

هدية
س لجمال ودلس يد قتل ا
جل ا
ج يد لخل ال ودلن و اع تل ا
يدبر
ة

GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO CAC/GL 14:2015 (E)
CAC/GL 14:1991

إرشادا
ت ج لل بور كيملا ا تلل والأ ء تشمل ا
ةدو ة يجولو يد او شلب ةمدخ
ل
منتجلك في لل ا دل او ةعضملا
م و د ن جاو

İşlenmiş et ve kanatlı ürünlerde kullanılan baharatların
ve otların mikrobiyolojik kalite kılavuzu

ICS : 07.100.30; 67.120.10; 67.120.20; 67.220.10

İşlenmiş et ve kanatlı ürünlerinde kullanılan baharatların
ve otların mikrobiyolojik kalite kılavuzu

GSO Teknik Konsey (35) Tarihi : 19-20/6/1436h (8-9/4/2015)
Yayın türü : Standart

GSO STANDARD

GSO CAC/GL 14:2015

standartları için teknik bir komite olan Komite TK No (5) teknik programı çerçevesinde GSO tarafından hazırlanmıştır. Taslak Standart, Yemen Cumhuriyeti tarafından hazırlanmıştır.

İşbu standart, GSO Yönetim Kurulunun, 19- 20/6/1436h (8-9/4/2015)y tarihli (35) sayılı toplantısında, GSO Yönetim Kurulu tarafından bir Körfez Standardı olarak onaylanmıştır.

İŞLENMİŞ ET VE KANATLI ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN BAHARATLARIN VE OTLARIN MİKROBİYOLOJİK KALİTE KILAVUZU

1 KAPSAM

İşbu standart, işlenmiş et ve kanatlı ürünlerinde bileşen olarak kullanılmadan önce işleme tabi tutulması gereken, yabancı veya hasat edilmiş baharat ve otlar için geçerlidir.

İşlenmiş et ve kanatlı ürünlerinin kullanımına uygunluğunu artıracak ve sağlayacak nihai ürün kriterleriyle birlikte baharatların ve otların işlenmesine yönelik yöntemleri listelemektedir.

2 Normatif Referanslar

2.1 GSO 1814, "Radyasyona maruz kalmış gıdalar için genel standartlar".

2.2 GSO CAC 19, "Gıdaların işlenmesinde kullanılan radyasyon yayan tesislerin çalışma gereklilikleri".

2.3 GSO 253, "Baharat ve çeşnilerin test edilmesi için yöntemler – İkinci kısım: Mikroskopik İnceleme, Özütlenebilir Renk Tayini, Kalsiyum, Alil İzotiyosiyanat, P-Hidroksibenzil İzotiyosiyanat, Taninler, Metalik Elementler ve Asitlik".

2.4 GSO ISO 948, "Baharatlar ve çeşniler – numune alma".

2.5 GSO ISO 2825, "Baharat ve çeşniler - analiz için bir temel numunesinin hazırlanması "

2.6 GSO 9, "Paketlenmiş gıda maddelerinin etiketlenmesi".

2.7 GSO 2282, "İnsan tüketimi için bitkisel ürünlerin etiketlenmesi".

2.8 GSO 150, "Gıda ürünleri için son kullanma tarihleri".

2.9 GSO 1016, "Gıda malzemeleri için mikrobiyolojik kriterler – Kısım 1"

2.10 GSO CAC/GL 63, " Mikrobiyolojik risk yönetiminin (MRM) yürütülmesine ilişkin ilke ve esaslar".

2.11 GSO 810, " Mikrobiyoloji – Mikrobiyolojik Muayeneler için Kılavuz Bilgiler".

2.12 GSO 261, " Gıda Muayene Mikrobiyolojik Yöntemleri- Kısım 1: Numunelerin Hazırlanması".

GSO STANDARD

GSO CAC/GL 14:2015

- 2.13 GSO 842, "Mikrobiyoloji- Mayaların ve Kalıpların Numaralandırılmasına Yönelik Genel Kılavuz Bilgiler - 25 ° C'de Koloni Sayımı Tekniği ".
- 2.14 GSO ISO 6887-1, "Gıda ve hayvansal yem maddelerinin mikrobiyolojisi - Test numunelerinin hazırlanması, başlangıç süspansiyonu ve mikrobiyolojik muayene için Ondalık seyreltmeler - Kısım 1: İlk süspansiyon ve ondalık dilüsyonların hazırlanması için genel kurallar ".
- 2.15 GSO 988, "Gıda maddelerinde izin verilen radyoaktivite seviye limitleri – Kısım 1”.

2.16 GSO 998, " Gıdalarda İzin Verilen Radyonüklit Limitlerinin Saptanması Yöntemi Kısım 1: Gama Spektrometresi Analizi A - Cs - 134, Cs - 137 ".

2.17 GSO 2359, "Gıda maddelerinin ve gıda bileşenlerinin üretiminde kullanılan özütleme çözücüleri ve kalıntı limitleri ".

3 TANIMLAR

3.1 Baharatlar ve otlar, gıdalara aroma veya tat vermeye yarayan, bitkilerin yapraklar, çiçekler veya diğer kısımlarının aromatik kısımlarıdır.

3.2 Kullanıma uygunluk; baharatların ve otların bozulmaya veya halk sağlığı sorunlarına neden olan mikroorganizmalarla kirlenmesinin, baharatların ve otların işlenmiş et ve kanatlı ürünlerinde katkı maddesi olarak kabul edilebilir olduğu ölçüde azaltıldığı bir durum anlamına gelir.

3.3 Dekontaminasyon, canlı mikroorganizmaların fiziksel veya kimyasal yollarla, baharatların ve otların kullanımına uygunluğunu azaltacak şekilde azaltılmasını ifade eder.

3.4 İşleme, baharatlar ve otlar için bir dekontaminasyon [zararlı maddelerden arındırma] işlemi anlamına gelir. Buna, sınıflandırma, ışınlama, kimyasallara maruz bırakma, özütleme, ısıl işlem, ekstrüzyon ve diğer benzeri fiziksel veya kimyasal yöntemleri içerir.

4. İŞLEME

4.1 İşlemenin, teknik yetkili personel denetiminde olması gerekir.

4.2 Ambalaj da dahil olmak üzere, işleme sürecindeki tüm adımlar, gereksiz gecikme olmadan ve kullanım uygunluğunu bozacak kirlenme, bozulma ve mikroorganizma gelişimini en aza indirecek koşullar altında gerçekleştirilmelidir.

4.3 Tedavi yöntemleri, işlenmiş baharatların ve otların, bu Standardın nihai ürün kriterlerini karşılayacak şekilde olmalıdır.

4.4 Tedaviler, kalite ve bileşim üzerinde asgari bir etki bırakacak ve maksimum bir dekontaminasyon etkisi sağlayacak şekilde yapılmalıdır.

4.5 Isıl işlem veya ekstrüzyon işlemleri güçlü bir bakterisit etki gösterse de, tüm baharatlar ve otlar aroma ve rengi olumsuz bir şekilde etkilemeksizin bu tür muamelelere maruz bırakılamaz.

4.6 Muamele, bir özütleme işlemi içeriyorsa, özütleyici, gıdalarda kullanılmak üzere onaylanmalı ve (2.17) alt bölümünde tanımlanan iyi üretim uygulamasına ve Körfez Standardına göre kullanılmalıdır.

4.7 Işınlama, mikrobik kontaminasyon veya böcek istila kontrolü için kullanıldığında, iyi ışınlama pratiklerine ve Bölümler (2.1.2.2) 'de tanımlanan Körfez Standartlarına uygun olarak yapılmalıdır.

4.8 İşlem, katı, sıvı veya gaz halindeki mikroorganizmaları (örneğin fümigantlar) kontrol etmek için kimyasallara maruz bırakmayı gerektiriyorsa, kullanılan kimyasallar bu amaçla onaylanmış olanlar olmalıdır.

