

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

مشروع : تحديث

GSO 322/.....

**الدجاج المبرد**  
**CHILLED CHICKEN**

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

2013/9/20

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.

## 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 322/1994 " الدجاج المبرد " . وقامت (دولة الكويت) بتحديث هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم..... ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

## Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

" Gulf technical 5GSO through the technical program of committee TC No.: committee for food & Agricultural standards " has adopted with modification the GSO Standard No: 322/1994 " CHILLED CHICKEN " , The Draft Standard has been prepared by(State of Kuwait)

This standard has been approved as Gulf (Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No..../..... held on / / H , / / G

## الدجاج المبرد

- 1- المجال**
- تختص هذه المواصفة القياسية بالدجاج اللحم الكامل وقطعه ، المحفوظ تحت ظروف التبريد المحددة ، والمعامل أو غير المعامل بالتشيع ، والمتبل أو غير المتبل.
- 2- المراجع التكميلية**
- 1.2** GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 2.2** GSO 993 اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً للأحكام الشريعة الإسلامية.
- 3.2** GSO 1931 الأغذية الحلال : الجزء الاول (الاشتراطات العامة).
- 4.2** GSO 2055 الأغذية الحلال : الجزء الثاني (اشتراطات جهات اصدار شهادات الأغذية الحلال وشروط اعتمادها).
- 5.2** GSO 2132 البهارات – التوابل والبهارات – خليط البهارات والتوابل المطحونة.
- 6.2** GSO 592 " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها " .
- 7.2** GSO 1882 " الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها " .
- 8.2** GSO / CAC 19 الاشتراطات الخاصة بتشغيل منشآت التشيع لمعالجة الأغذية.
- 9.2** GSO 149 " مياه الشرب غير المعبأة " .
- 10.2** GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الاول " .
- 11.2** GSO 287 "ميكروبيولوجي – إرشادات عامة لطرق الكشف عن السالمونيلا".
- 12.2** GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .
- 13.2** GSO /CAC/MR 02 "الحدود القصوى من بقايا الأدوية البيطرية المسموح بها في المنتجات الغذائية – الجزء الاول " .

- 14.2 GSO 713 " الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها " .
- 15.2 ( 382 و 383 ) " الحدود القصوى من بقايا مبيدات الآفات المسموح بها في المنتجات الغذائية - الجزء الأول والجزء الثاني " .
- 16.2 GSO 968 " مستودعات تبريد وتجميد المنتجات الغذائية - الجزء الأول - التعريف والتصنيف والمصطلحات " .
- 17.2 GSO 969 " مستودعات تبريد وتجميد المنتجات الغذائية - الجزء الثاني - المتطلبات العامة " .
- 18.2 GSO 970 " مستودعات تبريد وتجميد المنتجات الغذائية - الجزء الثالث - البطاقات الايضاحية.
- 19.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية الجزء الأول " .
- 20.2 GSO 655 الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها.
- 21.2 GSO 1814 " الاشتراطات العامة للأغذية المحفوظة بالتشعيع.
- 22.2 GSO ..... التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "اللحوم المتبلبة المبردة " .
- 23.2 GSO 1694 القواعد العامة لصحة الغذاء.

### 3- التعريف

- 1.3 دجاج لاهم : دجاج يربى خصيصاً لإنتاج اللحم .
- 2.3 دجاج لاهم كامل : دجاج مذبوح وصالح للاستهلاك الآدمي تم تصفية الدم ونزع الرأس والأرجل وإزالة الريش والزغب والأحشاء والغدة الدهنية منه .
- 3.3 قطع دجاج : أجزاء من الدجاج مثل الصدور والأفخاذ والأجنحة وأنصاف الدجاج .
- 4.3 أحشاء صالحة للأكل : أجزاء صالحة للأكل مثل الكبد المستبعد منه كيس الصفراء (المرارة) والقلب والقانصة المستبعدة محتوياتها .

