

المواصفة الخاصة بالجمبري أو الروبيان المعلب

**CXS 37-1991**

تم اعتمادها في عام 1991 وتم تنقيحها في عام 1995  
وتعديلها في الأعوام 2011 و 2013 و 2016 و 2018 و 2024

### تعديلات عام 2024

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها السابعة والأربعين في نوفمبر/تشرين الثاني 2024، أُضيف القسم 6-2 - توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة باستبدال النص بإحالة مرجعية إلى المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)؛ وأدخلت تعديلات على القسم 7- أخذ العينات والفحص والتحليل باستبدال أساليب التحليل ومعايير الأداء الرقمية بإحالة مرجعية إلى أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الجمبري أو الروبيان المعلّب. (1) ولا تسري على المنتجات المتخصصة التي يشكّل فيها الروبيان أقل من 50 في المائة كتلة/كتلة من وزن المحتوى.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

الجمبري المعلّب هو المنتج المعدّ من أي مزيج من أنواع الأسماك من فصائل بينادا (*Penaeidae*) وبنديليدا (*Pandalidae*) وكرانغونيدا (*Crangonidae*) وبلامونيدا (*Palaemonidae*) التي أزيلت رؤوسها وقشورها وقرون استشعارها.

### 2-2 تحديد العملية

يعبأ الجمبري المعلّب في حاويات محكمة الإغلاق ويجب أن يكون قد خضع لمعالجة تجهيزية كافية لضمان تعقيمه التجاري.

### 3-2 العرض

يجب عرض المنتج على النحو التالي:

الجمبري المقشّر - جمبري مقطوع الرأس ومقشر دون إزالة الجزء الظهري.

الجمبري المنظّف أو المنزوع العروق - جمبري مقشّر تم فتح ظهره، وإزالة الجزء الظهري منه حتى آخر جزء بالقرب من الذيل على الأقل. ويجب أن تشكّل نسبة الجمبري، الذي تم تنظيفه أو نزع عروقه، 95 في المائة من محتوى الجمبري.

الجمبري المقطّع - أكثر من 10 في المائة من محتويات الجمبري تتكون من قطع جمبري مقشّر تحتوي على أقل من أربعة أجزاء، مع أو بدون إزالة العروق.

### 1-3-2 أشكال العرض الأخرى

يُسمح بعرض المنتج بأي شكل من الأشكال شريطة:

- أن يكون متميزًا بشكل كافٍ عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- وأن يستوفي جميع المتطلبات الأخرى لهذه المواصفة؛
- وأن يوصف بشكل كافٍ في بطاقة التوسيم لتجنّب إرباك المستهلكين أو تضليلهم.

### 2-3-2 الحجم

يجوز تصنيف الجمبري المعلّب حسب الحجم وفقًا لما يلي:

- يمكن الإشارة إلى النطاق الفعلي على بطاقة التوسيم،

(1) المشار إليه في ما يلي باسم "الجمبري".

- أو الأحكام المنصوص عليها في الملحق.

### 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3 الجمبري

يُحصَر الجمبري من جمبري سليم من الأنواع المذكورة في الفقرة 2-1 التي تكون ذات جودة مناسبة للبيع كمنتج طازج للاستهلاك البشري.

#### 2-3 المكونات الأخرى

يجب أن تتمتع وسائط التعبئة وجميع المكونات الأخرى المستخدمة بجودة غذائية وأن تتوافق مع جميع مواصفات الدستور الغذائي المعمول بها.

#### 3-3 المنتج النهائي

يجب على المنتجات أن تستوفي متطلبات هذه المواصفة عندما تمثل الشحنات التي يتم فحصها وفقاً للقسم 9 للأحكام المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).<sup>1</sup> وتُفحص المنتجات باستخدام الأساليب المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).<sup>1</sup>

### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

في الأغذية الممتلئة لهذه المواصفة، يُقبل باستخدام المواد المنظمة للحموضة والألوان وعوامل العزل المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>2</sup> في فئة الأغذية 09-4 (محفوطة بالكامل، بما في ذلك الأسماك والمنتجات السمكية المعلّبة أو المخمّرة، بما فيها الرخويات والقشريات وشوكيات الجلد) و فقط بعضاً من المواد المنظمة للحموضة الواردة في الجدول 3 كما هو مبين في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية.

### 5- النظافة

يوصى بتحضير المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>3</sup> ومدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)<sup>4</sup> ومدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلّبة منخفضة الحموضة والأغذية المعلّبة منخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979)<sup>5</sup> وغيرها من مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى للدستور الغذائي.

وينبغي للمنتجات أن تمتثل لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).<sup>6</sup>

### 6- التوسيم

بالإضافة إلى المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلّبة مسبقاً (CXS 1-1985)،<sup>7</sup> تنطبق الأحكام الخاصة التالية:

## 1-6 اسم الغذاء

يطلق اسم " الجمبري " أو " الروبيان " كما يصرح به على بطاقة توسيم المنتج ويمكن أن يسبقه أو يلحقه الاسم الشائع أو الاسم المعتاد للنوع، بالتوافق مع القانون والأعراف السائدة في البلد الذي يباع فيه المنتج، بطريقة تحول دون تضليل المستهلكين.

