



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)

Yürürlük Tarihi	24.10.2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25.10.2018
Sayfa No	1/11

1 Kapsam

Bu teknik şartname Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğünün ihtiyacı için satın alınacak Soğutulmuş İthal Kemiksiz Sığır Eti'nin fiziksel özellikleri, etiketleme, ambalajlama, denetim ve sevkiyat esaslarına dair hususları kapsar.

1 Scope

The purpose of this document is to determine the physical, labeling and packaging properties and methods of inspection and transportation of the Fresh Chilled Boneless Beef Meat which will be imported for Meat and Milk Authority.

2 Özellikler / Specifications

2.1 Kemiksiz etler en çok **30 aylık (dâhil)** etçi veya kombine sığır ırkları ile bunların melezleri olan erkek sığırlardan üretilecek. Bu durum hayvanlara ait Pasaport ve Kulak Küpe Numarası ile doğrulanacak.

2.1 The carcasses shall be produced from male cattle which are beef breeds or combined breeds or crossbreeds of the former two breeds which shall be maximum 30 (including) months. This fact shall be confirmed with animals' registration papers (passports).

2.2 Her bir karkas en az **250 (ikiyüzelli)** kilogram olacak.

2.2 Each carcass shall weight minimum 250 (twohundredandfifty) kilograms.

2.3 Karkaslar, hayvanın kesimi yapıp, kanı akıtılıp, baş ve ayakları ayrılıp, derisi yüzüldükten sonra böbrekler, böbrek yağları, üreme organları, pelvis boşluğu yağları, göğüs boşluğu yağları, salkım, fıtık, kavram yağları, diyafram kası (perde eti) ve bağları, idrar kesesi ve bunların bağları, soluk borusu (trachea), yemek borusu (oesophagus) ve diğer iç organlar çıkartılıp kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasından kesilerek elde edilecek.

2.3 Carcasses shall be acquired by cutting the neck of the animal, letting the blood out, removing head and hoofs, removing kidneys and surrounding kidney fat, removing reproductive organs, removing all internal fat (including pelvic fat, intercostal fat, topside [crown] fat, cod mammary [udder] fat, flank (bed) fat, brisket fat), removing thin skirt, removing vesica urinaria and it's ligaments, removing trachea and esophagus, removing all internal organs and their surrounding tissues, ligaments and removing the tail from between the last sacral spine and the first tail spine

2.4 Çeyrek karkas, karkasın, omurga (columna vertebralis) boyunca iki eşit parçaya bölünüp, elde edilen her bir yarımın, ön çeyrekte 11 kaburga, arka çeyrekte ise son 2 kaburga kalacak şekilde iki parçaya bölünmesi ile elde edilecek.

2.4 Quarter carcasses shall be obtained by cutting the carcass throughout the spinal cord (columna vertebralis) into two half; and then cutting each half carcass in two such a way that 11 ribs shall be in the front quarter and the last 2 ribs in the hind quarter.

2.5 Kesim ve üretim hijyen kurallarına uygun olarak gerçekleştirilecek.

2.5 All slaughtering and production processes shall be carried out in pursuant of hygiene rules.

2.6 Karkaslarda omurilik (spinal cord) alınmış/temizlenmiş olacak.

2.6 The spinal cord shall be removed from the carcass.



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)

Yürürlük Tarihi	24.10.2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25.10.2018
Sayfa No	2/11

2.7 Karkaslar ve karkasların parçalanmasında elde edilmiş kemiksiz etler kendine has renk, görünüş ve kokuda olacak. İstenmeyen renk, koku ve görünüşte olmayacak. Karkasların trimingleri yapılmış olacak. Karkaslar ve kemiksiz etlerin üzerinde kıl, deri, iškembe içeriği, kan pıhtısı vb. yabancı madde bulunmayacak.

2.7 Both the carcasses and boneless meats which are acquired from the carcasses shall be in their own unique epiphany and smell. They shall not have any unpleasant epiphany, color nor smell. The trimming of the carcasses shall be carried out accordingly. There shall not be any foreign substance such as fur, hair, skin, rumen content, blood clot etc. on the carcasses and boneless meats

2.8 Kemiksiz etler Madde 2.13, 2.14, 2.15, 2.16 ve 2.17’de tarif edilen etlerden üretilmiş olacak. Bu etler dışında; ligament, böbrek yağı, kavram yağı, salkım fitik yağı, kontrfile kapağı, bağ doku, kemik, kıkırdak, tendo, fascia, lenf bezleri, kalın sinir gibi kas harici yabancı organ ve doku bulunmayacak.

