

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

مشروع اولي
Initial Draft of Standard CD

اعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم 05 TC

Prepared by GSO Technical Committee No. TC 05

GSO 05/ CD : 2017

المصطكة (المستكه)
Mastic

ICS: 67.220.10

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

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

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليج العربية هيئة اقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني لـ / مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م اعتماد (المواصفة القياسية / اللائحة الفنية) الخليجية (/ المصطكة (المستكه)) باللغة (العربية / الإنجليزية) التي تم دراستها واعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم (TC 05) " اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية " المدرجة في خطة دولة قطر.

المصطكة (المستكة)

- 1 **المجال ونطاق التطبيق**
- تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الواجب توافرها في المصطكة (المستكة).
- 2 **المراجع التكميلية**
- 1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 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 150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني " .
- 5.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
- 6.2 GSO 363 " طرق اختبار التوابل والبهارات- الجزء الأول: تقدير النسبة المئوية للثمار المعيبة وكتلة اللتر ودرجة نعومة الطحن والنسبة المئوية للألياف الخام والنيتروجين الكلي والنشا ومعامل أسكوفيل ومحتوي الزيت الطيار " .
- 7.2 GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء 1 " .
- 8.2 GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء 2 " .
- 9.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول : اشتراطات عامة " .
- 10.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول " .
- 11.2 GSO /CAC 193 " الملوثات والسموم في الأغذية " .

- 12.2 GSO/ISO 658 " البذور الزيتية- تقدير نسبة الشوائب ".
- 13.2 GSO/ISO 2825 " التوابل والبهارات- تجهيز عينة مطحونة للتحليل ".
- 14.2 GSO/ISO 948 "التوابل والبهارات- أخذ العينات".
- 15.2 المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة والخاصة بطرق الأختبار الميكروبيولوجية للمنتجات الغذائية.

3- التعاريف:

1.3 المصطكة (المستكة): فصوص راتنجية تنتج تلقائياً من شجرة **Pistacia Lentiscus** والتابع لعائلة **acardiaceae** أو عند ازالة سرائح من اللحاء والقلف أو عند عمل شقوق طولية في جذع الشجرة والأغصان الكبيرة للنبات، وهي ذات شكل بيضاوي أو كروي أو غير منتظم، ويتفتت المنتج عند المضغ الى أجزاء صغيرة ثم تتجمع في قطع مطاطية قابلة للمضغ.

2.3 رقم الحمض: عدد ملليجرامات هيدروكسيد البوتاسيوم أو هيدروكسيد الصوديوم اللازمة لمعادلة الأحماض الحرة الموجودة في جرام واحد من المادة.

4- الأشتراطات:

يجب أن يتوفر في المنتج الأشتراطات التالية:

- 1.4** أن يتم الإنتاج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (3.2).
- 2.4** أن يكون المنتج ذو رائحة طيبة وتشبه رائحة التربينين.
- 3.4** أن يكون المنتج قابلاً للتقصف ذو مظهر زجاجي بللوري الشكل.
- 4.4** أن يكون المنتج خالياً تماماً من المواد القلونية.
- 5.4** أن يكون لون المنتج حسب القطفات خلال العام الواحد:
- 1.5.4** القطفة الأولى: لون ضارب الى البياض وهو أطيب الأنواع وأجودها.
- 2.5.4** القطفة الثانية: لونه أصفر فاتح.
- 3.5.4** القطفة الثالثة: لونه رمادي.
- 6.4** ألا تزيد نسبة الرطوبة على 1% في عينة وزنها 25 جم من المسحوق المجروش الخشن للمادة.
- 7.4** ألا تقل نسبة الزيت الطيار عن 0.7 % ولا تزيد على 3%.
- 8.4** ألا تزيد نسبة الرماد الكلي على 0.5 %.
- 9.4** ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على 0.2 %.
- 10.4** ألا تزيد نسبة المواد الغريبة على 2%.
- 11.4** أن يكون رقم الحمض بين 50-70.

12.4 لا يذوب المنتج في الماء ويذوب عند درجة حرارة 15.5 ° في البنزول أو في محلول مكون من 50 % كلوروفورم و 50 % إيثير (ثنائي إيثير الأثير).

2

- 13.4 ألا تزيد نسبة المواد غير الذائبة في الكحول النقي على 20%.
- 14.4 ألا تزيد نسبة المواد غير الذائبة في ثنائي إيثير الأيثير على 3%.
- 15.4 ألا تزيد نسبة المواد غير الذائبة في الأسيتون أو البنزول على 2%.
- 16.4 لا يسمح بأضافة أية مواد راتنجية طبيعية أو صناعية للمنتج.
- 17.4 لا يسمح بأضافة أية مواد ملونة أو مكسبات طعم أو رائحة للمنتج.
- 18.4 أن تكون حدود الأفلاتوكسينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.10).
- 19.4 ألا تزيد نسبة السموم والملوثات عما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.10).
- 20.4 ألا تزيد الحدود الأشعاعية للمنتج عما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.9).
- 21.4 ألا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات للمنتج عما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.7).

22.4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية على النحو التالي:

- 1.22.4 في حالة اضافة الماء المغلي قبل الاستخدام:
- 1.1.22.4 ألا يزيد العدد الكلي للبكتيريا الهوائية على 10 5 لكل جرام.
- 2.1.22.4 ألا يزيد العدد الكلي للفطريات والخمائر على 10 3 لكل جرام.
- 3.1.22.4 ألا يزيد العدد الكلي لبكتيريا الأنتيروبيكتيريا على 10 3 لكل جرام.
- 4.1.22.4 ألا يزيد العدد الكلي لبكتيريا ايشيريشيا كولاي على 10 لكل جرام.
- 5.1.22.4 أن يكون المنتج خاليا من بكتيريا الكلوستيريديا وبكتيريا السالمونيلا وبكتيريا الشيغلا لكل جرام.
- 2.22.4 في حالة الاستخدام المباشر:
- 1.2.22.4 ألا يزيد العدد الكلي للبكتيريا الهوائية على 10 7 لكل جرام.
- 2.2.22.4 ألا يزيد العدد الكلي للفطريات والخمائر على 10 4 لكل جرام.
- 3.2.22.4 ألا يزيد العدد الكلي لبكتيريا الأنتيروبيكتيريا على 10 4 لكل جرام.
- 4.2.22.4 ألا يزيد العدد الكلي لبكتيريا ايشيريشيا كولاي على 10 2 لكل جرام.

3

- 5.2.22.4 أن يكون المنتج خاليا من بكتيريا الكلوستيريديا وبكتيريا السالمونيلا وبكتيريا الشيغلا لكل جرام.
- 23.4 أن يكون المنتج خاليا من الحشرات الحية والفطريات وخاليا عمليا من الحشرات الميتة وأجزائها ومخلفات القوارض الظاهرة للعين المجردة، أو عند استخدام التكبير 10X.

5- أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (13.2).

6- طرق الفحص والاختبار:

يتم الفحص والاختبار للمنتج طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود: 2.2, 12.2, 6.2, 11.2, 14.2

7- التعبئة والنقل والتخزين:

1.7 التعبئة:

أن تكون العبوات المستخدمة في تعبئة المنتج نظيفة وممتلئة وجافة مصنوعة من مواد لا تؤثر في خواص المنتج أو صلاحيته للأستهلاك الأدمى وأن تكون مطابقة للأشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8.2).

2.7 النقل والتخزين:

1.2.7 أن تنقل العبوات بطريقة تقيها من مصادر الرطوبة والحرارة المباشرة ومن التلف الميكانيكي والتلوث.

2.2.7 أن تخزن عبوات المنتج في مخازن محمية من الشمس والمطر والحرارة الزائدة وأن تكون خالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحكمة الغلق ولا تسمح بدخول الحشرات والهواء ، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (5.2).

8- البيانات الايضاحية:

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (1.2)، (4.2) ، يجب أن يذكر على عبوة المنتج البيانات التالية:

1.8 أسم المنتج – الأسم التجاري ان وجد.

2.8 أسم المنتج أو المعبئ وعنوانه وعلامته التجارية، ان وجدت، بلد المنشأ وعنوان المستورد في حالة الأستيراد.

3.8 طريقة الأستخدام (ماء مغلى- مباشر) وفي حالة النبات الخام يكتب خام.

Technical terms

المصطلحات الفنية

Aerobic bacteria
Practical free
Resin
longitudinal crack
Oval shape
Bark
Mastic

بكتيريا هوائية
خالي عمليا
راتنج
شق طولي
شكل بيضاوي
لحاء
مصطكة (مستكة)

References
Egyptian Organization for
Standards and quality
Egyptian Standard

ES 1680/2008
Mastic

المراجع
الهيئة المصرية للمواصفات والجودة

المواصفة القياسية المصرية

رقم 1680/2008
المصطكة (المستكة)