

ﺗﻌﺒﯩﺮ ﻋﻼ ﺟﯩﻠﺨﻼ ﻟﻮﺩﻟ ﻧﻮﺍﻋﺘﻼ ﺳﻞ ﺟﻤﻞ ﻟﻮﺩﻟ ﺳﯩﻴﻘﺘﻼ ﺗﻌﯩﺪﻩ
GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO 2206/2012 (E)

- ﺗﻌﺒﯩﺮ ﻋﻼ ﺟﯩﻠﺨﻼ ﻟﻮﺩﻟ ﺳﯩﻴﻘﺘﻼ ﺗﻌﯩﺪﻩ ﻟﯩﻴﺎﺣﻤﻼﺑﻪ ﺗﻌﺒﯩﺮ ﻋﻼ ﺟﯩﻠﺨﻼ ﻟﻮﺩﻟ
- Hazır etler – Salamura ve ısıı işleğ görmüş etler

ICS :67.120.00

Hazır etler – Salamura ve ısıl işlem görmüş etler

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi
Yayın türü

25/06/1433h (16/05/2012)
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 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, 25/06/1433h (16/05/2012) tarihli (15) sayılı toplantısında, GSO Yönetim Kurulu tarafından onaylanmıştır.

Hazır etler – Salamura ve ısıtılmış etler

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

İşbu standart, soğutulmuş, dondurulmuş sığır, manda veya deve, kuzu, evcil kuş veya tavşan etinden, tuz çözeltisinde kürlenmiş (salamura) ve tütülenmiş veya tütülenmemiş, ısıtılmış, uygun paketlerde paketlenmiş etlere ilişkindir.

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 1794 " Hava Geçirmez Biçimde Kapatılmış, Gıdaların Konservelenmesinde Kullanılan Yuvarlak KONSERVE Kutular ".
- 2.4 GSO 655 " Et, Balık, Kabuklular ve Bunların ürünlerinin Mikrobiyolojik Muayenesi için Yöntemler ".
- 2.5 GSO 20 " Gıda Maddelerindeki Kirlilik Yaratan Metal Ögelerin Tespit Edilmesinde Kullanılacak Yöntemler ".
- 2.6 GSO 21 " Gıda Tesisleri ve Burada Çalışanlar İçin Hijyen Yönetmelikleri ".
- 2.7 GSO 22 " Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendirici Maddelerin Test Edilmesinde Kullanılan Yöntemler ".
- 2.8 GSO ISO 2918 " Et ve Et Ürünleri – Nitrit İçeriğinin Tespit Edilmesi (Referans Yöntemi)".
- 2.9 GSO 993 " İslami Kanunlara Göre Hayvan Kesim Gereklilikleri ".
- 2.10 GSO 795 "Gıda Ürünlerinde Kullanılmasına İzin Verilen Antioksidanlar için Test Yöntemleri".
- 2.11 GSO 839 "Gıda Ambalajları Kısım 1 – Genel Gereklilikler".
- 2.12 GSO 1863 " Gıda Ambalajları – Kısım 2 Plastik Ambalajlar – Genel Gereklilikler ".
- 2.13 GSO 1016 " Gıda Maddeleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler – Kısım 1 ".
- 2.14 GSO 988 " Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Seviyesi Limitleri ".
- 2.15 GSO 998 " Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Seviyelerinin Limitlerinin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler - Kısım 1 Gamma Spektrometre".
- 2.16 GSO CAC/MRL 02 " Gıda Maddelerinde Azami Veteriner İlacı Limitleri "
- 2.17 GSO/CAC 193 " Gıda Maddelerinde Kirletici Maddeler ve Zehirli Maddeler".

İlgili kurum tarafından onaylanacak GSO:

- 2.18 " Gıda Ürünlerinde Domuz Etinin Tespit Edilmesi ".
- 2.19 " Gıda Ürünlerinde Domuz Yağının Tespit Edilmesi ".
- 2.20 " Tarım ve Gıda Ürünlerinde Azami Tarım İlacı Kalıntısı Limitleri – Kısım 3".