2.8 Boneless meats shall be acquired from the meats which are described in articles 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17. There shall not be any foreign tissue such as ligaments, kidney fat, channel fat, udder fat, crown fat, any connective tissue, bones, cartilage, tendo, fascia, lymph nodes, any thick nerve tissue etc.

2.9 Karkaslar kesim sonrası en fazla 48 saatte, merkez ısısı 0°/+4° C’ de olacak şekilde soğutmaya tabi tutulacaktır. Soğutulmuş karkaslar 0°C ila +4°C’ ta ESK’ ya tahsisi edilmiş ve sadece ESK’ ya ait karkasların bulunduğu soğuk hava depolarında muhafaza edilecek.

2.9 After cutting, the core of the carcass shall be cooled to a temperature of 0° +4°C for a maximum of 48 hours. Chilled carcasses shall be stored in cold storages which are assigned only to Meat and Milk Authority at 0°/+4°C temperature

2.10 Karkasa ait çeyreklenmiş dört parça üzerinde izlenebilirliğini sağlayan bilgileri (bk. Madde 3.1) içeren etiket bulunacak.

2.10 Each quarter carcass shall have a label which have the traceability information (see Art. 3.1.)

2.11 Kesim esnasında hijyen kurallarına azami dikkat gösterilecek, karkasın üzerinde kıl, deri, iškembe içeriği ve benzeri yabancı maddeler bulunmayacak ve gerekli trimingi yapılmış olacaktır.

2.11 During the cutting, hygiene rules will be given the utmost attention, there will be no hair, leather, rumen contents nor similar foreign materials on the carcass and the carcass will be trimmed accordingly.

2.12 Karkaslar, kesimi yapan Kombina/Mezbahanın yetkili Veteriner Hekimi tarafından damgalanacaktır.

2.12 The carcasses shall be stamped by the competent Veterinary Officer of the Slaughterhouse.

2.13 0° ila +4° C’ ye soğutulmuş ve çeyreklenmiş karkaslar 8°C ila 12°C arasında soğutulmuş parçalama salonunda:

- Değerli etler,
- Kuşbaşılik etler,
- Kıymalık etler,
- Kıymetli etlerin fiğüre edilmesi sırasında ortaya çıkan kemiksiz parça etler.

şekilde dört kısım olarak usulüne uygun şekilde kemiksiz hale getirilecek.



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)

Yürürlük Tarihi	24.10.2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25.10.2018
Sayfa No	3 / 11

2.13 The quartered carcasses which are chilled down to 0°C and -4° C shall be deboned in the deboning rooms (which have their temperature controlled between 8°C and 12°C) as follow:

- Prime meat (or Prime Cuts).
- Cube meat (or Stew Beef).
- Mincemeat (or Ground Beef).
- Boneless meats which emerged from trimming of prime meats

2.14 Değerli etler: arka çeyreklerin parçalanmasından elde edilen, bonfile, kontrfile, biftek (sokum, nuar, kontrnuar, yumurta ve trançtan oluşan etlere verilecek ortak ad) ve ön çeyreklerin parçalanmasından elde edilen pirezoladan oluşacak. Ürünler değerli etlerin elde edildiği yere göre, **Bonfile, Kontrfile, Biftek ve Pirezola** adı altında üretilicek.

2.14 Prime meats (or Prime cuts) shall be obtained from hind quarter as tenderloin, striploin, round (such as Top Sirloin, Eye of Round, Bottom (Outside) Round, Knuckle and Inside Round Cap) and from front quarter as cube roll (or ribeye steak). Prime cuts shall be named as follow : **Bonfile = Tenderloin; Kontrfile = Striploin; Biftek = Round, Pirezola = Cube Roll (or Ribeye Steak).**

2.15 Kuşbaşılik etler: ön çeyreklerde kolların (incik hariç) parçalanıp kemiksiz hale getirilmesinden elde edilmiş etlerden olacak ve ürün **Kuşbaşılik** adı altında üretilicek.

