

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

مشروع : نهائي

GSO5/FDS / : 2016

الفواكه المعلبة  
**Canned fruits**

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 لا 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" بتحديث المواصفتين القياسيتين الخليجيتين **GSO 951/1997** "المانجو المعلب" و **GSO 1876/2008** "الكمثرى المعلب" وقامت دولة قطر بإعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية 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.

على أن تلغي المواصفتين رقم (GSO 951 , GSO 1876) وتحل محلها.

## الفواكه المعلبة

- 1 **المجال ونطاق التطبيق**
- تنطبق هذه المواصفة القياسية الخليجية على بعض الفاكهة المعلبة الوارد تعريفها في البند رقم (3) وفي الملاحق ذات الصلة والمعروضة للاستهلاك المباشر بما فيه لأغراض المطاعم أو لإعادة التعبئة إذا تطلب الأمر ذلك. ولا تنطبق على المنتجات التي تحتاج لمزيد من التصنيع.
- ولا تنطبق هذه المواصفة على صلصة التفاح المعلبة، والثمار التوتية المعلبة والفاكهة الحمضية المعلبة والفاكهة ذات النواة المعلبة التي تغطيها مواصفات خليجية أخرى.
- 2 **المراجع التكميلية**
- 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعلبة" .
- 2.2 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .
- 3.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- 4.2 GSO 22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .
- 5.2 GSO 150-1 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول " .
- 6.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
- 7.2 GSO 177 " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضراوات المعلبة " .
- 8.2 GSO 178 " طرق اختبار الخضر المعلبة مكروبيولوجيا " .
- 9.2 GSO 244 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما – الجزء الأول : الاختبارات الحسية تقدير الوزن الصافي والمصفى – تقدير اللزوجة الظاهرية – تقدير الفراغ القمي – تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة " .
- 10.2 GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء 1 " .
- 11.2 GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء 2 " .

12.2	GSO 590 " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية - اختبار التعقيم التجاري للأغذية المعلبة.
13.2	GSO 707 " المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية ".
14.2	GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول : اشتراطات عامة " .
15.2	GSO 842 " ميكروبيولوجي - ارشادات عامة لعد الخمائر والأعفان طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة 25 <sup>0</sup> س " .
16.2	GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".
17.2	GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما أ - سيزيوم 134- سيزيوم 137 " .
18.2	GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول " .
19.2	GSO 1287 " طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعلبة " .
20.2	GSO 1290 " طرق اختبار عصير الفاكهة " .
21.2	GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء " .
22.2	GSO1791 " العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية " .
23.2	GSO 1794 " العلب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية " .
24.2	GSO 1804 " الفحص الحسي للأغذية - الجزء الثاني : اشتراطات عامة " .
25.2	GSO 1805-3 " الفحص الحسي للأغذية - الجزء الثالث " أنواع الاختبارات المنفذة وكيفية اختبارها " .
26.2	GSO CAC 192 " المواصفة العامة للمواد المضافة " .
27.2	GSO ISO 2173 " منتجات الخضر والفاكهة - تقدير محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان - طريقة قياس معامل الانكسار " .
28.2	GSO ISO 2448 " منتجات الفاكهة والخضر - تقدير محتوى الايثانول " .
29.2	GSO ISO 4831 " ميكروبيولوجي - ارشادات عامة لعد بكتيريا الكوليفورم - طريقة العدد الأكثر احتمالاً " .

- 30.2 GSO ISO 4832 " ميكروبيولوجي - ارشادات عامة لعد بكتيريا الكوليفورم - طريقة عد المستعمرات ".  
 31.2 GSO ISO 4833 " ميكروبيولوجي - ارشادات عامة لعد الأحياء الدقيقة - طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة 30<sup>0</sup> س ".

### 3- التعاريف:

1.3 يقصد بالفاكهة المعلبة المنتجات التي :

1.1.3 اعدت إلى حد كبير باستخدام فاكهة سليمة أو طازجة أو مثلجة أو مجهزة حرارياً، أو مجهزة باستخدام طرق فيزيائية أخرى، على النحو المحدد في الملاحق ذات الصلة، وقد وصلت إلى نضج مناسب لاغراض التجهيز. ولا ينزع منها أي مكون من مكوناتها الأساسية المميزة. وهي تخضع لعمليات كالغسل والتفشير ونزع النواة ونزع الساق والتصنيف والتقطيع وغيرها من العمليات بحسب نوع المنتج.