2.21 " Gıdalarda İzin Verilen Tarım İlacı Kalıntılarının Tespit Edilmesi İçin Yöntemler".

2.22 " Gıdalarda Veteriner İlaçlarının Tespit Edilmesi Ve Belirlenmesi ".

3. TANIMLAR

3.1 Tuzlu çözeltide işlenmiş (Salamura) ve ısıtılmış işlem görmüş et: Kemiksiz, kırıkdağı ve iç organlarından temizlenmiş etlerin bir veya daha fazla parçasından seçilen et parçalarından hazırlanan; tuzlu çözeltide işlem görmüş ve ısıtılmış işlem görmüş, tütülenmiş veya tütülenmemiş ve uygun paketlerde paketlenmiş gıda ürünüdür.

3.2 Tuzlu çözelti: Alkali tuzları (su bağlayıcılığını artırmak için), koruyucular, antioksidanlar, baharatlar ve tat zenginleştiricilerin eklenebileceği, belirli bir miktar su ve tuzun bileşiminden oluşan bir çözeltilidir. Bu çözelti, enjeksiyon veya batırma yöntemi ile etin işlenmesinde kullanılır.

3.3 Tuzlu çözeltide işlenmiş ve ısıtılmış işlem görmüş tek tip et: göğüs veya but veya fileto veya pençata gibi bir kısmından, 3.1'de anlatıldığı şekilde hazırlanan ve ürün etiketinde et tipi ve et kısmı belirtilen etlerdir.

3.4 Tuzlu çözeltide işlenmiş ve ısıtılmış işlem görmüş karışık et: Farklı parçalardan, 3.1'de anlatıldığı şekilde hazırlanan ve ürün etiketinde sadece et tipi belirtilen etlerdir.

3.5 Tuz çözeltisinde işlenen ve ısıtılmış işlem görmüş et dilimleri: 3.3 veya 3.4'te anlatıldığı şekilde, dilimlendikten sonra uygun paketlerde vakumlanarak paketlenir.

4. GEREKLİLİKLER

Salamura ve ısıtılmış işlem görmüş etler için aşağıdaki gereklilikler karşılanmalıdır.

4.1 Ürünün üretilmesinde kullanılan etler, 2.9'da bahsedilen GSO standardına uygun olarak kesilmiş hayvanlardan elde edilmelidir.

4.2 Soğutulmuş veya dondurulmuş etler ve ürün işlenmesinde kullanılan tüm içerikler ve katkı maddeleri, ilgili GSO standardın uygun olmalıdır.

4.3 Ürünler, Madde 2.6'da bahsedilen GSO'da belirtilen hijyenik gerekliliklere göre hazırlanacaktır.

4.4 Ürünlerin hiçbirinde domuz eti ve domuz yağı ve ürünleri veya türevleri bulunamaz.

4.5 İşlenmesinde kullanılacak et tek tip olacaktır.

4.6 Ürünün tadı, üretildiği etin özelliklerine uygun olmalıdır ve eğer tütülenmiş ürün ise tütüsü tadına uygun olmalıdır.

4.7 Ürün homojen, ve kesimden sonra dilimlenebilir olmalıdır.

4.8 Ürün yüzeyinin rengi açık kahverengi ile koyu kahverengi arasında, uygun et işlenmesinden ve/veya doğal tütülenmeden kaynaklanan bir renge sahip olmalıdır.

4.9 Yapay renklendirici madde içermemelidir.

4.10 Saflığı bozan madde, yabancı madde ve kabul edilemez koku barındırmamalıdır. Aynı zamanda dış yüzeyi kuru olmalı ve musilaj veya diğer bozulma belirtileri içermemelidir.

4.11 Etler, tütülenme işlemleri başlatılana kadar veya etlerde herhangi bir bozulma veya kirliliğe neden olmayacak koşullar altında ısıtılmış işleme kadar işleme

süreçleriyle muamele görmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. Ayrıca, bu etlerin ısısı işleme döngüsü boyunca 4°C'yi geçmemelidir, aynı şekilde, kürleme işleminde kullanılan tuzlu çözeltinin ısısı da bu şekilde olmalıdır.

