek üzerinde sallamayın. Varsa delik ya da boşlukları yukarıda kalacak şekilde eleğin üzerine düşmüşse, katı ürünü ya da ürünün belirli kısımlarını elinizle dikkatli bir biçimde çevirin. Yumuşak ürünlerde (örn. Kayısı püresi) eleği eğerek boşlukları süzün.

Süzülmüş Yıkanmış Ağırlık ile ilgili yıkama işlemi gerekmiyorsa 3.3.2.4'e devam edin.

3.3.2.2 Konteyner Muhtevasının Çekilmesi – Süzülmüş Yıkanmış Ağırlık

Ambalajı ya da konteyneri açın ve içindekileri eleğin/eleklerin yüzeyine iyice yayarak, ürüne hasar vermeden eleğin gözlerinden dikkatli bir biçimde geçirin. Yapışkan materyaller için, muhtevayı kaşıkla alıp eleğin gözleri üzerine dikkatlice yaymak gerekir ancak bunu yaparken ürüne zarar vermemeye özen gösterilmelidir.

20 °C ± 4 °C' sıcaklıkta suda durularak konteynerdeki posayı ayırın ve ayırdığınız kısmı elekten geçirin.

Eleklerin muhtevasını ürünü mümkün mertebe bozmadan 20 °C ± 4 °C sıcaklıkta su buharında gözle görülebilen sıvı muhteva gidene kadar yıkayın. Sardalya, balık filetosu gibi büyük ürünlerin ürüne zarar vermeden çevirilmesi bu işlemi

kolaylaştırır (bkz. 3.3.2.4).

Not: Süzölmüş yıkanmış ağırlık, süzölmüş ağırlıktan farklıdır. “süzölmüş yıkanmış ağırlığı” açıklamak zorunlu olmasa da uygulama amaçları doğrutusunda bu belgeye bu şekilde dahil edilmiştir. Sözelimi, sosun olduğu ürünlerde buna ilişkin prosedür uygulanır.

3.3.2.3 Konteyner Muhtevasının Çekilmesi – Sostan Arındırılmış Ağırlık

Not:

Kodeks Alimentarius Komisyonunun belirli ürönlere ilişkin özel yöntemlerinin olmaması halinde, bu Kodeks standartları tercih edilmelidir (bkz. Bu kılavuzun sonundaki “Ek Bilgiler” No:1).

Sulu Araç: Sıcaklık 27 °C ± 1 °C. Su miktarı eleğe alınan numunenin ağırlığının en az 8 misline eşit olmalıdır.

Paketi açın ve muhtevayı ürüne zarar vermemeye özen göstererek, dikkatli bir biçimde elek üzerine yayarak geçirin. Üründe boşuklar ve çukurluklar varsa, bunlar üste gelecek şekilde elinizle elek üzerinde ürünü düzeltin. Konteynerin iç yüzeylerine yapışmış olan her tür katı madde bir kaşık ya da benzeri bir alet yardımıyla çıkartılıp elek muhtevasına katılabilir. Elek üzerindeki muhtevayı sallamayınız.

Belirli miktar suyu ihtiva eden araçtaki batırılmış elek ve test numunesi sos belirlemesinin son noktasına kadar elde edilir; diğer bir deyişle, eklenen sosun tamamı çekilir ve dondurulmuş ürün kalır. Bu noktadan sonra, ürünün ‘damla kaybı’ ile erimesine fırsat vermemek için ürünün ılık suda bırakılmaması çok önemlidir.

Numunede görölen ya da hissedilen soslar çekildikten (diğer bir deyişle, numunenin dış yüzeyi ‘akışkan’ ya da ‘kaygan’ olmaktan çıkıp ‘sert’ hale gelince) ve numune rahatça ayrılınca numuneyle birlikte eleği çekin.

Not: Eđer birkaç ürün bir arada donmuş ve birbirine yapışmışsa bu, ürünün düzgün bir biçimde saklanmadığı ve değişken sıcaklıklara maruz kaldığı anlamına gelir. Değişken sıcaklıklara maruz kalmak üründe su kaybına ve görölenen sos seviyesinde değişikliklere neden olabilir. Bu şekilde “öbeklenen” numuneler inceleme için kabul edilemez.

3.3.2.4 Süzme

Süzme işlemini kolaylaştırmak için eleği yatay olarak 17° – 20° açısına eğin.

