

تغير على جيلخدا لودل نواعنلا س لجم لودل س بيقترا تيئھ  
GCC STANDARDIZASYON KURULUŞU (GSO)



GSO 1328/2016 (E)

قناقترا (ن جودلا ق جسد — قز هجملا مو حلا  
Hazırlanmış Et — Kanatlı Sosisi

ICS :67.120.10

## Hazırlanmış Et — Kanatlı Sosisi

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi : 05/08/1437h(12/05/2016)  
Yayın Statüsü : Teknik Yönetmelik

## Önsöz

GCC Standardizasyon Kurumu (GSO) GCC üye devletlerin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir kuruluştur. GSO'nun temel işlevlerinden bir tanesi, ihtisaslaşmış teknik komiteler (TCs) marifetiyle Körfez Standartları / Teknik yönetmelikler yayınlamaktır.

GSO işbu Teknik Yönetmeliği, Komite TC No (5)'in teknik programı "Gıda ve tarımsal ürünler standartları için teknik bir komite" çerçevesinde, GSO Teknik Yönetmelik No: GSO 1328/2002 "Hazırlanmış Et: kanatlı Sosisi" Genel Gereksinimleri güncellemiştir. Taslak Teknik Yönetmelik Birleşik Arap Emirlikleri tarafından hazırlanmıştır.

İşbu Teknik Yönetmelik GSO Yönetim Kurulunun 05/08/1437h (12/05/2016) tarihinde yapmış olduğu 23 sayılı toplantıda onaylanmıştır. Onaylanmış olan standart No. GSO 1328/2002 sayılı standardı ilga ederek yerine geçecektir.

## HAZIRLANMIŞ ET-KANATLI SOSİSİ

## 1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

Bu Standart, soğutulmuş ve dondurulmuş (pişmiş ya da pişmemiş), tütsülenmiş veya tütsülenmemiş kanatlı eti sosisleriyle ilgilidir ve kurutulmuş veya konserve etleri içermemektedir.

