

هئية التقبييس لدول مجلس التعاون لدول العربية  
GCC STANDARTLAŖTIRMA KURUMU (GSO)



**GSO 1924/2009 (E)**

موحلا جملافة  
**KURUTULMUŖ ET**

**ICS : 67.120.00**

## KURUTULMUŞ ET

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi: 29/5/1430h (24/5/2009)  
Basım durumu: Teknik yönetmelik

## Önsöz

GCC Standartlaştırma Kurumu (GSO), GCC üye Ülkelerin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir Kurumdur GSO'nun ana görevlerinden birisi, uzman teknik komiteler (TC) aracılığıyla Körfez Standartları/Teknik yönetmelikleri yayımlamaktır.

(5) sayılı TC komitesi teknik programı aracılığıyla, GSO "Gıda ve Tarımsal ürün standartları Teknik Komitesi", bu Standardı hazırlamıştır. Taslak Standardı, Suudi Arabistan Krallığı tarafından hazırlanmıştır.

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

Bu standart, 29.05.1430h (24.05.2009) tarihinde düzenlenen 10 sayılı toplantıda GSO Yönetim Kurulu tarafından Körfez Teknik Yönetmeliği ile onaylanmıştır.

## KURUTULMUŞ ET

### 1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

Bu standart, koyun eti, sığır veya bufalo ya da kemiksiz deve etinden, kıkırdaklardan ve tendonlardan hazırlanan ve uygun bir kutuda paketlenen kurutulmuş et ile ilgilidir.

### 2. TAMAMLAYICI REFERANSLAR

- 2.1 GSO 9 "Hazır Ambalajlı Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi"
- 2.2 GSO 592 "Et ve Et Ürünlerinde Numune Alma Yöntemleri"
- 2.3 GSO 655 "Et, Balık, Kabuklu deniz hayvanları ve ürünlerinin mikrobiyolojik incelemesine yönelik yöntemler"
- 2.4 GSO 997 "Sığır, bufalo, koyun eti ve keçi etinin soğutulması ve dondurulması"
- 2.5 GSO 20 "Gıda Maddelerinde Kirletici Metalik Elementlerin Belirlenmesi İle İlgili Yöntemler".
- 2.6 "Gıda maddelerine ilişkin tuz" ile ilgili kurum tarafından onaylanacak GSO
- 2.7 GSO 21 "Gıda tesisleri ve personelleri için hijyenik yönetmelikler".
- 2.8 GSO 22 "Gıdalarda kullanılan renklendirici maddelerin test yöntemleri".
- 2.9 "Sirke" ile ilgili Kurum tarafından onaylanacak GSO
- 2.10 GSO 88 "Et Ve Et Ürünleri- Klorür İçeriğinin Saptanması"
- 2.11 GSO 11 "Et Ürünleri- Nem İçeriğinin Saptanması"
- 2.12 GSO ISO 2918:1988 "Et ve et ürünleri- nitrit madde tespiti"
- 2.13 GSO 993 "İslam yasalarına göre hayvan kesimi yönetmelikleri"
- 2.14 GSO 383 "Tarımsal ürünlerde ve Gıdalarda pestisitlerin maksimum kalıntı sınırları - Bölüm II".
- 2.15 GSO 707 "Gıda ürünlerinde kullanıma uygun aroma"
- 2.16 GSO 834 "Taze ve soğutulmuş deve eti"
- 2.17 GSO 839 "Gıda Paketleri- Bölüm 1: Genel Koşullar".
- 2.18 GSO 1863 "Gıda Paketleri- Bölüm 2: Plastik Paketler- Genel Koşullar".
- 2.19 GSO 1016 "Gıdalar için mikrobiyolojik sınırlar- Bölüm 1".
- 2.20 GSO 988 "Gıda ürünlerinde izin verilen radyoaktivite seviyelerinin sınırları- Bölüm 1".
- 2.21 GSO 998 "Gıda ürünlerinde izin verilen radyoaktivite seviyelerinin sınır tespiti yöntemleri"
- Aşağıdakilerle ilgili olarak, Kurum tarafından onaylanacak GSO:
- 2.22 "Domuz eti tespiti".

