

هئية التقويس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

GCC STANDARTLAŖTIRMA KURUMU (GSO)



GSO 2036/2010 (E)

منتجات اللحم - البسطرمة

Et ürünleri – Pastırma

ICS : 67.120.00

## Et ürünleri – Pastırma

GSO Yönetim Kurulu Onayı Tarihi : 19/06/1431h(02/06/2010)  
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 yönetmelikleri yayımlamaktır.

GSO, komite teknik programı TC No (5) "Gıda ve ziraat ürünleri standartları için teknik komite" aracılığıyla bu Standardı hazırlamıştır. Taslak Standart Katar Devleti tarafından hazırlanmıştır. Taslak Standart ilgili ADMO, Uluslar Arası ve Ulusal yabancı Standartlara ve referanslara dayanarak hazırlanmıştır.

Bu standart, 19/06/1431h(02/06/2010)'da düzenlenen (12) sayılı toplantıda GSO Yönetim Kurulu tarafından Körfez Teknik yönetmeliği olarak onaylanmıştır.

## Et ve Et ürünleri – Pastırma

## 1- Kapsam:

Bu GSO Standardı pastırmayla ilgilidir.

## 2- Bütünleyici standartlar:

- 2.1 GSO 9 "Hazır ambalajlı gıda maddelerinin etiketlenmesi" .
- 2.2 GSO 20 " Gıda maddelerindeki bulaşıcı metalik unsurların tespiti için yöntemler " .
- 2.3 GSO 21 "Gıda tesisleri ve çalışanları için hijyenik yönetmelikler" .
- 2.4 GSO 85 " Et ve et ürünleri – Toplam yağ içeriğinin belirlenmesi " .
- 2.5 GSO 91 " Et ve et ürünleri - Nem içeriğinin belirlenmesi " .
- 2.6 GSO 92 " Et ve et ürünleri - Nitrit içeriğinin belirlenmesi (Referans yöntemi) " .
- 2.7 GSO 93 " Et ve et ürünleri – PH belirlenmesi (Referans yöntemi) " .
- 2.8 GSO 104 " Et ve et ürünleri - Nitrat içeriğinin belirlenmesi (Referans yöntemi) " .
- 2.9 GSO 150 " Gıda ürünlerinin son tüketim tarihleri" .
- 2.10 GSO 323 "Soğutulmuş ve dondurulmuş gıdaların taşınması ve depolanması için genel gereksinimler" .
- 2.11 GSO 592 "Et ve et ürünleri için numune alma yöntemleri" .
- 2.12 GSO 815 "Taze etin hazırlanması, taşınması, elleçlenmesi ve depolanması için hijyenik uygulama kodu".
- 2.13 GSO 834 " Taze soğutulmuş ve dondurulmuş deve eti " .
- 2.14 GSO 839 " Gıda paketleri – Bölüm 1: Genel gereksinimler " .
- 2.15 GSO 988 "Gıda maddelerinde izin verilen radyoaktivite seviyesi limitleri" .
- 2.16 GSO 993 "İslami yasalara göre hayvan kesim gereksinimleri" .
- 2.17 GSO 996 "Taze biftek, bufalo, koyun ve keçi eti" .
- 2.18 GSO 997 " Soğutulmuş ve dondurulmuş biftek, bufalo, koyun ve keçi eti" .
- 2.19 GSO 1016 "Gıda maddeleri için mikrobiyolojik kriterler – Bölüm 1 " .
- 2.20 GSO/CAC 192 "Gıda katkı maddeleri genel standardı" .
- 2.21 GSO/CAC 193 "Gıdalardaki bulaşıcı maddeler ve toksinler genel standardı" .
- 2.22 GSO/CAC/MRL 2 "Gıdalardaki veteriner ilaçları için maksimum kalıntı limitleri" .

## 3- Tanımlar:

Pastırma: (Biftek, bufalo, deve, koyun, keçi, deve ) etinden hazırlanan, tuzlayarak veya tuzlamayarak, sodyum/potasyum nitrit veya nitrat ya da karışımıyla karıştırarak ya da karıştırmayarak işlem gören, kurutulan, baharatlanan ve çemenotu tozu, sarımsak, tahıl unu, yenilebilir tuz ve baharat karışımıyla kaplanan bir gıda ürünüdür.

