

المواصفة الخاصة بالزعنفيات سريعة التجميد غير منزوعة أو منزوعة الأحشاء

CODEX-STAN 36-1981

1- النطاق

تطبق المواصفة الحالية على الزعنفيات سريعة التجميد، غير منزوعة أو منزوعة الأحشاء¹.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

الزعنفيات المجمدة المناسبة للاستهلاك البشري، برأسها أو منزوعة الرأس، حيث من الممكن نزع أحشائها أو الأعضاء الأخرى بالكامل أو جزئياً.

2-2 تحديد العملية

ينبغي خضوع المنتج، بعد أي عملية تحضير مناسبة، إلى عملية التجميد مع تلبية الشروط المنصوص عليها أسفله. ينبغي إجراء عملية التجميد في المعدات المناسبة بحيث يتم تجاوز نطاق درجة حرارة البلورة القصوى بسرعة. لا تعتبر عملية التجميد السريع تامة ما لم تكن درجة حرارة المنتج قد وصلت إلى أقل من 18- درجة مئوية أو درجة أكثر برودة في المركز الحراري بعد التثبيت الحراري. ينبغي حفظ المنتج مجمداً في العمق للحفاظ على جودته أثناء النقل والتخزين والتوزيع. يسمح بإعادة التعبئة الصناعية للمنتجات سريعة التجميد في ظروف مراقبة مما يحفظ جودتها وتكون متبوعة بإعادة تطبيق التجميد السريع.

يجب أن تتم عملية معالجة الزعنفيات سريعة التجميد وتعبئتها بحيث تحد هذه العملية من التحف والأكسدة.

3-2 العرض

يتعين السماح بكل عرض للمنتج بشرط:

أن يستوفي جميع متطلبات هذه المواصفة،

أن يتم وصفه بالطريقة المناسبة فوق بطاقة الوسم قصد تجنب إرباك المستهلك أو تضليله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 السمك

¹ لا تطبق على الأسماك المجمدة في المحلول الملحي والمعدة لمزيد التصنيع.

ينبغي تحضير الزعنفيات سريعة التجمد من أنواع الأسماك السليمة ذات جودة مناسبة للبيع الطازج والموجه للاستهلاك البشري.

2-3 التزجيج

إذا تم تزجيج المنتج، يجب أن تكون المياه المستخدمة للتزجيج أو لإعداد محلول التزجيج ذات نوعية صالحة للشرب أو أن تكون من مياه البحر النظيفة. المياه الصالحة للشرب هي المياه العذبة الصالحة للاستهلاك البشري. ويجب ألا تقل معايير مياه الشرب عن تلك الواردة في الطبعة الأخيرة من "المبادئ التوجيهية الدولية لنوعية مياه الشرب" الصادرة عن منظمة الصحة العالمية. مياه البحر النظيفة هي مياه البحر التي تفي بنفس المعايير الميكروبيولوجية مثلها مثل المياه الصالحة للشرب وتكون خالية من المواد المرفوضة.

3-3 المكونات الأخرى

ينبغي أن تكون المكونات الأخرى ذات جودة غذائية وأن تتطابق مع جميع مواصفات الدستور الغذائي المعمول بها.

4-3 التحلل

ينبغي على المنتجات ألا تحتوي على أكثر من 10 ملغ/100 غ من الهيستامين بالإستناد إلى متوسط وحدة العينة التي تم اختبارها. لا ينطبق هذا الشرط إلا على أنواع الرنكات والأستمرينات وسمك طويل المنقار والسمكة الترقاء وعائلات سمكة الحصان (العنقلوس).

5-3 المنتج النهائي

ينبغي على المنتجات أن تستوفي متطلبات هذه المواصفة عند فحص الدفعات طبقاً للقسم 9 وأن تستوفي الأحكام المنصوص عليها في القسم 8. ينبغي فحص المنتج طبقاً للطرق المنصوص عليها في القسم 7.

