****

|  |
| --- |
| **tst 980** |
| Revizyon |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 67.120.10 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **SOSİS**  Sausage |

**TK24 Doç. Dr. Behiç MERT**

**Konu Raportörü İhtisas Kurulu Başkanı**

**Mehmet BO**

**ZDEMİR Sebahittin KORKMAZ**

**Genel Sekreter Teknik Kurul Başkanı**

|  |
| --- |
| **I. MÜTALAA** |
| **2015/102328** |

|  |
| --- |
| Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dokümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır. |

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**

**Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA**

**Ön söz**

* Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü’nün Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı   
  TK24 Gıda Teknik Komitesi’nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ….. tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.
* Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dokümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır.

**İçindekiler**

1 Kapsam 1

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar 1

3 Terimler ve tarifler 1

**3.1** **Sosis** 1

**3.2** **Kırmızı et sosisi** 1

**3.3** **Kanatlı eti sosisi** 2

**3.4** **Sosis hamuru** 2

**3.5** **Emülsifiye etme** 2

**3.6** **Isıl işlem** 2

**3.7** **Kılıf** 2

**3.8** **Çeşni maddesi** 2

**3.9** **Kıvam arttırıcılar** 2

**3.9** **Aroma vericiler** 2

**3.10** **Yabancı madde** 2

4 Sınıflandırma ve özellikler 2

**4.1** **Sınıflandırma** 2

**4.2** **Özellikler** 3

**4.3** **Özellik, muayene ve deney madde numaraları** 4

5 Numune alma, muayene ve deneyler 5

**5.1** **Numune alma** 5

**5.2** **Muayeneler** 5

**5.3** **Deneyler** 5

**5.4** **Değerlendirme** 6

**5.5** **Muayene ve deney raporu** 6

6 Piyasaya arz 6

**6.1** **Ambalajlama** 6

**6.2** **İşaretleme** 6

**6.3** **Taşıma ve muhafaza** 6

7 Çeşitli hükümler 7

Yararlanılan kaynaklar 7

**Sosis**

**1 Kapsam**

Bu standard, sosisi kapsar. Dolgu suyu içinde konserve edilen sosisleri kapsamaz.

# 2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu revizyonda standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste hâlinde verilmiştir. \* işaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standardlarıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** |
| TS 545 | Ayarlı çözeltilerin hazırlanması | Preparation of standard solutions for volumetric analysis |
| TS 1069 | Et ve et mamulleri (Kırmızı etler) - Laboratuvar analiz metotları - Genel Kurallar | Meat and meat products (Red meats) - Methods of laboratory analysis |
| TS 1743  ISO 1442 | Et ve et ürünleri - Rutubet muhtevası tayini (Referans method) | Meat and meat products determination of moisture content (Referans method) |
| TS 1744 | Et ve et mamulleri toplam yağ miktarı tayini | Meat and meat products determination of total fat content |
| TS 1747-1  ISO 1841-1 | Et ve et mamulleri - Klorür muhtevası tayini - Bölüm 1 - Volhard metodu | Meat and meat products - Determination of chloride content - Part 1: Volhard method |
| TS 2104 | Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri | Indicators - Methods of preparation of indicator solutions |
| TS 3135  ISO 3100-1 | Et ve et mamulleri - Numune alma ve analiz numunelerinin hazırlanması - Bölüm 1: Numune alma | Meat and meat products - Sampling and preparation of test samples - Part 1: Sampling |
| TS 3136  ISO 2917 | Et ve et ürünleri - pH Ölçülmesi - Referans yöntem | Meat and products - Measurement of pH -Reference method |
| TS EN ISO 3696 | Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları | Water for analytical laboratory use - Specification and test methods |
| TS 6236 ISO 3496 | Et ve et mamulleri - Hidroksiprolin muhtevası tayini | Meat and meat products - Determination of hydroxyproline content |
| TS EN ISO 6579 | Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem | Microbiolgy of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of Salmonella spp. |
| TS 6812 | Et mamulleri - Nişasta tayini (Referans metot) | Meat Products - Determination of starch content (Reference method) |
| **TS EN ISO 11290-1** | Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi -Listeria monocytogenes'in aranması ve sayımı metodu bölüm 1: Arama metodu | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 1: Detection method |
| TS 12191 | Et ve et mamulleri - Kullanılan etin türlerinin tespiti - Elisa metodu | Meat and meat products - Determination of species of meats used - Elisa method |
| TS 13511 | Et ve et mamulleri - Laboratuvar analiz yöntemleri - Histolojik muayene | Meat and meat products - Laboratory analysis methods - Histological examination |

# 

# 3 Terimler ve tarifler

**3.1 Sosis**

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş veya kanatlı hayvan karkas etleri ve yağlarının çeşni maddeleri, aroma vericiler, kıvam arttırıcılar ve katkı maddeleri ile karıştırıldıktan sonra emülsiyon teknolojisi uygulanarak elde edilen sosis hamurunun, doğal veya yapay kılıflara doldurulup, tütsülenmesi ve ısıl işlem uygulanması ile hazırlanan mamul.

