

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



**GSO 836/2016**

منتجات الأسماك المغطاة بعجينة التغطية والبقسماط والمجمدة  
**Frozen fishery products coated with bread crumb**

**ICS : 67.120.30**

## منتجات الأسماك المغطاة بعجينة التغطية والبقسماط والمجمدة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة : 1438/02/15 هـ (2016/11/15)  
لائحة فنية : 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 بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية (5) "قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 836/1997 "منتجات الأسماك المغطاة بعجينة التغطية والبقسماط والمجمدة"، وقامت دولة قطر بإعداد مشروع هذه المواصفة .

وقد اعتمدت هذه اللائحة الفنية الخليجية في اجتماع مجلس الإدارة رقم (24) ، الذي عقد بتاريخ 1438/02/15 هـ (2016/11/15) ، على أن تلغى المواصفة رقم GSO 836/1997 وتحل محلها .

## منتجات الأسماك المغطاة بعجينة التغطية والبقسماط والمجمدة

<b>المجال</b>	<b>-1</b>
تختص هذه المواصفة القياسية بأصابع وقطع وشرائح لحوم السمك المغطاة بطبقة عجينية أو ببقسماط والمقلية جزئياً أو غير مقلية والمجمدة . (ولا تشمل أيًا من منتجات القشريات المغطاة بطبقة عجينية و/أو بالبقسماط).	
<b>المراجع التكميلية</b>	<b>-2</b>
GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .	1/2
GSO 20 طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".	2/2
GSO 21 "الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها".	3/2
GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".	4/2
GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية " .	5/2
GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .	6/2
GSO 815 " دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك " .	7/2
GSO 839 " عبوات المواد الغذائية الجزء الأول : اشتراطات عامة " .	8/2
GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية" .	9/2
GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية في المواد الغذائية" .	10/2
GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد الغذائية - الجزء الأول " .	11/2
GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية . الجزء الأول " .	12/2
GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية . الجزء الثاني " .	13/2

GSO 1881	14/2	" طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها" .
GSO 1026	15/2	" مدونة ممارسات النظافة لتجهيز والنقل و تداول وتخزين الأسماك " .
GSO 1694	16/2	" القواعد العامة لصحة الغذاء " .
GSO /CAC 192	17/2	" المواصفة العامة لمضافات الأغذية " .
GSO 1757-1	18/2	" الزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الأول " .
GSO 1757-2	19/2	" الزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الثاني " .
GSO 1861	20/2	" الأسماك ومنتجاتها - تقدير الهستامين - طريقة مرجعية " .
	<b>-3</b>	<b>التعاريف</b>
	1/3	<b>أصابع السمك</b> : منتج مجهز من كتل لحوم الأسماك الطازجة أو المجمدة في قوالب ومشكل بحيث يكون طول الأصبع على الأقل ثلاثة أضعاف عرضه ، كما يكون وزنه بما في ذلك عجينة التغطية لا يقل عن 20 غم ولا يزيد على 50 غم.
	2/3	<b>قطع لحم السمك</b> : منتج مجهز من كتل لحوم الأسماك الطازجة أو المجمدة في قوالب ومشكل في أي شكل بخلاف ما جاء في بند (1/3).
	3/3	<b>شرائح السمك</b> : شرائح غير منتظمة الشكل والحجم بجلدها أو بدونه أزيلت من الأسماك الطازجة أو المجمدة وذلك بالنقطيع الموازي للعمود الفقري.
	4/3	<b>عجينة التغطية</b> : خليط يتكون بصفة أساسية من الحليب والبيض والدقيق والبهارات والماء الصالح للشرب للحصول على اللزوجة المناسبة لتغطية المنتج.
	5/3	<b>البقسماط</b> : مجروش الخبز المجفف والذي يكون في شكل يسمح له بالالتصاق بعجينة التغطية وبالأصابع أو قطع أو شرائح السمك مباشرة كما جاء في البنود (1/3)، (2/3)،(3/3).
	6/3	<b>كتل السمك المجمدة</b> : شرائح أو مفروم سمك أو خليط منها تم كبسها وتجميدها في قوالب مستطيلة ومنتظمة الشكل وذات سماكة موحدة.

