

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

مشروع : نهائي

GSO / FDS 1304/2014(A)

مساحيق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو والسكر  
Cocoa powders (cocoas) and dry mixtures of cocoa and sugars

ICS : 67.140.30

## 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 " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم GS 1304/2012 " مساحيق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو والسكر " . وقامت دولة قطر بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ ، الموافق م . على أن تُلغى المواصفة رقم (GSO 1034/2012) وتُحل محلها.

## مساحيق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو والسكر

-1	المجال	
		تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بمساحيق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو والسكر الصالحة للاستهلاك البشري المباشر .
-2	المراجع التكميلية	
1.2	GSO 9	" بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
2.2	GSO 20	" طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .
3.2	GSO 21	" الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
4.2	GSO 168	" إشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
5.2	GSO CAC193	" مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية " .
6.2	GSO 382	" الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية . الجزء الأول " .
7.2	GSO 383	" الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية . الجزء الثاني " .
8.2	GSO 839	" عبوات المواد الغذائية . الجزء الأول . إشتراطات عامة " .
9.2	GSO 988	" حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول " .
10.2	GSO998	" طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول:- التحليل الطيفي لإشعة جاما أ- سيزيوم 134، سيزيوم 137 .
11.2	GSO 1016	" الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول " .
12.2	GSO 1303	" طرق اختبار الكاكاو " .
13.2	GSO 1694	" القواعد العامة لصحة الغذاء " .

14.2 المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة:

14.2.1 الكشف عن دهن الخنزير في المنتجات الغذائية.

14.2.2 تقدير بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية.

3- التعاريف:

1.3 منتجات الكاكاو

1.1.3 " مسحوق الكاكاو " و "مسحوق الكاكاو قليل الدسم" و "مسحوق الكاكاو الخالي من الدسم " منتجات يتم الحصول عليها من كسب الكاكاو (كتلة الكاكاو) و(الكاكاو/ محلول الشوكولاته) وكسب الكاكاو ثم تحول إلى مسحوق.

4. المتطلبات:

1.4 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة:

1.1.4 التركيبة الأساسية

1.1.1.4 محتوى الرطوبة

لا يزيد على 7 % كتلة / كتلة .

2.1.1.4 مسحوق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو والسكريات.

محتوى زبدة الكاكاو (كحد أدنى لنسبة مسحوق الكاكاو على اساس المادة الجافة)			
> 10% كتلة / كتلة	≤ 10% كتلة / كتلة ولكن > 20% كتلة / كتلة	≤ 20% كتلة / كتلة	
مسحوق الكاكاو الخالي من الدسم	مسحوق الكاكاو القليل الدسم	مسحوق الكاكاو	مساحيق الكاكاو فقط
الكاكاو الخالي من الدسم الى حد كبير المحلى او مسحوق الكاكاو الخالي من الدسم الى حد كبير المحلى او مشروب الشوكولاته الخالي من الدسم	الكاكاو قليل الدسم المحلى او مسحوق الكاكاو قليل الدسم المحلى او مشروب الشوكولاته قليل الدسم	الكاكاو المحلى او مسحوق الكاكاو المحلى او مشروب الشوكولاته	محتوى مسحوق الكاكاو في ليست > 25% كتلة / كتلة

تابع لما سبق -

محتوى زبدة الكاكاو (كحد ادنى لنسبة مسحوق الكاكاو على اساس المادة الجافة)			
$> 10\%$ كتلة / كتلة	$\leq 10\%$ كتلة / كتلة ولكن $> 20\%$ كتلة / كتلة	$\leq 20\%$ كتلة / كتلة	
مسحوق الكاكاو الخالي من الدهم	مسحوق الكاكاو القليل الدهم	مسحوق الكاكاو	مساحيق الكاكاو فقط
خليط كاكاو ومحلّى خالي الدهم لحد كبير أو خليط محلّى مع الكاكاو والخالي من الدهم لحد كبير	خليط الكاكاو قليل الدهم المحلّى أو خليط محلّى وبه كاكاو قليل الدهم	خليط الكاكاو المحلّى أو خليط محلّى مع الكاكاو	ليست $> 20\%$ كتلة / كتلة
خليط محلّى بنكهة الكاكاو والخالي من الدهم لحد كبير	خليط محلّى بنكهة الكاكاو قليل الدهم	خليط محلّى بنكهة الكاكاو	$> 20\%$ كتلة / كتلة
			محتوى مسحوق الكاكاو في انواع المخاليط الجافة

## 3.1.1.4 مسحوق الشوكولاته

خليط من مسحوق الكاكاو والسكر و/أو المحليات، يحتوي على الأقل على 32% كتلة/كتلة من مسحوق الكاكاو (29% كتلة/كتلة على اساس المادة الجافة).

## 2.4 المكونات الاختيارية:

- التوابل.
- الملح (كلوريد الصوديوم).

