

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

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/FDS/ GSO 1816 :2022

اللحم المفروم ولحم الدجاج المفروم Ground red meat and ground poultry meat

ICS: ٦٧.120

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 (المجلس الفني لـ/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ // هـ، الموافق / / م تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم...../...../..... هـ، الموافق/...../.....م 1816 GSO (اللحم المفروم ولحم الدجاج المفروم / Ground red meat and ground poultry meat) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 " اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية على أن تلغى المواصفة رقم GSO 1327:2002 والمواصفة رقم GSO 1816:2007.

اللحم المفروم ولحم الدجاج المفروم

١. المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية باللحوم الحمراء المفرومة أو لحم الدجاج المفروم، وتشمل اللحم المفروم الصافي (اللحوم الحمراء أو لحم الدجاج المفروم) واللحم المفروم المضاف إليه منتجات فول الصويا أو منتجات بروتين الحليب والمعد للاستهلاك الآدمي.

٢. المراجع التكميلية:

- ١,٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- ٢,٢ GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".
- ٣,٢ GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- ٤,٢ GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المنتجات الغذائية".
- ٥,٢ GSO 88 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الكلوريد (طريقة مرجعية)".
- 6.2 GSO 149 "مياه الشرب غير المعبأة".
- 7.2 GSO 150:1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية".
- 8.2 GSO 150:2 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية".
- 9.2 GSO 193 "الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".
- 10.2 GSO 322 "الدجاج المبرد".
- 11.2 GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الاغذية المبردة والمجمدة".
- 12.2 GSO 382 "الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".
- 13.2 GSO 592 "طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها".
- 14.2 GSO 593 "اللحوم ومنتجاتها – الاختبارات الفيزيائية".
- 15.2 GSO 655 "الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والاسماك والقشريات ومنتجاتها".
- 16.2 GSO 815 "دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة".
- 17.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول: اشتراطات عامة".

GSO 849 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الكرياتين".	18.2
GSO ISO 937 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى النيتروجين (طريقة مرجعية)".	19.2
GSO 969 "مستودعات تبريد وتجميد المواد الغذائية – الجزء الثاني: المتطلبات العامة".	20.2
GSO 986 "الدجاج المجمد".	21.2
GSO 993 "اشتراطات تذكية الحيوان طبقاً للأحكام الإسلامية".	22.2
GSO 996 "لحوم المواشي الطازجة والمبردة والمجمدة".	23.2
GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما أ - سيزيوم ١٣٤ - سيزيوم ١٣٧".	24.2
GSO 1016 "المعايير الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية".	25.2
GSO ISO 1442 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الرطوبة (طريقة مرجعية)".	26.2
GSO ISO 1443 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الدهن الكلي".	27.2
GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة".	28.2
GSO 1882 "الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها".	29.2
GSO 2055-1 "الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال".	30.2
GSO 2276 "الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية".	31.2
GSO ISO 2294 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الفوسفور الكلي (طريقة مرجعية)".	32.2
GSO 2481 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية".	33.2
GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".	34.2
GSO ISO 2917 "اللحوم ومنتجاتها – قياس الرقم الهيدروجيني (طريقة مرجعية)".	35.2
GSO ISO 2918 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى النيتريت (طريقة مرجعية)".	36.2
GSO ISO 3091 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى النترات (طريقة مرجعية)".	37.2
GSO ISO 3496 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى ل – د هيدروكسي بربولين (طريقة مرجعية)".	38.2
GSO ISO 4133 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى جلوكونو – دلتا – لاكتون (طريقة مرجعية)".	39.2

