

ﺗﻌﯩﺮﻋﺮﺍ ﺑﯩﺠﯩﻠﺨﯩﺮﺍ ﻟﻮﺩﻟ ﻧﻮﺍﻋﺘﯩﺮﺍ ﺳﻠﺠﻢ ﻟﻮﺩﻟ ﺳﯩﻴﻘﺘﯩﺮﺍ ﺗﻌﯩﻨﯩﻪ
GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO 2300/2013 (E)

ﻣﻮﺣﻠﺮﺍ ﺗﻌﻠﯩﻤﯩﻤﺎ ﺗﻌﺮﯨﻤﯩﻤﺎ
Soğuk Marine Edilmiş Et

ICS : 67.120

Soğuk Marine Edilmiş Et

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi
Yayın türü

26/11/1434h(02/10/2013)
Teknik yönetmelik

Önsöz

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

İşbu Teknik yönetmelik, gıda ve tarım ürünleri standartları için teknik bir komite olan Komite TK No (5) teknik programı çerçevesinde GSO tarafından hazırlanmıştır. Taslak Teknik yönetmelik, Suudi Arabistan Krallığı tarafından hazırlanmıştır. Taslak Teknik yönetmelik, ilgili ADMO, Uluslararası ve Ulusal yabancı Standartlar ve referanslara dayanılarak hazırlanmıştır.

İşbu Teknik yönetmelik, GSO Yönetim Kurulunun, 26/11/1434h(02/10/2013) tarihli (18) sayılı toplantısında, GSO Yönetim Kurulu tarafından onaylanmıştır.

Soğuk Marine Etler

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI:

İşbu Körfez Standardı, kırmızı et, tavşan eti, devekuşu ve evcilleştirilmiş kuşların (bütün halinde ve parçaları) Soğutulmuş Marine Edilmiş etlerine ilişkin olmakla beraber; ekmek kırıntısı veya hamur ile kaplanmış olan et ürünlerini içermez.

2. TAMAMLAYICI REFERANSLAR

- 2.1. GSO 9 "Hazır Ambalajlı Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi".
- 2.2. GSO 21 " Gıda Tesisleri ve Burada Çalışanlar İçin Hijyen Yönetmelikleri ".
- 2.3. GSO 149 "Şişelenmemiş içme suyu".
- 2.4. GSO 150 "Gıda ürünlerinde son tüketim tarihleri ".
- 2.5. GSO 322 "Soğutulmuş Piliç".
- 2.6. GSO 323 "Soğutulmuş ve dondurulmuş gıda ürünlerinin taşınması ve depolanması için genel gereklilikler".
- 2.7. GSO 382, 383 "Tarımsal gıda ürünlerinde tarım ilacı kalıntıları azami limitleri Kısım 1 ve Kısım 2".
- 2.8. GSO 592 " Et ve Et Ürünlerinden Numune Alım Yöntemleri ".
- 2.9. GSO 707 "Gıda ürünlerinde izin verilen tatlandırıcılar".
- 2.10. GSO 713 "Kanatlı İşleme Kesimevleri ve Burada Çalışanlar için Hijyen Yönetmelikleri".
- 2.11. GSO 815 "Taze Etin Hazırlanması, Taşınması, Sevki, ve Depolanması için Hijyenik Uygulama Kuralları".
- 2.12. GSO 834 "Taze Soğutulmuş ve Dondurulmuş Deve Eti".
- 2.13. GSO 839 " Gıda Ambalajları Kısım 1 – Genel Gereklilikler ".
- 2.14. GSO 988 " Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Seviyesi Limitleri ".
- 2.15. GSO 993 " İslami Kanunlara Göre Hayvan Kesim Gereklilikleri ".
- 2.16. GSO 996 "Taze Sığır, Manda, Koyun ve Keçi Eti".
- 2.17. GSO 997 "Soğutulmuş ve Dondurulmuş Sığır, Manda, Koyun ve Keçi Eti ".
- 2.18. GSO 1016 " Gıda Maddeleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler – Kısım 1 ".
- 2.19. GSO 1193 "Gıda Paketleme Uygulamalarında Polietilen Torbalar ".
- 2.20. GSO 1389 "Soğutulmuş ve Dondurulmuş Evcilleştirilmiş Kuş ve Tavşan Eti".
- 2.21. GSO 1694 " Gıda Hijyeni Genel İlkeler ".
- 2.22. GSO 1863 " Gıda Ambalajları – Kısım 2 Plastik Ambalajlar – Genel Gereklilikler ".
- 2.23. GSO 1870 "Soğutulmuş ve Dondurulmuş Devekuşu Eti".
- 2.24. GSO 2132 "Baharat ve Çeşniler – Öğütülmüş Karışık Baharatlar ve Çeşniler".
- 2.25. GSO/CAC/ MRL 02 " Gıda Maddelerinde Azami Veteriner İlaç Limitleri ".

2.26. GSO/CAC 193 " Gıda Maddelerinde Kirletici Maddeler ve Zehirli Maddeler " .

3. TANIMLAR

3.1. Et

Madde 2.15'de belirtilen Körfez standardına göre kesimi yapılan hayvandan üretilen, Müslümanlar tarafından tüketilmesi uygun olan bir memelinin yenilebilir kısmı.

3.2. Soğutulmuş Et

Termal merkezdeki sıcaklığı 4°C'yi geçmeyecek şekilde kesimden hemen sonra (24 saat içinde) soğutulmuş olan et.

3.3. Kırmızı et

İnek, manda, koyun, keçi ve deve dahil kesilen hayvanlardan elde edilmiştir.

3.4. İçilebilir ve tüketilebilir su

İçilebilir su, Madde 2.3'te belirtilen Körfez standartlarına uygun olmalıdır.

3.5. Evcilleştirilmiş kuşlar

Hindi, ördek, kaz, beç tavuğu, güvercin veya bildircin gibi evcilleştirilmiş kuşlar (2.20).

3.6. Devekuşları

Uçamayan koşan kuşlar veya uçamayan kuşlar¹ ailesinden evcil olmayan kuşlar.

3.7. Broilerler

Özel olarak et üretimi için beslenen piliç.

3.8. Soğutulmuş marine edilmiş et

Kırmızı etten (Madde 3.3), evcilleştirilmiş kuş etinden (Madde 3.5), devekuşu etinden (Madde 3.6), veya piliç etinden (Madde 3.7), ve tatlarının zenginleştirilmesi veya lezzetinin yumuşaklaştırılması için sıvı veya kuru fazda, gıda malzemeleri ve baharatlarla (Madde 4.11.1) veya gıda katkı maddeleriyle (Madde 4.11.2) ile marine edilmiş soğutulmuş et.

3.9. Tavşan

Etleri için yetiştirilen; insan tüketimi için, Madde 2.2, 2.10, ve 2.21 Körfez standartlarına uygun şekilde kesimhanede kesilen, kan, baş, cilt, ayak ve yenmeyen iç organları temizlenmiş memeli, evcil hayvanlardır.

¹ Uçamayan kuşlar: Koşucu devekuşları, Devekuşları, ve Amerikan devekuşları dahil olmak üzere, büyük, hızlı ve uçamayan kuş grubu.

4. GEREKLİLİKLER

- 4.2 Üründe domuz eti veya hiçbir domuz ürünü ve türevleri bulunmamalıdır.
- 4.3 İmalatta kullanılan tüm hammaddeler, ilgili Körfez standartlarına uymak zorundadır.
- 4.4 Hazırlık aşamasında mukozal dokular, üreme sistemi, meme, akciğer, özofagus [yemek borusu], kelle veya iç organları veya insanlar tarafından normal olarak tüketilmeyen diğer parçalar kullanılamaz.
- 4.5 Ürünlerde, acılık, ekşime, istenmeyen koku ve yabancı maddeler bulunamaz.
- 4.6 Ürün önceden dondurulmuş olan etlerden yapılmış olmamalıdır.
- 4.7 Ürün sadece tek bir çeşit etten hazırlanacaktır.
- 4.8 Ürün et parçalarından oluşacak ve kıyılmış, ezilmiş veya püre halinde olmayacaktır.
- 4.9 Kullanılan su içilebilir su olacaktır ve madde (2.3) 'de bahsedilen Körfez standardına uyacaktır.
- 4.10 Ürün, açık kan lekeleri, çürükler, ciddi kan pıhtıları, füronkül [kan çıbanı] ve lezyonlardan (püstüller) arındırılmış olacaktır.
- 4.11 Her bir ürün için Körfez standartlarını ihlal etmeden;
- 4.11.1. Aşağıdaki maddeler, iyi üretim uygulamalarına göre opsiyonel olarak kullanılabilir (tuz, sirke, baharatlar, yoğurt ve sarımsak) veya diğer gıda katkı maddeleri ürünün hazırlanmasında kullanılabilir.
- 4.11.2. Aşağıdaki gıda katkı maddeleri, belirtilen sınırlara göre kullanılabilir.

