

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

مشروع نهائي

GSO /2011

مواصفات الدهون والزيوت الصالحة للاستهلاك الآدمي
غير المشمولة بمواصفات مستقلة
STANDARD FOR EDIBLE FATS AND OILS NOT
COVERED BY INDIVIDUAL STANDARDS (A)

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية
(27/6/2011)

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 الخليجية.

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 " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية " مواصفات الدهون والزيوت الصالحة للاستهلاك الآدمي غير المشمولة بمواصفات مستقلة " من قبل (دولة الكويت) ، وقد تم استعراض المواصفات القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

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

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5" Technical Committee for Sector of Food and Agriculture Products " has prepared this gulf standard " STANDARD FOR EDIBLE FATS AND OILS NOT COVERED BY INDIVIDUAL STANDARDS "

". The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.() ,held on / / H , / /

مواصفات الدهون والزيوت الصالحة للاستهلاك الآدمي غير المشمولة بمواصفات مستقلة

1 - المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بمواصفات الزيوت والدهون ومخاليطها عندما تكون صالحة للاستهلاك الآدمي . وهي تضم الزيوت والدهون التي تعرضت لعمليات تعديل (مثل الأسترة المتبادلة او المهدرجة) أو التقطير التفصيلي .

ولا تنطبق هذه المواصفات على زيوت او دهون مشمولة بوحدة من المواصفات التالية:

- المواصفة القياسية الخليجية رقم 1860 GSO " الشحوم الحيوانية الغذائية المصنعة " .
- المواصفتين القياسيتين الخليجيتين 1754 GSO , 1929 GSO " الزيوت النباتية المعدة للطعام : الجزء الاول والجزء الثاني .
- المواصفة القياسية الخليجية رقم 1019 GSO الخاصة بزيت الزيتون وزيت لب الزيتون.

2. المراجع التكميلية:

- 1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 2.2 GSO 15 " طرق أخذ عينات الزيوت والدهون الغذائية " .
- 3.2 GSO 19 " المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية " .
- 4.2 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .
- ٥.٢ GSO 000 " المواصفة العامة للمواد المضافة للأغذية التي ستعتمدها الهيئة " .
- ٦.٢ GSO 993 " اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الاسلامية " .
- ٧.٢ GSO 382 , 383 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الاول والجزء الثاني " .
- ٨.٢ GSO CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات في الأغذية والأعلاف " .
- ٩.٢ GSO 1016 المواصفة القياسية الخليجية " الحدود الميكروبيولوجية السلع والمواد الغذائية " .
- ١٠.٢ GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الاول " .
- ١١.٢ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- ١٢.٢ GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء " .

3- التعاريف**١.٣ الدهون والزيوت الصالحة للاستهلاك الآدمي:**

هي مواد غذائية تتكون من غليسيريده الأحماض الدهنية وهي ذات أصل نباتي أو حيواني أو بحري وقد تحتوي على كميات قليلة من اللبيدات الأخرى مثل الفوسفاتيد ، وعلى مكونات غير قابلة للتحويل الى صابون وأحماض دهنية حرة موجودة بشكل طبيعي في الدهون أو الزيوت . والدهون ذات الأصل الحيواني يجب ان تنتج من حيوانات في صحة جيدة وقت الذبح وتكون صالحة للاستهلاك البشري ومذبوحة طبقاً لاشتراطات المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٦.٢ .

٢.٣ الدهون والزيوت الصافية :

هي دهون وزيوت نباتية صالحة للاستهلاك الآدمي يمكن الحصول عليها دون تغيير لطبيعة الزيت ، بطرق ميكانيكية ، مثل التنفيث أو الضغط ، واستعمال الحرارة ، وقد تنقى بالغسل بالمياه والترويق والتصفية وبالطرد المركزي .

٣.٣ الدهون والزيوت المعصورة على البارد:

هي دهون وزيوت نباتية صالحة للاستهلاك الآدمي يمكن الحصول عليها دون تغيير للزيت ، بطرق ميكانيكية ، مثل التنفيث أو الضغط ، ودون استعمال الحرارة ، وقد تنقى بالغسل بالمياه والترويق والطرد والتكرير المركزي.

4- المتطلبات العامة

يجب أن تتوافر في الدهون والزيوت المتطلبات التالية :

1.4 أن تحتفظ بخواصها الطبيعية المميزة لها .

2.4 إن تكون خالية من التزنخ والروائح غير المرغوبة.

٣.٤ أن تكون خالية من دهون الخنزير.

٤.٤ أن تنتج في مصانع تنطبق عليها الشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١١.٢).

5- متطلبات الجودة

١.٥ أن لا تزيد نسبة المواد المتطايرة عند درجة حرارة ١٠٥° س عن ٠.٢ %.

٢.٥ أن لا يزيد رقم الحموضة عما يلي :

٠.٦ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/ جم دهن أو زيت	الدهون والزيوت المكررة
٤.٠ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/ جم دهن أو زيت	الدهون والزيوت الصافية
٤.٠ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/ جم دهن أو زيت	الدهون والزيوت المعصورة على البارد

٣.٥ ألا يزيد رقم البيروكسيد عما يلي :

الزيوت الصافية والزيوت والدهون المعصورة على البارد	١٥ ملي مكافئ من الأكسجين الفعال / كجم دهن او زيت.
الأنواع الأخرى من الزيوت والدهون	١٠ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/ جم دهن او زيت

٤.٥ ألا تزيد نسبة الشوائب غير الذائبة على ٠.٠٥ %.

٥.٥ ألا يزيد محتوى الصابون على ٠.٠٠٥ %.

-6 المضافات الغذائية

مع عدم الاخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم ٣.٢ والمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٥.٢ يجب الالتزام بما يلي :

1.6 لا يسمح بإضافة المضافات الغذائية في أنواع الزيوت المذكورة في البند ٣.٣.

