

# 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)

مواصفة خاصة بالجمبري أو الإبريان سريع التجميد

**CODEX STAN 92-1981**

تم اعتمادها في عام 1981 وتنقيحها عامي 1995 و2017 وتعديلها  
في الأعوام 2011 و2013 و2014.

**1-1 النطاق**

تُطبق المواصفة الحالية على الجمبري أو الإربيان سريع التجميد الذي يكون خاما أو مطبوخا بالكامل أو جزئيا<sup>1</sup>، والمقشر أو غير المقشر.

**1-2 الوصف****1-2 تعريف المنتج**

الجمبري سريع التجميد هو المنتج المتحصل عليه من أنواع العائلات الموالية:

(أ) بينادا (*Penaeidae*)

(ب) بنداليدا (*Pandalidae*)

(ج) كرانغونيدا (*Crangonidae*)

(د) بلامونيدا (*Palaemonidae*)

ينبغي على المغلف ألا يحتوي على خليط من الأصناف ولكن بإمكانه أن يحمل أنواعا من نفس الجنس التي قد تحمل نفس الخصائص الحسية.

**2-2 تحديد العملية**

تكون جودة المياه المستخدمة في الطبخ والتبريد من نفس جودة مياه الشرب أو مياه البحر النظيفة.

يخضع المنتج، إثر أي عملية تحضير مناسبة، إلى عملية التجميد السريعة، كما يجب أن يتوافق مع الشروط المنصوص عليها لاحقا. وتنجز عملية التجميد باللجوء إلى معدات مناسبة بحيث يتم التخطي السريع لنطاق درجة الحرارة الخاصة بالبلورة القصوى. لا تعتبر عملية التجميد السريعة مكتملة ما لم تصل، وإلا إذا وصلت الحرارة إلى 18 درجة مئوية تحت الصفر أو إلى درجات أبرد في المركز الحراري عقب حصول الثبات الحراري. يتعين إبقاء المنتج في حالة التجميد العميقة قصد المحافظة على جودته خلال عمليات النقل والتخزين والتوزيع.

يتعين معالجة الجمبري سريع التجميد وتعبئته بطريقة تخفف من حدوث التجفيف والأكسدة.

<sup>1</sup> المشار إليه في الوثيقة بجمبري.

## 3-2 العرض

يتعين السماح بجميع أشكال العرض الأخرى بشرط:

- أن تستوفي جميع المتطلبات الأخرى لهذه المواصفة،
- أن يتم وصفها بالطريقة المناسبة فوق بطاقة الوسم قصد تجنب إرباك المستهلك أو تضليله.

بالإمكان تعبئة الجمبري بالعدد بحسب وزن الوحدة أو بحسب المغلف.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-3 الجمبري

ينبغي تحضير الجمبري سريع التجميد من أنواع الجمبري السليمة ذو جودة مناسبة للبيع الطازج والموجه للاستهلاك البشري.

### 2-3 التزجيج

إذا تم تزجيج المنتج، يجب أن تكون المياه المستخدمة للتزجيج أو لإعداد محلول التزجيج ذات نوعية صالحة للشرب أو أن تكون من مياه البحر النظيفة. المياه الصالحة للشرب هي المياه العذبة الصالحة للاستهلاك البشري. ويجب ألا تقل معايير مياه الشرب عن تلك الواردة في الطبعة الأخيرة من "المبادئ التوجيهية الدولية لنوعية مياه الشرب" الصادرة عن منظمة الصحة العالمية. مياه البحر النظيفة هي مياه البحر التي تفي بنفس المعايير الميكروبيولوجية مثلها مثل المياه الصالحة للشرب وتكون خالية من المواد المرفوضة.

### 3-3 المكونات الأخرى

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

### 4-3 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- المضافات الغذائية

إن منظمات الحموضة ومضادات الأكسدة والألوان والمسترتبات والمواد الحافظة المستخدمة وفقا للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) في فئة الأغذية 09-2-1 (الأسماك وشرائح السمك ومنتجات الأسماك المجمدة، بما في ذلك الرخويات، القشريات، وشوكيات الجلد) وفئات الأغذية الأصلية مقبولة للاستخدام في الأغذية الممتلئة لهذه المواصفة.

