

تعبيرها جيلخذا لودل نواعثا س لجم لودل س بيقتا تميده  
GCC STANDARDIZASYON KURUMU (GSO)



GSO 1329 / 2002

الاحوم المجهزة—كفتة اللحم المبردة والمجمدة

İŞLENMİŞ ET: SOĞUTULMUŞ YA DA  
DONDURULMUŞ ET KÖFTE

ICS:67.120.10

İŞLENMİŞ ET: SOĞUTULMUŞ  
YA DA DONDURULMUŞ ET KÖFTE

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi : 1423(H)-08-15 (2002-08-  
21 Yayın Statüsü : Teknik Yönetmelik

İŞLENMİŞ ET: SOĞUTULMUŞ  
YA DA DONDURULMUŞ ET KÖFTE

1- KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

İşbu Standart, koyun, keçi, sığır ya da manda etinden hazırlanan soğutulmuş ya da dondurulmuş et köfteleyle ilişkindir.

2- TAMAMLAYICI REFERANSLAR

- 2.1 GSO 9/1995 “Paketlenmiş Gıdaların Etiketlenmesi”.
- 2.2 GSO 592/ 1995 “Et ve Et Ürünlerini Örnekleme Yöntemleri”.
- 2.3 GSO 589/1995 “Balık, Deniz Kabukluları ve Bunların Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Analiz Yöntemleri”.
- 2.4 GSO 1754 / 2006 “Yenilebilir Bitkisel Yağlar ve Hayvansal Yağlar”.
- 2.5 GSO 20/1984 “Metalik Elemanların Gıda Maddelerini Kirletme Tespiti İçin Yöntemler”.
- 2.6 GSO 21/1984“Gıda Tesisleri ve Bunların Personelleri İçin Hijyen Yönetmelikleri”.
- 2.7 GSO 22/1984 “Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendirici Maddeler İçin Test Yöntemleri”.
- 2.8 GSO ISO 1443/1987 “Et ve Et Ürünleri – Toplam Yağ İçeriği Tespiti”.
- 2.9 GSO ISO 937/1987 “Et ve Et Ürünleri - Nitrojen İçeriği Tespiti (Referans Yöntem)”.
- 2.10 GSO 88/1987 “Et ve Et Ürünleri - Klorür İçeriğinin Belirlenmesi (Referans Yöntem)”.
- 2.11 GSO ISO 5554:1987 “Et ve Et Ürünleri – Nişasta İçeriğinin Tespiti (Referans Yöntem)”.
- 2.12 GSO 91 / 1988 “Et ve Et Ürünleri - Nem İçeriğinin Tespiti”.
- 2.13 GSO ISO 2918/1988 “Et ve Et Ürünleri - Nitrit İçeriğinin Tespiti”.
- 2.14 GSO 323/1990 “Soğutulmuş ya da Dondurulmuş Gıdaların Nakliyesi ve Depolanmasına İlişkin Genel Gereksinimler”.
- 2.15 GSO 993/1990 “İslami Usullere Göre Hayvan Kesimine İlişkin Gereksinimler”.
- 2.16 GSO 150/1993 “Gıda ürünlerinin Son Kullanma Tarihleri - Bölüm 1”.
- 2.17 GSO 382/1994 “Tarımsal Gıda Ürünlerinde Azami Pestisit Kalıntı Limitleri- (Bölüm 1)”.

- 2.18 “İşlenmiş Et – Kıyılmış Et” için GSO Standardı  
GSO tarafından aşağıdakiler için onaylanacak olan GSO Standardı Taslakları:
- 2.19 GSO 655/1996 “Et, Balık, Kabuklu Deniz Ürünleri ve Bunların Ürünleri İçin Mikrobiyolojik Muayene Yöntemleri”.
- 2.20 GSO 1016/1999 “Gıda Maddeleri için Mikrobiyolojik Limitler – Bölüm 1”
- 2.21 “Gıda Maddelerinde Domuz Eti Tespiti” için GSO Standardı.
- 2.22 “Gıda Maddelerinde Domuz Yağı Tespiti” için GSO Standardı.
- 2.23 GSO 988/1999 “Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Seviyesi Limitleri”.
- 2.24 GSO 998/1999 “Gıda Maddelerinde Radyoaktivite Seviyesini Tespit Etme Yöntemleri”.
- 2.25 “Et ve Et Ürünlerinde Askorbik Asit Tespiti” için GSO Standardı.
- 2.26 GSO Standard ON “Tarımsal Gıda Ürünlerinde İzin Verilen Azami Pestisit Kalıntı Limitleri (Dört Grup)”.
- 2.27 GSO 839/1997 “Gıda Maddeleri Kapları – Bölüm 1 – Genel Gereksinimler”.
- 2.28 GSO 839/1997 “Gıda Maddeleri Kapları– Bölüm İki: Plastik Kaplar - General Requirements”.
- 2.29 “Et ve Et Ürünlerinde Hormonların ve Antibiyotik Kalıntılarının Tespiti” için GSO Standardı 839/1997 “
- 2.30 GSO 839/1997 “Tarım ve Gıda Ürünlerinde Pestisit Kalıntılarının Tespit Yöntemleri”.

