

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية  
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION ( GSO )

مشروع : نهائي

GSO5/ FDS 1383 / 2014

الجزر المجمد  
Frozen Carrot

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS : 67.080

## المقدمة

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

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 ( اللجنة الفنية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية ) بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم ( 1383 / 2002 ) " الجزر المجمد " . وقامت دولة قطر بتحديث مشروع هذه المواصفة . وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م . على أن تلغي المواصفة وتحل محلها .

## الجزر المجمد

### 1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية للجزر المجمد المعد للاستهلاك المباشر بدون تصنيع إضافي فيما عدا إعادة التعبئة .

### 2. المواصفات التكميلية :

#### 2. المراجع التكميلية

- |      |   |
|------|---|
| 1.2  | GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .  |
| 2.2  | GSO 1287 " طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة " .  |
| 3.2  | GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .   |
| 4.2  | GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .   |
| 5.2  | GSO 244 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها - الجزء الأول : الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمي - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة " . |
| 6.2  | GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني " .   |
| 7.2  | GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة" .  |
| 8.2  | GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول " .  |
| 9.2  | GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " .   |
| 10.2 | GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول : اشتراطات عامة".   |
| 11.2 | GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية - المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول " .  |

- 12.2 GSO 998 " طرق الكشف عن الحدود الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول - التحليل الطيفي لأشعة جاما " .
- 13.2 GSO 1016 " الحدود للسلع والمواد الغذائية-الجزء الأول"
- 14.2 GSO CAC (229) : " تحليل بقايا مبيدات الآفات "" .
- 15.2 GSO /CAC193 : " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف "

### 3. التعاريف

- 1.3 جزر مجمد : منتج غذائي مجهز من جذور أنواع الجزر الطازجة ، النظيفة والسليمة المطابقة لخواص الصنف *دايوكس كاروتا ال* التي أزيلت منها الأوراق والقمم الخضراء والقشرة والجذور الثانوية وتم غسلها ويمكن أن يجري أو لا يجري لها عملية تبيض ثم يجمد تجميداً سريعاً .
- 2.3 تجميد سريع : عملية تعريض المنتج للتجميد في أجهزة مناسبة بحيث يمر مجال درجة حرارة الحد الأقصى للتبلور بأسرع وقت ممكن . ولا تعتبر عملية التجميد السريع كاملة ما لم تصل درجة حرارة المنتج إلى - 18°س عند المركز الحراري بعد الثبات الحراري .
- 3.3 قمم خضرية : أجزاء خضراء في جذور الجزر .
- 4.3 مواد نباتية غريبة : مواد نباتية غير ضارة لا تشملها جذور الجزر .
- 5.3 أشكال غير منتظمة : وحدات بها تفرع أو انحناء أو أي أشكال تشوه أخرى تقلل بشكل كبير من مظهر المنتج ( الأشكال : الكامل والأصابع ) .
- 6.3 بقع كبيرة : وحدات بها منطقة أو أكثر سوداء أو بنية داكنة أو شديدة التغير في اللون بسبب المرض أو الإصابة الحشرية أو عدم الإزالة المناسبة للقمم أو عوامل فسيولوجية تغطي منطقة أو مجموعة مناطق أكبر من دائرة قطرها 6 مم والتي تقلل من مظهر المنتج بطريقة رئيسية .
- 7.3 بقع ملونة : ينطبق عليها ما ورد بالبند 6.3 على أن يكون القطر أكبر من 3 مم وأقل من 6 مم وأنواع التلون الأخرى التي تقلل بدرجة ملحوظة من مظهر المنتج ولكن ليس بدرجة رئيسية .
- 8.3 غير مقشور : وحدات بها مناطق غير مقشورة أكبر من دائرة قطرها 6 مم .

- 9.3 مهشم : وحدات مكسورة أو محطمة .
- 10.3 مشروخة : وحدات بها شروخ عرضها أكبر من 2 مم أو شقوق أخرى تقلل من مظهر المنتج (الأشكال الكامل والأصابع) .
- 11.3 إخضرار : وحدات بها تلون أخضر يمتد أسفل الكتف أو حلقة خضراء في القمة (الأشكال الكاملة والأصابع) والوحدات التي بها تلون أخضر (الأشكال الأخرى) .
- 12.3 قطع صغيرة : الوحدات أقل من 25 مم طولاً في الشكل الكامل والمخروطي والأسطواني " الأصابع " والأنصاف " والأرباع " " والشرائط أو الرقائق الطويلة " والوحدات التي تقل عن ثلث حجم المنتج القياسي للأشكال الأخرى .

