

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

مشروع: نهائي

GSO5/ FCD / 2016

الإستاكوزا (اللويستر) المجمدة سريعاً
Quick frozen lobsters

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع 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

ICS:67.120.30

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 المواصفات الغذائية والزراعية" بإعداد المواصفة القياسية الخليجية "الإستاكوزا (اللوبستر) المجمدة سريعاً" من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة قياسية خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () والذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م.

الإستاكوزا (اللويستر) المجمدة سريعاً

1-المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالإستاكوزا (اللويستر) المجمدة سريعاً سواء الخام أو المطهية من أصناف الروك لويستر (الصدفي)، والاسيبي لويستر (الشوكي) وسليبر لويستر (الأملس) وعلاوة على ذلك فإنها تنطبق على لويستر القرفصاء المجمد سريعاً الخام أو المطبوخ (الأحمر والأصفر).

2-المراجع التكميلية

GSO 9	1/2	" بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
GSO 20	2/2	طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".
GSO 21	3/2	"الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها".
GSO 22	4/2	"طرق إختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".
GSO 150-2	5/2	" فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية " .
GSO 323	6/2	" إشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .
GSO 815	7/2	" دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك " .
GSO 839	8/2	" عبوات المواد الغذائية الجزء الأول : اشتراطات عامة " .
GSO 988	9/2	" حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .
GSO 998	10/2	" طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية في المواد الغذائية " .
GSO 1016	11/2	" الحدود الميكروبيولوجية للمواد الغذائية – الجزء الأول " .
GSO 382	12/2	" الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية . الجزء الأول " .

13/2	GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية . الجزء الثاني " .
14/2	GSO 1881 " طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها" .
15/2	GSO 1026 " مدونة ممارسات النظافة لتجهيز والنقل و تداول وتخزين الأسماك " .
16/2	GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء " .
17/2	GSO /CAC 192 " المواصفة العامة لمضافات الأغذية " .

3-التعاريف

1/3 تعريف المنتج

منتج يحتوي نوع واحد من اللوبسترات يتم تحضيره بالتجميد من أي جنس أو عائلة تستخدم للاستهلاك الأدمي كالجنس *Homarus* من عائلة *Nephropidae* أو أجناس عائلات *Palinuridae* و *Scyllaridae* و *Nephrops norvegicus* أو *Cervimunida johnii*، *Pleuroncodes* و *Pleuroncodes planipes* و *monodon* من عائلة *Galatheidae*.

- يجب أن لا تحتوي العبوة علي خليط من الأنواع السابقة.

2/3 تعريف العملية

1/2/3 عملية التجميد : تتم عملية التجميد السريع باكتمال التجميد ولا تعتبر عملية التجميد كاملة الا بوصول درجة الحرارة في مركز المنتج إلى درجة -18° درجة مئوية أو أقل، في أقل وقت ممكن على أن يخزن المنتج تحت ظروف تجميد يحافظ على درجة الحرارة في المركز الحراري ودرجة الجودة أثناء النقل والتخزين والتوزيع.

2/2/3 عملية التزجيج: هي عملية الغرض منها تكسية الإستاكوزا (اللويستر) بطبقة رقيقة من الثلج ويكون الماء المستخدم في عمليات الغسيل والتزجيج من المياه الصالحة للشرب طبقاً للمواصفات القياسية الخاصة بها أو من مياه البحر النظيفة المطابقة للاشتراطات الصحية .

3/2/3 عملية التجهيز والتغليف: تتم عملية التجهيز والتغليف بعد التجميد مباشرة بحيث تقلل من احتمالات الجفاف والأكسدة.

4/2/3 التقديم او العرض

يُسمح بعرض المنتج باي طريقة شريطة أن:

- يلبي جميع متطلبات هذه المواصفة.
- يوصف بشكل كاف على العبوة لتجنب خداع أو تضليل المستهلك.

4-المتطلبات

1/4 أن يتم أعداد المنتج من الإستاكوزا (اللويستر) السليمة الطازجة الصالحة للاستهلاك الادمي بوضعها في الماء المغلي بعد الصيد مباشرة (لتفادي نشاط الإنزيمات المحللة السريعة) أو دخوله في التجمد مباشرة بصورة حية.

2/4 أن يتم تجميد المنتج سريعاً بعد الغلي مباشرة في الماء حتى لا يتعرض المنتج للأكسدة أو الجفاف أو التلف.

3/4 ان لا تزيد نسبة المعادن الثقيلة عن النسب المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2/2) .