## 2. TAMAMLAYICI REFERANSLAR

2.1 GSO 9: Önceden Paketlenmiş gıdaların etiketlenmesi.

2.2 GSO 592: Et ve Et Ürünlerini Örnekleme Yöntemleri.

2.3 GSO 1882: Et ve Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Analiz Yöntemleri.

2.4 GSO 986: Dondurulmuş Piliçler.

2.5 GSO 20: Gıda maddelerinde kontaminant metalik elementlerin belirlenmesi için yöntemler

2.6 GSO 21: Gıda Tesisleri ve Bunların Personeli için Hijyen Yönetmelikleri.

2.7 GSO 22: Gıda maddelerinde kullanılan boya maddelerinin testi için yöntem.

2.8 GSO ISO 1443: Et ve Et Ürünleri – Toplam Yağ İçeriği Tespiti.

2.9 GSO ISO 5553: Et ve Et Ürünleri – Polifosfat Tespiti.

2.10 GSO ISO 937: Et ve Et Ürünleri - Nitrojen İçeriği Tespiti.

2.11 GSO 88: Et ve Et Ürünleri - Klorür İçeriğinin Belirlenmesi.

2.12 GSO CAC/MRL 2: Gıdalarda bulunabilecek veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitleri.

2.13 GSO 91Et ve Et Ürünleri - Nem Miktarının Belirlenmesi

2.14 GSO ISO 2918: Et ve Et Ürünleri – Nitrit İçeriğinin Tespiti.

2.15 GSO 322: Soğutulmuş piliç.

2.16 GSO 323: Soğutulmuş ve Dondurulmuş Gıdaların Taşınması ve Depolanması için Genel Gereksinimler

2.17 GSO 993: İslami Usullere Göre Hayvan Kesimine İlişkin Gereksinimler.



- 2.18 GSO 149: Şişelenmemiş İçme Suyu.
- 2.19 GSO 384: İnsan Tüketimine yönelik buz.
- 2.20 GSO 707: Gıda Maddelerinde Kullanılmasına İzin Verilen Lezzetlendiriciler.
- 2.21 GSO 795: Gıda Maddelerinde İzin Verilen Antioksidanların Tespit Yöntemleri.
- 2.22 GSO 1389: Soğutulmuş ve Dondurulmuş Kanatlı Kümes Hayvanları ve Tavşan.
- 2.23 GSO 655: Et, Balık ve Deniz Kabuklularının testi için Mikrobiyolojik Yöntemler.
- 2.24 GSO 1016: Gıda Maddeleri için Mikrobiyolojik Kriter - Bölüm I.
- 2.25 GSO 382, 383: Tarımsal Ürünlerde ve Gıda Ürünlerinde Azami Pestisit Kalıntı Limitleri 1. ve 2. Bölüm
- 2.26 GSO 150-1: Gıda Ürünleri İçin Son Kullanma Tarihleri- Bölüm 1: Zorunlu Son Kullanma Tarihleri
- 2.27 GSO/CAC 193: Gıdalarda ve Yemlerde kontaminantlar ve Toksinler İçin Genel Standart.
- 2.28 GSO 839: Gıda Ambalajları - Bölüm I – Genel Gereksinimler.
- 2.29 GSO 2276: Gıdalarda Domuz Yağı Tespiti.
- 2.30 GSO 998: Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Seviyesini Tespit Etme Yöntemleri.
- 2.31 GSO 1694: Gıda Hijyeni İçin Genel Prensipler.
- 2.32 GSO 1863: Gıda Ambalajları – Bölüm II – Plastik Ambalajlar – Genel Gereksinimler.
- 2.33 Aşağıdakilere ilişkin olarak GSO tarafından onaylanacak olan Körfez Standartları:
- 2.33.1 Gıda Maddelerinde Veteriner İlaçlarının Maksimum Limitlerinin Tespiti İçin Yöntemler.
- 2.33.2 Gıda Maddelerinde Pestisitlerin Maksimum Limitlerinin Tespiti İçin Yöntemler.
- 2.33.3 Gıda Maddelerinde Kullanılmasına İzin Verilen Katkı Maddeleri.
- 2.34 GSO 150-2: Gıda Ürünleri İçin Son Kullanma Tarihleri - Bölüm2: Gönüllü Son Kullanma Tarihleri.
- 2.35 GSO 2233: Nutrisyonel Etiketleme Gereksinimleri.
- 2.36 GSO R 87: Ambalajlardaki Ürün Miktarı.
- 2.37 GSO CAC GL 1: Taleplere İlişkin Genel Kurallar.
- 2.38 GSO 2055-1: Helal Gıda İçin Genel Gereksinimler.
- 2.39 GSO 2333: Gıdalarda Nutrisyon Ve Sağlık Beyanı İçin Genel Gereksinimler.

### 3. TANIMLAR

#### 3.1 Kanatlı sosisleri

Baharat ve diğer içeriklerle kıyılıp karıştırılmış olan soğutulmuş veya dondurulmuş ve doğal veya suni kılıflara doldurulmuş olan bir ya da daha fazla kemiksiz kanatlı eti ile hazırlanmış bir üründür.

##### 3.1.1 Soğutulmuş kanatlı sosisleri

Sosisler, (3.1)>de gösterildiği üzere, (4.4°C veya daha az ısıda) saklanır ve soğutulur.

##### 3.1.2 Dondurulmuş kanatlı sosisleri

Dondurucuya girdiği andan itibaren sıcaklığın mümkün olan en kısa sürede termal merkezde -18°C değerinde olması için (3.1)>de gösterildiği şekilde sosisler en az -35°C sıcaklıkta dondurulur.

##### 3.1.3 Pişirilmiş kanatlı sosisleri

(3.1)>de gösterildiği şekilde sosisler yeterli sıcaklıkta termal olarak işlem görüp, ardından soğutma veya dondurma proseslerinde bekletilir.

##### 3.1.4 Füme kanatlı sosisleri

(3.1)>de gösterildiği şekilde sosisler, istenen renk ve lezzetin verilmesi için tütsüleme yöntemlerinden biri ile işlem gördükten sonra soğutulur, dondurulur ya da pişirilir.

#### 3.2 Sıyrılmış kanatlı eti

Et, el yordamıyla veya makine aracılığıyla karkas kaslarından ve kemiklerinden arındırılarak hazırlanır.

#### 3.3 Doğal bumber:

(2.17) İslam Şeriatı ritüellerine göre, insanın tüketimine uygun olacak doğru temizleme ile temizlenen ve yağından arındırılan kurban edilmiş hayvanların iç organları

#### 3.4 Yapay bumber :

İnsan tüketimine uygun olarak üretilen ve sağlığa yönelik herhangi bir zarar vermeyen malzemelerden yapılmış ve tüketilmeden önce temiz güvenli kaplamalar tüketimden önce çıkarılır.

#### 3.5 Yabancı madde:

Ürünün kendisi veya yapıldığı maddelerin dışındaki her türlü madde.

#### 3.6 Kanatlı :

Piliç, hindi, ördek, kaz, güvercin ve afrika tavuğu gibi her türlü kuş .

