



ET VE SÜT KURUMU
SİNCAN ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ

Yürürlük Tarihi 29/04/2020

Revizyon Tarihi: 03/05/2021

Revizyon No 02

Sayfa No 1/3

MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ I. SINIF DANA
KARKAS TEKNİK ŞARTNAMESİ
ŞRT.İŞÜ.177

Bu teknik şartname Et ve Süt Kurumu Sincan Et Kombinasi ihtiyacı için satın alınacak Mezbu Taze Soğutulmuş I. Sınıf Dana Karkas'a ait teknik özellikleri, numune alma, denetim, muayene ve kabul metotlarını konu alır. Diğer tüm hususlar ilgili Alım-Satım Teklifnamesindeki şartlara uygun olacaktır. Ayrıca 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Hayvansal gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları belirleyen Yönetmelikler ve Türk Gıda Kodeksi gibi ulusal mevzuatlara uygun olacaktır.

KONTROLLÜ KOPYA

1. Fiziksel Özellikler

- 1.1 Karkaslar, yüksek besi randımanlı, azami **12-30** aylık, kültür ırkı ve melezleri, erkek sığırlardan üretilmiş olacaktır.
- 1.2 **Karkaslar Et ve Balık Ürünleri A.Ş. Kesim ve Yüzme Yönetmeliği Yönetmelik No:37'ye göre üretilmiş olacaktır.** 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), diyaframı ve diğer iç organları çıkartıldıktan ve **Facia Tunica (pençata siniri), Ligamentum Nuchae (ense siniri) alındıktan sonra** kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasından kesildikten sonra elde edilen bütün haldeki gövdesidir.
- 1.3 Çeyrek karkas, omurga (columna vertebralis) boyunca karkas iki eşit parçaya bölündükten sonra ön çeyrekte 11, arka çeyrekte ise 2 kaburga kalacak şekilde ikiye bölünmesi ile elde edilen parçalardan olacaktır.
- 1.4 Karkaslarda omurilik (spinal cord) alınmış/temizlenmiş olacaktır.
- 1.5 Kesim esnasında hijyen kurallarına azami dikkat gösterilecektir, karkasın üzerinde kıl, deri, içkembe içeriği, kan ve benzeri bulgular bulunmayacaktır. **Karkas bütünlüğü bozulmuş gövdeler kabul edilmeyecektir.**
- 1.6 Beher karkas asgari 275 kg olacaktır. Çeyreklenmiş karkas alımı gerçekleştirilecek ise; ön çeyrek asgari 75 kg, arka çeyrek asgari 62 kg olacaktır.
- 1.7 Karkaslar açık kırmızı renkte ve kendine has kokuda olacaktır.
- 1.8 Kabuk Yağı örtüsü karkası tamamen kaplayacak şekilde olmayacaktır. Karkas Yağ örtüsü en fazla, but ve omuz kas tabakasını kısmen de olsa görünür olacak şekilde örtecektir. Göğüs boşluğunda hafif yağ birikimi olabilir fakat kaburgalar arasındaki kaslar görünür olacaktır.
- 1.9 Kabuk yağı örtüsü karkası tamamen kaplayacak şekilde olacaktır. Karkas yağ örtüsü en fazla, but ve omuz kas tabakasını kısmen de olsa görünür olacak şekilde örtecektir. Göğüs boşluğunda hafif yağ birikimi olabilir fakat kaburgalar arasındaki kaslar görünür olacaktır.
- 1.10 Karkaslar, kesimi yapan Kombina/Mezbahanın yetkili Veteriner Hekimi tarafından damgalanmış olacaktır.
- 1.11 Kesim sonrası 24 saat dolmadan, ön soğutmada merkez ısısı 0/+4°C'ye düşürülmüş olacaktır.
- 1.12 Sevkiyattan önce gıda muhafazasına uygunluğu belgelenmiş ambalaj malzemesi (Stokinet) ile ambalajlanmış olacaktır.

