

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

مشروع مواصفة اولي  
Final Draft of Standard DS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

**GSO 05 DS 2300:2020**

اللحوم المتبلّة المبردة  
Chilled Marinated Meats

I.C.S:

This document is a draft GSO Standard circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a GSO Standard until approved by GSO.

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية 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.

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 2300 " اللحوم المتبللة المبردة "، من قبل دولة الإمارات العربية المتحدة، 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 2300:2013 وتحل محلها.

## اللحوم المتبلة المبردة

- 1. المجال**
- تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الواجب توفرها في اللحوم الحمراء ولحوم الطيور الداجنة ولحوم الأرانب وطيور النعام (الكاملة والتي على شكل قطع) المتبلة المبردة ولا تشمل منتجات اللحوم المغطاة بالعجينة والبقسماط.
- 2. المراجع التكميلية**
- 1.2 GSO 9: بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- 2.2 GSO 21: الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
- 3.2 UAE.S GSO 1694: القواعد العامة لصحة الغذاء.
- 4.2 GSO 713: الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها.
- 5.2 GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
- 6.2 GSO 815: دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة.
- 7.2 UAE.S GSO 2055-1: المنتجات الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.
- 8.2 UAE.S/GSO CAC RCP 58: مدونة الاشتراطات الصحية للحوم.
- 9.2 GSO150-1: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية.
- 10.2 GSO150-2: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية.
- 11.2 GSO 993: اشتراطات الذبح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
- 12.2 GSO 149: مياه الشرب غير المعبأة.
- 13.2 GSO 322: الدجاج المبرد.
- 14.2 GSO 1389: الطيور الداجنة والأرانب المبردة والمجمدة.
- 15.2 GSO 996: لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة.
- 16.2 GSO 997: لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة.
- 17.2 GSO 837: لحوم الجمال الطازجة والمبردة والمجمدة.
- 18.2 GSO 1870: لحوم النعام المبردة و المجمدة.
- 19.2 GSO 2132: التوابل والبهارات - خليط البهارات والتوابل المطحونة.
- 20.2 GSO 839: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
- 21.2 GSO 1863: عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة.
- 22.2 GSO 1016: الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- 23.2 GSO 1193: أكياس عديد الايثيلين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.
- 24.2 GSO 2481: الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية.
- 25.2 GSO /CAC 193: المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- 26.2 GSO 988: حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول.
- 27.2 GSO 707: المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
- 28.2 GSO OIML R 87: كمية المنتج في العبوات.
- 29.2 GSO 2233: اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.
- 30.2 GSO 2333: اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية.

- 31.2 GSO CAC GL 1: الإرشادات العامة للإدعاءات المضللة للأغذية.
- 32.2 GSO CAC GL 32: دليل إنتاج الأغذية العضوية وتصنيفها وتسويقها ووضع البيانات عليها.
- 33.2 GSO 986: الدجاج المجمد .
- 34.2 GSO 2500: المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
- 35.2 GSO MRL 1: الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية.

### 3. التعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية تستخدم التعاريف الواردة أدناه:

- 1.3 اللحم:  
الجزء المعد للاستهلاك البشري من الحيوانات الثديية المباح أكلها شرعاً للمسلمين، والذي تم إنتاجها من حيوان ذبح طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (11.2).
- 2.3 اللحم الخام:  
اللحم التي لم تتم معاملتها بهدف الحفظ (بخلاف التبريد) سوى لمعاملات التعبئة والتغليف بهدف المحافظة على الخصائص الطبيعية لها.
- 3.3 اللحم الحمراء:  
الأجزاء الصالحة للاستهلاك البشري من لحوم الحيوانات الثديية المذبوحة في مسلخ معتمد، ك لحم البقر والجاموس والضأن والماعز والإبل.
- 4.3 لحوم الدواجن:  
الأجزاء الصالحة للاستهلاك البشري من لحوم الطيور الداجنة المذبوحة في مسلخ معتمد، ك لحم الدجاج والديك الرومي والبط والإوز ودجاج غينيا والحمام والسمان.
- 5.3 دجاج لاهم:  
دجاج يربى خصيصاً لإنتاج اللحم.
- 6.3 اللحم المبرد:  
لحم يحفظ بعد الذبح مباشرة في غرفة تبريد بحيث لا تزيد درجة الحرارة في المركز الحراري على 4°س في مدة لا تتجاوز 24 ساعة.
- 7.3 اللحم المتبل:  
لحوم محضرة يتم تجهيزها من اللحم الخام (2.3)، يتم تنبيها باستخدام مكونات غذائية بند (15.4) و/أو منكهات بند (16.4) و/أو مواد مضافة بند (17.4) إما بصورة سائلة أو جافة بهدف إضافة طعم أو نكهة معينة لها أو تطريتها.
- 8.3 المنتجات الجاهزة للأكل  
المنتجات المعدة للاستهلاك بدون الحاجة إلى خطوات إضافية لقتل الأحياء الدقيقة.
- 9.3 الأرانب:  
حيوانات ثديية داجنة تربي بهدف الحصول على لحومها، معدة للاستهلاك الأدمي ومستنزف منها الدم ومزال منها الرأس والجلد والأقدام والأحشاء غير القابلة للأكل.
- 10.3 طيور النعام:  
طيور غير مستأنسة أو مستأنسة لا تطير و قادرة على الجري تنتمي لعائلة الراثيت.
- 11.3 مواد غريبة:

أية مواد ليست من أصل المنتج أو مدخلاته.

12.3 صالح للاستهلاك البشري:

مناسبة للاستهلاك البشري وفقاً للمعايير التالية:

- تم إنتاجه في ظروف صحية كما هو موضح في هذه المواصفة القياسية.
- مناسب للاستخدام المقصود.
- يلبي متطلبات المواصفات القياسية الخليجية.

13.3 ماء صالح للشرب:

ماء شرب مطابق للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (12.2).

14.3 الممارسات الصحية الجيدة:

جميع الممارسات المتعلقة بالظروف والإجراءات اللازمة لضمان سلامة وصلاحية الغذاء خلال جميع المراحل من سلسلة الغذاء.

#### 4. المتطلبات العامة:

1.4 أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (2.2، 3.2، 4.2، 5.2، 6.2).

2.4 يجب أن تكون اللحوم آمنة وصحية وصالحة للاستهلاك البشري، ومطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (13.2، 14.2، 15.2، 16.2، 17.2، 18.2، 33.2).

3.4 أن تكون اللحوم المستخدمة في الإنتاج ناتجة من حيوانات لاحمة مذبوحة في مسلخ طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (11.2).

4.4 أن تكون المكونات المضافة الأخرى من غير اللحوم خاضعة للممارسات الصحية الجيدة ومطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

5.4 أن تكون المياه المستخدمة مياه صالحة للشرب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (12.2).

6.4 ينبغي مراعاة الأسس الصحية الواردة في المواصفة القياسية المذكورة في البند (8.2).

7.4 أن تكون المنتجات خالية تماماً من المكونات المخالفة لأحكام الحلال في الشريعة الإسلامية (مثل منتجات الخنزير ومشتقاته) طبقاً للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية المذكورة في البند (7.2).

8.4 ألا يستخدم في إعداد المنتج أنسجة مخاطية أو أعضاء الجهاز التناسلي أو الضرع أو الرئة أو المريء أو أجزاء من الرأس أو الأحشاء أو أي أجزاء أخرى لا تستخدم عادة كغذاء للإنسان.

9.4 أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والشوائب والرائحة والطعم واللون غير المرغوب بهم ومظاهر النزف في الأنسجة وحروق التجميد.

10.4 يجب عدم تجميد المنتج إذا تم تحضيره من لحوم مجمدة سابقاً.

11.4 أن يكون المنتج لنوع واحد من اللحوم ولا يتم خلطه بأنواع أخرى من اللحوم.

12.4 أن يقتصر شكل المنتج على قطع اللحوم وأن لا تكون مفرومة أو مطحونة أو مهروسة.

- 13.4 أن يكون المنتج خالياً من بقع الدم الواضحة والكدمات الشديدة والتجمعات الدموية و الخراجات والتقرحات (البثرات).
- 14.4 الا يكون هناك أية دلائل على وجود تسرب لسوائل اللحوم والتوابل أو فقد في مستوى التفريغ في حالة اللحوم المعبأة تحت التفريغ الهوائي او بالغازات الخاملة.
- 15.4 مع عدم الإخلال بأي لوائح فنية أو تشريعات أخرى، يجوز إضافة المواد الإختيارية التالية:  
1/15/4 ملح الطعام والتوابل والبهارات.  
2/15/4 الخضار الورقية والأعشاب الطبيعية مثل البقدونس والبصل والثوم والزعتر.  
3/15/4 الزيوت النباتية مثل زيت الزيتون والذرة وزيت عباد الشمس.  
4/15/4 منتجات الالبان مثل الزبادي.
- 16.4 تضاف المنكهات بما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (27.2).
- 17.4 يجوز إضافة المواد المضافة للأغذية وبالنسب الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (34.2).
- 18.4 مع مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (25.2) يجب الا تتجاوز حدود المعادن الثقيلة في المنتج النسب المذكورة في الجدول 1- (جزء في المليون):

العنصر	الحد الأقصى (جزء في المليون)
زئبق	0.2
زرنيخ	0.02
رصاص	0.1
كادميوم	0.05

- 19.4 يجب ألا تتجاوز الحدود الميكروبيولوجية للمنتج عما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (22.2).
- 20.4 ألا تزيد حدود بقايا مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (35.2).
- 21.4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (26.2).
- 22.4 ألا تزيد حدود بقايا الأدوية البيطرية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (24.2).
- 23.4 أن تطابق كمية المنتج في العبوة المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (28.2).
- 5 التعبئة والنقل والتخزين**
- 1.5 التعبئة:

- 1.1.5 أن يعبأ المنتج في عبوات تحميه من التلوث البيئي أو من إعادة امتصاص الرطوبة، محكمة الإغلاق، سليمة، نظيفة وتكون مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (20.2، 21.2، 23.2).
- 2.1.5 يجب أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة والتغليف من درجة غذائية ونظيفة وخالية من المواد الغريبة، وذات مكونات معروفة، ولا يسمح فيها باستخدام أي مواد معادة التصنيع.
- 2.5 النقل:
- مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (5.2، 6.2) يجب نقل المنتج في وسائل نقل سليمة ونظيفة وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل أية مواد سامة أو ضارة.
- 3.5 التخزين:
- 1.3.5 أن يبرد المنتج إلى درجة التخزين المناسبة عند عدم كفاية المعاملات الحرارية أو أي معاملات تصنيعية، وذلك للتأكد من ثباتية المنتج وبطريقة تضمن أن سلامته لم تتعرض للخطر نتيجة لعملية نمو الأحياء الممرضة المكونة للأبواغ.
- 2.3.5 أن يتم تخزين المنتج في مخازن مناسبة بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث، وأن ينطبق عليها المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (5.2، 6.2).
- 6 البيانات الإيضاحية**
- مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (1.2، 29.2، 30.2، 31.2)، يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:
- 1.6 يجب توضيح اسم الحيوان ونوع اللحم ونوع القطعة ودرجة الجودة (في حالة تدرج اللحم حسب الجودة) وتاريخ التجهيز وتاريخ انتهاء الصلاحية.
- 2.6 توضيح نوع ونسب جميع المكونات المضافة للتوابل والمنكهات المضافة للمنتج سواء كان مضافاً بصورة مفردة أو بصورة مركبة بالنسبة للوزن على بطاقة المنتج على شكل قائمة.
- 3.6 عند وضع إي إدعاءات صحية أو تغذوية يجب الالتزام بما ورد في المواصفات القياسية المذكورة في البند (30.2، 31.2).
- 4.6 تذكر مدة الصلاحية حسب ما هو وارد في المواصفات القياسية المذكورة بالبند (9.2) أو البند (10.2).
- 5.6 في حال الادعاء بأن المنتج "عضوي" يجب الإلتزام ببنود المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (32.2).
- 6.6 إرشادات الاستخدام والحفظ والنقل والتخزين.
- 7.6 كتابة عبارة (من لحوم مذابة مسبقاً) في حال استخدام لحوم مجمدة في الإنتاج.
- 8.6 كتابة عبارة (لا يتم إعادة تجميد هذا المنتج).

## المصطلحات الفنية

Marinated Meats.....	اللحوم المتبلّة.....
Good health Practices (GHP) .....	الممارسات الصحية الجيدة.....
Frozen Poultry Meat.....	لحم طيور داجنة مجمدة .....
Battered/Breaded Poultry Breasts .....	صدور طيور داجنة مغطاة بالقسماط .....
Organic .....	عضوي.....



Reference:

CAC/RCP 58-2005 Code of Hygienic Practice for Meat