

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

مشروع نهائي

GSO 05 FDS 989 / 2015

البسكويت
BISCUITS

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.060

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 5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 989: البسكويت، وقامت (دولة الإمارات العربية المتحدة) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ هـ ، الموافق / / م على أن تلغى المواصفة القياسية رقم (1998/989) وتحل محلها.

البسكويت

المجال ونطاق التطبيق	-1
تختص هذه المواصفة القياسية بالإشترطات الواجب توافرها في انواع البسكويت والويفر ولا تشمل الانواع المخصصة للأغراض التغذوية الخاصة، كما تتضمن متطلبات التعبئة وبطاقة البيان وطرق الفحص والاختبار.	
المراجع التكميلية	-2
GSO 9 : بطاقات المواد الغذائية المعبأة.	1/2
GSO150-2: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية.	2/2
GSO 990: طرق اختبار البسكويت.	3/2
GSO 2233: اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.	4/2
GSO 1016: الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول.	5/2
GSO 21: الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.	6/2
GSO382، GSO383: الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول والثاني.	7/2
GSO/CAC 193: مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية.	8/2
GSO 839: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.	9/2
GSO 1694: القواعد العامة لصحة الغذاء.	10/2
GSO 1863: عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة.	11/2
GSO CAC MRL 2: الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية.	12/2
GSO 2276: الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية.	13/2
GSO 998: طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية.	14/2
GSO 707: المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.	15/2
GSO 2333: اشتراطات الأغذية ذات الإدعاءات التغذوية والصحية.	16/2
GSO R 87: كمية المنتج في العبوات.	17/2

18/2	GSO CAC GL 1 : الارشادات العامة للإدعاءات المضللة للأغذية.
19/2	GSO 2055-1 : الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.
20/2	المواصفات القياسية التي ستعتمدها الهيئة والخاصة ب:
1/20/2	طرق تقدير بقايا الادوية البيطرية.
2/20/2	طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات.
3/20/2	المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
-3	التعاريف
1/3	بسكويت: منتج غذائي معد أساساً من دقيق الحبوب والمواد الدهنية والماء مع أو بدون إضافة المكونات الاختيارية المبينة بهذه المواصفة القياسية .
2/3	بسكويت سادة : بسكويت (1/3) قد يكون ناعماً أو جافاً طبقاً لمحتواه من الدهن وقد يضاف إليه السكر أو الملح طبقاً لأسلوب التصنيع الجيد بحيث يتم التحكم بمذاقه الحلو أو المالح.
3/3	بسكويت مغطى : بسكويت (1/3) محشو أو غير محشو ويكون سطحه الخارجي مغطى كلياً أو جزئياً بالشيكولاته أو الكراميل أو ما يشابهها.
4/3	بسكويت محشو : طبقتي بسكويت (1/3) بينهما حشو من الكريمة أو المربى أو الجيلي أو الجبن أو حلو الخطمي (المارشمالو) أو الكراميل أو التمر أو التين أو الزبيب أو ما يشابهها.
5/3	الويفر : طبقات رقيقة من البسكويت السادة او المحشو او المغطى كلياً أو جزئياً ، يتميز بانخفاض محتواه من الدهن والرطوبة.
6/3	كريمة : خليط متجانس من دهن نباتي أو دهن حليب أو كليهما ومسحوق سكر والمواد المضافة للأغذية المسموح بها .
-4	الأنواع
	تقسم أنواع البسكويت كما يلي :
1/4	بسكويت سادة :
1/1/4	بسكويت سادة حلو أو شبه حلو، جاف أو ناعم .
2/1/4	بسكويت سادة مالح أو شبه مالح، جاف أو ناعم .