2. Denetim



ET VE SÜT KURUMU
SİNCAN ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ

Yürürlük Tarihi 29/04/2020

Revizyon Tarihi: 03/05/2021

Revizyon No 02

Sayfa No 2/3

MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ I. SINIF DANA
KARKAS TEKNİK ŞARTNAMESİ
ŞRT.İŞÜ.177

- 2.1 Kesimi yapılacak sığırların, Et ve Süt Kurumu Sincan Et Kombinası tarafından görevlendirilen Veteriner Hekimler tarafından gerek görüldüğü durumlarda kesim öncesi ve sonrası muayene ve denetimi yapılacaktır.
- 2.2 **Kesimler; Tarım ve Orman Bakanlığınca görevli personelce denetlenmiş, denetleme sonucu teknik, sağlık ve hijyen şartları bakımından uygun bulunmuş ve sığır kesmek üzere resmi makamlarca ruhsatlandırılmış Kombina veya mezbahalarda yapılacaktır.**
- 2.3 **Karkaslar, kesimi yapan Kombina / Mezbahanın Resmi Veteriner Hekimi tarafından mühürlenmiş olacaktır.**
- 2.4 Et üretiminin her aşaması ve yükleme Kurumun görevlendireceği ara denetim elemanları tarafından kontrol edilecektir. Postmortem muayenesi sonucu hastalıklı (şartlı değerlendirilebilecek olanlar dâhil) olan ve şartnameye uygun olmayan etler alınmayacaktır.
- 2.5 Denetimin sağlıklı yürütülmesi için yüklenici aynı anda en fazla iki Kesimhanede kesim yapabilecektir.
- 2.6 Sevk edilecek etlerin yüklendiği araçların veya konteynırların kapıları mühürlenecektir. Mührü olmayan veya bozuk olan araçlardaki etler teslim alınmadan iade edilecektir.

3. Sevkiyat

- 3.1 Ön muayenesi yapılmış olan taze soğutulmuş sığır karkasları, dezenfeksiyonu yapılmış, 0/+4°C'de ürün taşımaya uygun frigorifik araçlarla kancalara asılı vaziyette, kapıları çıkış noktasında mühürlenerek yapılacaktır.
- 3.2 Karkaslarda sıcaklık ölçümü arka çeyrekte trançtan, ön çeyrekte ise koldan yapılacaktır.
- 3.3 Taze soğutulmuş sığır karkaslar kesimi yapıldıktan sonra en geç 72 saat içerisinde teslim edilecektir.

4. Muayene ve Kabul

- 4.1 Etlerin ön muayenesi, kesimin yapıldığı Kombina/Mezbahada yapılacak, kesin kabule esas muayene ise teslimatın yapılacağı Kombinada yetkili Komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.
- 4.2 Etlerin **merkez ısı** 0/+4°C ve pH değeri en fazla 6,3 olacaktır.
- 4.3 Üretimde kullanılacak su "İnsani Tüketim Amaçlı İçme Suları Hakkında Yönetmelik'e uygun olacaktır. Üretimde kullanılan suya ait resmi kurum ve kuruluşlarda ya da akredite kuruluşlarınca akredite edilmiş özel laboratuvarlarda yürürlükteki mevzuata uygun periyotta yaptırılmış kimyasal ve mikrobiyolojik analiz raporları, muayene ve kabul aşamasında Muayene Kabul Komisyonuna teslim edilecektir.

KONTROLLÜ KOPYA

[Signature]

[Signature]

[Signature]



ET VE SÜT KURUMU
SİNCAN ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ

Yürürlük Tarihi 29/04/2020

Revizyon Tarihi: 03/05/2021

MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ I. SINIF DANA
KARKAS TEKNİK ŞARTNAMESİ
ŞRT.İŞÜ.177

Revizyon No 02

Sayfa No 3/3

5. Tartım

- 5.1 Ödemeye esas ağırlık idarenin uygun göreceği yerde ve usulde yapılan tartım sonucu belirlenecektir.
- 5.2 *Tartım bütün karkas şeklinde alımlarda imkân varsa takım olarak (2 kol ve 2 but) şeklinde, çeyrek karkas alımlarında ise tekli tekli tartılacaktır.*
- 5.3 İdarece ihtiyaç duyulması halinde, yüklenici kesimin yapılacağı Kombina/Mezbahanın kesim ve üretiminin bütün aşamaları internet üzerinden yayınlanabilecek gerekli altyapıyı oluşturacaktır.

Aydın ŞAHİN
İşletme ve Üretim Şefi

Serap İSTEK
Sağlık Kalite Kontrol ve
Laboratuvar Şefi

Emre ŞAHİN
Müdür Yardımcısı

KONTROLLÜ KOPYA