

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

مشروع : نهائي

GSO / FDS 1818/2013

لحم المرتديلا (اللانшон)  
Martadella (Luncheon) meat

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة 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 1818:2007 " لحم المرتديلا (اللانثون) "، من قبل دولة قطر ، 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 1818:2007 وتحل محلها.

## لحم المرتديلا (اللانثون)

## 1- المجال ونطاق التطبيق:

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

## 2- المراجع التكميلية:

- 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 2.2 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".
- 3.2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- 4.2 GSO 85 "اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوى الدهن الكلى".
- 5.2 GSO 91 "منتجات اللحوم- تقدير محتوى الرطوبة".
- 6.2 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".
- 7.2 GSO 168 "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".
- 8.2 GSO 322 "الدجاج المبرد".
- 9.2 GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".
- 10.2 GSO 655 "الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها".
- 11.2 GSO 832 , 833 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".
- 12.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: اشتراطات عامة".
- 13.2 GSO 592 "طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها".
- 14.2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول".
- 15.2 GSO 993 "اشتراطات ذبح الحيوانات طبقاً لإحكام الشريعة الإسلامية".
- 16.2 GSO 996 "لحم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة".
- 17.2 GSO 998 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول: التليل الطيفي لأشعة جاما أ- سيزيوم ١٣٤ - سيزيوم ١٣٧".
- 18.2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية- الجزء الأول".
- 19.2 GSO CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية".
- 20.2 GSO CAC MRL 2 "الحدود القصوى لبقايا الأدوية البيطرية والعقاقير في الأغذية".

21.2 المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة والخاصة ب:

1.21.2 المواصفة العامة لمضافات الأغذية .

2.21.2 طرق الكشف عن منتجات الخنزير في الأغذية". 9.3 أن يكون خالياً من الضرر بسبب الحرارة المنخفضة و/أو العالية .

3.21.2 GSO 1791 "العلب الصفائح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

### 3- التعاريف:

1.3 لحم المرتديلا (اللاتشون):

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

2.3 لحم حمراء :

الجزء الغذائي لأي ذبيحة تدييه (شاملة الأحشاء الغذائية للذبيحة ) من أنواع الحيوانات أو أجزائها المسموح باستهلاك لحومها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية .

3.3 الأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل :

الأجزاء المستخرجة من الذبائح الصالحة للاستهلاك الآدمي والتي تم ذبحها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية والتي تم الكشف عليها بعد الذبح من قبل طبيب بيطري وأثبتت صلاحيتها وتشمل الأعضاء والأحشاء التالية : الكبد، الكلى ، القلب ، أجزاء الكرش ويشمل ( المعدة الرابعة ، المنفحة أو المعدة الحقيقية )، المخ، اللسان ، الأرجل (الكوارع )، الخصيتين ، الطحال ، الغدة التوتية ، الرأس ، المغلفات وتشمل (الأمعاء، المثانة، المريء ) وكذلك جلد الدواجن .

4.3 لحم الدواجن:

الجزء الغذائي لأي من الطيور الداجنة التي يسمح بأكلها طبقاً لإحكام الشريعة الإسلامية، والمذبوحة في المسلخ.

٥,٣ عبوة:

أي مادة مناسبة يتم تعبئة المنتج فيها, والمصنعة من مواد لا تسمح بحدوث أي تلوث للمنتج تحت ظروف التداول العادية.

#### 4. الاشتراطات :

يجب أن تتوافر الاشتراطات التالية في لحم المرتديلا ( اللانشون):

1.4 أن يكون مصدر اللحم المعد منه المنتج من الحيوانات المسموح بأكلها شرعاً طبقاً لإحكام الشريعة الإسلامية .

2.4 أن يكون قد تم ذبح الحيوانات طبقاً لاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (15.2) .

3.4 أن تكون اللحوم والدواجن المعد منها المنتج مطابقة للاشتراطات الواردة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البندين (8.2, 16.2) .

4.4 أن تكون الحيوانات أو اللحوم المستخدمة في الإنتاج من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الإشعاع .

5.4 ألا تزيد نسب بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢٠,٢) .

6.4 أن يتم فحص الحيوانات المستخدمة في الإنتاج قبل وبعد الذبح للتأكد من خلوها من الأمراض المشتركة والمعدية وأطوارها وإفرازاتها .

7.4 أن تكون اللحوم المعد منها المنتج خالية من الكدمات والمواد اللزجة والنموات الفطرية أو البكتيرية .

8.4 ألا تستخدم في إعداد المنتج الأحشاء غير الصالحة للأكل والغير مذكورة في بند (3.3) .

9.4 أن تكون المكونات الأساسية للمنتج هي اللحم غير المملح ومكونات التمليح (ملح الطعام "كلوريد الصوديوم" مع نيتريت الصوديوم أو البوتاسيوم) .

## 10.4 يمكن استخدام واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية التالية:

1.10.4 المواد الكربوهيدراتية والبروتينية التي تعمل على ربط المكونات مثل: النشا المحضر من الحبوب أو البطاطا أو البطاطا الحلوة , الخبز, البسكويت, منتجات المخابز, مسحوق الحليب, مسحوق الحليب المقشود, الكازينات, زبد الحليب, مسحوق الشرش, بروتين البيض, دقيق وبرتون فول الصويا, بروتين الخضروات, جلوتين القمح, مسحوق الترمس, وأية مواد غذائية أخرى صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .

## 2.10.4 التوابل والبهارات وأنواعها .

3.10.4 السكر المحول, الجلوكوز, اللاكتوز, المالتوز, شراب الجلوكوز (يشمل شراب الذرة).

11.4 أن يتم الإنتاج طبقاً للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند ( 3.2 )

12.4 أن يكون المنتج النهائي خالياً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .

13.4 في حالة إعداد المنتج من لحم مبرد, يجب تصنيعه خلال فترة لا تزيد على عشرة أيام من تاريخ الذبح .

14.4 أن تكون الألوان والمضافات الغذائية المستخدمة مطابقة للأنواع والكميات المسموح بها طبقاً للجدول رقم (١) .

15.4 أن يكون المنتج نظيفاً وذو طعم ورائحة طبيعيين وخالياً من أي طعم غير مقبول .

16.4 أن يكون اللحم موزعاً بانتظام ويكون قابلاً للتقطيع على صورة شرائح .

17.4 أن يكون المنتج خالياً من عيوب الصناعة مثل الجيوب الجيلاتينية والفراغات الهوائية .

18.4 ألا تزيد نسب بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (20.2) .

19.4 ألا تزيد نسبة الدهن على 25% بالوزن في المنتج المضاف اليه مواد رابطة, وعلى 30% في المنتج غير المضاف اليه مواد رابطة وفضلات الذبيحة الغذائية ( قد تشمل القلب واللسان) .

20.4 ألا تقل نسبة اللحم عن 80% بالوزن في المنتج المضاف اليه مواد رابطة, وعلى 90% في المنتج غير المضاف اليه مواد رابطة وأعضاء الذبيحة الغذائية ( قد تشمل القلب واللسان) .

21.4 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكور في بند ( 19.2 ) يجب ألا تزيد نسبة القصدير على 200 مغم/ كغم للمنتج المعبأ في عبوات معدنية, وعلى 50 مغم/ كغم للمنتج المعبأ في عبوات أخرى .

22.4 ألا تزيد نسب بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (11.2) .

24.4 يسمح باستخدام مضافات الأغذية والألوان الموضحة في الجدول التالي :

### جدول رقم (١)

| المضاف الغذائي                          | الحد الأقصى   |
|---|---|
| المواد الحافظة                          |   |
| أملاح نيتريت البوتاسيوم و/أو الصوديوم   | 200 مغم/كجم معبأ عنها كنيتريت الصوديوم                                  |
| أملاح نيتريت البوتاسيوم و/أو الصوديوم   | 125 مغم/كجم معبأ عنها كنيتريت الصوديوم محسوبة للوزن الصافي الكلي للمنتج |
| كلوريد البوتاسيوم                       | طبقاً للإنتاج الجيد   |
| مضادات الأكسدة                          |   |
| حمض الأسكوربيك وأملاحه من الصوديوم      | 500 مغم/كجم معبأ عنها كحمض الأسكوربيك منفردة أو مجتمعة                  |
| أيزو حمض الأسكوربيك وأملاحه من الصوديوم | 500 مغم/كجم معبأ عنها كحمض الأسكوربيك منفردة أو مجتمعة                  |
| المنكهات                                |   |
| مواد النكهة الطبيعية والمشباهة للطبيعية | طبقاً للإنتاج الجيد   |
| مساعادات النكهة                         |   |
| 5 - جوانيلات ثنائي الصوديوم             | طبقاً للإنتاج الجيد   |
| 5 - أنوسيانات ثنائي الصوديوم            | طبقاً للإنتاج الجيد   |
| جلوتامات أحادي الصوديوم                 | طبقاً للإنتاج الجيد   |
| منظمات الحموضة                          |   |

|   |  |
|---|--|
| جلوكونو- دلتا لاكتون  | 3000 مغم/كغم   |
| سيترات الصوديوم   | طبقاً للإنتاج الجيد  |
| مواد حازرة للمياه   |  |
| فوسفات ( موجودة طبيعياً أو مضافة)   | 8000 مغم/كغم معبراً عنها كخامس أكسيد الفوسفور                  |
| فوسفات مضافة ( أحادي- ثنائي- عديد) وأملاح الصوديوم والبيوتاسيوم لها                                   | 3000 مغم/كغم معبراً عنها كخامس أكسيد الفوسفور منفردة أو مجتمعة |
| المواد الملونة :  |  |
| أريثروسين: بدلاً من اللون الذي يفقد ( فى المنتجات المضاف إليها مواد رابطة)                            | 15مغم/كغم  |
| المواد الحاملة: المواد المسموح بها في بند 1.4 في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (1.21.2). |  |

25.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية للمنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند ( 18.2 ) .

26.4 ألا تزيد الحدود الإشعاعية للمنتج عما هو مذكور في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 14.2 ) .

## 5 أخذ العينات:

تؤخذ عينات من المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 13.2 ) .

## 6 . طرق الفحص والاختبار:

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند رقم ( 5 ) الاختبارات التالية للتأكد من مدى مطابقة المنتج لبنود المواصفة:

1.6 يتم تقدير المحتوى الكلى للدهن في المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (4.2).

2.6 يتم تقدير البروتين في المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 5.2 ) .

3.6 يتم الفحص الميكروبيولوجي للمنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 17.2 ) .



4.6 يتم الكشف عن منتجات الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 2.21.2 ).

## 7- التعبئة والنقل والتخزين:

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي:

### 7.1 التعبئة:

1.1.7 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 12.2 ) يجب مراعاة الاشتراطات التالية عند تعبئة المنتج:

1.1.1.7 المرتديلا (اللانسون) المطبوع: تعباً في عبوات مناسبة عند درجة حرارة تتراوح بين 1-5°س.

2.1.1.7 المرتديلا (اللانسون) نصف الجاف: تعباً في عبوات مناسبة تحميه من التلوث والفساد.

3.1.1.7 المرتديلا (اللانسون) المعلبة: تعباً في عبوات مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 3.21.2 ).

2.1.7 يجب أن تعبأ المنتجات التي تعامل حرارياً قبل تعبئتها بطريقة تقلل إلى أقصى حد ممكن

التعرض للتلوث حتى يبقى المنتج بدون فساد وصالح للاستهلاك الآدمي تحت ظروف التداول والتخزين والبيع المشار إليها على البطاقة , كما يجب أن تكون العبوة نظيفة وتظهر صفات المنتج وتعطى دليل على وجود تفرغاً عندما يكون ذلك ممكناً.

3.1.7 يجب أن تكون العبوات التي يتم معاملتها بالحرارة بعد تعبئتها متينة ومحكمة القفل ولا

تسبب أي ضرر صحي ولا تسمح بحدوث تلوث للمنتج تحت ظروف التداول والتخزين

والبيع المشار إليها على البطاقة.

### 7 النقل والتخزين:

يراعى عند نقل وتخزين المنتج الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (9.2).

**8- البيانات الإيضاحية:**

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود ( 1.2, 6.2 ) يجب أن يوضح على البطاقة البيانات التالية:

- 1.8 اسم المنتج (مرتديلا (لانشون) .
- 2.8 نوع الحيوان أو الطيور مصدر المنتج .
- 3.8 المكونات والمضافات .

## Technical terms

## المصطلحات الفنية

|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| Gelatin pockets           | جيوب جيلاتينية          |
| Mammal slaughtered animal | ذبيحة ثديية             |
| Package                   | عبوة                    |
| Air pockets               | فراغات هوائية           |
| Edible offal              | فضلات غذائية من الذبيحة |
| Poultry meat              | لحم دواجن               |
| Martadella                | (لانشون) مرتديلا        |
| Food additive             | مضاف غذائي              |
| Heat treatment            | معاملة حرارية           |
| Binders                   | مواد رابطة              |
| Sticky matter             | مواد لزجة               |

**References :**

**المراجع :**

**Main reference :**

**المرجع الرئيسي :**

Codex Alimentarius commission

لجنة دستور الأغذية

CA C No 89/ 1991 " Luncheon meat "

مواصفة رقم ١٩٩١/٨٩ " لحم اللانشون "

GSO NO 1818/2007 " Martadella  
(Luncheon)

المواصفة الخليجية رقم ٢٠٠٧/١٨١٨ " المرتديلا  
(الانشون)