

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS 986:2014

الدجاج المجمد
FROZEN CHICKENS

ICS:67.120.30

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 الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 986 : الدجاج المجمد ، وقامت (دولة الإمارات العربية المتحدة) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ هـ ، الموافق / / م على أن تلغى المواصفة رقم (1998/986) وتحل محلها.

الدجاج المجمد

1. المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بلحوم الدجاج اللحم (غير البياض) الكاملة وقطعها واحشائها الصالحة للاستهلاك الآدمي والمحفوطة بالتجميد.

2. المراجع التكميلية

- 1.2 GSO CAC/MRL 2 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية".
- 2.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 3.2 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".
- 4.2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- 5.2 GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".
- 6.2 GSO 87 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى النتروجين (طريقة مرجعية)".
- 7.2 GSO 149 "مياه الشرب غير المعبأة".
- 8.2 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".
- 9.2 GSO/CAC 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".
- 10.2 GSO 322 "الدجاج المبرد".
- 11.2 GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".
- 12.2 GSO382، GSO383: الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول والثاني.
- 13.2 GSO 384 "التلج المعد للاستهلاك الآدمي".
- 14.2 GSO 592 "طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها".
- 15.2 GSO 655 "الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها".
- 16.2 GSO 713 "المتطلبات الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها".
- 17.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة".
- 18.2 GSO 988 "المستويات الإشعاعية المسموح بها في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول".
- 19.2 GSO 993 "اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية".
- 20.2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الأول".
- 21.2 GSO 1694 : القواعد العامة لصحة الغذاء.
- 22.2 GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة".
- 23.2 GSO 1193 "أكياس عديد الايثيلين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".
- 24.2 المواصفة القياسية التي ستعتمدها الهيئة والخاصة بـ "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

3. التعاريف :

3.1 الدجاج الكامل المجمد

الأجسام الكاملة لذبائح طيور الدجاج اللحم (غير البياض) الصالحة للاستهلاك البشري بعد الذبح وتصفية الدم وإزالة الريش وقطع الأرجل إلى مفصل الركبة ونزع الأحشاء الداخلية والتنظيف، والمجمدة بإحدى طرق التجميد المناسبة.

- 3.2 أجزاء الدجاج المجمد
تعني الأجزاء كالأصناف والأرباع والصدور والأفخاذ والأجنحة والأجزاء الثانوية (أجزاء القطع) القابلة للاستهلاك البشري المعرفة كالاتي:
- 1.2.3 الأنصاف : وتشمل نصف الجسم، وتنتج عن عملية قطع الجسم طولياً من منتصف عظم القص من الأمام ومنتصف العظم الظهري بالخلف .
- 2.2.3 الأرباع : وتنتج بتقسيم النصف إلى ربعين بحيث يحتوي ربع على الفخذ والآخر على الصدر.
- 3.2.3 الفخذ : عظم الفخذ، عظم الساق والشظية مع ما يحيطها من عضلات ويجب أن تقطع من مفصل الركبة.
- 4.2.3 الصدور : وتشمل عظم القص والأضلاع الموزعة على جانبيه معاً مع ما يحيطها من عضلات.
- 5.2.3 الأجزاء الثانوية (أجزاء القطع)
وتشمل قطع الشرائح والأجنحة المكونة بعد القطع من مفصلين أو ثلاثة مفصلات أو وسط الجناح أو رأس الجناح أو أجزائها.
- 3.3 الأعضاء الصالحة للاستهلاك البشري
وتشمل الرقبة والأعضاء الداخلية الصالحة للاستهلاك البشري وهي: الكبد والقلوب والقوانص (الحوصلة) على أن تستبعد المرارة من الكبد كما يجب أن تحضر الحواصل بدون الغشاء القرني مع استبعاد جميع محتويات الحوصلة، ويمكن أن يكون القلب مع أو بدون الغشاء الشفاف، ولا تعتبر الرقبة ناتجاً ثانوياً عند تركها مع الجسم وإذا قطعت فيجب أن يتم قطعها عند مفصل الكتف.
- 3.4 عملية التجميد السريع
عملية تجميد المنتج بشكل مفاجئ وسريع بعد التحضير المناسب، لضمان وصول درجة حرارته إلى الحد الذي يتم فيه تشكل بلورات الثلج بأسرع وقت ممكن وذلك باستخدام المعدات المناسبة لهذه الطريقة ولا تعتبر عملية التجميد السريع تامة ما لم تكن درجة حرارة المركز الحراري للمنتج عند ثباتها قد وصلت إلى -18°س أو ابرد.
- 3.5 التغطية بطبقة رقيقة من الجليد (التزجيج)
تكوين طبقة رقيقة من الجليد على السطح الخارجي للمنتج المجمد (التزجيج) وذلك برشه أو بغمره بماء، أو باستخدام محلول التغطية السطحية بالجليد.
- 3.6 الجفاف الشديد (حروق التجميد)
فقد كبير في الرطوبة يتضح بتغير اللون الطبيعي للطبقة السطحية إلى اللون الأبيض أو الأصفر، بحيث يمتد إلى العمق أسفل السطح ويصعب إزالته دون إتلاف المظهر الطبيعي للمنتج.

4. المتطلبات :

- يجب أن يتوفر في الدجاج المجمد ما يلي:
- 4.1 أن تكون لحوم الدجاج المجمد ناتجة عن ذبح طيور الدجاج اللحم السليمة والخالية من الأمراض المعدية ومسبباتها والنظيفة والصالحة للاستهلاك الآدمي والمطابقة للمواصفة القياسية الواردة بالبنـد (10.2).
- 4.2 أن يكون المنتج مجهزاً من طيور الدجاج المذكاة وفقاً لاشتراطات ذبح الحيوان الواردة في المواصفة القياسية بالبنـد (19.2) وفي مسالخ (مجازر) مرخصة وتتوفر فيها المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية بالبنـد (16.2).
- 4.3 أن يكون المنتج مجهزاً طبقاً لمتطلبات المواصفة القياسية الواردة بالبنـد (21.2) و(4.2).
- 4.4 أن يخلو المنتج من المواد الغريبة التي تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 4.5 أن يحتفظ المنتج بجميع صفاته الطبيعية المميزة مثل اللون والرائحة وخالياً من التزنخ ومن مظاهر الفساد.
- 4.6 أن يقتصر المنتج على الدجاج اللحم والذي لا يزيد عمره على شهرين.

4. 7 أن تجرى عملية تبريد أولي عند درجة حرارة لا تزيد على 4°س بعد عملية إزالة الأحشاء والغسيل مباشرة.
4. 8 أن تجرى عملية تجميد سريع بعد عملية التبريد الأولي والتعبئة مباشرة بدرجة حرارة لا تزيد على (30°س) على أن تصل درجة حرارة الانسجة في المركز الحراري لجسم الذبيحة إلى (18°س) بأسرع وقت ممكن.
4. 9 أن يكون الثلج المستخدم في العمليات التصنيعية والتزجيج مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبنـد (13.2).
4. 10 أن يكون الماء المستخدم في العمليات التصنيعية صالحاً للشرب ومطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبنـد (7.2).
4. 11 أن يخلو المنتج من آثار ومتبقيات مواد التعقيم المستخدمة في مياه التنظيف.
4. 12 في كل الأحوال لا يجوز إذابة الدجاج المجمد وإعادة تجميده .
4. 13 يجوز استخدام المواد المضافة للأغذية المسموحة في هذا المنتج والواردة في المواصفة القياسية بالبنـد (24.2).
4. 14 يجب أن لا تزيد مجموع مساحات حروق التجميد على 1 سم² من مجموع المساحات الكلية لكمية المنتج أو ما يعادلها في حالة أجزاء الدجاج المجمد.
4. 15 يجب ألا تزيد نسبة السائل الناضح (المنفصل) على 5% من وزن الدجاجة المجمدة .
4. 16 يجب ألا تزيد كمية النتروجين المتطاير على 20 م غ/100 غ من وزن الدجاجة المجمدة .
4. 17 يجب ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية في المنتج على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبنـد (20.2).
4. 18 يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بالبنـد (9.2) .
4. 19 يجب ألا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات الأدوية البيطرية على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بالبنـد (1.2).
4. 20 يجب ألا يزيد مستوى الإشعاع في المنتج على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بالبنـد (18.2).
4. 21 يجب ألا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات المبيدات على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بالبنـد (12.2).
4. 22 يجب الالتزام بالاشتراطات التالية عند تصنيف الدجاج الكامل المجمد :