2.1.3 تتم تعبئتها مع أو من دون وسيط تعبئة سائل مناسب بما في ذلك مكونات اختيارية أخرى على النحو المحدد في البند

3.1.3 يتم تعبئتها باستخدام وسيط تعبئة بتخلية الضغط لايتجاوز 20 % من الوزن الصافي للمنتج مع اغلاق الحاوية بإحكام وبطريقة تسمح بتوليد ضغط داخلي بما يتفق مع ممارسات التصنيع الجيدة.<sup>1</sup>

4.1.3 تم تجهيزها بشكل مناسب قبل تعبئتها في حاويات محكمة الاغلاق أو بعد ذلك، من اجل منع تلف المنتج وضمان استقراره في ظروف تخزين طبيعية في درجة الحرارة المحيطة.

### 4- التصنيف :

يجب ان تصنف الفاكهة لأشكال التجهيز أو نوع التعبئة أو وسط التعبئة.

### 1.4 الأشكال :

علاوة على الأشكال المحددة في الملحق، ينبغي السماح باستخدام أي شكل اخر من الأشكال التالية :

1.1.4 أن يكون شكل المنتج متميز بما فيه الكفاية عن اشكال اخرى في المواصفة لعرضه،

1 غالباً ما تملك المنتجات التي تمت تخلية الضغط منها بنسبة عالية ضغطاً داخلياً يبلغ 300 ميلليبار ما دون الضغط الجوي أو أكثر ( بحسب حجم الحاوية وغيرها من العوامل ذات الصلة ).

2.1.4 أن يستجيب المنتج لكافة شروط المواصفة بما في ذلك الشروط الخاصة بالحدود المفروضة على العيوب، والوزن المصفي، واي شروط أخرى تنطبق على الشكل الذي يشبه بأكبر قدر مكن الشكل أو الأشكال المقصودة بموجب هذا الحكم.

3.1.4 يتم وصف المنتج بطريقة مناسبة على بطاقة البيان لتجنب تضليل المستهلك أو ارباكه.

#### 5- المتطلبات :

يجب ان يتوفر في الفاكهة المعلبة ما يلي :

1.5 أن يتم الانتاج طبقاً للشروط الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ( 3.2 ).

2.5 أن تكون المواد الخام الداخلة في الانتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها.

3.5 ان تتسم الفاكهة المعلبة بلون الفاكهة المعلبة ومذاقها ورائحتها، بما يتناسب مع نوع الفاكهة ووسط التعبئة والمكونات الاختيارية المضافة، وتمتلك صفات خاصة بقوام المنتج.

4.5 يجب أن تكون الفاكهة المعلبة خالية الى حد كبير من العيوب وينبغي ألا تشوب الفاكهة المعلبة عيوب معينة بقدر أكبر من القيود المحددة في الملاحق ذات الصلة.

5.5 إن اي حاوية لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من شروط الجودة باستثناء تلك المستندة الى متوسطات العينات تعتبر معيبة.

6.5 يجب أن يحدد متوسط قوة اي وسيط لتعبئة أي شراب ولكن ينبغي ألا تتخطى قيمة المواد الصلبة القابلة للذوبان ( درجات بريكس ) الموجودة في الحاوية الفئة التالية لمتوسط درجات بريكس.

7.5 يجب ملء الحاوية جيداً بالمنتج ( بما في ذلك وسيط التعبئة ) الذي يجب ان يشغل ما لا يقل عن 90 % ( ناقص أي فراغ ضروري بحسب ممارسات التصنيع الجيد ) من سعة الحاوية من المياه. وإن

سعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20<sup>0</sup>س الذي ستحتويه الحاوية بعد ملئها بالكامل. ولا تنطبق على الفاكهة المعلبة بتخلية الضغط.

8.5 يجب ألا يقل الوزن المصفى للمنتج عن النسب المئوية المذكورة في الملاحق، وأن يحتسب على أساس وزن المياه المقطرة عند 20<sup>0</sup>س التي ستحتوي عليها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.<sup>2</sup>

9.5 أن تكون المواد المضافة المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (26.2).

10.5 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (18.2).

11.5 يجب أن تتم عملية تصنيع وتجهيز هذه المنتجات وفقاً للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (21.2).

12.5 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2) والمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (11.2).

13.5 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (16.2).

## 6 التعبئة والنقل والتخزين

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

### 1.6 التعبئة

أن تكون العبوات نظيفة وصحية ومناسبة وجافة ومحكمة القفل . وفي حالة استخدام العلب الصفيح في التعبئة يجب أن تكون هذه العلب مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود ( 22.2 ) ، ( 23.2 ) .

<sup>2</sup> بالنسبة الى الحاويات الصلبة غير المعدنية كالعبوات الزجاجية يجب تحديد ذلك على اساس وزن المياه المقطرة عند 20<sup>0</sup> س التي ستحتوي عليها الحاوية المغلقة بإحكام عند نلثها بالكامل ناقص 20 ملليمترا.

## 2.6 النقل

أن يتم النقل بطريقة تحفظ العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث .

## 6.3 التخزين

أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث.

## 7 أخذ العينات

يجب أن تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (19.2).

## 8 طرق الفحص والاختبار

تجرى على العينة المسحوبة طبقاً للبند (7) الاختبارات التالية :

### 1.8 طرق الاختبار

- يجرى تقدير الوزن المصفى ونسب العيوب والمواد الغريبة والفراغ القمى طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ( 9.2 ).

- يجرى تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).

- يجرى الكشف عن المواد الملونة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2) ، وعن المحليات الاصطناعية وحمض الاسكوريك طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (20.2).

- يجرى تقدير بقايا المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة الواردة في البند (1.32.2).

- يجرى الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (17.2).



- تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (12.2 ، 15.2 ، 29.2 ، 30.2 ، 31.2).
- الاختبارات الحسية يتم إجراء الاختبارات الحسية بحسب المواصفات الواردة في البنود (24.2) ، (25.2). وعلى أن يقوم بها أشخاص مدربون على هذا النوع من الاختبار.
- الاختبارات الكيميائية:
- أ- تقدير المواد الصلبة الذائبة: بحسب المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (27.2).
- ب- تقدير الحموضة الكلية (مقدرة كحمض الستريك): بحسب المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (20.2).
- ج- تقدير الكحول الإيثيلي: بحسب المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (28.2).

## 9 البيانات الإيضاحية :

- مع عدم الإخلال لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (1.2) يجب أن توضع البيانات التالية على بطاقة المنتج :
- 1.9 اسم المنتج ( اسم الفاكهة المعلبة مطابق لما ورد في الملاحق )
- 2.9 حجم الفاكهة او الاحجام في حالة الخلط بين الاحجام كما هو مبين في الملاحق
- 3.9 اسم المنتج بالاشارة الى وسيط التعبئة .
- 4.9 اشكال المنتج كما ورد في البند ( 1.4 ).
- 5.9 اسم المنتج اذا انتج باشكال اخرى ويكون الاسم قريب من اسم المنتج.
- 6.9 اسم المعبأ وعنوانه وعلامته التجارية.
- 7.9 اسم الصنف .
- 8.9 تاريخ الانتاج وتاريخ الانتهاء الصلاحية.

تحديد سعة الحاويات من المياه

### 1 النطاق

تتطبق هذه الطريقة على الحاويات الزجاجية.

### 2 التعريف

إن سعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20<sup>0</sup>س الذي ستحتوي عليه الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

### 3 الاجراءات

1.3 اختيار حاوية غير تالفة على أي مستوى من المستويات.

2.3 غسل الحاوية الفارغة وتجفيفها وقياس وزنها.

3.3 ملء الحاوية بالمياه المقطرة عند 20<sup>0</sup>س الى أعلاها وقياس وزن الحاوية الممتلئة.

### 4 الحساب وتدوين النتائج

طرح الوزن الذي تم الحصول عليه من 2.3 من الوزن الذي تم الحصول عليه في 3.3. الفارق بين الاثنين هو وزن المياه اللازمة لملء الحاوية. وتدوين النتائج بوحدة الملليتر من المياه.

