

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع مواصفة نهائي
final Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC 05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC 05

GSO 05/ FDS 1354 : 2020

منتجات بروتين الصويا

Soy protein products

ICS: 67.060.

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 تحديث اللائحة الفنية الخليجية (GSO 1354 / 2008) "منتجات بروتين الصويا" باللغة العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم (TC 05) "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة دولة قطر.

على أن تلغي المواصفة رقم (GSO 1354) وتحل محلها.

منتجات بروتين الصويا

- 1- المجال
- تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمنتجات البروتينية النباتية المعدة من فول الصويا (من بذور *Glycine Max.L*) بواسطة طرق فصل واستخلاص مختلفة ، وتستخدم هذه المنتجات في الأغذية التي تحتاج إلى المزيد من الإعداد والاستخدام وفي التصنيع الغذائي .
- 2- المراجع التكميلية
- 1/2 GSO 9 " بطاقة المواد الغذائية المعبأة " .
- 2/2 GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " طرق فحص واختبار دقيق القمح " .
- 3/2 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة " .
- 4/2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- 5/2 GSO 1023 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني " .
- 6/2 GSO 381 " المستحلبات والمثبتات ومغلفات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .
- 7/2 GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول " .
- 8/2 GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " .
- 9/2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول : الاشتراطات العامة " .
- 10/2 GSO 841 " الحدود القصوى المسموح بها من السموم الفطرية في الأغذية والأعلاف - الافلاتوكسينات " .

11/2	GSO 1863 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية- الاشتراطات العامة "
12/2	GSO 988 " حدود المستويات الإشعاع المسموح بها فى المواد الغذائية - الجزء الأول."
13/2	GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية "
14/2	المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " فول الصويا "
15/2	المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " طرق اختبار بروتين الصويا : تقدير نشاط مثبت أنزيم الترسين.

3- التعاريف

1/3 منتجات بروتين الصويا :

منتجات غذائية يتم انتاجها من خلال تخفيض أو ازالة بعض المكونات غير البروتينية الاساسية من فول الصويا (الماء، والزيت ،والكربوهيدرات) بطريقة تسمح بأن يكون محتوى البروتين (N X 6.25) يس.

4- التصنيف :

تصنف منتجات بروتين الصويا تبعا لمحتواها من البروتين (النيتروجين $\times 25.6$) كنسبة مئوية على أساس الوزن الجاف (لا يدخل فيها الفيتامينات والمعادن والأحماض الأمينية والإضافات الغذائية) إلى :

1/4 دقيق بروتين الصويا :

من 50 % إلى أقل من 65%.

2/4 مركز بروتين الصويا :

من 65 % إلى أقل من 90 % .

3/4 مستخلص بروتين الصويا :

من 90 % أو أكثر .

5- المتطلبات

يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية :

1/5 أن تكون جميع المواد المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .

2/5 أن يكون نظيفاً وخالياً من الشوائب والمواد الغريبة والضارة.

3/5 أن يكون له النكهة والاستساغة المميزة له قبل الاستخدام.

4/5 أن يتم الإنتاج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4/2).

5/5 ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة (جزء في المليون) على ما يلي :

الزرنخ 1 ، النحاس 5 ، الرصاص 2.

6/5 ألا تزيد المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة الخليجية الواردة في البند 12/2.

7/5 ألا تزيد بقايا المبيدات على الحدود القصوى بها في المواصفتين الخليجيتين الواردين فيالبندين (7/2) ، (8/2).

8/5 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود القصوى المسموح بها في البند (13/2).

9/5 ألا تزيد مستويات السموم الفطرية على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة الخليجية الواردة في البند (10/2).

10/5 ألا تزيد نسبة الرطوبة في جميع الأصناف على 10% (كتلة/كتلة).

11/5 أن تكون النسبة المئوية للبروتين الخام مطابقة لما جاء في بند (4).

12/5 ألا تزيد نسبة الرماد في جميع الأصناف على 8% (على أساس الوزن الجاف).

13/5 ألا يزيد محتوى الألياف الخام (على أساس الوزن الجاف) على .

5% في حالة دقيق بروتين الصويا.

6% في حالة مركز بروتين الصويا.

5.0 في حالة مستخلص بروتين الصويا.

14/5 ألا تؤثر المعاملات الحرارية التصنيعية المستخدمة في إنتاجه على جودة المنتج.

15/5 أن يكون خالياً من آثار مواد الاستخلاص.

16/5 أن يكون خالياً من مثبطات أنزيم الترسين.

17/5 يجوز إضافة المكونات التالية طبقاً للإنتاج الجيد:

1/17/5 الكربوهيدرات وتتضمن السكريات.

2/17/5 الدهون والزيوت الغذائية.

3/17/5 الفيتامينات والمعادن.

4/17/5 ملح الطعام.

5/17/5 الأعشاب والبهارات الغذائية.

6/17/5 بروتينات أخرى .

7/17/5 المواد المضافة المسموح بها كالتالي :

1/7/17/5 منظمات الحموضة ، مانعات الرغوة، محسنات القوام ، مذيبيات استخلاص مستحضرات

انزيمية ، مانعات الغبار ، مواد معالجة الدقيق، منظمات اللزوجة ، مانعات التكتل، مثبتات

ومغلظات القوام .

6- التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتان القياسيتان الخليجيتين الواردتان في بندي (9/2، 11/2) ، يجب أن تتم تعبئة المنتج في عبوات نظيفة وملائمة تضمن حفظه في حالة جافة ونظيفة خلال النقل والتخزين والتداول .

- 7- النقل والتخزين
- يجب أن يتم نقل وتخزين المنتج في أماكن نظيفة جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث .
- 8- أخذ العينات
- تؤخذ العينات طبقاً للبند (2/2).
- 9- طرق الاختبار
- يجرى للعينة المأخوذة طبقاً للبند (8) الاختبارات التالية وذلك للتأكد من مدى مطابقتها للبند هذه المواصفة .
- تقدير البروتين الكلي والألياف والرطوبة والرماد طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية بند 2/2 ، ويجرى تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للبند 3/2 ويجري تقدير نشاط مثبط أنزيم التربسين طبقاً للبند 15/2 .
- 10- البيانات الإيضاحية
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (1/2) يجب أن يوضع على البطاقة البيانات الإيضاحية التالية :
- 1/10 اسم المنتج ونوعه (دقيق أو مركز أو مستخلص) حسب نسبة البروتين كالتالي :
- 1/1/10 دقيق بروتين الصويا إذا كانت نسبة البروتين تساوى أو أكثر من 50% و أقل من 65%.
- 2/1/10 مركز بروتين الصويا إذا كانت نسبة البروتين تساوى أو أكثر من 65% و أقل من 90%.
- 3/1/10 مستخلص صويا البروتين إذا كانت نسبة البروتين 90% أو أكثر .
- 4/1/10 الادعاءات المسموح بإضافتها على العبوة :

1/4/1/10 للمنتجات التي تحتوي على 25.6 جرام من بروتين الصويا في وحدة التقديم يمكن الادعاء انه له تأثير على تقليل الكوليسترول في حال استيفاء المنتج للشروط التالية :-

1- قليل الدهن (أقل من 3 جرام).

2- قليل الدهون المشبعة (أقل من 1 جرام).

3- قليل الكوليسترول (أقل من 20 ملجرام).

4- كمية الصوديوم :

• أقل من 480 ملجم للمنتج بصورة منفردة.

• أقل من 720 ملجم في حال اعتبار المنتج طبق رئيسي .

• وأقل من 960 ملجم في حال اعتبار المنتج وجبة.

5- المنتجات المصنعة من فول الصويا الكاملة في حال عدم إضافة دهون لها.

2/4/1/10 نكر عبارة) استهلاك 25 جرام من بروتين الصويا باليوم كجزء من نظام غذائي قليل الدهون المشبعة وقليل الكوليسترول قد يقلل من خطر أمراض القلب).

ملاحظة: هذا الادعاء يسمح بذكره في بطاقة العبوة وليس في الإعلان عن المنتج ، كما يمكن استخدامه على أي من الكتب المطبوعة أو المواد البيانية التي ترافق المنتج .

2/10 الشكل الطبيعي للمنتج (حبيبات أو مسحوق 000 الخ).

3/10 عند تعرض المنتج لمعاملة إكساب القوام الليفي يمكن أن يشتمل اسم المنتج على اصطلاحمثل ليفي.

4/10 المواد المضافة ترتب تنازلياً حسب نسبها ، وفي حالة إضافة الفيتامينات أو المعادن فإنها تذكر بصورة منفصلة ، الفيتامينات ثم المعادن ، ولا داعي لترتيبها حسب نسبها.

5/10 تاريخ انتهاء الصلاحية.

المصطلحات الفنية

Clycine Max L	جلايسين ماكس - إل
Soy protein flour (SP).....	دقيق بروتين الصويا
Soy Beans	فول الصويا
Textured, Structured	قوام ليفي
Trypsin Inhibitor.....	مثبط انزيم التربسين
Soy protein Concentrate (SPE).....	مركز بروتين الصويا
Soy protein Isolate (SPI)	مستخلص بروتين الصويا
Soy protein Products (SPP).....	منتجات بروتين الصويا