

DEPARTEMENT VAN LANDBOU, BOSBOU EN VISSERIE

NO. R. 471

22 APRIL 2016

WET OP LANDBOUPRODUKSTANDAARDE, 1990 (WET No. 119 VAN 1990)

REGULASIES BETREFFENDE BEHEER OOR DIE VERKOOP VAN PLUIMVEEVLEIS: WYSIGING

Die Minister van Landbou, Bosbou en Visserie het kragtens artikel 15 van die Wet op Landbouprodukstandaarde, 1990 (Wet No.119 van 1990), die regulasies in die Bylae uitgevaardig.

BYLAE

Woordomskrywings

1. In hierdie Bylae beteken "**die Regulasies**" die regulasies gepubliseer by Goewermentskennisgewing No. R. 946 van 27 Maart 1992, soos gewysig deur Goewermentskennisgewing No. R. 988 van 25 Julie 1997.

Wysiging van regulasie 1 van die Regulasies

2. Regulasie 1 van die Regulasies word hierby gewysig deur --

(a) die volgende omskrywing na die omskrywing van "afval" in te voeg:

"**behandeling**" of "**behandel**" die proses by die aanleg waarvolgens 'n geformuleerde oplossing by rou pluimveevleis gevoeg word deur middel van, maar nie beperk tot, inspuiting (inpomp), tuimel, massering en marinerings, wat --

(a) in die pluimveevleis teruggehou word tot en met die punt van verkope en sal lei tot 'n toename in die vleis se voginhoud; en

(b) , onder andere, bedoel is om die eetgehalte (sappigheid, geur en sagtheid) van die pluimveevleis te verbeter:

Met dien verstande dat slegs water of marinade nie ingespuut mag word nie;";

(b) die volgende omskrywing na die omskrywing van "geabsorbeerde vog" in te voeg:

"**geformuleerde oplossing**" pekkel, pekkelgebaseerde mengsel, marinade, fosfaatoplossing of enige soortgelyke oplossing/mengsel waarby voedseladditiewe en/of voedingsmiddels gevoeg kan wees;";

(c) die volgende omskrywing na die omskrywing van "handelsmerk" in te voeg:

"**hoofpaneel**" daardie deel van die etiket of houer waarop die handelsmerk of handelsnaam die opvallendste vertoon en enige deel van die etiket of houer waarop die handelsmerk of handelsnaam ewe opvallend vertoon;";

(d) die omskrywing van "inspeksielot" met die volgende omskrywing te vervang:

"**inspeksielot**" waar gebruik met betrekking tot Regulasie 14, ten minste vyf ontweide karkasse of porsies verteenwoordigend van ten minste vyf ontweidekarkasse, of in die geval waar die porsies nie verteenwoordigend van karkasse is nie, 'n verteenwoordigende monster van porsies wat die gewig van ten minste vyf ontweide karkasse verteenwoordig: Met dien verstande dat die karkasse of eenhede verteenwoordigend van die karkasse as aparte eenhede hanteer word in die inspeksielot;";

