

المواصفة الخاصة بالأنشوجة المملحة والمجففة والمسلوقة

**CXS 236-2003**

تم اعتمادها في عام 2003. وتم تعديلها في عامي 2013 و2024.

### تصويب عام 2025

أُجري تصويب في الفقرة 3-1-2، حيث تم استبدال الإحالة المرجعية إلى الفقرة 11-3-1 "الشروط المتعلقة بالملح" من مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) بالفقرة 13-3-1.

### تعديلات عام 2024

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها السابعة والأربعين في نوفمبر/نشرين الثاني 2024، أُضيف القسم 6-5- توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة لإدراج إحالة 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 جميع أنواع الأسماك التجارية من نوع Engraulidae التي تم تمليحها وسلقها وتجفيفها. وهذا المنتج مُعدّ للطهي قبل الاستهلاك. ولا تشمل هذه المواصفة المنتجات التي خضعت للإنضاج الإنزيمي في محلول ملحي.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

يُحضّر المنتج من أسماك طازجة من نوع Engraulidae يتم الحصول عليها من المادة الخام الموضحة في القسم 3-1.

### 2-2 تعريف العملية

يُحضّر المنتج بغسل الأسماك الطازجة في محلول ملحي أو مياه البحر النظيفة، ثم يُملّح بالغليان في محلول ملحي أو مياه البحر النظيفة، ويُجفف. وتُجرى عملية التجفيف بالتجفيف الشمسي أو التجفيف الصناعي. ويُعبأ المنتج في مواد تغليف مناسبة مقاومة للرطوبة وممانعة لدخول الغازات. ويُجهز ويُغلف بطريقة تقلل من الأكسدة.

### 3-2 ممارسات المناولة

يتم مناولة أسماك الأنشوجة الطازجة التي لم تُجهز مباشرةً بعد الصيد في ظل ظروف نظافة تضمن جودتها أثناء النقل والتخزين حتى انتهاء التجهيز وخلالها. ويُوصى بتبريد الأسماك أو تجميدها بشكل صحيح لخفض درجة حرارتها إلى 0 درجة مئوية (32 درجة فهرنهايت) في أسرع وقت ممكن، وفقاً لما هو محدد في مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)<sup>1</sup>، ويتم حفظها في درجة حرارة مناسبة لمنع التدهور، وتكوين الهيستامين، والتلف، وغو البكتيريا قبل التجهيز. ويجب أن تكون عملية التجفيف قصيرة بما يكفي لمنع تكوين سم كلوستريديوم البوتولينوم.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-3 المادة الخام

#### 1-1-3 الأسماك

يحضر المنتج من أسماك نظيفة وسليمة تكون ذات مظهر ولون ورائحة تبيّن أنها طازجة.

#### 2-1-3 الملح

يُقصد بالملح وجود كلوريد الصوديوم بجودة مناسبة، كما هو محدد في القسم 13-3-1 من الشروط المتعلقة بالملح في مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)<sup>1</sup>.

### 2-3 المنتج النهائي

1-2-3 تعتبر المنتجات مستوفية لمتطلبات هذه المواصفة عندما تتمثل الشحنات التي يتم فحصها وفقاً للقسم 9 للأحكام المنصوص عليها في القسم 8. تُفحص المنتجات باستخدام الأساليب المنصوص عليها في القسم 7.

2-2-3 وينبغي للمنتج أن يمثل للمتطلبات الواردة في الجدول 1.

**الجدول 1: المتطلبات المتعلقة بالأنشوجة المملحة والمجففة**

الشروط	الخصائص
15	كلوريد الصوديوم، النسبة المئوية بالوزن، الحد الأقصى (d.b)
0.75	النشاط المائي (aw)، الحد الأقصى
1.5	الرماد غير القابل للذوبان في الأحماض، النسبة المئوية بالوزن، الحد الأقصى (d.b)

**3-3 الكسر**

**1-3-3** يُقصد بالكسر الأسماك غير السليمة (باستثناء الزعانف والقشور). وتُحدد نسبة الكسر بقسمة عدد الأسماك المكسورة على إجمالي عدد الأسماك في العينة التي يتم فحصها.

**2-3-3** وينبغي ألا تتجاوز نسبة الكسر على النحو المنصوص عليه في القسم 1-3-3 الحدود الواردة في الفقرة 3-5.

**4-3 التحلل**

ينبغي ألا تحتوي المنتجات على أكثر من 10 ملغ/100 غرام من الهيستامين، بناءً على متوسط وحدة العينة التي يتم فحصها.

**5-3 تصنيف الحجم**

وفقًا للملحق ألف.

**4- المواد المضافة إلى الأغذية**

لا يُسمح بإضافة أي مواد مضافة إلى الأغذية في هذه المنتجات.

**5- النظافة**

يوصى بتحضير المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقًا للأقسام المعنية في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>2</sup> ومدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)<sup>1</sup> وغيرها من مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى للدستور الغذائي.

وينبغي للمنتجات أن تمتثل لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقًا للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)<sup>3</sup>.