**3.2 Kırmızı et sosisi**

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin kemiksiz hale getirilip, doğrandıktan sonra tek başlarına ya da birbirileri ile karıştırılıp karkas yağları ilave edilerek tekniğine uygun hazırlanan ve ısıl işlem uygulanan emülsifiye mamul.

**3.3 Kanatlı eti sosisi**

Kasaplık kanatlı hayvan karkas etlerinin kemiksiz hale getirilip, doğrandıktan sonra tek başlarına ya da birbirileri ile karıştırılıp karkas yağları ilave edilerek tekniğine uygun hazırlanan ve ısıl işlem uygulanan emülsifiye mamul.

**3.4 Sosis hamuru**

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş veya kasaplık kanatlı hayvanlardan elde edilen karkas etlerinin kemik, tendo, fasia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir ve damarlarından ayıklanması ve gerektiğinde gövde yağı, iç yağı ve/veya böbrek yağının katılıp, mekanik olarak küçültülerek tuz, beyaz şeker, aroma vericiler, kıvam arttırıcılar, çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden bir yada birkaçının ilavesinden sonra, zaman zaman buz katılmak suretiyle kuterlenerek, homojen bir emülsiyon haline getirilmiş karışım.

**3.5 Emülsifiye etme**

Et proteinleri ve emülgatörler vasıtası ile su ve hayvansal yağın homojen bir şekilde bir arada tutulduğu işlem.

**3.6 Isıl işlem**

Merkez sıcaklığı kırmızı et sosiste en az 68 ºC, kanatlı eti sosiste ise en az 72 ºC olacak şekilde kuru ve/veya nemli ısı uygulaması.

**3.7 Kılıf**

İçine sosis hamuru doldurulan ve ürünün belli bir şekil almasını ve kısmen muhafazasını sağlayan doğal veya yapay malzeme.

**3.7.1 Doğal kılıf**

Küçükbaş kasaplık hayvanların ince barsağının, usulüne göre hazırlanması ile elde edilen kılıf.

**3.7.2 Yapay kılıf**

Mevzuatına uygun maddeler (selüloz, kollajen vb.) kullanılarak elde edilen kılıf.

**3.8 Çeşni maddesi**

Kırmızıbiber, karabiber, kimyon, sarımsak, yenibahar vb. maddeler.

**3.9 Kıvam arttırıcılar**

Sosis hamuruna kıvam vermek amacıyla katılan nişasta vb. maddeler.

**3.9 Aroma vericiler**

Üretim aşamasında, tütsü aroma vericiler gibi sosise tat ve/veya koku vermek amacıyla katılmasına izin verilen mevzuatına uygun maddeler.

**3.10 Yabancı madde**

Sosise katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilen her türlü madde.

# 4 Sınıflandırma ve özellikler

**4.1 Sınıflandırma**

Sosisler,

* Ekstra,
* Sınıf 1,

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

**4.1.1 Çeşitler**

Sosis, elde edildiği kasaplık hayvanın türüne ve üretim tekniğine göre,

* Kırmızı et sosisi,
* Kanatlı et sosisi

olmak üzere iki çeşide ayrılır.

### 4.1.2 Tipler

Sosisler, uzunluklarına göre:

* Frankfurter (Wiener),
* Kokteyl,

olmak üzere iki tipe ayrılır.

### 4.1.3 Türler

Sosisler, kılıflı ve kılıfsız olma durumlarına göre,

* Kılıflı,
* Kılıfsız (soyulmuş)

olmak üzere iki türe ayrılır.

**4.2 Özellikler**

**4.2.1 Duyusal özellikler**

Sosisin duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 1** - Sosisin duyusal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Renk ve görünüş | Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır. Sosislerin şekilleri düzgün, dış yüzeyleri yeterli kurulukta olmalı, çatlak, yırtık ve aşırı derecede kırışık ve/veya buruşuk olmamalı, kılıf ve dolgu arasında boşluk bulunmamalıdır. Kesit yüzeyi mozaik görünümünde olmalıdır. |
| Tat ve koku | Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. |
| Yabancı madde | Bulunmamalıdır. |