Süzme işleminin için ürünün eleğe konulduğu andan itibaren 2 dk müddet verin; yıkanmış ve sosundan arındırılmış ürün için ise yıkama ya da asındırma bitene kadar 2 dk bekleyin.

3.3.3 Tartma

Elek artı muhtevayı yeniden tartın (Pe₂'yi tartın).
Süzülmüş miktar, süzölmüş yıkanmış miktar ya da sostan arındırılmış miktarı řu şekilde hesaplayın: $P = Pe_2 - Pe_1$

Bu formölde P: ürün miktarı, Pe₁: temiz eleğın darası, Pe₂: süzme işleminde sonra eleğın ağırlığı artı ürün

3.3.1'deki notu hatırdı tutun.

4. ÜRETİM KONTROLÜ

- 4.1 Gıda maddesinin ya da bunun belirli kısımlarının – üstteki sıvı dışında - doldurulmuş ağırlık kontrolü istatistiksel numune yoluyla ağırlık kontrolü için genel olarak kabul edilen ilkelere uygun olarak yapılır.
- 4.2 Doldurulmuş ağırlığın izlenmesinin yanı sıra doldurulmuş ağırlığı (E) bilinen numunelerin süzölmüş ağırlık, süzölmüş yıkanmış ağırlık ya da sostan arındırılmış ağırlık izlemeleri de yapılır; bunun için bölüm 3.3'te anlatılan prosedür izlenir. 20 birimden oluşın numune, parti içerisinden alınır ve ortalama süzölmüş ağırlık (A) hesaplanır. Bu verilerden $f = E/A$ belirlenir ve belgelenir. Çeşitlilik, olgunluk, mevsim ve iklim koşulları gibi unsurlardan kaynaklanan değışkenlik de dikkate alınmalıdır.
- 4.3 Bir kez belirlendikten sonra, f_m değeri nominal süzölmüş ağırlığın belirlenebilmesi için diğeri üretimlerde gıda maddelerinin ya da bu maddelerinin bazı kısımlarının doldurulmuş ağırlığının hesaplanmasında kullanılabilir.

$$E_c = f_m \times A_n$$

Bu formölde E_c gıda maddesinin doldurulmuş ağırlığıdır (hesaplanmış)

f_m f'nin bu tür bir işlem için belirlenmiş ortalama değeri

A_n nominal süzölmüş ağırlıktır

- 4.4 f_m tahminleri, bu unsurun geçerliliğinin sağlanabilmesi için belirli aralıklarda yeniden oluşturulmalıdır.

5. KONTEYNERLERİN DOLUMU VE İŞARETLENMESİ

- 5.1 2000/13/EC no'lu Yönetmeliğın 2. maddesine uygun olarak, nihai tüketiciye satılacak hazır ambalajlı gıda ürünlerinin etiketleme, sunum (paketleme dahil) ve tanıtımına ilişkin yöntemlerin tüketiciyi ürün miktarı gibi konularda materyal derecesi konusunda yanlış yönlendirmemelidir.
- 5.2 Hazır ambalaj ve ambalaj atıklarına ilişkin 94/62/EEC no'lu Yönetmeliğın 2. Eki çerçevesinde, ambalaj üretilirken ambalaj hacmi ve ağırlığının ambalajlanan ürün ve de tüketici için güvenlik, hijyen ve alım için gerekli asgari seviyenin sağlanması gerekir.

5.3 Etiketleme amacının sağlanabilmesi için, nominal süzölmüş ağırlık (uygun olursa buna sistan arındırılmış ağırlık da dahildir) ya da nominal süzölmüş yıkanmış ağırlık konteyner etiketinde yer almalıdır ve “süzölmüş ağırlık” diye geçmelidir. Bu ifade gram (g) ya da kilogram (kg) olarak verilmeli ve konteyner üzerindeki nominal ağırlık ifadesi ile aynı yakınlık, boyut ve nokta büyüklüğünde olmalıdır.

5.4 Sunum ve asgari ambalajlama gerekliliklerinin karşılanabilmesi için, konteyner üzerindeki süzölmüş ağırlığın (nominal süzölmüş ağırlık ya da nominal süzölmüş yıkanmış ağırlık) Kılavuzda Tablo 2’de konteyner kapasite yüzdesi olarak ifade edilen yüzdelerden birine uymalıdır (bkz. Bölüm 1.5 ‘Konteyner kapasiteleri’ ve Bölüm 2.1.2 ‘İzin Verilen Negatif Hatalar’).

