



مواصفة الدستور الغذائي بشأن منتجات الإسقلوب النيئة  
الطازجة والسريعة التجميد

CODEX STAN 315-2014

اعتُمدت في عام 2014. التعديل: عام 2016. نَقَّحت في عام 2017

**1- النطاق**

تنطبق هذه المواصفة على الأنواع الثنائية الصمامات من الأسرة البكتيادية (Pectinidae family) في فئات المنتجات التالية:

- (1) "لحوم الإسقلوب الطازجة أو السريعة التجميد"، أي لحوم عضلة الإسقلوب المقرّبة.
- (2) "لحوم بطارخ الإسقلوب الطازجة أو السريعة التجميد"، أي لحم عضلة الإسقلوب المقرّبة وما يتصل بها من بطارخ.
- (3) "لحوم الإسقلوب السريعة التجميد"، أو "لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ والسريعة التجميد"، مع ما يُضاف إليها من ماء و/أو محاليل ماء وفوسفات.

ويجوز أن تكون المنتجات المشمولة بهذه المواصفة معدّة للاستهلاك البشري المباشر أو للخضوع لمزيد من التجهيز.

ولا تنطبق هذه المواصفة على ما يلي:

- (1) "لحوم الإسقلوب المشكّلة من بدائل اللحوم أو المختلطة بها أو الملفوفة بمولّد الليفين (الفيبرين) أو بمواد رابطة أخرى؛
- (2) إسقلوبات كاملة (حية أو طازجة أو مجمدة تكون فيها الصّدفة والأحشاء كافة موجودة). وهذه المنتجات مدرجة في مواصفة الرخويات الحية والنّيّة الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008).

**2- الوصف****1-2 تعريف المنتج****1-1-2 لحوم الإسقلوب**

تُعدّ "لحوم الإسقلوب" الطازجة أو السريعة التجميد عن طريق الإزالة الكاملة لعضلة الإسقلوب المقرّبة والبطارخ المتصلة بها من الصّدفة وعن طريق الفصل الكامل لجميع الأحشاء والبطارخ من العضلة المقرّبة للإسقلوبات الحية. ولا تحتوي لحوم الإسقلوب على أي مضافات من ماء أو فوسفات أو مكونات أخرى. وتُعرض العضلة المقرّبة كاملةً.

**2-1-2 لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ**

تُعدّ "لحوم الإسقلوب" الطازجة أو السريعة التجميد "المحتوية على البطارخ" عن طريق الإزالة الكاملة للعضلة المقرّبة والبطارخ المتصلة بها من الصّدفة وعن طريق الفصل الكامل لجميع الأحشاء الأخرى بالقدر الممكن عملياً. وينبغي أن تظل البطارخ متصلة بالعضلة المقرّبة. ولا تشمل "لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ على أي مضافات من ماء أو فوسفات أو مكونات أخرى. وتُعرض العضلة المقرّبة والبطارخ كاملةً.

## 2-1-3 لحوم الإسقلوب السريعة التجميد أو لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ والسريعة التجميد، المجهّزة بماء مضاف و/أو بمحلول من ماء و/أو فوسفات.

"لحوم الإسقلوب السريعة التجميد" أو "لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ والسريعة التجميد"، المضاف إليها ماء و/أو محاليل من ماء وفوسفات تحتوي على المنتجات المعرّفة في البندين 2-1-1 و 2-1-2 ومحلول من ماء و/أو فوسفات وبشكل اختياري الملح.

## 2-2 تعريف العملية

### 2-2-1 لحوم الإسقلوب، ولحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ

بعد إعداد "لحوم الإسقلوب" أو "لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ" في ظل ممارسات نظافة صحية جيدة، تُشطف المنتجات وتُصَفَّى وتُخزّن بطريقة تقلل إلى أدنى حد من امتصاص المياه بالقدر الممكن تكنولوجياً. ويُحفظ المنتج الطازج عند درجة حرارة 4 مئوية أو أقل من ذلك. ويخضع المنتج المراد تجميده لعملية تجميد يُضطلع بها باستخدام معدات مناسبة بطريقة يتم معها بسرعة تجاوز نطاق درجة الحرارة الخاص بالتبلور الأقصى، وفقاً لمتطلبات مدونة الممارسات الموصى بها لتجهيز الأغذية المجمدة بسرعة ومناولتها (CAC/RCP 8-1976).