2.15 Cube meats (or Stew Beef): shall be obtained from front quarter (excluding shin-shank) and shall be named **Kuşbaşılik = Meat for Stew.**

2.16 Kıymalık etler: ön ve arka incikler, döş, kavram(pençeta), gerdan ve kaburga kısımlarının parçalanıp kemiksiz hale getirilmesinden elde edilmiş etlerden olacak ve ürün **Kıymalık** adı altında üretilicek.

2.16 Mince meat (or Ground Beef) shall be obtained from shin-shank of both front and hind quarters, brisket, neck, plate and flank, also from intercostal muscles and shall be named **Kıymalık = Mincemeat.**

2.17 Kıymetli etlerin fiğüre edilmesi sırasında ortaya çıkan kemiksiz parça etlerden oluşan ürün **Kıymalık K2** adı altında üretilicek.

2.17 Boneless meats which emerge from the trimming of the prime cuts shall be named **Kıymalık K2 = Mincemeat M2.**

2.18 Her bir ürünün toplam kemiksiz ete ağırlıkça oranı tabloda belirtilen miktarlarda olacak.

2.18 The proportion of each of the boneless meat product to the carcass shall be as follow.

Ürün / Product	Oran% (ağırlıkça) / Proportion% (in weight)
Bonfile / Tenderloin	En az / Minimum %1.40
Kontrfile / Striploin	En az / Minimum %2.30
Pirezola / Cube roll (Ribeye Steak)	En az / Minimum %4.00
Biftek / Round	En az / Minimum %19.30
Kuşbaşı / Stew Meat	En az / Minimum %15.00
Kıyma / Mince Meat	En çok / Maximum %46.00
K2 / K2	En çok / Maximum %12.00

2.19 Kurum tarafından seçimi yapılmış karkaslar dışında hiçbir karkas parçalanmaya alınmayacak.

2.19 Only the carcasses which are chosen by the Meat and Milk Authority shall be deboned.



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)

Yürürlük Tarihi	24 10 2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25 10 2018
Sayfa No	4 11

2.20 Soğutulmuş kemiksiz sığır etlerden elde edilen ürünler vakum shrink ambalajlanarak etiketlenecek (bk. Madde 3.2).

2.20 *Boneless meat products shall be vacuumed and shrink packed and labeled accordingly (see Art. 3.2.).*

2.21 Ambalajlanmış kemiksiz etler 0°C ila +4°C ta ESK* ya tahsis edilmiş ve sadece ESK* ya ait etlerin bulunduğu soğuk hava depolarında muhafaza edilecek.

2.21 *Packed boneless meat products shall be stored in cold storages which are assigned only to Meat and Milk Authority at 0° - 4°C temperature*

2.22 Üretilen kemiksiz sığır etlerinin raf ömrü 15 günün altında olmayacaktır.

2.21 *Boneless meat products' shelf life shall not be shorter than 15 days.*

3 Etiketleme ve Ambalajlama / Labeling and Packaging

3.1 Çeyrek Karkaslar üzerinde etiket bulunacak ve etikette:

- Ürün adı,
- Kesim yaşı (ay olarak, örnek: 12 aylık),
- Kesim tarihi,
- Parti numarası,
- Kulak küpe numarası,
- Son Tüketim Tarihi,
- İşletme adı,
- İşletme adresi,
- Ülke adı kısaltması (oval çerçeve içerisinde),
- İşletme numarası (oval çerçeve içerisinde),
- 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.

Okunabilecek punto ile yazılı olacaktır.

3.1 *Each quarter carcass will have a label stating:*

- *The name of the product.*
- *The age of the animal slaughtered (in months, for example: 12 Months).*
- *Date of slaughter.*
- *Best before date*
- *Parcel Number.*
- *The identification number of the animal (earring number).*
- *The name of the slaughterhouse.*
- *The address of the slaughterhouse.*
- *Country Code (in elliptic frame).*
- *The registration number of the slaughterhouse (in elliptic frame).*
- *The weight of the carcass (in kilograms with one decimal, for example 126.4 kg).*
- *The state : "İslami usullere uygun olarak kesilmiştir" (Meaning Halal Cut).*
- *Recommended storage conditions.*



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)

Yürürlük Tarihi	24 10 2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25 10 2018
Sayfa No	5 11

Written in a readable font.

