



ET VE SÜT
KURUMU

ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
DONDURULMUŞ SIĞIR KARKAS
TEKNİK ŞARTNAMESİ
(AB İTHAL)

Yürürlük Tarihi	02.07.2015
Doküman No:	262
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	13.08.2015
Sayfa No	1/2

1 Konu

Bu teknik şartname Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğünün ihtiyacı için satın alınacak "Dondurulmuş Sığır Karkas Eti" nin fiziksel özelliklerini, etiketleme ve ambalajlama, denetim ve sevkiyat metotlarını konu alır.

2 Fiziksel Özellikler

- 2.1 Yüksek besi kondisyonuna sahip, 18-30 aylık, kültür ırkı ve melezleri olan erkek sığırlardan üretilecek,
- 2.2 Karkas: Hayvanın kesimi yapıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, böbrekleri ve böbrek yağları, üreme organları ve pelvis boşluğu yağları, salkım ve fitik yağları, idrar kesesi ve bunların bağları, soluk borusu (trachea), yemek borusu (oesophagus) ve diğer iç organları çıkartıldıktan ve kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasında kesildikten sonra elde edilen bütün haldeki gövdesidir.
- 2.3 Çeyrek karkas: Karkasın, omurga (columna vertebralis) boyunca iki eşit parçaya bölündükten sonra her bir yarımında, kollarda(ön çeyrekte) 11 kaburga, butlarda(arka çeyrekte) ise son 2 kaburga kalacak şekilde dörde bölünmüş ön ve arka çeyrek parçasıdır.
- 2.4 Kas Konformasyonu(en az): Omuzlar; oldukça iyi gelişmiş, Çevre; İyi gelişmiş, üst but ve but hafif yuvarlaktır, Sırt; kalın ancak, omuzlarda genişlik azalmış durumda olacak,
- 2.5 Yağ Örtüsü (en çok) ; Arka kısım ve omuzlar haricinde her yer neredeyse yağ ile kaplı, göğüs boşluğunda ince yağ tabakaları mevcut, göğüs boşluğunda kaburgalar arasındaki kaslar görülecek yoğunluk ve dağılımda olacak,
- 2.6 Her bir karkas asgari 275 kg olacak, E1, E2, E3, U1, U2, U3, R1, R2, R3 kalite sınıfında olacaktır,
- 2.7 Karkaslarda omurilik (spinal cord) alınmış/temizlenmiş olacak,
- 2.8 Çeyrek karkaslar üzerinde izlenebilirliği sağlayan bilgileri içeren etiket bulunacak,
- 2.9 Karkaslar açık kırmızı renkte ve kendine has kokuda, fiziksel şekli bozulmamış olacak,
- 2.10 Kesim sonrası en fazla 48 saatte, merkez ısı $0^{\circ}/+4^{\circ} C^{\circ}$ de olacak şekilde soğutmaya tabi tutulacak sonra $-35^{\circ} C^{\circ}$ de veya daha düşük derecedeki depolarda merkezi sıcaklığı $-18^{\circ} C^{\circ}$ olacak şekilde dondurulacak, bu işlemler aynı tesiste yapılacak,
- 2.11 Merkezi sıcaklığı $-18^{\circ} C^{\circ}$ ye düşen karkaslar, sevkiyata kadar $-18^{\circ} C^{\circ}$ deki odalarda muhafaza edilecek,
- 2.12 Kesim esnasında hijyen kurallarına azami dikkat gösterilecek, karkasın üzerinde kıl, deri, içkembe içeriği ve benzeri yabancı maddeler bulunmayacak ve gerekli trimingi yapılmış olacak,
- 2.13 Karkaslar, kesimi yapan Kombina/Mezbahanın yetkili Veteriner Hekimi tarafından damgalanacak.

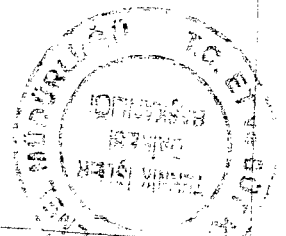
3 Etiketleme ve Ambalajlama

- 3.1 Çeyrek Karkaslar üzerinde etiket bulunacak ve etikette;

- Ürün adı
- Kesim tarihi,
- Dondurma tarihi,
- Parti numarası,
- Kulak kipe numarası,
- İşletme adı,
- İşleme adresi,
- İşleme numarası.