### خطت أخذ العينات

يجرى اختيار مستوى الفحص المناسب على النحو التالي:

مستوى الفحص 1 الطريقة العادية لأخذ العينات.

مستوى الفحص 2 النزاعات ، ( حجم العينة لأغراض التحكيم ) تعزيز أو ضرورة تحسين تقييم الشحنات

خطة أخذ العينات 1 ( مستوى الفحص 1 ، مستوى الجودة المقبول = 6.5 )

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كيلوغرام ( 2.2 باوند )		
العدد المقبول ( c )	حجم العينة ( n )	حجم الشحنة ( N )
1	6	4,800 أو أقل
2	13	24,000 – 4,801
3	21	48,000 – 24,001
4	29	84,000 – 48,001
5	38	144,000 - 84,001
6	48	240,000 - 144,001
7	60	اكثر من 240,000

الوزن الصافي أكبر من كيلوغرام واحد ( 2.2 باوند ) ولكن لا يتعدى 4.5 كيلوغرامات ( 10 باوند )		
العدد المقبول ( c )	حجم العينة ( n )	حجم الشحنة ( N )
1	6	2,400 أو أقل
2	13	15,000 – 2,401
3	21	24,000 – 15,001
4	29	42,000 – 24,001

5	38	72,000 - 42,001
6	48	120,000 - 72,001
7	60	اكثر من 120,000

الوزن الصافي أكبر من 4.5 كيلوغرامات ( 10 باوند )		
العدد المقبول ( c )	حجم العينة ( n )	حجم الشحنة ( N )
1	6	600 أو أقل
2	13	2,000 – 601
3	21	7,200 – 2,001
4	29	15,000 – 7,201
5	38	24,000 - 15,001
6	48	42,000 - 24,001
7	60	اكثر من 42,000

خطة أخذ العينات 2 ( مستوى الفحص 2 ، مستوى الجودة المقبول = 6.5 )

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كيلوغرام ( 2.2 باوند )		
العدد المقبول ( c )	حجم العينة ( n )	حجم الشحنة ( N )
2	13	4,800 أو أقل
3	21	24,000 – 4,801
4	29	48,000 – 24,001
5	38	84,000 – 48,001

6	48	144,000 - 84,001
7	60	240,000 - 144,001
8	72	اكثر من 240,000

الوزن الصافي أكبر من كيلوغرام واحد ( 2.2 باوند ) ولكن لا يتعدى 4.5 كيلوغرامات ( 10 باوند )		
العدد المقبول ( c )	حجم العينة ( n )	حجم الشحنة ( N )
2	13	2,400 أو أقل
3	21	15,000 – 2,401
4	29	24,000 – 15,001
5	38	42,000 – 24,001
6	48	72,000 - 42,001
7	60	120,000 - 72,001
8	72	اكثر من 120,000

الوزن الصافي أكبر من 4.5 كيلوغرامات ( 10 باوند )		
العدد المقبول ( c )	حجم العينة ( n )	حجم الشحنة ( N )
2	13	600 أو أقل
3	21	2,000 – 601
4	29	7,200 – 2,001
5	38	15,000 – 7,201

6	48	24,000 - 15,001
7	60	42,000 - 24,001
8	72	اكثر من 42,000

### ملحق " المانجو المعلب "

بالإضافة الى المتطلبات العامة المطبقة على الفاكهة المعلبة ، تطبق الاحكام المحددة التالية :

#### 1. التعاريف :

##### 1.1 المانجو المعلب :

هو المنتج الذي يتطابق مع خصائص الفاكهه *Mangifera indica L* التي أزيلت عنه القشرة.

##### 2.1 العيوب :

1.2.1 التشوهات: تغير في اللون وبقع على السطح ناتجة من عوامل طبيعية أو مرضية أو حشرية أو لأسباب أخرى ويختلف لونها عن اللون الكلي للسطح ، وقد تتخلل لب الثمرة مثل الكدمات ، الندب ، التغير اللوني الداكن.

2.2.1 وحدات مهروسة : ويقصد بها الوحدة التي تم هرسها إلى درجة تفقدتها شكلها الطبيعي (وليس نتيجة للنضج) أو تم تقطيعها إلى أجزاء محددة "والأنصاف المفتتة جزئياً لا تعتبر مكسورة" . وكل الأجزاء التي تساوي وحدة كاملة الحجم تعتبر كوحدة واحدة .

3.2.1 القشرة : تعني القشرة الملصقة بلب المانجو أو الموجودة طليقة في الحاوية.

4.2.1 مواد أو أجزاء من النواة ( أو الحجر ) : تعتبر عيباً في جميع الاشكال باستثناء الشكل الكامل في فاكهة المانجو الكاملة، قد تتواجد الحجرة كاملة داخل الثمرة ولكن يجب ألا تتواجد أجزاء طليقة أو مكسورة تتجاوز درجة العيوب المسموح بها والمحددة في البند ( 7.2.1 ).

5.2.1 مواد غريبة غير ضارة : ويقصد بها أي مواد نباتية (مثل الأوراق أو السيقان أو أجزاء منها) غير ضارة ولكن تخل بمظهر المنتج .

6.2.1 التشذيب : يعتبر عيباً فقط في حالة المانجو المقلب المقطع إلى أنصاف أو شرائح في أوساط تعبئة سائلة. وذلك عندما يكون كثيراً ويترك تقعرات كبيرة على أسطح الوحدات (سواء كان ناتج عن التقطيع الطبيعي أو بالوسائل الأخرى) مما يخل بمظهر المنتج.

### 7.2.1 العيوب المسموح بها

تعتبر المنتجات خالية بدرجة معقولة من العيوب مثل مواد غريبة غير ضارة، والمواد أو المرتبطة بالنواة ( الحجر )، والتشوهات والتشذيب، والمهروسة أو المسحوقة والقشور والشرائح أو القطع المبقعة بالقدر المبين أدناه :

العيوب الصلبة	العيوب العادية	العيوب
3 وحدات في كل 500 غرام	30 % بالعدد	التشوهات والتشذيب
لا ينطبق	5 % بحسب المزن	مسحوقة أو مهروسة
ما لا يزيد عن 12 سم مربع كمساحة إجمالية لكل 500 غرام	ما لا يزيد عن 6 سم مربع كمساحة إجمالية لكل 500 غرام	القشر أو القطع
8/1 من الحجر أو ما يعادله لكل 500 غرام	8/1 من الحجر أو ما يعادله لكل 500 غرام	النواة أو مواد مرتبطة بها ( متوسط ) <sup>1</sup>
3 قطع لكل 500 غرام	2 قطع لكل 500 غرام	مواد غريبة غير ضارة

## 2 التصنيف :

يجب اعداد المنتج من الفاكهة المقشرة لجميع الاشكال التالية :

1.2 كاملة : فاكهة كاملة أو من دون نواة.

2.2 أنصاف : ثمار مقطعة طولياً إلى جزأين متساويين تقريباً من أعلى النواة إلى أسفلها ومفصولة اللب عن القشرة .

<sup>1</sup> لا تعتبر النواة الكاملة عيباً

3.2 شرائح : قطع طولية رفيعة مقطعة بالطول أو بالعرض.

4.2 قطع (أو قطع متنوعة أو قطع غير منتظمة) : ثمار منزوعة النواة ومقطعة إلى قطع ذات أشكال وأحجام غير منتظمة .

5.2 مكعبات : لب الثمار مقطوع إلى أجزاء على شكل مكعبات.

### 3 المتطلبات :

1.3 يجب أن تكون المكونات الاختيارية من التوابل والنباتات العطرية متطابقة لما جاء في المواصفات القياسية ذات الصلة بالتوابل وأعشاب الطهي وزيت التوابل.

2.3 يعتبر المانجو المعلب الذي يحتوي على المكونات الاختيارية انه ذا لون أصلي عندما لا يتسبب المكون المستخدم بتلون غير طبيعي للثمرة.

3.3 يجب أن يمتلك المانجو المعلب الذي أضيف اليه مكونات اختيارية النكهة الخاصة بالمانجو والمواد المستخدمة الأخرى.

4.3 يجب أن يتمتع قوام المانجو بدرجة من الطراوة والالياف الخاصة بالصنف. قد تتفاوت درجة طراوته ولاكن يجب ألا تكون طراوته أو صلابته مفرطة في عبوات التعبئة العادية، وألا تكون صلابته مفرطة في العبوات الصلبة.

