

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



**GSO 1057 / 2002**

مركزات الطماطم  
**TOMATO CONCENTRATES**

**ICS:67.080**

## مركزات الطماطم

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة : ١٥/٨/٢٣هـ الموافق ٢١/١٠/٢٠٠٢م  
صفة الإصدار : لائحة فنية

## مركبات الطماطم

- 1	المجال	
		تختص هذه المواصفة القياسية بمركبات الطماطم (لب الطماطم وعجينة الطماطم) ولا تشمل صلصة الطماطم الحريفة الكاتشب وصلصة الطماطم المتبلة أو المنتجات المشابهة الأخرى التي تحتوى على تركيزات مختلفة من المكونات مثل الفلفل - البصل - الخل - السكر ... إلخ بكميات تغير رائحة ونكهة وطعم مكون الطماطم .
- 2	المراجع التكميلية	
1/2		GSO 9/1995 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
2/2		GSO 20/1984 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .
3/2		GSO 21/1984 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
4/2		GSO 22/1984 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .
5/2		GSO 150/1993 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول " .
6/2		GSO 244/1994 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها - الجزء الأول: الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمي - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة " .
7/2		GSO ISO 1842 : 1994 " منتجات الفاكهة والخضر - تقدير الرقم الهيدروجيني " .
8/2		GSO 382/1994 " الحدود القصوى من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية - الجزء الأول " .
9/2		GSO 383/1994 " الحدود القصوى من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية - الجزء الثاني " .
10/2		GSO 1016/1998 " الحدود الميكروبيولوجية لسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول " .
		<b>المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة والخاصة بـ :</b>
11/2		" منتجات الفاكهة والخضر - تقدير الشوائب " .

١٢/٢	" منتجات الفاكهة والخضر - تقدير محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان - طريقة قياس معامل الانكسار " .
١٣/٢	" طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة " .
١٤/٢	" طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية " .
١٥/٢	"العلب الصفيح المستديرة محكمة القفل آليا المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية " .
١٦/٢	" حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .
١٧/٢	" طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية "
٣ -	<b>التعاريف</b>
١/٣	مركبات الطماطم : منتجات محضرة من تركيز مستخلص ثمار الطماطم الحمراء (ليكوبيرسيك ايسكلينيم ب . ميل) تامة النضج ، السليمة النظيفة وذلك بعد إزالة القشور والبذور والاعناق والانسجة الخشنة من المنتج النهائي والمحتوى على نسبة لا تقل عن ٨% من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية وقد يضاف إليه ملح الطعام والمواد المتبلبة الواردة بهذه المواصفة والمحفوظ بالوسائل الطبيعية وتشمل :
١/١/٣	لب طماطم : مركز الطماطم (١/٣) المعبأة في عبوات مناسبة وتكون نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية فيه من ٨ إلى أقل من ٢٤ .
١/١/١/٣	لب طماطم عالي التركيز : لب طماطم (١/١/٣) يحتوي على مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية بنسبة ١٥% إلى أقل من ٢٤% .
٢/١/١/٣	لب طماطم مركز : لب طماطم (١/١/٣) يحتوي على مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية بنسبة من ١١.٣% إلى أقل من ١٥% .
٣/١/١/٣	لب طماطم متوسط التركيز : يحتوي على مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية بنسبة من ١٠.٢% إلى أقل من ١١.٣% .
٤/١/١/٣	لب طماطم خفيف التركيز : يحتوي على مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية من ٨% إلى أقل من ١٠.٢% .

- ٢/١/٣ عجينة الطماطم (صلصة الطماطم) : مركز الطماطم (١/٣) والمحتوي على نسبة لا تقل عن ٢٤% من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية .
- ١/٢/١/٣ عجينة (صلصة) الطماطم العادية : لا تقل نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية عن ٢٤% .
- ٢/٢/١/٣ عجينة (صلصة) الطماطم المركزة : لا تقل نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية عن ٢٨% .
- ٣/٢/١/٣ عجينة (صلصة) الطماطم عالية التركيز : لا تقل نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية عن ٣٥% .

#### ٤ - المتطلبات

- يجب أن يتوافر في مراكز الطماطم المتطلبات التالية :
- ١/٤ أن تكون خالية تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .
- ٢/٤ أن تكون المواد الخام الداخلة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .
- ٣/٤ أن يراعى عند تصنيع المنتج الشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية (بند ٣/٢) .
- ٤/٤ أن يتم تحضيرها من مستخلص ثمار الطماطم أو مع أحد السائلين التاليين أو خليط منهما:
- ١/٤/٤ السائل المأخوذ من المخلفات المتبقية من إعداد الطماطم للتعليب .
- ٢/٤/٤ السائل المأخوذ من مخلفات الاستخلاص الجزئي لعصير ثمار الطماطم .
- ٥/٤ أن تكون خالية من العيوب مثل البقع السوداء ، أو القشور الغريبة أو أجزاء منها أو البذور أو أجزاء منها ، أو أية مواد أخرى مشابهة ، خلاف التوابل والنكهات الواردة في البند (١٠/٤) .
- ٦/٤ أن تكون ذات قوام مناسب ومتجانس وخالياً من التكتلات .

- ٧/٤ أن يكون المنتج بعد تخفيفه بالماء ليصل تركيزه إلى ٨% مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية ذو طعم ورائحة مميزة ونكهة جيدة ، خالياً من الطعم المر أو المحروق أو أى نكهات غريبة .
- ٨/٤ أن يكون المنتج عند تخفيفه بالماء ليصل تركيزه إلى ٨% مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية ذو لون أحمر مميز للصنف وفي حالة تعبئتها في أوعية زجاجية يجب أن تكون خالية من التبقع اللوني عند عنق هذه الأوعية .
- ٩/٤ ألا تزيد الشوائب المعدنية على ٦٠ مغ/كغم في المنتج بعد تخفيفه بالماء إلى ٨% مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية .
- ١٠/٤ يجوز إضافة التوابل أو النكهات التالية ضمن المكونات :
- ملح الطعام ، البهارات ، منتجات الخضروات الطبيعية مثل ورق الريحان والبصل، عصير الليمون أو عصير الليمون المركز كمادة حمضة .
- ١١/٤ لا يسمح بإضافة السكريات والمحليات الأخرى أو أية مادة ملونة أو مغلظة إلى المنتج.
- ١٢/٤ الإضافات الغذائية
- ١/١٢/٤ عوامل ضبط الرقم الهيدروجيني
- ١/١/١٢/٤ كربونات الصوديوم الهيدروجينية - لرفع الرقم الهيدروجيني إلى ٤.٣ كحد أقصى .
- ٢/١/١٢/٤ حمض الستريك
- ٣/١/١٢/٤ حمض الماليك
- ٤/١/١٢/٤ حمض الطرطريك اليسارى
- ٥/١/١٢/٤ حمض اللاكتيك
- ١٣/٤ ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية السامة في المنتج النهائي (جزء في المليون) على مايلي :
- ١.١ زرنبيخ
- ١.٥ رصاص

- نحاس ٢٠
- زنك ١٠
- قصدير ٢٥٠
- ١٤/٤ ألا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات عما هو وارد بالمواصفتين القياسيتين الخليجتين (البندين ٨/٢ ، ٩/٢) .
- ١٥/٤ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية (بند ١٠/٢) .
- ١٦/٤ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية عما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية (بند ١٦/٢) .
- ٥ - أخذ العينات
- تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والواردة في البند (١٣/٢)
- ٦ - طرق الفحص والاختبار
- ١/٦ طرق الفحص
- يجرى تقدير نسبة المواد الصلبة الذائبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والواردة في البند (١٢/٢) .
- يجرى تقدير الشوائب المعدنية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١١/٢) .
- يتم تقدير العناصر الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/٢) .
- يتم الكشف عن المواد الملونة الاصطناعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٤/٢) .
- يتم تقدير المواد الغريبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢) .
- يتم تقدير الرقم الهيدروجيني طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧/٢) .

- يتم تقدير بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٤/٢) .

- يتم الكشف عن المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٧/٢) .

٢/٦ الاختبار : تجري على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (٥) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

#### ٧- التعبئة والنقل والتخزين

يجب مراعاة الشروط التالية عند التعبئة والنقل والتخزين .

١/٧ التعبئة

١/١/٧ أن يعبأ المنتج في عبوات صحية نظيفة محكمة القفل خالية من العيوب الميكانيكية والتفيس بحيث لا تؤدي إلى حدوث أية تغيرات في خواصه أثناء التخزين .

٢/١/٧ في حالة العلب الصفائح يجب أن تكون مملية من الداخل بمادة طلاء مناسبة لتعبئة منتجات الطماطم ، مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٥/٢) .

٢/٧ النقل

أن يتم النقل بطريقة تحفظ العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث .

٣/٧ التخزين

أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث.

#### ٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجتين (بند ١/٢ ، ٥/٢) يجب ذكر البيانات التالية :

١/٨ في حالة تحضير مراكز الطماطم من السائل الوارد في أي من البندين ١/٤/٤ ، ٢/٤/٤ أو خليط منهما يجب توضيح ذلك على البطاقة .

٢/٨ في حالة إضافة أي من المواد الاختيارية يجب أن يوضح ذلك على البطاقة .



- ٣/٨ في حالة مركّزات الطماطم الموضحة في البندين ١/١/٣ ، ٢/١/٣ يجب توضيح ذلك على البطاقة .
- ٤/٨ نسبة تركيز المنتج من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية .
- ٥/٨ ظروف التخزين

المصطلحات الفنية

Tomato concent rates.....	مركزات طماطم.....
Tomato Puree .....	لب طماطم.....
Tomato paste.....	عجينة (صلصة) طماطم.....
Tomato extract.....	مستخلص طماطم.....
Seasoning agent .....	مادة متبلة.....