

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية  
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO /2010

الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة  
المربي منخفضة السعرات الحرارية  
Foods For Special Dietary Uses  
Low Caloric Value Jam

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

ICS : 67.180.10

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 الخليجية.

## 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 " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية " الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة : المربى منخفضة السعرات الحرارية " من قبل (دولة الكويت) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

## 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 sector of food and agriculture product " has prepared this gulf standard " Foods For Special Dietary Uses : Low Caloric Value Jam"

" The Draft Standard has been prepared by (State of Kuwait).

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

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

, / /

## الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة المربى منخفضة السعرات الحرارية

### 1- المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الخاصة بالمربى منخفضة السعرات الحرارية المعدة لأغراض التغذية الخاصة.

### 2. المراجع التكميلية:

- |     |  |
|-----|--|
| 1.2 | GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .                                 |
| 2.2 | GSO 1021 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" .                 |
| 3.2 | GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الاول " . |
| 4.2 | GSO 839 عبوات المواد الغذائية الجزء الاول – اشتراطات عامة.                 |
| 5.2 | GSO/CAC 192 المواد المضافة للأغذية والتي ستعتمدها الهيئة.                  |
| 6.2 | GSO/ CAC 193 مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية                       |

### 3- التعريف

المربى منخفضة السعرات الحرارية : هي المنتج المحضر بطهي ثمار الفاكهة او الخضر او بتلات الأزهار المجهزة مع بدائل السكر المسموح بها صحياً

### 4- الاشتراطات العامة

- |     |  |
|-----|--|
| 1.4 | أن يكون المنتج محتفظاً بالطعم والرائحة المميزة للصنف.  |
| 2.4 | لا يتم انتاج هذه المنتجات إلا بعد الحصول على ترخيص من الجهة الصحية المختصة.  |
| 3.4 | ان تكون المواد الأولية المستخدمة مطابقة المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها وللقوانين الصحية المعمول بها .   |
| 4.4 | لا يجوز استخدام الجلوكوز او السكر او السكريات الثنائية او النشا او منتجاته المحولة في تحضير المنتجات.  |
| 5.4 | في حال استخدام المحليات شديدة الحلاوة (المحليات الصناعية) فيجب ان تستخدم الانواع المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 995 اما في حال استخدام المحليات غير الكربوهيدراتية فيجب ان تكون من المصرح بها لمرضى السكري. |

6.4 يجوز استخدام المواد الملونة الطبيعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم 23 GSO.

7.4 يجوز اضافة المواد التي تحسن الطعم وتكسبه القوام والمواد المضادة للأكسدة المسموح بها غذائياً الواردة في المواصفة القياسية الخليجية " المواد المضافة للأغذية " GSO/CAC 192.

8.4 يجوز اضافة المواد الحافظة المصرح بها صحياً وبالنسب المقررة في المواصفة القياسية الخليجية رقم 194 GSO/CAC " المواد المضافة للأغذية "

## 5- الاشتراطات الكيميائية

1.5 ان لا تزيد السرعات الحرارية على ٤٠ سعر في وحدة التقديم لكل ٥٠ جم / أو ١٢٠ سعر لكل ١٠٠ جم

2.5 أن لا تزيد نسبة الرماد الكلي على (٠.٣ %).

3.5 أن لا تزيد نسبة المواد الصلبة الكلية على (٥٥ %).

4.5 أن لا تزيد نسبة الحموضة الكلية على (١%) محسوبة كحمض ستريك لا مائي.

## 6- الملوثات المعدنية

تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO/CAC 193 المذكورة في بند 6.2

## 7- الحدود الميكروبيولوجية

أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم 1016 GSO الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية الواردة في البند 3.2.

## 8- العبوات والبيانات الايضاحية

1.8 يعبأ في عبوات مناسبة تحافظ على صفاته وخواصه ولا تسمح بحدوث التلوث بأنواعه في المنتج على ان تكون العبوات المستخدمة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 4.2.

2.8 مع مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية رقم 9 GSO " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية بخط واضح غير قابل للإزالة ويجوز كتابتها بأحدي اللغات الأجنبية الاخرى الى جانب اللغة العربية :

- 1.2.8 اسم المنتج (اسم الصنف).
- 2.2.8 قائمة المكونات مرتبة تنازلياً.
- 3.2.8 البيانات التغذوية متضمنة السعرات الحرارية
- 4.2.8 الوزن الصافي.
- 5.2.8 ارشادات للمستهلك والتحذيرات الصحية.
- 6.2.8 بدائل السكر المستعملة ومقدارها .
- 7.2.8 اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.
- 8.2.8 تاريخ الانتاج – وتاريخ انتهاء الصلاحية.
- 9.2.8 ارشادات التجهيز والتخزين.
- 10.2.8 رقم وتاريخ الترخيص من الجهات المختصة.
- 11.2.8 اسم وعنوان المصدر وبلد المنشأ.

9- المصطلحات الفنية

Sugar Substitutue	بدائل السكر
Caloric Value	قيمة السعرات الحرارية
Sweeteners	محلّيات
Speiel Dietary Uses	استعمالات تغذوية خاصة
Filling Agent	مادة مالئة

**10- المراجع**

- المواصفة القياسية السورية رقم 1903
- المواصفة القياسية المصرية رقم 1433

For Study Purpose