

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 1818 :2022

لحم المرتديلا (اللانثون)
Martadella (Luncheon) meat

ICS: ٦٧,١٢٠

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/...../..... هـ، الموافق/...../.....م GSO 1818 (لحم المرتديلا (اللانسون) / **Martadella (Luncheon) 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 في اجتماع مجلس الإدارة رقم (....)، الذي عقد بتاريخ // هـ (/ /) على أن تلغى المواصفة رقم GSO 1818:2021

لحم المرتديلا (اللانثون)

١.	المجال
	تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بلحم المرتديلا (اللانثون) المحضر من اللحوم الحمراء أو لحم الدواجن أو من خليط كل منهما والمعبأ في أي مادة تعبئة مناسبة.
٢.	المراجع التكميلية
١/٢	GSO 9 : بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢	GSO 21: الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
٣/٢	GSO 193: الملوثات والسموم في الأغذية والاعلاف.
٤/٢	GSO 323 : اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
٥/٢	GSO 839: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
٦/٢	GSO 1694: القواعد العامة لصحة الغذاء.
٧/٢	GSO 1863: عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة.
٨/٢	GSO 2233: اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.
٩/٢	GSO 2276: الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية.
١٠/٢	GSO 996: لحوم المواشي الطازجة والمبردة والمجمدة.
١١/٢	GSO 707: المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
١٢/٢	GSO 2333: اشتراطات الأغذية ذات الإدعاءات التغذوية والصحية.
١٣/٢	GSO 1016: الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
١٤/٢	GSO 2481: الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الاغذية.
١٥/٢	GSO 2055-1: الأغذية الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.
١٦/٢	GSO 168 : اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة.
١٧/٢	GSO 322 : الدجاج المبرد.
١٨/٢	GSO ٩٨٦ : الدجاج المجمد.
١٩/٢	GSO 993 : اشتراطات ذبح الحيوانات طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية.
٢٠/٢	GSO 2500: المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.

GSO 1791:العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.	٢١/٢
GSO 1882: الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها.	٢٢/٢
GSO 969: مستودعات تبريد وتجميد المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: المتطلبات العامة.	٢٣/٢
GSO150-2: فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية.	٢٤/٢
GSO ٢٤٨٣ : الدهون المتحولة	25/2

٣. التعريف

لحم المرتديلا (اللانثون):	1.3
منتج غذائي محضر من اللحم (اللحوم الحمراء أو من لحوم الدواجن) أو خليط منهما مع المواد المضافة المسموح بها بعد تسويته بالمعاملات الحرارية (بالدرجة الكافية التي تضمن تماسكه وسلامته وصلاحيته للإستهلاك الأدمي تحت ظروف النقل والتخزين العادية)، وقد يتم تدخينه.	
لحوم:	2.3
الجزء الغذائي لأي ذبيحة ثدييه (شاملة الأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل) من أنواع الحيوانات أو أجزائها المسموح باستهلاك لحومها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.	
الأحشاء الصالحة للأكل:	3.3
الأعضاء والأحشاء المستخرجة من الذبائح الصالحة للإستهلاك الأدمي والتي تم ذبحها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، والتي تم الكشف عليها قبل وبعد الذبح، باستثناء الأذنين وفروة الرأس والأنف والخطمين (بما في ذلك الشفتين والأنف) والغشاء المخاطي والأوتار العضلية والجهاز التناسلي (عدا الخصيتين) والرئتين والضرع والأمعاء والمثانة، وتشمل الأعضاء الصالحة للأكل جلد الدواجن.	
لحم الدواجن:	4.3
الجزء الغذائي الصالح للأكل لأي من الطيور الداجنة (الدجاج/ الديك الرومي/ البط/ الأوز/ دجاج غينيا/ الحمام) التي يسمح بأكلها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، والمذبوحة في مسلخ مصرح له.	
عبوة:	5.3
أي مادة تعبأ فيها المادة الغذائية لبيعها كوحدة مستقلة سواء كان ذلك بتغليفها كلياً أو جزئياً وقد تشتمل على عدة طبقات أو أنواع من الأغلفة عند عرضها على المستهلك.	

٤. التركيب الأساسي وعوامل الجودة

١,٤ المكونات الأساسية:

- اللحوم الحمراء او لحوم الدواجن او مزيج من كل منهما باستثناء (الأعضاء والأحشاء).
- المياه.
- مكونات التملح المؤلفة من ملح الطعام.
- ٢,٤ المكونات الاختيارية:
- الأحشاء الصالحة للأكل ودهونها.
- المواد الرابطة الكربوهيدراتية والبروتينية مثل: النشا المعد من الحبوب أو البطاطا أو البطاطا الحلوة، منتجات المخابز أو البسكويت، مسحوق الحليب، مسحوق الحليب المقشود، الكازينات، زبد الحليب، مسحوق الشرش، بروتينات البيض، المنتجات المصنعة من البروتينات النباتية.
- السكر، السكر المحول، الدكستروز(الجلوكوز)، اللاكتوز، المالتوز، شراب الجلوكوز (يشمل شراب الذرة).
- المنكهات طبقا لما ورد في البند (11.2).
- البروتينات المتحللة القابلة للذوبان في الماء.
- المكسرات أو الخضروات والتوابل والبهارات.

