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

مشروع تحديث: نهائي

GSO 5/FDS…./2009

لبان المضغ (العلك)
CHEWING GUM

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات 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 الخليجية.

M4310

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلي 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 من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة رقم
( ) ، الذي عقد بتاريخ / / ١٤هـ ، الموافق / / ٢٠م .

لبان المضغ (العلك)

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية لبان المضغ (العلك) بأصنافه المختلفة ، ولا تشمل اللبان الطبيعي (الخام) .

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 23 " المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .

٤/٢ GSO 356" المواد الحافظة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

٥/٢ GSO 357 " مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية".

٦/٢ GSO 381 " المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

٧/٢ GSO 263 " الحلوى الجافة (الصلدة) " .

٨/٢ GSO "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .

٩/٢ GSO 707 "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

١٠/٢ GSO " منظمات الحموضة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية "

١١/٢ GSO 708 " طرق اختبار لبان المضغ (العلك) " .

١٢/٢ GSO " المواد الماضغة الأساسية المستخدمة في صناعة الحلوى واللبان " .

١٣/٢ GSO " الحدود الميكروبيولوجية في الأغذية - الجزء الأول " .

١٤/٢ GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ" إشتراطات إستخدام المضافات الغذائية".

١٥/٢ GSO 654 " الاشتراطات العامة للأغذية المعبأة ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة ".

٣- التعاريف

١/٣ لبان المضغ (علك) : منتج غذائي يحضر أساساً من مادة صمغية رابطة (ماضغة) مع أو بدون السكر أحياناً يضاف إليه مواد اختيارية (بند ١٥/٤) ، تخلط وتصنع بطريقة مناسبة وتشكل بأشكال مختلفة .

٤- المتطلبات

يجب أن تتوافر المتطلبات التالية في لبان المضغ (العلك) :

١/٤ أن يكون المنتج خالياً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاته .

٢/٤ أن يكون خالياً من الإيثانول .

٣/٤ أن تكون جميع المواد المستعملة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

٤/٤ أن يتم التصنيع طبقاً للشروط الصحية الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/٢) .

٥/٤ أن يكون المنتج ذا الطعم والشكل المميزين للصنف وخالياً من النكهة غير المرغوبة والمواد الغريبة .

٦/٤ ألا يكون المنتج ملتصقاً بالغلاف أو محبباً أو رخواً أو لزجاً أو جافاً شديد الصلابة .

٧/٤ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٨/٢) .

٨/٤ ألا تزيد نسبة القطع المكسورة والمهشمة والمعيبة على ٥% بالوزن .

٩/٤ ألا يقل محتوى المادة الصمغية الرابطة (الماضغة) غير الذائبة في الماء وغير القابلة للهضم عن ١٧% .

١٠/٤ ألا يزيد محتوى الرطوبة على ١٠% .

١١/٤ ألا يقل محتوى السكروز على ٥٠% في حالة لبان المضغ (العلك) بالمحليات المغذية الطبيعية .

١٢/٤ ألا يزيد محتوى العناصر المعدنية الملوثة على الحدود التالية - جزء في المليون :

الزرنيخ : ٠,٥

الرصاص : ١,٠

النحاس : ٢,٥

الزنك : ٢,٥

١٣/٤ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٤/٢) .

١٤/٤ أن يحتوي على واحد أو أكثر من المواد الصمغية الرابطة (الماضغة) طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٢/٢) .

١٥/٤ المكونات الاختيارية

أن يسمح بإضافة المكونات الاختيارية التالية للبنان المضغ (العلك) طبقاً لنظم وأساليب الإنتاج الجيد :

- منكهات طبقاً لـ م ق خ الواردة في البند ٩/٢ .
- مواد ملونة طبقاً لما هو وارد في الجدول رقم ١ .
- مضادات أكسدة طبقاً لما هو وارد في الجدول رقم ٢ .
- مواد حافظة طبقاً لـ م ق خ الواردة في البند ٤/٢ .
- منظمات الحموضة طبقاً لـ م ق خ الواردة في البند ١٠/٢ .
- مستحلبات ومثبتات ومغلظات القوام طبقاً لـ م ق خ الواردة في البند ٦/٢.
- محليات (بدائل السكر):

- مع عدم الإخلال بما ورد ببند الاشتراطات المذكورة بالمواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبند ١٤/٢ يسمح بإضافة المحليات (بدائل السكر) التالية :

اسيسلفام بوتاسيوم	**اسبرتام**	**السكرلوز**	**سكارين وأملاحه**	**ثاوماتين**	**نيوتام**	**اليتام**	**السكريات المغذية**
٥٠٠٠	**١٠٠٠٠**	**٥٠٠٠**	**٢٥٠٠**	**٥٠**	**١٠٠٠**	**٣٠٠**	**طبقا للإنتاج الجيد**

٥- أخذ العينات

يجب أن تؤخذ العينات بطريقة عشوائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧/٢) .

