

ﺗﺌﯿﻪﺱ ﺑﯿﻘﺘﻞ ﺍﻟﻮﺩﻝ ﺳﻠﺠﻤﻨﻪ ﻭﺍﻋﺘﻞ ﺍﻟﻮﺩﻝ ﺟﯿﻠﺨﻼ ﺗﺌﯿﺮﻋﻠﺍ
GCC STANDARDIZASYON KURUMU (GSO)



GSO 1818/2014 (E)

ﻣﺤﻞ ﺍﻻﯨﺪﺗﺮﻣﻞﺍ (ﻧﻮﺷﻨﻼﻻ)
İtalyan Sosisi (Sosis) Eti

ICS : 67.12.10

İtalyan Sosisi (Sosis) Eti

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi : 12/01/1436h(05/11/2014)
Basım durumu : Teknik yönetmelik

Önsöz

GCC Standardizasyon Kurumu (GSO), GCC üye ülkelerinin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir kurumdur. GSO'nun ana görevlerinden birisi, uzman teknik komiteler (TC) aracılığıyla Körfez Standartları/Teknik yönetmeliklerini yayımlamaktır.

(5) sayılı TC komitesi teknik programı aracılığıyla, GSO "Gıda ve Tarımsal ürün standartları Teknik Komitesi", GSO 1818/2007 sayılı "İtalyan Sosis (Sosis) Eti" GSO Teknik Yönetmeliğini hazırlamıştır. Teknik Taslak Yönetmeliği, Katar Devleti tarafından hazırlanmıştır.

Bu Teknik Yönetmelik, 12.01.1436h(05.11.2014) tarihinde, (20) sayılı toplantıda GSO Yönetim Kurulu tarafından onaylanmıştır. Onaylanan Standart, GSO 1818/2007 sayılı standardın yerini alacak veya o standart ile değiştirilecektir.

İtalyan Sosisi (Sosis) Eti

1. Kapsam ve uygulama alanı

Bu Körfez Yönetmeliği, herhangi bir uygun paketlenme malzemesinde paketlenen hayvan eti ya da tavuk etinden hazırlanan İtalyan sosis (sosis) eti ile ilgilidir.

2. Tamamlayıcı referanslar:

- 2.1 GSO 9 "Hazır ambalajlı gıda maddelerinin etiketlenmesi"
- 2.2 GSO 20 "Gıda maddelerinde Kirletici Metalik Elementlerin Belirlenmesi"
- 2.3 GSO 21 "Gıda tesisleri ve personelleri için hijyenik yönetmelikler".
- 2.4 GSO 85 "Et ve et ürünleri- Toplam yağ miktarının belirlenmesi".
- 2.5 GSO 91 "Et ve Et Ürünleri- Nem İçeriğinin Belirlenmesi".
- 2.6 GSO 150 "Gıda Ürünlerinin Son Kullanma Tarihleri".
- 2.7 GSO 168 "Kuru ve ambalajlı gıda ürünlerinin depolama tesisi koşulları".
- 2.8 GSO 322 "Soğutulmuş tavuk".
- 2.9 GSO 323 "Soğuk ve Donmuş Gıdaların Taşınması ve Depolanmasına Yönelik Genel Gereksinimler".
- 2.10 GSO 655 "Et, Balık, Kabuklu deniz hayvanları ve ürünlerinin mikrobiyolojik incelemesine yönelik yöntemler"
- 2.11 GSO 832, 833 "Zirai ve gıda ürünlerde pestisit kalıntılarının maksimum sınırları- Bölüm 1 ve 2".
- 2.12 GSO 839 "Gıda Paketleri- Bölüm 1: Genel Gereksinimler".
- 2.13 GSO 592 "Et ve Et Ürünlerinde Numune Alma Yöntemleri"
- 2.14 GSO 988 "Gıda ürünlerinde izin verilen radyoaktivite seviyelerinin sınırları- Bölüm 1".
- 2.15 GSO 993 "İslami Yasalara göre Hayvan Kesim Gereksinimleri".
- 2.16 GSO 996 "Taze, soğutulmuş ve dondurulmuş koyun ve keçi eti".
- 2.17 GSO 998 "Gıdalarda izin verilebilir radyonüklid tespiti yöntemleri- Bölüm 1: Gama spektrometre analizi: A, Cs 134, Cs 137".
- 2.18 GSO 1016 "Gıdalar için mikrobiyolojik sınırlar- Bölüm 1".
- 2.19 GSO/CAC 193: "Gıda ve besinlerde kirletici ve toksin maddelerle ilgili Genel Standart".
- 2.20 GSO CAC MRL 2" Gıdalarda veteriner ilaçları için maksimum kalıntı sınırları".
- 2.21 Kurumun, aşağıdakilerle ilgili olarak onaylayacağı Körfez Standartları:
 - 2.21.1 "Gıda katkı maddeleri Genel Standardı".
 - 2.21.2 "Gıdalarda domuz ürünlerinin saptanmasına yönelik yöntemler".
 - 2.21.3 GSO 1791 "Gıda ürünlerinin konservesi için kullanılan üç parçalı çelik çubuklar".

