



# *Arab Republic of Egypt*

## EDICT OF GOVERNMENT

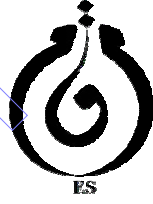
In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1114 (2005) (Arabic): LUNCHEON MEAT

BLANK PAGE



# المواصفات القياسية المصرية



م ق م : ١١٤ - ٢٠٠٥

كود كس ١٩٨١/٨٩ المراجعة ١ - ١٩٩١

## لانشون اللحم

---

جمهورية مصر العربية  
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إلكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

[moi@idsc.net.eg](mailto:moi@idsc.net.eg)

بريد الكترونى :

[www.eos.org.eg](http://www.eos.org.eg)

موقع الكترونى :



م.ق.م ٢٠٠٥ / ١١١٤

الكودكس ١٩٨١/٨٩ المراجعة ١ / ١٩٩١

### مقدمة

م.ق.م ٢٠٠٥ / ١١١٤ الخاصة بـ" لانشون اللحم " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩١ و متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية كودكس ٨٩ / ١٩٨١ والمراجعة ١ / ١٩٩١ الخاصة " لانشون اللحم " .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها





## لانشون اللحم

### ١. المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية وكذلك طرق الفحص والاختبار الخاصة بلانشون اللحم .

### ٢. التعاريف

**لانشون اللحم** : هو ناتج خلط اللحم المفروم مع المواد المضافة والمالئة (الرابطة) المصرح بها بحيث يعطى المنتج النهائي بعد تسويته ومعالجته الخواص الطبيعية المميزة للصنف وقد يدخن ويقسم اللانشون إلى الأصناف التالية :

- ١/٢ اللانشون المعلب
- ٢/٢ اللانشون المطهى المعبأ ( التلاجة) .
- ٢/٣ اللانشون نصف الجاف المعبأ .

### ٣. الاشتراطات الأساسية

- ١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايلى :
- ١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الإشعاع .
- ٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالهرمونات .
- ٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية سواء عن طريق التغذية أو العلاج على الأقل فى الشهر الأخير قبل الذبح .
- ٤/١/٣ يثبت بفحصها بيظريا قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض المشتركة والمعدية وأطوارها وإفرازاتها
- ٥/١/٣ يتم ذبحها طبقا للشريعة الإسلامية وتامة الادماء .
- ٦/١/٣ تكون من الأنواع الحيوانية الآتية : البقر – الجاموس – الضأن – الجملى .
- ٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج :
- ١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (١/٣) .



٢/٢/٣ تكون محتفظة بخواصها الطبيعية المميزة للصنف •

٣/٢/٣ خلوها من القاذورات والمواد الغريبة •

٤/٢/٣ خلوها من الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية •

٥/٢/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات فى الحدود المقررة دوليا الصادرة عن منظمة الاغذية والزراعة التابعة للامم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن •

٣/٣ يشترط فى خلطة المنتج :

١/٣/٣ تكون من لحوم مطابقة للشروط الواردة فى البند ٢/٣ •

٢/٣/٣ خلوها من المخطم والأذن والشفة والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والأمعاء و المرىء والمثانة •

٣/٣/٣ خلوها من دهن ولحم الخنزير •

٤/٣ يشترط ان يتوافر فى المنتج النهائي ما يلى :

المحتوى	اللانثون المعلب واللانثون المطهى المعبأ (فى الثلجة )	اللانثون نصف الجاف المعبأ
العد الكلى للبكتريا الهوائية ( حد اقصى)	٤ ١٠	
العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية(حد اقصى)	٢ ١٠	
البكتريا اللاهوائية المتجرثمة المنت لكبريتيد الايدروجين	خالى	
السالمونيلا	خالى /٢٥ جم عينة	
الشيغيلا	خالى /٢٥ جم عينة	
الايشيرشياكولاى	خالية	
بكتريا العنقود الذهبى		



- ٥/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لاي من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.
- ٦/٣ لا تتجاوز فترة الصلاحية اربعة شهور للانشون المعبأ وستين للانشون المعلب من تاريخ الإنتاج .
- ٧/٣ تتم المعاملة الحرارية والتعبئة والتبريد بطريقة صحية تضمن عدم التأثير على الصحة مع المحافظة على الصفات المميزة للصنف وعدم تلوث المنتج .
- ٨/٣ يتم الفحص الاشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطراً عليه .
- ٩/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقاً لما ورد في م.ق.م ٢٣٦٠ الحدود القصوى للمعادن الثقيلة في الاغذية " .
- ١٠/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حرارياً سلبياً .