٥. المتطلبات:

- يجب أن يتوافر في المنتج النهائي المتطلبات التالية:
- ١/٥ أن يتم تجهيز المنتج طبقا للإشتراطات الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (٢/٢، ٦/٢).
 - ٢/٥ أن يخلو المنتج بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الاسلامية وبما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (١٥/٢).
 - ٣/٥ أن تكون اللحوم والدواجن من المواشي والدواجن المذبوحة في مسالخ (مجازر) مرخصة وتتوفر فيها المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٩/٢).
 - ٤/٥ أن تكون اللحوم والدواجن المعد منها المنتج مطابقة للاشتراطات الواردة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٠/٢) و(١٧/٢) و(١٨/٢).
 - ٥/٥ أن تكون اللحوم المعد منها المنتج صالحة للإستهلاك البشري وخالية من أي روائح او نكهات غريبة وخالية من الكدمات والنموات الفطرية أو البكتيرية.
 - ٦/٥ يحظر استيراد اللحوم والدواجن المستخدمة في الإنتاج من مناطق توجد بها أمراض وبائية ومن التلوث الاشعاعي وصادر بها قرار حظر من الجهات الرسمية.
 - ٧/٥ أن يكون اللحم موزعا بانتظام ويكون قابلا للتقطيع الى شرائح.

٨/٥ أن يكون المنتج نظيفاً وخالياً من عيوب الصناعة مثل الجيوب الجيلاتينية والفراغات الهوائية والبقع الدموية والتلوث.

٩/٥ أن تكون نسبة اللحوم والدهون حسب الوارد في الجدول ١ - التالي:

الجدول ١ - نسبة اللحوم والدهون في المنتج

المنتج مع المواد الرابطة	المنتج من دون المواد الرابطة والأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل	
١٠٪	٩٠٪	المحتوى الأدنى من اللحوم
٣٥٪	٣٠٪	المحتوى الأقصى من الدهون

ملاحظة ١: يشمل المحتوى من اللحوم أنواع اللحوم المطابقة لماورد في البند (٢/٥) و(٣/٥) والاحشاء الصالحة للأكل ولحوم الدواجن

١٠/٥ تضاف المنكهات بما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١١/٢).

١١/٥ ألا تزيد الدهون المتحولة على الحدود القصوى المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢٥/٢).

١٢/٥ يجب ألا تتجاوز حدود المعادن الثقيلة في المنتج الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (٣/٢).

١٣/٥ يسمح باستخدام المواد المضافة للأغذية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢٠/٢).

١٤/٥ ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (١٤/٢).

١٥/٥ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية للمنتج على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (١٣/٢).

١٦/٥ أن لا تزيد درجة حرارة حيز التصنيع عن ١٢ س عند إعداد المنتج.

١٧/٥ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة حلال معتمدة حسب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية طبقاً لما ورد في البند (١٥/٢، ١٩/٢).

١٨/٥ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة صحية معتمدة حسب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

٦. التعبئة

مع عدم الإخلال بالمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند (٥/٢) والبند (٧/٢) والبند (٢١/٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة:

١/٦ يجب أن يعبأ المنتج بطريقة مناسبة تضمن خلو المنتج من أي مخاطر على الصحة العامة والمحافظة على تماسكه ومنعه من الفساد مهما اختلفت شروط التخزين والبيع.

٢/٦ يجب أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له.

٧. النقل والتخزين

١,٧ يجب أن يتم نقل وتخزين المنتج طبقاً للمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٤/٢، ١٦/٢، ٢٣/٢) على أن يتم مراعاة نوع المنتج ونوعية التعبئة عند تحديد ظروف النقل والتخزين إما أن يحفظ مبرداً أو عند درجات حرارة مناسبة.

٢,٧ بالنسبة إلى المنتجات غير القابلة للحفظ لمدة طويلة والتي تمت تعبئتها في حاويات لا تباع بصورة مباشرة إلى المستهلك أو غير مخصصة للاستهلاك المباشر فتوضع التعليمات المناسبة بشأن حفظها وتوزيعها.

٨. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (١/٢، ٨/٢، ١٢/٢) يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:

١/٨ اسم المنتج (مرتديلاً / لانشون).

٢/٨ مصدر اللحوم المستخدمة (بقر/ طيور وغيرها) والمواد الرابطة والأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل.

٣/٨ نوع التوابل/ الأعشاب العطرية/ المنكهات/ الزيتون في حال إضافتها.

٤/٨ أن تكون فترة الصلاحية للمنتج طبقاً لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢٤/٢).

٥/٨ عند الادعاء حول نوع المنتج من حيث محتوى الدهن يجب الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند ١٢/٢.

٦/٨ ذكر كمية الدهن في المنتج بما يتوافق مع المواصفة الخليجية الواردة في البند (٨/٢).

٧/٨ البيانات التغذوية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (٨/٢).

المصطلحات الفنية

Mortadella	مرتديلا (لانشون)
Gelatin pockets	جيوب جيلاتينية
Extraneous matters	المواد الغريبة
Apparent mold.....	العفن الظاهري
Air pockets	فراغات هوائية
Edible offal	الأحشاء الصالحة للأكل
Binders.....	مواد رابطة

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي 89 لسنة ٢٠١٩: لحم اللانشون.