

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

مشروع تحديث لائحة نهائي  
Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الرئيسية الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

تحديث  
GSO 839 / 2017

## عبوات المواد الغذائية الجزء الأول: اشتراطات عامة Food Packages - Part 1: General Requirements

I.C.S: 67.250

This document is a draft GSO Standard circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a GSO Standard until approved by GSO.

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 الهيئة.

## تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني ل/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم ( ) الذي عقد بتاريخ // هـ ، الموافق / / م اعتماد تحديث (اللائحة الفنية) الخليجية (GSO 839) عبوات المواد الغذائية الجزء الأول: اشتراطات عامة) باللغة (العربية/الإنجليزية) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل (اللجنة الفنية) الخليجية رقم "TC05" اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة (المملكة العربية السعودية).  
على أن تلغي المواصفة القياسية/اللائحة الفنية الخليجية رقم (/) وتحل محلها.

## عبوات المواد الغذائية الجزء الأول: اشتراطات عامة

### 1 المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات العامة لعبوات المواد الغذائية بجميع أنواعها وتشمل العبوات المعدنية والزجاجية والبلاستيكية والورقية والكرتونية والمتعددة الطبقات والنسيجية والخشبية وأي مواد أخرى يتم استخدامها لتعبئة وتغليف المواد الغذائية.

### 2 المراجع التكميلية:

- 1/2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 2/2 GSO 124 " الاشتراطات العامة لصناديق الخضروات والفاكهة الطازجة " .
- 3/2 GSO 2515 " عبوات المواد الغذائية المصنوعة من رقائق الألمونيوم " .
- 4/2 GSO 1863 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة " .
- 5/2 GSO 1791 "العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية" .
- 6/2 GSO 1794 "علب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المود الغذائية" .

### 3 التعاريف:

#### 1/3 عبوات المواد الغذائية :

أوعية مصنعة أو مشكلة من مواد التعبئة والتغليف الملائمة للاغذية بغرض الإحتواء والحماية والحفظ وتسهيل الاستخدام مثل العلب المعدنية والعبوات الزجاجية والبلاستيكية والصفائح والأكياس الورقية والبلاستيكية والنسيجية والصناديق الخشبية والبلاستيكية والأوعية الكرتونية أو أي نمط آخر من أنماط الأوعية وتشمل العبوات الأساسية والعبوات الثانوية .

#### 2/3 عبوة أساسية:

عبوة تؤدي وظيفة الإحتواء الأساسية ويكون الغذاء ملامساً لها من الداخل.

#### 3/3 عبوة ثانوية:

عبوة خارجية توضع بداخلها العبوات الأساسية لأغراض النقل والتخزين والتوزيع والتسويق.

4/3 مادة ذات درجة غذائية:

مادة يسمح بإستعمالها في الأغذية لتوافر شروط السلامة بها.

5/3 مواد التعبئة والتغليف النشطة والذكية:

عبارة عن أكياس تلامس الغذاء وتحتوي على مواد كيميائية تقوم هذه المواد على إطالة فترة صلاحية الغذاء والمحافظة عليه وتحسين الجودة عن طريق امتصاص الأكسجين والرطوبة والحد من التلوث الميكروبي، وهناك أنواع لمواد التعبئة والتغليف النشطة والذكية ومنها:

1/5/3 طاردات الأكسجين:

عبارة عن أكياس نشطة من الألمنيوم أو البلاستيك محشوة بمسحوق يتكون من مواد كيميائية تعمل على سحب أو نزع الأكسجين المتبقي في البيئة المحيطة بالمواد الغذائية أو من المواد الغذائية نفسها.

2/5/3 ماصات الرطوبة:

تستخدم هذه المواد للتحكم في رطوبة المواد الغذائية وهذه تعمل على ضبط النشاط المائي للمادة الغذائية لتقليل حدوث النمو الميكروبي.

4 الاشتراطات العامة:

مع عدم الاخلال بمتطلبات التعبئة والتغليف الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بالمنتجات الغذائية يجب مراعاة الاشتراطات العامة التالية لعبوات المواد الغذائية بجميع أنواعها.

1/4 أن تكون جميع المواد الداخلة في صناعتها أو تشكيلها أو معاملاتها ذات درجة غذائية ومطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

2/4 أن تكون نظيفة وبحالة لا تسمح بأي احتمالات لتلوث المادة المعبأة.

3/4 أن تحافظ على خواص المادة المعبأة وأن تحميها من اكتساب الروائح والنكهات والطعوم غير المرغوبة .

