



SFDA.FD ١٩٩٨:٢٠٢٤

الأنشوجة المملحة والمغلية والمجففة

Boiled dried salted anchovies

ICS : ١٧,١٢٠,٠٠

تقديم

الهيئة جهة مستقلة الغرض الأساسي لها هو القيام بتنظيم ومراقبة الغذاء والدواء والأجهزة الطبية، ومن مهامها وضع اللوائح الفنية والمواصفات في مجالات الغذاء والدواء والأجهزة والمنتجات الطبية سواء كانت مستوردة أو مصنعة محلياً ، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة بتحديث اللائحة السعودية (الأنشوجة المملحة والمغلية والمجففة) رقم (SFDA.FD ١٩٩٨)، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد اعتمدت اللائحة الفنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () والذي عقد بتاريخ / ١٤٤٦ هـ الموافق ().

الأنشوجة المملحة والمغلية والمجففة

- ١- المجال ونطاق التطبيق:
- تختص هذه المواصفة القياسية بالأنواع التجارية للأسماك التابعة لعائلة Engraulidae والتي تم تمليحها وغليها وتجفيفها والتي تحتاج لطهي قبل الاستهلاك، ولا تشمل هذه المواصفة على المنتجات التي تتعرض لنضج أنزيمي في محلول ملحي.
٢. المراجع التكميلية :
- ١,٢ ٩ SFDA.FD GSO " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- ٢,٢ ٢١ SFDA.FD GSO " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- ٣,٢ ١٥٠-٢ SFDA.FD GSO " فترات صلاحية المنتجات الغذائية الاختيارية- الجزء الثاني " .
- ٤,٢ ١٦٨ SFDA.FD GSO " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
- ٥,٢ ٣٢٣ SFDA.FD GSO " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .
- ٦,٢ ٣٨٠ SFDA.FD GSO " الأسماك المبردة " .
- ٧,٢ ٣٨٢ SFDA.FD GSO " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية " .
- ٨,٢ ٥١٤ SFDA.FD GSO " الاشتراطات الفنية والصحية العامة لتداول الأسماك الطازجة في البحر " .
- ٩,٢ ٦٥٥ SFDA.FD GSO " الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها " .
- ١٠,٢ ٨٣٩ SFDA.FD GSO " عبوات المواد الغذائية الجزء الأول: اشتراطات عامة " .
- ١١,٢ ١٩٣ SFDA.FD GSO " الملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف " .

- ١٢,٢ SFDA.FD GSO ١٠٠٠ " طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة ".
- ١٣,٢ SFDA.FD GSO ١٠١٦ " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية ".
- ١٤,٢ SFDA.FD GSO ١٨٦١ " تقدير الهستامين في الأسماك ومنتجاتها ".
- ١٥,٢ SFDA.FD GSO CAC/RCP ٤٦ مدونة ممارسات نظافة الأغذية المعبأة المبردة ذات فترة حفظ ممتدة".
٣. التعاريف:
- ١,٣ الأنشوجة المغلية المجففة المملحة:
- منتج مجهز بغسل الأسماك الطازجة في المحلول في محلول ملحي أو ماء البحر التنظيف وتمليحه بالغلي في محلول ملحي أو ماء البحر التنظيف والمجفف (تجفيف شمس أو تجفيف صناعي).
- ٢,٣ المواد الغريبة: وجود أية مادة في العينة ليس من عائلة *Engraulidae* والتي تسبب ضرر صحي للإنسان والتي يمكن رؤيتها بالعين المباشرة.
- ٥,٣ إزالة الاحشاء: هي عملية إزالة الحراشف والقناة الهضمية الطويلة والمعدة بإدخال سكين أو باستخدام اليدين وتنظيف السمك تماماً من جميع بقايا الاحشاء.
٤. التدرج:
- ١,٤ التدرج الحجمي:
- تدرج الأنشوجة المملحة المجففة عن طريق طول المنتج (السمكة الكاملة) إلى الدرجات التالية:

التدرج الحجمي	الطول
صغير	أقل من ٣,٥ سم

متوسط	من ٣,٥ إلى ٦,٥ سم
كبير	أكبر من ٦,٥ سم

٢,٤ التدرج النوعي:

يُدرج كل حجم من المذكور في البند من ١,٤ إلى الدرجتين النوعيتين التاليتين:

الخواص	درجة أ	درجة ب
الكسر	أقل من ٥%	أقل من ١٥%
اللون (مقارنة اللون بنفس أنواع السمك)	يميل للأبيض أو الأزرق أو الأصفر (مقارنة بالنوع)	لون غير مقبول
الرائحة	لا توجد رائحة زناخه	لا توجد رائحة زناخه

٥. المتطلبات:

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الواردة في البند (٢,٢) يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية:

- ١,٥ أن يجهز المنتج من سمك سليم ونظيف وذا مظهر ولون ورائحة مميزة للسمك الطازج.
- ٢,٥ أن تكون المواد الداخلة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
- ٣,٥ أن يتم تداول الأسماك الطازجة في البحر والتي تستعمل لإعداد المنتج طبقاً للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية المذكورة في بند (٨,٢).
- ٤,٥ أن يكون المنتج خالياً من المواد الغريبة.
- ٥,٥ ألا تزيد نسبة ملح الطعام على ١٥% بالوزن.

٦,٥	تعتبر العينة معيبة في حال احتوائها على أكثر من ٢٥% منها على اللون الوردي الناتج عن نمو البكتيريا الحمراء المحبة للملوحة على سطحها.
٧,٥	ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على ١,٥ %.
٨,٥	ألا تزيد نسبة الهستامين على ١٥ مجم/١٠٠ جم من المنتج في متوسط وحدة العينة المختبرة ولا تزيد نسبة الهستامين على ٢٠ مجم/١٠٠ جم من المنتج في أي وحدة عينة.
٩,٥	ألا يحتوي المنتج على أية مضافات غذائية.
١٠,٥	ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات عما هو موضح من المواصفة القياسية الواردة في بند (٧,٢).
١١,٥	أن يخلو المنتج من الكائنات الحية الدقيقة الممرضة وإفرازاتها وبما يتوافق مع المعايير المذكورة بالمواصفة المحددة بالبند (١٥,٢).
١٢,٥	أن تكون بقايا الملوثات في المنتج طبقاً لما ورد في المواصفة الواردة في بند (١١,٢).
١٣,٥	ألا يقل مستوى الملح عن ٥% والنشاط المائي عن ٠,٧٥
١٤,٥	أن تتم إزالة الأحشاء قبل عملية التحضير طبقاً لما ورد في البند (٥,٣).
١٥,٥	أن تكون طرق التصنيع طبقاً لما ورد في البنود (٢,٢) و (١٥,٢)
-٦	أخذ العينات:
	أن يتم أخذ العينات طبقاً لما هو وارد في المواصفة القياسية الواردة في بند (١٢,٢).
-٧	طرق الفحص والاختبار:
	تجري على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (٦) الاختبارات الواردة في المواصفات القياسية المذكورة في البنود (٩,٢)، (١٥,٢)
-٨	التعبئة والنقل والتخزين:
١,٨	التعبئة:

- ١,١,٨ أن يعبأ المنتج في عبوات تحميه من التلوث والتلف.
- ٢,١,٨ أن تتطابق العبوات مع الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية المذكورة في بند (١٢,٢).
- ٢,٨ النقل:
- ١,٢,٨ أن يتم نقل المنتج بوسائل نقل نظيفة لم تستخدم في نقل أية مواد سامة أو ضارة.
- ٢,٢,٨ أن تتطابق وسائل النقل مع الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية المذكورة في بند (٥,٢).
- ٣,٨ التخزين:
- ١,٣,٨ أن تكون المخازن جيدة التهوية بعيدة من مصادر الحرارة والتلوث.
- ٢,٣,٨ أن تكون المخازن مطابقة للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية المذكورة في بند (٤,٢).
- ٩ البيانات الإيضاحية:
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية المذكورة في بند (١,٢) يجب أن توضح على بطاقة المنتج البيانات التالية:
- ١,٩ اسم المنتج (أنشوجة مغلية مجففة مملحة).
- ٢,٩ اسم السمك المستخدم وأسمه العلمي.
- ٣,٩ درجة وحجم المنتج طبقاً لما هو وارد في بند (٤).
- ٤,٩ تعليمات حفظ المنتج من وقت الشراء حتى الاستهلاك.
- ٥,٩ تعليمات طبخ المنتج.
- ٦,٩ أن تكون فترة الصلاحية طبقاً لما ورد في المواصفة القياسية الواردة في البند (٣,٢)

المصطلحات الفنية

Anchovies	أنشوجة
Enzymatic maturation	نضج أنزيمي
Water activity	كفاءة المياه
Red halophilic bacteria	بكتيريا حمراء محبة للملوحة
Mould Growth	نمو فطرية
Histamine	هستامين

المراجع

- CXS ٢٣٦ المواصفة الخاصة بالأنشوجة المملحة المجففة المسلوقة