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

مشروع مواصفة نهائي

Final Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO ..... /2017

الأسماك المجمدة
Frozen Fish

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

الأسماك المجمدة

1. المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه المواصفة القياسية بالأسماك المجمدة بأنواعها وأشكالها المختلفة.

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

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

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

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

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

9.2 GSO 380 "الأسماك المبردة".

10.2 GSO 194 "مياه الشرب غير المعبأة".

11.2 GSO 384 "الثلج المعد للاستهلاك الآدمي".

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. التعاريف:

1.3 سمك مجمد: منتج مجهز من أسماك طازجة سليمة، قد تزال منها الأحشاء والزعانف والخياشيم والرأس، وقبل عملية التجميد يتم غسلها بالماء وتصفى ثم تعبأ في عبوات مناسبة وتجمد ولا تعتبر عملية التجميد كاملة إلا إذا وصلت درجة حرارة المركز الحراري للمنتج عند – ١٨ س° وذلك بعد استقراره حرارياً.

2.3 التغطية بطبقة رقيقة من الثلج (الجلزنة): وهو تكوين طبقة واقية ثلجية على السطح الخارجي للمنتج المجمد وذلك برشه أو بغمزه في ماء صالح للشرب مضاف إليه مادة مدعمة (بند 8.5) مناسبة مسموح فيها.

3.3 التسييح: يتم تسييح المنتج المجمد وذلك برفع درجة حرارته عن درجة تجميد الأسماك.

4.3 العيوب:

1.4.3 العيوب الطبيعية والسطحية:

1.1.4.3 الجفاف أو حروق التجميد: فقد واضح في الرطوبة يعطي لوناً غير طبيعي للحم مثل الأبيض أو الأصفر على الطقة السطحية والذي يمتد إلى أسفلها ويصعب إزالته بالكشط بالسكين أو أي آله أخرى دون إتلاف المظهر الطبيعي للحم.

2.1.4.3 تغير اللون نتيجة الكدمات: تغيير لونى مركزي واضح وذلك بسبب انتشار الدم من مكان الكدمة إلى اللحم.

3.1.4.3 تغير لون الجلد: تغير ظاهري واضح في اللون الطبيعي المميز لكل نوع من الأسماك.

2.4.3 عيوب إزالة الأحشاء والتنظيف:

1.2.4.3 بقايا من الأحشاء: إزالة غير كاملة للأحشاء.

2.2.4.3 تنظيف غير جيد: عدم الإزالة الكافية للمخاط والدم وأجزاء من الأحشاء من التجويف البطني وسطح جسم السمك.

3.2.4.3 انفجار البطن أو تفكك عظام البطن: تلف إنزيمي واضح لأنسجة تجويف البطن أو تفكك عظام البطن في منطقة التجويف الجسمي لتصبح منفصلة عن اللحم.

3.4.3 عيوب الرائحة: وجود رائحة التزنخ أو الحموضة أو روائح أخرى غير مقبولة دلالة على التحلل أو التلوث.

4.4.3 العيوب غير العادية:

تغيرات شديدة في التركيب الكيميائي أو بالشكل الطبيعي للحوم الأسماك أثرت بشدة على صلاحيتها أو استساغتها وتشتمل على الآتي:

1.4.4.3 الحالة الهلامية: (جيلاتينية)

يتصف لحم السمك جزئياً أو كلياً بالمظهر اللزج.

2.4.4.3 الحالة اللبنية:

يتصف لحم السمك جزئياً أو كلياً بالمظهر اللبني الأبيض أو الطري أو المتعجن أو الرخو.

3.4.4.3 الحالة الطباشيرية:

يتصف لحم السمك جزئياً أو كلياً بالمظهر الجاف الطباشيري أو الجيبي.

4 – تصنيف المنتج

يتصف المنتج المجمد تبعاً لطريقة تصنيعه أو تعبئته إلى:

1.4 الأشكال:

1.1.4 أسماك كاملة تم تجميدها بدون إجراء أي عمليات تصنيعية عليها.

2.1.4 سمك منزوع الأحشاء.

3.1.4 سمك منزوع الأحشاء والخياشيم.

4.1.4 سمك منزوع الأحشاء والراس.

5.1.4 سمك منزوع الأحشاء والخياشيم والذيل والزعانف والقشور سواء كان بالرأس أو بدون الرأس.

6.1.4 قطع سمك: قطع مقطعة من السمك المجهز (بند 5.1.4) ولا يزيد سمك القطع على ٤ سم.

7.1.4 أوصال من السمك المجهز (بند 5.1.4) يزيد سمكها على ٤ سم للأسماك التي تزيد أوزانها عن ٥ كغم.

2.4 نوع التعبئة:

1.2.4 تعبئة فردية: أي شكل من الأشكال الواردة في بند (1.4) معبأة ومجمدة في صورة فردية.

2.2.4 تعبئة في هيئة كتل: كمية من الأسماك الواردة في بند (1.4) معبأة ومجمدة في صورة كتل.

5. المتطلبات

يجب أن يتوافر في الأسماك المجمدة المتطلبات الآتية:

1.5 أن تكون مجهزة من أسماك طازجة مطابقة للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (9.2).

2.5 أن تبرد الأسماك عند درجة حرارة تتراوح بين +٢ س° إلى – ٠,٥ س° في حالة عدم التجميد الفوري.

