

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

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم ٥٠٥ TC

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/FDS/ GSO 814 :2022

اللحوم المجهزة – النفايق والسجق
PREPARED MEAT —SAUSAGE

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 للائحة 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 GSO 814 (اللحوم المجهزة – النقانق والسجق/ Prepared Meat — Sausage) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC 05 "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 1328:2016 وتحل محلها.

اللحوم المجهزة- النقائق (السجق)

المجال ونطاق التطبيق	١.
تختص هذه المواصفة القياسية بسجق (النقائق) اللحوم الحمراء والدواجن المبردة أو المجمدة (المطبوخ أو غير المطبوخ) المدخن أو غير المدخن، ولا تشمل السجق المعلب أو المجفف.	
المراجع التكميلية	٢.
GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".	1.2
GSO 592 "طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها".	2.2
GSO 1882 "الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها".	3.2
GSO 986 "الدجاج المجمد".	4.2
GSO 20 "طرق تقدير العناصر الملوثة للمواد الغذائية".	5.2
GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".	6.2
GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".	7.2
GSO ISO 1443 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الدهن الكلي".	8.2
GSO ISO 5553 "اللحوم ومنتجاتها - الكشف عن عديد الفوسفات".	9.2
GSO ISO 937 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النيتروجين (طريقة مرجعية)".	10.2
GSO 88 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الكلوريد (طريقة مرجعية)".	11.2
GSO CAC MRL 2 "الحدود القصوى للمخلفات والتوصيات لإدارة المخاطر بالنسبة إلى العقاقير البيطرية في الأغذية".	12.2
GSO 91 "اللحوم ومنتجاتها -تقدير الرطوبة (طريقة مرجعية)".	13.2
GSO ISO 2918 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النيتريت (طريقة مرجعية)".	14.2
GSO 322 "الدجاج المبرد".	15.2
GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".	16.2
GSO 993 "اشتراطات تذكية الحيوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية".	17.2
GSO 149 "مياه الشرب غير المعبأة".	18.2
GSO 384 "التلج المعد للاستهلاك الأدمي".	19.2
GSO 795 "طرق اختبار مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية".	20.2
GSO 1389 "الطيور الداجنة والأرانب المبردة والمجمدة".	21.2
GSO 707 "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية".	22.2
GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".	23.2

24.2	GSO382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".
25.2	GSO 150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية".
26.2	GSO 193 "الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".
27.2	GSO 839 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة".
28.2	GSO 2276 "الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية".
29.2	GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".
30.2	GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة".
31.2	GSO 2481 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية".
32.2	GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".
33.2	GSO 150-2 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية".
34.2	GSO 2233 "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".
35.2	GSO OIML R 87 "كمية المنتج في العبوات المعبأة مسبقاً".
36.2	GSO 2055-1 "الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال".
37.2	GSO 2333 "اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية".
38.2	GSO 1816 "اللحم المفروم".
39.2	GSO 2600 "الاشتراطات العامة لأماكن التعبئة وإعادة التعبئة للمواد الغذائية المتنوعة".

٣. التعاريف

1.3	سجق: منتج مجهز من نوع أو أكثر من اللحوم المبردة أو المجمدة الخالية من العظام والمفرومة مع بهارات ومكونات أخرى مسموح بها، وتم حشوها في أغلفة طبيعية أو مصنعة بأشكال مختلفة.
2.3	يشمل السجق الأنواع التالية:
1.2.3	السجق المبرد: سجق تم حفظه بالتبريد عند درجة حرارة 4°س أو أقل.
2.2.3	السجق المجمد: سجق تم تجميده عند درجة حرارة لا تزيد على -35°س بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري للمنتج إلى -18°س في أقل زمن ممكن من دخوله غرفة التجميد.
3.2.3	السجق المطبوخ: سجق يمكن تدخينه ويعامل بالحرارة بدرجة مناسبة ولمدة كافية ثم يحفظ بالتبريد أو التجميد.

