

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

مشروع : نهائى
GSO/FDS 1071 / 2013

السكر ومنتجاته - الحلاوة الطحينية
Sugar and its product- Al-Halawa Al-Tehenia

إعداد:
اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأى والملاحظات عليها
لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع اليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد
إعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.180.10

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة أقليمية تضم فى عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس فى 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 لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية " السكر ومنتجاته- الحلاوة الطحينية " . وقامت دولة قطر بإعداد مشروع هذه المواصفة. وقد تم إعداد المشروع بعد إستعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة . وقد أعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها، وذلك فى إجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () والذى عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

السكر ومنتجاته - الحلاوة الطحينية

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة

: لائحة فنية

صفة الإصدار

السكر ومنتجاته - الحلاوة الطحينية

- 1- المجال ونطاق التطبيق:**
- تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالحلاوة الطحينية المصنوعة من الطحينية والمستخدم فيها السكريات المغذية الطبيعية، وتشمل الحلاوة الطحينية ذات القوام المتماسك والحلاوة الهشة (حلاوة الشعر).
- 2- المواصفات التكميلية:**
- | | | |
|---------|--|------|
| GSO 9 | "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" | 1.2 |
| GSO 20 | "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للأغذية" | 2.2 |
| GSO 21 | "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" | 3.2 |
| GSO 148 | "السكر الأبيض" | 4.2 |
| GSO 150 | "فترات صلاحية المنتجات الغذائية" | 5.2 |
| GSO 168 | "إشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة" | 6.2 |
| GSO 274 | "بذور السمسم للصناعات الغذائية" | 7.2 |
| GSO 839 | "عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول: إشتراطات عامة" | 8.2 |
| GSO 841 | "الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف - الأفلاتوكسينات" | 9.2 |
| GSO 988 | "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول" | 10.2 |
| GSO 998 | "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما أ - سيزيوم 134، سيزيوم 137" | 11.2 |

- 12.2 GSO 1000 " طرق أخذ عينات منتجات الأغذية المعبأة". "
- 13.2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية - الجزء الأول".
- 14.2 GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية- الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية- الإشتراطات العامة".
- 15.2 GSO 2118 "طرق اختبار الحلاوة الطحينية".
- 16.2 GSO CAC GL 66 "إرشادات إستخدام المنكهات".
- 17.2 GSO CAC 192 "المواصفة العامة لمضافات الأغذية".
- 18.2 GSO CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم فى الأغذية والأعلاف".
- 19.2 المواصفات القياسية الخليجية التى تعتمدھا الهيئة والخاصة ب:
- 1.19.2 " طرق تقدير السموم الفطرية فى الأغذية والأعلاف".
- 2.19.2 " طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات فى الأغذية".
- 20.2 GSO CAC GL 1 "الإرشادات العامة للإدعاءات المضللة للأغذية"

3- التعاريف:

1.3 حلاوة طحينية:

منتج غذائي مجهز بالمعاملة الحرارية من الطحينية والسكريات المغذية الطبيعية مع مادة خفق ذات درجه غذائية (مستخلص عرق الحلاوة أو بدائله) و المضاف إليه حمض الستريك ؛ وقد تكون ذات قوام متماسك أو هش(حلاوة الشعر) .

2.3 طحينية:

ناتج طحن بذور السمسّم الأبيض المقشور والمحمص .

- 3.3 سكريات مغذية طبيعية:
- السكريات الكربوهيدراتية الطبيعية غير المخلفة مثل السكروز ، الجلوكوز ، الفركتوز أو خليط من هذه السكريات.
- 4.3 مستخلص عرق الحلاوة:
- مستخلص ناتج من غلى قلف وأوراق وجذور نبات عرق الحلاوة (سابوناريا أوفيسيناليس) ويطلق عليه مستخلص عرق الحلاوة أو السابونين أو العصلج .
- 4-المتطلبات:**
- يجب أن تتوفر في الحلاوة الطحينية ما يلي :-
- 1.4 يتم التصنيع طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (3.2) .
- 2.4 تكون المواد الخام الداخلة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها ، وأن تكون المكسرات المضافة الى المنتج نظيفة وخالية تماماً من الشوائب والقشور الصلبة.
- 3.4 أن تكون المكونات الأساسية للمنتج هي: الطحينية، السكريات الطبيعية ومستخلص عرق الحلاوة أو بدائله المسموح بها.
- 4.4 يسمح باستخدام المكونات الاختيارية التالية في تصنيع المنتج: اللوز والفسنق الحلبي والجوز والفاكهة المجففة و/أو مسحوق الكاكاو.
- 5.4 أن يحتفظ المنتج بخواصه الطبيعية مع عدم انفصال الزيت، وأن يكون متجانس اللون خالياً من البقع البيضاء أو الداكنة .
- 6.4 أن يكون ذو قوام متماسك سهل القطع وأن يكون هشاً في حلاوة الشعر .
- 7.4 أن يكون المنتج خالياً من الطعم والرائحة الزنخة أو الطعوم الغريبة الأخرى .