Not: bkz. Tablo 2 sonunda “Bilgi Kaynakları”.

**Tablo 2: Asgari Nominal Süzölmüş Ağırlıklar
(konteynerin kapasite yüzdesi olarak verilmiş – cam
kavanoz eksi 20 ml)**

Ürün	Konteyner Kapasitesi ml	Süzölmüş Ağırlık %	Kaynak	Yöntem	Elek gözü mm
Meyve					
Bütün Kayısı	Tamamı	46	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Yarım Kayısı – Yoğun Şurup	Tamamı	54	CODEX	Süzölmüş	2.5
Yarım Kayısı- Hafif Şurup	Tamamı	55	CODEX	Süzölmüş	2.5
Yaban mersini	Tamamı	37	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Böğürtlen	Tamamı	37	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Kuş üzümü	Tamamı	37	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Dilim mandalina	Tamamı	58	CODEX	Süzölmüş	2.5
Kestane	≥300	60	CODEX	Süzölmüş	2.5
Kestane	<300	55	CODEX	Süzölmüş	2.5
Kızılcık	Tamamı	37	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Meyve kokteyli	Tamamı	60	CODEX	Süzölmüş	2.5
Meyve salatası	Tamamı	56	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Orman meyveleri	Tamamı	40	GMP	Süzölmüş	2.5
Bektaşı üzümü	Tamamı	52	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Üzüm taneleri	Tamamı	50	CODEX	Süzölmüş	2.5
Üzüm	Tamamı	40	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Böğürtlen	Tamamı	35	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Küçük portakal	Tamamı	55	CODEX	Süzölmüş	2.5
Mango	Tamamı	55	CODEX	Süzölmüş	2.5
Çekirdekli Morello kirazı	Tamamı	52	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Çekirdeksiz Morello kirazı	Tamamı	50	OEITFL	Süzölmüş	2.5
Yarım şeftali/dilimli – Yoğun şurup	Tamamı	57	CODEX	Süzölmüş	2.5
Yarım şeftali/dilimli – Hafif şurup	Tamamı	59	CODEX	Süzölmüş	2.5
Bütün armut	Tamamı	50	CODEX	Süzölmüş	2.5
Armut çeşitleri	Tamamı	53	CODEX	Süzölmüş	2.5
Kesilmiş armut	Tamamı	60	CODEX	Süzölmüş	2.5
Ezilmiş ananas	Tamamı	63	CODEX	Süzölmüş	2.5
Ananas çeşitleri	Tamamı	58	CODEX	Süzölmüş	2.5

Bütün erik	Tamamı	50	CODEX	Süzülmüş	2.5
Erik parçaları	Tamamı	55	CODEX	Süzülmüş	2.5
Kuru erik	Tamamı	55	OEITFL	Süzülmüş	2.5
ahududu	Tamamı	37	CODEX	Süzülmüş	2.5
Frenk üzümü	Tamamı	37	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Şuruplu revent	Tamamı	42	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Çilek	Tamamı	35	CODEX	Süzülmüş	2.5
Çekirdekli kiraz	Tamamı	55	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Çekirdeksiz kiraz	Tamamı	52	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Bütün domates	Tamamı	50	CODEX	Süzülmüş	11.2
Dilimlenmiş domates	Tamamı	50	CODEX	Süzülmüş	4.75
Tropikal meyve salatası	Tamamı	50	CODEX	Süzülmüş	2.5
İki meyve (fruit macedoine)	Tamamı	56	OEITFL	Süzülmüş	2.5

