

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

مشروع : نهائى

GSO5/FDS.../2013

الفواكه ذات النسوة الحجرية المعلبة

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

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

تقديم

هيئة التقىيس 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 التقىيس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة الخليجية من قبل المملكة العربية السعودية وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ (.....) خليجية وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () الذي عُقد بتاريخ / / م . هـ ، الموافق / / م .

الفواكه ذات النواة الحجرية المعلبة^١

١. المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية الخلنجية بالفواكه ذات النواة الحجرية المعلبة من جنس *prunus* برونوس كما جاء تعريفها في البند (١.١.٣) أدناه والمعدة للاستهلاك المباشر، ويشمل ذلك أغراض الإعasha أو إعادة التعبئة إذا أقتضى الأمر ذلك. ولا تطبق على المنتجات المعدة لأغراض تصنيعية أخرى.

٢. المراجع التكميلية

- ١.٢ GSO رقم ٢١ "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- ٢.٢ GSO رقم ١٧٩١ "العلب الصفيحة المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".
- ٣.٢ GSO رقم ٩ "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- ٤.٢ GSO رقم ٣٨٢ "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية . الجزء الأول".
- ٥.٢ GSO رقم ٣٨٢ "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية . الجزء الثاني".
- ٦.٢ GSO رقم ٩٨٨ " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية . الجزء الأول".
- ٧.٢ GSO رقم ٩٩٨ " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية. الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما أ - سيرزيوم ١٣٤ . سيرزيومي ١٣٧".
- ٨.٢ GSO رقم ١٠٢٥ " مياه الشرب المعبأة ".
- ٩.٢ GSO رقم "وسط التعبئة للفواكه المعلبة".

^١ تنطبق فقط على الفاكهة ذات النواة الحجرية من صنف *prunus*

٣. الوصف

١٠.٣ التعاريف

١٠.١.٣ الفاكهة ذات النواة الحجرية المعلبة هي المنتج الغذائي :

١٠.١.٣.١ المجهز من أنواع ثمار الفاكهة ذات النواة الحجرية الطازجة أو المجمدة أو المعلبة مسبقاً من الأنواع التجارية الناضجة الصالحة للتعليق من جنس *prunus* برونس منزوعة الساق أو النواة أو غير منزوعة النواة والتي تطابق خصائص الفاكهة ذات النواة الحجرية المناسبة للاستهلاك البشري؛

٢٠.١.٣.١ المعبأ مع أو بدون وسط تعبئة سائل مناسب، سكر أو/ و محليات مغذية أو توابل أو مواد منكهه مناسبة والمكونات الأخرى المسماوح باستخدامها وال المشار إليها في البند (٢٠.١.٥) أدناه؛

٣.١.٣ المعامل حرارياً بطريقة مناسبة قبل أو بعد غلق العبوة بإحكام لمنع التلف؛

٢٠.١.٣ تعريف العيوب

١٠.٢.١.٣ التشوهات - تغير في اللون وبقع على السطح ناتجة بفعل عوامل طبيعية أو مرضية أو حشرية أو لأسباب أخرى ويختلف لونها عن اللون الكلي للسطح، وقد تتخلل لب الثمرة مثل الكدمات والتدب والتغير اللوني الداكن.

٢٠.٢.١.٣ المتهتكة أو المهرولة - تعتبر عيوباً فقط في الفاكهة المعلبة أو المقطعة إلى أنصاف في وسط تعبئة سائل، وهي الفاكهة التي تعرضت للهرس حتى فقدت شكلها الطبيعي (وليس جراء النضج) أو جزأت إلى أجزاء محددة. ولا تعتبر الفاكهة المقسمة إلى نصفين من السطح إلى العمق والممشى المقسم على طول السطح ضمن الفاكهة المتهتكة أو المهرولة. جميع الأجزاء المفتتة المكافئة حجماً وحدات الحجم الكلي تؤخذ في الاعتبار كوحدة مستقلة عند تطبيق أحكام العيوب عليها.

