

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

مشروع : نهائي

GSO5/ FS- / 2015

الباميا المجففة
Dried okra

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" بإعداد المواصفة القياسية الخليجية GSO 2014 / " الباميا المجففة " 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.

الباميا المجففة

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات والمعايير الوصفية الواجب توافرها بالباميا المجففة.

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 123 " الاشتراطات العامة للخضراوات والفاكهة الطازجة ".
- 4.2 GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية ".
- 5.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة ".
- 6.2 GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني ".
- 7.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة ".
- 8.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - ج 1 ".
- 9.2 GSO 299 " طرق اختبار الخضر والفاكهة ومنتجاتهما - الجزء الثاني : تقدير الرطوبة والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول والرماد الكلي والكالسيوم والزيت المعدني وحمض الأسكوربيك ".
- 10.2 GSO 1000 " طرق اخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة ".
- 11.2 GSO CAC 229 " تحليل بقايا مبيدات الآفات - طرق موصى بها " .

3. التعاريف :

1.3 الباميا المجففة :

هو ناتج تجفيف الأصناف المناسبة لثمار الباميا الخضراء بعد تجهيزها وفرزها وغسلها غسلا جيداً.

4. المتطلبات :

يجب أن يتوافر في الباميا المجففة المتطلبات التالية:

- 1.4 أن يتم الإنتاج طبقاً للإشتراطات الواردة في المواصفة الخليجية المذكورة في البند (2.2).
- 2.4 أن تكون الباميا المستخدمة في الإنتاج مطابقة للإشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (3.2).
- 3.4 أن يكون للمنتج الرائحة والطعم المميز للصنف، ويكون خالياً من أي روائح أو نكهات غريبة.
- 4.4 أن يكون المنتج متماثلاً في الحجم.
- 5.4 أن يكون المنتج خالياً من العيوب اللونية (التبقع واللون البني واللون الأبيض المصفر).

- 6.4 يجب أن يكون طول ثمار الباميا البلدي الدرجة الأولى في حدود 3.5 سم.
- 7.3 يجب أن يكون طول ثمار الباميا البلدي الدرجة الثانية في حدود 5 سم.
- 8.3 يجب أن يكون طول ثمار الباميا الرومي الدرجة الأولى في حدود 7 سم.
- 9.3 يجب أن يكون طول ثمار الباميا الرومي الدرجة الثانية في حدود 10 سم.
- 10.3 يجب أن يكون قطر الباميا في حدود 1.6 سم.
- 11.4 يجب أن تكون درجة الرطوبة في حدود 6%.
- 12.3 يجب أن تكون نسبة الرماد في حدود 1%.
- 13.3 أن تكون الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (6.2).
- 14.4 أن يكون المنتج خالياً من الحشرات الحية والنموات الفطرية ومن الحشرات الميتة واجزائها ومخلفات القوارض الظاهرة بالعين المجردة.
- 15.4 أن يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها والمسببة للتسمم الغذائي وسمومها.
- 16.4 ألا يزيد العد الكلي للبكتيريا على 10^4 لكل غرام.
- 17.3 أن تكون حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها للمواد الغذائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8.2).

5. اخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (10.2).

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 (9.2) .
- 2.6 يتم تقدير محتوى الرماد الكلي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9.2) .
- 3.6 يتم تقدير بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (11.2).

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 (7.2) .
- 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 الباميا المجففة في مخازن جيدة التهوية ومستوفية للاشتراطات الصحية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (7.2) .
- 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 مهيأة بوسائل التبخير.

8. البيانات الإيضاحية :

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (1.2) (4.2) 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 الوزن الصافي .
 - 4.8 بلد المنشأ واسم وعنوان المستورد في حالة الاستيراد.
 - 5.8 أي معلومات أخرى مثل عام الحصاد أو تاريخ التعبئة.
 - 6.8 ظروف الحفظ والتخزين.

Technical terms

Dehydrated Okra

المصطلحات الفنية

باميا مجففة

Main references

المراجع الرئيسية

Egyptian standard

المواصفة القياسية المصرية

No. 2801/2008

رقم 2801 / 2008

Dried Okra

الباميا المجففة