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 1472 (2005) (Arabic): CANNED SALMON FISH

BLANK PAGE

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٤٧٢/ ٢٠٠٥

سمك السالمون المعلب

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 إليكترونية 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 : ٢٨٤٠٠٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٤٧٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " سمك السالمون المعلب " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٥ متماثلة فنيا مع تعديل مع المواصفة الدولية كودكس رقم ٣-١٩٨١ مراجعة ٢/ ١٩٩٥ ، طبقا للملحق أ.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١/٣ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها

سمك السالمون المعلب

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بسمك السالمون المعلب وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

٢/ ١ المنتج :
هو ناتج حفظ لحم أسماك السالمون من الأصناف الصالحة للتعليب بعد إعداده وتجهيزه وتعبئته مع وسط تعبئة مناسب فى أية عبوات معدنية مناسبة محكمة القفل ثم معاملتها حرارياً بغرض الحفظ ومنع الفساد .

٢/ ٢ الأصناف المستعملة فى التعليب :

- salmo salar
- oncorhynchus nerka
- oncorhynchus kisutch
- oncorhynchus tschawytscha
- oncorhynchus gorbuscha
- oncorhynchus keta
- oncorhynchus masou

٢/ ٣ العملية التصنيعية :
يعبأ المنتج فى عبوات محكمة القفل ثم معاملته حرارياً معاملة كافية تضمن تعقيمه تجارياً .

٢/ ٤ أشكال التعبئة :

٢/ ٤/ ١ التعبئة المنتظمة :
وتمثل أجزاء لمقاطع عرضيه من السمك معبأة بصورة عمودية فى العلب .

٢/ ٤/ ٢ سالمون خالى من العظام والقشور :
ويتكون من مقاطع منتظمة للسالمون المعلب المنزوع منه الجلد والسلسلة الظهرية.

٢/ ٥ قطع السالمون :
وتشمل أجزاء صغيرة من لحم السالمون .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون جميع الخامات الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصـفات القياسية الخاصة بها.

٣/ ٢ تكون الأسماك منزوعة الرأس والزعانف والذيل والأحشاء ومغسولة جيداً بالماء النقى لإزالة جميع أثار الفضلات.

٣/ ٣ تكون الوحدات السمكية من نفس الصنف ومتجانسة الحجم والطول منتظمة الرص فى العبوة الواحدة.

٣/ ٤ يكون المنتج النهائى خاليا من التسلخات فى الأشكال غير منزوعة الجلد .

٣/ ٥ يكون الضغط داخل العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبياً .

٣/ ٦ لايقل الوزن المصفى للحم فى المنتج النهائى عـن ٧٠ ٪ من الوزن الصافى .

٣/ ٧ لا يسمح بأية مواد مضافة فى هذا المنتج .

٣/ ٨ يكون المنتج خالياً من البكتريا الممرضة وسمومها.

٣/ ٩ يكون المنتج خالياً من البكتريا اللاهوائية المنتجة لغاز كبريتيد الهيدروجين .

٣/ ١٠ يكون المنتج خالياً من بكتريا كلوستريد يم بتيولينم وسمومها .

٣/ ١١ لا تزيد نسبة القواعد الكلية النيتروجينية الطيارة على ٤٠ مجم/١٠٠جم مقدرة كنيتروجين من العينة على الاتزيد هذه النسبة فى الاسماك الخام (كخام وسيطة) على ٢٠ مجم/١٠٠جم من العينه

٣/ ١٢ لا يزيد متوسط كمية الهستامين فى العينات المختبرة من المنتج النهائى على ١٠مجم/ ١٠٠جم من المنتج النهائى بشرط إلا تحتوى أى وحدة من العينة على أكثر من ٢٠ مجم / ١٠٠ مجم من لحم السمك ٠

٣/ ١٣ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفة القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

٣/ ١٤ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٥ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات ٠

٣/ ١٦ تعتبر العينة معيبة فى حالة تجاوز عيب أو أكثر من العيوب المذكورة الحدود المسموح بها فى البند ٧/٤ .

٣/ ١٧ يتم تحديد قبول أو رفض العينة المعيبة طبقاً للمعايير المذكورة بمواصفات الكودكس رقم ١٩٦٩/٢٣٣ " خطط سحب العينات للاغذية المعبأة "٠

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون وسط التعبئة أحد زيوت الطعام أو محلول ملحى ويجوز استخدام زيت السالمون كوسط للتعبئة على أن يكون صالحاً للاستهلاك الأدمى ويكون وسط التعبئة ذا لون طبيعى وقوام مميز للصنف .

٤/ ٢ يجوز إعداد المنتج من أسماك طازجة أو مجمدة أو مدخنة على أن تكون صالحة للاستهلاك الأدمى.

