

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون دول الخليج العربية

**STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C
(GSO)**

مشروع : أولي

GSO05/FDS 1293/2016

لحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة

**PREPARED MEATS: CANNED CORNED
BEEF AND MUTTON MEAT**

اعداد

اللجنة الفنية الخليجية قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

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

ICS: 67.120.10

لحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة:

صفة الإصدار:

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 لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 1293/2002 " لحم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة " . وقامت سلطنة عمان بإعداد هذا المشروع.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ(مواصفة قياسية / لائحة فنية) في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم..... ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

لحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة

1. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بلحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة وتباع في حاويات محكمة الإغلاق تمت معالجتها بالحرارة بعد ختمها بحيث أصبح المنتج قابلاً للحفظ لمدة طويلة.

2. المراجع التكميلية

- 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعلبة".
- 2.2 GSO 592 " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها"
- 3.2 GSO 997 " لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة".
- 4.2 GSO 1794 " العلب الصفائح المستديرة ذات قطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".
- 5.2 GSO 655 "الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات"
- 6.2 GSO 997 " لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة".
- 7.2 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية"
- 8.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- 9.2 GSO 22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المنتجات الغذائية".
- 10.2 GSO 1443 " اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الدهن الكلي".
- 11.2 GSO ISO 937 " اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى النتروجين (طريقة مرجعية)"
- 12.2 GSO 88 " اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الكلوريد (طريقة مرجعية)".
- 13.2 GSO 91 " اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الرطوبة (طريقة مرجعية)".
- 14.2 GSO ISO 2918 " اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى النيتريت (طريقة مرجعية)".
- 15.2 GSO 59 " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية – اختبار التعقيم التجاري للأغذية المعلبة".
- 16.2 GSO 993 "اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية".
- 17.2 GSO 2500 " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية ".
- 18.2 GSO 1-150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول"
- 19.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول : اشتراطات عامة".
- 20.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع في المواد الغذائية – الجزء الأول".
- 21.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".
- 22.2 GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية".
- 23.2 GSO 2276 " الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية".

- 24.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمد الهيئة والخاصة بـ " الكشف عن لحم الخنزير في الأغذية".
- 25.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمد الهيئة والخاصة بـ " كشف وتقدير الهرمونات وبقايا المضادات الحيوية في اللحوم ومنتجاتها".
- 26.2 GSO 2532 " الحدود القصوى لبقايا المبيدات والملوثات في الأغذية العضوية".
- 27.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمد الهيئة والخاصة بـ " طرق الكشف عن الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المواد الغذائية".

3. التعاريف

لحم بقرى أو ضأن كورنيد : لحم مفروم منضج خالي من العظم ناتج من ذبائح حيوانات البقر أو الضأن ويجوز أن يحتوي على لحم من الرأس أو القلب أو الكوارع (الناتج من حيوانات البقر أو الضأن) ويعد المنتج من لحم البقر المطحون طحنا خشنا وجرى طهيته مسبقا مع إضافة نسبة من اللحم النيء لا تتعدى 5 في المائة، وينبغي في كلا الحالتين أن يكون اللحم مقددا قبل تعبئته في الحاوية أو بعدها، ويعبأ في عبوات محكمة القفل ومعاملة بالحرارة لمنع فسادها وتلوثها.

1.3 تعريف اضافي

الحاوية المحكمة الإغلاق: هي حاوية مغلقة بالكامل وعازلة للمياه ومصنوعة من أي مادة مناسبة للمنتج الذي تشمله المواصفة.

4. المتطلبات

يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية:

- 1.4 يجب أن يكون المنتج خالياً خلو تاماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .
- 2.4 أن يكون المنتج محضراً من لحم حيوانات سليمة أجرى الكشف عليها بواسطة مفتش بيطري قبل الذبح وبعده للتأكد من خلوها من الأمراض المعدية وأن يتم ذبح الحيوانات المستخدمة لحومها في الإنتاج طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند 16.2 .
- 3.4 أن يكون المنتج محضراً من لحم محتفظ بجميع صفاته المميزة وخالياً من التزنخ ومن مظاهر الفساد وأي مادة أخرى ضارة وصالح للاستهلاك الآدمي.

