

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

مشروع مواصفة نهائي  
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/FDS/1919:2020  
CXS 145-1985  
Adopted in 1985. Amended in 2015, 2017

الكستناء (أبو فروة) المعلبة وهريسة الكستناء المعلبة  
Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree

ICS: 67.080.01

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

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية/لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية/لائحة 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 (المجلس الفني ل/ مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم ( ) الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO1919:2009) الكستناء (أبو فروة) المعلبة وهريسة الكستناء المعلبة باللغة (العربية والإنجليزية) ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة دولة الكويت.

ويعتبر النص (الإنجليزي) هو المرجع الأساسي في حال وجود اختلاف بين النصين.

## الكستناء (أبو فروة) المعلبة وهريسة الكستناء المعلبة

- 1- المجال ونطاق التطبيق**
- تختص هذه المواصفة بالمنتجات المعلبة المعدة من ثمار الكستناء الصالحة للاستهلاك الآدمي التي ورد تعريفها في بند 1/3 ، وذلك بعد نزع الأصداف الكروية الصلبة منها وتعليب الثمار وحدها أو مع وسط .
- 2- المراجع التكميلية**
- GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " . 1/2
- GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " . 2/2
- GSO 2500 " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية " . 3/2
- GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " . 4/2
- GSO 177 " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضروات المعلبة " . 5/2
- GSO 178 " طرق اختبار الخضر المعلبة ميكروبيولوجيا " . 6/2
- GSO 244 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الجزء الأول : الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمى - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة " . 7/2
- GSO 260 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الجزء الثالث : تقدير الوزن النوعي - البكتين - البننوزانات - السور بيتول - السكروز " . 8/2
- GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول " . 9/2
- GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " . 10/2
- GSO 707 " المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " . 11/2

GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول : اشتراطات عامة " .	12/2
GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف - الأفلاتوكسينات " .	13/2
GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".	14/2
GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول " .	15/2
GSO 1287 " طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة " .	16/2
GSO 1794 " العلب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية " .	17/2
GSO 1791 "العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".	18/2
GSO1795 " طرق اختبار العلب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية " .	19/2

- 3- التعاريف
- 1/3 الكستناء المعلبة هي المنتج
- (أ) المعد من كستناء طازجة وسليمة وناضجة من الأصناف التي تمتلك لخصائص نوع *Castanea crenata Sieb et Zucc* (المعروفة بالكستناء اليابانية) أو نوع *Castanea stiva Miller* وذلك بعد نزع الأصداف الكروية منها وتعليب الثمار وحدها أو مع وسط.
- (ب) والمعبأ مع أو بدون مياه قد تحتوي أو لا تحتوي سكريات وتوابل وغير ذلك من مكونات ملائمة للمنتج.
- (ج) والمجهز بالتسخين الحراري بطريقة مناسبة قبل أو بعد تعبئته في حاويات محكمة الإقفال، بهدف منع فساده.
- 2/3 هريسة الكستناء المعلبة
- هي المنتج (أ) المهروس بواسطة غربال أو أية وسيلة ميكانيكية أخرى من أجل الحصول على لب ثمرة الكستناء، بحسب ما تنص عليه البند (أ) من القسم الفرعي 1/3.
- (ب) والمعبأ مع أو بدون سكريات ومكونات أخرى ملائمة للمنتج.
- (ج) والمجهز بالتسخين الحراري بواسطة العملية المرصوفة في البند (ج) من القسم الفرعي 1/3.
- 4- أشكال العرض
- 1/4 الكستناء المعلبة
- 1/1/4 كاملة - ثمار كستناء كاملة بغشائها الرقيق أو بدونه، و/أو مشذبة على هيئة هرم سهل المناولة.
- 2/1/4 مكسرات - قطع صغيرة قد لا تكون متجانسة من ناحية الحجم و/أو الشكل.

