

هئية التقويس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARTLAŖTIRMA KURUMU (GSO)



GSO 1921/2009 (E)

اللحوم المجهزة – السجق المتخمر الجاف وفصن الجاف

Hazır etler:

Kuru ve Yarı Kuru fermente sosıs

ICS : 67.120.00

Hazır etler:
Kuru ve Yarı Kuru fermente sosıs

GSO Yönetim Kurulu Onayı Tarihi : 29/5/1430h (24/5/2009)
Basım Durumu : Teknik Yönetmelik

Önsöz

GCC Standartlaştırma Kurumu (GSO), GCC üye Ülkelerin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir Kurumdur. GSO'nun ana görevlerinden birisi, uzman teknik komiteler (TC) aracılığıyla Körfez Standartları/Teknik yönetmeliklerini yayımlamaktır.

GSO, TC No (5) "Gıda ve ziraat ürünleri standartları için teknik komite" komitenin teknik programı aracılığıyla bu Standardı hazırlamıştır. Taslak Standart, Suudi Arabistan Krallığı tarafından hazırlanmıştır.

Taslak Standart ilgili ADMO, Uluslar Arası ve Ulusal yabancı Standartlara ve referanslara göre hazırlanmıştır.

Bu standart GSO Yönetim Kurulunun 29/5/1430h (24/5/2009) tarihinde düzenlenen (10) sayılı toplantısında Körfez Teknik yönetmeliği olarak onaylanmıştır.

**HAZIR ETLER:
KURU VE YARI KURU FERMENTE SOSİS**

- 1- KAPSAM VE UYGULAMA ALANI
Bu GSO standardı koyun, keçi, sığır, bufalo veya deve eti işlenerek elde edilen kuru ve yarı kuru fermente sosislerle ilgilidir.
- 2- BÜTÜNLEYİCİ REFERANSLAR
- 2.1 GSO 9 " Hazır ambalajlı gıda maddelerinin etiketlenmesi".
- 2.2 GSO 592 " Et ve et ürünleri için numune alma yöntemleri".
- 2.3 GSO 996 "Taze sığır, bufalo, koyun ve keçi eti "
- 2.4 GSO 655 "Et, Balık, Kabuklu Deniz Ürünü ve Bunların Ürünlerinin Mikrobiyolojik İnceleme Yöntemleri".
- 2.5 GSO 997 "Soğutulmuş ve dondurulmuş sığır, bufalo, koyun ve keçi eti "
- 2.6 GSO 20 " Gıda maddelerindeki bulaşıcı metalik unsurların tespiti için yöntemler ".
- 2.7 GSO 21 " Gıda tesisleri ve çalışanları için hijyenik yönetmelikler ".
- 2.8 GSO 22 " Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendirici Maddeler için Test Yöntemleri".
- 2.9 GSO ISO 1443:1987 "Et ve Et Ürünleri – Toplam Yağın Belirlenmesi."
- 2.10 GSO ISO 937:1987 " Et ve Et Ürünleri – Nitrojen İçeriğinin Belirlenmesi (Referans Yöntemi)".
- 2.11 GSO 88 " Et ve Et Ürünleri – Klorür İçeriğinin Belirlenmesi (Referans Yöntemi)".
- 2.12 GSO 91 " Et ve Et Ürünleri – Nem İçeriğinin Belirlenmesi."
- 2.13 GSO ISO 2918:1988 " Et ve Et Ürünleri – Nitrit İçeriğinin Belirlenmesi (Referans Yöntemi)".
- 2.14 GSO ISO 2917:1988 " Et ve Et Ürünleri - pH Ölçümü (Referans Yöntemi)".
- 2.15 GSO ISO 4133:1988 "Et ve Et Ürünleri - Glukono- Delta Laktonun Belirlenmesi (Referans Yöntemi)".
- 2.16 GSO 993 " İslami Yasalara Göre Hayvan Kesim Gereksinimleri".
- 2.17 GSO 593 "Et ve Et Ürünleri — Fiziksel Testler"
- 2.18 GSO 834 " Taze soğutulmuş ve dondurulmuş deve eti ".
- 2.19 GSO 839 " Gıda paketleri – Bölüm 1: Genel gereksinimler ".
Aşağıdakilerle ilgili Kurum tarafından onaylanacak GSO:
- 2.20 "Gıda Maddesi Konteynırları — Bölüm II: Plastik Konteynırlar - Genel Gereksinimler".
- 2.21 "Gıda Maddelerinde Domuz Eti Tespiti".