- 4- تصنيف المنتجات**
- 4/1 أصابع سمك مغطاة بعجينة التغطية و/أو البقسماط مطهية جزئياً أو غير مطهية .
- 4/2 قطع سمك مغطاة بعجينة التغطية و/أو البقسماط مطهية جزئياً أو غير مطهية.
- 4/3 شرائح سمك مغطاة بعجينة التغطية و/أو البقسماط مطهية جزئياً أو غير مطهية.
- 5- المتطلبات**
- 5/1 يجب أن يكون المنتج مصنعاً في مصنع معتمد ومطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية في البند (3/2).
- 5/2 يجب أن تتم عملية تداول المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (7/2).
- 5/3 يجب أن يكون المنتج خالياً تماماً من منتجات الخنزير ومشتقاتها.
- 5/4 يجب أن تحضر أصابع أو قطع أو شرائح السمك من أصناف مستساغة وذات جودة مشابهة للأسماك الطازجة والصالحة للاستهلاك الآدمي.
- 5/5 يجب أن تكون مكونات طبقة التغطية مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بها.
- 5/6 يجب أن يكون الزيت المستخدم لقلي المنتجات نباتياً ومطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (18/2)، (19/2).
- 5/7 يجب أن يضافي الزيت المستخدم في القلي على المنتج النهائي خصائص المنتج المرغوبة.
- 5/8 يجب اختبار الخصائص الطبيعية والكيميائية لزيت الطهي بصورة متكررة وأن يتم استبداله كلياً متى ظهرت عليه مظاهر التزنخ مثل ارتفاع رقم البيروكسيد.
- 5/9 يجب ألا تقل نسبة لحم السمك في المنتج النهائي عن 60 % و 65 % و 70 % بالنسبة لأصابع وقطع وشرائح السمك على التوالي .
- 5/10 يجب أن يكون المنتج النهائي خالياً من الرائحة أو النكهة الغريبة أو القوام غير المرغوب.
- 5/11 في حالة تحديد صنف السمك الذي أنتجت منه أصابع أو قطع أو شرائح السمك يجب أن تكون نكهتها وقوامها مماثلة لذلك الصنف.

- 5/12 يجب أن يكون المنتج النهائي خالياً من العظام .
- 5/13 يجب تجميد المنتج النهائي بسرعة في المجمدات السريعة بعد الطهي.
- 5/14 عند إنتاج أصابع وقطع وشرائح السمك ، يسمح باستخدام المكونات الآتية:
- 1/5/14 مكونات طبيعية تضاف إلى طبقة تغطية كالتوابل، ملح الطعام، الفلفل الحار، دقيق الحبوب، دقيق البطاطس، الجلوكوز، اللاكتوز، الديكستروز، بودرة الحليب، وشراب الذرة.
- 2/5/14 مواد كيميائية تضاف إلى طبقة تغطية كتل السمك على أن يكون الحد الأقصى المسموح به في المنتج النهائي مع الأخذ بالاعتبار المتطلبات الواردة في البند ( 6/2 ).

#### 6- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (14/2).

#### 7- طرق الفحص والاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (6) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للاختبارات التالية :

- 1/7 يتم تقدير بقايا المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (12/2) و(13/2).
- 2/7 يتم الفحص الإشعاعي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9/2) و(10/2).
- 3/7 يتم الكشف عن المعادن الثقيلة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 2/2 ).
- 4/7 يتم الكشف عن المواد المضافة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (17/2).
- 5/7 يتم الكشف عن الهستامين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (20/2).

#### 8 - التعبئة والنقل والتخزين

- 1/8 التعبئة
- 1/1/8 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (6/2) ، (10/2).

- 2/1/8 يجب أن تكون العبوات غير منفذة لدهون.
- 2/8 النقل والتخزين
- 1/2/8 يراعى عند نقل وتخزين المنتج النهائي توافر الشروط الواردة في البنود (6/2)، (7/2).
- 8/2/2 يجب أن يتم نقل وتخزين أصابع وقطع وشرائح لحوم السمك عند درجة حرارة لا تزيد على  $18^{\circ}$  س ولا تزيد فترة الصلاحية على 12 شهرًا من تاريخ تصنيع المنتجات وذلك طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (10/2).
- 8/2/3 في حالة تصنيع المنتج من كتل أسماك مجمدة يجب ألا يتجاوز تاريخ انتهاء صلاحية المنتج تاريخ انتهاء صلاحية كتل لحوم الأسماك التي أنتجت منها.
- 9 البيانات الإيضاحية**
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه متطلبات المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم ( 1/2 ) و المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8/2) يجب أن يوضح على بطاقة المنتج ما يلي:
- 9/1 أن يحدد اسم المنتج على بطاقة العبوات (أصابع أو قطع أو شرائح سمك مغطاة بالبقسماط، أصابع أو قطع أو شرائح سمك مغطاة بعجينة التغطية).
- 9/2 أن يذكر نوع السمك أو خليط الأنواع التي جهز منها المنتج وما إذا كان المنتج قد جهز من شرائح السمك أو مفروم السمك أو خليط منهما على بطاقة العبوات.
- 9/3 أن يوضح على بطاقة العبوات نسبة لحم السمك في المنتج .
- 9/4 أن يذكر مصدر اللسيثين وأحادي وثنائي جليسيريدات الأحماض الدهنية .
- 9/5 أن يوضح على بطاقة العبوات درجة الحرارة المثلى لتخزين المنتج وكتابة عبارة (يمنع إعادة تجميد المنتج بعد تسييحه (إذابة الثلج).



## المصطلحات الفنية

Coating.....	طبقة عجينة (طبقة التغطية)
Bread Cumb .....	بقسماط
Fish Block .....	كتل السمك
Fish Fillets.....	شرائح السمك
Blast Freezers .....	المجمدات السريعة
Leaveing Agent .....	المواد الرافعة
Flavor Enhancers .....	منشطات النكهة
Clooring Agent .....	ملونات
Emulsifiers.....	مستحلبات
Modified Starches .....	نشويات معدلة

**References:**

- CODEX STAN 166  
Adopted 1989. Revision 1995, 2004.  
Amendments 2011, 2014
- ES 3495/2005