الويفر :	2/4
ويفر سادة .	1/2/4
ويفر محشو .	2/2/4
ويفر مغطى (سادة أو محشو).	3/2/4
بسكويت محشو أو مغطى:	3/4
بسكويت محشو (طبقات) .	1/3/4
بسكويت مغطى جزئياً أو كلياً .	2/3/4
بسكويت محشو ومغطى جزئياً أو كلياً.	3/3/4
المتطلبات	-5
أن تطابق المكونات المستخدمة في التصنيع المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.	1/5
أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (6/2، 10/2) .	2/5
أن يخلو المنتج بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الاسلامية وبما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (19/2) .	3/5
أن يخلو المنتج من الحشرات الحية واطوارها وبيوضها والتلف الناتج عن آثارها.	4/5
أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والشوائب والتزنخ والرائحة والطعم غير المرغوب بهما.	5/5
أن يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية المميزة له من حيث اللون والطعم والرائحة.	6/5
أن يخبز البسكويت بطريقة تجعله هشاً ومتجانساً في اللون والحجم والقوام وخالياً من الأجزاء المحروقة .	7/5
الا يزيد محتوى الدهون المتحولة على 5 % من اجمالي محتوى الدهون في البسكويت.	8/5

- 9/5 ان يخلو المنتج من حمض البوريك أو البورات.
- 10/5 مع عدم الاخلال بأي لوائح فنية او تشريعات أخرى، يجوز اضافة المواد الاختيارية التالية:
- 1/10/5 منتجات الحبوب والبقول مثل : سميد، جنين القمح، جنين الذرة، نخالة القمح الغذائية، دقيق المولت، مسحوق الشعير، دقيق الشوفان، دقيق الارز، دقيق الشيلم، دقيق فول الصويا .
- 2/10/5 الحليب ومنتجاته مثل : الحليب السائل، الحليب المجفف، الزبد، الحليب الخض ومكوناته الصلبة، الكازين الغذائي، الحليب المكثف، الجبن، الشرش السائل أو المجفف .
- 3/10/5 المواد الرافعة مثل : مسحوق الخبيز، خميرة الخباز النشطة أو أي مادة رافعة مسموحة .
- 4/10/5 السكريات مثل : السكر والجلوكوز السائل وعسل النحل والدبس واللاكتوز والسكر المحول .
- 5/10/5 النشا الغذائي : نشا الذرة، نشا الأرز، نشا البطاطس، نشا التابيوكا ، نشا القمح .. إلخ .
- 6/10/5 التوابل مثل : الزنجبيل، الزعفران، مسحوق الشطة، الفلفل الاسود، حب الهال، الكمون، الينسون أو أي توابل أخرى مسموح بها .
- 7/10/5 الفاكهة والخضر ومنتجاتها مثل : الفاكهة المجففة، مبشور جوز الهند، مربات الفاكهة والخضر ، الخضر الغذائية، البكتين وعجائن الفاكهة .
- 8/10/5 منتجات متنوعة مثل : مسحوق الكاكاو، مسحوق البن، الشكولاته، منتجات البيض، المكسرات.
- 9/10/5 محسنات العجين المسموحة مثل : أنزيم الاميليز ... إلخ .
- 10/10/5 المدعمات والمغذيات المسموحة مثل : الفيتامينات، المعادن، مركبات البروتين، دقيق فول الصويا الغذائي.
- 11/10/5 المنكهات المسموحة وبما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (15/2) .
- 11/5 مع مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (8/2) يجب الا تتجاوز حدود المعادن الثقيلة في المنتج النسب الواردة في الجدول رقم 1 (جزء في المليون):

الجدول رقم 1: الحدود القصوى للمعادن الثقيلة في البسكويت

0.05	زئبق
0.5	زرنيخ
0.1	رصاص
0.2	كادميوم

12/5 يجب ان يطابق المنتج المتطلبات الفيزيائية والكيميائية الواردة في الجدول رقم 2 :

الجدول رقم 2 : الحدود القصوى للمتطلبات الفيزيائية والكيميائية في البسكويت

البسكوين المحشو/ المغطى			الويفر			البسكويت السادة		المتطلبات
محشو ومغطى	مغطى	محشو	محشو ومغطى	محشو	سادة	ناعم	جاف	
-	-	-	-	-	-	%10	%10	عيوب التصميم على وحدة البسكويت / حد أقصى بالوزن
%2	%2	%5	%5	%5	%5	%5	%5	نسبة الكسر / حد أقصى بالوزن
%10	%10	%10	%10	%10	%5	%15	%5	الدهن / حد أدنى بالوزن
%12	%12	%12	%12	%12	%5	%7	%5	الرطوبة / حد أقصى بالوزن
-	-	-	-	-	0.1	0.1	0.1	الرماد غير الذائب في الحمض بالوزن / حد أقصى
-	-	-	-	-	%1	%1	%1	حموضة الدهن المستخلص مقطرة كحمض أوليك بالوزن / حد أقصى

13/5 الا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (8/2) .

