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

مشروع نهائي
Final Draft of Standard FDS

TC05 اللجنة الفرعية الخليجية رقم

Prepared by GSO Technical Sub-Committee No. TC05/SC2

تحديث ودمج

الدجاج المبـــرد و المجمد
Chilled and Frozen Chicken

GSO CD 05

I.C.S:67:120:20

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 تحديث 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.

الدجاج المجمد

1. المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بلحوم الدجاج اللاحم (غير البياض) الكاملة وقطعها مع أو بدون الجلد واحشائها الصالحة للاستهلاك الآدمي المحفوظ تحت ظروف التبريد أو التجميد المحددة ، والمعامل أو غير المعامل بالتشعيع.

2. المراجع التكميلية

2. 1 GSO 2481 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية.

2. 2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

2. 3 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

2. 4 GSO 149 " مياه الشرب غير المعبأة " .

2. 5 GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية " .

2. 6 GSO/CAC 193 " مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية ".

2. 7 GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة ".

2. 8 GSO382، GSO383 " الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".

2. 9 GSO383 " الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني ".

2. 10 GSO 384 " الثلج المعد للاستهلاك الآدمي ".

2. 11 GSO 592 " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها ".

2. 12 GSO 713 " المتطلبات الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها ".

2. 13 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة ".

2. 14 GSO 988 " المستويات الإشعاعية المسموح بها في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول ".

2. 15 GSO 993 " اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية ".

2. 16 GSO 1016 " المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية ".

2. 17 GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء ".

2. 18 GSO 1863 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة " .

2. 19 GSO 1193 " أكياس عديد الايثيلين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية ".

2. 20 GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

2. 21 GSO 2055-1 "الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال".

2. 22 GSO 2055-2 "الأغذية الحلال: الجزء الثاني (اشتراطات جهات اصدار شهادات الأغذية الحلال وشروط اعتمادها)".

2. 23 GSO 1882" الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها ".

2. 24 GSO 150-1 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول: فترات الصلاحية الالزامية".

2. 25 GSO 969 "مستودعات تبريد وتجميد المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: المتطلبات العامة ".

2. 26 GSO 2300 "اللحوم المتبلة المبردة ".

3. التعاريف :

3. 1 دجاج لاحم : دجاج يربى خصيصاً لإنتاج اللحم.

3. 2 الدجاج الكامل

الأجسام الكاملة لذبائح طيور الدجاج اللاحم (غير البياض) الصالحة للاستهلاك الآدمي بعد الذبح وتصفية الدم وإزالة الريش ونزع الرأس وقطع الأرجل الى مفصل الركبة ونزع الأحشاء الداخلية والزغب والغدة الدهنية منه والتنظيف، والمحفوظة بإحدى طرق الحفظ المناسبة.

3. 3 أجزاء (قطع) الدجاج

تعني الأجزاء كالأنصاف والأرباع والصدور والأفخاذ والأجنحة والأجزاء الثانوية (أجزاء القطع) القابلة للاستهلاك البشري المعرفة كالآتي:

1.3.3 الأنصاف : وتشمل نصف الجسم، وتنتج عن عملية قطع الجسم طولياً من منتصف عظم القص من الأمام ومنتصف العظم الظهري بالخلف .

2.3.3 الأرباع : وتنتج بتقسيم النصف إلى ربعين بحيث يحتوي ربع على الفخذ والآخر على الصدر.

3.3.3 الفخذ :عظم الفخذ، عظم الساق والشظية مع ما يحيطها من عضلات ويجب أن تقطع من مفصل الركبة.

4.3.3 الصدور: وتشمل عظم القص والأضلاع الموزعة على جانبيه معاً مع ما يحيطهما من عضلات.

5.3.3 الأجزاء الثانوية (أجزاء القطع)

وتشمل قطع الشرائح والأجنحة المكونة بعد القطع من مفصلين أو ثلاثة مفاصل أو وسط الجناح أو رأس الجناح أو أجزائها.

