

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

مشروع نهائي

GSO 05/ FDS/2014

لب التمر الهندي
Tamarind (pulp)

ICS: 67.080.10

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 لمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (الجمهورية اليمنية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م .

لب التمر الهندي

المجال ونطاق التطبيق	1
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالشروط العامة الواجب توافرها في لب التمر الهندي المستخرجة من الثمار الناضجة لنبات التمر الهندي (Tamarindus Indicia).	
المراجع التكميلية	2
1.2	GSO 9: "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
2.2	GSO ISO 948 "التوابل والبهارات - أخذ العينات".
3.2	GSO ISO 939 "التوابل والبهارات - تقدير محتوى الرطوبة - طريقة الحمل".
4.2	GSO 763 "منتجات الخضر والفاكهة - تقدير الرماد غير القابل للذوبان في حمض الهيدروكلوريك".
5.2	GSO 244 "طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الجزء الأول : الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمي - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة".
6.2	GSO ISO 1208 "التوابل والبهارات - تقدير الشوائب".
7.2	المواصفة القياسية التي ستعتمدها الهيئة الخاصة بـ" تقدير حمض الطرطريك".
8.2	GSO 839 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول: اشتراطات عامة".
9.2	GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة".
التعاريف	3
يقصد بالتعابير التالية ما يلي:	
1.3	المادة الغريبة: كافة الشوائب والمواد المتواجدة في المنتج خلاف لب التمر الهندي وتشمل المواد اللاعضوية مثل (رمل، تراب، غبار الخ) ومواد عضوية مثل أوراق، ساق، ليف، قشرة أو أي مادة خضراء أخرى (متضمنة بذرة التمر الهندي).

2.3 النمر الهندي (لب): هو اللب الجاف المضغوط الناتج عن الثمار الناضجة لنبات التمر الهندي (Tamarindus Indicia) بعد إزالة اللحاء ونسبة من الألياف والبذور. والمعد لاستخدامه تابلاً أو مشروباً.

4 المتطلبات القياسية

- 1.4 أن يستخرج النمر الهندي من الثمار الناضجة لثمار التمر الهندي التي أزيلت قشرتها مع تخفيض نسبة الألياف والبذور فيها إلى أبعد حد ممكن.
- 2.4 أن يكون اللب جاف ومضغوط إلى كتلة متراصة.
- 3.4 أن يكون لون الكتلة متشابهة.
- 4.4 أن يكون للمنتج طعم مميز به وخالياً من الروائح الغريبة والكريهة.
- 5.4 أن يكون المنتج خالياً من الحشرات المرئية والأعفان.
- 6.4 أن يكون خالياً عملياً من الحشرات الميتة أو أجزائها.
- 7.4 أن يكون خالياً من تلوث القوارض المرئية بالعين المجردة.
- 8.4 يسمح باستخدام المولاس و/أو أنواع السكاكر أو سكر التمر الأسمر و/أو ملح الطعام في معالجة المنتج شريطة تحدد نسبتها في بطاقة البيان.
- 9.4 أن يحقق المنتج الاشتراطات الواردة في الجدول رقم (1).

الجدول رقم (1)

الاشتراطات	الصفة المميزة
20	الرطوبة % حدا أقصى
3	بذور التمر الهندي % حد أقصى
1	المواد الغريبة % حد أقصى
0.50	الرماد غير الذائب في الحمض على أساس المادة الجافة كتلة % حدا أقصى
9	حمض الطرطريك الكلي
35	السكريات المختزلة الكلي % حدا أدنى

ملاحظة:

يتم تقدير الرماد غير الذائب في الحمض بعد استخلاص كافة البذور.

التعبئة	5
يجب أن تعبأ المادة في الأوعية المناسبة وعلى أن تكون مطابقة للمواصفات الخليجية المذكورة في البنود (8.2 ، 9.2) مثل:	
1.5 أكياس متعدد الأثيلين، سلال الخيزران المنسوجة بإحكام ومن المستحسن المشبكة بواسطة متعدد أثيلين أو حصير نخل السعف، أكياس القنب السليم، الصناديق الخشبية بحصير السعف.	
2.5 يجب أن تكون الأوعية سليمة، نظيفة، جافة، خالية من الشوائب عدا حصر السعف في حالة الصناديق الخشبية.	
3.5 يجب أن تكون خالية من الحشرات والعفن وخالية من أي رائحة غير مرغوب فيها.	
أخذ العينات	6
تعتمد طرق أخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية المذكورة في البند (2.2).	
طرق الاختبار	7
1.7 تقدير الرطوبة: تعتمد طرق الاختبار الواردة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (3.2).	
2.7 تقدير الرماد غير الذائب في الحمض: تعتمد طرق الاختبار طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (4.2).	
3.7 تقدير المواد الغريبة والأوساخ: تعتمد طرق الاختبار طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (5.2 ، 6.2).	
4.7 تقدير حمض الطرطريك: تعتمد الطريقة الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (7.2).	
البيانات الإيضاحية	8
مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية المذكورة في البند (1.2) يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية بخط واضح وبلون ثابت غير قابل للمحو والإزالة في	

الظروف العادية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية:	
اسم المنتج ونوعه.	1.8
اسم وعنوان المعبأ أو المصنع وعلامته الفارقة إن وجدت.	2.8
الوزن الصافي بالوحدات الدولية.	3.8
تاريخ التعبئة أو التجهيز وتاريخ انتهاء الصلاحية بالشهر والسنة.	4.8
موسم الإنتاج.	5.8
بلد المنشأ.	6.8
رقم الدفعة.	7.8
يوضع على العبوات الكبيرة عدد العبوات الصغيرة.	8.8

المصطلحات الفنية

Sampling	أخذ عينات
Seed	بذور
Condiment	البهارات
Tamarind	تمر هندي
Spices	التوابل
Insects	حشرات
Mat	حصير
Grade	درجة
Jiggery	سكر التمر
Mold	عفن
Fungi	فطر
Jute	قنب
Pulp	لب
Extraneous Matter	مواد غريبة
Molasses	مولاس
Mature	ناضج

المراجع

1- المواصفة القياسية السورية رقم (1996/1647) " التمر الهندي (لب)".