4- المضافات الغذائية

إن مضادات الأكسدة المستخدمة بالتماشي مع الجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) ضمن فئة الأغذية 09-2-1 (الأسماك المجمدة وشرائح السمك والمنتجات السمكية، بما فيها الرخويات والقشريات وشوكيات الجلد) وفئات الأغذية الرئيسية التي تتبع لها، مقبولة الاستخدام في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة

5- النظافة

1-5 يوصى بتحضير المنتج الذي تغطيه أحكام المدونة الحالية ومناولته وفقاً للأقسام المعنية في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CAC/RCP 52-2003) وغيرها من مدونات الدستور الغذائي ذات الصلة المعنية بالممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

2-5 ينبغي أن يُطابق المنتج كل معيار من المعايير الميكروبيولوجية الموضوعة بالتوافق مع المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الغذاء (CAC/GL 21 - 1997).

3-5 عند اختياره باستخدام الطرق المناسبة لأخذ العينات والفحص كما تم تحديدها مسبقا من طرف هيئة الدستور الغذائي، ينبغي على المنتج أن:

- (1) يكون خاليا من الكائنات الدقيقة أو المواد الناتجة عنها بكميات قد تشكل خطرا على الصحة بكميات يمكن أن تشكل خطرا على الصحة وفقا للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي،
- (2) تخلو جميع وحدات عيناته من الهستامين بقدر يتجاوز 20 ملغ/100 غ. لا ينطبق هذا الشرط إلا على أنواع الرنكات والأستمريرات وسمك طويل المنقار والسمكة الزرقاء وعائلات سمكة الحصان (العنقلوس)،
- (3) لا يحتوي على أي مواد أخرى بكميات يمكن أن تشكل خطرا على الصحة وفقا للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

6- التوسيم

علاوة على تلك الواردة في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985)، تطبق الأحكام الخاصة التالية:

1-6 اسم الغذاء

1-1-6 بالإضافة إلى الاسم المعتاد أو الشائع للصنف، ينبغي على بطاقة الوسم، في حالة الأسماك منزوعة الأحشاء، أن تحتوي على مصطلحات تتضمن إشارة بأن السمكة تم نزع أحشائها أو كانت معروضة "بالرأس" أو "منزوعة الرأس". إذا تم تزجيج المنتج بماء البحر، ينبغي تقديم تصريح بذلك.

ينبغي على مصطلح "سريع التجمد" أن يظهر على بطاقة الوسم، غير أن مصطلح "مجمّد" قد يستعمل في بعض البلدان بشكل شائع لوصف المنتج المصنع طبقا للفقرة الفرعية 2.2 من هذه المدونة.

ينبغي على بطاقة الوسم أن تنص على ضرورة حفظ جودة المنتج أثناء النقل والتخزين والتوزيع.

2-6 المحتوى الصافي (منتجات ملمعة)

في حال تزجيج الغذاء ينبغي أن يُستثنى التزجيج من تصريح وزن الغذاء الصافي.

3-6 تعليمات التخزين

ينبغي على بطاقة الوسم أن تحتوي على مصطلحات تشير إلى ضرورة تخزين المنتج في درجة حرارة تقل عن 18- درجة مئوية أو أبرد.

4-6 توسيم الحاويات غير المعدة للبيع بالتجزئة

ينبغي تحديد المعلومات الواردة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، باستثناء اسم الغذاء، معرف الدفعة، والاسم والعنوان، بالإضافة إلى تعليمات التخزين التي ينبغي أن تظهر دائماً على الحاوية. ومع ذلك، يمكن استبدال معرف الدفعة، والاسم والعنوان بعلامة تعريفية، شريطة أن تكون هذه العلامة قابلة لتحديد لها بوضوح في الوثائق المرافقة.

7- أخذ العينات والفحص والتحليل

1-7 أخذ العينات

(1) ينبغي أن يتم أخذ العينات من الدفعات لإجراء الفحوصات على المنتجات، كما تم وصفها في القسم 3.5، بالتوافق مع خطة أخذ العينات المناسبة التي تتسم بمستوى جودة مقبول (AQL) قدره 6.5. وحدة العينة هي سمكة فردية أو حاوية أولية.

