

تَبِيرِ عِلَّا جِلْخِلَّا لودل ن وَاَعْتَلَّا س لجم لودل س بِيَقْتَلَّا تَبِيْهُ
GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO 1921/2009 (E)

عَزْهَجْمَلَّا مَوْحَلَّا فَاَجَلَّا فَاَصْنُو فَاَجَلَّا رَمَخْتَمَلَّا ق جِسَلَّا –

Hazır Etler:

Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Fermente
Edilmiş Sucuk

ICS :67.120.00

Hazır Etler:
Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Fermente Edilmiş Sucuk

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi
Yayın türü

29/5/1430h (24/5/2009)
Teknik yönetmelik

Önsöz

GCC Standardizasyon Teşkilatı (GSO), GCC üye devletlerinin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir teşkilattır. GSO'nun temel işlevlerinden biri, ihtisaslaşmış teknik komiteler (TK'lar) vasıtasıyla Körfez Standartları / Teknik yönetmelikler yayınlamaktır.

İşbu Standart, gıda ve tarımsal ürünler standartları için teknik bir komite olan Komite TK No (5) teknik programı çerçevesinde GSO tarafından hazırlanmıştır. Taslak Standart, Suudi Arabistan Krallığı tarafından hazırlanmıştır.

Taslak Standart, ilgili ADMO, Uluslararası ve Ulusal yabancı Standartlar ve referanslara dayanılarak hazırlanmıştır.

İşbu standart, GSO Yönetim Kurulunun, 29/5/1430h (24/5/2009) tarihli (10) sayılı toplantısında, GSO Yönetim Kurulu tarafından bir Körfez Teknik yönetmeliği olarak onaylanmıştır.

**HAZIR ETLER:
KURUTULMUŞ VE YARI KURUTULMUŞ FERMENTE EDİLMİŞ SUCUK**

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI
İşbu GSO Standardı, koyun, keçi, sığır, manda, veya deve etinden hazırlanan, kurutulmuş ve yarı-kuru fermente edilmiş sucuk ile ilgilidir.
- 2- TAMAMLAYICI REFERANSLAR
 - 2.1 GSO 9 "Hazır ambalajlı gıda maddelerinin etiketlenmesi".
 - 2.2 GSO 592 "Et ve et ürünlerinden numune alım yöntemleri".
 - 2.3 GSO 996 "Taze sığır, manda, koyun ve keçi eti".
 - 2.4 GSO 655 "Et, Balık, Kabuklular ve Bunların ürünlerinin Mikrobiyolojik Muayenesi için yöntemler".
 - 2.5 GSO 997 "Soğuk ve dondurulmuş sığır, manda, koyun ve keçi eti".
 - 2.6 GSO 20 "Gıda maddelerindeki kirlilik yaratan metal ögelerin tespit edilmesinde kullanılacak yöntemler".
 - 2.7 GSO 21 "Gıda tesisleri ve burada çalışanlar için hijyen yönetmelikleri".
 - 2.8 GSO 22 "Gıda maddelerinde kullanılan renklendirici maddelerin test edilmesinde kullanılan yöntemler".
 - 2.9 GSO ISO 1443 1987 "Et ve Et Ürünleri – Toplam Yağ Tespit Edilmesi".
 - 2.10 GSO ISO 937 1987 "Et ve Et Ürünleri- Azot içeriğinin tespit edilmesi (Referans Yöntemi)".
 - 2.11 GSO 88 "Et ve Et Ürünleri- Klorür içeriğinin tespit edilmesi (Referans Yöntemi)".
 - 2.12 GSO 91 "Et ve Et Ürünleri- Nem içeriğinin tespit edilmesi (Referans Yöntemi)".
 - 2.13 GSO ISO 2918 1988 "Et ve Et Ürünleri – Nitrit içeriğinin tespit edilmesi (Referans Yöntemi)".
 - 2.14 GSO ISO 2917 1988 "Et ve Et Ürünleri – pH ölçümü (Referans Yöntemi)".
 - 2.15 GSO ISO 4133 1988 "Et ve Et Ürünleri – Glokono Delta Lakton tespit edilmesi (Referans Yöntemi)".
 - 2.16 GSO 993 "İslami usullere göre hayvan kesim koşulları".
 - 2.17 GSO 593 "Et ve Et Ürünleri – Fiziki Testler".
 - 2.18 GSO 834 "Taze ve soğutulmuş deve eti".
 - 2.19 GSO 839 "Gıda ambalajları – Kısım 1 Genel Koşullar".
İlgili kurum tarafından onaylanacak GSO
 - 2.20 "Gıda ambalajları – Kısım II Plastik Ambalajlar Genel Koşullar".
 - 2.21 "Gıda maddelerinde domuz etinin tespit edilmesi".
 - 2.22 "Gıda maddelerinde domuz yağı tespit edilmesi".
 - 2.23 GSO 1016 "Gıda maddeleri için mikrobiyolojik kriterler – Kısım 1".

- 2.24 "Gıda maddelerinde izin verilen tarım ilacı kalıntıları için "Azami Kalıntı Limitleri – Kısım III".
- 2.25 "Gıda Maddelerinde Tarım İlacı Kalıntıları İçin Azami Kalıntı Limitlerinin Tespit Edilmesi".
- 2.26 "Et ve Et Ürünlerinde Hormonların ve Antibiyotik Kalıntıların Tespit Edilmesi ve Belirlenmesi".
- 2.27 GSO 988 "Gıda maddelerinde izin verilen radyoaktivite seviyesi limitleri".
- 2.28 GSO 998 "Gıda maddelerinde izin verilen radyoaktivite seviyelerinin limitlerinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler".

3- TANIMLAR

- 3.1 Fermente Sucuk Gıda Ürünü, soğutulmuş veya dondurulmuş, tuz, şeker, başlatıcı kültür, çeşni, izin verilen gıda koruyucular ve katkı maddeleri ile karıştırılıp bekletilmiş, ve doğal veya yapay kılıflara (zarlara) doldurulmuş, kemiksiz, koyun, keçi, sığır, manda veya deve etinden hazırlanan bir üründür. Nihai ürünün asitli bir tadı ve ekşi, keskin bir aroması olur.
- 3.2 Fermente edilmemiş sucuk, madde 3.1'de bahsedilen sucuğun, başlatıcı kültür yerine asitlik düzenleyicilerin olduğu halidir.
- 3.3 Fermantasyon Biyokimyasal süreç de, eklenen şeker, laktik asit bakterisi ile laktik aside dönüştürülür ve nihai ürüne asitli tadını ve ekşimsi aromasını kazandırır.
- 3.4 Başlatıcı kültür, homofermantatif laktik asit bakterilerin bir veya daha fazla varyantının saf kültürüdür.
- 3.5 Asitliği düzenleyiciler, ürüne asidik tadını vermek için eklenen gıdada kullanılabilir asitlerdir; laktik asit, sitrik asit ve glukono delta lakton gibi.

4- FERMENTE EDİLMİŞ SUCUK TİPİ

- 4.1 Kurutulmuş sucuk, 3.1'de bahsedilen, pişirilmemiş, dehidre (suyu çıkarılmış), tütsülenmiş veya tütsülenmemiş olabilen, ve nihai nem içeriğinin %35'ten fazla olmadığı sucuktur.
- 4.2 Yarı kurutulmuş sucuk ise 3.1'de bahsedilen, pişirilmiş ve tütsülenmiş veya tütsülenmemiş olabilen, nihai nem miktarı %50'den fazla olmayan sucuktur.

