

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 05/FDS.....:2012

اللحوم المتبلة المبردة
Chilled Marinated Meats

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بإعداد مشروع المواصفة ، " اللحوم المتبلة المبردة" .وقامت (المملكة العربية السعودية) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة ك(مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م .

اللحوم المتبلة المبردة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :/...../..... هـ -/...../..... م

لائحة فنية : صفة الإصدار

اللحوم المتبلة المبردة

المجال ونطاق التطبيق	-1
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية باللحوم الحمراء و لحوم الأرانب و لحوم الطيور الداجنة وطيور النعام (الكاملة والتي على شكل قطع) المتبلة المبردة ولا تشمل منتجات اللحوم المغطاة بالعجينة و البقسماط.	
المراجع التكميلية	-2
"بطاقات المواد الغذائية المعبأة" .	GSO 9 1.2
" الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .	GSO 21 2.2
"مياه الشرب غير المعبأة" .	GSO 149 3.2
" فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .	GSO 150 4.2
"الدجاج المبرد".	GSO 322 5.2
"اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".	GSO 323 6.2
" الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية . الجزء الأول والجزء الثاني " .	GOS 382, 383 7.2
" طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها " .	GSO 592 8.2
" المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية".	GSO 707 9.2
"الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها".	GSO 713 10.2
" دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة "	GSO 815 11.2
"لحوم الجمال الطازجة والمبردة والمجمدة"	GSO 834 12.2
"عبوات المواد الغذائية الجزء الأول : اشتراطات عامة".	GSO 839 13.2
" حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية "	GSO 988 14.2

" اشتراطات الذبح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية " .	GSO 993	15.2
" لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة"	GSO 996	16.2
" لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة " .	GSO 997	17.2
" الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية الجزء الأول"	GSO 1016	18.2
"أكياس عديد الايثيلين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".	GSO 1193	19.2
" الطيور الداجنة والأرانب المبردة والمجمدة".	GSO 1389	20.2
"القواعد العامة لصحة الغذاء" .	GSO 1694	21.2
"عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني :العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة".	GSO 1863	22.2
"لحوم النعام المبردة و المجمدة".	GSO 1870	23.2
" التوابل والبهارات - خليط البهارات والتوابل المطحونة".	GSO 2132	24.2
"GSO CAC MRL 02 الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في المنتجات الغذائية الحيوانية المصدر".		25.2
" المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية"	GSO CAC 193	26.2

-3 تعاريف

لحم: الجزء الصالح للأكل من أية حيوانات ثديية مصرح للمسلمين بأكلها شرعاً والذي تم إنتاجه من حيوان ذبح. طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (15.2).	1.3
لحم مبرد: لحم يحفظ بعد الذبح مباشرة في غرفة تبريد بحيث لا تزيد درجة الحرارة في المركز الحراري على 4°س في مدة لا تتجاوز ٢٤ ساعة.	2.3
لحوم حمراء : هي لحوم تم الحصول عليها من ذبح حيوانات الأبقار و الجاموس و الضأن والماعز و الجمال.	3.3

- 4.3 ماء صالح للشرب : ماء شرب مطابق للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (3.2).
- 5.3 طيور داجنة : أي طيور أليفة مثل : الرومي أو البط أو الإوز أو دجاج غينيا أو الحمام أو السمان (20.2).
- 6.3 طيور النعام: طيور غير مستأنسة أو مستأنسة لا تطير و قادرة على الجري تنتمي لعائلة الراتيت¹.
- 7.3 دجاج لاحم: دجاج يربى خصيصاً لإنتاج اللحم.
- 8.3 لحوم متبلة مبردة: لحوم مبردة يتم تجهيزها من لحوم حمراء بند (3.3) أو طيور داجنة بند (5.3) أو طيور نعام بند (6.3) أو دجاج لاحم بند (7.3) يتم تنبيلها باستخدام مواد غذائية و بهارات بند (1.11.4) و مواد مضافة بند (2.11.4) إما بصورة سائلة أو بصورة جافة بهدف إضافة طعم أو نكهة معينة لها أو تطريتها.
- 9.3 الأرانب: حيوانات ثديية داجنة تربي بهدف الحصول على لحومها, مذبوحة للاستهلاك الآدمي ومستنزف منها الدم ومزال منها الرأس والجلد والأقدام والأحشاء غير القابلة للأكل.

4- المتطلبات

- 1.4 أن تكون المنتجات مصنعة من لحوم حيوانات تم ذبحها في مسلخ طبقاً لما ورد في المواصفات القياسية الخليجية البند(2.2) و البند (10.2) والبند (21.2).
- 2.4 أن تكون المنتجات خالية تماماً من منتجات الخنزير ومشتقاته.
- 3.4 أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة في تصنيعها مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- 4.4 ألا يستخدم في إعداد المنتج أنسجة مخاطية أو أعضاء الجهاز التناسلي أو الضرع أو الرئة أو المريء أو أجزاء من الرأس أو الأحشاء أو أي أجزاء أخرى لا تستخدم عادة كغذاء للإنسان.

¹ الراتيت: مجموعة الطيور سريعة العدو عديمة القدرة على الطيران والتي تشمل كل من طيور النعام و الأيميو والريا والكازواري

- 5.4 أن تكون خالية من التزنخ والروائح غير المرغوب فيها والمواد الغريبة.
- 6.4 ألا تكون ناتجة من لحوم تم تجميدها مسبقاً.
- 7.4 أن يكون المنتج لنوع واحد من اللحوم و لا يتم خلطه بأنواع أخرى من اللحوم.
- 8.4 ان يقتصر شكل المنتج على قطع اللحوم وان لا تكون مفرومة أو مطحونة أو مهروسة.
- 9.4 أن تكون المياه المستخدمة مياه صالحة للشرب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية البند (3.2).
- 10.4 أن يكون المنتج خالياً من بقع الدم الواضحة والكدمات الشديدة والتجمعات الدموية و الخراجات و التقرحات (البثرات).
- 11.4 مع عدم الإخلال بالمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منتج:
- 1.11.4 يمكن استخدام المواد التالية اختياريًا طبقاً للإنتاج الجيد (ملح و خل و بهارات و زيادي و ثوم) أو أية مواد غذائية أخرى يمكن أن تستخدم في تجهيز المنتج.
- 2.11.4 يمكن استخدام المواد المضافة التالية وفق الحدود المنصوص عليها:

المادة المضافة	وظيفتها	الكمية (جزء في المليون) كحد أقصى
أستات الصوديوم (E262)	مادة حافظة, منظم للحموضة, عامل فصل	5000
نترات الصوديوم والبوتاسيوم (E250, E249)	مادة حافظة, مثبت للون	125

- 12.4 أن تكون فترة الصلاحية للحوم المتبلّة المبردة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2).
- 13.4 ألا تزيد بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية و الأدوية البيطرية عن الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (25.2).

- 14.4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية في المنتج مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (18.2).
- 15.4 أن تكون حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (14.2).
- 16.4 ألا تزيد نسبة الملوثات في المنتج عما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (26.2).
- 17.4 أن تكون الحدود القصوى المسموح بها من بقايا المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).
- 18.4 ألا يكون هناك أية دلائل على وجود تسرب لسوائل اللحوم والتوابل أو فقد في مستوى التفريغ في حالة اللحوم المعبأة تحت التفريغ.

5- طرق أخذ العينات

أخذ العينات يتم طبقاً لما ورد في البند (8.2).

6- طرق الاختبار

يتم إجراء الاختبارات طبقاً للمواصفات التي ستعتمدها الهيئة (طرق اختبار للحوم المتبلية المبردة).

7- التعبئة والنقل والتخزين

1.7 التعبئة:

1.1.7 أن يعبأ المنتج في عبوات مناسبة، سليمة، نظيفة وتكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (13.2) و البند (22.2) و البند (19.2).

2.1.7 يجب أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة والتغليف من درجة غذائية ونظيفة وخالية من المواد الغريبة، وذات مكونات معروفة، ولا يسمح فيها باستخدام أي مواد معادة التصنيع.

2.7 النقل:

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6.2) يجب نقل المنتج في وسائل نقل سليمة ونظيفة وألا يكون قد سبق إستخدامها في نقل أية مواد سامة أو ضارة .

3.7 التخزين:

أن يتم تخزين المنتج في مخازن تحت درجة حرارة (٠ - ٤°س) و بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث، وأن ينطبق عليها المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (6.2) .

8- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) والبند (4.2) يجب أن يتوافر في بطاقة المنتج البيانات الإيضاحية التالية:

1.8 يجب توضيح أسم الحيوان و نوع اللحم ونوع القطعة ودرجة الجودة (في حالة تدرج اللحم حسب الجودة) وتاريخ التجهيز وتاريخ انتهاء الصلاحية .

2.8 توضيح نوع و نسب (وزن/وزن) جميع المكونات المضافة للمحلول المضاف للحم الخام أو أحد منتجاته أو إلى الدواجن أو احد منتجاتها سواء كان مضاف بصورة مفردة أو بصورة مركبة بالنسبة للوزن على بطاقة المنتج على شكل قائمة.

3.8 أن لا تحتوي البطاقة على إي إدعاءات سواء كانت صحية أو تغذوية.

4.8 توضيح وزن المنتج الصافي بالنظام المتري.

المصطلحات الفنية

Technical Terms

Package	عبوة
Label	بطاقة
Ingredients	مكونات
Chilled	مبرد
Irradiation	تشعيع
Handling	تداول
Polyethylene	عديد الإثيلين
Pork	خنزير
Food Grad	درجة غذائية
Packaging	تعبئة وتغليف
Transportation	نقل
Freeze	مجمد
Condemned	غير صالح
Storage	تخزين
Claim	إدعاءات
Net Weight	الوزن الصافي
Marinated	متبلة

المراجع العلمية

1. Labeling of ‘added ingredients’ in meat products covered by MPR regulations 5.
A guide to regulation compliance incorporating guidance on best practice (version 2 May 2010).
2. Federal register/ Vol/ 76, No. 144/Wednesday, July 27, 2011/proposed rules.