4/4 أن يتم حفظ المنتج على درجة حرارة لا ترتفع على - 18 درجة مئوية .

5/4 أن يكون نقل وتداول المنتج في ثلاجات لا ترتفع درجة حرارتها على - 18 درجة مئوية.

6/4 ألا يزيد العد الكلي لبكتريا المجموعة القولونية عن 100 خلية / مل .

7/4 لا يجوز إعادة تجميد المنتج بعد تسييحه.

8/4 أن يكون المنتج محتفظاً بالخواص الحسية من حيث الطعم والرائحة الطبيعية.

9/4 ألا تزيد نسبة المركبات النتيتروجينية الطيارة الكلية على 65 مغم/ 100غم من لحم الإستاكوزا (اللويستر).

10/4 ألا تزيد نسبة الأمين ثلاثي الميثيل على 40 مغم / 100غم من لحم الإستاكوزا (اللويستر).

11/4 أن يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها.

12/4 ألا يزيد عد بكتريا استافيلوكوكس اوريس على 1000 خلية/غم، على أن يكون المنتج خالياً من سمومها.

- 13/4 ألا يزيد العد الكلي للبكتريا الهوائية على مليون خلية /غرام.
- 14/4 أن يكون المنتج خالياً من ميكروب الفبريوباراهايمولتكس.
- 15/4 أن يكون المنتج خالياً من بكتريا كلوستريديم بتيولنيم وسمومها.
- 16/4 أن يكون المنتج خالياً من بكتريا الاشريشيا كولاي.
- 17/4 أن يكون المنتج خالياً من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.
- 18/4 أن يكون المنتج خالياً من بكتريا السالمونيلا والشيجلا في 25 جرام.
- 19/4 ألا تزيد نسبة الهستامين على 20 مغم / 100غم من لحم المنتج.
- 20/4 ألا تزيد نسبة حمض الثيوباريتيورك على 4.5 مغم مالونالدهيد / كغم من لحم المنتج.
- 21/4 أن تكون فترة صلاحية المنتج ضمن الحدود المسموح بها بالبند(5/2).
- 22/4 تكون العينة معيبة في حالة تجاوز عيب أو أكثر من العيوب بالحدود المسموح بها بالبند (14/2).
- 23/4 يجب أن تكون جميع المكونات الأخرى المستخدمة من الدرجة الغذائية وتتوافق مع جميع معايير الدستور المعمول بها.

5- المعايير الوصفية

- 1/5 يتم تسييح المنتج بوضعه في طبقة واحدة داخل كيس خاص يغمر في الماء على درجة حرارة لا تزيد على 35° درجة مئوية ويستدل على تمام التسييح عن طريق الضغط على الكيس من الخارج للتأكد من التسييح دون تعريض قوام المنتج للتلف بالضغط العميق أو الشديد.
- 2/5 في حالة الإستاكوزا (اللويستر) المطهية يتم الطهي على درجة حرارة في 65 - 75° درجة مئوية على أن يتم الطهي التام دون زيادة في الطهي خلال زمن محدد يتوقف على حجم المنتج ودرجة الحرارة المستخدمة ويتم تحديد درجة الحرارة والزمن بتجارب أولية مسبقة:
- 1/2/5 الطهي بالشي:

يتم بلف المنتج في رقائق ألومنيوم ويوضع على رف الفرن ويترك لتمام الطهي.

2/2/5 الطهي بالبخار:

يتم بلف المنتج في رقائق ألومنيوم ويتم الطهي فوق سطح مثقب فوق ماء مغلي.

3/2/5 الطهي بالغليان:

يتم بوضع المنتج في كيس حراري محكم الغلق ثم يغمر في الماء حتى تمام الطهي.

3/2/5 الطهي بالميكرويف:

يتم وضع المنتج داخل عبوة ملائمة ويتم التسخين داخل فرن ميكرويف ويتم الطهي طبقاً للقواعد المتعارف عليها.

3/5 العيوب:

1/3/5 الجفاف العميق:

يكون على شكل تغيرات بيضاء أو صفراء اللون على السطح تخفي لون اللحم ولا يمكن إزالتها بالقشط دون التأثير على مظهر العينة ولا يزيد مساحة التغير في اللون نتيجة الجفاف على 10% من مساحة سطح العينة أو 10% من وزنها.