- 4.12 Isıl işlem uygulaması, ürünün insan kullanımına uygun güvenlik ve bütünlükte olmasını sağlayacak uygunlukta olmalıdır.
- 4.13 Üründeki et yüzdesi %80'den az olmamalı; ve et proteini (yağsız) yüzdesi %16'dan az olmamalıdır.
- 4.14 Nem içeriği, protein içeriğinin %+10 'dan 4 katından daha fazla olamaz.
- 4.15 Toksik ve kirliliğe neden olan madde limitleri Madde 2.17'de belirtilen Körfez standardında bahsedilen azami limitlere uygun olmalıdır.
- 4.16 Mikrobiyolojik limitler, Madde 2.13'de bahsedilen GSO standardında belirtilen limitleri aşamaz.
- 4.17 Tarım ilacı kalıntılarının limitleri, Madde 2.20'de bahsedilen GSO standardında belirtilen azami limitleri aşamaz.
- 4.18 Veteriner ilaç kalıntılarının limitleri, Madde 2.16'da belirtilen GSO standardında bahsedilen azami limitlere uygun olacaktır.
- 4.19 Radyoaktivite seviyeleri, Madde 2.14'te bahsedilen GSO'da geçen asgari limitleri aşmamalıdır.
- 4.20 Katkı Maddeleri
- 4.20.1 Koruyucu Maddeler
- Nihai üründeki sodyum ve / veya potasyum nitrit içeriği 125 ppm'i geçemez.
- 4.20.2 Antioksidanlar
- Askorbik asit ve/veya sodyum veya potasyum tuzları
Askorbik asit olarak ifade edilir ve tek başına veya birlikte 500 ppm'i geçemez.
veya
 - Eritorbik asit olarak ifade edilir ve tek başına veya karışım olarak 500 ppm'i aşamaz.
- 4.20.3 Su bağlayıcı maddeler
- P2 O5 şeklinde ifade edilen mono, di- veya poli - Sodyum veya potasyum fosfat, ve tek başına veya karışım olarak 3000 ppm'i aşamaz.
- 4.20.4 Kıvam artırıcı maddeler
- İyi üretim uygulamalarına göre, jeloz veya karajenan.
 - Sodyum aljinat ve / veya potasyum aljinat üründe 10 ppm'yi geçmemelidir.
- 4.20.5 Karbonhidratlar
- Sukroz, dektroz, laktoz, maltoz, glikoz ve bal, tek başına veya beraber, %3.5'u aşmamalıdır.

- 4.20.6 Tatlandırıcılar
- Baharatlar, çeşniler iyi üretim uygulamalarına göre
 - Doğal veya doğala özdeş aromalar
 - Doğal sıvı tütsü (İyi Üretim Uygulamaları)
- 4.20.7 Lezzet artırıcılar
- Mono-sodyum glutamat
 - Di-sodyum gunalat Tek başına veya birlikte
 - Di- sodyum inosinat 5000 ppm'i geçmemelidir.
- 4.21 Tuzlu çözeltilerde kürlenmiş ve ısıtılmış işleme görmüş ithal etler
- Madde 4.1 – 4.20 arasındakilere ek olarak, aşağıdaki gereklilikleri karşılamalıdır-
- 4.21.1 KÖRFEZ Krallığı karantina kurallarında tanımlandığı şekilde, salgın hastalıkların olduğu ülkelerden tuzlu solüsyonda kürlenmiş ve ısıtılmış işleme görmüş etlerin, ilgili makamlardan önceden izin alınmaksızın ithal edilmesi yasaktır.
- 4.21.2 İthal ürünün beraberinde, salamura ve ısıtılmış işleme görmüş 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 Konsoloslugu ya da bir başka yetkilendirilmiş kurum tarafından onaylı ve tasdikli izin belgesi bulundurmaya mecburidir.
- 4.21.3 İthal ürünün beraberinde, ürünün ithal edildiği ülkeyi belirten, ve Körfez Konsoloslugu ya da temsilcisi tarafından onaylı ve tasdikli menşei ülke şahadetname belgesi bulundurmaya mecburidir.
5. NUMUNE ALIMI
- Numune alımı, Madde 2.2.'de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
6. İNCELEME VE TEST YÖNTEMLERİ
- 6.1 İnceleme yöntemleri
- 6.1.1 Mikrobiyolojik limitlerin tespit edilmesinde Madde 2.4'de bahsedilen GSO'ya uyulacaktır.
- 6.1.2 Kirletici metal elementler, Madde 2.5'te bahsedilen GSO uyarınca tespit edilecektir.
- 6.1.3 Renklendirici maddelerin tespiti, Madde 2.7'de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.1.4 Nitrit içeriği, Madde 2.8'de bahsedilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 6.1.5 Antioksidan tespiti, Madde 2.10'da belirtilen GSO Standardına göre gerçekleştirilir.
- 6.1.6 Domuz etinin tespiti, Madde 2.18'de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.

- 6.1.7 Domuz yağının tespiti, Madde 2.19'de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.1.8 Tarım ilacı kalıntılarının tespit edilmesi, Madde 2.21'de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.1.9 Veteriner ilacı kalıntılarının tespit edilmesi, Madde 2.22'de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.1.10 Radyoaktivite seviyelerinin tespit edilmesi, Madde 2.15'de bahsedilen GSO uyarınca yapılacaktır.

6.2 Testler

Tüm gerekli testler, ürünün, bu Standarda uygunluğunun sağlanması için, 5. madde doğrultusunda alınmış temsili numuneler üzerinden gerçekleştirilecektir.

7. PAKETLEME, TAŞIMA VE DEPOLAMA

Madde 2.3, 2.11 ve 2.12'de bahsedilen GSO standardı hükümlerine hanel gelmeksizin, tuzlu çözeltide kürlenmiş ve ısı işlem görmüş etlerin paketlenmesinde, taşınmasında ve depolanmasında, aşağıdakilere uyulacaktır;

7.1 Paketleme

7.1.1 Ambalajlama için kullanılan paketler temiz olmalı ve depolama, taşıma ve diğer süreç koşulları kapsamında ürünün kalite özellikleri ve güvenliğine etkisi olmayan uygun malzemelerden yapılmalıdır.

7.1.2 Ürünün nihai paketleme işlemi ısı işleminden sonra gerçekleştirilecekse, bu işlem, işleme alanlarından uzakta yapılmalı ve uygun hijyenik koşullar altında mümkün olan en kısa sürede tamamlanmalıdır.

7.1.3 Perakende satışı için işleme fabrikasında hazırlanan dilimler veya parçalar, ürünün taşıma sırasında kontaminasyon veya hasardan korunmasını sağlamak için uygun ambalajlarda vakumlanarak paketlenmelidir.

7.2 Taşıma ve depolama

7.2.1 Ürünler 0- 5°C arasında taşınmalı ve depolanmalıdır.

7.2.2 Ürünler, bozulmaları veya hasar almaları engellenecek şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.

7.2.3 Vakumlanarak paketlenmiş ürünlerin raf ömürleri, işleme tarihinden 3 ayı geçmeyecek bir zamanda paketlenmelidir.

7.2.4 Ambalajı çıkarılmış, vakumlanmış paketlerde paketlenen ürünlerin raf ömrü, 72 saati geçmemelidir ve serin ve kuru bir yerde muhafaza edilmelidir.

7.2.5 Konserve ürünlerin raf ömrü 9 ayı geçmemelidir.

8. ETİKETLEME

Madde 2.1'de bahsedilen GSO'da belirtilenlere hanel gelmeksizin, paket üzerinde aşağıdakiler açıkça belirtilecektir.

- 8.1 Ürün adı ve paketlemeye göre ürün tipi.
- 8.2 Yağ yüzdesi, koyu harflerle açıkça belirtilecektir.
- 8.3 Tuz yüzdesi, koyu harflerle açıkça belirtilecektir.
- 8.4 Eklenen bağlayıcılar veya dolgu malzemeleri ve bunların yüzdeleri (%).
- 8.5 İşbu standardın 7.2.4. maddesine uyarınca tavsiye edilen depolama ve işleme koşulları.