- 13 -

Ürün	Konteyner Kapasitesi ml	Süzülmüş Ağırlık %	Kaynak	Yöntem	Elek gözü mm
Çekirdekli beyaz kiraz	Tamamı	56	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Çekirdeksiz beyaz kiraz	Tamamı	55	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Beyaz üzüm	Tamamı	37	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Sebzeler, Tahıllar ve Bakliyat					
Adzuki Fasulye	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Uzunlamasına soyulmuş kuşkonmaz	Tamamı	60	CODEX	Süzülmüş	2.5
Soyulmamış kuşkonmaz	Tamamı	58	CODEX	Süzülmüş	2.5
Kuşkonmaz çeşitleri soyulmuş	Tamamı	57	CODEX	Süzülmüş	2.5
Kuşkonmaz çeşitleri soyulmamış	Tamamı	55	CODEX	Süzülmüş	2.5
Bütün pancar	Tamamı	56.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Dilimlenmiş pancar	Tamamı	56.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kesilmiş pancar	Tamamı	56.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Börülce	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Barbunya	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Taze fasulye	Tamamı	62.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
kahverengi mercimek	Tamamı	62.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kurufasulye (butter beans)	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Kurufasulye (Cannelini Beans)	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Havuç ve şalgam parçaları	Tamamı	52	GMP	Süzülmüş	2.5
Küçük havuç	Tamamı	56.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kesilmiş havuç	Tamamı	56.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Dilimlenmiş havuç	Tamamı	56.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Bütün havuç	Tamamı	56.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kesilmiş kereviz	Tamamı	59	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kereviz çiçeği	Tamamı	62.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kereviz yaprağı	Tamamı	62.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Doğranmış kereviz	Tamamı	52	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Nohut	Tamamı	57	GMP	Süzülmüş	2.5
Kırmızı barbunya	Tamamı	57	GMP	Süzülmüş	2.5

Yeşil barbunya	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Yeşil fasulye	Tamamı	59	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Bütün salatalık turşusu (taze paket)	Tamamı	53	CODEX	Süzülmüş	2.5
Bütün salatalık turşusu (cured)	Tamamı	55	CODEX	Süzülmüş	2.5
Kesilmiş turşu (taze paket)	Tamamı	55	CODEX	Süzülmüş	2.5
Kesilmiş turşu (cured)	Tamamı	57	CODEX	Süzülmüş	2.5
Yeşil mercimek	Tamamı	62.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Yeşil sırık fasulya bütün	Tamamı	50	CODEX	Süzülmüş	2.5
Yeşil sırık fasulye bölünmüş	Tamamı	46.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Yeşil sırık fasulye kesilmiş	Tamamı	48	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kuru fasulye < 15 mm	Tamamı	62.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kuru fasulye 15 mm - 25 mm	Tamamı	59	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kuru fasulye > 25 mm	Tamamı	54	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Sebzeli kuru fasulye	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Mercimek ve sebze	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Mercimek	Tamamı	62.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5

- 14 -

Ürün	Konteyner Kapasitesi ml	Süzülmüş Ağırlık %	Kaynak	Yöntem	Elek gözü mm
Araka	Tamamı	56.5	GMP	Süzülmüş	2.5
Karışık kesilmiş sebze	Tamamı	62.5	GMP	Süzülmüş	2.5
Karışık turşu	Tamamı	50	GMP	Süzülmüş	2.5
Soslu karışık turşu	Tamamı	50	GMP	Yıkanmış	2.5
Bütün mantar	Tamamı	53	CODEX	Süzülmüş	2.5
Dilimlenmiş mantar	Tamamı	53	CODEX	Süzülmüş	2.5
Kesilmiş mantar	Tamamı	53	CODEX	Süzülmüş	2.5
Soslu mantar	Tamamı	27.5	CODEX	Yıkanmış	2.5
Kesilmiş soğan	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
soğan (turşu)	Tamamı	50	GMP	Süzülmüş	2.5
Bezelye ve havuç	Tamamı	60	GMP	Süzülmüş	2.5
Bezelye ve süt mısır	Tamamı	60	GMP	Süzülmüş	2.5
Barbunya	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Bütün patates	Tamamı	59.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Kesilmiş patates	Tamamı	59.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
İşlenmiş bezelye	Tamamı	60	CODEX*	Süzülmüş	2.5
İşlenmiş bezelye ve sebze	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Soya fasülyesi	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Kırmızı lahana (turşu)	Tamamı	45	GMP	Süzülmüş	2.5
Taze soğan (turşu)	Tamamı	52	OEITFL	Süzülmüş	2.5
İspanak yaprağı	Tamamı	59.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Süt mısır	Tamamı	61	CODEX	Süzülmüş	2.5
Sarı bezelye ve sebzeler	Tamamı	55	GMP	Süzülmüş	2.5
Sarı kesilmiş bezelye	Tamamı	62.5	OEITFL	Süzülmüş	2.5
Balık, Et ve diğerleri					
Tuzlu suda yengeç	Tamamı	63	GMP	Süzülmüş	2.5
Tuzlu suda yengeç eti	Tamamı	63	GMP	Süzülmüş	2.5

