

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون دول الخليج العربية

GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS/2013

الكاسافا الحلوة
Sweet Cassava

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 كواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS : 67.180

الكاسافا الحلوة

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 بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) " قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بإعداد المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 2013/..... "الكاسافا الحلوة" ، وقامت دولة سلطنة عمان بإعداد مشروع هذه المواصفة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس الإدارة رقم () ، الذي عقد بتاريخ / / هـ (/ /) .

الكاسافا الحلوة¹

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية بالأصناف التجارية الحلوة² من جذور الكاسافا المستتبتة من *Manihot esculenta Crantz* من فصيلة *Euphorbiaceae* والتي تقدم للمستهلك طازجة بعد التجهيز والتعبئة . ويستثنى منها ما هو مخصص للأغراض الصناعية.

2. المراجع التكميلية :

- 1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 2.2 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .
- 3.2 GSO 21 " الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها " .
- 4.2 GSO 125 " طرق اخذ عينات الفاكهة والخضروات الطازجة " .
- 5.2 GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية- الجزء الأول : فترات الصلاحية الإلزامية " .
- 6.2 GSO 299 " طرق اختبار الخضر والفاكهة ومنتجاتهما - الجزء الثاني : تقدير الرطوبة والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول والرماد الكلي والكالسيوم والزيوت المعدنية وحمض الأسكوربيك " .
- 7.2 GSO 842 " ميكروبيولوجي- إرشادات عامة لعد الخمائر والأعفان- طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة 25° س " .
- 8.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية " .

¹ وعادة ما تعرف في بعض المناطق بالأسماء التالية : , manioc, mandioca, tapioca, aipim, yucca الخ.

² الفئات الحلوة من الكسافا هي الفئات التي تحتوي أقل من 50 ملغ/كغ من سيانيد الهيدروجين (على أساس الوزن الطازج) . ويجب في كل الأحوال نزع قشرة الكسافا وطهيها جيدا قبل استهلاكها.

- 9.2 GSO ISO 762:2007 " منتجات الخضر والفاكهة - تقدير الشوائب المعدنية".
- 10.2 GSO ISO 2448:2008 " منتجات الفاكهة والخضر - تقدير محتوى الأيثانول".
- 11.2 GSO ISO 4832:2010 " ميكروبيولوجي الغذاء وأعلاف الحيوانات - الطريقة الأفقية لعد بكتيريا الكوليفورم- تقنية عد المستعمرات.
- 12.2 GSO ISO 6579:2006 " ميكروبيولوجي - إرشادات عامة لطرق الكشف عن السالمونيلا".
- 13.2 GSO 244 طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الجزء الأول : الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمي - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة .
- 14.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة ب " .التي تعتمدها الهيئة والخاصة ب (الكشف عن دهن الخنزير) " .
- 15.2 GSO 1306 " طرق الاختبار الميكروبيولوجية للأغذية النباتية للأطفال".

3. التعريف:

الكاسافا الحلوة: جذور الكاسافا المستتبطة من *Manihot esculenta* Crantz من فصيلة *Euphorbiaceae*

4. الاشتراطات :

1.4 الاشتراطات العامة :

1.1.4 أن يتم الإنتاج طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في

البند (3.2) .

- 2.1.4 ان تكون كاملة، ومتماسكة ، وسليمة وتستبعد المنتجات المتضررة من التدهور أو التلف بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- 3.1.4 أن تكون نظيفة خالية عمليا من أي مادة غريبة ظاهرة باستثناء المواد المسموح باستخدامها لإطالة مدة صلاحيتها.
- 4.1.4 أن تكون خالية عمليا من الآفات التي تؤثر على المظهر العام للمنتج.
- 5.1.4 أن تكون خالية خلوا تماما من منتجات الخنزير ومشتقاته .
- 6.1.4 أن تكون خالية من الايثانول .
- 7.1.4 أن تكون خالية من أي رائحة غريبة و / أو مذاق غريب .
- 8.1.4 أن تكون خالية عمليا من الضرر الميكانيكي والرضوض .
- 9.1.4 أن تكون خالية من تغير في لون لبها.
- 10.1.4 الا يتجاوز قطر القطع عند الطرف الأقصى (الضيق) للكاسافا 2 سم.
- 11.1.4 أن يوجد في مستوى عنق الجذر قطع نظيفة يتراوح طوله بين 1 و 2.5 سم.
- 12.1.4 أن تكون الكاسافا قد بلغت درجة ملائمة من النمو الفيسيولوجي ، مع مراعاة خصائص الصنف والمنطقة التي نمت فيها.
- 13.1.4 ان يكون نمو الكاسافا وحالتها مما يمكنها من تحمل عمليات النقل والمناولة والوصول بحالة مرضية الى الوجهة المقصودة.
- 2.4 ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة عن الحدود المبينة التالية :
- الكاديوم 0.1 جزء في المليون .
- الرصاص 0.1 جزء في المليون .
- 3.4 الخصائص الميكروبيولوجية
- يجب أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للكاسافا الحلوة ، طبقا للمواصفة القياسية الواردة بالبند (8.2)

4.4 الاشتراطات الخاصة بالحجم

يحدد الحجم حسب قطر المقطع الأسماك للثمرة وفقا للجدول التالي:

القطر (بالسنتيمتر)	رمز الحجم
6.0-3.5	ألف
8.0-6.1	باء
8.0>	جيم

وفي كل الأحوال يجب ألا يقل وزن ثمرة الكسافا عن 300 غرام ، وألا يقل طولها عن 20 سم، كما ان حدود التسامح في الحجم المسموح به لكافة الفئات هو 10 في المائة من حيث العدد أو الوزن من الكسافا وهو ما يناظر الحجم الذي يزيد و / او ينقص مباشرة عما هو مشار اليه على العبوة.

5. التصنيف:

تصنف الكسافا في ثلاث فئات معرفة أدناه:

1.5 الفئة " الممتازة "

يجب أن تكون الكاسافا في هذه الفئة عالية الجودة، ويجب ان تتميز بخصائص الصنف و / أو النوع التجاري، ويجب أن تكون خالية من العيوب باستثناء عيوب سطحية طفيفة جدا ، شريطة الا تؤثر تلك العيوب على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة (يسمح بالتجاوز في هذه الفئة بخمسة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الكسافا التي لا تفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولكنها تفي باشتراطات الفئة الأولى أو تدخل ، استثناء ، في حدود المسموح به لتلك الفئة).

2.5 الفئة " الاولى "

يجب ان تكون الكاسافا في هذه الفئة عالية الجودة، ويجب ان تتميز بخصائص الصنف و / أو النوع التجاري، غير انه يمكن السماح بالعيوب التالية شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة (يسمح بالتجاوز في هذه الفئة بعشرة

في المائة من حيث العدد او الوزن من الكسافا التي لا تفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولكنها تفي باشتراطات الفئة الثانية أو تدخل ، استثناء، في حدود المسموح به لتلك الفئة) :

1.2.5 عيوب طفيفة في الشكل.

2.2.5 كشوط أو أضرار ملتئمة لا تتجاوز 5 في المائة من مساحة سطح الثمرة.

3.2.5 مناطق مكشوفة لا تتجاوز مساحتها 10 في المائة من مساحة سطح الثمرة.

ويجب ألا تؤثر تلك العيوب بأي حال من الأحوال على لب المنتج.

3.5 الفئة الثانية

تشتمل هذه الفئة على الكسافا غير المؤهلة لا ان تدرج في الفئتين الاعلى ولكنها تفي بالاشتراطات العامة الواردة بالبند (1.4)، بيد انه يمكن السماح بالعيوب التالية ، شريطة ان تحتفظ الكسافا بخصائصها الأساسية فيما يتعلق بالنوعية وجودة الحفظ والعرض (يسمح بالتجاوز في هذه الفئة بعشرة في المائة من حيث العدد او الوزن من الكسافا التي لا تفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولا بالحد الأدنى من الاشتراطات، باستثناء المنتج المتضرر من التعطن أو غير ذلك من التلف يجعله غير صالح للاستهلاك):

1.3.5 عيوب في الشكل.

2.3.5 كشوط أو أضرار ملتئمة لا تتجاوز 10 في المائة من مساحة سطح الثمرة.

3.3.5 مناطق مكشوفة لا تتجاوز مساحتها 20 في المائة من مساحة سطح الثمرة.

ويجب ألا تؤثر تلك العيوب، أي حال من الأحوال على لب المنتج.

6. أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2) .

7. طرق الفحص والاختبار :

1. 7 الاختبارات :

1.1.7 الاختبارات الحسية :

- يتم إجراء الاختبارات الحسية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (13.2) .
- 2.1.7 الكشف عن المواد الغريبة :
- يتم الكشف عن المواد الغريبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (13.2) .
- 3.1.7 تقدير الرطوبة :
- يتم تقدير الرطوبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6.2).
- 4.1.7 تقدير العناصر المعدنية الملوثة :
- يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).
- 5.1.7 الكشف عن التزنج :
- يتم الكشف عن التزنج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).
- 6.1.7 الكشف عن دهن الخنزير :
- يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (14.2).
- 7.1.7 الكشف عن الايثانول :
- يتم الكشف عن الايثانول طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).
- 8.1.7 الكشف عن السالمونيلا :
- يتم الكشف عن السالمونيلا طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (12.2).
- 9.1.7 تقدير الخمائر والأعفان :
- يتم تقدير الخمائر والأعفان طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).
- 10.1.7 تقدير العدد الكلي للبكتيريا :
- يتم تقدير العدد الكلي للبكتيريا طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (15.2).
- 11.1.7 الكشف عن بكتيريا الكوليفورم :

يتم الكشف عن بكتيريا الكوليفورم طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (11.2).

12.1.7 تقدير الشوائب المعدنية

يتم تقدير الشوائب المعدنية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (9.2).

2.7 تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند (5) جميع الاختبارات اللازمة لتقدير مدى مطابقتها لهذه المواصفة القياسية الخليجية .

8. التعبئة والنقل والتخزين:

1.8 التعبئة : يجب تعبئة الكسافا بطريقة تحمي المنتج على النحو الصحيح، ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة وجيدة بما يحول دون التسبب بأي ضرر خارجي أو داخلي للمنتج ويسمح باستخدام مواد _بوجه خاص الورق او الدمغات_ شريطة أن يتم الطبع بجبر أو غراء غير سام. وأن يغلف المنتج أو يعبأ دون تغليف في عبوات مناسبة نظيفة ، صحية، سليمة، غير منفذة للرطوبة ومقفلة جيدا ولا تؤثر على خواص المنتج.

2.8 النقل : أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث .

3.8 التخزين : أن يخزن المنتج تحت ظروف مناسبة ملائمة في مخازن جيدة التهوية.

9 . البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (1.2) و (5.2) يجب أن يوضح على غلاف المنتج ما يلي :

1.9 اسم المنتج ونوعه (حلو)

2.9 اسم الصنف (اختياري)

لمصطلحات الفنية

Sweet Cassavaالكاسافا الحلوة