

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

مشروع نهائي

GSO 05/FDS 1320/2013

الحلوى الطرية
Soft candy

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

الحلوى الطرية

- : 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 " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1320/2009 "الحلوى الطرية" ، وقامت دولة سلطنة عمان بإعداد مشروع هذه المواصفة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس الإدارة رقم () ، الذي عقد بتاريخ //هـ (//) ، على أن تلغى المواصفة رقم GSO 1320/2009 وتحل محلها .

الحلوى الطرية

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية بالحلوى الطرية بأنواعها (التوفي-الكراملة-المارشملو-الفوندات-الفودج-الملبن-عجائن الفاكهة التي لم يصدر بها مواصفة مستقلة) ولا تشمل لبان المضغ و أنواع الشوكولاته والحلويات الشرقية والغربية) .
2. المراجع التكميلية :
 - 1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
 - 2.2 GSO 16 " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للزيوت والدهون المعدة للطعام " .
 - 3.2 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .
 - 4.2 GSO 21 " الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها " .
 - 5.2 GSO 23 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .
 - 6.2 GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية- ج 1
 - 7.2 GSO 134 " طرق اختبار السكر – الطرق الفيزيائية والكيميائية " .
 - 8.2 GSO ISO 2448:2007 " منتجات الفاكهة والخضر – تقدير الإيثانول " .
 - 9.2 GSO 262 " طرق اختبار الحلوى الجافة (الصلدة) " .
 - 10.2 GSO 263 " الحلوى الجافة (الصلدة) " .
 - 11.2 GSO ISO 6579:2006 " ميكروبيولوجي – إرشادات عامة لطرق الكشف عن السالمونيلا".
 - 12.2 GSO ISO 4832:2010 " ميكروبيولوجي الغذاء وأعلاف الحيوانات – الطريقة الأفقية لعد بكتيريا الكوليفورم – تقنية عد المستعمرات.

- 13.2 GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف – الأفلاتوكسينات " .
- 14.2 GSO 842 " ميكروبيولوجي- إرشادات عامة لعد الخمائر والأعفان- طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة 25° س " .
- 15.2 GSO 1306 " طرق الاختبارات الميكروبيولوجية للأغذية النباتية للأطفال " .
- 16.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "طرق اختبار نشاء الطعام".
- 17.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " الكشف عن دهن الخنزير".
- 18.2 CAC 192 التي ستعتمدها الهيئة الخليجية " المواصفة العامة للمضافات الغذائية " .

3. التعاريف :

1.3 الحلوى الطرية:

حلوى لينة ومضغية ناتجة عن طبخ السكر والجلوكوز مع مواد اختيارية (بند 13.1.4) حسب النوع ووفقاً لأسلوب التصنيع الجيد.

2.3 التوفي :

ناتج طبخ السكر والجلوكوز بنسب معينة مع الحليب أو مكوناته أو بعض الدهون الغذائية مع مواد اختيارية (بند 13.1.4) وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد، ثم تبريدها وتشكيلها.

3.3 الكراملة :

حلوى مضغية ذو قوام لين ومطاط، ناتجة عن طبخ السكر والجلوكوز بنسب معينة مع الدهون الغذائية مع مواد اختيارية (بند 13.1.4) وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد، ثم تبريدها وتشكيلها.

4.3 المارشملو :

ناتج طبخ السكر والجلوكوز عند درجة حرارة معينة مع عامل الإدخال للهواء مثل ألبومين البيض أو البروتينات المعدلة أو الجيلاتين مع مواد اختيارية (بند 13.1.4) ومكسبات

النكهة واللون والطعم، وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد. تشكل الحلوى وتقطع في أشكال مختلفة وتبدر بالسكر أو النشا أو كلاهما معا ، وقد يغطى المنتج النهائي بالشوكولاتة.

5.3 الفوندان

ناتج طبخ السكر والجلوكوز مع أو بدون سكر محول وماء ويجوز إضافة مكسبات النكهة والمواد الملونة والمكسرات وقليل من الألبومين أو الجيلاتين أو الجلسرين وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد، حيث يمزج بالهواء ويشكل إلى أشكال مختلفة وقد يحشى بعجائن الفاكهة أو المرملا.

6.3 الفودج

تشبه الفوندان (البند 5.3) إلا أنها تحتوي على دهن الحليب أو بعض الدهون الغذائية.