- 2.23 Gıda ürünlerinde izin verilen pestisit kalıntılarının "Maksimum Kalıntı Sınırları".
- 2.24 "Et ve et ürünleri- hormonlu antibiyotik kalıntılarının tespit edilme yöntemleri".
- 2.25 "Gıda ürünlerine eklenmek üzere izin verilen koruyucu maddelerin tespit edilme yöntemleri".

### 3. TANIM

- 3.1 Kurutulmuş et: Sığır eti, bufalo eti ya da kemiksiz deve eti, kıkırdak ve tendonlardan üretilen ve mümkün olduğunca yağsız olan şeritler, uygun bir konteynerde paketlenmiştir.

### 4. GEREKSİNİMLER

Aşağıdaki gereksinimler, kurutulmuş etler için gereklidir:

- 4.1 Ürün işleme için hazırlanan et, GSO (2.4, 2.13 & 2.16) standartlarına göre kesilen hayvanlardan elde edilmelidir.
- 4.2 Kurutma işlemi için kullanılan et, ilgili GSO standartlarına uygun olmalıdır.
- 4.3 Ürün, GSO maddesinde (2.7) belirtilen hijyenik düzenlemelere göre hazırlanacaktır.
- 4.4 Bu işlem için kullanılan et, tek tip olacaktır ve tadı bu et türüne özgü olacaktır.
- 4.5 Ürünler yabancı cisimlerden, kirlerden, bozulmaya yönelik belirtiler ve kabul edilemez kokulardan arındırılmış olacaktır.
- 4.6 Ürünlerde yapay renkler kullanılmayacaktır.
- 4.7 Tuzlama işleminde kullanılan tuzun, Madde (2.6)'da belirtilen GSO'ya uygun olması gerekir.
- 4.8 Nihai ürünlerdeki tuz oranı ıslak bazda %3'ü geçemez.
- 4.9 Nihai ürünlerdeki nem içeriği ıslak bazda %35'i aşmamalıdır.
- 4.10 Kurutma işleminde kullanılan sirke, Madde (2.9)'da belirtilen GSO'ya uygun olmalıdır.
- 4.11 Kurutulmuş etteki kirletici metalik elementler aşağıdakileri aşmamalıdır (ıslak ağırlık bazında PPM):
- Cıva 0.05
  - Arsenik 0.5
  - Kurşun 0.1
  - Kadmiyum 0.5
  - Çinko 40.0

- 4.12 Mikrobiyolojik kriterler, madde (2.19)'da belirtilen GSO standartlarında verilen sınırları aşmayacaktır.
- 4.13 Radyoaktivite seviyelerinin sınırları, madde (2.20)'de belirtilen GSO standartlarında verilen maksimum sınırları aşmayacaktır.
- 4.14 Ürünlerdeki pestisit kalıntıları madde (2.14) 'de belirtilen GSO standartlarına göre izin verilen maksimum sınırı aşmamalıdır.
- 4.15 Aşağıdaki malzemeler eklenebilir:
- 4.15.1 Sodyum veya potasyum nitrit veya nitrat, nitrit olarak ıslak bazda 125 ppm'yi aşmamalıdır.
- 4.15.2 Askorbik asit ve tuzları (sodyum veya potasyum), izoasorbik asit ve bunların tuzları tek veya tamamen hesaplanır ve ıslak bazda 500 ppm'yi geçmez.
- 4.15.3 Eritorbik asit veya bunun sodyum veya potasyum tuzları, eritorbik asit olarak ifade edilir ve tek başına ya da kombine olarak 500 ppm'yi geçmeyecektir.
- 4.16 Tatlandırıcı Maddeler:
- 4.16.1 İyi üretime göre baharatlar ve doğal tatlandırıcılar.
- 4.16.2 İyi üretime göre doğal tütsüleme çözümleri.
- 4.16.3 Madde (2.15) 'de belirtilen GSO'daki izin verilen sınırlara göre doğal tatlandırıcı malzemeler.
- 4.17 İthal Kurutulmuş et:
- Madde 4.1 ve 4.16'ya ek olarak aşağıdaki şartlar karşılanacaktır:
- 4.17.1 İlgili makamlardan önceden izin aldıktan sonra yapılan ithal işlemler haricinde, kurutulmuş eti GULF Arabistan'ın karantina kurallarında tanımlanan salgın hastalıkların bulunduğu herhangi bir ülkeden ithal etmek yasaktır.
- 4.17.2 Kesim tarihi ve hayvanın türünün yanı sıra, kurutulmuş etin işlenmesinde kullanılan etin, İslami yasalara göre kesilen hayvanlardan elde edildiğini gösteren GULF Konsoloslugu veya herhangi bir yetkili kurum tarafından onaylanan ve kabul edilen sertifika, ithal edilen lot'a eklenmelidir ve ürün, bulaşıcı hastalıklardan arındırılmış ve insanların tüketimine uygun bulunmuştur.
- 4.17.3 İthal edilen lot'un, GULF Konsoloslugu ya da temsilciliği tarafından kabul edilen ya da onaylanan ürünün ithal edildiği ülkeyi gösteren menşei ülke sertifikasına sahip olması gerekir.