40.2	GSO ISO 4134 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى ل - (+) – حمض الجلوتاميك (طريقة مرجعية)".
41.2	GSO ISO 5553 "اللحوم ومنتجاتها – الكشف عن عديد الفوسفات".
42.2	GSO ISO 5554 "منتجات اللحوم - تقدير محتوى النشاء (طريقة مرجعية)".
٣.	التعاريف:
١,٣	لحم مفروم:
	منتج مجهز عن طريق فرم اللحم البقري أو الجاموس أو الضأن أو الماعز أو الإبل الطازج المبرد أو المجمد والمضاف أو غير المضاف إليه واحد أو أكثر من المواد المذكورة في البند رقم (13.2.5) وقد يكون محفوظاً بالتبريد أو بالتجميد.
2.3	لحم دجاج مفروم:
	منتج مجهز عن طريق فرم لحم الدجاج المبرد أو المجمد والمضاف أو غير المضاف إليه واحد أو أكثر من المواد المذكورة في البند رقم (13.2.5) وقد يكون محفوظاً بالتبريد أو بالتجميد.
٣.3	لحم مفروم صافي:
	لحم مفروم بند (١,٣) أو بند (2.3) غير مضاف إليه أية إضافات خارجية ويكون محفوظاً بالتبريد أو بالتجميد ومطابقاً للمتطلبات المنصوص عليها في هذه المواصفة.
4.٣	لحم مفروم مضاف إليه بروتين فول الصويا:
	نتائج من خلط لحم مفروم بند (١,٣) أو بند (2.3) مع بروتينات فول الصويا.
5.3	لحم مفروم مبرد:
	لحم مفروم بند (١,٣) أو بند (2.3) تم تبريده عند درجة حرارة -0.5 س إلى +1 س.
6.3	لحم مفروم مجمد:
	لحم مفروم بند (١,٣) أو بند (2.3) تم تجميده عند درجة حرارة لا تزيد عن -30 س.
٤.	التصنيف:
	يصنف اللحم المفروم المذكور في البند رقم (1.3) طبقاً لمحتوى الدهن الكلي فيه كما يلي:
1.4	لحم مفروم خالي من الدهن: لا يزيد محتوى الدهن به عن ٥% بالوزن.

- 2.4 **لحم مفروم منخفض الدهن:** لا يزيد محتوى الدهن الكلي به على ١٣% بالوزن للحم المفروم البقري ولا يزيد على ١٦% للحم المفروم من الغنم.
- 3.4 **لحم مفروم متوسط الدهن:** لا يزيد محتوى الدهن الكلي به على ٢٣% بالوزن.
- 4.4 **لحم مفروم عالي الدهن:** لا يزيد محتوى الدهن الكلي به على ٣٠% بالوزن.

5. المتطلبات:

يجب أن يتوفر في المنتج المتطلبات التالية:

1.5 المتطلبات العامة:

- 1.1.5 أن تكون لحوم البقر والجاموس والـ ضأن والماعز والجمال الطازجة و المبردة أو المجمدة المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (23.2) ، وأن تكون لحوم الدجاج المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البندين (10.2 ، 21.2) وأن يكون المنتج مصنعاً من حيوانات غير مصابة بأمراض معدية للإنسان أو تم تربيتها في مناطق موبوءة بأمراض تضر بصحة الإنسان.
- 2.1.5 أن يتم ذبح الحيوانات المستخدمة لحومها في الإنتاج طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (22.٢).
- 3.1.5 أن تكون اللحوم الطازجة أو المبردة أو المجمدة المستخدمة في الإنتاج خالية من أية علامات تدل على الفساد أو التلف أو الروائح غير المرغوبة، وأن يطبق في تجهيزها ونقلها وتداولها ما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (16.2).
- 4.1.5 أن يتم الإنتاج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٣،٢).
- 5.1.5 أن تكون المواد الخام المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- 6.1.5 ألا يستخدم في إعداد المنتج أية أنسجة مخاطية أو أعضاء الجهاز التناسلي أو الضرع أو الرئة أو المريء أو أية أجزاء من الرأس أو المثانة أو الأحشاء أو مسحوق العظام أو العظام نفسها أو النخاع أو الدم ومشتقاته أو الأجزاء الصالحة للاستهلاك الأدمي بند (7.3) ، وأية أجزاء أخرى لا تستخدم عادة كغذاء للإنسان.
- 6.1.5 ألا يستخدم في إعداد منتج اللحم المفروم أية أنسجة مخاطية أو أعضاء الجهاز التناسلي أو الضرع أو الرئة أو المريء أو أية أجزاء من الرأس أو المثانة أو الأحشاء أو مسحوق العظام أو العظام نفسها أو النخاع أو الدم ومشتقاته أو الأجزاء الصالحة للاستهلاك الأدمي. كما لا يمسح في إعداد منتج لحم الدجاج المفروم استخدام الأجزاء والأحشاء الصالحة للاستهلاك الأدمي مثل الكبد بعد إزالة كيس الصفراء والقلب بعد إزالة كيس التامور والقانصة بعد إزالة غشائها المبطن والرقبة والأرجل بعد تنظيفها جيداً .

