

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



**GSO 1930/2009**

**منتجات جوز الهند السائل :**

**حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند**

**Aqueous Coconut Products :  
Coconut Milk and Coconut Cream**

**ICS : 67.160.00**

**منتجات جوز الهند السائل :**  
**حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند**

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة : 1430/5/29هـ (2009/5/24م)  
صفة الإصدار : لائحة فنية

## 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 بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) " قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية من قبل دولة الكويت ، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس الإدارة رقم (10) ، الذي عقد بتاريخ 1430/5/29هـ (2009/5/24م) .

**منتجات جوز الهند السائل**  
**حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند**

- 1- المجال :**
- تختص هذه المواصفة بحليب و قشدة جوز الهند السائل المعبأ الواردة في البند (3) والمعدة لأغراض الاستهلاك المباشر. ولا تنطبق على المنتج المخصص لإجراء المزيد من التجهيزات (المحلى أو المضاف له مكسبات النكهة).
- 2- المراجع التكميلية :**
- 1.2 GSO 9 " بطاقة المواد الغذائية المعبأة".
- 2.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية و العاملين بها".
- 3.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة " العلب الصفيح المستديرة محكمة القفل أليا المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية " .
- 4.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية".
- 5.2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".
- 6.2 GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول".
- 7.2 GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني".
- 8.2 GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية و الأعلاف - الأفلاتكسينات" .
- 9.2 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".
- 10.2 GSO 149 " مياه الشرب غير المعبأة " .

## 3- التعاريف :

## 1.3 تعريف المنتج:

حليب وقشدة جوز الهند هي منتجات يتم تحضيرها بإحدى الطرق التالية :

استخدام كميات من لب نخيل جوز الهند الطازج (*Cocos nucifera L.*) و الخام. وتكون مكتملة ومفصولة مطحونة أو مسحوقة بعد تصفية أغلب أليافها واستبعاد المخلفات وتكون بماء جوز الهند أو بدونه و/ أو بإضافة مياه الشرب إليها.

إعادة تركيب مسحوق جوز الهند مع مياه صالحة للشرب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (10.2).

الخلط الجيد لللب المسحوق المجفف من جوز الهند مع مياه صالحة للشرب.

الجمع بين المواد الواردة في الفقرة (1.1.3) و الفقرة (2.1.3) المذكورة أعلاه ، ويجوز أن تعامل بالحرارة بطريقة ملائمة قبل أو بعد إغلاق العبوة بإحكام لمنع فساده.

ويجوز أن تعامل بالحرارة بطريقة ملائمة قبل أو بعد أن يحكم إغلاقه في عبوة لمنع فساده.

## 2.3 الأنواع

## 1.2.3 حليب جوز الهند الخفيف:

هو المنتج المتحصل عليه من الجزء السفلي لزبدة حليب جوز الهند الذي تم معاملته بالطرد المركزي أو الناتج عن تخفيف حليب جوز الهند و المستوفي للمتطلبات الواردة في البند (4) من هذه المواصفة.

## 2.2.3 حليب جوز الهند:

هو المستحلب المخفف لمسحوق لب جوز الهند بالماء مع المواد الصلبة المعلقة و الذائبة المستوفي للمتطلبات الواردة في البند (4) من هذه المواصفة.

## 3.2.3 قشدة جوز الهند:

هي المستحلب المستخرج من اللب الناضج لثمرة جوز الهند مع أو بدون إضافة مياه جوز الهند / مياه الشرب، المستوفي للمتطلبات الواردة في البند (4) من هذه المواصفة.

## 4.2.3 قشدة جوز الهند المركزة:

هي منتج يتحصل عليه بإزالة جزئية للماء من قشدة جوز الهند المستوفي للمتطلبات الواردة في البند (4) من هذه المواصفة.

## -4 التركيب الأساسي و عوامل الجودة :

## 1.4 المكونات الأساسية :

أ- لب نخيل جوز الهند (Cocos nucifera L.).

ب- مسحوق قشدة جوز الهند (Coconut cream powder).

ج- مياه الشرب.

## 2.4 المكونات المسموح بإضافتها :

أ- كازينات الصوديوم Sodium caseinate.

ب- ماء جوز الهند Coconut water.

ج- مالتوديكسترين Maltodextrin.