3.2 Kemiksiz etleri etiketleme: Kemiksiz etlere ait birim ambalajlar ve birim ambalajların konduğu kutu ve/veya koli üzerindeki etiketlere aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacak:

- Ürün adı (bonfile, kontrfile, pirzola, biftek, kuşbaşılik, kıymalık ve kıymalık K2 şeklinde)
- Kesim tarihi,
- Üretim (parçalama) tarihi,
- Son kullanma tarihi,
- Parti numarası,
- İşletme adı,
- İşletme adresi,
- Ülke adı kısaltması(oval çerçeve içerisinde),
- İşletme numarası(oval çerçeve içerisinde),
- Ağırlığı, kg (ondalık sayısı bir olacak şekilde Örnek: 5.4 kg) (tartımlarda, kullanılan ambalaj malzemelerinin darası düşülecek),
- "İslami usullere uygun olarak kesilmiştir" ibaresi,
- Muhafaza şekli ve koşulları

3.2 *Labeling the boneless meat products: Each boneless meat product and each shipment box shall be labeled with the following statements written in a readable font and size, inerasably and firmly*

- *The name of the product (such as Tenderloin, Striploin, Cube Roll, Round, Stew Meat, Mince Meat and Mince Meat 2)*
- *Date of slaughter,*
- *Production (deboning date),*
- *Best Before Date (Recommended Shelf Life)*
- *Parcel Date*
- *The name of the company,*
- *The address of the company,*
- *Country code (in elliptic frame),*
- *The registration number of the company (in elliptic frame),*
- *The weight of the product (in kilograms with one decimal, for example 5.4 kg)(exluding any package material weight),*
- *The state: "İslami usullere uygun olarak kesilmiştir" (meaning Halal Cut),*
- *Recommended storage conditions,*

4 Ambalajlama / Packaging

4.1 Çeyrek karkaslar aynı tesis içerisinde parçalamaya alınacak ise ön soğutması yapıp 0°C ila +4°C iç ısı değerine ulaştıktan sonra parçalamaya alınacaktır. Farklı bir tesiste parçalama yapılacak ise stokinet ile ambalajlanarak iç sıcaklık değeri 0°C ila +4°C'a ulaştıktan sonra soğuk zincir kırılmadan sevk edilip parçalama yapılacaktır.

4.1 *If quarter carcasses shall be deboned in the same abattoir then before deboning quarter carcasses shall be chilled to between 0°C and -4°C. Otherwise if quarter carcasses shall be deboned*



**ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)**

Yürürlük Tarihi	24.10.2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25.10.2018
Sayfa No	6/11

in other facility the carcasses shall be dressed with stockinette and shall be chilled to between 0°C and -4°C and then shall be deboned (in cold chain).

4.2 Parçalanmış ve vakum shrinklenmiş kemiksiz etler ürün guruplarına göre ayrılarak kutu ve/veya kolilere konacaktır.

4.2 *Boneless meats, which have been vacuum and shrink packed, shall be packed into boxes according to its production group.*

4.3 Birim ambalajlar ve dış ambalajlarda (kutulu ve/veya koli), Kurum tarafından verilecek logo ve bilgilerin bulunduğu etiket örneği kullanılacak.

4.3 *The label (including the logo and details) which shall be provided by Meat And Milk Authority shall be used on unit and external packages.*

4.4 Birim ambalajlarda, ESK Shrink Torba Teknik Şartnamesine (Doküman No: 168) uygun vakum shrink torbalar kullanılacak.

4.4 *The vacuum shrink packages shall be convenient to the Meat and Milk Authority's Vacuum Shrink Bag Technical Specification Document (Document Number:168).*

4.5 Dış ambalajlarda, ESK Oluklu Mukavva Kutu (ithal etler için) Teknik Şartnamesine (Doküman No: 247) uygun oluklu mukavva kutu kullanılacak. Oluklu Mukavva Kutu Boyutları Kurum tarafından ürüne göre değiştirilebilecektir.

4.5 *Corrugated board boxes shall be convenient to the Meat and Milk Authority's Corrugated Board Boxes for Imported Meats Technical Specification Document (Document Number:247). The sizes of the corrugated board boxes could be changed by the Authority according to each product if necessary.*

4.6 ESK tarafından gerekli görülmesi halinde soğuk zincirin bozulup bozulmadığının tespit edilmesi amacıyla her bir ambalaj için soğuk zincir etiketi kullanılacaktır.

4.6 *If Meat and Milk Authority consider it necessary then for each package cold chain labels shall be used in order to determine whether the cold chain is broken or not.*

4.7 Ürünlerin sevkiyatı sırasında bütünlüğü bozulmayacak şekilde istifleme yapılacak, sevkiyatta kullanılacak paletler dinamik ve statik olarak yüklenen ağırlığı taşıma mukavemetine sahip olacak. Palet ve kutu bütünlüklerinin bozulmaması ve dış hava koşullarından korunması amacıyla paletler sekiz köşesine köşebent konarak streç film ile kaplanacak, ayrıca en az 4 adet strap (çember/kuşak) kullanılacaktır.

4.7 *During the transfer, the products will be piled without destroying the integrity. Pallets, which will be used for transfer, shall have the ability of carrying the weight dynamically and statically. With the aim of keeping the integrity of the pallets and boxes and also protecting from external weather conditions, pallets shall have brackets on eight corners, shall be wrapped in stretch films and shall have at least 4 straps around them.*

5 Denetim / Supervision

5.1 Kesim işlemi, Tarım ve Orman Bakanlığınca onaylanmış, kombina/mezbahalarda yapılacak.

5.1 *Slaughtering shall be executed in the abattoirs slaughterhouses which have been approved by the Ministry of Agriculture and Forestry.*



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)

Yürürlük Tarihi	24 10 2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25 10 2018
Sayfa No	7 11

5.2 Kesimi yapılacak sığırların Madde 2.1’de belirtilen şartları sağladığı Tarım ve Orman Bakanlığı ve ithalat yapılan ülkenin görevlendirmiş olduğu resmi Veteriner Hekimler tarafından kontrol edilecek. Kontrol edilen ve kesimi yapılan hayvanlara ait karkaslardan Et ve Süt Kurumunca görevlendirilen Veteriner Hekimlerce uygun bulunanlara ait kesim raporu Tarım ve Orman Bakanlığınca görevlendirilen Veteriner Hekimler tarafından düzenlenecek.

5.2 *Convenience of the cattle, explained in Article 2.1, shall be controlled by the Official Veterinarians appointed by the Ministry of Agriculture and Forestry and also by the Official Veterinarians of the country of import. Veterinarians, who is appointed by Meat and Milk Board, shall prepare a Slaughter Report, about the slaughtered and inspected carcasses, and this report shall be officially documented by the Veterinarians appointed by the Ministry of Agriculture and Forestry.*

5.3 Karkasların soğutulması, çeyreklenmesi, depolanması, muhafazası, parçalanması, ambalajlanması ve sevkiyatına ilişkin tüm faaliyetler Et ve Süt Kurumunca görevlendirilen Veteriner Hekimlerin gözetiminde gerçekleştirilerek raporlanacak.

5.3 *All activities that are related to carcasses, including chilling, quartering, stocking, preservation, deboning, packaging and transferring shall be done under the inspection of the Veterinarians appointed by the Meat and Milk Authority.*

5.4 Kesimler İslami usullere göre Müslüman kasaplar tarafından TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardına uygun olarak gerçekleştirilecek.

5.4 *Slaughtering shall be executed by Muslim butchers according to Islamic Methods and convenient to Standard of General Guidance of Halal Food TS OIC SMIIC 1*

5.5 Kurum tarafından görevlendirilmiş olan personelin gerekli görmesi halinde karkaslar değişik şekilde işaretlenebilecek (mühür, etiket, silinmez kalem vs.).

5.5 *If the personnel, appointed by Meat and Milk Authority consider it is necessary then carcasses shall be marked in different methods (seal, label, indelible ink, etc.).*

6 Sevkiyat / Shipment

6.1 Hayvanların kesim tarihi ile kemiksiz sığır etlerinin VSKN’lere geliş tarihleri arasındaki süre 8 (sekiz) günü geçmeyecek (Örnek: 01.11.2018 tarihinde kesilen sığırlara ait kemiksiz etlerin VSKN’ye geliş tarihi en geç, 09.11.2018 saat 23:59 olabilecek).

6.1 *The period between the date of slaughter and the date of arrival of boneless meats to Veterinary Frontier Control Point (VFCP) shall not exceed 8 (eight) days. (For Example: The arrival date of quarter carcasses to Veterinary Frontier Control Point which slaughtered on 01.11.2018, shall be maximum 09.11.2018, 23:59)*

6.2 İhracatçı ülkede, ön muayenesi yapılmış karkaslar ve bu karkaslardan elde edilen soğutulmuş kemiksiz sığır etlerinin sevkiyatları, dezenfeksiyonu yapılmış, 0°C ila +4°C’ta ürün taşımaya uygun kendinden soğutuculu araçlarla yapılacaktır.

6.2 *The shipment of the chilled boneless meat, which has been pre-inspected in the exporting country, shall be made by frigorific vehicles which are disinfected and temperature controlled refrigerated containers suitable for carrying products at 0°C +4°C.*



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)

Yürürlük Tarihi	24.10.2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25.10.2018
Sayfa No	8 / 11

6.3 Hava, deniz ve kara yolu ile yapılacak sevkiyatlar sırasında paketleme, yükleme ve boşaltma işlemleri hizmet aracı kullanılarak gerçekleştirilecek.

6.3 *During the transportation of the boneless chilled meats (either by means of air, sea or land) the packaging, loading and unloading shall be done by appropriate vehicles.*

6.4 Sevkiyatın tüm aşamalarında etler 0°C ila +4°C'ta (soğuk zincirlerinin kırılmaması için) muhafaza edilecek.

6.4 *In all phases of the transportation the chilled boneless meats shall be stored (in unbroken cold chain) between 0°C and +4°C.*

Not- Taşıma ve sevkiyatta öngörülen sıcaklık değerleri için *Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği* Madde 17'de verilen miktarlarda tolerans uygulanacak (ilgili yönetmelikte nakliye süresince soğutulmuş etler için +7°C'tan fazla olmayan bir sıcaklığın sağlanması istenmektedir).

Note- *The temperature values during transportation and shipment can be tolerated according to 'The Regulation of The Special Rules Regarding of Food Which Are Animal Origin' Article 17. (Which states that during the transportation and shipment chilled boneless meats' temperature must not exceed +7°C).*

7 Tanımlar ve Tarifler / Definitions and Descriptions

7.1 Karkas: Bakınız Madde 2.4.

7.1 *Carcass: See Article 2.4.*

7.2 Çeyrek karkas: Bakınız Madde 2.5.

7.2 *Quarter Carcass: See Article 2.5.*

7.3 Kol: Kürek kemiği başlangıcından ön bilek eklemine kadar olan bölümdeki kemiksiz et.

7.3 *Blade (Chuck): Boneless meat originating from the topside of the scapulae, till the start of shin-shank*

7.4 Gerdan: Atlas-kafa ekleminden boyun omurlarının sırt omurlarına bağlantı yerine kadar olan bölümün kemiksiz eti.

7.4 *Neck: Boneless meat originating from the articulation atlantooccipitalis till the first thoracic spine.*

7.5 Kaburga: Ön çeyrek gövdenin üstten 1/3'nün pirzola yapımından sonra arta kalan (kaburga kemikleri hariç) kaburgalar arası etlerin oluşturduğu kısım.

7.5 *Rib (intercostal muscles): After obtaining the ribeye steak (or cube roll) from the top 1/3 of the front quarter (excluding the rib bones) is the leftover boneless meat between the ribs.*

7.6 Kontrfile: Belin üst kısmında boydan boya sacrum ortalarına kadar uzanan ve omurlara yapışık olan (M. Multifidus dorsi) kaslardan elde edilen kapak yağından arındırılmış kemiksiz et.

7.6 *Striploin: The boneless meat in the hind quarter at the loin which is at the top, adjacent to the spines till the sacrum consisting of the Muscle Multifidus dorsi and stripped from its fat cover.*



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)

Yürürlük Tarihi	24 10 2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25 10 2018
Sayfa No	9 11

7.7 Bonfile: Böbrek yatağında, bel omurlarının altında ve iki yanında uzanan (M. İliopsoas, M. Psoas minor, M. Quadratus lumborum) iç yağlardan ve organ bağlantılarından arındırılmış (Fitilsiz) kemiksiz et.

7.7 Tenderloin: *The boneless meat which lies in the kidney bed, below and in the course of the lumbar vertebrae, consisting of the 'Muscles İlipsoas, Psoas minor and Quadratus lumborum' and stripped from its fat and connective tissues.*

7.8 Pirzola: Gerdan bitiminden başlayıp sırtın üzerinde, omurların iki yanında uzanan (M. Spinalis, M. Multifidus dorsi) bölümün kemiksiz eti.

7.8 Ribeye Steak (or Cube Roll): *The boneless meat of the front quarter originating from the end of the neck, throughout the thoracic vertebrae consisting of the 'Muscle Multifidus dorsi and Spinalis'.*

7.9 Biftek: Bu teknik şartnamede Sokum, Nuar, Kontrnuar, Yumurta ve Trança verilen ortak ürün adı.

7.9 Round: *In this technical document the common name given to the boneless meat originating from the hind leg such as Top Sirloin, Eye of Round, Bottom (Outside) Round, Knuckle and Inside Round Cap*

7.10 Sokum: But kısmının üst tarafından elde edilen (M. Gluteus medius, M. Gluteus profundus, M. Gluteus superficialis, M. Gluteus accessorius) kemiksiz et.

7.10 Top Sirloin: *Boneless meat originating from the top of the hind leg and consisting of the Muscles Gluteus medius, Gluteus profundus, Gluteus superficialis and Gluteus accessorius.*

7.11 Nuar: But kısmında diz ekleminin iç kısmından kalça ekleminin dışına doğru uzayan (M. Semitendinosus) bölümün kemiksiz eti.

7.11 Eye Of round: *Boneless meat in the hind leg starting from the inside of the articulation tibiofemoral (knee) and to the external of articulation iliofemoral (hip) region, consisting of the Muscle Semitendinosus*

7.12 Kontrnuar: Budun arka dış kısmından (M. Biceps femoris) elde edilen kemiksiz et.

7.12 Bottom (Outside) round: *Boneless meat in the external back region of the hind leg consisting of the Muscle Biceps femoris.*

7.13 Yumurta: But ön kısmında yumurta şeklinde olan (M. Quadriceps femoris), kemiksiz et.

7.13 Knuckle : *Boneless meat in the front region of the hind leg shaped like an egg consisting of the Muscle Quadriceps femoris.*

7.14 Tranç: But kısmının iç yüzünde üstte leğen kemiğinden, altta diz eklemine kadar uzanan (M. Gracilis) bölümün kemiksiz eti.

7.14 Inside round cap: *Boneless meat in the internal side of the hind leg starting from the pelvic bone (hip, articulation iliofemoralis) to the articulation tibiofemoralis (knee) and consisting of the Muscle Gracilis.*

7.15 Ön ve arka incik: Kolda dirsek ekleminden, butta diz ekleminden kesilmesiyle altta kalan kısmın kemiksiz eti.



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)

Yürürlük Tarihi	24.10.2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25.10.2018
Sayfa No	10/11

7.15 *Shin - Shank (front and rear): Boneless meat consisting the muscles of the region below the articulation cubiti (elbow) in the front leg and below the articulation tibiofemoralis (knee) in the hind leg.*

7.16 *Kavram (pençeta): Karın boşluğunu oluşturan kaslarla, 12. ve 13. kaburgalara ait kemiksiz et kısmı.*

7.16 *Flank: Boneless meat consisting of the muscles that build up the abdominal cavity and the muscles which cover the 12th and 13th ribs.*

7.17 *Döş: Ön çeyrek gövdede gerdan bitiminden başlayıp sternum bitimine kadar devam eden (sternumun yağlı kısmı dâhil) kaburga altı bölgesinin kemiksiz eti.*

7.17 *Brisket: Boneless meat in the front quarter in the lower region of ribs originating from the end of the neck, throughout sternum (including the fat cover of sternum) to the end of sternum.*

8 Muayene ve Numune Alma / Examination and Sampling

8.1 Muayene ve Kabul Komisyonlarınca kabul aşamasında gelen ürünlerden en az aşağıdaki tabloda belirtilen sayıda kutu muayene için ayrılacak. Bu miktar toplam ürünü temsil edecek. Fiziksel muayenesi, teknik şartnamede belirtilen hususlara göre sonuçlanacak.