2.6 المواد الملونة

غير مسموح بإضافة المواد الملونة في الزيوت النباتية المشمولة بهذه المواصفة ، إلا إذا كانت لأغراض استعادة اللون الطبيعي المفقود اثناء عملية التصنيع او لأغراض توحيد اللون ، ما دام اللون المضاف لا يخدع او يضلل المستهلك من خلال إخفاء الضرر أو العيوب أو من خلال إظهار المنتجات بأكثر من قيمتها الفعلية ، فإنه يمكن إضافة المواد الملونة التالية :

الألوان المضافة	الرقم الدولي	المستويات القصوى
صبغة الكركم والكركم	E 100	٥ ملجم /كجم (محسوبة بإجمالي صبغة الكركم
البيتا كاروتين	E 160 a	٢٥ ملجم /كجم
خلاصات الاناتو	E 160 b	١٠ ملجم /كجم (محسوبة بإجمالي اليكسين او النوريكسين)

3.6 المنكهات

يجوز إضافة المنكهات الطبيعية ومعادلاتها التخليقية الأخرى ، فيما عدا تلك التي تعتبر مصدر خطر.

4.6 مضادات الأكسدة

المستويات القصوى	الرقم الدولي	مضادات الأكسدة
٥٠٠ ملجم/كجم منفردة او في خليط	E 304	بالمينات الأسكوربيل
	E 305	سترات الأسكوربيل
طبقاً للتصنيع الجيد	E 306	التوكوفولات المركز المخلوط
طبقاً للتصنيع الجيد	E 307	الفا توكوفول
طبقاً للتصنيع الجيد	E 308	خلاصات الاناتو
طبقاً للتصنيع الجيد	E 309	دلتا توكوفول التخليقي
١٠٠ ملجم/كجم	E 310	غالات البروبيل
١٢٠ ملجم/كجم	E 319	هيدروكوينون البيوتيل الثالثي (TBHQ)
١٧٥ ملجم/كجم	E 320	هيدروكسي انسيول بيوتيلي (BHA)
٧٥ ملجم/كجم	E 321	هيدروكسي تلوين بيوتيلي (BHT)
٢٠٠ ملجم/كجم مع عدم تجاوز الحدود المذكورة اعلاه		أي خليط من الغالات والهيدروكسي انسيول بيوتيلي والهيدروكسي تلوين بيوتيلي والهيدروكوينون البيوتيل الثالث
٢٠٠ ملجم /كجم	E 389	ديلوريل ثيوديبروبيونيت

٥.٦ مضادات الأكسدة المتعاضدة

المستويات القصوى	الرقم الدولي	مضادات الأكسدة المتعاضدة
طبقاً للتصنيع الجيد	E 330	حامض الستريك
طبقاً للتصنيع الجيد	E 331	سترات الصوديوم
١٠٠ ملجم/كجم منفردة او في خليط	E 384	سترات الايزوبروبيل
	E 472	استرات الغلسيريدات الأحادية

٦.٦ المواد المضادة لتكوين الرغوة (للزيوت والدهون المستعملة في القلي العميق).
البوليديميثايليسو كسان E 900a ١٠ ملجم/كجم

7- الملوثات

١.٧ المعادن الثقيلة

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٨.٢ ،
يمكن تطبيق الحدود التالية :

المعادن الثقيلة	التركيز الأقصى المسموح به
الرصاص	٠.١٠ ملجم/كجم
الزرنخ	٠.١٠ ملجم/كجم

2.7 بقايا المبيدات الحشرية

ان تكون بقايا المبيدات طبقاً للحدود القصوى الواردة في المواصفتين القياسيتين
الخليجيتين الواردتين في البند ٧.٢ .

3.7 أن تكون حدود المستويات الاشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند
١٠.٢ .

8- النظافة

1.8 يجب أن يطبق على المنتج عند تجهيزه وتداوله الاشتراطات الواردة في
المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ١٢.٢ وجميع المواصفات ذات
العلاقة بصحة الغذاء .

2.8 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في
البند رقم ٩.٢

٩- البيانات الايضاحية

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية رقم 9 GSO " بطاقات المواد
الغذائية المعبأة " الواردة في البند ١.٢ يجب كتابة البيانات التالية بوضوح وبطريقة
يصعب إزالتها :

١.٩ اسم الغذاء

١.١.٩ لا يستخدم وصف " الدهون الصافية " أو " الزيوت الصافية " إلا للدهون أو الزيوت
المستقلة التي تستوفي التعريف الوارد في البند ٢.٣ من هذه المواصفة.

٢.١.٩ لا يستخدم وصف " دهن معصور على البارد " أو " زيت معصور على البارد " إلا للدهون أو الزيوت المستقلة التي تستوفي التعريف الوارد في البند ٣.٣ من هذه المواصفة.

٢.٩ بطاقات حاويات البيع بالجملة

يجب أن يظهر على بطاقة الحاويات اسم المنتج ورمز الإنتاج واسم وعنوان الصانع أو المعبىء ، أما باقي المتطلبات فيمكن ذكرها على الحاويات أو مع الوثائق المرفقة مع الحاويات.

١٠ - أخذ العينات

يتم اخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٢.٢ .

١١ - طرق الفحص والاختبار

مع عدم الاخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٤.٢ ، يمكن اتباع الطرق التالية :

١.١١ تحديد الرصاص

وفقاً لـ AOAC 994.02 , IUPAC 2.632 أو ISO 12193 :1994.

٢.١١ تحديد الزرنيخ

وفقاً لـ AOAC 942-17, IUPAC 3.136, AOAC 952.13 أو AOAC ٩٨٥.١٦.