هريسة الكستناء المعلبة	2/4
محلاة - مع إضافة السكريات المذكورة في القسم 2/1/5 بنسبة لا تقل عن 12 % من مجمل المواد الصلبة القابلة للذوبان (12 درجة بريكس).	1/2/4
غير محلاة - من دون إضافة السكريات، بنسبة لا تقل عن 10 % من مجمل المواد الصلبة القابلة للذوبان (10 درجات بريكس).	2/2/4
أشكال أخرى	3/4
يسمح بعرض المنتج بأي أشكال أخرى شرط أن يكون:	
متميزا بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة.	1/3/4
يستوفي كافة الشروط الأخرى التي تنص عليها هذه المواصفة.	2/3/4
موصوفا وصفا مناسباً على بطاقة التوسيم تقاديا لخلق التباس لدى المستهلك أو لتضليله.	3/3/4
<b>تصنيف سائل التعبئة</b>	<b>-5</b>
<b>وسائط التعبئة</b>	<b>1/5</b>
حيثما تستخدم وسائط للتعبئة، يجوز أن تتكون مما يلي:	
الماء - يكون الماء وسيط التعبئة الأوحد.	1/1/5
الماء الذي قد يحتوي واحداً أو أكثر من المحليات المغذية التالية بحسب ما هي معرفة في المواصفات الخليجية: السكر، وشراب السكر المستقلب، والدكستروز وشراب الغلوكوز المجفف، وشراب الغلوكوز، والفركتوز، وشراب الفركتوز، والعسل.	2/1/5
تصنيف وسائط التعبئة حين تضاف إليها المحليات المغذية.	2/5
حين تضاف المحليات المغذية إلى الماء، يجب تصنيف الوسائط السائلة على أساس قوة الشراب المركز كالتالي:	1/2/5

الماء طفيف التحلية والماء المحلى بشكل طفيف و شراب خفيف جدا

- 10 درجات بريكس كحد أدنى ولكن بنسبة تقل عن 14 درجة بريكس  
 - 14 درجة بريكس كحد أدنى ولكن بنسبة تقل عن 18 درجة بريكس شراب خفيف  
 - 18 درجة بريكس كحد أدنى ولكن بنسبة تقل عن 22 درجة بريكس شراب ثقيل  
 - 22 درجة بريكس كحد أدنى شراب ثقيل جدا
- 2/2/5 ينبغي لقوة الشراب المركز لأي وسيط للتعبئة أن تحدد في المتوسط، ولكن لا يجوز لأية حاوية أن تقل قيمة بريكس الخاصة بها عن قيمة الفئة التالية الأقل منها.

#### 6- المكونات الأخرى

يجوز لهريسة الكستناء المعلبة أن تحتوي "سكريات" بحسب ما ترد في الفقرة الفرعية 2/1/5 على ألا تزيد عن 2 % من مجمل المحتويات الصافية. ويجوز للكستناء المعلبة وهريسة الكستناء المعلبة احتواء "الملح" (كلوريد الصوديوم) بكمية لا تتجاوز الواحد في المائة من مجمل المحتويات الصافية.

#### 7- المتطلبات

- 1/7 اللون: حين لا يضاف أي لون، يكون للكستناء المعلبة أو لهريسة الكستناء المعلبة لون طبيعي تتسم به أصناف الثمرة المستخدمة ويجب اعتبار الاسمرار أو تغير اللون من العيوب.
- 2/7 النكهة: تكون للكستناء المعلبة أو لهريسة الكستناء المعلبة نكهة طبيعية وخالية من أية نكهات أو روائح غريبة عن المنتج.
- 3/7 القوام:
- 1/3/7 يكون للكستناء المعلبة قوام سميك ومتجانس بدرجة معقولة، على ألا يكون مفرط التماسك ولا مفرط الليونة.

- 2/3/7 تكون هريسة الكستناء المعلبة متجانسة من ناحية القوام وحجم الجسيمات.
- 4/7 تجانس الحجم: كاملة يجب أن يكون ما نسبته 95 % من وحدات الثمرات متجانس الحجم، فلا يزيد وزن الوحدة الأكبر عن ضعف وزن الوحدة الأصغر.
- 5/7 العيوب والمسموحات: ينبغي أن يكون المنتج خاليا بنسبة عالية من العيوب من قبيل المواد النباتية غير الضارة، والقشور والأغشية الرقيقة (في حال الشكل المحتفظ بغشائه الرقيق)، والوحدات المصابة بشوائب، وتلك المنقسمة والمتكسرة (في حال الشكل الكامل) والوحدات التي يعثرها تغيير في اللون. ولا يعتبر الجفاف الطفيف في هريسة الكستناء المعلبة عيبا. ولا يجوز لبعض العيوب الشائعة أن تكون موجودة بكميات تفوق الحدود القصوى التالية:
- 14 % كحد أقصى من صافي الوزن المصفى لكتلة الكستناء 1/5/7
- 20 % كحد أقصى من صافي الوزن المصفى لثمار الكستناء غير الكاملة، في حال الشكل "الكامل". 2/5/7
- 6/7 تصنيف "المعيوب" إن أية عبوة لا تستوفي شرطا واحدا أو أكثر من شروط الجودة المرعية على النحو المبين في الأقسام الفرعية من 1/7 حتى 5/7 (باستثناء المواد النباتية الدخلية التي تحتسب بناء على متوسط العينة بأسرها) ، تعتبر "معيوبة"
- 7/7 قبول الشحنة: تعتبر الشحنة المعينة مستوفية لمتطلبات الجودة المرعية على النحو المبين في القسم الفرعي 5/7، حين لا يتجاوز عدد " الحاويات المعيبة"، كما هي معرفة في القسم الفرعي 6/7، عدد القبول (C) لخطأ أخذ العينات المناسبة بمستوى الجودة المقبول البالغ 5.6. (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن طرق التحليل وأخذ العينات).

