

# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة  
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بلحم البقر المعلب

CXS 88-1981

اعتمدت في عام 1981. نُقحت في الأعوام 1991 و2014 و2015. عدلت في عام 2019.

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على منتجات لحم البقر المعلب التي تطلق عليها تسمية "كورند بيف" وتُباع في حاويات محكمة الإغلاق تمت معالجتها بالحرارة بعد ختمها بحيث أصبح المنتج قابلاً للحفظ لمدة طويلة.

وهي لا تسري على منتجات اللحوم من نوع "كورند بيف" التي تختلف خصائص تركيبها عن تلك المحددة لهذا النوع من المنتجات. ويوضع على هذه المنتجات بيان محدد يصف طبيعتها الحقيقية من دون تضليل المستهلك والتسبب بالتباس لديه بشأن المنتجات التي تشملها هذه المواصفة.

**2- الوصف**

لحم البقر المعلب هو لحم ذبائح الأبقار المقطع والمقدد والمنزوع العظام ويمكن أن يشمل اللحم المستخرج من الرأس والقلب والبطن.

ويُعدّ المنتج من لحم البقر المطحون طحناً خشناً وجرى طهيهِ مسبقاً أو من مزيج من لحم البقر المطهو مسبقاً مع إضافة نسبة من اللحم النيء لا تتعدى 5 في المائة؛ وينبغي في كلا الحالتين أن يكون اللحم مقدداً قبل تعبئته في الحاوية أو بعدها.

وتجري معالجته بالحرارة بعد ختم الحاوية ويكون ذلك كافياً لكفالة القدرة على حفظ المنتج لمدة طويلة ولخلوه من أي خطر على الصحة العامة.

**1-2 تعريف إضافي**

تعني الحاوية المحكمة الإغلاق حاوية مغلقة بالكامل وعازلة للمياه ومصنوعة من أي مادة مناسبة للمنتج الذي تشمله المواصفة.

**3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة****1-3 المكونات الأساسية**

- لحم بقر غير مقدد؛
- مكونات التقديد المؤلفة من ملح الطعام والصوديوم أو نترات البوتاسيوم.

**2-3 المكونات الاختيارية**

- السكر، السكر المحوّل، الدكستروز (الغلوكوز)، اللكتوز، الملتوز، شراب الجلوكوز (بما في ذلك شراب الذرة).

**3-3 التركيبة**

يجب ألا يقلّ محتوى المنتج النهائي الإجمالي من البروتينات عن 21 في المائة (كتلة/كتلة).

**4-3 عوامل الجودة الأساسية****1-4-3 المواد الأولية**

يجب أن تكون اللحوم المستخدمة في إعداد المنتج ذات نوعية مناسبة للاستهلاك البشري وخالية من أية روائح ونكهات كريهة.

**2-4-3 المنتجات النهائية**

ينبغي أن يكون المنتج النهائي نظيفاً وخالياً فعلياً من البقع والتلوث الناتج عن الحاوية. وينبغي أن تكون اللحوم مقددة بشكل متسق وجيد وأن يكون المنتج قابلاً للتقطيع إلى شرائح بعد تبريده.

#### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

المواد الحافظة طبقاً للجدولين 1 و 2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 08-3-2 "منتجات اللحوم والدواجن والطرائد المفتتة والمجهزة والمعالجة بالحرارة" وفئات الأغذية المتقاربة يجوز استخدامها في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة. وحدها بعض المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الجدول 3 (على النحو المبين في الجدول 3) يجوز استخدامها في الأغذية التي تستوفي هذه المواصفة.

يسري القسم 4-1 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) والذي يشير إلى شروط انتقال المواد المضافة إلى الأغذية من المكونات والمواد الأولية إلى الأغذية.

#### 5- الملوثات

تستوفي المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وعلى المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات و/أو العقاقير البيطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

#### 6- النظافة العامة

يوصى بأن تعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة السلوك لممارسات النظافة الخاصة باللحوم (CXC 58-2004) ومدونة ممارسات النظافة للأغذية المعلبة المتدنية الحموضة والمحمضة والمتدنية الحموضة (CXC 23-1979) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسة الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسة الأخرى.

وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

#### 7- التوسيم

تسري أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً (CXS 1-1985)، باستثناء القسم 2-5 (الأغذية المعالجة بالإشعاع) التي لا تشملها المواصفة:

##### 1-7 اسم الغذاء

يكون اسم الغذاء المعلن على بطاقة التوسيم "كورند بيف".

##### 2-7 تاريخ الصلاحية وتعليمات للتخزين

يُشار بالسنة إلى الحد الأدنى لصلاحية المنتج بالنسبة إلى لحم البقر المعلب، وهو منتج قابل للحفظ لمدة طويلة.

##### 3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ترد، حسب المقتضى، المعلومات اللازمة لتوسيم حاويات البيع بالتجزئة، إما على الحاوية غير المخصصة للبيع بالتجزئة أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم الغذاء وتاريخ الصلاحية وتعليمات للتخزين وتحديد الشحنة واسم المصنع أو المعبئ وعنوانه والتي ترد على الحاوية غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنع أو المعبئ بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

### أساليب التحليل

-8

للتحقق من الامتثال لهذا المواصفة، يجب استخدام أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.