#### 5- النظافة

يوصى بتحضير ومناولة المنتجات التي تشملها أحكام المدونة الحالية وفقا للأقسام المعنية في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CAC/RCP 52-2003) ومدونة الممارسات المتعلقة بمناولة ومعالجة الأغذية سريعة التجميد (CAC/RCP 8-1976) وغيرها من مدونات الدستور الغذائي ذات الصلة المعنية بالممارسات الصحية والمدونات.

ينبغي أن يُطابق المنتج كل معيار من المعايير الميكروبيولوجية الموضوعة بالتوافق مع المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الغذاء (CAC/GL 21 - 1997).

#### 6- التوسيم

علاوة على تلك الواردة في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985)، تطبق الأحكام الخاصة التالية:

#### 1-6 اسم الغذاء

يطلق اسم "الجمبري" أو "الإيربيان" كما يصرح به على بطاقة الوسم بالتوافق مع قانون وعرف البلد حيث يوزع المنتج.

يجب أن تظهر إشارة حول شكل العرض، على مقربة من اسم الغذاء على بطاقة الوسم، في شكل مصطلحات وصفية تصف طبيعة العرض بشكل مناسب وكامل، بهدف تجنب تضليل المستهلك أو إرباكه.

بالإضافة إلى إشارات التوسيم الخاصة أعلاه، بالإمكان إضافة الاسماء المعتادة أو الشائعة للوصف في البلد حيث يوزع المنتج بطريقة لا تضلل المستهلك.

يجب الإشارة إلى المنتجات على أنها مطبوخة أو مطبوخة جزئيا أو نيئة كما يقتضي الأمر ذلك.

إذا تمت تغطية المنتج بطبقة رقيقة من الثلج باستخدام مياه البحر، ينبغي تقديم بيان يفيد بهذا الاستخدام.

يتعين أن يظهر مصطلح "سريع التجميد" على بطاقة الوسم، إلا أنه بالإمكان استخدام مصطلح "مجمّد" في بلدان محددة بشكل شائع لوصف المنتج المصنوع طبقاً للفقرة الفرعية 2.2 من هذه المواصفة.

تذكر بطاقة الوسم بياناً حول ضرورة حفظ المنتج في ظل الظروف التي تحفظ جودته خلال عمليات النقل والتخزين والتوزيع.

#### 2-6 المحتوى الصافي (المنتجات المغطاة بطبقة رقيقة من الثلج)

إذا تمت تغطية الغذاء بطبقة رقيقة من الثلج، يقع التصريح بالمحتوى الصافي بدون احتساب طبقة الثلج.

#### 3-6 تعليمات التخزين

ينبغي على بطاقة الوسم أن تحتوي عبارات تشير إلى ضرورة تخزين المنتج في حرارة تعادل -18 درجة مئوية أو في درجات أبرد.

#### 4-6 توسيم الحاويات غير المعدة للبيع بالتفصيل

ينبغي وضع المعلومات الواردة أعلاه إما على الحاوية أو ضمن الوثائق المصاحبة، عدا اسم الغذاء ورقم الدفعة والاسم والعنوان بالإضافة إلى تعليمات التخزين التي ينبغي أن تظهر على الحاوية دائماً.

على الرغم من ذلك، يجوز استبدال رقم الدفعة والاسم والعنوان برمز تعريفي شريطة أن يكون هذا الرمز واضحاً في الوثائق المصاحبة.

#### 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 بمستوى جودة مقبول (AQL) قدره 6.5. تعدّ وحدة العينة بمثابة الحاوية الأولية، أو بالنسبة إلى المنتجات سريعة التجميد بشكل فردي هي حصة تزن كيلوغراماً واحداً على الأقل من وحدة العينة.

(2) ينبغي أخذ العينات من الدفعات قصد فحص الوزن الصافي بالتوافق مع خطة أخذ عينات مناسبة تستوفي المعايير التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

## 2-7 الفحوصات الحسية والفيزيائية

ينبغي أن يقوم أشخاص خاضعون لتدريبات متعلقة بإجراء الفحوصات الحسية والفيزيائية بتقييم العينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقا للإجراءات المنصوص عليها في الأقسام من 7.3 إلى 7.6 والمرفق أ ووفقا للخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات (CAC/GL 31-1999).