الجدول رقم (١)

المواد الملونة المسموح باستعمالها في اللبان (العلك)*

المادة	الحد الأقصى (جزء في المليون)
- تارتر أزين (ي ١٠٢) ، أنديجو كارمن (ي ١٣٢) ، كلورفيل (ي ١٤٠)، مركب النحاس والكلوروفيل (ي ١٤١) . كاروتينويدات (ي ١٦٠) ، أحمر البنجر (ي١٦٢) ، أنثوسيانين (ي ١٦٣	٣٠٠
- أصفر الغروب أف سي أف (ي ١١٠) .	١٠٠
- كركم (ي ١٠٠)، ريبوفلافين (ي ١٠١ أية) ، ريبوفلافين -٥ فوسفات (ي١٠١ بي) ، كارموزين (ي ١٢٢) .	٥٠
أحمر أليورا (ي ١٢٩) ، أزرق براق أف سي أف (١٣٣) ، الكراميل (ي١٥٠) ، البني الشيكولاته أتش تي (ي ١٥٥) ، مستخلصات الأناتو (ي١٦٠ بي) بيتاكاروتين (١٦٠ أ) بيتا - أبو - ٨ - كاروتينال (ي ١٦٠ أي) ، بيتارأبو - ٨ - حمض كاروتينيك (ي ١٦٠ أف) ، ثاني أكسيد التيتانيوم (ي ١٧١) أكاسيد حديد (ي١٧٢) ألومنيوم (ي١٧٣) ، فضة (ي	طبقاً للإنتاج الجيد

١٧٤) ، ذهب (ي ١٧٥) .	

* الحد الأقصى لمجموع المواد الملونة ٤٠٠ جزء في المليون .

الجدول رقم (٢)

مضادات الأكسدة المسموح باستعمالها في اللبان (العلك)

المادة	الحد الأقصى (جزء في المليون)
- توكو فيرولات طبيعية (ي ٣٠٦) ، الفاتو كوفيرول صناعي (ي ٣٠٧) جاماتو كوفيرول صناعي (ي ٣٠٨) دلتاتو كوفيرول صناعي (ي ٣٠٩).	٢٥٠٠
- هيدروكسي اينسول البيوتيلي (ي ٣٢٠) ، هيدروكسي تولوين البيوتيلي (ي٣٢١) ، جالات الأوكتيل (ي ٣١١) ، جالات الدوديسيل (ي ٣١٢).	١٠٠٠
- بالمتات الاسكوربيل (ي ٣٠٤).	٥٠٠
- حمض الأسكوربيك اليساري (ي ٣٠٠) ، أسكوربات الصوديوم (ي ٣٠١) أسكوربات الكالسيوم اليساري (ي ٣٠٢)	٣٠٠
- جالات البروبيل (ي ٣١٠) ، حمض الستريك (ي ٣٣٠) ، سترات الصوديوم (ي ٣٣١) ، سترات البوتاسيوم (ي ٣٣٢) ، سترات الكالسيوم (ي٣٣٣) ، حمض الطرطريك (ي ٣٣٤) ، طرطرات الصوديوم (ي ٣٣٥) ، طرطرات البوتاسيوم (٣٣٦) ، حمض الأرثوفوسفوريك (ي ٣٣٨) .	طبقاً للإنتاج الجيد

٦- طرق الاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند ٥ جميع الاختبارات اللازمة لتقدير مدى مطابقتها لبنود هذه المواصفة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١١/٢) .

٧- التعبئة والنقل والتخزين

يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة والنقل والتخزين :

١/٧ التعبئة

أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة صحية ، مناسبة ، سليمة ،غير منفذة للرطوبة ومقفلة جيداً ، ولا تؤثر على خواص المنتج .

٢/٧ النقل

أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث .

٣/٧ التخزين

أن يخزن المنتج تحت ظروف مناسبة ملائمة في مخازن جيدة التهوية على مسافة مأمونة من مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث .

٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بالمتطلبات الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١/٢) ، يجب أن يوضح على العبوة ما يلي :

١/٨ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية .

٢/٨ **مع عدم الإخلال بما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند ١٤/٢، وفي حالة إضافة المحليات يدون على بطاقة المنتج المتطلبات التالية :**

١/٢/٨ في حالة الأغذية المحتوية على محليات يجب أن يوضح بجانب مسمى المنتج عبارة توضح انه بدائل سكر.

٢/٢/٨ في حالة الأغذية المحتوية على خليط من المحليات والسكر يجب أن يوضح بجانب مسمى المنتج عبارة توضح ذلك ، مع الأخذ بالاعتبار توضيح نوع المحلي اصطناعي أو مغذي أو كلاهما في قائمة المكونات.

٣/٢/٨ **يجب ذكر التحذيرات التالية :**

٨/٢/٣/١ في حالة الاسبرتـام " لايستخدم مـن قبل الأشخاص المصابين بمرض الفينيل كيتونوريا " .

٨/٢/٣/٢ في حالة السكارين " استخدام هذا المنتج قد يكون ضار بصحتك".

٨/٢/٣/٣ في حالة استخدام السكريات المغذية و المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند ٢/١٥ " تجاوز الحدود المستهلكة قد تسبب الإسهال".

TECHNICAL TERMS	**المصطلحات الفنية**
Chewing Gum	لبان مضغ (علك)
Gum base (Masticatory substance)	مادة صمغية رابطة

REFERENCE

-Overseas Food Legislation/1990 The British food Manufacturing (Leatherhead)-U.K

- American Military Specification ASM:-20175/1989 Chewing gum
- Codex Alementarius Commission

-General Standard for food Additives (codex stan. 192-1995) updated 2008

المراجع

- التشريعات الغذائية الدولية /١٩٩٠-اتحاد ابحاث الصناعات الغذائية البريطاني (ليذرهيد)-المملكة المتحدة.

-. المواصفة العسكرية الأمريكية رقم ايه ايه ١٩٨٩/٢٠١٧٥

لجنة دستور الأغذية (الكودكس) – رقم ١٩٩٥/١٩٢ " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية" تحديث ٢٠٠٨