

## وزارة التجارة

**قرار مؤرخ في 28 ربيع الأول عام 1427 الموافق 26  
أبريل سنة 2006 ، يجعل منهج تحديد نسبة  
المادة الدسمة الإجمالية في اللحم و المنتوجات  
اللحمية إجباريا.**

إن وزير التجارة،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ  
في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990  
والمعلق 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 و المتعلق  
بشروط تحضير المرقاز و تسويقه،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في  
29 جمادى الثانية عام 1420 الموافق 29 سبتمبر سنة  
1999 الذي يحدد قواعد تحضير اللحوم المفرومة عند  
الطلب و وضعها للاستهلاك،

**1.3 مذيّب الاستخلاص، ن- هكزان أو إيثير**  
البتترول، يقطر في درجة حرارة ما بين 40°م و60°م  
وذو مؤشر البروم أقل من 1. يجب أن لا تتعدى بقايا  
التبخر الكلي بالنسبة للمذيبين 0,002 غ لـ 100 ملل.

**2.3 حمض الكلوريدريك، محلول نظاميته 4**  
تقريبا.

يخفف 100 ملل من حمض الكلوريدريك المركز  
(20 p = 1,19 غ/ملل) بـ 200 ملل من الماء ثم يخلط.

**3.3 ورق عباد الشمس الأزرق**

**4.3 معدلات الغليان**

**4. التجهيزات**

التجهيزات المتداولة في المخبر و لا سيما :

**1.4 فراطة اللحم، مخبرية، مزودة بصفيحة ذات**  
ثقوب لا يتعدى قطرها 4 مم.

**2.4 حوجلة مخروطية، سعتها 250 ملل.**

**3.4 عدسة سامة أو علبة بيتري، قطرها الأدنى**  
يساوي 80 مم.

**4.4 خرطوشة الاستخلاص، من ورق الترشيح**  
منزوعة الدهون.

**5.4 قطن منزوع الدهون.**

**6.4 جهاز الاستخلاص مستمر أو نصف مستمر،**  
من نوع (soxhlet) مثلا، مزود بحوجلة الاستخلاص  
سعتها 150 ملل تقريبا.

**7.4 حمام رملي أو حمام مائي، مسخن كهربائيا**  
أو جهاز مماثل مناسب.

**8.4 مجفف ذو تسخين كهربائي، مضبوط في**  
103 ± 2°م.

**9.4 جهاز نازع للرطوبة، مزود بعامل مجفف**  
فعال.

**10.4 ميزان تحليلي ذو دقة 0,001 غ.**

**11.4 ورق الترشيح ذو طيات، ذو ترشيح متوسط.**

**5. العينة**

**1.5 تستعمل عينة ممثلة أولية وزنها على الأقل**  
200 غ.

**2.5 تحفظ العينة بطريقة تجنب تلفها و أي تغير**  
في تركيبها.

**6. طريقة العمل**

**1.6 تحضير العينة**

تجعل العينة متجانسة بسحقها مرتين على الأقل  
في الفراطة (1.4) مع خلطها. تدخل العينة في قارورة  
غير نفوذة ومملوءة كاملة ثم تحفظ بطريقة تجنب تلفها  
و كل تغيير في تركيبها.

- 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 والمتمم،

**يقرر ما يأتي :**

**المادة الأولى :** تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم  
التنفيذي 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 نسبة  
المادة الدسمة الإجمالية في اللحم و المنتوجات اللحمية  
إجباريا.

**المادة 2 :** من أجل تحديد نسبة المادة الدسمة  
الإجمالية في اللحم و المنتوجات اللحمية، فإن مخابر  
مراقبة الجودة وقمع الغش و المخابر المعتمدة لهذا  
الغرض ملزمة باستعمال المنهج المبين في الملحق.

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

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

حرر بالجزائر في 28 ربيع الأول عام 1427 الموافق  
26 أبريل سنة 2006.

**الهاشمي جعوب**

**الملحق**

**منهج تحديد نسبة المادة الدسمة الإجمالية في  
اللحم و المنتوجات اللحمية**

**1. التعريف**

يعبر عن نسبة المادة الدسمة الإجمالية في اللحم  
و المنتوجات اللحمية بالنسبة المئوية للكتلة.

**2. المبدأ**

تعالج العينة بحمض الكلوريدريك المخفف والمغلى  
من أجل تحرير الأجزاء الدسمة المتضمنة و المرتبطة.

- ترشح الكتلة الناتجة و بعد التجفيف،  
تستخلص المادة الدسمة المتبقية فوق ورق الترشيح  
بواسطة ن- هكزان أو إيثير البترول.

**3. الكواشف**

يجب أن تكون جميع الكواشف ذات نوعية  
تحليلية معترف بها. يجب أن يكون الماء المستعمل ماء  
مقطرا أو ماء ذا نقاوة مكافئة على الأقل.

بعد الاستخلاص تؤخذ الحوجلة التي تحتوي على السائل القادم من جهاز الاستخلاص و ينزع المذيب بواسطة التقطير، باستعمال الحمام الرملي أو المائي مثلا.

تترك بقايا المذيب في حمام مائي لتتبخر باستعمال تيار هوائي، إن اقتضى الأمر.

