

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/DS/ GSO 2204 : 2022

اللحوم المجهزة – اللحوم المكبوسة المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حراريا
Prepared Meats – Pressed Meat Treated With Salt Solution And Heat
Treated

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 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/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 2204 (اللحوم المجهزة – اللحوم المكبوسة المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حراريا / Prepared Meats – Pressed Meat Treated With Salt Solution And Heat Treated) 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 أن تلغى اللائحة الفنية GSO 2204/2012 اللحوم المجهزة - اللحوم المكبوسة والمعاملة حراريا واللائحة الفنية GSO 2206/2012 اللحوم المجهزة - اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حراريا وتحل محلها.

اللحوم المجهزة – اللحوم المكبوسة المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حراريا

-١ المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية باللحوم المكبوسة المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حراريا المنتجة من اللحوم المبردة أو المجمدة من لحم البقر، أو الجاموس أو الإبل أو الغنم أو الطيور الداجنة أو الأرناب الخالية من العظام، والغضاريف، والأربطة، والمعبأة في عبوات مناسبة.

.٢ المراجع التكميلية

- | | | |
|--------------|--|------|
| GSO 9 | " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " | ١/٢ |
| GSO 592 | " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها " | ٢/٢ |
| GSO 1794 | " علب الصفائح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية " | ٣/٢ |
| GSO655 | " الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها " | 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 2918 | " اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوى النيتريت-طريقة مرجعية " | ٨/٢ |
| GSO 590 | " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية - اختبار التعقيم التجاري للأغذية المعلبة " | ٩/٢ |
| GSO 323 | " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " | ١٠/٢ |
| GSO 993 | " اشتراطات تذكية الحيوان طبقا للأحكام الإسلامية " | ١١/٢ |
| GSO 1863 | " عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة " | ١٢/٢ |
| GSO 1016 | " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية " | ١٣/٢ |
| GSO 2481 | " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية " | ١٤/٢ |
| GSO 193 | " مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية " | ١٥/٢ |
| GSO 2475 | " كشف وتقدير بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية " | ١٦/٢ |

GSO 2276	"الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية".	١٧/٢
GSO 795	" طرق اختبار مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية ".	١٨/٢
GSO 839	"عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول – اشتراطات عامة".	١٩/٢
GSO 2055-1	" الأغذية الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال ".	٢٠/٢
GSO 2500	" المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية ".	٢١/٢
GSO 150-1	" فترات صلاحية المنتجات الغذائية- الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية".	٢٢/٢
GSO 150-2	" فترات صلاحية المنتجات الغذائية- الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية".	٢٣/٢
GSO 382	" الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية ".	24/٢
GSO 168	"اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".	25/2

٣. التعاريف

١/٣	لحم مكبوس معالج حرارياً: منتج غذائي محضر من لحم البقر أو الجاموس أو الإبل أو الغنم أو الماعز أو الطيور الداجنة أو الأرانب المعالجة والمضاف إليها بروتينات الحليب أو البروتينات المصادر النباتي والسكر والتوابل والمعامل حرارياً بعد تعبئته بالكيس في عبوات مناسبة، ويحفظ مجمداً، مبرداً أو على درجة حرارة الغرفة في حال كان معلباً.
٢/٣	لحم مكبوس معالج حرارياً غير مخلوط: لحم مكبوس معامل حرارياً بند (١/٣) مجهز من قطع محددة من الذبيحة مثل الصدر أو الفخذ.
٣/٣	لحم مكبوس معالج حرارياً مخلوط: لحم مكبوس معامل حرارياً (١/٣) مجهز من قطع غير محددة أو مخلوطة من الذبيحة الخالية من العظم.
٤/٣	لحم مكبوس معالج حرارياً معلب: لحم مكبوس معامل حرارياً مخلوط أو غير مخلوط طبقاً للبندين (٢/٣ و ٣/٣) تم تعبئته في أكياس بلاستيكية مناسبة ثم وضع في علب من الصفيح.
٥/٣	لحم مكبوس معالج حرارياً معبأ: لحم مكبوس معامل حرارياً مخلوط أو غير مخلوط طبقاً للبندين (٢/٣ و ٣/٣) تم تعبئته في أغلفة مناسبة مفرغة من الهواء.
٦/٣	شرائح لحم مكبوس معامل حرارياً معبأ: شرائح لحم مكبوس معامل حرارياً غير مخلوط أو مخلوط " طبقاً للبندين (٢/٣ و ٣/٣) تم تعبئتها في عبوات بلاستيكية مناسبة مفرغة من الهواء.
٧/٣	لحم معالج بالمحاليل الملحية ومعامل حرارياً: منتج غذائي محضر من قطع مختارة من جزء محدد أو أكثر من الذبيحة وتكون خالية من العظام والغضاريف والأربطة والأحشاء وتجهز

بمعالجتها بالمحاليل الملحية وتعامل حراريا مع التدخين أو بدونه وتكون معبأة في عبوات مناسبة.

- ٨/٣ المحلول الملحي: محلول يحضر بنسب معينة من الماء والملح والذي قد يضاف إليه الأملاح القاعدية المساعدة على احتباس الماء والمواد الحافظة والمضادة للأكسدة.
- ٩/٣ لحم غير مخلوط معالج بالمحاليل الملحية ومعامل حراريا: بند 7/٣ محضر من جزء واحد من الذبيحة مثل الصدر أو الفخذ أو الخواصر أو الأكتاف بحيث يمكن ذكر اسم هذا الجزء مع نوع اللحم في تسمية المنتج.
- ١٠/٣ لحم مخلوط معالج بالمحاليل الملحية ومعامل حراريا: بند 7/٣ محضر من قطع مختلفة من الذبيحة وتقتصر تسمية المنتج فيها على ذكر نوع اللحم المستخدم فقط.
- ١١/٣ شرائح لحم معالج بالمحاليل الملحية ومعامل حراريا: بند 9/٣ و 10/٣ بعد تقطيعه على شكل شرائح وتعبئته في عبوات مناسبة مفرغة من الهواء.
- 12/3 اللحوم المعاملة حراريا: هي التي تم تعريضها لدرجة حرارة معينة لفترة زمنية محددة، تختلف باختلاف المنتج.

٤- التصنيف

- ١/٤ تقسم اللحوم المكبوسة المعالجة حراريا حسب قطيعات الذبيحة المستخدمة في تجهيز المنتج إلى:
- ١/١/٤ لحم مكبوس معالج حراريا غير مخلوط طبقا للبند (٢/٣).
- ٢/١/٤ لحم مكبوس معالج حراريا مخلوط طبقا للبند (٣/٣).
- ٢/٤ تقسم اللحوم المكبوسة المعالجة حراريا حسب طريقة تعبئة المنتج إلى:
- ١/٢/٤ لحم مكبوس معالج حراريا معلب طبقا للبند (٤/٣).
- ٢/٢/٤ لحم مكبوس معالج حراريا معبأ طبقا للبند (٥/٣).
- ٣/٢/٤ شرائح لحم مكبوس معالج حراريا معبأ طبقا للبند (٦/٣).

٥. المتطلبات

- أن تتوافر في اللحوم المعالجة حراريا المتطلبات الآتية:
- ١/٥ أن يجهز المنتج طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٦/٢).

