

### قرار رقم ١٣٣

بموجب القرار رقم ١٣٣ تاريخ ١٦-٥-١٩٩٨  
تعتمد المواصفة رقم ١٩٦٣ الخاصة ب:  
تعيين محتوى الافلاتوكسين (ب) في اعلاف تغذية  
الحيوان  
مواصفة قياسية وطنية \*

### قرار رقم ١٣٤

بموجب القرار رقم ١٣٤ تاريخ ١٦-٥-١٩٩٨  
١ - تعتمد المواصفة رقم ١٩٦٤ الخاصة ب:  
الاسماك ومنتجاتها - المكريل المعب

مواصفة قياسية وطنية ، وتطبق الزاميا بعد ستة اشهر  
من تاريخ صدور هذا القرار \*

٢ - تسري احكام قانون قمع الغش والتدليس رقم  
١٥٨ لعام ١٩٦٠ في جميع الحالات المخالفة للمواصفة  
المذكورة في المادة ١ من هذا القرار ، وتقوم كل من وزارة  
الصناعة ووزارة التموين والتجارة الداخلية ووزارة  
الاقتصاد والتجارة الخارجية بمراقبة تطبيق هذه المواصفة  
كل فيما يخصه ووفقا للقوانين والانظمة النافذة \*

### الاسماك ومنتجاتها

### المكريل المعب

### ١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية السورية بالمكريل المعب  
وبالشروط العامة والشروط الصحية والتخزين والتعبئة  
وبطاقة البيان \*

### ٢ - التعاريف

المكريل وجاك الماكريل المعب :

منتج غذائي من نوع أو أكثر لجنس واحد من اسماك  
الماكريل المناسبة او الجاك مكريل المعبأة ، بعد تنظيفها

٣/٤ يحتوي المنتج على اسماك خالية من البقع السوداء وذات لون مميز للصنف المحضر منه المنتج وطريقة التجهيز ٤/٤ يكون المنتج محتفظا بالطعم والرائحة المميزة لنجنس المحضر منه المنتج ، ونوع وسط التعبئة ، خال من أي طعم او نكهة غير مرغوبة •

٥/٤ يكون المنتج خاليا من الرأس والخياشيم والذيل تماما (معدا المنتج المحضر من الاسماك الصغيرة التي يمكن ان يبقى الذيل بها) • كما يكون المنتج خاليا من الاحشاء (باستثناء المياض والغدد التناسلية الكلى) وفي حالة الجاك ماكريل يجب ان تنزع الحراشف الصلبة والزعنفة الصدرية بقدر الامكان •

٦/٤ يكون المنتج صالحا للاستهلاك الادمي وخاليا من المواد الضارة وعلامات الفساد •  
٧/٤ يكون المنتج خاليا من الشوائب والمواد الغريبة  
٧/٤ يكون المنتج خاليا من الشوائب والمواد الغريبة للنوع •

٩/٤ يكون قوام لحم السمك مميزا للصنف المحضر منه المنتج وخاليا من الصلابة والفتات وتكون العظام والحراشف والذبول والزعانف الصدرية في حالة تواجدها •

١٠/٤ لاتزيد نسبة السائل المنفصل من الاسماك على ١٠ في المائة من حجم الزيت عند استخدام الزيت كوسط تعبئة •

١١/٤ لاتزيد حموضة المحلول الملحي على ٢ر٠ في المائة مقدره كحمض ستريك عند استخدامه كوسط تعبئة

١٢/٤ لايزيد تركيز ملح الطعام في وسط التعبئة على ٢ في المائة من الوزن الصافي لمحتويات العلبة •

١٣/٤ تكون جميع المواد المستخدمة في صناعة الماكريل المعبأ مطابقة للمواصفات الخاصة بها •  
— ملح طعام (كلوريد الصوديوم) •  
— نشاء طعام •  
— توابل ، اعشاب ، خل •

وتجهيزها وتعبئتها في وسط مناسب في عبوات معدنية مناسبة محكمة القفل ومعالجتها بالحرارة لمنع فسادها •

MACKEREL  
Scombridae  
Scomber  
Rastrelliger

JACK MACKEREL  
Carangidae  
Trachurus  
Decapteruss

### ٣ — طريقة التجهيز

يتم تجهيز الماكريل المعبأ من اسماك الماكريل المنزوعة الرأس والخياشيم والذيل (معدا الاسماك الصغيرة ، حيث يمكن ان يكون الذيل عليها) ، المنزوعة الاحشاء (باستثناء المياض والغدد التناسلية والكلى) والحراشف والزعانف الصدرية الى الحد الممكن ، مزالة الاجزاء المتضررة والمصابة بخدوش او بقع الدم ، ومنظفة تماما ، والتي سبق طبخها او قليها او التي تكون غير مطبوخة او غير مقلية ، مدخنة او غير مدخنة •

### ٤ — الشروط العامة

يجب ان يتوفر في الماكريل مايلى :

١/٤ يكون المنتج محضرا من اسماك طازجة او مجمدة سليمة وتظيفة او مدخنة او محمرة ، وتتميز بتماسك الانسجة وبريق العينين ، وخلو الجسم من المواد المخاطية والنجروح أو الكدمات والروائح غير المقبولة ، وذات نوعية صالحة للاستهلاك الادمي •

٢/٤ لا يقل الوزن المصفى للحجم الماكريل في العلبة عن القيم التالية :

٧٠ في المائة من السعة المائبة للعلبة (للماكريل المعبأ في زيت) •

٦٠ في المائة بالوزن من السعة المائبة للعلبة (للماكريل المعبأ في مرق الماكريل او في محلول ملحي او في خليط من زيت مع مرق الماكريل) ،

٥٠ في المائة بالوزن مع السعة المائبة للعلبة (للماكريل المعبأ في صلصة او اي وسط تعبئة آخر) •

## ٦ - الملوثات

لا تزيد نسبة العناصر المعدنية التالية على الحدود الميئة أدناه :

العنصر	الحد الاعلى مغ/كغ
الزرنخ	١٠
الرصاص	٥٠
النحاس	١٠٠
الزنك	٥٠٠
القصدير	١٥٠٠
الزئبق	٠٥

— يجب ألا تزيد حدود المستويات الاشعاعية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها والتي تحددها السلطات الخاصة بذلك .

## ٧ - الشروط الصحية

١/٧ يكون تصنيع المنتج وفقا للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية السورية الخاصة بالقواعد العامة لصحة الغذاء رقم ( ١٩٨٩/٧٤٣ ) .

٢/٧ يكون المنتج خاليا من الكائنات الحية المجهرية المسببة للمرض والضارة والسوم الناتجة عنها أو عن أي مصدر آخر يجعلها ضارة بالصحة .

وفي حالة المنتجات التي يزيد تركيز الرقم الهيدروجيني فيها على ( ٤٦ ) يجب أن تكون المعالجة الحرارية كافية لقتل بكتريا الكلوستيريديم وجراثيمها على ألا يزيد على ( ٦٧ ) .

## ٨ - التعبئة

١/٨ أوساط التعبئة : يعبأ المنتج مع أحد أوساط التعبئة التالية :

- ١/١/٨ مرق الماكريل .
- ٢/١/٨ محلول ملحي أو ماء صالح لشرب .
- ٣/١/٨ زيت من الزيوت المعدة للطعام .

خضر وفواكه لغرض زخرفة المنتج واعطائه النكهة فقط .

على ان تكون هذه المواد صالحة للاستهلاك الادمي وخالية من أي طعم أو نكهة غير عادية .

## ٥ - المضافات الغذائية :

١/٥ يجوز ان يحتوي المنتج على المواد التالية بالحدود الميئة أدناه :

١/١/٥ - مواد مغلظة للقوام تضاف لوسط التعبئة فقط بحيث لا تزيد في مجموعها على ٢٠ غ/كغ .

المادة الحد الاعلى في المنتج النهائي غ/كغ

٢٥٥ صوديوم كاربوكسي ميثيل السليلوز

٢٥٥ بكتين

نشويات معدنة

آغار آغار

الكراجينان (طحلب بحري)

٢٥ منفردة او مجتمعة

ضمغ الجوار

صمغ الخروب

أحماض الاليجنيك وأملاحها

للسوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم

٢/١/٥ - مواد محمضة :

حمض الستريك - طبقا للاتاج الجيد

حمض الخليك

حمض الكتيك

٣/١/٥ - منكهات طبيعية :

زيوت نوابل

مستخلصات نوابل - طبقا للاتاج الجيد

٤/١/٥ - نكهات التدخين :

محاليل الدخان الطبيعية ومستخلصاتها - طبقا للاتاج

الجيد

٣/٣/٨ لا تزيد نسبة مساحة الجزء الداكن من معدن العلبة على (١٠) في المائة من مجموع السطح الداخلي \*  
٤/٣/٨ يكون الضغط داخل العبء أقل من الضغط الجوي عند درجة حرارة الغرفة \*

٩ - النقل والتخزين

يراعى عند النقل والتخزين الآتي :

١/٩ ان تكون وسائل النقل صالحة لحماية المنتج من التلف \*  
٢/٩ أن يتم تخزين المنتج في مخازن نظيفة جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث \*  
٣/٩ تحفظ العبوات عند درجة حرارة لا تزيد عن (٢٥°س) \*

١٠ - الاعتيان

يتم اخذ العينة من الدفعة بغرض فحص المنتج حسب المواصفة القياسية الصادرة عن  
CAC/RM 42 - 1969 FAO/WHO

١١ - طرق التحليل والاختبار

كما هو وارد في المواصفة رقم (١٤١) عام ١٩٨١ الخاصة بالسردين ونواتج السردين المماثلة المعلبة \*

١٢ - بطاقة البيان

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية السورية رقم (١٩٧٧/٧٥) الخاصة بـ ( بطاقات المواد الغذائية المعلبة والمعلبة ) يجب ان يكتب على العلبة البيانات الايضاحية التالية :

١/٩ اسم المنتج \*  
٢/٩ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت ويجوز كتابة اسم المستورد \*  
٣/٩ قائمة المكونات مرتبة تنازلياً حسب نسبتها \*

٤/١/٨ زيت من الزيوت المعدة للطعام مع مرق الماكريل \*  
٥/١/٨ صلصة \*

٦/١/٨ مرق تخليل السمك \*  
٧/١/٨ توابل ومرق حريف \*  
٢/٨ أشكال التعبئة : تبعاً اسماك الماكريل في اشكال التعبئة التالية :

١/٢/٨ كاملة مجهزة :

تكون فيها الاسماك المعبأة منزوعة الاحشاء والرؤوس والذبول ( ماعدا الاسماك الصغيرة الحجم فيمكن ان تحتوي على الذبول ) ويجب ان تكون خالية من الاجزاء المنفردة عدا الجزء المضاف لاكمال تعبئة العبوة \*

٢/٢/٨ شرائح :

شرائح سمك رقيقة بالعظم او بدونه \*

٣/٢/٨ قطع :

قطع صغيرة او كبيرة مع او بدون الجلد والعظم \*

٤/٢/٨ مفرومة - مفتتة - او مطحونة :

اسماك مفرومة لا تحتوي على الجلد او العظم ولا يكون

قوامها متعجنًا \*

٣/٨ العبوات :

يجب ان يتوفر في العبء المستخدمة لتعبئة الماكريل

ما يلي :

١/٣/٨ تصنع من علب معدنية مناسبة صحية مطلية

من الداخل : بمادة أناميل C أو أي مادة أخرى

بها نفس الخصائص بحيث لا تضفي على المنتج أية رائحة

أو طعم غريبين ولا تتشقق أثناء عملية التصنيع والتخزين

للمنتج ولا تتفاعل مع وسط التعبئة او المنتج \*

٢/٣/٨ تكون خالية من العيوب الميكانيكية

والتنفيس والصدأ والتآكل \*

بكتريا الكلو ستريديوم - توابل - احماض الاليجنيك  
حراشف - سخه اص حسيه - زعائف صدرية - سعة مائية  
شرائح - صوديوم كاربوكسي ميثيل السليلوز - صمغ  
الجوار - صمغ الخروب - قطع - قطع صغيرق  
كراجينان - محلول ملحي - مجالل الدخان الطبيعية -  
مرق ماكريل - مرق تظليل - ماكريل معلب - موا:  
مغلظة للقوام - نشويات معدلة \*

١٤ - المراجع

المواصفة القياسية العربية رقم ١٩٨٣/٤٤٥

مشروع المواصفة الكويتية للماكريل المعلب \*

١٥ - الجهات التي شاركت في وضع المواصفة

- هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

٤/٩ الوزن الصافي بالوحدات الدولية \*

٥/٩ نوع وسط التعبئة المستعمل \*

٦/٩ طريقة التجهيز المستعملة - مطبوخ - مقلي

مدخن، او مضاف اليه نكهات او هو بدونها حسب الحالة \*

٧/٩ شكل التعبئة - اسماك كاملة - قطع - مشتملة

..... الخ

٨/٩ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بالشهر

والسنة وفقا لما ورد في البند ٨/٣ من المواصفة رقم

(٣٧٥) \*

٩/٩ رقم الدفعة \*

١٠/٩ بلد المنشأ \*

١٣ - المصطلحات الفنية

اسماك مقليه - اسماك مدخنة - أعشاب - آغار

آغار - أحياء مجهرية ممرضة - احياء مجهرية ضارة