- (e) die volgende omskrywing na die omskrywing van “klasbenaming” in te voeg:
- “**marinade**’ ‘n soet, sout of suur, pekel gebaseerde sous met voedingsmiddels en/of voedseladditiewe waarin pluimveevleis slegs gemarineer word ten einde die vleis se geur en/of sagtheid te bevorder;”;
- (f) die volgende omskrywings na die omskrywing van “ondergraad” in te voeg:
- “**pekel**’ ‘n pekeloplossing soos omskryf in die regulasies gepubliseer ingevolge die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972);
- ‘**pekelgebaseerde mengsel**’ ‘n pekeloplossing waarby slegs veroorloofde fosfaatsoute en veroorloofde voedseladditiewe moontlik gevoeg is en wat vir onder andere vir versagting, geuring en preserving van pluimveevleis gebruik word;”;
- (g) die omskrywing van “pluimveevleis” met die volgende omskrywing te vervang:
- “**pluimveevleis**’ die geslagte en soms ontbeende karkasse van *Gallus domesticus* (hoenders), *Meleagus gallopavo* (kalkoene) en *Anas* (eende en makoue) asook enige porsies of gedeeltes van sodanige karkasse wat gewoonlik vir menslike gebruik verkoop word, hetsy in sodanige of gesnyde vorm en wat steeds as ‘n karkas, porsie, stuk of reep herkenbaar is, en sluit rou geprosesseerde pluimveevleis in;”;
- (h) die volgende omskrywing na die omskrywing van “produksielot” in te voeg:
- “**QUID (‘Quantitative Ingredient Declarations’)**’ die berekening van die % geabsorbeerde vog of die % behandeling met ‘n geformuleerde oplossing deur die formule ((verklaarbare gewig van die ingaande bestanddeel / gewig van die finale produk) x 100) te gebruik;
- ‘**rou geprosesseerde pluimveevleis**’ pluimveevleis wat met ‘n geformuleerde oplossing behandel is, nie enige hittebehandeling ondergaan het nie en steeds as ‘n pluimveekarkas, porsie, stuk of reep herkenbaar is;
- ‘**speserye**’ natuurlik gedroogde komponente of mengsels van speserye en aromatiese plante wat vir geur, smaak en aroma doeleindes in voedingstowwe gebruik word, hetsy in die heel, gebreekte of gemaalde vorm, wat of op die rou pluimveevleis gevryf of daarby gevoeg kan word;
- ‘**vars**’, waar gebruik met betrekking tot pluimveevleis, pluimveevleis in die rou, onbevrore toestand, insluitende vleis wat vakuumverpak of in gekontroleerde atmosfeer verpak is, wat --
- (a) nie voorheen bevrore was of enige hittebehandeling ondergaan het nie; en
- (b) nie aan enige vorm van preserving anders as verkoeling onderwerp was nie;
- ‘**verbode artikels**’ verbode artikels soos omskryf deur die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972);

'**verdere verwerking**' pluimveevleis wat aan enige proses(se) onderwerp is wat die pluimveevleis sodanig verander dat dit nie meer as 'n karkas, porsie, stuk of reep herkenbaar is nie;";

- (i) die volgende omskrywing na die omskrywing van "verkoel" in te voeg:

"**veroorloof** veroorloof kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972);";

- (j) die volgende omskrywing na die omskrywing van "verpakker" in te voeg:

"**voedingsmiddel** 'n voedingsmiddel soos omskryf deur die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972);"; en

- (k) die omskrywing van "voedseladditief" met die volgende omskrywing te vervang:

"**voedseladditief** 'n aanvulling of enige ander stof veroorloof kragtens die regulasies gepubliseer in terme van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972) wat by 'n voedingsmiddel gevoeg mag word ten einde die hou vermoë, konsistensie, kleur, smaak, geur, reuk of ander tegniese eienskap daarvan te beïnvloed (hierdie stowwe sluit in maar is nie beperk tot sure, basisse, soute, preserveermiddels, antioksidante, anti-koekmiddels, kleurstowwe, geurmiddels, emulsifiseerders, stabiliseerders en verdikkers).";

Wysiging van regulasie 2 van die Regulasies

3. Regulasie 2 van die Regulasies word hierby gewysig deur --

(a) die woord "en" aan die einde van paragraaf (1)(d) te skrap;

(b) die bewoording "; en" aan die einde van paragraaf (1)(e) by te voeg;

(c) die volgende paragraaf na paragraaf (1)(e) by te voeg:

"(f) die pluimveevleis vry is van enige bygevoegde plantproteïene (uitgesluit beslagbedekte pluimveevleis), enige ander bron van vleisproteïene of enige verbode artikels."; en

(d) subregulasie (2) met die volgende subregulasie te vervang:

"(2) Pluimveevleis wat bestem is vir verdere verwerking of vir gebruik in die vervaardiging of bereiding van 'n ander voedingsmiddel wat nie as 'n heel karkas, porsie, stuk of reep herkenbaar is nie, is vrygestel van die beperkings in subregulasie (1) bedoel."