3. 4 الأعضاء الصالحة للاستهلاك البشري

وتشمل الرقبة والأعضاء الداخلية الصالحة للاستهلاك البشري وهي: الكبد المستبعد منه كيس الصفراء (المرارة) والقلوب والقوانص (الحوصلة) كما يجب أن تحضر الحواصل

بدون الغشاء القرني مع استبعاد جميع محتويات الحوصلة، ويمكن أن يكون القلب مع أو بدون الغشاء الشفاف، ولا تعتبر الرقبة ناتجاً ثانوياً عند تركها مع الجسم.

5 .3 عملية التجميد السريع

عملية تجميد المنتج بشكل مفاجئ وسريع بعد التحضير المناسب، لضمان وصول درجة حرارته الى الحد الذي يتم فيه تشكل بلورات الثلج بأسرع وقت ممكن 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 -18 °س أو أقل.

6 .3 التغطية بطبقة رقيقة من الجليد (التزجيج)

تكوين طبقة رقيقة من الجليد على السطح الخارجي للمنتج المجمد (التزجيج) وذلك برشه أو بغمره بماء، او باستخدام محلول التغطية السطحية بالجليد.

7 .3 الجفاف الشديد (حروق التجميد)

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

.4 المتطلبات :

1.4 يجب أن يتوافر في الدجاج اللاحم الكامل وقطعه وأحشائه ما يلي :

1.1.4 أن يكون من دجاج سليم خالٍ من الأمراض ومجاز من قبل طبيب بيطري. وتم ذبحه طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية طبقاً للاشتراطات الواردة في المواصفات القياسية الواردة في البند 15.2 و و 21.2 و22.2.

2.1.4 أن يكون من دجاج تم ذبحه في مسالخ (مجازر) مرخصة وتتوفر فيها المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 12.2 و (3.2) والبند (25.2) والبند (17.2).

3.1.4 أن يخلو المنتج من المواد الغريبة التي تشكل خطراً على صحة الأنسان.

4.1.4 أن يحتفظ المنتج بجميع صفاته الطبيعية المميزة مثل اللون والرائحة وخالياً من التزنخ ومن مظاهر الفساد.

5.1.4 أن يقتصر المنتج على الدجاج اللاحم والذي لا يزيد عمره على شهرين.

6.1.4 أن يكون نظيفاً وخالياً من الريش والزغب والأحشاء غير الصالحة للأكل .

7.1.4 أن تكون منطقة اتصال الرقبة مفتوحة على تجويف البطن.

8.1.4 أن يكون اللحم موزعاً بانتظام على جميع أجزاء الدجاجة خاصة منطقة الصدر وحتى أعلى عظمة الصدر.

9.1.4 أن توضع الأحشاء الصالحة للأكل بعد تنظيفها في كيس نظيف من مادة مناسبة وصحية في عبوات منفصلة.

10.1.4 أن تكون المياه المستعملة في عملية التجهيز مطابقة للمواصفة الواردة في البند 4.2.

11.1.4 أن يتراوح وزن الدجاج اللاحم الكامل بين 550 جم – 1800 جم بتفاوت وقدره ± 50 جم .

12.1.4 أن تكون نسبة التفاوت المسموح بها في وزن قطع الدجاج ± 5 % من وزن العبوة ويذكر ذلك على العبوة.

13.1.4 أن تكون بقايات مبيدات الآفات في المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 8.2 و 9.2.

14.1.4 ألا تزيـــــــد مساحـــة مناطق التمزق على مساحة دائرة قطرها 30 مم بالنسبة للصدر والأفخاذ و 45 مم للمناطق الأخرى .

15.1.4 ألا تزيد مساحة البقعة اللونية (التغير في اللون) الناتجة عن الكدمات على مساحة دائرة قطرها 25 مم في منطقتي الصدر والأفخاذ و 60 مم في المناطق الأخرى .

16.1.4 ألا يزيد عدد العظام المفصولة خلاف عظام الذيل وأطراف الأجنحة ومفاصلها على اثنتين.

17.1.4 بالنسبة لقطع الدجاج المتبلة أن تكون طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 26.2.

18.1.4 يجب ان لا تزيد بقايا الأدوية البيطرية المسموح بها عن الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 1.2.

19.1.4 أن يخلو المنتج من آثار ومتبقيات مواد التعقيم المستخدمة في مياه التنظيف.

20.1.4 يجب ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية في المنتج على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبند (20.2).

21.1.4 ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بالبند (9.2) .

22.1.4 ألا يزيد مستوى الإشعاع في المنتج على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بالبند (18.2).