٣.٢.١.٣ المواد الغريبة غير الضارة - مواد غير ضارة قد تؤثر على مظهر المنتج، وتعني أي أجزاء نباتية (مثل وليس تحديداً: ورقة أو جزء من ورقة أو ساق).

٤.٢.١.٣ القشور - مثل القشر الملتصق بلب الثمرة أو السائب في العبوة. تعتبر عيباً باستثناء الثمار "غير المقشرة".

٥.٢.١.٣ النواة (المواد الصلبة) - تعتبر عيباً في جميع أشكال التجهيز مثل القطع الصلبة والقطع الحادة فيما عدا الثمار الكاملة.

٦.٢.١.٣ المجزأة (الكرز والخوخ) - أي تجزئ يؤثر بشكل حاد على مظهر المنتج.

٧.٢.١.٣ بقايا التشذيب - يعتبر عيباً فقط في حالة الفاكهة المعلبة الكاملة والفاكهه المقطعة إلى أنصاف في وسط تعبئة سائل. ويجب عدم المبالغة في التشذيب والتشكيل المفرط (سواء الناتج بشكل طبيعي أو بأي وسائل أخرى) الذي يؤثر سلباً على مظهر السطح.

٢.٣ الأنواع

يمكن استخدام الأنواع التالية :

الممشمش: *prunus armeniaca L.*

الدراق: *prunus persica L.*

الخوخ: *prunus domestica L.* (خوخ)؛

البرقوق الأخضر: *prunus italic L.*

البرقوق الدمشقي أو الميرابيل: *prunus insititia L.*

برقوق الميروبلان: *prunus cerasifera Ehrp.*

الكرز الحلو بما فيه البيغارو: *prunus avium L.*

الكرز الحامض بما فيه الوشنة: *prunus cerasus L., var. austere L.*

٣.٣ الأنماط بالصنف

للتمييز بين أنواع الأصناف ينبغي تحديد الدراق والخوخ والكرز:

١.٣.٣ الدراق

١.١.٣.٣ من خلال سهولة فصل النواة :

- نواة ملتئقة : حيث تكون النواة ملتئقة باللب أو؛

- نواة غير ملتئقة بلب الثمرة : حيث تكون النواة قابلة للانفصال عن اللب.

٢.١.٣.٣ الأنماط باللون :

- أخضر: لون أنواع الصنف حيث يتراوح اللون الطاغي للب الثمرة الناضجة بين الأخضر الباهت إلى الأخضر عندما تكون كاملة النضج.

- أحمر: لون أنواع الصنف حيث يتراوح اللون الطاغي للب الثمرة الناضجة بين الأصفر الباهت والبرتقالي الأحمر وأحمر مرقش مختلف عن الأحمر الخاص بجوف النواة.

- أبيض: لون نوع الصنف حيث يتراوح اللون الطاغي للب الثمرة الناضجة بين الأبيض والأبيض الضارب إلى الأصفر.

- أصفر: لون نوع الصنف حيث يتراوح اللون الطاغي للب الثمرة الناضجة بين الأصفر الباهت والبرتقالي الأحمر القوي.

٢.٣.٣ الخوخ

١.٢.٣.٣ الخوخ الأصفر.

٢.٢.٣.٣ الخوخ الأحمر.

٣.٢.٣.٣ الخوخ الأرجواني.

٤.٢.٣.٣ البرقوق الأخضر.

٥.٢.٣.٣ برقوق الميروبلان.

٦.٢.٣.٣ الميرابيل.

٧.٢.٣.٣ الكيش.

٣.٣.٣ الكرز

١.٣.٣.٣ الحلو الفاتح (بيغارو).

٢.٣.٣.٣ الحلو الداكن.

٣.٣.٣.٣ الحامض (الوشنة).

