

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

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05 DS 0000:2022

قشر البن
Coffee husks (Cascara coffee)

I.C.S: 67.140.20

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 للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

تقديم خليجي

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.

قررت اللجنة الوزارية لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في الاجتماع رقم () بتاريخ // هـ، الموافق / / م اعتماد (اللائحة الفنية) الخليجية رقم GSO 0000 وعنوانها "قشر البن" باللغة العربية وتم دراستها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم "TC 05" "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة (المملكة العربية السعودية).

قشر البن

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الواجب توفرها بقشر البن المجهز للاستخدام كمادة خام والمعد للاستهلاك الأدمي.

٢- المراجع التكميلية

- ١,٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- ٢,٢ GSO 21: الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
- ٣,٢ GSO 193 "الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".
- ٤,٢ GSO 382 "الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".
- ٥,٢ GSO 442 "حب البن الأخضر".
- ٦,٢ GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – اشتراطات عامة".
- ٧,٢ GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".
- ٨,٢ GSO CAC/GL 50 "إرشادات عامة لأخذ العينات".
- ٩,٢ GSO 1016 "المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".
- ١٠,٢ GSO 2333 "اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية".
- ١١,٢ GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".
- ١٢,٢ GSO 168 "اشتراطات مخازن حفظ الأغذية الجافة المعبأة".

٣- التعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية تستخدم المصطلحات والتعاريف التالية:

١,٣ حب البن الأخضر:

الحبوب الجافة للأصناف الناتجة من جنس نبات البن كافييه (*Coffea*) بعد تجهيزها وتقشيرها للاستخدام كمادة خام، وتشمل الأصناف المذكورة في المواصفة الواردة بالبند ٥,٢.

٢,٣ قشر البن:

منتج غذائي عبارة عن قشرة ثمار حبوب البن المجففة غير المصابة والتالفة، وقد يكون كامل أو مطحون، وذات لون عسلي إلى بني غامق وقد يكون مانلاً للحمرة. وتتكون بشكل أساسي من الكربوهيدرات القابلة للهضم والألياف الغذائية والماء.

٤- المتطلبات

يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية:

- ١,٤ أن تتم مراعاة القواعد والشروط الصحية في الإنتاج والتي تنص عليها المواصفات الخليجية المذكورة في البندين (٢.٢)، (١١.٢).
- ٢,٤ أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والشوائب والعفن الظاهري والحشرات الحية والميتة بمختلف أنواعها وكافة أطوارها وأجزائها.
- ٣,٤ يجب ألا يزيد الرماد الكلي عن ٧ غرام/١٠٠ غرام.
- ٤,٤ يجب ألا تزيد الرطوبة في المنتج غير المحمص عن ١٧ غرام/١٠٠ غرام.
- ٥,٤ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية في المنتج عما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٩,٢).
- ٦,٤ ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات عما هو محدد في المواصفة القياسية الواردة في البند (٤,٢) على أن يتم معاملته معاملة حبوب البن.
- ٧,٤ ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات الملوثات والسموم عما هو محدد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (٣,٢)، كما يجب أن يخلو المنتج من الملوثات والسموم الأخرى التي توجد بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- ٨,٤ يجب التقيد بالمواد المضافة للمنتج طبقاً للتصنيف الغذائي (١٤,١,٥) الوارد بالمواصفة الخليجية المذكورة في البند (٧,٢).
- ٩,٤ أن يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية من حيث الرائحة والنكهة وخالياً من التزنخ أو أية روائح غريبة.
- ١٠,٤ يسمح بإضافة التوابل والبهارات والأعشاب مثل الهيل والزعفران والقرنفل ... الخ، والمثبت علمياً سلامتها.
- ١١,٤ أن يكون خالياً من المواد الغريبة والشوائب والهندباء (الشكوريا).
- ١٢,٤ في حال كان المنتج محمص يجب ذكر ذلك على بطاقة المنتج.

٥- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٨,٢.

٦- طرق الاختبار

يجب اختبار مدى مطابقة عينات المنتج طبقاً لطرق الاختبار الواردة في المواصفات الخليجية المعتمدة.

٧- التعبئة

يجب أن يعبأ المنتج في عبوات محكمة الغلق نظيفة وجافة وسليمة وخالية من الرائحة غير المرغوبة وتحافظ على خصائص المنتج ومطابقة للمواصفة الخليجية الواردة في البند ٦,٢.

٨- النقل والتخزين

١,٨ يجب أن يتم تخزين المنتج بعيدا عن الرطوبة وأشعة الشمس وفي مخازن جيدة التهوية ونظيفة وجافة وخالية من الروائح غير المرغوبة ومطابقة للمواصفة الخليجية الواردة في البند ١٢,٢ .

٢,٨ يتم نقل وتداول المنتج في وسائل نقل نظيفة ومناسبة وتحفظ سلامة العبوة من التلف أو التشوه والروائح الغير مرغوبة.

٩- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات الخليجية الواردة في البنود (١,٢ و ١٠,٢)، يجب كتابة البيانات التالية على بطاقة المنتج:

١,٩ اسم المنتج (قشر أو قشر البن).

٢,٩ في حال ذكر أي ادعاء سواء تغذوي أو صحي فيجب أن يتم استيفاء المتطلبات المذكورة في المواصفة الخليجية في البند ١٠,٢.

٣,٩ يجب توضيح حالة المنتج (كامل) أو (مطحون) على بطاقة المنتج.

٤,٩ يجب ذكر جميع التوابل والبهارات والأعشاب في حال إضافتها.

٥,٩ يجب توضيح المواد المضافة في حال استخدامها.

المصطلحات الفنية

Coffee husks.....	قشر البن
Chicory	شيكوريا
Rancidity.....	ترنخ

Main reference**المرجع الرئيسي**

- Technical report for safety of dried coffee husk (cascara) from *Coffea arabica* L. as a Novel food.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2022.7085>

First published: 25 February 2022

- Gulf Technical regulations and standards for coffee.

- التقرير الفني للهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية الخاص بسلامة قشر القهوة المجفف (كاسكارا) كغذاء مستحدث ٢٠٢٢م.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2022.7085>

- اللوائح الفنية والمواصفات الخليجية الخاصة بالبن.