

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

مشروع نهائي

GSO 05/FDS/2332:2016

شبيهة القشدة  
Cream Analogue

إعداد  
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

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

ICS: 67.100.01

### 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 لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 2332 " شبيهة القشدة " وقامت المملكة العربية السعودية بإعداد مشروع هذه المواصفة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) الذي عُقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م .

على أن تلغي المواصفة رقم (2332/2013) وتحل محلها.

## شبيهة القشدة

المجال	1 -
تختص هذه المواصفة القياسية بشبيهة القشدة المبسترة والمعقمة والمعاملة بالحرارة فوق العالية .	
المراجع التكميلية	2.
GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .	١,٢
GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .	٢,٢
GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الاول " .	٣,٢
GSO 839 " عبوات المواد الغذائية الجزء الاول - اشتراطات عامة " .	٤,٢
GSO 2500 " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية " .	٥,٢
GSO 707 المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية	٦,٢
GSO CAC 193 المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية.	٧,٢
GSO 150 -1 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " الجزء الاول والجزء الثاني.	٨,٢
GSO 150 -2	
GSO148 " السكر الأبيض " .	٩,٢
GSO 988 "حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".	١٠,٢
GSO 382,383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول - الجزء الثاني " .	١١,٢
GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف الافلاتوكسينات " .	١٢,٢
GSO 1791 العلب الصفائح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية	١٣,٢

14.2	GSO 1794	علب الصفائح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية
١٥,٢	GSO 1102	" عبوات الحليب الكرتونية " .
16.2	GSO 1754	" الزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الأول " .
١٧,٢	GSO 1929	" الزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الثاني " .
18.2	GSO 323	" اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة " .
١٩,٢	GSO 2214	الدستور العملي الصحي للحليب ومنتجاته " .
2.20	GSO 2233	" اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة " .

### 3- التعاريف

1.3	شبيهة القشدة : منتج غذائي ناتج من استحلاب حليب منزوع الدسم سائل أو مجفف أو مركز أو جوامد الحليب اللادھنية الأخرى مضاف لها زيوت نباتية .
٢,٣	شبيهة القشدة المبسترة : شبيهة قشدة تعرضت لعملية البسترة .
٣,٣	شبيهة القشدة المعقمة : شبيهة قشدة تعرضت لعملية تعقيم في العبوات التي تباع فيها للمستهلك .
٤,٣	شبيهة القشدة المعاملة بالحرارة فوق العالية : شبيهة قشدة معاملة بالحرارة فوق العالية وتم تعبئتها تحت ظروف معقمة .

### 4- الاشتراطات العامة :

1.4	يجب ان يتوافر في شبيهة القشدة المضاف اليها زيوت نباتية ما يلي :
1.4	أن تكون خالية تماما من منتجات الخنزير ومشتقاته
2.4	أن يراعى في انتاجها القواعد والشروط الصحية التي تنص عليها المواصفات القياسية الخليجية الواردة في بند 2.2 و ١٩,٢

- 3.4 أن تكون المواد الخام المستخدمة في تصنيعها مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- 4.4 أن تكون الزيوت المستخدمة في صناعة شبيهة القشدة المضاف إليها زيوت نباتية مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند ١٦,٢ و ١٧,٢
- 5.4 أن يكون المنتج خاليا من المرارة أو الحموضة أو التزنخ أو الطعم الصابوني والمعدني أو أي طعم غريب.
- 6.4 أن يكون خاليا من الميكروبات الممرضة أو افرازاتها أو تلك التي تؤدي الى حدوث تغيرات غير مرغوب فيها.
- 7.4 يسمح بإضافة الفواكه وعصير الفواكه وعسل النحل الطبيعي
- 8.4 يسمح بإضافة المنكهات الطبيعية طبقا لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند 6.2
- 9.4 يسمح بإضافة السكر لشبيهة القشدة المخفوقة أو المنهكة فقط .
- 10.4 أن تكون الحدود الإشعاعية في المنتج طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 10.2
- 11.4 أن تكون حدود بقايا مبيدات الآفات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 11.2
- 12.4 يسمح باستخدام المواد المضافة طبقا لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند ٥,٢ .
- 13.4 أن يكون محتوى الدهن النباتي في شبيهة القشدة طبقا للجدول رقم ١

### جدول رقم ( ١ )

#### محتوى الدهن النباتي في القشدة

المنتج	محتوى الدهن النباتي
شبيهة قشدة خفيفة	10% حد ادنى الى 18% حد أعلى
شبيهة قشدة (شبيهة قشدة المائدة )	18% حد أدنى

شبيهة قشدة ثقيلة	36% حد أدنى
شبيهة قشدة مركزة	45% حد أدنى
شبيهة قشدة مخفوقة أو معدة للخفق	28% حد أدنى
شبيهة قشدة مخفوقة أو معدة للخفق عالية الدسم	35% حد أدنى

## 5- الحدود الميكروبيولوجية

١,٥ أن لا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عن الحدود الواردة البند رقم 3.2 .

## 6- التعبئة والتخزين

1.6 أن تعبأ شبيهة القشدة في عبوات صحية مناسبة محكمة القفل مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في بنود ٤,٢ و ١٥,٢ لحمايتها من التلوث والتلف وعند استخدام علب صفيح في التعبئة يجب أن تكون مطابقة لإحدى المواصفات القياسية الواردة في بنود ٤,٢ و ١٤,٢ و ١٣,٢.

2.6 يجب أن يخزن المنتج تحت درجة حرارة وظروف مناسبة للتخزين والتداول ويجب تخزين وتداول شبيهة القشدة المبسترة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند ١٨,٢ .

## 7- البيانات الايضاحية

مع عدم الاخلال بما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند رقم ١,٢ والبند ٨,٢ يدون على العبوة البيانات التالية :

1.7 اسم المنتج ( شبيهة القشدة ) .

2.7 يجب أن يتبع اسم المنتج مباشرة عبارة " استبدل دهن الحليب بزيوت نباتية "

3.7 نوع المعاملة الحرارية للمنتج (بسترة أو تعقيم أو حرارة فوق العالية).

4.7 المواد المضافة في حال إضافتها.

٥,٧ نوع الزيت المستخدم.

- ٦,٧ نوع المنتج من حيث نسبة الدسم طبقاً للبند رقم ١٣,٤ .
- 7.7 تاريخ الانتاج وانتهاء الصلاحية بطريقة غير كودية وتكون طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند ٢,٨ .
- 8.7 الحد الأدنى لمحتوى الدهن.
- 9.7 النسبة المئوية للدسم محسوبة على اساس المادة الجافة.
- 10.7 درجة حرارة التخزين .
- 11.7 في حالة تصنيع المنتج من حليب مجفف منزوع الدسم أو مركز يوضح في مكان بارز عبارة مصنع من حليب مجفف أو مركز بخط واضح .

المصطلحات الفنية

Cream analogue ..... شبيهة القشدة

Prepared Cream analogue ..... شبيهة القشدة المحضرة

Hydrogenated oil ..... الزيوت المهدرجة

Pathogenic ..... ممرضة

**المراجع**

- CODEX STAN 288-1976 Standard for Cream and Prepared Creams ( codex standard for cream and prepared creams ) Revision 2008, amendment 2010
- CODEX STAN 192-1995 General Standard for Food Additives, Adopted in 1995. Revision: Adopted in 1995. Revision: 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010,2011, 2012, 2013, 2014, 2015.
- CODEX STAN 206-1999 General Standard for Use of Dairy Terms