

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائى

GSO /FDS .../2014

الفواكه الحمضية المعلبة
Canned Citrus Fruits

إعداد:

اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأى والملاحظات عليها لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع اليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.080.10

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة أقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية (رقم 5) "اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد المواصفة القياسية الخليجية " الفواكه الحمضية المعلبة " . وقامت دولة قطر بإعداد مشروع هذه المواصفة. وقد تم إعداد المشروع بعد إستعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد أعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية، وذلك في إجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ()
والذى عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م .

الفواكه الحمضية المعلبة

1- المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالإشترطات الواجب توافرها في الفواكه الحمضية المعلبة والتي تستخدم للإستهلاك الآدمي المباشر، أو لإعادة تعبئتها، ولا تختص بالمنتجات التي تتعرض لعملية تصنيع لاحقاً.

2- المواصفات التكميلية:

- 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعلبة" .
- 2.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" .
- 3.2 GSO 123 "الإشترطات العامة للخضر والفواكه الطازجة" .
- 4.2 GSO 150-2 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية -الجزء الثاني- فترات الصلاحية الإختيارية" .
- 5.2 GSO 168 "إشترطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة" .
- 6.2 GSO 177 "طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضروات المعلبة" .
- 7.2 GSO 178 "طرق اختبار الخضر المعلبة ميكروبيولوجياً" .
- 8.2 GSO 382, GSO383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية والزراعية- الجزئين الأول والثاني" .
- 9.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول- إشترطات عامة" .
- 10.2 GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف- الأفلاتوكسينات" .
- 11.2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول" .
- 12.2 GSO 998 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية: الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما أ- السيزيوم 134,137" .
- 13.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية" .
- 14.2 GSO 127 " طرق أخذ عينات الفاكهة والخضر ومنتجاتهما" .
- 15.2 GSO 1791 "العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية" .
- 16.2 GSO/CAC 192 "المواصفة العامة لمضافات الأغذية" .
- 17.2 GSO/CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف" .
- 18.2 المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة ب:

- 1.18.2 طرق تقدير السموم الفطرية فى الأغذية والأعلاف.
2.18.2 طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات فى الأغذية.

3- التعاريف:

فواكه حمضية معلبة:

منتج غذائى يحضر من الفاكهة الحمضية التالية المغسولة والسليمة والناضجة :

الجريب فروت (*Citrus paradise Macfadyen*) ، اليوسفى (*Citrus reticulate Blanco*) والتي تشمل كل الأنواع التجارية المناسبة للتعليب) ، أنواع البرتقال الحلو (*Citrus sinensis (L.)*) ، Osbeck (شاملة كل الأنواع التجارية المناسبة للتعليب) Pummelo أو (*Citrus grandis (L.)* أو *Citrus Maxima Merr.* والتي يتم قبل تصنيعها غسلها جيداً وتقسيرها وإزالة الأغشية والبذور واللبن وخبوط الألياف من اللب، وتم تعبئتها فى عبوات معدنية مع الماء أو سائل تعبئة آخر مناسب مع السكر والعسل والتوابل المناسبة أو المنكهات المناسبة للمنتج، وتم معاملتها بالحرارة بطريقة مناسبة قبل أو بعد غلق العبوات لمنع فسادها.

4- الأشكال:

1.4 تكون أشكال المنتجات كبيرة بدرجة كافية للبقاء على سطح منخل مساحته 8 مم² بفتحات ذات قطر 2مم طبقاً للجدول رقم (1) :

الجدول رقم (1)
أشكال المنتجات

المنتج	الكامل	المكسور	المزدوج	القطع
الجريب فروت المعبأ والبرتقال الحلو المعبأ	لا يقل عن 75% من القطع الأصلية	يقل عن 75% من القطع الأصلية		