## 3.4 المضافات الغذائية:

## 1.3.4 منظمات الحموضة:

المستويات القصوى	المضاف الغذائي
في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية	
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية.	170 (i) كربونات الكالسيوم
	330 حامض الستريك
5جم/كجم في جزء الكاكاو من المنتجات النهائية.	L-334 حمض الطارطريك
2.5 جم/كجم المعبر عنها على انها P2O5 في جزء الكاكاو من المنتجات النهائية.	338 الحمض الأورثوفسفوري

بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكو النهائية.	500 (i) كربونات هيدروجين الصوديوم
	500 (ii) ثاني كربونات الصوديوم
	501 (i) كربونات البوتاسيوم
	501 (ii) كربونات هيدروجين البوتاسيوم
	503 (i) كربونات الامونيوم
	503 (ii) كربونات هيدروجين الامونيوم
	504 (i) كربونات المغنسيوم
	524 هيدروكسيد الصوديوم
	525 هيدروكسيد البوتاسيوم
	526 هيدروكسيد الكالسيوم
	527 هيدروكسيد الامونيوم
	528 هيدروكسيد المغنيزيوم
	530 اكسيد المغنيزيوم

## 2.3.4 عوامل الاستحلاب:

المستويات القصوى في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكو النهائية	المضاف الغذائي
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكو النهائية.	322 الليسيثين
	471 احادي وثاني غلسيريدات من الاحماض الدهنية الصالحة للاستهلاك
10جم/كجم في المنتجات النهائية/منتجات الكاكو النهائية.	442 أملاح الامونيوم في حمض الفوسفاتيد
10جم/كجم في المنتجات النهائية/منتجات الكاكو النهائية.	473 استرات الاحماض الدهنية للسكرورز الصالحة للاستهلاك الأدمي .

5جم/كجم في توليفة في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية	475 استيريات متعددة الغليسول للاحماض الدهنية.
	477 استيريات الأحماض الدهنية لجليكول بروبيلين في الاحماض الدهنية.
	476 استيريات متعددة الغليسول من التاسر البيني لحمص الريسينوليك
2جم/كجم في توليفة في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية	491 ستيرات السوربيتان الاحادية
	492 ثلاثي ستيرات السوربيتان
	493 احادي لورات السوربيتان
	494 زيتات السوربيتان الاحادية
	495 بالميتات السوربيتان الاحادية

## 3.3.4 عوامل التثبيت:

المستويات القصوى	المضاف الغذائي
في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية	400 حمض اليجيني
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية.	407 كاراجينان واملاحه: الصوديوم والبوتاسيو والامونيا (يحتوي على فورسيلارن).
	410 صمغ الخروب او صمغ شبيه السنط.
	412 صمغ الجوار.
	413 صمغ الكثيراء.

بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية.	414 الصمغ العربي، صمغ السنط.
	415 صمغ زانتان.
	416 صمغ كاريا.
	417 صمغ التارا.
	418 صمغ جلان.
	460 سيليلوز.
	466 صوديوم سيليلوز مثيل كربوكسي.

## 4.3.4 المنكهات:

المستويات القصوى في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية	المضاف الغذائي
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية.	المنكهات الطبيعية والاصطناعية باستثناء المنكهات التي تعطي نكهة الشوكولاته او الحليب النهائية / منتجات الكاكاو النهائية .
	فانيلين.
	اثيل فانيلين



## 5.3.4 المواد المضادة للتكتل:

المستويات القصوى في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية	المضاف الغذائي
10جم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية.	341 (iii) فوسفات ثلاثي الكالسيوم.
	551 ثاني اكسيد السيليكون لابلوري.
	552 سيليكات الكالسيوم.
	553 (i) سيليكات المغنيزيوم.
	553 (ii) ثلاثي سليكات المغنيزيوم.
	553 (iii) التلك.

## 6.3.4 المواد المائلة:

المستويات القصوى في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية	المضاف الغذائي
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية.	A 1200 و N متعددات الديكسيروزيات.

## 7.4.7 المحليات:

المستويات القصوى في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية	المضاف الغذائي
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية.	420 السوربيتول وشراب السوربيتول
	421 مانيتول

350 ملجم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية.	950 اسيولفام البوتاسيوم
3 جم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية.	951 اسبرتام
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية.	953 متساوي المالت ( متساوي المالتيتول)
580 ملجم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية.	955 سوكرالوز
100 ملجم/كجم في المنتجات النهائية / منتجات الكاكاو النهائية.	954 سكارين (واملاح الصوديوم والبوتاسيوم والكاليوم)
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية.	957 توماتين
	966 لاكتيتول
	965 مالتيتول وشراب المالتيتول
	967 زيليتول

## 8.4.7 عوامل مغلفة:

## 1.8.4.7 النشويات المعدلة

المستويات القصوى في المنتجات النهائية/ منتجات الكاكاو النهائية	المضاف الغذائي
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية منتجات الكاكاو النهائية.	1400 ديكسترين . النشا المحمص الابيض والاصفر.
	1401 النشا المعالج بالحمض
	1402 النشا المعالج بالقلويات

بحسب ممارسات التصنيع الجيدة في المنتجات النهائية منتجات الكاكاو النهائية.	1403 النشا المبيض
	1404 النشا المؤكسد
	1405 النشويات المعالجة بالانزيمات

#### 4.4 الإشتراطات الصحية :

4.4.1 أن يتم الإنتاج وفقاً للإشتراطات الصحية المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (3.2).

