

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

مشروع : نهائي

GSO5/ FDS 838 / 2014

الحمص المطبوخ المعلب
Canned cooked chick – Peas

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

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

ICS: 67.080

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية 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 لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية GSO 838 / 1997 " الحمص المعبأ " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة قياسية خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ()، الذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م.

على أن تلغي المواصفة رقم (GSO 838/1997) وتحل محلها.

الحمص المطبوخ المعلب

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات الواجب توافرها في حبوب الحمص المطبوخ المعلب.

2. المراجع التكميلية :

- | | | |
|------|-----------|--|
| 1.2 | GSO 9 | " بطاقات المواد الغذائية المعلبة " |
| 2.2 | GSO 20 | " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " |
| 3.2 | GSO 21 | " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " |
| 4.2 | GSO 23 | " المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " |
| 5.2 | GSO 150-2 | " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية " |
| 6.2 | GSO 356 | " المواد الحافظة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " |
| 7.2 | GSO 381 | " المستحلبات والمثبتات ومغذيات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " |
| 8.2 | GSO 382 | " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول " |
| 9.2 | GSO 383 | " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " |
| 10.2 | GSO 841 | " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الاغذية والاعلاف - الأفلاتوكسينات " |
| 11.2 | GSO 988 | " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - ج 1 " |
| 12.2 | GSO 998 | " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما أ - سيزيوم 134 ، سيزيوم 137 " |
| 13.2 | GSO 1016 | " الحدود الميكروبيولوجية المسموح بها في المنتجات الغذائية " |
| 14.2 | GSO 1287 | " طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعلبة " |
| 15.2 | GSO 1791 | " العلب الصفائح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية " |
| 16.2 | GSO 1843 | " ملح الطعام " |
| 17.2 | GSO 2276 | " الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية " |

3. التعاريف :

1.3 حمص مطبوخ معلب :

منتج غذائي محضر من حبوب الحمص الجافة المجهزة والمطبوخة والمحفوظة في محلول ملحي أو عصير الطماطم أو صلصة الطماطم والمضاف اليه حمض الستريك والتوابل والمعبأة في عبوات مناسبة محكمة الغلق والمعاملة بالحرارة لمنع فسادها .

4. المتطلبات :

يجب أن يتوافر في المنتج ما يلي :

- 1.4 أن يتم الانتاج طبقاً للشروط الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (3.2).

- 2.4 أن يكون المنتج خالياً من منتجات الخنزير.
- 3.4 أن يكون المنتج محتفظ باللون والطعم والرائحة المميزة لحبوب الحمص المطبوخ.
- 4.4 أن يكون المنتج متجانس في درجة الطبخ ولينة ومتماسكة وغي متكتلة.
- 5.4 أن يكون المنتج خالياً من الاصابات الحشرية.
- 6.4 أن يكون المنتج خالياً من الاصابات الفطرية.
- 7.4 أن يكون المنتج خالياً من الحشرات وأجزائها وأطوارها.
- 8.4 أن يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.
- 9.4 ألا يقل حجم محتويات العبوة عن 90% من السعة المائية للعبوة.
- 10.4 ألا يقل حجم الوزن المصفى لحبوب الحمص عن 60% في البند (1.3) .
- 11.4 ألا تزيد نسبة الملح على 2 %.
- 12.4 ألا تزيد نسبة كل من الحبوب المكسورة والمقشورة والضامرة والفلات المنفصلة على 1% في البند (1.3) .
- 13.4 يسمح بإضافة المواد التالية :
- 1.13.4 المواد المنكهة : التوابل ، البهارات ، زيوت التوابل .
- 2.13.4 المستحلبات وال مثبتات والمواد المحسنة للطعم والرائحة والإضافات الاخرى المسموح بها غذائياً.
- 3.13.4 الزيوت الغذائية.
- 14.4 ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الثقيلة عما يلي :
- | | |
|--------|---------------------|
| نحاس | 20 جزء في المليون. |
| رصاص | 0.1 جزء في المليون. |
| زرنينخ | 0.1 جزء في المليون. |
- 15.4 يسمح باضافة المواد الملونة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (4.2) .
- 16.4 يسمح باضافة المواد الحافظة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (6.2) .
- 17.4 أن يكون المنتج خالياً من البكتيريا الممرضة وسمومها.
- 18.4 أن يكون المنتج خالياً من بكتيريا السالمونيلا.
- 19.4 أن يكون المنتج خالياً من ميكروبات الفساد.
- 20.4 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات عما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورتين في البندين رقم (8.2) ، (9.2) .
- 21.4 ألا تزيد نسبة السموم الفطرية عما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (10.2) .
- 22.4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج عما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (11.2) .
- 23.4 أن تكون المتطلبات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (13.2) .

5. أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (14.2).

6. طرق الاختبار

تجرى جميع الفحوص و الاختبارات على العينة الممثلة و المأخوذة طبقاً للبند (5) لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود المواصفة كما يلي:

1.6 يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (2.2).

2.6 يتم تقدير حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (12.2).

3.6 يتم تقدير هن الخنزير في الاغذية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (17.2).

7. التعبئة والنقل والتخزين :**1.7 التعبئة:**

1.1.7 أن تكون العبوات المعدنية مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (15.2) وتكون خالية من المواد السامة، ولا تؤثر على طعم ورائحة المنتج.

2.1.7 أن تكون العبوات المستخدمة سليمة ، نظيفة ، صحية ولا تؤثر على خصائص المنتج الطبيعية.

3.1.7 يجب أن تكون الجدران الداخلية للعبوة عند فتحها سليمة وخالية من التآكل ومغطاة تماماً بطبقة ورنيش غذائي مناسبة.

4.1.7 أن تكون العبوات خالية من الانتفاخ وأن يكون الضغط داخل العبوة أقل من الضغط الجوي عند درجة حرارة الغرفة.

2.7 النقل :

أن يتم النقل بطريقة تحفظ العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث .

3.7 التخزين :

أن تخزن العبوات عند درجة حرارة الغرفة في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث.

8. البيانات الايضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البندين (1.2) (5.2) يجب أن يوضح على بطاقة المنتج البيانات التالية :

1.8 اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

2.8 اسم المنتج (حمص مطبوخ معلب).

3.8 بيان بالإضافات المستخدمة في حالة اضافتها.

4.8 الوزن الصافي والوزن القائم.

5.8 الوزن المصفى.

6.8 تاريخ الانتاج والانتهاء على ألا تزيد فترة الصلاحية على 12 شهر.

7.8 اسم المصدر في حالة التصدير.

8.8 اسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ في حالة الاستيراد.

9.8 شروط التخزين والتداول.

Technical terms**المصطلحات الفنية**

Swelling

انتفاخ

Inside walls

جدران داخلية

Chick pea

حمص

Impurities

شوائب

Pressure

ضغط

Atmospheric pressure

ضغط جوي

Contaminating metallic

عناصر معدنية ملوثة

Homogenous

متجانس

Firm

متماسك

Stabilizers

مثبطات

Emulsifies

مستحلبات

Distinguished

مميز

Main references

المراجع الرئيسية

Egyptian standards

المواصفة القياسية المصرية

No. 806 /2008

رقم 2008 / 806

Canned cooked chick pea

الحمص المطبوخ المعلب