

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

مشروع مواصفة نهائي  
Final Draft of Standard DS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05 FDS 2300:2022

اللحوم المتبلّة المبردة والمجمدة  
Chilled and Frozen Marinated Meat

I.C.S:

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

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

## تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) " قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية GSO 2300 "اللحوم المتبلّة المبردة"، من قبل دولة الإمارات العربية المتحدة، وقد تم إعداد المشروع باللغتين العربية والإنجليزية بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة. وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس الإدارة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / هـ ( / / ) على أن تلغى المواصفة رقم GSO 2300:2013 وتحل محلها.

## اللحوم المتبلّة المبردة والمجمدة

### 1. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الواجب توفرها في اللحوم الحمراء ولحوم الطيور الداجنة ولحوم الأرانب وطيور النعام (الكاملة والتي على شكل قطع) المتبلّة المبردة أو المتبلّة المجمدة ولا تشمل منتجات اللحوم المغطاة بالعجينة والبقسماط.

### 2. المراجع التكميلية

- 1.2 GSO 9: بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- 2.2 GSO 21: الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
- 3.2 GSO 1694: القواعد العامة لصحة الغذاء.
- 4.2 GSO 713: الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها.
- 5.2 GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
- 6.2 GSO 815: دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة.
- 7.2 GSO 2055-1: المنتجات الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.
- 8.2 GSO CAC RCP 58: مدونة الاشتراطات الصحية للحوم.
- 9.2 GSO150-1: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية.
- 10.2 GSO150-2: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية.
- 11.2 GSO 993: اشتراطات الذبح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
- 12.2 GSO 149: مياه الشرب غير المعبأة.
- 13.2 GSO 322: الدجاج المبرد.
- 14.2 GSO 1389: الطيور الداجنة والأرانب المبردة والمجمدة.
- 15.2 GSO 996: لحوم المواشي الطازجة والمبردة والمجمدة.
- 16.2 GSO 2500: المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
- 17.2 GSO 986: الدجاج المجمد.
- 18.2 GSO 1870: لحوم النعام المبردة والمجمدة.
- 19.2 GSO 2132: التوابل والبهارات - خليط البهارات والتوابل المطحونة.

- 20.2 GSO 839: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - إشتراطات عامة.
- 21.2 GSO 1863: عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية إشتراطات عامة.
- 22.2 GSO 1016: المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- 23.2 GSO 1193: أكياس عديد الايثيلين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.
- 24.2 GSO 2481: الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية.
- 25.2 GSO /CAC 193: المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- 26.2 GSO 988: حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول.
- 27.2 GSO 707: المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
- 28.2 GSO MRL 1: الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية.
- 29.2 GSO 2233: إشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.
- 30.2 GSO 2333: إشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية.
- 31.2 GSO CAC GL 1: الإرشادات العامة للإدعاءات المضللة للأغذية.
- 32.2 GSO CAC GL 32: دليل إنتاج الأغذية العضوية وتصنيفها وتسويقها ووضع البيانات عليها.
- 33.2 GSO 969: مستودعات تجميد وتبريد المواد الغذائية-الجزء الثاني: المتطلبات العامة.

### 3. التعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية تستخدم التعاريف الواردة أدناه:

#### 1.3 اللحم:

الجزء المعد للاستهلاك الأدمي من الحيوانات الثديية والطيور اللاحمة المباح أكلها وفقاً لأحكام الحلال في الشريعة الإسلامية، والذي تم إنتاجها من حيوان ذبح طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (11.2).

#### 2.3 اللحم المتبل:

لحوم يتم تجهيزها من لحوم حمراء بند (3.3) أو لحوم دواجن بند (4.3) وبند (5.3) أو لحوم طيور نعام بند (7.3) أو لحوم أرانب بند (6.3) يتم تنبيها باستخدام مكونات غذائية بند

(15.4) و/أو منكهات بند (16.4) و/أو مواد مضافة بند (14.4) إما بصورة سائلة أو جافة بهدف إضافة طعم أو نكهة معينة لها أو تطريتها.

