

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

مشروع: نهائي

GSO 05 //2009

نشأ الطعَام
Edible Starch

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.

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 " نشا الطعام " 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 Foods and Agriculture Products*" has prepared this Standard "*Edible Starch*".

". 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 , / /

نشأ الطعام

1. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية باشتراطات أنواع نشأ الطعام المستخرج من المصادر التالية: (الأرز - الذرة - القمح - البطاطس - البطاطا الحلوة - حشيشة السهام)

2. المراجع التكميلية:

- 1.2 GSO (9) : "بطاقات المواد الغذائية المعبأة"
- 2.2 GSO (1016) : "الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية - الجزء الأول"
- 3.2 GSO (988) : "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية"
- 4.2 GSO (20) : "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".
- 5.2 GSO (383) : "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية و الغذائية - الجزء الثاني".
- 6.2 GSO (839) : "عبوات المواد الغذائية الجزء الأول - اشتراطات عامة".
- 7.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "العلب الصفيح المستديرة محكمة الغلق آليا المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".
- 8.2 GSO/CAC 193:2009 " المواصفة العامة للملوثات و السموم في الأغذية".
- 9.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " المواد المضافة في الأغذية".

3. التعريف

1.3 نشأ الطعام

هو حبيبات من مادة كربوهيدراتية نشوية يتحصل عليه بالطرق الصناعية من أجزاء بعض النباتات مثل حبوب الأرز، القمح، الذرة، درنات البطاطس، و البطاطا أو الجذور الدرنية لحشيشة السهام و يكون في صورة مسحوق، كتل (قطع صغيرة).

1.1.3 حبيبة النشا

صورة النشا التي يوجد عليها في الخلايا النباتية.

2.1.3 مسحوق النشا

هو مطحون النشا المجفف ذو لون أبيض.

3.1.3 كتل النشا

هي النشا المجفف المكسر دون طحن على هيئة كتل غير منتظمة الزوايا.

4. المتطلبات

- 1.4 أن يكون خاليا من التزنخ و التخمر و التعفن أو أي روائح أخرى غير مرغوب فيها.
- 2.4 أن يكون خاليا من التلوث بالحشرات و الفطريات و البكتيريا الضارة أو القوارض.
- 3.4 أن يكون خاليا من المواد العالقة و من الحبيبات النشوية و المواد الغريبة الأخرى.
- 4.4 أن يكون الشكل الميكروسكوبي لحبيبات النشا مطابقا لنوع النشا المبين على البطاقة طبقا للمراجع العلمية المختصة.
- 5.4 ألا يذوب في الماء البارد أو في الكحول 95% (وزن/حجم).
- 6.4 أن يكون النشا خاليا من أي تغير في اللون و الطعم الغريب.
- 7.4 أن يكون النشا خاليا من التكتل و الجزيئات الخشنة في حالة المسحوق.
- 8.4 أن تكون المواد المضافة المستخدمة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية " المواد المضافة إلى الأغذية" الواردة في البند 9.2
- 9.4 أن تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 4.2
- 10.4 أن تكون حدود المستويات الإشعاعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 3.2.
- 11.4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 2.2 و بحيث لا تتعارض مع الحدود الواردة أدناه:
 - لا يزيد عدد الجراثيم المحبة للحرارة على 150 جرثومة / 10 جم بحيث لا يتجاوز 125 جرثومة / 10 جم في متوسط العينات.
 - لا يزيد عدد الجراثيم المكونة للحموضة اللاغازية على 75 جرثومة/ 10 جم بحيث لا يتجاوز 50 جرثومة / 10 جم في متوسط العينات.
 - لا يزيد عدد العينات التي تظهر فيها الجراثيم الثرموفيلية اللاهوائية على ثلاثة من خمس عينات و في حالة العينات المحتوية على الجراثيم فلا تظهر في أكثر من أربع أنابيب من الستة المستخدمة في الكشف.
 - لا تزيد عدد العينات التي تظهر بها الجراثيم المسببة للفساد الكبريتيدي على أكثر من خمس عينات و في حالة العينات المحتوية على الجراثيم فلا يوجد أكثر من خمس جراثيم في 10 جم (هذا يعادل جرثومتين في الستة أنابيب).
- 12.4 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات عن الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 7.2.
- 13.4 أن يكون بقايا السموم الفطرية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 8.2.
- 14.4 أن تكون الخصائص الكيميائية طبقا للجدول رقم (1)

جدول (1): النسب المئوية محسوبة على أساس الوزن الجاف (كحد أقصى).

نوع النشا المكون	نشا بطاطس	نشا البطاطا الحلوة	نشا القمح	نشا الأرز	نشا الذرة	نشا حشيشة السهام
الرتوبة	20	14	14	14	14	13
البروتين	0.2	0.2	0.8	0.8	0.6	0.3
الرماد الكلي	0.3	0.2	0.4	0.8	0.4	0.5
الدهن	0.1	0.1	0.2	0.3	0.5	0.1
الالياف الخام	0.1	0.1	0.1	0.1	0.3	0.2
الرماد غير الذائب في الحمض	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
درجة الحموضة	3	3	3	—	3	3

5. العبوات

- 1.5 يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تحافظ على خواصه الطبيعية.
- 2.5 تكون العبوات المستخدمة مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية رقم 839 و الواردة في البند 8.2، و المواصفات القياسية الخاصة بها.

6. البيانات الإيضاحية

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية رقم 9 " بطاقة المواد الغذائية المعبأة" يجب أن يوضح على البطاقة ما يلي:
- 1.6 اسم النبات المستخلص منه النشا، بعد كلمة نشا(مثل: نشا قمح، نشا أرز... الخ) وعند تحضيره من خليط من الأنواع يجب أن يوضح ذلك).
- 2.6 اشتراطات التخزين إن وجدت.
- 3.6 طريقة الاستعمال في حال العبوات الصغيرة حتى 1 كجم.

7. طرق الاختبار

تجرى الاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بطرق فحص و اختبار نشا الطعام.

المصطلحات الفنية

Edible Starch	نشا الطعام
Rice Starch	نشا أرز
Maize (Corn) Starch.....	نشا الذرة
Wheat Starch.....	نشا قمح
Potato Starch.....	نشا بطاطس
Sweet Potato Starch.....	نشا بطاطا
Arrowroot Starch.....	نشا حشيشة السهام

FOR STUDY PURPOSE

المراجع

- المواصفة القياسية المصرية رقم م ق م 2005/357
- المواصفة القياسية الكويتية رقم م ق ك 1997/6
- المواصفة القياسية السعودية رقم م ق س 1982/296 "نشأ الطعام"

For Study Purpose