

تعبيرعا جيلخلا لودل نواعنلا سلجم لودل سبيقتلا تقيده

GCC STANDARDIZASYON KURUMU (GSO)



GSO 1390 / 2002

تدمجماو تدربملا لكلا لةحلاصلا نجاودلا عاشحا

SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ YENİLEBİLİR
KANATLI SAKATATLARI

ICS: 67.120

SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ YENİLEBİLİR
KANATLI SAKATATLARI

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

SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ YENİLEBİLİR
KANATLI SAKATATLARI

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

Bu standart insan tüketimi için uygun olan soğutulmuş ve dondurulmuş yenilebilir kanatlı sakatatlara 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 "Et ve Et Ürünleri için Fiziksel ve Kimyasal Analiz Yöntemleri”ne ilişkin GSO Standartları.

2.4 GSO 655/1996 “Et, Balık ve Deniz Kabuklularının testi için Mikrobiyolojik Yöntemler”.

2.5 GSO 20/1984 "Methods for the Determination of Contaminating Metallic Elements in Foodstuffs”.

2.6 GSO 21/1984 "Gıda Tesisleri ve Bunların Personelleri için Hijyen Yönetmelikleri”.

2.7 GSO ISO 6579: 1994 "Mikrobiyoloji – Salmonella Tespit Yöntemleri için Genel Kılavuz”.

2.8 GSO 326/1994 "Soğutulmuş ve Dondurulmuş Gıdaların Nakliyesi ve Depolanması için Genel Gereksinimler”.

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

2.10 GSO 713/1997 "Kanatlı İşleme Mezbahaları ve Bunların Personelleri için Hijyen Yönetmelikleri”.

2.11 GSO 839/1997 “Gıda Paketleri - Bölüm 1 - Genel Gereksinimler”.

2.12 "Gıda Paketleri - Bölüm 2 – Plastik Paketler- Genel Gereksinimler”e ilişkin GSO Standardı.

2.13 GSO 988/1998 “Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Seviye Limitleri”.

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

2.15 GSO 1016/1998 “Gıda Maddeleri için Mikrobiyolojik Kriter - Bölüm I ”.

İLGİLİ KURULUŞ TARAFINDAN ONAYLANACAK OLAN STANDART TASLAKLARI

- 2.16 “Gıda Maddelerinin Son Kullanma Tarihleri- Bölüm 2”ye İlişkin GSO Standardı.
- 2.17 “Gıda ve Tarım Ürünlerinde İzin Verilen Maksimum Pestisit Kalıntı Limitleri – Bölüm 3”e ilişkin GSO Standardı.
- 2.18 “Et ve Et Ürünleri- Hormonlar ve Antibiyotik Kalıntılarının Maksimum Limitleri”ne ilişkin GSO Standardı.
3. TANIMLAR
- 3.1 Kanatlı: Tavuk, hindi, ördek, kaz, cin tavuğu, güvercin, bıldırcın gibi evcil kuşlar veya tavşanlar.
- 3.2 Yenilebilir sakatatlar
- Kanatlıların sakatatlarından hazırlanan ürünler (3.1.) insan tüketimi için uygundur ve İslami kurallara uygun olarak kesilmişlerdir, aşağıdakileri kapsamaktadırlar:
- Safra kesesi çıkarılmış olan karaciğer.
 - Perikardiyal kese çıkarılmış yürek.
 - İçi ve zarı çıkarılmış olan kursak. Tavşanlar bakımından “isakatatlar”, safra kesesinin çıkarılmış olduğu karaciğer ve perikardiyal kesenin çıkarılmış olduğu yürek anlamına gelmektedir.
- 3.3 Soğutulmuş kanatlı sakatatları
- İç organlar çıkarıldıktan ve hazırlandıktan sonra, termal merkezdeki sıcaklık 4°C’yi geçmeyecek ve en az (- 1°C) olacak şekilde hemen soğutulmuş olan ve daha sonra bu sıcaklıktaki hijyen koşulları altında depolanan ürünler (3.2.).
- 3.4 Dondurulmuş kanatlı sakatatları
- Hazırlama sırasında ön soğutması yapılmış olan ve termal merkezdeki sıcaklık (-18°C)’ye ulaşana kadar hızla dondurulmuş olan ve daha sonra bu sıcaklıkta hijyenik bir şekilde depolanmış olan ürünler (3.2.).
4. GEREKSİNİMLER
- Aşağıdaki gereksinimler, insan tüketimine uygun olan sakatatlar için karşılanacaktır:
- 4.1 Sağlıklı, bulaşıcı hastalığı olmayan ve insan tüketimine uygun olan kanatlılardan üretilecektir.
- 4.2 2.6. ve 2.10 maddelerinde bahsedilen GSO Standartlarında belirtilen hijyen yönetmeliklerine uygun olarak hazırlanacaktır.
- 4.3 Kanatlının kesimi, 2.9 maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun olarak yapılacaktır.