## 3-7 تحديد الوزن الصافي

### 1-3-7 تحديد الوزن الصافي للمنتجات غير المغطاة بطبقة رقيقة من الثلج

يتحدد الوزن الصافي (بدون مواد التعبئة) لكل عينة مُثَمِّلة للدفعة في حالتها المجمدة.

### 2-3-7 تحديد الوزن الصافي للمنتجات المغطاة بطبقة رقيقة من الثلج

## الإجراء

(1) فتح المغلف الذي يحمل الجمبري أو الإربيان سريع التجميد مباشرة بعد إزالته من التخزين في درجات الحرارة المنخفضة.

1- بالنسبة للمنتج الخام، يتم وضع المحتويات في حاوية بحيث يتم تسريب مياه عذبة من الأسفل بدرجة حرارة الغرفة بتدفق يساوي 25 لترا في الدقيقة.

2- بالنسبة للمنتج المطبوخ، يتم وضعه في وعاء يحتوي على كمية من المياه الصالحة للشرب ذات درجة حرارة تساوي 27 درجة مئوية (80 فهرنهايت) ما يساوي 8 أضعاف وزن المنتج المصروح به. أترك المنتج في الماء حتى ذوبان كل الثلج. إذا كان المنتج مجمدا في شكل كتلة، قم بقلب الكتلة عدة مرات أثناء الذوبان. يمكن تحديد انتهاء الذوبان من خلال جسّ الكتلة بلطف لوحدها.

(2) قم بوزن منخل نظيف وجاف ذو أسلاك منسوجة تحمل فتحات مربعة ذات حجم اسمي يساوي 2.8 ملم (توصية الأيزو R565) أو 2.38 ملم (المواصفة الأمريكية الخاصة بالشبكة عدد 8) عوضا عنها.

1- إذا كانت كمية محتوى المغلف الإجمالي تساوي 500 غرام (1.1 رطل) أو أقل، استخدم منخلا يبلغ قطره 20 سم (8 بوصات).

2- إذا كانت كمية محتوى المغلف الإجمالي تساوي أكثر من 500 غرام (1.1 رطل) استخدم منخلا يبلغ قطره 30 سم (12 بوصة).

(3) بعد إزالة كل الطبقة الثلجية الذي يمكن أن تُشاهد أو يتم الشعور بها بعد فصل الجمبري أو الإيريان بسهولة، أفرغ محتويات الحاوية فوق منخل تم وزنه سابقا. قم بإمالة المنخل في زاوية 20 درجة تقريبا واتركه يرتشح لمدة دقيقتين.

(4) قم بوزن المنخل الذي يحتوي على المنتج المصفى وطرح كتلة المنخل. ويعتبر الرقم الناتج هو المحتوى الصافي للمغلف.

#### 4-7 تحديد العدد

عند التصريح بالعدد على بطاقة الوسم، يتم تحديد عدد الجمبري عن طريق عد أعدادها في الحاوية أو في عينة تمثيلية لها وتقسيم عدد الجمبري بالوزن الفعلي بدون الثلج لتحديد العدد بحسب وزن الوحدة.

#### 5-7 إجراءات الإذابة

تتم إذابة وحدة العينة من خلال وضعها في كيس من نوع الفلم وتغطيسها في ماء بنفس درجة الحرارة الغرفة العادية (لا تتجاوز 35 درجة مئوية). وتستكمل عملية الإذابة بعصر الكيس بلطف من حين إلى آخر، بدون الإضرار بقوام الجمبري، حتى زوال كل كتلة صلبة أو كريستالات الثلج.

#### 6-7 طرق الطبخ

تستند الإجراءات التالية على تسخين المنتج إلى درجة حرارة داخلية تتراوح بين 65-70 درجة مئوية. ينبغي عدم الإفراط في طهي المنتج. تختلف مدة الطهي وفقا لحجم المنتج ودرجات الحرارة المستخدمة. ينبغي تحديد مدة وشروط الدققة لطبخ المنتج استنادا إلى تجارب سابقة.

