

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

مشروع : نهائي

GSO5/FDS656/2013

التمور الكاملة المعبأة  
PREPACKAGED WHOLE DATES

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

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

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 الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث هذه المواصفة القياسية الخليجية رقم **GSO5/FDS656/2013** " التمور الكاملة المعبأة " وقامت المملكة العربية السعودية بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ ( ..... ) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) الذي عُقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م . على أن تلغى المواصفة رقم ( / ) وتحل محلها.

## 1. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالتمور الكاملة المعبأة منزوعة النوى أو غير منزوعة النوى والمعدة للاستهلاك الآدمي المباشر وطرق أخذ عيناتها، ولا تختص بالأشكال الأخرى مثل التمور المجزأة (المقطعة) أو المهروسة أو تمر الأغراض الصناعية أو المستخدمة كعلف.

## 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 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".
- 4.2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية".
- 5.2 GSO 657 "طرق اختبار التمور الكاملة المعبأة".
- 6.2 GSO 1814 الاشتراطات العامة للأغذية المحفوظة بالتشعيع".
- 7.2 GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".
- 8.2 GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".
- 9.2 GSO CAC 19 "الاشتراطات الخاصة بتشغيل منشآت تشعيع الأغذية".
- 10.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية الجزء الأول – اشتراطات – عامة".
- 11.2 GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة".
- 12.2 GSO 1791 "العلب الصفائح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".

## 3. التعاريف

## 1.3 التمور

منتج مجهز من الثمار السليمة لنخيل التمر (*Phoenix dactylifera L*). في مرحلة النضج المناسبة ويجوز معاملتها للتخلص من الإصابة الحشرية بطرق مناسبة مثل التشعيع وغيره وغسلها كما يجوز تجفيفها أو ترطيبها لضبط محتوى الرطوبة.

## 2.3 تمور منزوعة النوى

تمور كاملة سليمة تم نزع النواة منها آلياً أو يدوياً بشرط الاحتفاظ بالشكل الأصلي.

## 3.3 تمور ثنائية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكر ثنائي (سكروز) مثل تمور سكري أحمر ، سكري أصفر ، مسكاني.

## 4.3 تمور أحادية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات أحادية (جلوكوز ، فركتوز) مثل تمور خلاص ، خضري ، عجوة ، صقعي ، شيشي.

## 5.3 تمور مكبوسة

تمور تم كبسها في طبقات باستخدام قوة ميكانيكية.

## 6.3 تمور مفككة

تمور يتم تعبئتها بدون استخدام أي ضغط ميكانيكي.

## 7.3 الشماريخ

تمور تتصل أقماعها بشماريخ مفردة.

- 8.3 دفعة
- كمية من التمور لها نفس النوع والشكل والحجم ومعبأة بنفس الطريقة تحت نفس الظروف.
- 9.3 تمور مشعة
- تمور معالجة بالأشعة المؤينة عند جرعة محددة للقضاء على الإصابة الحشرية بجميع أطوارها وفقاً للمواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البند (6.2) و (9.2).
- 10.3 تمور متحمضة
- تمور تحللت فيها السكاكر إلى الكحول وحمض الخليك بفعل الخمائر والبكتيريا ويقدر ذلك بخاصية الطعم الحمضي والثمار التي بها تخمر ابتدائي ولكنها بطعم حمضي خفيف لا تعتبر معيبة.
- 11.3 تمور مشوهة
- ثمار تغير لونها أو أصيبت بلفحة شمس أو بها مرض الأنف الأسود أو بقع جانبية أو تغيرات شبيهة تؤثر على مساحة دائرة يزيد قطرها على 7 مم على الأقل.
- 12.3 تمور متحللة
- ثمار في حالة تحلل وغير مقبولة المظهر.
- 13.3 تمور متعفنة
- ثمار بها هيفات (خيوط) عفن مرئية.
- 14.3 تمور متسخة
- ثمار عليها مواد عضوية أو غير عضوية مثل الوسخ أو الرمل تغمرها وتؤثر على مساحة قطرها أكثر من 3 مم.