- 2.22 "Gıda Maddelerinde Domuz Yağı Tespiti".
- 2.23 GSO 1016 "Gıda Ürünleri için Mikrobiyolojik Limitler – Bölüm 1".
- 2.24 "Ziraat ve Gıda Ürünlerinde İzin Verilen Maksimum Böcek İlacı Seviyeleri – Bölüm III".
- 2.25 " Gıda Ürünlerinde Maksimum Böcek İlacı Kalıntılarını Tespit Etme Yöntemleri".
- 2.26 "Et ve Et Ürünlerindeki Hormon ve Antibiyotik Kalıntılarının Tespiti ve Belirlenmesi ".
- 2.27 GSO 988 " Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyasyon Seviyesi Limitleri".
- 2.28 GSO 998 "Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyasyon Seviyesi Seviyelerinin Tespit Yöntemleri".
- 3- TANIMLAR
- 3.1 Fermente Edilmiş Sosis: Kıyma haline getirilip tuz, şeker, başlatıcı kültür, baharat, izin verilen gıda koruyucu ve katkı maddeleri ile karıştırılıp doğal veya yapay kılıflara doldurulan soğutulmuş veya dondurulmuş kemiksiz koyun, keçin, sığır, bufalo veya deva etinden hazırlanmış gıda ürünü. Son ürün, ekşi ve asidik bir tada sahip olacaktır.
- 3.2 Fermente edilmemiş sosis: (3.1)'de bahsedilen sosisler, başlatıcı kültür asitlik düzenleyicilerle değiştirilmiş.
- 3.3 Fermantasyon: Eklenen şekerin laktik asit bakterisiyle laktik aside dönüştürüldüğü, son ürüne asidik ve ekşi tadını kattığı biyokimyasal süreçtir.
- 3.4 Başlatıcı kültür: Bir veya daha fazla homofermentatif laktik asit bakterisi serisinin saf kültürü.
- 3.5 Asitlik düzenleyiciler: Laktik asit, sitrik asit ve glukono-delta lakton gibi ürüne asidik tadını vermek için katılan gıda seviyesi asitler.
- 4- FERMENTE SOSİS TİPİ
- 4.1 Kuru sosis: Son nem içeriği %35'den fazla olmayan, tütsülenmiş veya tütsülenmemiş, pişirilmemiş, suyu giderilmiş (3.1)'de bahsedilen sosis.
- 4.2 Yarı kuru sosis: Son nem içeriği %50'den fazla olmayan, tütsülenmiş veya tütsülenmemiş, pişirilmiş (3.1)'de bahsedilen sosis.
- 5- GEREKSİNİMLER
- 5.1 Fermente sosiste aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır:
- 5.1.1 Ürünü üretmek için kullanılan etler, (2.16)'da bahsedilen GSO standardına göre kesilmiş hayvanlardan olacaktır.
- 5.1.2 Ürünü üretmek için kullanılan etler (2.3 , 2.5 & 2.18)'de bahsedilen GSO standardına uygun olacaktır.
- 5.1.3 Ürünü işlemek için kullanılan etler tek bir hayvan türünden olacaktır.

- 5.1.4 Sosisi işlemek için kullanılan diğer tüm bileşenler ilgili GSO standartlarına uygun olacaktır.
- 5.1.5 Ürün, (2.7)'de bahsedilen GSO standardında belirtilen hijyen yönetmeliklerine göre hazırlanacaktır.
- 5.1.6 Eğer mekanik olarak kemiği giderilmiş et kullanılırsa oranı ürünü işlemek için kullanılan ham etin toplam ağırlığının %10'unu geçmeyecektir.
- 5.1.7 Üründe domuz eti ve domuz yağı ürünleri ya da türevleri olmayacaktır.
- 5.1.8 Yabancı madde ve nahoş kokular olmayacaktır.
- 5.1.9 İnsan tüketimine uygun hayvan organları veya iç organları içermeyecektir.
- 5.1.10 Ekşi tatlı asidik bir tadı olacaktır.
- 5.1.11 Yapay renklendirici maddeler içermeyecektir.
- 5.1.12 Ürünün son pH'ı 5.2'den fazla olmayacaktır.
- 5.1.13 Son ürünlerdeki sodyum klorür (yemek tuzu) içeriği %5'i geçmeyecektir.
- 5.1.14 Asit-çözünmez tuz kütle olarak %1.5'u geçmeyecektir.
- 5.1.15 Bulaşıcı metalik unsurlar aşağıdaki seviyeleri geçmeyecektir (ıslak bazlarda ppm):