4.4.2 ألا تزيد الحدود الإشعاعية في المنتج على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (9.2) .

4.4.3 ألا تزيد الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (6.2) ، (7.2) .

4.4.4 ألا تزيد الحدود القصوى للملوثات والسموم على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (5.2).

#### 5. طرق الفحص والاختبار وأخذ العينات :

طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود رقم ( 2.2 ) ، (10.2) ، (12.2) .

#### 6. التعبئة :

يجب أن تكون العبوات المستخدمة في تعبئة المنتج مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8.2) .

#### 7. التخزين :

يجب أن تخزن العبوات بمخازن جيدة التهوية بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وعن مصادر الحرارة والتلوث وأن تكون المخازن مطابقة للإشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (4.2) .

## 8. البيانات الايضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) ، يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية كالتالي :

- 1.8 اسم الغذاء
- 1.1.8 مسحوق الكاكاو والخليط الجاف من الكاكاو والسكر
- تستخدم أوصاف المنتجات كما جاء في البند 2.1.1.4 على أنها اسم الغذاء في كل حالة.
- 2.1.8 مسحوق الكاكاو
- 1.2.1.8 يجب أن يكون اسم المنتجات كما جاء في البند 3.1.1.4 من هذه المواصفة هو: ("مسحوق الشوكولاته" ) .
- 2.2.1.8 تكتب عبارة " النسبة المئوية كحد أدنى لمحتوى من مسحوق الكاكاو (أو مسحوق الكاكاو القليل الدسم ومسحوق الكاكاو الخالي من الدسم) بما يتفق مع احكام المواصفة الواردة بالبند (1.2).
- 3.1.8 المحليات
- 1.3.1.8 عندما إستخدام المحليات المحددة بالبند 7.4.7 بدلاً من السكر بشكل كلي او جزئي يجب أن لا تكتب عبارة " يحتوي على سكر" او ما يوازيها في اسم الغذاء ويستخدم المصطلح " مع اضافة محليات " أو ما يوازيها .
- 2.3.1.8 عندما تضاف المحليات الى المنتجات يجب ان تكتب بالقرب من اسم الغذاء عبارة" مع محليات اصطناعية " او " مع اضافة محليات" او " مع اضافة سكر ومحليات" .
- 4.1.8 ينبغي في التشريعات الوطنية عدم السماح باستخدام الاسماء التي تختلف عن الاسماء الواردة في البندين 1-1-9 و 2-1-9 إلا في البلدان التي تكون فيها هذه الاسماء تقليدية ومفهومة تماما لدى المستهلك ولا تضلل او تسبب الخلط مع فئات المنتجات الاخرى شرط عدم اطلاق مصطلح " شوكولاته" على منتجات تحتوي على اقل من 25% من مجموع مسحوق الكاكاو او مسحوق الكاكاو القليل الدسم .

- 2.8 البيانات الايضاحية لعبوات البيع بالجملة
- 1.2.8 المعلومات المطلوبة في القسم 1.9 من هذه المواصفة وفي المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) يجب ان توضع إما على العبوة أو في المستندات المصاحبة ولكن باستثناء ان يظهر على العبوة اسم المنتجات وعلامات الدفعة واسم وعنوان الصانع والمعبىء والموزع او المستورد .
- 2.2.8 يجوز الاستعاضة عن علامات الدفعة واسم وعنوان الصانع المعبىء ، الموزع او المستورد بعلامات تعريف بشرط ان يكون من السهل التعرف على هذه العلامات في المستندات المصاحبة.

## المصطلحات الفنية

EMULSIFIERS .....	عوامل الاستحلاب
STABILIZERS .....	مثبتات
SWEETENERS .....	محلّيات
THICKENER.....	مغطّات
COCOA POWDERS.....	مساحيق الكاكاو
ANTI-CAKING AGENTS.....	مضادات للتكتل
ACIDITY REGULATORS .....	منظمات الحموضة
FLAVOURING AGENTS .....	منكهات
BULKING AGENT .....	مواد مالئة
MODIFIED STARHES .....	نشويات معدلة
COCOA CAKE (CACAO) MASS .....	كسب الكاكاو (كتلة الكاكاو)

Main reference

المرجع الرئيسي

Codex Alimentarius Commission

لجنة دستور الأغذية

Codex Standard 105\1981 Rev.

مواصفة رقم 105\1981 تحديث

2001, Amended 2010, 2013

2001 تعديل 2010, 2013

Cocoa Powders (COCOAS) and  
dry mixtures of cocoa and sugars

مساحيق الكاكاو والمخاليط الجافة من الكاكاو  
والسكر