هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
G.C.C STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS ---- / 2011

المأكولات الخفيفة
Snacks

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها ، لـذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل ، ولا يجوز الرجوع إليها كواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS:67.180

المأكولات الخفيفة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار :

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 (٥) " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل سلطنة عمان ، و قد تم إعداد المشروع بعد إستعراض المواصفات القياسية العربية و الأجنبية و الدولية و المؤلفات المرجعية ذات الصلة.

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

المأكولات الخفيفة

١- المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية بالمأكولات الخفيفة المعدة أساسا من طحين (دقيق) أو نشا البطاطس أو الحبوب والمكسرات ولا تشمل البطاطس المقلية (الشيبس) و المأكولات الخفيفة المعدة أساسا من الأسماك.

٢- المراجع التكميلية :

1.2	GSO 9	بطاقات المواد الغذائية المعبأة .
2.2	GSO 16	طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للزيوت والدهون النباتية.
3.2	GSO 20	طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية .
4.2	GSO 21	الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها.
5.2	GSO 22	طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية .
6.2	GSO 23	المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية.
7.2	GSO 134	طرق اختبار السكر الطرق الفيزيائية والكيميائية .
8.2	GSO 150	فترات صلاحية المنتجات الغذائية
9.2	GSO 193	طرق اختبار(دقيق)طحين القمح .
10.2	GSO 841	الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف- الأفلاتوكسينات.
11.2	GSO 839	عبوات المواد الغذائية الجزء الأول :اشتراطات عامة
12.2	" GSO 840	طرق تقدير المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية - الجزء الأول.
13.2	GSO 1000	طرق أخذ عينات الأغذية المعبأة
14.2	GSO 1016	الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية – الجزء الاول
15.2	GSO 1863	عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني : العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة"
16.2	GSO/CAC 192	المواصفة العامة للمواد المضافة
17.2	GSO ISO 4831	ميكروبيولوجي ارشادات عامة لعد بكتيريا الكوليفورم طريقة العد الأكثر احتمالا. "
18.2	GSO ISO 4833	إرشادات عامة لعد الأحياء الدقيقة طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة 30 س. "
19.2	GSO ISO 6579	ميكروبيولوجي إرشادات عامة لطرق الكشف عن السالمونيلا
20.2	GSO:ISO 7251:2006	ميكروبيولوجي – إرشادات عامة لعد ايشيريشيا كولاي بطريقة العدد الأكثر احتمالاً.

٣- التصنيف :

1.3 المأكولات الخفيفة المعدة أساسا من البطاطس أو الحبوب والدقيق أو النشا:

2.3 المكسرات غير المشمولة بمواصفات مستقلة وتشمل ما يلي:

1.2.3 الكاملة المعالجة بالتحميص الجاف أو التحميص.

2.2.3 المنقوعة في محلول ملحي أو المغلي.

3.2.3 المقشرة أو غير مقشرة.

4.2.3 المملحة أو غير المملحة.

5.2.3 المغطاة بالعسل أو الحبوب أو الروب أو الشوكولاته.

6.2.3 خليط المكسرات والفواكه المجففة.

4 **المواد الداخلة في الانتاج**

1.4 مواد اساسية:

- الحبوب.
- نشا أو طحين الحبوب أو البطاطس.
- الدهون والزيوت النباتية والحيوانية المعدة للطعام.

2.4 مواد اختيارية:

- ملح الطعام
- السكريات الطبيعية.
- التوابل والبهارات.
- الاعشاب النباتية المسموح بها في الطعام.
- الحليب.
- الألبان المتخمرة.

5.**المتطلبات**

يجب أن تتوفر في المنتج ما يلي:

1.5 أن يتم الإنتاج طبقًا لنظم وأساليب التصنيع الجيد وطبقًا للشروط الصحية الموضحة في المواصفة الواردة بالبند(4.2) .

2.5 أن تكون المواد الخام المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها أو صالحة للاستهلاك الآدمي

3.5 أن يكون خالي من منتجات الخنزير ومشتقاتها

4.5 أن يكون خالي من الايثانول

5.5 أن يكون خالي من المواد الغريبة أو غير المكونات الداخلة في الإنتاج

6.5 أن يكون خالي من التزنخ والروائح غير المرغوبة.

7.5 أن يحتفظ المنتج بالخواص الطبيعية المميزة له.

8.5 أن تكون ذات طعم مقبول ورائحة مميزة.

9.5 أن تكون خالية من الزيوت المعدنية

10.5 المضافات الغذائية:

1.10.5 يسمح فقط باستخدام المضافات الغذائية الواردة في مواصفة الكودكس الدولية المذكورة في البند (15.2) بالنسب المحددة وفقا لمجموعة الغذاء رقم 15.0 الخاصة بالمأكولات الخفيفة الجاهزة للأكل.

2.10.5 يسمح باضافة ملح الطعام وفق الممارسة التصنيعية الجيدة

3.10.5 يسمح باستخدام المنكهات الطبيعية وشبة الطبيعية.

11.5 ألا تزيد نسبة الاحماض الحرة في الزيت المستخلص على 1.5% مقدرة كحمض أوليك.

12.5 أن يطبق عليه الحدود الميكروبيولوجية الواردة وارد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٤.٢) فيما يتعلق برقائق ومنتفخات الحبوب.

13.5 ألا تزيد نسبة الأفلاتوكسينات على ما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2)

6 **أخذ العينات :**

تؤخذ العينات طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (13.2).

7 **طرق الفحص والاختيار :**

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقًا للبند (6) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للاختبارات التالية:

1.7 التقييم الحسي

تجرى الاختبارات الحسية طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(9.2) .

2.7 الكشف عن التزنخ

يجرى الكشف عن التزنخ طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (9.2)

3.7 الكشف عن المواد الملونة

يجرى الكشف عن المواد الملونة طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2) .

4.7 الكشف عن المواد الغريبة

يجرى الكشف عن المواد الغريبة طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (9.2)

5.7 تقدير السكريات

يتم تقدير السكريات طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند.(7.2)

6.7 الكشف عن السالمونيلا

يجرى الكشف عن السالمونيلا طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(19.2)

7.7 العد الكلي للبكتيريا

يتم عد الكلي للبكتيريا طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (18.2) .

8.7 يجرى الكشف عن الايشيريشيا كولاي طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (20.2)

8 **التعبئة والنقل والتخزين**

1.8 **التعبئة**

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(11.2) و(14.2)

1.1.8 أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة ، صحية ، مناسبة ، محكمة الغلق ، سليمة ، غير منفذة للرطوبة والضوء ولا تؤثر على خواص المنتج وصلاحيته للاستهلاك الآدمي

2.1.8 يكون السطح الداخلي للعبوة الملامس للمنتج خاليا تماما من أي نوع من أحبار الطباعة وآثارها.

3.1.8 في حالة وضع وسائل الدعاية داخل العبوة تكون في كيس منفصل مغلق وبعد موافقة الجهات الصحية المختصة.

2.8 **النقل**

أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث.

3.8 **التخزين**

أن يخزن المنتج تحت ظروف مناسبة جيدة التهوية بعيدًا عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث

9 **البيانات الإيضاحية**

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (1.2)

1.9 اسم المنتج ونوعه

2.9 البيانات التغذوية.

3.9 تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

المصطلحات الفنية

المأكولات الخفيفة.....Snacks

مواد مضافة.....Food additives

المراجع

١. مواصفة الكودكس الدولية ١٩٢ الخاصة بالمواد المضافة
٢. المواصفة المصرية رقم ٤١٣٨/٢٠٠٥م الخاصة بالأغذية الخفيفية (مقرمشات)
٣. المواصفة القياسية الخليجية رقم ٢٨٦ الخاصة بالبطاطس المقلية.