

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

مشروع : نهائي

GSO5/ FDS 787 / 2014

زبدة الفول السوداني
Peanut butter

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: 67.040

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 787/ 1997 " زبدة الفول السوداني " 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 787/1997) وتحل محلها.

زبدة الفول السوداني

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات الواجب توافرها في زبدة الفول السوداني الصالح للاستهلاك الادمي.

2. المراجع التكميلية :

GSO 9	1.2	" بطاقات المواد الغذائية المعبأة "
GSO 15	2.2	" طرق أخذ عينات الزيوت والدهون الغذائية "
GSO 17	3.2	" الكشف عن المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية وطرق تقديرها - الجزء الاول "
GSO 21	4.2	" الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها "
GSO 150-2	5.2	" فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية "
GSO 228	6.2	" طرق اختبار الطحينة "
GSO 382	7.2	" الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول "
GSO 383	8.2	" الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني "
GSO 841	9.2	" الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الاغذية والاعلاف - الأفلاتوكسينات "
GSO 988	10.2	" حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - ج 1 "
GSO 1016	11.2	" الحدود الميكروبيولوجية المسموح بها في المنتجات الغذائية "
GSO 1316	12.2	" المايونيز "
GSO 2369	14.2	" طرق الكشف عن السموم الفطرية في الاغذية والاعلاف - الافلاتوكسينات "
GSO CAC 192		المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة والخاصة بـ : " المواصفة العامة للمضافات الغذائية "

3. التعاريف :

زبدة الفول السوداني :
منتج معد من طحن بذور الفول السوداني المحمصة المنزوعة أو غير منزوعة القشرة والجنين.

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 (4.2).
- 2.4 أن تكون المواد المستخدمة في انتاجه مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
- 3.4 أن يكون المنتج خالياً خلواً تلماً من دهن الخنزير ومشتقاتها.
- 4.4 أن يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية المميزة خالياً من العفن وأي طعم غريب (التزنخ - المرارة).
- 5.4 أن يكون المنتج ذو قوام مميز خالياً من التكتلات غير المرغوبة.
- 6.4 أن يكون المنتج سهل الفرد ناعم القوام.

- 7.4 أن تكون نسبة الدهن في حدود 55%.
- 8.4 أن يكون مجموع الإضافات في حدود 10% بالوزن للمنتج النهائي
- 9.4 يسمح باستخدام المكونات الاختيارية الآتية :
- الدهون الغذائية المهدرجة بنسبة لا تتجاوز 2% من اجمالي نسبة الدهون و/أو الاستيارين الغذائي .
 - عسل.
 - مربى - جلي.
 - شيكولاتة.
 - جبن.
 - فول سوداني محمص (مسحوق ، مفروم ، أجزاء).
- 10.4 ان يكون الحد الاقصى لمحتوى الرطوبة 9 %.
- 11.4 أن لا تتجاوز الحبات المتزنخة عن 0.2 % كتله/ كتله .
- 12.4 أن يتم تحديد فساد حبات الفول السوداني مثل تلك التي خضعت لأكسدة الدهون (يجب أن لا تتعدى 5 مل مكافئ نشط الأوكسجين /كغم) او انتاج الأحماض الدهنية الحرة (يجب أن لا تتجاوز 10 %) .
- 13.4 أن يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد وسمومها.
- 14.4 ألا تزيد نسبة الأفلاتوكسين في المنتج عما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9.2) .
- 15.4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج عما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (10.2)
- 16.4 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات عما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورتين في البندين رقم (7.2) ، (8.2) .
- 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 (2.2) .

6. طرق الاختبار

- تجرى جميع الفحوص و الاختبارات على العينة الممثلة و المأخوذة طبقاً للبند (5) لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود المواصفة كما يلي:
- 1.6 يجري الكشف عن المواد المسموح بإضافتها وتقديرها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (3.2) .
- 2.6 يتم تقدير حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (10.2) .
- 3.6 يتم تقدير حدود المتطلبات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (11.2) .

4.6 يجرى الكشف عن الحدود القصوى المسموح بها من السموم الفطرية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (14.2).

7. التعبئة والنقل والتخزين :

1.7 التعبئة :

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

2.7 النقل :

أن يتم النقل بطريقة تحفظ العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث.

3.7 التخزين :

أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث وضوء الشمس المباشر.

8. البيانات الايضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البندين (1.2) (5.2) يجب أن يوضح على بطاقة المنتج البيانات التالية :

1.8 اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

2.8 اسم المنتج " زبدة فول سوداني " .

إذا كانت زبدة الفول السوداني معدة من بذور فول سوداني غير منزوعة القشرة، يوضح على العبوة بخط واضح : " معدة من بذور فول سوداني غير مقشورة " او تحتوي على القشرة الحمراء " وذلك بجوار اسم المنتج " زبدة الفول السوداني " .

3.8 الوزن الصافي لمحتويات العبوة.

4.8 بيان بالمكونات.

5.8 بلد المنشأ واسم وعنوان المستورد.

6.8 نوع المادة الدهنية المستخدمة في حالة اضافتها.

7.8 تاريخ انتاج وانتهاء الصلاحية بحيث لا تزيد مدة الصلاحية على 12 شهر.

8.8 شروط الحفظ والتخزين والتداول.

Technical terms**المصطلحات الفنية**

Food additives

أضافات غذائية

Pesticide residues

بقايا المبيدات

Rancidity

تزنخ

Mycotoxins

سموم فطرية

Roasted peanut

فول سوداني محمص

Blanched peanuts

فول سوداني منزوع القشرة الحمراء

Skin

القشرة (القشرة الحمراء)

Optional ingredients

مكونات اختيارية

Main references

المراجع الرئيسية

Egyptian standards

المواصفة القياسية المصرية

No. 3258 /2005

رقم 3258 / 2005

Peanut butter

زبدة الفول السوداني