

تعبير على جيلخلا لودل نواعتلا س لجم لودل س ييقتلا تيئه
GCC STANDARDIZASYON KURUMU (GSO)



GSO 1327 / 2002

المجهزة لحم الدجاج المفروم
HAZIR ET — KIYILMIŞ
PİLİÇ ETİ

ICS: 67.120.20

HAZIR ET — KIYILMIŞ PİLİÇ ETİ

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi
Yayın Statüsü

1423(H)-08-15 (2002-08-21
Teknik Yönetmelik

HAZIR ET – KIYILMIŞ PİLİÇ ETİ

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

Bu standart kıyılmış piliç etine ilişkindir.

2. TAMAMLAYICI REFERANSLAR

2.1 GSO 9/1995 "Paketlenmiş Gıdaların Etiketlenmesi".

2.2 GSO 592/1995 "Et ve Et Ürünleri Örnekleme Yöntemleri".

2.3 GSO 986/1998 "Dondurulmuş Piliçler".

2.4 GSO 20/1984 "Gıda Maddelerinde Kirletici Metal Elemanların Saptanma Yöntemleri".

2.5 GSO 21/1984 "Gıda Tesisleri ve Bunların Personelleri İçin Hijyen Yönetmelikleri".

2.6 GSO 22/1984 "Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendirici Maddeler İçin Test Yöntemleri".

2.7 GSO 322/1994 "Soğutulmuş Piliçler".

2.8 GSO 323/1994 "Soğutulmuş ve Dondurulmuş Gıdaların Taşınması ve Depolanması için Genel Gereksinimler".

2.9 GSO 993/1998 "İslami Usullere Göre Hayvan Kesimine İlişkin Gereksinimler".

2.10 GSO 356/1994 "Gıda Maddelerinde İzin Verilen Koruyucular".

2.11 GSO 150/1992 "Gıda ürünlerinin Son Kullanma Tarihleri - Bölüm 1".

2.12 GSO 382/1994 "Tarımsal Gıda Ürünlerinde Azami Pestisit Kalıntı Limitleri" (Bölüm 1).

2.13 GSO 988/1998 "Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Seviyesi Limitleri".

2.14 GSO 998/1998 "Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Seviyesini Tespit Etme Yöntemleri".

2.15 GSO 1016/1998 "Gıda Maddeleri İçin Mikrobiyoloji Kriterleri – Bölüm 1".

GSO tarafından onaylanacak olan Taslak GSO Standardı:

2.16 "Gıda Maddelerinde Domuz Yağının Tespiti".

2.17 "Domuz eti tespiti".

2.18 GSO 655/1996 "Et, Balık, Kabuklu Deniz Ürünleri ve Bunların Ürünleri İçin Mikrobiyolojik Muayene Yöntemleri".

2.19 "Et ve Et Ürünleri - Dimetil Stilbestrol, Zronal ve Taleranol gibi Hormon Maddelerinin Tespiti"ne ilişkin GSO Standardı.

- 2.20 "Tarım ve Gıda Ürünlerinde Azami Pestisit Kalıntı Limitleri -Bölüm 3" için GSO Standardı
- 2.21 "Gıda ürünlerinin Son Kullanma Tarihleri" (Bölüm3) için GSO Standardı
- 2.22 "Hayvansal Gıda Ürünleri- Veteriner İlaçları İçin İzin Verilen Maksimum Limit-Bölüm 1" için GSO Standardı
- 2.23 " Et ve Et Ürünleri - Antibiyotik Kalıntılarının Tayini için Yöntemler (Amoksisilin - Apramisin - Kloramfenikol)" için GSO Standardı
- 2.24 GSO 839/1997 " Gıda Ürünleri Konteynerleri - Bölüm1: Genel Gereksinimler".
- 2.25 "Gıda Ürünleri Konteynerleri - Bölüm 2: Plastik Konyetnırlar - Genel Gereksinimler " için GSO Standardı
- 2.26 "Gıda Maddelerinde Kirletici Metal Elemanların İzin Verilen Maksimum Limitleri " için GSO Standardı
- 2.27 "Et ve Et Ürünleri İçin Fiziksel ve Kimyasal Test Yöntemleri" için GSO Standardı

3. TANIMLAR

3.1 Kıyılmış piliç eti

Soğutulmuş ya da dondurulmuş kemiksiz piliç etinin kıyılmasıyla hazırlanan üründür.

3.2 Soğutulmuş kıyılmış piliç eti

- 0.5°C to + 1°C sıcaklıkta soğutulmuş olan kıyılmış piliç eti [3.1].

3.3 Dondurulmuş kıyılmış piliç eti

- 30°C'yi aşmayan bir sıcaklıkta dondurulmuş olan kıyılmış piliç eti [3.1].

3.4 Yenilebilir parçalar ve iç organlar

Safra kesesi çıkarılmış olan karaciğer, perikard kesesi çıkarılmış olan yürek, astar zarı çıkarılmış olan kursak, tamamen temizlendikten sonra boyun ve ayaklar.

4. GEREKSİNİMLER

4.1 Kıyılmış piliç eti için aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır:

4.1.1 İşlemede kullanılacak olan et, 2.9 maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun şekilde mezbahada kesilmiş olan piliç eti olacaktır.

4.1.2 Üründe hiçbir domuz ürünü olmayacaktır.

4.1.3 Ürün, 2.3. maddesinde belirtilen GSO'da bahsedilen hijyen yönetmeliklerine uygun olarak hazırlanacaktır.

- 4.1.4 Üründe kullanılan et, 2.3. ve 2.7. maddelerinde bahsedilen GSO Standartlarına uygun olacaktır.
- 4.1.5 İşlemenin yapıldığı yerin sıcaklığı 10 °C'yi aşmayacaktır.
- 4.1.6 3.4. maddesinde belirtilen yenilebilir parçalar ve yenilemez parçalar ürün işleminde kullanılmayacaktır.
- 4.1.7 Üründe mukoid maddeler, bozulma belirtileri, kir veya istenmeyen kokular olmayacaktır.
- 4.1.8 Kıyılmış piliç etinin daha başka et türleriyle karıştırılması yasaklanmıştır.
- 4.1.9 Yağ granülleri, nihai ürünlerdeki yağ yüzdesi % 15'i (m / m) geçmemek koşuluyla ürün içerisinde homojen olarak dağıtılmış olacaktır.
- 4.1.10 Üründe herhangi bir renklendirici ve koruyucu madde olmayacaktır
- 4.1.11 Bitkisel nişasta, lif ya da protein içermeyecektir.
- 4.1.12 İti imalat uygulamalarına uygun olarak baharat eklenmesine izin verilmektedir.
- 4.1.13 Askorbik ve izoaskorbik asitlerin ve bunların sodyum tuzlarının maksimum 500 ppm'de, tek başına veya birlikte eklemelerine izin verilir.
- 4.1.14 Pestisit kalıntıları (2.12 ve 2.20) maddelerinde bahsedilen GSO standartlarına göre izin verilen maksimum limitleri aşmamalıdır.
- 4.1.15 Radyoaktivite seviyesi limitleri, (2.13)' maddesinde bahsedilen GSO standardında belirtilen izin verilen maksimum seviyeleri aşmamalıdır.
- 4.1.16 Ürünün mikrobiyolojik limitleri (2.15) maddesinde bahsedilen GSO standardına uygun olacaktır.
- 4.1.17 Üründeki kirletici metal elemanların maksimum limitleri, (2.26) maddesinde bahsedilen GSO standardına uygun olmalıdır.
- 4.1.18 Üründeki veterinerlik ilaçları kalıntılarının limitleri, (2.22) maddesinde bahsedilen GSO standardında belirtilen limitleri aşmamalıdır.
- 4.1.19 Soğutulmuş piliç eti sıcaklığı, takiben ani soğutmanın ve gerekli sıcaklığa kadar dondurmanın olması için işleme sırasında ve 3 saati aşmayacak olan kıyma sırasında 10 °C'yi geçmeyecektir.
- 4.1.20 Soğutulmuş ya da dondurulmuş kıyılmış piliç etinin, soğutulmuş piliç etinden hazırlanacağı durumlarda, işleme, kesim tarihinden itibaren üç günü aşmayan bir süre içinde yapılmalıdır.
- 4.2 Dondurulmuş kıyılmış piliç etinin dondurulmuş piliç etinden hazırlanacağı durumlarda, aşağıdaki hususlar göz önünde bulundurulacaktır:
- 4.2.1 4.1.10- 4.1.18 maddeleri uygulanacaktır.

