

ﺗﺒﯿﺮﻋﺮﺍ ﺑﺠﯩﻠﺨﺎ ﻟﻮﺩﻝ ﻧﻮﺍﻋﺘﻼ ﺳﻠﺠﻢ ﻟﻮﺩﻝ ﺳﯩﻴﻘﺘﻼ ﺗﯧﻨﯩﻤﻪ

GCC STANDARDIZASYON KURUMU (GSO)



GSO 1399 / 2002

ﺗﯩﻨﺠﺎﺩﻟﺮﺍ ﺭﻭﻳﻄﻼ ﺗﺎﺟﻨﺘﻪ - ﻗﯩﺰﻫﺠﻤﻼ ﻣﻮﺣﻼﺭﺍ

ﻭﺍﻟﻤﻐﻄﺎ ﺑﺎﻝﺧﻠﯩﭙﺖ ﺍﻟﻌﺠﯩﻨﯩﻲ ﻭﺑﺎﻝﺑﻘﺴﻤﺎﻁ ﻭﺍﻟﻤﺠﻤﻪ

HAZIR ET- GALETA UNUYLA KAPLANMIŞ DONDURULMUŞ  
KANATLI ÜRÜNLERİ

ICS: 67.120.20

HAZIR ET- GALETA UNUYLA KAPLANMIŞ DONDURULMUŞ  
KANATLI ÜRÜNLERİ

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

HAZIR ET- GALETA UNUYLA KAPLANMIŞ DONDURULMUŞ  
KANATLI ÜRÜNLERİ

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

Bu standart, pişmiş, pişmemiş ve dondurulmuş, galete unuyla kaplanmış kanatlı et ürünlerine 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 "Et ve Et Ürünleri için Fiziksel ve Kimyasal Test Yöntemleri".

