

المواصفة الخاصة بلحم سرطان البحر المعلب

CXS 90-1981

تم اعتمادها في سنة 1981. وتمّت مراجعتها في سنة 1995. وتمّ تنقيحها في السنوات 2011 و2013 و2016 و2018.

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة على لحم سرطان البحر المقلب. ولا تنطبق على المنتجات الخاصة التي لا يتجاوز فيها لحم سرطان البحر 50 في المائة وزن/وزن من محتويات المنتج.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

يتم تحضير لحم سرطان البحر لوحده أو بجمعه مع لحم الرجل والمقلب والجسم والكتف الخالي من الدرع القشري، لأي من الأجناس الصالحة للأكل المنتمية إلى رتبة قصيرات الذيل من صنف عشاريات الأرجل وجميع أجناس عائلة ليتوديدا (Lithodidae).

2-2 تعريف العملية

يُعبأ لحم سرطان البحر المقلب في حاويات محكمة الإغلاق إثر خضوعه إلى عملية معالجة كافية لتضمن ثباته البيولوجي.

3-2 العرض

يجوز عرض المنتج بأي شكل شريطة:

- 1- أن يستوفي جميع متطلبات هذه المواصفة،
- 2- وأن يتم استخدام أوصاف مناسبة على بطاقة الوسم قصد تجنب إرباك المستهلك أو تضليله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 لحم سرطان البحر

يحضر لحم سرطان البحر المقلب من سرطان البحر السليمة المنتمية إلى الأجناس الواردة في القسم 1-2 والتي تكون على قيد الحياة قبل الشروع في عملية المعالجة وتتسم بجودة مناسبة للاستهلاك الآدمي.

2-3 المكونات الأخرى

يجب أن يتمتع وسيط التغذية وكل المكونات الأخرى بجودة الأغذية المستخدمة للاستهلاك الآدمي وتتوافق مع جميع مواصفات الدستور الغذائي القابلة للتطبيق.

3-3 المنتج النهائي

يجب اعتبار المنتجات مستوفية لمتطلبات هذه المواصفة عندما تفضي الفحوصات المتوافقة مع القسم 9 إلى تليبيتها للأحكام المنصوص عليها في القسم 8. تُفحص المنتجات باللجوء إلى الطرق المنصوص عليها في القسم 7.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يسمح باستخدام منظمات الحموضة وعوامل العزل طبقاً لما جاء في الجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) من فئة الأغذية 09.4 (محفوطة بالكامل، بما في ذلك الأسماك والمنتجات السمكية المعلبة أو المخمرة، بما فيها الرخويات والقشريات وشوكيات الجلد) فقط بعضاً من منظمات الحموضة ومقويات النكهة الواردة في الجدول 3 كما هو مبين في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في الأغذية التي تستوفي هذه المواصفة.

5- النظافة

يوصى بتحضير المنتج الذي تشمله أحكام المدونة الحالية ومناولته وفقاً للأقسام المعنية في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) و مدونة الممارسات الخاصة بالأسماك ومنتجات الأسماك (CXC 52-2003) و مدونة ممارسات النظافة الخاصة بالأغذية المعلبة المنخفضة الحموضة والمنخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979) وغيرها من مدونات الدستور الغذائي لممارسات النظافة ومدونات الممارسات. ينبغي أن تطابق المنتجات أي معيار من المعايير الميكروبيولوجية الموضوعة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

6- التوسيم

علاوة على الأحكام الواردة في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعلبة (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-6 اسم الغذاء

يطلق على المنتج اسم "سرطان البحر" أو "لحم سرطان البحر". بالإضافة إلى ذلك، تتضمن بطاقة الوسم عبارات وصفية أخرى تحول دون إرباك المستهلك أو تضليله.

7- أخذ العينات والفحص والتحليل

1-7 أخذ العينات

- 1- يتم أخذ العينات من الدفعات لإجراء الفحوصات على المنتج النهائي كما نص عليه القسم 3.3 بالتوافق مع خطة أخذ العينات المناسبة التي تتسم بمد جودة مقبول (AQL) قدره 6.5.
- 2- ينبغي إنجاز عملية أخذ العينات من الدفعات بغرض فحص الوزن الصافي والوزن الخالي من السوائل، حسب مقتضى الحال، بالتوافق مع الخطة المناسبة لهيئة الدستور الغذائي الخاصة بأخذ العينات.

2-7 الفحوصات الحسية والمادية

ينبغي أن يقوم أشخاص مدربون على إجراء الفحوصات الحسية والمادية بتقييم العينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقا للعمليات المنصوص عليها في المرفق "ألف" وفي "الخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماك والمحاريات في المختبرات" (CXG 31 - 1999).

2-7 تحديد الوزن الصافي

يجب أن يتحدد الوزن الصافي لجميع وحدات العينات باللجوء إلى العمليات التالية:

- 1- يتم أخذ وزن الحاوية المغلقة،
- 2- تفتح الحاوية ويتم إزالة محتوياتها،
- 3- يُحدد وزن الحاوية الفارغة، بما في ذلك الغطاء ومواد التغليف، بعد إزالة السائل الزائد واللحم الملتصق،
- 4- يتم طرح وزن الحاوية الفارغة ومواد التغليف من وزن الحاوية المغلقة. الرقم المتحصل عليه هو المحتوى الصافي.

3-7 تحديد الوزن الخالي من السوائل

يتم تحديد الوزن الخالي من السوائل لجميع وحدات العينات باللجوء إلى العمليات الموالية:

- 1- يقع الاحتفاظ بالحاوية في درجة حرارة تتراوح بين 20 إلى 30 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 12 ساعة قبل فحصها.
- 2- يتم فتح الحاوية ويوزع محتواها على منخل دائري تم وزنه مسبقا ويحتوي على شبكة سلكية ذات فتحات مربعة تعادل مساحتها 2.8 مم × 2.8 مم.
- 3- تُزال جميع مواد التغليف وتتم إمالة المنخل بزاوية تقارب 17-20 درجة وتترك اللحوم لتترشح لمدة دقيقتين تحتسب بداية من لحظة سكب المنتج فوق المنخل.
- 4- قم بوزن المنخل الذي يحتوي على لحم سرطان البحر الخالي من السوائل.
- 5- يتم تحديد وزن لحم سرطان البحر الخالي من السوائل بطرح وزن المنخل من وزن المنخل الذي يحتوي على المنتج الخالي من السوائل.

8- تعريف الوحدات المعابة

تعتبر وحدة العينة معابة إذا فشلت في تلبية أي من الخصائص المعرفة أدناه.

1-8 المواد الغريبة

المادة الغريبة هي أي مادة مخالفة لما يستخرج من لحم سرطان البحر، والتي لا تشكل خطراً على صحة الإنسان، كما يمكن التعرف عليها بسهولة دون الحاجة إلى تكبيرها أو التي تكون موجودة بمستوى يتحدد باللجوء إلى أي طريقة، بما في ذلك التكبير، مما يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة.

2-8 الرائحة/ النكهة

هو تأثير وحدة العينة بروائح أو نكهات مرفوضة ومميزة وثابتة تدل على حدوث تحلل أو ترنخ.

3-8 القوام

- 1- وجود لحم طري للغاية لا يعد من خصائص الأجناس المعدة للطرح في الأسواق،
- 2- أو وجود لحم قاس للغاية لا يعد من خصائص الأجناس المعروضة للطرح في الأسواق.

4-8 تغير اللون

تغير لون وحدة العينة مما يدل على التحلل أو الترنخ أو ظهور اللون الأزرق أو البني أو الأسود في أكثر من 5 في المائة حسب وزن المحتويات الخالية من السوائل، أو وجود لطخات كبريتية سوداء تتجاوز 5 في المائة حسب وزن المحتوى الخالي من السوائل.

5-8 المواد المرفوضة

وحدة العينة التي تحتوي على بلورات ستروفيت - بلورات الستروفيت التي يزيد طولها عن 5 مم.

9- حدود قبول الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في المدونة الحالية:

- 1- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعابة وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، معيار المقبولية (C) الخاص بالطريقة التحليلية التي تتسم بحد جودة مقبول (AQL) قدره 6.5،
- 2- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي لوحدات العينة التي لا تلبي أحكام شكل العرض الواردة في القسم 2.3، معيار المقبولية (C) الخاص بالطريقة التحليلية التي تتسم بحد جودة مقبول (AQL) قدره 6.5،
- 3- إذا لم يقل معدل الوزن الصافي ومعدل الوزن الخالي من السوائل، حسب مقتضى الحال، الخاص بجميع وحدات العينة الخاضعة للفحص عن الوزن المصرح عنه وشريطة ألا يوجد أي نقص غير مقبول في أي حاوية،
- 4- إذا لبت الدفعة المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الغذاء والنظافة والمناولة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

المرفق (ألف)

الفحص الحسي والمادي

- 1- يتم إجراء فحص خارجي كامل للعبة قصد التحقق من وجود عيوب تؤثر على سلامة الحاوية أو حواف اللعبة التي قد تميل إلى الخارج.
- 2- تفتح الحاوية ويتم تحديد جميع أوزانها بالتوافق مع العمليات الواردة في القسم 3-7 و 4-7.
- 3- يقع فحص المنتج للتحقق من وجود تغير في اللون أو مواد غريبة ومرفوضة.
- 4- يتم تقييم الرائحة والنكهة والقوام بالتوافق مع الوارد في الخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماء والمماريات في المختبرات " (CXG 31-1999).