- 4.2.3 السجق المدخن: سجق تم تبريده أو تجميده أو طبخه بعد معاملته بإحدى طرق التدخين بغرض إضافة لون ونكهة مرغوبة.
- 3.3 اللحم المشفى: لحم ناتج من فصل وإزالة معظم العظام والغضاريف الملتحمة بالأنسجة العضلية الهيكلية للذبيحة بطرق يدوية أو ميكانيكية.
- 4.3 أغلفة طبيعية من أصل حيواني: أمعاء حيوانات مذبوحة طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية كما ورد في بند (17.2) تم تنظيفها وإزالة الدهن الملصق بها وتطهيرها بطريقة مناسبة بحيث تكون صالحة للاستهلاك الآدمي.
- 5.3 أغلفة مصنعة: أغشية مصنعة من مواد آمنة من الدرجة الغذائية ويتم إزالتها قبل الأكل.
- 6.3 الأعضاء والأغلفة الصالحة للأكل: الأعضاء والأحشاء المستخرجة من الحيوانات الصالحة للاستهلاك الآدمي والتي تم ذبحها وفق الشريعة الإسلامية كما ورد في البند (17/2) والتي تشمل: الكبد، والقلب، وأجزاء الكرش (أولاً). المعدة، المعدة الثانية، المعدة الثالثة، المنفحة أو المعدة الحقيقية، الأمعاء، المخ، اللسان، الخبث، الخصيتين، الطحال، الرأس (عدا الأذن، الأنف، الغشاء المخاطي، وفروة الرأس)، الذيل، ولا تشمل الدواجن.

٤. المتطلبات

- يجب أن يتوفر في السجق والنقانق ما يلي:
- 1.4 يجب أن تكون لحوم الحيوانات المستخدمة تم تذكيته طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (17.2).
- 2.4 أن تكون اللحوم المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (4.2) و(15.2) و(26.2)
- 3.4 أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في بند (6.2) و (29.2)
- ٤.٤ أن تكون جميع المكونات المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- 5.4 أن يخلو المنتج من كل ما يخالف أحكام الشريعة الإسلامية وبما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (36.2)
- 6.4 أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والشوائب والرائحة والطعم غير المرغوب بهما.
- 7.4 يمكن إضافة لمنتجات سجق اللحوم الحمراء أي من الأعضاء أو الأحشاء الداخلية مثل الكبد، الكلى، القلب، أجزاء الكرش (المعدة الأولى، المعدة الثانية، المعدة الثالثة، المنفحة أو المعدة

- (الحقيقية)، الأمعاء، المخ، اللسان، الأطراف (الكوارع)، الخصيتين، الطحال، الرأس (باستثناء الأذنين والأنف والغشاء المخاطي وفروة الرأس)، الذيل.
- 8.4 ألا يزيد محتوى الدهن الكلي في المنتج النهائي للدواجن عن ١٥ % بالكتلة وللحوم ٣٠% بالكتلة .
- 9.4 في حالة إعداد المنتج من لحم دواجن مجمد يجب أن تتم عملية الفرغ على درجة حرارة لا تزيد على - ٤°س .
- 10.4 ألا يزيد محتوى الكالسيوم في المنتج النهائي (على أساس المادة الجافة) على ١ % بالكتلة.
- 11.4 ألا تزيد نسبة الرماد غير القابل للذوبان في الحمض للدواجن عن ١,٥ % بالكتلة وللحوم عن ١ % بالكتلة .
- 12.4 ألا تزيد النسبة الوزنية (وزن/وزن) لملاح الطعام في الدواجن عن ٣% وفي اللحوم عن ٢,٥%.
- 13.4 ألا تزيد نسب العناصر الملوثة للمنتج عن الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (26.2)
- 14.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية للمنتج عن الحدود الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند(23.2)
- 15.4 ألا تزيد حدود بقايا مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (24.2)
- 16.4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (26.2)
- 17.4 ألا تزيد حدود بقايا الادوية البيطرية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (12.2)
- 18.4 أن يخلو المنتج من الالوان الصناعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (32.2)
- ١٩,٤ ألا يتم خلط لحم الدواجن مع اللحوم الحمراء.
- 20.4 يجب أن تتوافر في السجق المكونات الأساسية التالية:
- 1.20.4 أن لا تقل نسبة اللحوم الحمراء ولحم الدواجن عن ٧٠ % من الوزن الكلي للمنتج.
- 2.20.4 التوابل والبهارات تضاف طبقاً لممارسات التصنيع الجيد، والمنكهات تضاف بما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (22.2)، (٣٢,٢).
- 3.20.4 أن يكون الماء والتلج المستخدمان في التصنيع طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البندين (18.2) و (19.2)

