

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

**مشروع نهائي**  
**Final Draft of Standards FDS**

اعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم / TC 05

**Prepared by GSO Technical Committee No.TC 05**

**GSO 05/FDS 524/2016**

**الأسماك ومنتجاتها**  
**"السلمون الباسيفيكي المعب"**  
**FISH AND THEIR PRODUCTS: CANNED**  
**PACIFIC SALMON**

ICS : 67.150

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 الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر مجلس إدارة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم .... الذي عقد بتاريخ .../.../... هـ، الموافق ... / ... / ... م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم 524 / ... GSO للأسماك ومنتجاتها "السلمون الباسيفيكي المقلب" التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ( 5 ) " قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " ، المدرجة في خطة سلطنة عمان.

على ان تلغي اللائحة الفنية الخليجية رقم 524 / 1994 وتحل محلها.

الأسماك ومنتجاتها  
"السلمون الباسيفيكي المعبأ"

1. **المجال ونطاق التطبيق :**

تختص تحدد هذه المواصفة القياسية الخليجية الخصائص والمتطلبات التي يلزم توافرها في سمك السلمون الباسيفيكي المعبأ.
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 لمصانع الأغذية والعاملين بها " .
  - 4.2 GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية".
  - 5.2 GSO 168 "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".
  - 6.2 GSO 589 "الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار الأسماك والقشريات ومنتجاتها".
  - 7.2 GSO 655 "الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها" .
  - 8.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول: اشتراطات عامة".
  - 9.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول.
  - 10.2 GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما أ – سيزيوم 134.
  - 11.2 GSO 1016 " المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية " .
  - 12.2 GSO 1861 " الأسماك ومنتجاتها – تقدير الهستامين – طريقة رجعية.

13.2 GSO 1881 طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها".

### 3. التعريف:

1.3 السلمون البلسفيكي المعبأ: هو المنتج المصنوع من نزع رأس وأحشاء السمك لأي صنف من أصناف السمك المذكورة أدناه المنزوعة الذيل والزعانف وقد يضاف لها الملح، الماء، زيت السلمون أو أي زيت آخر صالح للأكل:

- *Salmo Salar*
- *Oncorhynchus Nerka.*
- *Oncorhynchus Kisutch.*
- *Oncorhynchus Tschawytscha.*
- *Oncorhynchus Gorbusha*
- *Oncorhynchus Keta.*
- *Oncorhynchus Masou.*

### 4. أشكال التعبئة :

1.4 العبوة النظامية وتمثل أجزاء لمقاطع عرضية من السمك معبأة بصورة عمودية في العبوة ويجب أن تعبأ المقاطع بحيث تكون الأسطح المقطوعة متوازية تقريبا مع نهايات العبوة.

2.4 عبوة سلمون خالي من العظم والجلد وتتكون من عبوة نظامية للسلمون المعبأ المنزوع من الجلد والعمود الفقري.

3.4 عبوة سلمون مفروم ويتكون من السلمون المفروم أو المطحون.

4.4 عبوة قطع السلمون وتتكون من قطع صغيرة منتظمة أو غير منتظمة من السلمون.

### 5. الاشتراطات:

1.5 يجب ان يتم التصنيع وفقا للشروط والمتطلبات الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية في البند ( 3.2 )

2.5 يجب أن يحضر السلمون البلسفيكي المعبأ من السلمون السليم النظيف الطازج أو المجمد.

- 3.5 يجب ألا تزيد نسبة ملح الطعام على 2%.
- 4.5 يجب اضافة زيت السلمون الصالح للطعام المماثل للزيت الموجود طبيعيا في المنتج من حيث اللون واللزوجة والنكهة.
- 5.5 أن يكون المنتج ذا لون وقوام ورائحة مميزة خاصة بكل صنف من أصنافه وخاليا من أي رائحة وطعم غير مرغوب فيهما.
- 6.5 أن تكون العظام طرية واللحم خاليا من الرضوض وبقع الدم والثقوب والألوان غير الطبيعية.
- 7.5 أن تكون المحتويات خالية من المواد الغريبة والأحشاء وقطع الجلد والقشر السائب.
- 8.5 في حالة أجزاء المقاطع العرضية تكون العبوات النظامية خالية من القطع غير منتظمة الترتيب ومن أجزاء الجلد والعمود الفقري على امتداد الغطاء.
- 9.5 قرص العسل اللحمي يجب ألا يزيد على 5% من صافي المحتويات.
- 10.5 يجب ألا تزيد العناصر المعدنية التالية على الحدود المبينة ادناه:

الحد الأعلى مغم / كغم	العنصر
1.0	الزرنيخ
0.5	الرصاص
10.0	النحاس
50.0	الكارصين ( الزنك )
150.0	القصدير
0.5	الزئبق

- 11.5 يجب أن تكون المنتجات التي يكون رقمها الهيدروجيني أعلى من 4.6 قد عوملت معاملة تصنيعية كافية للقضاء على كل جراثيم *Clostridium Botulinum* ، أما نمو الجراثيم

المتبقية فيمنع بخصائص المنتج الأخرى غير الرقم الهيدروجيني على ألا يزيد الرقم الهيدروجيني على 6.7.

