

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

مشروع:نهائى

GSO 5/FDS 2138/2014

عبوات الشاي والأعشاب
Tea and herbs bags

ICS: 67.160.20

عبوات الشاي والأعشاب

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة : 143/ / هـ (201/ / م)
صفة الإصدار : لائحة فنية

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) "قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث اللائحة الفنية الخليجية GSO 2138 "عبوات الشاي والأعشاب" من قبل دولة قطر ، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه اللائحة الفنية الخليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ / 143 هـ الموافق (/ / 201 م) على أن تلغى وتحل محل GSO 2138: 2011

عبوات الشاي والأعشاب

- 1- المجال ونطاق التطبيق:**
- تختص هذه اللائحة الفنية الخليجية بعبوات الشاي بأنواعه المختلفة (الأسود- الأخضر- المنكه) وعبوات الأعشاب المختلفة.
- 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 الثانى: فترات الصلاحية الإرشادية " .
- 4.2 GSO 186 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
- 5.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية -الجزء الأول: اشتراطات عامة " .
- 6.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".
- 7.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية - الجزء الأول " .
- 8.2 GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء " .
- 9.2 GSO/ISO 168 "الورق والكرتون- أخذ العينات لتقدير متوسط الجودة " .
- 10.2 GSO/ISO 12625-4,5 " الأنسجة الورقية والمنتجات المنسجة- تقدير قوة الشد " .
- 11.2 GSO/ISO 534 "الورق والكرتون- تقدير السمك والكثافة والحجم النوعى " .
- 12.2 GSO/ISO 15320 "الورق والكرتون واللب- تقدير خامس كلوروفينول فى المستخلص المائي " .
- 13.2 GSO/ISO 10775 "الورق والكرتون واللب- تقدير محتوى الكاديوم- طريقة جهاز الامتصاص الذرى " .

- 14.2 GSO/ISO 11475 "الورق والكرتون - تقدير اللمعان " .
- 15.2 GSO/ISO 287 "الورق والكرتون - تقدير محتوى الرطوبة- طريقة الفرن الجاف " .
- 16.2 GSO 382,383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزأين الأول والثاني " .
- 17.2 GSO/ISO 8784-1 "اللب والورق والكرتون- الفحص الميكروبيولوجي- العدد الكلي للبكتيريا والخميرة والفطر على أساس التفتيت " .
- 3 التعاريف:**
- 1.3 عبوة الشاي أو الأعشاب: عبوة تؤدي وظيفة الإحتواء الأساسي للشاي أو الأعشاب وتكون ملائمة للمنتج من الداخل.
- 2.3 مادة ذات درجة غذائية: مادة يسمح باستخدامها في الأغذية لتوفر شروط السلامة بها.
- 3.3 عبوة غير معاد تدويرها: عبوة تم تصنيعها من مواد خام لم يسبق استخدامها في التصنيع من قبل.
- 4 المتطلبات:**
- أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية :
- 1.4 أن تكون المنتجات (الشاي أو الأعشاب) المعبأة في العبوات مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .
- 2.4 أن يتم الإنتاج في مصانع تتوافر فيها الاشتراطات الواردة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.2), بند (8.2) .
- 3.4 أن تستخدم العبوة مرة واحدة فقط وألا تشكل أية أخطار للمستهلك عند استخدامها .
- 4.4 أن يكون الورق المستخدم في تصنيع عبوات الشاي والأعشاب له الخصائص التالية:
- 1.4.4 ألا ينقل أية طعم مخالف عن طعم المنتج أو يؤدي الى تلوث السائل الناتج منها.
- 2.4.4 أن يكون ناتجاً من مواد غير معاد تدويرها.

- 3.4.4 أن يكون الورق خالياً من أية مواد ضارة بالصحة العامة.
- 4.4.4 ألا تزيد الحدود القصوى للمواد المنقولة (المهاجرة) من الكاديوم والرصاص والزنك من الورق إلى المنتج النهائي عما يلي (مجم/ديسم² ورق) :
- | | |
|----------|-------|
| الكاديوم | 0.002 |
| الرصاص | 0.003 |
| الزنك | 0.002 |
- 5.4.4 ألا يزيد الحد الأقصى لخامس كلوروفينول المنقل (المهاجر) من الورق إلى المنتج على 0.15 مجم/كجم ورق.
- 6.4.4 أن تتراوح نسبة الرطوبة في الورق بين 6-10 %.
- 7.4.4 ألا تقل درجة لمعان الورق عن 60 %.
- 8.4.4 أن تتراوح كثافة الورق بين 12.5-20 جم/م² .
- 9.4.4 ألا تقل مقاومة الشد الجاف للورق في الإتجاه العرضي عن 2.5 نيوتن/ 15 مم.
- 10.4.4 ألا تقل مقاومة الشد الجاف للورق في الإتجاه الطولي عن 12 نيوتن/ 15 مم.
- 11.4.4 ألا تقل مقاومة الشد الرطب للورق في الإتجاه العرضي عن 0.8 نيوتن/ 15 مم.
- 12.4.4 ألا تقل مقاومة الشد الرطب للورق في الإتجاه الطولي عن 1.2 نيوتن/ 15 مم .
- 13.4.4 أن تسمح خصائص الورق للمواد الصلبة القابلة للذوبان في المنتج بالنفاذية خارج العبوة عند وضع العبوة في الماء الساخن.
- 5.4 أن تتم عملية غلق عبوات الشاي والأعشاب بعد تعبئتها بالمنتج بعملية الكبس أو الكبس الحراري أو بالخياط القطنية أو الدبابيس المعدنية الآمنة لملامسة الغذاء .
- 6.4 أن تكون عملية غلق العبوات بعد تعبئتها جيدة بحيث لا تسمح بأي فقد من المنتج المعبأ .
- 7.4 أن تكون الخيوط المستخدمة سواء في غلق العبوات أو في التوصيل بين العبوات المعبأة والعلامة الورقية مصنوعة من مواد آمنة لملامسة الغذاء .

- 8.4 ألا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات في الخيوط القطنية (في حالة إستخدامها) على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (16.2) .
- 9.4 يمكن استخدام الخيط نفسه للتثبيت في العلامة الورقية أو يمكن إستخدام الدبابيس المعدنية أو الصمغ في تثبيت الخيط في العلامة الورقية .
- 10.4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للمنتج مطابقة لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (7.2) .
- 11.4 أن تكون الحدود الإشعاعية للمنتج مطابقة لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (6.2) .
- 5 **أخذ العينات:**
- تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (9.2).
- 6 **طرق الفحص والاختبار:**
- تجرى على العينة المأخوذة طبقاً للبند (5) الاختبارات التالية لبيان مدى مطابقتها لبنود هذه المواصفة:
- 1.6 تقدير الرطوبة:
- يتم تقدير الرطوبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (15.2).
- 2.6 تقدير مقاومة الشد الجاف والرطب:
- يتم تقدير مقاومة الشد الجاف والرطب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (10.2).
- 3.6 تقدير كثافة الورق:
- يتم تقدير كثافة الورق طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (11.2).
- 4.6 تقدير لمعان الورق:
- يتم تقدير لمعان الورق طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (14.2).

- 5.6 تقدير خامس كلوروفينول:
يتم تقدير خامس كلوروفينول طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (12.2).
- 6.6 تقدير العناصر المعدنية:
يتم تقدير العناصر المعدنية في الورق طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (13.2).
- 7.6 تقدير المتطلبات الميكروبيولوجية:
يتم تقدير المتطلبات الميكروبيولوجية لورق التعبئة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (17.2).
- 7 التعبئة والنقل والتخزين:
- 1.7 التعبئة:
- 1.1.7 أن تعبأ عبوات الشاي أو الأعشاب في عبوات ذات درجة غذائية للإستخدام الغذائي وتحميها من التلف والفساد.
- 2.1.7 أن تكون العبوات المستخدمة نظيفة ولا تسمح بأيّة احتمالات لتلوث المادة المعبأة.
- 3.1.7 أن تحافظ العبوات المستخدمة على خواص المنتج المعبأ وأن تحميها من اكتساب أية روائح أو نكهات غير مرغوبة.
- 4.1.7 أن توفر العبوات المستخدمة الحماية للمنتج المعبأ من التلوث بالكائنات المجهرية والحشرات والقوارض.
- 5.1.7 قد تعبأ عبوات الشاي أو الأعشاب مفردة في أكياس ورقية مغلقة جيداً بالكبس أو الكبس الحراري أو بالدبابيس المعدنية الآمنة لملامسة الغذاء على أن تعبأ هذه الأكياس الورقية في عبوات ذات درجة غذائية للإستخدام الغذائي .
- 2.7 النقل والتخزين:
- 1.2.7 أن يتم نقل المنتج وتخزينه بطريقة لا تؤدي إلى تلف أو فساد المنتج.

2.2.7 أن يتم نقل المنتج وتخزينه بعيداً عن المنتجات ذات الرائحة النفاذة والمواد الكيميائية، وفي مخازن مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (4.2).

8- البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في بند (1.2) و (3.2) يجب أن يوضح على عبوات الشاي أو الأعشاب البيانات التالية:

1.8 عدد عبوات الشاي أو الأعشاب في كل علبة،

2.8 الوزن الصافي لكل عبوة،

3.8 اسم المنتج وعلامته التجارية .

المصطلحات الفنية

Pentachlorophenol	خامس كلوروفينول
Cotton threads	خيوط قطنية
Filtration rate	سرعة الترشيح
Herbs bag	عبوة أعشاب
Tea bag	عبوة شاي
Paper tag	علامة ورقية
Dry tensile strength	مقاومة الشد الجاف
Wet tensile strength	مقاومة الشد الرطب
Thermo pressing	كبس حراري
Brightness	لمعان
Permeability rate	معدل النفاذية
Air permeability	نفاذية الهواء

References

المراجع

Food and drugs administration(FDA)

إدارة الأغذية والأدوية الأمريكية

Code of Federal Regulation 176.170

دستور النظم الفيدرالية 176.170

Component of paper and paperboard in contact
with aqueous and fatty foods

مكونات الورق والورق المقوى الملامس للأغذية

السلئلة والدهنية

European Council No. 1935/2004

قانون الإتحاد الأوروبي رقم 1935/2004

Materials and articles intended to contact with food

المواد والسلع بغرض ملامسة الغذاء