- 4.4 Hiçbir hastalık belirtisi ya da kistler ve parazitler olmayacaktır.
- 4.5 Fasya ve diğer dokulardan arındırılmış olacak ve doğal şekli korunacaktır.
- 4.6 Yabancı koku, kirlilik ya da gübre olmayacaktır.
- 4.7 Tüketim için uygun olan sakatatlar, kesimden hemen sonra çıkarılacak ve hazırlanacak ve soğuk suyla iyice yıkanacaktır.
- 4.8 Dondurma kusurları, maruz kalan yüzeyin %10'undan fazlası olmamalıdır.
- 4.9 Kap içindeki damla ve su yüzdesi ağırlık bakımından %5'i geçmeyecektir.
- 4.10 Mikrobiyolojik kriter, 2.15. Maddesinde bahsedilen GSO Standardında belirtilen limitleri aşmamalıdır.
- 4.11 Pestisit kalıntı limitleri, 2.17. Maddesinde bahsedilen GSO Standardında belirtilen limitleri aşmamalıdır.
- 4.12 Radyoaktivite seviyesi limitleri 2.13.Maddesinde bahsedilen GSO Standardında belirtilen limitleri aşmamalıdır.

Ağır kontamine metallerin maksimum limitleri aşağıdaki şekilde olmalıdır (P.P.M):

- Cıva 0.5
 - Arsenik 0.5
 - Kurşun 1.00
 - Bakır 20.00
 - Kadmiyum 0.5
- 4.13 Hormon kalıntılarının ve antibiyotiklerin limitleri 2.18. Maddesinde bahsedilen GSO Standardında belirtilen limitleri aşmamalıdır.
- 4.14 Uçucu azotlu bileşikler, 20 mg/100 gm'den fazla olmayacaktır.
- 4.15 İthal kanatlı sakatatları
- 4.1 - 4.15 arasındaki maddelere ek olarak, aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır:
- 4.16.1 İlgili makamlardan önceden alınan izinle yapılacak ithalatlar hariç olmak üzere, G.C.C. veterinerlik karantina kurallarında tanımlanan şekildeki salgın hastalıkların mevcut olduğu herhangi bir ülkeden yenilebilir kanatlı sakatatlarının ithal edilmesi yasaktır.
- 4.16.2 İthal edilen partide, GSO konsolosluğu ya da yetkilendirilmiş herhangi bir kişi tarafından onaylanmış ve tasdik edilmiş olan, kesim veya dondurma tarihinin ve ağırlığın yanı sıra kesimin İslami kurallara göre yapıldığını, üründe enfeksiyon hastalıklarının olmadığını ve insan tüketimine uygun olduğunu gösteren bir belge bulunacaktır.

