

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 1293 : 2022

اللحوم المجهزة – لحوم البقر والكورنيد المعلبة

Prepared meat – Canned meat and Canned Corned Beef And Mutton Meat

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 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 اعتماد المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 00/2022 (للحوم المجهزة – لحوم البقر والكورنيد المعلبة / Prepared meat Canned meat and Canned Corned Beef And Mutton Meat –) 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 ان تلغى اللائحة الفنية GSO504/1994 لحم البقر المملح المعلب واللائحة الفنية GSO1239/2021 لحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة وتحل محلها

اللحوم المجهزة - لحوم البقر والكورنيد المعلبة

- ١- المجال ونطاق التطبيق:
- تختص هذه المواصفة القياسية بلحوم البقر والضأن المعلبة المخصصة للاستهلاك الأدمي، والمعبأة ضمن عبوات محكمة الغلق.
٢. المراجع التكميلية:
- ١/٢ "GSO 9 بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- ٢/٢ "GSO 592 طرق اخذ عينات اللحوم ومنتجاتها".
- ٣/٢ "GSO 996 لحوم المواشي الطازجة والمبردة والمجمدة".
- ٤/٢ "GSO 1794 علب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".
- ٥/٢ "GSO 655 الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات".
- ٦/٢ "GSO 20 طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".
- ٧/٢ "GSO 21 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- ٨/٢ "GSO 22 طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".
- ٩/٢ "GSO ISO 1443 اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الدهن الكلي".
- ١٠/٢ "GSO ISO 937 اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النتروجين (طريقة مرجعية)".
- ١١/٢ "GSO 88 اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الكلوريد (طريقة مرجعية)".
- ١٢/٢ "GSO 91 اللحوم ومنتجاتها تقدير محتوى الرطوبة (طريقة مرجعية)".
- ١٣/٢ "GSO ISO 2918 اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النيتريت (طريقة مرجعية)".
- ١٤/٢ "GSO 590 الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية - اختبار التعقيم التجاري للأغذية المعلبة".

GSO 993	" اشتراطات تذكية الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية "	١٥/٢
GSO 2500	" المواد المضافة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية "	١٦/٢
GSO 150-1	" فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية "	١٧/٢
GSO 839	" عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول: اشتراطات عامة "	١٨/٢
GSO 1016	" المعايير الميكروبيولوجية للسلع في المواد الغذائية "	19 /٢
GSO 998	" طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما أ - سيزوم 134، سيزوم 137 "	٢٠/٢
GSO 2276	" الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية "	٢١/٢
GSO 193	" الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف "	٢٢/٢
GSO 150-2	" فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية "	٢٣/٢
GSO 1882	" الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها "	٢٤/٢
GSO 2600	" الاشتراطات العامة لأماكن التعبئة وإعادة التعبئة للمواد الغذائية المتنوعة "	٢٥/٢
GSO 2231	" الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية "	٢٦/٢
GSO 2055-1	" الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال "	٢٧/٢

٣. التعاريف:

لحم بقري أو ضأن كورنيد: 1/3

لحم مفروم منضج (معامل بالحرارة) خالي من العظم ناتج من ذبائح حيوانات البقر أو الضأن والأعضاء والأحشاء الصالحة للاستهلاك الأدمي (الناتجة من حيوانات البقر أو الضأن) باستثناء الأذنين وفروة الرأس والأنف والخطمين (بما في ذلك الشفتين والأنف) والغشاء المخاطي والأوتار العضلية والجهاز التناسلي والرئتين والضرع والأمعاء والمثانة. ويعد المنتج من لحم البقر المطحون طحناً خشناً وجرى طهيته مسبقاً مع إضافة اللحم النيء لا تتعدى 5% وينبغي في كل الحالتين أن يكون اللحم مقدداً قبل تعبئته في الحاوية أو بعدها ويعبأ في عبوات محكمة القفل ومعاملة بالحرارة لمنع فسادها وتلوثها طبقاً للمواصفة الواردة في البند (4/2).

2/3 اللحم المملح: هو لحم ذبيحة البقر الخالي من العظام والذي قطع إلى قطع خشنة والمملح والذي سبق طبخه أو قد يكون خليطا من اللحم المطبوخ وغير المطبوخ بنسبة 95% من الأول و5% من الثاني، والذي تمت تعبئته في عبوات غير منفذة أحكم غلقها وتعرضت إلى معاملة حرارية كافية للقضاء على جميع الأحياء الدقيقة الضارة ولتكفل حفظ المنتج تحت ظروف التخزين العادية وقد يتضمن اللحم كلا من لحم القلب، ولحم الرأس، ولحم الذيل ولكنه لا يتضمن أي نوع من الأحشاء الغذائية للذبيحة.

3/3 العلبه محكمة الإغلاق: هي علب مغلقة بالكامل وعازلة للمياه ومصنوعة من أي مادة مناسبة للمنتج الذي تشمله المواصفة.

4/3 الأحشاء الغذائية للذبيحة: الأعضاء والأحشاء المستخرجة من الذبائح الصالحة للاستهلاك الأدمي والتي تم ذبحها طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية، باستثناء الأذنين وفروة الرأس والأنف والخطين (بما في ذلك الشفتين والأنف) والغشاء المخاطي والأوتار العضلية والجهاز التناسلي (عدا الخصيتين) والرئتين والضرع والأمعاء والمثانة.

٤. المتطلبات:

كما يجب أن يتوافر في اللحوم المعلبة المتطلبات التالية:

١/٤ يجب أن يكون المنتج خاليا خلو تاما من منتجات الخنزير أو مشتقاتها طبقا لما ورد في البند (٢٨/٢)

٢/٤ أن يكون المنتج محضرا من لحم حيوانات سليمة أجرى الكشف عليها بواسطة مفتش بيطري قبل الذبح وبعده للتأكد من خلوها من الأمراض المعدية وأن تكون أجريت عملية تذكية الحيوان طبقا للاشتراطات الواردة بالبند (15/2).

٣/٤ أن يكون المنتج محضرا من لحم محتفظ بجميع صفاته المميزة وخاليا من التزنخ ومن مظاهر الفساد وأي مادة أخرى ضارة وصالح للاستهلاك الأدمي.

٤/٤ أن يكون المنتج محضرا من لحم مفروم أجرى له طبخ مبدئي ويجوز أن يحتوي على ٥ % لحم مفروم خام كحد أقصى للحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة.

٥/٤ أن يحتوي المنتج بالإضافة إلى اللحم على المواد المنضجة الأساسية التالية:

١/٥/٤ مكونات التملح طبقا لما ورد في البند (16/2).

٦/٤ مع عدم الإخلال بما ورد في بند (١٦/٢) يجوز إضافة المواد التالية:

- سكر، سكر محول، دكستروز، لاكتوز، مالتوز، أو شراب الجلوكوز.
- ٧/٤ أن يكون قوام المنتج خاليا من البقع اللونية ومتجانسا وله صفة التقطيع في صورة شرائح بعد التبريد.
- ٨/٤ يمكن إضافة حمض الأسكوربيك وأملاحه طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (16/2).
- ٩/٤ ألا يقل المحتوى الكلي للبروتين في المنتج النهائي عن ٢١ % بالوزن.
- ١٠/٤ أن يكون الضغط داخل العبوة أقل من الضغط الجوي عند درجة حرارة الغرفة للحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة.
- ١١/٤ أن تكون اللحوم المستوردة المستخدمة في صناعة اللحوم المعلبة طبقا لاشتراطات لحوم الذبائح المستوردة الواردة في البند (3/2).
- ١٢/٤ أن يكون المنتج المعلب خاليا من الميكروبات الممرضة وإفرازاتها وألا يزيد عدد جراثيم البكتيريا الخضرية على خمسين خلية / مائة غرام لحم طبقا لما ورد في البند (١٩/٢).
- ١٣/٤ ألا تزيد الحدود القصوى للملوثات والسموم في المنتج على ما هو محدد في المواصفة القياسية الواردة في البند (22/2).
- ١٤/٤ ألا تزيد نسبة الرطوبة في المنتج المعلب على ٥٨ %.
- ١٥/٤ أن تتوافر الاشتراطات التالية:

التصنيف من حيث	لحم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة	لحم البقر المملحة المعلبة
نسبة المواد الدهنية	ألا تزيد عن ١٨ %	ألا تزيد عن 30 %
ملح الطعام	ألا تزيد عن ٣.5 %	ألا تزيد عن ٣ % .

- ١٦/٤ أن تتم معاملة المنتج بالتعقيم التجاري لدرجة كافية للقضاء على جراثيم كولسترديم والسالمونيلا لضمان عدم تسبب تسمم الغذائي.
- ١٧/٤ أن يتم الإنتاج طبقا للقواعد والأساليب الصحية الخاصة بمنتجات اللحوم المصنعة.
- ١٨/٤ أن تطابق جميع المواد المستخدمة في الإنتاج المواصفات القياسية الصادرة بشأنها.

- ١٩/٤ أن يخلو المنتج من المواد الغريبة ومن الجلد والشعر وجذور الشعر.
- ٢٠/٤ في حال إضافة بروتين فول الصويا يجب ألا تزيد النسبة عن ٣٠%.
- ٢١/٤ أن لا تزيد درجة حرارة حيز التصنيع عن ١٢ س عند إعداد المنتج.
- 22/4 أن تكون الار سالية الم ستوردة م صحوبة ب شهادة حلال معتمدة د سب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية طبقا لما ورد في البند (15/2, 27/2)
- 23/4 أن تكون الار سالية الم ستوردة م صحوبة ب شهادة صحية معتمدة د سب الأنظمة والتشريعات المعمول بها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

٥- التعبئة:

- ١/٥ مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (١٨/٢ - 21/٢ - 25/٢ - 26/٢). يجب أن يتوافر في العلب المستخدمة للتعبئة ما يلي:
- ١/١/٥ أن تكون مطلية من الداخل بطلاء مناسب لتعبئة اللحوم ومنتجاتها.
- ٢/١/٥ أن تكون خالية من العيوب الميكانيكية والتنفيس والصدأ.
- ٣/١/٥ أن يكون السطح الداخلي للعبوة خاليا من البقع السوداء والتآكل.
- ٤/١/٥ أن يعبأ المنتج في عبوات صلبة محكمة الغلق لا تسمح بأي تلوث وأن تكون العبوات نظيفة وذات مظهر سليم وتعطي دليلا على وجود تفرغ داخلي.
- ٥/١/٥ أن يتم تداول العبوات بعد التصنيع بطريقة تحافظ عليها وتمنع حدوث أي تلوث.
- ٦/١/٥ أن يكون المنتج النهائي نظيفا وخاليا تماما من البقع والتلوث الناتج عن التفاعل مع السطح الداخلي للعبوة - وأن يكون متجانسا ومملحا بانتظام وقابلا للتقطيع على هيئة شرائح.

٦- الاختبار وأخذ العينات:

١/٦ أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (2/2).

٢/٦ طرق الاختبار:

- ١/٢/٦ أن يجرى الكشف عن وجود دهن الخنزير في المنتج طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (21/2).
- ٢/٢/٦ أن تجرى باقي الاختبارات طبقا للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (2/2) (5/2) (24/2).

٧- البيانات الإيضاحية:

- ١/٧ مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٧/٢ - ٢٣/٢ - 1/2) يجب ان يوضح على البطاقة البيانات التالية:
- ١/١/٧ كورنيد بقري أو ضأن /لحم بقري مملح على بطاقات المنتج المعلب.
- ٢/١/٧ كورنيد بقري أو ضأن /لحم بقري مملح مضاف إليه بروتين فول الصويا.
- ٣/١/٧ تاريخ انتهاء الصلاحية وتاريخ الإنتاج.

المصطلحات الفنية

Canned corned	كورنيد معلب
Pathogenic microbes.....	ميكروبات ممرضة
Food additives	إضافات غذائية
Hrrmetically sealed container	عبوة محكمة الغلق
Lot identification	علامة إنتاج
Anti - mortem and post - mortem inspection	فحص قبل وبعد الذبح
Edible offal	فضلات غذائية للذبيحة
Corned beef	لحم مملح
Canned corned beef	لحم مملح معلب
Optional ingredients	مكونات اختيارية
Essential ingredients	مكونات رئيسية

المراجع

1 . مواصفة الكودكس رقم 88 "لحم البقر المعلب".