## 3.4 التركيب :

الرقم الهيدروجيني	الرطوبة (كتلة/ كتلة %)	الدهون (كتلة/كتلة %)	المواد الصلبة غير الدهنية (كتلة/ كتلة %)	إجمالي المواد الصلبة (كتلة/ كتلة %)		المنتج
				أقصى	أدنى	
أدنى	أقصى	أدنى	أدنى	أقصى	أدنى	حليب جوز الهند الخفيف
5.9	93.4	5.0	1.6	12.6	6.6	حليب جوز الهند
5.9	87.3	10.0	2.7	25.3	12.7	قشدة جوز الهند
5.9	74.6	20.0	5.4	27.2	25.4	قشدة جوز الهند المركزة
5.9	62.6	29.0	8.4	-	37.4	

4.4 عوامل الجودة :

1.4.4 أن يمتاز منتج حليب و قشدة جوز الهند باللون و النكهة و الرائحة المميزة للمنتج.

2.4.4 المواد المضافة :

1.2.4.4 المواد المبيضة

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
30 ملجم/كجم	Sodium metabisulphite ميثا ثنائي كبريت الصوديوم	E 223
	Potassium metabisulphite ميثا ثنائي كبريت البوتاسيوم	E224

2.2.4.4 المستحلبات

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
1000 ملجم/كجم	أحادي لورات السوربيتان عديدة الأوكسي إيثلين (20) Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	E 432
	أحادي أوليات السوربيتان عديدة الأوكسي إيثلين (20) Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	E 433
	أحادي بالمتات السوربيتان عديدة الأوكسي إيثلين (20) Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	E 434
	أحادي ستيرات السوربيتان عديدة الأوكسي إيثلين (20) Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	E 435
	ثلاثي ستيرات السوربيتان عديدة الأوكسي إيثلين (20) Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	E436
طبقا للإنتاج الجيد	أحادي و ثنائي الجليسيريد Mono- and diglycerides	E471
1500 ملجم/كجم	استيرات السكروز للأحماض الدهنية Sucrose esters of fatty acid	E473

## 3.2.4.4 المواد الحافظة

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
1000 ملجم/كجم فقط لحليب جوز الهند المبستر	بنزوات الصوديوم Sodium benzoate	E 211

## 4.2.4.4 المثخنات / المغلطات

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
طبقاً للإنتاج الجيد	صمغ الجوار Guar gum	E412
طبقاً للإنتاج الجيد	صمغ الزانثان Xanthan gum	E415
طبقاً للإنتاج الجيد	صمغ الجيلان Gellan gum	E418
طبقاً للإنتاج الجيد	صوديوم كاربوكس مثيل سيليلوز Sodium carboxymethyl cellulose	E 466

## 5 - الملوثات :

## 1.5 المعادن الملوثة

تكون نسب المعادن الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).

## 2.5 متبقيات مبيدات الآفات

تكون متبقيات مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2) و(8.2).

## 6 - المتطلبات الصحية :

1.6 تكون المتطلبات الصحية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).

## 2.6 المتطلبات الميكروبيولوجية:

تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2).



- 7- **التعبئة :**
- يجب عند التعبئة مراعاة ما يلي :
- 1.7 أن يعبأ المنتج النهائي في عبوات نظيفة صحية مناسبة لمنع أي تغيير في خواصه.
- 2.7 ألا يقل حجم ما يشغله المنتج النهائي المعبأ عن 90% من السعة المائية للعبوة علماً بأن العبوة التي لم تستوفي اشتراطات السعة السائلة تعتبر معيبة.
- 8- **النقل و التخزين :**
- 1.8 **النقل:**
- يجب أن يتم النقل بطريقة تحفظ العبوات من التلف و التلوث.
- 2.8 **التخزين:**
- يجب أن يتم تخزين المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة و الرطوبة و التلوث.
- 9- **البيانات الإيضاحية:**
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية رقم 1984/9 بطاقة المواد الغذائية المعبأة يجب أن يوضح على البطاقة البيانات التالية:
- 1.9 اسم المنتج طبقاً لما هو وارد في البند (3).
- 2.9 في حالة تصنيع حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند من إعادة تركيب مسحوق قشدة جوز الهند أو لب جوز الهند المجفف يشار إلى ذلك ضمن الاسم على بطاقات البيانات.
- 3.9 يجب إعطاء وصف ملائم للمعاملة بالحرارة، إما كجزء من الاسم أو في مكان بارز في نفس الحقل البصري .

المصطلحات الفنية

Coconut Cream..... قشدة جوز الهند

Coconut Milk ..... حليب جوز الهند

Coconut Cream Concentrate..... قشدة جوز الهند المركزة

Light Coconut Milk ..... حليب جوز الهند المخفف