

قرار رقم ١٣٣

بموجب القرار رقم ١٣٣ تاريخ ١٦-٥-١٩٩٨
تعتمد المواصفة رقم ١٩٦٣ الخاصة بـ :
تعيين محتوى الافلاتوكسين (ب١) في اعلاف تغذية
الحيوان
مواصفة قياسية وطنية *

قرار رقم ١٣٤

بموجب القرار رقم ١٣٤ تاريخ ١٦-٥-١٩٩٨
١ - تعتمد المواصفة رقم ١٩٦٤ الخاصة بـ :
الاسماك ومنتجاتها - الماكربل الملعب

مواصفة قياسية وطنية ، وتطبق الزاميا بعد ستة اشهر
من تاريخ صدور هذا القرار *

٢ - تسري احكام قانون قمع الغش والتدليس رقم
١٥٨ لعام ١٩٦٠ في جميع الحالات المخالفة للمواصفة
المذكورة في المادة ١ من هذا القرار ، وتقوم كل من وزارة
الصناعة ووزارة التموين والتجارة الداخلية ووزارة
الاقتصاد والتجارة الخارجية بمراقبة تطبيق هذه المواصفة
كل فيما يخصه ووفقا للقوانين والانظمة النافذة *

الاسماك ومنتجاتها

الماكربل الملعب

١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية السورية بالماكربل الملعب
وبالشروط العامة والشروط الصحية والتخزين والتعبئة
وبطاقة البيان *

٢ - التعاريف

الماكربل وباك الماكربل الملعب :

منتج غذائي من نوع أو أكثر لجنس واحد من اسماك
الماكربل المناسبة او الجاك ماكربل المعبأة ، بعد تنظيفها

وتجهيزها وتعبئتها في وسط مناسب في عبوات معدنية مناسبة محكمة القفل ومعالجتها بالحرارة لمنع فسادها •

MACKEREL
Scombridae
Scomber
Rastrelliger

JACK MACKEREL
Carangidae
Trachurus
Decapteruss

٣/٤ يحتوي المنتج على اسماك خالية من البقع السوداء وذات لون مميز للصنف المحضر منه المنتج وطريقة التجهيز ٤/٤ يكون المنتج محتفظا بالطعم والرائحة المميزة لنجنس المحضر منه المنتج ، ونوع وسط التعبئة ، خال من أي طعم او نكهة غير مرغوبة •

٥/٤ يكون المنتج خاليا من الرأس والخياشيم والذيل تماما (معدا المنتج المحضر من الاسماك الصغيرة التي يمكن ان يبقى الذيل بها) • كما يكون المنتج خاليا من الاحشاء (باستثناء المياض والغدد التناسلية الكلى) وفي حالة الجاك ماركيل يجب ان تنزع الحراشف الصلبة والزعنفة الصدرية بقدر الامكان •

٦/٤ يكون المنتج صالحا للاستهلاك الادمي وخاليا من المواد الضارة وعلامات الفساد •
٧/٤ يكون المنتج خاليا من الشوائب والمواد الغريبة
٧/٤ يكون المنتج خاليا من الشوائب والمواد الغريبة للنوع •

٩/٤ يكون قوام لحم السمك مميزا للصنف المحضر منه المنتج وخاليا من الصلابة والفتات وتكون العظام والحراشف والذبول والزعانف الصدرية في حالة تواجدها •

١٠/٤ لا تزيد نسبة السائل المنفصل من الاسماك على ١٠ في المائة من حجم الزيت عند استخدام الزيت كوسط تعبئة •

١١/٤ لا تزيد حموضة المحلول الملحي على ٢.٠ في المائة مقدره كحمض ستريك عند استخدامه كوسط تعبئة

١٢/٤ لا يزيد تركيز ملح الطعام في وسط التعبئة على ٢ في المائة من الوزن الصافي لمحتويات العلبة •

١٣/٤ تكون جميع المواد المستخدمة في صناعة الماكريل المعبأ مطابقة للمواصفات الخاصة بها •
— ملح طعام (كلوريد الصوديوم) •
— نشاء طعام •
— توابل ، اعشاب ، خل •

٣ — طريقة التجهيز

يتم تجهيز الماكريل المعبأ من اسماك الماكريل المنزوعة الرأس والخياشيم والذيل (معدا الاسماك الصغيرة ، حيث يمكن ان يكون الذيل عليها) ، المنزوعة الاحشاء (باستثناء المياض والغدد التناسلية والكلى) والحراشف والزعانف الصدرية الى الحد الممكن ، مزالة الاجزاء المتضررة والمصابة بخدوش او بقع الدم ، ومنظفة تماما ، والتي سبق طبخها او قليها او التي تكون غير مطبوخة او غير مقلية ، مدخنة او غير مدخنة •

