

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون دول الخليج العربية STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع نهائي: تحديث

GSO5/FDS 259/2014

رقائق الذرة (كورن فليكس)
CORN FLAKES

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

ICS:67.060

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 لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 259/1994 " كورن فليكس " . وقامت (دولة الكويت) بتحديث هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم..... ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / /

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 updated the GSO Standard No.: GSO 259 "CORN FLAKES" The Draft Standard has been prepared by State of kuwait .

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

رقائق الذرة (كورن فليكس)

1- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بالإشتراطات الواجب توافرها في رقائق الذرة (كورن فليكس) .

2- المراجع التكميلية

1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

2.2 (GSO 382 , GSO 383) " الحدود القصوى من بقايا مبيدات الآفات المسموح بها في

المنتجات الغذائية – الجزء الأول والجزء الثاني " .

3.2 GSO 258 " طرق اختبار رقائق الذرة (كورن فليكس) " .

4.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية " .

5.2 GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .

6.2 GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف –

الأفلاتوكسينات " .

7.2 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .

8.2 GSO 2233 " اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة " .

9.2 GSO 995 " المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية " .

3- التعاريف

1.3 رقائق الذرة (كورن فليكس) العادية : منتج غذائي يحضر من حبوب ذرة

(Zea mays / Maize grains) نظيفة وسليمة منزوعة الأجنة ، تجهز مع أو بدون إضافة

عوامل نكهة مناسبة ثم تقرد على شكل رقائق تطبخ وتجفف حتى درجة مناسبة .

2.3 رقائق الذرة (كورن فليكس) المغطاة : منتج غذائي ينطبق عليه ما جاء بالبند 1/3 ، ويتم تغطيته

بمواد محلية مسموح بها حسب المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 9.2.

4- المتطلبات العامة

يجب توفر المتطلبات التالية في رقائق الذرة :

1.4 رقائق الذرة العادية

- 1.1.4 أن تكون رقيقة وهشة ومتماثلة في اللون وخالية من الأجزاء المحروقة .
- 2.1.4 أن تكون ذات طعم ورائحة مميزين ، وأن تكون خالية من التزنخ والروائح غير المرغوبة ، وألا يزيد رقم البيروكسيد عن 15 ملي مكافئ من الأكسجين الفعال لكل كيلو جرام .
- 3.1.4 أن تكون خالية من الحشرات وأجزائها وأية مواد غريبة أخرى .
- 4.1.4 أن تكون خالية من الاعفان النامية الظاهرة عند فحصها بالعين المجردة.
- 5.1.4 أن تكون متماثلة في الحجم وألا يمر أكثر من 8% بالكتلة من رقائق الذرة العادية خلال منخل نسيج معدني مقاس فتحته 2 مم .
- 6.1.4 ألا يزيد محتوى الرطوبة على 6% بالوزن .
- 7.1.4 ألا تزيد نسبة الرماد الكلي (بدون كلوريد الصوديوم) على 1% على أساس الوزن الجاف ، وفي حال إضافة مواد مدعمة للمنتج كالفيتامينات والمعادن فلا تزيد نسبة الرماد الكلي (باستثناء كلوريد الصوديوم وأملاح الكالسيوم) على 2 % على أساس الوزن الجاف.
- 8.1.4 ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على 0.05% (باستثناء كلوريد الصوديوم وأملاح الكالسيوم) على أساس الوزن الجاف .
- 9.1.4 ألا تزيد نسبة الألياف الخام على 0.75% على أساس الوزن الجاف .
- 10.1.4 ألا تقل نسبة البروتين الخام عن 6.6% على أساس الوزن الجاف .
- 11.1.4 ألا تزيد نسبة الصوديوم عن 450 مغ/100غم أي ما يعادل 1.125 غم ملح طعام /100 غم.
- 12.1.4 أن تكون جميع المواد المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .
- 13.1.4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند رقم 4.2 .
- 14.1.4 ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية على الحدود التالية :

نيترات	200 جزء بالمليون
الزرينخ	0.25 جزء بالمليون
كادميوم	0.10 جزء بالمليون
الزئبق	0.03 جزء بالمليون

الرصاص 0.20 جزء بالمليون

15.1.4 ألا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البند 2.2.

16.1.4 يسمح بإضافة الفيتامينات والمعادن التالية لكل 100 جرام من المنتج:

فيتامين A	0.8 مغ
فيتامين B 1 (الثيامين)	1.10 مغ
فيتامين B 2 (الريبوفلافين)	1.4 مغ
فيتامين B 6	1.4 مغ
فيتامين B 12	2.5 ميكروغرام
النياسين (حمض النيكوتينيك)	16 مغ
فيتامين C (حمض الأسكوربيك)	80 مغ
فيتامين E	12 مغ
فيتامين D	5 ميكروغرام
فيتامين K	75 ميكروغرام
الكالسيوم	800 مغ
الزنك	10 مغ
المغنسيوم	375 مغ
الحديد	14 مغ
النحاس	1 مغ
حمض الفوليك	200 مغ
بيوتين	50 ميكروغرام
حمض البانتوسينك	6 مغ

2.4 رقائق الذرة المغطاة

- 1.2.4 أن تنطبق عليها المتطلبات الواردة في بند (1.4) عدا البند (10.1.4) .
- 2.2.4 أن يكون شراب السكر المستخدم كعوامل تغطية محضراً من السكر أو الدكستروز أو شراب الذرة أو عسل النحل أو أية مواد محلية أخرى مشابهة غير اصطناعية أو أي مزيج من هذه المواد المحلية .
- 3.2.4 يسمح بإضافة الفواكه المجففة والمكسرات والكافو ومنتجاته والمنكهات الغذائية وملح الطعام للمنتج (سواء الرقائق العادية أو المغطاة) طبقاً لشروط الإنتاج الجيد .

5- أخذ العينات

- 1.5 تؤخذ العينات بطريقة عشوائية طبقاً للجدول رقم (1).
- 2.5 يقصد بالعبوة في الجدول أصغر عبوة تطرح في الأسواق للمستهلك .
- 3.5 يقصد بالعدد الكلي في الجدول :
- عدد كراتين الدفعة × محتوى كل كرتونة من العبوات .
- الجدول رقم (1)**
- عدد العبوات المسحوبة من كل دفعة تحتويها الرسالة كعينات ممثلة**

عدد العبوات المختارة من كل دفعة	العدد الكلي من العبوات في الدفعة الواحدة من الرسالة
جميع العبوات	1 إلى 3
3	4 إلى 15
5	16 إلى 40
8	41 إلى 110
13	111 إلى 300
22	301 إلى 800
32	فوق 800

6- التعبئة

يجب عند تعبئة رقائق الذرة مراعاة ما يلي:

أن تعباً رقائق الذرة في عبوات نظيفة ، صحية ، مناسبة ، سليمة ، غير منفذة للرطوبة ومقفلة جيداً بحيث لا تؤثر على خواص المنتج .

7- النقل والتخزين

يجب عند نقل وتخزين رقائق الذرة مراعاة ما يلي :

1.7 النقل

أن يتم النقل بطريقة ملائمة لحماية العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث .

2.7 التخزين

أن يخزن المنتج تحت ظروف صحية في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث .

8- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بالمتطلبات الواردة في GSO 9/ 2013 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" يجب أن يوضح الآتي على العبوة :

1.8 اسم المنتج ونوعه (بالقمح أو بالأرز أو البقوليات أو خليط) .

2.8 أسماء المكونات الداخلة في التركيب مرتبة تنازلياً حسب نسبها .

3.8 تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

4.8 قائمة بالمضافات الغذائية ونسبة كل منها .

المصطلحات الفنية

Corn flakes	رقائق الذرة (كورن فليكس)
Plain corn flakes	رقائق الذرة العادية
Coated corn flakes	رقائق الذرة المغطاة
Crispy	هش

المراجع

1-GSO 259/2014 مواصفة رقائيق الذرة (كورن فليكس)

CORN FLAKES

2-Official Journal of the European Union

COMMISSION REGULATION (EN) No 1881/2006

Setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

3-Official Journal of the European Union

DIRECTIVES COMMISSION DIRECTIVE 2008/100/EC Of 28 October 2008

Amending Council Directive 90/496/EEC on nutrition labelling for foodstuffs as regards recommended daily allowances , energy conversion factors and definitions

4-Official Journal of the European Union

REGULATION (EC) No 1925/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 20 December 2006 On the addition of Vitamins and certain other substances to foods

5- الحبوب والبقول ومنتجاتها - رقائيق الذرة

اللائحة الفنية الأردنية رقم 2011/678

Cereals , Pulses and derived products – Corn flakes