هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/FDS/ 2229 :2017

الدهون النباتية ومخاليط الدهون القابلة للدهن
Vegetable Fat Spreads and Blended Spreads

ICS: 67.200.00

This document is a draft Gulf Technical Regulation circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a Gulf Technical Regulation until approved by GSO.

هذه الوثيقة مشروع للائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كلائحة فنية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضـــاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصـــفات القياســـية واللوائح الفنية الخليجية بواســـطة لجان فنية متخصصة.

قرر/قررت مجلس الإدارة لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقــم اختر رقم الاجتماع الذي عقد بتاريخ...../...../..... هـ ، الموافق ...../...../.....م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 2999/2012 (مواصفة الدهون ومخاليط الدهون القابلة للدهن/ Standard For Fat Spreads And Blended Spreads) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC٠٥ "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية.

على أن تلغي اللائحة الفنية الخليجية رقم (2012/2229) واللائحة الفنية الخليجية رقم (1289/2007) واللائحة الفنية الخليجية رقم (1998/5-1754) وَتحل محلها.

الدهون النباتية ومخاليط الدهون القابلة للدهن

1 المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بمنتجات الدهون النباتية ومخاليط الدهون القابلة للدهن والتي تحتوي نسبة دهون لا تقل عن 10% ولا تزيد عن 90%، ولا تطبق على الدهون القابلة للدهن المشتقة من الحليب و/أو منتجات الحليب التي أُضـيف لها مواد أخرى ضـرورية للتصـنيع، والمنتجات ذات محتوى دهون أقل من 10% وأعلى من 90% والزبدة ودهون الألبان.

2 المراجع التكميلية:

1/2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

2/2 GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

3/2 GSO 993 "اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية".

4/2 GSO 382, 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الاول والجزء الثاني".

5/2 GSO CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات في الأغذية والأعلاف".

6/2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية السلع والمواد الغذائية".

7/2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".

8/2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

9/2 GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".

10/2 GSO 2055-1 "الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال".

3 التعاريف:

1/3 الدهون النباتية ومخاليط الدهون القابلة للدهن: هي أغذية لدنة أو من المستحلبات السائلة و تتكون بشكل رئيسي من الماء والدهون والزيوت المعدة للطعام، ويكون محتواها من الدسم لا يقل عن 10% ولا يزيد عن 90%.

2/3 الدهون والزيوت المعدة للطعام: هي مواد غذائية تتكون من غليسيريد الأحماض الدهنية وهي ذات أصل نباتي أو حيواني أو بحري وقد تحتوى على كميات قليلة من اللبيدات الأخرى مثل الفوسفاتيد، وعلى مكونات غير قابلة للتصبن وأحماض دهنية حرة موجودة بشكل طبيعي في الدهون أو الزيوت. والدهون ذات الأصل الحيواني يجب أن تنتج من حيوانات في صحة جيدة وقت الذبح وتكون صالحة للاستهلاك البشري ومذبوحة طبقاً لاشتراطات المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 3/2، (والدهون والزيوت التي خضعت لعمليات فيزيائية او كيميائية معدلة متضمنة التجزئة والأسترة الداخلية أو المهدرجة).

4 المتطلبات العامة ومتطلبات الجودة:

1/4 أن يخلو المنتج بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الاسلامية وبما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند 10/2.

2/4 أن تحتفظ بخواصها الطبيعية المميزة لها.

3/4 أن تكون خالية من التزنخ والروائح غير المرغوبة.

4/4 أن يكون محتوى الدهن على الأقل ثلثي المادة الجافة في المنتج المعروض للبيع باستثناء الملح.

5/4 أن لا تزيد نسبة المواد المتطايرة عند درجة حرارة 105° مئوية عن 0.2.

6/4 ألا تزيد نسبة الشوائب غير الذائبة على 0.05%.

7/4 ألا يزيد محتوى الصابون على 0.005%.

8/4 أن لا يزيد رقم الحموضة عما يلي:

الدهون والزيوت المكررة	0.6 مجم هيدروكسيد بوتاسيوم /جم دهن أو زيت
الدهون والزيوت الصافية	4.0 مجم هيدروكسيد بوتاسيوم /جم دهن أو زيت
الدهون والزيوت المعصورة على البارد	4.0 مجم هيدروكسيد بوتاسيوم /جم دهن أو زيت

9/4 ألا يزيد رقم البيروكسيد عما يلي:

الزيوت الصافية والزيوت والدهون المعصورة على البارد	15 ملي مكافئ من الأكسجين الفعال/ كجم دهن او زيت.
الأنواع الأخرى من الزيوت والدهون	10 مجم هيدروكسيد بوتاسيوم /جم دهن او زيت

10/4 أن يبقى المنتج في حالته الصلبة عند درجة حرارة 20° س ومناسب للاستهلاك كمادة قابلة للدهن.

5 المكونات الأساسية:

1/5 أنواع الدهون حسب محتواها من الدهون حسب الآتي:

محتوى الدهن	منتجات الدهون وهي التي يقل فيها محتوى دهن الحليب عن 3% من محتوى الدهن.	منتجات مخاليط الدهون (خليط دهن الحليب مع الدهون النباتية) والتي يكون محتوى دهن الحليب فيها 10% - 80% من محتوى الدهن.
≤ 80% - < 90%	مارجرين	خليط دهن
< 62% - < 80%	"دهن قابل للدهن س*%"	"خليط دهن قابل للدهن س%"
≤ 60% - ≤ 62%	"مارجرين ذو دسم أقل"، أو "ثلاث أرباع دسم – مارجرين"	"خليط دهن ذو دسم أقل"، أو "ثلاث أرباع دسم – خليط دهن"
< 41% - < 60%	"دهن قابل للدهن س*%"، أو " دهن قابل للدهن ذو دسم أقل س*%"	"خليط دهن قابل للدهن س%"، أو "خليط دهن قابل للدهن ذو دسم أقل س*%"

≤ 39% - ≥ 41%	" مارجرين – نص دسم"، أو "ماينرين" Minarine، أو "هالفرين" Halvarine، أو "مارجرين قليل الدسم"، أو "مارجرين خفيف"	"نص دسم – خليط دهن"، أو "خليط دهن قليل الدسم"، أو "خليط دهن خفيف"
39% >	"دهن قابل للدهن س*%"، أو "دهن قابل للدهن قليل الدسم س*%"، أو "دهن قابل للدهن خفيف س*%"	"خليط دهن قابل للدهن س*%"، أو " خليط دهن قابل للدهن قليل الدسم س*%"، أو "خليط دهن قابل للدهن خفيف س*%"

*: محتوى المنتج من الدهن.

2/5 المكونات المسموح بها:

1/2/5 يمكن إضافة المواد التالية:

- الفيتامينات:
  - فيتامين A وأستراتها.
  - فيتامين D.
  - فيتامين E وأستراتها.

يتم تحديد الحد الأقصى و الأدنى للفيتامينات A, D, E يكون بموجب التشريعات الوطنية وفقاً لاحتياجات كل بلد على حدة أو حظر استخدام فيتامينات معينة اذا اقتضت الحاجة.

- كلوريد الصوديوم.
- السكريات (أي كربوهيدرات للتحلية).
- البروتينات المناسبة الصالحة للأكل.

1/1/2/5 استخدام مكونات إضافية مثل المعادن ممكن أن يسمح به بحسب التشريعات الوطنية لكل بلد.

6 المضافات الغذائية:

يجب الالتزام بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 2/2.

7 الملوثات:

1/7 المعادن الثقيلة

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 5/2، يمكن تطبيق الحدود التالية:

المعادن الثقيلة	التركيز الأقصى المسموح به (ملجم/ كجم)
الرصاص	0.1
الزرنيخ	0.1

2/7 بقايا المبيدات الحشرية

أن تكون بقايا المبيدات طبقاً للحدود القصوى الواردة في المواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البند 4/2.

3/7 أن تكون حدود المستويات الاشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 7/2.

8 النظافة:

1/8 يجب أن يطبق على المنتج عند تجهيزه وتداوله الاشتراطات الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند 8/2 البند 9/2 وجميع المواصفات ذات العلاقة بصحة الغذاء.

2/8 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم 6/2.

9 البيانات الايضاحية:

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الواردة في البند 1/2 يجب كتابة البيانات التالية بوضوح وبطريقة يصعب إزالتها:

1/9 اسم الغذاء:

يجب أن يكون اسم المنتج حسب محتواه من الدهون طبقاً لما هو محدد في البند 1/5.

2/9 محتوى الدهن:

1/2/9 يجب ذكر محتوى المنتج من الدهن على بطاقة المنتج، كما أنه في حال كان المنتج مكون من خليط من اثنين أو اكثر من مصادر الدهون فإنه يجب أن تذكر في قائمة المكونات مع تحديد نسبة كل منها.

2/2/9 في حال احتواء المنتج على مشتقات الحليب فإنه يجب كتابة تحذير الحساسية طبقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية الواردة في البند 1/2.

3/9 محتوى الملح: يجب تحديد محتوى الملح.

4/9 بطاقات حاويات البيع بالجملة:

يجب أن يظهر على بطاقة الحاويات اسم المنتج ورمز الانتاج أو رقم التشغيلة واسم وعنوان الصانع او المعبئ، أما باقي المتطلبات فيمكن ذكرها على الحاويات أو مع الوثائق المرفقة مع الحاويات.

يمكن استبدال معلومات رمز الانتاج أو رقم التشغيلة واسم وعنوان الصانع او المعبئ على بطاقات الحاويات بعلامة تعريفية ويتم توضيح ذلك في المستندات المرفقة.

المراجع:

- Codex stan 256 ”standard for fat spreads and blended spreads”, 2009.
- Guidance on legislation for spreadable fats and other yellow fat spreads, UK 2010.