



**ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA
ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	1/5

1. Konu

Bu Teknik Şartname Et ve Süt Kurumu tarafından tedarik edilen Sığır Etlerinden üretilecek Kutulanmış Kuşbaşı ve Kutulanmış Kıyma Et Konservesi teknik özelliklerini konu alır.

2. Kapsam

Bu şartname Et ve Süt Kurumu tarafından üretilen Sığır Karkaslardan elde edilmiş olan kemiksiz etlerin yüklenicinin soğuk depo/üretim yerine tesliminden sonraki; muhafazası, nakliyesi, tekniğine uygun olarak; "Kutulanmış Kuşbaşı Et Konservesi" ve "Kutulanmış Kıyma Et Konservesi" haline getirilerek depolanması işinin yüklenici tarafından yapılmasını kapsamaktadır.

3. Üretimde Kullanılacak Etler

3.1. Kuşbaşı ve Kıyma konserve için kullanılacak olan etler yüklenici firmaya Kurum tarafından yüklenicinin soğuk depo/üretim tesisinde tartımları yapılarak tutanakla teslim edilecektir.

3.2. Söz konusu etler dondurulmuş ve/veya soğutulmuş halde teslim edilecektir.

3.3. Yüklenici, taze etlerin teslimatı ya da don etlerin çözdürme işlemi sırasında, numuneleri kurum personeli tarafından alınması ve analiz bedeli Yükleniciye ait olmak üzere teslim edilen etlerden laboratuvar analizi yapılmasını talep edebilir. Analiz sonucu olumsuz çıkması halinde ilgili partiyi Kuruma iade edecektir.

3.4. Teslimattan sonra üretim süreçlerinde etlerde oluşacak zararın sorumluluğu ve tüm laboratuvar analiz masrafları Yükleniciye ait olacaktır.

3.5. Dondurulmuş halde teslim edilen etler için çözdürme firesi, işbu teknik şartname 4.7.2. maddesinde belirtildiği şekilde hesaplanacaktır.

3.6. Çözdürülmüş ya da Soğutulmuş halde teslim edilen etlerden işbu Teknik Şartnameye uygun olarak üretilen konserve 800 g teneke kutu adedi / çözdürülmüş et kilogram oranı 0,92'dan az olmayacaktır. Teslim edilecek et miktarı ile üretilecek konserve miktarı ve yukarıda bahsedilen fire toplamı uyumlu olacaktır.

4. Kutulanmış Et Konservesinin Özellikleri

4.1 Tarifler

4.1.1. Kutulanmış Kuşbaşı Et Konservesi: Kemiksiz sığır etlerin, tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları, büyük sinir ve kan damarlarından ayıklandıktan sonra en az 2 cm, en fazla 7 cm boyutlarda parçalanarak kendi suyu dışında, kendi yağı ve tuz dışında başka bir katkı maddesi ilave edilmeden tekniğine uygun şekilde pişirilip teneke kutulara konularak sızdırmaz şekilde kapatılması ve ısıtma işlemi uygulanarak dayanıklı hale getirilmesi suretiyle hazırlanan et ürünüdür.

4.1.2. Kutulanmış Kıyma Et Konservesi: Sığır etlerinin Madde 4.1.1.'de tarif edildiği gibi hazırlanarak 5 numaralı ayna kullanılarak kıyma haline getirilecek, kendi suyu dışında, kendi yağı, ve tuzdan başka bir katkı maddesi ilave edilmeden tekniğine uygun şekilde pişirilip teneke kutulara konularak sızdırmaz şekilde kapatılması ve ısıtma işlemi uygulanarak dayanıklı hale getirilmesi suretiyle hazırlanan et ürünüdür.

4.1.3. Üretim Aşamaları: Kutulanmış et konserve için kullanılması planlanan sığır kemiksiz lop etlerin et işleme bölümünde ihtiva ettiği yağlarından trimingleri yapılarak ayrılır. Ayrılan yağlar eritme kazanları vasıtası ile eritilip süzildükten sonra krom nikel arabalara doldurulup don yağ haline getirilerek muhafaza edilir. Kemiksiz lop etler Kurum tarafından belirlenen üretim programı doğrultusunda kıyma çekilerek ya da kuşbaşı doğranarak kavurma kazanlarında veya haşlama kazanlarında kullanılan yöntemle göre en az 20 dakika boyunca ön pişirme işlemine tabii tutulur. Etler ön pişirme işleminden sonra sıvı



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI

KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA
ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	2/5

kısmı (etin kendi suyu ve yağı) süzülerek katı kısmı (kıyma/kuşbaşı) dolum tezgâhına alınır. Birim ambalaja düşen katı kısım (kıyma/kuşbaşı) konserve kutulara doldurulur ve üzerine yukarıda bahsedilen don yağın (etin kendi yağı) sıvı hale getirildikten sonra uygun dozajlarda (g) konserve kutulara ilave edilir ve uygun dozajlarda etin kendi suyu ilave edilerek kutu kapatma makinesine gönderilir. Kapatılan konserve kutular otoklav vasıtasıyla ısı işleme tabii tutularak sterilize edilir. İlgili emtialar en az 121°C'de 100 dakikada sterilize edildikten sonra otoklavdan çıkarılır, yıkanır ve kurulanır. Mekanik kirlerinden ayrılan konserve kutular bombaj süresini tamamlanıncaya dek uygun koşullarda 21 günlük bekleme süresine tabii tutulur. Bombaj süresi boyunca gerekli muayenelerin yapılabilmesi için düzenli bir şekilde dizilimleri sağlanacaktır.

4.2 Duyusal ve Fiziksel Özellikler

- 4.2.1 Kendine has tat, renk, görünüş ve kokuda olacaktır, yabancı tat içermeyecektir.
- 4.2.2 Az pişmiş veya yanık olmayacaktır.
- 4.2.3 Yabancı madde bulunmayacaktır.
- 4.2.4 Tendonlardan, büyük damarlardan, sinirlerden, fasialardan ve lenf yumrularından ayrıştırılmış, kıkırdak ve kemik dokularından temizlenmiş olacaktır.
- 4.2.5 Bir kutu konservede süzme ağırlık; kuşbaşı konserve için en az %80, kıyma konserve için en az %75 olacaktır. Bu oran etiket üzerinde belirtilen net miktar üzerinden hesaplanacaktır.
- 4.2.6 Etilerde kokuşmaya bağlı renk, koku bozuklukları ve yabancı tat olmayacaktır.
- 4.2.7 Teneke Kutularda bombaj ve sızıntı olmayacaktır.

4.3 Kimyasal Özellikler

Et konservesinin kimyasal özellikleri;

- a) Rutubet % (m/m) en çok : 75
- b) Protein % (m/m) en az : 14
- c) Yağ % (m/m) en çok: 40
- d) Tuz % (m/m) en az-en çok: 1-2
- e) pH en çok: 6.4
- f) Kalay mg/kg en çok: 250

Olacaktır.

4.4 Mikrobiyolojik Özellikler

- 4.4.1 37 °C ve 55 °C da 21 gün yapılan inkübasyon sonrası, ambalajlarda sızıntı ve bombaj görülmecektir
- 4.4.2 Konservelerin inkübasyon öncesi ve sonrası ölçülen pH değerleri arasındaki fark 0,5'den fazla olmayacaktır.
- 4.4.3 Konserveler üretildikten sonra yükleniciye ait depolarda 24 °C dereceyi geçmeyen sıcaklıkta 21 gün bekletildikten sonra bombaj kontrolleri yapılarak uygun bulunması halinde sevk edilecektir.