ويُسمح بالممارسة المعترف بها المتمثلة في أن تكون إعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد مضطلعاً بها في ظل أوضاع خاضعة للسيطرة تؤدّي إلى الحفاظ على جودة المنتج، ويلى ذلك إعادة استخدام عملية التجميد السريع حسب تعريفها. وتُجهّز هذه المنتجات وتُعبأ على نحو يقلل إلى أدنى حد من الجفاف والتأكسد.

### 2-2-2 لحوم الإسقلوب السريعة التجميد أو لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ والسريعة التجميد، المجهّزة بمياه مضافة و/أو بمحلول من ماء وفوسفات

بعد إعداد "لحوم الإسقلوب" أو "لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ" في ظل ممارسات نظافة صحية جيدة، تُشطف المنتجات وتُصَفَّى وتُخزّن بأسلوب يقلل إلى أدنى حد من امتصاص المياه بالقدر الممكن تكنولوجياً. ويُحفظ المنتج الطازج عند 4 درجات حرارة مئوية أو أدنى من ذلك. ويخضع المنتج لإضافة الماء و/أو محلول الفوسفات (مثلاً، المشبّع أو المرشوش). ويخضع مقدار المحلول المضاف للمراقبة ويقاس بدقة لأغراض وضع البطاقات (الوسم). ويخضع المنتج لعملية تجميد يُضطلع بها باستخدام معدات مناسبة بطريقة يتم معها بسرعة تجاوز نطاق درجة الحرارة الخاص بالتبلور الأقصى، وفقاً لمتطلبات مدونة الممارسات الموصى بها لتجهيز الأغذية المجمدة بسرعة ومناولتها (CAC/RCP 8-1976).

ويُسمح بالممارسة المعترف بها المتمثلة في أن تكون إعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد مضطلعاً بها في ظل أوضاع خاضعة للسيطرة تؤدّي إلى الحفاظ على جودة المنتج، ويلى ذلك إعادة استخدام عملية التجميد السريع حسب تعريفها. وتُجهّز هذه المنتجات وتُعبأ على نحو يقلل إلى أدنى حد من الجفاف والتأكسد.

## 3-2 عرض المنتج

يُسمح بأي طريقة لعرض للمنتج، شريطة استيفاء ما يلي:

- أن تستوفي جميع متطلبات هذه المواصفة وأن توصف وصفاً وافياً على البطاقة الوصفية لتجنب إرباك المستهلك أو تضليله.
- أنه يجوز تعبئة منتج الإسقلوب<sup>1</sup> بالعدد بحسب وزن الوحدة.
- إذا كانت عبوة منتج الإسقلوب تكشف عن وجود أجزاء مقطوعة تزيد عن 5 في المائة من وزن العينة، يجب عندئذ عرض المنتج كـ"قِطَع" أو تبيان ما يدل على ذلك.

## 3- التكوين الأساسي والعوامل المتعلقة بالجودة

## 1-3 لحوم الإسقلوب، ولحوم الإسقلوب المحتوية على البطاخر

يُعد هذا المنتج من إسقلوبات سليمة وكاملة ذات جودة ملائمة لبيعها طازجة لغرض الاستهلاك البشري المباشر.

## 2-3 لحوم الإسقلوب السريعة التجميد، أو لحوم الإسقلوب المحتوية على البطاخر والسريعة التجميد، المجهّزة بمياه مضافة و/أو بمحلول من ماء وفوسفات

يُعد هذا المنتج من إسقلوبات سليمة وكاملة ذات جودة ملائمة لبيعها على أنها سريعة التجميد ولغرض الاستهلاك البشري المباشر.

ويُسمح بإضافة الماء و/أو محلول من ماء وفوسفات وملح ما دام الماء المضاف يقاس قياساً دقيقاً ويُثبت ذلك على البطاقة الوصفية ويكون استخدامه مقبولاً وفقاً للقانون أو العرف في البلد الذي يباع فيه المنتج. ويكون الماء من نوع مياه الشرب، ويكون الفوسفات من الرتبة المستخدمة في الأغذية ويكون الملح موافقاً لمواصفة الدستور الغذائي لملح الطعام (CODEX STAN 150-1985).