#### ٤. المعايير الوصفية

- ١/٤ يراعى ان يتوافر في المنتج النهائي ما يلي:
- ١/١/٤ أن يكون محتفظاً بالخواص الطبيعية المميزة له .
- ٢/١/٤ يكون خالي من عيوب الصناعة ( مثل الجيوب الجيلاتينية والفراغات الهوائية ..... الخ ) .
- ٣/١/٤ يتم إضافة المواد المائلة (الرابطة ) وملح الطعام والسكر واللبن الجاف طبقاً لممارسات التصنيع الجيد

المحتوى	الانشون المعلب والانشون المطهى المعبأ ( الثلجة ) و الانشون نصف الجاف المعبأ
٢/٤ المنتج المحتوى على مواد رابطة :	
١/٢/٤ اللحم (في حدود )	٨٠٪
٢/٢/٤ الدهن ( في حدود )	٣٥٪
٣/٢/٤ البروتين الكلى (في حدود )	١٥٪





٦٠٪	٤/٢/٤ الرطوبة (في حدود)
٣,٥٪	٥/٢/٤ الرماد (في حدود)
	٣/٤ المنتج غير المحتوى على مواد رابطة :
٩٠٪	١/٣/٤ اللحم (في حدود)
٣٠٪	٢/٣/٤ الدهن (في حدود)
١٦٪	٣/٣/٤ البروتين الكلى (في حدود)
٦٠٪	٤/٣/٤ الرطوبة (في حدود)
٣,٥٪	٦/٣/٤ الرماد (في حدود)

٤/٤ يجوز استخدام الأحشاء الحيوانية (مثل القلب واللسان ولحم الرأس) القابلة للاستهلاك الإدمي ومصروح بها صحيا وناتجة عن حيوانات مسموح بأكلها على ان تذبح في مجازر معتمدة تحت ظروف الممارسات الصحية الجيدة .

### ٥. التعبئة والبيانات

١/٥ اللانشون المطهى (الثلاجة) فى عبوات مناسبة مصرح باستخدامها ويحفظ فى الثلاجات ( على درجة حرارة ٤-١ س ) .

ويعبأ اللانشون نصف الجاف فى عبوات مناسبة مصرح باستخدامها ويحفظ فى مكان نظيف مظلل جيدا التهوية .

بينما يعلب اللانشون المعبأ فى علب صفيح مناسبة .

٢/٥ مع مراعاة ما ورد بالموصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" يدون على العبوات البيانات التالية باللغة العربية بخط واضح غير قابل للمحو وبمادة ثابتة اللون وبطريقة تمنع تلوث المنتج بأحبار لطباعة ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى بالإضافة الى اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٢/٢/٥ اسم الصنف ونوع اللحم .

٣/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا :

• نسبة الدهن

• نسبة البروتين الكلى

• المواد الحافظة و المضافة فى حالة اضافتها .



٤/٢/٥	تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (يوم / شهر / سنة) .
٥/٢/٥	شروط الحفظ والتداول وعبارة ( يحفظ اللانشون المعبأ فى الثلاجة على درجة حرارة ١-٤°س ) .
٦/٢/٥	الوزن الصافى .
٧/٢/٥	عبارة ( صنع فى مصر ) فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد .

### ٦. طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار للحوم ومنتجاتها".

### ٧. المصطلحات الفنية

packed luncheon meat	لحم اللانشون المعبأ
canned luncheon meat	لحم اللانشون المعلب



## الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- المركز القومى للبحوث
- مديرية الطب البيطرى - محافظة الجيزة
- كلية الطب البيطرى - جامعة القاهرة
- كلية الطب البيطرى - جامعة بنها
- المعامل المركزية - وزارة الصحة
- كلية الزراعة - جامعة القاهرة
- شركة حلوان اخوان
- شركة بيفى للحوم
- شركة فرج الله
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية
- مصلحة الرقابة الصناعية
- غرفة الصناعات الغذائية
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- وزارة التموين



## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.
- ٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.
- ٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
  - إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
  - التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
  - الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
  - تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
  - تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.
- تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشترطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.
- ٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.
- ٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.
- ٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.
- ٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيماوية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.
- ٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكاوىهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.
- ٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



**ES: : 1114 - 1991**

**Codex: 89-1981(Rev.1-1991)**

## **LUNCHEON MEAT**

ICS : 67.120.10

---

**Arab Republic of Egypt  
Egyptian Organization for Standardization and Quality**