Wysiging van regulasie 4 van die Regulasies

4. Regulasie 4 van die Regulasies word hierby gewysig deur --

(a) die vervanging van die opskrif "**Standaard vir grade**" met die bewoording "**Standaard vir karkasse**";

(b) subregulasie (2) met die volgende subregulasie te vervang:

“(2) ‘n Pluimveekarkas wat as Graad A of Graad B gegraadeer is, mag, behoudens die bepalings van subregulasies (1), (4) en (8) van regulasie 14, nie meer as 7% (QUID) geabsorbeerde vog bevat nie, en mag dan met ‘n geformuleerde oplossing behandel word.”;

(c) paragraaf (3)(a) met die volgende paragraaf te vervang:

“(a) in porsies, stukke of repe opgesny word of verdere verwerking ondergaan; of”; en

(d) subregulasie (9) met die volgende subregulasie te vervang:

“(9) (a) In die geval van ‘n Graad A of Graad B karkas wat met ‘n geformuleerde oplossing behandel is, mag die massatoename van die karkas as gevolg van so ‘n behandeling nie 10% (QUID) oorskry nie: Met dien verstande dat --

(i) , behoudens die bepalings van subregulasie (2), die gekombineerde persentasie van die geabsorbeerde vog en geformuleerde oplossing nie 10% (QUID) mag oorskry nie; en

(ii) die konsentrasie van die fosfaat en voedseladditiewe in die geformuleerde oplossing mag in die finaal behandelde pluimveevleis nie die veroorloofde vlakke, voorgeskryf kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972), oorskry nie.

(b) Rekords van geabsorbeerde vog na waterverkoeling en massatoename na behandeling met ‘n geformuleerde oplossing moet vir ‘n tydperk van ten minste een jaar gehou word.

(c) ‘n Karkas wat nie aan die vereistes van subregulasie (9)(a)(i) voldoen nie moet in porsies, stukke of repe opgesny word of verdere verwerking ondergaan.”.

Wysiging van regulasie 5 van die Regulasies

5. Regulasie 5 van die Regulasies word hierby gewysig deur die volgende subregulasie na subregulasie (3) in te voeg:

“(4) (a) Pluimveeporsies mag voedseladditiewe bevat in die mate wat kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972) veroorloof is.

(b) In die geval van individuele porsies wat met ‘n geformuleerde oplossing behandel is, mag die massatoename as gevolg van so ‘n behandeling nie 15% (QUID) oorskry nie: Met dien verstande dat –

(i) , behoudens die bepalings van regulasie 4(2), die gekombineerde persentasie van die geabsorbeerde vog en geformuleerde oplossing nie 15% (QUID) mag oorskry nie; en

(ii) die konsentrasie van die fosfaat en voedseladditiewe in die geformuleerde oplossing mag in die finaal behandelde pluimveevleis nie die veroorloofde vlakke, voorgeskryf kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972), oorskry nie.

- (c) Die voorwaardes van paragrawe (a) en (b) hierbo sal nie toegelaat word op pluimveevleis wat reeds aan 'n behandeling, soos verwys na in regulasie 4(9)(a), onderwerp is nie.
- (d) Rekords van geabsorbeerde vog na waterverkoeling en massatoename na behandeling met 'n geformuleerde oplossing moet vir 'n tydperk van ten minste een jaar gehou word.
- (e) Porsies wat nie aan die vereistes van subregulasie (4)(b)(i) voldoen nie mag slegs aan die spysenieringsindustrie voorsien word waar die pluimveevleis in die gaar vorm verkoop word, of verdere verwerking ondergaan.”.

Wysiging van regulasie 8 van die Regulasies

6. Regulasie 8 van die Regulasies word hierby gewysig deur --

(a) paragraaf (1)(k) met die volgende paragraaf te vervang:

- “(k) (i) In die geval van rou geprosesseerde pluimveevleis moet die toepaslike klasbenaming of die alternatiewe klasbenaming of voorafgegaan of gevolg word deur die generiese naam van die bygevoegde geformuleerde oplossing, of deur enige ander bewoording wat 'n ware beskrywing van die bygevoegde geformuleerde oplossing weergee. [Bv. ‘hoender met pekel’, ‘soet en suur gemarineerde hoenderboudjies’, ens.]
- (ii) In die geval van pluimveevleis met speserye moet die toepaslike klasbenaming of die alternatiewe klasbenaming of voorafgegaan of gevolg word deur die generiese naam/name van die toegevoegde spesery(e), of deur enige ander bewoording wat 'n ware beskrywing van die toegevoegde spesery(e) weergee. [Bv. ‘suurlemoen en kruie hoender’, ‘hoenderborsies met peper en roosmaryn’, ens.]”.

