

# هيئة التقييس لدول مجلس التعاون دول الخليج العربية

## STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع تحديث مواصفة نهائي  
Final Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05  
Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

**GSO DS GSO / 2019**

مسحوق الكاسترد  
CUSTARD POWDER

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.

ICS: 67.060

## 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 لـ/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم ( ) الذي عقد بتاريخ // هـ، الموافق / / م اعتماد المواصفة القياسية الخليجية رقم ( 2279) قواعد الممارسات الخاصة بمنع وخفض التلوث بالدايوكسينات ومركبات ثنائية الفينيل عديدة الكلور المشابهة للدايوكسين في الأغذية والأعلاف) باللغة العربية والإنجليزية والتي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 " اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية.

## مسحوق الكاسترد

المجال ونطاق التطبيق	1
تختص هذه المواصفة القياسية بالمتطلبات الواجب توافرها في مسحوق الكاسترد.	
المراجع التكميلية	2
GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة"	1.2
GSO 150-2 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني"	2.2
GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها"	3.2
GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية"	4.2
GSO 841 "الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف - الأفلاتوكسينات"	5.2
GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية"	6.2
GSO CAC 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية"	7.2
GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية"	8.2
GSO 2052 "نشأ الطعام"	9.2
GSO 2055-1 "الأغذية الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال"	10.2
GSO 839 "عبوات المواد الغذائية الجزء الأول: اشتراطات عامة"	11.2
GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة"	12.2
GSO 1863 "النشا المحور (درجة غذائية)"	13.2

- 3 التعاريف**
- 1.3 مسحوق الكاسترد: هو مسحوق متجانس أو أكثر من نشا الطعام المضاف إليه إليه مواد ملونة ومواد منكهة مناسبة ويجوز إضافة واحد أو أكثر من المواد المذكورة في البند 15.4
- 2.3 الهلام : مادة صلبة مرنة ، يتوقف السائل الموجود فيها عن الحركة بواسطة جزيئات الماء المحدثة للتهلم .
- 4 المتطلبات**
- يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية:
- 1.4 أن يكون متجانس النعومة وخالياً من التكتلات.
- 2.4 أن يكون له الطعم واللون والرائحة المميزة قبل وبعد الإعداد عند اتباع الإرشادات الموضحة على بطاقة العبوة .
- 3.4 أن تكون جميع المواد المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها.
- 4.4 أن تكون جميع المواد الداخلة في التركيب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).
- 5.4 أن يتم الإنتاج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 3.2.
- 6.4 أن يكون نظيفاً وخالياً من الشوائب والحشرات الحية والإصابات الحشرية والفطرية والتلوث بالقوارض وإفرازاتها .
- 7.4 ألا تزيد نسبة الرطوبة على 12.5% .
- 8.4 ألا تزيد نسبة الرماد الكلي على 0.5% (على أساس الوزن الجاف) .
- 9.4 ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على 0.05% (على أساس الوزن الجاف) .
- 10.4 ألا تزيد نسبة ثاني أكسيد الكبريت على 100 جزء في المليون.
- 11.4 أن تكون الملوثات طبقاً لما ورد في البند (7.2) .
- 12.4 ألا تزيد حدود بقايا المبيدات على الحدود المسموح بها في البند (4.2) .

- 13.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية والسموم الفطرية على الحدود المسموح بها في البند (6.2) و(5.2) .
- 14.4 ألا تقل نسبة النشا المستخدم عن 80% .
- 15.4 يجوز إضافة المواد الاختيارية التالية :
- 1.15.4 مسحوق البيض
- 2.15.4 مسحوق الحليب
- 3.15.4 الفانيليا
- 4.15.4 ملح الطعام .
- 5.15.4 محسنات النشا مثل النشا المحور
- 16.4 في حال تم استخدام النشا المحور يجب ان يكون مطابق لما ورد في البند (13.2)
- 17.4 يجب ان يكون النشا المستخدم في التحضير مطابقا لما ورد في البند (9.2).
- 18.4 يجب ان تكون المواد المضافة المستخدمة في التصنيع مطابقة لما ورد في البند (8.2).
- 5 التعبئة**
- يجب ان تكون العبوات المستخدمة في التعبئة طبقا لما ورد في البند ين (11.2) و(12.2)
- 6 النقل والتخزين**
- يتم نقل وتخزين المنتج في أماكن نظيفة وجيدة التهوية تحافظ عليه من التلف والتعرض للحرارة والرطوبة العالية والمؤثرات الجوية الأخرى، كما تحافظ عليه من الإصابات الحشرية أو القوارض أو التلوث بالمبيدات الكيميائية.
- 7 البيانات الإيضاحية**
- 1.7 يجب ان تكون طبقاً لما ورد في البند (1.2) و(2.2)
- 2.7 يجب ان يوضح على بطاقة المنتج طريقة الاستعمال.

## المصطلحات الفنية

Custard powder .....	مسحوق الكاسترد
Edible starch .....	نشا الطعام
Sulphur dioxide .....	ثاني أكسيد الكبريت
Edible corn Starch .....	نشا ذرة صالح للأكل
Gel .....	الهلام
Modified starch .....	نشا محوّر

المراجع

IS 1007 المواصفة الهندية

ES 799 المواصفة المصرية