#### 4. الأشكال

##### 1.4 الكامل

- 1.1.4 الأنصاف المخروطية والأسطوانية ( مثل صفي شاننتاي وأمستردام ) تتكون من الجزر الذي يحتفظ بشكله الكامل بعد تجهيزه ويكون أقصر قطر عند أكبر محيط يقاس عند الزوايا القائمة على المحور الطولي لا يزيد على 50 مم ولا يزيد الاختلاف في القطر بين أكبر وأصغر جزرة على 4 : 1 .

##### 2.1.4 الأنصاف الكروية ( مثل صنف باريس )

- يشمل الجزر الكامل النضج ذو شكل مستدير والذي لا يزيد أكبر قطر في أي اتجاه على 45 مم .

##### 2.4 الأصابع

- الجزر من النوع الأسطواني ويشمل الأجزاء المتحصل عليها منه بالتقطيع المستعرض بطول لا يقل عن 30 مم .

- 3.4 الأنصاف : الجزر المقطع طولياً إلى نصفين متساويين تقريباً .

- 4.4 الأرباع : الجزر المقطع طولياً إلى أربعة أجزاء متساوية تقريباً .

5.4 الشرائح الطولية : الجزر المقطع إلى أربع شرائح أو أكثر طولية إما ملساء أو متموجة ذات حجم متساو تقريبا ولا يقل الطول عن 20 مم والعرض عن 5 مم مقيساً عند أكبر عرض .

6.4 الشرائح أو الرقائق الطولية : الجزر المقطع طولياً إما أملس أو متموج على شكل شرائح ، ويجب ألا يزيد مقطوعها العرضي عن 5 مم (مقيساً عند أكبر مقطع عرضي).

7.4 الشرائح أو الحلقات : الجزر المقطع إلى حلقات ملساء أو متموجة بسمك لا يقل عن 3 مم ولا يزيد على 10 مم والحد الأقصى للقطر 50 مم .

8.4 القطع : الجزر المقطع إلى أجزاء ذات سمك أكبر من 10 مم لكن أقل من 20 مم أو جزر كامل مقطوع إلى أنصاف ثم مقطوع عرضياً إلى جزء أو أجزاء من الجزر غير منتظم الشكل والحجم والتي هي أكبر من الحلقات أو المكعبات الكبيرة .

9.4 المكعبات الصغيرة: الجزر المقطع إلى مكعبات لا تزيد حافتها على 12.5 مم .

10.4 المكعبات الكبيرة : الجزر المقطع إلى وحدات منتظمة الشكل ذات مقطع عرضي مربع ويكون أكبر أبعادها ضعف أقصر أبعادها الذي لا يزيد على 12.5 مم .

#### 11.4 الأشكال الأخرى

يسمح بأي أشكال أخرى للمنتج بشرط أن :

1.11.4 تكون مختلفة عن الأشكال السابقة المذكورة .

2.11.4 تطابق جميع المتطلبات الواردة بهذه المواصفة القياسية الخليجية ولا تخدع المستهلك .

3.11.4 توصف على نحو ملائم على البطاقة لتجنب الخلط أو تضليل المستهلك .

12.4 التفاوت في الأشكال : يسمح بنسبة تفاوت 10% بالوزن للوحدات غير المطابقة للشكل الكامل و 20% لباقي الأشكال .

**5. التدرج الحجمي**

1.5 تدرج الأصناف الأسطوانية والمخروطية والكروية على النحو التالي :

**1.1.5 الأسطوانية**

<u>الحجم</u>	<u>القطر</u>
صغير	6 - 23 مم
متوسط	23 - 27 مم
كبير أكبر من	27 مم

**2.1.5 المخروطية**

<u>الحجم</u>	<u>القطر</u>
صغير	10 - 30 مم
متوسط	30 - 36 مم
كبير أكبر من	36 مم

**3.1.5 الكروية**

<u>الحجم</u>	<u>القطر</u>
صغير جداً	6 أقل من 18 مم
صغير بين	18 و 22 مم
متوسط بين	22 و 27 مم
كبير بين	27 و 35 مم
كبير جداً أكبر من	35 مم

## 2.5 التفاوت في الحجم

في حالة التدرج يجب ألا يحتوى المنتج على أقل من 80% بالوزن من الحجم المشار إليه.

