

مشخصات کیفی گوشت گوساله منجمد وارداتی

عاری از بیماریهای اعلامی در OIE کد ۲۰۱۹	منطقه پرورش دام	۱
خوراک عاری از پروتئین استحصال شده از گوشت و امعا واحشا پستانداران	تغذیه دام کشتاری	۲
۱۲ ماه قبل از صادرات دام عاری از شیوع بیماری هاری باشد	منطقه پرورش و کشتار دام	۳
دارای گواهی سلامت از دامپزشکی کشور مبداء و مورد تایید سازمان دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران	وضعیت سلامت دام	۴
حداکثر ۳۰ ماه	سن دام	۵
دام نر	نوع دام	۶
کشور تولید کننده / مبداء	منشاء دام	۷
مورد تایید سازمان دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران	کشتارگاه	۸
مطابق دستورالعمل های ابلاغی سازمان دامپزشکی کشور	مراحل کشتار و کیفیت گوشت استحصالی	۹
عاری از علایم بیماریهای طاعون نشخوارکنندگان- سیاه زخم- بروسلوز- هاری- زبان آبی و اسکرپی - زردی پاتوژیک	لاشه استحصالی از دام	۱۰
فاقد ضایعات ، پیه ، چربی ناحیه تناسلی ، ۴ نخ و خونابه		
فاقد چربی ناحیه بطنی ، غدد و خونابه (علی الخصوص ناحیه گردن و عضلات بین دنده ای)	مشخصات قطعات	۱۱
۱-۳ کیلوگرم : ۱/۵-۱ کیلوگرم معادل ۲۰ درصد و ۲/۵-۱/۵ کیلوگرم معادل ۲۰ درصد و ۳-۲/۵ کیلوگرم معادل ۶۰ درصد	وزن قطعات	۱۲
غیر قابل قبول	علائم دیفراسست در قطعه	۱۳
غیر قابل قبول	کوفتگی ، رنگ پریدگی و بوی غیر طبیعی در هر قطعه	۱۴
کلیه عضلات و استخوانهای ناحیه پا و لگن (ماهیچه - گرد ران - کعب ران)	مشخصات قطعات	۱۵
	ران	

مشخصات کیفی گوشت گوساله منجمد وارداتی

	سردست	عضلات و استخوانهای ناحیه دست ، بازو ، سر سینه و چهار دنده قدامی قفسه سینه
	گردن	ماهیچه هایی که تعداد ۷ مهره گردن را در بر گرفته است
	راسته	در امتداد طولی لاشه شامل ۱۲ مهره پشتی و ۷ مهره
	قلوه گاه	عضلات حد فاصل ران و آخرین دنده لاشه به همراه عضلاتی که تعداد ۹ دنده خلفی قفسه سینه را در بر میگیرد
۱۶	مشخصات کارتن	دارای کیفیت و استحکام مناسب و نیز از نظر ابعاد یکسان و با وزن حداقل ۱۰۰۰ گرم باشد.
۱۷	بسته بندی و کارتن گیری	بر روی هر قطعه استرچ شده و نیز کارتن باید یک لیبیل با مشخصات : نام و آدرس کشتارگاه و واحد بسته بندی-کد بهداشتی کشتارگاه و بسته بندی - نام سفارش دهنده -تاریخ کشتار- تاریخ بسته بندی/تولید- نوع قطعه-مدت زمان و شرایط نگهداری قرار گیرد چسبانده شود . لیبیل باید مطابق دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور و مورد تایید آن باشد.
		لیبیل ها باید در میان دو لایه استرچ قرار گیرد
		وزن خالص هر کارتن حتی الامکان یکسان و ۲۵-۲۰ کیلوگرم باشد
		در هر کارتن باید از یک نوع قطعه با وزن نزدیک به هم قرار گیرد
		مشخصات لیبیل روی کارتن با لیبیل داخل قطعات یکی باشد
		کف هر کارتن با یک ورقه پلاستیک از جنس مناسب و ضخیم با پهنه مناسب پوشانده شده و انتهای آزاد ورقه پلاستیکی کف کارتن را باید به گونه ای بر روی همه بسته های گوشت موجود در داخل کارتن برگرداند که همه بسته های گوشت داخل کارتن را تا آنجا که بشود بپوشاند و محفوظ کند.
بسته بندی کارتن بصورت ۴ تسمه (۲ تا در طول - ۲ تا در عرض) یا شیرینگ پک		
۱۸	رنگ بندی لیبیل ها	قطعه ران : سیاه- قطعه سردست: قرمز- قطعه گردن: زرد -قطعه راسته : سبز و قطعه قلوه گاه : آبی -فیله: نارنجی
۱۹	مدت زمان مصرف	۱۸ ماه پس از تولید برای گوشت گوساله وارداتی از مبداء برزیل و ۱۲ ماه برای سایر کشورهای مجاز
۲۰	نوع مصرف	مصرف خانوار
۲۱	روش ذبح	مطابق با موازین شرعی جمهوری اسلامی ایران (ذبح شرعی)

مشخصات کیفی گوشت گوساله منجمد وارداتی

۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر					دمای عمق گوشت منجمد هنگام بارگیری، در طی حمل و نقل و در زمان تخلیه در مقصد	۲۲
بر روی پالت و بصورت استرچ پیچ					چیدمان کارتن ها در کانتینر	۲۳
حداکثر ۹۰ روز از زمان تولید					بازه زمانی بین تولید و حمل و نقل	۲۴
M	m	c	تعداد نمونه (n)	آزمون	مشخصات میکروبی	۲۵
۱×۱۰ ^۶	۱×۱۰ ^۵	۳	۵	شمارش کلی میکروارگانسیم ها (در یک گرم)		
منفی	منفی	۰	۵	سالمونلا (در ۲۵ گرم)		
۵×۱۰ ^۲	۵×۱۰ ^۱	۲	۵	اشریشیا کلی (در یک گرم)		

- برش قطعات بایستی مطابق بند ۷۹ دستورالعمل ابلاغی شماره ۳۶/۵۱/۲۳۵۴۵۹ مورخ ۱۳۹۹/۱۲/۱۷ اداره کل کنترل کیفی انجام پذیرد.