**4.2.2 Kimyasal özellikler**

Sosisin kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2** –Sosisin kimyasal özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** | |
| **Ekstra sınıf** | 1. **sınıf** |
| Protein (N x 6,25), % (m/m), en az | 12 | 10 |
| Yağ, % (m/m), en çok | 15 | 32 |
| Tuz, (NaCl), % (m/m), en çok | 3 | 3 |
| Nişasta, % (m/m), en çok | 3,5 | 5 |
| pH, en çok | 6,4 | 6,4 |
| Rutubet, %(m/m),en çok | 65 | 65 |
| Rutubet miktarı/Protein miktarı, en çok | 6,5 | 6,5 |
| Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok | 312,5 | 312,5 |

**4.2.3 Çeşit özellikleri**

**4.2.3.1 Kırmızı et sosisi**

Kırmızı et sosisi, kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan etlerinin birinden ya da birkaçının karışımından üretilmiş olmalıdır. Kanatlı eti ya da mevzuatında katılmasına müsaade edilmeyen hayvanlardan elde edilmiş etler bulunmamalıdır. Kırmızı et sosisinde elde edildiği hayvan türüne ait karkas eti ve yağ dokusu dışında organ ve doku parçaları bulunmamalıdır.

**4.2.3.2 Kanatlı eti sosisi**

Kanatlı eti sosisi, kasaplık kanatlı hayvan etlerinin birinden ya da birkaçının karışımından üretilmiş olmalıdır. Mevzuatında katılmasına müsaade edilmeyen hayvanlardan elde edilmiş etler bulunmamalıdır. Kanatlı et sosisinde, elde edildiği hayvan türüne ve kasaplık büyükbaş ve küçükbaş hayvanlara ait karkas eti ve yağ dokusu dışında organ ve doku parçaları bulunmamalıdır.

**4.2.4 Tip özellikleri**

**4.2.4.1 Frankfurter tipi sosisler**

Frankfurter tipi sosislerin boyu, en az 10 cm, en çok 20 cm olmalıdır. Sosisler arasındaki boy farkı, en çok ±2 cm olmalıdır.

**4.2.4.2 Kokteyl tipi sosis**

Kokteyl tipi sosislerin boyu en az 5 cm, en çok 8 cm olmalıdır. Sosisler arasındaki boy farkı, en çok ±1 cm olmalıdır.

**4.2.5 Tür özellikleri**

**4.2.5.1 Kılıflı sosis**

Kılıflı sosisler, sosis hamurunun, kılıfların içine konulması ile hazırlanmış olmalıdır.

**4.2.5.2 Kılıfsız sosis**

Kılıfsız sosisler, sosis hamurunun özel cihazlarda, elektrik akımı yardımı ile yüzeylerinde kısmî bir koagulasyon oluşturulmuş olmalı ve kılıfsız olarak hazırlanmış olmalıdır.

**4.2.5 Mikrobiyolojik özellikler**

Sosisin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 4’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 4 -** Sosisin mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Özellik | Sınır | | | |
|  | n | c | m | M |
| *Salmonella* | 5 | 0 | 25 g veya 25 mL’de bulunmamalı | |
| *Listeria monocytogenes* | 5 | 0 | 25 g veya 25 mL’de bulunmamalı | |
| n: deney numunesi sayısı | | | | |
| c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı | | | | |
| m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 g’ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı | | | | |
| M: c sayıdaki deney numunesinin 1 g’ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı | | | | |

**4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları**

Sosisin özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 5’te verilmiştir.

**Çizelge 5 –** Özellik, muayene ve deney madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Özellik | Özellik madde no | Muayene ve deney madde no |
| Ambalaj ve işaretleme | 6.1 ve 6.2 | 5.2.1 |
| Duyusal | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Çeşit | 4.2.3 | 5.2.3 |
| Tip | 4.2.4 | 5.2.4 |
| Tür | 4.2.5 | 5.2.5 |
| Protein | 4.2.2 | 5.3.1 |
| Yağ | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Tuz | 4.2.2 | 5.3.3 |
| Nişasta | 4.2.2 | 5.3.4 |
| Boyar madde | 4.2.2 | 5.3.5 |
| pH | 4.2.2 | 5.3.6 |
| Rutubet | 4.2.2 | 5.3.7 |
| Rutubet miktarı/Protein miktarı | 4.2.2 | 5.3.8 |
| Hidroksiprolin | 4.2.2 | 5.3.9 |
| *Salmonella* | 4.2.5 | 5.3.10 |
| *Listeria monocytogenes* | 4.2.5 | 5.3.11 |

**5 Numune alma, muayene ve deneyler**

**5.1 Numune alma**

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, son tüketim tarihi, seri/kod numarası, sınıfı, çeşidi, tipi aynı olan ve bir seferde tüketime sunulan sosis bir parti sayılır. Partiden numune TS 3135 ISO 3100-1’e göre alınır.

