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

مشروع نهائي

GSO 05/FDS/ :2009

صلصة الخردل
Mustard Sauce

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات 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 رقم5 "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.

صلصة الخردل

1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بصلصة الخردل المعدة للاستهلاك الآدمي وتحدد المتطلبات الصحية الخاصة بالمنتج والتعبئة واخذ 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 382: "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".
6.2 GSO 383: "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".
7.2 GSO 839 : "عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: اشتراطات عامة".
8.2 GSO 988: "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".
9.2 GSO 1000: "طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعلبة".

3- التعاريف

صلصة الخردل

المنتج المصنع بعد طحن بذور الخردل الناضجة والجافة المطابقة للأصناف (*Brassica alba, B. juncea, B. nigra*) أو خليط من أصنافها مع إضافة الخل ومع أو بدون إضافة الكركم ، الملح والتوابل .

4- المتطلبات

يجب أن تتوفر المتطلبات التالية بالمنتج :

1.4 أن تكون جميع المواد الداخلة في الإنتاج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها .
2.4 خالياً من المواد الغريبة والشوائب.
3.4 أن يكون المنتج متجانساً وخالياً من التكتلات .
4.4 أن يكون الرقم الهيدروجيني (pH) 3.6 ± 0.2.
5.4 أن يكون تركيز المنتج تبعاً لدرجة البركس (Brix) بين 25.3 ° ± 1.5 ° .
9.4 ألا تقل نسبة الحموضة محسوبة عن أساس حمض الخليك عن 3 **%** كتلة / كتلة **.**
10.4 ألا يزيد محتوى ملح الطعام على 4.5 **%** (كتلة / كتلة) وألا يقل عن 3 **%** (كتلة / كتلة).
11.4 الألياف الخام حد أقصى 7 % كتلة / كتلة .
12.4 البروتين حد أدنى 3.8 % كتلة / كتلة .

13.4 ألا يزيد الحد الأعلى لملوثات المعادن الثقيلة على تلك الحدود الواردة في الجدول 1 :

الجدول 1- الحد الأقصى لملوثات المعادن الثقيلة

الملوثات	الحد الأقصى المسموح به
الزرنيخ	0.1 جزء في المليون
الرصاص	0.2 جزء في المليون
النحاس	10 جزء في المليون

14.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود الواردة في الجدول2 :

الجدول 2- الحدود الميكروبيولوجية للمنتج

الجراثيم	الحدود / للمل أو الغرام			
	ع	ق	م	ص
العدد الكلي للجراثيم	5	1	10^{5}	10^{6}
الاشيريكية القولونية . 0157:H7	5	صفر	خالي	—
المكورات العنقودية الذهبية موجبة التخثر	5	صفر	خالي	—
الكوليفورم	5	2	100	1000
السالمونيلا	5	صفر	خالي	—

حيث :

ع : عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها .

م : مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه في المنتج

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) .

15.4 يسمح باستخدام المواد المضافة للأغذية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية البند 4.2.

16.4 ألا تزيد الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية البند (5.2) والبند (6.2).

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

18.4 يجب أن لا تزيد نسبة التلوث الإشعاعي على الحدود المسموح بها حسب المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند(8.2) .

19.4 أن يخلو المنتج من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية مثل الكحول ومنتجات الخنزير ... الخ .

5- أخذ العينات :

يتم أخذ العينات وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9.2).

6- طرق الفحص والاختبار :

تعتمد المواصفات القياسية الخليجية المناسبة لطرق اختبار مثل هذه المنتجات.

7- التعبئـة 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 (7.2).

2.7 أن لا يقل حجم المادة المعبأة عن 90 **%** من السعة المائية للعبوة في درجة حرارة 20 ºس.

3.7 يتم نقل المنتج بطريقة تحفظ سلامة العبوات من التشوه والتلوث وذلك عن طريق وسائل نقل نظيفة ومبردة (من 18 ºس إلى 22 ºس) كما يخزن المنتج في أماكن جيدة التهوية مبردة وبعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث وتحافظ على صفات المنتج ومطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (3.2).

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.

2-8 ظروف التخزين.

3-8 الوزن الصافي للعبوة بالوحدات الدولية .

4-8 أن لا تزيد مدة الصلاحية على 18 شهراً من تاريخ التصنيع .

المراجع

- المواصفة القياسية السورية (م.ق.س) صلصة الخردل ، 2005/3080 .
- دراسات وأبحاث ذات صلة.

المصطلحات الفنية

Mustard Sauce.....صلصة الخردل
Food additives ..... مواد مضافة
Total water capacity .....سعة مائية
Net weight…….....وزن صافي
Bulking agents.....مواد مالئة
Hermetically sealed .....محكمة القفل
Turmeric.....الكركم
Pesticide Residues.....بقايا مبيدات الآفات
Heavy metals….....المعادن الثقيلة