**إجراء التحمير:** لف المنتج في رقائق الألومنيوم ووضعه بالتساوي على صفيحة مسطحة أو مقلاة حاوية ومسطحة.

**إجراء الطهي بالبخار:** لف المنتج في رقائق الألومنيوم ووضعه على رف سلكي معلق فوق ماء مغلي داخل حاوية مغطاة.

**إجراء التغليف في الكيس:** وضع المنتج في كيس من نوع الفيليم قابل للغليان وختمه. وضع الكيس في مياه مغلية وطهي المنتج.

**إجراء الطهي في المايكروويف:** قم بإدخال المنتج في حاوية مناسبة للطهي في المايكروويف. إذا تم استخدام الأكياس البلاستيكية تأكد من عدم نقل أي رائحة من الكيس البلاستيكي. قم بالطهي وفقا لتعليمات استخدام المعدات.

**8- تعريف العيوب**

ينبغي اعتبار وحدة عينة ما معيبة عندما لا تستوفي أي من متطلبات المنتج النهائي المشار إليها أسفله.

**1-8 الجفاف الحاد**

ظهور خسارة مفرطة في الرطوبة، في أكثر من 10% من وزن الجمبري في وحدة العينة أو في أكثر من 10% من سطح مساحة الكتلة، فيظهر على السطح بوضوح كلون غير طبيعي أبيض أو أصفر، ما يحجب لون اللحم ويخترق الطبقات ما تحت السطح، ولا يمكن إزالتها بالكشط باستعمال السكين أو أية أداة حادة أخرى دون إلحاق ضرر معتبر في مظهر الجمبري.

**2-8 مادة غريبة**

المادة الغريبة هي أي مادة غير مشتقة من الجمبري توجد في وحدة العينة ولا تشكل خطراً 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.

**3-8 الرائحة/النكهة**

تأثر الجمبري بروائح أو نكهات متواصلة ومميزة ومرفوضة دالة على حدوث تحلل أو تزنج أو متآتية من الأعلاف.

**4-8 تغير اللون**

إسوداد واضح أو تغير اللون إلى الأخضر أو الأصفر، كل لون على حدا أو بالجمع فيما بينها، على أكثر من 10% من مساحة سطح قطع الجمبري المنفردة والتي تصيب أكثر من 25% من وحدة العينة.

**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 ب 6.5،

- (2) إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي لوحدة العينة التي لا تلي العدد المصرح به الوارد 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 الخاص بجميع وحدات العينات عن الوزن المصرح به، شريطة ألا يوجد أي نقص غير مبرر في أي حاوية فردية،
- (4) إذا تم تلبية المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و 5 و 6.

## المرفق ألف

## الفحص الحسي والفيزيائي

- 1- تحديد الوزن الصافي الكامل، وفقا للإجراءات المحددة في القسم 7.3 (إزالة الثلج حسب الاقتضاء).
- 2- فحص الجمبري المجمد في وحدة العينة أو في سطح الكتلة للكشف عن وجود الجفاف.  
حساب النسبة المئوية للجمبري أو مساحة المنطقة المتضررة.
- 3- إذابة الثلج باستخدام الإجراء المحدد في القسم 7.5 وفحص كل قطعة جمبري في كل وحدة عينة للكشف عن مادة غريبة ووجود عيوب. تحديد وزن الجمبري المتضرر بعيوب واضحة.
- 4- فحص المنتج بحسب تصريحات العدد وفقا للإجراءات المحددة في القسم 7.4.
- 5- تقييم الجمبري للكشف عن وجود رائحة وتلون كما يقتضي الأمر ذلك.
- 6- في الحالات التي لا يمكن فيها اتخاذ قرار نهائي بشأن الرائحة/النكهة في حالة المنتج المذاب، يتم بسرعة إعداد جزء صغيرة من وحدة العينة (من 100 إلى 200 غ تقريبا) لطبخها ويتم تأكيد الرائحة/النكهة باستخدام إحدى طرق الطهي المحددة في القسم 7.6.