2.4 بالاضافة الى ما ورد في البند 1.4 يجب أن يتوافر في الدجاج المبرد اللاحم الكامل وقطعه وأحشائه ما يلي :

1.2.4 أن لا تزيد الفترة بين الذبح حتى التخزين على أربع ساعات .

2.2.4 ألا تضاف أية مادة من المواد الحافظة أو المضادات الحيوية أو الملونة وأن يكون خاليا من عوامل التطرية والمنكهات وبقايا فوق أكسيد الهيدروجين.

4.3.2 يجب ان تكون فترات الصلاحية مطابقاً للائحة الفنية الواردة في بند 24.2.

3.4 بالاضافة الى ما ورد في البند 1.4 يجب أن يتوفر في الدجاج المجمد اللاحم الكامل وقطعه وأحشائه ما يلي:

1.3.4 أن تجرى عملية تبريد أولي عند درجة حرارة لا تزيد على 4 °س بعد عملية إزالة الأحشاء والغسيل مباشرة.

2.3.4 أن تجرى عملية تجميد سريع بعد عملية التبريد الأولي والتعبئة مباشرة بدرجة حرارة لا تزيد على (– 30 °س) على أن تصل درجة حرارة الانسجة في المركز الحراري لجسم الذبيحة إلى (– 18°س) بأسرع وقت ممكن.

3.3.4 في كل الأحوال لا يجوز إذابة الدجاج المجمد وإعادة تجميده .

4.3.4 يجوز استخدام المواد المضافة للأغذية المسموحة في هذا المنتج والواردة في المواصفة القياسية بالبند (20.2).

5.3.4 يجب أن لا تزيد مجموع مساحات حروق التجميد على 1 سم^2 من مجموع المساحات الكلية لكمية المنتج أو ما يعادلها في حالة أجزاء الدجاج المجمد.

6.3.4 يجب ألا تزيد نسبة السائل الناضح (المنفصل) على 5% من وزن الدجاجة المجمدة .

7.3.4 يجب ألا تزيد كمية النتروجين المتطاير على 20 مغ /100 غ من وزن الدجاجة المجمدة .

8.3.4 يجب ان تكون فترات الصلاحية مطابقه للائحة الفنية الخليجية الواردة في بند 5.2.

4.4 يجب أن يتوافر في الدجاج المستورد المبرد أو المجمد اللاحم الكامل وقطعه وأحشائه ما يلي :

1.4.4 يشترط في حالة الدجاج المستورد أن يطابق ما جاء في جميع البنود السابقة بالإضافة إلى ما يلي :

1.1.4.4 يحظر استيراد دجاج من أي بلد توجد به أمراض وبائية وصادر بها قرار حظر من الجهات الرسمية.

2.1.4.4 أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة حلال معتمدة ومصدق عليها من إحدى سفارات الدولة المستوردة أو من ينوب عنها تثبت أن الذبح قد تم طبقاً لأحكام الشريعة الاسلامية.

3.1.4.4 أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة صحية تثبت خلو الدجاج المجمد من الأمراض المعدية وأنه صالح للاستهلاك الآدمي على ان تتضمن الوزن وتاريخ الذبح.

4.1.4.4 أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة منشأ معتمدة ومصدقة من الجهات المختصة.

5.4 يجب الالتزام بالاشتراطات التالية عند تصنيف الدجاج الكامل المبرد أو المجمد.

عوامل الجودة الرئيسية		الدرجة الممتازة A	الدرجة الجيدة B	الدرجة المقبولة C
.1	وجود بقايا لريش والزغب	لا يوجد	قليل (أقل من 6 ريشات 1.25 سم)	متعدد (أقل من 8 ريشات 1.25 سم)
.2	العظام المكسورة	لا يوجد	لا تزيد عن 1	لا تزيد عن 3
.3	الأجزاء المفقودة	لا يوجد	الجزء الطرفي من الجناح (wing tips)	الجزء الطرفي من الجناح (wing tips)
.4	تغير اللون (بسبب الكدمات أو الرضوض)	ألا يزيد عن 2.25 سم في الصدر أو الفخذ أو 25 سم في المساحة الكلية	ألا يزيد عن 5 سم في الصدر أو الفخذ أو 7.50 سم في المساحة الكلية	ألا يزيد عن 8 سم في المساحة الكلية

6.4 يجب الالتزام بالاشتراطات التالية عند تصنيف أجزاء الدجاج المبرد أو المجمد:

عوامل الجودة الرئيسية		الدرجة الممتازة A	الدرجة الجيدة B
1.	وجود بقايا لريش والزغب	لا يوجد	قليل (أقل من 3 ريشات 1.25 سم)
2.	العظام المكسورة	لا يوجد	قليل
3.	الجلد المفقود والممزق في حال وجوده	لا يوجد	قليل
4.	تغير اللون	لا يوجد	قليل

5. أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (11.2).

6. العرض والتعبئة والنقل والتخزين :

1.6 **العرض**

1.1.6 لا يجوز عرض الدجاج المبرد أو المجمد للبيع إلا في ثلاجات / مجمدات عرض مناسبة تسمح بمرور الهواء البارد بانتظام إلى جميع لحوم الدجاج.

2.1.6 يمنع تجميد الدجاج الطازج المبرد في الثلاجات العادية المستخدمة في محلات البيع بالتجزئة.

2.6 **التعبئة**

يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة والتغليف:

1.2.6 يجب أن يعبأ الدجاج اللاحم الكامل المبرد أو المجمد وقطعه بعد وزنها في عبوات صحية ونظيفة وسليمة تحمي المنتج ولا تؤثر على خصائصه. ومطابقة للمواصفات القياسية الواردة في البنود (13.2) و(18.2) و (19.2).

2.2.6 أن تجرى عملية تعبئة الدجاج الكامل أو أجزاءه مباشرة بعد التبريد الأولي بصورة جيدة محكمة الإغلاق لتحقيق حماية تامة لذبائح الدجاج الكاملة أو اجزاءها من التلوث أثناء التداول أو النقل أو التخزين.

3.2.6 يجب أن تكون مادة التغليف شفافة بحيث يمكن رؤية الدجاجة أو أجزاء الدجاج منها، ولا يجوز تغليف الدجاج بطريقة تحجب رؤية المنتج بداخلها.

4.2.6 أن تخزن مواد التعبئة والتغليف بطريقة صحية تمنع تلوثها.

3.6 **النقل**

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2) يجب مراعاة ما يلي عند النقل:

1.3.6 يجب نقل المنتج في وسائل نقل سليمة ونظيفة وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل أية مواد سامة أو ضارة.

2.3.6 أن تكون جميع الوسائل المستخدمة في نقل ذبائح الدجاج الكاملة أو أجزاءها المبردة أو المجمدة محكمة القفل ومبردة ميكانيكياً ومزودة بموازين حرارة أو أي وسيلة أخرى معتمدة عالمياً لقياس درجة الحرارة في جميع الحالات وحتى وصولها إلى بائع التجزئة.

3.3.6 أن تكون جميع أسطح وسيلة النقل التي تلامس عبوات الدجاج أو أجزاءه نظيفة وخالية من الشقوق والفجوات ومصنوعة من مواد آمنة ومقاومة للتآكل والصدأ وسهلة التنظيف والتطهير ويجري تطهيرها بمواد مسموح بها إذا لزم الأمر قبل نقل ذبائح وأجزاء الدجاج بها.

4.3.6 أن تتم عملية التحميل والتنزيل بأسرع وقت ممكن وعملي ويجب أن تكون الطرق المستعملة في ذلك تقلل من ارتفاع درجة حرارة لحوم الدجاج بكافة أنواعها.

5.3.6 يجب أن لا ترتفع درجة حرارة لحوم ذبائح الدجاج أو أجزاءها المبردة على (– 5°س) درجات مئوية والمجمدة أو أجزاءها المجمدة على (– 18°س) داخل حيز الشحن.

4.6 **التخزين**

يجب أن يخزن الدجاج المبرد أو المجمد أو أجزاءها ضمن الشروط التالية:

1.4.6 يجب ان تتم عملية التخزين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (25.2).

2.4.6 يجب مراعاة جميع الشروط والقواعد الصحية المناسبة في حفظ وتخزين لحوم الدجاج بأنواعه المختلفة لمنع فسادها أو تلوثها.