- ٢/٥ أن تكون اللحوم المستخدمة في تصنيع المنتج مأخوذة من حيوانات مذبوحة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١١/٢).
- ٣/٥ أن تكون اللحوم المستخدمة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- ٤/٥ أن تكون جميع المكونات الأخرى المستخدمة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- ٥/٥ أن يكون المنتج خالياً خلواً تاماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها طبقاً لما ورد في المواصفة القياسية الواردة في البند (٢٠/٢).
- ٦/٥ أن يكون اللحم المستخدم فيها من نوع واحد.
- ٧/٥ أن يكون للمنتج المدخن نكهة التدخين المميزة في حال تدخينه.
- ٨/٥ أن يتراوح لون السطح الخارجي للمنتج بين البني الفاتح والبني الغامق وأن يتكون هذا اللون نتيجة للمعاملة الحرارية المناسبة و/ أو التدخين الطبيعي.
- ٩/٥ ألا تزيد نسبة إضافة اللحم المشفى ألياً (في حالة استخدامه) عن ١٠٪ من الوزن الكلي للحم الخام المستخدم في تصنيع المنتج فيما يخص اللحوم المكبوسة.
- ١٠/٥ أن تكون المعالجة الحرارية كافية لتأمين سلامة وصلاحية المنتج للاستهلاك الأدمي.
- ١١/٥ أن يكون المنتج خالياً من الفاذورات وعلامات الفساد والروائح غير المقبولة.
- ١٢/٥ أن يكون قوام المنتج متجانساً وله صفة التقطيع في شكل شرائح أو قطع.
- ١٣/٥ ألا تقل نسبة اللحم في المنتج عن ٧٠٪ ولا تقل نسبة بروتين اللحم في المنتج بعد استبعاد الدهن منه عن ١٦٪ للحوم المعالجة بالمحاليل الملحية.
- ١٤/٥ ألا تزيد نسبة الرطوبة في المنتج النهائي عن أربعة أمثال البروتين + ١٠٪.
- ١٥/٥ ألا تزيد نسبة الدهن في المنتج عن ٣٠٪ بالنسبة لمنتج اللحوم الحمراء و ١٠٪ بالنسبة لمنتج الطيور الداجنة فيما يخص اللحوم المكبوسة.
- ١٦/٥ ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن ٣٪ بالكتلة فيما يخص اللحوم المكبوسة.
- ١٧/٥ ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بند (15/٢).
- ١٨/٥ أن تكون المواد المضافة طبقاً للاشتراطات الواردة في البند (21/2)
- ١٩/٥ مواد رابطة: بروتينات الحليب والبروتينات النباتية والنشأ ولا تزيد نسبة إضافتها عن ٣,٥٪.

- ٢٠/٥ مواد مألوفة: مثل السكروز والديكستروز والجلوكوز ولا تزيد نسبة إضافتها عن ٣,٥٪.
- ٢١/٥ المواد الكربوهيدراتية: اللاكتوز - المالتوز - العسل على أن لا تزيد نسبة إضافتها منفردة أو مجتمعة على ٣,٥٪.
- ٢٢/٥ ألا تتعدى الحدود الميكروبيولوجية الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في بند (١٣/٢).
- ٢٣/٥ ألا تتعدى بقايا المبيدات الحدود المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة والمذكورة في بند (24/٢).
- ٢٤/٥ ألا يتعدى مستوى الإشعاع في المنتج الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للحدود المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في بند (15/٢).
- ٢٥/٥ ألا تتعدى بقايا الأدوية البيطرية الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (14/٢).
- ٢٦/٥ اللحوم المكبوسة المستوردة يجب أن تنطبق عليها جميع البنود من ١/٥ إلى ٢١/٥ إضافة إلى ما يلي:
- ١/٢٦/٥ أن لا يتم استيراد اللحوم المكبوسة من أي منطقة توجد بها أمراض وبائية منصوص عليها في نظام الحجر البيطري المعمول به في الخليج إلا بعد أخذ موافقة مسبقة من الجهات المختصة.
- ٢/٢٦/٥ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة حلال معتمدة حسب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
- ٣/٢٦/٥ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة منشأ معتمدة ومصدق عليها من السفارات الخليجية أو من ينوب عنها توضح الجهة المستورد منها اللحوم المكبوسة.
- 4/26/5 أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة صحية معتمدة حسب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
- ٢٧/٥ أن لا تزيد درجة حرارة حيز التصنيع عن ١٢ س عند إعداد المنتج.

٦- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢/٢).

٧- طرق الفحص والاختبار

١/٧ طرق الفحص

يتم الكشف عن الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في بند (٤/٢).	١/١/٧
يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٥/٢).	٢/١/٧
يتم الكشف عن المواد الملونة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٧/٢).	٣/١/٧
يتم تقدير محتوى النيتريت طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٨/٢).	٤/١/٧
يتم الكشف عن كفاءة التعقيم التجاري طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٩/٢).	٥/١/٧
يتم الكشف عن لحم الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (17/٢).	٦/١/٧
يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (17/٢).	٧/١/٧
يتم الكشف عن بقايا الأدوية البيطرية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (16/٢).	٨/١/٧
يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في بند (١٥/٢).	٩/١/٧
الاختبارات	٢/٧

تجرى جميع الاختبارات اللازمة على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند رقم 6 في هذه المواصفة القياسية لتحديد مدى مطابقتها لجميع البنود الواردة في هذه المواصفة.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

أن يتوافر في تعبئة ونقل وتخزين اللحوم المعالجة حرارياً ما يلي:

للتعبئة اللحوم المكبوسة المعلبة	١/٨
لحوم مكبوسة معلبة: مع عدم الإخلال بالشروط الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٣/٢) يراعى الآتي:	١/١/٨
أن تكون مطلية من الداخل بطلاء مناسب لتعبئة اللحوم.	١/١/١/٨
أن يكون سطحها الداخلي خالياً من البقع السوداء والتآكل.	٢/١/١/٨
لحوم مكبوسة معبأة: يعبأ المنتج في أغلفة خاصة مفرغة من الهواء.	٢/١/٨

- شرائح لحوم مكبوسة معبأة: تعبأ شرائح اللحوم المكبوسة في عبوات بلاستيكية مناسبة مفرغة من الهواء مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١٢/٢).
- ٣/١/٨
- تعبئة اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية:
- ٢/٨
- أن تتم العملية في أماكن خاصة معزولة عن مناطق التصنيع مع التأكد من إتمامها خلال أقصر مدة زمنية ممكنة تحت الظروف الصحية المناسبة إذا كانت عملية التعبئة النهائية للمنتج تتم بعد المعاملة الحرارية.
- ١/٢/٨
- النقل والتخزين
- ٣/٨
- أن تراعى الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١٠/٢).
- ١/٣/٨
- أن يتم نقل وتخزين اللحوم المكبوسة المعبأة وشرائح اللحوم المكبوسة مبردة بحيث لا تزيد درجة حرارة للمنتج عن ٥ س.
- ٢/٣/٨
- يتم نقل وتخزين اللحوم المكبوسة المعلبة عند درجة حرارة لا تزيد عن ٢٥ س ومبردة عند ٥ س في حالة فتح العلبة الأصلية.
- ٣/٣/٨
- أن يكون تاريخ الصلاحية للمنتج طبقاً للمواصفات الواردة في البندين (23/2) (24/2) .
- ٤/٣/٨

البيانات الإيضاحية

-٩

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١/٢) يجب أن يوضح على بطاقات العبوات البيانات التالية:

- ١/٩ اسم المنتج ونوعه حسب التعبئة.
- ٢/٩ نسبة الدهن.
- ٣/٩ المواد الرابطة أو المائلة المواد المضافة للمنتج.
- ٤/٩ فترة الصلاحية .

المصطلحات الفنية

Pressed meat	لحم مكبوس (جاهز)
Hermetically sealed.....	محكمة الغلق
Plastic films	أغشية بلاستيكية
Turkey breast	صدر الديك الرومي
Chicken breast.....	صدر الدجاج
Pressed meat slices.....	شرائح لحوم مكبوسة
Cured meats	لحوم معالجة
Saline solution.....	محلول ملحي
Smooking	تدخين
Vacuum	مفرغ من الهواء
Prepared meats	لحوم مجهزة
Canned.....	معلب
Fillers	مواد مالئة
Binde.....	مواد رابطة

