

ﺗﻌﯿﯿﻦ ﺳﯩﻴﻘﺘﻼ ﻟﻮﺩﻝ ﺳﻠﺠﻤﻦ ﻭﺍﻋﺘﻼ ﻟﻮﺩﻝ ﭼﯩﻠﺨﻼ ﺗﻌﯿﯿﺮﻋﻼ
GCC STANDARTLAŖTIRMA KURUMU (GSO)



GSO 948 /1997

ﻣﻮﺣﻼ ﻋﺰﻫﺠﻤﻼ
(ﻣﺤﻞ ﺭﺟﺮﺑﻼ)
HAZIR ET- BURGER ETİ

ICS:67.120.10

HAZIR ET- BURGER ETİ

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi : 1418 (H)-06-14 (1997-10-15)
Basım Durumu : Standart

HAZIR ET- BURGER ETİ

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

Bu standart, sığır, manda, koyun, keçi, deve ve kümes hayvanları eti ile hazırlanan burger eti ile ilgili bir standarttır ve balık etinden yapılan burger etlerini içermez.

2. TAMAMLAYICI REFERANSLAR

- 2.1 GSO 9/1995 "Hazır Ambalajlı Gıdaların Etiketlenmesi".
- 2.2 GSO 592/1995 "Et ve Et Ürünlerinde Numune Alma Yöntemleri"
- 2.3 GSO 20/1984 "Gıda maddelerinde Kirletici Metalik Elementler ile ilgili yöntemler"
- 2.4 GSO 21/1984 "Gıda tesisleri ve Personelleri için Hijyenik Yönetmelikler".
- 2.5 GSO ISO 1443/1987 "Et ve Et ürünleri- Toplam Yağ Miktarının Belirlenmesi".
- 2.6 GSO ISO 937/1987 "Et ve Et Ürünleri- Azot İçeriğinin Belirlenmesi (Referans Yöntemi)".
- 2.7 GSO 88/1987 "Et ve Et Ürünleri- Klorür İçeriğinin Belirlenmesi (Referans Yöntemi)".
- 2.8 GSO ISO 5554:1987 "Et ve Et Ürünleri- Nişasta İçeriğinin Belirlenmesi (Referans Yöntemi)".
- 2.9 GSO 91/1988 "Et ve Et Ürünleri- Nem İçeriğinin Belirlenmesi".
- 2.10 GSO ISO 2918/1988 "Et ve Et Ürünleri- Nitrit İçeriğinin Belirlenmesi (Referans Yöntemi)".
- 2.11 GSO 323/1994 "Donmuş ve Soğutulmuş Ürünlerin Taşınması ve Depolanması ile ilgili Genel Gereksinimler"
- 2.12 GSO 655/1996 "Et, Balık, Kabuklu deniz hayvanları ve ürünlerinin mikrobiyolojik incelemesine yönelik yöntemler"
- 2.13 GSO 382/1984 "Zirai ve Gıda Ürünlerinde Pestisit Kalıntılarına Yönelik Maksimum Sınırlar Gıda paketleri- Bölüm 1".
- 2.14 GSO 383/1994 "Zirai ve Gıda Ürünlerinde Pestisit Kalıntılarına Yönelik Maksimum Sınırlar Gıda paketleri- Bölüm 2".
- 2.15 "Gıda ürünlerinde Domuz Eti Tespiti" konusunda GSO Standardı
- 2.16 "Gıda ürünlerinde Domuz Yağı Tespiti" konusunda GSO Standardı
- 2.17 GSO 993/1998 "İslami Yasalara göre Hayvan Kesim Gereksinimleri".
- 2.18 GSO 1016/1998 "Gıdalar için mikrobiyolojik sınırlar- Bölüm 1".
- 2.19 GSO 1023/2000 "Gıda Ürünlerinin Son Kullanım Süreleri- Bölüm 2".
- 2.20 GSO 988/1998 "Gıda Ürünlerinde İzin Verilen Radyasyon Seviyelerinin Sınırları".

- 2.21 GSO 998/1998 "Gıda Ürünlerinde Radyasyon Seviyelerinin Sınırlarının Tespit Edilmesi ile ilgili yöntemler".
- 2.22 Hayvansal Kökenli Gıda Ürünleri" hakkında GSO Standardı- Veteriner İlaçlarının İzin Verilen Maksimum Kalıntı Sınırları
- 2.23 "Et ve Et Ürünlerinde Hormonların Belirlenmesi ile ilgili- (dietilstilbesterol, Zeraanol ve Taleranol) GSO Standardı".
- 2.24 Et ve Et ürünleri- Antibiyotik Kalıntılarının Belirlenmesi (Amoksisilin, Apromisin ve Kloramfenikol) ile ilgili GSO Standardı

3. TANIMLAR

3.1 Burger eti

Dondurulmuş, soğan, tuz ve baharat ekmeği ile kıyılmış, manda veya keçi veya koyun veya deve veya kümes hayvanı etinden hazırlanarak soğutulmuş veya dondurulmuş olarak hazırlanan soğutulmuş veya dondurulmuş bir gıda ürünü. Bağlayıcılar ya da doldurucu maddeler de eklenebilir. Ürün, aynı şekil, boyut ve kalınlığa sahip üniteler halinde hazırlanır ve hızlı dondurulmuş metot ile soğutulabilir veya dondurulabilir.

