



الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority



الدليل التثقيفي عن لحوم الطيور الداجنة



لحوم الطيور الداجنة

يهدف هذا الدليل إلى تثقيف المستهلك عن لحوم الطيور الداجنة وذلك يشمل تصنيفاتها واشتراطاتها من حيث المحتوى والتعبئة والتغليف.

1 أولًا: الطيور الداجنة والدجاج اللحم:

الطيور الداجنة: منتجات من أي طيور أليفة مثل: الديك الرومي أو البط أو الإوز أو دجاج غينيا أو الحمام أو السمان والأرانب.



الدجاج اللحم الكامل: منتج من دجاج مذبوح يربى خصيصا لإنتاج اللحم وصالح للاستهلاك الآدمي تم تصفية الدم ونزع الرأس والأرجل وإزالة الريش والزغب والأحشاء والغدة الدهنية منه.



2 ثانيًا: الدجاج المجمد:

الدجاج الكامل المجمد: منتج غذائي تم تجهيزه من الأجسام الكاملة لذبائح طيور الدجاج اللحم (غير البياض) الصالحة للاستهلاك البشري بعد الذبح وتصفية الدم وإزالة الريش وقطع الأرجل إلى مفصل الركبة ونزع الأحشاء الداخلية والتنظيف، والمجمدة بإحدى طرق التجميد المناسبة.



أجزاء الدجاج المجمد: منتجات مجهزه من أجزاء الدجاج كالأصناف والأرباع والصدور والأفخاذ والأجنحة والأجزاء الثانوية (أجزاء القطع).



تصنيف أجزاء الدجاج المجمد:

الأنصاف: وتشمل نصف الجسم، وتنتج عن عملية قطع الجسم طولياً من منتصف عظم القص من الأمام ومنتصف العظم الظهري بالخلف.



الأرباع: وتنتج بتقسيم النصف إلى ربعين بحيث يحتوي ربع على الفخذ والآخر على الصدر.



الفخذ: عظم الفخذ، عظم الساق والشظية مع ما يحيطها من عضلات ويجب أن تقطع من مفصل الركبة.



الصدر: وتشمل عظم القص والأضلاع الموزعة على جانبيه معاً مع ما يحيطهما من عضلات.



الأجزاء الثانوية (أجزاء القطع): وتشمل قطع الشرائح والأجنحة المكونة بعد القطع من مفصلين أو ثلاثة مفاصل أو وسط الجناح أو رأس الجناح أو أجزائها.



ثالثاً: 3 لحم الدواجن المشفى:

لحم دواجن مشفى: منتج اللحم الناتج من فصل وإزالة معظم العظام والغضاريف الملتحمة بالأنسجة العضلية الهيكلية للذبيحة بطرق يدوية أو ميكانيكية. (إزالة اللحم عن العظم)



رابعاً: 4 أحشاء الدواجن:

أحشاء الدواجن الصالحة للأكل: منتجات مجهزة من أحشاء مأخوذة من دواجن صالحة للاستهلاك الآدمي ومذبوح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وتشمل:



القانصة بعد إزالة محتوياتها
مع الغشاء المبطن

القلب بعد إزالة
كيس التامور

الكبد بعد إزالة
كيس الصفراء

كما تعبأ الأحشاء بعدما تصفى جيداً من الماء قبل التعبئة في عبوات شفافة وخالية من الهواء ومحكمة القفل بقدر الإمكان

خامساً:

5

منتجات الطيور الداجنة المغطاة بالخليط العجيني وبالقسماط والمجمدة

منتجات الطيور الداجنة المغطاة بالخليط العجيني وبالقسماط والمجمدة: منتجات مجهزة من لحوم الطيور الداجنة المشفأة المبردة أو المجمدة المفرومة مع الملح وتوابل وإضافات غذائية. تم تشكيلها بواسطة ماكينة التشكيل ثم تمريرها على خليط عجيني مع أو بدون قسماط.



خليط عجيني: خليط سائل ذو لزوجة مناسبة فيه يتم غمس المنتج قبل الطبخ يتكون من ماء ، بيض ، طيب ، نشاء ، توابل وبهارات إلخ



بقسماط: مجروش الخبز المصنع مع الخميرة أو بدونها أو البسكوت المجفف أو حبيبات القمح أو النشا الخشنة أو الناعمة.



سادساً: برجر لحوم الدواجن:

6

برجر لحوم الدواجن: منتج غذائي محفوظ في صورة مبردة أو مجمدة يحضر بفرم لحوم الدواجن المبردة أو المجمدة مضافاً إليه البصل أو الملح والتوابل وقد تضاف إليه المواد الرابطة أو ويعد المنتج على هيئته وحدات تتماثل في الشكل والحجم والسمك وقد يبرد، أو يجمد بالطريقة السريعة.



المواد المألثة: مثل: بقسماط القمح، نشا بطاطس، نشا أرز، أرز مطحون، خبز، بسكويت، دقيق ذرة.

المواد الرابطة: مثل: بروتين نباتي ومنتجاته - كازينات - حليب فرز - بروتين بيض.

تصنيف البرجر:

يصنف البرجر على أساس محتوى الدهن كما يلي:

- منخفض الدهن: حتى 15%
- متوسط الدهن: أكبر من 15% وحتى 24%
- عالي الدهن: أكبر من 24% حتى 30%

7 سابغاً: لحوم الدواجن المتبلة المبردة:

لحوم الدواجن المتبلة المبردة: منتجات من لحوم مبردة يتم تجهيزها من طيور داجنة أو طيور أو دجاج لحم يتم تتبيلها باستخدام مواد غذائية وبهارات ومواد مضافة إما بصورة سائلة أو بصورة جافة بهدف إضافة طعم أو نكهة معينة لها أو تطريتها.



8 ثامناً: اللحوم المكبوسة والمعالجة حرارياً:

لحم مكبوس معالج حرارياً: منتج غذائي محضر من الطيور الداجنة المعالجة والمضاف إليها بروتينات الحليب والسكر والتوابل والمعامل حرارياً بعد تعبئته بالكيس في عبوات مناسبة.

9 تاسعاً: لحم الدجاج المفروم:

لحم الدجاج المفروم: منتج يتم تجهيزه بفرم لحم دجاج خالٍ من العظم مبرد أو مجمد. ويعبأ ويغلف في مواد صحية ونظيفة وقوية وبصورة ممتلئة تماماً وأن يكون اللحم ذا شكل متجانس وخالٍ من الجيوب الهوائية.



عاشراً: 10 السجق (نقانق):

سجق (النقانق) الدواجن: منتج غذائي من نوع أو أكثر من لحوم الدواجن المبردة أو المجمدة الخالية من العظام والمفرومة مع بهارات ومكونات أخرى مسموح بها، وتم حشوها في أغلفة طبيعية أو مصنعة بأشكال مختلفة.



أغلفة طبيعية: أمعاء حيوانات مذبوحة طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية تم تنظيفها وإزالة الدهن الملتصق بها وتطهيرها بطريقة مناسبة بحيث تصلح للاستهلاك الآدمي.



سجق (نقانق) الدواجن المطبوخ: منتج غذائي من سجق تم معاملته بالحرارة لدرجه مناسبة ولمدة كافية ثم تم حفظه بالتبريد أو التجميد.



سجق (نقانق) الدواجن المدخن: هو منتج غذائي من سجق تم تبريده أو تجميده أو طبخه بعد معاملته بإحدى طرق التدخين بغرض إضفاء اللون والنكهة المرغوبة.



الحادي عشر: لحوم النعام: 11

ذبائح النعام: منتجات غذائية من ذبائح ناتجة من طيور نعام مذبوحة للاستهلاك الآدمي ومستنزف منها الدم ومزال منها الريش والرأس والأقدام والسيقان والغدة الزيتية والقصبة الهوائية والمريء والأمعاء والأعضاء التناسلية والرتتين مع أو بدون الأحشاء القابلة للأكل.



تصنيف قطعيات لحوم النعام:

- **قطعية درجة ممتازة:** أي قطعية ناتجة من ذبائح طيور نعام لم تتجاوز 16 شهرا من العمر.
- **قطعية درجة أولى:** أي قطعية ناتجة من ذبائح طيور يتراوح عمرها ما بين 16- 24 شهرا
- **قطعية درجة ثانية:** تنتج من طيور يزيد عمرها على 24 شهرا.
- **قطعية درجة تجارية:** أي قطعية لحوم ناتجة من ذبائح الدرجات السابقة أو القطعيات الناتجة من طيور كبيرة في السن.

بالأهم نهتم