4.5 Toksikolojik Özellikler

- 4.5.1 Kutulanmış et konservelerinde Staphylococcal Enteretoksin ve Botulinum toksini bulunmayacaktır.



**ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA
ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	3/5

4.5.2 Yüklenici, gerekli görmesi halinde numuneleri kurum personeli tarafından alınması koşulu ile üretim sürecinde konserve Staphylococcal Enterotoksin ve Botulinum toksini analizine gönderebilir.

4.6 Analiz

- 4.6.1 Kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analizler akredite resmi laboratuvarlarda Yüklenici tarafından yaptırılacak, alınan raporlar Kurum'a teslim edilecektir. (Numune alımı ile laboratuvara gönderim aşamaları Kurum görevli personeli nezaretinde olacaktır.)
- 4.6.2 Et ve konserve için yapılacak her türlü test ve analiz bedellerinin tamamı Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 4.6.3 Üretim tesisinde kullanılan içme ve kullanma suyu TS 266'ya göre uygun olacaktır. Bu durum aylık yapılan analizlerle Kuruma ibraz edilecektir.

4.7 Teknik özellikler

- 4.7.1 Teslim edilen dondurulmuş etlerden her 100.000 kg'ından 100 kg alınarak +4 derece odada çözülmeye bırakılacak, çözülen etler tartıldıktan sonra oluşan fark çözündürme fitesi oranı olarak belirlenecektir. Bu şekilde belirlenen çözündürme fitesi oranlarının aritmetik ortalaması alınarak nihai çözündürme fitesi belirlenecektir.
- 4.7.2 Madde 4.1.1'de verilen ölçüler dışındaki fiziksel boyutlardaki et oranı; konserve kuşbaşı için toplam et kütlelerinin %30' undan fazla olmamalıdır.
- 4.7.3 Üretimin yapılacağı tesisin Kapasite Raporu, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış konserve yapımını kapsayan İşletme Onay veya İşletme Kayıt Belgesi, Kırmızı Et İşleme Onay Belgesi, Helal Sertifikası olacaktır. Üretimin yapılacağı tesisin ISO 9001 Kalite Yönetim Sistem ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistem belgeleri olacaktır.
- 4.7.4 Kurum istediği sayıda personeli üretim tesisinde denetim ve kontrol için görevlendirebilecektir. Yüklenici, üretimin tüm aşamalarını görevlendirilen personele göstermekle mükelleftir.

4.8 Kutulama, Ambalaj ve Etiketleme

- 4.8.1 Et konserve Kurumun yüklenici firmaya vermiş olduğu üretim planına göre 200, 800 ve 5.000 g'lık piyasa teamülü baskılı teneke kutularda olacaktır.
- 4.8.2 Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Maddeler Yönetmeliği ile bu Yönetmelik kapsamında çıkarılan tebliğlere uygun olacaktır.
- 4.8.3 Teneke Konserve Kutusu üzerinde Kurumun vereceği ambalaj ve etiket tasarımına göre hazırlanmış baskı bulunacaktır, kutu kapak üzerinde rahat okunur şekilde, ürünün son kullanma tarihi yazılacaktır.
- 4.8.4 Teneke konserve kutular et ürünlerine uygun laklı olacaktır.
- 4.8.5 200 ve 800 g'lık konserve kutu kapakları kolay açılabilir kapak olacak, tüm konserve kutuları hermetik üretime uygun olacaktır.
- 4.8.6 Kutu etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.
- 4.8.7 Bir kutu konservedeki net ambalaj ağırlığı, Kurumun vermiş olduğu üretim planına göre 200, 800 ve/veya 5.000 g olacaktır.
- 4.8.8 Bir kutu konservede süzme ağırlık; kuşbaşı konserve için en az %80 , kıyma konserve için en az %75 olacaktır. Bu oran etiket üzerinde belirtilen net miktar üzerinden hesaplanacaktır.
- 4.8.9 Etlar süzildükten sonra kalan sıvı kısım etin kendi suyu ve yağından oluşacaktır.



**ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA
ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	4/5

- 4.8.10 Konserve haline getirilmiş etler, hermetik olarak kapatılmış teneke kutularda, usulüne uygun olarak steril edilerek dayanıklı hale getirilerek üretilecektir.
- 4.8.11 Dolum ve kapak kapatma işleminden sonra, konserve kutular otoklav yöntemiyle steril edilerek, en az 36 ay raf ömrü olan dayanıklı konserve haline getirilecektir.
- 4.8.12 Konserve muayene sürecinde Kurumun talep edeceği her türlü test ve analiz bedellerinin tamamı firma tarafından karşılanacaktır.
- 4.8.13 Nakliye ambalajlarında; 200 g için 48 kutu, 800 g için 12 kutu, 5.000 g için 4 kutu konserve bulunacaktır.
- 4.8.14 Birim ambalajların ve nakliye ambalajların teknik özellikleri ve kutu tasarımları Kurum tarafından yükleniciye verilecektir.
- 4.8.15 Ambalajlarda bombaj ve sızma problemleri olmamalıdır.
- 4.8.16 Teknik Şartnamedeki koşulları sağlamayan konserveler için doğacak zarara ilişkin tüm sorumluluk Yükleniciye ait olacaktır.

5. Muhafaza ve Taşıma

5.1. Üretilecek konserveler Kurum tarafından belirlenmiş olan teknik şartnameye uygun oluklu mukavva koliler içerisinde muhafaza edilecektir.

5.2. Oluklu mukavva koliler, paletlerde yükleme-boşaltma ve nakliye sırasında ürünü dış etkenlere karşı koruyucu nitelikte karton köşebent ile çevrilmiş, streçlenmiş ve en az dört adet plastik strap (kuşak) ile sabitlenmiş olacaktır.

5.3. Etlerin muhafaza yerinden ürün işleme yerine kadar nakliyesi yükleniciye ait olacaktır. Nakliye sırasında soğuk zincire uygun frigorifik araçlar kullanılacaktır.

6. Muayene ve Numune Alma

6.1. Üretilen konservelerden Muayene ve Kabul Komisyonunca aşağıda belirtilen oranlarda numune alınacaktır.

Partideki Ambalaj Sayısı (Koli)	Partiden Alınacak Numune Sayısı (Adet Teneke)
100	2
101-200	3
201-440	4
441-600	6
601-2000	13
2001-7200	21
7201 ve fazlası	29

6.2. Madde 6.1.'e göre alınan numunelerde duyuşal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz ve teknik özelliklere bakılacaktır.




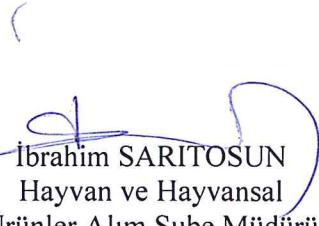
ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI


KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA
ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ


Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	5/5

- 6.3. Duyusal ve fiziksel muayene, üretimin yapıldığı veya ürünün depolandığı yerde yapılacaktır.
- 6.4. Süzme ağırlık, açılmamış kutunun 45°C dereceye ayarlanmış benmaride 20 dakika bekletilip, açılıp 3mm göz açıklı elekte 2 dakika süzme işlemi gerçekleştirildikten sonra elek üstünde kalan kısım tartılarak, net ağırlığa oranlanması ile hesaplanacaktır. Süzme ağırlık Madde 4.2.6.'ya uygun olacaktır.


Süleyman ALTIN
Sağlık Kontrol ve
Laboratuvar Şube Müdürü


İbrahim SARITOSUN
Hayvan ve Hayvansal
Ürünler Alım Şube Müdürü


Abdulkadir DEMİREL
Et ve Et Ürünleri Üretim
Şube Müdürü


M. Sami CÜCELOĞLU
Alım ve Üretim Dairesi
Başkanı