

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

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/DS/ GSO : 2022

اللحوم المجهزة - كفتة اللحم المبردة والمجمدة
Prepared meat – chilled or
frozen meat Kofta

ICS: 67.120.00

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

هذه الوثيقة مشروع لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كلائحة فنية 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/قررت مجلس الإدارة لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ...../...../..... هـ ، الموافق/...../.....م تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 1329/2022 (اللحوم المجهزة - كفتة اللحم المبردة والمجمدة / - Prepared Meat Chilled Or Frozen Meat Kofta) التي تم دراستها وتحديثها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC.05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية على ان تلغى اللائحة الفنية رقم

اللحوم المجهزة - كفتة اللحم المبردة والمجمدة

المجال ونطاق التطبيق	١-
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بكفتة اللحم (بأشكالها المختلفة) المجهزة من لحوم الضأن، الماعز، الأبقار، الأبل، الجاموس المبردة والمجمدة.	
المراجع التكميلية	٢.
GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".	١/٢
GSO 592 "طرق اخذ عينات اللحوم ومنتجاتها".	٢/٢
GSO 589 "الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها".	٣/٢
GSO 1754 "الزيوت النباتية المعدة للطعام. الجزء الأول".	٤/٢
GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".	٥/٢
GSO 21 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".	٦/٢
GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".	٧/٢
GSO ISO 1443 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الدهن الكلي".	٨/٢
GSO ISO 937 "اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوى النتروجين (طريقة مرجعية)".	٩/٢
GSO 88 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الكلوريد (طريقة مرجعية)".	١٠/٢
GSO ISO 5554 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النشاء (طريقة مرجعية)".	١١/٢
GSO 91 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الرطوبة".	١٢/٢
GSO ISO 2918 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النيتريت".	١٣/٢
GSO 323 "اشتراطات نقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".	١٤/٢
GSO 993 "اشتراطات تذكية الحيوان طبقا للأحكام الإسلامية".	١٥/٢
GSO 150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول".	١٦/٢

17/2	GSO 382 " الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية الجزء الأول "
18/2	GSO 1816 "اللحم المفروم".
19/2	GSO 655 "الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها".
20/2	GSO 1016 "المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".
21/2	GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني".
22/2	GSO 2276 "الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية".
23/2	GSO 193 "الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".
24/2	GSO 998 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول".
25/2	GSO 2500 " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية "
26/2	GSO 839 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة".
27/2	GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني - العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة".
28/2	GSO 2481 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية".
29/2	GSO 2055-1 "الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال".
30/2	الاشتراطات العامة لأماكن التعبئة وإعادة التعبئة للمواد الغذائية المتنوعة.
31/2	الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية.

3- التعاريف

1/3	<u>كفتة اللحم: منتجات يتم تجهيزها من اللحوم المفرومة المبردة أو المجمدة، ويمكن أن يضاف لها بعض المكونات الاختيارية مثل: التوابل والبهارات والزيت والليمون وغيرها، وفقا لمتطلبات تقديم المنتج النهائي سواء مبرد او مجمد، ويتم تشكيلها على هيئة كرات أو أصابع أو أقراص وتكون غير مطهية أو مطهية جزئيا.</u>
2/3	كفتة اللحم المبردة: منتجات كفتة اللحم تم تبريدها عند درجة حرارة (4 س) أو أقل.

٣/٣ كفتة اللحم المجمدة: منتجات كفتة اللحم تم تجميدها إلى أعلى من (- ١٨ س) بأسرع ما يمكن.

٤- التصنيف

تصنف الكفتة طبقا لمحتوى الدهن الكلي كالتالي:

١/٤ كفتة لحم منخفض الدهن: يجب ألا يزيد محتوى الدهن الكلي فيه على ١٥ % بالكتلة.

٢/٤ كفتة لحم متوسط الدهن: يجب ألا يزيد محتوى الدهن الكلي فيه على ٢٣ % بالكتلة.

٣/٤ كفتة لحم عالي الدهن: يجب ألا يزيد محتوى الدهن الكلي فيه على ٣٠ % بالكتلة.

٥- المتطلبات

أن تتوافر في كفتة اللحوم ما يلي:

١/٥ أن تكون اللحوم المستخدمة في تصنيعها ناتجة من حيوانات تم ذبحها في مسلخ طبقا لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية (بند ١٥/٢).