## 6. المتطلبات :

1.6 أن يكون الجزر ذا لون متماثل مطابق لخواص الصنف .

2.6 أن يكون نظيفاً سليماً .

3.6 أن يكون ذا نكهة ورائحة طبيعية وخالياً من النكهة والرائحة الغريبة مع مراعاة المواد الاختيارية المضافة .

4.6 أن يكون خالياً من الأجزاء الخشنة غير المقبولة .

5.6 أن يكون غير مشوه مع مراعاة نسبة التفاوت (بالنسبة لصنفي الكامل والأصابع فقط).

6.6 أن يكون خالياً من البقع بشكل مقبول .

7.6 أن يكون خالياً من العيوب الميكانيكية بشكل مقبول (بالنسبة لصنفي الكامل والأصابع فقط).

8.6 أن يكون خالياً من القمم الخضراء بشكل مقبول .

9.6 أن يكون خالياً من الأجزاء النباتية الغريبة بشكل مقبول .

10.6 أن يكون خالياً من المساحات غير المقشورة بشكل مقبول .

11.6 يجوز إضافة المواد الاختيارية التالية :

1.11.6 ملح الطعام ، السكر ، السكروز ، شراب السكر المحول ، الدكسترين ، شراب الجلوكوز ، مسحوق شراب الجلوكوز ، الفركتوز وشراب الفركتوز وحمض الستريك وهيدروكسيد الصوديوم طبقاً لممارسة التصنيع الجيد .

2.11.6 الأعشاب العطرية والبهارات ، عصير الخضروات والأعشاب العطرية ، مواد للتزيين تتكون من نوع أو أكثر من الخضراوات ( مثل الخس والبصل وقطع من الفلفل الأخضر أو الأحمر أو خليط منها ) حتى 10% ك/ك من مكونات الخضار الكلي المصفى .

12.6 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عن الحدود الواردة المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (13.2).



13.6 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات عن الحدود الواردة المواصفة القياسية الخليجية الواردتين بالبندين (8.2) و (9.2) .

14.6 ألا تزيد الحدود الإشعاعية عن الحدود الواردة المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (11.2).

15.6 ألا تزيد حدود الملوثات المعدنية عن الحدود الواردة المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (15.2) .

16.6 أن يكون خاليا من المواد الحافظة والمواد الملونة الاصطناعية .

17.6 أن يكون خاليا من الطفيليات والحشرات وأجزائها .

18.6 أن يتم تجهيز المنتج وتصنيعه وتعبئته تحت ظروف صحية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ( 4.2 ) .

19.6 وحدة العينة القياسية :

1.19.6 1000 جرام في حالة الأجزاء النباتية الغريبة والقطع الصغيرة .

2.19.6 100 وحدة في حالة الجزر الكامل والأصابع والأنصاف والأرباع .

3.19.6 400 جرام في حالة المكعبات الصغيرة والكبيرة والشرائط والرقائق والشرائح أو الحلقات والشرائح الطولية والقطع .

20.6 التصنيف والتفاوت في العيوب الظاهرية .

بالنسبة للتفاوت المبني على وحدة العينة القياسية المذكورة في البند ( 19.6) وتُعطى العيوب

الظاهرية نقاطاً طبقاً للجدولين رقمي 1 و 2 . ويجب ألا يزيد الحد الأقصى من النقاط على

مجموع النقاط المسموح بها المعطاة تحت الفئتين (أ) و (ب) أو المجموع الكلي .