- 7.1.5 ألا يتم خلط النوع الواحد من اللحوم الحمراء أو لحم الدجاج المفروم مع أية لحوم من الأنواع الأخرى المسموح بها طبقاً للبند 1.1.5.
- 8.1.5 أن تكون حبيبات الدهن متجانسة التوزيع في المنتج؛ وأن لا تزيد نسبة الدهن في المنتج النهائي عن 30% في اللحم المفروم بند (1.3) ، وأن لا تزيد نسبة الدهن في المنتج النهائي عن 15% في لحم الدجاج المفروم بند (2.3).
- 9.1.5 يجوز إضافة دهن الذبائح من نفس نوع اللحم المستخدم لتعديل محتوى الدهن في المنتج المرغوب وبحيث لا تتعدى النسب المحددة المذكورة في بند (8.1.5)
- 10.1.5 أن لا تزيد درجة حرارة حيز التصنيع عن ١٢°س عند إعداد المنتج.
- 11.1.5 يتم تبريد وتجميد المنتج طبقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (20.2).
- 12.1.5 أن تكون المياه المستخدمة في عمليات التجهيز مطابقة لما ورد في البند (6.2)
- 2.5 المتطلبات الفنية:**
- مع عدم الإخلال بما ورد في البند رقم (1.5) يجب أن تتوافر في المنتج المتطلبات الفنية التالية:
- 1.2.5 أن يكون المنتج خالياً تماماً من منتجات الخنزير ومشتقاته طبقاً لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (30.2)
- 2.2.5 أن يكون المنتج خالياً من المواد الملونة والحافظة طبقاً لما ورد في المواصفة القياسية في بند (34.2)
- 3.2.5 ألا تتجاوز بقايا الأدوية البيطرية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (33.2).
- 4.2.5 أن يكون المنتج خالياً من النشا النباتي أو الألياف النباتية وأية بروتينات غير حيوانية ما عدا المنتجات المضاف إليها منتجات فول الصويا.
- 5.2.5 ألا تتجاوز درجة حرارة اللحم المبرد أثناء عملية التجهيز والفرم على ١٠°س ، بحيث لا تزيد فترة التجهيز والفرم على 3 ساعات يعقبها تبريد سريع أو تجميد سريع إلى درجة الحرارة المناسبة حسب حالة المنتج (مبرد - مجمد).
- 6.2.5 ألا تتجاوز نسبة المركبات النيتروجينية الطيارة في المنتج النهائي على ٢٠مجم/١٠٠ جم في اللحم المفروم بند (1.3).
- 7.2.5 ألا تتجاوز نسبة بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في بند (12.2).
- 8.2.5 ألا تتجاوز حدود المستويات الإشعاعية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢٤.2)، (9.2).

- 9.2.5 ألا تتجاوز الحدود الميكروبيولوجية للمنتج على الحدود القصوى الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (25.2).
- 10.2.5 ألا تتجاوز نسب العناصر المعدنية الثقيلة الملوثة في المنتج عن الحدود القصوى الواردة في المواصفة الخليجية المذكورة في بند (9.2).
- 11.2.5 في حالة تجهيز اللحم المفروم المبرد أو المجمد من لحم مبرد يجب تصنيعه خلال فترة لا تزيد ثلاثة أيام من تاريخ الذبح
- 12.2.5 في حالة إعداد اللحم المفروم المجمد من لحم مجمد، يجب مراعاة ما يلي:
- 1.12.2.5 أن يتم إذابة اللحم المجمد للدرجة الملائمة لعملية الفرغ طبقاً لطرق التقنية المتبعة.
- 2.12.2.5 أن تتم عملية الفرغ عند درجة حرارة لا تزيد على (-4)°س.
- 3.12.2.5 أن تتم عملية تجميد اللحم المفروم فوراً خلال 60 دقيقة وبأقصى سرعة ما يمكن وبطريقة التجميد السريع (-30°س إلى -40°س)
- 13.2.5 أن يتوافر في اللحم المفروم أو لحم الدجاج الصافي واللحم المفروم أو لحم الدجاج الصافي المضاف إليه بروتين الصويا المتطلبات التالية:

المتطلبات	اللحم المفروم الصافي	اللحم المفروم	اللحم أو لحم الدجاج المفروم المضاف إليه بروتين الصويا
1.13.2.5 الإضافات	خالي من أية إضافات	أ. أن تكون المواد المضافة المستخدمة في المنتج طبقاً لما ورد في المواصفة الخليجية القياسية في بند (34.2)	
2.13.2.5 نسبة الرطوبة	لا تزيد على 65%	لا تزيد على 65%	لا تزيد على 65%
3.13.2.5 نسبة بروتين فول الصويا أو منتجات بروتين الحليب	خالي	خالي	لا تزيد على 30% من نسبة البروتين الكلي للمنتج

- 14.2.5 في حالة اللحم المفروم المستورد يجب أن ينطبق عليه البنود (1.5) و (2.5) بالإضافة إلى ما يلي:
- 1.14.2.5 أن يُحظر استيراد اللحم المفروم من أي بلد توجد به أمراض وبائية مذمومة عليها في لائحة الحجر البيطري المعمول به في دول مجلس التعاون الخليج العربية إلا بعد أخذ موافقة مسبقة من السلطات المعنية.
- 2.14.2.5 أن تكون الارشاحات المستوردة مصحوبة بشهادة حلال معتمدة حسب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية طبقاً لما ورد في البند (2، 22)، (30.2).

3.14.2.5 أن تكون الار سالية الم ستوردة م صحوبة ب شهادة صحية معتمدة ح سب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

6. أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (13.2).

7. طرق الفحص والاختبار:

يتم فحص واختبار المنتج طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود التالية: (٢.2)، (٤.٢)، (5.2)، (14.2)، (15.2)، (18.2)، (19.٢)، (24.2)، (26.2)، (27.2)، (29.2)، (31.2)، (32.2)، (35.2)، (36.2)، (37.2)، (38.2)، (39.2)، (40.2)، (41.2).

8. التعبئة والنقل والتخزين:

1.8. التعبئة:

مع عدم الإخلال بما ورد في البند رقم (17.2)، (٢٨،٢) يجب عند تعبئة المنتج مراعاة ما يلي:

1.1.8 أن تكون العبوات أو مواد التعبئة والتغليف مستخدمة من مواد ذات درجة غذائية ونظيفة ومصنوعة من مادة مناسبة لا تؤثر على سلامة وجودة المنتج ولا تسبب التلوث في ظروف النقل والتداول والتخزين العادية ومطابقة لما نصت المواصفة الخليجية المذكورة في بند (17.2).

2.1.8 أن يعبأ المنتج ب صورة جيدة وأن تكون العبوات محكمة الغلق وذات شكل متجانس وخالية من الجيوب الهوائية.

3.1.8 أن تكون عبوات المنتج النهائي في ال صناديق الحاوية لها متماثلة في ال شكل والحجم والوزن ونوع المنتج.

2.8 النقل والتخزين:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (11.2)، (١٦،٢) يجب مراعاة ما يلي:

1.2.8 أن يتم نقل وتخزين وتداول اللحم المفروم المبرد بجميع أنواعه عند درجة حرارة تتراوح بين (١-٥،٥)°س.

2.2.8 أن يتم نقل وتخزين وتداول اللحم المفروم المجمد بجميع أنواعه عند درجة حرارة لا تزيد على (١٨-)°س.

5.2.8 ألا تزيد فترة صلاحية المنتج المجمد المعد من لحم دجاج مبرد على فترة صلاحية لحم الدجاج المجمد المتبقية وذلك من تاريخ الذبح وذلك طبقاً لما ورد في البند (7.٢)، (8.٢).

البيانات الإيضاحية:	9
مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند (١,٢)، (7.2)، (8.٢) يجب أن يوضح على بطاقة العبوات البيانات التالية:	
اسم المنتج: لحم مفروم صافي أو لحم مفروم في حال تم إضافة مضافات غذائية أو لحم مفروم مضاف له بروتين الصويا في حال تم إضافة بروتين الصويا.	1.9
نوع اللحم المستخدم ونسبة المحتوى الدهني.	2.9
بلد المنشأ	3.9
إرشادات توضح درجة حرارة التخزين والنقل.	4.9
نسبة بروتينات فول الصويا في اللحم المفروم ولحم الدجاج المضاف إليه بروتين الصويا.	5.9
أن تكون فترة الصلاحية طبقاً لما هو محدد في المواصفتين القياسيتين الواردة في البنود (7.2) و (8.2).	6.9
حالة المنتج (مبرد – مجمد).	7.9

المصطلحات الفنية

Soya bean protein.....	بروتينات فول الصويا
Urogenital system	جهاز تناسلي
Air pockets	جيوب هوائية
Bone chips.....	شظايا عظام
Cartilages.....	غضاريف
Trachea.....	قصبه هوائية
Beef meat	لحم بقري
Buffalo meat.....	لحم جاموس
Mutton meat	لحم ضأن
Ground meat.....	لحم مفروم
Mechanically deboned meat	لحم مشفى آلياً
Bladder	مثانة
Volatile nitrogen matter	مركبات نيتروجينية طيارة
Esophagus	مرئ
Milk protein products.....	منتجات بروتين الحليب
Sodium nitrate	نترات صوديوم
Broiler	لحم دجاج
Liver	كبد
Gizzard	قانصة
Contagious Diseases	أمراض معدية
Quarantine Rules.....	نظم الحجر البيطري

المراجع

- Defra/FSA Interim advice on the labelling of minced meat under Regulation (EU) 1169/2011 September 2014.
- Food Standards and Labeling Policy Book (USDA) August 2005