<sup>1</sup> يشير تعبير منتج الإسقلوب إلى جميع المنتجات المشمولة بهذه المواصفة.

## 3-3 التزجيج

في حالة التزجيج، يكون الماء المستخدم للتزجيج أو لإعداد محاليل التزجيج هو مياه شرب<sup>2</sup> أو مياه نظيفة<sup>3</sup>.

## 4-3 المنتج النهائي

تفي المنتجات بمتطلبات هذه المواصفة عندما تكون الشحنت المفحوصة وفقاً للبند 10 ممتثلة للأحكام الواردة في البند 9. ويجب أن تُفحص المنتجات باستخدام الأساليب المبينة في البند 8.

## 4- المواد المضافة للأغذية

## 1-4 لحوم الإسقلوب ولحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ

لا يُسمح بأي مواد مضافة للأغذية في المنتجات المحددة في البندين 1-1-2 و 2-1-2.

## 2-4 لحوم الإسقلوب السريعة التجميد، ولحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ والسريعة التجميد، المجهّزة بفوسفات

إن منظّمات الحموضة والمرطبات والمستحلبات والمثبتات المستخدمة بموجب الجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) ضمن فئة الأغذية 09-2-1 (الأسماك المجمدة وشرائح السمك والمنتجات السمكية، بما فيها الرخويات والقشريات وشوكيات الجلد) وفئات الأغذية الرئيسية التي تتبع لها، مقبولة الاستخدام في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة.

## 5- الملوثات

يجب أن تمتثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للحدود القصوى للمستويات الواردة في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية، التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

ويجب ألا يحتوي المنتج على تُكسينات بيولوجية بحرية تتجاوز المستويات المحددة في البند 1-5-2 من مواصفة الرخويات الحية والنّيّة الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008) على أن تُحدد عيناتها وتُحلّل وفقاً لهذه المواصفة ذاتها.

(1) لحوم الإسقلوب - عند إعدادها وفقاً لمدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية

(CAC/RCP 52-2003)، البند 8، يكون من غير المحتمل على نحو معقول أن تشكل التُكسينات البيولوجية

البحرية خطراً على "لحوم الإسقلوب". وبينما سيعتبر تحليل الأخطار التُكسينات البيولوجية البحرية خطراً

<sup>2</sup> "المبادئ التوجيهية الدولية لنوعية مياه الشرب، الصادرة عن منظمة الصحة العالمية".

<sup>3</sup> انظر تعريف المياه النظيفة الوارد في مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CAC/RCP 52-2003).

محتماً، فإن هذا الخطر سيحري استبعاده أو إدخاله في الاعتبار بالاستناد إلى نوع الإسقلوب والبيانات المتاحة بشأن التوكسينات في هذا النوع.

(2) لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ – يمكن أن تنطوي التوكسينات البيولوجية البحرية على خطر محتمل في "لحوم الإسقلوب المحتوية على البطارخ"، وينبغي وجود تدابير وقائية وفقاً لموصفة الرخويات الحية والنبتة الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008).

## 6- النظافة الصحية والمناولة

يوصى بأن يجري إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه الموصفة وتناولها وفقاً للبند ذات الصلة من مبادئ الدستور الغذائي العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل ما يلي:

- (1) مدونة الممارسات المتعلقة بالأسمك والمنتجات السمكية (CAC/RCP 52-2003)؛
- (2) مدونة الممارسات الخاصة بتجهيز ومناولة الأغذية سريعة التجميد (CAC/RCP 8-1976)؛
- (3) الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة الفيروسات في الأغذية (CAC/GL 79-2012)؛
- (4) الخطوط التوجيهية المتعلقة بتطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة أنواع بكتيريا الضمات المرضية في الأغذية البحرية (CAC/GL 73-2010).

ويجب أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CAC/GL 21-1997).

## 7- التوسيم (وضع البطاقات الوصفية)

بالإضافة إلى أحكام الموصفة العامة لتوسيم الأغذية السابقة التغليف (CODEX STAN 1-1985)، تنطبق أيضاً الأحكام المحددة التالية:

**1-7 اسم الغذاء**

توضع للمنتجات المحددة في البنود 1-1-2 و 2-1-2 و 3-1-2 أسماء وفقاً للقانون أو العرف في البلد الذي يُباع فيه المنتج. وفيما يتعلق بالمنتجات المشمولة بالبند 3-1-2، يكون "الماء المضاف" جزءاً من اسم المنتج.