5- GEREKENLER

- 5.1 Fermente edilmiş sucukta aşağıdaki gerekenlere uyulacaktır.
- 5.1.1 Ürünün yapımında kullanılan etler, Madde 2.16'da bahsedilen GSO standardına uygun şekilde kesilmiş hayvanlardan elde edilecektir.
- 5.1.2 Ürünün yapımında kullanılan etler, Madde 2.3, 2.5 ve 2.18'de bahsedilen GSO standardına uygun olacaktır.
- 5.1.3 Ürünün yapımında kullanılan et, tek bir hayvan cinsinden olacaktır.
- 5.1.4 Sucuk yapımında kullanılan diğer tüm içerikler ilgili GSO standartlarına uygun olmalıdır.
- 5.1.5 Ürün, Madde 2.7'de bahsedilen GSO standardındaki hijyenik koşullara göre hazırlanmalıdır.

- 5.1.6 Eğer kemiğinin mekanik olarak çıkarıldığı et kullanılacaksa, yüzdesi, ürünün yapımında kullanılan çiğ etin toplam ağırlığının %10'unu geçemez.
- 5.1.7 Üründe, domuz eti, domuz yağı veya bunların türevleri bulunamaz.
- 5.1.8 Üründe, yabancı madde ve istenmeyen kokular olmayacaktır.
- 5.1.9 Üründe, hiçbir hayvan dışı ürün veya insanların tüketmesine uygun olmayan bir iç organ bulunamaz.
- 5.1.10 Ürün, ekşimsi aromaya sahip asidik bir tada sahip olacaktır.
- 5.1.11 Üründe hiçbir yapay renklendirici madde bulunamaz.
- 5.1.12 Ürünün nihai pH değeri 5.2'den fazla olamaz.
- 5.1.13 Nihai ürünlerdeki sodyum klorür (yemek tuzu) %5'ten fazla olamaz.
- 5.1.14 Asitte çözünmeyen tuz miktarı kütleli olarak %1,5'tan fazla olamaz.
- 5.1.15 Üründeki kirliliğe / bulaşmaya neden olan metal elementler, yaş ürün ağırlığı baz alındığında PPM cinsinden aşağıdaki değerleri aşamaz:

Cıva	0.5
Arsenik	0.5
Kurşun	0.1
Kadmium	0.1
Bakır	20
Çinko	20

- 5.1.16 Katkı Maddeleri
- 5.1.16.1 Nihai ürünlerdeki sodyum ve/veya potasyum nitrit miktarı, sodyum nitrit olarak belirlenen 125 ppm'i geçemez.
- 5.1.16.2 GMP (İyi İmalat Uygulamaları)'ye uygun doğal baharatlar, lezzetlendiriciler, ve çeşniler.
- 5.1.16.3 Bitkisel proteinler ve ürünleri, yağsız süt tozu, kazeinler, peynir altı suyu tozu, yumurta protein gibi bağlayıcılar, ve bunlar teker teker veya beraber, kütleli olarak ürünün %3.5'ten fazlasına tekabül edemezler.
- 5.1.16.4 Nişasta, buğday unu gibi dolgular; ve bunlar teker teker veya beraber, kütleli olarak ürünün %35.'ten fazlasına tekabül edemezler.
- 5.1.16.5 Sakkaroz (çay şekeri) ve dekstroz (üzüm şekeri/glikoz) gibi şekerler.
- 5.1.16.6 Sodyum veya potasyum mono, di, veya benta-fosforo oksit olarak kararlı polifosfat; teker teker veya birlikte 3000 ppm'i geçemez.
- 5.1.16.7 Aşağıdakiler gibi asitlik düzenleyiciler;
- Laktik asit ve sitrik asit. Karışım olarak kullanılan toplam miktar 1000 ppm'i geçemez.
 - Glukono-Delta-lakton. Kullanılan toplam miktar, çiğ ürün ağırlığının %0.5'ini geçemez.
- 5.1.16.8 Aşağıdakiler gibi küf giderici koruyucular
- Potasyum sorbat; ve çiğ ürün ağırlığının %0.1'ini geçemez.
 - Potasyum sorbat solüsyonu (%2.5) veya propilparaben (%3.5); ve sadece doldurma ve işleme süreçlerinden önce sucuk kılıflarının (zarlarının) bandırılması için kullanılabilirler.

5.1.16.9 İyi Üretim Uygulamalarına uygun doğal tütsüleme çözümleri.

5.1.16.10 Ürünün yapımında kullanılan etin kaynağı dışında başka bir kaynaktan yağ veya iç yağı içeren herhangi bir madde eklemek yasaktır.

5.2 Mikrobiyolojik limitler, Madde 2.23'te belirtilen GSO'daki limitlerden fazla olamaz.

5.3 Tarım ilacı kalıntıları, Madde 2.24'te belirtilen GSO'da izin verilen limitleri aşamaz.

5.4 Radyoaktivite seviyeleri, Madde 2.27'de belirtilen GSO'da verilen azami limitleri aşamaz.

5.5 YARI KURUTULMUŞ SUCUK

Madde 4. ve 5.1'de bahsedilenlere ek olarak, yarı kurutulmuş sucukta aşağıdaki koşullara uyulacaktır.

5.5.1 Nem miktarı kütleli olarak nihai ürünün %50'sinden fazla olamaz.

5.5.2 Nem - protein oranı 3 1'den fazla olamaz.

5.5.3 Nihai ürünündeki toplam yağ içeriği %35'ten fazla olamaz.

5.5.4 Fermantasyondan sonra, ürün, çekirdek ısı 72°C'ye erişene kadar pişirilmeli ve en az 10 dakika bu sıcaklıkta tutulmalıdır.

5.6 KURUTULMUŞ SUCUK

Madde 4. ve 5'de bahsedilenlere ek olarak, kurutulmuş sucukta aşağıdaki koşullara uyulacaktır.

5.6.1 Nem miktarı kütleli olarak nihai ürünün %35'inden fazla olamaz.

5.6.2 Nihai üründe nemin proteine oranı 1.9'dan fazla olamaz.

5.6.3 Nihai ürünündeki toplam yağ içeriği %40'tan fazla olamaz.

5.7 İTHAL KURUTULMUŞ VE YARI KURUTULMUŞ SUCUK

5.1'den 5.6.3'e kadar olan maddelere ek olarak, aşağıdaki koşullara uyulacaktır.

5.7.1 4.17.1 İlgili yetkililerden önceden yazılı alındığı durumlar haricinde, KÖRFEZ'in karantina kurallarında tanımlanan salgın hastalıkların olduğu herhangi bir ülkeden yarı-kurutulmuş ve kurutulmuş sucuk ithalatı yapmak yasaktır.

5.7.2 İthal ürünün beraberinde, sucuğun 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 bulundurmaya mecburidir.

5.7.3 İthal ürünün beraberinde, ürünün ithal edildiği ülkeyi belirten, ve KÖRFEZ Konsolosluğu ya da temsilcisi tarafından onaylı ve tasdikli menşei ülke şahadetname belgesi bulundurmaya mecburidir.

Numune alımı, Madde 2.2.'de belirtilen GSO uyarınca yapılacaktır.

7- İNCELEME VE TEST YÖNTEMLERİ:

7.1 İnceleme Yöntemleri

- 7.1.1 Toplam yağ miktarı, Madde 2.9'da bahsedilen GSO uyarınca belirlenir.
- 7.1.2 Toplam protein miktarı, Madde 2.10'da bahsedilen GSO uyarınca belirlenir.
- 7.1.3 Sodyum klorür, Madde 2.11'de bahsedilen GSO Standardına göre belirlenir.
- 7.1.4 Nem miktarı, Madde 2.12'de bahsedilen GSO uyarınca belirlenir.
- 7.1.5 Nitrit miktarı, Madde 2.13'de bahsedilen GSO uyarınca belirlenir.
- 7.1.6 pH oranı, Madde 2.14'de bahsedilen GSO uyarınca belirlenir.
- 7.1.7 Glukono-delta-lakton içeriği, Madde 2.15'de belirtilen GSO standardına göre kararlaştırılır.
- 7.1.8 Domuz eti, Madde 2.21'de bahsedilen GSO uyarınca belirlenir.
- 7.1.9 Domuz yağı, Madde 2.22'de bahsedilen GSO standardına göre belirlenir.
- 7.1.10 mikrobiyolojik inceleme, Madde 2.4'de bahsedilen GSO standardına göre yürütülür.
- 7.1.11 Kirletici metal elementler, Madde 2.6'da bahsedilen GSO uyarınca tespit edilecektir.
- 7.1.12 renklendirici maddelerin tespit edilmesi, Madde 2.8'de bahsedilen GSO standardına göre gerçekleştirilir.
- 7.1.13 Tarım ilacı kalıntısı limitleri, Madde 2.25'de belirtilen GSO standardına göre belirlenir.
- 7.1.14 Hormon ve antibiyotik kalıntı tespiti, Madde 2.26'da belirtilen GSO uyarınca gerçekleştirilecektir.
- 7.1.15 Radyoaktivite sınırlarının tespit edilmesi, Madde 2.28'de bahsedilen GSO uyarınca yapılacaktır.

7.2 Testler

Gerekli tüm testler, ürünün, bu Standardın maddelerine uygunluğunun sağlanması için, 9. Madde doğrultusunda alınmış temsili numuneler üzerinden gerçekleştirilecektir.

8- PAKETLEME, TAŞIMA VE DEPOLAMA

8.1 Paketleme

Madde 2.18 ve 2.19'da belirtilen GSO hükümlerine hanel gelmeksizin, paketleme esnasında aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir.

8.1.1 Paketlemede kullanılacak ambalajların temiz, hijyenik, hava ve su geçirmez şekilde kapatılmış ve ürünün kalitesini ve güvenli şekilde taşınmasını etkilemeyecek elverişli maddeden yapılmış olacaktır.

8.1.2 Her bir paketteki ürün birimleri şekil, boyut ve ağırlık olarak birebir aynı olacaktır.

8.2 Taşıma ve Depolama

Fermente sucuğun taşınması ve depolanması esnasında aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir.

8.2.1 Taşımada, daha önce zehirli veya zararlı madde taşınmasında kullanılmamış, uygun taşıma araçları kullanılır.

8.2.2 Taşıma ve depolama, ürünü mekanik, fiziksel hasar almaktan ve bozulmasından koruyacak yöntemlerle gerçekleştirilir.

8.2.3 Kurutulmuş sucuğun azami raf ömrü, 25°C'de muhafaza edilecek şekilde, üretim tarihinden itibaren 6 aydır.

8.2.4 Yarı-kurutulmuş sucuğun azami raf ömrü, 4°C'de muhafaza edilecek şekilde, üretim tarihinden itibaren 3 aydır.

8.2.5 Dilimlenmiş, vakumlu paketli kuru sucuğun azami raf ömrü, 25°C'de muhafaza edilecek şekilde, üretim tarihinden itibaren 3 aydır.

8.2.6 Dilimlenmiş, vakumlu paketli yarı-kuru sucuğun azami raf ömrü, 4°C'de muhafaza edilecek şekilde, üretim tarihinden itibaren 3 aydır.

9- ETİKETLEME

Madde 2.1'de belirtilen GSO hükümlerine hanel gelmeksizin, ürün etiketinde aşağıdakiler açıkça belirtilir.

9.1 Kullanılan etin cinsi

9.2 Sucuk tipi (Fermente kurutulmuş veya yarı kurutulmuş)

9.3 Başlatıcı kültür yerine asitlik düzenleyiciler kullanılmışsa, "fermantasyon geçirmemiş sucuk" ibaresi.

9.4 Ürün pişirilmiş ise, "pişirilmiş sucuk" ibaresi.

9.5 Nihai ürünlerdeki saf et yüzdesi.

9.6 Nihai ürünlerdeki yağ yüzdesi (açıkça yazılmış şekilde)

9.7 Bağlayıcılar ve eklenen dolgu maddeleri.

9.8 Sucuğun üzerindeki zar insan tüketimine uygun değilse, "yemeden önce sucuğun zarını (kılıfını) çıkartınız" ibaresi.

9.9 Depolama Koşulları.