- 8.4 أن يكون المنتج خالياً من الحشرات وأجزاءها وإفرازاتها وأية نموات فطرية ظاهرة .
- 9.4 أن يكون المنتج خالياً من المواد المائلة العضوية مثل النشا والدقيق أو المواد المبيضة مثل مسحوق التلك أو أية محليات اصطناعية .
- 10.4 أن يكون المنتج خالياً من أية زيوت أو مواد دهنية خلاف زيت السمسم .
- 11.4 تستخدم السكريات المغذية الطبيعية فقط في التحلية .
- 12.4 يجوز إضافة المنكهات المسموح بها غذائياً طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المشار إليها في البند (16.2) .
- 13.4 يجوز استخدام مستحلبات الدهون طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المشار إليها في البند (17.2) .
- 14.4 أن تطابق مكوناتها ما ينص عليه الجدول التالي :-

المكون	الحدود المسموح بها	
نسبة الرطوبة	2.5% بالوزن	حد أقصى
نسبة الرماد	2 % بالوزن	حد أقصى
نسبة الرماد غير الذائب في الحمض	0.2% بالوزن	حد أقصى
نسبة الدهن (زيت السمسم)	25% بالوزن في الحلاوة ذات القوام المتماسك 15% بالوزن في حلاوة الشعر	حد أدنى

- 15.4 ألا يزيد رقم فوق الأكسيد للزيت المستخلص من المنتج على 10 مليمكافىء فوق أكسيد/كجم زيت .

- 16.4 ألا تزيد نسبة الحموضة مقدرة كحمض ستريك على 0.2 % بالوزن .
- 17.4 ألا تزيد نسبة السكريات الكلية على 55% مقدرة كسكر محول (جلوكوز) .
- 18.4 ألا تزيد نسبة الصابونين (العسلج) على 1% من وزن المنتج .
- 19.4 أن تكون المتطلبات الميكروبيولوجية للمنتج طبقاً لما تحدده المواصفة القياسية الخليجية المشار إليها في البند (13.2) .
- 20.4 ألا تزيد نسبة الملوثات السُموم الفطرية (الافلاتوكسينات) عن الحدود الواردة المواصفة القياسية الخليجية المشار إليها في البند (18.2) .

5 - أخذ العينات:

- تؤخذ العينات للفحص والاختبار طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المشار إليها في البند (12.2) .

6- الفحص والاختبار:

تجرى على العينات المأخوذة طبقاً للبند رقم (5) الاختبارات التالية:

- 1.6 يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.2) .
- 2.6 يتم تقدير نسبة الرطوبة والرماد والرماد غير الذائب في الحمض ونسبة الدهن طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (15.2) .
- 3.6 يتم تقدير السموم الفطرية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (1.19.2) .
- 4.6 يتم تقدير بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.19.2) .
- 5.6 يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (11.2) .

7-التعبئة والنقل والتخزين:

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

- 1.7 التعبئة:
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (14.2, 8.2) يجب مراعاة ما يلي:
- 1.1.7 تعبأ الحلاوة الطحينية في عبوات مناسبة مغلقة بإحكام لتحمى المنتج من الرطوبة والتلوث ولا تسمح بالتصاق الحلاوة بمادة التغليف .
- 2.1.7 يسمح بالنقص في الوزن الصافي للمحتويات بما لا يتجاوز 5 % عما هو مدون على بطاقة العبوة .
- 2.7 النقل :
- يشترط في وسائل النقل حماية المنتج من المؤثرات الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية ومن المؤثرات الجوية المختلفة التي قد تعرضه لتغيير صفاته أو تلفه.
- 3.7 التخزين:
- يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والشمس المباشرة وأية مواد تؤدي إلى التلوث كما يراعى فيها ما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المشار إليها في البند (6.2) .
- 8 البيانات الإيضاحية:
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (5.2, 1.2, 20.2) يجب أن تذكر البيانات التالية مع عدم وضع البطاقة على الحلاوة الطحينية مباشرة:
- 1.8 أسم المنتج "حلاوة طحينية أو حلاوة شعر ويجوز كتابة عبارة مصنوعة من السكرز 100% في حالة استخدام السكرز فقط .
- 2.8 قائمة المكونات مع بيان أسماء السكريات الطبيعية المستخدمة في حالة عدم استخدام السكرز فقط .
- 3.8 في حالة إستخدام المكونات الإختيارية، يجب ذكرها الى جانب أسم المنتج .

Technical terms**المصطلحات الفنية**

Oil separation	انفصال الزيت
White spots.....	بقع بيضاء
Halawa tehenia (shamiah).....	حلاوة طحينية
Halawa Al shaar	حلاوة الشعر
Rancid smell	رائحة زنخة
White tehenia	طحينة بيضاء
Soapwort	عرق حلاوة
Contaminants	ملوثات
Sweetened fruits	فاكهة مسكرة
Filling materials	مادة مائه
Natural nutritive sweeteners	محلّيات مغذية طبيعية

References

المراجع

Main reference
Regional Standard
CAC 309 R/2011
Halawa Tehenia
Codex Alimentarius Commission

المرجع الرئيس
المواصفة القياسية الإقليمية
مواصفة الكودكس رقم 309 R/2011
الحلاوة الطحينية
لجنة الدستور الغذائي

Other references

المراجع الأخرى

Egyptian Standard
ES 5114/2006
Lump of threads Halawa (Halawa Shaar)
Egyptian Organization for Standards and Quality

المواصفة القياسية المصرية
م ق م 5114/2006
الحلاوة الشعير
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة