



قاعدة فنية

هذه الوثيقة إلزامية التطبيق

Technical Regulation

This document is mandatory

اللحوم ومنتجاتها – لحم اللانشون المعلب

Meat and meat products – Canned luncheon meat

وافق مجلس إدارة مؤسسة المواصفات والمقاييس بجلسته رقم ٢٠٠٩/٩ المنعقدة بتاريخ ٢٠٠٩/١١/١٨ على اعتماد المواصفة القياسية رقم ٢٠٠٩/٧٩ كقاعدة فنية إلزامية التطبيق واعتبارها سارية المفعول من تاريخ ٢٠١٠/٠٣/١٦ 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 Standards Association
Order # 1/Downloaded: 2010-10-12
Single-user licence only, copying and networking prohibited.



JS 79:2009
Fourth edition

م ق أ ٢٠٠٩/٧٩
الإصدار الرابع

مواصفة قياسية أردنية

اللحوم ومنتجاتها — لحم اللانشون المعلب

Meat and meat products — Canned luncheon meat

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية
Licensed by JSMCA for General Issuance for Foodstuffs
Order # 1/6 downloaded 2010-10-12
Single-user licence only, copying and networking prohibited.

المحتويات

المقدمة

١	١ - المجال
١	٢ - المراجع التقييسية
١	٣ - المصطلحات والتعاريف
٣	٤ - الاشتراطات القياسية
٣	٥ - الاشتراطات الصحية
٤	٦ - المضافات الغذائية
٤	٧ - التعبئة والتخزين
٤	٨ - بطاقة البيان
٥	المراجع

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، ويكون لجميع الجهات المعنية بموضوع المواصفة الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة، 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.

تتم 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 وتعديل المواصفة القياسية الأردنية ١٩٩٨/٧٩ الخاصة باللحوم ومنتجاتها — لحم اللانشون المعلّب وأوصت باعتمادها كقاعدة فنية ٢٠٠٩/٧٩ للحوم ومنتجاتها — لحم اللانشون المعلّب وذلك استناداً للمادة (٥) فقرة (أ) بند (١) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠.

اللحوم ومنتجاتها — لحم اللانشون المعلّب

١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بلحم اللانشون المعلّب.

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 فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - مدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها للأغذية المعلبة قليلة الحموضة والخمضة ١٩٧٩/٢٣ مراجعة ثانية/١٩٩٣، الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.
 - مدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها للحوم ٥٨ الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.
 - قوائم هيئة الدستور الغذائي ١، الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات في الأغذية.
 - الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي ٢١، مبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان — المعيار العام لبطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المضافات 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.

٣ - المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١ - ٣

اللانشون المعلّب

ناتج خلط اللحوم المطحونة جيداً والمبينة في البند ٣-٢ بصورة منفردة أو خليط منها مع الماء وملح الطعام وبنترائيت الصوديوم أو البوتاسيوم المعقمة تجارياً بعد تعبئتها، ويمكن إضافة واحد أو أكثر من المواد الاختيارية التالية على أن لا تؤثر على الخواص الطبيعية للمنتج:

٣-١-١ الأحشاء و بقايا لحوم الحيوانات المذبوحة والصالحة للأكل ومن ضمنها الدهون، ولحم الخنزير، ولحم الدواجن.

٣-١-٢ المواد الرابطة المسموح بها.

٣-١-٣ المواد النشوية.

٣-١-٤ الخبز أو البسكويت أو منتجات الخبز.

٣-١-٥ الحليب المجفف.

٣-١-٦ الكازينات أو مسحوق الشرش أو بروتين البيض أو دقيق الصويا أو أي بروتين نباتي آخر.

٣-١-٧ السكر، السكر المحول، الدكستروز (الجلوكوز)، اللاكتوز، المالتوز، شراب الجلوكوز (بما في ذلك المحضر من شراب الذرة).

٣-١-٨ التوابل والبهارات.

٣-٢

اللحوم

الأجزاء الصالحة للاستهلاك البشري والناجمة من الحيوانات الثديية المذبوحة في مسلخ معتمد كلحم الجاموس والأبقار والأغنام والماعز والخنزير وكذلك لحوم الدواجن

٣-٣

الأحشاء وبقايا لحوم الحيوانات المذبوحة

الأجزاء الناجمة من الحيوانات المذبوحة والصالحة للاستهلاك البشري، ويسمح من الأحشاء فقط بالقلب والكبد والكلى واللسان ولحم الرأس للحيوانات الثديية الواردة في البند ٣-٢، كما وتشمل جلود الدواجن السليمة الخالية من الأمراض

٣-٤

لحوم الدواجن

الأجزاء المأكولة من الطيور الداجنة والتي تشمل الدجاج وديك الحبش والبط والإوز والحمام المذبوحة في مسلخ معتمد

٣-٥

التعقيم التجاري

استخدام الحرارة أو الإشعاع أو الضغط العالي أو غيرها من العمليات التصنيعية منفردة أو مجتمعة لجعل المنتج خالياً من الأحياء الدقيقة القادرة على النمو في المنتج خلال التداول بدون تبريد

٣- ٦

المواد الغريبة

أي مادة ليست من أصل المنتج ومدخلاته

٤- الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٤- ١ يكون ذو طعم ورائحة ونكهة مميزة للصنف.
- ٤- ٢ يكون متمائل ومتجانس وخالي من التبقع وأن يكون قابلاً للقطع إلى شرائح.
- ٤- ٣ يخلو من جلود الحيوانات الثديية وأجزاء العظام والأسنان والحوافر والأظلاف والقرون وروابط العضلات والأوتار والغضاريف والكرش والأمعاء والشعر والصوف والريش والمواد الغريبة.
- ٤- ٤ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٦٥ ٪.
- ٤- ٥ لا تقل نسبة اللحم عن ٧٠ ٪.
- ٤- ٦ لا تقل نسبة البروتين الكلي على ١٢ ٪.
- ٤- ٧ لا تزيد نسبة النشا على ٧ ٪.
- ٤- ٨ لا تزيد نسبة ملح الطعام على ٣ ٪.
- ٤- ٩ لا يزيد الحد الأعلى من أملاح نترات البوتاسيوم و/أو الصوديوم على ١٢٥ مغ/كغ محسوبة كنترات صوديوم.
- ٤- ١٠ لا تزيد نسبة الدهن على ٢٥ ٪ ولا يسمح باستعمال دهن الخنزير إلا في حالة اللانشون المحضر من لحم الخنزير نفسه.
- ٤- ١١ يكون الدهن المستخدم من نفس نوع اللحم المستخدم أو أحد اللحوم المستخدمة.
- ٤- ١٢ لا تزيد نسبة جلد الدواجن المضاف على لانشون الدجاج على النسبة الطبيعية الموجودة في ذبائح الدواجن.
- ٤- ١٣ يجوز استخدام لحم الخنزير في صناعة اللانشون شريطة أن يتم الإنتاج بأقسام خاصة منفصلة في المصنع تضمن عدم تلوث اللحوم الأخرى بها وتكون مرخصة لإنتاج هذا النوع من اللانشون.

٥- الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٥-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣ ومدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها للأغذية المعلبة قليلة الحموضة والخمضة ٢٣ الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.
- ٥-٢ يتم تحضير وتداول اللحوم المستخدمة في التصنيع طبقاً لما هو وارد في مدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها للحوم ٥٨ الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.
- ٥-٣ يكون مطابقاً لأي معايير ميكروبيولوجية واردة في الخطوط التوجيهية ٢١ الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.
- ٥-٤ يخلو من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة وإفرازاتها.
- ٥-٥ يخلو من كافة الأحياء الدقيقة وإفرازاتها بالكميات التي قد تسبب خطراً على الصحة.
- ٥-٦ يخلو من الطفيليات الضارة.
- ٥-٧ يعطي نتيجة سلبية لفحص الحظن.
- ٥-٨ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات الأدوية البيطرية على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.
- ٥-٩ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات المبيدات على الحدود الواردة في قوائم هيئة الدستور الغذائي ١.
- ٥-١٠ لا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على الحدود الواردة في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣.

٦ - الإضافات الغذائية

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

٧ - التعبئة والتخزين

- يجب توفر شروط التعبئة والتخزين التالية في المنتج النهائي بحيث:
- ٧-١ تتم تعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية.
- ٧-٢ يتم التخزين في مخازن مناسبة وضمن شروط التخزين السليمة.

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: (اللانшон) ونوع اللحم المستخدم (أبقار، أغنام، ماعز، دواجن، خنزير، أو خليط منها).
- ٨-٢ في حال استخدام لحم أو دهن الخنزير منفرداً أو ضمن خليط من لحوم أخرى، يجب ذكر ذلك على بطاقة البيان وباللغة العربية بشكل واضح وفي مكان بارز ومقروء.

٨-٣ لا يسمح بوضع صورة الحيوان على بطاقة البيان ما لم يكن اللحم والدهن كله من ذلك الحيوان لمنع الغش والخداع.

٨-٤ مدة الصلاحية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٨١/٨٩ مراجعة أولى ١٩٩١، لحم اللانشون.
- المواصفة القياسية المصرية ٢٠٠٥/١١٤، لانشون اللحم.