8.1 *In the stage of acceptance, the samples shall be taken from the product by Examination and Acceptance Committees at least shown in table below. This amount shall be representing the whole product. Physical Examination will be concluded as stated in Technical Specification.*

Parti Büyüklüğü (Oluklu Mukavva Kutu Sayısı) / <i>Party Size</i> <i>(Number of Corrugated Cardboard</i> <i>Boxes)</i>	Numune İçin Ayrılacak Ambalaj Miktarı (Kutu Adet) / <i>Sample Amount</i> <i>(Number of Boxes)</i>
0-500	%4
501-1000	+ %2
1001 ve üzeri / and more	+ %1

Elde edilen sonuçlar numunedeki oranları nispetinde tüm partiye oranlanacak. Bu şekilde yapılan muayeneye yüklenicinin itiraz hakkı bulunmayacak. Muayene ve Kabul Komisyonu ihtiyaç duyması halinde numune olarak ayrılacak kutu sayısını arttırılabilecektir.

Results, acquired, shall be proportioned based on the rate in the whole party. If the examination is performed in this way, contractor shall not have any rights of objection. If Examination and Acceptance Committee need more samples, number of boxes for samples shall be increased.

Örnek- 2.250 kutudan oluşan temsili bir sevkiyattan tabloya uygun olarak alınan 43 kutu numuneden 3 kutusunda uygunsuzluk bulunduğunu varsayalım:

$500 \times 0,04 = 20$ kutu + $500 \times 0,02 = 10$ kutu + $1250 \times 0,01 = 13$ kutu olmak üzere toplam **43** kutu numune olarak ayrılacak. Alınan 43 kutu numunenin 3 kutusunda bulunan uygunsuzluk numunenin %6,97'ini temsil ettiğinden, bu uygunsuzluğun 2.250 adetlik partide aynı oranda, yani 157 kutuda var olduğu kabul edilecek.



**ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI
SOĞUTULMUŞ İTHAL KEMİKSİZ SIĞIR ETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR
FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT
(IMPORTED)**

Yürürlük Tarihi	24.10.2014
Doküman No:	245
Revizyon No:	10
Revizyon Tarihi:	25.10.2018
Sayfa No	11/11

For Example- Assuming a fictional delivery consisting of 2.250 boxes which according to the table above 43 individual boxes shall be taken as samples. And assuming 3 of the boxes of the samples have ineligible products: 43 Boxes as $500 \times 0,04 = 20$ boxes + $500 \times 0,02 = 10$ boxes + $1250 \times 0,01 = 13$, shall be selected as sample. Since the 3 boxes that contain ineligible products represents the samples' %6,97 percent, this ineligibility shall be executed as representing the whole delivery's ineligibility and since $2.250 \times 0,0697 = 157$; 157 boxes shall be accepted as ineligible.

8.2 Fiziksel muayene sonucunda laboratuvar tetkiki gerektiği kanaati olduğu takdirde bu konuda yürürlükte bulunan mevzuat çerçevesinde numune alınır. Sonuçlar kesinleşinceye kadar ürünler, uygun koşullarda muhafaza edilir.

8.2 *In the end of physical examination, if laboratory analysis needed then the samples shall be taken according to the regulations which are currently in force. Products shall be kept in necessary conditions until results are certainly clear.*

8.3 Muayene Kabul Komisyonları gerek gördüğü takdirde birim ve dış ambalajların teknik şartnameye uygunluğu yönünden laboratuvar tetkiki için numune alıp akredite bir laboratuvara gönderebilecektir.

8.3 *If Examination and Acceptance Committees need, they would take samples from unit packs and external packages and send those samples to an accredited laboratory for the inspection of convenience to technical specification.*

Batuhan TARCAN
Veteriner Hekim

Süleyman ALTIN
Sağlık Kontrol ve Laboratuvar
Şube Müdürü

Mustafa Sami CÜCELOĞLU
Alım ve Üretim Daire Başkanı