

# هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

## GCC FOR STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS..../ 2016

دقيق الشعير

**Barely flour**

إعداد:

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة هي مسودة المواصفة الخليجية التي عمت للتعليق عليها، ولذلك فهي، خاضعة للتغيير

والتبديل، ولا يجوز الاشارة اليها كواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

### 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 (٥) "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل المملكة العربية السعودية وقد تم اعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة

## دقيق الشعير

### ١. المجال

تتطبق هذه المواصفة على دقيق الشعير المعد للاستهلاك البشري المباشر من حبوب الشعير

(*Hordeum vulgare*) ولا تشمل دقيق الشعير المنبت (Malt).

### ٢. المراجع التكميلية

١/٢ GSO 841 "الحدود القصوى من سموم الفطريات المسموح بها في الأغذية والأعلاف الحيوانية – أفلاتوكسين".

٢/٢ GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".

٣/٢ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني"

٤/٢ GSO 1016 "المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية"

٥/٢ GSO 839 "عبوات المواد الغذائية الجزء الأول: اشتراطات عامة"

٦/٢ GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية- اشتراطات عامة"

٧/٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة"

٨/٢ GSO 150 "فترة صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول: فترات الصلاحية الالزامية"

٩/٢ GSO 168 اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة "

١٠/٢ GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية"

## ٣. التعاريف

دقيق الشعير هو نتاج طحن حبوب الشعير كاملاً أو مستخلصاً (منخول) >

## ٤. الاشتراطات

١/٤ أن يكون دقيق الشعير صالح للاستهلاك البشري

٢/٤ أن يكون للدقيق الرائحة والطعم المميزين له

٣/٤ أن يكون الدقيق خالياً من الحشرات الحية والميتة بكل أطوارها وأجزائها

٤/٤ أن يكون الدقيق سائب الحركة وغير متكتل

٥/٤ أن يكون الدقيق خالياً من الشوائب العضوية وغير العضوية

٦/٤ يجب أن يكون دقيق الشعير خالياً من الطفيليات والنمو الفطري المرئي بالعين المجردة

٧/٤ يجب أن تكون المواد المضافة (إن استخدمت) مسموح باستخدامها ومطابقة للمواصفة الخليجية

الواردة في البند ١٠/٢

٨/٤ يجب أن يكون لدقيق الشعير الخواص حسب الحدود الموضحة في الجدول التالي:

الحدود	الخواص
% ١٣,٥	نسبة الرطوبة (حد أعلى)
% ٣,٠	نسبة الرماد الكلي (حد أعلى)
% ٠,٣٠	نسبة الرماد غير الذائب في الحمض (حد أعلى)
% ٠,١٥	نسبة الحموضة الكلية (حد أعلى)
٥٠ ملليجرام هيدروكسيد البوتاسيوم/ ١٠٠ جرام دقيق شعير	حموضة الدهون (حد أعلى)
% ٧,٥	بروتين (N × ٥,٧) على الوزن الجاف (حد أدنى)

٩/٤ ألا يتعدى مستوى السموم الفطرية الحد المسموح به حسب ما ورد في المواصفة الخليجية بند ١/٢

١٠/٤ ان لا يتعدى بقايا المبيدات الحدود القصوى المسموح بها كما جاء في بند ٢/٢ و ٣/٢

١١/٤ ان يكون تركيز الكائنات الحية الدقيقة في دقيق الشعير في حدود المسموح بها بالقدر الذي يحفظ فيه صحة الانسان كما تنص عليه المواصفة الخليجية في بند ٤/٢

١٢/٤ يجب ألا يتعدى محتوى دقيق الشعير من المعادن الثقيلة الحدود أدناه:

رصاص ٠,٢ مجم/كجم

كاديوم ٠,١ مجم/كجم

الزئبق ٠,٠٥ مجم/كجم

زرنيخ ١,٠ مجم/كجم

١٣/٤ يجب الا يتعدى مستوى الإشعاع في دقيق الشعير ١٠ بيكريل/كجم

١٤/٤ أن يمر ٨٥% من الشعير المطحون (حد أدنى) عبر منخل فتحاته ٣١٥ ميكرو

## ٥. التعبئة

١/٥ يجب أن تكون مواد التعبئة سليمة ومتينة ولم يسبق استخدامها ولا تؤدي إلى تلوث الدقيق ولا تؤثر على خواصه الصحية والتغذية ولا تؤثر على رائحة أو طعم أو لون الدقيق أو خواصه التكنولوجية.

٢/٥ مع عدم الاخلال بما تنص عليه المواصفات الخليجية الواردة في ٥/٢ و ٦/٢ , يجب أن تكون مواد التعبئة مصنوعة من البولي بروبيلين المنسوج أو القطن أو الجوت المبطن بالبولي إيثيلين أو الورق الخاص بتعبئة المواد الغذائية

٣/٥ عند التعبئة يجي أن تكون الأوزان الصافية للمحتويات كالآتي:

عبوات صغيرة: ٠,٥ كجم, ١ كجم, ٢ كجم, ٥ كجم, ١٠ كجم, ٢٠ كجم

عبوات كبيرة: ٢٥ كجم, ٥٠ كجم او عبوات أكبر بغرض الاستخدام في الصناعة.

#### ٦. البيانات الايضاحية

١/٦ مع عدم الاخلال بما تنص عليه المواصفتين الخليجيتين الواردتين في البندين ٧/٢ و ٨/٢ يجب أن يوضح على العبوة البيانات الآتية:

١/١/٦ اسم المنتج موضحا عليه نوعيته (دقيق شعير منخول أو دقيق شعير كامل)

#### ٧. النقل

١/٧ يجب أن ينقل دقيق الشعير تحت ظروف جيدة تحميه من التغيرات الجوية والإصابة الحشرية والقوارض والتلوث والتلف.

٢/٧ يجب أن تكون وسيلة النقل نظيفة ولم تستخدم في نقل مبيدات الآفات أو مبيدات الحشرات أو مواد سامة أو أي مواد يمكن أن تغير في خواص الدقيق.

#### ٨. التخزين

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية بند ٩/٢ يجب أن يخزن الدقيق في أماكن لم يسبق استخدامها في تخزين مواد ضارة بالصحة وأن تكون سليمة بالقدر الذي يحمي الدقيق من التلف والآفات والرطوبة أو أي ظروف أخرى تؤثر سلباً على جودة المنتج.

## المصطلحات الفنية

Barley	شعير
Protein	بروتين
Fat Acidity	حموضة الدهن
Mycotoxin	سموم فطرية
Contaminants	ملوثات
Heavy Metals	معادن الثقيلة
Pesticide Residues	متبقيات مبيدات الآفات
Herbicides	متبقيات مبيدات الحشائش
Radiation Pollution	تلوث إشعاعي
Codex Alimentarius	دستور الأغذية العالمي
Barley Whole Meal Flour	دقيق شعير كامل
Extracted Barley Flour	دقيق شعير مستخلص (منخول)

## المراجع

- المواصفة العربية المصرية م ق م ٢٠٠٨/٦٦٣٩ (دقيق الشعير).