3.2 Baharatlar

Yiyeceklere farklı aromalar veren tohumlar, kökler veya sapsar. Aromatik yağları içeren baharatların bazılarının koruyucu bir etkisi vardır.

3.3 Yenilebilir organlar

Mide, yürek, karaciğer, serebral, pankreas, böbrek ve dil.

3.4 Yenilemeyen organlar

Kulaklar, baş derisi, mukoza zarları, sinirler, cinsel organlar, meme, mesane ve akciğerler.

4. SINIFLANDIRMA

Burger, aşağıdaki şekilde yağ miktarı bazında sınıflandırılır:

- a- Düşük yağlı: maksimum %15 oranında yağ miktarına kadar.
- b- Orta yağlı: maksimum %15 ila %24 oranında yağ miktarına kadar.
- c- Yüksek yağlı: maksimum %24 ila %30 oranında yağ miktarına kadar.

5. GEREKSİNİMLER

Aşağıdaki gereksinimler, burger eti için gereklidir:

- 5.1 Burgerin hazırlanması, Madde 2.4'te bahsedilen GSO standardında belirtilen hijyenik gereksinimlere göre gerçekleştirilecektir.
- 5.2 Kullanılan et, Madde 2.17'de bahsedilen GSO standardına göre kesilmiş hayvanlardan alınacaktır.
- 5.3 Ürün, domuz eti ürünleri ve katkı maddelerini içermeyecektir.

- 5.4 Ürün hazırlığı sırasında kullanılan bileşenlerin her biri GSO standartlarına uygun olmalıdır.
- 5.5 Burger, tüm doğal özelliklerini muhafaza edecek ve istenmeyen tatlardan tamamen arındırılmış olacaktır.
- 5.6 Burger hazırlanırken kullanılacak ette, yenilebilir ya da yenilebilir olmayan iç organlar olmayacaktır.
- 5.7 Kullanılan ette, morarmış, yapışkan malzemeli, renklendirici maddeleri olmayacak ve bozulma, çürüme, pislik ve garip yabancı koku belirtileri görülmecektir.
- 5.8 Burger hazırlığında kullanılacak ette, kimyasal koruyucular olmayacaktır.
- 5.9 Doldurucu ya da bağlayıcı maddeler içermeyen burgerda ki et yüzdesi, kütle açısından %70'den az olmayacaktır.
- 5.10 Doldurucu ya da bağlayıcı maddeler içeren üründeki et yüzdesi %65'den az olmayacaktır.
- 5.11 Doldurucu ya da bağlayıcı maddeler içeren burgerdeki nişasta yüzdesi, kütle açısından %5'i geçmeyecektir.
- 5.12 Sodyum klorür, kütle açısından %2'yi geçmeyecektir.
- 5.13 Madde 3.1'de belirtilen toplam gıda katkı maddesi %15'i geçmeyecektir.
- 5.14 Nem yüzdesi, kütle açısından %60'ı geçmeyecektir.
- 5.15 Aşağıdaki opsiyonel maddelerden biri ya da birkaçı eklenebilir:
- 5.15.1 Burgeri üretmek için kullanılan aynı tür hayvandan alınan hayvansal yağ.
- 5.15.2 Oleoresinler, doğal baharatlar ve çeşniler.
- 5.15.3 Doldurucu maddeler
Örneğin: nişasta - buğday - ekmek - galeta.
- 5.15.4 Bağlayıcı maddeler
Sebze proteini ve ürünleri - kazeinler - yağsız süt - yumurta proteini gibi.
- 5.16 Katkı maddeleri
Aşağıdaki maddeler kullanılabilir:
- 5.16.1 Antioksidanlar
- Askorbik asit, sodyum tuzu
 - İzostorbik asit, sodyum tuzu
- Tek başına veya kombinasyon halinde askorbik asit ve 500 ppm'den fazla olmayacaktır.
- 5.16.2 Aroma arttırıcılar
- Glutamat monosodyum
 - Disodyum-5-İnosinat
- 500 PPM.
- 5.16.3 Tatlandırıcılar
İyi uygulama üretimine göre sabittir.
- 5.16.4 Nem tutucu maddeler

Sodyum tuzları ve / veya mono, di ve polifosfat, tek başına veya birlikte fosfor pentoksit olarak hesaplanır ve 3000 ppm'den fazla olmamalıdır.

5.16.5 Koruyucu maddeler

- Potasyum ve / veya sodyum nitrit, sodyum nitrit olarak hesaplanmıştır ve hammadde için 200 ppm'den ve nihai üründe 125 ppm'den fazla olmayacaktır.
- İyi uygulama üretimine göre sabit potasyum klorür.

5.16.6 Asitleştirici maddeler

- Glukono - Delta - Lakton 3000 ppm'den fazla olmayacaktır.
- İyi uygulama üretimine göre sabit sodyum sitrat.

5.17 Ağır metal kirleticiler, PPM olarak aşağıdaki oranları geçmeyecektir:

Arsenik	0,5
Cıva	0,50
Kurşun	0,5
Çinko	50
Bakır	20
Kalay	50

- 5.18 Ürünün mikrobiyolojik limitleri, Madde 2.18'de belirtilen GSO standardına uygun olacaktır.
- 5.19 Üründeki veteriner ilaçları, Madde 2.22'de bahsedilen GSO standardına göre maksimum limitleri aşmayacaktır.
- 5.20 Üründeki radyasyon seviyeleri, Madde 2.20'de bahsedilen GSO standardına göre maksimum limitleri aşmayacaktır.
- 5.21 Üründeki pestisit kalıntıları, Madde 2.13 ve 2.14'te belirtilen GSO standartlarına göre maksimum limitleri aşmayacaktır.

6. NUMUNE ALIMI

Numuneler, Madde 2.2'de belirtilen GSO standardına göre alınacaktır.

7. İNCELEME VE TEST YÖNTEMLERİ

7.1 İnceleme yöntemleri

- 7.1.1 Nem içeriği, Madde 2.9'da bahsedilen GSO standardına göre tahmin edilecektir.
- 7.1.2 Protein içeriği, Madde 2.6'da bahsedilen GSO standardına göre tahmin edilecektir.
- 7.1.3 Yağ içeriği, Madde 2.5'de bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.4 Domuz eti, Madde 2.15'de bahsedilen GSO standardına göre tespit edilecektir.

- 7.1.5 Domuz yağı, Madde 2.16'da bahsedilen GSO standardına göre gerçekleştirilecektir.
- 7.1.6 Nişasta içeriği, Madde 2.8'de bahsedilen GSO standardına göre tahmin edilecektir.
- 7.1.7 Sodyum klorür içeriği, Madde 2.7'de bahsedilen GSO standardına göre tahmin edilecektir.
- 7.1.8 Burgerdeki kirlenici metalik elementler, Madde 2.3'te bahsedilen GSO standardına göre tahmin edilecektir.
- 7.1.9 Mikrobiyolojik limitlerle uyumlu ürünün belirlenmesi, Madde 2.12'de bahsedilen GSO standardına göre gerçekleştirilecektir.
- 7.1.10 Radyasyon seviyelerinin tespiti, Madde 2.21'de bahsedilen GSO standardına göre gerçekleştirilecektir.
- 7.1.11 Hormonların belirlenmesi, Madde 2.23'de bahsedilen GSO standardına göre gerçekleştirilecektir.
- 7.1.12 Antibiyotik kalıntılarının belirlenmesi, Madde 2.24'de bahsedilen GSO standardına göre gerçekleştirilecektir.

7.2 Testler

Gerekli testlerin tamamı, bu standardın uyumluluğunu belirlemek için, bu standardın (6) numaralı bendine göre alınan örneklem numuneleri üzerinde gerçekleştirilecektir.

8. PAKETLEME

Aynı şekildeki, boyuttaki ve kalınlıktaki burger üniteleri, geçirimsiz kağıda sarılacak ve insan sağlığına zararsız olan uygun bir malzemenin yapılmış hijyenik konteynerlerde paketleneyecektir ve ürünün kalitesini ve bütünlüğünü etkilemeyecektir ve depolama, taşıma ve elleçleme kapsamında kontaminasyona neden olmayacaktır.

9. TAŞIMA ve DEPOLAMA

- 9.1 Burger depolaması, Madde 2.11'de belirtilen GSO standardına göre yapılacaktır.
- 9.2 Soğutulmuş burger ($- 0.5 \pm 1^{\circ}\text{C}$)'de taşınacak ve depolanacaktır. Raf ömrü işleme tarihinden sonraki 5 günü aşmayacak ve eti üretmek için kullanılan etin raf ömrünü geçmeyecektir.
- 9.3 Donmuş burger, ($- 18^{\circ}\text{C}$)'de taşınacak ve depolanacaktır. Donmuş etten yapılan burgerin raf ömrü, işleme tarihinden itibaren 9 ayı aşmayacaktır ve raf ömrü, kesim tarihinden itibaren donmuş etin kalan raf ömrünü geçmeyecektir.

10. ETİKETLEME

Madde 2.1 ve 2.19'da bahsedilen GSO standartlarının hükümlerine hâlel getirilmeksizin, etiketleme aşağıdakileri içerecektir:

- Kullanılacak etin türü, durumu ve yüzdesi.

- Yağın yüzdesi ve türü.
- Eklenecak bağlayıcı ve doldurucu maddeler.
- Koruyucu maddeler ve bunların limitleri.
- Depolama koşulları.