3. Tanımlar:

3.1 İtalyan Sosisi (Sosis) Eti

Hayvanların etinden hazırlanan gıda ürünü (İslami yasalara göre izin verildiği şekilde) ya da tavuk ürünü ya da izin verilebilir gıda katkı maddeleriyle birlikte bunların kombinasyonu, ısıtılardan geçtikten sonra, ürünün güvenlik sağlanması ve taşıma ve depolamanın normal koşulları altındaki insan tüketimine uygun olması açısından, tütülenecektir.

3.2 Et:

Etinin yenilmesine izin verilen hayvanların herhangi birinden, kesilen memelilerin yenilebilir kısmı (yenilebilir sakatat da dahil) İslami yasalara göre olacaktır.

3.3 Yenilebilir sakatat:

Et olarak tanımlanmayan ancak ciğerler de dahil olmak üzere insanların tüketimi için uygun olan sakatat parçaları (ancak ciğerleri alınmış hayvanın sıcak suya daldırılarak haşlandığı parçalar değil) yenilebilir ve bu parçalar kanatlı deriyi de kapsamaktadır ancak (kulak, deri, kafa derisi, burun, mukoza, sinüz, genital sistem, meme, bağırsak ve idrar kesesi) bu parçalara dahil değildir.

3.4 Tavuk eti:

Kesimevinde kesilen ve İslami yasalara göre yenilmesine izin verilen evcilleştirilmiş kuşların yenilebilir kısımları.

3.5 Paketleme:

Ürünün paketlenmesi uygun herhangi bir malzeme, elleçlemenin normal koşulları kapsamında ürünün kontaminasyonuna izin vermeyen malzemelerden üretilmektedir.

4. Gereksinimler:

Aşağıdaki gereksinimler, İtalyan sosis (sosis) eti için gereklidir:

4.1 Ürünün hazırlandığı etin türü, İslami yasalara göre izin verilebilir olan hayvanlardan olacaktır.

4.2 Hayvanların kesimi, Madde (2.15)'te belirtilen Körfez Standardında bahsedilen yönetmeliklere göre değişiklik gösterecektir.

4.3 Et ve tavuk ürünlerinin hazırlandığı ürünler, Madde (2.8, 2.16)'da belirtilen Körfez Standartlarında bahsedilen gereksinimlere uygun olacaktır.

4.4 Üretimde kullanılan hayvanlar ya da etler, salgın hastalıklardan ve radyasyondan arındırılmış yerlerden alınmış olacaktır.

4.5 Üretimde kullanılan hayvanlar veya etler, kesilmeden en az bir ay önce beslenme veya tedavi yoluyla hormonlar veya antibiyotikler ile tedavi edilmeyecektir.

4.6 Üretimde kullanılan hayvanlar, enfeksiyon hastalıkları, aşamalar ve salgılardan arındırmayı sağlamak için kesim öncesi ve sonrası muayene edilecektir.

4.7 Ürünün hazırlanmasında kullanılan hayvanlarda, çubuk, yapışkan malzeme kullanılmayacak ve mantar ya da bakteri gelişiminden arındırılmış olacaktır.