- 15.3 تمور متضررة أو ملوثة
- ثمار تالفة بالحشرات أو العث (السوس) التي يمكن رؤيتها بالعين أو ثمار ملوثة بالحشرات الميته أو العث (السوس) أو أجزائها أو افرازاتها.
- 16.3 تمور متضررة (التمور غير منزوعة النوى)
- ثمار تعرضت للهرس ، التمزق أو تحطم القشرة المؤدي إلى ظهور البذرة بحيث يتأثر مظهر الثمرة بصورة ملحوظة.
- 17.3 تمور غير ناضجة
- ثمار خفيفة الوزن قليلة اللب متقزمة أو مطاطية القوام بشكل ملحوظ.
- 18.3 تمور عذرية (شيص)
- ثمار لم تلقح ويوضح ذلك قلة لبها وتوقف نموها ، وخلوها من النواة.
- 19.3 تمور مصابة بالأنف الأسود
- اسوداد ملحوظ للرأس يصحب عمومًا بالنقر والتصدعات الشديدة السطحية.
- 20.3 تمور مصابة ببقع جانبية
- ندب داكنة بشدة متعمقة في السطح ولها مساحة دائرة قطرها ٥ مم على الأكثر.
- 21.3 تمور مصابة بلفحة الشمس
- ثمار بها تشوهات واضحة يبعد ٧ مم في الجانب الأقصر.

#### 4. التصنيف

- أن يتم تصنيف التمور طبقاً لما يلي:

## 1.4 نوع السكر :

1.1.4 ثنائية السكر مثل : سكري أحمر ، سكري أصفر ، مسكاني.

2.1.4 أحادية السكر مثل : خلاص ، خضري ، عجوة ، صقعي ، شيشي.

## 2.4 أشكال التجهيز :

1.2.4 تمرور غير منزوعة النوى.

2.2.4 تمرور منزوعة النوى (غير محشوة أو محشوة).

## 3.4 حجم الثمرة (اختيارية).

وتقسم إلى ثلاث فئات وهي : صغير ، متوسط ، كبير بحيث يكون عدد الثمرات

منزوعة وغير منزوعة النوى لأي من هذه الفئات في ٥٠٠ غرام كما هو مبين

بالجدول التالي:

## جدول التدرج الحجمي للتمرور

عدد الثمرات في كل 500 غم		الحجم
غير منزوعة النوى	منزوعة النوى	
أكثر من 100	أكثر من 110	صغير
100-80	110-90	متوسط
أقل من 80	أقل من 90	كبير

## 5. المتطلبات

يجب أن يتوافر في التمور الكاملة المعبأة المتطلبات التالية:

1.5 أن تكون من نفس الصنف وفي مرحلة النضج التي تجعلها تتحمل النقل والتداول

حتى وصولها إلى مكان الاستهلاك بصورة ملائمة.

2.5 أن تكون خالية من الحشرات الحية وأطوارها المختلفة والأعفان المرئية والكائنات الدقيقة الممرضة.

3.5 أن تكون ذات نكهة مميزة لكل نوع على حده.

4.5 أن تكون متماثلة ومتجانسة في اللون والشكل و الحجم وأن يكون الجزء

المرئي من العبوة ممثلاً لها من ناحية الجودة والصنف مقارنة بالمحتوى الداخلي

5.5 أن تكون المواد الخام المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة

بكل منها.

6.5 يسمح بإضافة المواد التالية إليها على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية

المعتمدة الخاصة بكل منها:

1.6.5 شراب الجلوكوز ، السكريات ، الدقيق ، الزيوت النباتية والطحينية .

2.6.5 المنكهات الطبيعية في حالة التمور المحشوة .

3.6.5 الجليسيرول أو السوربيتول في حالة التمور المغطاة بشراب الجلوكوز .

7.5 ألا يقل وزن الثمرة في التمور غير منزوعة النوى عن 4.75 غم ويسمح بتجاوز

نسبته ١٠ ٪ في الوزن على الا يقل وزن الثمرة بعد التجاوز عن ٤ غم . وألا يقل

وزن الثمرة في التمور منزوعة النوى عن ٤ غم.



8.5 ألا تزيد نسبة الرطوبة في التمور أحادية السكر على ٣٠ ٪ بالكتلة وفي التمور ثنائية السكر على ٢٦ ٪ بالكتلة.

9.5 يسمح بحشو التمور منزوعة النوى بجوز الهند أو باللوز أو غيرها بحيث تكون المنتجات المستخدمة صالحة للاستهلاك الآدمي ونظيفة وجافة وخالية من أية إصابات حشرية أو فطرية أو سموم فطرية.

10.5 ألا يزيد عدد النوى الموجود في التمور منزوعة النوى على نواتين كاملتين أو أربع قطع من أجزاء النواة في كل ١٠٠ ثمرة.

11.5 ألا تزيد الشوائب المعدنية (الرماد غير القابل للذوبان في الحمض) على ١ غم/كغم .

