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

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 5/FDS 2138/2017

عبوات الشاي والأعشاب
Tea and herbs bags

I.C.S: 67.040.00

This document is a draft GSO Technical Regulation 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 للائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات 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 الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني لـ/مجلس ادارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم ( ) الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية GSO 2138:2011 " عبوات الشاي والأعشاب التي تم دراستها واعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم TC5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة دولة قطر.

عبوات الشاي والأعشاب

1- المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بعبوات الشاي بأنواعه المختلفة (الأسود- الأخضر- المنكه) وبعبوات الأعشاب المختلفة.

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 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية –الجزء الثانى: فترات الصلاحية الإرشادية "

4.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .

5.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية –الجزء الأول: اشتراطات عامة " .

6.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".

7.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول " .

8.2 GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء " .

9.2 GSO/ISO 186 "الورق والكرتون- أخذ العينات لتقدير متوسط الجودة " .

10.2 GSO/ISO 12625-4,5 " الأنسجة الورقية والمنتجات المنسجة- تقدير قوة الشد " .

11.2 GSO/ISO 534" الورق والكرتون- تقدير السمك والكثافة والحجم النوعى " .

12.2 GSO/ISO 15320 "الورق والكرتون واللب- تقدير خامس كلوروالفينول فى المستخلص المائي " .

13.2 GSO/ISO 10775 "الورق والكرتون واللب- تقدير محتوى الكادميوم- طريقة جهاز الامتصاص الذرى " .

14.2 GSO/ISO 11475 " الورق والكرتون – تقدير اللمعان " .

15.2 GSO/ISO 287 "الورق والكرتون– تقدير محتوى الرطوبة– طريقة الفرن الجاف " .

16.2 GSO 382,383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزأين الأول والثاني " .

17.2 GSO/ISO 8784-1 "اللب والورق والكرتون– الفحص الميكروبيولوجى– العدد الكلى للبكتيريا والخميرة والفطر على أساس التفتيت " .

3– التعاريف:

1.3 عبوة الشاي أو الأعشاب: عبوة تؤدى وظيفة الإحتواء الأساسي للشاي أو الأعشاب وتكون ملامسة للمنتج من الداخل.

2.3 مادة ذات درجة غذائية: مادة يسمح بإستخدامها في الأغذية لتوفر شروط السلامة بها.

3.3 عبوة غير معاد تدويرها: عبوة تم تصنيعها من مواد خام لم يسبق إستخدامها في التصنيع من قبل.

4– المتطلبات:

أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية :

1.4 أن تكون المنتجات (الشاي أو الأعشاب) المعبأة في العبوات مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

2.4 أن يتم الإنتاج في مصانع تتوافر فيها الاشتراطات الواردة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.2)، بند (8.2) .

3.4 أن تستخدم العبوة مرة واحدة فقط وألا تشكل أية أخطار للمستهلك عند إستخدامها .

4.4 أن يكون الورق المستخدم في تصنيع عبوات الشاي والأعشاب له الخصائص التالية:

1.4.4 ألا ينقل أية طعم مخالف عن طعم المنتج أو يؤدى الى تلوث السائل الناتج منها.

2.4.4 أن يكون الورق خالياً من أية مواد ضارة بالصحة العامة.

3.4.4 ألا تزيد الحدود القصوى للمواد المنتقلة (المهاجرة) من الكادميوم والرصاص والزئبق من الورق إلى المنتج النهائي عما يلي (مجم/ ديسم^2 ورق) :

الكادميوم	0.002
الرصاص	0.003
الزئبق	0.002

4.4.4 ألا يزيد الحد الأقصى لخامس كلوروفينول المنتقل (المهاجر) من الورق إلى المنتج على 0.15 مجم/كجم ورق.

5.4.4 أن تتراوح نسبة الرطوبة في الورق بين 6 -10 %.

6.4.4 أن تتراوح كثافة الورق بين 12.5 -20 جم/ م^2 .

7.4.4 ألا تقل مقاومة الشد الجاف للورق في الاتجاه العرضي عن 2.5 نيوتن/ 15 مم.

8.4.4 ألا تقل مقاومة الشد الجاف للورق في الاتجاه الطولي عن 12 نيوتن/ 15 مم.

9.4.4 ألا تقل مقاومة الشد الرطب للورق في الاتجاه العرضي عن 0.8 نيوتن/ 15 مم.

10.4.4 ألا تقل مقاومة الشد الرطب للورق فى الإتجاه الطولى عن 1.2 نيوتن/ 15 مم .

11.4.4 أن تسمح خصائص الورق للمواد الصلبة القابلة للذوبان في المنتج بالنفاذية خارج العبوة عند وضع العبوة في الماء الساخن.

5.4 أن تتم عملية غلق عبوات الشاي والأعشاب بعد تعبئتها بالمنتج بعملية الكبس أو الكبس الحراري أو بالخيوط القطنية أو الدبابيس المصنوعة من الألومنيوم الآمنة لملامسة الغذاء

6.4 أن تكون عملية غلق العبوات بعد تعبئتها جيدة بحيث لا تسمح بأي فقد من المنتج المعبأ .

7.4 أن تكون الخيوط المستخدمة سواء في غلق العبوات أو في التوصيل بين العبوات المعبأة والعلامة الورقية مصنوعة من مواد آمنة لملامسة الغذاء .

8.4 ألا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات في الخيوط القطنية (فى حالة إستخدامها) على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (16.2) .

9.4 يمكن استخدام الخيط نفسه للتثبيت في العلامة الورقية أو يمكن إستخدام الدبابيس المعدنية أو الصمغ في تثبيت الخيط في العلامة الورقية .

10.4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للمنتج مطابقة لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (7.2) .

11.4 أن تكون الحدود الإشعاعية للمنتج مطابقة لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (6.2) .

5- أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (9.2).

6- طرق الفحص والاختبار:

تجرى على العينة المأخوذة طبقاً للبند (5) الاختبارات التالية لبيان مدى مطابقتها لبنود هذه المواصفة:

1.6 تقدير الرطوبة:

يتم تقدير الرطوبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (15.2).

2.6 تقدير مقاومة الشد الجاف والرطب:

يتم تقدير مقاومة الشد الجاف والرطب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (10.2).

3.6 تقدير كثافة الورق:

يتم تقدير كثافة الورق طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (11.2).

4.6 تقدير لمعان الورق:

يتم تقدير لمعان الورق طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (14.2).

5.6 تقدير خامس كلوروفينول:

يتم تقدير خامس كلوروفينول طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (12.2).

6.6 تقدير العناصر المعدنية:

يتم تقدير العناصر المعدنية في الورق طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (13.2).

7.6 تقدير المتطلبات الميكروبيولوجية:

يتم تقدير المتطلبات الميكروبيولوجية لورق التعبئة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (16.2).

7- التعبئة والنقل والتخزين:

1.7 **التعبئة:**

بالأضافة الى ما ورد فى المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (5.2) ،يجب أن تتوفر فى عملية التعبئة ما يلى:

1.1.7 أن تعبأ عبوات الشاي أو الأعشاب في عبوات ذات درجة غذائية للإستخدام الغذائى وتحميها من التلف والفساد.

2.1.7 أن تكون العبوات المستخدمة نظيفة ولا تسمح بأية احتمالات لتلوث المادة المعبأة.

3.1.7 أن تحافظ العبوات المستخدمة على خواص المنتج المعبأ وأن تحميها من اكتساب أية روائح أو نكهات غير مرغوبة.

4.1.7 أن توفر العبوات المستخدمة الحماية للمنتج المعبأ من التلوث بالكائنات المجهرية والحشرات والقوارض.

5.1.7 قد تعبأ عبوات الشاي أو الأعشاب مفردة في أكياس ورقية مغلقة جيداً بالكبس أو الكبس الحراري أو بالدبابيس المعدنية الآمنة لملامسة الغذاء على أن تعبأ هذه الأكياس الورقية في عبوات ذات درجة غذائية للإستخدام الغذائى .

2.7 **النقل والتخزين:**

1.2.7 أن يتم نقل المنتج وتخزينه بطريقة لا تؤدى إلى تلف أو فساد المنتج.

2.2.7 أن يتم نقل المنتج وتخزينه بعيداً عن المنتجات ذات الرائحة النفاذة والمواد الكيميائية، وفى مخازن مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (4.2).

8- البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في بند (1.2) و (3.2) يجب أن يوضح على عبوات الشاي أو الأعشاب البيانات التالية:

1.8 عدد عبوات الشاي أو الأعشاب في كل علبة،

2.8 الوزن الصافي لكل عبوة،

3.8 اسم المنتج وعلامته التجارية .

المصطلحات الفنيـة

Pentachlorophenol ……..……خامس كلوروفينول

Cotton threads ……..……خيوط قطنية

Filtration rate ……..……سرعة الترشيح

Herbs bag ……..……عبوة أعشاب

Tea bag ……..……عبوة شاي

Paper tag ……..……علامة ورقية

Dry tensile strength ……..……مقاومة الشد الجاف

Wet tensile strength ……..……مقاومة الشد الرطب

Thermo pressing ……..……كبس حراري

Brightness ……..……لمعان

Permeability rate ……..……معدل النفاذية

Air permeability ……..……نفاذية الهواء

References المراجع

Food and drugs administration(FDA) إدارة الأغذية والأدوية الأمريكية

Code of Federal Regulation 176.170 مكونات دستور النظم الفيدرالية 176.170

Component of paper and paperboard in contact with aqueous and fatty foods الورق والورق المقوى الملامس للأغذية السائلة والدهنية

European Council No. 1935/2004 قانون الإتحاد الأوروبى رقم 1935/2004

Materials and articles intended to contact with food المواد والسلع بغرض ملامسة الغذاء