## 8- المواد المضافة إلى الأغذية

- 1/8 عامل خالب المستوى الأقصى في المنتج النهائي
- 1/1/8 بوليفوسفات الصوديوم بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة
- 2/8 مضادات الأكسدة
- 1/2/8 حمض الأسكوربيك 300 ملغ/كلغ معبرا عنه بـ حمض الأسكوربيك



منفردا أو مع مواد أخرى	أسكوريبات الصوديوم	2/2/8
عوامل الحموضة بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة 10 غرامات/كلغ		3/8
(بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة)	حمض السيتريك	1/3/8
( بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة)	حمض التفاح	2/3/8
(10 غرامات/ كلغ)	حمض الطرطريك	3/3/8
	عامل تبييض	4/8
	ثاني أكسيد الكبريت	1/4/8
(غير مسموح به في الهريسة) 30 ملغ/كلغ، محسوبا كثنائي أكسيد الكبريت		
عوامل التلوين الطبيعي بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة		5/8
	الكرم (CI 75300)	1/5/8
	الكروسين (CI 75100)	2/5/8
	أصفر القرطم (CI 75140)	3/5/8
المنكهات بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة		6/8
	مستخرج الفانيليا	1/6/8
	فانيلين	2/6/8
عوامل تثخين القوام بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة		7/8
	بكتينات	1/7/8
	عوامل التصلب	8/8
إن عوامل التصلب المستخدمة بالتماشي وفقا للمواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية الواردة في البند 3/2 ضمن فئة الأغذية (الخضر المعلبة أو المعبأة في زجاجات (مبسترة)		1/8/8

أو في عبوات مرنة (بما في ذلك الفطريات، والجذريات والدرنيات، والبقول والخضر،  
والصبار) والأعشاب البحرية

9/8 الملوثات

1 ملغ/كلغ

رصاص

250 ملغ/كلغ

تنك

10/8 النظافة

1/10/8 يوصي بأن يعد المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولته وفقاً لمواصفة  
المبادئ العامة لنظافة الأغذية الواردة في البند 2.2 وغير ذلك من المواصفات ذات الصلة  
بهذا المنتج.

2/10/8 ينبغي للمنتج أن يكون خالياً من أية مواد غير مرغوب فيها إلى أقصى حد ممكن تنص  
عليه ممارسة التصنيع الجيدة.

3/10/8 وإن المنتج، لدى اختباره بواسطة الوسائل المناسبة لأخذ العينات وفحصه، يجب:

1/3/10/8 أن يكون خالياً من وجود كائنات دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة.

2/3/10/8 أن يكون خالياً من وجود كائنات طفيلية بكميات قد تشكل خطراً على الصحة.

3/3/10/8 أن يكون خالياً من وجود أية مادة ناتجة عن كائنات دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على  
الصحة.

9- التعبئة

مع عدم الإخلال باللوائح الفنية في البند رقم 4.2 ، يجب مراعاة مايلي :

1/9 تعبئة الحاوية

1/1/9 الحد الأدنى للتعبئة

ينبغي ملء الحاوية بثمار الكستناء أو بهريسة الكستناء بالقدر الكافي، وينبغي للمنتج (بما فيه وسيط التعبئة) أن يشغل ما لا يقل عن 90% من سعة الحاوية من الماء. أما السعة من الماء فهي حجم المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية الذي تستوعبه الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

2/1/9 تصنيف "المعيوب"

تعتبر الحاوية غير مستوفية لشرط الحد الأدنى للتعبئة (أي 90% من سعة الحاوية) الوارد في القسم الفرعي 9-1-1، "معيوبة".

