

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

مشروع نهائي

GSO /2011

الكرز الحامض المجفف : المواصفات
Dried Sour Cherries : Specification (A)

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات 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 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 " للجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية " الكرز الحامض المجفف : المواصفات " 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 " foods and Agriculture sector " has prepared this gulf standard " Dried Sour Cherries : Specification "

". 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 , / /

الكرز الحامض المجفف

1 - المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالكرز الحامض المجفف المحضر من أصناف معينة من الكرز (بونس سيراسس ال) والمعد للاستهلاك الأدمي المباشر.

2. المراجع التكميلية:

- 1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 2.2 GSO 1287 " طرق اخذ عينات الفاكهة والخضر المعبأة" .
- 3.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- 4.2 GSO 244 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها – الجزء الأول : الاختبارات الحسية – تقدير الوزن الصافي والمصفى – تقدير اللزوجة الظاهرية – تقدير الفراغ القمي – تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة " .
- 5.2 GSO 299 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها – الجزء الثاني : تقدير الرطوبة والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول والرماد الكلي والكالسيوم والزيت المعدني وحمض الاسكوريك " .
- 6.2 GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .
- 7.2 GSO 382 ، GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول ، الجزء الثاني " .
- 8.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الاول – اشتراطات عامة " .
- 9.2 GSO 988 " حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الاول " .
- 10.2 GSO 998 " طرق الكشف عن حدود الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الاول – التحليل الطيفي لأشعة جاما " .
- 11.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الاول " .
- 12.2 GSO 1382 " دليل الممارسة الصحية لإنتاج الفواكه المجففة " .

3- التعاريف

- 1.3 الكرز الحامض المجفف : منتج غذائي مجهز بواسطة عملية التجفيف المتحكم فيها من بعض أصناف ثمار الكرز الحامض المطابق للصفات المميزة لثمرة " برونس سيراسس ال " بعد غسلها وتنظيفها.
- 2.3 الإصابة بالحشرات والسوس : هي عبارة عن وجود حشرات ميتة أو سوس في الفاكهة.
- 3.3 الفساد : تحلل الثمار بواسطة البكتيريا أو الفطريات مما يؤثر على مظهر أو نكهة أو طبيعة ثمار الكرز الحامض.

4- المتطلبات العامة

- 1.4 أن يتم تجهيز وتصنيع وتعبئة المنتج تحت ظروف صحية طبقاً للمواصفتين القياسيتين الخليجتين الواردتين في البندين (3.2) ، (12.2).
- 2.4 أن تكون الثمار مكتملة النضج ولها الخصائص الطبيعية المميزة للكرز الحامض.
- 3.4 أن تكون سليمة وخالية من الأضرار الميكانيكية كالخدوش والرضوض.
- 5.4 أن تكون خالية من الرائحة والطعم الغريبين بما فيهما التزنخ والتحلل.
- 6.4 ألا تزيد نسبة الرطوبة عن 25 %.
- 7.4 ألا تزيد نسبة الفواكه المجففة من انواع الكرز الأخرى (غير الكرز الحامض) عن النسبة الموضحة في جدول رقم (1).
- 8.4 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات على تلك المقررة طبقاً للمواصفتين القياسيتين الخليجتين الواردتين في البندين (7.2).
- 9.4 ألا تزيد المستويات الإشعاعية على تلك المقررة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (9.2).
- 10.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على تلك المقررة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (11.2).

5- المتطلبات الخاصة

- 1.5 يصنف الكرز الحامض طبقاً لعدد حبات الكرز الحامض المجفف في 100 جرام ونسبة العيوب الأخرى مثل الفساد أو وجود مواد غريبة أو الإصابة بالحشرات أو السوس ، كما هو موضح في الجدول التالي :

جدول رقم (1) : درجات تصنيف الكرز الحامض المجفف

درجة التصنيف	عدد الثمار في 100 جرام	الثمار المصابة بالحشرات والسوس أو الفاسدة (الحد الاعلى %)	المواد الغريبة (الحد الأعلى %)	الفواكه المجففة من انواع الكرز الأخرى غير الكرز الحامض (الحد الاعلى %)
درجة ممتازة	≤ 100	0.25	0.25	0

6- التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8.2) ، يجب أن يتم تعبئة المنتج في عبوات نظيفة مناسبة تحافظ على سلامة المنتج وجودته ، ويمكن تعبئة المنتج في عبوات صغيرة 0.5 ، 1.2 كجم للاستهلاك المباشر وأن يوضع عدد مناسب من هذه العبوات في صناديق خشبية أو كرتونية على ألا يزيد الوزن الكلي لكل صندوق على 50 كجم.

7- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).

8- طرق الاختبار

تجرى جمع الاختبارات على العينة الممثلة والمأخوذة طبقاً للبند (7) لتحديد مدى مطابقتها لبند هذه المواصفة القياسية.

1.8 تجرى جميع الاختبارات لتقدير الوزن الصافي والثمار المعيبة والخصائص الحسية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2).

2.8 تقدر الرطوبة والرماد الكلي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (5.2).

3.8 تقدر حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).

9- البيانات الايضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) يجب أن يوضح على كل عبوة ما يلي :

1.9 اسم المنتج ونوعه.

2.9 عدد الثمار في العبوة ودرجتها.

3.9 نسبة الرطوبة.

4.9 فترة صلاحية المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6.2).

10- النقل والتخزين

1.10 أن يتم نقل الكرز الحامض المجفف بوسائل مناسبة تحفظ المنتج من التلف والفساد.

2.10 أن تخزن عبوات الكرز الحامض المجفف في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة ومصادر التلوث.

