



## 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 ” maddesindesi 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 <sub>1</sub> , 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 özütleme 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 <sub>1</sub> , 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 <sub>1</sub> , 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.

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

-“Madde 1.1.1 Tipler ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

**1.1.1 Tipler**

Susam tohumu küspesi özütleme 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 <sub>1</sub> , 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 özütleme 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 <sub>1</sub> , 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 <sub>1</sub> , µg/kg, en çok	50,0