5.3 توحيد الحجم :



اشكال الانصاف : يجب ان تكون غالبية الوحدات متماثلة في الحجم بدرجة معقولة، حيث يوجد محددة مكسورة ضمن الحاوية يعتبر مجموع الأجزاء المكسورة كوحدة واحدة.

#### المسموحات لتوحيد حجم الأنصاف

العبوات الصلبة	العبوات العادية	عدم توحيد الحجم بالنسبة الى الانصاف
أقل من 30 % بالعدد	أقل من 30% بالعدد	

#### 6.3 المواد المضافة الى الاغذية :

1.6.3 أن تكون المواد المضافة المسموح بها وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (26.2).

#### 7.3 الالوان :

لا يسمح باستخدام إلا الملونات المدرجة أدناه في المانجو المعلب.

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	رقم نظام الترقيم الدولي
200 ملغ / كلغ	كاروتينات	F, a(i), a( iii ), e 160
1000 ملغ / كلغ	بيتا كاروتين - نباتي	a( ii 160)
200 ملغ / كلغ	كارمينات	120

#### 8.3 الاوزان والمقاييس

العبوات الصلبة	العبوات العادية	الحد الادنى من الوزن المصفى
%70	%50	



## ملحق " الكمثرى ( الاجاص ) المعلبة "

بالإضافة الى المتطلبات العامة المطبقة على الفاكهة المعلبة ، تطبق الاحكام المحددة التالية :

## 1. التعاريف :

## 1.1 الكمثرى ( الاجاص ) المعلب :

منتج غذائي يتوافق مع مميزات فاكهة *Pyrus sinensis* أو *Pyrus communis* المقشرة أو غير المقشرة ، والتي نزع منها النواة والساق، ما عدا الشكل الكامل للكمثرى ( الاجاص ) الذي لا يحتاج إلى نزع القشرة أو النواة أو الساق، وقد لا تحتاج أنصاف الكمثرى ( الاجاص ) إلى التقشير.

## 2.1 وحدات الكمثرى ( الإجاص ) التي بها شوائب والمقطعة:

الوحدات التي بها شوائب مع تغير سطحي في اللون ونقاط تختلف بشكل ملحوظ عن اللون بشكل عام والتي يمكن أن تدخل اللب، مثل التعرض لرضوض وتقرح واسوداد في اللون. الوحدات المقطعة التي بها شقوق عميقة سواء بسبب التجهيز أو الوسائل الأخرى والتي تتغير تمامًا من حيث المظهر ( تعتبر الوحدات المقطعة معيبة إذا كانت بالشكل الكامل أو الأنصاف أو الأرباع فقط.

## 3.1 المكسورة :

تعتبر وحدة مقطوعة إلى جزأين أو أكثر كوحدة واحدة عند تجميعها بما يقارب الحجم والشكل في وحدة عادية في العبوة .

## 4.1 مواد النواة :

الساق أو الأعناق والأوراق ( أو المواد النباتية الشبيهة ) .

## 5.1 القشرة :

القشرة الملتصقة بلب الكمثرى ( الإجاص ) أو تكون سائبة في العبوة.

## 6.1 البذور :

أي بذرة إجاص واحد أو ما يعادلها في قطع بذرة واحدة غير داخلة في مواد النواة .

**2. الأشكال :****1.2 كاملة :**

مقشرة ومنزوعة الساق أو غير منزوعة الساق، أو غير مقشرة ومنزوعة الساق أو غير منزوعة الساق، منزوعة النواة أو غير منزوعة النواة.

**2.2 انصاف :**

مقشرة أو غير مقشرة، مع نزع السيقان والنوى، ومقطوعة إلى جزئين شبه متساويين.

**3.2 أرباع**

مقشورة أو غير مقشورة ومقطعة إلى أربعة أجزاء شبه متساوية

**4.2 شرائح**

مقشورة ومقطعة إلى أجزاء على شكل هلال.

**5.2 مكعبات**

مقشورة ومقطعة إلى أجزاء على شكل مكعبات.

**6.2 القطع أو القطع غير المتساوية**

مقشورة وتتألف من أشكال وأحجام غير متساوية.