### 3.3 اللحوم الحمراء:

الأجزاء الصالحة للاستهلاك الآدمي من لحوم الحيوانات الثديية المذبوحة في مسلخ معتمد، ك لحم البقر والجاموس والضأن والماعز والإبل.

### 4.3 لحوم الدواجن:

الأجزاء الصالحة للاستهلاك الآدمي من لحوم الطيور الداجنة المذبوحة في مسلخ معتمد، ك لحم الدجاج والديك الرومي والبط والإوز ودجاج غينيا والحمام والسمان.

### 5.3 دجاج لاحم:

دجاج يربى خصيصاً لإنتاج اللحم.

### 6.3 لحم الأرانب:

لحم الأرانب الداجنة المعدة للاستهلاك الآدمي، ومزال منها الدم والأجزاء غير القابلة للأكل مثل الرأس والجلد والأقدام والأحشاء.

### 7.3 طيور النعام:

طيور غير مستأنسة أو مستأنسة لا تطير وقادرة على الجري تنتمي لعائلة الراكيت.

### 8.3 صدور دجاج طرية:

صدور دجاج يتم تجهيزها بإضافة الماء والملح و/أو مواد حافظة بهدف تطريتها.

### 9.3 صالح للاستهلاك الآدمي:

مناسب للاستهلاك الآدمي وفقاً للمعايير التالية:

- تم إنتاجه في ظروف صحية كما هو موضح في هذه المواصفة القياسية.
- مناسب للاستخدام المقصود.
- يلبي متطلبات المواصفات القياسية الخليجية.

### 10.3 ماء صالح للشرب:

ماء شرب مطابق للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (12.2).

### 11.3 مواد غريبة:

أي مواد ليست من أصل المنتج أو مدخلاته.

## 12.3 الممارسات الصحية الجيدة:

جميع الممارسات المتعلقة بالظروف والإجراءات اللازمة لضمان سلامة وصلاحية الغذاء خلال جميع مراحل سلسلة إنتاج وتداول الغذاء .

## 13.3 المنتجات الجاهزة للأكل

المنتجات المعدة للاستهلاك الآدمي مباشرة ولا تحتاج إلى إجراء عمليات أو خطوات إضافية كالتخلص من الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض.

## 14.3 حروق التجميد

تتبع وتغير في لون اللحوم نتيجة فقد كبير في الرطوبة يتضح بتغير اللون الطبيعي للطبقة السطحية الى اللون الابيض أو الأصفر، بحيث يمتد إلى العمق أسفل السطح ويصعب إزالته دون إتلاف المظهر الطبيعي للمنتج.

## 4. المتطلبات العامة:

1.4 أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (2.2، 3.2، 4.2، 5.2، 6.2، 8.2).

2.4 أن تكون اللحوم المستخدمة آمنة وصالحة للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (2.13، 2.14، 2.15، 2.17، 2.18).

3.4 أن تكون اللحوم المستخدمة في الإنتاج من حيوانات لاحمة مذبوحة في مسلخ مطبق لأنظمة السلامة الغذائية المقبولة، إضافة لتطبيق المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (2.4، 6.2، 7.2، 11.2).

4.4 أن تكون المكونات الأخرى المضافة من غير اللحوم متوافقة مع الممارسات الصحية الجيدة ومطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

5.4 أن تكون المياه المستخدمة مياه صالحة للشرب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.12).

6.4 في حال استخدام لحوم مجمدة لتحضير المنتج يجب الالتزام بتطبيق عملية الإذابة السريعة وفق الممارسات الصحية السليمة وكذلك استخدام التجميد السريع بعد التتبيل في المنشآت المرخصة لهذه الغاية، على أن يباع المنتج النهائي مجمداً في هذه الحالة وليس مبرداً (يقتصر بيع المنتج

مبرداً على المنتجات المحضرة من اللحوم المبردة فقط وليس من اللحوم المجمدة مسبقاً)، مع مراعاة ألا تتجاوز درجات الحرارة في أماكن التحضير ومعالجة المنتج والتتبيل على 12°س، كما يجب ألا تتجاوز درجة حرارة اللحوم المجمدة المستخدمة في إعداد المنتج 5°س.

7.4 أن تكون المنتجات خالية تماماً من المكونات المخالفة لأحكام الحلال في الشريعة الإسلامية (مثل منتجات الخنزير ومشتقاته) طبقاً للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية المذكورة في البند (7.2).

8.4 ألا يستخدم في إعداد المنتج أنسجة مخاطية أو أعضاء الجهاز التناسلي أو الضرع أو الرثة أو المريء أو أجزاء من الرأس أو الأحشاء أو الأجنة أو أي أجزاء أخرى لا تستخدم عادة كغذاء للإنسان.

9.4 أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والشوائب والرائحة والطعم واللون غير المرغوب به ومظاهر النزف في الأنسجة وحروق التجميد.

10.4 ألا يكون هناك أي دلائل على وجود تسرب لسوائل اللحوم والتوابل أو فقد في مستوى التفريغ في حالة اللحوم المعبأة تحت التفريغ الهوائي أو بالغازات الخاملة.

11.4 أن يكون المنتج لنوع واحد من اللحوم ولا يتم خلطه بأنواع أخرى من اللحوم.

12.4 أن يقتصر شكل المنتج على قطع اللحوم وأن لا تكون مفرومة أو مطحونة أو مهروسة.

13.4 أن يكون المنتج خالياً من بقع الدم الواضحة والكدمات الشديدة والتجمعات الدموية والخراجات والتقرحات (البثرات).

14.4 يجوز إضافة المواد المضافة للأغذية وبالنسب الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (16.2).

15.4 مع عدم الإخلال بأي لوائح فنية أو تشريعات أخرى، يجوز إضافة المواد الاختيارية التالية:

1/15/4 ملح الطعام والتوابل والبهارات المطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (19.2).

2/15/4 الخضار الورقية والأعشاب الطبيعية مثل البقدونس والبصل والثوم والزعتر.

3/15/4 الزيوت النباتية مثل زيت الزيتون والذرة وزيت عباد الشمس.

4/15/4 منتجات الالبان مثل الزبادي.

16.4 تضاف المنكهات بما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (27.2).

17.4 ألا تزيد حدود السموم والملوثات على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (25.2).

18.4 ألا تتجاوز الحدود الميكروبيولوجية للمنتج عما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (22.2).

19.4 ألا تزيد حدود بقايا مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (28.2).

20.4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (26.2).

21.4 ألا تزيد حدود بقايا الأدوية البيطرية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (24.2).

## 5. التعبئة والنقل والتخزين

### 1.5 التعبئة:

1.1.5 أن يعبأ المنتج في عبوات تحميه من التلوث البيئي أو من إعادة امتصاص الرطوبة، محكمة الإغلاق، سليمة، نظيفة وتكون مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (20.2، 21.2، 23.2).

2.1.5 أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة والتغليف من درجة غذائية ونظيفة وخالية من المواد الغريبة، وذات مكونات معروفة، ولا يسمح فيها باستخدام أي مواد معادة التصنيع.

### 2.5 النقل:

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (5.2، 6.2) يجب نقل المنتج في وسائل نقل سليمة ونظيفة وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة.

### 3.5 التخزين:

1.3.5 أن يحفظ المنتج على درجة حرارة تخزين مناسبة تضمن سلامة وثبات خصائص المنتج بحيث لا يتعرض للتلف خلال التخزين.

2.3.5 أن يتم تخزين المنتج في مخازن مناسبة بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث، وأن ينطبق عليها المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (6.2/33.2/5.2).

3.3.5 أن يتم حفظ ونقل وعرض المنتج المجمد على درجة حرارة اقل من (-18°س).

4.3.5 أن يتم حفظ ونقل وعرض المنتج المبرد على درجة حرارة من 1°س إلى 4°س.

## 6. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (1.2، 29.2، 30.2، 31.2)، يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:

1.6 يجب تسمية المنتج "لحوم متبله" مع ذكر اسم الحيوان ونوع اللحم ونوع القطعة ودرجة الجودة (في حالة تدرج اللحم حسب الجودة).