2.4 GSO 1754 / 2006 " Yenilebilir Bitkisel Yağlar ve Hayvansal Yağlar ".

2.5 GSO 655/ 1996 "Et, Balık ve Deniz Kabuklularının testi için Mikrobiyolojik Yöntemler".

2.6 GSO 986 / 1998 "Dondurulmuş Piliç".

2.7 GSO 20/1984 "Metalik Elemanların Gıda Maddelerini Kirletme Tespiti İçin Yöntemler".

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

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

2.10 GSO ISO 5553:1987 " Et ve Et Ürünleri – Polifosfat Tespiti".

2.11 GSO 88/ 1987 " Et ve Et Ürünleri – Klorür İçeriği Tespiti".

2.12 GSO ISO 5554:1987 "Et ve Et Ürünleri – Nişasta İçeriğinin Tespiti".

2.13 GSO 91 / 1988 "Et ve Et Ürünleri – Nem İçeriğinin Tespiti".

2.14 GSO ISO 2918:1988 "Et ve Et Ürünleri – Nitrit İçeriğinin Tespiti"

2.15 GSO 322/ 1994 "Soğutulmuş Piliç".

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

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

2.18 GSO 149/ 2000 "Şişelenmemiş İçme Suyu ".

2.19 GSO 382/ 1994 "Gıda Ürünlerinde Maksimum Pestisit Kalıntı Limitleri" (Bölüm 1)

- 2.20 GSO 384/ 1993 "Yenilebilir Buz".
- 2.21 GSO 707/ 1994 "Gıda Ürünlerinde İzin Verilen Lezzetlendiriciler".
- 2.22 GSO 795/ 1998 " İzin verilen antioksidanların tespit yöntemleri"
- 2.23 GSO839/1998"Gıda Paketleri - Bölüm 1 - Genel Gereksinimler ".
- 2.24 "Gıda Paketleri - Bölüm 2 – Plastik Paketler- Genel Gereksinimler"e ilişkin GSO Standardı.
- 2.25 GSO 988/ 1999 "Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Limitleri ".
- 2.26 GSO 998/ 1999 "Gıda Maddelerinde İzin Verilen Radyoaktivite Seviyesini Tespit Etme Yöntemleri".
- 2.27 GSO 1016/ 1998 "Gıdalar için Mikrobiyolojik Kriter - Bölüm I".
- GSO tarafından onaylanacak olan, Gıdalarda Domuz Eti Tespitine ilişkin GSO Standardı Taslağı:
- 2.28 Gıdalarda Domuz Eti Tespiti.
- 2.29 Gıdalarda Domuz Yağı Tespiti
- 2.30 Soğutulmuş ve Dondurulmuş Kanatlı ve Tavşan.
- 2.31 Hazırlanmış Et- Kıyılmış Piliç Eti.
- 2.32 Hazırlanmış Et –Piliç Burger.
- 2.33 Gıda Maddelerinde Maksimum Pestisit Limitlerinin Tespiti İçin Yöntemler.
- 2.34 Et ve Et Ürünlerinde Hormonlar ve Antibiyotik Kalıntılarının Maksimum Limitleri.
- 2.35 Et ve Et Ürünlerinde Hormonlar ve Antibiyotik Kalıntılarının Tespiti ve Tanımlanması.
- 2.36 Et ve Et Ürünlerinde Askorbik Asit Tespiti.
- 2.37 Et ve Et Ürünlerinde Çözünmeyen Kül Tespiti.

### 3. TANIMLAR

#### 3.1 Kanatlı

Tavuk, hindi, ördek, kaz, cin tavuğu, güvercin gibi evcil kuşlar.

#### 3.2 Galeta unuyla kaplanmış dondurulmuş ürünler

(3.1.) maddesinde belirtilen kanatlıların soğutulmuş ya da dondurulmuş, kıyılmış ve tuz, baharatlar, onaylanmış gıdan katkı maddeleriyle karıştırılmış kemiksiz etlerinden hazırlanmış, şekillendirme makinesiyle şekil verilmiş, daha sonra dövülmüş ve unlanmış (galeta unu tabakasının sabitlenmesi için kısa bir süreliğine bitkisel yağda kızartılmış olabilir) ve 4 saati aşmayan bir süre içinde termal

merkezdeki sıcaklığı - 18°C'ye ulaşacak şekilde en az - 35°C'de dondurulmuş ürünlerdir.

Galetla unuyla kaplanmış kanatlı ürünleri aşağıdaki şekilleri içermektedir:

### 3.2.1 Nuggetler

(3.2.) maddesinde belirtildiği gibi, uygun boyutlarda şekillendirilmiş küçük kanatlı parçacıkları halindeki üründür.

### 3.2.2 Şnitzel (göğüs)

Doğal kanatlı göğsü ya da (3.2.) maddesinde belirtildiği gibi, kanatlı göğsü biçiminde şekillendirilmiş üründür.

### 3.2.3 Kanatlı Burger

(3.2.) maddesinde belirtildiği gibi, burger şekli verilmiş ürünlerdir.

### 3.2.4 Farklı şekillerin çeşitleri

(3.2.) maddesinde belirtildiği gibi, harf, çocuk oyuncakları şekli verilmiş ya da uygun şekiller verilmiş ürünlerdir.

### 3.3 Pişirilmiş ürünler

(3.2.) maddesinde belirtildiği gibi, bitkisel yağla atılarak, iki dakika boyunca (72°C) sıcaklıkta tamamen pişirilmiş olan ürünlerdir.

### 3.4 Sulu hamur

Su, yumurta, süt, un, baharat ve çeşni içeren sıvı karışım.

### 3.5 Galetla unu

Mayalı ya da mayasız, pişmiş ve kurutulmuş ekmekten ya da kuru bisküvi veya buğday ya da nişastadan yapılan granül şeklinde malzeme (kıvrıntı).

## 4. GEREKSİNİMLER

Galetla unuyla kaplanmış dondurulmuş kanatlı ürünlerinde aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır:

4.1 Ürünün işlenmesinde kullanılan et, (2.17) maddesinde bahsedilen GSO Standardına uygun bir mezbahada kesilmiş kanatlı eti olacaktır.

4.2 Ürünün işlenmesinde kullanılan et, (2.6), (2.15), (2.29), (2.30) ve (2.31) maddelerinde bahsedilen GSO Standardına uygun olacaktır.

4.3 Ürünler, madde (2.8) Maddesinde bahsedilen GSO Standardında belirtilen hijyen gereksinimlerine uygun şekilde hazırlanacaktır.

4.4 Ürünün hazırlanmasında kullanılan bütün et olmayan malzemeler, bunlara ilişkin GSO Standardına uygun olacaktır.

- 4.5 Ürünlerde domuz eti ve yan ürünlerde domuz yağı olmayacaktır.
- 4.6 Ürünlerde yabancı maddeler ve istenmeyen tatlar olmayacaktır.
- 4.7 Ürün hazırlamada kullanılan dondurulmuş kanatlı eti  $-4^{\circ}\text{C}$ 'yi aşmayan sıcaklıkta öğütülecektir.
- 4.8 Kemikleri mekanik olarak ayrılmış olan eklenen kanatlı eti, ürünün toplam ham ağırlığının %10'undan fazla olmayacaktır.
- 4.9 Asit içinde çözünmeyen kül oranı, kütle itibarıyla% 1.5'u geçmemelidir.
- 4.10 Galeta unuyla kaplanmış dondurulmuş kanatlı ürünlerinde metali eleman kontaminasyonu karşılık gelen oranları (PPM) aşmamalıdır.
- Cıva 0.05
- Arsenik 0.50
- Kurşun 1.00
- Kadmiyum 0.50
- Bakır 20.00
- Çinko 20.00
- 4.11 Ürünlerin mikrobiyolojik limitleri (2.27) maddesinde belirtilen GSO Standardına uygun olmalıdır.
- 4.12 Pestisit kalıntıları madde (2.19) maddesinde belirtilen GSO Standardına göre izin verilen sınırları aşmamalıdır.
- 4.13 Radyasyon seviyesi (2.25) maddesinde belirtilen GSO Standardına göre izin verilen sınırları aşmamalıdır.
- 4.14 Nihai ürünlerdeki hormon ve antibiyotik kalıntı limitleri (2.32) maddesinde belirtilen GSO Standardına uygun olacaktır.
- 4.15 Üründe suni renklendirme malzemeleri olmayacaktır.
- 4.16 Kullanılan hayvansal kaynak dışında çiğ et, yağ veya yağ içeren herhangi bir maddenin ilave edilmesi yasaktır.
- 4.17 İşleme yerinin sıcaklığı  $10^{\circ}\text{C}$ 'yi aşmamalıdır.
- 4.18 Etin işleme sırasındaki ve sıcak yağa daldırılmadan öncesi sıcaklığı  $-2^{\circ}\text{C}$ 'yi aşmamalıdır.
- 4.19 Ürünleri kaplamakta kullanılan galeta unu insan tüketimine uygun olmalıdır.

- 4.20 Galeta unu tabakasının ağırlığı, nihai ürünün ağırlığının %30'unu aşmayacaktır.
- 4.21 Pişirme için kullanılan yağ (2.2.) maddesinde belirtilen GSO Standardına uygun olacaktır.
- 4.22 Kanatlı eti, kütle olarak, nihai ürünün %55'inden az olmayacaktır.
- 4.23 Sodyum nitrit ve potasyum nitrit, nihai üründe maksimum olarak 125 PPM'yi aşmayacaktır.
- 4.24 GMP'ye uygun olarak eklenen çeşniler ve baharatlar, eklenen doğal lezzetlendiriciler, (2.21.) maddesinde belirtilen GSO Standardının hükümlerine hâlel getirmeyecektir.
- 4.25 Katlı Maddeleri
- 4.25.1 Dolgular
- Eklenen galeta unu, patates nişastası, patates unu, pirinç nişastası, pirinç unu, bisküvi, mısır unu gibi dolgular, münferit olarak ya da birlikte kütle % 3.5'ini aşmayacaktır.
- 4.25.2 Bağlayıcılar
- Eklenen yağsız süt tozu, kazein, peynir altı suyu tozu, yumurta proteini, buğday gluteni, soya proteini gibi bağlayıcılar münferit olarak ya da birlikte kütle % 3.5'ini aşmayacaktır.
- 4.25.3 Doğal karbonhidratlı tatlandırıcılar şeker, dekstroz gibi.
- 4.25.4 Antioksidanlar
- Askorbik asit ve bunun sodyum ve potasyum tuzları ve/veya izoaskorbik asit ve bunun sodyum ve potasyum tuzları gibi antioksidanlar, tek başlarına veya askorbik asit olarak birlikte 500 PPM'yi aşmayacaktır.
  - Eritorbik asit ve bunun sodyum ve potasyum tuzları 500 PPM oranında olacaktır.
- 4.25.5 Fosfatlar
- Mono, di veya poli sodyum veya potasyum fosfatların, tek başlarına veya a P2 O5 olarak ifade edilen birlikte maksimum limiti 3000 PPM olacaktır.
- 4.25.6 Katkı maddelerinin toplamı nihai ürünün %15'ini aşmayacaktır.
- 4.25.7 Sodyum klorür ve / veya potasyum klorür, nihai ürünlerin maksimumu olarak kütlece% 3'ü aşmayacaktır.
- 4.25.8 Su / buz, 2.18 ve 2.20'de bahsedilen GSO standartlarına uygun olacak ve nihai ürünün kütlece% 3'ünü geçmeyecek şekilde olacaktır.
- 4.25.9 Kaplama malzemesi haricinde eklenen maddelerin toplamı, ürünün kaplanmadan önceki ağırlığının kütlece %15'ini aşmayacaktır.

## 5. GALETA UNUYLA KAPLANMIŞ KANATLI ÜRÜN İTHALATI

Aşağıdakilere ek olarak (4.1) -(4.26) maddeleri arasında belirtilen tüm gereksinimler bu ürün için karşılanacaktır:

- 5.1 Tarım ve Su Bakanlığının ön muvafakatini aldıktan sonra yapılacak ithalatlar hariç olmak üzere, GSO'nun karantina kurallarında tanımlanan şekilde salgın hastalıkların mevcut olduğu herhangi bir ülkeden galeta unuyla kaplanmış kanatlı eti ürünlerinin ithalatı yasaktır.
- 5.2 İthal edilen partide, GSO konsültasyonu ya da yetkilendirilmiş herhangi bir kişi tarafından onaylanmış ve tasdik edilmiş olan, kesim tarihinin ve hayvan türünün yanı sıra kesimin İslami kurallara göre yapıldığını belirten bir belge bulunacaktır. Belge aynı zamanda, kanatlı karkasında enfeksiyon hastalıklarının olmadığını ve insan tüketimine uygun olduğunu göstermelidir.
- 5.3 İthal edilen partide GSO konsültasyonu ya da yetkilendirilmiş herhangi bir kişi tarafından onaylanmış ve tasdik edilmiş olan, ürünün ithal edildiği ülkeyi gösteren bir belge bulunacaktır.
- 5.4 Ürünün imalatıyla, Krallığa varışına kadar geçen süre, ürünün son kullanma tarihinin yarısından fazla olmayacak ve ürün varışa kadar - 18<sup>0</sup>C 'de muhafaza edilecektir.

## 6. ÖRNEKLEME

Numuneler Madde (2.2) 'de bahsedilen GSO Standardına göre alınacaktır.

## 7. MUAYENE VE TEST YÖNTEMLERİ

Bu standardın (6) Maddesi uyarınca alınmış temsili numuneler üzerinde, bu standardın tüm maddelerine uygunluğun tespit edilmesi için gerekli tüm deneyler yapılacaktır.

- 7.1 Ürün, 2.3 Maddesinde belirtilen GSO standardına göre fiziksel ve kimyasal olarak test edilecektir.
- 7.2 Sodyum klorür (2.11) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre tespit edilecektir.
- 7.3 Fosfatlar (2.10) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre tespit edilecektir.
- 7.4 Nişasta içeriği (2.13.) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre tespit edilecektir.
- 7.5 Nem içeriği (2.13.) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre tespit edilecektir.
- 7.6 Nitrit içeriği (2.14.) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre tespit edilecektir.
- 7.7 Domuz eti (2.27.) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre tespit edilecektir.



- 7.8 Mikrobiyolojik muayene (2.5.) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre yapılacaktır.
- 7.9 Domuz yağı (2.28) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre tespit edilecektir.
- 7.10 Kirletici metal elemanlar (2.7) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre tespit edilecektir.
- 7.11 Radyoaktivite seviyesi limitleri, (2.26) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre belirlenecektir.
- 7.12 Hormon ve antibiyotik tespiti (2.35) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre yapılacaktır.
- 7.13 Pestisit seviyelerinin tespiti (2.33) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre yapılacaktır.
- 7.14 Et ürünlerindeki askorbik asit tespiti (2.36) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre yapılacaktır.
- 7.15 Asitte çözünmeyen kül tespiti 2.37 Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre yapılacaktır.
- 7.16 Renklendirici madde tespiti (2.9 Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre yapılacaktır.
- 7.17 Antioksidanların tespiti (2.22) Maddesinde belirtilen GSO Standardına göre yapılacaktır.

#### PAKETLEME, NAKLİYE VE DEPOLAMA

- 7.18 Paketleme
- (2.23 ve 2.24) Maddelerinde belirtilen GSO Standardının hükümlerine halel getirmeksizin, paketleme sırasında aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır:
- 7.18.1 Şekil, ebat ve ağırlık ve et cinsi olarak aynı olan, galeta unuyla kaplanmış kanatlı eti ürünleri birimleri, ürün kalitesine ve sağlığına etki etmeyen ve nakliye ve taşıma sırasında kirliliğe yol açmayacak uygun malzemelerden yapılmış temiz, hijyenik ambalajlarla paketleneyecektir.
- 7.19 Nakliye ve depolama
- (2.16) Maddelerinde belirtilen GSO Standardının hükümlerine halel getirmeksizin, nakliye ve depolama sırasında aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır:
- 7.19.1 Nakliye, uygun ve daha önce zehirli ve zararlı maddelerin nakliyesi için kullanılmamış olan araçlarla yapılacaktır.
- 7.19.2 Nakliye ve depolama, ürünü mekanik hasarlara ve bozulmaya karşı koruyacak araçlarla yapılacaktır.

- 7.19.3 Nakliye ve depolama en az -18°C'de olacaktır.
- 7.19.4 Dondurulmuş ürünlerin raf ömrü, kesim tarihinden itibaren 9 ayı geçmeyecektir.

## 8. ETİKETLEME

(2.1) Maddesinde belirtilen GSO Standardının hükümlerine hâlel getirmeksizin.

- 8.1 Kullanılan kanatlı etinin cinsi.
- 8.2 belirgin harflerle yazılı "Kıyılmış etten yapılmış" ibaresi.
- 8.3 "Galeta unuyla kaplanmış" ibaresi ürün adını takip etmelidir.
- 8.4 Ürün pişirilmişse "yarı pişmiş veya tam pişmiş" ibaresi yazılı olacaktır.
- 8.5 Katkı Maddeleri.
- 8.6 Gerekli nakliye ve depolama sıcaklığını belirten talimatlar.