14/5 الا تزيد حدود بقايا الادوية البيطرية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (12/2) .

15/5 يجوز اضافة المواد المضافة للاغذية وبالنسب الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (3/20/2) .

16/5	الا تزيد الحدود الميكروبيولوجية للمنتج على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (5/2) .
17/5	الا تزيد حدود بقايا مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (7/2) .
18/5	ان تطابق كمية المنتج في العبوة المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (17/2) .
-6	أخذ العينات
1/6	المتطلبات العامة
1/1/6	تكون أدوات سحب العينة وعبوات حفظ ونقل العينات نظيفة وجافة ولا تسبب أي تغير في صفات العينة عند استخدامها .
2/1/6	تكون عبوات حفظ ونقل العينات ذات أغطية محكمة الغلق تمنع تسرب الرطوبة أو أي تلوث.
3/1/6	تحفظ العينات بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث وضوء الشمس المباشر وبطريقة لا تؤدي إلى فسادها أو تغيير خواصها .
4/1/6	تنقل العينات التي ستجرى عليها الفحص بأسرع ما يمكن إلى المختبر المختص .
5/1/6	في حالة وجود أصناف مختلفة تعتبر عبوات كل صنف إرسالية مستقلة .
2/6	حجم العينة
1/2/6	يتم سحب عدد من الكرتونات مساوٍ لحجم العينة طبقاً للجدول التالي :

جدول - حجم العينة

رقم القبول	حجم العينة	حجم الإرسالية
1	6	2400 أو أقل
2	13	15000 - 2401
3	21	24000 - 15001
4	29	42000 - 24001
6	48	72000 - 42001
9	84	120000 - 72001
13	126	أكثر من 120000

مع مراعاة ما جاء في الفقرة 1/2/6 يتم سحب عبوة واحدة من كل كرتونة تكون في مجموعها العينة الماثلة لإجراء الاختبارات الطبيعية والكيميائية والميكروبيولوجية ويحتفظ بعينة مماثلة لدى الجهة التي سحبت منها العينة وأخرى لدى الجهة التي قامت بسحب العينة لحين الانتهاء من الفحص . 2/2/6

يراعي الا يقل وزن العينة عن 750 جرام للاختبارات الطبيعية والكيميائية و 250 جرام للاختبارات الميكروبيولوجية . 3/2/6

رقم القبول خاص بمتطلبات الجودة فقط ولا يعمل به في متطلبات السلامة . 4/2/6

طريقة سحب العينات 3/6

تسحب العينة باستخدام الطريقة التالية :

يبدأ عد الكرتونات بطريقة تقريبية بالبداية بأية كرتونة في الإرسالية ويستمر العد 1،2،3 الخ حتى الكرتونة رقم (س) ويستمر ذلك بطريقة منتظمة حيث يتم سحب الكرتونة رقم (س) في كل مرة ويمثل (س) رقم آخر كرتونة في الجزء المتمم للعدد (ع/ن) ، حيث (ع) العدد الكلي للكرتونات بالإرسالية، (ن) عدد الكرتونات المقرر سحبها طبقاً للفقرة(2/6).

بيانات العينة	4/6
يرفق مع العينة تقرير يشمل البيانات التالية :	1/4/6
- نوع المنتج وحالته (الاسم - الصنف - وزن العبوة ... إلخ) .	
- مصدر الرسالة أو الدفعة أو اسم الشركة المنتجة وعنوانها .	
- مكان وتاريخ ووقت سحب العينة .	
- عدد العبوات في الرسالة أو الدفعة وعدد العبوات التي تم سحبها للعينة .	
- رقم التشغيل أو مسلسل الإنتاج أو تاريخه أو كليهما معاً .	
- اسم الجهة المرسل إليها العينة للفحص .	
- اسم القائم بسحب العينة .	
تكتب البيانات التالية على كل عبوة من عبوات العينة :	2/4/6
- رقم التقرير المرفق (فقرة 1/4/6) .	
- مكان وتاريخ سحب العينة .	
- اسم القائم بسحب العينة .	
طرق الاختبار	-7
يتم الفحص والاختبار طبقاً لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (3/2).	1/7
يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (13/2).	2/7
يتم الكشف عن التلوث الإشعاعي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (14/2).	3/7
يتم الكشف عن بقايا الادوية البيطرية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1/20/2) .	4/7
يتم الكشف عن بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (2/20/2).	5/7

6/7 تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للفقرة رقم (6) الاختبارات اللازمة الأخرى لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

8- التعبئة والنقل والتخزين

1/8 التعبئة

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفات القياسية الخليجية والواردة في البندين (9/2)، (11/2) ، يجب مراعاة ما يلي :

1/1/8 أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة نظيفة ومحكمة الاغلاق ومصنوعة من مادة مناسبة لا تؤثر على خصائص جودة المنتج وسلامة التداول ولا تسبب تلوثه أو نفاذ الدهن من البسكويت إلى مواد التعبئة تحت ظروف التخزين والنقل والتداول .

2/1/8 يجب الا يلامس البسكويت مباشرة أي من مواد التعبئة الخارجية غير الورق المقاوم للدهون أو غشاء السليلوز أو رقائق الالمنيوم أو أي مادة أخرى ضارة بالصحة وتكون مغطاة بغشاء مضاد للرطوبة أو ورق شمعي أو رقائق مضادة للرطوبة أو ورق مبطن .

3/1/8 يجب عدم ملامسة البسكويت المعبأ في عبوات صفيح مباشرة لجدار المعدن .

2/8 النقل والتخزين

يجب مراعاة ما يلي عند نقل وتخزين المنتج :

1/2/8 أن يتم النقل بوسائل مناسبة لم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة بالصحة.

2/2/8 أن يتم النقل والتخزين بوسائل تحمي المنتج من التلف الميكانيكي والفساد .

3/2/8 أن يخزن المنتج المعبأ بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والمواد الضارة والحشرات والقوارض

وفي حالة البسكويت المحشو والمغطى ، يجب ألا تزيد درجة الحرارة على 25° س .

9- البيانات الايضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (1/2)، (4/2)، (16/2)، (18/2) ، يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية :

1/9 اسم المنتج ونوعه (سادة، ويفر، محشو، مغطى، مملح...الخ).

- 2/9 نوع الحبوب المستخدمة (القمح أو الأرز أو البقوليات أو خليطها).
- 3/9 إرشادات الاستخدام والحفظ والنقل والتخزين.
- 4/9 كمية الفيتامينات والعناصر المعدنية في كل 100 غرام أو وحدة تقديم من البسكويت في حالة البسكويت المدعم .
- 5/9 مدة الصلاحية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (2/2).
- 6/9 البيانات التغذوية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (4/2).

المصطلحات الفنية

SWEET BISCUIT	بسكويت حلو
PLAIN BISCUIT	بسكويت سادة
HARD BISCUIT	بسكويت جاف (قاسي)
SALTED BISCUIT	بسكويت مالح
FILLED BISCUIT	بسكويت محشو
COATED BISCUIT	بسكويت مغطى
CARDAMOM	حب الهال
ALUMINUM FOIL	رقائق الومنيوم
SAFFRON	زعفران
GINGER	زنجبيل
CUMIN	كمون
DESICCATED COCONUT	مبشور جوز الهند
MOULD INHIBITOR	مثبط فطر
IMPROVERS	محسنات
ARTIFICIAL SWEETENERS	محلّيات اصطناعية
SUPPLEMENT	مدعم
CHILI POWDER	مسحوق الشطة
ANTIOXIDANT	مضادة أكسدة
FLAVOURS	منكهات
EMULSIFIER	مادة استحلاب

LEAVENING AGENT	مادة رافعة
NUTS	مكسرات
WHEAT BRAN	نخالة قمح
CRISP	هش
WAFER	ويفر

المراجع :

- المواصفة القياسية السورية رقم 78: البسكويت.
- المواصفة القياسية المصرية رقم 416 الجزء الاول: البسكويت.
- المواصفة القياسية الهندية 1011: البسكويت - المواصفات.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي 74: منتجات الحبوب المصنعة للرضع وصغار الاطفال.