Katkı maddeleri	İşlev	Azami limitler (ppm)
Sodyum Asetatlar (E 262)	Koruma, asitlik kontrolü, ve bölücü ajan	5000
Nitritler (Sodyum, Potasyum) (E 249,E 250)	Koruma	125

- 4.12. Soğutulmuş marine edilmiş etin raf ömrü Madde 2.4'te belirtilen Körfez standardına uygun olmalıdır.
- 4.13. Veteriner ilacı kalıntısı, Hormonlar ve antibiyotikler, madde (2.25) 'de belirtilen Körfez standardına göre izin verilen limitleri aşmamalıdır.
- 4.14. Ürünün mikrobiyolojik limitleri, Madde 2.18'de bahsedilen Körfez standardına uygun olmalıdır.
- 4.15. Radyasyon seviyeleri sınırları madde (2.14) 'de bahsedilen Körfez standardına uygun olmalıdır.
- 4.16. Üründeki kirletici maddeler, madde (2.26) 'da belirtilen Körfez standardında izin verilen sınırları aşmamalıdır.
- 4.17. Tarım ilacı kalıntıları MRL, Madde 2.7'de bahsedilen Körfez standartlarına uygun olacaktır.
- 4.18. Herhangi bir et veya baharat sıvı sızıntısı emaresi olmayacak; veya vakumlu paketdeki etten herhangi bir sızıntı olmayacaktır.
5. NUMUNE ALIMI
Numuneler, Madde 2.8'de belirtilen Körfez standardına göre alınacaktır.
6. TEST YÖNTEMLERİ
Tüm gereken testler, GSO tarafından onaylı standartlara göre gerçekleştirilecektir (soğutulmuş marine et test yöntemleri).
7. PAKETLEME, TAŞIMA VE DEPOLAMA
7.1. PAKETLEME
7.1.1. Ürün uygun, güvenli ve temiz kaplarda ambalajlanacak ve (2.13), (2.22) ve (2.19) maddelerinde belirtilen Körfez standardına uyacaktır.
7.1.2. Paketlemede kullanılan malzemeler, gıdalarda kullanılabilir, temiz, yabancı madde içermeyen, bilinen içeriklerden oluşmalıdır ve geri dönüştürülmüş malzemelerin kullanılması yasaktır.
7.2. TAŞIMA
(2.6) numaralı Maddede belirtilen Körfez standardında belirtilen hususlara hâle gelmeksizin, ürün taşıma yöntemi, uygun, güvenli, temiz olmalı ve herhangi bir zehirli veya zararlı maddenin taşınmasında kullanılmamış olmalı/kullanılmamalıdır.
7.3. DEPOLAMA
Ürün, ısı kaynaklarından uzakta, kirlilikten uzak (0 - 4 ° C arası sıcaklıkta) ve Madde 2.6'da belirtilen Körfez standardına uygun olarak depolanmalıdır.
8. ETİKETLEME
(2.1) ve (2.4) numaralı maddelerde belirtilen Körfez standartlarındaki hususlara hâle getirmeksizin, gıda etiketi üzerinde aşağıdakiler belirtilecektir:
8.1. Hayvan adı, et tipi, parça türü, kalite derecesi (kaliteye göre derecelendirilmesi durumunda), hazırlanma ve son kullanma tarihi.

- 8.2 Çiğ ete veya ürünlerine ilave edilen tüm solüsyon içeriklerinin türü ve yüzdesi (w / w), ister tek başına isterse bileşik cinsinden listelenmelidir.
- 8.3 Sağlık ve beslenme taleplerine izin verilmemektedir.
- 8.4 Ürünün metrik sistemde net ağırlığı.

Bilimsel Referanslar

1. MPR (Et Ürünleri) Yönetmeliği 5 kapsamındaki “eklenmiş içerikler” etiketlenmesi.
İyi uygulamalar hakkında kılavuza uygunluk hakkında yönetmelik için kılavuz (versiyon 2, Mayıs 2010).
2. Federal sicil. Cilt. 76, No. 144. Çarşamba, 27 Temmuz 2011. Teklif edilen kurallar.