- 4/4 أن توفر الحماية للمنتج من التلوث بالكائنات المجهرية والحشرات والقوارض والأوساخ في حالة المنتجات التي تتطلب ذلك.
- 5/4 أن تكون غير منفذة للرطوبة في حالة المنتجات التي تتطلب ذلك.
- 6/4 أن تكون غير منفذة للضوء والأكسجين في حالة المنتجات التي تتطلب ذلك.
- 7/4 ألا تؤثر على محتويات العبوة نتيجة لهجرة بعض مكوناتها وتفاعلها أو اختلاطها مع المادة الغذائية.
- 8/4 أن توفر الحماية اللازمة ضد العوامل الجوية والمخاطر الميكانيكية كالصدمات والاهتزازات والإجهادات الاستاتيكية وأن تبقى سليمة المظهر أثناء التداول .
- 9/4 أن يراعى في تصميم العبوات ما يلي :
- 1/9/4 وجود مساحة كافية على السطح الخارجي يسمح بكتابة بيانات البطاقة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند 1/2.
- 2/9/4 سهولة عمليات النقل والتخزين والتوزيع.
- 3/9/4 أن تكون سهلة الفتح وإعادة الغلق.
- 4/9/4 أن تكون غير مضللة للمستهلك.
- 2/9/4 أن لا يكون لها شكل ينطوي على الزيف أو التضليل أو الخداع أو بأي شكل قد يؤدي إلى انطباع خاطيء لدى المستهلك.
- 10/4 أن يتناسب حجم العبوة مع حجم أو كمية المادة المعبأة.
- 11/4 أن تستخدم العبوة لمرة واحدة فقط إلا إذا كانت مصنعة أصلاً لتلائم عمليات الغسيل والتعقيم وإعادة التعبئة مثل القوارير الزجاجية ذات الاستخدامات المتعددة .
- 12/4 ألا تشكل العبوة أي أخطار للمستهلك عند استخدامها.
- 13/4 في حالة استعمال صناديق لتعبئة الخضروات والفاكهة الطازجة يراعى الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بند 2/2.

- 14/4 في حالة استعمال عبوات المواد الغذائية المصنوعة من رقائق الألمونيوم يجب أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 3/2.
- 15/4 في حالة استعمال عبوات المواد الغذائية المصنوعة من البلاستيك يجب أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 4/2.
- 16/4 في حالة استعمال علب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية يجب أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 5/2.
- 17/4 في حال استعمال علب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية يجب أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 6/2.
- 18/4 أن يراعى عند نقل وتخزين وتداول العبوات ما يلي:
- 1/18/4 أن تبقى مغلقة بصورة محكمة لتفادي تعرضها لأي تلوث إلى حين استعمالها.
- 2/18/4 أن تتقل في وسائل نقل مناسبة تحميها من التلف الميكانيكي والتلوث.
- 3/18/4 أن تخزن في أماكن مناسبة تحميها من التلف الميكانيكي والتلوث.
- 19/4 أن يراعى سهولة التخلص أو إعادة الاستفادة منها (تدويرها).
- 20/4 في حال وجود قطع بلاستيكية أو غيرها من القطع الغير غذائية داخل عبوة منتج غذائي مثل الهدايا والصور ومواد التعبئة والتغليف النشطة والذكية.... إلخ فإنه يجب مراعاة ما يلي:
- 1/20/4 كتابة عبارة "يحتوي على هدية غير صالحة للأكل أو يحتوي على مغلف لامتناس الرطوبة أو الأكسجين" على بطاقة عبوة المنتج وذلك حسب الغرض الذي وضعت من أجله في عبوة المنتج بخط واضح يسهل قراءته ويصعب إزالته.
- 2/20/4 يجب كتابة عبارة غير صالحة للأكل توضيحية وبلون واضح على مغلف الهدية وباللغتين العربية والانجليزية.
- 3/20/4 أن تكون القطعة والمغلف غير قابله للتمزق سواء بالظروف المحتمل التعرض لها أو باليد.
- 4/20/4 أن يكون حجمها مناسب وتكون واضحة داخل المنتج لتجنب تناولها بالخطأ وتحديد عددها بالعبوة.

5/20/4 أن تكون الأحبار والمواد المستخدمة في تصنيع الهدية وغيرها من النوعية ذو درجة غذائية.

6/20/4 عدم استخدام الأغلفة الماصة للأوكسجين في الأغذية الحمضية ولا يسمح باستخدامها في حالة المنتجات الغذائية السائلة .

## المصطلحات الفنية

Reclosing Containment	إعادة الغلق
Vibrations	احتواء
Static Stresses	إجهادات إستاتيكية
Coatings	بطانات
Handling	تداول
Marketing	تسويق
Forming	تشكيل
Packaging	تعبئة وتغليف
Food grade	درجة غذائية
Laminates Packages	رقائق مصفحة ( متعددة الطبقات )
Packages	عبوات
Primary package	عبوة أساسية
Secondary package	عبوة ثانوية
Migration	هجرة
Moisture impermeable	غير منفذة للرطوبة
Light impermeable	غير منفذة للضوء
Oxygen impermeable	غير منفذة للأكسجين
Active and intelligent packaging	العبوات النشطة والذكية
rupture	تمزق



المراجع:

- **COMMISSION REGULATION (EC) No 450/2009** on active and intelligent materials and articles intended to come into contact with food, Official Journal of the European Union , L 135/3 : L 135/11, May, 2009.