

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



# A

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## المواصفة الخاصة بالجمبري أو الإبريان المعلب CXs-1991

تم اعتمادها في سنة 1991. وتم تنقيحها في سنة 1995. وتم تعديلها في السنوات 2011 و2013  
و2016 و2018.

## 1- النطاق

تُطبق المواصفة الحالية على الجمبري أو الإربيان المعب<sup>1</sup>. ولا تطبق خاصة على المنتجات المتخصصة التي لا يتجاوز فيها محتوى الجمبري 50 في المائة من وزن/وزن المحتوى.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

منتج الجمبري المعبل المعد من خلال جمع أي من أنواع عائلات بينادا (*Penaeidae*) وبنديدا (*Pandalidae*) وكرانغونيدا (*Crangonidae*) ووبلامونيدا (*Palaemonidae*) التي أزيلت رؤوسها وقشرتها وقرون استشعارها.

### 2-2 تحديد العملية

تتم تعبئة الجمبري المعبل في حاويات محكمة الغلق وخضعت إلى معالجة تصنيعية كافية لضمان تعقيمها التجاري.

### 3-2 العرض

يجب عرض المنتج على النحو التالي:

الجمبري المقشر - الجمبري الذي أزيل رأسه وتم تقشيريه دون إزالة الجهاز الظهري.

الجمبري النظيف أو المنزوع العرق - الجمبري المقشر الذي تم فتح ظهره، وإزالة الجهاز الظهري على الأقل حتى الجزء الأخير بجوار الذيل. يشكل الجزء من الجمبري، الذي تم تنظيفه أو نزع العرق منه، 95 في المائة من محتويات الجمبري.

الجمبري المقطع - أكثر من 10 في المائة من محتويات الجمبري تتكون من قطع الجمبري المقشر من أقل من أربعة أجزاء مع أو بدون إزالة العرق.

### 2-3-1 أشكال العرض الأخرى

يتعين السماح بجميع أشكال العرض الأخرى بشرط:

- أن تكون مميزة بشكل كاف عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة،
- أن تستوفي جميع المتطلبات الأخرى لهذه المواصفة،
- أن يتم وصفها بالطريقة المناسبة فوق بطاقة الوسم قصد تجنب إرباك المستهلك أو تضليله.

<sup>1</sup> المشار إليه في الوثيقة بـ"جمبري".

## 2-3-2 الحجم

بالإمكان الإشارة إلى الجمبري المعبأ حتى يكون حجمه متوافقاً مع:

1- مقياس العدّ الفعلي الذي يمكن التصريح به فوق بطاقة الوسم،

2- أو الأحكام المنصوص عليها في المرفق "ب".

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-3 الجمبري

ينبغي تحضير الجمبري من أنواع الجمبري السليم المنصوص عليها في الفقرة الفرعية 2.1 ويكون ذو جودة مناسبة للبيع الطازج والموجه للاستهلاك البشري.

### 2-3 المكونات الأخرى

ينبغي أن تكون وسيلة التعبئة وجميع المكونات الأخرى ذات جودة غذائية وأن تتطابق مع جميع مواصفات الدستور الغذائي المعمول بها.

### 3-3 المنتج النهائي

ينبغي على المنتجات أن تستوفي متطلبات هذه المواصفة عند فحص الدفعات طبقاً للقسم 9 وأن تستوفي الأحكام المنصوص عليها في القسم 8. ينبغي فحص المنتج طبقاً للطرق المنصوص عليها في القسم 7.

## 4- المواد المضافة إلى الأغذية

يسمح باستخدام منظمات الحموضة وعوامل العزل طبقاً لما جاء في الجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) من فئة الأغذية 09.4 (محفوطة بالكامل، بما في ذلك الأسماك والمنتجات السمكية المعلبة أو المخمّرة، بما فيها الرخويات والقشريات وشوكيات الجلد) فقط بعضاً من منظمات الحموضة الواردة في الجدول 3 كما هو مبين في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في الأغذية التي تستوفي هذه المواصفة.