12.5 تدرج التمور إلى ثلاث درجات على النحو التالي :

#### 1.12.5 الدرجة الممتازة

يجب أن تكون التمور في هذه الدرجة فائقة الجودة ولها خصائص الشكل والنمو واللون المتعلقة بالصنف أو النوع التجاري . يجب أن تكون متجانسة اللون وبما يطابق اللون المميز للصنف وأن تكون وافرة اللب ممثلة أو شبه ممثلة زيتية المظهر والملمس، القشرة الخارجية شبه شفافة . وتبعاً للنوع ملتصقة باللب وخالية- عملياً- من العيوب مع استثناء العيوب الظاهرية الخفيفة جداً على ألا يؤثر ذلك على المظهر العام للمنتج والجودة وصفات الحفظ أو التقديم في العبوة.

#### 2.12.5 الدرجة الأولى

يجب أن تكون التمور في هذه الدرجة ذات جودة جيدة . ذات صفة مميزة للصنف أو النوع التجاري وأن يكون اللب وافر بصورة كافية وممتلئ أو شبه ممتلئ تبعاً للنوع. ويمكن السماح بالعيوب الخفيفة التالية على ألا يؤثر ذلك على المظهر العام للمنتج والجودة وصفات الحفظ أو التقديم في العبوة.

- الشق الخفيف في غلاف الثمرة الخارجي والذي لا يؤثر على اللب.

– العيب الخفيف في الشكل أو النمو.

– التجعد الخفيف.

### 3.12.5 الدرجة الثانية

تشمل هذه الدرجة التمور التي لا تتأهل لتتضمن في الدرجات الأعلى ولكنها تحقق

الحد الأدنى من متطلبات الجودة المحددة أعلاه.

يمكن السماح بالعيوب التالية على أن تحتفظ التمور بخصائصها الأساسية فيما

يتعلق بالمظهر العام ، الجودة ، صفات الحفظ والتقديم.

– عيوب في القشرة الخارجية لا تؤثر على اللب.

– عيوب في الشكل أو النمو.

– عيوب في التلوين.

## 13.5 السماح والتجاوز في التدرج

يمكن السماح بالعيوب على النحو التالي:

التجاوزات المسموح بها (نسبة بالعدد والوزن)			العيوب المسموح بها
الثانية	الأولى	الممتازة	
20	10	5	أ. السماح للمنتج الذي لا يحقق الحد الأدنى من المتطلبات:
4	2	1	- ثمار غير ناضجة أو غير ملقحة.
1	1	صفر	- ثمار متحمضة أو متعفنة أو متحللة.
10	6	3	- ثمار تالفة بالإصابة الحشرية.
7	5	3	- ثمار مشوهة ( تغير في اللون، أبو خشم الأسود، حرقه شمس، تشقق في القشرة الخارجية).
صفر	صفر	صفر	- الحشرات الحية (بالعدد).
ب. التجاوزات في الحجم:			
2	2	2	- ثمار منزوعة النواة ضمن الثمار الغير منزوعة النواة (بالعدد).
1	1	1	- مادة غريبة (بالكتلة).
10	10	10	- تمر من أصناف أخرى غير موضحة على

			العبوة (بالعدد).
10	10	10	ج. تجاوزات في عيوب أخرى للتمور لا تطابق الحد الأدنى من الحجم.

- 14.5 أن يتم إنتاجها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).
- 15.5 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2).
- 16.5 ألا تحتوي على المواد الناتجة من الأحياء الدقيقة بكميات قد تجعلها ضارة بالصحة.
- 17.5 ألا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المسموح بها في الموصفتين القياسيتين (7.2) ، (8.2).
- 18.5 يسمح باستخدام المعاملة الإشعاعية المناسبة للتخلص من الإصابات الحشرية طبقاً للموصفتين القياسيتين الواردتين في البند (6.2) ، (9.2).

## 6. أخذ العينات

### 1.6 العينات الإجمالية

تؤخذ العينات عشوائياً من دفعة الإنتاج على ألا تقل عن عبوتين لكل جزء مقداره ١٠٠٠ كجم من الدفعة وتؤخذ عينة وزنها ٣٠٠ جم من كل عبوة مفردة على حدة وفي جميع الحالات تؤخذ كمية كافية لتكوين عينة إجمالية لا تقل عن ٣٠٠٠ جم وتحفظ في عبوات نظيفة ، جافة ، لا تؤثر على خواص العينة ، تستعمل العينة الإجمالية في التحقق من الإصابات الحية والنظافة العامة للمنتج قبل إجراء اختبارات المطابقة مع المتطلبات الأخرى بهذه المواصفة.

## 2.6 عينات جزئية للفحوص والاختبارات

تخلط العينة الإجمالية جيداً أو تؤخذ منها كميات صغيرة من أماكن مختلفة

كما يلي:

- الاختبارات الكيماوية ٥٠٠ جم ، الاختبارات الميكروبيولوجية ٥٠٠ جم.
- وجود نوى للأصناف منزوعة النوى 100 ثمرة.
- العيوب المبيّنة في بند (13.5) والتدريج الحجمي 100 ثمرة.

## 3.6 تقرير العينة

## 1.3.6 يرفق مع العينة تقرير يشمل البيانات التالية :

- نوع وحالة المنتج (الاسم - الدرجة) حجم أو وزن العبوة.. الخ.
- مصدر الدفعة أو أسم الشركة المنتجة وعنوانها.
- المكان الذي شحنت منه ومكان وتاريخ وصولها.
- مكان وتاريخ وقت سحب العينة.
- حجم الدفعة وعدد العبوات التي تم سحبها للعينة.
- رقم التشغيل أو مسلسل الإنتاج وتاريخه ( إن وجد ).
- اسم الجهة المرسلة إليها العينة للفحص.
- اسم القائم بأخذ العينة.

## 2.3.6 توضح البيانات التالية على كل عبوة من عبوات العينة :

- رقم التقرير المرفق بالعينة بند ( 1.3.6 ).
- تاريخ أخذ العينة.

– اسم القائم بسحب العينة.

## 7. طرق الفحص والاختبار

يتم الفحص والاختبار طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2).

## 8. التعبئة

تعبأ التمور في عبوات مناسبة ( درجة غذائية ) نظيفة وجافة وغير منفذة للرطوبة لحمايتها من التلوث والتلف طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2) ، ( 12.2 ) (13.2).

## 9. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليها المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) والمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (3.2) يجب أن يوضح على بطاقة العبوة البيانات التالية:

- |       |  |
|-------|--|
| 1.9   | اسم المنتج   |
| 1.1.9 | تمور أو تمور مغطاة بشراب الجلوكوز أو تمور محشوة .                              |
| 2.1.9 | غير منزوع النوى أو منزوع النوى بالإضافة إلى حجم الثمرة صغير أو متوسط أو كبير . |
| 3.1.9 | يجوز بيان اسم الصنف مثل : سكري أحمر ، سكري أصفر ، خلاص ، خضري ...الخ.          |
| 4.1.9 | مكبوس أو ( مفكك ) أو ( شماريخ ) .  |
| 2.9   | اسم المواد المضافة ( في حالة استخدامها ) .                                     |
| 3.9   | نوع الحشوة أو مادة التغطية ( أن وجدت ) .                                       |
| 4.9   | بلد المنشأ .   |

5.9 عبارة " محفوظ بالتشعيع " في حالة استخدام التشعيع واستخدام الشعار الخاص بالأغذية المشعة.

## 10. النقل والتخزين

- يجب عند نقل وتخزين التمور المعبأة مراعاة ما يلي:

1.10 أن تنقل بطريقة تحفظها من التلف الميكانيكي والتلوث .

2.10 أن تخزن بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والمواد الضارة والحشرات و الفوارض.

## المصطلحات الفنية

Damaged Dates .....	تمور متضررة مهشمة
Blemished Dates .....	تمور مشوهة
Unripe Dates .....	تمور غير ناضجة
Unpollinated Dates .....	تمور عذرية (شيص)
Dirty Dates .....	تمور متسخة
Souring Dates .....	تمور متحمضة
Mold Dates .....	تمور متعفنة
Decay Dates .....	تمور متحللة
Filled Dates .....	تمور محشوة
Pitted Dates .....	تمور منزوعة النوى
Packed Dates .....	تمور معبأة
Unpitted Dates .....	تمور غير منزوعة النوى
Mashed Dates .....	تمور مهروسة
Pressed Dates .....	تمور مكبوسة
Loose Dates .....	تمور مفككة
Invert Syrup .....	سكر محول
Strands .....	شماريخ
Stem .....	عنق



Date Tree (*Phoenix dactylifera*) ..... نخيل التمر

Irradiated Dates ..... تمر مشععة

coating material ..... مادة التغطية

Cane sugar ..... سكر ثنائي

المراجع :

- UNECE Standard DDP-08  
(DATES) 2010
- مواصفة لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية  
الأوروبية د.د.ف-08 (التمور) 2010 م
- (Codex) Standard For Date  
No 143-1985.
- مواصفة لجنة دستور الأغذية (الكودكس)  
للتمور رقم 143/1985