## 12.5 الخصائص الميكروبيولوجية

يجب أن تكون الخصائص الميكروبيولوجية للسلمون الباسيفيكي المعبأ وفقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبند رقم (2.11).

### 6. أخذ العينات

يتم أخذ العينات وفقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبند رقم (13.2).

### 7. طرق الفحص والاختبار :

#### 1.7 الاختبارات :

##### 1.1.7 الاختبارات الحسية :

يتم إجراء الاختبارات الحسية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6.2) .

##### 2.1.7 الكشف عن المواد الغريبة :

يتم الكشف عن المواد الغريبة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6.2) .

##### 3.1.7 تقدير الرطوبة :

يتم تقدير الرطوبة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2).

##### 4.1.7 تقدير العناصر المعدنية الملوثة :

يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).

##### 5.1.7 الكشف عن التزنخ :

يتم الكشف عن التزنخ طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2).

##### 6.1.7 الكشف عن السالمونيلا :

يتم الكشف عن السالمونيلا طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).

#### 7.1.7 تقدير الخمائر والأعفان :

يتم تقدير الخمائر والأعفان طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2).

#### 8.1.7 تقدير العدد الكلي للبكتيريا :

يتم تقدير العدد الكلي للبكتيريا طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).

#### 9.1.7 الكشف عن بكتيريا الكوليفورم :

يتم الكشف عن بكتيريا الكوليفورم طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).

#### 10.1.7 تقدير الشوائب المعدنية

يتم تقدير الشوائب المعدنية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).

#### 11.1.7 تقدير كمية الهستامين

يتم تقدير الهستامين طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (12.2).

#### 12.1.7 تقدير المستويات الإشعاعية

يتم تقدير المستويات الإشعاعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).

2.7 تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند ( 5 ) جميع الاختبارات اللازمة لتقدير مدى

مطابقتها لهذه المواصفة القياسية الخليجية .

#### 8. التعبئة والتخزين والنقل:

1.8 **التعبئة :** يجب أن تغسل الأسماك بصورة جيدة وينظف جوفها من الدم والأحشاء ثم التعبئة

بصورة جيدة طبقا لشكل التعبئة المرغوب فيها وذلك في عبوات نظيفة خالية من الحفر

الصغيرة والصدأ وعيوب اللحم، وأن تكون مطلية بمادة أناميل C أو أي مادة أخرى لها

نفس الخصائص غير قابلة للتفاعل مع المنتج أو وسط التعبئة. **يتم تعبئة السلمون المعلب**

**في عبوات محكمة الغلق ويكون تم عليها اجراء العمليات التصنيعية بكفاءة لضمان سلامة**

**التعقيم والجودة.**

2.8 النقل : أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث .

3.8 التخزين : أن يخزن المنتج في درجة حرارة لا تزيد على 25°س .

## 9 . البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصف تين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (2.2) و ( 4.2 ) يجب أن تتوفر المتطلبات التالية :

1.9 اسم المنتج :

1.1.9 يجب أن يكون اسم المنتج مميزاً لأنواع الأسماك المعبأة كما هو مبين أدناه:

- سلمون سوكاي أو السلمون الأحمر.

- سلمون كوهو ، السلمون الفضي أو السلمون متوسط الاحمرار.

- السلمون الربيعي ، السلمون الملكي أو سلمون جينوك.

- السلمون الوردي.

- سلمون شيوم أو سلمون كيتا

- سلمون الكرز.

1.2.9 باستثناء المنتجات والعبوات العادية ، يجب توضيح نوع وشكل العبوة طبقاً للبندين (3) و (4).



المصطلحات الفنية

CANNED PACIFIC SALAMON..... السلمون الباسيفيكي المعلب

المراجع:

- م ق خ رقم 524/ 1994 الخاصة بالأسماك ومنتجاتها " السلمون الباسيفيكي المعبأ".
- مواصفة الكودكس الدولية رقم 1981/3 المحدثة لعام 2013م الخاصة بسمك السلمون المعبأ.