

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

GSO 05/ FDS /.....

دبس الرمان الطبيعي

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه 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 5 " اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (دولة الكويت) وتم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية قياسية 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 regulation through specialized technical committees (TCs).

" Gulf technical 5GSO through the technical program of committee TC No.: committee for food & Agricultural standards " has prepared this standard " , The Draft Standard has been prepared by(State of Kuwait)

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

دبس الرمان الطبيعي

1- المجال
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بدبس الرمان الطبيعي ولا تشمل هذه المواصفة دبس الرمان الصناعي.

- 2. المراجع التكميلية**
- 1.2** GSO 9 بطاقات المواد الغذائية المعبأة .
- 2.2** GSO 21 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها .
- 3.2** GSO 841 الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف -
الافلاتوكسينات
- 4.2** GSO 20 طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية .
- 5.2** GSO 382 الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات من المنتجات الزراعية والغذائية -
الجزء الأول .
- 6.2** GSO383 الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات من المنتجات الزراعية والغذائية -
الجزء الثاني.
- 7.2** GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية-الجزء الأول "
- 8.2** GSO 1000 طرق اخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة .

3- التعريف
دبس الرمان الطبيعي
هو الناتج عن تكثيف عصير ثمار الرمان الطبيعي بنوعية الحامض والذي يتمتع بقوام كثيف شبيه بلب الطماطم.

4- الاشتراطات القياسية

يجب أن يتوافر في دبس الرمان الطبيعي الاشتراطات التالية :

- 1.4** أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية القياسية الخليجية الواردة في بند 2.2 .
- 2.4** أن يتمتع المنتج بطعم ورائحة مميزين .
- 3.4** أن يكون المنتج خالياً من الطعم والرائحة الغريبة.
- 4.4** أن يكون المنتج خالياً من المواد الغريبة كالفشور والبذور والألياف.
- 5.4** أن يكون خالياً من أنواع الدبس الأخرى وقمر الدين والتمر الهندي.
- 6.4** أن يكون خالياً من الأصباغ والمواد الملونة.
- 7.4** أن يكون خالياً من الأحماض العضوية والأحماض المعدنية.
- 8.4** ألا تقل الحموضة الكلية مقدرة كحمض ستريك عن 7.5 % في دبس الرمان الناتج من أنواع الرمان الحامض أما دبس الرمان الناتج عن أنواع الرمان الأخرى فيجب ألا تقل عن 5 %.
- 9.4** ألا تقل نسبة المواد الكلية عن 64 %.
- 10.4** ألا تزيد نسبة الرماد الكلي عن 4 % حد أقصى.
- 11.4** ألا تزيد نسبة كلوريد الصوديوم (ملح الطعام) عن 2.5 %.
- 12.4** أن يكون المنتج خالياً من العفن ومن الحشرات واجزائها.
- 14.4** ان تكون السموم الفطرية (الافلاتوكسينات) في الحدود المسموح بها في المواصفة الواردة في بند 3.2 .
- 15.4** أن تكون الحدود الميكروبيولوجية مطابقة لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 7.2 .

16.4 أن يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 4.2 ،
وان لا تزيد نسبة الملوثات المعدنية في حال وجودها في المنتج على :

0.1 مغ/كغ	زرنبيخ
0.1 مغ/كغ	رصاص
0.21 مغ/كغ	نحاس
0.1 مغ/كغ	زنك

17.4 ان تكون بقايا المبيدات الحشرية في الحدود المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية
الواردة في بند 5.2 و 6.2

5- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 8.2 " طرق أخذ عينات المنتجات
الغذائية المعبأة ".

6- طرق الفحص والاختبار

تجرى على العينات الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (5) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى
مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة القياسية.

7- التعبئة

يعبأ المنتج في عبوات مناسبة ويفضل أن تكون زجاجية وفي حال استخدام اللدائن فيجب أن يكون
من الصنف الغذائي ومقاوم للحموضة (مصنع لتعبئة المواد الغذائية الحامضية) ومطابق
للمواصفات القياسية الخاصة بها.

8- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 1.2 " بطاقات المواد
الغذائية المعبأة " يجب أن يوضح على بطاقة المنتج باللغة العربية البيانات التالية:

1.8 أسم المنتج والعلامة التجارية إن وجدت.

2.8 اسم المنتج وعنوانه.

3.8 بلد المنشأ.

4.8 تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

5.8 الوزن الصافي.

المصطلحات الفنية

Fiber.....	ألياف
Seeds	بذور
Citric acid	حمض الستريك
Raisine	دبس
Punica Granatuml.....	رمان
Plastic	لدائن

المراجع

- * المواصفة اليمينية م.ق.ي 2343 / 2002 دبس الرمان الطبيعي
* المواصفة القياسية السورية 1999/2127 (دبس الرمان الطبيعي)