المنتج	الكامل	المكسور	المزدوج	القطع
البيميلو المعلب	لا يقل عن 50% من القطع الأصلية	يقل عن 50% من القطع الأصلية		كبيرة بدرجة كافية للبقاء على سطح منخل قطر فتحاته 2 مم
اليوسفي المعلب	لا يقل عن 75% من القطع الأصلية	لا يقل عن 50% من القطع الأصلية تكون كبيرة بدرجة كافية للبقاء على سطح منخل قطر فتحاته 2 مم	لا يقل عن 50% من القطع الأصلية ماعدا أن تكون اثنين الى ثلاثة قطع مزدوجة وغير منفصلة أثناء التصنيع	

2.4 أشكال أخرى: يسمح بأى أشكال أخرى من المنتج بشرط مطابقتها لبنود هذه المواصفة .

5- الأحجام (فى اليوسفي المعلب ذو شكل القطع الكاملة):

- يصنف اليوسفي المعلب ذو شكل القطع الكاملة طبقاً لحجمه الى:
- 1.5 كبير: 20 قطعة كاملة أو أقل لكل 100 غم من المنتج المصفى .
 - 2.5 متوسط: 21-35 قطعة كاملة لكل 100 غم من المنتج المصفى .

3.5 صغير: 36 قطعة كاملة أو أكثر لكل 100 غم من المنتج المصفى .

6- الإشتراطات

يجب أن يتوافر فى المنتج الإشتراطات التالية:

1.6 أن تكون الفاكهة المستخدمة فى الإنتاج مطابقةً لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (3.2).

2.6 أن يتم الإنتاج طبقاً للإشتراطات الواردة فى المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (2.2) .

3.6 أن تكون المواد الخام الداخلة فى الإنتاج مطابقةً للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

4.6 أن يكون للمنتج الخصائص المميزة له فى اللون والنكهة والرائحة والتماسك :

1.4.6 اللون (للجريب فروت المعبأ أو الليميلو المعبأ): يكون اللون أبيض أو وردى أو أصفر باهت طبقاً للون

لحم المنتج، وأن يكون لون سائل التعبئة شفاف أو حسب لون عصير الفاكهة المضاف.

2.4.6 النكهة والرائحة: أن يكون المنتج المعبأ ذو نكهة ورائحة عادية وأن يكون خالياً من الرائحة والنكهة

الغريبة، وأن تكون نكهة الجريب فروت المعبأ مطابقةً للمكونات الخاصة التى تستخدم.

3.4.6 التماسك: أن يكون المنتج المعبأ متماسكاً وخالياً من الخلايا الجافة والأجزاء اللينة التى تؤثر فى

مظهرها أو قابليته للأكل، وأن تكون القطع الكاملة خالية عملياً من علامات التحلل.

5.6 ألا تقل نسبة القطع السليمة للمنتج فى الشكل الكامل أو القطع عن 50 % من الوزن المصفى للمنتج .

6.6 ألا يقل التماثل الحجمى للقطع الكاملة فى اليوسفى المعبأ عن 95 % بالعدد، وألا يزيد وزن أكبر وحدة

على ضعف وزن أصغر وحدة .

7.6 العيوب:

1.7.6 ألا تزيد مساحة السطح الكلى للمنتج المغطى بالأغلفة على 20 سم² لكل 500 غم من الوزن الكلى.

2.7.6 ألا تزيد نسبة البذور على 4 لكل 500 غم من الوزن الكلى.

3.7.6 ألا تزيد نسبة الوحدات المتبقعة على 15 % من الوزن المصفى للمنتج .

4.7.6 ألا تزيد نسب العيوب فى اليوسفى المعبأ على الحدود الموضحة فى الجدول رقم (2):

الجدول رقم (2)

نسب العيوب فى اليوسفى المقلب

الحد الأقصى فى المنتج المصفى	العيب
10 % (وزن/وزن)	-قطع مكسورة (فى القطع الكاملة)
15 % (وزن/وزن)	-قطع مكسورة (فى القطع المزدوجة)
7 سم ² لكل 100 غم (على أساس متوسط العينة)	-أغلفة (المساحة الكلية)
5 سم لكل 100 غم (على أساس متوسط العينة)	-الأجزاء الليفية (الطول الكلى)
100/ 1 غم(على أساس متوسط العينة)	-البذور (التي يزيد طولها فى أى إتجاه على 4 مم)

8.6 ألا تزيد نسب بقايا المبيدات فى المنتج عما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (8.2).

9.6 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية فى المنتج عما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند(13.2)

10.6 أن يكون حدود التلوث الإشعاعى للمنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (11.2).

11.6 ألا تزيد نسب الملوثات والسموم فى المنتج عما هو مبين فى المواصفة القياسية الخليجية الموضحة فى البند (17.2).

12.6 أن تكون مضافات الأغذية المستخدمة فى المنتج مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الموضحة فى البند (16.2).

7- أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (14.2) .

8- طرق الفحص والاختبار:

1.8 يتم الفحص الفيزيائى والكيميائى طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (6.2)

2. 8 يتم الفحص الميكروبيولوجى طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (7.2) .

3.8 يتم تقدير السموم الفطرية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (1.18.2)

4.8 يتم تقدير بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (2.18.2) .

5.8 يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (12.2) .

9- التعبئة والنقل والتخزين:

1.9 التعبئة:

1.1.9 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (9.2, 15.2) يجب أن يعبأ المنتج في عبوات مناسبة سليمة ونظيفة تحافظ على المنتج وتكفل حمايته من أى تلوث يؤدي الى تغير في خواصه أو صلاحيته للإستهلاك الآدمي .

2.1.9 أن تكون العلب مبطنة من الداخل بمادة ورنيشية تتلائم مع وسط أو محلول التعبئة.

3.1.9 ألا يقل التفريغ داخل العلب المعدنية عن 1000 مم زئبق.

4.1.9 ألا يقل حجم المحتويات عن 90% من السعة المائية للعبوة.

5.1.9 ألا يقل الوزن المصفى عن 50% من الوزن الصافى للجريب فروت وأنواع البرتقال الحلو المعلبة وعن 40% للبيميلو المعلب وعن 65% لليوسفى المعلب.

2.9 النقل:

أن يتم نقل المنتج بوسائل نقل سليمة ونظيفة ولم يسبق إستخدامها فى نقل أية مواد سامة أو ضارة وأن تتم عملية النقل بطريقة لا تؤدى الى تلف المنتج.

3.9 التخزين:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (5.2) ، يجب أن تكون المخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث.

10 – البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة فى البنود (1.2, 4.2) ، يجب أن يوضح على بطاقة المنتج البيانات التالية:

1.10 اسم المنتج: جريب فروت، يوسفى، بيميلو أو برتقال حلو معلب طبقاً لما ورد فى بند (3).

2.10 شكل المنتج:

1.2.10 للجريب فروت، والبرتقال الحلو والبيميلو المعلب :

- 1.1.2.10 أن يكون شكل المنتج طبقاً لما ورد في بند (4) .
- 2.1.2.10 أن تضاف عبارة "ذو لون وردي" بجانب اسم المنتج في حالة الجريب فروت والبيميلو المعلب .
- 3.1.2.10 في حالة إضافة مادة منكهة، يجب كتابة اسم المنكه بجوار اسم المنتج .
- 2.2.10 لليوسفى المعلب: يوضح الشكل كجزء من اسم المنتج كما يلي:
- 1.2.2.10 القطع الكاملة والكسورة: قد يبين التصنيف الحجمى لليوسفى المعلب ذو القطع الكاملة أو المكسورة كما في بند (5) بالإضافة الى عدد القطع الموجودة في العبوة.

المصطلحات الفنية

Sweet oranges	برتقال حلو
Texture	قوام
Grapefruit	جريب فروت
Fiber strands	خيوط الألياف
Twin shape	شكل مزدوج
Citrus fruits	فواكه حمضية
Core	لب
Drained weight	وزن مصفى
Packing medium	وسط تعبئة
Mandarin oranges	يوسفى

المراجع

مواصفة لجنة دستور الأغذية رقم 2007/254 تعديل 2013: "الفواكه الحمضية المعلبة"