- 21.4 يسمح باستخدام واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية التالية بحيث لا يزيد مجموعها على ٣٠ % من وزن المنتج النهائي:
- 1.21.4 مواد مالئة مثل: بقسماط القمح، نشا بطاطس، نشا أرز، أرز مطحون، خبز، بسكويت في دقيق ذرة.
- 2.21.4 مواد رابطة مثل: مسحوق حليب فرز، كازينات، مسحوق الشرش، بروتين البيض، جلوتين القمح، بروتينات الصويا.
- 3.21.4 محليات كربوهيدراتية طبيعية مثل: السكروز، دكستروز، شراب الجلوكوز.
- 4.21.4 ألا تزيد نسبة المواد المضافة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (32.2)
- 5.21.4 محاليل تدخين طبيعية تضاف طبقاً للإنتاج الجيد.
- 6.21.4 يمنع إضافة أي مواد تحتوي على زيوت أو دهون من مصدر غير المصدر الحيواني المستخدم في التصنيع.
- 22.4 يجب أن تتوافر في السجق الغير المطبوخ مع عدم الإخلال بما ورد في البند (1.4) المتطلبات التالية:
- 1.22.4 أن يتم تجهيز المنتج من نوع واحد من أنواع اللحم.
- 2.22.4 ألا يقل محتوى البروتين الكلي في منتج الدواجن عن ١٢ % بالكتلة وفي اللحوم عن ٩% بالكتلة.
- 3.22.4 ألا يزيد محتوى الرطوبة في المنتج على أربع أمثال محتوى البروتين ± ٣ %.
- 23.4 يجب أن تتوافر في السجق المطبوخ والسجق المدخن مع عدم الإخلال بما ورد في البندين (1.4) و (2.4) المتطلبات التالية:
- 1.23.4 ألا يقل محتوى البروتين الكلي في منتج الدواجن عن ١٥ % بالكتلة وفي اللحوم عن ١١ % بالكتلة.
- 2.23.4 ألا يزيد محتوى الرطوبة في المنتج على أربع أمثال محتواه من البروتين ± ١٠ %.
- 24.4 السجق المستورد يجب أن ينطبق عليه جميع المتطلبات الواردة في البند 4 إضافة إلى ما يلي:
- 1.24.4 يحظر استيراد سجق من أي بلد به أمراض وبائية منصوص عليها في الحجر البيطري المعمول به في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية والجمهورية اليمنية.
- 2.24.4 أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة صحية معتمدة حسب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
- 3.24.4 أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة منشأ معتمدة حسب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية توضح الجهة المستوردة منها المنتج.

- 4.24.4 أن تكون الارسالية المستوردة مصحوبة بشهادة حلال معتمدة حسب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
- 25.4 ان تطابق كمية المنتج في العبوة المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (35.2)
- ٢٦,٤ ألا تزيد درجة حرارة حيز التصنيع عن ١٢ س عند إعداد المنتج.
- 27.4 ألا يضاف للمنتج سحج الدواجن أي من الأعضاء أو الأحشاء الداخلية للدواجن مثل الكبد والقلب والقانصة وكذلك الأعضاء الأخرى مثل الرقبة والارجل والجلد والعظام والغضاريف والأمعاء.

