

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

مشروع : نهائي

GSO5/ FDS 717/ 2014

اللفل الأسود الكامل والمطحون
Black pepper, whole and ground

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" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية GSO 717 / 2007 " الفلفل الاسود الكامل والمطحون " 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.

على أن تلغي المواصفة رقم (GSO 5/717/2007) وتحل محلها.

الفلفل الاسود الكامل والمطحون

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات الواجب توافرها بالفلفل الاسود (*Piper nigrum L.*) الكامل والمطحون.

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 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية " .
- 4.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
- 5.2 GSO 363 " طرق اختبار التوابل والبهارات - الجزء الأول : تقدير النسبة المئوية للثمار المعبئة وكتلة اللتر ودرجة نعومة الطحن والنسبة المئوية للألياف الخام والنيتروجين الكلي والنشاء ومعامل اسكوفيل ومحتوى الزيت المتطاير " .
- 6.2 GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " .
- 7.2 GSO 719 " الفلفل الكامل : تقدير الكثافة الظاهرية للحجم " .
- 8.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة " .
- 9.2 GSO 988 " حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - ج 1 " .
- 10.2 GSO ISO 927 " التوابل والبهارات - تقدير الشوائب " .
- 11.2 GSO ISO 928 " التوابل والبهارات - تقدير الرماد الكلي " .
- 12.2 GSO ISO 930 " التوابل والبهارات - تقدير الرماد غير القابل للذوبان في الحمض " .
- 13.2 GSO ISO 939 " التوابل والبهارات - تقدير محتوى الرطوبة " طريقة الحمل " .
- 14.2 GSO ISO 948 " التوابل والبهارات - أخذ العينات " .
- 15.2 GSO ISO 1108 " التوابل والبهارات - تقدير مستخلص الايثير غير المتطاير " .
- 16.2 GSO ISO 1208 " التوابل والبهارات - تقدير الشوائب " .
- 17.2 GSO ISO 5564 " الفلفل الأسود والأبيض الكاملين أو المطحونين تقدير محتوى (البيرين) - طريقة الفوتومتر الطيفي " .
- 18.2 GSO CAC 229 " تحليل بقايا مبيدات الآفات - طرق موصى بها " .

3. التعاريف :

1.3 فلفل أسود :

ثمار جافة لنبات الفلفل الاسود (*Piper nigrum L.*) ذات قشرة خارجية سليمة.

2.3 الفلفل الأسود الكامل :

الثمار الكاملة والجافة لنبات الفلفل الاسود (*Piper nigrum L.*) تم حصادها قبل اكتمال النضج، ويتراوح قطر الثمرة بين 3-6 مم والطبقة الخارجية متجددة ذات لون بني ورمادي أو أسود.

3.3 الفلفل الأسود غير المعامل :

ثمار الفلفل التي لم تتعرض لأي عملية تنظيف أو تجهيز أو تدريج بالبلد المنتج قبل التصدير.

4.3 الفلفل الأسود المعامل جزئياً :

ثمار الفلفل التي تعرضت لعمليات تنظيف جزئي بدون تجهيز أو تدريج من قبل البلد المنتجة قبل التصدير.

5.3 الفلفل الأسود المعامل :

ثمار الفلفل التي تم تنظيفها أو اعدادها أو تدريجها ..الخ بالبلد المنتج قبل التصدير.

6.3 الفلفل الأسود المطحون :

ثمار الفلفل المتحصل عليها من طحن ثمار الفلفل الاسود، بدون اضافة أية مواد غريبة للفلفل.

7.3 الفلفل الرمادي :

الاسم التجاري للفلفل الأسود المطحون.

8.3 ثمار الفلفل الأسود الخفيفة :

ثمار الفلفل التي وصلت إلى مرحلة النضج الطبيعية بدون انفصال القشرة الخارجية.

9.3 ثمار الفلفل الأسود الدقيقة :

ثمار ذات حجم صغير جداً غير تامة النضج.

10.3 ثمار الفلفل الأسود المكسورة :

الثمار المقسومة إلى قطعتين أو أكثر.