**جدول 1**  
**أشكال الجزر الكامل والأصابع والأنصاف والأرباع**

العيب	تصنيف العيب	الفئة أ	الفئة ب	المجموع الكلي
المشوه	كل واحدة	2		
البقع الكبيرة			2	
البقع			1	
مساحات غير المقشورة			1	
المهشمة		2		
المشروخة		1		
الاحضرار			1	
مجموع النقاط المسموح بها :		25	30	40
القطع الصغيرة : لا تزيد على 15% ( ك/ك )				
الأجزاء النباتية الغريبة : لا تزيد على قطعتين أو 1 جم / 1000 جرام				

## جدول 2

## أشكال الحلقات والمقطع طولياً والمكعبات الصغيرة والمكعبات الكبيرة والشرائط والقطع

العيب	تصنيف العيب	الفئة أ	الفئة ب	المجموع الكلي
المشوه	كل 4 جرام من الأجزاء المتأثرة	2		
بقع رئيسية			1	
بقع		1		
المساحات غير المقشورة		1		
اخضرار		1		
مجموع النقاط المسموح بها : ( أ ) الحلقات والشرائط الطولية والقطع		26	8	26
(ب) المكعبات الصغيرة والمكعبات الكبيرة		13	4	13
(ج) الشرائط / الرقائق		20	4	20
المهشمة والقطع الصغيرة : لا تزيد على 25% (ك/ك) ( المهشمة لا يزيد على 10% (ك / ك)				
الأجزاء النباتية الغريبة : لا تزيد على قطعتين أو 1 جم / 1000 جرام				

## 7. أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند رقم (2.2) .

## 8. طرق الفحص والاختبار

تجرى جميع الاختبارات على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (7) لتحديد مدى مطابقتها لبنود هذه المواصفة .

1.8 تجرى الاختبارات لتقدير الوزن الصافي والثمار المعيبة والاختبارات الحسية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (5.2) .

2.8 تقدر بقايا المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (14.2) .

3.8 تقدر العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (3.2) .

4.8 تقدر حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة الواردة في بند (12.2) .

### 9. التعب

م .ع عدم الإخلال بما نصت عليه للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2):

9.1 يجب أن تحافظ عبوات الجزر المجمد على الخواص الحسية وخصائص الجودة الأخرى للمنتج.

2.9 يجب أن تحمي المنتج من التلوث الميكروبيولوجي والملوثات الأخرى .

3.9 أن تحافظ على المنتج من الجفاف ومن التسرب .

4.9 ألا تكسب المنتج أي رائحة أو طعم أو لون أو أي خواص غريبة أخرى خلال التخزين والتداول والتوزيع وحتى وقت البيع النهائي .

5.9 يسمح باستخدام العبوات الضخمة .

### 6.9 النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة الوارد في البند (7.2) يجب ألا تزيد درجة حرارة المنتج أثناء النقل والتخزين على - 18° س .

**10. البيانات الإيضاحية**

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بند (1.2) يجب أن يوضح على كل عبوة ما يلي :

- 1.10 نوع وشكل المنتج طبقاً للبند رقم 4 .
- 2.10 الدرجة الحجمية طبقاً للبند رقم 5 .
- 3.10 عبارة " يحفظ عند درجة حرارة لا تزيد على - 18° س حتى الاستهلاك " .
- 4.10 المضافات الغذائية الاختيارية التي تم إضافتها مع إيضاح نسبة كل منها .
- 5.10 فترة صلاحية المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (6.2) .
- 6.10 في حالة العبوات الضخمة توضع البيانات على العبوة أو بالمستندات المصاحبة ما عدا اسم المنتج واسم وعنوان المصنِّع فتبين على العبوة .

## المصطلحات الفنية

Extraneous vegetable material .....	أجزاء نباتية غريبة
Blemishes .....	بقع ملونة
Sizing.....	تدرج الحجمي
Tolerance .....	تفاوت مسموح به
Quick frozen carrots.....	جزر مجمد تجميد سريع
Roundels.....	حلقات
Misshapen .....	مشوه
Diced .....	مكعبات صغيرة
Double dice .....	مكعبات كبيرة

**References :**

**المراجع :**

Egyptian standards  
"Quik Frozen Carrot"

المواصفات القياسية المصرية  
"الجزر الأصفر المجمد"

ES 2472 / 2007

رقم 2472 / 2007

Codex Alimentarius Commission

Quik Frozen Carrot

Codex Standard 140/1983

لجنة دستور الأغذية "

الجزر المجمد سريعاً "

مواصفة رقم 140/1983