



# *Arab Republic of Egypt*

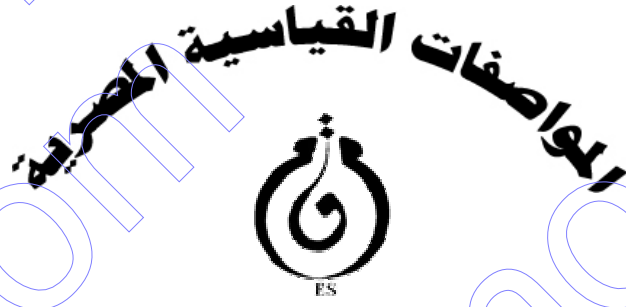
## 👉 EDICT OF GOVERNMENT 👈

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 4177 (2005) (Arabic): MEAT AND MEAT PRODUCTS SALAMI

BLANK PAGE





م ق م : ٤١٧٧ / ٢٠٠٥

اللحوم ومنتجاتها - السلامى

---

جمهورية مصر العربية  
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

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 :



مقدمة

م.ق.م ٢٠٠٥ / ٤١٧٧ الخاصة بـ "اللحوم ومنتجاتها السلامى " تلغى وتحل محل آخر  
إصدار لها عام ٢٠٠٣

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

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



## اللحوم ومنتجاتها السلامى

### ١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمنتج السلامى

### ٢- التعاريف

السلامى : هو ناتج خلط اللحم المفروم لأحد انواع ( ابقار- جاموس - الضأن- الجمال) مع المواد المضافة والمائلة المصرح بها صحيا والمعبأ فى أغلفة غذائية مصرح بها غذائيا والمطهى طبقا لاصول الصناعة الجيدة بحيث يعطى الطعم المميز لة .

ويحفظ المنتج النهائى فى عبوات مناسبة مبردا على درجة حرارة من ( ١ - ٤ ) °س أو جافا عند درجة حرارة لاتزيد على ٢٥ °س

### ٣- الاشتراطات الاساسية

١ / ٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايلى :

١ / ١ / ٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الاوبئة والاشعاع

٢ / ١ / ٣ يثبت بفحصها بيظريا قبل الذبح وبعده خلوها من الامراض المعدية وأطوارها وافرازاتها.

٣ / ١ / ٣ يتم ذبحها طبقا للشريعة الاسلامية وتامة الادماء

٢ / ٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج :

١ / ٢ / ٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للاشتراطات المبينة فى بند ١/٤

٢ / ٢ / ٣ خلوها من علامات الفساد والتلف

٣ / ٢ / ٣ خلوها من ( الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة - والتجمعات

الدموية وبقايا الشعر والجلد )



٣ / ٢ / ٤ تكون بقايا الهرمونات والعقاقير البيطرية وبقايا المضادات الحيوية فى الحدود المسموح بها دوليا وطبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن.

٣ / ٢ / ٥ تكون بقايا المبيدات فى الحدود المسموح بها دوليا وطبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

٣ / ٢ / ٦ تكون اللحوم خالية من القاذورات والمواد الغريبة

٣ / ٢ / ٧ خلوها من المخطم والاذن والشفة والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والامعاء والمرىء والمثانة .

٣ / ٢ / ٨ خلوها من لحم ودهن الخنزير

٣ / ٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاي من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٤/٣ لاتزيد فترة صلاحية المنتج المعبأ (المبرد او الجاف) على ثلاث شهور من تاريخ الانتاج ، على ألتجاوز صلاحية المنتج صلاحية اللحم المعد منه .

٥/٣ لاتزيد نسبة حمض الاسكوريك أو أحد أملاحه على ٥٠٠ مجم/كجم محسوبة كحمض اسكوريك .

٦ / ٣ لاتزيد نسبة أملاح الفوسفات على ٠,٣% مقدره كخامس اكسيد فوسفور .

٣ / ٧ لاتزيد نسبة الجلوكونولتالاكتون على ٣٠٠٠ جزء / المليون .

٣ / ٨ لاتزيد نسبة حمض الثيوباربيتورك على ٠,٩مجم مالونالدهيد/كجم من العينة مقدره كمالونالدهيد

٣ / ٩ لايزيد العد الكلى الميكروبي على ١٠<sup>٤</sup> خلية/جم .