- 4.16.3 İthal edilen partide GSO konsolosluğu ya da bunun temsilciliği tarafından onaylanmış ve tasdik edilmiş olan, kanatlı sakatatlarının ithal edildiği ülkeyi gösteren bir menşe belgesi bulunacaktır.
- 4.16.4 Sakatatların soğutulmuş olması durumunda, kesim tarihinden G.C.C.'ye varışa kadar kadar geçen süre üç günden fazla olmayacaktır.
- 4.16.5 Ürünün dondurulmasından Krallığa varıncaya kadar geçen süre son kullanma tarihinin yarısından fazla olmayacak ve ürün -18⁰C'ye kadar dondurulacaktır.
5. ÖRNEKLEME
- Örnekleme 2.2. maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun olarak alınacaktır.
6. TEST VE MUAYENE YÖNTEMLERİ
- Temsili numuneler üzerinde, bunların GSO Standardına uygunluğunun tespiti için gerekli olan tüm testler, bu Standardın (5) maddesine uygun olarak yapılacaktır.
- 6.1 Kirletici metal elemanlar 2.5. Maddesinde belirtilen GSO Standardına uygun olarak tespit edilecektir.
- 6.2 Fiziki ve kimyasal testler 2.3. Maddesinde belirtilen GSO Standardına uygun olarak tespit edilecektir.
- 6.3 Mikrobiyoloji testleri 2.4. Maddesinde belirtilen GSO Standardına uygun olarak tespit edilecektir.
- 6.4 Radyoaktivite seviyeleri tespiti 2.14. Maddesinde belirtilen GSO Standardına uygun olarak tespit edilecektir.
- 6.5 Hormon ve antibiyotik kalıntıları tespiti 2.18. Maddesinde belirtilen GSO Standardına uygun olarak tespit edilecektir.
- 6.6 Salmonella tespiti 2.7. Maddesinde belirtilen GSO Standardına uygun olarak tespit edilecektir.
7. PAKETLEME, NAKLİYE, DEPOLAMA VE İŞLEME
- 7.1 Paketleme
- 2.11, 2.12 maddelerinde belirtilen GSO Standardı hükümlerine hâle getirmeksizin, paketleme sırasında aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır:
- 7.1.1 Paketleme öncesinde su boşaltılacaktır ve paketler mümkün olduğunca hava sızdırmaz olacaktır.
- 7.1.2 Paketleme, depolama, nakliye ve işleme sırasında ürünün özelliklerini etkilemeyecek uygun hijyenik, temiz, sağlam ve yetenince güçlü ambalajlarla yapılacaktır.

- 7.1.3 Soğutulmuş ürün şeffaf ambalajlar içinde paketlenacaktır.
- 7.1.4 Her bir kutudaki birimler aynı boyut ve ağırlıkta olacaktır.
- 7.2 Nakliye, depolama ve işleme
- 7.2.1 2.8. maddesinde belirtilen GSO Standardının hükümleri karşılanacaktır.
- 7.2.2 Soğutulmuş ürünlerin nakliye ve depolama alanlarının sıcaklığı ($-0.5 \pm 1^{\circ}\text{C}$)'yi aşmayacaktır.
- 7.2.3 Dondurulmuş ürünlerin nakliye ve depolama alanlarının sıcaklığı (-18°C)'yi aşmayacaktır.
8. ETİKETLEME
- 2.1 and 2.16. maddelerinde belirtilen GSO Standardına hanel getirmeksizin, paketlerin üzerine aşağıdaki bilgiler etiketlenecektir:
- 8.1 Sakatatın kaynağı ve türü.
- 8.2 Soğutulmuş ve dondurulmuş ürünler için depolama sıcaklığı.
- 8.3 Soğutulmuş ürünün üzerindeki “Soğutulmuş” kelimesi yeşil renle yazılacak ve “Dondurulmuş” kelimesi, paketin bütün genişliği boyunca, belirgin bir şekilde kırmızıyla yazılacaktır.
- 8.4 Soğutulmuş sakatat ürünlerinin son kullanım tarihi, kesim tarihinden itibaren 7 günü geçmeyecektir.
- 8.5 Dondurulmuş sakatatlar için son kullanma tarihi kesim tarihinden itibaren 6 ayı geçmeyecektir.