7.3 الملبن (حلى الحلقوم)

ناتج طبخ السكر والجلوكوز والنشا وبعض الأحماض كحمض الستريك أو الطرطريك ومكسبات النكهة والمواد الملونة وقد يضاف بعض مواد الحشو المختلفة كالمكسرات والفواكه المجففة وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد.

8.3 حلى عجائن الفاكهة

ناتج طبخ لب الفاكهة مع السكر والجلوكوز والبكتين وحمض الستريك ومكسبات النكهة وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد.

4. المتطلبات :

1.4 المتطلبات العامة :

أن يتوافر في الحلوى الطرية ما يلي :

1.1.4 أن تكون الخامات المستعملة في تصنيع هذه الأصناف من الحلوى مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

2.1.4 أن يتم الإنتاج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2) .

- 3.1.4 أن تكون نظيفة خالية من المواد الغريبة .
- 4.1.4 أن تكون ذات طعم مقبول ومميز للصنف .
- 5.1.4 أن تكون خالية خلوا تاما من منتجات الخنزير ومشتقاته .
- 6.1.4 أن تكون خالية من الايثانول .
- 7.1.4 أن تكون خالية من التزنخ والرائحة الغير مرغوبة .
- 8.1.4 أن تكون خالية من الحشرات وأجزاءها .
- 9.1.4 أن تكون ذات لون مناسب وشكل منتظم غير متميعة أو ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي .
- 10.1.4 في حالة الأصناف المحشوة تكون نسبة الحشو في حدود 20%.
- 11.1.4 في حالة تغطية المنتج بالشوكولاتة تكون نسبة الشوكولاتة في حدود 30%.
- 12.1.4 ألا تزيد نسبة الرماد الكلي على 2%
- 13.1.4 يسمح بإضافة المواد الاختيارية التالية:
- أحماض عضوية أو مشتقاتها (الستريك - الطرطريك - المالك - الفيوماريك - اللاكتيك - أو أية مادة حمضية مناسبة) .
 - فيتامينات .
 - شوكولاتة .
 - فانيليا .
 - مياه عطرية .
 - عسل نحل .
 - مكسرات .
 - نشا ومسحوق التلك .

14.1.4 الخصائص الصحية

1.14.1.4 المضافات الغذائية

يسمح فقط باستخدام المضافات الغذائية الواردة بمواصفة هيئة دستور الغذاء الدولية المذكورة بالبند رقم (18.2) فيما يتعلق بفئة الغذاء 05.0 و فئة الغذاء 05.2 وبالنسب المحددة، والمضافات الواردة بالجدول رقم (3) وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد .

2.14.1.4 ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة عن الحدود المبينة التالية :

الزرنيخ 0.5 جزء في المليون .

الرصاص 1.0 جزء في المليون .

الزنك 2.5 جزء في المليون .

النحاس 2.5 جزء في المليون .

3.14.1.4 ألا تزيد نسبة الأفلاتوكسينات عن الحدود المنصوص عليها بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 13.2 .

4.14.1.4 الخصائص الميكروبيولوجية

1.4.14.1.4 يجب أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للحلوى الطرية كما هو بالجدول التالي:

الحدود / مل أو جم				الميكروب
ص	م	ق	ع	
1000	100	2	5	الخمائر والاعفان
10000	1000	2	5	العد الكلي للبكتريا
1000	100	2	5	الاستافيليو كوكس أوريس
0	0	0	5	السالمونيلا
0	0	0	5	ايشريشيا كولاي

ع : عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

م : مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه في المنتج.

ق : أقصى عدد من وحدات العينة يسمح لها بتجاوز قيمة م ولا تصل لقيمة ص.

ص : أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يصل إليها أو يزيد عنها إي وحدة من وحدات العينة.

2.4.14.1.4 أحكام القبول والرفض : تعتبر العينة غير مطابقة في الحالات التالية:

1 . اذا زادت قيمة الحد الميكروبي عن قيمة " ص " في وحدة أو أكثر من وحدات العينة "ع. "

2. اذا كان عدد وحدات العينة المقبولة حدياً أعلى من قيمة " ق " المحددة في خطة التحليل.

3.4.14.1.4 يجرى الاختبار على وحدة مفردة كعينة فإذا كان الحد الميكروبي أقل من 80% من قيمة ص اعتبرت مطابقة وإذا زادت يعاد الاختبار على خمس وحدات حسب الجدول.

15.1.4 الخصائص الإرشادية للجودة :

الصف	ماء	بروتين	دهن	كربوهيدرات	سكريات كلية
حد أدنى	حد أدنى	حد أدنى	حد أدنى	حد أقصى	حد أدنى
الكراملة	6	6	21	65	58
*المارشملو	15			85	50
الفوندان	6			95	10
الفودج بالفانليا	7	3	13	77	70
فودج بالشكولاتة	21	4	8	65	33
الملبن	20				60
حلوى عجائن الفاكهة	6		10		45
التوفي	8		30% (الأصناف المصنوعة من اللبن) 5% (الأصناف المضاف إليها مواد الخفض		65

ألا تزيد نسبة الجلوكوز على 50% من السكريات الكلية.

*لا تقل نسبة الجيلاتين أو النشا أو الصمغ العربي وخلافه عن 50%.

5. أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2) .

6. طرق الفحص والاختبار :

1. 6 الاختبارات :

1.1.6 الاختبارات الحسية :

يتم إجراء الاختبارات الحسية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (9.2) .

2.1.6 الكشف عن المواد الغريبة :

يتم الكشف عن المواد الغريبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (9.2) .

3.1.6 تقدير الرطوبة :

يتم تقدير الرطوبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).

4.1.6 تقدير السكرز :

يتم تقدير السكرز طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).

5.1.6 تقدير العناصر المعدنية الملوثة :

يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (3.2).

6.1.6 تقدير النشا :

يتم تقدير النشا طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (16.2).

7.1.6 تقدير المواد غير العضوية :

يتم تقدير مسحوق التلك-بحساب الفرق في حالة تقدير الرماد . وللتأكد يضاف حمض هيدروكلوريك مخفف إلى الرماد ويعاد الترميد. في حالة وجود التلك تكون نسبة الرماد غير الذائب في الحمض مرتفعة .

8.1.6 تقدير والكشف عن المواد الملونة :

يتم تقدير والكشف عن المواد الملونة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2).

9.1.6 الكشف عن التزنخ :

يتم الكشف عن التزنخ طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).

10.1.6 الكشف عن دهن الخنزير :

يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (17.2).

11.1.6 الكشف عن الايثانول :

يتم الكشف عن الايثانول طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8.2).

12.1.6 الكشف عن السالمونيلا :

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

13.1.6 تقدير الخمائر والأعفان :

يتم تقدير الخمائر والأعفان طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (14.2).

14.1.6 تقدير العدد الكلي للبكتيريا :

يتم تقدير العدد الكلي للبكتيريا طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (15.2).

15.1.6 الكشف عن بكتيريا الكوليفورم :

يتم الكشف عن بكتيريا الكوليفورم طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2. 12).

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

7. التعبئة والنقل والتخزين:
- 1.7 التعبئة: تغلف الحلوى بورق مناسب أو تعباً دون تغليف في عبوات مناسبة نظيفة ، صحية، سليمة، غير منفذة للرطوبة ومقفلة جيداً ولا تؤثر على خواص المنتج.
- 2.7 النقل : أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث .
- 3.7 التخزين : أن يخزن المنتج تحت ظروف مناسبة ملائمة في مخازن جيدة التهوية.
8. البيانات الإيضاحية :
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) و (6.2) يجب أن يوضح على غلاف المنتج ما يلي :
- 1.8 اسم الغذاء : حلوى طرية
- 2.8 صنف الحلوى طبقاً للبند (4)
- 3.8 المواد المضافة في حالة استخدامها .
- البيانات التغذوية (إذا كانت مساحة الأغلفة لا تسمح فتكتب على العبوة الحاوية).
- 4.8 ألا توضع على العبوات أو أغلفة الحلوى أي رسومات أو صور أو عبارات تتنافى مع القيم الدينية و الأخلاقية.

المصطلحات الفنية

Soft candy	الحلوى الطرية.....
Toffee	التوفي.....
Nougats	النوجه.....
Fondant	الفوندان
Marshmallow	المارشملو
Fudge	الفودج.....
Turkish delight	الملبن (الحلقوم).....
Jelly candy	الحلوى الجيلية (الهلامية).....
Fruit pastes	عجائن الفاكهة.....
Sugar syrup	شراب السكر.....