

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

مشروع نهائي

GSO 05/FDS/....:2014

عصير الفاكهة الطازج (غير المبستر)
Fresh Fruit Juice (Unpasteurized)

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات 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:67.080.01

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 5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل دولة الإمارات العربية المتحدة وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

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

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Technical committee for standards of food and agriculture products" has prepared this Standard. The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

The draft Standard has been prepared based on relevant AIDMO, International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No. (), held on / / H, / / G.

عصير الفاكهة الطازج (غير المبستر)

1. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات الواجب توفرها في عصير الفاكهة الطازج (غير المبستر).

2. المراجع التكميلية

- 1.2 GSO 9 :بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- 2.2 GSO 21 : الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
- 3.2 GSO150 : فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
- 4.2 GSO 149 : مياه الشرب غير المعبأة.
- 5.2 GSO 382 : الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول.
- 6.2 GSO 383 : الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني.
- 7.2 GSO 839 : عبوات المواد الغذائية الجزء الأول: اشتراطات عامة.
- 8.2 GSO 988 : حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.
- 9.2 GSO 998 : طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما أ – سيزيوم 134، سيزيوم 137.
- 10.2 GSO 1016 : الحدود الميكروبيولوجية للسلع في المواد الغذائية – الجزء الأول.
- 11.2 GSO 1287 : طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة.
- 12.2 GSO 242 : منتجات الفاكهة والخضر – تقدير الايثانول.
- 13.2 GSO 244 : منتجات الفاكهة والخضر الجزء الأول – الاختبارات الحسية.
- 14.2 GSO 241 : منتجات الفاكهة والخضر - تقدير ثاني أكسيد الكبريت.
- 15.2 GSO 1004 : منتجات الفاكهة والخضر – تقدير محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان – طريقة قياس معامل الانكسار.
- 16.2 GSO 1290 : طرق اختبار عصير الفاكهة.
- 17.2 GSO 20 : طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية.
- 18.2 GSO CAC 193 : المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية.
- 19.2 GSO1820 : عصائر و نكتار الفواكه.
- 20.2 GSO CAC GL 1 : الارشادات العامة للدعاءات المضللة للأغذية.
- 21.2 GSO 384 : الثلج المعد للاستهلاك الأدمي.

3. التعاريف

عصير الفاكهة الطازج

سائل غير متخمّر ولكن قابل للتخمّر والمعد للاستهلاك المباشر والمتحصل عليه بواسطة عمليات الاستخلاص الميكانيكية المباشرة من واحد أو أكثر من ثمار الفاكهة السليمة الطازجة التامة النضج والذي يتم حفظه مباشرة بالتبريد ولا يستخدم في حفظه أي طريقة أخرى من طرق الحفظ.

4. المتطلبات

- يجب أن تتوافر المتطلبات التالية في المنتج النهائي كما يلي :
- 1.4 أن يتم إنتاجه وتجهيزه طبقاً لمتطلبات المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (2.2).
 - 2.4 أن يكون الماء الداخل في مراحل الإنتاج المختلفة صالحاً للشرب ومطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2).
 - 3.4 أن يكون طبيعياً في خواصه الحسية المميزة للفاكهة المنتج منها.
 - 4.4 أن يكون خالياً من الرواسب الغريبة ومن روائح العفن والتخمر ومن الحشرات وأجزائها وإفرازاتها ومن المواد الغريبة والشوائب الأخرى .
 - 5.4 ألا تزيد الحدود القصوى للملوثات والسموم على تلك المسموح بها لمثل هذه المنتجات طبقاً للمواصفة الخليجية المذكورة في البند (18.2).
 - 6.4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات في المنتج على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البندين (5.2 ، 6.2).
 - 7.4 ألا تزيد الحدود القصوى للإشعاع في المنتج على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8.2).
 - 8.4 يجب أن لا يقل الحد الأدنى لمحتوى المواد الصلبة الذائبة للعصير حسب نوع الفاكهة مقدراً كدرجة بريكس (Brix) عن ما هو محدد في ملحق رقم (1) "درجات البريكس المختلفة لعصائر الفاكهة"، ماعداً عند خلط أكثر من نوع مع بعضها فيتم احتساب درجة البريكس على أساس نسب الخلط لكل فاكهة.
 - 9.4 يجب أن يكون خالياً من المواد المائلة بغرض تحسين اللون، الطعم، الرائحة، القوام.
 - 10.4 يجب أن يكون خالياً من المواد الحافظة والملونة.
 - 11.4 لا يسمح بإضافة المحليات الاصطناعية لعصير الفاكهة الطازج.
 - 12.4 لا يسمح بخلط العصير الطازج بالعصائر ومركزاتها أو النكتار المصنعة المحفوظة أو أي مصدر عصير آخر بخلاف مستخلص الفواكه الطازجة.
 - 13.4 يجوز إعادة جزء من لب وانسجة ومهروس الفاكهة الناتجة من عملية الاستخلاص بالطرق الميكانيكية إلى نفس نوع عصير الفاكهة.
 - 14.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحد الأقصى المسموح به طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (10.2).
 - 15.4 في حالة إضافة الثلج للمنتج يجب أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (21.2).

5. التعبئة والنقل والتخزين

- 1.5 يجب أن تتم تعبئة المنتج في عبوات صحية ومناسبة وجافة وخالية من العيوب تكفل حمايته والمحافظة على خواصه الطبيعية وصلاحيته للاستهلاك الآدمي ولم يسبق أن استعملت لتعبئة العصير أو أية مواد أخرى ومطابقة للمواصفة الخليجية المذكورة في البند (7.2) وعلى أن لا تزيد درجة حرارة مكان التعبئة على 20°س.
- 2.5 أن ينقل المنتج بطريقة تحفظه من التلف الميكانيكي أو التلوث وأن يراعى فيها الاشتراطات الصحية السليمة بحيث تحمي المنتج من الفساد وأن لا تزيد درجة حرارة المنتج أثناء عملية النقل على 5°س.

3.5 يجب أن يتم تخزين المنتج بعيداً عن الرطوبة وأشعة الشمس ومصادر التلوث والروائح غير المرغوبة وأن تتراوح درجة حرارة التخزين من (صفر - 5 °س).

6. أخذ العينات

يجب أن يتم اخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في البند(11.2).

7. طرق التحليل

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (6) جميع الاختبارات الواردة في البنود(9.2، 12.2، 13.2، 14.2، 15.2، 16.2، 17.2) لتحديد مدى مطابقتها لبنود هذه المواصفة.

7. البيانات الايضاحية

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (1.2)، يجب أن يدون على كل عبوة من عبوات المنتج النهائي البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى اختياريّاً إلى جانب اللغة العربية الأساسية :
- 1.7 اسم المنتج ونوعه " عصير (اسم الفاكهة) طازج " أو " عصير (اسم الفاكهة) طازج محلى " في حالة اضافة السكر.
- 2.7 عند ذكر أي ادعاءات يجب مراعاة ما ورد في المواصفة الخليجية الواردة في البند 20.2.
- 3.7 مدة الصلاحية بحيث لا تزيد على 3 أيام في ظروف تخزين من (صفر - 5 °س).

ملحق رقم (1) درجات البريكس المختلفة لعصائر الفاكهة

الحد الأدنى لدرجة البريكس % Brix	اسم الفاكهة الشائع	
8.0	ليمون	1
10.0	جريب فروت	2
10.0	جريب فروت حلو	3
11.8	يوسفي	4
11.8 - 11.2	برتقال	5
5.0	جوز الهند	6
8.0	بطيخ أصفر	7
7.5	بطيخ كسابا	8
10.0	بطيخ عسل (شمام)	9
11.20	سفرجل	10
11.5	تفاح أمريكي	11
12.8	أناناس	12
14.5	تفاح سكري	13
8.0	بطيخ أحمر	14
6.0	كرز	15
18.0	تين	16
7.5	فراولة	17
11.2	ليتشي	18
5.5	طماطم	19
11.5	تفاح	20
13.5	مانجو	21
18.5	تمر	22
11.5	مشمش	23
20.0	كرز حلو	24
14.0	كرز حامض	25
12.0	خوخ	26
10.5	نكتارين	27
10.5	دراق	28
8.5	جوافة	29
12.0	رمان	30
12.0	الكمثري	31
11.0	كمشمش أسود	32
10.0	كمشمش أحمر	33
10.0	كمشمش أبيض	34

9.0	توت أسود	35
8.0	توت العليق	36
7.5	توت بري	37
16.0	عنب	38
14.0	لب الكاكاو	39
ملاحظة: أي فاكهة أخرى لم يتم ذكرها يكون لها نفس تركيز البريكس % Brix لنفس الفاكهة التي استخدمت في إنتاج العصير.		

References :

1. CODEX GENERAL STANDARD FOR FRUIT JUICES AND NECTARS
CODEX STAN 247-2005).
2. CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES
CODEX STAN 192-1995.
3. Code of Practice for the Production and Distribution of Unpasteurized Apple
and Other Fruit Juice/Cider in Canada (2006).
4. Red fruit juice quality and authenticity control by HPLC, Journal of Food
Composition and Analysis, (2011) YJFCA-2119; No. of Pages 12.
5. Brix degree and sorbitol/xylitol level of authentic pomegranate
(Punica granatum) juice, Food Chemistry 127 (2011) 1404–1407.

المصطلحات الفنية

Fresh Fruit Juice	عصير فاكهة طازج
Unpasteurized	غير مبستر
Lemon	ليمون
Grapefruit	جريب فروت
Sweet grapefruit	جريب فروت حلو
Orange	برتقال
Coconut	جوز الهند
Melon	بطيخ
Quince	سفرجل
Pineapple	أناناس
Cherries	كرز
Figs	تين
Strawberries	فراولة
Nectarines	نكتارين
Peach	خوخ
Pomegranate	رمان
Raspberry	توت أسود
Cranberry	توت بري