

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

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/FDS/ 789 :2023

المشمش المجفف
DRIED APRICOTS

ICS: 67.080

This document is a draft Gulf Standard circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a Gulf 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/قررت (المجلس الفني/اللجنة الوزارية لشؤون التقييس) في (اجتماعه/اجتماعها) رقم () الذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO 789) وعنوانها " المشمش المجفف " باللغة العربية والتي تم دراستها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 " اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة دولة الامارات العربية المتحدة. على ان تلغي اللائحة الفنية الخليجية رقم 789 / 1997 وتحل محلها.

المشمش المجفف

1. المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية بالمشمش المجفف الكامل (منزوع او غير منزوع النوى)، أو الأنصاف (المقطع طولياً إلى قسمين قبل التجفيف) أو الشرائح (مقطع على شكل شرائح قد تكون غير منتظمة الشكل والحجم والسماكة) والمعد للاستهلاك الآدمي المباشر، ولا تشمل المنتج الذي تمت معالجته أو المخصص للاستخدامات التصنيعية (باستثناء عندما يتم خلطه مع منتجات أخرى مخصصة للاستهلاك المباشر) دون الحاجة لمزيد من التحضير، ولا تشمل منتج "قمر الدين".

2. المراجع التكميلية:

- 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 2.2 GSO 21 "الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها".
- 3.2 GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية".
- 4.2 GSO 193 " الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".
- 5.2 GSO 1287 " طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة".
- 6.2 GSO ISO 5522 "منتجات الفاكهة والخضر: تقدير المحتوى الكلي لثاني أكسيد الكبريت".
- 7.2 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".
- 8.2 GSO 299 "طرق اختبار الخضر والفاكهة ومنتجاتهما - الجزء الثاني: تقدير الرطوبة والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول والرماد الكلي والكالسيوم والزيوت المعدنية وحامض الأسكوربيك".
- 9.2 GSO 260 "الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الجزء الثالث: تقدير الوزن النوعي - البكتين - البنتوزانات - السوريتول - السكروز".
- 10.2 GSO 382 "الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".
- 11.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول: اشتراطات عامة".
- 12.2 GSO 1016 "المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".
- 13.2 GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".
- 14.2 GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة".
- 15.2 GSO 2333 " اشتراطات الادعاءات الصحية والتغذية على المنتجات الغذائية".
- 16.2 GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

3. التعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية تستخدم المصطلحات والتعاريف أدناه:

1.3 مشمش مجفف:

المنتج المجهز من ثمار المشمش مكتملة النمو من أصناف *Armeniaca vulgaris* Lam (*Prunus armeniaca* L.) المجففة بتعريضها للشمس أو بأي طريقة أخرى مناسبة لنزع الماء منها جزئياً.

2.3 ثمار تالفة:

ثمار متضررة من أي تلف أو بقع على السطح نتيجة أي عوامل كالصقيع أو غيره من العوامل، بحيث تؤثر على أكثر من 5 مم مربع من سطح الثمرة.

3.3 ثمار مهشمة:

ثمار تضررت عندما تم شقها إلى نصفين بطريقة غير ملائمة أو نتيجة أي عمل ميكانيكي آخر.

4.3 ثمار غير تامة النضج:

ثمار لم تنضج بعد بحيث ما زالت قليلة الحلاوة ويمكن أن يكون مذاقها حامضي أو بها أجزاء خضراء اللون.

5.3 ثمار تالفة بالحشرات:

ثمار تضررت بتلف حشري أو تحتوي على الحشرات أو أحد اطوارها ميتة أو حية والعت وغيرها.

6.3 ثمار متعفنة:

ثمار تعرضت للإصابة بالعفن بشكل ظاهر للعيان ووصلت إلى درجة التلف.

7.3 ثمار متسخة:

ثمار بها أوساخ أو قاذورات من مواد غريبة.

4. المتطلبات

في جميع الدرجات وبما لا يتعارض مع البند (2.5) العيوب المسموح بها، يجب أن يتوفر في المشمش المجفف المتطلبات الآتية:

1.4 سليم ومتناسك القوام وناضج بشكل كافٍ.

2.4 لا يكون المنتج متضرر من التلف والضرر المرئي الناجم عن آثار الآفات بصورة تجعله غير صالح للاستهلاك.

3.4 نظيف وخالي عملياً من أي مواد غريبة مرئية بما يشمل وجود الحشرات الميتة و/أو العناكب وبرقاتها ومخلفاتها ومن الحشرات الحية في كافة مراحل تطورها.

4.4 خالي من التبقع والمساحات غير الملونة او اللون غير المتجانس بشكل مميز عن باقي الثمار بشكل يؤثر على أكثر من 5% من مساحة المنتج.

5.4 خالي من العفن المرئي بالعين المجردة.

6.4 خالي من التخمرات ومن الرطوبة الخارجية غير الطبيعية.

7.4 الا تزيد رطوبة المنتج غير المعالج بالكبريت أو بحمض السوربيك على 20 % كتلة /كتلة، والا تزيد رطوبة المنتج المعالج بالكبريت و/أو بحمض السوربيك على 25 % كتلة /كتلة.

8.4 خالي من الرائحة والطعم الغريبين (ولا يعتبر الطعم الملحي الخفيف لكلوريد الصوديوم (الملح) و/او كلوريد الكالسيوم والرائحة الخفيفة من المادة الحافظة بما في ذلك ثاني أكسيد الكبريت).

9.4 أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (2.2، 13.2).

10.4 يجوز إضافة المواد المضافة للأغذية وبالنسب الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (16.2).

11.4 ألا تزيد الحدود القصوى للملوثات والسموم ما هو محدد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (4.2).

12.4 الا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية المحددة بالبند (12.2).