2.6 توضيح نوع ونسب جميع المكونات المضافة للتوابل والمنكهات المضافة مرتبة بشكل تنازلي من الأعلى للأقل وزناً للمنتج سواءً كان مضافاً بصورة مفردة أو بصورة مركبة بالنسبة للوزن على بطاقة المنتج على شكل قائمة.

3.6 عند وضع إي إدعاءات صحية أو تغذوية يجب الالتزام بما ورد في المواصفات القياسية المذكورة في البند (30.2، 31.2).

4.6 ذكر تاريخ التجهيز وفترة الصلاحية حسب ما هو وارد في المواصفات القياسية المذكورة بالبند (9.2) أو البند (10.2).

5.6 في حال الادعاء بأن المنتج "عضوي" يجب الإلتزام ببنود المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (32.2).

6.6 إرشادات الاستخدام والحفظ والنقل والتخزين.

7.6 كتابة عبارة (من لحوم مذابة مسبقاً) بخط واضح على واجهة المنتج في حال استخدام لحوم مجمدة في الإنتاج.

8.6 كتابة عبارة (لا يتم إعادة تجميد هذا المنتج) بخط واضح ومقروء.

9.6 في حال تم استخدام التتبيل بصورة سائلة يتم توضيح التالي على واجهة المنتج:

1.9.6 نسبة المحلول المضاف (عبارة عن الوزن الاجمالي لعناصر المحلول مقسومة على وزن اللحم الخام بدون محلول أو إي عناصر مضافة ومضروبة ب 100)، على بطاقة المنتج نسبة المحلول المضاف يجب أن تظهر على شكل عدد (مثلاً؛ 15، 20، 30) مع رمز النسبة المئوية٪. وتستخدم عبارة " تحتوي أو يحتوي" للإفصاح عن نسبة المحلول المضاف (مثلاً؛ تحتوي على 15٪ من محلول الماء أو الملح المضاف) أو (تحتوي على 15٪ من محلول الماء المضاف أو صلصة).

2.9.6 يجب أن يكون نمط الخط المستخدم بالطباعة موحداً يوضح اسم المنتج وبيانه الوصفي وبلون واضح يسهل قراءته وتكون الخلفية بلون موحد وبارز. ويجوز استخدام خط بحروف كبيرة أو صغيرة بحيث لا يقل حجم الخط الصغير عن ربع حجم الخط الكبير.

10.6 لا يسمح باستخدام كلمة " معزز أو محسن او غيرها من المصطلحات المشابهة" مع اسم المنتج.

11.6 الوزن عند التعبئة.

12.6 يجب ذكر مصدر اللحم المستخدمة "بلد الإنتاج".

13.6 يمكن إضافة اسم (صدر دجاج طرية) بعد اسم المنتج في حال انطبق عليه تعريف (صدر الدجاج الطرية).

14.6 ألا يزيد فترة صلاحية المنتج المعد من لحوم مجمدة على فترة صلاحية اللحوم المتبقية وذلك من تاريخ الذبح.

15.6 ألا يزيد فترة صلاحية المنتج المعد من لحوم مبردة على فترة صلاحية اللحوم المتبقية وذلك من تاريخ الذبح.

16.6 في حالة استخدام مادة حارة المذاق فيجب ذكر درجة احتواء المنتج على التتبيل بمادة الفلفل (او أي مادة حارة أخرى): معتدل/ متوسط/ حار/ حار جداً.

## المصطلحات الفنية

Marinated Meat .....	اللحوم المتبلة
Good health Practices (GHP) .....	الممارسات الصحية الجيدة
Frozen Poultry Meat .....	لحم دواجن مجمد
Organic .....	عضوي
Red Meat .....	لحوم حمراء
Poultry meat .....	لحوم دواجن
Chilled meat .....	لحم مبرد
Tender chicken breasts .....	صدور دجاج طرية

المراجع:

Reference:  
CAC/RCP 58-2005 Code of Hygienic Practice for Meat