Wysiging van regulasie 14 van die Regulasies

7. Regulasie 14 van die Regulasies word hierby gewysig deur regulasie 14 met die volgende regulasie te vervang:

“Metodes en prosedures betreffende geabsorbeerde vog en karkasse en porsies behandel met 'n geformuleerde oplossing

14. (1) Die hoeveelheid geabsorbeerde vog van 'n inspeksielot waterverkoelde karkasse sowel as karkasse en porsies wat met 'n geformuleerde oplossing behandel is, moet bepaal word volgens metode A in die Aanhangsel.

(2) Vir karkasse wat met water verkoel word sowel as karkasse en porsies wat met 'n geformuleerde oplossing behandel word, moet die toetse vir geabsorbeerde vog sowel as opname van geformuleerde oplossing gedoen word met aanvang van 'n werkskof in 'n pluimveeabattoir en daarna ten minste elke uur herhaal word.

(3) Die % gemiddelde geabsorbeerde vog van 'n inspeksielot vir waterverkoelde karkasse mag nie die limiet in subregulasie 4(2) aangedui, oorskry nie.

(4) Indien die limiet in subregulasie 4(2) aangedui, oorskry word, moet al die karkasse in die “water spin verkoeler” in porsies opgesny word tot tyd en wyl 'n verdere toets resultate lewer wat binne die perk val.

(5) Die % gemiddelde geabsorbeerde vog en % geformuleerde oplossing opname van 'n inspeksielot mag nie die limiete in subregulasies 4(9)(a) en 5(4)(b) aangedui, oorskry nie: Met dien verstande dat die volgende maksimum toegelate afwykings sal geld --

- (a) karkasse - 1% (QUID); en
- (b) porsies - 2.5% (QUID).

(6) Indien die maksimum toegelate afwykings na verwys in subregulasie 14(5) oorskry word, moet die nodige verstellings onmiddellik gemaak word, 'n verdere toets onverwyld uitgevoer word, en die rekords sodanige verstelling weerspieël.

(7) Die resultate van alle toetse moet aangeteken en vir ten minste een jaar gehou word.

(8) 'n Aanduiding van die % geabsorbeerde vog van 'n inspeksielot bevrore of diepbevrore waterverkoelde pluimveekarkasse kan verkry word volgens Metode B in die Aanhangsel uiteengesit.

(9) Metode C in die Aanhangsel kan gebruik word om 'n aanduiding van die % geabsorbeerde vog en geformuleerde oplossing opname van 'n inspeksielot van bevrore of diepbevrore pluimveesnitte te verkry."

Wysiging van die aanhangsel tot die Regulasies

8. Die Aanhangsel tot die Regulasies word hierby gewysig deur die Aanhangsel met die volgende Aanhangsel te vervang:

"AANHANGSEL

1. METODE A

METODE VIR DIE BEPALING VAN DIE % GEABSORBEERDE VOG IN WATERVERKOELDE PLUIMVEEKARKASSE EN DIE % GEFORMULEERDE OPLOSSING OPNAME VAN PLUIMVEEKARKASSE EN PORSIES:

[Reg. 14(1)]

- (a) In die geval van waterverkoelde karkasse, karkasse behandel met 'n geformuleerde oplossing en porsies behandel met 'n geformuleerde oplossing: Identifiseer en bepaal die massa tot die naaste een gram van elke eenheid van die inspeksielot wat van die produksietyd geneem is direk voor die waterverkoelingsproses of behandelingsproses. Hierdie verteenwoordig die beginmassa (I).
- (b) Plaas die gemerkte karkasse of eenhede van porsies op dieselfde punt op die produksielyn terug.
- (c) (i) In die geval van waterverkoelde karkasse: Nadat die karkasse afgekoel en gedreineer het, word die massa van elke herwonne karkas op die punt die verste van die verkoeler net voor die volgende verwerkingstap, hetsy dit behandeling of verpakking, ens. is, weereens bepaal tot die naaste een gram. Hierdie verteenwoordig die finale massa (F).