**3 المتطلبات :**

1.3 يجب أن يتمتع الكمثرى ( الاجاص ) المقلب بلون طبيعي ( باستثناء الكمثرى ( الاجاص ) الملون كما جاء في البند ( 9.5 ) لا يعتبر أي تغير خفيف الى اللون الزهري عيباً..

2.3 يسمح بإضافة المواد التالية إلى المنتج :

1.2.3 عصير الليمون ( طبيعي أو المركز ) المضاف كحمض أو كمواد منكهة.

2.2.3 التوابل والنباتات العطرية ( طبقاً لما جاء في المواصفات ذات العلاقة للتوابل واعشاب الطهي "، زيوت التتبيل.

3.3 كامل، انصاف، أرباع - 95% من عدد الوحدات التي هي الأكثر موحدة في الحجم، يجب الا يتجاوز وزن الوحدة الكبرى ضعف وزن الصغرى، ولكن يمكن التجاهل عن وحدة واحدة، في حال وجد اقل من 20 وحدة. بحيث توجد وحدة مكسورة في الحاوية يعاد تجميع القطع المجزأة لتساوي وحدة منفردة تقريباً من الشكل الملائم.

4.3 أن يكون المنتج خالياً بشكل تام من العيوب كالمواد النباتية غير الضارة، القشرة ( في الأشكال المقشورة)، مواد النواة، الوحدات التي بها شوائب والمقطعة والبذور والوحدات المكسورة بالقدر المبين أدناه :

الحدود القصوى	العيوب
1 - المجموع، بنسبة 20 % من العدد ، أو 3 وحدات لكل عبوة عندما يكون العدد أقل من 10، شرط ألا يتجاوز متوسط العينات نسبة 20 %، - ولكن محدودة - 2- بنسبة 20% من عدد الوحدات التي بها شوائب، أو وحدتان في كل عبوة عندما يكون العدد أقل من 10 ، شرط ألا يتجاوز متوسط العينات نسبة 10% للوحدات التي بها شوائب.	أ ) وحدات الإجاص التي بها شوائب والمقطعة
بنسبة 20% من العدد، أو وحدتين في كل عبوة عندما يكون العدد أقل من 10، شرط ألا يتجاوز متوسط العينات نسبة 10%.	ب) المكسورة أشكال كاملة و أنصاف و أرباع فقط
وحدتان لكل كلف من مجموع المحتويات.	ج ) مواد النواة ( متوسط ) (باستثناء الشكال " الكاملة التي لم تنزع نواتها ")
3 قطع لكل 3 كلف من مجموع المحتويات	د) المواد النباتية غير الضارة 1- السيفان أو العروق ( بالنسبة الى الاشكال التي ينزع فيها الساق عادةً ) 2- الأوراق ( أو المواد النباتية الشبيهة )
10 سم <sup>2</sup> ( 10 سنتمترا مربعة ) من مجموع المساحة في كل كلف من مجموع المحتويات.	هـ) القشرة ( متوسط ) ( باستثناء الأشكال غير المقشرة ).
8 لكل كلف من مجموع المحتويات.	و ) البذور ( متوسط ) (باستثناء الأشكال الكاملة التي لم تنزع منها النواة ) .

5.3 يسمح باستخدام المنكهاات المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية بند رقم (13.2) .

6.3 ان تكون الالوان المستخدمة المسموح بها في العبوات الخاصة بالأعياد طبقاً المواصفة القياسية الخليجية بند رقم (26.2) .

## 4 الأوزان والمقاييس :

الشكل	حاويات من 425 مليلتر أو أقل	حاويات من أكثر من 425 مليلتر
أ - الشكل الكامل	% 46	% 50
ب - أنصاف ، ارباع، شرائح ، قطع	% 46	% 53
ج- مكعبات	% 50	% 56

Technical terms	المصطلحات الفنية
Halves	انصاف
Trim	تشذيب
Peeling	تقشير
Odour	رائحة
Halves	شرائح
Blemished	شوائب
Defects	عيوب
Harmless	غير ضارة
Slices	قطع
Texture	قوام
Whole	كامل
Thermally processed	مجهز حرارياً
Mashed	مسحوق
Crushed	مكسورة
Diced	مكعبات
Extraneous material	مواد غريبة
Coring	نزع النواة
flavour	نكهة