

**Körfez Arap Ülkeleri İşbirliği Konseyi'nin Standardizasyon  
Teşkilatı**

**GSO 322/2016**

**Soğutulmuş Tavuk**

**ICS:67.120.20**

## **Soğutulmuş Tavuk**

**Yönetim Kuruludan Onaylanma Tarihi: 05/08/1437h  
(12/05/2016m)**

**Yayın Türü: Teknik Yönerge**

## Önsöz

Körfez Arap Ülkeleri İşbirliği Konseyi'nin Standardizasyon Teşkilatı, bölgesel bir teşkilat olarak Körfez Arap Ülkeleri'ndeki standartlar ve özelliklerle ilgilenen ulusal idareleri üye olarak bünyesinde barındırmaktadır. Teşkilatın görevlerinden biri, uzman teknik komisyonlar yardımıyla standart özellikleri hazırlamaktır.

Körfez Arap Ülkeleri İşbirliği Konseyi'nin Standardizasyon Teşkilatı, (5) numaralı Teknik Komisyonun "Gıda ve Tarım Ürünlerinin Özellikleri Bölümü" çalışma programı içerisinde "Soğutulmuş Tavuk" ile ilgili olan GSO 322/1994 numaralı Körfez Ülkeleri Teknik Yönergesini güncelledi. Kuveyt Devleti ise, bu özelliklere yönelik bir proje hazırladı.

GSO 322/1994 numaralı özellikler yönergesi lağvedilip onun yerine geçmesi için Körfez Ülkeleri Teknik Yönergesi, yönetim kurulunun (23) numaralı 05/08/1437h (12/05/2016m) tarihli toplantısında onaylanmıştır.

## Soğutulmuş Tavuk

### 1. Alan

Bu standart özellikleri, işlenmiş veya ışınlamayla işlenmemiş, belirli bir soğutma ortamında saklanmış, derisiyle birlikte veya derisiz olarak et tavuğunun tamamı ve parçaları ile ilgilidir.

### 2. Ek Kaynaklar

- 2.1. GSO 9 “Doldurulmuş gıda karneleri”.
- 2.2. GSO 993 “ İslamiyet kurallarının hükümleri çerçevesinde hayvan kesim şartları”.
- 2.3. GSO 2055-1 “Helal gıdalar- Birinci bölüm: Helal gıdaların genel şartları”.
- 2.4. GSO 2055-2 “Helal gıdalar- İkinci bölüm: Helal gıda rusatları veren makamların şartları ve onaylanma koşulları”.
- 2.5. GSO 2132 “Baharatlar – baharatlar ve çeşniler – öğütülmüş baharatlar ve çeşniler karışımı”.
- 2.6. GSO 592 “Et ve ürünlerinden örnek alma yöntemleri”.
- 2.7. GSO 1882 “Et ve ürünlerinin testi için fiziksel ve kimyasal yöntemler”.
- 2.8. GSO/ CAC 19 “Gıdaların işlenmesi için ışınlama tesislerinin çalıştırılması ile ilgili özel şartlar”.
- 2.9. GSO 149 “Ambalajlanmamış içme suları”.
- 2.10. GSO 150-1 “Gıda ürünlerinin tüketim süresi – birinci bölüm”.
- 2.11. GSO 287 “Mikrobiyoloji - Salmonella tespiti için genel talimatlar”.
- 2.12. GSO 323 “Soğutulmuş ve dondurulmuş gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili genel şartlar”.
- 2.13. GSO/CAC/MR 02 “Gıda ürünlerinde kullanılmasına izin verilen veteriner ilaçları kalıntılarının maksimum sınırları- birinci bölüm”.
- 2.14. GSO 713 “ Tavuk mezbahaları ve çalışanları ile ilgili genel sağlık şartları”.
- 2.15. (383 ve 382) “Gıda ürünlerinde kullanılmasına izin verilen pestisitler kalıntısının maksimum sınırları- birinci bölüm ve ikinci bölüm”.
- 2.16. GSO 968 “Gıda ürünleri soğutma ve dondurma depoları – birinci bölüm: Tarifler, tasnif ve kavramlar”.

- 2.17. GSO 969 “Gıda ürünleri soğutma ve dondurma depoları – ikinci bölüm: Genel Gereksinimler”.
- 2.18. GSO 970 “Gıda ürünleri soğutma ve dondurma depoları – üçüncü bölüm: Açıklayıcı kartlar”.
- 2.19. GSO 1016 “Ürünlerin ve gıda malzemelerinin mikrobiyolojik sınırları – birinci bölüm”.
- 2.20. GSO 655 “Et, balık, kabuklular ve ürünlerinin muayenesinin mikrobiyolojik yöntemleri”.
- 2.21. GSO 1814 “Işınlama yöntemi ile korunan gıdalar için genel şartlar”.
- 2.22. GSO 2300 “Soğutulmuş marine et”.
- 2.23. GSO 1694 “Gıda sağlığının genel kuralları”.
- 2.24. GSO 988 “Gıda maddelerinde izin verilen radyasyon seviyelerinin sınırları-birinci bölüm”.
- 2.25. GSO 988 “Gıda maddelerinde izin verilen radyasyon seviyelerinin sınırları tespit etme yöntemi-birinci bölüm: Gama ışınlarının spektral analizi a- sezyum 137,134”.