Cıva	0.5
Arsenik	0.5
Kurşun	0.1
Kadmiyum	0.1
Bakır	20
Çinko	20

- 5.1.16 Katkı Maddeleri
- 5.1.16.1 Son ürünlerdeki sodyum ve/veya potasyum nitrit içeriği sodyum nitrit olarak belirlenen 125 ppm'yi geçmeyecektir.
- 5.1.16.2 GMP'ye göre doğal baharatlar, çeşniler ve lezzetler.
- 5.1.16.3 Bağlayıcı maddeler: bitki proteinleri ve ürünleri, yağsız süt tozu, kazeinler, peynir altı suyu tozu, yumurta proteini ve bağımsız ya da birlikte kütle olarak %3.5'u geçmeyecektir.
- 5.1.16.4 Doldurucu maddeler: nişasta, buğday unu ve bağımsız ya da birlikte kütle olarak %3.5'u geçmeyecektir.
- 5.1.16.5 Şekerler: Sukorlar ve Dekstroz.
- 5.1.16.6 Sodyum veya potasyum mono, di veya polifosfat, benta-fosforo oksit olarak belirlenmiş ve bağımsız ya da birlikte 3000 ppm'yi geçmeyecektir.
- 5.1.16.7 Asitlik düzenleyiciler:
- Laktik asit ve sitrik asit. Birlikte kullanılan toplam miktar 1000 ppm'yi geçmeyecektir.

- Glukono-Delta-lakton. Kullanılan toplam miktar, ham ürün ağırlığının %0.5'ini geçmeyecektir.
- 5.1.16.8 Küf giderici koruyucu maddeler:
- Potasyum sorbat ve ham ürün ağırlığının %0.1'ini geçmeyecektir.
 - Potasyum sorbat solüsyonu (2.5%) veya propilparaben (3.5%) ve yalnızca doldurmadan ve işlemeden önce sosis kılıflarını sıvıya batırmak için kullanılacaktır.
- 5.1.16.9 Doğal tütsü solüsyonları – GMP'ye göre.
- 5.1.16.10 Ürün üretmek için kullanılan et kaynağı dışında başka bir kaynağın sıvı veya katı yağını içeren maddeler eklemek yasaktır.
- 5.2 Mikrobiyolojik limitler, (2.23)'te bahsedilen GSO'da belirtilen limitleri aşmayacaktır.
- 5.3 Böcek ilacı kalıntısı, GSO (2.24)'te belirtilen izin verilen limitleri aşmayacaktır.
- 5.4 Radyoaktivite seviyeleri, (2.27)'de bahsedilen GSO'da belirtilen maksimum seviyeleri aşmayacaktır
- 5.5 YARI KURU SOSİSLER
- (4 ve 5.1)'de belirtilenlere ek olarak yarı kuru sosiste aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır.
- 5.5.1 Son ürünlerdeki nem içeriği kütle olarak %50'yi aşmayacaktır.
- 5.5.2 Nem-protein oranı 3:1'den fazla olmayacaktır.
- 5.5.3 Son ürünlerdeki toplam katı yağ içeriği %35'i aşmayacaktır.
- 5.5.4 Fermantasyon sonrasında ürün, çekirdek ısısı 72°C'ye gelene kadar pişirilmeli ve o sıcaklıkta en az 10 dakika tutulmalıdır.
- 5.6 KURU SOSİSLER
- (4 ve 5)'te belirtilenlere ek olarak kuru sosiste aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır:
- 5.6.1 Son ürünlerdeki nem içeriği kütle olarak %35'i aşmayacaktır.
- 5.6.2 Son ürünlerdeki nem-protein oranı 1.9:1'den fazla olmayacaktır.
- 5.6.3 Son ürünlerdeki toplam yağ içeriği %40'ı aşmayacaktır.
- 5.7 İTHAL KURU VE YARI KURU SOSİSLER
- Madde 5.1'den 5.6.3'e ek olarak aşağıdaki gereksinimler karşılanmalıdır:
- 5.7.1 İlgili yetkililerden ön izin alınan koşullar haricinde KÖRFEZ karantina kurallarında tanımlanan salgın hastalıkların olduğu ülkelere yarı kuru ve kuru sosis ithal etmek yasaktır.
- 5.7.2 İthal edilen partiyle birlikte sosis işlemede kullanılan etin İslami kurallara uygun kesilen hayvanlardan olduğunu, kesim tarihini, hayvan türünü ve üründe bulaşıcı hastalık olmadığını ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten, KÖRFEZ Konseyi veya yetkili bir kurum tarafından tasdik edilmiş ve onaylı bir belge olmalıdır.

- 5.7.3 İthal edilen partinin yanında KÖRFEZ konsolosluğu veya temsilcisi tarafından onaylı ve tasdikli, ürünün ithal edildiği ülkeyi belirten menşei ülke belgesi bulunmalıdır.
- 6- NUMUNE ALMA
Numuneler (2.2)'de bahsedilen GSO standardına göre alınmalıdır.
- 7- DENETLEME VE İNCELEME YÖNTEMLERİ
- 7.1 Denetleme Yöntemleri
- 7.1.1 Toplam yağ içeriği (2.9)'da bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir
- 7.1.2 Toplam protein içeriği (2.10)'da bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.3 Sodyum klorür (2.11)'de bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.4 Nem içeriği (2.12)'de bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.5 Nitrit içeriği (2.13)'te bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.6 pH (2.14)'te bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.7 Glukono-delta-lakton içeriği (2.15)'te bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.8 Domuz eti (2.21)'de bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.9 Domuz yağı (2.22)'de bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.10 Mikrobiyolojik inceleme (2.4)'te bahsedilen GSO standardına göre yapılacaktır.
- 7.1.11 Bulaşıcı metalik unsurlar (2.6)'da bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.12 Renklendirici madde tespiti (2.8)'de bahsedilen GSO standardına göre yapılacaktır.
- 7.1.13 Böcek ilacı limitleri tespiti (2.25)'te bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.14 Hormon ve antibiyotik tespiti (2.26)'da bahsedilen GSO standardına göre yapılacaktır.
- 7.1.15 Radyoaktivite seviyelerinin tespit limitleri (2.28)'de bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.2 Testler
Tüm gerekli testler, uygunluğu belirlemek için bu standardın madde (9)'una göre alınan temsili numuneler üzerinde yapılacaktır.

8- PAKETLEME, TAŞIMA VE DEPOLAMA**8.1 Paketleme**

(2.18 ve 2.19)'da bahsedilen GSO standardında belirtilenlere önyargısız olarak aşağıdakilere uyulacaktır:

8.1.1 Paketlemede kullanılan konteynırlar temiz, hijyenik ve hava sızdırmaz şekilde mühürlü ve ürünün kalitesini ve güvenli elleçlenmesini etkilemeyecek uygun materyallerden üretilmiş olacaktır.

8.1.2 Her paketteki ürün birimi şekil, boyut ve ağırlık olarak birebir aynı olacaktır.

8.2 Taşıma ve Depolama

Fermente sosisin taşınması ve depolanmasında aşağıdakilere uyulmalıdır:

8.2.1 Taşıma, önceden zehirli veya zararlı maddelerin taşınmasında kullanılmamış, uygun araçlarla yapılmalıdır.

8.2.2 Taşıma ve depolama, ürünü mekanik hasar ve çürümeye karşı koruyan koşullarda yapılmalıdır.

8.2.3 Kuru sosisin raf ömrü, 25°C'de depolandığında üretim tarihinden itibaren 6 ayı geçmeyecektir.

8.2.4 Yarı kuru sosisin raf ömrü 4°C'de depolandığında üretim tarihinden itibaren 3 ayı geçmeyecektir.

8.2.5 Dilimlenmiş vakumlu paketli kuru sosisin raf ömrü 25°C'de depolandığında üretim tarihinden itibaren 3 ayı geçmeyecektir.

8.2.6 Dilimlenmiş vakumlu paketli yarı kuru sosisin raf ömrü 4°C'de depolandığında üretim tarihinden itibaren 3 ayı geçmeyecektir.

9- ETİKETLEME

Madde 2.1'de bahsedilen GSO standardında belirtilenlere hanel getirilmeksizin, aşağıdaki bilgiler, ürünün etiketi üzerinde beyan edilecektir:

9.1 Kullanılan et tipi.

9.2 Sosis tipi (Fermente kuru veya yarı kuru).

9.3 Başlatıcı kültür yerine asitlik düzenleyiciler kullanıldığında "fermente edilmemiş sosis" ifadesi

9.4 Ürün pişirildiyse "pişirilmiş sosis" ifadesi.

9.5 Son ürünlerdeki saf et oranı.

9.6 Son ürünlerdeki yağ oranı (açıkça yazılmış).

9.7 Eklenen bağlayıcı ve doldurucu maddeler.

9.8 İnsan tüketimine uygun olmadığında "yemeden önce kılıf çıkartılacak" ifadesi.

9.9 Depolama koşulları.