11.3 المواد الغريبة :

كل المواد التي لا تنتمي إلى ثمار الفلفل الاسود، سواء كانت من اصل نباتي (مثل السيقان و الأوراق) أو من أصل معدني (مثل الرمل).

ملاحظة :

لا تعتبر الثمار الخفيفة والدقيقة أو المكسورة من المواد الغريبة.

4. المتطلبات :

يجب أن يتوافر في الفلفل الاسود المتطلبات التالية:

1.4 ان يكون المنتج خالياً من الحشرات الحية والنموات الفطرية ومن الحشرات الميتة واجزائها ومخلفات القوارض الظاهرة بالعين المجردة، ويستخدم التكبير عند الضرورة وإذا كان التكبير أكبر من 10 أضعاف يذكر ذلك في تقرير الاختبار.

2.4 عند الطحن تكون رائحة ونكهة الفلفل الاسود محتفظة بخواصها وذات رائحة عطرية قوية.

3.4 أن تكون المنتج خالياً من أي روائح أو نكهات غريبة.

ملاحظة :

لا توجد علاقة مباشرة بين مظهر الثمار ونكهتها، حيث أن الثمار الاصغر قد تكون ذات رائحة عطرية أقوى من الثمار كبيرة الحجم.

4.4 أن تكون الخصائص الطبيعية لثمار الفلفل الأسود الكامل طبقاً للحدود الواردة في الجدول رقم (1).

الخصائص الطبيعية لثمار الفلفل الأسود الكامل
جدول رقم (1)

المواصفات		الخصائص
الفلفل المعامل.	الفلفل المعامل جزئياً، غير المعامل.	
1.5	2.5	المواد الغريبة % (وزن / وزن)، حد أقصى
5	10	ثمار خفيفة % (وزن / وزن)، حد أقصى
4	7	ثمار مكسورة أو منزوعة الرأس % (وزن / وزن)، حد أقصى
490	450	الوزن النوعي (غم / لتر)، حد أدنى

5.4 أن تكون الخصائص الكيميائية للفلفل الأسود الكامل والمطحون طبقاً للحدود الواردة في الجدول رقم (2).

الخصائص الكيميائية للفلفل الأسود الكامل والمطحون
الجدول رقم (2)

المواصفات			الخصائص
الفلفل المطحون	الفلفل المعامل	الفلفل المعامل جزئياً، غير المعامل	
13	13	13	محتوى الرطوبة % (وزن / وزن)، حد أقصى
6	6	7	الرماد الكلي (على أساس الوزن الجاف)
6	6	6	المستخلص الاثيري غير الطيار % (وزن / وزن)، حد أقصى (على أساس الوزن الجاف).
*1	2	2	الزيوت الطيارة % (1 مل / 100 غم)، حد أدنى (على أساس الوزن الجاف)
4	4	4	محتوى البيبيرين % (وزن / وزن)، حد أدنى (على أساس الوزن الجاف)
1.2	-	-	الرماد غير الذائب في الحمض % (وزن / وزن)، حد أدنى (على أساس الوزن الجاف)
17.5	-	-	الألياف الخام % (وزن / وزن)، حد أقصى (على أساس الوزن الجاف)
* يقدر المحتوى من الزيت الطيار بعد الطحن مباشرة.			

6.4 يجب ان تكون الحدود الميكروبيولوجية كما يلي :

1.6.4 في حالة اضافة الماء المغلي قبل الاستخدام :

- 1.1.6.4 لا يزيد العد الكلي للبكتيريا الهوائية على 10^7 لكل غرام.
- 2.1.6.4 لا يزيد العد الكلي للفطريات والخمائر على 10^4 لكل غرام.
- 3.1.6.4 لا يزيد العد الكلي لبكتيريا الانتيروبيكتريا على 10^4 لكل غرام.

2.6.4 في حالة الاستخدام المباشر :

- 1.2.6.4 لا يزيد العد الكلي للبكتيريا الهوائية على 10^5 لكل غرام.
- 2.2.6.4 لا يزيد العد الكلي للفطريات والخمائر على 10^3 لكل غرام.
- 3.2.6.4 لا يزيد العد الكلي لبكتيريا الانتيروبيكتريا على 10^3 لكل غرام.

7.4 يكون خال من الميكروبات الممرضة وسمومها.

8.4 أن تكون حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها للمواد الغذائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9.2).

9.4 أن تكون الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (6.2).

5. اخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (14.2).

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 يتم تقدير محتوى الرطوبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (13.2) .
- 2.6 يتم تقدير محتوى الرماد الكلي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (11.2) .
- 3.6 يتم تقدير الرماد غير القابل للذوبان في الحمض طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (11.2) .
- 4.6 يتم تقدير محتوى المواد الغريبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (5.2) .
- 5.6 يتم تقدير المستخلص الأثيري غير المتطاير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (14.2) .
- 6.6 يتم تقدير محتوى الألياف الخام طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (5.2) .
- 7.6 يتم تقدير النسبة المئوية للثمار الخفيفة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (4.2) .
- 8.6 يتم تقدير الكثافة الظاهرية للحجم طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (7.2) .
- 9.6 يتم تقدير محتوى البوبرين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (17.2) .
- 10.6 يتم تقدير الشوائب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (10.2) ، (16.2) .

11.6 يتم تقدير بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (18.2).

7. التعبئة والنقل والتخزين :

يجب أن يراعى عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

- 1.7 أن تكون عبوات المواد الغذائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8.2) .
- 2.7 أن يعبأ المنتج في عبوات محكمة الغلق، نظيفة وسليمة، ومصنوعة من مادة لا تؤثر عليها.
- 3.7 أن تنتقل العبوات بطريقة تقيها من التلف الميكانيكي والتلوث.
- 4.7 تكون الحاويات أثناء النقل والتداول تحت ظروف بعيدة عن الأمطار والشمس ومصادر الحرارة المرتفعة والروائح غير المقبولة والاصابات العرضية بالحشرات خصوصاً أثناء الشحن البحري.
- 5.7 أن تخزن عبوات الفلفل في مخازن جيدة التهوية ومستوفية للاشتراطات الصحية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (4.2).
- 6.7 تخزين العبوات في مخازن محكمة الغلق وبعيدة عن الشمس والأمطار ومصادر الحرارة المرتفعة.
- 7.7 يجب أن تكون حجرة التخزين جافة بعيدة عن أي روائح غير مقبولة أو غريبة وبعيدة عن الحشرات والقوارص، ويجب التحكم في نظام التهوية المغلق بحيث تكون جيدة التهوية وتحت ظروف جافة وتكون المخازن مهيئة بوسائل التبخير.

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 (الاسم التجاري أن وجد) .
 - 2.8 اسم المنتج أو المعبئ وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت.
 - 3.8 الكود أو رقم التشغيل.
 - 4.8 الوزن الصافي .
 - 5.8 نوع التجهيز (معامل كلياً ، معامل جزئياً، غير معامل) .
 - 6.8 بلد المنشأ واسم وعنوان المستورد في حالة الاستيراد.
 - 7.8 تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.
 - 8.8 أي معلومات أخرى مثل عام الحصاد أو تاريخ التعبئة.
 - 9.8 طريقة الاستخدام

Technical terms

Epidermis (exocarp)

Black pepper

Black pepper processed (P)

Black pepper semi processed (SP)

Black pepper non processed

Piperine

Light berries

Pinhead berries

Broken berries

Cut – off blade

Endocarp

Grey berries

المصطلحات الفنية

البشرة الخارجية (آدمة)

الفلفل الاسود

الفلفل الاسود المعامل

الفلفل الاسود المعامل جزئياً

الفلفل الاسود غير المعامل

بيبرين

ثمار خفيفة

ثمار دقيقة

ثمار مكسورة

حد قاطع

غلاف الثمرة الخارجي

فلفل رمادي

Main references

المراجع الرئيسية

Egyptian standard

المواصفة القياسية المصرية

No. 385-1/2009

رقم 385-1 / 2009

Pepper, Whole or ground – Part 1

الفلفل الكامل أو المطحون – الجزء الاول

Black pepper

الفلفل الاسود