

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

مشروع : نهائي

GSO5/ FDS / 2014

معجون الفلفل الأحمر الحار (الهريسة)
Red hot pepper paste (Harissa)

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير 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 5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بإعداد المواصفة القياسية الخليجية "معجون الفلفل الأحمر الحار (الهريسة)" من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة قياسية خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ()، الذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م.

معجون الفلفل الأحمر الحار (الهريسة)

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية تقليدية .
(الهريسة) المعدة من الهريسة .
للاستهلاك

2. المواصفات 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 - الجزء الأول " . |
| 4.2 | GSO 167 " المتطلبات العامة لسلامة المنتجات وملائمتها للاستخدام " . |
| 5.2 | GSO 177 " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضراوات المعلبة " . |
| 6.2 | GSO 178 " طرق اختبار الخضر المعلبة ميكروبيولوجيا " . |
| 7.2 | GSO 244 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها - الجزء الأول : الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمي - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة " . |
| 8.2 | GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية (الجزء الأول) " . |
| 9.2 | GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية (الجزء الثاني) " . |
| 10.2 | GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول : اشتراطات عامة " . |
| 11.2 | GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية : الجزء الأول . |
| 12.2 | GSO 1287 " طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعلبة " . |
| 13.2 | GSO CAC 193 " مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية " . |

مشاريع المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمد على الهيئة والخاصة بـ :

14.2 طرق الكشف عن بقايا مبيدات الآفات في المواد الغذائية .

3. التعريف :

الهريسة : منتج يتم الحصول عليه بحفظ لب الفلفل الاحمر الحار الطازج من الانواع Capsicum annuum. و يـ كويند (4) والمحفوظة باستخدام المعالجة الحرارية فقط .

4. المتطلبات :

يجب أن يتوافر في (الهريسة) المتطلبات التالية :

1.4 أن تكون المكونات الرئيسية في معجون :

1.1.4 أن يكون الفلفل الاحمر الحار من انواع Capsicum annuum الطازج.

2.1.4 ثوم طازج.

3.1.4 الكزبرة.

4.1.4 الكراويا.

5.1.4 الملح.

2.4 المكونات : أن يكون الفلفل المستخدم في عمليات تحضير الهريسة ناضجة بما فيه الكفاية، سليم، ذو لون أحمر غامق ، وخالياً من التلف والعفن والشوائب ومن الحشرات.

3.4 أن يكون اللون الطبيعي للمنتج أحمر متجانس وألا يقل الحد الأدنى من اللون الموجود في مقياس " هنتر " من قيمة أ / ب عن 4/1 وخالية من الجزيئات السوداء.

4.4 أن يكون الطعم مماثل لطعم المنتج، وحار (حارق) ، خالياً من المرارة أو الطعم المحروق أو أي طعم آخر غريب.

5.4 يجب أن تكون الرائحة مماثلة للمنتج وخالية من الروائح الغريبة.

6.4 الكثافة / القوام :

ان يكون المنتج النهائي خالياً من القشور والبذور باستخدام منخل سعة ثقوبه 2 ملم.

7.4 الحموضة :

أن لا يزيد الحمض على 3.6% من مجموع البقايا الجافة معبراً عنها كحمض الستريك..

8.4 المستخلص الجاف :

ألا يقل المستخلص الجاف عن 14 % من مجموع المواد الصلبة الذائبة (باستثناء الملح).

9.4 ألا تزيد نسبة الملح المضافة على 1.5 % على أساس الوزن الجاف.

10.4 ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على 0.15 % من الوزن الكلي من المستخلص الجاف.

11.4 لا تستخدم اي من المضافات الغذائية في الهريسة.

12.4 ألا تزيد نسبة الملوثات والسموم في الأغذية على تلك المقررة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (13.2).

13.4 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات على تلك المقررة طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (8.2) ، (9.2).

14.4 أن يتم اعداد وتجهيز المنتج طبقاً للمواصفتين القياسيتين الخليجتين المذكورتين في البندين (2.2)، (4.2).

15.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية في البند (11.2).

5. أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (12.2).

6. طرق الفحص والاختبار :

تجرى جميع الفحوص و الاختبارات على العينة الممثلة و المأخوذة طبقاً للبند (5) لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود المواصفة كما يلي:

- 1.6 تقدر بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (14.2).
- 2.6 تقدير الحدود الفيزيائية والكيميائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (5.2).
- 3.6 تقدير الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (6.2).
- 4.6 تجرى اختبارات الفاكهة والخضر طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (7.2).

7. التعبئة والنقل والتخزين :

- 1.7 يجب أن يراعى عند التعبئة الاشتراطات المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية في البند (10.2).
- 2.7 يجب أن تملأ العبوات بشكل جيد بالمنتج، والتي ينبغي أن تشغل حيزاً لا يقل عن 90% (ناقص أي مساحة الرأس اللازمة طبقاً لممارسات التصنيع الجيدة) من السعة المائية للعبوات.
- 3.7 يجب أن تملأ العبوات المرنة كاملة بقدر الإمكان تجارياً.
- 4.7 أن يتم تعبئة الهريسة بعبوات مناسبة ونظيفة، مغلقة بإحكام، ويجب أن تكون وجميع المواد الملامسة للمنتج مرخصة للاستخدام في تغليف المواد الغذائية.

8. البيانات الإيضاحية :

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (1.2) (3.2)
- يجب أن يوضح على بطاقة المنتج مايلي :
- 1.8 اسم المنتج (هريسة).

Technical terms**المصطلحات الفنية**

Pest	آفة
Uniform	تجانس
Preparation	تجهيز
Handling	تداول
Packaging	تعبئة
Spoilage	تلف
Garlic	ثوم
Impurities	شوائب
Coriander	كراوية
Caraway	كزبرة
Rot	عفن
Thermal treatment	معالج حرارياً
Sieve	منخل
Maturity	نضج

Main references

المراجع الرئيسية

Codex standard

مواصفة لجنة دستور الاغذية

No. 308 R - 2011

رقم 308 – 2011

Red hot pepper paste(Harissa)

معجون الفلفل الأحمر الحار (الهريسة)