وينبغي ألا تحتوي أي عينة على كمية هيستامين تتجاوز 20 ملغ/100 غرام.

وينبغي ألا يحتوي المنتج على أي مادة أخرى بكميات قد تُشكل خطرًا على الصحة، وفقًا للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

## 6- التوسيم

علاوة على الأحكام الواردة في المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985)<sup>4</sup>، تطبق الأحكام المحددة التالية:

### 1-6 اسم الغذاء

يطلق على المنتج اسم "أنشوجة مملحة ومجففة ومسلوقة"، ويُذكر الاسم الشائع للسّمك، وفقًا لقانون وأعراف البلد الذي يُباع فيه المنتج، بطريقة تحول دون تضليل المستهلكين.

### 2-6 التصنيف وحجم المنتج

في حال ذكر التصنيف وحجم السمك، ينبغي تطبيق الجدول الوارد في الملحق ألف.

### 3-6 الأسماء العلمية

ينبغي ذكر الأسماء العلمية للسمك في المستندات التجارية.

### 4-6 المتطلبات الإضافية

يجب أن تحمل العبوة تعليمات واضحة لحفظ المنتج من وقت شرائه من بائع التجزئة حتى وقت استخدامه، بالإضافة إلى تعليمات الطهي.

### 5-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يتم توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة وفقًا للمواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)<sup>5</sup>.

## 7- أخذ العينات والفحص والتحليل

### 1-7 أخذ العينات

تؤخذ العينات من الشحنات لفحص المنتجات وفقًا لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول (AQL) نسبته 6.5 في المائة.

### 2-7 الفحص

#### 1-2-7 الفحوصات الحسية والفيزيائية

يتم تقييم العينات المأخوذة لغرض الفحص الحسي والفيزيائي من قبل أشخاص مدربين على هذا النوع من الفحص ووفقًا للإجراءات المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى به (CXS 234-1999)<sup>6</sup>.

### 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 الوحدات المعابة

تعتبر وحدة العينة مُعابة إذا فشلت في تلبية أي من الخصائص الموضحة أدناه.

### 1-8 المادة الغريبة

المادة الغريبة هي أي مادة مخالفة لما يستخرج من نوع *Engraulidae*، لا تشكل خطراً على صحة الإنسان، ويمكن التعرف عليها بسهولة دون الحاجة إلى تكبيرها أو تكون موجودة بمستوى يحدّد بأي أسلوب، بما في ذلك التكبير، مما يشير إلى عدم الامتثال لممارسات التصنيع والسلامة الصحية الجيدة.

### 2-8 الكسر

تكسّر واسع النطاق في لحم السمك يتميز بانقسام أو كسر أو تمزيق جزء من الجسم إلى قطعتين أو أكثر في أكثر من 25 في المائة من الأسماك في وحدة العينة.

### 3-8 الرائحة والنكهة

تأثّر وحدة العينة برائحة أو نكهة كريهة مستمرة ومميزة تدل على حدوث تحلل (مثل العفن) أو ترنّخ.

### 4-8 اللون الزهري

أي دليل واضح على وجود بكتيريا حمراء محبة للملوحة على سطح السمكة في أكثر من 25 في المائة من الأسماك في وحدة العينة.

### 5-8 نمو العفن

أسماك تبلغ مساحة العفن الظاهر عليها أكثر من 25 في المائة من وحدة العينة.

## 9- قبول الشحنة

تعتبر الشحنة مستوفية للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة:

- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعابة وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8 عدد القبول (ج) لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول نسبته 6.5 في المائة؛
- إذا لم يقل متوسط الوزن الصافي الخاص بجميع وحدات العينة عن الوزن المعلن عنه بشرط ألا يقل وزن أي حاوية فردية عن 95 في المائة من الوزن المعلن عنه؛
- إذا استوفت الشحنة المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

## الملحق ألف

## 1- تحديد الحجم

يُحدّد الحجم بناءً على طول المنتج (سمكة كاملة).

اختيار الحجم	الطول
صغير	أقل من 3.5 سم
متوسط	3.5 – 6.5 سم
كبير	أكبر من 6.5 سم

## 2- التصنيف

يُصنّف كل حجم من الأنشوجة المملحة والمجففة إلى درجتين كما هو موضح أدناه:

الخصائص	الدرجة
	ألف
	باء
الكسر اللون (يجب أن تكون مقارنة اللون بين أنواع السمك نفسها) الرائحة	أقل من 5 في المائة مائل للأبيض أو الأزرق أو الأصفر (خصائص الأنواع) خالية من الروائح الكريهة أو الزنخ
	أقل من 15 في المائة لون غير مميز خالية من الروائح الكريهة أو الزنخ

## ملاحظات

- <sup>1</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2003. *مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماء والمنتجات السمكية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي CXC 52-2003. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- <sup>2</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- <sup>3</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- <sup>4</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي CXS 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- <sup>5</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة*. مواصفة الدستور الغذائي CXS 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- <sup>6</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى به*. مواصفة الدستور الغذائي CXS 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.