

SPESIFIKASI DAGING LEMBU (HALAL) BEKU TANPA TULANG

1. SKOP

Spesifikasi ini adalah untuk bekalan daging lembu (beku, tanpa tulang dan 'halal') kepada Jabatan Persekutuan (termasuk sekolah) dan Badan Berkanun Persekutuan di Negeri Sarawak.

2. DEFINISI

Daging Lembu (Halal) Beku Tanpa Tulang hendaklah terdiri daripada daging lembu beku yang diperolehi dari lembu dalam negara atau diimport dan berasal dari negara asal dan disembelih mengikut hukum syarak.

3. DOKUMEN SOKONGAN

3.1 Garis Panduan ini adalah merujuk kepada dokumen berikut:

3.1.1 Peraturan Makanan 1985; dan

3.1.2 "*Microbiological guidelines*" daripada Jabatan Veterinar, Malaysia.

4. KEPERLUAN

4.1 Umum

4.1.1 Penyembelihan daging hendaklah mendapat kelulusan daripada Jabatan Veterinar di peringkat negeri atau negara tempat penyembelihan;

4.1.2 Tempat penyembelihan hendaklah diluluskan dan dalam keadaan bersih;

4.1.3 Daging hendaklah disediakan, dikendalikan, dibekukan dan dihantar dalam keadaan yang bersih;

4.1.4 Daging hendaklah disembelih mengikut hukum syarak Islam;

4.1.5 Daging hendaklah disediakan, dibungkus, disejukkbeu, disimpan, dikendalikan dan dihantar mengikut hukum syarak; dan

4.1.6 Daging hendaklah mematuhi mikrobiologi yang ditetapkan dalam garis panduan oleh Jabatan Veterinar Malaysia.

4.2 Lembu Hidup

Lembu hendaklah bebas dari sebarang penyakit berjangkit dan mendapat kelulusan daripada Jabatan Veterinar negara asal sebelum disembelih.

4.3 **Pembekuan Dan Penyimpanan**

4.3.1 Daging hendaklah didinginkan sebelum disejukkbejukan pada suhu negatif 20°C atau kurang dalam tempoh tiga (3) hari sebelum disejukkbejukan;

4.3.2 Daging hendaklah disimpan dalam suhu negatif 18°C atau kurang; dan

4.3.3 Daging hendaklah dipastikan beku dan tidak kelihatan cairbeku, pembekuan semula atau rosak oleh mana-mana perosak.

4.4 **Penghantaran**

Daging beku hendaklah dihantar menggunakan lori penyejukkbeju atau bekas simpanan (peti sejuk beku) yang mempunyai suhu negatif 18°C.

4.5 **Bekalan Daging**

4.5.1 Daging yang dibekalkan hendaklah masih segar, bersih dan dibungkus dengan keadaan yang kemas;

4.5.2 Daging yang dibekalkan hendaklah 85% isi daging tanpa tulang;

4.5.3 Jenis potongan daging:

4.5.3.1 *Top Side*

4.5.3.2 *Silverside*

4.5.3.3 *Rump*

4.5.3.4 *Striploin*

4.5.3.5 *Knuckle*

4.5.3.6 *Chuck*

5. PEMERIKSAAN DAN PENGUJIAN

Kualiti yang diperlukan bagi daging lembu beku, tanpa tulang dan 'halal' adalah seperti berikut:

5.1 Sijil Kesihatan

5.1.1 Pembekal hendaklah membuktikan dokumen pengesahan dari Jabatan Veterinar dari Negara asal atau pengimport daging.

5.2 Sijil Halal

5.2.1 Pembekal hendaklah mengemukakan dokumen pengesahan sijil halal yang diiktiraf oleh Persatuan/Organisasi Islam.

5.3 Ujian Organoleptik

5.3.1 Daging beku hendaklah diperiksa secara visual untuk pencemaran selepas pencairan. Bilangan sampel dan jenis ujian akan ditentukan oleh Pegawai Pemeriksa. Hanya daging yang bersih dan sihat dengan sekurang-kurangnya 65% baik akan diterima.

5.3.2 Daging terdedah akibat pecah pembungkusan utama dan kedua akan ditolak oleh Kerajaan dan perlu diganti oleh Kontraktor.

5.4 Lain-lain

5.4.1 Daging adalah bebas dari sebarang pengawet, pewarna dan bahan asing.

6. BUNGKUSAN

6.1 Bungkusan Utama

Daging dibungkus dengan ketat dalam plastik yang jelas isi daging dan dilabelkan dengan isi kandungannya.

6.2 Bungkusan Kedua

Bungkusan utama di para 6.1 hendaklah disimpan di dalam kotak gentian '*fibre*' dan diikat dengan pita pekat yang bersesuaian bagi memastikan daging tidak rosak semasa proses penghantaran. Bungkusan yang koyak dan rosak, boleh ditolak oleh pihak Kerajaan.

7. PENANDA UTAMA

7.1 Bungkusan Utama

Setiap bungkusan daging hendaklah jelas dan ditanda mengikut butiran berikut :

Jenis potongan	:
Tarikh Produk	:
Berat	:
Tarikh TamatTempoh	:

7.2 Bungkusan Kedua

Setiap kotak fibre hendaklah jelas dan ditanda mengikut butiran berikut:

Daging (halal) Beku tanpa tulang	
Berat	:
Tanda 'Halal'	:
Jenis Potongan	:
Negara Pengeluar	:
Tarikh Produk	:
No. Batch	:
Nama Rumah Penyembelihan	:
Tempat Penternakan	:
Simpan Dalam Suhu Kurang	:
180°C	
Tarikh TamatTempoh	:

8. JAMINAN KUALITI

8.1 Keluaran bekalan daging lembu hendaklah tertakluk kepada kelulusan pemeriksaan pegawai jabatan. Pembekalan daging yang rendah dari segi kualiti atau berlainan daripada spesifikasi yang diperlukan akan ditolak;

- 8.2 Pegawai pemeriksaan mempunyai hak untuk melakukan pemeriksaan atau ujian sekiranya perlu untuk memastikan bahawa bekalan daging lembu mematuhi spesifikasi;
- 8.3 Pembekal hendaklah melaksanakan semua pemeriksaan dan ujian yang ditetapkan dalam spesifikasi untuk menyokong bahawa bekalan daging lembu mematuhi semua keperluan sebelum dihantar untuk pemeriksaan atau ujian kepada pegawai pemeriksaan Jabatan;
- 8.4 Pegawai pemeriksaan bebas untuk ke premis kontraktor bagi memastikan bahawa lembu untuk bekalan disembelih, dibungkus dan disimpan mengikut hukum syarak; dan
- 8.5 Kontraktor hendaklah mempunyai kemudahan simpanan untuk menyimpan stok daging lembu beku yang akan dibekalkan dalam keadaan bersih.