- 4- Gereksinimler:
- Ürün aşağıdaki gereksinimleri karşılamalıdır:
- 4.1 Üretim amaçlı hammaddeler her birine özgü Körfez Standartlarına uygun olacaktır.
- 4.2 Üretim, madde (2.3)'te belirtilen GSO Standardında bahsedilen hijyenik gereksinimlere uygun şekilde yapılacaktır.
- 4.3 İşlemden kullanılan et, madde (2.16)'da belirtilen GSO Standardında bahsedilen İslami kesim gereksinimlerine uygun şekilde kesilen hayvanlardan olacaktır.
- 4.4 Üretimde kullanılan biftek, bufalo, koyun ve keçi eti madde (2.17), (2.18)'de belirtilen GSO Standartlarında bahsedilen standartlara uygun olacaktır.
- 4.5 Üretimde kullanılan deve eti madde (2.13)'te belirtilen GSO Standardında bahsedilen gereksinimlere uygun olacaktır.
- 4.6 Üretimde kullanılan taze etin taşınması, elleçlenmesi ve depolanması madde (2.12)'de belirtilen GSO Standardında bahsedilen gereksinimlere uygun olacaktır.
- 4.7 Ürün domuz ürünü ve türevlerini içermeyecektir.
- 4.8 Ürün istenmeyen koku ve tada sahip olmayacaktır.
- 4.9 Üründe kemik, kırık ve yara dokusu olmayacaktır.
- 4.10 Üründe yabancı madde ve parazit olmayacaktır.
- 4.11 Nem içeriği %60'ı (ağırlık/ağırlık) geçmeyecektir.
- 4.12 Yağ içeriği %5'i (ağırlık/ağırlık) geçmeyecektir.
- 4.13 Toplam kullanılan et içeriğinde kırmızı et içeriği %95'den daha az olmayacaktır.
- 4.14 Uçucu nitrojen bileşikleri 20mg/100gm numuneyi geçmeyecektir.
- 4.15 Kaplanmış katmanın içeriği pastırmanın toplam ağırlığının %20'sini geçmeyecektir.
- 4.16 Üründe yapay renklendirici veya tatlandırıcı maddeler olmayacaktır.
- 4.17 Üründeki yenilebilir tuz içeriği %8'i (ağırlık/ağırlık) geçmeyecektir.
- 4.18 Sodyum ve/veya potasyum nitrit ve nitrat 200 ppm'yi geçmeyecektir.
- 4.19 Üründeki veteriner ilacı kalıntısı, GSO Standardı madde (2.22)'de belirtilen miktarı aşmayacaktır.
- 4.20 Üründeki bulaşıcı madde ve toksin içeriği madde (2.21)'de belirtilen GSO Standardında bahsedileni aşmayacaktır.
- 4.21 Üründeki gıda katkı maddeleri, madde (2.20)'de belirtilen GSO Standardında bahsedilenlere uygun olacaktır.
- 4.22 Ürün için mikrobiyolojik kriterler madde (2.19)'da belirtilen Körfez standardında bahsedilenlere uygun olacaktır.
- 4.23 Ürün için radyoaktivite seviyeleri madde (2.15)'te belirtilen Körfez Standardına uygun olacaktır.

- 5- Numune alma:  
Numuneler madde (2.11)'de belirtilen GSO Standardına göre alınacaktır.
- 6- Test yöntemleri:  
Madde (2.2),(2.4),(2.5),(2.6),(2.7),(2.8)'de belirtilen GSO Standartlarında bahsedilen testler, bu standardın maddelerine uygunluğunu belirlemek için madde (5)'e göre alınan temsili numuneler üzerinde yapılmalıdır.
- 7- Paketleme, taşıma ve depolama:
- 7.1 Paketleme:
- 7.1.1 Pastırma paketlemede (kesme sonrası) paketleme için kullanılan konteynırlar GSO Standardı madde (2.14)'te bahsedilen gereksinimlere uygun olacaktır
- 7.1.2 Konteynırlar hava geçirmez şekilde mühürlü, nem sızdırmaz, temiz, sağlam, kuru ve istenmeyen koku içermez özellikte olacaktır.
- 7.2 Taşıma:
- 7.2.1 Taşıma araçları temiz, kuru ve soğuk olacaktır ve önceden toksik ya da zararlı bir maddenin taşınmasında kullanılmamış olacaktır.
- 7.2.2 Taşıma araçları madde (2.10)'da belirtilen GSO Standardında bahsedilen gereksinimlere uygun olacaktır.
- 7.3 Depolama:
- 7.3.1 Ürün iyi havalandırılan depolarda, güneşten, nemden ve bulaşıcı kaynaklardan uzakta depolanmalıdır.
- 7.3.2 Mağazalar madde (2.10)'da belirtilen GSO standardında bahsedilen gereksinimlere uymalıdır.
- 8- Etiketleme:  
Madde (2.1)'de belirtilen GSO Standardında bahsedilenlere önyargısız olarak aşağıdakiler ürün etiketinde beyan edilecektir:
- 8.1 Kullanılan et türü ve kelime (pastırma).
- 8.2 Azalan sırayla bileşenleri etiketleyin ve aşağıdakileri dâhil edin:
- 8.2.1 Baharatlar.
- 8.2.2 Katkı maddeleri.
- 8.3 Madde (2.9)'da belirtilen GSO Standardında bahsi geçene göre üretim ve son kullanım tarihleri.
- 8.4 Saklama ve depolama kılavuzları.