## 5. NUMUNE ALIMI

Numuneler madde (2.2)'de belirtilen GSO'ya göre alınacaktır.

## 6. DENETİM VE TEST YÖNTEMLERİ:

Gerekli testlerin tamamı, bu standardın uyumluluğunu belirlemek için, bu standardın (5) numaralı bendine göre alınan örneklem numuneleri üzerinde gerçekleştirilecektir.

- 6.1 Mikrobiyolojik inceleme madde (2.3) 'de bahsedilen GSO standartlarına göre belirlenecektir.
- 6.2 Kirletici metalik elementler, madde (2.5) 'de bahsedilen GSO standartlarına göre belirlenecektir.
- 6.3 Renklendirici madde tespiti, madde (2.8)'de belirtilen GSO standartlarına göre gerçekleştirilecektir.
- 6.4 Sodyum klorür içeriği, madde (2.10)'da bahsedilen GSO standartlarına göre belirlenecektir.
- 6.5 Radyoaktiflik sınırlarının tespiti madde (2.21) 'de belirtilen GSO standartlarına göre gerçekleştirilecektir.
- 6.6 Pestisit kalıntılarının tespiti, madde (2.23) 'de belirtilen GSO standartlarına göre gerçekleştirilecektir.
- 6.7 Hormonların ve antibiyotik kalıntılarının tespiti, madde (2.24)'te belirtilen GSO standartlarına göre yapılmalıdır.
- 6.8 Koruyucu maddelerin tespiti, madde (2.25)'te belirtilen GSO standartlarına göre gerçekleştirilecektir.
- 6.9 Domuz eti tespiti, madde (2.22)'de belirtilen GSO GSO standartlarına göre gerçekleştirilecektir.
- 6.10 Nitritin saptanması madde (2.12) 'de belirtilen GSO standartlarına göre belirlenmelidir.
- 6.11 Nem içeriğinin saptanması, madde (2.11) 'de belirtilen GSO standartlarına göre belirlenmelidir.

## 7. PAKETLEME, TAŞIMA VE DEPOLAMA

### 7.1 Paketleme

Madde (2.17) ve (2.18) 'de belirtilen GSO hükümlerine hâle getirmeksizin, paketleme sırasında aşağıdaki gereksinimler karşılanacaktır:

- 7.1.1 Paketlemede kullanılan ambalajlar, temiz, hijyenik, vakumlanmış, su geçirmez ve uygun malzeme kullanılarak, depolama, nakliye ve taşıma sırasında ürünün kirlenmesini önleyecek şekilde olmalıdır.

### 7.2 Taşıma ve Depolama

Aşağıdaki gereksinimler, kurutulmuş etin taşınması ve depolanması sırasında karşılanacaktır:

- 7.2.1 Taşıma, daha önce zehirli veya zararlı maddelerin taşınmasında kullanılmayan uygun yollarla gerçekleştirilecektir.
- 7.2.2 Taşıma ve depolama, mekanik hasar ya da bozulmaya karşı ürünü koruyan yöntemlerle gerçekleştirilecektir.

## 8. ETİKETLEME

Madde (2.1) 'de belirtilen GSO'nun hükümlerine hanel getirmeksizin, etiket üzerinde aşağıdaki bilgiler beyan edilecektir:

- 8.1 "Kurutulmuş et" ürününün adı.
- 8.2 İşleme için kullanılan et tipi.
- 8.3 Son kullanma tarihi, imalat tarihinden itibaren 12 ayı aşmamalıdır.