(2) يتم أخذ العينات من الدفعات لفحص الوزن الصافي وفقاً لخطة معاينة مناسبة تلي المعايير التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

2-7 الفحوصات الحسية والفيزيائية

ينبغي أن يقوم أشخاص خاضعون لتدريبات متعلقة بإجراء الفحوصات الحسية والفيزيائية بتقييم العينات المأخوذة بغرض انجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقاً للإجراءات المنصوص عليها في القسم 7.3 إلى حدود القسم 7.5 والمرفق أ ووفقاً "للخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات انجاز التقييم الحسي للأسماء والمخار في المختبرات" (CAC/GL 31-1999).

3-7 تحديد الوزن الصافي

1-3-7 تحديد الوزن الصافي للمنتجات بدون تزييج.

ينبغي تحديد الوزن الصافي (مع استثناء مواد التعبئة) لكل وحدة عينة تمثل الدفعة في حالتها المتجمدة.

2-3-7 تحديد الوزن الصافي للمنتجات المغطاة بالتزييج.

(قيد الإنجاز).

4-7 إذابة الثلج

(قيد الإنجاز).

5-7 تحديد الظروف الجيلاتينية

بحسب طرق رابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين - "الرطوبة في اللحوم ومنتجات اللحوم، إعداد إجراء أخذ العينات"، 883.18 و "الرطوبة في اللحم" (الطريقة أ)، 950.46، رابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين 1990.

6-7 طرق الطبخ

تستند الإجراءات التالية على تسخين المنتج إلى درجة حرارة داخلية بين 65-70 درجة مئوية. ينبغي عدم الإفراط في طهي المنتج. تختلف أوقات الطهي وفقا لحجم المنتج ودرجات الحرارة المستخدمة. ينبغي تحديد الأوقات الدقيقة وشروط طبخ المنتج استنادا إلى تجارب مسبقة.

إجراءات التحمير: لف المنتج في رقائق الألومنيوم ووضعه بالتساوي على ورقة الكعك مسطحة أو مقالات حاوية ومسطحة.

إجراء الطهي بالبخار: لف المنتج في رقائق الألومنيوم ووضعه على رف سلكي معلق فوق ماء مغلي داخل حاوية مغطاة.

إجراء التغليف في الكيس: وضع المنتج في كيس من نوع الفيلم قابل للغليان وختمه. وضع كيس في مياه مغلية وطهي المنتج.

إجراء الطهي في المايكروويف: قم بإدخال المنتج في حاوية مناسبة للطهي في الميكروويف. إذا تم استخدام الأكياس البلاستيكية، تحقق من عدم نقل أي رائحة من الأكياس البلاستيكية. قم بالطبخ وفقا لمواصفات المعدات.

7-7 تحديد كمية الهيستامين

يجوز اعتماد الطرق التي تلي معايير الأداء الواردة أسفله:

الحد الأقصى (ML) (ملغ/100 غ)	النطاق الأدنى للاستعمال (ملغ/100 غ)	حد الكشف (LOD) (ملغ/100 غ)	حد التقدير الكمي (LOQ) (ملغ/100 غ)	معامل التباين (RSDR) (%)	الاسترجاع	الطرق القابلة للتطبيق التي تلي هذه المعايير
10 (المتوسط)	12-8	1	2	16.0	107-90	طرق اتحاد المحللين الكيميائيين المعتمدين (AOAC) 977.13، طرق لجنة الشمال الأوروبي لتحليل الأغذية (NMKL) 99, 2013 طرق لجنة الشمال الأوروبي لتحليل الأغذية (NMKL) 196, 2013

طرق اتحاد المحللين الكيميائيين المعتمدين (AOAC) 977.13 طرق لجنة الشمال الأوروبي لتحليل الأغذية (NMKL) 99, 2013 طرق لجنة الشمال الأوروبي لتحليل الأغذية 196, 2013	107-90	14.4	4	2	24-16	20 (كل وحدة)
---	--------	------	---	---	-------	-----------------

8- تحديد العيوب

تعتبر وحدة العينة المعيبة إذا أظهرت الخصائص المحددة أسفله:

1-8 الإنخفاض الحاد في الرطوبة

يُظهر أكثر من 10 % من مساحة السطح أو أكثر من 10 % من وزن السمك في وحدة العينة خسارة مفرطة في الرطوبة، فيظهر على السطح بوضوح كلون غير طبيعي أبيض أو أصفر، ما يحجب لون اللحم ويحترق الطبقات ما تحت السطح، ولا يمكن إزالتها بالكشط باستعمال السكين أو أية أداة حادة أخرى دون إلحاق ضرر معتبر في مظهر السمك.