**5.2 Muayeneler**

**5.2.1 Ambalaj muayenesi**

Ambalaj muayenesi, elle incelenerek, ölçülerek, bakılarak ve tartılarak yapılır. Ambalajın Madde 6.1 ve Madde 6.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.2.2 Duyusal muayene**

Sosisin duyusal muayenesi bakılarak, koklanarak ve tadılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1’e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.2.3 Çeşit muayenesi**

Çeşit muayenesinde; sosisin elde edildiği hayvan eti türünün tespiti muayenesi TS 12191’e göre, et ve yağ dışında organ ve doku muayenesi TS 13511’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.2.4 Tip muayenesi**

Tip muayenesi, sosislerin boylarının ölçülmesi ve sosisler arasındaki boy farklarının tespiti suretiyle yapılır ve sonucun Madde 4.2.4’e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.2.5 Tür muayenesi**

Tür muayenesi, sosislerin kılıflı ya da kılıfsız oldukları fiziksel olarak muayene edilerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.5’e uygun olup olmadığına bakılır..

**5.3 Deneyler**

Deneylerde TS EN ISO 3696 Sınıf 3’e uygun damıtık su veya buna eş değer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalı ve sosis sıcaklığı laboratuvar sıcaklığına getirilmelidir.

**5.3.1 Protein tayini**

Protein tayini, TS 1069’a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.2 Yağ tayini**

Yağ tayini, TS 1744’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.3 Tuz tayini**

Tuz tayini, TS 1747-1 ISO 1841-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.4 Nişasta tayini**

Nişasta tayini, TS 6812’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.6 pH tayini**

pH tayini, TS 3136 ISO 2917’ya göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.7 Rutubet tayini**

Rutubet tayini, TS 1743 ISO 1442’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.8 Rutubet miktarı/Protein miktarı tayini**

Rutubet miktarı/Protein miktarı tayini, protein tayini ile elde edilen sonucun rutubet tayini ile elde edilen sonuca bölümü ile yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.8 Hidroksiprolin tayini**

Hidroksiprolin tayini, TS 6236 ISO 3496’ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.9 *Salmonella* aranması**

*Salmonella* aranması, TS EN ISO 6579’a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5’e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.10 *Listeria monocytogenes* aranması**

*Listeria monocytogenes* aranması, TS EN ISO 11290-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5’e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.4 Değerlendirme**

Muayene ve deney sonuçları uygunsa parti standarda uygun sayılır.

**5.5 Muayene ve deney raporu**

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.

- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı ile muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,

- Numunenin alındığı tarih,

- Muayene ve deney tarihi,

- Numunenin tanıtılması,

- Muayene ve deneyde uygulanan standardların numaraları,

- Sonuçların gösterilmesi,

- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,

- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,

- Standarda uygun olup olmadığı,

- Rapor tarih ve numarası.

İhracatta mamulün standarda uygun çıkması durumunda ihracatçıya verilecek olan denetleme belgesinin geçerlilik süresi 45 gündür.

**6 Piyasaya arz**

**6.1 Ambalajlama**

Sosis özel mevzuatına uygun, kimyasal ve mikrobiyolojik bulaşmaya neden olmayan malzemeden yapılmış ambalajlarda piyasaya arz edilir. Sosisin ambalâjları, kuru, sağlam, temiz olmalıdır. Dış ambalâjlarda karton kutu kullanılabilir.

**6.2 İşaretleme**

Ambalajın üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya yapıştırılır.

- Firmanın ticari unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası,

- Bu standardın işareti ve numarası (TS 980 şeklinde),

- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,

- Mamulün adı (Sosis),

- Sınıfı,

- Çeşidi,

- Tipi,

- Türü,

- Sosise katılan kasaplık hayvan karkas eti/etleri,

- Net kütle (en az g veya kg olarak),

- Son tüketim tarihi,

- Dış ambalajlar üzerine mamulün adı, firmanın adı veya tescilli markası ve adresi standardın işareti ve numarası, ambalaj büyüklüğü ve adedi yazılmalıdır.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

**6.3 Taşıma ve muhafaza**

Sosis, özelliğini kaybetmeyecek şekilde kuru yerlerde muhafaza edilmeli, güneş ışığından korunmalı ve kötü koku yayan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır. Taşıma ve muhafaza sıcaklığı 0° C ilâ 4° C dereceleri arasında olmalıdır.

**7 Çeşitli hükümler**

İmalatçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği sosis için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu sosis:

- Madde 4’teki özelliklere uygun olduğunun,

- Madde 5’deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

**Not -** Bu standardda belirtilmeyen hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Hükümleri geçerlidir.

# Yararlanılan kaynaklar

* Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, 05.12.2012-28
* Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, 29.12.2011-28157
* Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği, 29.12.2011-28157
* Et ve Et Ürünleri Tebliği Uygulama Talimatı, 14.02.2013