### **3. Tanımlar**

- 3.1. Et Tavuğu: Özellikle etinden yararlanmak için yetiştirilen tavuk.
- 3.2. Tüm et tavuğu: Kesilip tüyü, ayakları, kafası, yemeğe uygun olmayan iç organları atılan ve kanından ve pisliğinden temizlenerek insan tüketimine hazır durumda olan tavuk.
- 3.3. Tavuk parçaları: Tavuğun göğüsleri, butları, kanatları ve yarıları gibi parçalarıdır.
- 3.4. Yenilebilir sakatatlar: Yenilebilir bölümler örneğin kalp, safra kesesinden temizlenen karaciğer, temizlenen taşlık.
- 3.5. Soğutma ortamı: Sıcaklığı 4.4c’den daha az olan kapalı ortam.
- 3.6. Işınlama ile işlenmiş soğutulmuş tavuk: 3kg dozu ile işlenmiş soğutulmuş tavuk.
- 3.7. İçme suyu: Körfez ülkelerinin standart özelliklerinin 9.2 numaralı bendinde belirtilen şartlara uygun olan içme suyu.

### **4. İstekler**

Et tavuğunun tamamında, parçalarında ve sakatatlarında aşağıdaki koşullar sağlanmalıdır:

- 4.1. Hastaliksız ve veteriner tarafından onaylı sağlıklı tavuk olmalıdır. Ayrıca standart özelliklerin (2.2) ve (3.2) bentlerinde belirtilen İslami hükümlere göre kesilmiş olmalıdır.
- 4.2. Körfez Ülkeleri Standart Özelliklerin (4.2), (14.2) ve (23.2) numaralı bentlerinde belirtilen şartlara uygun mezbahalarda kesilmiş tavuklardan olmalıdır.
- 4.3. Yemeğe uygun olmayan organ, kısım ve tüylerden arındırılarak temiz olmalıdır.
- 4.4. Boyun birleşme bölgesi, karın boşluğuna açık olmalıdır.
- 4.5. Kötü koku, renk değişimi veya herhangi bir bozukluk belirtisi içermemelidir.
- 4.6. Et, tavuğun tüm parçalarına düzenli bir şekilde dağılmış olmalıdır. Özellikle göğüs bölgesinden göğüsün üst kemiğine kadar uzanan bölümde.
- 4.7. Yenilebilir sakatatlar temizlendikten sonra, sağlıklı ve uygun bir maddeden yapılan poşetin içine koyulduktan sonra tavuğun karın boşluğuna konulmalıdır.
- 4.8. Hazırlama aşamasında kullanılan su, 9.2 numaralı bentte belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.
- 4.9. Kesim ile depolama arasındaki süre 4 saati geçmemelidir.
- 4.10. Bütün bir tavuğun ağrılığı 50 gram farkla yaklaşık 550-1800 gram arasında olmalıdır.
- 4.11. Tavuk parçalarında izin verilen fark oranı paket icmalı ağrılığının %5'ini teşkil etmelidir.
- 4.12. Üründe pestisit kalıntıları, Körfez ülkeleri standart özelliklerinin 15.2 numaralı bendinde belirtilen özelliklere göre olmalıdır.
- 4.13. Göğüs bölgesindeki ezilen alanın 30mm geçmemeli, but ve diğer bölgelerde ise en fazla 45 mm olmalıdır.
- 4.14. Göğüs ve butlarda morarmalar sonucunda meydana gelen Leke bölgesi (renk değişimi bölgesi) alanın 25mm daire bir alanı geçmemeli ve diğer bölgelerde en fazla 60mm olmalıdır.
- 4.15. Kuyruk kemikleri, kanat çevreleri ve eklemleri aksine ayrılan kemik sayısı 2 adedi geçmemelidir.
- 4.16. Marine tavuk parçalarında marine edilmesi için kullanılan malzemeler, Körfez ülkeleri standart özelliklerinin 22.2 numaralı bendinde belirtilen özelliklere göre olmalıdır.

- 4.17. Salmonella oranı, Körfez ülkeleri standart özelliklerinin 19.2 numaralı bendinde belirtilen sınırları geçmemelidir.
- 4.18. Koruyucu madde, antibiyotikler veya renklendirici gibi herhangi bir madde eklenmemelidir. Ayrıca aromalar, yumuşatıcılar ve Hidrojen peroksit kalıntıları içermemelidir.
- 4.19. Kullanılmasına izin verilen veteriner ilaçlarının kalıntıları, Körfez ülkeleri standart özelliklerinin 13.2 numaralı bendinde belirtilen sınırları geçmemelidir.
- 4.20. Soğutulmuş tavuk, büyüme hormonları gibi herhangi bir madde ile yetiştirilmiş olmamalıdır.
- 4.21. Soğutulmuş tüm bir tavuğu tasnif ederken aşağıdaki şartlara uyulmalıdır:

Temel Faktörleri	Kalite	Mükemmel (A) Sınıfı	Çok İyi (B) Sınıf	Makbul (C ) Sınıfı
1	Tüy kalıntılarının bulunması	Yok	Az (1.25cm ve 6 adet tüyden az olan)	çok (1.25cm ve 8 adet tüyden az olan)
2	Kırık kemikler	Yok	1adedi geçmemelidir.	3adedi geçmemeli.
3	Kaybolmuş parçalar	Yok	Kanatın kenar kısmı (Wing tips)	Kanatın kenar kısmı (Wing tips)
4	Leke (Renk değişimi)	Göğüs veya but bölgelerinde 2.25cm geçmemeli veya tamamında en fazla 25cm olmalıdır.	Göğüs veya but bölgelerinde 5cm geçmemeli veya tamamında en fazla 7.50cm olmalıdır.	tamamında 8cm geçmemeli

- 4.22. Soğutulmuş tavuğu parçalarını tasnif ederken aşağıdaki şartlara uyulmalıdır:

Temel Faktörleri	Kalite	Mükemmel (A) Sınıfı	Çok İyi (B) Sınıf
1	Tüy kalıntılarının bulunması	Yok	Az (1.25cm ve 3adet tüyden az olan)
2	Kırık kemikler	Yok	Az
3	Bulunmayan veya parçalanmış bir halde olan deri	Yok	Az

4	Leke(Renk değişimi)	Yok	Az
---	---------------------	-----	----

## 5. Örnekler Alma

rnek alma işlemi, Körfez lkeleri Standart zelliklerinin 6.2 numaralı bendi göre yapılır.

## 6. Test ve Muayene Yöntemleri

6.1. Testler, Körfez lkeleri Standart zelliklerinin 6.2,7.2,11.2,20.2 numaralı bentlerine göre yapılır.

6.2. Standart özelliklere uygunluğunu bilmek için (5) numaralı bende göre alınan örneğe tüm testler yapılır.

## 7. Ambalajlama, Taşıma ve Depolama

### 7.1. Ambalajlama

Et tavukları tüm olarak veya parçalar halinde tartıldıktan sonra, ürünün özelliklerini etkilemeyen, onu koruyan, sağlıklı ve temiz ambalajlara koyulur.

### 7.2. Taşıma

Körfez lkeleri Standart zelliklerinin (12.2) numaralı bendini ihlal etmemekle birlikte taşıma araçları temiz, düzgün ve daha önce herhangi bir zehirli veya zararlı madde taşımak için kullanılmamış araçlar olmalıdır.

### 7.3. Depolama

Körfez lkeleri Standart zelliklerinin (12.2) numaralı bendinde belirtilen şartlar doğrultusunda, ürünler, sıcaklık ve kirlenme kaynaklarından uzak (0-5c) derece arasında sıcaklığa sahip depolarda depolanmalıdır.

## 8. Açıklayıcı Bilgiler

GSO 9 “Doldurulmuş gıda karneleri” ve GSO 150-1 “Gıda rnlerinin tüketim süresi-birinci bölüm” bentlerinde belirtilen şartları ihlal etmemekle birlikte, tüm tavuk veya parça tavuklara ait her kutu ve ambalajın üzerinde, belirgin ve silinmesi zor bir şekilde aşağıdaki hususlar yazılır:

**8.1.** Sembolik olmayacak ve açık bir şekilde (gün-ay-yıl) olarak kesim tarihi ve son tüketim tarihi yazılır.

**8.2.** Ambalaj (poşetin) enine ve belirgin bir yerde yeşil renkle “soğutulmuş” kelimesi yazılır.



- 8.3. Depolama ortamı: “0-5C derece sıcaklığında saklanır” ibaresi yazılır.
- 8.4. Işınlama ile işlenmiş tavuklarda, ambalaja ışınlama işareti konulmalıdır.

### **Teknik Terimler**

Yenilebilir Parçalar.....	Edible Parts
İçini Temizleme .....	Evisceration
Küçük Tüy.....	Pinfeather
Leke (Renk Değişimi).....	Discoloration
Tavuk Parçaları.....	Chicken Cut
Yemek Kesesi .....	Giblets
Tüyleri Temizlemek .....	Plucking
Et Tavuğu.....	Broilers
Bacak.....	Shanks
Perikart .....	Pericardium
Yumuşatıcı Maddele.....	Softening
Işınlama İle İşlenmiş Tavuk.....	Irradiated Chicken
Işınlama.....	Irradiation
Marine Edilmiş Tavuk.....	Marinated Chicken

### **Kaynaklar:**

Denetim makamları ve eski projeyi üreten şirketlerin notlarına göre olur.

