

KUYRUK YAĞI TEKNİKŞARTNAMESİ

Kuyruk yağı teknik şartnamesi; küçükbaş hayvanların (koyun veya kuzu) kuyruk bölgesinden elde edilen, taze, kendine has renkte, kıl, tüy ve yabancı maddelerden arındırılmış olarak hijyenik koşullarda teslim edilmesini öngören standart gıda alım kriterleridir. [1, 2, 3]

Genel Özellikler

- Küçükbaş hayvanların (koyun/kuzu) kuyruk kısmından elde edilmelidir.
- Kendine has beyaz veya krem renğinde olmalıdır.
- Rengi sararmış, bayatlamış ya da ağır ve acımsı kokuya sahip olmamalıdır. [1, 2]

Hijyen ve Fiziksel Şartlar

- Üzerinde kesinlikle kıl, tüy, kan pıhtısı, pislik veya yabancı maddeler bulunmamalıdır.
- Kesim ve hazırlama işlemleri ilgili T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı mevzuatına uygun olmalıdır.
- Hastalıklı veya sakatat artığı dokular içermemelidir. [1]

Ambalajlama ve Taşıma

- Gıdaya uygun, temiz ve sağlıklı poşet veya ambalajlarla paketlenmelidir.
- Sevkiyat sırasında soğuk zincir kurallarına uyulmalı, taze/soğutulmuş veya dondurulmuş şekilde uygun rejimde getirilmelidir.
- Ambalaj üzerinde yırtık, patlak veya akıntı olmamalıdır. [1]