2-8 المواد الغريبة

المادة الغريبة هي أي مادة غير مشتقة من السمك (بما في ذلك مواد التغليف) توجد في وحدة العينة ولا تشكل خطراً على صحة الإنسان، كما يمكن التعرف عليها بسهولة دون الحاجة إلى تكبيرها أو توجد بمستويات يتم تحديدها بأي طريقة من الطرق بما في ذلك التكبير، مما يدل على عدم التطابق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة.

3-8 الرائحة والنكهة

تأثر وحدة العينة بروائح أو نكهات متواصلة ومميزة ومرفوضة دالة على حدوث تحلل أو ترنّخ.

4-8 القوام

1-4-8 يشير انحلال قوام اللحم إلى حدوث تحلل في هيكل العضلة فتكون إسفنجية أو شبيهة بالعجينة، أو من خلال فصل اللحم عن العظام.

2-4-8 عيوب اللحم

وحدة عينة متأثرة بالحالة الجيلاتينية المفرطة للحم بالإضافة إلى الرطوبة التي تتجاوز 86% في أي سمكة فردية أو وحدة عينة ذات نسيج عجيني ناتج عن تفشي الطفيليات التي تؤثر على أكثر من 5% من وزن وحدة العينة.

5-8 شق البطن

وجود بطون متشققة في السمك غير منزوع الأحشاء، ما يشير إلى وجود تحلل.

9- مقبولة الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات المدونة الحالية:

- (1) إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعيبة وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، مقياس المقبولية (C) الخاص بالطريقة التحليلية التي تتسم بمستوى جودة مقبول (AQL) قدره 6.5،
- (2) إذا لم يقل متوسط الوزن الصافي الخاص بجميع وحدات العينات عن الوزن المصرح به، شريطة ألا يقل وزن أي عبوة عن 95 % من الوزن المصرح به،
- (3) وإذا لبت الدفعة المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الغذاء والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و 5 و 6.

المرفق "أ"

الفحص الحسي والفيزيائي

1. تحديد الوزن الصافي الكامل، وفقا للإجراءات المحددة في القسم 7.3 (إزالة الثلج حسب الاقتضاء).
2. فحص وحدة العينة المجمدة للكشف عن وجود الجفاف العميق عن طريق قياس المناطق أو حساب الحالات التي يمكن إزالتها بسكين أو أداة حادة أخرى. قياس إجمالي مساحة سطح وحدة العينة، وحساب النسبة المئوية المتضررة.
3. إذابة الثلج وفحص كل سمكة على حدة في وحدة العينة للكشف عن وجود مادة غريبة.
4. فحص كل سمكة باستخدام المعايير المفصلة في القسم 8. يتم فحص روائح اللحم عن طريق تمزيقها أو قطعها على طول الجزء الخلفي من الرقبة بحيث يمكن تقييم السطح المكشوف من اللحم.
5. في الحالات التي لا يمكن فيها اتخاذ قرار نهائي بشأن الرائحة أو القوام في حالة المنتج المذاب غير المطبوخ، يتم قطع جزء صغيرة من اللحم (حوالي 200 غ) من المنتج ويتم تأكيد الرائحة أو النكهة أو الملمس دون تأخير باستخدام إحدى طرق الطهي المحددة في القسم 7.5.
6. في الحالات التي لا يمكن فيها اتخاذ قرار نهائي بشأن الحالة الجيلاتينية في حالة المنتج المذاب غير المطبوخ، يتم تقسيم المواد المتنازع عليها من المنتج ويتم تأكيد الحالة الجيلاتينية بالطهي كما حدده القسم 7.6 أو باستخدام الإجراء المنصوص عليه في القسم 7.5 لتحديد ما إذا كانت نسبة الرطوبة الموجودة في أي سمكة تتجاوز 86%. إذا كان تقييم الطهي غير حاسم، ثم اعتماد الإجراء 7.5 واستخدامه للتحديد الدقيق لمحتوى الرطوبة.