- 4.8 Ürünün hazırlanmasında, Madde (3.3)'te bahsedilen yenilebilir sakatatlar kullanılmayacaktır.
- 4.9 Ürün için gerekli içerik maddeleri, tuzsuz et ve sertleştirme maddesidir (yenilebilir tuz "sodyum klorür" ve sodyum ya da potasyum nitrit).
- 4.10 İsteğe bağlı katkı maddelerinden bir veya birden fazlası kullanılabilir:
- 4.10.1 Hububat, patates, tatlı patates, ekmek, bisküvi, unlu mamül, süt tozu, yağsız süt tozu, kazeinat, tereyağı süt tozu, peynir altı suyu tozu, yumurta proteini, soya proteini ve unu ile hazırlanan nişasta karbonhidratları ve protein bağlayıcıları, sebze proteini, buğday gluteni, lupin tozu ve insan tüketimine uygun olan ve özel Körfez Standartlarına uygun olan diğer herhangi bir gıda maddesi.
- 4.10.2 Baharatlar, lezzetlendirici maddeler ve çeşniler.
- 4.10.3 Sakroz, invert şeker, glikoz, laktoz, maltoz ve glukoz şurubu (mısır şurubu dahil).
- 4.11 Üretim, Madde (2.3)'te belirtilen Körfez Standartlarında bahsedilen gereksinimlere göre gerçekleştirilecektir.
- 4.12 Nihai ürün, domuz eti ürünleri ve katkı maddelerini içermeyecektir.
- 4.13 Soğutulmuş etten ürünün hazırlanması durumunda, bu proses, kesim tarihinden sonra 10 günlük süreyi geçmeyecektir.
- 4.14 Renklendiriciler ve gıda katkı maddeleri, Tablo (1) 'e uygun olarak izin verilen tür ve miktarlara özdeş kullanılmıştır.
- 4.15 Ürün, doğal bir koku ve tada sahip olacaktır ve kabul edilemez bir tat olmayacaktır.
- 4.16 Et, tek tip olacaktır ve dilimlenmeye müsait olacaktır.
- 4.17 Üründe, jelatin ve hava boşluğu gibi sanayi kusurları olmayacaktır.
- 4.18 Üründe, hormonlar olmayacaktır.
- 4.19 Yağ miktarı, bağlayıcı ürününden, kütle olarak % 25'ten fazla miktarı geçmeyecektir ve daha sonra bağlayıcı ve yenilebilir sakatat olmayan ürününden (yürek ve dil içerebilir) kütle olarak %30'dan fazla miktarı geçmeyecektir.
- 4.20 Et içeriği, bağlayıcı içeren ürünün ağırlığına göre %80'den az olmayacaktır ve bağlayıcı ve yenilebilir sakatat olmayan ürünlerin ağırlığına göre %90'dan az olmayacaktır (dil ve yürek içerebilir).
- 4.21 Madde (2.19)'da belirtilen Körfez Standardında bahsedilenlere hanelerle getirmeksizin, konserve kutu içeriği, teneke konteynerlerdeki ürünler için 200 mg/kg'ı ve diğer konteynerlerdeki ürünler için 50 mg/kg'ı geçmeyecektir.
- 4.22 Üründeki pestisit kalıntıları, Madde (2.11)'de belirtilen Körfez Standardında bahsedilenleri geçmeyecektir.
- 4.23 Üründeki hormonlar ve antibiyotik maddeleri, Madde (2.20)'deki GSO'da bahsedilenleri geçmeyecektir.
- 4.24 Aşağıdaki tabloda beyan edilen gıda katkı maddeleri kullanılabilir:

Tablo-1

Gıda katkı	Maksimum limit
Koruyucu maddeler	
Nitrit, potasyum ve/veya sodyum tuzları	200 mg/kg Sodyum nitrit oranı
Nitrit, potasyum ve/veya sodyum tuzları	Nihai ürünlerin toplam net içeriğinde hesaplanan 125 mg/kg sodyum nitrit
Potasyum klorür	GMP tarafından sınırlanmıştır
Antioksidanlar	
Askorbik asit ve sodyum tuzları	Tek başına ya da kombinasyon halinde 500 mg/kg askorbik
İzaskorbik asit ve sodyum tuzları	Tek başına ya da kombinasyon halinde 500 mg/kg askorbik
Lezzetlendiriciler:	
Doğal lezzetlendirici maddeler ve doğal tanımlanan lezzetlendirici	GMP tarafından sınırlanmıştır
Aroma arttırıcılar:	
5- Guanilat, disodyum	GMP tarafından
5- Inosinat, disodyum	GMP tarafından
Monosodyum glutamat	GMP tarafından
Asitliği düzenleyiciler:	
Gluko-delta-lakton	3000mg/kg
Sodyum sitrat	GMP tarafından
Su tutucu maddeler:	
Fosfat (doğal olarak artırılmış)	P205 olarak ifade edilen 8000 mg/kg
Fosfat (mono-di-ve poli) sodyum ve potasyum tuzları	P205 olarak ifade edilen 3000 mg/kg Tek ya da kombinasyon
Renklendirici maddeler:	
Değiştirilecek olan eritrosin, renk kaybı (sadece bağlayıcılı ürünler için)	15 mg/kg
Taşıma: Madde (2.21.1)'de belirtilen Körfez Standardında izin verilen taşıma	