3.5 أن يكون الثلج المستخدم في عملية التبريد مطابقاً للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (11.2) ويجوز استخدام الثلج المصنع من ماء البحر.

4.5 أن يكون الماء المستخدم في الإنتاج مطابقاً للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (10.2).

5.5 أن تجمد الأسماك بحيث لا تزيد درجة حرارة مركزه الحراري على (−١٨س°).

6.5 أن تكون الأسماك المجمدة من نوع واحد وأن تكون متماثلة الشكل والحجم بقدر الإمكان.

7.5 يجوز تغطية الأسماك المجمدة سواء المفردة أو الكتل بطبقة رقيقة من الثلج للحد من الجفاف والأكسدة.

8.5 يمكن أن يضاف إلى الماء المستخدم في التغطية (الجلزنة) إحدى المواد (السكر، النشا، ألجينات الصوديوم أو كربوكس ميثيل السيليلوز أو المواد الصمغية المعتمدة)، بغرض دعم طبقة الثلج الرقيقة.

9.5 ألا تزيد درجة حرارة محاليل الجلزنة على ٥ س°.

10.5 لا يجوز إعادة تجميد الأسماك المجمدة بعد تسييحها (بعد إذابة الثلج).

11.5 أن يكون المنتج النهائي خالياً من التزنخ الأكسيدي والتغير اللوني والمواد الغريبة، وخالياً من أية روائح أو نكهات غير مقبولة.

12.5 أن يكون المنتج خالياً من جلطات وبقع الدم والمخاط والأحشاء الداخلية والخياشيم بما لا يتعارض مع ما ورد في البندين (1.1.4 و 2.1.4).

13.5 أن يكون المحور الطولي للأسماك المجمدة مستقيماً بقدر الإمكان.

14.5 في حالة وجود أي من العيوب التالية تعتبر العينة معيبة:

1.14.5 الجفاف (حروق التجميد)

عندما تكون مساحة المسطح المتأثر تزيد على ١٠% من المساحة الكلية، أو نقص في الوزن على ١٠ % من العينة.

2.14.5 انفجار البطن

وجود أي انفجار للبطن في الأسماك الغير مزاله الأحشاء يدل على التحلل.

15.5 أن يكون قوام المنتج متماسكاً وخالياً من العيوب الغير عادية.

16.5 أن يكون المنتج خالياً من أي طفيليات ضارة بصحة المستهلك.

17.5 أن تكون الأدوات المستخدمة في تجهيز وإعداد الأسماك مطابقة لما ورد في للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (2.2).

18.5 ألا تزيد نسبة الهيستامين عن ٢٠ ملغم/١٠٠غم من لحم السمك.

19.5 ألا تزيد نسبة المركبات النتروجينية الطيارة الكلية عن ٢٥مغم/١٠٠غرام من لحم السمك، ٥٠مغم/١٠٠غرام من الأسماك الغضروفية مقدرة كنتروجين.

20.5 ألا تزيد نسبة ثلاثي ميثيل أمين عن ٣مغم/١٠٠غرام من لحم السمك مقدرة كنتروجين.

21.5 ألا تزيد حدود الملوثات والسموم في المنتج على ما ورد في للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند رقم (20.2)

22.5 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية في المنتج المجمد طبقاً للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (18.2).

23.5 ألا تزيد بقاياً الآفات على الحدود المسموح بها طبقاً للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (14.2).

23.5 ألا تزيد بقاياً المبيدات على الحدود المسموح بها طبقاً للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (15.2).

24.5 ألا يزيد مستوى العناصر المشعة في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (17.2).

25.5 ألا تزيد حدود العقاقير البيطرية في الحدود المسموح بها طبقا للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند رقم ((22.2).

26.5 ألا تزيد نسبة الفاقد في الوزن الصافي حتى بعد الجلزنة عن ٣% بالكتلة.

6. أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).

7. التعبئة

يجب أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة مطابقة للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (13.2).

8. النقل والتخزين:

1.8 يجب أن تراعى عند نقل وتخزين الأسماك المجمدة الشروط الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8.2 و 14.2).

2.8 أن تنقل وتخزن الأسماك المجمدة عند درجة حرارة لا تزيد على – ١٨ س°.

9. البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (1.2 و3.2) يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:

١– اسم المنتج (التجاري أو الشائع) وجنس ونوع السمك.

٢– تاريخ التجميد وتاريخ الصلاحية بطريقة واضحة وغير رمزية (شهر–سنة)

٣– تحديد الوزن الصافي للمنتج.

٤– مكان وطريقه صيد السمك مثال (استزراع او صيد بحري او نهري).

٥– كتابة بلد المنشأ.

المصطلحات الفنية

Evisceration ..... إزالة الأحشاء

Thawing ..... التسييح

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

Belly burst ..... انفجار البطن

Oxidative rancidity ..... تزنخ أكسيدي

Body deformation ..... تشوه الجسم

Loose belly bone ..... تفكك عظام البطن

Discoloration ..... تغير لوني

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

Dehydration ..... جفاف

Freezer burns ..... حرق التجميد

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

- المواصفة القياسية السعودية الاسماك المجمدة م ق س ١١١٤