

ÜRÜN ADI	DANA ORTA KOL	
ELDE EDİLDİĞİ HAYVAN	Sığır (Buzağı, Dana, İnek, Boğa, Öküz) ve Manda	
GENEL ÖZELLİKLER	<p>Orta kol, ön kolun omuz ve dirsek ekleminden, ekleme ve kaslara dik olarak kesilmesiyle elde edilen, paзі keminiğini içine alan, ön kolun kemikli kas grubu parçasıdır. M. Infraspinatus, m. Deltoideus ve m. Deltoideus kasları bu bölgede bulunur.</p>	

BESİN DEĞERLİĞİ (100g için)	Kalori Oranı	Kolesterol	Karbonhidrat	Demir	Toplam Yağ	Protein	Kalsiyum	Magnezyum
	242kcal	57,18mg	4,93g	1,3mg	17,96g	14,26g	21,86mg	22mg

GENEL DUYUSAL ÖZELLİKLER	GÖRÜNÜM	RENK	KIVAM	PROFİL	KOKU
	İrk, yaş, cinsiyet, etlilik ve yağlılık durumuna göre kendine has görünümde, şekilde, kokuda ve renkte olmalıdır. Yabancı maddeler bulaşmamış olmalıdır.	1,5 yaş ve daha küçük hayvanlarda parlak pembe, 1,5 yaşından büyük hayvanlarda koyu parlak kiraz kırmızısı renkte olmalıdır.	Kasın üzerine parmakla basıldığında çok, orta veya az dirençli hissedilecek sertlik durumunda olmalıdır.	Üründe tipik olmayan şekilsel bozukluklar bulunmamalıdır.	Elde edildiği kasaplık hayvanın türü ve cinsine özgü şekilde olmalı, şiddetli şekilde kan ve kokuşma kokuları taşımamalıdır.

KALİTE DERECELENDİRME GRUBU	EKSTRA	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF
	Tosun ve düve grubu gövde etleri için; Ekstra sınıflandırması vardır. Tam etli, az yağlı, et rengi açık kırmızı, yağ rengi açık krem, krem, lifleri ince, mermer görüntüsü iyi olan parça ettir.	Boğa için; Tam etli, yağlı, et rengi kırmızı, yağ rengi krem, açık sarı, lifleri orta, mermer görüntüsü iyi olan parça ettir. İnek için; Etli, çok yağlı, et rengi koyu kırmızı, yağ rengi koyu krem, açık sarı, lifleri orta, mermer görüntüsü iyi olan parça ettir. Tosun ve düve grubu gövde etleri için; Tam etli, etli, yağlı, et rengi kırmızı veya koyu kırmızı, yağ rengi açık krem, krem, lifleri orta, mermer görüntüsü orta olan parça ettir.	Boğa için; Tam etli, çok yağlı, et rengi koyu kırmızı, yağ rengi koyu krem, sarı, lifleri kalın, mermer görüntüsü iyi veya orta olan parça ettir. İnek için; Orta etli, orta yağlı, et rengi koyu kırmızı, yağ rengi açık sarı, sarı, lifleri kalın, mermer görüntüsü iyi veya orta olan parça ettir. Tosun ve düve grubu gövde etleri için; Etli, orta etli, az yağlı, et rengi koyu kırmızı, yağ rengi açık krem, krem, lifleri orta veya kalın, mermer görüntüsü belirgin olmayan parça ettir.	Boğa, inek ve öküz grubu gövde etleri; Az etli parça ettir. Tosun ve düve grubu gövde etleri; Az etli, yağ rengi açık krem, krem olan parça ettir.

Elde edildiği karkasın kalite derecesine göre değerler taşır.

SATIŞA SUNUM	Piyasaya arz şekline göre; Taze-soğutulmuş ve Dondurulmuş * olmak üzere iki tipe ayrılmaktadır.
*Nadir durumlarda ve gerek görüldüğünde hazırlanan satışa sunum şeklidir.	

LOJİSTİK STANDARTLARI	AMBALAJ	Hazırlanmış taze parça etler hijyenik olarak ambalajlanmalıdır. Temiz, yeni, sağlam, kokusuz, ete ve sağlığa zararlı olmayacak, yağ sızdırmayan ve nem çekmeyen, hava alabilecek özellikte üretilmiş; beyaz, krem ve bej renklerinde bez, parşömen kâğıdı, gerdirebilen veya büzülebilien folyo, streç film, PE (polietilen) torba ve belirli bir oranda oksijen geçirebilen polivinilklorür (PVC) malzemelerle , eti iyice saracak şekilde ambalajlanmalıdır. Taze etler modifiye atmosferde ambalajlama ve/veya vakum ambalajlama gibi gerektiğinde usulüne uygun olarak ambalajlanabilir.
	ETİKETLEME	Taze et, elde edildiği tür hazırlanmış et karışımlarında karışım söz konusu ise her türün %si belirtilmelidir. Ambalaj üzerinde bulunması gereken işaretler; veteriner sağlık raporu tarih ve numarası, ürünün adı, grubu veya tipi (taze-soğutulmuş, dondurulmuş), üretim yeri, üretim tarihi, parti, seri veya kod numaralarından en az biri, firmanın adı ve adresi veya varsa ticarî unvanı ve adresidir.
	DEPOLAMA VE TAŞIMA	Ürünler, taşıma ve depolama esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmalıdır. Taşıma araçları ve depolar, ürün özelliği göz önüne alınarak soğutulmuş etlerde +1°C ila +4 °C 'de, dondurulmuş etlerde -18°C 'de ayarlanmalıdır. Dondurulmuş ürünler -18 °C 'nin üzerindeki sıcaklıklarda muhafaza edilemez, depolanamaz ve satışa sunulamaz. Bu ürünler, raf ömrü 12 ayı geçmeyecek şekilde tüketime sunulmalıdır. Depolarda ve taşıma araçlarında kullanılan her türlü donanım temiz, sağlam ve hijyenik olmalı, yıkama ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

GIDA GÜVENLİĞİ STANDARTLARI	Mikrobiyolojik Kriterler	Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.
	Bulaşanlar	Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.
	Veteriner İlaç Kalıntıları	TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
	Ambalaj	Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
	Etiketleme	Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
	Pestisitler	Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

REFERANSLAR	IMPS 700	TSE TS 669	TSE TS 8553
--------------------	----------	------------	-------------