

مشخصات کیفی گوشت منجمد گوسفندی وارداتی

۱	منطقه پرورش دام	عاری از بیماریهای اعلامی در OIE کد ۲۰۱۹
۲	تغذیه دام کشتاری	خوراک عاری از پروتئین استحصال شده از گوشت وامعا واحشا پستانداران
۳	منطقه پرورش و کشتار دام	۱۲ ماه قبل از صادرات دام عاری از شیوع بیماری هاری باشد
۴	وضعیت سلامت دام	دارای گواهی سلامت از دامپزشکی کشور مبداء و مورد تایید سازمان دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران
۵	سن دام	حداکثر ۱۸ ماه
۶	نوع دام	دام نر
۷	منشاء دام	کشور تولید کننده / مبداء
۸	وزن لاشه دام کشتاری	حداکثر ۲۰ کیلوگرم
۹	کشتارگاه	مورد تایید سازمان دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران
۱۰	مراحل کشتار و کیفیت گوشت استحصالی	مطابق استاندارد ۴۲۷۷ (آیین کار کشتار گوسفند و بز) و رعایت استانداردهای اتحادیه اروپا و کد کس alimentarius و SPS AGREEMENTS (اقدامات بهداشتی و بهداشتی گیاهی سازمان تجارت جهانی)
۱۱	لاشه استحصالی از دام	عاری از علائم بیماریهای طاعون نشخوارکنندگان- سیاه زخم- بروسلوز- هاری- زبان آبی و اسکرپی- زردی پاتوژیک
		فاقد ضایعات ، پیه ، چربی ناحیه تناسلی، ۴ نخ و خونابه
۱۲	مشخصات قطعات	فاقد چربی ناحیه بطنی ، غدد و خونابه (علی الخصوص ناحیه گردن و عضلات بین دنده ای)
۱۳	علائم دیفراسست در قطعه	غیر قابل قبول
۱۴	میزان قابل قبول سوختگی انجماد در هر قطعه (برش)	حداکثر ۱۰٪ سطح کل قطعه
۱۵	کوفتگی ، رنگ پریدگی و بوی غیر طبیعی در هر قطعه	غیر قابل قبول

مشخصات کیفی گوشت منجمد گوسفندی وارداتی

۱۶	مشخصات قطعات*	ران	کلیه عضلات و استخوانهای ناحیه پا و لگن (ماهیچه- گرد ران- کعب ران)
		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 کمری به فاصله ۵-۷ سانتی متر از خط الرأس ستون فقرات
۱۷	مشخصات کارتن	قلوه گاه	عضلات حد فاصل ران و آخرین دنده لاشه به همراه عضلاتی که تعداد ۹ دنده خلفی قفسه سینه را در بر میگیرد
		دارای کیفیت و استحکام مناسب و نیز از نظر ابعاد یکسان و با وزن حداقل ۱۰۰۰ گرم باشد.	
		بر روی هر قطعه استرچ شده و نیز کارتن باید یک لیبل 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. لیبل باید مطابق دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور و مورد تایید آن باشد.	
		لیبل ها باید در میان دو لایه استرچ قرار گیرد	
۱۸	بسته بندی و کارتن گیری*	وزن خالص هر کارتن حتی الامکان یکسان و حداکثر ۲۰ کیلوگرم باشد	
		در هر کارتن باید از یک نوع قطعه با وزن نزدیک به هم قرار گیرد	
		مشخصات لیبل روی کارتن با لیبل 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			
۱۹	رنگ بندی لیبل ها	قطعه ران: سیاه - قطعه سردست: قرمز - قطعه گردن: زرد - قطعه راسته: سبز و قطعه قلوه گاه: آبی	
۲۰	مدت زمان مصرف	۹ ماه پس از تولید	
۲۱	نوع مصرف	مصرف خانوار	
۲۲	روش ذبح	مطابق با موازین شرعی جمهوری اسلامی ایران (ذبح شرعی)	

مشخصات کیفی گوشت منجمد گوسفندی وارداتی

					۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر دمای عمق گوشت منجمد هنگام بارگیری، در طی حمل و نقل و در زمان تخلیه در مقصد	۲۳
بر روی پالت و بصورت استرچ پیچ					چیدمان کارتن ها در کانتینر	۲۴
حداکثر ۶۰ روز از زمان تولید					بازه زمانی بین تولید و حمل و نقل	۲۵
M	m	c	تعداد نمونه (n)	آزمون	مشخصات میکروبی	۲۶
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	اشریشیاکلی (در یک گرم)		

* برش ، قطعه بندی و بسته بندی لاشه گوسفندی بایستی مطابق با استاندارد شماره ۴۲۷۵ (آئین کار بسته بندی و نشانه گذاری

گوشت و بز) و شماره ۴۲۷۶ (آئین کار قطعه بندی لاشه گوسفند و بز) باشد.