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

مشروع : نهائي

GSO5/ FDS 1751 / 2014

مسحوق الخبيز
Baking powder

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات 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 1751 / 2006 " مسحوق الخبيز " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـلائحة 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 1751/2006) وتحل محلها.

مسحوق الخبيز

1. المجال ونطاق التطبيق :
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات الواجب توافرها في مسحوق الخبيز.

2. المراجع التكميلية :
1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".
2.2 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية ".
3.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها ".
4.2 GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية".
5.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية ".
6.2 GSO 291 " طرق احتبار مسحوق الخبيز ".
7.2 GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول ".
8.2 GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني ".
9.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الاول : الاشتراطات العامة ".
10.2 GSO 988 " حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – ج 1 "
11.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية المسموح بها في المنتجات الغذائية ".

3. التعاريف :
مسحوق الخبيز :
مسحوق متجانس مكون من شقين قلوي وحمضي ، ينتج عن تفاعلهما في وجود الرطوبة والحرارة غاز ثاني أكسيد الكربون، ويدخل في تركيبة مادة مالئة مثل(النشا و دقيق الأرز و دقيق الذرة) ويستخدم في المخبوزات كالبسكويت والكيك لتكوين قوام اسفنجي غير مسمط.

4. المتطلبات :
يجب أن يتوافر في المنتج ما يلي :

1.4 أن يتم الانتاج طبقاً للشروط الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (3.2).
2.4 أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة في انتاجه مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
3.4 ان يكون المنتج على درجة عالية من الجودة.
4.4 أن يكون المنتج ذو لون ابيض.
5.4 أن يكون المنتج خاليا من الشوائب والروائح الغريبة والمواد الضارة بالصحة.
6.4 أن يكون المنتج خالياً من الحشرات وأجزائها وافرازاتها وبيوضاتها.
7.4 أن يكون الشق القاعدي المستخدم في الإنتاج هو بيكربونات الصوديوم أو البوتاسيوم .
8.4 أن يكون الشق الحمضي المستخدم في الإنتاج واحد أو أكثر من المكونات التالية :
1.8.4 حمض الطرطريك أو طرطرات الصوديوم أو البوتاسيوم الحمضية .

2.8.4 بيروفوسفات الصوديوم الحمضية .

3.8.4 فوسفات أحادي الكالسيوم الحمضية.

4.8.4 حمض اللاكتيك أو لاكتات الكالسيوم .

5.8.4 حمض الأديبك .

6.8.4 جلوكونودلتا لاكتون .

7.8.4 كبريتات أو فوسفات الصوديوم والألومنيوم .

9.4 ألا تزيد نسبة الرطوبة به على 8% .

10.4 ألا تقل نسبة ثاني أكسيد الكربون المتولدة (نتيجة إضافة الماء البارد) عن 8% (من وزن المسحوق) .

11.4 ألا تزيد نسب العناصر المعدنية الثقيلة الملوثة عما يلي :

النحاس	20	جزء في المليون
الزنك	30	جزء في المليون
الرصاص	5	جزء في المليون
القصدير	250	جزء في المليون
الزرنيخ	1	جزء في المليون

12.4 ألا تزيد نسب المواد المالئة (مثل النشا ودقيق الأرز ودقيق الذرة) على 40 % .

13.4 ألا تزيد نسبة أكسيد المغنسيوم (كمادة مانعة للتكتل) على 10 مغم / كغم من مسحوق الخبيز .

14.4 أن يكون فوسفات الكالسيوم طبقاً لقواعد التصنيع الجيد.

15.4 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات عما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورتين في البندين رقم (7.2)، (8.2).

16.4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج عما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (10.2).

17.4 أن تكون المتطلبات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (11.2).

5. أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (6.2).

6. طرق الاختبار

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

1.6 يتم اجاء الاختبار مسحوق الخبيز طبقاُ القياسية الخليجية المذكورة في البند (6.2).

2.6 يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (2.2).

7. التعبئة والنقل والتخزين :

1.7 أن يعبأ المنتج في عبوات صحية مناسبة محكمة الغلق غير منفذة للرطوبة وتحافظ على خواص المنتج، ولا تتفاعل مع محتويات العبوة

2.7 وأن تتطابق مع ما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (5.2).

8. البيانات الايضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البندين (1.2) (4.2) يجب أن يوضح على بطاقة المنتج البيانات التالية :

1.8 اسم المنتج.

2.8 اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

3.8 الوزن الصافي لمحتويات العبوة.

4.8 بيان التركيب والمواد المضافة.

5.8 بلد المنشأ.

6.8 تاريخ انتاج وانتهاء الصلاحية.

7.8 شروط الحفظ والتخزين والتداول.

8.8 طريقة الاستعمال.

Technical terms	**المصطلحات الفنية**
Sodium acid pyrophosphate	بيروفوسفات الصوديوم الحمضية
Available carbon dioxide	ثاني أكسيد الكربون المتولد
Tartaric acid	حمض الطرطريك
Mono acid calcium phosphate	فوسفات احادى الكالسيوم الحمضية
Sodium aluminum phosphate	فوسفات الصوديوم والالمونيوم
Sodium aluminum sulfate	كبريتات الصوديوم والالمونيوم
Baking powder	مسحوق الخبيز

Main references

المراجع الرئيسية

Egyptian standards

No. 803 /2008

Baking powder

المواصفة القياسية المصرية

رقم 803 / 2008

مسحوق الخبيز