

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

مشروع : نهائي

GSO 05/ FDS/2013

الخضار والفواكه ومنتجاتهما - مهروس الزيتون الأسود
Vegetables and fruit and their products- Mashed black olive

إعداد

اللجنة الفنية لمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

(تعديل الترقيم وأرقام المواصفات وفق المنهج الخليجي)

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 (٥) " اللجنة الفنية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية " . بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (الجمهورية اليمنية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ (مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م .

الخضار والفواكه ومنتجاتها - مهروس الزيتون الأسود

١	المجال
	تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات القياسية الخاصة بمهروس الزيتون الأسود المعد للطعام وطرق الفحص والاختبار.
٢	المراجع التكميلية
١/٢	GSO 9: بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢	GSO 1791: العلب الصفائح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية
٣/٢	GSO 1794: العلب الصفائح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.
٤/٢	CAC 192: المضافات الغذائية.
٥/٢	GSO 178: طرق اختبار الخضار المعلبة ميكروبيولوجيا.
٦/٢	GSO 177: طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضروات المعلبة.
٣	التعريف
	مهروس الزيتون الأسود المعبأ هو ناتج هرس الزيتون الأسود والمنزوع النواة والقشرة والمصفى ومضاف اليه التوابل والخل وزيت الزيتون.
٤	المتطلبات القياسية
١/٤	يشترط في ثمرة الزيتون الأسود ما يلي:
١/١/٤	أن تكون الثمار تامة التلوين والنضج.
٢/١/٤	ألا يسمح باستعمال الثمار المخدوشة واللينة.
٣/١/٤	أن تكون ثمار الزيتون الأسود خالية من الاصابات الفطرية والحشرية.
٢/٤	يشترط في الناتج المعبأ ما يلي:
١/٢/٤	أن يكون خالياً من التلف ومن أي تخمرات ميكروبية.
٢/٢/٤	أن يكون خالياً من أي ألوان صناعية.
٣/٢/٤	أن يكون خالياً من المواد الغريبة مثل الرمل والأتربة.
٤/٢/٤	ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,١ %.
٥/٢/٤	ألا تزيد نسبة الحموضة الكلية مقدرة كحمض خليك على ١ %.
٦/٢/٤	أن يكون خالياً من الاحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها.

٧/٢/٤	ألا يزيد حد القصدير على ١٥٠ جزء في المليون والرصاص على ٠,٣ جزء في المليون والنحاس على ٥ جزء في المليون والزرنيخ على ٠,٢ جزء في المليون مقدراً كقصدير ورصاص ونحاس وزرنيخ على التوالي.
٨/٢/٤	أن تضاف محسنات الطعم والنكهة الطبيعية مثل الخل والتوابل وزيت الزيتون.
٩/٢/٤	أن يكون خالياً من الشوائب المحتمل وجودها مثل أجزاء الورقة والعنق.
١٠/٢/٤	ألا تزيد نسبة الرطوبة عن ٧٠ %.
١١/٢/٤	نسبة زيت الزيتون في حدود ١٥ %.
١٢/٢/٤	ألا تزيد نسبة كلوريد الصوديوم عن ٤ %.
١٣/٢/٤	في حالة استخدام عبوات لا تعامل حرارياً بعد التعبئة فيسمح بإضافة مادة حافظة مسموح بها وبالنسبة المصرح بها صحياً وعلى أن تكون مطابقة للمواصفة المذكورة في البند (٤/٢) وعلى أن يوضح ذلك على البطاقة.
١٤/٢/٤	أن يكون خالياً من القشرة والنواة وأجزائها.
١٥/٢/٤	ألا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٣٠ %.

٥	التعبئة
١/٥	يعبأ المنتج في عبوات مناسبة وفي حالة استخدام العبوات الصفائح تكون العبوات مطابقة للمواصفات القياسية المذكورة في البندين (٢/٢، ٣/٢).
٢/٥	ألا يقل حجم محتويات العبوة عن ٩٠ % من السعة المائية عند درجة ٢٠ °س.
٣/٥	أن يكون الضغط داخل العلب الصفائح المعاملة حرارياً سلبياً.

٦ طرق الفحص والاختبار

١/٦	تقدير الحموضة الكلية.
١/١/٦	الكواشف : محلول هيدروكسيد الصوديوم ٠,١ عياري - محلول فينولفثالين .
٢/١/٦	الطريقة : يوزن بدقة من ١٠ إلى ٢٠ جم من العينة وتوضع في ورق مخروطي ويضاف إليها حوالي ٥٠ مل كحول متعادل وتعابير الحموضة بواسطة هيدروكسيد صوديوم ٠,١ عياري مع استعمال دليل فينولفثالين وتقدر الحموضة كحمض خليك.
	كل ١ مل من محلول هيدروكسيد الصوديوم ٠,١ عياري = ٠,٠٠٦٠ جم حمض خليك.
٢/٦	تجرى بقية الاختبارات طبقاً لما جاء بالمواصفات القياسية المذكورة في البنود (٥/٢، ٦/٢).

البيانات الايضاحية

٧

مع عدم الاخلال بما ورد بالمواصفات القياسية المذكورة في البند (١/٢) يجب أن يوضح على بطاقة بيان المنتج البيانات التالية ويجوز كتابتها بأي لغة أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية:

١/٧	اسم الصنف.
٢/٧	اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.
٣/٧	الوزن الصافي.
٤/٧	بيان بالمكونات.
٥/٧	تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.
٦/٧	اسم المادة الحافظة ونسبتها في حالة إضافتها.
٧/٧	عبارة (صنع في) في حالة الانتاج المحلي أو بلد المنشأ في حالة الاستيراد.

المصطلحات الفنية

Pest and disease infection.....	اصابات حشرية وفطرية.....
Microbial fermentation.....	تخميرات ميكروبية
Artificial colour.....	ألوان صناعية
Spices and flavours.....	توابل ومحسنات النكهة.....
Preservatives.....	مواد حافظة.....

المراجع

المواصفة القياسية المصرية رقم (٢٠٠٥/١٥٥٤) الخاصة بـ "مهروس الزيتون الأسود".