

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

مشروع مواصفة اولي
Draft of Standard DS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05 DS 1818 / 2019

لحم المرتديلا (اللانشون)
Martadella Meat (Luncheon)

I.C.S: 67.120.10

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 1818:2014 " لحم المرتديلا (اللانثون) "، من قبل دولة الامارات 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 1818:2014 وتحل محلها.

لحم المرتديلا (اللانثون)

1. المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بلحم المرتديلا (اللانثون) المحضر من اللحم الحيواني أو لحم الدواجن أو من خليطهما والمعبأ في أي مادة تعبئة مناسبة.

2. المراجع التكميلية

- | | | |
|------|----------------|--|
| 1/2 | GSO CAC GL 1 | الإرشادات العامة للإدعاءات الغذائية. |
| 2/2 | GSO 2481 | الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الاغذية. |
| 3/2 | GSO 9 | : بطاقات المواد الغذائية المعبأة. |
| 4/2 | GSO 20 | : طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية . |
| 5/2 | GSO 21 | : الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها. |
| 6/2 | GSO R 87 | : كمية المنتج في العبوات. |
| 7/2 | GSO/CAC 193 | : مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية. |
| 8/2 | GSO 323 | : اشتراطات عامه لنقل وتخزين الاغذية المبرده والمجمده. |
| 9/2 | GSO 839 | : عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة. |
| 10/2 | GSO 1694 | : القواعد العامة لصحة الغذاء. |
| 11/2 | GSO 1863 | : عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة. |
| 12/2 | GSO 2233 | : اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة. |
| 13/2 | GSO 2276 | : الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية. |
| 14/2 | GSO 996 | : لحم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة. |
| 15/2 | GSO 707 | : المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية. |
| 16/2 | GSO 2333 | : اشتراطات الأغذية ذات الإدعاءات التغذوية والصحية. |
| 17/2 | GSO382، GSO383 | : الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول والثاني. |
| 18/2 | GSO 1016 | : الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية. |
| 19/2 | GSO 2055-1 | : المنتجات الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال. |
| 20/2 | GSO 85 | : اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوى الدهن الكلي. |
| 21/2 | GSO 91 | : منتجات اللحوم- تقدير محتوى الرطوبة. |

- 22/2 GSO150-1: فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية.
- 23/2 GSO 168 : اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة.
- 24/2 GSO 322 : الدجاج المبرد.
- 25/2 GSO 592 : طرق أخذ عينات للحوم ومنتجاتها.
- 26/2 GSO 655 : الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها.
- 27/2 GSO 993 : اشتراطات ذبح الحيوانات طبقاً لإحكام الشريعة الإسلامية.
- 28/2 GSO 2500 : المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
- 29/2 GSO 988 : حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.
- 30/2 GSO 1791 : العلب الصفائح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.
- 31/2 GSO 1882 : الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها.
- 32/2 GSO 969 : مستودعات تبريد وتجميد المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: المتطلبات العامة.
- 33/2 GSO 2475 : طرق أخذ العينات لتقدير بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية – الجزء الأول: منتجات اللحوم والدواجن.

3. التعاريف:

1.3 لحم المرتديلا (اللانسون):

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 الآدمي تحت ظروف النقل والتخزين العادية)، وقد يتم تدخينه.

2.3 لحوم:

الجزء الغذائي لأي ذبيحة تدييه (شاملة الأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل) من أنواع الحيوانات أو أجزائها المسموح بإستهلاك لحومها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية .

3.3 الأحشاء الصالحة للأكل:

الأجزاء المستخرجة من الذبائح الصالحة للإستهلاك الآدمي بإستثناء الأذنين وفروة الرأس والخطمين (بما في ذلك الشفتين والأنف) والغشاء المخاطي والأوتار العضلية والجهاز التناسلي (عدا الخصيتين) والأضرع والمثانة، وتشمل الاعضاء الصالحة للأكل جلد الدواجن.

4.3 لحم الدواجن:

الجزء الغذائي الصالح للأكل لأي من الطيور الداجنة (الدجاج/ الديك الرومي/ البط/ الأوز/ الدجاج الفرعوني/ الحمام) التي يسمح بأكلها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، والمذبوحة في مسلخ مصرح له.

5.3 عبوة:

أي مادة تعبأ فيها المادة الغذائية لبيعها كوحدة مستقلة سواءً كان ذلك بتغليفها كلياً أو جزئياً وقد تشتمل على عدة طبقات أو أنواع من الأغلفة عند عرضها على المستهلك.

4. التركيب الأساسي وعوامل الجودة

1.4 المكونات الأساسية:

- اللحوم الحمراء او لحوم الدواجن او مزيج من الاثنين معاً باستثناء (الأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل).
- المياه .
- مكونات التملح المؤلفة من ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) أو نيتريت البوتاسيوم.

2.4 المكونات الاختيارية :

- الأحشاء الصالحة للأكل ودهونها.
- المواد الرابطة الكربوهيدراتية والبروتينية مثل: النشا المعد من الحبوب أو البطاطا أو البطاطا الحلوة ، منتجات المخازر أو البسكويت ، مسحوق الحليب، مسحوق الحليب المقشود، الكازينات، زبد الحليب، مسحوق الشرش، بروتينات البيض،المنتجات المصنعة من البروتينات النباتية .
- السكروز، السكر المحول، الدكستروز(الجلوكوز)، اللاكتوز، المالتوز، شراب الجلوكوز (يشمل شراب الذرة).
- التوابل والبهارات والمطيبات.
- البروتينات العطرية القابلة للذوبان في المياه والتحلل فيه.

5. المتطلبات :

يجب أن يتوافر في المنتج النهائي المتطلبات التالية :

1/5 أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للإشترطات الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (5/2، 10/2) .

2/5 أن يكون مصدر اللحم المعد منه المنتج من الحيوانات المسموح بأكلها شرعاً بما يتوافق مع إحكام الحلال في الشريعة الإسلامية وطبقاً للإشترطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (19.2).

3/5 أن تكون اللحوم والدواجن قد تم ذبحها في مسالخ (مجازر) مرخصة وتتوفر فيها المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (27.2).

4/5 أن تكون اللحوم والدواجن المعد منها المنتج مطابقة للإشترطات الواردة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند (24.2) والبند (14.2) .

5/5 أن تكون اللحوم المعد منها المنتج صالحة للإستهلاك البشري وخالية من أي روائح او نكهات غريبة وخالية من الكدمات والنموات الفطرية أو البكتيرية .

6/5 أن يخلو المنتج بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الاسلامية وبما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (19/2) .

7/5 يحظر استيراد اللحوم والدواجن المستخدمة في الإنتاج من مناطق توجد بها أمراض وبائية ومن التلوث الاشعاعي وصادر بها قرار حظر من الجهات الرسمية.

8/5 يجب ألا تزيد فترة صلاحية المنتج النهائي على فترة صلاحية المواد الداخلة في الإنتاج.

9/5 أن يكون اللحم موزعاً بانتظام ويكون قابلاً للتقطيع الى شرائح.

10/5 أن يكون المنتج نظيفاً وخالياً من عيوب الصناعة مثل الجيوب الجيلاتينية والفراغات الهوائية والبقع الدموية والتلوث.

11/5 ان تكون نسبة اللحوم والدهون حسب الوارد في الجدول -1 التالي:

الجدول 1 - نسبة اللحوم والدهون في المنتج

المنتج مع المواد الرابطة	المنتج من دون المواد الرابطة والأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل	
%80	%90	المحتوى الأدنى من اللحوم
%35	%30	المحتوى الأقصى من الدهون

12/5 تضاف المنكهات بما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (15/2).

13/5 أن تطابق كمية المنتج في العبوة المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (6/2) .

14/5 مع مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (7/2) يجب الا تتجاوز حدود المعادن الثقيلة في المنتج النسب الواردة في الجدول رقم 2 (جزء في المليون):

الجدول رقم 2: الحدود القصوى للمعادن الثقيلة

0.2	زئبق
0.1	رصاص
0.05	كادميوم
250 (جزء في المليون) في العبوات المعدنية	القصدير
50 (جزء في المليون) في العبوات الأخرى	
0.02	الزرنينخ غير العضوي
1.0	الزرنينخ *
*إذا كان مجموع الزرنينخ (العضوي وغير العضوي) يزيد على هذه القيمة فيتم فحص الحد الأقصى لتركيز الزرنينخ غير العضوي.	

- 15/5 يسمح باستخدام المواد المضافة للأغذية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (28.2).
- 16/5 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البنود (7/2، 29/2).
- 17/5 ألا تزيد حدود متبقيات الادوية البيطرية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (2/2).
- 18/5 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية للمنتج على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (18/2).
- 19/5 ألا تزيد حدود متبقيات مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (17/2) .

6. أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (25/2) .

7. طرق الفحص والاختبار :

- 1/7 تجرى الفحوص الفيزيائية والكيميائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (31/2) .
- 2/7 يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4/2) .
- 3/7 يتم الكشف عن المحتوى الكلي للدهن طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (20/2) .
- 4/7 يتم الفحص الميكروبيولوجي للمنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (26/2) .
- 5/7 يتم الكشف عن منتجات الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (13/2).
- 6/7 يتم الكشف عن بقايا الادوية البيطرية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (33/2).
- 7/7 يجرى تقدير محتوى الرطوبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (21/2).

8. التعبئة

مع عدم الإخلال بالمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند (9/2) والبند (11/2) والبند (30/2) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة:

1/8 يجب أن يعبأ المنتج بطريقة مناسبة تضمن خلو المنتج من أي مخاطر على الصحة العامة والمحافظة على تماسكه و منعه من الفساد مهما اختلفت شروط التخزين و البيع.

2/8 يجب أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له .

3/8 يجب أن يتم تداول المنتج أثناء التصنيع و التحضير على درجة حرارة مبردة.

9. النقل والتخزين

يجب أن يتم نقل وتخزين المنتج طبقاً للمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (23/2، 32/2، 8/2) على أن يتم مراعاة نوع المنتج و نوعية التعبئة عند تحديد ظروف النقل و التخزين إما أن يحفظ مبرداً أو عند درجات حرارة مناسبة.

10. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (1/2، 3/2، 12/2، 16/2) يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية :

1/10 اسم المنتج (مرتديلا / لانتشون) .

2/10 مصدر اللحم المستخدمة (بقر/ طيور ... الخ).

3/10 نوع التوابل/ الأعشاب العطرية/ المنكهات/ الزيتون في حال إضافتها.

4/10 مدة الصلاحية طبقاً لما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (22/2).

5/10 عند الادعاء حول نوع المنتج من حيث محتوى الدهن يجب الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند 16/2.

6/10 البيانات التغذوية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند 12/2.

المصطلحات الفنية

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

المراجع :

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي 89 لسنة 2015 : لحم اللانشون.