- (ii) In die geval van karkasse behandel met 'n geformuleerde oplossing: Nadat die karkasse behandel is word die massa van elke herwonne karkas op die punt die verste van die behandelingstoerusting net voor verpakking en bevriesing, weereens bepaal tot die naaste een gram. Hierdie verteenwoordig die finale massa (F).
- (iii) In die geval van porsies behandel met geformuleerde oplossing: Nadat die porsies behandel is, word die massa van elke herwonne eenheid porsies op die punt die verste van die behandelingstoerusting net na bevriesing en voor verpakking, weereens bepaal tot die naaste een gram. Hierdie verteenwoordig die finale massa (F).
- (d) Karkasse en eenhede met ooglopende water/geformuleerde oplossing sakke mag geïgnoreer word: Met dien verstande dat daar aan die inspeksielotvereistes voldoen word.
- (e) Bepaal die % geabsorbeerde vog/geformuleerde oplossing van elke karkas of eenheid van porsies met behulp van die volgende formule:

$$\frac{(F - I) \times 100}{F} = \% \text{ geabsorbeerde vog/geformuleerde oplossing (QUID)}$$
- (f) Bereken die gemiddelde % geabsorbeerde vog/geformuleerde oplossing opname van die inspeksielot.

2. METODE B

METODE VIR DIE BEPALING VAN DIE % GEABSORBEERDE VOG BY BEVRORE EN DIEPBEVRORE WATERVERKOELDE PLUIMVEEKARKASSE:

[Reg. 14(8)]

- (a) *Doelwit en oogmerk*

Hierdie metode moet gebruik word om die hoeveelheid vogverlies by onlangs bevrore en diepbevrore pluimveekarkasse gedurende ontdooiing te bepaal. Indien hierdie drupverlies uitgedruk as 'n gewigspersentasie van die massa van die karkas (ingesluit al die eetbare afval teenwoordig in die verpakking) die limietwaarde neergelê in paragraaf (g) oorskry, is dit 'n aanduiding dat oortollige vog geabsorbeer is gedurende verkoeling.

Die tegniek is nie van toepassing op pluimvee wat behandel is met 'n geformuleerde oplossing of soortgelyke stowwe ten einde vogretensie te verhoog nie.

- (b) *Woordomskrywing*

Drupverlies bepaal deur hierdie metode word uitgedruk as 'n persentasie van die totale massa van die bevrore of diepbevrore karkas, met inbegrip van eetbare afval.

- (c) *Beginsel*

Die bevrore of diepbevrore karkas, met inbegrip van die eetbare afval teenwoordig, moet toegelaat word om te ontdooi onder beheerde toestande wat die berekening van massaverlies voortspruitend uit vogverlies toelaat.

(d) *Apparaat*

- (i) 'n Skaal met 'n weegvermoë van tot 5 kg en met 'n akkuraatheid van een gram.
- (ii) Plastieksakke groot genoeg om 'n karkas te akkomodeer en met 'n behoorlike toemaakmeganisme, maar moenie oormatig groot wees nie .
- (iii) 'n Termostaties beheerde waterbad wat --
 - (aa) 'n volume water wat nie minder as agt keer die volume van die pluimvee karkas wat getoets moet word, kan bevat; en
 - (bb) die temperatuur van water op 42°C kan handhaaf.
- (iv) Filtreerpapier of ander absorberende papierhanddoeke.