3.4.6 ألا يزيد التفاوت في درجة حرارة الثلاجات المستخدمة لتخزين وحفظ لحوم الدجاج على (+ 3°س) ، ويجب التحكم التام بالتبريد ويجب أن تكون الثلاجة محكمة الغلق خشية حدوث أي تلوث أو تسرب حراري له.

4.4.6 يجب أن تزود مستودعات التبريد بجهاز أوتوماتيكي يسجل آلياً درجات الحرارة والرطوبة النسبية باستمرار مع الاحتفاظ بهذه السجلات.

5.4.6 أن يتم صهر وإذابة الجليد المتراكم على ملفات التبريد باستمرار وذلك للاحتفاظ بفعالية التبريد للثلاجة بصورة جيدة.

6.4.6 يجب أن يتم تخزن لحوم ذبائح الدجاج أو أجزاءها المبردة في ثلاجات عند درجة حرارة (5 – 0°س).

6.4.6 يجب أن تخزن لحوم ذبائح الدجاج أو أجزاءها المجمدة في ثلاجات بحيث لا ترتفع درجة حرارة هذه اللحوم على (- 18°س) .

.7 البيانات الايضاحية :

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2) يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:

1.7 اسم المنتج "دجاج طازج مبرد" " دجاج مبرد" "دجاج مجمد".

2.7 اسم المنشأة التي تم فيها التجهيز وعنوانها.

3.7 الوزن الصافي لكل وحدة مجمدة وعدد الوحدات المجمدة داخل الصندوق أو الكرتون بالوحدات الدولية.

4.7 تكتب كلمة مبرد باللون الأخضر بعرض العبوة (الكيس) وفي مكان بارز وتكتب عبارة "يحفظ عند درجة حرارة (0 – 5 ْس).

5.7 عبارة "مجمد سريعاً" أو "مجمد" و"يحفظ مجمداً على درجة حرارة (ـ 18ْس) أو أبرد".

6.7 عبارة (يمنع إعادة تجميد المنتج بعد تسييحه " إذابة الثلج ").

7.7 تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية حسب ما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2) والبند (24.2) وتاريخ والتجميد للدجاج المجمد.

8.7 عبارة "مع الاحشاء الصالحة للأكل " في حال وجودها.

9.7 في حال وضع شعار حلال أو أي عبارة أو صورة أو رمز يدل على مطابقتها لأحكام الشريعة الإسلامية فيجب ان يكون ذلك بموافقة الجهات الرسمية.

10.7 بالنسبة للدجاج المبرد المعامل بالتشعيع يجب وضع علامة التشعيع على بطاقة العبوة.

المصطلحات الفنية

Chicken.....الدجاج

Carcass.....الذبيحة

Visceral organ .....الاحشاء الداخلية

Fillet.....الشرائح (الفيليه)

Three joint wing .....الجناح المكون من ثلاثة مفاصل

Middle wing .....وسط الجناح

Two joint wing .....الجناح المكون من مفصلين

Wing tip.....رأس الجناح

Thawing drip .....السائل الناضح

Stubs .....ريش

Neck.....رقبة

Bone.....عظم

Foreign matter ..... مادة غريبة

Legs .....لجرلأا

Wing .....حانج

Expiry date ..... انتهاء الصلاحية

Breast meat.....لحم الصدر

flesh .....كتلة اللحم

Broken bones.....العظام المكسورة

Discoloration .....تغير اللون

Skin tear..... تمزق الجلد

Edible parts..... أجزاء صالحة للأكل

Evisceration..... إزالة الأحشاء

Pinfeather ..... زغب

Giblets ..... حويصلة

Plucking..... إزالة الريش

Broilers ..... دجاج لاحم

Shanks ..... الساق

Pericardium ..... غشاء أو غلاف

Softening ..... مواد التطرية

Irradiated Chicken..... دجاج معامل بالتشعيع

Irradiation..... التشعيع

Marinated Chicken..... دجاج متبل

المراجع :

1. THAI AGRICULTURAL STANDARD TAS 6700-2005
2. Poultry – Grading Manual USDA/ 1998.
3. Thai Agricultural Standard on Pesticide Residues: Maximum Residue Limits (TAS 9002)
4. Thai Agricultural Standard on Pesticide Residues: Extraneous Maximum Residue Limits (TAS 9003)
5. Iraq Standard Frozen Chickens / 1197/2011