

# هيئة التقييس لدول مجلس التعاون دول الخليج العربية

## STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS..../2013

### الفراولة المعلبة

### Canned Strawberries

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

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 الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذا الصلة.

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

## الفراولة المعلبة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة : ...../...../..... هـ - ...../...../..... م

صفة الإصدار : لائحة فنية

## الفراولة المعلبة

١. المجال ونطاق التطبيق  
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالفراولة المعلبة لثمار الجنس (فراجاريا).
٢. المراجع التكميلية  
١,٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".  
٢,٢ GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".  
٣,٢ GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".  
٤,٢ GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".  
٥,٢ GSO 23 "المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".  
6.2 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".  
7.2 GSO 244 "طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الجزء الأول : الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمّي - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة".  
٨,٢ GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول".  
٩,٢ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني".  
١٠,٢ GSO 590 "الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية اختبار التعقيم التجاري للأغذية المعلبة".  
11.2 GSO ISO 762 "منتجات الخضر والفاكهة - تقدير الشوائب المعدنية".  
١٢,٢ GSO 839 "عبوات المواد الغذائية الجزء الأول: اشتراطات عامة".  
١٣,٢ GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".  
١٤,٢ GSO 998 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما أ - سيزيوم ١٣٤، سيزيوم ١٣٧".  
١٥,٢ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع في المواد الغذائية - الجزء الأول".  
١٦,٢ GSO 1287 "طرق اخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة".

١٧,٢ GSO 1791 "العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".

### ٣. التعريف

فراولة معلبة: منتج غذائي مجهز من ثمار الفراولة من أصناف مطابقة لصفات جنس (فراجاريا) الكاملة والنظيفة والسليمة وبدرجة نضج مناسبة والتي أزيلت منها الأجزاء الغريبة التي تشمل الكؤوس والسيقان والمعبأة مع الماء أو أي وسط تعبئة آخر مناسب والمعاملة بالحرارة بطريقة مناسبة قبل أو بعد غلق العبوة لمنع فسادها.

### ٤. وسط التعبئة

- ١,٤ تعبأ الفراولة المعلبة في أي من الأوساط التالية:
- ١,١,٤ الماء: يكون الماء هو وسط التعبئة الوحيد.
- ٢,١,٤ عصير الفاكهة: يمكن استخدام عصير الفراولة أو أي عصير فاكهة آخر مناسب كوسط تعبئة.
- ٣,١,٤ الماء مع عصائر الفاكهة: وفيه يخلط الماء مع عصير الفراولة أو الماء مع أي عصير فاكهة آخر أو الماء مع نوعين أو أكثر من عصائر الفاكهة لتكوين وسط التعبئة.
- ٤,١,٤ مخلوط عصائر الفاكهة: وفيه يخلط نوعان أو أكثر من عصائر الفاكهة ويمكن أن يحتوي على عصير الفراولة لتكوين وسط التعبئة.
- ٥,١,٤ مع إضافة السكر: يستخدم أي من أوساط التعبئة السابقة (بنود ١,١,٤ إلى ٤,١,٤) مع إضافة واحد أو أكثر من السكريات المسموح بها طبقاً لهذه المواصفة.
- ٢,٤ تصنيف وسط التعبئة عندما تضاف السكريات:
- ١,٢,٤ عندما تضاف السكريات لعصير الفراولة أو عصائر الفاكهة الأخرى يجب ألا يقل تركيز الوسط السائل عن ١٤ برقس وتصنف على أساس التركيز النهائي كما يلي:
  - ١,١,٢,٤ عصير (أسم الفاكهة) قليل الحلاوة - لا يقل عن ١٤ برقس.
  - ٢,١,٢,٤ عصير (أسم الفاكهة) عالي الحلاوة - لا يقل عن ١٨ برقس.
  - ٢,٢,٤ عندما تضاف السكريات إلى الماء أو الماء مع عصير الفراولة أو الماء مع عصائر الفاكهة يصنف الوسط السائل على أساس التركيز النهائي كما يلي:
    - ١,٢,٢,٤ شراب خفيف - لا يقل عن ١٤ برقس.
    - ٢,٢,٢,٤ شراب ثقيل - لا يقل عن ١٨ برقس.

- ٣,٤ أوساط التعبئة المرادفة التي قد تستعمل:
- ١,٣,٤ محلول سكري مخفف
- ٢,٣,٤ محلول مائي محلى
- ٣,٣,٤ شراب خفيف جداً
- ٤,٣,٤ شراب ثقيل جداً – التركيز أعلى من ٢٢° برقس.
- ٤,٤ يجب أن يتم تقدير تركيز العصير المحلى المعاد استرجاعه كمتوسط للعينة ولكن بشرط ألا توجد أي عبوة لها درجة برقس أقل من الحد الأدنى في الدرجة التالية لها (في البرقس).
- ٥, العيوب
- ١,٥ فراولة بها أجزاء من الكأس أو الكأس بالكامل.
- ٢,٥ فراولة معيبة تشمل فراولة بها بقع بسبب الفطر أو نقر الطيور بقطر أكبر من ٥ مم والفراولة غير منتظمة الشكل واللون.
- ٣,٥ فراولة متهتكة حيث يكون الجزء الرئيسي متهتكاً أو متفتتاً كلياً.
- ٤,٥ الأجزاء النباتية الغريبة وتشمل السيقان أو أجزائها بطول أكثر من ٣ مم والأوراق والكؤوس السائبة أو أجزائها أو الأجزاء النباتية الغريبة الأخرى غير الضارة.
٦. المتطلبات
- يجب أن يتوافر في الفراولة المعلبة ما يلي:
- ١,٦ المتطلبات الطبيعية:
- ١,١,٦ أن تكون ثمار الفراولة مكتملة النضج الثمري ولها الخواص الحسية المميزة للفراولة.
- ٢,١,٦ أن تكون الثمار المستخدمة متماسكة وخالية من الخدوش والكدمات والعطب والإصابات الحشرية والفطرية وغيرها.
- ٣,١,٦ أن تكون الثمار خالية من أي تخمر أو تحلل في أنسجتها أو مكوناتها.
- ٤,١,٦ أن يكون لون المنتج هو اللون الطبيعي المميز لأصناف الفراولة المستخدمة في التعليب فيما عدا الفراولة الملونة اصطناعياً.
- ٥,١,٦ أن يكون للمنتج النكهة والرائحة الطبيعية المميزة والخالية من أي رائحة أو نكهة غريبة.
- ٦,١,٦ أن تكون الثمار متماثلة في الحجم والقوام وألا تكون شديدة الصلابة أو الليونة بدرجة غير مقبولة.

- ٢,٦ أن تكون جميع الخامات والمواد المضافة المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- ٣,٦ أن يتم التصنيع والتعبئة طبقاً لنظم وأساليب التصنيع الجيد ووفقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٣,٢).
- ٤,٦ ألا يقل الوزن الصافي عن ٩٠ ٪ بالوزن من السعة المائبة للعبوة والوزن المصفى عن ٣٥ ٪.
- ٥,٦ يسمح بإضافة السكريات المغذية التالية:
- السكروروز وشراب السكر المحول والدكستروز وشراب الجلوكوز المجفف وشراب الجلوكوز.
- ٦,٦ يسمح بإضافة المواد الموضحة في الجدول رقم (١).

#### جدول رقم (١)

المادة	الحد الأقصى
حمض الستريك - حمض اللاكتيك حمض المالك - حمض الطرطريك	تحدد كميتها طبقاً للإنتاج الجيد
كلوريد الكالسيوم جلوكونات الكالسيوم لاكتات الكالسيوم	٣٥٠ ملغ / كجم من المنتج النهائي محسوبة ككالسيوم كلي

- ٧,٦ يسمح بإضافة لون صناعي في الفراولة المعلبة على أن يكون مطابق للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٥,٢).
- ٨,٦ ألا تزيد العناصر المعدنية الملوثة على الحدود الموضحة قرين كل منها في الجدول رقم (٢).

#### جدول رقم (٢)

العنصر	الحد الأقصى
الرصاص	١ جزء في المليون
القصدير	٢٠٠ جزء في المليون محسوبة كقصدير
شوائب معدنية	٣٠٠ جزء في المليون من المحتوى الكلي

- ٩,٦ ألا تزيد العيوب على الحدود القصوى المسموح بها والموضحة بالجدول رقم (٣).

#### جدول رقم (٣)

العيوب	الحد الأقصى المسموح به
فراولة بها الكؤوس كاملة أو أجزاء منها	١٥٪ بالعدد منها ٥٪ للكؤوس الكاملة
فراولة معيبة	١٥٪ بالعدد
فراولة متهتكة	٢٠٪ بالعدد
سيقان أو أجزاء منها بطول أكبر من ٣ مم	قطعة واحدة / ١٠٠ غرام من الفراولة المصفاة
أوراق أو كؤوس منفصلة أو أجزاء منها أو أي مواد نباتية غريبة مماثلة غير ضارة	١ سم / ٢ / ١٠٠ غرام من الفراولة المصفاة

- ١٠,٦ ألا يشمل المنتج عيوباً أخرى خلاف العيوب الواردة في بند (٩,٦).
- ١١,٦ ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات على الحدود المذكورة بالمواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (٨,٢) و (٩,٢).
- ١٢,٦ ألا تزيد المستويات الإشعاعية على المستويات المذكورة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٣,٢).
- ١٣,٦ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المذكورة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٥,٢).
٧. **أخذ العينات**
- تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٦,٢).
٨. **طرق الفحص والاختبار**
- تجرى جميع الفحوص والاختبارات على العينة الممثلة والمأخوذة طبقاً للبند رقم (٧) لتحديد مدى مطابقتها لبنود هذه المواصفة.
- ١,٨ تجرى الاختبارات لتقدير الوزن الصافي والمصفى والفراغ القمي والثمار المعيبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٧,٢).
- ٢,٨ تقدر العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢,٢).
- ٣,٨ تقدر المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٤,٢).
- ٤,٨ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٠,٢).
- ٥,٨ تقدر الشوائب المعدنية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١١,٢).
- ٦,٨ يتم الكشف عن المواد الملونة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٤,٢).



- ٧,٨ في حالة العلب الصفيح يجب فحصها للتأكد من خلوها من الانتفاخ الزائد والصدأ والتآكل في طبقة الطلاء الداخلي.
- ٨,٨ لقياس درجة تركيز وسط التعبئة يستعمل جهاز الرفراكتومتر عند درجة ٢٠° س ويعبر عنه بدرجة بركس.
٩. **التعبئة**
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجتين الواردتين في البندين (١٢,٢) و (١٧,٢) يجب أن يتم تعبئة المنتج في عبوات صحية مناسبة محكمة القفل تحافظ على سلامة المنتج وجودته.
١٠. **النقل والتخزين**
- ١,١٠ النقل
- أن يتم النقل بوسائل مناسبة تحفظ المنتج من التلف والتلوث.
- ٢,١٠ التخزين
- أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث.
١١. **البيانات الإيضاحية**
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١,٢) يجب كتابة البيانات التالية على البطاقة.
- ١,١١ نوع ووسط التعبئة طبقاً للبند رقم (٤).
- ٢,١١ المضافات الغذائية الاختيارية التي تم إضافتها وكمياتها.
- ٣,١١ مدة صلاحية المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٦,٢).

Canned Strawberries .....	فراولة معلبة .....
Genus fragaria.....	جنس فراجاريا .....
Calices .....	كؤوس .....
Stems .....	سيقان .....
Blemished berries .....	ثمار معيبة .....
Broken berries.....	ثمار متهتكة أو مكسورة.....
Bird pecks .....	نقر الطيور .....
Lightly sweetened .....	خفيف الحلاوة .....
Heavily sweetened .....	عالي الحلاوة .....
Extra heavy syrup .....	شراب ثقيل جداً .....
Mineral impurities.....	شوائب معدنية .....

المراجع:

١. مواصفة الكودكس رقم ١٩٨١/٦٢ "Codex Standard For Canned Strawberries".

٢. المواصفة القياسية المصرية رقم ٢٠٠٦/٢٣٦٩ "الفراولة المعلبة".