## 5- النظافة

يوصى بتحضير المنتج الذي تشمله أحكام المدونة الحالية ومناولته وفقاً للأقسام المعنية في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات الخاصة بالأسماك ومنتجات الأسماك (CXC 52-2003) ومدونة ممارسات النظافة

الخاصة بالأغذية المعلبة المنخفضة الحموضة والمنخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979) وغيرها من مدونات الدستور الغذائي لممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

ينبغي أن تطابق المنتجات أي معيار من المعايير الميكروبيولوجية الموضوعة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

## 6- التوسيم

علاوة على الأحكام الواردة في الموصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعلبة (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

### 1-6 اسم الغذاء

يطلق اسم "الجمبري" أو "الإيربيان" كما يصرح به على بطاقة وسم المنتج ويمكن أن يسبقه أو يلحقه الاسم الشائع أو الاسم المعتاد للنوع، بالتوافق مع قانون وعرف البلد حيث يباع المنتج، بطريقة تحول دون تضليل المستهلك.

بالإمكان وصف اسم المنتج باستعمال عبارة وصفية للعرض بحسب الأقسام 1-3-2 إلى 4-3-2. إذا كان الجمبري المعلب موسماً بحسب الحجم، ينبغي على الحجم أن يتطابق مع أحكام القسم 5-3-2 والمرفق "ب". ينبغي أيضاً توسيم الجمبري المقطع بنفس الطريقة المحددة في الفقرة 3-3-2.

### 7- أخذ العينات والفحص والتحليل

#### 1-7 أخذ العينات

- 1- ينبغي أن يتم أخذ العينات من الدفعات لإجراء الفحوصات على المنتج النهائي، كما تم وصفها مسبقاً في القسم 3-3، بالتوافق مع خطة أخذ العينات المناسبة التي تتسم بحد جودة مقبول (AQL) قدره 6.5.
- 2- يتم أخذ العينات من الدفعات لفحص الوزن الصافي والوزن المصفي وفقاً لخطة أخذ عينات مناسبة تلي المعايير التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

#### 2-7 الفحوصات الحسية والفيزيائية

ينبغي أن يقوم أشخاص مدربون على إجراء الفحوصات الحسية والفيزيائية بتقييم العينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقاً للعمليات المنصوص عليها في المرفق "ألف" وفي الخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماك والمحاريات في المختبرات (CXG 31 - 1999).

### 3-7 تحديد الوزن الصافي

ينبغي تحديد المحتوى الصافي لجميع وحدات العينات من خلال الإجراءات الموالية:

- (1) وزن الحاوية غير المفتوحة،
- (2) فتح الحاوية وإزالة المحتوى،
- (3) وزن الحاوية الفارغة (فارغة تماما) بعد إزالة السائل الزائد واللحم الملتصق،
- (4) طرح وزن الحاوية الفارغة من وزن الحاوية المغلقة. الرقم الناتج هو المحتوى الصافي.

#### 4-7 تحديد الوزن المُصْفى

يتم تحديد الوزن المصفى لجميع وحدات العينات من خلال الإجراء الموالي:

- (1) حفظ الحاوية في درجة حرارة تتراوح بين 20 درجة مئوية و30 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 12 ساعة قبل فحصها،
- (2) فتح الحاوية وإمالتها لتوزيع المحتويات على منخل دائري تم وزنه مسبقا ويحتوي على شبكة سلكية تحتوي فتحات مربعة ذات حجم 2.8 مم × 2.8 مم،
- (3) إمالة المنخل بزاوية تقارب 17-20 درجة وترك الجمبري ليرشح لمدة دقيقتين ابتداءً من وقت سكب المنتج فوق المنخل،
- (4) وزن المنخل الذي يحتوي على الجمبري المصفى،
- (5) تحديد وزن الجمبري المصفى بطرح وزن المنخل، من وزن المنخل مع المنتج المصفى.