تجفف الحوجلة لمدة ساعة في المجفف معدل في  $103 \pm 2^\circ\text{C}$ ، وبعد برودها في الجهاز النازع للرطوبة في درجة حرارة المحيط، توزن بتقريب 0,001غ. تكرر هذه العملية إلى أن لا تختلف نتائج وزنين متتاليين مفصولين بتسخين واحد لمدة ساعة بأكثر من 0,1 % من كتلة العينة.

التحقق من أن عملية الاستخلاص قد انتهت بأخذ حوجلة استخلاص ثانية و الشروع في عملية الاستخلاص لمدة ساعة أخرى بواسطة كمية جديدة من المذيب. يجب أن لا تتعدى الزيادة في الكتلة 0,1 % من كتلة العينة.

يجرى تحديدها على نفس العينة المحضرة.

## 7. التعبير عن النتائج

### 1.7 طريقة الحساب والصيغة

نسبة المادة الدسمة الإجمالية في العينة بالنسبة المئوية للكتلة تساوي :

$$\frac{100}{\text{ك}} \times (\text{ك} - 1)$$

حيث :

**ك0** : هي كتلة العينة المأخوذة للتجربة بالغرام.

**ك1** : هي الكتلة بالغرام للحوجلة ومعدلات الغليان.

**ك2** : هي الكتلة بالغرام للحوجلة ومعدلات الغليان و المادة الدسمة بعد التجفيف.

يؤخذ كنتيجة، المعدل الجبري لتحديدين، إذا تحققت شروط التكرارية (2.7).

تسجل النتيجة بأخذ عدد واحد بعد الفاصلة.

### 2.7 التكرارية

يجب أن لا يكون الفرق بين نتائج تحديدين أجريا في نفس الوقت أو بصفة سريعة الواحدة تلوى الأخرى من طرف نفس المحلل أكبر من 0,5غ من المادة الدسمة الإجمالية لـ 100غ من العينة.

- تحلل العينة في أقصى سرعة ممكنة و ذلك دائما خلال 24 ساعة التي تلي عملية التجانس.

### 2.6 العينة المأخوذة للتجربة

وفقا لنسبة المادة الدسمة المتوقعة، توزن بتقريب 0,001غ، 3غ إلى 5غ من العينة المسحوقة و تدخل في حوجلة مخروطية سعتها 250 ملل (2.4).

### 3.6 التحديد

تجفف حوجلة جهاز الاستخلاص (6.4) التي تحتوي على معدلات الغليان (4.3) لمدة ساعة في المجفف (8.4) معدل في  $103 \pm 2^\circ\text{C}$ . تترك الحوجلة لتبرد في جهاز التجفيف (9.4) حتى تصل درجة حرارتها درجة حرارة المحيط ثم توزن بتقريب 0,001غ.

يضاف للعينة 50 ملل من حمض الكلوريدريك (2.3) ثم تغطى الحوجلة المخروطية (2.4) بعدسة ساعة صغيرة. تسخن الحوجلة المخروطية حتى بداية غليان محتواها، يواصل الغليان لمدة ساعة مع الرج من حين لآخر. تضاف 150 ملل من الماء الساخن.

يلبل ورق الترشيح (11.4) بالماء في قمع ثم يسكب المحتوى الساخن للحوجلة المخروطية فوق ورق الترشيح. تغسل الحوجلة وعدسة الساعة جيدا ثلاث مرات بالماء الساخن ثم تجفف في المجفف (8.4). يغسل ورق الترشيح بالماء الساخن حتى لا تغير السوائل الناتجة عن الغسل لون ورق عباد الشمس الأزرق (3.3). يوضع ورق الترشيح فوق عدسة الساعة أو داخل علبة بيتري (3.4) و يجفف لمدة ساعة في فرن التجفيف المعدل في درجة حرارة  $103 \pm 2^\circ\text{C}$ . يترك ليبرد.

يلف ورق الترشيح ثم يوضع داخل خرطوشة الاستخلاص (4.4). تنزع كل آثار المادة الدسمة الموجودة في عدسة الساعة أو في علبة بيتري باستعمال قطن (5.4) مبلل بمذيب الاستخلاص (3.3) و يوضع كذلك القطن في نفس خرطوشة الاستخلاص. توضع الخرطوشة في جهاز الاستخلاص. يجب مسك ورق الترشيح بملاقط قابلة للغسل، أو بأصابع مغطاة بالورق. يسكب مذيب الاستخلاص في الحوجلة المجففة لجهاز الاستخلاص. تغسل الحوجلة المخروطية المستعملة للهجوم الكيميائي بحمض الكلوريدريك من الداخل وكذا عدسة الساعة التي تغطيها بكمية من مذيب الاستخلاص ويضاف هذا الأخير إلى حوجلة الاستخلاص. يجب أن تعادل الكمية الإجمالية لمذيب الاستخلاص مرة و نصف إلى مرتين سعة أنبوب جهاز الاستخلاص. تترك الحوجلة في جهاز الاستخلاص. تسخن الحوجلة فوق حمام رملي أو مائي أو جهاز مماثل (7.4) لمدة 4 ساعات.