وبالإضافة إلى الاسم المحدد في البند 1-7، يُحدد المنتج بذكر أسمائه الشائعة و/أو أسمائه العلمية حسبما تحدد السلطة المختصة. ويمكن للبلد الذي يباع فيه المنتج أن يحدد ما إذا كان الاسم العلمي يجب أن يُبيّن على البطاقة الوصفية.

ويجب أن تظهر على البطاقة الوصفية الإشارة إلى أشكال عرض المنتج الوارد بيانها في البند 3-2، في مكان قريب جداً من اسم المنتج وذلك بعبارات وصفية تصف على نحو وافٍ وكامل طبيعة العرض من أجل تجنب تضليل المستهلك أو إرباكه.

ويجب أن يُعلن في قائمة المكونات<sup>4</sup> الماء المضاف كأحد المكونات في منتجات الإسقلوب، كما يجب أن تظهر بوضوح على البطاقة الوصفية النسبة المئوية للحم الإسقلوب و/أو النسبة المئوية للماء المضاف، وذلك وفقاً للقانون والعرف في البلد الذي يباع فيه المنتج.

**2-7 المحتوى الصافي (المنتجات المزججة)**

في الحالات التي يكون قد جرى فيها تزجيج المنتج، يجب إعلان وزن المحتوى الصافي خالياً من عنصر التزجيج.

**3-7 تعليمات التخزين**

ينبغي اشتمال البطاقة الوصفية على مادة توضّح أن المنتج يجب تخزينه عند 4 درجات حرارة مئوية أو أقل في حالة المنتجات الطازجة وعند درجة حرارة تساوي -18 درجة مئوية أو أقل في حالة المنتجات المجمدة المجهزة وفقاً للبند الفرعي 2-2 من هذه المواصفة.

**4-7 وضع بطاقات وصفية على الحاويات غير المعدّة لتجارة التجزئة**

يجب عرض المعلومات المحددة أعلاه إما على الحاوية أو في الوثائق المرافقة، باستثناء اسم الغذاء، كما يجب دائماً أن تظهر على الحاوية بيانات تحديد الشحنة، واسم وعنوان جهة الإنتاج أو التعبئة فضلاً عن تعليمات التخزين.

بيد أنه يجوز الاستعاضة عن الاسم والعنوان بعلامة دالة على الهوية، شريطة أن تكون هذه العلامة مطابقة بوضوح للوثائق المرافقة.

ويجب أن يُحدّد المنتج بأسمائه الشائعة و/أو بأسمائه العلمية حسبما تحدد السلطة المختصة. ويمكن للبلد الذي يباع فيه المنتج أن يحدد ما إذا كان الاسم العلمي يجب أن يُبيّن على البطاقة الوصفية.

<sup>4</sup> كما هي مبينة في البندين 4-1-2 و 5-1-2 و 2-1-5 من [المواصفة العامة لتوسيم الأغذية السابقة التغليف \(CODEX STAN 1-1985\)](#).

## 8- أخذ العينات والفحص والتحليل

### 8-1 أخذ العينات

#### 8-1-1 الفحص الحسّي والمادي للماء المضاف وتحديدده

وضع خطة لأخذ العينات، الجدول 10 من البند 4-2 من الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة بأخذ العينات (CAC/GL 50-2004)، باستخدام مستوى الجودة المقبول 6.5 في المائة.

#### 8-1-2 تحديد الوزن الصافي

وضع خطط أخذ العينات بالأخذ بمتغيرات ذات انحراف معياري مجهول (الأسلوب المعياري (s-method)، الجدول 14 من البند 4-3 من الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة بأخذ العينات (CAC/GL 50-2004).

### 8-2 الفحص الحسّي والمادي

يجب أن يقوم بتقييم العينات المأخوذة لغرض الفحص الحسّي والمادي أشخاص مدربون على هذا الفحص وأن يجري هذا التقييم وفقاً للإجراءات المحددة بالتفصيل في البنود 8-3 إلى غاية 8-7 وفي الملاحق، ووفقاً للخطوط التوجيهية العامة للتقييم الحسّي للأسماك والمحاريات في المختبرات (CAC/GL 31-1999).

