

تَبِيرِ عِلَا جِإِلْخِلَا لُودِلْ نِوَاعْتِلَا سِلْجَمِ لُودِلْ سِ بِيَقْتِلَا تَبِيْهْ
GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO 1924/2009 (E)

ةَفَفْجَمَلَا مَوْحَلَا
KURUTULMUŞ ET

ICS :67.120.00

KURUTULMUŞ ET

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi
Yayın türü

29/5/1430h (24/5/2009)
Teknik yönetmelik

Önsöz

GCC Standardizasyon Teşkilatı (GSO), GCC üye devletlerinin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir teşkilattır. GSO'nun temel işlevlerinden biri, ihtisaslaşmış teknik komiteler (TK'lar) vasıtasıyla Körfez Standartları / Teknik yönetmelikler yayınlamaktır.

İşbu Standart, gıda ve tarımsal ürünler standartları için teknik bir komite olan Komite TK No (5) teknik programı çerçevesinde GSO tarafından hazırlanmıştır. Taslak Standart, Suudi Arabistan Krallığı tarafından hazırlanmıştır.

Taslak Standart, ilgili ADMO, Uluslararası ve Ulusal yabancı Standartlar ve referanslara dayanılarak hazırlanmıştır.

İşbu standart, GSO Yönetim Kurulunun, 29/5/1430h (24/5/2009) tarihli (10) sayılı toplantısında, GSO Yönetim Kurulu tarafından bir Körfez Teknik yönetmeliği olarak onaylanmıştır.

KURUTULMUŞ ET

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

İşbu Standart, koyun, sığır veya manda, deve etinden hazırlanan, kemik, kıkırdak ve sinirlerden temizlenmiş ve uygun şekilde paketlenmiş, kurutulmuş etler ile ilgilidir.

2. TAMAMLAYICI REFERANSLAR

- 2.1 GSO 9 "Hazır ambalajlı gıda maddelerinin etiketlenmesi".
- 2.2 GSO 592 "Et ve et ürünlerinden numune alım yöntemleri".
- 2.3 GSO 655 "Et, Balık, Kabuklular ve Bunların ürünlerinin Mikrobiyolojik Muayenesi için yöntemler".
- 2.4 GSO 997 "Soğuk ve dondurulmuş sığır, manda, koyun ve keçi eti".
- 2.5 GSO 20 "Gıda maddelerindeki kirlilik yaratan metal elementlerin tespit edilmesinde kullanılacak yöntemler".
- 2.6 Teşkilat tarafından onaylanacak "Besin Maddeleri için Tuz" hakkındaki GSO.
- 2.7 GSO 21 "Gıda tesisleri ve burada çalışanlar için hijyen yönetmelikleri".
- 2.8 GSO 22 "Gıda maddelerinde kullanılan renklendirici maddelerin test edilmesinde kullanılan yöntemler".
- 2.9 Teşkilat tarafından onaylanacak "Sirke" hakkında GSO.
- 2.10 GSO 88 "Et ve et ürünleri – Klorür içeriğinin belirlenmesi".
- 2.11 GSO 91 "Et ve et ürünleri – nem miktarının tespit edilmesi".
- 2.12 GSO ISO 2918 1988 "Et ve et ürünleri – Nitrit içeriğinin tespit edilmesi".
- 2.13 GSO 993 "İslami usullere göre hayvan kesim koşulları".
- 2.14 GSO 383 "Tarım ve gıda ürünlerinde azami tarım ilacı kalıntısı limitleri – Kısım II."
- 2.15 GSO 707 "Gıda ürünlerinde kullanılmasına izin verilen tatlandırıcılar".
- 2.16 GSO 834 "Taze ve soğutulmuş deve eti".
- 2.17 GSO 839 "Gıda ambalajları – Kısım 1 Genel Koşullar".
- 2.18 GSO 1863 "Gıda Ambalajları – Kısım 2 Plastik Ambalajlar – Genel Koşullar".
- 2.19 GSO 1016 "Gıda maddeleri için mikrobiyolojik kriterler – Kısım 1".
- 2.20 GSO 988 "Gıda maddelerinde izin verilen radyoaktivite seviyesi limitleri".
- 2.21 GSO 998 "Gıda maddelerinde izin verilen radyoaktivite seviyelerinin limitlerinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler".
İlgili kurum tarafından onaylanacak GSO
- 2.22 "Domuz etinin tespit edilmesi".