2/3/5 المواد الغريبة:

وجود أي مواد غير الإستاكوزا (اللويستر) في وحدة العينة باستثناء مواد التعبئة والتغليف ولا تؤثر على الصحة العامة وتوجد بكميات أو بنسب يمكن ملاحظتها أو قياسها وتدل على عدم توافق الممارسات الصحية وشروط الإنتاج الجيد.

3/3/5 الرائحة والنكهة:

وجود أي روائح أو نكهة غير مقبولة تدل على حدوث تحلل أو تزنخ.

4/3/5 تغير اللون:

تغير اللون نتيجة تحلل أو تزنخ أو وجود بقع سوداء بنسبة أكثر من 10% من سطح الإستاكوزا (اللويستر) أو ظهور لون أسود أو بني أو أخضر أو أصفر متحدين أو منفردين في الأكثر من 10% من وزن لحم اللويستر.

6- طرق أخذ العينات والفحص

1/6 أخذ العينات

(أ) يجب أن يتم أخذ العينات من الإرسالية أو اللوط لفحص المنتج وفقا لخطة أخذ العينات المناسبة وطبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9/2) مع تحديد حدود الجودة المقبولة. وفي حالة وجود الاستاكوزا بالقشرة الصدفية تكون وحدة العينة من الاستاكوزا فردية. اما في حالة الاستاكوزا منزوعة القشرة الصدفية تكون وحدة العينة لا تقل عن 1 كغم من الاستاكوزا من الحاوية الأولية .

(ب) يجب أن يتم أخذ العينات من أجل فحص الوزن الصافي وفقا لخطة أخذ العينات المناسبة وطبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9/2).

2/6 الفحص الحسي والفيزيائي

يجب أن تكون العينات المأخوذة للفحص الحسي والفيزيائي تُجري من قبل أشخاص مدربين في هذا الفحص باستخدام الإجراءات المذكورة من بند 3/10 الي بند 6/10 ، المرفق ألف، والمبادئ التوجيهية للتقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات (CAC / GL 31-1999).

3/6 تحديد الوزن الصافي

1/3/6 تحديد الوزن الصافي للمنتجات التي لا يغطيها الثلج

يحدد الوزن الصافي (غير شامل لمواد التعبئة والتغليف) لكل وحدة عينة وتكون في حالة تجميد.

2/3/6 تحديد الوزن الصافي من المنتجات التي تغطيها الثلج

(الطرق البديلة)

(1) بمجرد إزالة العبوة من درجة حرارة التخزين التجميد، تُفتح على الفور وتُوضع المحتويات تحت رذاذ لطيف من الماء البارد حتى يتم إزالة كل الثلج التي يمكن رؤيته. بعد ذلك يتم إزالة المياه باستخدام منشفة ورقية ويتم وزن المنتج.

(2) يتم غمر العينة المزججة السابق وزنها في حمام ماء باليد، حتى يتم إزالة جميع التزجيج، الذي يمكن الشعور به بالأصابع. بمجرد أن يصبح سطح العينة خشن، يتم إزالة العينة التي لا تزال مجمدة من حمام المياه وتجفيفها باستخدام منشفة ورقية قبل تقدير المحتوى الصافي للمنتج بوزنها للمرة الثانية. من خلال هذا الإجراء يمكن تجنب فقد ذوبان الجليد بالتقطيط و / أو إعادة تجميد الرطوبة.

(3) (أ) بمجرد إزالة العبوة من درجة حرارة التخزين التجميد، ضع المنتج في وعاء يحتوي على كمية من المياه الصالحة للشرب درجة حرارته 27° درجة مئوية ومساوي 8 أضعاف وزن المنتج . يترك المنتج في الماء حتى يُذاب كل الجليد. في حالة التجميد الكمي للمنتج، نقوم بتقليب الكمية عدة مرات اثناء عملية الذوبان. يمكن تحديد اكتمال نقطة الذوبان من خلال جس الكمية بلطف.

(ب) اوزن غربال نظيف وجاف المنسوج من القماش حجم الفتحة 2.8 ملم مربع (ISO توصية R565) أو 2.38 ملم (US غربال قياسي رقم 8).

- إذا كانت كمية المحتوي الكلي للعبوة 500 غرام أو أقل، استخدم غربال او منخل يبلغ قطره 20 سم (8 بوصة).

- إذا كانت كمية المحتوي الكلي للعبوة أكثر من 500 غرام، استخدم غربال او منخل يبلغ قطره 30 سم (12 بوصة).

(ج) بعد إزالة كل الثلج الذي يمكن مشاهدته أو الشعور به وسهولة فصل اللوبستر ، تُفرغ محتويات الحاوية على المنخل السابق وزنه. يُركن الغربال في زاوية مقدارها حوالي 20° لمدة دقيقتين.

