هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع مواصفة نهائي

Final Draft Standard FDS

تحديث اللجنة الفنية الخليجية رقم **TC05**

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

تحديث

GSO1406 /2017

شرائح الأسماك المجمدة
Frozen Fishes Fillets

I.C.S: 67.120.30

This document is a draft GSO Standard circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a GSO Standard until approved by GSO.

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

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني لـ/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ / / هـ ،الموافق / / م اعتماد تحديث (المواصفة القياسية/اللائحة الفنية) الخليجية (رقم المواصفة القياسية/اللائحة الفنية الخليجية وعنوانها) باللغة (العربية/الإنجليزية) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل (اللجنة الفنية/اللجنة الفنية الفرعية/مجموعة العمل) الخليجية رقم TC... or TC.../SC...or TC../WG.. " اسم اللجنة الفنية/الفرعية/مجموعة العمل" المدرجة في خطة (اسم الدولة المكلفة).

على أن تلغي المواصفة القياسية/اللائحة الفنية الخليجية رقم (/) وَتحل محلها.

شرائح الأسماك المجمدة

1. المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بشرائح الأسماك المجمدة تجميداً سريعاً بأنواعها المختلفة والمعدة للاستهلاك الآدمي المباشر بالجلد أو بدونه وبدون إجراء أية عمليات تصنيعية إضافية عليها ولا تختص بالمنتج المعد لمزيد من العمليات التصنيعية أو لأغراض صناعية أخرى.

2. المراجع التكميلية:

1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

2.2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

3.2 GSO 2233 "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".

4.2 GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".

5.2 GSO150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية–الجزء الأول: فترات الصلاحية الالزامية".

6.2 GSO150-2 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية".

7.2 GSO 589 "الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار الأسماك والقشريات ومنتجاته ".

8.2 GSO 1881 "طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها".

9.2 GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة ".

10.2 GSO 380 "الأسماك المبرة".

11.2 GSO 194 "مياه الشرب غير المعبأة".

12.2 GSO 384 "الثلج المعد للاستهلاك الآدمي".

13.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – اشتراطات عامة".

14.2 GSO 1026 " دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك ".

15.2 GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الاول".

16.2 GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات من المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".

17.2 GSO 514 "الاشتراطات الفنية والصحية العامة لتداول الأسماك الطازجة في (البحر) ".

18.2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".

19.2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع في المواد الغذائية ".

20.2 GSO 655 "الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها".

21.2 GSO 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".

22.2 GSO CAC/MRL 2 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية".

23.2 GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

3. التعاريف:

1.3 سمك طازج:

سمك تم اصطياده او حصادة حديثاً ولم يعامل بأي وسيلة حفظ سوى عملية تبريد فقط وصالح للاستهلاك الآدمي.

2.3 شرائح الأسماك:

شرائح أو قطع من هذه الشرائح غير منتظمة الشكل والحجم، انتزعت من نفس الأنواع من الأسماك الطازجة الصالحة للاستهلاك الأدمي وذلك بالتقطيع الموازي أو العرضي للعمود الفقري وتقطع هذه الشرائح الى قطع مناسبة لتسهيل عمليتي التعبئة والتصنيع.

3.3 عملية التجميد السريع:

عملية تجميد المنتج بشكل مفاجئ وسريع بعد التحضير، لضمان وصول درجة حرارته الى الحد الذي تتم فيه البلورة بسرعة الى حدها الأعلى وذلك باستخدام المعدات المناسبة لهذه الطريقة ولا تعتبر عملية التجميد السريع تامة ما لم تكن درجة حرارة المركز الحراري للمنتج عند ثباتها قد وصلت الى –١٨ °س أو أقل.

ويسمح بإعادة تعبئة المنتجات المجمدة سريعاً تحت ظروف خاضعة للرقابة بحيث تحافظ على جودة المنتج، تليها إعادة تطبيق عملية التجميد السريع.

4.3 التغطية بطبقة رقيقة من الثلج (الجلزنة):

تكوين طبقة رقيقة واقية من الثلج على السطح الخارجي للمنتج المجمد (التزجيج) لغرض حماية المنتج وذلك برشه أو بغمره بماء صالح للشرب (11.2)، او باستخدام محلول التغطية السطحية بالجليد لا تزيد عن (١٠%) من وزن المنتج (وزن/وزن).

5.3 الجفاف الشديد (حروق التجميد)

فقد كبير في الرطوبة يتضح بتغير اللون الطبيعي للطبقة السطحية لشرائح الاسماك الى اللون الابيض او الاصفر، بحيث يمتد إلى العمق أسفل السطح ويصعب إزالته دون إتلاف المظهر الطبيعي لشرائح السمك.

6.3 المواد الغريبة

وجود أية مادة ليست من أصل المنتج ولا تشكل تهديداً لصحة الإنسان ويمكن تمييزها دون تكبير أو موجودة بكميات يمكن ان تحدد بأية طريقة بما فيها التكبير، والتي تعطي انطباعاً بعدم الالتزام بطرق التصنيع الجيدة او متطلبات الممارسات الصحية الجيدة.