Sosis	Tamamı	46	GMP	Süzülmüş	2.5
Yağda uskumru	Tamamı	70	GMP	Süzülmüş	2.5
Domates soslu uskumru	Tamamı	70	GMP	Yıkanmış	2.5
Tatlı ya da tuzlu suda uskumru	Tamamı	70	GMP	Süzülmüş	2.5
Yumurta turşusu	Tamamı	52.5	GMP	Süzülmüş	2.5
Yağda sardalye	Tamamı	70	EU STD	Süzülmüş	2.5
Tatlı ya da tuzlu suda sardalye	Tamamı	70	EU STD	Süzülmüş	2.5
Domates soslu sardalye	Tamamı	65	EU STD	Yıkanmış	2.5
Tuzlu suda karides	Tamamı	63	GMP	Süzülmüş	2.5
Yağda ton balığı	Tamamı	65	EEC STD	Süzülmüş	2.5
Tatlı ya da tuzlu suda ton balığı	Tamamı	70	EEC STD	Süzülmüş	2.5
Yağda ton balığı kütlesi	Tamamı	65	EEC STD	Süzülmüş	2.5
Tatlı ya da tuzlu suda ton balığı kütlesi	Tamamı	70	EEC STD	Süzülmüş	2.5
Yağda rendelenmiş ton balığı	Tamamı	65	EEC STD	Süzülmüş	2.5
Tatlı ya da tuzlu suda rendelenmiş ton balığı	Tamamı	70	EEC STD	Süzülmüş	2.5

- 15 -

*) Bu CODEX değerleri, referans yöntem olarak ürünün toplam katı muhtevasına alternatif olarak alınmıştır (mühürlenmiş konteynerin tamamen doluyken alacağı demineralize suyun ağırlığının %19.5'inden az olmayacak şekilde).

Bilgi Kaynakları

Tablo 2'de yer alan asgari nominal süzölmüş ağırlık bilgileri, (CODEX verilerine OEITFL yoluyla getirilen belirli ulusal değışikliklerin yapıldığı durumlar hariç) aşğıdaki kaynaklardan alınmıştır.

- 1 Codex Alimentarius Standartları (CODEX)
- 2 Avrupa Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisi Birliğı (OEITFL) Standartları
- 3 Konserve sardalyeler ile ilgili ortak pazarlama standartlarına ilişkin Konsey Yönetmeliğı (EEC) 2136/89 of 21/6/1989
- 4 Konserve ton balığı ve palamut ile ilgili ortak pazarlama standartlarına ilişkin Konsey Yönetmeliğı (EEC) 9/6/1992 içinde 1536/92
- 5 Karışık meyveler için asgari kalite gerekliliklerine ilişkin Komisyon Yönetmeliğı (EC) No 1010/2001 ve meyze sebzeler için CAC Esasları (örn. Kayısı konservesi için Codex Stan 129-1981)
- 6 İyi üretim uygulamalarını temsil eden değerler (GMP)

Ek Bilgiler

Sos belirlemeye ilişkin esasları içeren Codex standartları (bölüm 7.3.2 içinde ayrı ayrı):

- Hızlı dondurulmuş küçük ve büyük karideslere ilişkin Codex standartları - Codex Stan 092-1981, Rev. 1- 1995
- Hızlı dondurulmuş ıstakozla ilişkin Codex Standardı - Codex Stan 95-1981, Rev 1 - 1995
- Hızlı dondurulmuş balık filetosuna ilişkin Genel Codex Standardı - Codex Stan 190 - 1995
- Hızlı dondurulmuş balık filetosu, doğranmış balık eti ve fileto karışımları ve doğranmış taze balıklara ilişkin Codex Standardı - Codex Stan 165-1989, Rev. 1 - 1995

Bu belge, bazı kısımlarda eski WELMEC WG6 1997 Taslak "Süzülmüş Ağırlığın Kontrol Edilmesi: Gereklilikler ve Belirleme" belgesine dayanan Campden & Chorleywood Food Research Association'ın "Katı Gıda Konteynerinde Süzölmüş Net Ağırlık ve Süzölmüş Yıkanmış Net Ağırlıkların Doğrulaması ile İlgili Kılavuzu" (No:24) esas alınarak hazırlanmıştır.