4.9 İşleme yöntemleri, işlenmiş baharat ve otların, işbu Standardın nihai ürün kriterlerini karşılayacağı şekilde olmalıdır.

- 4.10 İşlemlerin, kalite ve yapıda asgari etki ve zararlı maddelerden arındırma konusunda azami etkiyi sağlayacağı şekilde gerçekleştirilmelidir.
- 4.10.1 Isıl işlem veya ekstrüzyon işlemlerinin güçlü bakterisidal etkisi olabilir, buna rağmen her baharat ve otların lezzet ve renk olumsuz şekilde etkilenmeden bu işlemlere maruz kalmayabilir.
- 4.10.2 İşlemden bir özütlenme süreci olması halinde, özütleyicinin gıdada kullanımının onaylanmış olması ve iyi üretim uygulamalarına ve alt madde 2.17'de tanımlanan Körfez Standardına göre kullanılmalıdır.
- 4.10.3 Işınlama, mikrobik kontaminasyon veya böcek istila kontrolü için kullanıldığında, iyi ışınlama uygulamalarına ve alt maddeler 2.1, ve 2.2'de tanımlanan Körfez Standartlarına uygun olarak yapılmalıdır.
- 4.10.4 İşlem, katı, sıvı veya gaz halindeki mikroorganizmaları (örneğin fümigantlar) kontrol etmek için kimyasallara maruz bırakmayı gerektiriyorsa, kullanılan kimyasallar bu amaç için onaylanmış olmalıdır.
- 4.11 Sürecin Tanımlanması
- Baharatlara, otlara veya bunların karışımlarına yukarıdaki işlemlerden biri uygulandıysa, perakende olmayan kapların etiketlenmesi kaptaki veya beraberindeki belgelerde verilecektir.
- 4.12 Numune Alma ve Kalite Kontrol Prosedürleri
- 4.12.1 Baharat ve otlarda işlemden kullanılan her bitki, ürünlerinin güvenliğini ve uygunluğunu sağlamak için bir kalite kontrol programı kullanılmalıdır. Bu program, spesifik işlem süreci, ürün ve ürünün son kullanımı için HACCP ilkelerine uygun olarak geliştirilmelidir. Program, uygunluğunu kısıtlayan ürünlerin reddedilmesini sağlamalıdır.
- 4.12.2 Kullanılan laboratuvar prosedürlerinde, sonuçların kolayca yorumlanabilmesi için uygun ve bilinen yöntemler izlenmelidir.
5. NİHAİ ÜRÜN KRİTERLERİ
- Numune alma, analiz ve diğer belirleme işlemlerinde, diğer gıda katkı maddeleri içeren ya da içermeyen baharatlar, otlar ve bunların karışımları için aşağıdaki kriterlere uyacak diğer metotların belirlenmesi için standart yöntemler kullanılmalı ve bu standarda göre muamele edilmiş:
- 5.1 4.4.2 ve 4.4.4 maddelerinde olduğu gibi işlem gören baharatlar ve otlar, kullanılan kimyasal(lar) veya özütleyici madde(ler)in en düşük ulaşılabilir miktarı ve (2.17) alt maddesinde tanımlanan Körfez Standartlarına uygun olmalıdır.
- 5.2 İşlenmiş baharatların veya otların mikrobiyolojik özellikleri, içinde kullanıldıkları et ve kanatlı ürünlerinin muhafaza parametreleriyle uyumlu olmalıdır.

Referanslar

- 1- CAC/ GL14: 1991 " İşlenmiş et ve kanatlı ürünlerinde kullanılan baharatların ve otların mikrobiyolojik kalitesi için kılavuz " .
- 2- Mısır Standart No(7155/2010)" İşlenmiş et ve kanatlı ürünlerinde kullanılan baharatların ve otların mikrobiyolojik kalitesi için kılavuz."