

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

مشروع نهائي

GSO 05/FD/ :2009

شراب الصويا
Soya Drink

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

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 مجلس إدارة الهيئة.

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 الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل دولة الإمارات العربية المتحدة وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ (مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ()، الذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م.

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Technical committee for standards of food and agriculture products " has prepared this Standard. The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

The draft Standard has been prepared based on relevant AIDMO, International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf Technical Regulation by GSO Board of Directors in its meeting No.() ,held on / / H , / / G.

شراب الصويا

1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بـ شراب الصويا المعد للاستهلاك الأدمي وتحدد طريقة أخذ العينات والاختبار وبطاقة البيانات الإيضاحية.

2- المراجع التكميلية

- 1.2 GSO 9 : "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 2.2 GSO 21 : "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- 3.2 GSO 323 : "اشتراطات عامة لنقل و تخزين الأغذية المبردة و المجمدة".
- 4.2 GSO CAC 192 : "المواصفة العامة للمواد المضافة للأغذية".
- 5.2 GSO 569 : "طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته".
- 6.2 GSO 570 : "طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية".
- 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: اشتراطات عامة".
- 10.2 GSO 571 : "طرق اختبار السائل الحليب ميكروبيولوجيا".
- 11.2 GSO 841 : "الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف – الأفلاتوكسينات
- 12.2 GSO 988 : "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".

3- التعاريف

1-3 فول الصويا

حبوب نبات فول الصويا *Glycine max* .

2-3 شراب الصويا

المنتج المصنع من خلاصات أو مركبات حبوب نبات فول الصويا *Glycine max* أو طحين فول الصويا أو خليطهما والمعامل بالتعقيم أو البسترة ويتميز المنتج بمحتوى البروتين القليل نسبياً كما يمكن إضافة ملح الطعام والمنكهات والمحسّنات والمغذيات المسموح بها .

4. المتطلبات القياسية

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية بالمنتج بحيث يكون :

1.4 طبيعي النكهة والطعم وخالياً من أي رائحة أو طعم غريبين .

2.4 خالياً من المواد الغريبة والشوائب.

- 3.4 محضراً على درجة قريبة من الصفر المئوي لتجنب حدوث عملية تحول للبروتينات إلى مواد غريبة أخرى (درجة الطهو تهدف إلى معرفة تعرض البروتينات لما فوق الطهو) .
- 4.4 معاملاً بالحرارة المناسبة (التعقيم أو البسترة أو بالحرارة فوق العالية UHT) وضمن ممارسات التصنيع الجيد.
- 5.4 يسمح باستخدام المواد المضافة للأغذية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية البند 4.2.
- 6.4 تحدد نسبة الأفلاتوكسين حسب المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند 11.2 .
- 7.4 يجب أن لا تزيد نسبة التلوث الإشعاعي على الحدود المسموح بها حسب المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند 12.2 .
- 8.4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية البند (7.2) والبند (8.2).
- 9.4 يجب أن يحقق المنتج المتطلبات الكيميائية الواردة في جدول - 1 :

الجدول 1- الحد الأقصى لمحتوى مكونات المنتج

المحتوى	المكون
1.0 كحد أقصى	الدهون % (وزن / وزن)
1.5 كحد أدنى	البروتين % (وزن / حجم)

- 10.4 ألا يزيد الحد الأعلى لملوثات المعادن الثقيلة على تلك الحدود الواردة في الجدول 2 :

الجدول 2- الحد الأقصى لملوثات المعادن الثقيلة

الحد الأقصى المسموح به	الملوثات
0.1 جزء في المليون	الزرنيخ
0.2 جزء في المليون	الرصاص
2 جزء في المليون	النحاس

- 11.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها والواردة في الجدول 3 والجدول 4.

الجدول 3- الحدود الميكروبيولوجية للمنتج المعامل بالبسترة

الحدود / للمل أو الغرام				الجراثيم
ص	م	ق	ع	
10 ⁵	10 ⁴	1	5	العدد الكلي للجراثيم
—	خال	صفر	5	الاشيريكية القولونية . 0.157.H7
10	5	1	5	الكوليفورم

الجدول 4 - الحدود الميكروبيولوجية للمنتج المعامل بالتعقيم

الحدود / للمل أو الغرام				الجراثيم
ص	م	ق	ع	
10	10	1	5	العدد الكلي للجراثيم غير الممرضة
—	خال	صفر	5	الكوليفورم
—	خال	صفر	5	الخمائر والفطر
—	خال	صفر	5	المكورات العنقودية الذهبية موجبة التخثر

حيث :

- ع : عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها .
 م : مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه بالمنتج
 ق : الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة م ولا تصل إلى قيمة ص .
 ص : أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يصل إليها أو يزيد عنها في أي وحدة من (ع) .

12.4 أن يتم تجهيز المنتج تحت ظروف صحية وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).

5- أخذ العينات :

يتم أخذ العينات وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية بند 5.2.

6- طرق الفحص والاختبار :

يمكن أن تطبق طرق الاختبار الخاصة بالحليب ومنتجاته المذكورة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة بالبند 6.2 و 10.2 .

7- التعبئة والنقل والتخزين :

1.7 يجب أن تتم تعبئة المنتج في عبوات مناسبة وخالية من العيوب ومحكمة الغلق بحيث تتحمل ظروف النقل والتخزين والتداول ومطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند 9.2

2.7 يتم نقل المنتج بطريقة تحفظ سلامة العبوات من التشوه والتلوث وذلك عن طريق وسائل نقل نظيفة كما يخزن المنتج في أماكن جيدة التهوية وبعيدة عن مصادر الحرارة المباشرة والتلوث وتحافظ على صفات المنتج وبما يطابق المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند 3.2.

3.7 تحفظ العبوات المحضرة بالبسترة مبردة عند درجة 4° س ولا تزيد مدة صلاحيتها على أسبوع .

- 4.7 لا يحتاج المنتج المعبأ في عبوات معدنية أو أوعية زجاجية معقمة إلى تبريد ولا تزيد مدة صلاحيتها على سنة واحدة .
- 5.7 المنتج المعبأ في عبوات معقمة ب UHT لا تحتاج إلى تبريد وتكون مدة صلاحيتها من 6-8 أشهر .

8- البيانات الإيضاحية

- مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) ، يجب أن تتوفر البيانات الإيضاحية التالية على المنتج :
- 1-8 اسم المنتج ونوعه (الكثيف ، متوسطة الكثافة ، الخفيف) المنكهة أو السادة ، ونوع النكهة إن وجدت .
- 2-8 إرشادات الاستخدام.
- 3-8 لا تزيد فترات الصلاحية حسب الوارد بالبند 7 من هذه المواصفة.
- 4-8 ظروف التخزين.
- 5-8 يمنع ذكر كلمة حليب أو لبن في بطاقة البيانات .
- 6.8 الوزن الصافي للعبوة بالوحدات الدولية .

المصطلحات الفنية

Glycine max
Soya drink
Emulsifiers
Net Weight
Denaturation
pesticides residues
food additives
hermetically sealed

نبات فول الصويا
شراب الصويا
مستحلبات
الوزن الصافي
تحول الصفات الطبيعية للبروتين
بقايا المبيدات
مواد مضافة
محكمة القفل