### 3- TANIMLAR

#### 3.1 Et Köfte

Soğutulmuş ya da dondurulmuş etin kıyılmasıyla ya da soğutulmuş ya da dondurulmuş kıyılmış et parçalarından (2.18), baharatlarla, çeşnilerle, yağ ve limonla karıştırılarak yapılan ve top, parmak (çubuk) ya da yuvarlak şeklindeki pişmiş ya da pişmemiş üründür.

#### 3.2 Soğutulmuş et köfte

-0.5 ± 1°C’de soğutulmuş et ürünleridir (Madde 3.1).

#### 3.3 Dondurulmuş et köfte

Ürünün termal merkezindeki sıcaklığın mümkün olduğunca çabuk bir şekilde 18°C’ye düşeceği şekilde, 35°C’de dondurulmuş et ürünleridir (Madde 3.1).

### 4- SINIFLANDIRMA

Et köfte yağ içeriğine göre aşağıdaki şekilde sınıflandırılmaktadır:

4.1 Az yağlı et köfte: toplam yağ oranı kütlenin %55'ini geçmez.

4.2 Orta yağlı et köfte: toplam yağ oranı kütlenin %23'ünü geçmez.

4.3 Çok yağlı et köfte: toplam yağ oranı kütlenin %30'unu geçmez.

#### 5- GEREKSİNİMLER

Et köftede aşağıdaki gereksinimler karşılanmalıdır:

5.1 Bunların işlenmesinde kullanılan et, 2.15'te belirtilen GSO standardına uygun olarak mezbahalarda kesilen hayvan etlerinden olacaktır.

5.2 2.6. maddesinde sözü geçen GSO standardında belirtilen hijyenik düzenlemelere göre hazırlanacaktır.

5.3 Bu ürünlerin hazırlanmasında kullanılan bileşenler ilgili GSO standartlarına uygun olmalıdır.

5.4 Bir tür et başka herhangi bir tür etle karıştırılamaz.

5.5 Mukoza dokuları veya cinsel organlar veya memeler, akciğerler veya yemek borusu veya iç organlar ürünlerin hazırlanmasında kullanılamaz.

5.6 Ransitiden, kokulardan ve yabancı maddelerden arındırılmış olacaktır.

5.7 Nihai ürün karakteristik lezzet ve kokuya sahip olmalıdır.

5.8 Ürünlerin hazırlanması sırasında işleme ortamı sıcaklığı 10°C 'yi geçmemelidir.

5.9 Üründeki toplam protein içeriği kütlenin % 16'dsından az olmamalıdır.

5.10 Dolgu veya bağlayıcı maddeler içeren üründeki et yüzdesi kütle itibariyle% 75'den az olmayacaktır.

5.11 Üründeki nem içeriği% 60'ı geçmemelidir.

5.12 Tuz içeriği (sodyum klorür), kütle itibariyle% 3'ü aşmamalıdır.

5.13 Hormonlar ve antibiyotik kalıntıları, 2.29'da belirtilen GSO standardına göre olmalıdır.

5.14 Mikrobiyolojik limitler madde 2/20'da bahsedilen GSO standart taslağına uygun olmalıdır.

5.15 Üründeki radyoaktivite seviyeleri, 2.23'te belirtilen GSO standardına göre izin verilen maksimum limitleri aşmamalıdır.

5.16 Pestisit kalıntıları 2.17'de belirtilen GSO standardında belirtilen maksimum limitleri aşmamalıdır.

5.17 Ürün renklendirici madde içermez.

- 5.18 2.4 Maddesinde belirtilen GSO standardına göre, ürünün pişirilmesinde kısmi ya da tam olarak yağlar kullanılabilir.
- 5.19 Et köfte işleminde aşağıdaki bileşenlerin kullanılmasına izin verilmektedir:
- 5.19.1 Çeşniler, baharatlar ve doğal lezzetlendiriciler.
- 5.19.2 Dolgu maddeleri: nişasta, un, ekme, ekme kırıntısı – toplamda kütlenin %3,5'ini geçmeyecektir (tek olarak ya da kombinasyon halinde).
- 5.19.3 Bağlayıcılar: bitki proteinleri, kazeinler, yumurta proteini - toplamda kütlenin %3,5'ini geçmeyecektir (tek olarak ya da kombinasyon halinde).
- 5.19.4 Su tutma maddeleri: 500 ppm fosfor pentoksit olarak belirtilen sodyum tri- veya polifosfatlar (tek olarak ya da kombinasyon halinde).
- 5.19.5 Aşağıdaki koruyucular ve izin verilen lezzetlendiriciler:
- Sodyum nitrit ve / veya potasyum nitrit - ham ürün içerisinde 200 ppm'yi aşmayacak ve nihai üründe 125 ppm'yi aşmayacak miktarda.
  - GMP tarafından sınırlandırılan miktarda potasyum klorür.
- 5.19.6 Doğal lezzetlendiriciler: lezzetlendiriciler, tuz (sodyum klorid), biber, glikoz, dekstroz, süt tozu.
- 5.19.7 Antioksidanlar:
- Askorbik asit veya bunun sodyum veya potasyum tuzları.
- 5.20 İzostearik asit veya sodyum veya potasyum tuzları, tek başına veya kombinasyon halinde 500 ppm'yi aşmayacak miktarda.
- 5.21 Dondurulmuş ürün durumunda
- 5.21.1 Nihai ürün pişirildikten sonra hızla dondurulacaktır.
- 5.21.2 Ürünün işlenmesinde kullanılan etin sıcaklığı, hazırlama sırasında - 4°C'yi geçmemelidir.
- 5.22 Kirlenici metalik elementler aşağıdaki (ppm) değerini aşmamalıdır:
- |         |      |
|---------|------|
| Arsenik | 0.5  |
| Cıva    | 0.05 |
| Kurşun  | 1.0  |
| Bakır   | 20.0 |
- 5.23 İthal et köfte durumunda:
- Aşağıdakilere ilaveten 5.1'den 5.22'ye kadar olan tüm maddelere uyacaktır:

- 5.23.1 Krallıktaki ilgili yetkililerle önceden mutabık kalındıktan sonra yapılan ithalat hariç olmak üzere, Krallığın karantina yönetmeliklerine göre salgın hastalık olan ülkelerden et köfte ithalatı yasaktır.
- 5.23.2 İthal edilen sevkiyatta, GSO elçiliklerinden ya da bunların temsilciliklerinden onaylanmış olan, etin İslami kurallara uygun şekilde resmi bir mezbahada kesilmiş olan hayvanın eti olduğunu belirtilen, aynı zamanda kesim tarihinin, hayvanın cinsinin belirtildiği ve kesilen hayvanların muayene edildiğini, salgın hastalıklı olmadığını ve insan tüketimine uygun olduğunu gösteren bir belge bulunacaktır.
- 5.23.3 İthal edilen sevkiyatta, GSO elçiliklerinden ya da bunların temsilciliklerinden onaylanmış olan, ürünün ithal edildiği ülkeyi gösteren bir menşe belgesi bulunacaktır.
- 5.23.4 Üretim ve Krallık'a varış tarihleri arasında geçen süre, ürünlerin Krallığa varışına kadar, soğutulmuş ürün durumunda,  $-0.5 \pm 1^{\circ}\text{C}$  ya da dondurulmuş ürün durumunda  $-18^{\circ}\text{C}$ 'de muhafaza edilmek koşuluyla, son kullanma tarihinin yarısından daha fazla olmayacaktır.

## 6- ÖRNEKLEME

Numuneler, 2.2'de bahsedilen GSO standardına göre alınacaktır.

## 7- MUAYENE VE TEST YÖNTEMLERİ

### 7.1 Muayene yöntemleri

- 7.1.1 Nem içeriği, 2.12'de belirtilen GSO standardına göre belirlenecektir.
- 7.1.2 Protein içeriği 2.9'da bahsedilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.1.3 Yağ içeriği 2.9'da bahsedilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.1.4 Domuz eti, 2.21'de bahsedilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.1.5 Domuz yağı 2.22'de bahsedilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.1.6 Nişasta içeriği, 2.11'de belirtilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.1.7 Sodyum klorür, 2.10'da belirtilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.1.8 Askorbik asit içeriği 2.25'te belirtilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.1.9 Kirlenici metalik elementler, 2.5'de bahsedilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.1.10 Renklendirme maddesinin tespiti, 2.7'de bahsedilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.

- 7.1.11 Nitrit içeriği 2.13'te belirtilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.1.12 Mikrobiyolojik muayene, 2.20'de bahsedilen GSO standardına göre yapılmalıdır.
- 7.1.13 Radyoaktivlik seviyesi, 2.24'te bahsedilen GSO standardına göre belirlenmelidir.
- 7.1.14 Hormonlar ve antibiyotik kalıntıları, 2.29'da belirtilen GSO standardına göre tespit edilmelidir.
- 7.2 Diğer gerekli testler madde 2.3'te belirtilen GSO standardına göre gerçekleştirilmelidir.
- 7.3 Testler
- Gerekli olan tüm testler, bu standardın tüm maddelerine uygunluklarını belirlemek için (6) maddesine uygun şekilde alınmış olan sembolik örnek üzerinde yapılacaktır.
- 8- PAKETLEME, NAKLİYE VE DEPOLAMA
- 8.1 Ambalajlama
- 2.24 ve 2.25'te bahsedilen GSO standardında belirtilen hususlara hael getirmeksizin, ambalajlamada aşağıdakiler karşılanacaktır:-
- 8.1.1 Ambalajlamada kullanılan ambalajlar temiz, hijyenik olmalı ve ürünün duyuşal özelliklerinde herhangi bir değişikliğe neden olmamalı ve insan sağlığına zarar veren herhangi bir maddeyi aktarmamalı ya da ürünü istenmeyen bir madde ile kirletmemelidir.
- 8.1.2 Ambalajlar, nakliye, saklama ve taşıma sırasında ürünü tamamen korumalıdır.
- 8.1.3 rn ambalajı birimleri, boyut, şekil ve ağırlık bakımından aynı olmalıdır.
- 8.2 Nakliye ve Depolama
- 2.14'te bahsedilen GSO standardında belirtilen hususlara hael getirmeksizin aşağıdakiler karşılanacaktır:
- 8.2.1 Soğutulmuş, pişmemiş ürün  $-0,5 \pm 1^{\circ}\text{C}$  derecede taşınmalı veya muhafaza edilmeli ve raf ömrü işleme tarihinden itibaren 3 gün geçmemeli ve işlendiği etin raf ömrünü geçmemelidir.
- 8.2.2 Soğutulmuş kısmen pişmiş ürün,  $-0,5 \pm 1^{\circ}\text{C}$  sıcaklıkta depolanmalı ve raf ömrü, işleme tarihinden itibaren 14 gün geçmemelidir.
- 8.2.3 Dondurulmuş, kısmen pişirilmiş ürün,  $-18^{\circ}\text{C}$ 'yi aşmayan bir sıcaklıkta depolanmalı ve raf ömrü, işleme tarihinden itibaren 9 ayı aşmamalıdır.



8.2.4 Dondurulmuş etten hazırlanan ürünün raf ömrü, dondurulmuş etin kesim tarihinden itibaren hesaplanan kalan raf ömrünü geçmemelidir.

#### 9- ETİKETLEME

2.1'de bahsedilen GSO standardında belirtilen duruma hanel gelmeksizin, ürünün etiketinde aşağıdaki bilgiler beyan edilecektir:

9.1 Ürün kısmen pişmiş olduğunda, “Kısmen pişirilmiş” ifadesinin arkasından ürün adı (et köfte) gelecektir.

9.2 Yağ içeriğine göre ürün türü ve sınıfı.

9.3 Taşıma ve saklama sıcaklığı.

9.4 Pakette bulunan ürün birimi sayısı beyan edilecektir.