

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/ GSO 2362 :2018

الاشتراطات الفنية لإنتاج الخبز

Technical Requirements of Bread Production

ICS: 67.060

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 لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات 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 الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر/قررت مجلس الإدارة لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم/...../.....م اعتماد اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 3362/2018 (الاشتراطات الفنية لإنتاج الخبز / Technical Requirements for bread production) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية.

1 المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه اللائحة الفنية الخليجية بالمتطلبات الواجب توفرها في خبز دقيق القمح، ولا تشمل خبز دقيق الحبوب الأخرى والانواع الأخرى غير المحددة في هذه المواصفة القياسية وأنواع الخبز المستخدمة لأغراض التغذية الخاصة.

2. المراجع التكميلية:

- | | | |
|-------------|--|------|
| GSO 9 | "بطاقات المواد الغذائية المعبأة". | 1.2 |
| GSO 21 | "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها". | 2.2 |
| GSO 1694 | "القواعد العامة لصحة الغذاء". | 3.2 |
| GSO 193 | "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية". | 4.2 |
| GSO 1016 | "المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية". | 5.2 |
| GSO 1863 | "عبوات المواد الغذائية- الجزء الثاني: الاكياس البلاستيكية- اشتراطات عامة". | 6.2 |
| GSO 149 | " مياه الشرب غير المعبأة ". | 7.2 |
| GSO 194 | "طحين (دقيق) القمح ". | 8.2 |
| GSO 1392 | "نخالة القمح ". | 9.2 |
| GSO 991 | "السمن النباتي". | 10.2 |
| GSO/CAC 210 | " الزيوت النباتية المعدة للطعام". | 11.2 |
| GSO1843 | "ملح الطعام ". | 12.2 |
| GSO 148 | "السكر". | 13.2 |
| GSO 10 | " مساحيق الحليب ومسحوق القشدة". | 14.2 |
| GSO 1751 | "مسحوق الخبيز". | 15.2 |
| GSO 1308 | "خميرة الخبيز والخميرة المجففة غير النشطة". | 16.2 |
| GSO 839 | "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول: اشتراطات عامة". | 17.2 |
| GSO 2500 | "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية". | 18.2 |
| GSO 2481 | "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية". | 19.2 |
| GSO 2055-1 | :الاشتراطات العامة للأغذية الحلال. | 20.2 |
| GSO 707 | "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية". | 21.2 |
| GSO 988 | "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول". | 22.2 |
| GSO 2483 | "الدهون(الأحماض الدهنية) المتحولة". | 23.2 |

-3 التعاريف**1.3 دقيق القمح**

ناتج طحن حبوب القمح للنوع أو (*Triticum aestivum* L.) او (*Triticum durum* Desf.) او (*Triticum compactum*) خليطهما.

وقد تكون النخالة و الأجنة مزالة جزئيا، و كذلك معالجة المتبقي لدرجة ملائمة من النعومة.

2.3 الخبز

ناتج خبز عجينة مختمرة الى درجة مناسبة مكونة من دقيق القمح (بند 1.3) والماء والخميرة أو أي وسط تخمير مناسب وملح الطعام وقد يضاف اليه واحد أو أكثر من المواد الإختيارية المذكورة في البند 10.4 من هذه المواصفة.

- 3.3 قشرة الخبز
السطح العلوي لرغيف الخبز والتي يتحول لونها الى اللون المائل الى البني نتيجة عملية الخبز.
- 4.3 المواد الغريبة
اي مادة ليست من أصل المنتج ولا توجد به عادة وتشمل الاتربة والحصى والرمال واي بقايا معدنية او زجاجية او بقايا من أصل حيواني كالحشرات الميتة واجزاءها ومخلفات القوارض.
- 5.3 الخبز العربي المرقد أو العادي
خبز ذو شكل دائري ويتكون رغيفه من طبقتين متلاحمتي الأطراف مع انتفاخ في الوسط وسطحه الخارجي ذي لون بني فاتح . ويصنف حسب حجمه إلى:
- خبز مرقد عادي : لا يقل قطر رغيفه عن (33) سم .
- خبز مرقد صغير : يتراوح قطر رغيفه بين 20-23 سم.
- 6.3 الخبز العربي المرقد أو العادي المحسن
هو الخبز (المعرف في البند 5.3) والمضاف لدقيق القمح المستخدم في صناعته مواد محسنة، السكر، الحليب المجفف بأنواعه بنسبة لا تقل عن 1% لكل منهما.
- 7.3 الخبز الأبيض
الخبز المنتج من أنواع دقيق القمح (درجة أولى أو ممتاز) التي تعادل نسبة استخراجه (70-72%) والماء وملح الطعام والخميرة، وقد يضاف إليه واحد أو أكثر من المواد المحسنة أو مثبتات الفطر المناسبة، والتي تم عجنها وتخميرها جيداً وخبزها بظروف خبز مناسبة لتعطي رغيفاً مسطحاً منفصل الشطرين ملتحم الأطراف.
- 8.3 الخبز الأسمر أو خبز القمح الكامل
هو الخبز المصنوع من دقيق القمح الكامل.
- 9.3 الخبز المنقوش
يتميز برغيف خبز شكله دائري يتراوح قطره بين (20-25سم) مكون من طبقتين متلاحمتين مع وجود فجوات في السطح العلوي له.
- 10.3 الخبز المشروح أو الخبز المرقوق
ويتميز برغيف من طبقة واحدة شبه دائرية يتراوح قطره بين (50-45سم).
- 11.3 خبز الصامولي
هو الخبز المصنوع من دقيق القمح الطري التي لا تتجاوز نسبة استخلاصه 72% ويتميز برغيف ذو قشرة خارجية رقيقة صلبة ملوحة بنية ولب طري إسفنجي القوام مع وجود فجوات صغيرة ومتجانسة.
- 12.3 خبز النخالة
هو الناتج المحضر من خليط دقيق القمح والردة (وهي طبقة من النخالة الناعمة بنسبة لا تقل عن 50% من خلطة الدقيق الداخلة في صناعة الخبز) والماء والملح والخميرة وقد يضاف واحد أو أكثر من المواد المثبطة للفطر والمواد المسموحة الأخرى والتي تم عجنها وتخميرها جيداً وخبزها بظروف خبز ملائمة.
- 4- الاشتراطات**
- 1.4 أن يتم الإنتاج والتعبئة والتداول طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبند (2.2) والبند (3.2).
- 2.4 يجب أن تكون المواد الأولية الداخلة في صناعة الخبز مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها المذكورة بالبند (7.2 الى 16.2).

- 3.4 يجب أن يكون الخبز تام النضج وخالياً من الأجزاء المحروقة ومحتفظاً بخواصه الحسية المميزة من حيث الطعم والرائحة.
- 4.4 يجب أن يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة، ومن الحشرات واجزائها وكافة أطوارها.
- 5.4 ان يكون متجانساً في اللون والشكل والحجم للصنف الواحد و يسمح بتفاوت قدره $\pm 5\%$.
- 6.4 ان يخلو من كتل الدقيق او الملح التي تدل على عدم الخلط الجيد لمكونات العجين.
- 7.4 ان يخلو المنتج من اية نموات فطرية ظاهرة ومن التلوث بالزيوت المعدنية.
- 8.4 أن لا تزيد نسبة الدهون في الخبز الأبيض والعربي وما يماثلهم على 0.5%.
- 9.4 في حال الخبز الابيض يستخدم دقيق قمح لا يقل درجة استخلاصه عن 75% . و في حال الخبز الأسمر يستخدم دقيق قمح لا تزيد درجة إستخلاصه على 85%.
- 10.4 يمكن استخدام المكونات الاختيارية المسموح بها التالية:
- 1.10.4 الخميرة بأنواعها المختلفة.
- 2.10.4 السكر تبعاً لنوع الخبز.
- 3.10.4 الحليب ومشتقاته.
- 4.10.4 الكاكاو ومنتجانه.
- 5.10.4 التوابل والأعشاب مثل الحبة السوداء واليانسون والسمسم.
- 6.10.4 الخضر والفاكهة ومنتجاتها.
- 7.10.4 الزيوت والدهون ومنتجاتها.
- 8.10.4 أبيض ومنتجاته.
- 9.10.4 المكسرات مثل اللوز، البندق، الفستق
- 10.10.4 الجلوتين الحيوي للقمح.
- 11.10.4 المواد المضافة إلى الأغذية المسموحة وبالنسب المحددة المذكورة باللائحة بالفنية الخليجية المذكورة بالبند (18.2).
- 12.10.4 تضاف المنكهات بما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (21.2).
- 13.10.4 أية إضافات أو مدعمات صدر بها قرارات من الجهات الرسمية المختصة بالزامية إضافتها.
- 11.4 مع مراعاة ما ورد في البند 11.10.4 والبند 12.10.4 يجب أن لا يحتوي الخبز الأسمر أو خبز النخالة على ألوان اصطناعية أو طبيعية.
- 12.4 أن تطابق أنواع الخبز المتطلبات الخاصة بكل منها حسب الجدول التالي:

