

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

مشروع : نهائي

GSO5/ FS 718 / 2014

الفلفل الأبيض الكامل والمطحون
White pepper, whole and ground

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

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 مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.080

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 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية GSO 718 / 2007 " الفلفل الأبيض الكامل والمطحون " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة قياسية خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ()، الذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م.

على أن تلغي المواصفة رقم (GSO 5/718/2007) وتحل محلها.

الفلفل الأبيض الكامل والمطحون

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات الواجب توافرها بالفلفل الأبيض (*Piper nigrum L.*) الكامل والمطحون.

2. المواصفات التكميلية :

- 1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
 2.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
 3.2 GSO 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية " .
 4.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
 5.2 GSO 363 " طرق اختبار التوابل والبهارات - الجزء الأول : تقدير النسبة المئوية للثمار المعبئة وكتلة اللتر ودرجة نعومة الطحن والنسبة المئوية للألياف الخام والنيتروجين الكلي والنشاء ومعامل اسكوفيل ومحتوى الزيت المتطاير " .
 6.2 GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " .
 7.2 GSO 719 " الفلفل الكامل : تقدير الكثافة الظاهرية للحجم " .
 8.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة " .
 9.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - ج 1 " .
 10.2 GSO ISO 927 " التوابل والبهارات - تقدير الشوائب " .
 11.2 GSO ISO 928 " التوابل والبهارات - تقدير الرماد الكلي " .
 12.2 GSO ISO 930 " التوابل والبهارات - تقدير الرماد غير القابل للذوبان في الحمض " .
 13.2 GSO ISO 939 " التوابل والبهارات - تقدير محتوى الرطوبة " طريقة الحمل " .
 14.2 GSO ISO 948 " التوابل والبهارات - أخذ العينات " .
 15.2 GSO ISO 1108 " التوابل والبهارات - تقدير مستخلص الايثير غير المتطاير " .
 16.2 GSO ISO 1208 " التوابل والبهارات - تقدير الشوائب " .
 17.2 GSO ISO 5564 " الفلفل الأسود والأبيض الكاملين أو المطحونين تقدير محتوى (الببيرين) - طريقة الفوتومتر الطيفي " .
 18.2 GSO CAC 229 " تحليل بقايا مبيدات الآفات - طرق موصى بها " .

3. التعاريف :

1.3 الفلفل أسود :
 ثمار جافة لنبات الفلفل الاسود المعروف علمياً (*Piper nigrum L.*) ذات قشرة خارجية سليمة.

2.3 الفلفل الأبيض :

ثمار لنبات الفلفل (*Piper nigrum L.*) تم إزالة قشرتها الخارجية.

3.3 الفلفل الأبيض المعامل جزئياً :

ثمار الفلفل التي تعرضت لعمليات تنظيف جزئي بدون تجهيز أو تدرج من قبل البلد المنتجة قبل التصدير.

4.3 الفلفل الأبيض المعامل :

ثمار الفلفل التي تم تنظيفها أو اعدادها أو تدرجها ..الخ بالبلد المنتج قبل التصدير.

5.3 الفلفل الأبيض المطحون :

ثمار الفلفل المتحصل عليها من طحن ثمار الفلفل الأبيض، بدون اضافة أية مواد غريبة للفلفل.

6.3 ثمار السوداء :

ثمار داكنة اللون غالباً ما تنتج عن ثمار الفلفل الأسود دون إزالة القشرة الخارجية.

7.3 ثمار الفلفل الأبيض المكسورة :

الثمار المقسومة إلى قطعتين أو أكثر.

8.3 المواد الغريبة :

كل المواد التي لا تنتمي إلى ثمار الفلفل الأبيض، سواء كانت من اصل نباتي (مثل السيقان و الأوراق) أو من أصل معدني (مثل الرمل).

ملاحظة :

لا تعتبر الثمار السوداء و المكسورة من المواد الغريبة.