٢/٥ أن تكون اللحوم مذبوحة طبقا لما هو مذكور في المواصفة القياسية الخليجية في البند (29/٢)

٣/٥ أن يتم تجهيزها طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية (بند ٦/٢).

٤/٥ أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة في تصنيعها مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

٥/٥ ألا يتم خلط لحم النوع الواحد مع أي لحوم من أنواع أخرى.

٦/٥ يحظر في اعداد المنتج استخدام الأحياء والأعضاء التالية: الأذنين وفروة الرأس والأنف والخطين (بما في ذلك الشفتين والأنف) والغشاء المخاطي والأوتار العضلية والجهاز التناسلي والرئتين والضرع والأمعاء والمثانة.

٧/٥ أن تكون خالية من التزنخ والروائح غير المرغوب فيها والمواد الغريبة.

٨/٥ أن يحتفظ المنتج النهائي بالطعم والرائحة المميزة له.

٩/٥ أن لا تزيد درجة حرارة حيز التصنيع عن ١٢ س عند إعداد المنتج.

١٠/٥ ألا يقل محتوى البروتين الكلي في المنتج عن ١٦ % بالكتلة.

- ١١/٥ ألا تقل نسبة اللحم في المنتجات المحتوية على مواد رابطة أو مألثة عن ٧٥ % بالكتلة.
- ١٢/٥ ألا تزيد نسبة الرطوبة في المنتج على ٦٠ %.
- ١٣/٥ ألا تزيد نسبة ملح الطعام على ٣ % بالكتلة طبقا لما ورد في البند (25/2).
- ١٤/٥ أن تكون بقايا الأدوية البيطرية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٢٨/٢).
- ١٥/٥ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للمنتج طبقا لمشروع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢٠/٢).
- ١٦/٥ ألا تتجاوز حدود المستويات الإشعاعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٢٣/٢).
- ١٧/٥ ألا تتجاوز بقايا مبيدات الآفات الحدود القصوى طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٧/٢).
- ١٨/٥ يجب ان تكون المواد المضافة للمنتج مطابقة لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (25/2).
- ١٩/٥ ويسمح باستخدام الزيوت في طهي المنتج جزئيا أو كليا وفقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٤/٢).
- ٢٠/٥ أن يسمح باستخدام المكونات الآتية في تصنيع منتجات كفتة اللحم:
- ١/٢٠/٥ توابل وبهارات ومنكهات طبيعية.
- ٢/٢٠/٥ مواد مألثة:
- نشأ - دقيق - خبز - سماق - بقسماط وبما لا يزيد على ٣,٥ % بالكتلة مجتمعة أو منفردة.
- ٣/٢٠/٥ مواد رابطة: البروتينات النباتية، كازينات، بروتين البيض، وبما لا يزيد عن ١٢ % من إجمالي المنتج.
- ٤/٢٠/٥ في حال استخدام بروتين الصويا تكون نسبة المواد الرابطة بما لا يزيد عن ٦,٨ % من بروتين الصويا المعزول وهو ما يعادل ١٢ في المئة من المواد الرابطة الأخرى.
- ٥/٢٠/٥ مكونات طبيعية: التوابل - ملح الطعام - الفلفل الحار - الجلوكوز - الدكستروز - الحليب المجفف.
- 21/٥ في حالة المنتج المجمد.
- ١/21/٥ أن يتم تجميد المنتج النهائي بسرعة في المجمدات السريعة بعد الطهي.

- ٢/21/٥ ألا تزيد درجة حرارة اللحم المستخدم في التصنيع أثناء تجهيز المنتج على - ٤ س.
- ٢٢/٥ أن يكون الحد الأقصى لنسب العناصر الملوثة طبقا للمواصفة الخليجية القياسية الواردة في البند (٢٣/٢).
- 23/٥ في حالة كفتة اللحم المستورد: يجب أن ينطبق عليها جميع البنود (من ١/٥ إلى ٢٢/٥) إضافة إلى ما يلي:
- ١/23/٥ يحظر استيراد كفتة اللحم من أي بلد توجد به أمراض وبائية منصوص عليها في الحجر البيطري المعمول به في البلد الخليجي إلا بعد أخذ موافقة مسبقة من السلطة المعنية في البلد الخليجي.
- ٢/23/٥ أن تكون الارسالية المستوردة مصحوبة بشهادة حلال معتمدة حسب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية طبقا لما ورد في البند (2.15) ، (2.29).
- ٣/23/٥ أن تكون الار سالية الم ستوردة م صحوبة ب شهادة ص حية معتمدة ح سب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

٦- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية بند (٢/٢).

٧- طرق الفحص والاختبار

- ١/٧ طرق الفحص
- ١/١/٧ يتم تقدير محتوى الرطوبة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٢/٢).
- ٢/١/٧ يتم تقدير محتوى البروتين طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٩/٢).
- ٣/١/٧ يتم تقدير محتوى الدهن طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٨/٢).
- ٤/١/٧ يتم الكشف عن لحم الخنزير طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢٢/٢).
- ٥/١/٧ يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢٢/٢).
- ٦/١/٧ يتم تقدير محتوى النشا طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١١/٢).
- ٧/١/٧ يتم تقدير نسبة كلوريد الصوديوم طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٠/٢).

يتم تقدير نسبة حمض الأسكوربيك وحمض الأيزو أسكوربيك طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢٥/٢).	٨/١/٧
يتم تقدير نسب العناصر المعدنية الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٥/٢).	٩/١/٧
يتم الكشف عن المواد الملونة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٧/٢).	١٠/١/٧
يتم تقدير النيتريت طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٣/٢).	١١/١/٧
يتم إجراء الفحص الميكروبيولوجي طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢٠/٢).	١٢/١/٧
يتم الكشف عن التلوث الإشعاعي طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢٤/٢).	١٣/١/٧
يتم الكشف عن الهرمونات والمضادات الحيوية طبقا لمشروع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢٨/٢).	١٤/١/٧
يتم إجراء باقي الاختبارات اللازمة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٣/٢).	١٥/١/٧
الاختبارات	٢/٧

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند رقم (٦) في هذه المواصفة القياسية الخليجية جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

التعبئة	١/٨
مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والواردة في البنود (٢٦/٢ ، ٢٨ /٢ ، 30/٢ ، 31/٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة:	
<u>أن تكون العبوات المستخدمة في تعبئة وتغليف المنتج ذات درجة غذائية سليمة ونظيفة ولا تسبب أي تغير في الخصائص الحسية للمنتج طبقا لما ورد في البند 26/2 , 27/2.</u>	١/١/٨
أن تقدم العبوات الحماية اللازمة للمنتج أثناء النقل والتخزين والتداول.	٢/١/٨
أن تكون وحدات كل عبوة متماثلة في الشكل والحجم والوزن.	٣/١/٨
النقل والتخزين	٢/٨
مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٤/٢) يجب مراعاة ما يلي:	

- ١/٢/٨ أن يتم نقل وتخزين المنتج (الكباب ، الكفتة ، كرات اللحم) المبرد غير المطبوخ على درجة حرارة (-٠,٥ ± ١ س).
- ٢/٢/٨ أن يخزن المنتج النهائي المطبوخ جزئياً والمبرد عند درجة حرارة (4 س) أو أقل.
- ٣/٢/٨ أن يخزن المنتج المطبوخ جزئياً المجمد عند درجة حرارة لا تزيد على (-١٨ س).
- ٤/٢/٨ أن تكون فترات الصلاحية طبقاً لما هو محدد في المواصفة الواردة في البند (16/2) و (21/2).

٩- البيانات الإيضاحية

- مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١/٢) و (١٦/٢) و (٢١/٢) يوضح على العبوات البيانات التالية:
- ١/٩ أن يتبع اسم المنتج كفتة اللحم كلمة مطبوخ جزئياً في حالة طبخه جزئياً.
- ٢/٩ أن يوضح نوع اللحم وصنف المنتج طبقاً لمحتوى الدهن طبقاً لما ورد في البند (٤)
- ٣/٩ أن يوضح درجة حرارة التخزين.
- ٤/٩ أن يوضح عدد وحدات المنتج داخل العبوة الواحدة.

المصطلحات الفنية

Meat Kofta كفتة اللحم

Mix Coating عجينة الخليط

Rusk بقسماط

المراجع

مواصفة وزارة الزراعة في الولايات المتحدة "كتاب المعايير الغذائية وسياسة الملصقات" ٢٠٠٥.

<https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/import/Labeling-Policy-Book.pdf>