#### 5-7 تحديد الحجم

يتم تحديد الحجم، المشار إليه بعدد الجمبري في 100 غ من المنتج المصفى، من خلال المعادلة التالية:

$$\text{عدد الجمبري كاملا في الوحدة} \times \frac{100}{\text{عدد الجمبري} / 100 \text{ غ}} = \text{الوزن المصفى الفعلي للوحدة}$$

#### 8- تعريف العيوب

ينبغي اعتبار وحدة عينة ما معيبة عندما لا تستوفي أي من متطلبات المنتج النهائي الموالية المشار إليها في القسم 3-3.

#### 1-8 المواد الغريبة

المادة الغريبة هي أي مادة غير مشتقة من الجمبري توجد في وحدة العينة ولا تشكل خطرا على صحة الإنسان، كما يمكن التعرف عليها بسهولة دون الحاجة إلى تكبيرها أو توجد بمستويات يتم تحديدها بأي طريقة من الطرق بما في ذلك التكبير، مما يدل على عدم التطابق مع الممارسات التصنيعية أو الصحية الجيدة.

**2-8 الرائحة/النكهة**

تأثر وحدة العينة بروائح أو نكهات متواصلة ومميزة ومرفوضة دالة على حدوث تحلل أو تزنج.

**3-8 القوام**

- (1) لحم طري أكثر من اللازم وغير معهود في الأنواع المعروضة،
- (2) أو لحم قاسٍ أو ليفي أكثر من اللازم وغير معهود في الأنواع المعروضة.

**4-8 تغير اللون**

تغير اللون إلى لون أسود واضح على أكثر من 10 في المائة من مساحة سطح قطع الجمبري المنفردة والتي تكون في أكثر من 15 في المائة من عدد الجمبري في وحدة العينة.

**5-8 مواد مرفوضة**

1- هي وحدة العينة المصابة ببلورات ستروفيت - بلورات الستروفيت التي يزيد طولها عن 5 مم.

**9- مقبولة الدفعة**

تعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات المدونة الحالية:

- (1) إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعيبة، وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، العدد المقبول (C) الخاص بالطريقة التحليلية التي تتسم بمستوى جودة مقبول (AQL) المقدر بـ 6.5،
- (2) إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي لوحدات العينة التي لا تلي أحكام شكل العرض الواردة في القسم 2.3، العدد المقبول (C) الخاص بالطريقة التحليلية التي تتسم بمستوى جودة مقبول (AQL) قدره 6.5،
- (3) إذا لم يقل متوسط الوزن الصافي ومتوسط الوزن المصفى الخاص بجميع وحدات العينة عن الوزن المصرح عنه شريطة ألا يوجد أي نقص غير مبرر في أي حاوية فردية،
- (4) إذا تمت تلبية المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

## المرفق "ألف"

### الفحص الحسي والمادي

- 1- ينبغي إجراء فحص كامل للعبوة من الخارج لإيجاد عيوب تخص سلامة الحاوية أو حواف العبوة التي قد تكون مشوهة إلى الخارج.
- 2- ينبغي فتح العبوة وتحديد وزنها بالكامل بحسب الإجراءات المحددة في الأقسام 3-7 و 4-7.
- 3- ينبغي إزالة المنتج بحذر وفحص الحجم طبقاً للإجراء المنصوص عليه في القسم 5-7.
- 4- ينبغي فحص المنتج للتحقق من وجود تغير في اللون ومواد غريبة وغير مقبولة.
- 5- يتم تقييم الرائحة والنكهة والقوام بالتوافق مع الوارد في الخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماء والمخاريات في المختبرات (CXG 31-1999).

## المرفق "باء"

### تحديد حجم الجمبري المعلب

بالإمكان استخدام المصطلحات "كبير جداً" و"ضخم" و"كبير" و"متوسط" و"صغير" و"صغير جداً" طالما أن المقياس يتوافق مع الجدول الموالي:

عدد الجمبري كاملاً (بما في ذلك القطع التي يتجاوز حجمها 4 أجزاء) لكل 100 غ من المنتج المصفي

المقياس	تحديد الحجم
13 أو أقل	كبير جداً أو ضخم
14-19	كبير
20-34	متوسط
35-65	صغير
أكثر من 65	صغير جداً