- 2.23 Gıda maddelerinde izin verilen tarım ilacı kalıntıları için “Azami Kalıntı Limitleri”.
- 2.24 "Et ve et ürünleri – Hormonlar antibiyotikler tespit etmede kullanılan yöntemler”.
- 2.25 "Gıda maddelerine eklenmesine izin verilmiş koruyucu maddeleri belirleme yöntemleri”.
3. TANIMLAR
- 3.1 Kemiksiz, kıkırdaksız ve sinirleri olmayan ve mümkün olduğunca yağsız, uygun bir ambalajda paketlenmiş sığır eti, manda ve deve etinin kurutulmasından üretilmiş kurutulmuş et şeritleri.
4. GEREKENLER
- Kurutulmuş et ürününde aşağıdaki gerekenlere uyulacaktır.
- 4.1 Ürünün işlenmesi için hazırlanan et, GSO (2.4, 2.13 ve 2.16) maddelerine uygun şekilde kesilmiş hayvanların etinden temin edilmelidir.
- 4.2 Kurutma işlemi için kullanılacak et, ilgili GSO'lara uygun olacaktır.
- 4.3 Ürün, GSO Madde 2.7’de bahsedilen hijyenik koşullara göre hazırlanacaktır.
- 4.4 Bu işlem için kullanılacak olan et, tek tip et olacak ve tadı, bu tip etin özelliklerinde olacaktır.
- 4.5 Ürünlerde yabancı madde, kir, bozulma/çürüme belirtileri ve kabul edilemez kokular bulunamaz.
- 4.6 Ürünlerde yapay renkler bulunamaz.
- 4.7 Tuzlama işleminde kullanılan tuz, Madde 2.6’da bahsi geçen GSO ile uyumlu olacaktır.
- 4.8 Nihai ürünlerdeki tuz yüzdesi, yaş ürün üzerinden %3’ten fazla olmayacaktır.
- 4.9 Nihai ürünün nem miktarı, yaş ürün bazında %35’ten fazla olmayacaktır.
- 4.10 Kurutma işleminde kullanılan sirke, Madde 2.9’da bahsi geçen GSO ile uyumlu olacaktır.
- 4.11 Kurutulmuş etteki kirliliğe / bulaşmaya neden olan metal elementler, yaş ürün ağırlığı baz alındığında PPM cinsinden aşağıdaki değerleri aşamaz:
- | | |
|-----------|------|
| - Cıva | 0.05 |
| - Arsenik | 0.5 |
| - Kurşun | 0.1 |
| - Kadmium | 0.5 |
| - Çinko | 40.0 |
- 4.12 Mikrobiyolojik kriterler, Madde 2.19’da belirtilen GSO’da bahsi geçen limitleri aşamaz.

- 4.13 Radyoaktivite seviyelerinin limitleri, Madde 2.20’de belirtilen GSO’da bahsedilen azami limitleri aşamaz.
- 4.14 Ürünlerdeki tarım ilacı kalıntı miktarları, Madde 2.14’de belirtilen GSO’ya göre izin verilmiş azami limitten fazla olamaz.
- 4.15 Aşağıdaki malzemeler eklenebilir.
- 4.15.1 Nitrit olarak yaş ağırlık bazında 125 ppm’i geçmeyecek şekilde sodyum veya potasyum nitrit veya nitrat.
- 4.15.2 Yaş ağırlık bazında tek başlarına veya topluca hesaplandıklarında 500 ppm’i aşmayacak şekilde askorbik asit ve tuzları (sodyum veya potasyum), isoaskorbik asit ve tuzları.
- 4.15.3 Tek başlarına veya birleşim/karışım halinde 500 ppm’i aşmayacak şekilde eritorbik asit veya sodyum veya potasyum tuzları.
- 4.16 Tatlandırıcı malzemeler
- 4.16.1 İyi üretim uygulamalarına uygun baharatlar ve doğal tatlandırıcılar.
- 4.16.2 İyi üretim uygulamalarına uygun doğal tütsüleme çözümleri.
- 4.16.3 Madde 2.15’de belirtilen GSO’da bahsi geçen izin verilen limitlere uygun doğal tatlandırıcı malzemeler.
- 4.17 İthal Kurutulmuş Et
- Madde 4.1 ve 4.16’ya ek olarak, aşağıdaki gerekenlere uyulacaktır.
- 4.17.1 İlgili yetkililerden önceden yazılı alındığı durumlar haricinde, KÖRFEZ Arabistan’ın karantina kurallarında tanımlanan salgın hastalıkların olduğu herhangi bir ülkeden kurutulmuş et ithalatı yasaktır.
- 4.17.2 İthal ürünün beraberinde, kurutulmuş etin hazırlanmasında kullanılan etin İslami usullere uygun kesilmiş hayvanlardan olduğunu, kesim tarihini, hayvan cinsini, ve üründe hiçbir bulaşıcı hastalık bulunmadığını ve insanların tüketimine uygun olduğunu gösteren ve KÖRFEZ Konsolosluğu ya da bir başka yetkilendirilmiş kurum tarafından onaylı ve tasdikli izin belgesi bulundurmamak mecburidir.
- 4.17.3 İthal ürünün beraberinde, ürünün ithal edildiği ülkeyi belirten, ve KÖRFEZ Konsolosluğu ya da temsilcisi tarafından onaylı ve tasdikli menşei ülke şahadetname belgesi bulundurmamak mecburidir.
5. NUMUNE ALIMI
- Numune alımı, Madde 2.2.’de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
6. İNCELEME VE TEST YÖNTEMLERİ:
- Aşağıdaki testler, ürünün, bu Standardın maddelerine uygunluğunun sağlanması için, 5. Madde doğrultusunda alınmış temsili numuneler üzerinden gerçekleştirilecektir.
- 6.1 Mikrobiyolojik inceleme, Madde 2.3’te bahsedilen GSO uyarınca tespit edilecektir.
- 6.2 Kirletici metal elementler, Madde 2.5’te bahsedilen GSO uyarınca tespit edilecektir.

- 6.3 Renklendirici maddelerin tespiti, Madde 2.8’de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.4 Sodyum klorür içeriği, Madde 2.10’da bahsedilen GSO uyarınca tespit edilecektir.
- 6.5 Radyoaktivite sınırlarının tespit edilmesi, Madde 2.21’de bahsedilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.6 Tarım ilacı kalıntılarının tespit edilmesi, Madde 2.23’de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.7 Hormon ve antibiyotik kalıntı tespiti, Madde 2.24’de belirtilen GSO uyarınca gerçekleştirilecektir.
- 6.8 Koruyucu maddelerin tespiti, Madde 2.25’te belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.9 Domuz etinin tespiti, Madde 2.22’de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.10 Nitrit tespiti, Madde 2.12’de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.11 Nem içeriğinin tespiti, Madde 2.11’de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
7. PAKETLEME, TAŞIMA VE DEPOLAMA
- 7.1 Paketleme
- Madde 2.17 ve 2.18’de belirtilen GSO hükümlerine hanel gelmeksizin, paketleme esnasında aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir.
- 7.1.1 Paketlemede kullanılacak ambalajların temiz, hijyenik, vakumlanmış, su geçirmez, ve ürünü depolama, taşıma ve diğer süreçlerde kirlenmeden/bulaşmalardan korumaya elverişli maddeden yapılmış olacaktır.
- 7.2 Taşıma ve Depolama
- Kurutulmuş etin taşınması ve depolanması esnasında aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir.
- 7.2.1 Taşımada, daha önce zehirli veya zararlı madde taşınmasında kullanılmamış, uygun taşıma araçları kullanılır.
- 7.2.2 Taşıma ve depolama, ürünü mekanik, fiziksel hasar almaktan ve bozulmasından koruyacak yöntemlerle gerçekleştirilir.
8. ETİKETLEME
- Madde 2.1’de belirtilen GSO hükümlerine hanel gelmeksizin, ürün etiketinde aşağıdakiler açıkça belirtilir.
- 8.1 Ürünün adı “kurutulmuş et”.
- 8.2 İşlemede kullanılmış et cinsi.
- 8.3 Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren en çok 12 ay olabilir.