

ﺗﺌﯿﻪ ﺳﯩﻴﻘﺘﻼ ﻟﻮﺩﻝ ﺳﻠﺠﻤﻦ ﻭﺍﻋﺘﻼ ﻟﻮﺩﻝ ﺟﯩﻠﺨﻼ ﺗﻌﯩﺒﯩﺮﻋﻼ  
GCC STANDARTLAŖTIRMA KURUMU (GSO)



GSO 1816/2007

ﻣﺤﻠﻼ ﻣﻮﺭﻏﻤﻼ  
Kıyma

ICS: 67.120.10

# Kıyma

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi : 19/5/1428h (5/6/2007)  
Basım durumu : Teknik yönetmelik

## ÖNSÖZ

GCC Standartlaştırma 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", bu Standardı hazırlamıştır. Taslak Standardı, (KATAR DEVLETİ) tarafından hazırlanmıştır.

Bu taslak standart, ilgili ADMO, Uluslararası ve Ulusal yabancı standartlar ve referanslar için hazırlanmıştır.

Bu standart, 19.05.1428h (5.6.2007G) tarihinde düzenlenen (6) sayılı toplantıda GSO Yönetim Kurulu tarafından Körfez Teknik Yönetmeliği ile onaylanmıştır.

## Kıyma

### 1. Kapsam ve Uygulama Alanı

Bu Körfez Standardı, kıyma, saf kıyma ve soya fasülyesi ürünlerine ya da süt proteini ürünlerine eklenen kıyma çeşitleri ile ilgilidir ve insan tüketimine uygundur ancak, tavuk etinden işlenen kıymalar ile ilgili değildir.

### 2. Tamamlayıcı Standartlar:

- 2.1 GSO (9): Önceden paketlenmiş gıda ürünlerinin etiketlenmesi.
- 2.2 GSO (20): Gıda ürünlerinde kirletici metalik elementlerin belirlenmesi yöntemleri.
- 2.3 GSO (21): Gıda tesisi ve personellerine yönelik hijyenik düzenlemeler.
- 2.4 GSO (22): Gıda ürünlerinde kullanılan renklendirici maddelerin test edilmesine yönelik yöntemler.
- 2.5 GSO (85): Et ve et ürünleri- Toplam yağ içeriğinin belirlenmesi.
- 2.6 GSO (86): Et ve et ürünler- Folifosfat tespiti
- 2.7 GSO (87): Et ve et ürünleri- Azot içeriğinin belirlenmesi (Referans yöntemi).
- 2.8 GSO (88): Et ve et ürünleri- Kül tespiti (Referans yöntemi).
- 2.9 GSO (89): Et ve et ürünleri- Nişastanın belirlenmesi (Referans yöntemi)
- 2.10 GSO (91): Et ve et ürünleri- Nem içeriğinin belirlenmesi.
- 2.11 GSO (92): Et ve et ürünleri- Nitrit içeriğinin belirlenmesi (Referans yöntemi).
- 2.12 GSO (93): Et ve et ürünleri- PH'ın belirlenmesi (Referans yöntemi)
- 2.13 GSO (104): Et ve et ürünleri- Nitrat içeriğinin belirlenmesi (Referans yöntemi).
- 2.14 GSO (105): Et ve et ürünleri- - L - (+) - glutamik asit içeriğinin belirlenmesi (Referans yöntemi).
- 2.15 GSO (106): Et ve et ürünleri- - L - (-) - glutamik asit içeriğinin belirlenmesi (Referans yöntemi).
- 2.16 GSO (107): Et ve et ürünleri- Toplam fosfor içeriğinin belirlenmesi. (Referans yöntemi).
- 2.17 GSO (108): Et ve et ürünleri - Glukono-delta-lakton içeriğinin belirlenmesi (Referans yöntemi).
- 2.18 GSO (149): Şişelenmemiş içme suyu.

- 2.19 GSO (150): Gıda ürünlerinin son kullanım tarihleri.
- 2.20 GSO (323): Soğuk ve donmuş gıdaların taşınması ve depolanmasına yönelik Genel Gereksinimler.
- 2.21 GSO (382,383): Zirai ve gıda ürünlerindeki pestisit kalıntılarının izin verilebilir maksimum sınırları- Bölüm 1 ve 2.
- 2.22 GSO (592): Et ve et ürünlerinde numune alma yöntemleri.
- 2.23 GSO (593): Et ve et ürünleri- Fiziksel testler.
- 2.24 GSO (655): Et, balık ve deniz ürünlerinde mikrobiyolojik inceleme yöntemleri.
- 2.25 GSO (815): Taze ürünlerin hazırlanması, taşınması, işlenmesi ve depolanması için hijyenik uygulamalar yasası.
- 2.26 GSO (834): Taze, soğuk ve dondurulmuş Deve eti.
- 2.27 GSO (839): Gıda paketleri- Bölüm 1: Genel Gereksinimler.
- 2.28 GSO (849): Et ve et ürünleri- Kreatinin içeriğinin belirlenmesi.
- 2.29 GSO (969): Soğuk ve donmuş gıda ürünleri için depolar- Bölüm 2: Genel Gereksinimler.
- 2.30 GSO (988): Gıda ürünlerinde izin verilen radyoaktivite sınırları- Bölüm 1.
- 2.31 GSO (993): İslami yasalara göre hayvan kesimi gereksinimleri.
- 2.32 GSO (997): Soğuk ve dondurulmuş sığır, bufalo, koyun eti ve keçi eti.
- 2.33 GSO (998): Gıdalarda radyonüklid sınırların tespit edilmesi yöntemleri- Bölüm 1: Gama Spektrometri Analizi A- Cs134, Cs137.
- 2.34 GSO (1016): Gıda Ürünlerinin Mikrobiyolojik Kriterleri- Bölüm 1.
- 2.35 Kurumun onaylanacağı ve hayvansal gıdalarda izin verilen veteriner tıbbi kalıntı seviyelerinin sınırları ile ilişkili Körfez Standardı- Bölüm 1.

### 3. Tanımlar:

#### 3.1 Kıyma

Kıyma, madde (5.2.11)'de bahsedilen malzemelerin biri ya da birkaçını eklemekten ya da ekleyerek, etin donmuş hali çıkarıldıktan sonra, sığır, bufalo, koyun, keçi ya da deve etinin veya donmuş taze etin kıyılması ile hazırlanan üründür.

#### 3.2 Saf kıyma:

Kıyma (Madde 3.1), herhangi bir katkı maddesi eklemekten, soğutularak ya da dondurularak korunur ve bu standartta bahsedilen belirli gereksinimlere uygundur.

- 3.3 Soya fasülyesi proteinli kıyma:  
Soya fasülyesi proteini ile kıymanın (Madde 3.1) karıştırılmasıyla üretilir.
4. Sınıflandırma:  
Kıyma, toplam yağ içeriğine göre aşağıdaki gibi sınıflandırılır:
- 4.1 Yağsız kıyma: Yağ miktarı, kütle açısından %5'i geçmez.
- 4.2 Düşük yağlı kıyma: Toplam yağ miktarı, dana eti için %13'ü ve kıyma haline getirilmiş koyun eti için %16'yı geçmez.
- 4.3 Orta yağlı kıyma: Toplam yağ miktarı, kütle açısından %23'ü geçmez.
- 4.3 Yüksek yağlı kıyma: Toplam yağ miktarı, kütle açısından %30'u geçmez.
5. Gereksinimler  
Aşağıdaki gereksinimler, ürün açısından karşılanmalıdır:
- 5.1 Genel Gereksinimler:
- 5.1.1 Üretimde kullanılan taze, dondurulmuş ya da soğutulmuş sığır, bufalo, koyun ve keçi eti, Madde (2.32)'de belirtilen Körfez Standartlarına uygun olacaktır ve üretimde kullanılan taze, dondurulmuş ya da soğutulmuş deve eti, Madde (2.26)'da belirtilen Körfez Standartlarına uygun olacaktır ve insan sağlığı için zararlı olan hastalıklara sahip olmayan ya da üreme bölgelerinde oluşan bulaşıcı hastalıkları olmayan hayvanlardan, ürün işleme yapılacaktır.
- 5.1.2 Kullanılacak et, madde (2.31)'de belirtilen Körfez Standardındaki İslami yasalara göre kesilen hayvanlardan üretilen olacaktır.
- 5.1.3 Üretimde taze, dondurulmuş ya da soğutulmuş etin kullanımında, bozulma, hasar veya koku oluşumu gibi bulgular olmayacaktır ve bu etin hazırlanması ve taşınması, madde (2.25)'de belirtilen Körfez Standardında bahsedilenlere uygun olacaktır.
- 5.1.4 Üretim, madde (2.3)'te belirtilen Körfez Standardında bahsedilen hijyenik yönetmeliklere göre yapılacaktır.
- 5.1.5 Üretimde kullanılan hammaddeler, birbirine özel olacak şekilde, Körfez Standartlarına uygun olacaktır.
- 5.1.6 Kemik tozu, kemik, omurilik, kan ya da türevleri ya da genelde insan gıdası olarak kullanılmayan vücudun herhangi bir yerindeki organların, herhangi bir bölgedeki mukus dokularının, genital sistem organlarının üretimde kullanılması yasaktır.
- 5.1.7 Madde (5.1.1)'e göre izin verilen diğer et çeşitleri ile tek tip etin karıştırılması yasaktır.
- 5.1.8 Madde (4)'te bahsedilen içeriklerin aşılması koşuluyla, istenilen ürünlerdeki yağ miktarını değiştirmek için aynı türleri kullanarak tercih edilebilir olan ya da iyi kesilmiş yağ kısımlarının eklenmesine izin verilmektedir ve ürünler, Madde (2.29)'da belirtilen Körfez Standardında bahsedilenlere göre, soğutulmuş ya da dondurulmuş olacaktır.

- 5.2 Teknik Gereksinimler:
- Madde (5.1)'de bahsedilenlere hanel getirilmeksizin, hanel getirmeksizin, aşağıdaki koşullar dikkate alınacaktır:
- 5.2.1 Ürün, domuz ya da domuz yağı ürünlerini hiçbir şekilde içermeyecektir.
- 5.2.2 Ürün, madde (5.2.12.1)'de bahsedilenler dışında, renklendirici ya da koruyucu maddeler içermeyecektir.
- 5.2.3 Üründeki hormon ve antibiyotik sınırları, Madde (2.35)'te belirtilen Körfez Standardındaki maksimum izin verilebilir sınırları aşmayacaktır.
- 5.2.4 Ürün, içindeki soya fasülyesi ürünlerinin dışında, sebze nişastası ya da sebze liflerini ve herhangi bir hayvansal protein maddesini içermeyecektir.
- 5.2.5 Hazırlık ve kıyım süresinin 4 saati geçmemesi ve ürünün durumuna göre uygun sıcaklıkta derhal dondurulması koşuluyla (soğutulmuş- dondurulmuş), hazırlık ve kıyım sırasında soğutulmuş et sıcaklığı 10°C'yi geçmeyecektir.
- 5.2.6 Nihai ürünlerdeki uçucu azot bileşenleri 20 mg/100 gr'ı aşmayacaktır.
- 5.2.7 Üründeki pestisit kalıntısı içeriği, Madde (2.21)'de bahsedilen izin verilebilir maksimum sınırları aşmayacaktır.
- 5.2.8 Üründeki radyoaktivite seviyesi sınırları, Madde (2.30)'da belirtilen Körfez Standardındaki maksimum izin verilebilir sınırları aşmayacaktır.
- 5.2.9 Ürünün mikrobiyolojik seviyesi, Madde (2.34)'te belirtilen Körfez Standardında bahsedilen maksimum seviyeleri aşmayacaktır.
- 5.2.10 Üründeki kirletici metalik elementler, aşağıdaki her bir madde için belirtilen oranları aşmayacaktır (ppm):
- Cıva 0.005
  - Arsenik 0.1
  - Kurşun 0.2
  - Bakır 15.0
- 5.2.11 Donmuş etten, donmuş kıyım hazırlanması durumunda, aşağıdaki koşullar gözlemlenecektir:
- 5.2.11.1 Dondurulmuş et, teknik yöntemlere göre kıyım prosesi sırasında uygun olan derecede çözülecektir.
- 5.2.11.2 Kıyım prosesi, (-4)°C'yi geçmeyecek sıcaklıkta gerçekleştirilecektir.
- 5.2.11.3 Kıyım için dondurma prosesi, hızlı donma prosesi ile birlikte (-40)°C'de mümkün olduğunca hızlı ve çabuk bir şekilde gerçekleştirilecektir.

5.2.12 Aşağıdaki gereksinimler, soya fasülyesi proteinli kıyma ve saf kıyma için karşılanacaktır:

	Gereksinimler	Saf Kıyma	Kıyma	Soya proteinli kıyma
5.2.12.1	Katkı maddeleri	Katkı maddesi yok	A- GMP'ye göre yenilebilir tuz. B- Donmuş kıymada 200 ppm'yi geçmeyen sodyum nitrat. C- 500 ppm'yi	A- GMP'ye göre yenilebilir tuz. B- Donmuş kıymada 200 ppm'yi geçmeyen sodyum nitrat. C- 500 ppm'yi
5.2.12.2	Nem içeriği	%65 oranını geçmez.	%65 oranını geçmez.	%65 oranını geçmez.
5.2.12.3	Soya fasülyesi proteini ya da süt proteini ürünlerinin	Yok	Yok	Ürünün toplam proteininin %30'unu geçmez.

6. Numune alımı:

Numuneler madde (2.22)'de belirtilen Körfez Standardına göre alınacaktır.

7. İnceleme ve Test Yöntemleri:

Ürünün incelenmesi ve testi, aşağıdaki maddelerde belirtilen Körfez Standardına göre yapılacaktır: (2.2), (2.4), (2.5), (2.6), (2.7), (2.8), (2.9), (2.10), (2.11), (2.12), (2.13), (2.14), (2.15), (2.16), (2.17), (2.23), (2.24), (2.28), (2.34).

8. Paketleme, taşıma ve depolama:

8.1 Paketleme:

Aşağıdaki koşullar, ürünün paketlenmesi sırasında gözlemlenecektir:

8.1.1 Kullanılacak konteynerler ya da paketleme malzemeleri, temiz olacaktır ve uygun malzemelerden yapılmış olacaktır; ürünün yapısını ve kalitesini etkilemeyecektir ve taşıma, elleçleme ve normal depolama sırasında kirlenmeye neden olmayacaktır ve madde (2.27)'de belirtilen Körfez Standardına uygun olacaktır.

8.1.2 Ürün iyi şekilde paketleneyecektir ve konteynerler homojen şekilde ve hava boşlukları olmayacak şekilde hermetik olarak mühürlenecektir.

8.1.3 Kutulardaki nihai ürün konteynerleri, benzer şekilde, boyutta ve ağırlıkta ve ürünle aynı tipte olacaktır.

8.2 Taşıma ve Depolama:

Madde (2.19)'da belirtilen Körfez Standardında bahsedilenlere hâlel getirmeksizin, aşağıdaki koşullar dikkate alınacaktır:



- 8.2.1 Tüm soğutulmuş kıyma çeşitlerinin taşınması, depolanması ve işlenmesi, (1+0.5)°C arasında değişen sıcaklıkta gerçekleştirilecektir.
- 8.2.2 Tüm donmuş kıyma çeşitlerinin taşınması, depolanması ve işlenmesi (-18°C)'yi aşmayan sıcaklıkta gerçekleştirilecektir.
9. Etiketleme:
- Madde 2.1'de, (2.19)'da bahsedilen Körfez Standardında belirtilenlere halel getirilmeksizin, aşağıdaki bilgiler, ürünün etiketi üzerinde beyan edilecektir:
- 9.1 Kıymanın işlenmesinde kullanılacak et çeşidi.
- 9.2 Yağ içeriği.
- 9.3 Depolama ve taşıma sıcaklığını beyan etmeye yönelik kılavuzlar.
- 9.4 Soya fasülyesi proteinli kıyma içindeki soya fasülyesi proteini miktarı.
- 9.5 "Saf kıyma" ile ilgili olarak herhangi bir katkı maddesinin olmadığına dair beyan.
- 9.6 Donmuş kıyma (ay-yıl) ve taze ve soğutulmuş et (gün-ay-yıl) için üretim ve son kullanma tarihleri.
- 9.7 GCC ülkelerinden yapılan ithalatlar için "İslami yasalara göre kesilmiştir" ibaresi ya da "Helal" kelimelerinin beyanı.