7.3 العظام الكاذبة (الأضلاع):

أضلاع تمتد تقريباً أفقياً من الضلوع الجانبية إلى الأنسجة العضلية.

4. تصنيف المنتج

1.4 حسب التعبئة

شرائح سمك مفردة مجمدة مجلزنة أو غير مجلزنة

2.4 حسب التجهيز

1.2.4 شرائح بالجلد والقشور وعظام الأضلاع الكاذبة موجودة أو منزوعة

2.2.4 شرائح بالجلد بدون القشور وعظام الأضلاع الكاذبة موجودة أو منزوعة

3.2.4 شرائح بدون الجلد وعظام الأضلاع الكاذبة موجودة أو منزوعة

.5 المتطلبات:

يجب أن يتوافر في شرائح الأسماك المجمدة المتطلبات الآتية:

1.5 أن تحضر شرائح الأسماك المجمدة من أسماك طازجة ونظيفة وسليمة وصالحة للاستهلاك الأدمي وتم اصطيادها بطرق مشروعة ومن أماكن غير موبوءة وتكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).

2.5 أن يتم إنتاج شرائح السمك المجمد طبقاً للشروط الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (4.2/2.2).

3.5 أن يجمد المنتج تجميداً سريعاً بحيث لا تزيد درجة حرارة مركزه الحراري على (−١٨س).

4.5 أن تنقل شرائح الأسماك المجمدة بعد تجميدها مباشرة إلى مخازن لا تزيد درجة حرارتها على (−١٨).

5.5 في حالة عدم التجميد السريع لشرائح الأسماك يجب أن تحفظ عند درجة حرارة تتراوح بين (+١س إلى −٠,٥ س) ولمدة لا تزيد على ١٢ ساعة قبل عملية التجميد.

6.5 أن يكون الثلج المستخدم في عملية التبريد مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (12.2).

7.5 أن يكون الماء المستخدم في التغطية السطحية بالجليد (التزجيج) أو في المحلول المستخدم لذلك الغرض مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (11.2) وفي حال استخدام مياه بحر يجب ان تكون نظيفة وتلبي نفس المتطلبات المكروبيولوجية للمياه الصالحة للشرب وخالية من المواد غير المرغوبة.

8.5 يجوز تغطية شرائح الأسماك المجمدة المفردة بطبقة رقيقة من الثلج (جلزنة) للحد من الجفاف السطحي.

9.5 أن تتم تعبئة المنتج للحد من الجفاف وتقليل التزنخ، كما يجب أن يبقى المنتج مجمداً بحيث لا تزيد درجة حرارة مركزه الحراري على (−١٨) ٥ س وذلك للحفاظ على جودته أثناء النقل والتخزين والتداول.

10.5 ألا تزيد نسبة الهستامين في المتوسط على ١٠ملجم/١٠٠جرام من لحم السمك على أساس متوسط عدد العينات المختبرة، بشرط ألا تحتوي أي عينة منفردة على أكثر من ٢٠مجم/١٠٠ملجم من لحم السمك.

11.5 أن يكون قوام المنتج متماسكاً وخالياً من الحالات غير العادية مثل الحالة الهلامية أو اللبنية أو الطباشيرية.

12.5 أن يكون المنتج خالياً من التغير اللوني وأي رائحة أو نكهة غير مقبولة.

13.5 يجب أن يكون المنتج خالياً من العيوب التالية:

1.13.5 العيوب الظاهرية:

2.1.13.5 التغير اللوني: ألوان غير عادية يمكن تمييزها وتشمل الكدمات أو الجلطات الدم أو التلون البني أو الأصفر أو أي لون مغاير لطبيعة السمك

2.1.13.5 الجفاف (حروق التجميد): فقد واضح في الرطوبة يعطي لون غير عادي على الطبقة السطحية مغطياً لون شرائح السمك والذي يمتد إلى أسفلها ويصعب إزالته بالكشط بالسكين أو أي آلة أخرى دون إتلاف المظهر الطبيعي لشرائح السمك.

عندما تكون مساحة سطح المتأثر أكبر من ١٠% من المساحة الكلية للعينة، او لوزن العبوة حسب ما هو موضح بالجدول التالي:

	وزن العبوة	المساحة المعيبة
١	وحدات تزن ٢٠٠ غرام أو أقل	٢٥سم٢ أو أكبر
٢	وحدات تزن من ٢٠١ – ٥٠٠ غرام	٥٠ سم٢ أو أكبر

٣	وحدات تزن من ٥٠١ –٥٠٠٠ غرام	١٥٠ سم٢ أو أكبر

2.13.5 المواد الغريبة

أن يكون المنتج النهائي خالياً من أية مواد غريبة تشكل خطورة على صحة المستهلك.

3.13.5 الطفيليات:

عندما يكون عدد الطفيليات أثنين أو أكثر لكل كيلوغرام من وحدة العينة ويزيد قطر الطفيل المتحوصل على ٣مم أو يزيد طول الطفيل غير المتحوصل على ١٠مم.