- 5.3** ظروف التبريد : جو مغلق تتراوح درجة حرارته من صفر °س إلى + 5 °س .
- 6.3** الدجاج المبرد المعامل بالتشعيع : الدجاج المبرد المعامل بجرعة 3 كيلو جرای.
- 7.3** الدجاج المبرد المتبل : لحوم الدجاج المبردة التي يتم تجهيزها من دجاج لآحم ويتم تتبيلها باستخدام مواد غذائية وبهارات بند (5.2) ومواد مضافة بند (15.4) إما بصورة سائلة أو بصورة جافة بهدف إضافة طعم أو نكهة معينة لها أو تطريتها.
- 8.3** ماء صالح للشرب : ماء شرب مطابق للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 9.2.
- 8- المتطلبات**
- يجب أن يتوافر في الدجاج اللآحم الكامل وقطعه وأحشائه ما يلي :
- 1.4** أن يكون من دجاج سليم خالٍ من الأمراض ومجاز من قبل طبيب بيطري . وتم ذبحه طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية طبقاً للاشتراطات الواردة في المواصفات القياسية الواردة في البند 2.2 والبند 3.2.
- 2.4** أن يكون من دجاج تم ذبحه في مسلخ طبقاً لما ورد في المواصفات القياسية الخليجية البند (4.2) والبند (14.2) والبند (23.2).
- 3.4** أن يكون نظيفاً وخالياً من الريش والزعب والأحشاء غير الصالحة للأكل .
- 4.4** أن تكون منطقة اتصال الرقبة مفتوحة على تجويف البطن .
- 5.4** أن يكون خالياً من الروائح الكريهة أو مظاهر الفساد المختلفة كتغير اللون .
- 6.4** أن يكون اللحم موزعاً بانتظام على جميع أجزاء الدجاجة خاصة منطقة الصدر وحتى أعلى عظمة الصدر .
- 7.4** أن توضع الأحشاء الصالحة للأكل بعد تنظيفها في كيس نظيف من مادة مناسبة وصحية داخل تجويف البطن للدجاجة .

- 8.4 أن تكون المياه المستعملة في عملية التجهيز مطابقة للمواصفة الواردة رقم 9.2.
- 9.4 أن لا تزيد الفترة بين الذبح حتى التخزين على أربع ساعات .
- 10.4 أن يتراوح وزن الدجاج اللحم الكامل بين 550 جم – 1800 جم بتفاوت وقدره  $\pm 50$  جم .
- 11.4 أن تكون نسبة التفاوت المسموح بها في وزن قطع الدجاج  $\pm 5$  % من وزن العبوة .
- 12.4 أن تكون بقايات مبيدات الآفات في المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 15.2 .
- 13.4 ألا تزيد مساحة مناطق التمزق على مساحة دائرة قطرها 30 مم بالنسبة للصدر والأفخاذ و 45 مم للمناطق الأخرى .
- 14.4 ألا تزيد مساحة البقعة اللونية ( التغير في اللون) الناتجة عن الكدمات على مساحة دائرة قطرها 25 مم في منطقتي الصدر والأفخاذ و 60 مم في المناطق الأخرى .
- 15.4 ألا يزيد عدد العظام المفصولة خلاف عظام الذيل وأطراف الأجنحة ومفاصلها على اثنتين.
- 16.4 بالنسبة لقطع الدجاج المتبل أن تكون المواد المضافة المستخدمة في التتبيل طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 22.2 .
- 17.4 أن لا تزيد نسبة السالمونيلا عن الحدود المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 19.2 .
- 18.4 لا يسمح بإضافة أي مادة ملونة للدجاج اللحم الكامل وقطعه المتبل .

#### 5- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 6.2.

#### 6- طرق الفحص والاختبار

- 1.6 تجرى الاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود رقم 6.2 , 7.2 , , 20.2  
11.2

2.6 تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند رقم (5) جميع الاختبارات اللازمة لمعرفة مدى مطابقتها لهذه المواصفة القياسية .

## 7- التعبئة والنقل والتخزين

### 1.7 التعبئة

يعبأ الدجاج اللاحم الكامل وقطعه بعد وزنها في عبوات صحية ونظيفة وسليمة .

### 2.7 النقل

مع عدم الاخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (12.2) يجب نقل المنتج في وسائل نقل سليمة ونظيفة وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل أية مواد سامة أو ضارة.

### 3.7 التخزين

أن يتم تخزين المنتج في مخازن عند درجة حرارة (0 - 5 °س) وبعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث طبقاً لاشتراطات المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (12.2).

## 8- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " والمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الاول " يوضح على كل صندوق وعبوة من الدجاج اللاحم الكامل وقطعه في مكان ظاهر وبطريقة واضحة تصعب إزالتها ما يلي :

1.8 تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة واضحة غير رمزية (يوم- شهر- سنة) .

2.8 تكتب كلمة مبرد باللون الأخضر بعرض العبوة (الكيس) وفي مكان بارز .

### 3.8 ظروف التخزين

تكتب عبارة " يحفظ عند درجة حرارة من 0°س إلى + 5°س " .

4.8 بالنسبة للدجاج المعامل بالتشعيع يجب وضع علامة التشعيع على بطاقة العبوة.

## المصطلحات الفنية

Edible parts .....	أجزاء صالحة للأكل
Evisceration.....	إزالة الأحشاء
Pinfeather .....	زغب
Discoloration .....	بقع لونية ( التغير في اللون )
Chicken cut .....	قطع دجاج
Giblets .....	حويصلة
Plucking .....	إزالة الريش
Broilers .....	دجاج للاحم
Shanks .....	الساق
Pericardium .....	غشاء أو غلاف
Softening .....	مواد التطرية
Irradiated Chicken .....	دجاج معاملة بالتشعيع
Irradiation .....	التشعيع
Marinated Chicken .....	دجاج متبل