يوصف اسم المنتج باستخدام مصطلح وصفي لشكل العرض وفقاً للأقسام من 1-3-2 إلى 4-3-2.

إذا تم توسيم الجمبري المعلّب بحسب الحجم، يجب أن يمثل الحجم لأحكام القسم 2-3-5 والملحق.

يجب أيضاً توسيم الجمبري المقطّع المحدد في القسم 2-3-3.

## 2-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يتم توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).<sup>8</sup>

## 7- أخذ العينات والفحص والتحليل

### 1-7 أخذ العينات

- تؤخذ العينات من الشحنات لفحص المنتج النهائي على النحو المنصوص عليه في القسم 3-3 وفقاً لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول (AQL) نسبته 6.5 في المائة.
- وتؤخذ العينات من الشحنات لفحص الوزن الصافي وفقاً لخطة أخذ عينات مناسبة تستوفي المعايير الموضوعية من قبل هيئة الدستور الغذائي.

### 2-7 الفحص

#### 1-2-7 الفحص الحسي والفيزيائي

يتم تقييم العينات المأخوذة لغرض الفحص الحسي والفيزيائي من قبل أشخاص مدربين على هذا النوع من الفحص ووفقاً للإجراءات المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)،<sup>1</sup> والخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات (CXG 31-1999).<sup>9</sup>

#### 2-2-7 تحديد الحجم

يتم تحديد الحجم، المعبر عنه بعدد الجمبري لكل 100 غرام من المنتج المصفى، من خلال المعادلة التالية:

$$\text{عدد الجمبري الكامل في الوحدة} \times 100 = \text{عدد الجمبري} / 100 \text{ غرام}$$

$$\text{الوزن المصفى الفعلي للوحدة}$$

### 3-7 التحليل

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

**8- تعريف العيوب**

تعتبر وحدة عينة مُعابة عندما لا تستوفي أيًا من متطلبات المنتج النهائي المشار إليها في القسم 3-3.

**1-8 المواد الغريبة**

وجود أي مادة في وحدة العينة، غير مستخلصة من الجمبري، ولا تشكّل خطرًا على صحة الإنسان، ويمكن التعرف عليها بسهولة دون تكبير أو تكون موجودة بمستوى يحدّد بأي أسلوب، بما في ذلك التكبير، ممّا يشير إلى عدم الامتثال لممارسات التصنيع والسلامة الصحية الجيدة.

**2-8 الرائحة/النكهة**

تأثر وحدة العينة برائحة أو نكهة كريهة مستمرة ومميزة بما يدلّ على حدوث تحلّل أو ترنخ.

**3-8 القوام**

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

**4-8 تغيير اللون**

وحدة عينة تظهر عليها بقع سوداء واضحة على أكثر من 10 في المائة من مساحة سطح كل قطعة جمبري بما يصيب أكثر من 15 في المائة من عدد الجمبري في وحدة العينة.

**5-8 المواد المرفوضة**

وحدة عينة مصابة بما يلي:

- بلورات الستروفيت - أي بلورات ستروفيت يزيد طولها عن 5 مم.

**9- قبول الشحنة**

تعتبر الشحنة مستوفية للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة:

- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعابة، وفقًا للتصنيف الوارد في القسم 8، عدد القبول (ج) لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول نسبته 6.5. في المائة؛
- وإذا لم يتجاوز العدد الإجمالي لوحدات العينات التي لا تستوفي متطلبات أشكال العرض الواردة في القسم 2-3، عدد القبول (ج) لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول نسبته 6.5. في المائة؛
- وإذا لم يقل متوسط الوزن الصافي ومتوسط الوزن المصنّف لجميع وحدات العينة عن الوزن المعلن عنه، وشريطة ألا يكون هناك أي نقص غير معقول في أي حاوية؛
- وإذا تم استيفاء المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

## الملحق

### تحديد حجم الجمبري المعلب

يجوز استخدام المصطلحات "كبير جدًا" و"ضخم" و"كبير" و"متوسط" و"صغير" و"صغير جدًا" طالما أن المقياس يتوافق مع الجدول التالي:

عدد الجمبري الكامل (بما في ذلك القطع التي يتجاوز حجمها أربعة أجزاء) لكل 100 غرام من المنتج المصنفي

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

## ملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها. مواصفة الدستور الغذائي 1999-234-CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية. مواصفة الدستور الغذائي 1995-192-CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة ممارسات الدستور الغذائي 1969-1-CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2003. مدونة الممارسات المتعلقة بالأسمك والمنتجات السمكية. مدونة ممارسات الدستور الغذائي 2003-52-CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1979. مدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة وللأغذية المعلبة منخفضة الحموضة. مدونة ممارسات الدستور الغذائي 1979-23-CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي 1997-21-CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً. مواصفة الدستور الغذائي 1985-1-CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. مواصفة الدستور الغذائي 2021-346-CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. الخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسمك والمحار في المختبرات. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي 199-31-CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.