- 4.2.2 Kıyma -4.0 °C'de yapılacaktır. Eğer piliç eti tamamen çözüldüyse, bu etten hazırlanmayacaktır.
- 4.2.3 Dondurma -30 °C'de, 90 dakika içinde mümkün olan en hızlı şekilde yapılacaktır.
- 4.3 İthal dondurulmuş piliç eti durumunda, aşağıdakilere ek olarak 4.1-4.2 maddeleri uygulanacaktır:
- 4.3.1 Piliç etinin, Krallığın ilgili makamlarından daha önceden alınmış olan bir onaydan sonra yapılan ithalatlar hariç olmak üzere, GSMO'nun karantina kurallarında tanımlanmış olan bulaşıcı hastalıkların olduğu bir ülkeden ithali yasaktır.
- 4.3.2 İthal edilen partiye GSO konsolosluğu tarafından ya da yetkilendirilmiş bir makam tarafından onaylanmış ve tasdik edilmiş olan, kesim tarihinin ve piliçte bulaşıcı hastalığın bulunmadığına ve insan tüketimine uygun olduğuna ilişkin bilgilerin yanı sıra, etin menşesinin, İslami kurallara göre kesilen piliçlerden olduğunu belirten bir sertifika eklenecektir.
- 4.3.3 İthal edilen partiye, menşe ülkesinin GSO konsolosluğu ya da temsilcisi tarafından onaylanmış ve tasdik edilmiş olan ve dondurulmuş kıyılmış piliç etinin ithal edildiği menşe ülkesini belirten sertifika iliştilmiş olacaktır.
- 4.3.4 GSMO'daki giriş limanına varıncaya kadar geçen süre, kesim tarihinden itibaren 4 ayı geçmeyecektir.

5. ÖRNEKLEME

Numuneler (2.2) maddesinde bahsedilen GSO Standartlarına uygun şekilde alınacaktır.

6. MUAYENE VE TEST YÖNTEMLERİ

- 6.1 Domuz eti tespiti (2.17) maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun şekilde gerçekleştirilecektir.
- 6.2 Domuz yağı tespiti (2.16) maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun şekilde gerçekleştirilecektir.
- 6.3 Metali eleman kirliliği tespiti (2.4) maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun şekilde gerçekleştirilecektir.
- 6.4 Mikrobiyolojik testler, (2.18) maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun şekilde gerçekleştirilecektir.
- 6.5 Radyoaktivite seviyesi tespiti (2.14) maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun şekilde gerçekleştirilecektir.
- 6.6 Hormon ve antibiyotik tespiti (2.19 ve 2.23) maddelerinde bahsedilen GSO Standardına uygun şekilde gerçekleştirilecektir.
- 6.7 Yabancı madde, nişasta, lif ve protein içeriği tespiti (2.7 maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun şekilde gerçekleştirilecektir.

7. PAKETLEME, NAKLİYE VE DEPOLAMA

Paketleme, nakliye ve depolama için aşağıdakilere uyulacaktır:

7.1 Paketleme

(2.24 ve 2.25) maddelerinde bahsedilen GSO standartlarında belirtilenlere hael gelmeksizin aşağıdakilere uyulacaktır:

7.1.1 Paketler, paketleme ve kaplama malzemeleri hijyenik, temiz olacak, kıyılmış piliç etinin özelliklerinde herhangi bir değişikliğe neden olmayacaktır. Bunlar, insan sağlığına zararlı olan herhangi bir maddeyi geçirmeyecek ya da istenmeyen herhangi bir maddeyi bulaştırmayacaklardır.

7.1.2 Paketleme malzemesi, kıyılmış piliç etini, nakliye, depolama ya da taşıma sırasında koruyacak şekilde yeterli dayanıklılığa sahip olacaktır.

7.1.3 Tam formda, homojen şekilde ve hava kabarcıkları olmadan paketlenacaktır.

7.1.4 Paketlenen ürün, her bir kutu aynı şekilde, boyutta ve ağırlıkta olacak şekilde kutulara konulacaktır.

7.2 Nakliye ve depolama

(2.8) maddesinde bahsedilen GSO standartlarında belirtilenlere hael gelmeksizin aşağıdakilere uyulacaktır:

7.2.1 Soğutulmuş kıyılmış piliç etinin iç sıcaklığı $-0.5 -1$ °C'yi aşmayacaktır.

7.2.2 Dondurulmuş kıyılmış piliç etinin iç sıcaklığı -18 °C'yi aşmayacaktır.

7.2.3 Soğutulmuş kıyılmış piliç etinin son kullanma tarihi, kesim tarihinden itibaren 9 ayı aşmayacaktır.

7.2.4 Soğutulmuş kıyılmış piliç etinden hazırlanan dondurulmuş ürünün son kullanma tarihi kesim tarihinden itibaren 9 ayı aşmayacaktır.

7.2.5 Dondurulmuş kıyılmış piliç etinden hazırlanan dondurulmuş ürünün son kullanma tarihi, kesim tarihinden itibaren başlamak üzere, dondurulmuş piliç etinin geriye kalan son kullanma süresini aşmayacaktır.

8. ETİKETLEME

(2.1 ve 2.11) maddelerinde bahsedilen GSO standartlarında belirtilenlere hael gelmeksizin, aşağıdaki bilgiler paket etiketlerinde belirtilecektir:

8.1 Ürünün durumu (soğutulmuş-dondurulmuş).

8.2 Nakliye ve depolama sıcaklığına ilişkin talimatlar.

8.3 Yağ yüzdesi.