

**هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية**  
**STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)**

مشروع: نهائي

**GSO05/FDS 000 / 2013**

**الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الخضروات المشكلة المجمدة**  
**Fruit and Vegetable Products - Frozen Mixed Vegetables**



## تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة أقليمية تضم فى عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس فى 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" بإعداد المواصفة القياسية الخليجية " الفاكهة والخضر ومنتجاتهما- الخضروات المشكلة المجمدة" وقامت دولة قطر بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد تم إعداد المشروع بعد إستعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد أتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية, وذلك فى إجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) والذى عقد بتاريخ / / ٥, الموافق / / م.

## الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الخضروات المشكلة المجمدة

### ١. المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية بالخضروات المشكلة المجمدة والمعدة للإستهلاك المباشر بعد إجراء عمليات التصنيع المناسبة ومن ثم عرضت لعملية التجميد السريع.

### ٢. المواصفات التكميلية:

- ٢,١. GSO 21 "الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها".
- ٢,٢. GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول".
- ٢,٣. GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية والزراعية - الجزء الأول".
- ٢,٤. GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية والزراعية - الجزء الثاني".
- ٢,٥. GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".
- ٢,٦. GSO 839 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة".
- ٢,٧. GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة".
- ٢,٨. GSO 1287 "طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعلبة".
- ٢,٩. GSO 177 "طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضروات المعلبة".

٢,١٠ . GSO 244 "منتجات الفاكهة والخضر - الجزء الأول: الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - الفراغ القمي - المواد الغريبة والثمار المعيبة".

٢,١١ . GSO CAC 229 "تحليل بقايا مبيدات الآفات - طرق موسى بها".

٢,١٢ . GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".

٢,١٣ . GSO 998 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية: الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما أ - السيزيوم ١٣٤، ١٣٧".

٢,١٤ . GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".

٢,١٥ . GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

٢,١٦ . GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني".

2,17 GSO/CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات والسموم فى الأغذية والأعلاف".

### ٣. التعاريف

٣,١ . خضروات مشكلة مجمدة: منتج غذائي محضر من ثلاثة أنواع أو أكثر من الخضروات الطازجة أو المجمدة أو الجافة النظيفة والسليمة بعد غسلها وتجهيزها والتي أجريت لها عمليات التصنيع المناسبة ثم عرضت لعملية تجميد سريع بحيث تصل درجة حرارة المركز الحرارى للمنتج إلى (-18) درجة مئوية.

٣,٢ . عيوب شديدة: إصابات حشرية أو مرضية تأثرت بها منطقة دائرية قطرها أكبر من 6 مم أو أي عيوب أخرى تفقد المنتج جودة مظهره بدرجة كبيرة.

٣,٣ . عيوب خفيفة: إصابات حشرية أو مرضية تأثرت بها منطقة دائرية قطرها يتراوح بين (3-6) مم أو أي عيوب أخرى تقلل من جودة مظهر المنتج بدرجة ملحوظة.

٣,٤ . تلف ميكانيكي: الوحدة التي انقسمت إلى جزأين أو هرسست إلى درجة تؤثر بصورة كبيرة في مظهر المنتج.

٣,٥. أشكال غير منتظمة: وحدات بها تفرع أو انحناء أو أي أشكال تشوه أخرى تقلل بشكل كبير من مظهر المنتج.

#### ٤. المتطلبات

يجب أن تتوافر في المنتج المتطلبات التالية:

٤,١. أن يتم الإنتاج طبقاً للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢,١).

٤,٢. أن تكون المواد الخام المستخدمة في إنتاجها مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بها.

٤,٣. أن يحتفظ كل نوع من الخضروات المكونة لمحتويات المنتج بخواصه الطبيعية المميزة، وأن يكون متجانساً في الحجم.

٤,٤. أن يكون المنتج له الطعم والنكهة الطبيعية وخال من أي طعم أو رائحة غريبة.

٤,٥. أن يكون ذو طراوة معتدلة وقوام ودرجة نضج ملائمة.

٤,٦. أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة، وكذلك الحشرات بأطوارها المختلفة.

٤,٧. ألا تقل نسبة أي من أنواع الخضر المكونة عن 25 % من الوزن الكلي.

٤,٨. أن يكون المنتج خال من المواد الحافظة والمواد الملونة الاصطناعية.

٤,٩. أن تكون الحدود الميكروبيولوجية في المنتج مطابقة لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢,٢).

٤,١٠. أن تكون الحدود القصوى للعناصر المعدنية الملوثة في المنتج مطابقة لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢,١٧).

٤,١١. ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفتين القياسيتين المذكورتين في البندين (٢,٣، ٢,٤).

٤,١٢. ألا تزيد الحدود الإشعاعية على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢,٥).

#### ٥. التعبئة

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفتين القياسيتين الخليجتين في البندين (٢,٦، ٢,٧)، يجب أن تتوافر في العبوات المتطلبات الآتية:

٥,١. أن تكون مناسبة وتحافظ على صفات المنتج الحسية وجودته، وتمنع أي تلوث قد يحدث للمنتج يؤثر على خواص المنتج أو صلاحيته للاستهلاك الآدمي.

٥,٢. أن تكون محكمة القفل، وخالية من أي عيوب فيزيائية تؤدي إلى تغيير في الخواص الطبيعية للمنتج خلال عمليات التصنيع والتخزين والتداول.

#### ٦. أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢,٨).

#### ٧. طرق الفحص والاختبار

يتم تقدير الاختبارات المختلفة طبقاً لما ورد في البنود (٢,٩، ٢,١٠، ٢,١١، ٢,١٢، ٢,١٣).

#### ٨. النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية في البند (٢,١٤)، يجب ألا تزيد درجة حرارة المنتج أثناء النقل والتخزين على - (18)°س، وأن تكون المخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث.

#### ٩. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفتين القياسيتين الخليجتين في البندين (٢,١٥، ٢,١٦)، يجب أن يوضح على المنتج ما يلي:

- ٩,١ . نوع المنتج.
- ٩,٢ . المكونات.
- ٩,٣ . طريقة إعداد المنتج للإستهلاك (طريقة الطهي).
- ٩,٤ . البيانات التغذوية.
- ٩,٥ . عبارة "تحفظ عند درجة حرارة لا تزيد على - (18) °س".
- ٩,٦ . تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.



## Technical terms

## المصطلحات الفنية

Mixed frozen vegetables	مخلوط الخضار المجمدة
Heat processed	معامل حرارياً
Drained weight	وزن مصفى
severe defects	عيوب شديدة
Mild defects	عيوب خفيفة
Mechanical damage	تلف ميكانيكي
Irregular shapes	أشكال غير منتظمة