٤/ ٣ رقم الاس الهيدروجينى pH فى المنتج فى حدود ٦,٧ .

٤/ ٤ يستخدم ملح الطعام طبقاً لممارسات التصنيع الجيد .

٤/ ٥ حجم المحتويات ٩٥٪ من السعة المائية للعبوة .

٤/ ٦ نسبة المحلول المتكون فى المنتج في حدود ١٠٪ من الوزن الصافى عند استخدام الزيت فقط كوسط للتعبئة .

٤/ ٧ العيوب

٤/ ٧/ ١ المواد الغريبة :
وجود أى مواد غير الأسماك فى وحدة العينة باستثناء مواد التعبئة والتغليف ولا تؤثر على الصحة العامة وتوجد بكميات أو بنسب يمكن ملاحظاتها أو قياسها وتدل على عدم توافقه مع الممارسات الصحية الجيدة وشروط الإنتاج الجيد .

٤/ ٧/ ٢ الرائحة والنكهة :
وجود أى روائح أو نكهة غير مقبولة فى وحدة العينة تدل على حدوث فساد أو تزنخ أو رائحة علف .

٤/ ٧/ ٣ القوام :
وجود لحم متهتك أو متيبس (خشن) أو متفتل بنسب تزيد على ٥٪ من الوزن المصفى .

٤/ ٧/ ٤ تغير اللون :
تغير لون اللحم نتيجة فساد أو تزنخ أو بقع كبيرة سوداء بنسب تزيد على ٥٪ من الوزن المصفى .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الادمى على الا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .والمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية .

٥/ ٢/ ١ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

٥/ ٢/ ٢ إسم الصنف ونوع السمك .

٥/ ٢/ ٣ الوزن الصافى لمحتويات العبوة .

٥/ ٢/ ٤ الوزن المصفى .

٥/ ٢/ ٥ بيان بالمكونات .

٥/ ٢/ ٦ وسط وشكل التعبئة .

٥/ ٢/ ٧ رقم التشغيلة تكتب بالارقام أو بالحروف أو بالاثنين معا وقد تكتب باللغة الانجليزية فقط

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفة القياسية رقم ٢٧٦٠ " الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الأسماك ومنتجاتها الجزء الثانى : الأسماك المعلبة " .

٦/ ٢ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة الخاصة بها والتى تصدرها الهيئة .

٧- المصطلحات الفنية

ميكروب كلوستريديم بيتولينم ..... *Clostriduim botulinum*

٨- المراجع

1- Codex Standard No3-1981., Rev,2-1995.
Canned pacific salmon
-Codex alimentarius commission
2- Egan, s kirk, Sayer 1981.
Pearson, s Chemical Analysis of food 8th edition
Churchill livingston
Edinburgh london melbourne and New York.

الجهات التي اشتركت في وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ /١) والخاصة بالأسماك ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- معامل وزارة الصحة
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- مصلحة الكيمياء
- المركز القومي للبحوث
- شركة أدفينا للأغذية المحفوظة
- شركة القناة للأغذية المحفوظة
- هيئة الرقابة علي الصادرات والواردات
- المعهد القومي لعلوم البحار والمصايد
- د. محمود جمعة أحمد مدير عام مصلحة الكيمياء سابقا
- الغرفة التجارية بالإسكندرية
- معهد التغذية
- كلية الزراعة – جامعة الزقازيق
- الهيئة العامة للتصنيع
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية
- وزارة التموين
- غرفة الصناعات الغذائية
- الشركة المصرية لتسويق الاسماك
- شركة مصر اسوان لصيد وتصنيع الاسماك

ملحق (أ)

سمك السالمون المعلب

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المضافة فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٦/٣	لايقل الوزن المصفى للحم فى المنتج النهائى عن ٧٠ ٪ من الوزن الصافى	لمنع الغش والتدليس
		١١/٣	لاتزيد نسبة القواعد الكلية النتروجينية الطيارة على ٤٠ مجم/١٠٠ جم مقدرة كنتروجين من العينة على ألا تزيد هذه النسبة فى الاسماك الخام (كخامة وسيطة) على ٢٠ مجم/١٠٠ جم من العينة	بند خاص بالتحلل ويمس صحة المستهلك وسلامة وجودة المنتج
		٦/٤	نسبة المحلول المتكون فى المنتج في حدود ١٠ ٪ من الوزن الصافى عند استخدام الزيت فقط كوسط للتعبئة	يدل جودة التصنيع وجودة الخامات المستخدمة

﴿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 واشتراطات 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 الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم 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

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1472 / 2005

CANNED SALMON FISH

ICS : 67.120.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality