

**هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية**  
**G.C.C STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)**

مشروع نهائي

**GSO 05/FDS ---- / 2013**

المياه العطرية المعدة للإستهلاك الآدمي  
المتطلبات العامة

**EDIBLE ESSENTIAL WATER  
GENERAL REQUIREMENTS**

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات 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:67.080.10**

## المياه العطرية المعدة للإستهلاك الآدمي المتطلبات العامة

- : تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة
- : صفة الإصدار

**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 مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية ,بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم **1017/1998** " المياة العطرية ( ماء الورد-ماء الزهر)" .وقامت سلطنة عمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية في اجتماع المجلس الفني للهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م ، على أن تلغي المواصفة القياسية رقم ( GSO 1017/1998) وتحل محلها.

## المياه العطرية – المعدة للإستهلاك الآدمي المتطلبات العامة

1. **المجال :**  
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات العامة للمياه العطرية المعدة للإستهلاك الآدمي.
2. **المراجع التكميلية:**
  - 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
  - 2.2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
  - 3.2 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة الغذائية" .
  - 4.2 GSO 116 "طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الثالث : تقدير المواد الصلبة الذائبة الكلية والرقم الهيدروجيني والكلور المتبقي" .
  - 5.2 GSO 261 " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية- الجزء الأول (تجهيز العينات)" .
  - 6.2 GSO 652 "ميكروبيولوجي- إرشادات عامة لتجهز التخفيفات للفحص " .
  - 7.2 GSO ISO 7251 "ميكروبيولوجي- إرشادات عامة لعد ايشير كولاي بطريقة العد الأكثر احتمالا" .
  - 8.2 GSO ISO 4831 "ميكروبيولوجي- إرشادات عامة لعد بكتيريا الكوليفورم طريقة العد الأكثر احتمالا " .
  - 9.2 GSO ISO 4833 " ميكروبيولوجي- إرشادات عامة لعد الأحياء الدقيقة عد المستعمرات عند درجة 30 س " .
  - 10.2 GSO 1000 "طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة" .
  - 11.2 GSO 1022 "طرق اختبار المياه العطرية (ماء الورد\_ماء الزهر)" .
  - 12.2 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية الجزء الأول " .
  - 13.2 GSO 149 " مياه الشرب غير معبأة " .
  - 14.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية الجزء الأول : اشتراطات عامة" .
  - 15.2 GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية –الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة" .
  - 16.2 GSO 356 " المواد الحافظة المسموح بإستخدامها في المنتجات الغذائية.
3. **التعريف :**
  - 1.3 ماء الورد الطبيعي : المنتج الثانوي المتحصل عليه عند إنتاج زيت الورد بالتقطير بالبخر تحت ضغط لبتلات (روزا داما سينا) ، حيث يتم بعد دورة التقطير الأولى والثانية إزالة زيت، ويتبقى في وعاء التقطير محلول زيتي متجانس مع ماء وهذا الخليط هو ماءالورد.
  - 2.3 ماء الزهر الطبيعي : المنتج الثانوي المتحصل عليه عند إنتاج الزهرة بالتقطير بالبخر تحت ضغط لبتلات أزهار البرتقال أو النارج حيث يتم بعد دورة التقطير الأولى والثانية

- إزالة زيت الزهر ويتبقى في وعاء التقطير محلول زيتي متجانس مع ماء وهذا الخليط هو ماء الزهر.
- 3.3 ماء الورد الممزوج : هو المحلول المحضر من مزج مركز مستخلص الورد الطبيعي أو زيت الورد الطبيعي مع الماء المقطر دون الإخلال بمتطلبات هذه المواصفة.
- 4.3 ماء الزهر الممزوج : هو المحلول المحضر من مزج مركز المستخلص الطبيعي أو الزيت الطبيعي لأزهار البرتقال النارج مع الماء المقطر دون الإخلال بمتطلبات هذه المواصفة.
- 5.3 ماء النعناع : وهو الماء الناتج من تقطير الأجزاء الخضرية اليانعة لأنواع نباتات النعناع بالبخر المباشر.
- 6.3 ماء الينسون : ناتج من التقطير بالبخر المباشر لثمار الينسون.
- 7.3 ماء القرفة : وهو الماء الناتج من تقطير لحاء (قلف) أشجار القرفة بالبخر المباشر.

#### 4. المتطلبات :

- يجب أن يتوافر في المياه العطرية المتطلبات الآتية:
- 1.4 أن يراعى في الإنتاج الشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الموضحة في البند ( 2.2 ).
- 2.4 أن يكون الماء المستخدم في عملية التقطير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (13.2).
- 3.4 أن تكون شفافاً عديمة اللون أو قد تميل إلى الاصفرار الخفيف.
- 4.4 أن تكون خالية من الرواسب والمواد العالقة.
- 5.4 أن تكون لها رائحة وطعم النوع المميز للنبات العطري الطبيعي.
- 6.4 أن تكون خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- 7.4 أن تكون خالية تماماً من المذيبات العضوية المضافة.
- 8.4 أن تكون خالية من الكحول الايثيلي والميثيلي.
- 9.4 أن تكون المتطلبات الكيميائية كما هي موضحة بالجدول التالي:

الخصائص	ماء الورد	ماء الزهر
% للمواد غير الطيارة بالوزن ، حد أقصى	0.012	0.012
رقم تركيز أيون الهيدروجين	7 -5.5	7 -5.5
رقم الحموضة: ملغم هيدروكسيدالبوتاسيوم/مل ، حد أقصى	0.4	0.4

10.4 تكون نسبة الزيت العطري المستخلص بالمذيبات طبقا لما ورد بالجدول رقم (1) :

الماء العطري الطبيعي	الحد الأدنى للزيت العطري المستخلص بالمذيبات
ماء الزهر	0.035 % (وزن / حجم)
ماء الورد	0.02 % (وزن / حجم)
ماء النعناع	0.09 % (وزن / حجم)
ماء الينسون	0.1 % (وزن / حجم)
ماء القرفة	0.1 % (وزن / حجم)

11.4 أن تكون خالية من أي مضافات غذائية عدا أحد المواد الحافظة التالية:  
 - ثاني أكسيد الكبريت أو أحد أملاحه بنسبة لا يزيد على 70 مغم / لتر.  
 - حمض البنزويك أو أحد أملاحه بنسبة لا تزيد على 150 مغم / لتر.

12.4 ألا يزيد محتوى العناصر المعدنية الملوثة عن الآتي:  
 -حديد 0.5 مغم / لتر.

-نحاس 0.2 مغم / لتر.

-رصاص 0.1 مغم / لتر.

-كاديوم 0.08 مغم / لتر.

13.4 ألا يزيد العدد الكلي للبكتريا على 100 خلية / مل.

14.4 ألا يزيد عدد الكوليفورم على 10 خلية / 100 / مل.

15.4 أن تكون خالية من بكتريا الايشير يشيا كولاي والباسيدوموناس ايرو جينوزا والكانديدا والباسيليس سيريس وجميع الأحياء الدقيقة الممرضة الأخرى.

16.4 ألا يزيد عدد الخمائر على 20 خلية / مل.

## 5. أخذ العينات:

يتم سحب العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الموضحة في البند ( 10.2 )

## 6. طرق الفحص والاختبار:

1.6 يتم الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الموضحة في البنود (3.2 إلى 11.2).

2.6 تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند ( 5 ) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لهذه المواصفة.

## 7. التعبئة والنقل والتخزين:

1.7 التعبئة:

أن يعبأ المنتج في عبوات مناسبة ، وصحية ، ونظيفة ، وجافة ، لم يسبق استخدامها ، ومحكمة القفل ، ولا تؤثر على خواص المنتج وطبقاً للمواصفات القياسية الواردة في البنود (14.2 و 15.2 ).

2.7 النقل:

أن يتم النقل بطريقة تحمي العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث وبعيداً عن حرارة الشمس المباشرة.

التخزين: 3.7

أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والضوء والتلوث. 1.3.7

2.3.7 أن يخزن المنتج على درجة حرارة لا تزيد على 25°س.

## 8. البيانات الإيضاحية :

دون الاخلال بمتطلبات المواصفات القياسية الخليجية الواردة بالبند (1.2) والبند (12.2) يجب أن يوضح على بطاقة العبوة البيانات التالية:

- |   |     |
|---|-----|
| نسبة الزيت العطري.  | 1.8 |
| المواد الحافظة المضافة أو أرقامها الكودية.  | 2.8 |
| كتابة كلمة " ممزوج " في حالة إعداد المنتج بطريقة المزج (مركزات ) .                | 3.8 |
| كتابة كلمة " طبيعي أو بالتقطير " في حالة الإنتاج بطريقة التقطير فقط ( الاستخلاص). | 4.8 |
| عبارة "ماء عطري طبيعي أو صناعي " .  | 5.8 |

## المصطلحات الفنية

Essential Water .....	مياه عطرية
Rose water .....	ماء الورد
Citrus flower water .....	ماء الزهر
Essential oil .....	زيت عطري