4. المتطلبات :

يجب أن يتوافر في الفلفل الأبيض المتطلبات التالية:

1.4 ان يكون المنتج خالياً من الحشرات الحية والنموات الفطرية ومن الحشرات الميتة واجزائها ومخلفات القوارض الظاهرة بالعين المجردة، ويستخدم التكبير عند الضرورة وإذا كان التكبير أكبر من 10 أضعاف يذكر ذلك في تقرير الاختبار.

2.4 عند الطحن تكون رائحة ونكهة الفلفل الأبيض محتفظة بخواصها وذات رائحة عطرية قوية.

3.4 أن تكون المنتج خالياً من أي روائح أو نكهات غريبة.

ملاحظة :

لا توجد علاقة مباشرة بين مظهر الثمار ونكهتها، حيث أن الثمار الاصغر قد تكون ذات رائحة عطرية أقوى من الثمار كبيرة الحجم.

4.4 أن تكون الخصائص الطبيعية لثمار الفلفل الأبيض الكامل طبقاً للحدود الواردة في الجدول رقم (1).

الخصائص الطبيعية لثمار الفلفل الأبيض الكامل

جدول رقم (1)

المواصفات		الخصائص
الفلفل المعامل.	الفلفل المعامل جزئياً، غير المعامل.	
0.8	1	المواد الغريبة % (وزن / وزن)، حد أقصى
3	4	ثمار مكسورة % (وزن / وزن)، حد أقصى
*10	*15	ثمار سوداء % (وزن / وزن)، حد أقصى
600	600	الوزن النوعي (غم / لتر)، حد ادنى
*هذه القيم لا تطبق على " فلفل samarinda " الذي يحتوي على 20% ثمار سوداء.		

5.4 أن تكون الخصائص الكيميائية للفلل الأبيض الكامل والمطحون طبقاً للحدود الواردة في الجدول رقم (2).

الخصائص الكيميائية للفلل الأبيض الكامل والمطحون
الجدول رقم (2)

المواصفات		الخصائص
الفلل المطحون	الفلل المعامل جزئياً، الفلل المعامل	
14	14	محتوى الرطوبة % (وزن / وزن)، حد أقصى
3.5	3.5	الرماد الكلي (على أساس الوزن الجاف)
6.5	6.5	المستخلص الاثيري غير الطيار % (وزن / وزن)، حد أقصى (على أساس الوزن الجاف).
*0.7	1	الزيوت الطيارة % (1 مل / 100 غم)، حد ادنى (على أساس الوزن الجاف)
4	4	محتوى البيبيرين % (وزن / وزن)، حد ادنى (على أساس الوزن الجاف)
0.3	-	الرماد غير الذائب في الحمض % (وزن / وزن)، حد ادنى (على أساس الوزن الجاف)
6.5	-	الألياف الخام % (وزن / وزن)، حد اقصى (على أساس الوزن الجاف)
*يقدر المحتوى من الزيت الطيار بعد الطحن مباشرة.		

6.4 يجب ان تكون الحدود الميكروبيولوجية كما يلي :

1.6.4 في حالة اضافة الماء المغلي قبل الاستخدام :

- 1.1.6.4 لا يزيد العد الكلي للبكتيريا الهوائية على 10⁷ لكل غرام.
2.1.6.4 لا يزيد العد الكلي للفطريات والخمائر على 10⁴ لكل غرام.
3.1.6.4 لا يزيد العد الكلي لبكتيريا الانتيروباكتريا على 10⁴ لكل غرام.

2.6.4 في حالة الاستخدام المباشر :

- 1.2.6.4 لا يزيد العد الكلي للبكتيريا الهوائية على 10⁵ لكل غرام.
2.2.6.4 لا يزيد العد الكلي للفطريات والخمائر على 10³ لكل غرام.
3.2.6.4 لا يزيد العد الكلي لبكتيريا الانتيروباكتريا على 10³ لكل غرام.

7.4 يكون خال من الميكروبات الممرضة وسمومها.

8.4 أن تكون حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها للمواد الغذائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9.2).

9.4 أن تكون الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (6.2).

5. اخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (14.2).

6 . طرق الفحص والاختبار

تجرى جميع الفحوص و الاختبارات على العينة الممثلة و المأخوذة طبقاً للبند (5) لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود المواصفة كما يلي:

- 1.6 يتم تقدير محتوى الرطوبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (13.2) .
- 2.6 يتم تقدير محتوى الرماد الكلي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (11.2) .
- 3.6 يتم تقدير الرماد غير القابل للذوبان في الحمض طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (11.2) .
- 4.6 يتم تقدير محتوى المواد الغريبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (5.2) .
- 5.6 يتم تقدير المستخلص الأثيري غير المتطاير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (14.2) .
- 6.6 يتم تقدير محتوى الألياف الخام طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (5.2) .
- 7.6 يتم تقدير النسبة المئوية للثمار الخفيفة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (4.2) .
- 8.6 يتم تقدير الكثافة الظاهرية للحجم طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (7.2) .
- 9.6 يتم تقدير محتوى البيبرين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (17.2) .
- 10.6 يتم تقدير الشوائب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (10.2) ، (16.2) .
- 11.6 يتم تقدير بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (18.2) .

7. التعبئة والنقل والتخزين :

يجب أن يراعى عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

- 1.7 أن تكون عبوات المواد الغذائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8.2) .
- 2.7 أن يعبأ المنتج في عبوات محكمة الغلق، نظيفة وسليمة، ومصنوعة من مادة لا تؤثر عليها.
- 3.7 أن تنتقل العبوات بطريقة تقيها من التلف الميكانيكي والتلوث.
- 4.7 تكون الحاويات أثناء النقل والتداول تحت ظروف بعيدة عن الأمطار والشمس ومصادر الحرارة المرتفعة والروائح غير المقبولة والاصابات العرضية بالحشرات خصوصاً أثناء الشحن البحري.
- 5.7 أن تخزن عبوات الفلفل في مخازن جيدة التهوية ومستوفية للاشتراطات الصحية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (4.2) .
- 6.7 تخزين العبوات في مخازن محكمة الغلق وبعيدة عن الشمس والأمطار ومصادر الحرارة المرتفعة.

7.7 يجب أن تكون حجرة التخزين جافة بعيدة عن أي روائح غير مقبولة أو غريبة وبعيدة عن الحشرات والقوارص، ويجب التحكم في نظام التهوية المغلق بحيث تكون جيدة التهوية وتحت ظروف جافة وتكون المخازن مهيئة بوسائل التبخير.

8. البيانات الإيضاحية :

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (1.2) (3.2) يجب أن يوضح على بطاقة المنتج مايلي :
- 1.8 اسم المنتج (الاسم التجاري أن وجد) .
 - 2.8 اسم المنتج أو المعبئ وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت.
 - 3.8 الكود أو رقم التشغيل.
 - 4.8 الوزن الصافي .
 - 5.8 نوع التجهيز (معامل كلياً ، معامل جزئياً، غير معامل) .
 - 6.8 بلد المنشأ واسم وعنوان المستورد في حالة الاستيراد.
 - 7.8 تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.
 - 8.8 أي معلومات اخرى مثل عام الحصاد أو تاريخ التعبئة.
 - 9.8 طريقة الاستخدام

Technical terms**المصطلحات الفنية**

Epidermis (exocarp)

البشرة الخارجية (آدمة)

Black pepper

الفلفل الاسود

White pepper

الفلفل الأبيض

White pepper processed (P)

الفلفل الأبيض المعامل

White pepper semi processed (SP)

الفلفل الأبيض المعامل جزئياً

Black berries

ثمار سوداء

Piperine

بيبيرين

Broken berries

ثمار مكسورة

Cut – off blade

حد قاطع

Endocarp

غلاف الثمرة الخارجي

Main references

المراجع الرئيسية

Egyptian standard

المواصفة القياسية المصرية

No. 385-1/2009

رقم 2009 / 385-2

Pepper, Whole or ground – Part 2

الفلفل الكامل أو المطحون – الجزء الثاني

White pepper

الفلفل الأبيض