٤ — الشروط العامة

يجب ان يتوفر في الماكريل مايلي :

١/٤ يكون المنتج محضرا من اسماك طازجة او مجمدة سليمة ونظيفة او مدخنة او محمرة ، وتتميز بتماسك الانسجة وبريق العينين ، وخلو الجسم من المواد المخاطية والنجروح أو الكدمات والروائح غير المقبولة ، وذات نوعية صالحة للاستهلاك الادمي •

٢/٤ لا يقل الوزن المصفى للحجم الماكريل في العلبة عن القيم التالية :

٧٠ في المائة من السعة المائبة للعلبة (للماكريل المعبأ في زيت) •

٦٠ في المائة بالوزن من السعة المائبة للعلبة (للماكريل المعبأ في مرق الماكريل او في محلول ملحي او في خليط من زيت مع مرق الماكريل) ،

٥٠ في المائة بالوزن مع السعة المائبة للعلبة (للماكريل المعبأ في صلصة او اي وسط تعبئة آخر) •

خضر وفواكه لغرض زخرفة المنتج واعطائه النكهة فقط .
على ان تكون هذه المواد صالحة للاستهلاك الادمي وخالية من أي طعم أو نكهة غير عادية .

٦ - الملوثات

لا تزيد نسبة العناصر المعدنية التالية على الحدود المبينة أدناه :

العنصر	الحد الاعلى مغ/كغ
الزرنخ	١٠
الرصاص	٥
النحاس	١٠
الزنك	٥٠
القصدير	١٥٠
الزئبق	٥

— يجب ألا تزيد حدود المستويات الاشعاعية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها والتي تحددها السلطات الخاصة بذلك .

٧ - الشروط الصحية

١/٧ يكون تصنيع المنتج وفقا للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية السورية الخاصة بالقواعد العامة لصحة الغذاء رقم (١٩٨٩/٧٤٣) .

٢/٧ يكون المنتج خاليا من الكائنات الحية المجهرية المسببة للمرض والضارة والسوم الناتجة عنها أو عن أي مصدر آخر يجعلها ضارة بالصحة .

وفي حالة المنتجات التي يزيد تركيز الرقم الهيدروجيني فيها على (٤.٦) يجب أن تكون المعالجة الحرارية كافية لقتل بكتريا الكلوستيريديم وجراثيمها على ألا يزيد على (٦.٧) .

٨ - التعبئة

١/٨ أوساط التعبئة : يعبأ المنتج مع أحد أوساط التعبئة التالية :

- ١/١/٨ ورق الماكربل .
- ٢/١/٨ محلول ملحي أو ماء صالح لشرب .
- ٣/١/٨ زيت من الزيوت المعدة للطعام .

٥ - الإضافات الغذائية :

١/٥ يجوز ان يحتوي المنتج على المواد التالية بالحدود المبينة ادناه :

١/١/٥ — مواد مغلظة للقوام تضاف لوسط التعبئة فقط بحيث لا تزيد في مجموعها على ٢٠ غ/كغ .

المادة الحد الاعلى في المنتج النهائي غ/كغ

صوديوم كاربوكسي ميثيل السليلوز ٢٥

بكتين ٢٥

نشويات معدنة

آغار آغار

الكراجينان (طحلب بحري)

٢٠ منفردة أو مجمعة

ضمغ الجوار

صمغ الخروب

أحماض الاليجنيك وأملاحها

للسوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم

٢/١/٥ — مواد محمضة :

حمض الستريك — طبقا للاتاج الجيد

حمض الخليك

حمض الكتيك

٣/١/٥ — منكهات طبيعية :

زيوت نوابل

مستخلصات نوابل — طبقا للاتاج الجيد

٤/١/٥ — نكهات التدخين :

محاليل الدخان الطبيعية ومستخلصاتها — طبقا للاتاج

الجيد

٤/١/٨ زيت من الزيوت المعدة للطعام مع مرق الماكريل *
٥/١/٨ صلصة *

٦/١/٨ مرق تخليل السمك *
٧/١/٨ | توابل ومرق حريف *
٢/٨ أشكال التعبئة : تعباً اسماك الماكريل في اشكال التعبئة التالية :

١/٢/٨ كاملة مجهزة :

تكون فيها الاسماك المعبأة منزوعة الاحشاء والرؤوس والذيول (ماعدا الاسماك الصغيرة الحجم فيمكن ان تحتوي على الذيول) ويجب ان تكون خالية من الاجزاء المنفردة عدا الجزء المضاف لاكمال تعبئة العبوة *

٢/٢/٨ شرائح :

شرائح سمك رقيقة بالعظم او بدونه *

٣/٢/٨ قطع :

قطع صغيرة او كبيرة مع او بدون الجلد والعظم *

٤/٢/٨ مفرومة - مفتتة - او مطحونة :

اسماك مفرومة لا تحتوي على الجلد او العظم ولا يكون

قوامها متعجنا *

٣/٨ العبوات :

يجب ان يتوفر في العلب المستخدمة لتعبئة الماكريل

ما يلي :

١/٣/٨ تصنع من علب معدنية مناسبة صحية مطلية

من الداخل : بمادة أناميل C أو أي مادة أخرى

نما قس الخصائص بحيث لا تضفي على المنتج أية رائحة

أو طعم غريبين ولا تتشقق أثناء عملية التصنيع والتخزين

للمنتج ولا تتفاعل مع وسط التعبئة او المنتج *

٢/٣/٨ تكون خالية من العيوب الميكانيكية

والتنفيس والصدأ والتآكل *

٣/٣/٨ لا تزيد نسبة مساحة الجزء الداكن من معدن العلبة على (١٠) في المائة من مجموع السطح الداخلي *

٤/٣/٨ يكون الضغط داخل العلب أقل من الضغط الجوي عند درجة حرارة الغرفة *

٩ - النقل والتخزين

يراعى عند النقل والتخزين الآتي :

١/٩ ان تكون وسائل النقل صالحة لحماية المنتج من التلف *

٢/٩ أن يتم تخزين المنتج في مخازن نظيفة جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث *

٣/٩ تحفظ العبوات عند درجة حرارة لا تزيد عن (٢٥°س) *

١٠ - الاعتيان

يتم اخذ العينة من الدفعة بغرض فحص المنتج حسب المواصفة القياسية الصادرة عن
CAC/RM 42 - 1969 FAO/WHO

١١ - طرق التحليل والاختبار

كما هو وارد في المواصفة رقم (١٤١) عام ١٩٨١ الخاصة بالسردين ونواتج السردين المماثلة المعلبة *

١٢ - بطاقة البيان

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية السورية رقم (١٩٧٧/٧٠) الخاصة بـ (بطاقات المواد الغذائية المعبأة والمعلبة) يجب ان يكتب على العلبة البيانات الايضاحية التالية :

١/٩ اسم المنتج *

٢/٩ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت ويجوز كتابة اسم المستورد *

٣/٩ قائمة المكونات مرتبة تنازلياً حسب نسبها *

٤/٩ الوزن الصافي بالوحدات الدولية •

٥/٩ نوع وسط التعبئة المستعمل •

٦/٩ طريقة التجهيز المستعملة - مطبوخ - مقلي

مدخن، او مضاف اليه نكهات او هو بدونها حسب الحالة •

٧/٩ شكل التعبئة - اسماك كاملة - قطع مفصلة

..... الخ

٨/٩ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بالشهر

والسنة وفقا لما ورد في البند ٨/٣ من المواصفة رقم

(٣٧٥) •

٩/٩ رقم الدفعة •

١٠/٩ بلد المنشأ •

١٣ - المصطلحات الفنية

اسماك مقليه - اسماك مدخنة - أعشاب - آغار

آغار - أحياء مجهرية ممرضة - أحياء مجهرية ضارة

بكتريا الكلو ستريديم - توابل - احماض الالجنيك

حراشف - سحارص حسيية - زعائف صدرية - سعة مائية

شرائح - صوديوم كاربوكسي ميثيل السليلوز - صمغ

الجوار - صمغ الخروب - قطع - قطع صغيرة

كراجينان - محلول ملحي - مجاليل الدخان الطبيعية

مرق ماكريل - مرق تظليل - ماكريل معلب - مواد

مغلظة للقوام - نشريات معدلة •

١٤ - المراجع

المواصفة القياسية العربية رقم ١٩٨٣/٤٤٥

مشروع المواصفة الكويتية للماكريل المعلب •

١٥ - الجهات التي شاركت في وضع المواصفة

- هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية