

س لجمال و دلس يد قتل اة يد ه  
ة يد بر عل ا بچ يد لخل ال و دلن و اعقل ا  
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)



GSO 2204/2012 (E)

تحو بكملا ا مود ل ا - قز هجمال ا مود ل ا  
ا ير ا ا قجل اعمل او  
Hazır Et - Isıl işlemler görmüş preslenmiş etler

ICS :67.120.00

# Hazır Et - Isıl işlem görmüş preslenmiş 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 teşkilattir. GSO'nun temel işlevlerinden biri, ihtisaslaşmış teknik komiteler (TK'lar) vasıtasıyla Körfez Standartları / Teknik yönetmelikler yayınlamaktır.

İşbu Teknik yönetmelik, gıda ve tarımsal ürünler 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 – ısıt işlem görmüş preslenmiş etler

### 1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

İşbu standart, kemiksiz, kırıkdağız, sınırları alınmış, sığır veya manda veya deve veya kuzu veya evcil kuş veya tavşan etinden hazırlanan, ısı ile işlem gören, ve uygun şekilde paketlenen preslenmiş etler ile ilgilidir.

### 1. TAMAMLAYICI REFERANSLAR

- 1.1 GSO 9 "Hazır ambalajlı gıda maddelerinin etiketlenmesi".
- 1.2 GSO 592 " Et ve et ürünlerinden numune alım yöntemleri".
- 1.3 GSO 1794 "Hava geçirmez biçimde kapatılmış, gıdaların konservelenmesinde kullanılan yuvarlak konserve kutular".
- 1.4 GSO 655 " Et, Balık, Kabuklular ve Bunların ürünlerinin Mikrobiyolojik Muayenesi için yöntemler".
- 1.5 GSO 20 "Gıda maddelerindeki kirlilik yaratan metal ögelerin tespit edilmesinde kullanılacak yöntemler".
- 1.6 GSO 21 " Gıda tesisleri ve burada çalışanlar için hijyen yönetmelikleri".
- 1.7 GSO 22 " Gıda maddelerinde kullanılan renklendirici maddelerin test edilmesinde kullanılan yöntemler".
- 1.8 GSO ISO 2918 "Et ve Et Ürünleri – Nitrit içeriğinin tespit edilmesi (Referans Yöntemi)".
- 1.9 GSO 590 "Konserve gıdalar için gıda muayenesi ticari sterilize testi için mikrobiyolojik yöntemler".
- 1.10 GSO 323 "Soğutulmuş ve dondurulmuş gıdaların taşınması ve depolanmasında gerekenler".
- 1.11 GSO 993 "İslami kanunlara göre hayvan kesim gereklilikleri".
- 1.12 GSO 1863 " Gıda Ambalajları – Kısım 2 Plastik Ambalajlar – Genel Koşullar".
- 1.13 GSO 1016 " Gıda maddeleri için mikrobiyolojik kriterler – Kısım 1 ".
- 1.14 GSO 988 " Gıda maddelerinde izin verilen radyoaktivite seviyesi limitleri ".
- 1.15 GSO 998 " Gıda maddelerinde izin verilen radyoaktivite seviyelerinin limitlerinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler".
- 1.16 GSO CAC/MRL 02 "Gıda maddelerinde azami veteriner ilacı limitleri".
- 1.17 GSO/CAC 193 "Gıda maddelerinde kirletici maddeler & toksinler için genel standartlar".

İlgili kurum tarafından onaylanacak GSO:

- 1.18 "Gıda ürünlerinde domuz etinin tespit edilmesi".
- 1.19 "Gıda ürünlerinde domuz yağının tespit edilmesi".
- 1.20 " Tarım ve gıda ürünlerinde azami tarım ilacı kalıntısı limitleri – Kısım 3".
- 1.21 " Gıdalarda izin verilen tarım ilacı kalıntılarının tespit edilmesi için yöntemler".
- 1.22 "Gıdalarda veteriner ilaçlarının tespit edilmesi ve belirlenmesi".

## 2. TANIMLAR

- 2.1 Isıl işlem görmüş **preslenmiş** et: Tütsülenmiş sığır veya manda, veya deve veya kuzu veya evcil kuş veya tavşan etlerinden hazırlanan, süt proteinlerinin, şeker ve baharatların eklendiği ve uygun muhafazalarda preslenerek paketlenen ısıtılmış et. Isıl işlem görmüş gıda ürünüdür.
- 2.2 Isıl işlem görmüş **preslenmiş** karıştırılmamış **kesilmiş** (**kuşbaşı**?) etler: But veya göğüs gibi belirli kemiksiz et parçalarından hazırlanmış, ısıtılmış et (madde 3.1).
- 2.3 Isıl işlem görmüş **preslenmiş** karıştırılmış **kesilmiş** (**kuşbaşı**?) etler: Kemiksiz et parçaları karışımından hazırlanmış, ısıtılmış et (madde 3.1) -
- 2.4 Konserve ısıtılmış işlem görmüş **preslenmiş** et: Konserve kutularına konulmadan önce uygun plastik torbalarda paketlenen ısıtılmış işlem görmüş **preslenmiş** karışık veya karışık olmayan **kesilmiş** et (madde 3.2 ve 3.3.).
- 2.5 Paketli ısıtılmış işlem görmüş **preslenmiş** et: Uygun paketlerde vakumlanarak paketlenmiş ısıtılmış işlem görmüş **preslenmiş** karışık veya karışık olmayan **kesilmiş** etler (madde 3.2 ve 3.3.).
- 2.6 Paketlenmiş ısıtılmış işlem görmüş **preslenmiş** et dilimleri: Dilimlenmiş, uygun paket ambalajlarda vakumlu paketlenmiş ısıtılmış işlem görmüş **preslenmiş** karışık veya karışık olmayan **kesilmiş** etler (madde 3.2 ve 3.3.).

## 3. PRESLENMİŞ ET TİPLERİ

- 3.1 Hazırlanırken kullanılan **kesilmiş** etlere göre sınıflandırılan ısıtılmış işlem görmüş **preslenmiş** etler,
- 3.1.1 Isıl işlem görmüş **preslenmiş** karışık olmayan **kesilmiş** (**kuşbaşı**?) et (madde 3.2).
- 3.1.2 Isıl işlem görmüş **preslenmiş** karışık **kesilmiş** (**kuşbaşı**?) et (madde 3.3).
- 3.2 Ürün paketlenme yöntemine göre sınıflandırılmış ısıtılmış işlem görmüş **preslenmiş** etler,
- 3.2.1 Konservelenmiş Isıl işlem görmüş **preslenmiş** et (3.4).
- 3.2.2 Paketlenmiş Isıl işlem görmüş **preslenmiş** et (3.5).
- 3.2.3 Paketlenmiş Isıl işlem görmüş **preslenmiş** et dilimleri (3.6).

## 4. GEREKLİLİKLER

Preslenmiş ette aşağıdaki gereklilikler karşılanacaktır

- 4.1 Madde 2.6'da bahsedilen GSO standardında belirtilen hijyenik gerekliliklere göre hazırlanır.
- 4.2 Ürünün üretiminde kullanılan etler, Madde 2.11'de belirtilen GSO standardına uygun **kesilmiş** hayvanlarda elde edilecektir.

- 4.3 Preslenmiş etin işlenmesinde kullanılan etler ilgili GSO ile uyumlu olacaktır.
- 4.4 Taze et işleme için kullanılan diğer tüm içerikler ilgili GSO ile uygun olacaktır.
- 4.5 Domuz eti ürünleri, domuz yağı, ve bunların türevlerini barındırmayacaktır.
- 4.6 İşlenmeleri için kullanılan et tek tip et olacaktır.
- 4.7 Eğer mekanik olarak kemikleri çıkarılmış et kullanılacaksa, yüzdesi, üretimde kullanılacak çiğ etin toplam ağırlığının %10'unu geçmemelidir.
- 4.8 Isıl işlem, ürünün güvenliğini ve bütünlüğünü sağlamalıdır.
- 4.9 Bozulma emareleri, yabancı koku ve kirlilik bulundurmamalıdır.
- 4.10 Preslenmiş etlerin aroması, et türünün karakteristik aromasından olacaktır
- 4.11 Ürün, homojen ve kesilerek dilimlenebilir olacaktır.
- 4.12 Yapay renklendirici madde içermemelidir.
- 4.13 Üründeki et yüzdesi %80'den az olmamalıdır.
- 4.14 Nem içeriği, protein içeriğinin +%10 4 katından daha fazla olamaz.
- 4.15 Nihai üründeki yağ içeriği, kırmızı et ürünleri için %30'u, ve evcil kuş ürünlerinde %10'undan fazla olamaz.
- 4.16 Nihai ürünün sodyum klorür içeriği kütleli olarak %3'ü geçmeyecektir.
- 4.17 Toksik ve kirletici madde limitleri, Madde 2.17'de belirtilen GSO standardında bahsedilen azami limitlere uygun olacaktır.
- 4.18 Katkı maddeleri
- 4.18.1 Katkı maddeleri
- Nihai üründeki sodyum ve / veya potasyum nitrit içeriği 125 ppm'i geçemez.
  - İyi üretim uygulamalarına göre potasyum klorür.
- 4.18.2 Antioksidanlar
- Askorbik asit ve sodyum veya -potasyum tuzları
  - İsoaskorbik asit Sodyum veya potasyum tuzları
- Askorbik asit olarak ifade edilir ve tek başına veya karışım olarak 500 ppm'i aşamaz.
- Eritorbik asit veya sodyum veya potasyum tuzları
- Eritorbik asit olarak ifade edilir ve tek başına veya karışım olarak 500 ppm'i aşamaz.
- 4.18.3 Su bağlayıcı maddeler
- P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> şeklinde ifade edilen mono, di- veya poli - Sodyum veya potasyum fosfat, ve tek başına veya karışım olarak 500 ppm'i aşamaz.
- 4.18.4 Tatlandırıcı maddeler
- Baharatlar, çeşniler, ve doğal tatlandırıcılar

- Sıvı tütsü aroması }  
İyi üretim uygulamalarına göre.
- 4.18.5 Lezzet zenginleştiriciler
  - Mono Sodyum glutamat 5000 ppm'i aşmamalıdır.
- 4.18.6 Kıvam artırıcı maddeler
  - İyi üretim uygulamalarına göre, jeloz.
  - İyi üretim uygulamalarına göre, karajenan.
- 4.18.7 Bağlayıcı maddeler
  - Bitkisel proteinler ve ürünleri, süt proteinleri, ve %3,5'u aşmamalıdır.
- 4.18.8 Dolgu malzemeleri
  - Sukroz, dektröz ve glukoz, ve %3,5'u aşmamalıdır.
- 4.19 Mikrobiyolojik limitler, Madde 2.13'te bahsedilen GSO'da belirtilen limitleri aşmamalıdır.
- 4.20 Tarım ilacı kalıntıları, Madde 2.20'de bahsedilen GSO'da geçen asgari limitleri aşmamalıdır.
- 4.21 Radyoaktivite seviyeleri, Madde 2.14'te bahsedilen GSO'da geçen asgari limitleri aşmamalıdır.
- 4.22 Veteriner ilaçlarının limitleri, Madde 2.16'da bahsedilen GSO'da geçen limitleri aşmamalıdır.
- 4.23 İthal edilen preslenmiş etler  
Madde 5.1 - 5.21 ek olarak, aşağıdaki gereklilikler karşılanmalıdır.
- 4.23.1 Gerekli yetkili mercilerden önceden izin alındığı durumlar haricinde, Körfezin karantina kurallarında tanımlanan salgın hastalıkların olduğu bir ülkeden preslenmiş et ithal etmek yasaktır.
- 4.23.2 İthal ürünün beraberinde, preslenmiş 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 Konsolosluğu ya da bir başka yetkilendirilmiş kurum tarafından onaylı ve tasdikli izin belgesi bulundurmamak mecburidir.
- 4.23.3 İthal ürünün beraberinde, ürünün ithal edildiği ülkeyi belirten, ve Körfez Konsolosluğu ya da temsilcisi tarafından onaylı ve tasdikli menşei ülke şahadetname belgesi bulundurmamak 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 Ticari Sterilizasyon Etkililiğinin tespit edilmesinde Madde 2.9'da bahsedilen GSO standardına uyulacaktır.
- 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 Veteriner ilacı kalıntılarının tespit edilmesi, Madde 2.22'de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.
- 6.1.9 Tarım ilacı kalıntılarının tespit edilmesi, Madde 2.21'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, 6. madde doğrultusunda alınmış temsili numuneler üzerinden gerçekleştirilecektir.
7. PAKETLEME VE DEPOLAMA  
Preslenmiş etlerin paketlenmesinde, taşınmasında ve depolanmasında aşağıdaki kriterlere uyulacaktır.
- 7.1 Paketleme
- 7.1.1 Konserve preslenmiş etler; Madde 2.3'te bahsedilen GSO standardı hükümlerine hâle gelmeksizin, aşağıdakilere uyulacaktır.
- 8.1.1.1 Konserve kutusunun iç yüzeyi, uygun bir et emayesi ile emayelenmelidir.
- 8.1.1.2 Konserve kutusunun iç yüzeyinde siyah nokta ve erozyon olmamalıdır.
- 8.1.2 Paketlenmiş preslenmiş etler: Ürün, özel kılıflarda vakumlanarak paketlenir.
- 8.1.3 Paketlenmiş preslenmiş et dilimleri. Madde 2.12'de bahsedilen GSO hükümlerine hâle gelmeksizin, preslenmiş et dilimleri, uygun plastik kaplarda vakumlanarak paketlenir.
- 8.2 Taşıma ve Depolama
- 8.2.1 Madde 2.10'da bahsedilen GSO'da belirtilen gerekliliklere uyulacaktır.
- 8.2.2 Paketlenmiş ve dilimlenmiş preslenmiş etler, ürünün termal merkezindeki sıcaklık 5°C'yi geçmeyecek şekilde soğuk olarak taşınıp depolanacaktır.
- 8.2.3 Konservelenmiş preslenmiş etler, 25°C'yi geçmeyecek soğuklukta, ve orijinal konserve açılırsa 5°C'yi geçmeyecek şekilde soğuk olarak taşınıp depolanacaktır.
- 8.2.4 Ürünlerin raf ömürleri
- 8.2.4.1 Konservelenmiş ürünler 18 ayı geçemez.



8.2.4.2 Paketlenmiş preslenmiş et dilimleri, 2 ayı geçmeyecektir.

8.2.4.3 Paketin açılması halinde, raf ömrü en fazla 72 saattir ve bu sürede dondurulmuş şekilde muhafaza edilecektir.

## 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 Eklenen bağlayıcılar veya dolgu malzemeleri.

8.4 Kullanılan koruyucu maddeler ve limitleri.

8.5 Dilimlenmiş ürün olması halinde, “soğuk muhafaza ediniz” Sıcaklık 5°C'den fazla olmamalıdır" yazılmalıdır.