### 8-3 تحديد القِطَع

يُعتبر لحم الإسقلوب قطعةً إسقلوب عندما يكون وزن الإسقلوب هذا أقل من 50 في المائة من الوزن المتوسط لعشرة قِطَع لحم إسقلوب مختارة عشوائياً تحتوي عليها العبوة. ويمكن تحديد النسبة المئوية لقِطَع الإسقلوب في العينة باستخدام المعادلة التالية:

$$\% \text{ لِقِطَع الإسقلوب} = \frac{\text{وزن قِطَع الإسقلوب في وحدة من وحدات العينة} \times 100}{\text{وزن وحدة العينة}}$$



**4-8 تحديد العدد**

عندما يُعلن العدد على البطاقة الوصفية، يجب أن يُحدد عدد وحدات لحوم الإسقلوب عن طريق حساب أعداد وحدات لحوم الإسكلوب الكاملة (بما لا يشمل القِطَع حسب تعريفها الوارد أعلاه) في العبوة أو العينة الممثلة لها وقسمة عدد وحدات لحوم الإسقلوب الكاملة على الوزن المعدل المطروح منه عنصر التزجيج (الوزن الفعلي المطروح منه عنصر التزجيج هو الوزن الذي يُطرح منه وزن القِطَع الخاضعة لطرح عنصر التزجيج) بغية تحديد العدد لوزن الوحدة الواحدة.

**5-8 تحديد الوزن الصافي**

- (1) يُحدد الوزن الصافي وفقاً للطريقة الرسمية لرابطة الأوساط التحليلية AOAC 963.18.
- (2) كتل المنتجات المجمدة: وزن لحم الربيان (الجمبري) وسرطان البحر بعد عصره وفقاً للطريقة الرسمية لرابطة الأوساط التحليلية 967.13 أو وزن لحم سرطان البحر المجمد بعد عصره وفقاً للطريقة الرسمية لهذه الرابطة 970.60 وبالإضافة إلى أي إجراء من هذين الإجراءين للرابطة، يذاب تجمّد كتل الإسقلوب المجمدة وتكون الإذابة داخل أكياس مانعة لتسرب الماء بغية تجنب ملامسة أو امتصاص المياه المستخدمة لإذابة تجمّد المنتج.

**6-8 فحص التأكد من الخلو من الطفيليات**

يُكتشف وجود الطفيليات المرئية بسهولة في وحدة العينة بالكشف عليها عن طريق المعاينة البصرية العادية للإسقلوب.

**7-8 تحديد ما إذا كانت توجد أحشاء وبطارخ**

تُفحص منتجات الإسقلوب لمعرفة ما إذا كانت توجد أحشاء متصلة بالعضلة المقربة أو منفصلة عنها في العبوة وما إذا كانت توجد بطارخ متبقية (لحم الإسقلوب فقط).

**8-8 تحديد الماء المضاف**

للتحقّق من الامتثال للبندين 1-3 و 2-3، يجوز للبلد أن يحدد معياراً مدعوماً علمياً لتحديد المستوى الطبيعي للرطوبة في أنواع لحوم الإسقلوب المجموعة. وحيثما تتوافر للبلد معلومات علمية مناسبة بشأن خصائص أنواع الإسقلوب التي يصدرها، يجوز له أن يتصل ببلد مستورد بغية مناقشة تنفيذ هذا المعيار على أساس كل نوع من أنواع الإسقلوب على حدة.

**9- تحديد العيوب**

تعتبر وحدة العينة معيبة عندما يظهر عليها أي من الخواص المحددة أدناه.

**1-9 الجفاف الشديد**

هو وجود نسبة تزيد عن 10 في المائة من وزن لحم الإسقلوب أو نسبة تزيد عن 10 في المائة من المساحة السطحية لكتلة الإسقلوب يظهر عليها بوضوح أثر الفقدان المفرط للرطوبة وذلك كبقعة بيضاء أو صفراء بشكل غير معتاد على السطح وهو ما يُخفي لون اللحم وينفذ تحت السطح ولا يمكن إزالته بسهولة بكشطه بسكين أو بألة حادة دون أن يؤثر ذلك على مظهر المنتج بشكل غير مناسب.