٣ / ١٠ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠<sup>٢</sup> خلية/جم .

٣ / ١١ يكون المنتج خاليا من المكورات العنقودية الذهبية ( الموجبة لاختبار تجمع بلازما الدم )

٣ / ١٢ يكون المنتج خاليا من ميكروب الكلوستريديوم بيرفيرنجس .





- ١٣ / ٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الاشيرشياكولاي .
- ١٤ / ٣ يكون المنتج خاليا من ميكروبات السالمونيلا والشجيبلا في ٢٥ جرام .
- ١٥ / ٣ لايزيد العد الكلى للبكتريا اللاهوائية على ١٠<sup>٢</sup> خلية/ جم .
- ١٦ / ٣ يكون المنتج خاليا من النيمات الفطرية الظاهرة وسمومها .
- ١٧ / ٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه
- ١٨ / ٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية" .

#### ٤- المعايير الوصفية

- ١/٤ يجوز استخدام مصادر البروتين النباتى المصرح بها فى خلطة المنتج على أن يدون ذلك صراحة على العبوة .
- ٢/٤ لايجوز خلط أكثر من نوع لحوم فى المنتج الواحد على ان يسمى المنتج باسم نوع اللحم المصنوع منه .
- ٣/٤ يراعى فى المنتج النهائى ان يكون محتفظا بالخواص الطبيعية المميزه للمنتج
- ٤/٤ يجوز معاملة المنتج بالتدخين طبقا للطرق السليمة المصرح بها صحيا
- ٥/٤ نسبة الرطوبة فى حدود ٦٥٪ فى المنتج المبرد ، فى حدود ٥٥٪ فى المنتج الجاف
- ٦/٤ نسبة المواد المائئة المضافة الكلية فى حدود ١٠٪ مقدره ككربوهيدرات .
- ٧/٤ خلو اللحم المعد منها المنتج من الروائح الكريهة أو من الروائح غير الطبيعية .
- ٨/٤ نسبة الدهن فى حدود ٢٠٪ فى المنتج المبرد ، فى حدود ٢٥٪ فى المنتج الجاف .
- ٩/٤ نسبة البروتين الكلى فى حدود ١٥٪ .
- ١٠/٤ نسبة اللحم الاحمر فى حدود ٦٠٪ .
- ١١/٤ يتم حفظ وتداول المنتج المبرد عند درجات حرارة من ١ - ٤° س والمنتج الجاف عند درجة حرارة لا تزيد على ٢٥° س .





١٢/٤ نسبة الرماد الكلى فى حدود ٣٥٪.

#### ٥- العبوات والبيانات

١ / ٥ يجب أن المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن

٢ / ٥ مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ١٥٤٦ بيانات بطاقات المواد الغذائية يدون على العبوة من الخارج البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أو الطمس باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية .

١ / ٢ / ٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٢ / ٢ / ٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً وتشمل :

[ نسبة الدهن ، ، المواد الحافظة والمضافة فى حالة اضافتها ، نسبة البروتين الكلى ]

٣ / ٢ / ٥ نوع اللحم المستخدم واسم الصنف

٤ / ٢ / ٥ تاريخ الانتاج وانتهاء الصلاحية

٥ / ٢ / ٥ الوزن الصافى

٦ / ٢ / ٥ شروط التخزين والحفظ والتداول

٧ / ٢ / ٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ للمنتج المستورد واسم المستورد وعنوانه .

#### ٦- طرق الفحص والاختبار

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



## ٧- المراجع

Richtwerte der fleischtechnologie ver lagshous sponholz

Frankfurt ( 1975 )

الجهات التي اشتركت في وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- كلية الزراعة - جامعة القاهرة
- شركة فرج الله
- شركة المهندس الوطنية لصناعة اللحوم
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مصلحة الرقابة الصناعية
- شركة حلوانى اخوان
- وزارة التموين
- المعامل المركزية بوزارة الصحة
- مصلحة الكيمياء
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية



## الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

- 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.
  - التفيتش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
  - الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة للمنتجات 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 شكاوهم 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: 4177 / 2005**

**MEAT AND MEAT PRODUCTS**  
**SALAMI**

ICS : 67.120.10

---

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