

وزارة التجارة

قرار مؤرخ في 16 رمضان عام 1426 الموافق 19 أكتوبر
سنة 2005 ، يجعل منهج تحديد الرطوبة في اللحم
والمنتجات اللحمية إجباريا.

إن وزير التجارة،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 05 - 161 المؤرخ
في 22 ربيع الأول عام 1426 الموافق أول مايو سنة 2005
والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ
في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990
والمتعلق برقابة الجودة و قمع الغش، المعدل و المتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02 - 453
المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر
سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في
19 شوال عام 1417 الموافق 26 فبراير سنة 1997
والمتعلق بشروط تحضير المرقاز وتسويقه،

يغسل الرمل بالماء الجاري ثم يغلى في حمض الكلوريدريك $\rho_{20} = 1,19$ غ/مل، مخفف (1+1) لمدة 30 دقيقة مع تحريكه باستمرار. تعاد هذه العملية بجزء آخر من الحمض إلى غاية عدم ميله إلى اللون الأصفر بعد الغليان.

يغسل الرمل بعد ذلك بماء مقطر إلى أن تعطى عملية الكشف عن الكلورور نتيجة سلبية. يجفف الرمل في درجة حرارة تتراوح بين 150°م و 160°م ويحفظ في قارورة مغلقة بإحكام.

3 - 2 الإيثانول، 95% على الأقل (ح/ح).

4 - التجهيزات :

1-4 فرامة اللحم، مخبرية مجهزة بصفحة تحتوي على ثقب لا يتعدى قطرها 4 مم.

2-4 كبسولة مسطحة، من الخزف أو من المعدن (مثلا، من النيكل، الألومينيوم أو من الفولاذ غير القابل للأكسدة)، يبلغ قطرها 60 مم كحد أدنى وارتفاعها حوالي 25 مم.

3-4 قضيب زجاجي رقيق، مسطح من أحد الجوانب وطوله أكبر بقليل من قطر الكبسولة.

4-4 مجفف، بتسخين كهربائي معدل في $103 \pm 2^{\circ}\text{م}$.

5-4 حمام مائي.

6-4 جهاز نازع للرطوبة (Dessiccateur) ، مزود بعامل مجفف فعال.

7-4 ميزان تحليلي.

5 - العينة :

1-5 تستعمل عينة ممثلة أولية وزن 200 غ على الأقل مقطعة وفقا لمنهج معايرة و تحضير العينة لتجربة اللحوم والمنتجات اللحمية.

2-5 تحفظ العينة بطريقة تسمح بتجنب تلفها وتغير في تركيبها.

6 - طريقة العمل :

1-6 تحضير العينة :

تجعل العينة متجانسة بطحنها مرتين على الأقل في الفرامة (1.4) مع خلطها. تدخل العينة في قارورة غير نفوذة و مملوءة كاملة ثم تحفظ بطريقة تسمح بتجنب تلفها و تغير في تركيبها. تحلل العينة في أقصى سرعة ممكنة و ذلك دائما خلال 24 ساعة.

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 24 ربيع الثاني عام 1421 الموافق 26 يوليو سنة 2000 والمتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبة المنتوجات اللحمية المطهية ووضعها رهن الاستهلاك، المعدل و المتمم،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيزي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 المعدل و المتمم، والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج تحديد الرطوبة في اللحم و المنتوجات اللحمية إجباريا.

المادة 2 : من أجل تحديد الرطوبة في اللحم و المنتوجات اللحمية، تلزم مخابر مراقبة الجودة و قمع الغش و المخابر المعتمدة لهذا الغرض باستعمال المنهج المبين في الملحق .

كما يجب أن يستعمل المخبر هذا المنهج عند الأمر بإجراء خبرة.

المادة 3 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 16 رمضان عام 1426 الموافق 19 أكتوبر سنة 2005.

الهاشمي جعوب

الملحق

منهج تحديد الرطوبة في اللحم و المنتوجات اللحمية

1- التعريف :

الرطوبة في اللحم و المنتوجات اللحمية : فقدان الكتلة المتحصل عليها وفقا للشروط العملية المبينة أدناه.

يعبر عن الرطوبة بالنسبة المئوية للكتلة.

2 - المبدأ :

بعد تشكيل خليط متجانس للعينة مع الرمل والإيثانول و التجفيف المسبق لهذا الخليط في حمام مائي، تنزع الرطوبة في $103 \pm 2^{\circ}\text{م}$ إلى غاية ثبات الكتلة.

3 - الكواشف :

3-1 الرمل، استعمال جزء من الرمل مصفى بواسطة غربال تبلغ فتحة شبكته 1,4 مم ويبقى فوق غربال شبكته 250 ميكرومتر.

6-2 أخذ العينة :

تجفف الكبسولة (2.4) المحتوية على كمية من الرمل (1.3) تساوي ثلاث أو أربع مرات كتلة العينة المأخوذة للتجربة والقضيب الزجاجي (3.4) في المجفف لمدة 30 دقيقة (4.4) معدل في 103 ± 2 م°.

بعد تبريد الجميع في جهاز نازع للرطوبة (6.4) إلى غاية الحصول على درجة حرارة المحيط، توزن بتقريب 0,001 غ.

تفرغ من 5 إلى 10 غ من العينة في الكبسولة وتوزن من جديد بتقريب 0,001 غ.

6-3 التحديد :

تضاف من 5 إلى 10 ملل من الإيثانول (2.3) حسب كتلة العينة المأخوذة للتجربة ثم تحرك الكتلة بواسطة قضيب زجاجي (4.3) ،

توضع الكبسولة و محتواها داخل الحمام المائي (5.4) ، معدل في درجة حرارة تتراوح بين 60 م° و 80 م° بطريقة تسمح بتجنب التطاير ثم يثبت التسخين إلى غاية تبخر الإيثانول، ترج من حين إلى آخر.

تسخن الكبسولة و محتواها لمدة ساعتين في المجفف (4.4) معدل في 103 ± 2 م°. تسحب الكبسولة و محتواها من المجفف وتوضع في جهاز نازع للرطوبة (dessiccateur) (6.4)

تترك الكبسولة و محتواها لتبرد حتى تصبح درجة حرارتها تعادل درجة حرارة المحيط ثم توزن بتقريب 0,001 غ.

تكرر عمليات التسخين في المجفف، التبريد والوزن، حتى لا يتعدى الفرق بين نتائج وزنين متتالين، مفصولين بالتسخين لمدة ساعة واحدة، 0,1 % من كتلة العينة المراد تحليلها.

يجرى تحديداً اثنان على نفس العينة المحضرة .

7- التعبير عن النتائج :**7-1 طريقة الحساب و الصيغة :**

تساوي رطوبة « ر » العينة بالنسبة المئوية للكتلة:

ك1 ك2

$$ر = \frac{ك1 - ك2}{ك1} \times 100 \%$$

ك1 - ك0

حيث :

ك0 : هي الكتلة بالغرام للكبسولة و القضيب والرمل،

ك1 : هي الكتلة بالغرام للكبسولة و القضيب والرمل و العينة المأخوذة للتجربة ، قبل التجفيف،

ك2 : هي الكتلة بالغرام للكبسولة و القضيب والرمل و العينة المأخوذة للتجربة ، بعد التجفيف.

ويؤخذ كنتيجة، المعدل الجبري لتحديدتين، إذا توفرت الشروط التكرارية (انظر النقطة 2.7) .

تكتب النتائج، عشريا.

7-2 التكرارية :

يجب أن لا يكون الفرق بين نتائج تحديدين أجريا في نفس الوقت أو بصفة سريعة الواحد تلو الآخر من طرف نفس المحلل، أكبر من 0,5 غ من الرطوبة لـ 100 غ من العينة .