#### 2-9 وجود مادة غريبة

هو احتواء وحدة العينة على أي مادة لم تُشتق من الإسقلوب ولا تشكل تهديداً للصحة البشرية ويُعرّف عليها بسهولة دون تكبير أو تكون موجودة بمستوى، تحدده أي طريقة بما في ذلك التكبير، يوضح عدم الامتثال للممارسات الجيدة في مجالي التصنيع والنظافة الصحية.

#### 3-9 وجود رائحة أو مذاق أو قوام أو لون غير معتاد

أي يكون لحم الإسقلوب متأثراً بوجود لون أو مذاق أو قوام أو لون مستهجن بشكل ثابت ومتميز وهو ما يدل على التحلل و/أو النتانة؛ أو وجود لون أو مذاق أو قوام أو لون آخر مستهجن لا يشكل سمة من سمات المنتج.

#### 4-9 وجود طفيليات

أي وجود طفيليات ذات مستوى مستهجن.

#### 5-9 وجود مادة مستهجنة

أي وجود رمل أو صدف أو جزيئات مماثلة أخرى تكون مرئية في حالة إذابة التجمد أو يُكشف عنها بالمضغ أثناء الفحص الحسي وذلك بمستوى مستهجن.

#### 6-9 تجاوز مستوى الماء المضاف

أي أن يتجاوز مستوى الماء المضاف المستوى المعلن على البطاقة الوصفية.

## -10 قبول الشحنة

تعتبر الشحنة قد استوفت متطلبات هذه المواصفة:

- (1) عندما لا يزيد مجموع عدد العيوب حسب التصنيف الوارد في البند 9 عن العدد المحدد للقبول (ج) من خطة أخذ العينات الملائمة على النحو المحدد في البند 8-1.
- (2) حيثما يكون مناسباً، عندما لا يزيد مجموع عدد وحدات العينات غير المستوفية للعدد المحدد أو للعرض حسب تعريفهما في البند 2-3 عن العدد المحدد للقبول (ج) من خطة أخذ العينات الملائمة على النحو المحدد في البند 8-1. وبالإضافة إلى ذلك، يكون العدد المتوسط لوزن الوحدة في حدود نطاق العدد المعلن.
- (3) عندما يكون الوزن الصافي المتوسط لجميع وحدات العينات ليس أقل من المتوسط المعلن، شريطة عدم وجود نقص غير معقول في أي حاوية فردية؛
- (4) عند استيفاء المتطلبات الأساسية المتعلقة بالمكونات وعوامل الجودة والمضافات الغذائية والملوثات والنظافة الصحية والمناولة والمتطلبات المتعلقة بوضع البطاقات الوصفية، وهي المتطلبات الواردة في البنود 3 و4 و5 و6 و7.

## الملحق ألف

## الفحص الحسي والمادي

- 1- التحديد الكامل للوزن الصافي، وفقاً للإجراءات المبينة في البند 5-8.
- 2- فحص منتج الإسقلوب المجد في وحدة العينة أو فحص سطح كتلة الإسقلوب لمعرفة ما إذا كان يوجد جفاف. وتحديد النسبة المئوية للحم الإسقلوب أو للمساحة السطحية المتأثرة.
- 3- إذابة التجميد باستخدام الإجراءات المبينة في البند 5-8 وفحص كل منتج من منتجات الإسقلوب في وحدة العينة على حدة لمعرفة ما إذا كانت توجد مادة غريبة، أو مادة مستهجنة، وعيوب في العرض.
- 4- تحديد وزن منتج الإسقلوب المتأثر بعيوب العرض.
- 5- فحص المنتج للتأكد من إقرارات القِطَع والعدد وفقاً للإجراءات المبينة في البندين 3-8 و4-8.
- 6- تقييم منتج الإسقلوب لمعرفة ما إذا كانت توجد رائحة أو طفيليات، على النحو المتطلب.
- 7- يُطبخ دون تأخير جزء صغير من وحدة العينة (100 غرام إلى 200 غرام) ويجري تحديد الرائحة/المذاق/القوام وما إذا كان يوجد رمل. وعند الضرورة، يمكن طبخ أجزاء أخرى وفحصها بغرض التأكد.