(e) *Metode*

- (i) Sewe karkase word lukraak geneem uit die hoeveelheid pluimvee wat getoets moet word. Die karkasse word by 'n temperatuur van nie hoër nie as -12°C gehou, totdat elke karkas getoets kan word soos beskryf in paragrawe (ii) tot (xii) hieronder.
- (ii) Die buitekant van die pak moet afgevee word om oppervlak water en ys te verwyder. Die massa van die pak en die inhoud daarvan word bepaal tot die naaste gram. Hierdie massa word uitgedruk as M_0 .
- (iii) Die karkas asook enige eetbare afval wat daarmee saam verkoop word, moet verwyder word van die buite omhulsel. Die omhulsel word gedroog en die massa word bepaal tot die naaste gram. Hierdie massa word uitgedruk as M_1 .
- (iv) Die massa van die gevriesde karkas plus afval word bereken deur M_1 van M_0 af te trek.
- (v) Die karkas, met inbegrip van die afval, word in 'n sterk waterdigte plastieksak geplaas met die abdominale holte in die rigting van die geslote end van die sak. Wanneer die karkas en afval in die sak geplaas is, word soveel lug as moontlik uit die sak verwyder deur saampersing en dit moet dan behoorlik toegemaak word.
- (vi) Die sak wat die karkas en eetbare afval bevat, word ondergedompel in 'n waterbad by 42°C tot by die geslote end van die sak, en word so geposisioneer dat die water in die bad nie in die sak kan invloei nie. Dit kan in posisie gehou word deur gewigte indien nodig.
- (vii) Die sak word in die waterbad gelos totdat die termiese middel van die pluimveekarkas $\pm 4^\circ\text{C}$ bereik het. As 'n aanduiding, in die geval van pluimvee by -12°C, kan die tydperk van onderdompeling waartydens die temperatuur van die water by 42°C gehou word, as volg wees:

Massa van karkas en afval	Tyd in minute
Minder as 800 g	65
801 - 900 g	72
901 - 1 000 g	78
1 001 - 1 100 g	85
1 101 - 1 200 g	91
1 201 - 1 300 g	98
1 301 - 1 400 g	105

- (viii) Die tydperk van onderdompeling in subparagraaf (vii) bedoel, word vermeerder met sewe minute vir elke addisionele 100 g of gedeelte daarvan.
- (ix) Die sak en die inhoud daarvan word uit die waterbad verwyder. Die onderkant van die sak word deurboor ten einde die water binne-in die sak te dreineer. Die sak en die inhoud daarvan word toegelaat om te drup vir een uur teen 'n omgewingstemperatuur van tussen 18°C en 25°C.
- (x) Die ontdooide karkas word uit die sak verwyder en die pak wat afval bevat (indien teenwoordig) word uit die abdominale holte verwyder. Die binne- en buitekant van die karkas word met filtreerpaier of papierhanddoeke drooggemaak. Die pak wat afval bevat word deurboor en sodra enige vloeistof gedreineer het, word die sak en ontdooide afval so noukeurig as moontlik drooggemaak.
- (xi) Die totale massa van die ontdooide karkas, afval en pak word tot die naaste gram bepaal en word uitgedruk as M_2 .
- (xii) Die massa van die pak wat die afval bevat word bepaal tot die naaste gram en word uitgedruk as M_3 .

(f) *Berekening van resultaat*

Die hoeveelheid water verloor deur ontdooiing uitgedruk as 'n gewigspersentasie van die bevrore of diepbevrore karkas (met inbegrip van afval) word met behulp van die volgende formule bepaal --

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$

(g) *Evaluasie van resultaat*

Indien die gemiddelde vogverlies deur ontvriesing vir die inspeksielot 7.0% van die gemiddelde massa van die bevrore of diepbevrore pluimveekarkasse oorskry, is dit 'n aanduiding dat die hoeveelheid vog geabsorbeer gedurende verwerking die limiet oorskry.

3. METODE C

METODE VIR DIE BEPALING VAN VOGOPNAME (GEABSORBEERDE VOG EN/OF GEFORMULEERDE OPLOSSING) IN BEVRORE EN DIEPBEVRORE PLUIMVEE PORSIES:

[Reg. 14(9)]

(a) *Doelwit en oogmerk*

Die metode word gebruik om die totale bygevoegde waterinhoud van sekere pluimveesnitte (borsies, dye en boudjies) te bepaal. Die metode behels die bepaling van die water- en proteïeninhoud van monsters van die gehomogeniseerde pluimveesnitte. Die water-proteïen verhouding word dan bereken soos in paragraaf (f)(i) en (ii) uiteengesit vir die spesifieke porsies, om te bepaal of daar oormatige water opgeneem is al dan nie gedurende prosessering (waterverkoeling of ander metodes van water opname soos inspuiting, marinering, ens.).

