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

مشروع نهائي
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الفرعية الخليجية رقم TC05/SC2

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

تحديث

الروبيان المبرد
CHILLED SHRIMPS

I.C.S:67.120.30

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.

**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.**

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

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

الروبيان المبرد

1. المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالروبيان المبرد المعد للاستهلاك الآدمي ولا تشمل المنتجات الأخرى التي تجرى عليها عمليات تصنيع إضافية أو التي يكون الروبيان جزءا من محتوياتها.

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 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".

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

5.2 GSO 149 "مياه الشرب غير المعبأة".

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

7.2 GSO 384 "الثلج المعد للاستهلاك الآدمي".

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

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

10.2 GSO 1331 "الروبيان المجفف".

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

12.2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".

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

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

15.2 GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية

- الجزء الاول".

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

3. التعاريف:

1.3 روبيان مبرد: روبيان تم حفظه على درجة حرارة تتراوح من (0°س) إلى (4 °س) لم يتعرض لدرجة حرارة عالية كافيه لتجلط البروتين .

2.3 بقعة سوداء: مساحات سوداء اللون على قشرة الروبيان أو لحمه تؤثر في مظهره أو قوامه أو نكهته أو استساغته.

3.3 جفاف - مساحات بيضاء اللون على قشرة الروبيان أو لحمه تؤثر في مظهره أو قوامه أو نكهته واستساغته.

4.3 تغير لوني: تغير واضح عن اللون الطبيعي للروبيان يؤثر في مظهره وقوامه.

5.3 تمزق: شق أو قطع في لحم الروبيان يكون طوله أكبر من ثلث سمك جسم الروبيان مكان القطع.

6.3 روبيان كامل - روبيان مبرد كما ورد في بند (1/3) ويكون غير مقشور ولا منزوع الرأس والذيل والقشرة والأرجل والأهداب.

7.3 روبيان مقشور - روبيان مبرد كما ورد في بند (1/3) ويكون منزوع الرأس والذيل والقشرة والأرجل والأهداب وقد تزال القناة الهضمية.

8.3 روبيان مقشور جزئيا - كما ورد في بند روبيان مبرد (1/3) ويكون منزوع الرأس والأرجل والقشور عدا قشرة القطاع الأخير والذيل وقد تزال القناة الهضمية.

4. تصنيف الروبيان

يصنف الروبيان حسب الآتي:

1.4 حسب الهيئة والشكل.

1.1.4 روبيان كامل كما ورد في بند (6.3).

2.1.4 روبيان مقشور كما ورد في بند (7.3).

3.1.4 روبيان مقشور جزئيا كما ورد في بند (8.3).

2.4 حسب الحجم (اختياري) كما هو موضح في جدول رقم (1).

جدول رقم (1) التصنيف الحجمي للروبيان المبرد

روبيان كامل	أشكال الروبيان الأخرى عدا الروبيان الكامل	
عدد الربيان الكامل / كجم	عدد الروبيان / كجم	عدد الروبيان / رطل
≤ 9	≤ 21	≤ 9

روبيان كامل	أشكال الروبيان الأخرى عدا الروبيان الكامل	
عدد الربيان الكامل / كجم	عدد الروبيان / كجم	عدد الروبيان / رطل
15 -10	33 - 22	15 - 10
23 - 16	44 - 34	20 - 16
32 - 24	55 - 45	25 - 21
42 - 33	66 - 56	30 - 26
53 - 43	77 - 67	35 - 31
65 - 54	88 - 78	40 -36
78 - 66	110 - 89	50 - 41
99 - 79	132 - 111	60 - 51
120 -100	154 - 133	70 - 61
	176 - 155	80 - 71
	198 - 177	90 - 81
	220 - 199	100 - 91
	286 - 221	130 - 101
	440 - 287	200 - 131
	660 - 441	300 - 201
	1100 - 661	500 - 301
	1101 ≤	501 ≤

5. المتطلبات

يجب أن يتوافر في الروبيان المبرد المتطلبات الآتية:

1.5 أن يكون نظيفا وسليما وصالحا للاستهلاك الآدمي وينتمي إلى أي نوع من العوائل (بانيدي - با ندليدي - كرانجو نيدي - بلمونيدي وأوسيؤجستيدي) .

2.5 أن يكون محتفظا بخصائصه الطبيعية وخالياً من الرائحة والنكهة غير المرغوبة.

2.5 أن يتم إنتاج الروبيان المبرد طبقاً للشروط الواردة في المواصفات القياسية الواردة في البنود (3.2/2.2).

3.5 أن يكون خاليا من المواد الملونة الاصطناعية ومطابقاً لما ورد في المواصفات القياسية الخليجية بند (4.2).

3.5 أن تكون المواد المضافة في الحدود القصوى المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية في البند (4.2).

4.5 ألا تزيد درجة حرارة الروبيان المبرد أثناء نقله إلى المصنع عن (0°س) إلى (4 °س) ولمدة لا تزيد على 36 ساعة .

5.5 عدم تعريض الروبيان المبرد لأشعة الشمس أو التجفيف بتأثير الرياح أو تعريضه لأي عوامل ذات أثار ضارة.

6.5 أن يكون الماء المستخدم في عمليات غسل الربيان نظيفاً وبارداً ومطابقاً لما ورد في اللائحة الفنية الخليجية بند (5.2).

6.5 أن يكون الثلج المستخدم في عملية التبريد مطابقاً لما ورد في اللائحة الفنية الخليجية بند (7.2).

8.5 أن يخلو المنتج من الطفيليات الضارة بالصحة الحية والميتة وأطوارها وسمومها.

9.5 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية في الروبيان المبرد عن ما ورد في اللائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (12.2).

11.5 في حالة استخدام مياه البحر في عملية التنظيف والغمس للروبيان المصادة في عرض البحر يجب أن يكون نظيفاً وصحياً.

12.5 دون الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية بند (6.2) ، يتم التداول وتجهيز المنتج حالما يتم إنزاله من السفينة.

13.5 ألا يزيد محتوى النتروجين الكلى الذائب الطيار على 30 مجم / 100 جم عينة.

14.5 ألا يزيد محتوى النتروجين ثلاثي ميثيل الأمين على 40 مجم / 100 جم عينة.

15.5 ألا تزيد نسب العيوب عن المذكور في الجدول رقم (3) بحيث تعتبر العينة التي تزن 500 جرام غير مطابقة لهذه اللائحة إذا احتوت على أكثر من 4 من العيوب.

16.5 ألا تزيد المستويات الاشعاعية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في اللائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (11.2).

18.5 ألا تزيد الملوثات والسموم في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في اللائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (13.2).

19.5 أن تكون العقاقير البيطرية في الحدود القصوى المسموح بها في اللائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (14.2).

18.5 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في اللوائح الفنية الخليجية الواردة في البند (15.2).

جدول رقم (2) نسب العيوب المسموح بها في الروبيان المبرد

نوع العيب	أشكال الروبيان المبرد						الحد الأقصى في حالة وجود العيب منفرد	الحد الأقصى في حالة أكثر من عيب
	كاملا	منزوع الرأس	مقشور وبه الذيل المروحي	مقشور ومنزوع الذيل المروحي	قطع	أشكال أخرى		
عدد الروبيان أقل من440/كجم								
الجفاف	×	×	×	×	×	×	5٪ بالعدد	3٪ +
تغير اللون (أى تغييرغيرطبيعي)	×	×	×	×	×	×	5٪ بالعدد	3٪ +
بقع سوداء في اللحم	×	×	×	×	×	×	8٪ بالعدد	4٪+
بقع سوداء في القشر	×	×	×			×	12٪ بالوزن	6٪+
الرأس مزالة	×						5٪ بالوزن	2٪+
مزال الرأس جزئيا	×						8٪ بالوزن	4٪+
قطع	×	×	×			×	9٪ بالوزن	5٪+
شق أو تمزق	×	×	×			×	9٪ بالوزن	5٪+
غير مقشور جيداً							5٪ بالوزن	3٪+
غير مزال القناة الهضمية تماما (اذاحدد ذلك)							5٪ بالوزن	3٪+
وجود قشور وزوائد أرجل			×	×	×	×	5 عدديا	3+
وجود الرأس أو اجزاء منه		×					3٪ بالوزن	3٪+
وجود مواد غريبة غير ضارة	×	×	×	×	×	×	2 عدديا	1+
عدد الروبيان أكثر من440/كجم								
الجفاف	×	×	×	×	×	×	5٪ بالعدد	3٪ +
بقع سوداء في اللحم	×	×	×	×	×	×	8٪ بالعدد	4٪+
بقع سوداء في القشرة	×	×	×			×	12٪ بالوزن	6٪+
شق أو تمزق	×	×	×			×	9٪ بالوزن	5٪+
قطع	×	×	×			×	25٪ بالوزن	10٪+
غير مقشور جيدا							5٪ بالوزن	3٪+
غير مزال القناة الهضمية تماما (اذاحدد ذلك)							5٪ بالوزن	3٪+
وجود قشور وزوائد أرجل			×	×	×	×	5 عدديا	3+
وجود الرأس أو اجزاء منه		×					3٪ بالوزن	3٪+
وجود مواد غريبة غير ضارة	×	×	×	×	×	×	2 عدديا	1+

6. أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا اللائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (8.2).

7. التعبئة والنقل والتخزين

1.7 التعبئة

مع عدم الإخلال بما جاء في اللائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (9.2)، يجب توفر المتطلبات التالية أثناء التعبئة:

1.1.7 أن تكون العبوات المستخدمة نظيفة غير شفافة ومصنوعة من مادة مناسبة لا تؤثر على جودة المنتج وخصائصه ولا تسبب التلوث أثناء النقل والتداول.

2.1.7 أن تكون وحدات الصندوق الواحد أو الكرتون الواحد متماثلة في الحجم والوزن طبقا لما ورد في الجدول رقم (1).

3.1.7 يراعى عند التعبئة عدم ترك فراغات هوائية.

2.7 النقل والتخزين

دون الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6.2).

1.2.7 أن تكون وسيلة النقل مبردة ميكانيكيا بحيث لا تزيد درجة الحرارة على (0°س) إلى (4 °س).

2.2.7 أن تكون أسطح وسائل النقل التي تلامس العبوات ملساء سهلة التنظيف والتطهير.

3.2.7 اثناء التخزين او النقل في الثلاجات الثابتة او المتنقلة يجب الاحتفاظ بسجل أوتوماتيكي لبيان درجة الحرارة أثناء فترة التخزين او النقل أو أخذ بيانات عن درجة الحرارة بصفة دورية وتسجيلها في سجل خاص بذلك..

4.2.7 يجب أن يكون الروبيان المراد تبريده متوافق مع سعة حيز التبريد.

5.2.7 يجب أن يتم حفظ المنتج على درجة حرارة لا تزيد على (0°س) إلى (4 °س).

8. البيانات الإيضاحية

دون الإخلال بما ورد في اللائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (1.2) يجب أن يوضح على العبوة البيانات التالية:

1.9 اسم ونوع الروبيان المبرد (التجاري أو الشائع) وشكل تعبئته وتجهيزه والنوع والجنس.

2.9 عدد وحدات الروبيان الموجودة في الكيلو جرام الواحد وحجم الروبيان (كبير جدا ، كبير ، متوسط ، صغير ....) .

3.9 المواد المضافة مرتبة تنازليا حسب نسبتها.

4.9 يجب أن تكون فترة الصلاحية للروبيان المبرد طبقاً لما ورد اللائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (16.2).

5.9 مكان صيد الروبيان (استزراع أو صيد بحري أو نهري).

7.9 كتابة بلد المنشأ

8.9 يجب ان توضح على بطاقة المنتج درجة الحرارة المثلى لتقل وتوزيع وتخزين ولحفظ المنتج (0°س) إلى (4 °س).

9.9 تحديد الوزن الصافي للمنتج.

10.9 يجب ان يوضح على بطاقة المنتج أي طريقة تحضير مثل إزالة الجلد أو العظام.

المصطلحات الفنية

Raw Shrimp..... روبيان خام

Peeled shrimp..... روبيان مقشور

Black Spot ..... بقعة سوداء

Dehyd rated ..... جفاف

Tear ..... مزق

Gumbo ..... كبير جدا

Tiny ..... صغير جدا

Size classification ..... التصنيف الحجمي

Defects and to lerances ..... العيوب المسموح بها

L. Ascorbic acial ..... حمض أسكوربيك يساري

Discolouration ..... تغير اللون

المراجع

A pocket guide to the EU's new fish and aquaculture consumer labels -- EU