(د) اوزن الغربال الذي تحتوي على المنتج. اطرح وزن الغربال. يعتبر الرقم الناتج جزءا من المحتوى الصافي للعبوة.

4/6 تحديد العدد

عندما يذكر العدد علي العبوة ، يتم عد جميع اللوبستر أو الذبول في الحاوية الابتدائية ويقسم العدد من اللوبستر علي متوسط الوزن لتحديد عدد لكل وحدة وزن.

5/6 إجراءات الذوبان

إذابة وحدة العينة المغلفة في كيس وغمره في الماء في درجة حرارة الغرفة (لا تزيد 35 ° درجة مئوية). يتم تحديد الذوبان الكامل للمنتج عن طريق الضغط بلطف على كيس من حين لآخر حتى لا تتلف نسيج اللوبستر، حتى لا توجد أي بلورات ثلجية أو جليد متبقي.

- في الحالات التي يكون فيها القرار النهائي بشأن رائحة / نكهة ولا يمكن أن تكون في حالة مذاق، يجهز جزء صغير من وحدة العينة (100-200 غم) دون تأخير لأغراض الطهي ورائحة / نكهة ويتم التأكيد باستخدام أحد طرق الطهي المحددة في الفقرة 2/5.

7- طرق والاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (6) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للاختبارات التالية :

- 1/7 يتم تقدير بقايا المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (12/2) و(13/2).
- 2/7 يتم الفحص الإشعاعي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9/2) و(10/2).
- 3/7 يتم الكشف عن المعادن الثقيلة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (2/2).
- 4/7 يتم الكشف عن المواد المضافة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (17/2).

8 - التعبئة والنقل والتخزين**1/8 التعبئة**

- 1/1/8 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (6/2) ، (10/2) يجب أن يراعى المتطلبات التالية عند تعبئة الإستاكوزا (اللويستر):
- 2/1/8 يجب أن يعبأ المنتج في عبوات تحافظ على الجودة الصحية وسلامة المنتج.
- 3/1/8 يجب أن يعبأ المنتج من صنف واحد متجانس في الحجم داخل العبوة.

2/8 النقل

تنتقل العبوات المعبأة في صناديق مصنوعة من البلاستيك أو الخشب أو أية وسيلة أخرى تفي بحماية العبوات من الكسر أو التلف أثناء النقل والتداول وتكون الصناديق غير ملوثة بأي مواد سامة أو كاوية أو ضارة.

3/8 التخزين

أن يكون تخزين العبوات المملوءة بعيداً عن أية مادة سامة أو قابلة للانفجار أو الاشتعال كما يراعى تخزينها بعيداً بقدر الإمكان عن الرطوبة والحرارة المرتفعة ووفقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6/2) و المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7/2) .

9- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه متطلبات المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (1/2) و المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (3/2) يجب أن يوضح على بطاقة المنتج ما يلي :

1/9 اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

2/9 اسم المستورد وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت

3/9 اسم الصنف ونوعه على سبيل المثال استاكوزا (اللويستر) صدفية أو شوكية.

4/9 الوزن الصافي (وزن المنتج بعد فصل الطبقة الثلجية).

5/9 اشتراطات التخزين والتداول.

6/9 تاريخ التجميد - تاريخ انتهاء الصلاحية أو فترة الصلاحية.

7/9 بلد المنشأ واسم وعنوان المستورد في حالة الاستيراد.

8/9 البيانات الايضاحية على حاويات غير البيع بالتجزئة

يجب أن تكون المعلومات المحددة أعلاه إما على الحاوية أو في وثائق مرفقة، إلا أن اسم الصنف واسم المنتج او المعبيء وعنوانه وعلامته التجارية وكذلك تعليمات التخزين يجب أن تظهر دائماً علي الحاوية

Technical terms

المصطلحات الفنية

Coliform group.....بكتيريا المجموعة القولونية

deep dehydration.....الجفاف العميق

glazing.....الترجيح

discolouration.....تغير اللون

Main references

المراجع الرئيسية

Egyptian standards

المواصفة القياسية المصرية

No. 5022 /2005

رقم 5022 / 2005

Quick frozen lobsters

الإستاكوزا (اللوبستر) المجمدة سريعاً

CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN LOBSTERS

CODEX STAN 95-1981

Adopted 1981. Revisions 1995, 2004. Amendments 2011, 2013, 2014.