الجدول رقم 1: المتطلبات الخاصة بأنواع الخبز								المكونات %						
الأنواع							عادي		محسن	أبيض	منقوش	مشروح	أسمر	نخالة
32	32	28	28	32	28	28		28						
11	8	12,5	12	12	-	12	12	لا يقل البروتين في المادة الجافة عن						
	20	-	-	-	-	-	-	لا تزيد النشويات في المادة الجافة على						
0,8	-	2	1,25	1,25	*0,6	1,25	1,25	لا يزيد الرماد الكلي في المادة الجافة على						
0,6	11	2,7	0,8	0,8	-	0,8	0,8	لا تزيد الألياف الخام في المادة الجافة على						

1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	لا يزيد الملح في المادة الجافة على
*بعد حذف نسبة الملح، على ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب بالحمض على 0.5								

- 13.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على تلك المسموح بها طبقاً للائحة الفنية الخليجية المذكورة في البند (5.2).
- 14.4 ألا تزيد الحدود القصوى للملوثات والسموم على تلك المسموح بها طبقاً للائحة الفنية الخليجية المذكورة في البند (4.2).
- 15.4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات على تلك المسموح بها طبقاً للائحة الفنية الخليجية المذكورة في البند (19.2).
- 16.4 أن يخلو المنتج بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الإسلامية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (20.2).
- 17.4 أن لا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (22.2).
- 18.4 يجب أن تكون نسبة الدهون المتحولة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (23.2).

5- التعبئة النقل والتخزين

- 1.5 يجب أن يترك الخبز ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة (25°س) قبل تعبئته.
- 2.5 يجب أن تتم تعبئة المنتج في عبوات صحية ومناسبة وجافة وخالية من العيوب تكفل حمايته والمحافظة على خواصه الطبيعية وصلاحيته للاستهلاك الأدمي ومطابقة للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (6.2) والبند (17.2).
- 3.5 أن ينقل بعبوات وداخل عربات مناسبة لنقل الخبز ذات تهوية جيدة والاي يكون قد تم استخدامها في نقل اي مواد سامة او ضارة.
- 4.5 يجب أن يتم تخزين المنتج بعيداً عن الرطوبة وأشعة الشمس ومصادر التلوث والروائح غير المرغوبة.
- 5.5 أن يكون الخبز في العبوة الواحدة من نوع وحجم واحد وتم تصنيعه في أن واحد.

6. البيانات الإيضاحية

- مع عدم الإخلال بما ورد في اللائحة الفنية الخليجية الواردة في البند (1.2)، يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية كالتالي:
- 1.6 اسم المنتج ونوع الخبز.
- 2.6 اسم المخبز.
- 3.6 وزن محتوى العبوة من الخبز عند التعبئة بالنظام المتري.
- 4.6 المكونات خلافاً لدقيق القمح والماء وخاصة ما يتعلق بالمواد المسببة للحساسية مثل (البيض، المكسرات) مع بيان نوع الدهون والزيوت المستخدمة ويمكن بيان نوع /أنواع دقيق أو سميد القمح المستخدم في التصنيع بشكل اختياري.
- 5.6 في حالة المنتجات غير المعبأة يعلن عن مكوناتها بطريقة واضحة وظاهرة للمستهلك.
- 6.6 شروط التداول والتخزين إن وجدت.

المصطلحات الفنية

pathogenic micro-organism	احياء دقيقة ممرضة
Wheat grain (<i>Triticum aestivum</i> L.) (<i>Triticum durum</i> Desf.) (<i>Triticum compactum</i>)	حبوب القمح
yeast	خميرة
extraction degree	درجة استخلاص
metallic contaminants	شوائب معدنية
bread crust	قشرة الخبز
sponge consistency	قوام إسفنجي
bread crumb	لباب الخبز
Pesticides	مبيدات
fungus inhibitor	مثبطات الفطر
improvers	محسنات
fortifications	مدعمات
raising agent	مواد رافعة
fungus growth	نموات فطرية

المراجع

- المواصفة القياسية الإماراتية "الحبوب ومنتجاتها - الخبز العادي" 2009 :UAE.S 5008.
- المواصفة القياسية المصرية "الاشتراطات العامة للمخبوزات" 2008 :4170 .
- المواصفة القياسية الاردنية 19 لسنة 2006 : الحبوب ومنتجاتها - الخبز العادي.
- المواصفة القياسية المصرية 1419 لسنة 2006 : الخبز بأنواعه.

- المواصفة القياسية الليبية 274 لسنة 1983 : الخبز.
- المواصفة القياسية السورية 473:2014: الخبز.
- المواصفة البريطانية المعدلة لعام 1998 - 2008 The Bread and Flour Regulations
- المواصفة الأسترالية Standard 2.1.1 Cereals and Cereal Products