

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

مشروع : نهائي

GSO 5/ FDS -----/ 2016

**الفاصوليا الخضراء المجففة**  
**Dehydrated Green Beans**

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

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

**ICS:67.080**

## 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 المواصفات الغذائية والزراعية " بإعداد المواصفة القياسية الخليجية " الفاصوليا الخضراء المجففة " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة قياسية خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م.

## الفاصوليا الخضراء المجففة

- 1 المجال ونطاق التطبيق
- تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات والمتطلبات الخاصة بالفاصوليا الخضراء المجففة.
- 2 المراجع التكميلية
- GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة". 1/2
- GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها". 2/2
- GSO 23 "المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية". 3/2
- GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية". 4/2
- GSO 381 "المستحلبات والمثبتات ومغذيات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية". 5/2
- GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول". 6/2
- GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني". 7/2
- المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية". 8/2
- GSO CAC 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية". 9/2
- GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية". 10/2
- GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية". 11/2

GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية "	12/2
GSO 356 " المواد الحافظة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .	13/2
GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء " .	14/2
GSO 707 "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية" .	15/2
GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول : اشتراطات عامة" .	16/2
GSO 1863 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة " .	17/2
GSO 1287" طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة " .	18/2

### 3- التعاريف :

1.3 <b>الفاصوليا المجففة</b> : هو ناتج الأصناف المناسبة لقرون الفاصوليا الخضراء بعد تجهيزها وفرزها وفصل الأطراف وغسلها غسلاً جيداً وإجراء عملية السلق الابتدائي في وجود محلول من بيكربونات الصوديوم أو بدونه.	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### 4- المتطلبات

1.4 أن يكون للمنتج الرائحة والطعم المميز للسنف، ويكون خالياً من الروائح الغريبة .	
2.4 أن يكون المنتج متماثلاً في الحجم.	
3.4 أن تكون درجة الرطوبة في حدود 6% .	
4.4 تقسم الفاصوليا الخضراء المجففة للرتب التالية:	

#### 1.4.4 ممتاز رفيع:

1.1.4.4 تكون القرون كاملة	
2.1.4.4 تكون القرون خالية من البذور المنفصلة والقرون المجزأة.	

- 3.1.4.4 تكون القرون خالية من القرون الأنبوبية والقرون المحتوية على الجيوب البذرية المفرغة.
- 4.1.4.4 تكون نسبة القرون المكسورة (التي يقل طولها عن 2 سم) في حدود 4%.
- 5.1.4.4 تكون القرون خالية من الخيوط الليفية.
- 6.1.4.4 تكون مجموع نسب العيوب الأخرى في حدود 2% بالوزن.
- 2.4.4 ممتاز :
- 1.2.4.4 تكون القرون كاملة
- 2.2.4.4 تكون القرون خالية من البذور المنفصلة والقرون المجزأة.
- 3.2.4.4 تكون نسبة القرون الأنبوبية في حدود 1% والقرون المحتوية على جيوب بذرية مفرغة في حدود 2% بالعدد.
- 4.2.4.4 تكون نسبة القرون المكسورة ( التي يقل طولها عن 2 سم) في حدود 4%.
- 5.2.4.4 تكون نسبة القرون المحتوية على خيوط ليفية في حدود 2%.
- 6.2.4.4 تكون مجموع نسب العيوب الأخرى في حدود 5% بالوزن.
- 3.4.4 عادي :
- 1.3.4.4 تكون القرون كاملة
- 2.3.4.4 تكون نسبة البذور المنفصلة في حدود 1.5% بالوزن في القرون الكاملة وفي حدود 2% بالوزن في القرون المجزأة.
- 3.3.4.4 تكون نسبة القرون الأنبوبية في حدود 2% والقرون المحتوية على جيوب بذرية مفرغة في حدود 5% بالعدد.
- 4.3.4.4 تكون نسبة القرون المكسورة (التي يقل طولها عن 2سم) في حدود 4%.
- 5.3.4.4 تكون نسبة القرون المحتوية على خيوط ليفية في حدود 6% بالعدد.
- 5.4 يسمح بإضافة المواد الحافظة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 13.2 ) .

- 6.4 ألا تزيد بقايا المبيدات في المنتج على الحدود الواردة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (6.2) (7.2) (8.2) .
- 7.4 ألا تزيد حدود المعادن الثقيلة في المنتج على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (10.2).
- 8.4 أن يطابق المنتج الحدود الإشعاعية في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (11.2) (12.2) .
- 9.4 أن يتم إنتاج المنتج تحت الشروط الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (3.2) .
- 10.4 أن يكون المنتج خالياً من النوات الفطرية.
- 11.4 أن يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها والمسببة للتسمم الغذائي وسمومها.
- 12.4 ألا يزيد العد الكلي للبكتيريا على 1000 خلية/جم.

#### 5- أخذ العينات

تجرى أخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (18.2) .

#### 6- التعبئة والنقل والتخزين

##### 1.6 التعبئة :

- 1.1.6 مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في بندي (16.2،17.2).

2.1.6 يجب أن يعبأ المنتج في عبوات تحمي مابداخلها صحياً وغذائياً وتحافظ على الخواص الطبيعية للمنتج .

3.1.6 يجب أن تصنع العبوات من مواد آمنة ومناسبة للاستخدام وألا تتسبب في نقل أي مواد سامة أو رائحة ونكهة غير مرغوبة .

2.6 النقل :

أن تتقل العبوات بطريقة تحمي المنتج من أية تغيرات أو تلف أو تلوث .

3.6 التخزين :

1.3.6 أن تخزن العبوات في مخازن مطابقة لمتطلبات المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (6.2) .

2.3.6 أن يخزن في مكان نظيف جاف جيد التهوية بعيد عن ضوء الشمس المباشر.

3.3.6 أن يخزن في مكان بعيد عن مصادر التلوث بالمبيدات والمواد الكيماوية والحشرات والقوارض.

-7 البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في بندي (1.2) (5.2) يجب أن يوضح ما يلي على البطاقة أو عبوة المنتج :

1.7 اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

2.8 اسم الصنف.

3.7 الوزن الصافي

4.7 تاريخ الانتاج وتاريخ الانتهاء الصلاحية.

اسم المستورد وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.	5.7
الرتبة	6.7
ظروف الحفظ والتخزين إن وجدت	7.7



**Technical terms**

المصطلحات الفنية

Dehydrated Green Beans..... فاصوليا خضراء مجففة

**Main references**

**المراجع الرئيسية**

Egyptian standards

المواصفة القياسية المصرية

ES No. 646 / 2007

رقم 2007 / 646

Dehydrated Green Beans

الفاصوليا الخضراء المجففة