- 4.4 أن يكون المنتج محضراً من لحم مفروم أجرى له طبخ مبدئي ويجوز أن يحتوي على 5 % لحم مفروم خام كحد أقصى .
- 5.4 أن يحتوي المنتج بالإضافة إلى اللحم على المواد المنضجة الأساسية التالية:
- ملح طعام.
 - نترات صوديوم أو بوتاسيوم خمسون مغم لكل كيلو غرام من الوزن الصافي للعبوة كحد أقصى.
- 6.4 مع عدم الإخلال بما ورد في بند 4.3 يجوز إضافة المواد التالية :
سكر ، سكر محول ، دكستروز ، لاکتوز ، مالتوز ، أو شراب الجلوكوز (بما في ذلك شراب الذرة).
- 7.4 أن يكون قوام المنتج خالياً من البقع اللونية ومتجانساً وله صفة التقطيع في صورة شرائح بعد التبريد.
- 8.4 يجوز إضافة حمض الأسكوربيك وأملاحه كماد حافظة مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية في البند 17.2 .
- 9.4 ألا يقل البروتين الكلي في المنتج عن 21 % بالوزن .
- 10.4 أن تخلو العبوات من الانتفاخ الناتج عن الفساد.
- 11.4 أن تكون اللحوم المستوردة المستخدمة في صناعة لحوم الكورنيد المعلب مطابقة لاشتراطات لحوم الذبائح المستوردة الواردة في GSO 996 " لحوم الضأن والماعز الطازجة والمبردة والمجمدة " و GSO 997 " لحوم البقر والجاموس الطازجة والمبردة والمجمدة. "
- 12.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية للمنتج على الحدود القصوى الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند 20.2 .
- 13.4 ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية التالية في محتويات العبوة على النسب المبينة قرين كل منها (جزء في المليون):
- | | |
|-----|---------|
| 0.5 | الزئبق |
| 0.5 | الزرنيخ |
| 1 | الرصاص |
| 40 | النحاس |
| 20 | الزنك |
| 200 | القصدير |
- 14.4 ألا تزيد نسبة الرطوبة في المنتج المعلب على 58 %.
- 15.4 ألا تزيد نسبة المواد الدهنية في المنتج المعلب على 18 %.
- 16.4 ألا تزيد نسبة ملح الطعام في المنتج المعلب على 3.5 %.

17.4 أن تكون المعاملة الحرارية للمنتج المعبأ كافية للقضاء على جراثيم كولسترديم التسمم الغذائي والسالمونيلا.

5. التعبئة

1.5 مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية في بند 4.2 , يجب أن يتوافر أيضا في العبء المستخدمة لتعبئة الكورنيد ما يلي:

1.1.5 أن تكون مطلية من الداخل بطلاء مناسب لتعبئة اللحوم ومنتجاتها.

2.1.5 أن تكون خالية من العيوب الميكانيكية والتنفيس والصدأ.

3.1.5 أن يكون السطح الداخلي للعبوة خالياً من البقع السوداء والتآكل .

6. الاختبار

1.6 أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية في البند 2.2 .

2.6 طرق الاختبار

1.2.6 يجرى الكشف عن وجود دهن الخنزير في المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية في البند 23.2 .

2.2.6 تجرى باقي الاختبارات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية طبقاً للبند 5.2 .

3.6 الاختبارات

تجري على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند 1.6 جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لهذه المواصفة.

7. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند 1.2 يجب أن يوضح على البطاقة البيانات التالية:

1.7 كلمة كورنيد بقري أو كورنيد ضأن على بطاقات المنتج المعبأ.

2.7 تاريخ انتهاء الصلاحية.

3.7 تعليمات التخزين.

المصطلحات الفنية

Canned corned كورنيد معلب

Pathogenic microbes ميكروبات ممرضة