- 4.25 Ürünün mikrobiyolojik sınırları, Madde (2.18)'de belirtilen Körfez Standardında bahsedilen koşulları aşmayacaktır.
- 4.26 Ürünün radyoaktivite sınırları, Madde (2.14)'te belirtilen Körfez Standardında bahsedilen koşulları aşmayacaktır.
5. Numune alımı:

Madde (2.13)'te belirtilen Körfez Standardına göre, ürün numuneleri alınacaktır.

6. İnceleme ve Test Yöntemleri:

Aşağıdaki testler, bu Standardın maddeleri açısından ürünle uyumluluğu sağlamak için, Madde (5)'e göre temsili numuneye yönelik olarak yapılacaktır:

- 6.1 Madde (2.4)'te belirtilen Körfez Standardına göre, toplam yağ miktarı belirlenecektir.
- 6.2 Protein içeriğinin belirlenmesi, Madde (2.5)'te belirtilen Körfez Standardına göre yapılacaktır.
- 6.3 Mikrobiyolojik inceleme, Madde (2.17)'de belirtilen Körfez Standardına göre gerçekleştirilecektir.
- 6.4 Domuz ürünlerinin tespiti, Madde (2.21.2)'de belirtilen Körfez Standardına göre gerçekleştirilecektir.

7. Paketleme, taşıma ve depolama:

Aşağıdaki koşullar, ürünün paketlenmesi, taşınması ve depolanması sırasında gözlemlenecektir:

7.1 Paketleme:

Madde (2.12)'de bahsedilen Körfez Standardında belirtilenlere hanel getirilmeksizin, aşağıdaki bilgiler, ürünün paketlenmesi sırasında gözlemlenecektir:

- 7.1.1.1 Pişmiş İtalyan sosisi: 1-5°C arasında değişen sıcaklıktaki uygun konteynerlerde paketleneciktir.
- 7.1.1.2 Yarı kuru İtalyan sosisi: Kontaminasyon ve bozulmayı önlemek için uygun konteynerlerde paketleneciktir.
- 7.1.1.2 Konserve İtalyan Sosisi: Madde (2.21.3)'te belirtilen Körfez Standardına uygun konteynerlerde paketleneciktir.
- 7.1.2 Isıl işleme maruz kalmış ürün, etiket üzerinde beyan edilen koşullar kapsamında, elleçleme, depolama ve pazarlama sırasında insan tüketimine uygun olacak şekilde ve bozulma olmadan ürünü sağlamak için kontaminasyonla ilişkili olarak olası maksimum azalma sağlanacak şekilde paketleneciktir ve ürün temiz olacaktır ve ürün özelliklerini taşıyacaktır ve mümkün olduğunda vakumlanacaktır.
- 7.1.3 Isıl işlem görmüş konteyner, sıkı, iyi mühürlenmiş olmalıdır ve herhangi bir sağlık sorununa neden olmamalıdır ve etiket üzerinde beyan edilmiş koşullar kapsamında elleçleme, depolama ve pazarlama sırasında ürünü kirletmemelidir.

7.2 Taşıma ve Depolama:

Madde (2.9)'da belirtilen Körfez Standardında belirtilen gereksinimler, taşıma ve depolama sırasında gözlemlenmelidir.

8. Etiketleme:

Madde (2.1, 2.6)'da belirtilen Körfez Standartlarında bahsedilenlere hâlel getirilmeksizin, aşağıdaki bilgiler etiket üzerinde beyan edilecektir:

- 8.1 Ürünün adı (İtalyan sosisi "sosis").
- 8.2 Ürünün ait olduğu hayvan çeşidi ya da kuş çeşidi.
- 8.3 İçerik maddeleri ve katkı maddeleri.