6- العينات

يجب أن تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية بند 2.2

7- طرق الفحص والاختبار

- 1.7 طرق الفحص
- 1.1.7 يتم تقدير نسبة الدهن طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (8.2)
- 2.1.7 يتم تقدير نسبة البروتين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (10.2)
- 3.1.7 يتم تقدير محتوى كلوريد الصوديوم طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (11.2)
- 4.1.7 يتم الكشف عن عديد الفوسفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (9.2)
- 5.1.7 يتم تقدير محتوى الرطوبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (13.2)
- 6.1.7 يتم تقدير محتوى النيتريت طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (14.2)
- 7.1.7 يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (28.2)
- 8.1.6 يتم إجراء الفحص الميكروبيولوجي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (22.2)
- 9.1.6 يتم تقدير نسب العناصر المعدنية الملوثة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (5.2)
- 10.1.6 يتم الكشف عن التلوث الإشعاعي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (26.2)
- 11.1.6 يتم الكشف عن بقايا الادوية البيطرية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (31.2)
- 12.1.6 يتم الكشف عن بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (24.2)
- 13.1.6 يتم الكشف عن المواد الملونة الصناعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (7.2)

- 14.1.6 يتم الكشف عن مضادات الأكسدة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (20.2)
- 15.1.6 تجرى الفحوصات الفيزيائية والكيميائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (3.2)

2.6 الاختبارات

تجرى على العينات المماثلة المأخوذة طبقاً للبند (٥) في هذه المواصفة القياسية جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة.

8 التعبئة والنقل والتخزين

1.8 التعبئة

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (27.2) و(30.2) و(39.2) يجب مراعاة ما يلي:

1.1.8 أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة ذات درجة غذائية.

2.1.8 أن يعبأ المنتج بصورة جيدة وان يكون خالياً من الجيوب الهوائية.

3.1.8 يجب أن تكون وحدات المنتج في كل عبوة متماثلة في الشكل والحجم والوزن.

2.8 النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (16.2)، يجب مراعاة ما يلي عند نقل وتخزين السجق:

1.2.8 أن يتم النقل بوسائل مناسبة لم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة بالصحة.

2.2.8 أن يتم النقل والتخزين بوسائل تحمي المنتج من التلف الميكانيكي والفساد.

3.2.8 أن يخزن السجق المبرد غير المعامل حرارياً أو السجق المطبوخ المبرد أو السجق المطبوخ المبرد المعبأ تحت تفرغ هوائي عند درجة حرارة 4°س أو أقل.

4.2.8 أن يخزن السجق المطبوخ المجمد عند درجة حرارة لا تزيد على -18°س.

5.2.8 ألا تزيد فترة صلاحية المنتج طبقاً لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية بند (25.2) و(32.2)

9 - البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (1.2) و(34.2) و(37.2)، يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:

- 1.9 اسم المنتج وحالته (مطبوخ، مدخن، مبرد، مجمد ... وحسب الحالة).
- 2.9 نوع اللحم المستخدم.
- 3.9 إرشادات الاستخدام والحفظ والنقل والتخزين.
- 4.9 في حالة تعبئة المنتج في أغشية مصنعة غير قابلة للأكل حسب المعرفة في البند 4.3 يجب التنويه عن ذلك بشكل مناسب.
- 5.9 فترة الصلاحية حسب ما هو وارد في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة بالبند (25.2) و(33.2).
- 6.9 البيانات التغذوية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (34.2)

المصطلحات الفنية

Natural casings	أغلفة طبيعية
Artificial casings.....	أغلفة مصنعة
Bone chips	شظايا عظام
Air pockets.....	جيوب هوائية
Curing salts.....	أملاح الإنضاج
Binders.....	مواد رابطة
Fillers.....	مواد مالئة

المراجع:

- المواصفة القياسية السورية ٢٧٢١: اللحوم الجاهزة – النقانق غير المعلبة.
- المواصفة القياسية الاردنية 816: اللحوم ومنتجاتها – منتجات النقانق (السوسج).
- المواصفة القياسية الهندية ١٣٤٠٠: سجق الدواجن – المواصفات.
- دليل المواصفة النيوزلندية 2.2.1: اللحوم ومنتجات اللحوم.