#### 4. GEREKSİNİMLER

##### 4.1 Genel Gereksinimler

Kanatlı sosisi yapımında aşağıdaki gereklilikler uygulanacaktır:

- 4.1.1 Ürünün işlenmesinde kullanılacak olan et, 2.17 kısmında belirtilen GSO standartlarına göre mezbahada kesilmiş olan kanatlılardan elde edilmelidir.
- 4.1.2 Ürünün işlenmesinde kullanılacak olan et, 2.4, 2.15 ve 2.22 kısımlarında belirtilen GSO standartlarına uygun olmalıdır.
- 4.1.3 Ürün, işlenmesinde kullanılacak olan et, 2.6 ve 2.31 kısımlarında belirtilen GSO standartlarında belirtilmiş olan hijyen gerekliliklerine uygun olarak hazırlanmalıdır.
- 4.1.4 Ürünün hazırlanmasında kullanılan et harici tüm bileşenler, ilgili GSO standartları ile uyumlu olmalıdır.
- 4.1.5 Ürün, Körfez Standardı Madde (2.38) ile herhangi bir aykırılığa düşmeden İslam Şeriatı hükümlerine ters düşebilecek her türlü ihlalden tamamıyla arındırılmış olmalıdır.
- 4.1.6 Ürün her türlü yabancı malzemedan, kirden ve istenmeyen her türlü koku veya tattan arındırılmış olmalıdır.
- 4.1.7 Organların hiçbir kısmı ya da karaciğer, kalp, taşlık gibi kanatlıların iç organlarının yanı sıra diğer organlar olan boyun, bacaklar, deri, kemik, kıkırdak ve bağırsaklar eklenmemelidir.
- 4.1.8 Nihai üründe toplam yağ oranı kütle olarak % 15'i geçmemelidir.
- 4.1.9 Ürün ayrıştırırmada kullanılan dondurulmuş kanatlı eti, -40 C sıcaklığı geçmeyen bir sıcaklıkta tutulmalıdır.
- 4.1.10 Toplam kalsiyum içeriği (kuru ortamda) kütle olarak % 1'i geçmemelidir.
- 4.1.11 Asit içinde çözünmeyen kül oranı kütle olarak % 1.5'i geçmemelidir.
- 4.1.12 Sofra tuzunun ağırlık oranının % 3'ü geçmemesi gerekir.
- 4.1.13 Standart madde 2.27'de belirtilen hükümlere tabidir. Kanatlı sosislerindeki ağır metallerin, aşağıdaki değerleri (p.p.m) geçmemesi gerekmektedir:

Cıva	0.2
Arsenik	0.0 2
Kurşun	0.1
Kadmiyum	0.0 5



- 4.1.14 Ürünün mikrobiyolojik limitleri, madde 2.24 kısmında bahsedilen GSO standardına uyum göstermelidir.
- 4.1.15 Pestisit artığı içeriği, 2.25 kısmında belirtilen GSO standardına göre izin verilen limitlerden fazla olmamalıdır.
- 4.1.16 Radyasyon seviyesi, 2.27 kısmında belirtilen GSO standardına göre izin verilen limitlerden fazla olmamalıdır.
- 4.1.17 Radyasyon seviyesi, 2.12 kısmında belirtilen GSO standardına göre, veteriner ilaçları kalıntılarının izin verilen maksimum limitlerini geçmemelidir.
- 4.1.18 4.1.20.4 kısmında belirtilen hükümlere hanel getirmeksizin ürün, yapay renklendiricilerden arındırılmış olmalıdır.
- 4.1.19 Kanatlı sosislerinde, aşağıdaki bileşenler uygulanacaktır:
- 4.1.19.1 Kanatlı eti, ürünün nihai ağırlığının en az % 85'i olmalıdır.
- 4.1.19.2 Doğal baharatlar ve çeşniler GMP uyarınca, doğal aromalar da 2.20 kısmında belirtildiği üzere GSO uyarınca eklenmelidir.
- 4.1.19.3 Üretimde kullanılan su ve buz, 2.18 ve 2.19 kısımlarında belirtilmiş olan GSO standardı gerekliliklerine uygun olmalıdır.
- 4.1.20 Kanatlı sosisi yapımında, nihai ürün ağırlığının toplamda en fazla % 15'ini oluşturacak şekilde aşağıdaki isteğe bağlı bileşenlerden bir veya daha fazlasının eklenmesine izin verilmiştir:
- 4.1.20.1 Bu dolgu maddeleri şu şekildedir: Buğday gevreği, patates nişastası, pirinç nişastası, öğütülmüş pirinç, ekmek, bisküvi, mısır unu. Bu eklenen dolgu maddeleri kütle olarak, tek başına veya kombinasyon halinde % 3.5'i geçmemelidir.
- 4.1.20.2 Bağlayıcı maddeler şu şekildedir: Yağsız süt tozu, kazein, peynir altı suyu tozu, yumurta proteini, buğday gluteni, soya proteinleri. Bu eklenen toplam bağlayıcı maddeler kütle olarak, tek başına veya kombinasyon halinde % 3.5'i geçmemelidir.
- 4.1.20.3 Doğal karbonhidratlı tatlandırıcılar şu şekildedir: Şeker, dekstroz ve glikoz şurubu.
- 4.1.20.4 2.33.3 kısmında belirtilen GSO standardına uygun olarak gıda katkı maddelerine ve ürünle alakalı maddelerle belirlenen oranlara müsaade edilmektedir.
- 4.1.20.5 Tütsüleme doğal solüsyonları, iyi üretim uygulamalarına uygun olarak ilave edilebilir.
- 4.1.20.6 İlave edilen ve yağ içeren her türlü katkı maddeleri, ürünün yetiştirilmesinde kullanılan aynı hayvan türünden olmalıdır.
- 4.2 Pişirilmemiş kanatlı sosislerinde aşağıdaki gereklilikler, madde 4.1 kısmında belirtilen durumlara ek olarak karşılanacaktır:
- 4.2.1 Ürün, yalnızca piliç etinden yapılacaktır.

- 4.2.2 Toplam protein içeriği, kütle olarak en az % 12 olmalıdır.
- 4.2.3 Toplam nem oranı, protein içeriğinin en fazla dört katı %  $\pm 3$  olmalıdır.
- 4.3 Pişirilmiş ve tütsülenmiş kanatlı sosislerinde aşağıdaki gereklilikler, madde 4.1 ve 4.2 kısımlarında belirtilen durumlara ek olarak karşılanacaktır:
- 4.3.1 Toplam protein içeriği, kütle olarak en az % 15 olmalıdır.
- 4.3.2 Toplam nem oranı, protein içeriğinin en fazla dört katı %  $\pm 10$  olmalıdır.
- 4.4 İthal edilmiş kanatlı sosisleri için, madde 4 kısmında belirtilen tüm gereklilikler aşağıdakilere ek olarak karşılanmalıdır:
- 4.4.1 Yemen Cumhuriyeti ve GCC (Körfez lkeleri İşbirliği Konseyi) karantina kuralları çerçevesinde tanımlandığı üzere salgın hastalıkların bulunduğu ülkelerden kanatlı hayvan sosislerinin ithalatı yasaklanmıştır.
- 4.4.2 İthal edilen koņimentodan sonra Yemen Cumhuriyeti ve GCC elçilikleri tarafından veya bunların adına, hayvanların herhangi bulaşıcı bir hastalık taşımadığını, insan tüketimi için uygun olduğunu, hayvanın türünü ve kesim tarihlerini rapor edebilecek bir temsilci tarafından akredite edilmiş ve onaylanmış sağlık raporunun alınması gereklidir.
- 4.4.3 İthal edilen türle beraber, Yemen Cumhuriyeti ve GCC elçilikleri tarafından veya bunların adına hareket eden bir temsilci tarafından ürünün nereden ithal edildiğini gösteren bir sertifika ibraz etmelidir.
- 4.4.4 İthal edilen koņimento ile beraber, Körfez İşbirliği Konseyi (GCC) ve Yemen Cumhuriyeti'nde yürürlükteki yönetmeliğe ve yasamaya uygun olarak Helal sertifikası da eklenmelidir.
- 4.5 Ambalaj içerisindeki ürün miktarı Madde (2.36) kısmında belirtilen Körfez Standartlarında bahsi geçen gerekliliklere uygun olmalıdır.
5. NUMUNE ALMA
- Numune alma işlemi, 2.2 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak yapılacaktır.
6. DENETLEME VE TEST ETME YÖNTEMLERİ
- 6.1 Denetleme Yöntemleri
- 6.1.1 Toplam yağ içeriği, 2.8 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak belirlenecektir.
- 6.1.2 Toplam protein içeriği, 2.10 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak belirlenecektir.
- 6.1.3 Sodyum klorür, 2.11 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak belirlenecektir.

- 6.1.4 Fosfat, 2.9 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak belirlenecektir.
- 6.1.5 Nem içeriği, 2.13 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak belirlenecektir.
- 6.1.6 Nitrit içeriği, 2.14 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak belirlenecektir.
- 6.1.7 Domuz ürünü, 2.29 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak kontrol edilecektir.
- 6.1.8 Mikrobiyolojik denetleme, 2.23 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak yürütülecektir.
- 6.1.9 Kontaminant metalik elementler, 2.5 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak belirlenecektir.
- 6.1.10 Radyoaktivite seviye sınırlarının tespiti, 2.30 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak belirlenecektir.
- 6.1.11 Veteriner ilaçları artıklarının tespiti, 2.34.1 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak yapılacaktır.
- 6.1.12 Böcek ilaçları düzeyinin tespiti, 2.34.2 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak yapılacaktır.
- 6.1.13 Renklendirici maddelerinin tespiti, 2.7 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak yapılacaktır.
- 6.1.14 Antioksidanlar, 2.21 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak belirlenecektir.
- 6.1.15 Fiziksel ve kimyasal testler, 2.3 kısmında belirtilen GSO standartlarına uygun olarak yürütülecektir.

## 6.2 Testler:

Gerekli tüm testler, bu standart ile uygunluğunun denetlenmesi amacıyla mevcut standardın (5.) maddesine göre alınmış olan temsili numune üzerinde yürütülmelidir.

## 7. AMBALAJLAMA, TAŞIMA VE DEPOLAMA

### 7.1 Ambalajlama

2.28 ve 2.32 kısmında belirtilen GSO standardının hükümlerine hâlel getirmeksizin, ambalajlama sırasında aşağıda belirtilen durumlara uyulmalıdır:

- 7.1.1 Ambalajlama işleminde kullanılan paketler temiz, saydam nitelikli, hijyenik olan, ürün kalitesini ve bütünlüğünü bozmayacak nitelikte ve nakliye, taşıma ve depolama esnasında herhangi bir kirlenmeye neden olmayacak uygun malzemedir yapılmış olmalıdır.
- 7.1.2 Ürünler, iyice paketlenmeli ve hava boşluğu olmamalıdır.
- 7.1.3 Her ambalajdaki ürün birimleri aynı şekil, boyut ve ağırlıkta olmalıdır.

## 7.2 Taşıma ve depolama

2.16 kısmında belirtilen GSO standardının hükümlerine halel getirmeksizin, ürünün nakliyesi ve depolanması sırasında aşağıda belirtilen durumlara uyulmalıdır.

7.2.1 Taşıma, daha önceden zehirli veya sağlığa zararlı maddelerin taşınmasında kullanılmamış olan uygun araçlarda sağlanmalıdır.

7.2.2 Taşıma ve depolama işleminin, ürünü mekanik hasar ve bozulmadan koruyacak araçlarla sağlanması gerekir.

7.2.3 Soğuk pişirilmemiş sosis, soğuk pişirilmiş sosis, vakumlu ambalajlı soğuk pişirilmiş sosis (4.4oC veya daha düşük sıcaklıkta) muhafaza edilmelidir.

7.2.4 Pişirilmiş dondurulmuş sosis -18°C sıcaklıkta saklanmalıdır.

7.2.5 8/5 kısmında belirtilen GSO standardının hükümlerine halel getirmeksizin, ürünün raf ömrü etin üretildiği raf ömrünü geçmemelidir.

## 8. ETİKETLEME

2.1, 2.37 ve 2.39 kısmında belirtilen GSO standardının hükümlerine halel getirmeksizin, aşağıdaki bilgilerin etiket üzerinde yer alması gerekir:

8.1 Ürünün adı ve durumu (kendi durumuna göre; pişirilmiş, tütsülenmiş, soğutulmuş, dondurulmuş).

8.2 Kullanılan kanatlı etinin türü.

8.3 Kullanım talimatları, depolama ve taşıma.

8.4 Yenmeyen yapay kaplama olması halinde (3.4 kısmında belirtildiği üzere), etiket üzerinde belirtilmesi gerektiğini işaret eden bir ifade.

8.5 Belirtilen (2.26) ve (2.34) standart maddelerinde bulunan içeriğe uygun raf ömrü.

8.6 Belirtilen (2.35) standart maddesinde bulunan içeriğe uygun beslenme etiketlemesi.

Referanslar:

- Suriye 2721 Standardı: sosisler.
- Ürdün Standardı 816: Et ve et ürünleri - sosis ürünleri.
- Hindistan 13400 Standardı: kanatlı hayvan sosisleri - Şartname.
- Yeni Zelanda rehber teknik şartnamesi 2.2.1: et ve et ürünleri.