4.13.5 العظام الكاذبة (الأضلاع):

أذا احتوت على أكثر من عظمة من أحد الاشكال التالية لكل كغ من وحدة العينة (في حالة المنتج منزوع العظام):

1.4.13.5 لكل كيلو جرام، أي عظم طوله أقل من عشرة ملم لا يعتبر عيباً أذا كان قطره ١ ملم أو أقل، ويسمح بعظم واحد فقط طوله ١٠ سم أو أكثر على أن لا يزيد قطرة عن ١ ملم.

2.4.13.5 أي عظمة طولها ٥ مم أو أقل لا تعتبر عيباً أذا كان قطرها لا يزيد على ٢ ملم.

3.4.13.5 الجزء القاعدي من العظمة (موضع اتصاله بالفقرة) لا يؤخذ في الاعتبار إذا كان عرضه ٢ملم أو أقل.

5.13.5 أن وجدت أية رائحة أو نكهة غريبة ناتجة عن التحلل أو التزنخ او رائحة أعلاف.

6.13.5 اذا كانت اللحمية في وضع جيلاتيني شديد مع وجود نسبة رطوبة أكثر من ٨٦% في اي وحدة عينة أو اي سمكة، مع وجود قوام عجيني ناتج عن الاصابة بالطفيليات تؤثر على أكثر من ٥% من وزن العينة.

14.5 ألا يزيد عدد أجزاء شرائح السمك الصغيرة (التي تزن أقل من ٣٠ جرام) على شريحة واحدة في العبوة التي تزن أقل من ٢٥٠ جرام ولا تزيد على أربع شرائح لكل كيلوجرام في العبوة التي تزن ٢٥٠ جرام أو اكثر.

15.5 ألا تزيد الحدود الميكربيولوجية في المنتج على ما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (19.2).

16.5 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (15.2/17.2).

17.5 ألا تزيد المستويات الاشعاعية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (18.2).

18.5 ألا تزيد الملوثات والسموم في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (21.2).

19.5 أن تكون العقاقير البيطرية في الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (22.2).

20.5 أن تكون المواد المضافة في الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (23.2).

.6 التعبئة:

1.6 أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (13.2).

.7 النقل والتخزين:

1.7 أن يراعى عند نقل وتخزين وتداول المنتج الشروط الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (9.2) و (14.2).

2.7 أن تنقل وتخزن شرائح الأسماك المجمدة عند درجة حرارة لا تزيد على (-١٨)o س.

.8 البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) و(3.2) يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:

1.8 اسم ونوع السمك (التجاري أو الشائع) وشكل تعبئته وتجهيزه والنوع والجنس.

2.8 مكان صيد السمك (استزراع أو صيد بحري أو نهري).

3.8 كتابة بلد المنشأ

4.8 يجب ان يوضح على بطاقة المنتج عبارة "مجمد سريعاً" او "مجمد"

5.8 يجب ان توضح على بطاقة المنتج درجة الحرارة المثلى لنقل وتوزيع وتخزين ولحفظ المنتج (-١٨) oس أو أقل.

6.8 تحديد الوزن الصافي للمنتج وذلك في حالة شرائح الأسماك المجمدة المجلزنة.

7.8 يجب أن توضح على بطاقة المنتج عبارة (يمنع إعادة تجميد المنتج بعد تسييحه "إذابة الثلج").

9.8 إذا تمت عملية التغطية السطحية بالجليد (التزجيج) بماء البحر يجب ذكرها على بطاقة المنتج.

10.8 تاريخ التجميد وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة واضحة وغير رمزية (شهر-سنة) كما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2).

11.8 يجب ان يوضح على بطاقة المنتج أي طريقة تحضير مثل إزالة الجلد أو العظام. وعند الاعلان ان شرائح الاسماك منزوعة العظم، يجب ان تزال جميع العظام بما فيها العظم (الحرقفي) الصغير.

9. أخذ العينات:

1.9 تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8.2).

المصطلحات الفنية

Crystallization ..... بلورة

Gelatinous ..... جيلاتيني

Thawing ..... التسييح

Glazing ..... التغطية بطبقة رقيقة من الثلج (الجلزنة)

Oxidative rancidity ..... تزنخ أكسيدي

Discoloration ..... تغير لوني

Freezer burns ..... حرق التجميد

Fish fillets ..... شرائح الأسماك

Pin– bone ..... عظم حرقفي

Belly burst ..... انفجار البطن

Body deformation ..... تشوه الجسم

Loose belly bone ..... تفكك عظام البطن

Damage of protective coating ..... تلف طبقة التغطية

Dehydration ..... جفاف

Whole fish ..... سمك كامل

Whole fish ..... سمك مجهز

Gutted fish ..... سمك منزوع الأحشاء

Gutted and gilled fish ..... سمك منزوع الأحشاء والخياشيم

Gutted and headed fish ..... سمك منزوع الأحشاء والرأس

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي، شرائح الأسماك المجمدة تجميداً سريعاً، CODEX STAN. 190-1995
- المواصفات القياسية المصرية: الأسماك المجمدة، الجزء الثاني: الشرائح الطولية.
- المواصفة القياسية الأردنية: شرائح الأسماك المجمدة.
- المواصفة القياسية السعودية الاسماك المجمدة م ق س ١١١٤