عوامل الجودة الرئيسية	الدرجة الممتازة A	الدرجة الجيدة B	الدرجة المقبولة C
1 وجود بقايا الريش والزغب	لا يوجد	قليل (أقل من 6 ريشات 1.25 سم)	متعدد (أقل من 8 ريشات 1.25 سم)
2 العظام المكسورة	لا يوجد	لا تزيد عن 1	لا تزيد عن 3
3 الأجزاء المفقودة	لا يوجد	الجزء الطرفي من الجناح (Wing tips)	الجزء الطرفي من الجناح (Wing tips)
4 تغير اللون (بسبب الكدمات أو الرضوض)	ألا يزيد عن 2.50 سم في الصدر أو الفخذ أو 5 سم في المساحة الكلية	ألا يزيد عن 5 سم في الصدر أو الفخذ أو 7.50 سم في المساحة الكلية	ألا يزيد عن 8 سم في المساحة الكلية

4. 23 يجب الالتزام بالاشتراطات التالية عند تصنيف أجزاء الدجاج المجمد :

عوامل الجودة الرئيسية	الدرجة الممتازة A	الدرجة الجيدة B
1 وجود بقايا الريش والزرغب	لا يوجد	قليل (أقل من 3 ريشات في 1.25 سم)
2 العظام المكسورة	لا يوجد	قليل
3 الجلد المفقود والممزق	لا يوجد	قليل
4 تغير اللون	لا يوجد	قليل

4. 24 يشترط في حالة الدجاج المجمد المستورد أن يطابق ما جاء في جميع البنود السابقة بالإضافة إلى ما يلي :

- 1.24.4 يحظر استيراد دجاج مجمد من أي بلد توجد به أمراض وبائية وصادر بها قرار حظر من الجهات الرسمية في دول مجلس التعاون الخليجي والجمهورية اليمنية.
- 2.24.4 أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة حلال معتمدة ومصدق عليها من إحدى سفارات الدولة المستوردة أو من ينوب عنها تثبت أن الذبح قد تم طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
- 3.24.4 أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة صحية تثبت خلو الدجاج المجمد من الأمراض المعدية وأنه صالح للاستهلاك الأدمي على ان تتضمن الوزن وتاريخ الذبح.
- 4.24.4 أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة منشأ معتمدة ومصدقة من الجهات المختصة.

5. أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (14.2).

6. طرق الفحص والاختبار :

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة بالبنود (3.2) و(5.2) و(6.2) و(15.2) وللمواصفات القياسية الخليجية الأخرى المعتمدة.

7. العرض والتعبئة والنقل والتخزين :

1.7 العرض :

- 1.1.7 لا يجوز عرض الدجاج المجمد للبيع إلا في ثلاجات عرض مناسبة تسمح بمرور الهواء البارد بانتظام إلى جميع لحوم الدجاج بحيث لا تزيد درجة حرارة اللحوم بها على (-18°س).
- 2.1.7 يمنع تجميد الدجاج الطازج المبرد في الثلاجات العادية المستخدمة في محلات البيع بالتجزئة .

2.7 التعبئة

يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة والتغليف:

- 1.2.7 يجب أن يعبأ الدجاج المجمد أو اجزائه في عبوات مناسبة ومطابقة للمواصفات القياسية الواردة في البنود (17.2) و(22.2) و(23.2).
- 2.2.7 أن تجرى عملية تعبئة الدجاج الكامل أو أجزاءه مباشرة بعد التبريد الأولي بصورة جيدة محكمة الإغلاق لتحقيق حماية تامة لذبائح الدجاج الكاملة أو اجزائها من التلوث أثناء التداول أو النقل أو التخزين.

- 3.2.7 يجب أن تكون مادة التغليف شفافة بحيث يمكن رؤية الدجاجة أو أجزاء الدجاج منها، ولا يجوز تغليف الدجاج بطريقة تحجب رؤية المنتج بداخلها.
- 4.2.7 أن تخزين مواد التعبئة والتغليف بطريقة صحية تمنع تلوثها.

3.7 النقل

يجب مراعاة ما يلي عند النقل:

- 1.3.7 يجب أن تتم عملية النقل طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (11.2).
- 2.3.7 أن تكون جميع الوسائل المستخدمة في نقل ذبائح الدجاج الكاملة أو أجزاءها المجمدة محكمة القفل ومبردة ميكانيكياً ومزودة بموازين حرارة أو أي وسيلة أخرى معتمدة عالمياً لقياس درجة الحرارة في جميع الحالات وحتى وصولها إلى بائع التجزئة.
- 3.3.7 أن تكون جميع أسطح وسيلة النقل التي تلامس عبوات الدجاج أو أجزائه نظيفة وخالية من الشقوق والفجوات ومصنوعة من مواد آمنة ومقاومة للتآكل والصدأ وسهلة التنظيف والتطهير ويجري تطهيرها بمواد مسموح بها إذا لزم الأمر قبل نقل ذبائح وأجزاء الدجاج بها.
- 4.3.7 أن تتم عملية التحميل والتنزيل بأسرع وقت ممكن وعملي ويجب أن تكون الطرق المستعملة في ذلك تقلل من ارتفاع درجة حرارة لحوم الدجاج بكافة أنواعها.
- 5.3.7 يجب أن لا ترتفع درجة حرارة لحوم ذبائح الدجاج أو أجزاءها المجمدة على (-18°س) داخل حيز الشحن.
- 6.3.7 يجب أن لا تتجاوز درجة حرارة لحوم الدجاج بكافة أنواعها أثناء عملية التبريد على 3 درجات عن الحرارة المحددة.

4.7 التخزين

- يجب أن يخزن الدجاج المجمد أو أجزائه ضمن الشروط التالية:
- 1.4.7 يجب أن تتم عملية التخزين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (11.2).
- 2.4.7 يجب مراعاة جميع الشروط والقواعد الصحية المناسبة في حفظ وتخزين لحوم الدجاج بأنواعه المختلفة لمنع فسادها أو تلوثها.
- 3.4.7 ألا يزيد التفاوت في درجة حرارة الثلجات المستخدمة لتخزين وحفظ لحوم الدجاج على (+3°س)، ويجب التحكم التام بالتبريد ويجب أن تكون الثلجة محكمة الغلق خشية حدوث أي تلوث أو تسرب حراري له.
- 4.4.7 يجب أن تزود مستودعات التبريد بجهاز أوتوماتيكي يسجل آلياً درجات الحرارة والرطوبة النسبية باستمرار مع الاحتفاظ بهذه السجلات.
- 5.4.7 أن يتم صهر وإذابة الجليد المتراكم على ملفات التبريد باستمرار وذلك للاحتفاظ بفعالية التبريد للثلجة بصورة جيدة.
- 6.4.7 يجب أن تخزن لحوم ذبائح الدجاج أو أجزاءها المجمدة في ثلاجات بحيث لا ترتفع درجة حرارة هذه اللحوم على (-18°س)

8. البيانات الايضاحية :

- مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:
- 1.8 اسم المنتج "دجاج مجمد".
- 2.8 اسم المنشأة التي تم فيها التجهيز وعنوانها.
- 3.8 الوزن الصافي لكل وحدة مجمدة وعدد الوحدات المجمدة داخل الصندوق أو الكرتون بالوحدات الدولية.
- 4.8 عبارة "مجمد سريعاً" أو "مجمد" و"يحفظ مجمداً على درجة حرارة (-18°س) أو أبرد".

- 5.8 عبارة (يمنع إعادة تجميد المنتج بعد تسييحه " إذابة الثلج ").
- 6.8 تاريخ الذبح والتجميد وتاريخ انتهاء الصلاحية حسب ما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8.2).
- 7.8 عبارة "مع الاحتشاء الصالحة للأكل " في حال وجودها.
- 8.8 في حال وضع شعار حلال أو أي عبارة أو صورة أو رمز يدل على مطابقتها لأحكام الشريعة الإسلامية فيجب ان يكون ذلك بموافقة الجهات الرسمية في دول مجلس التعاون الخليجي والجمهورية اليمنية.

المصطلحات الفنية

Chicken	الدجاج
Carcass	الذبيحة
Visceral organ	الاحشاء الداخلية
Fillet	الشرائح (الفيليه)
Three joint wing	الجناح المكون من ثلاثة مفاصل
Middle wing	وسط الجناح
Two joint wing	الجناح المكون من مفصلين
Wing tip	رأس الجناح
Thawing drip	السائل الناضح
Stubs	ريش
Neck	رقبة
Bone	عظم
Foreign matter	مادة غريبة
Legs	لجرا
Wing	حانج
Expiry date	انتهاء الصلاحية
Breast meat	لحم الصدر
flesh	كتلة اللحم
Broken bones	العظام المكسورة
Discoloration	تغير اللون
Skin tear	تمزق الجلد

المراجع:

1. THAI AGRICULTURAL STANDARD TAS 6700-2005
2. Poultry – Grading Manual USDA/ 1998.
3. Thai Agricultural Standard on Pesticide Residues: Maximum Residue Limits (TAS 9002)
4. Thai Agricultural Standard on Pesticide Residues: Extraneous Maximum Residue Limits (TAS 9003)
5. Iraq Standard Frozen Chickens / 1197/2011