Hierdie metode is van toepassing op pluimvee wat aan prosesse onderwerp is wat kon lei tot opname van water tydens prosessering, soos byvoorbeeld water gebruik vir verkoeling van karkasse en/of behandeling van die karkasse en snitte met enige oplossing wat water bevat (soos byvoorbeeld maar nie beperk tot inspuiting, tuimel, marinering, ens.).

(b) *Woordomskeywing*

Voginhoud word uitgedruk as 'n persentasie van die totale massa van die bevrore of diepbevrore porsies (borsies, dye en boudjies).

Die snitte betrokke is daardie na verwys in Tabel 1, verwys na as borsies, dye en boudjies.

(c) *Beginsel*

Water- en proteïeninhoud word bepaal volgens die jongste AOAC of ander internasionaal aanvaarbare metodes van analise, die water-proteïen verhouding word bereken en die waarde verkry vergelyk met die waardes in paragraaf (g), wat 15% watertoevoeging by die betrokke snitte aandui.

(d) *Apparaat*

(i) 'n Skaal met 'n weegvermoë van tot 5 kg en met 'n akkuraatheid van een gram.

(ii) Swaardiens bak-snyer met voldoende krag om bevrore of diepbevrore vleis en bene te kap en te vermeng ten einde 'n homogene mengsel te verkry

(iii) Apparaat soos gespesifiseer in die jongste AOAC of ander internasionaal aanvaarbare metode vir die bepaling van water-inhoud.

(iv) Apparaat soos gespesifiseer in die jongste AOAC of ander internasionaal aanvaarbare metode vir die bepaling van proteïen-inhoud.

(e) *Metode en monsterneming*

- (i) Borsies, dye of boudjies word ewekansig van die hoeveelheid pluimveesnitte wat getoets moet word geneem, en bevrore gehou. In die geval van bevrore of diepbevrore grootmaat produkte (snitte nie individueel verpak) kan die groot pakke waarvan monsters geneem gaan word by 0°C gehou word totdat individuele snitte verwyder kan word. Die analise kan die afsonderlike snitte of as 'n saamgestelde monster behels, afhangend van die kapasiteit van die baksnyer om 'n homogene monster te produseer.
 - (ii) Die voorbereiding moet in aanvang neem onmiddellik na verwydering van die snitte uit die vrieskas.
 - (iii) Die snitte word uit alle verpakkingmateriaal gehaal en die gewig van die pluimveesnit bepaal tot die naaste gram. In die geval van 'n saamgestelde monster analise word die totale gewig van die snitte bepaal.
 - (iv) Die heel snitte word opgekap in 'n bak-snyer ten einde 'n homogene mengsel te verkry waarvan 'n monster verteenwoordigend van elke snit geneem kan word. In die geval van analise van 'n saamgestelde monster word al die snitte in die bak-snyer opgekap ten einde 'n homogene mengsel te verkry waarvan twee monsters verteenwoordigend van die snitte geneem kan word.
 - (v) 'n Monster van die gehomogeniseerde mengsel word geneem en onmiddellik gebruik om die water-inhoud te bepaal volgens die jongste AOAC of ander internasionaal aanvaarbare metode.
 - (vi) 'n Monster van die gehomogeniseerde mengsel word geneem en onmiddellik gebruik om die stikstof-inhoud te bepaal volgens die jongste AOAC of ander internasionaal aanvaarbare metode. Hierdie stikstof-inhoud word omgeskakel na ru-proteïen deur dit met die faktor 6.25 te vermenigvuldig.
- (f) *Berekening van resultaat*
- (i) Verseker dat die gewig van water en gewig van proteïen uitgedruk word in gramme vir dieselfde hoeveelheid monster van die gehomogeniseerde mengsel.
 - (ii) Die water-proteïen verhouding word bepaal deur die gewig van die water te neem en die gewig van die proteïen daarin te deel.
- (g) *Evaluasie van resultaat*
- Hoogste toelaatbare W/P verhoudings (15% vlak)**

Snit	Hoogste toelaatbare verhouding
Borsie	4.36
Dy	4.82
Boudjie	4.66

INWERKINGTREDING

9. Hierdie wysigings tree in werking 6 maande na die datum van publikasie.