



قاعدة فنية

هذه الوثيقة إلزامية التطبيق

Technical Regulation

This document is mandatory

اللُّحوم ومنتجاتها – لحم البيرغر

Meat and meat products – Meat burger

وافق مجلس إدارة مؤسسة المواصفات والمقاييس بجلسته رقم ٢٠١٢/٨ المنعقدة بتاريخ ٢٠١٢/٩/١٢ على اعتماد المواصفة القياسية رقم ٢٠١٢/١٩١٤ كقاعدة فنية إلزامية التطبيق واعتبارها سارية المفعول من تاريخ ٢٠١٣/١/١٦ وذلك استناداً للصلاحيات المخولة له بموجب المادة (٨) فقرة (ب) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٠٠٠/٢٢.

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

Licensed by Jordanian Association of Industrial Merchants
Order #/Downloaded: 2013-01-22
Single-user licence only, copying and networking prohibited.



JS 1914:2012

Second edition

م ق أ ٢٠١٢/١٩١٤

الإصدار الثاني

مواصفة قياسية أردنية

اللحوم ومنتجاتها — لحم البيرغر

Meat and meat products — Meat burger

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

Licensed by Jordanian General Association of Professional Merchants
Order #/Downloaded: 2013-01-22
Single-user licence only, copying and networking prohibited.

المحتويات

المقدمة

١ - المجال	١
٢ - المراجع التقييسية	١
٣ - المصطلحات والتعاريف	١
٤ - المواد الاختيارية	٢
٥ - الاشتراطات	٣
٦ - الإضافات الغذائية	٤
٧ - التعبئة والنقل والتخزين	٤
٨ - بطاقة البيان	٥
المصطلحات الفنية	٦
المراجع	٦

المجداول

الجدول ١ — الحدود الميكروبيولوجية للحم البيرغر	٤
--	---

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلةً من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.*

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها ١٠ بدراسة مشروع القاعدة الفنية الأردنية ٢٠١٢/١٩١٤ الخاص باللحوم ومنتجاتها — لحم البيرغر والقاعدة الفنية الأردنية ٢٠١٠/١٩١٤ الخاصة باللحوم ومنتجاتها — لحم البيرغر وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠١٢/١٩١٤، وذلك استناداً للمادة (٥) فقرة (أ) بند (١) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠.

اللحوم ومنتجاتها — لحم البيرغر

١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بلحم البيرغر غير المطبوخ المحضّر من لحوم الدواجن أو اللحوم الحمراء المبرّدة و/أو المجمّدة بأشكاله المختلفة.

٢ - المراجع التقييسية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان — المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية — مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية — القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الحدود العليا لمتبقيات الأدوية البيطرية في الغذاء.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية — الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤، اللحوم ومنتجاتها — المبادئ العامة لشؤون صحة اللحوم.
 - التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء والخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية وتعديلاتها.

٣ - المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١ - ٣

لحم البيرغر

منتج محفوظ في صورة مبرّدة أو مجمّدة، يحضّر بفرم اللحوم الحمراء أو لحوم الدواجن المبرّدة و/أو المجمّدة الخالية من العظم وقد يضاف إليها واحد أو أكثر من المواد الاختيارية الواردة في البند ٤

٢ - ٣

لحم البيرغر المبرّد أو المجمّد المغطّى

لحم البيرغر المشكل بأشكال مختلفة والمغطّى مثلاً بالبقصمات أو دقيق الذرة أو القمح

٣ - ٣

اللّحوم الحمراء

الأجزاء الصالحة للاستهلاك البشري من لحوم الحيوانات الثديية المذبوحة في مسلخ معتمد كلحم الجاموس والبقر والضأن والخنزير

٤ - ٣

لحوم الدواجن

الأجزاء الصالحة للاستهلاك البشري من لحوم الطيور الداجنة المذبوحة في مسلخ معتمد كلحم الدجاج وديك الحبش والبط والإوز والحمام

٥ - ٣

المواد الغريبة

أي مادة ليست من أصل المنتج ومدخلاته

٤ - المواد الاختيارية

يسمح بإضافة المواد التالية اختياريّاً:

- التوابل والبهارات.
- البقدونس، البصل، الثوم.
- السكر، ملح الطعام.
- دهن حيواني من نفس نوع الحيوان المصنّع منه البيرغر.
- مواد مالئة ومنها (نشأ بأنواعه، بطاطا، خبز، بقصمات، دقيق الذرة).
- مواد رابطة ومنها (بروتين نباتي ومنتجاته، كازينات، حليب مكثف، بروتين بيض).

٥ - الاشتراطات

٥-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٥-١-١ تكون وحدات البيرغر متماثلة في الشكل والحجم والسُّمك.
- ٥-١-٢ يكون خالياً من العظم والغضاريف والأحشاء والريش والشعر.
- ٥-١-٣ يكون خالياً من المواد الغريبة.
- ٥-١-٤ يكون خالياً من علامات الفساد أو التلف أو الروائح غير الطبيعية.
- ٥-١-٥ يكون الدهن المضاف من نفس نوع اللحم المستخدم في حال إضافته.
- ٥-١-٦ لا تزيد نسبة الدهن على ١٥ ٪ في بيرغر لحوم الدواجن.
- ٥-١-٧ لا تزيد نسبة الدهن على ٣٠ ٪ في بيرغر اللحوم الحمراء.
- ٥-١-٨ يصنف البيرغر على أساس محتوى الدهن في اللحوم الحمراء كما يلي:
 - ٥-٨-١-١ منخفض الدهن (أقل من ١٥ ٪).
 - ٥-٨-١-٢ متوسط الدهن (من ١٥ حتى ٢٤ ٪).
 - ٥-٨-١-٣ عالي الدهن (من ٢٤ حتى ٣٠ ٪).
 - ٥-٨-١-٤ لا تزيد نسبة الدهن على ٣٠ ٪ في بيرغر اللحوم الحمراء.
 - ٥-٨-١-٩ لا تقل نسبة البروتين عن ١٢ ٪.
 - ٥-٨-١-١٠ لا تزيد نسبة ملح الطعام على ٢ ٪.
 - ٥-٨-١-١١ لا تزيد نسبة الرماد الكلي على ٣ ٪ للشكل غير المغطى (بما فيها نسبة ملح الطعام المضاف).
 - ٥-٨-١-١٢ لا تزيد نسبة الرماد الكلي على ٣,٥ ٪ للشكل المغطى (بما فيها نسبة ملح الطعام المضاف).
 - ٥-٨-١-١٣ لا تزيد المواد المائلة أو الرابطة على ١٥ ٪ (لشكل المغطى) من الوزن الكلي للمنتج.
 - ٥-٨-١-١٤ لا تزيد المواد المائلة أو الرابطة على ٥ ٪ (لشكل غير المغطى) من الوزن الكلي للمنتج.

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٥-٢-١ يتم تحضيره وتداول المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.
- ٥-٢-٢ يتم تحضير وتداول اللحوم المستخدمة في التصنيع طبقاً لما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤، وأن تكون جميع المواد المستخدمة في عملية التصنيع مطابقة للمواصفة القياسية الأردنية الخاصة بكل منها.
- ٥-٢-٣ يخلو من أي مواد يكون لها أثر ضار على الصحة.

٥-٢-٤ يجري الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠ ٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١ تعتبر العينة مخالفة، ولدى إعادة فحص المنتج يتم الاختبار على عينات يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

الجدول ١ — الحدود الميكروبيولوجية للحم البيرغر

الأحياء الدقيقة		العينات		وحدة مكونة للمستعمرة/غرام	
		ع ^(أ)	ق ^(ب)	م ^(ج)	ص ^(د)
العدد الكلي للبكتيريا		٥	٣	٦١٠	٧١٠
استافيلو كوكس أورييس		٥	٢	٢١٠×٥	٣١٠
السالمونيلا		٥	صفر	صفر	-
ايشيريشيا كولاي O157 H7		٥	صفر	صفر	-

^(أ) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

^(ب) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا تصل لقيمة (ص).

^(ج) م: مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه في المنتج.

^(د) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب أن لا يزيد عنها في أي وحدة من (ع).

٥-٢-٥ تخضع المعايير الميكروبيولوجية الواردة في الجدول ١ للمراجعة والتعديل عند الحاجة بحيث تأخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر.

٥-٢-٦ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات الأدوية البيطرية على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٥-٢-٧ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات المبيدات على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦ - الإضافات الغذائية

يُسمح باستخدام الإضافات الغذائية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٧ - التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر شروط التعبئة والنقل والتخزين التالية بحيث:

- ٧-١ يتم تغليف وحدات البيرغر باستخدام مواد التعبئة المناسبة لهذا المنتج لتضمن سلامته وحفظه من التلوث والتلف أثناء النقل والتخزين والتداول.
- ٧-٢ تتم تعبئة المنتج النهائي في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية.
- ٧-٣ يتم نقل وتخزين وتداول المنتج بناءً على التعليمات الصادرة المعتمدة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء والخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية.

٨ - بطاقة البيان

- إضافةً إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تتوفر البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:
- ٨-١ اسم المنتج ونوع اللحم المصنّع منه وتصنيف البيرغر المصنّع من لحوم حمراء على أساس محتوى الدهن (منخفض أو متوسط أو عالي) مع ذكر نسبة الدهن على بطاقة البيان.
- ٨-٢ الإعلان في حال احتواء المنتج على منتجات الحنّزير.
- ٨-٣ مدة الصلاحية للبيرغر حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المصطلحات الفنية

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تحمل المصطلحات العربية المذكورة أدناه المعنى للمصطلحات الإنجليزية المقابلة لها:

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الإنجليزي
الجدول ١	استافيلوكوكس أوريس	<i>Staphylococcus aureus</i>
الجدول ١	إيشيريشيا كولاي O157 H7	<i>E. coli</i> O157 H7

المراجع

- المواصفة القياسية السعودية ١٢٦١/١٩٩٧، اللحوم المجهزة (لحم البرجر).
- نتائج مخبرية لتحليل عينات لحم البرغر صادرة عن مختبرات الجمعية العلمية الملكية.
- التشريع الأوروبي ٢٠٧٣/٢٠٠٥، المعايير الميكروبية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية السعودية ١٥٥٦-١/١٩٩٨، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية، الجزء الأول.
- النشرة الإعلامية للوكالة الكندية للتفتيش على الأغذية على الرابط الإلكتروني

<http://www.inspection.gc.ca/food/retail-food/information-bulletines/beef-burgers/eng/1>

- Mead, G.C.(1995).Processing of poultry. Wilshire, Chapman & Hall.