٤.٣ الأشكال

٤.٣.١ الدراق

٤.٣.١.١ ثمرة كاملة - الثمرة كاملة منزوعة أو غير منزوعة النواة.

٤.٣.١.٢ أنصاف - ثمار منزوعة النواة وقطعه إلى جزئين متساوين تقريباً.

٤.٣.١.٣ أرباع - ثمار منزوعة النواة وقطعه إلى أربعة أجزاء متساوية تقريباً.

٤.٣.١.٤ شرائح - ثمار منزوعة النواة وقطعه إلى قطع على شكل وتد.

٤.٣.١.٥ مكعبات - ثمار منزوعة النواة وقطعه إلى أجزاء على شكل مكعبات.

٤.٣.١.٦ قطع - (أو قطع متعددة وغير متناسقة) ثمار منزوعة النواة وقطعه إلى قطع ذات أشكال وأحجام غير متناسقة.

٤.٣.١.٧ إضافة إلى العبوة الصلبة من المسمش قد تجهز باستخدام مخلوط من المسمش المقشور وغير المقشور في نفس العبوة.

٤. الاشتراطات

يجب أن يتواجد في الفاكهة ذات النواة الحجرية المعلبة ما يلي :

٤.١ أن تكون الفاكهة ذات النواة الحجرية المعدة للتعليب مكتملة النمو والنضج الشري ولها الخواص الحسية المميزة لكل صنف.

٤.٢ أن تكون الثمار المستخدمة متماسكة وذات خالية من الخدوش والخدمات أو العطب، وأن تكون أيضاً خالية من الإصابات الحشرية والفطرية وغيرها.

٤.٣ أن تكون الثمار خالية من أي تخمر أو تحلل في أنسجتها أو مكوناتها.

٤.٤ أن يكون المنتج النكهة أو الرائحة الطبيعية المميزة والخالية من أي روائح غريبة.

٤.٥ أن يكون لون المنتج هو اللون الطبيعي المميز للصنف.

٤.٦ أن يكون الماء المستخدم في التعبئة مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٨.٢).

٤.٧ أن تكون جميع المواد الخام والمواد المضافة المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات السعودية القياسية الخاصة بكل منها.

² يجر تقطيع الدراق والمسمش على مدى الخط الطبيعي من الساق إلى الرأس في صناعة الحلوي

- ٨.٤ أن يتم التصنيع والتعبئة طبقاً لنظم وأساليب التصنيع الجيد ووفقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخلنجية بند (١.٢).
- ٩.٤ ألا تزيد بقایا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخلنجية الواردة في البند (٤.٢) (٥.٢).
- ١٠.٤ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخلنجية الواردة في البند (٦.٢) (٧.٢).
- ١١.٤ المنتجات المشمولة في هذه المواصفة يجب أن تتوافق مع الحدود القصوى للمعادن الثقيلة والتي تعتمدتها هيئة التقىيس الخلنجية لهذه المنتجات.

٥. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

١.٥ التركيب

١.١.٥ المكونات الأساسية

الفاكهة ذات النواة الحجرية كما جاء تعريفها في البند (١.١.٣) ووسط التعبئة السائل الملائم للمنتج.

٢.١.٥ المكونات الأخرى المسموح بها :

- التوابيل.
- الخل.

٣.١.٥ وسط التعبئة

يمكن الرجوع في هذا الشأن للمواصفة القياسية الخلنجية الواردة في البند (٩.٢).

٢.٥ معايير الجودة

ينبغي أن تكون الفاكهة ذات النواة الحجرية ذات نكهة ورائحة ولوна طبيعياً وتكون ذات نسيجاً مطابقاً لخصائص المنتج. وأن يكون المنتج خالياً من النواة أو أجزاء من النواة إذا كان قياسها يزيد عن ٢ ملم باستثناء المنتج غير منزوع النواة.

١.٢.٥ معايير الجودة الأخرى

١.١.٢.٥ اللون

ينبغي أن يكون لون المنتج طبيعي لنوع الصنف المستخدم من الفاكهة باستثناء تلك التي تستخدم فيها ملوثات اصطناعية كالخوخ والكرز. ينبغي اعتبار الفاكهة ذات النواة الحجرية المعلبة والتي تحتوي على مكونات خاصة ضمن سياق خصائص اللون إذا لم يكن هناك تغيير غير طبيعي لللون من جراء تلك المكونات المستخدمة.

أجزاء الدراق التي تكون قريبة أو تكون جزء من تجويف النواة، قد يتغير لونها بشكل طفيف بعد التعليب، يعتبر هذا التغيير طبيعي في خصائص اللون.

٤.١.٢.٥ النكهة

ينبغي أن يكون المنتج ذو نكهة أو رائحة طبيعية خالية من النكهات أو الروائح الغريبة على المنتج. عند احتواء المنتج على مكونات خاصة يجب أن يكون له خصائص النكهة التي تمنحها الفاكهة المعلبة والمكونات الأخرى المستخدمة.

٣.١.٢.٥ النسيج

يجدر أن تكون الفاكهة المعلبة ذات نسيج لحمي موحد إلى حد معقول، ويمكن أن تكون طرية بدرجات متفاوتة، ولكن ينبغي في نفس الوقت ألا تكون طرية أو صلبة بشكل مفرط.

٤.١.٢.٥ الاتساق في الحجم

يجدر أن تكون الفاكهة متسقة في الحجم إلى حد معقول.

٤.١.٢.٥ العيوب والتجاوزات المسموحة

ينبغي أن يكون المنتج خالياً من العيوب مثل المواد الغريبة، أجزاء النواة (المواد الصلبة) ، القشر (في الأشكال المقشرة فقط) ، الأجزاء المشوهه والأجزاء المهرولة. كذلك يجب ألا تكون حدود العيوب العامة موجودة بكميات تفوق الحدود التالية :

(أ) المشمش المعلب

٣

الحدود القصوى من الوزن المصفى		
التعبئة الصلبة	وسط التعبئة السائل	العيوب
٣ وحدات لكل ٥٠٠ غرام	%٣٠ بالعدد	الشوائب والتشذيب
لا يمكن تطبيقها	%١٥ بالعدد	مكسورة (كاملة ، أنصاف)
لا يمكن تطبيقها	%٣٥ بالعدد	مجموع العيوب السابق ذكرها
لا يتجاوز ١٢ سنتم ^٢ من المساحة الإجمالية لكل ٥٠٠ غرام	لا يتجاوز ٦ سنتم ² من المساحة الإجمالية لكل ٥٠٠ غرام	الفشر (في المتوسط، الأشكال المقشوره فقط)
ثلاث قطع لكل ٥٠٠ غرام	قطعتان لكل ٥٠٠ غرام	المواد الغريبة غير الضارة
نواء واحدة أو ما يعادلها ^٣ لكل ٥٠٠ غرام	نواء واحدة أو ما يعادلها ^٣ لكل ٥٠٠ غرام	النواء أو مادة النواء (في المتوسط)

³ نواة واحدة لهذا البند هي : نواة واحدة كاملة، أو قطعة كبيرة واحدة تعادل نصف النواة أو أكبر، أو حتى ثلاثة قطع صلبة صغيرة حيث يقل مجموع وزنها عن نصف النواة.

(ب) الدراق المعلب

الحدود القصوى من الوزن المصنفى		العيوب
التعبئة الصلبة	وسط التعبئة السائل	
٣ وحدات لكل ٥٠٠ غرام	%٣٠ بالعدد	الشوائب والتشذيب
لا يمكن تطبيقها	%٥ بالعدد	مكسورة (كاملة ، أنصاف، أربع)
لا يمكن تطبيقها	%٣٢ بالعدد	مجموع العيوب السابق ذكرها
لا يتجاوز ٣٠ سنتم ^٢ من المساحة الإجمالية لكل كيلو غرام	لا يتجاوز ١٥ سنتم ^٢ من المساحة الإجمالية لكل كيلو غرام	القشر (في المتوسط)
نوأة واحدة أو ما يعادلها ^٣ لكل ٥ كيلوغرامات	نوأة واحدة أو ما يعادلها ^٣ لكل ٥ كيلو غرامات	النوأة أو مادة النوأة (في المتوسط)

(ج) الخوخ المعلب / الكرز المعلب

الحدود القصوى من الوزن المصنفى	العيوب
%٣٠ / م	الشوائب
%٢٥ / م	مكسورة (كاملة ، أنصاف)
%٣٥ / م	مجموع العيوب السابق ذكرها
قطعة واحدة لكل ٢٠٠ غ (في المتوسط)	المواد النباتية الغربية
ثلاث قطع لكل ٥٠٠ غ (في المتوسط)	النوأة السائبة (كاملة)
قطعتان لكل ٥٠٠ غ (في المتوسط)	النوأة أو أجزاء من النوأة (كاملة ، أنصاف)

٦. تصنیف "العيوب"

تعتبر العبوة "غير صالحة" عندما لا تطابق واحد أو أكثر من متطلبات تطبيق الجودة كما وردت من البند (١٠.٢.٥) إلى (٥٠.١.٢.٥) (باستثناء القشر ومواد النواة التي حسبت كمتوسطات).

٧. المضادات الغذائية**١٠.٧ المواد المنظمة للحموضة**

الحدود القصوى	اسم المادة المضافة إلى الغذاء	الرقم الدولى
وفق ممارسات التصنيع الجيد	حمض الخليك	٢٦٠
	حمض اللبن (حمض الاكتيك)	٢٧٠
	حمض التفاح	٢٩٦
	حمض الستريك	٣٣٠
	حمض الطرطريك	٣٣٤
١٣٠٠ ملغ/كلغ		

٢٠.٧ المواد المانعة للأكسدة

الحدود القصوى	اسم المادة المضافة إلى الغذاء	الرقم الدولى
وفق ممارسات التصنيع الجيد	حمض الإسكوربيك (L)	٣٠٠

٣٠.٧ الألوان

الحدود القصوى	اسم المادة المضافة إلى الغذاء	الرقم الدولى
٢٠٠ ملغ/كلغ من المنتج النهائي	إيريثروزين (لكرز الحلو فقط)	١٢٧
	Allura Red AC (لخوخ المعلب الأحمر أو "الأرجواني" فقط)	١٢٩

٤٠.٧ المنكهات

وفق ممارسات التصنيع الجيد	النkehات الطبيعية والاصطناعية (باستثناء تلك التي تنتج النكهة المطابقة لفواكه ذات النواة الحجرية)
---------------------------	--

٨. الأوزان والقياسات

١٠. تعبئة الحاوية

١٠.١.٨ الحد الأدنى للتعبئة

ينبغي أن تملئ العبوة بالمنتج جيداً (بما في ذلك وسط التعبئة) الذي ينبغي ألا تقل نسبته عن ٩٠٪ من السعة المائية للعبوة. السعة المائية للعبوة هي قيمة الماء المقطر على درجة حرارة ٢٠°C الذي تستوعبه العبوة المحكمة الغلق عندما يتم تعبئتها بالكامل.

(أ) المشمش المعلب

%٥٤	في عصير (عصائر) الفاكهة شديدة التحلية (العصارات) مع شراب مركز أو شديد التركيز
%٥٥	في عصير (عصائر) الفاكهة خفيف التحلية أو العصارة (العصارات) مع شراب خفيف أو خفيف جداً
%٨٢	التعبئة الصلبة
%٤٦	الفاكهة الكاملة

(ب) الدراق المعلب

النوع ذو النواة غير الثابتة	النوع ذو النواة الملتصقة	
%٥٤	%٥٧	في شراب مركز وشديد التركيز
%٥٦	%٥٩	في شراب خفيف وخفيف جداً
%٨٢	%٨٤	التعبئة الصلبة
%٥٢		الفاكهة الكاملة

(ج) الخوخ المعلب

%٥٠	الأشكال الكاملة
%٥٥	على شكل أنصاف

(د) الكرز المعلب

%٥٣	(كل الأصناف)
-----	--------------

٩. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (٣.٢) يجب أن تشمل بطاقة المنتج ما يلي:

١٠.٩ اسم المنتج

١٠.٩.١ يجب أن يكون اسم المنتج مطابقاً لأسم الفاكهة المستخدمة كما هو مبين في البند (١.١.٣).

١٠.٩.٢ ينبغي أن يشمل اسم المنتج ما يلي:

(أ) نوع الصنف حسب مقتضى الحال:

دراق: "منزوع النواة" أو "النواة الملتصقة" حسب مقتضى الحال؛
أصفر، أبيض، أحمر، أو أخضر" حسب مقتضى الحال.

الخوخ: أصفر، ذهبي ، أحمر أو أرجواني " حسب مقتضى الحال أو؛

الاسم المحدد للأصناف أو البرقوق الأخضر، البرقوق الدمشقي، برقوق الميروبلان، الميرابيل للأصناف المناسبة المحددة في البند (٢.٣.٣) من هذه المواصفة باستثناء الأسماء مثل: البرقوق الأخضر "البرقوق الدمشقي ميرابيل"، كيتش لا تحتاج أن ترافق كلمة "خوخ" في البلدان التي لا يضل أو يستغفل فيها المستهلك.

الكرز: ينبغي أن يشمل اسم منتج الكرز أنواع الأصناف حسب الحاجة/أو الاسم المحدد للأنواع المحددة في البند (٣.٣.٣) باستثناء الاسمين (بيغارو / وشنة) حيث لا حاجة لإضافة كلمة "كرز" في البلدان التي لا يضل أو يستغفل فيها المستهلك.

(ب) ينبغي أن يشمل الاسم بيان لأي نكهة لها خصائص المنتج مثل " مع نكهة س " حسب مقتضى الحال.

٣٠.٩ ينبغي بيان ما يأتي كجزء من الاسم أو على مقربة منه وحسب مقتضى الحال:

(أ) الشكل كما تم بيانه في البند (٤.٣) من المواصفة.

(ب) بيان ما إذا كانت الفاكهة "بدون قشرة" أو "بقشرة".

١٠. التعبئة والنقل والتخزين

يجب مراعاة ما يلي عند عملية التعبئة والنقل والتخزين :

١٠.١ يجب أن يتم تعبئة المنتج في عبوات صحية مناسبة محكمة القفل آلياً تحافظ على جودة المنتج وسلامته وفي حالة استخدام العلب الصفيح يجب أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢.٢).

٢٠.١ أن يتم النقل بوسائل مناسبة تحفظ المنتج من التلف والتلوث.

٣٠.١ أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث.

TECHENICAL TERMS

المصطلحات الفنية

Caned Stone Fruit

الفاكهة ذات النواة الحجرية المعلبة

Harmless extraneous material

المواد الغريبة غير الضارة

Blemishes	التشوهات
Crushed or broken	المتهتكة أو المهروسة
Peel	القشور
Pit (or stone) material	النواة (المواد الصلبة)
Split	المجزأة
Food additives	المضافات الغذائية
Trim	بقايا التسذيب
Un-pitted	غير منزوعة النواة
Pitted	منزوعة النواة
Clingstone	نواة ملتصقة
Freestone	نواة غير ملتصقة
Packing media	وسط التعبئة

المراجع

Codex stander for caned
stone fruit NO 242-2003

مواصفة لجنة دستور الأغذية (الكودكس)
للفواكه ذات النواة الحجرية المعلبة رقم ٢٤٢/٢٠٠٣