13.4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات ما هو محدد في المواصفة القياسية المذكورة بالمواصفة المحددة بالبند (10.2).

5. التصنيف:

يصنف المشمش المجفف الى الدرجات التالية: درجة اكسترا، درجة أولى، درجة ثانية، وفقاً للحجم (يكون تحديد الحجم للمشمش المجفف في الدرجات الفاخرة (اكسترا)، والدرجة الأولى (الزامياً)، ووفقاً للعيوب الموجودة في المنتج.

1.5 التصنيف حسب الحجم (اختياري):

يمكن تصنيف المشمش المجفف وفقاً للحجم المذكور في الجدول -1:

جدول رقم -1: تصنيف المشمش المجفف وفقاً للحجم.

التصنيف	عدد الثمار الكاملة غير منزوعة النوى /كغ	عدد الثمار الكاملة منزوعة النوى /كغ	عدد الأنصاف /كغ
صغير جداً	أكثر من 205 ثمرة	500-241	800-481 نصف

480-331	240-166	205-150	صغير
330-261	165-131	149-115	متوسط
260-200	130-100	114-95	كبير
أقل من 200	أقل من 100	أقل من 95	كبير جدا

2.5 التصنيف حسب الحدود القصوى للعيوب المسموح بها:

يصنف المشمش المجفف وفقاً للحدود القصوى المسموح بها للعيوب المذكورة في الجدول - 2، على أن لا تؤثر العيوب المسموحة على المظهر العام للمنتج من ناحية الجودة، المحافظة على الجودة والعرض في العبوات.

تطبق العيوب التالية المسموح بها الواردة في الجدول - 2، على جميع الأشكال فيما عدا شكل "الشرائح":

الجدول - 2: الحدود القصوى للعيوب المسموح بها

الحد الأقصى المسموح به	العيوب
10% كتلة/كتلة	شرائح غير منتظمة
10% كتلة/كتلة	ثمار تالفة
10% كتلة/كتلة	ثمار مهشمة
5% كتلة/كتلة	ثمار اتلفتها الحشرات وقذرة
1% كتلة/كتلة	ثمار متعفنة
15% كتلة/كتلة	المجموع
10% كتلة/كتلة	ثمار غير تامة النضج

6. أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية المذكورة بالبند (5.2).

7. طرق الفحص والاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند رقم (6) لتحديد مدى مطابقتها للاختبارات التالية:

- 1.7 تقدير محتوى الرطوبة والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول والرماد الكلي والكالسيوم والزيت المعدني وحمض الأسكوربيك طبقاً للمواصفة القياسية المذكورة بالبند (8.2).
- 2.7 تقدير المحتوى الكلي لثاني أكسيد الكبريت طبقاً للمواصفة القياسية المذكورة بالبند (6.2).
- 3.7 تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمي - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة طبقاً للمواصفة القياسية المذكورة بالبند (7.2).

4.7 تقدير الوزن النوعي - البكتين - البننوزانات - السوريتول - السكروز طبقاً للمواصفة القياسية المذكورة بالبند (9.2).

8. التعبئة والنقل والتخزين

عند التعبئة والنقل والتخزين يجب مراعاة ما يلي:

1.8 التعبئة

1.1.8 مع عدم الاخلال بالمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند (11.2) والبند (14.2) يجب ان تكون العبوات نظيفة وجافة وخالية من أية رائحة غريبة ولم يسبق استخدامها ولا تؤدي إلى تغيير غير مرغوب في المنتج ومصنوعة من مواد غير ضارة بالصحة.

2.1.8 يجب أن تكون محتويات كل عبوة موحدة وتحتوي فقط على المشمش المجفف من نفس المنشأ والجودة والشكل والحجم (إذا تمت تصنيفه حسب الحجم)، النوع و / أو سنة المحصول، وعلى أن يكون الجزء المرئي من محتويات العبوة ممثلاً للمحتويات بأكملها.

2.8 النقل

1.2.8 تنقل العبوات بطريقة لا تؤدي إلى تلفها أثناء النقل أو التداول.

2.2.8 أن يتم النقل بوسائل مناسبة وبعيداً عن أية مواد سامة أو ضارة بالصحة.

3.2.8 يجب أن تكون حالة المشمش المجفف تمكنه من تحمل النقل والتداول والوصول بحالة مقبولة للوجهة المقصودة.

3.8 التخزين

تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وعن مصادر الحرارة والتلوث.

9. البيانات الإيضاحية

مع عدم الاخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (1.2) والبند (15.2)، يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:

1.9 اسم المنتج (مشمش مجفف).

2.9 وصف طبيعة المنتج:

- كامل منزوع البذور.
- كامل غير منزوع البذور.
- أنصاف.
- شرائح.

- 3.9 فترة الصلاحية طبقاً للمواصفة القياسية المذكورة بالبند (3.2) ويمكن إضافة "عام المحصول" بشكل اختياري.
- 4.9 بلد المنشأ.
- 5.9 المواصفات التجارية: الدرجة/ الحجم (إذا تم تصنيفه حسب الحجم).
- 6.9 تجفيف "طبيعي" (اختياري).

المصطلحات الفنية

Halves	أنصاف
damaged fruit	ثمرة تالفة
Dirty fruit	ثمرة غير ناضجة
Immature raisins	ثمرة متسخة
Moldy fruit	ثمرة متعفنة
Sleds	شرائح
Qameruddin	قمر الدين
Un-pitted apricots	مشمش غير منزوع النوى
Pitted apricots	مشمش منزوع النوى

المراجع:

مواصفة الامم المتحدة (UNECE STANDARD): المشمش المجفف: DDP-15/2016.

مواصفة هيئة الدستور الغذائي CXS 130-2019: المشمش المجفف.