3/1/9 قبول الشحنة

تعتبر شحنة معينة مستوفية لمتطلبات القسم الفرعي 9-1-1، حين لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيبة"، كما هي معرفة في القسم الفرعي 9-1-2،

4/1/9 الحد الأدنى من الوزن المصفي

1/4/1/9 ينبغي للوزن المصفي للمنتج المعبأ مع وسيط سائل للتعبئة، ألا يقل عن النسب المئوية التالية المحسوبة على أساس وزن المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية التي سوف تستوعبها الحاوية عن ملئها بالكامل:

ما لا يقل عن 300 ملل من سعة الحاوية من المياه 60%

أقل من 300 ملل من سعة الحاوية من المياه 55%

2/4/1/9 تعتبر الشروط الخاصة بالحد الأدنى من الوزن المصفي مستوفاة عندما لا يقل متوسط الوزن المصفي لجميع الحاويات موضع الاختبار، عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير معقول في الحاويات المنفردة.

10- البيانات الإيضاحية

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة الواردة في البند 1.2 تسري الأحكام المحددة التالية:

1/10 إسم الغذاء

- 1/1/10 ينبغي إطلاق تسمية " الكستناء " على المنتج في حال استوفى التعريف المذكور في القسم 1/3 أو "هريسة الكستناء" في حال استوفى التعريف المذكور في القسم 2/3.
- 2/1/10 ينبغي إعلان شكل المنتج، بحسب المقتضى، كجزء من اسمه أو على مقربة من اسمه: " كاملة"، " مكسرات"، " محلاة" " غير محلاة" في حال هريسة الكستناء فقط.
- في حال تم إنتاج هذا المنتج بالتماشي مع الأحكام المتعلقة بالأشكال الأخرى المذكورة في القسم 3/4، ينبغي أن يحتوي التوسيم، على مقربة من اسم المنتج، كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.
- 3/1/10 ينبغي عرض عبارة "منزوعة الغشاء"، بحسب المقتضى، كجزء من الاسم أو على مقربة من الاسم.
- 4/1/10 ينبغي ذكر وسيط التعبئة كجزء من الاسم أو على مقربة من الاسم.
- 1/4/1/10 حين يتكون وسيط التعبئة من الماء يجب الإعلان عنه كالتالي:  
" في الماء " أو "معبأة في الماء".
- 2/4/1/10 حين تضاف المحليات المغذية إلى الماء، يجب ذكر وسيط التعبئة كالتالي:  
"ماء قليل التحلية"  
"ماء طفيف التحلية"  
"شراب خفيف جدا"  
"شراب خفيف"  
"شراب سميك"  
"شراب سميك جدا"
- 3/4/1/10 حين لا يحتوي وسيط التعبئة عوامل تحلية مضافة، يجوز استخدام عبارة " لا يحتوي السكر" أو كلمات أخرى من هذا القبيل، بالاقتران مع اسم الغذاء أو على مقربة منه.

## -11 أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة الخليجية المذكورة في بند 19/2 .

## -12 طرق الفحص والاختبار

بغية التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، ينبغي تطبيق وسائل التحليل وأخذ العينات التي ترد في مواصفة "أساليب التحليل وأخذ العينات الموصي بها" الواردة في البنود 6.2، 7.2 و 8.2.

## -13 النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 4/2 ، يجب أن تنقل العبوات بطريقة تحفظها من التلف الميكانيكي والتلوث وأن تخزن في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث .

## المصطلحات الفنية

Brix .....	بركس
Packing media .....	سائل تعبئة
Invert Sugar Syrup .....	شراب سكر محوّل
Carthamus yellow .....	كارثيمس أصفر
Crocin .....	كروسين
Castanea Crenata Sieb et Zve .....	كستانيا كريناتا سايب ايت زك
Castanea Stativa Miller .....	كستانيا ساتيفا ميلر
Japanese Chestnuts .....	كستناء يابانية
European Chestnuts .....	كستناء أوروبية
Whole Chestnuts .....	كستناء كاملة
Broken chestnuts .....	كستناء مكسورة
Canned chestnuts .....	كستناء معلبة
Total Soluble Solids .....	مواد صلبة ذائبة كلية
Chestnut Puree .....	مهروس كستناء
Sweetened Chestnut puree .....	مهروس كستناء محلى
Pellicled .....	مقشور
Shelled .....	منزوع الأصداف
Drained net weight .....	وزن صافي بعد نزح الماء