Ağırlığı (kg olarak virgülden sonra en az bir haneli olacak şekilde, örnek: 126,4 kg).
"İslami usullere uygun olarak kesilmiştir" ibaresi.

Muhafaza şekli ve koşulları.



BT



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
DONDURULMUŞ SIĞIR KARKAS
TEKNİK ŞARTNAMESİ
(AB İTHAL)

Yürürlük Tarihi	02.07.2015
Doküman No:	262
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	13.08.2015
Sayfa No	2/2

okunabilecek punto ile yazılı olacak.

3.2 Çeyrek karkaslar sevkiyattan önce gıda ile temasına uygunluğu belgelenmiş çeyrek gövdenin tamamını saran stokinete ile ambalajlanmış olacaktır.

4 Denetim

4.1 Kesimi yapılacak sığırlar Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve Et ve Süt Kurumu Veteriner Hekimleri tarafından, antemortem muayenesi yapılacak ve uygun bulunan sığırların kesimine müsaade edilecek olup, kesim, postmortem muayene ve sevkiyat Veteriner Hekim kontrolünde yapılacaktır. Seçim ve kesim raporu en az 2 veteriner hekimler tarafından doldurulup imza altına alınacaktır.

4.1 Kesim işlemleri, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca onaylanmış, Kombina/m ez bahalarda yapılacaktır.

4.2 Kesim İslami usullere göre Müslüman kasaplar tarafından yapılacaktır. Boğazlama işlemi TS GIC/SMHIC 1 Helal Gıda Genel Kılavuzu Madde 5.2.6.1.5' e uygun olarak gerçekleştirilecektir.

4.3 Etlerin kesildiği kombina/mezbahalarda muhafaza edileceği depolarda başka herhangi bir ürün bulunmayacaktır.

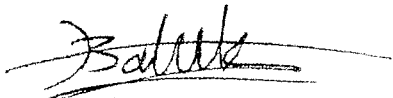
4.4 İthal edilecek etler fiili ithalat aşamasında Bakanlık tarafından belirlenen kontrol ve/veya analizlere tabi tutulacaktır.

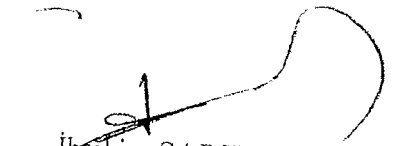
5 Sevkiyat

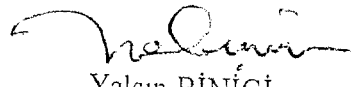
5.1 Kesim tarihi ile teslimat tarihi arasındaki süre 30(otuz) günü geçmeyecektir.

5.2 İhracatçı ülkede ön muayenesi yapılmış olan dondurulmuş sığır karkas etleri, dezenfeksiyonu yapılmış, sevkiyat süresince iç ısı değişimlerini gösteren donanımaya sahip, -18° C' de ürün taşımaya uygun frigorifik araçlarla veya kendinden soğutuculu konteynirlerle, kapıları çıkış noktasında mühürlenerek yapılacaktır. Sevkiyat yapılacak taşıma gereçleri içerisinde çeyrek karkaslar stokinete olarak istiflenmiş olacaktır.

5.3 Aynı karkas gövdeye ait çeyrek parçalar, aynı parti içerisinde sevk edilecektir.


Batuhan TARCAN
Veteriner Hekim


İbrahim SARITOSUN
Veteriner Hekim
Hayvan ve Hayvansal Ürünler
Alım Şube Müdürü


Yalçın BİNİCİ
Veteriner Hekim
Et ve Et Ürünleri
Üretim Şube Müdürü



10.000 TON AB MENŞELİ DONDURULMUŞ SIĞIR KARKAS
TESLİMAT PROGRAMI

TESLİMAT YERİ	TESLİMAT MİKTARI (Ton)
ESK SINCAN ET VE TAVUK KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ ANKARA	2.500
ESK ADANA ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ ADANA	2.500
ESK DENİZLİ ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ DENİZLİ	2.500
ESK SAKARYA ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ SAKARYA	2.500
TOPLAM	10.000

Perran
Perran AĞCATAS
Ticaret ve Pazarlama
Dairesi Başkanı

