

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

مشروع مواصفة أولي
Draft of Standard DS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05 DS 457: 2019

المثلجات الغذائية Edible Ices

I.C.S: 67.140.20

This document is a draft GSO Standard circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a GSO Standard until approved by GSO.

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 الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني لـ/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ // هـ، الموافق / / م اعتماد تحديث (اللائحة الفنية) الخليجية (GSO 194/ المثلوجات الغذائية) باللغة (العربية) التي تم دراستها ضمن برنامج عمل (اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية) الخليجية رقم TC05 المدرج في خطة (الإمارات العربية المتحدة).

على أن تلغي (اللائحة الفنية) رقم (GSO 457:1994) وتحل محلها.

المثلجات الغذائية

1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات العامة الواجب توفرها في أنواع المثلجات الغذائية التي اساسها الماء او الحليب والمجمدة والجاهزة للإستهلاك الأدمي، وكذلك مخاليط إعداد المثلجات الغذائية التي على صورة سائل أو على صورة مسحوق.

2- المراجع التكميلية

GSO 9	1/2	بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
UAE.S 192	2/2	المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية
GSO 2333	3/2	اشتراطات الأغذية ذات الإدعاءات التغذوية والصحية.
GSO 2233	4/2	اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.
GSO 1016	5/2	الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
GSO 21	6/2	الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
UAE.S MRL 1	7/2	الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية.
GSO/CAC 193	8/2	مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية.
GSO 839	9/2	عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
GSO 1694	10/2	القواعد العامة لصحة الغذاء.
GSO 1863	11/2	عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة.
GSO CAC MRL 2	12/2	الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية.
GSO 168	13/2	اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة.
GSO 998	14/2	طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية.
GSO 988	15/2	حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.
GSO150-1	16/2	فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الالزامية.
GSO R 87	17/2	كمية المنتج في العبوات.
GSO CAC GL 1	18/2	الارشادات العامة للإدعاءات المضللة للأغذية.
GSO 2055-1	19/2	المنتجات الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.
GSO150-2	20/2	فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الإختيارية.
GSO 707	21/2	المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
GSO 1326	22/2	الزبادي (الروب) المجمد.

3- التعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية للخليجية تستخدم التعاريف الواردة أدناه:

1/3 المثلجات الغذائية:

هي المنتجات المحلاة التي يتم تحضيرها بالتجميد لخليط مبستر يتكون من:

(أ) مستحلب الدهن والبروتين مع مواد ومكونات أخرى. أو

(ب) خليط من الماء والسكريات الطبيعية ومواد ومكونات أخرى، والمعدة للتخزين والبيع والإستهلاك في الصورة المجمدة أو شبه المجمدة.

وهي تنقسم إلى الأنواع الآتية:-

- 1/1/3 المثلجات القشدية "آيس كريم":
المنتجات المحلاة التي يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليل لخليط مبستر يتكون من الحليب و/أو منتجات حليبية أخرى من الوارد ذكرها في البند 1/6/4، بإضافة واحد أو أكثر من السكريات الطبيعية، وقد يضاف إليه مواد غذائية طبيعية مكسبة للنكهة من الوارد ذكرها في البند 2/6/4.
- 2/1/3 المثلجات الحليبية:
منتجات شبيهة بالمثلجات القشدية وتختلف عنها فقط في نسب مكوناتها طبقاً لما هو وارد ذكره بالبند 9/4.
- 3/1/3 شبيهة المثلجات الحليبية:
منتجات شبيهة بالمثلجات الحليبية والتي يتم فيها استبدال دهن الحليب أو بروتين الحليب أو كليهما بدهن أو بروتين من مصدر آخر غير حليبي.
- 4/1/3 الشيربت:
المنتج الذي يتم تحضيره بالتجميد خلال التقليل لخليط مبستر يتكون من الماء وواحد أو أكثر من السكريات الطبيعية بالإضافة لواحد أو أكثر من منتجات الفاكهة الوارد ذكرها في البند 2/6/4، مع الحليب أو أحد المنتجات الحليبية الوارد ذكرها بالبند 1/6/4.
- 5/1/3 المثلجات المائية:
المنتج الذي يتم تحضيره بالتجميد خلال التقليل لخليط مبستر يتكون من الماء وواحد أو أكثر من السكريات الطبيعية بالإضافة لواحد أو أكثر من منتجات الفاكهة الوارد ذكرها في البند 1/2/6/4 و/أو النكهات الطبيعية والصناعية.
- 2/3 مخاليط إعداد المثلجات الغذائية
المنتجات على صورة مسحوق أو سائل والمعدة لتحضير المثلجات الغذائية، وقد تكون:
- 1/2/3 المخاليط المركزة لإعداد المثلجات الغذائية
السائل المركز المحتوي على جميع العناصر الضرورية بالكميات المناسبة والذي بعد إضافة الكميات الموصوفة من الماء وتجميده فإن الغذاء الناتج يكون مطابقاً لواحد من التعاريف المذكورة في البند 1/1/3 إلى 6/1/3.
- 2/2/3 المخاليط المجففة لإعداد المثلجات الغذائية
المنتج المجفف، والذي بعد إضافة الكمية الموصوفة من الماء وتجميده فإن الغذاء الناتج يكون مطابقاً لواحد من التعاريف المذكورة في البند 1/1/3 إلى 6/1/3.
- 4 المتطلبات :**

يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية :

- 1/4 أن تكون المواد الداخلة في الانتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- 2/4 أن يتم تصنيع المنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (6/2، 10/2) .

- 3/4 أن يخلو المنتج بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الإسلامية وبما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (19/2) .
- 4/4 أن يتميز بالصفات الحسية الطبيعية المميزة للمنتج بحيث يخلو من الرائحة والطعم غير المرغوبين.
- 5/4 أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والحشرات بكافة أطوارها والشوائب والتزنخ.
- 6/4 المكونات الأساسية
- 1/6/4 المنتجات الحليبية
القشدة، الزبدة، الحليب المركز، الحليب المبخر، الحليب المكثف المحلى، الحليب المجفف، الحليب المقشود، الحليب المقشود المركز، الحليب المقشود المبخر، الحليب المقشود المكثف، الحليب المقشود المكثف المحلى، الحليب المقشود المجفف، الروب المجفف، شرش الجبن المركز، شرش الجبن المجفف، جوامد الحليب الغير دهنية.
- 2/6/4 المواد الغذائية الطبيعية المكسبة للنكهة
- 1/2/6/4 الفاكهة الطبيعية أو عصير الفاكهة الطبيعية التي قد تكون طازجة، مجمدة، معلبة، مركزة، أو مجففة جزئياً أو كلياً، الفاكهة قد تكون كاملة أو مقطعة وقد تكون محلاة أو مثخنة بالبكتين، كما قد تكون محمضة بحمض الستريك، الأسكوربيك أو الفوسفوريك.
- 2/2/6/4 الشوكولاته والكاكاو، المكسرات بأنواعها، الحبوب ومنتجاتها، البيض ومنتجات البيض، البن، الملح والبهارات والزنجبيل.
- 3/6/4 السكريات الطبيعية
فيما يختص بهذه المواصفة يقصد بالسكريات الطبيعية أية مادة كربوهيدراتية مغذية لها مذاق حلو مثل: السكر والسكر المحول والعسل والجلوكوز والدكستروز وشراب الذرة.
- 7/4 أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والحشرات بكافة أطوارها والشوائب ورائحة وطعم التزنخ.
- 8/4 يسمح بإضافة البيض بنسبة لا تزيد عن 1.4%.
- 9/4 يجب أن تطابق المثلجات المثلجات بأنواعها الإشتراطات الواردة في الجدول أدناه:

النوع	نسبة دهن الحليب (حد أدنى)	نسبة الجوامد الصلبة الحليبية (حد أدنى)	نسبة الجوامد الصلبة الكلية (حد أدنى)	نسبة الحموضة مقدره كحمض اللاكتيك (حد أقصى)	الوزن (حد أدنى)
المثلجات القشدية "ايس كريم" بدون الفواكه أو المكسرات أو الشوكولاته	10	20	30	0.25	475 غم/لتر
المثلجات القشدية "ايس كريم" بالفواكه أو المكسرات	8	16	30	—	500 غم/لتر

					أو الشوكولات
475 غم/لتر	—	26	11	2	المتلجات الحليبية
					شبيه المتلجات الحليبية
525 غم/لتر	0.35	20	2.5	1	الشيربت
					المتلجات المائية

10/4 أن تطابق كمية المنتج في العبوة المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (17/2) .

11/4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في البنود (8/2 ، 15/2) .

12/4 ألا تزيد حدود بقايا الادوية البيطرية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (12/2) .

13/4 يسمح باستخدام المضافات الغذائية والنسب الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (2/2) .

14/4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية للمنتج على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (5/2) .

15/4 ألا تزيد حدود بقايا مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (7/2) .

16/4 ألا تزيد حدود بقايا الملوثات والسموم على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (8/2) .

5- التعبئة

مع عدم الإخلال بالمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند (9/2) والبند (11/2) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة :

1/5 أن تكون عبوات المنتج نظيفة وغير سامة أو ضارة وغير منفذة للرطوبة ولا تؤدي إلى تغير خواصه .

2/5 أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له .

6- النقل والتخزين

يجب أن يتم نقل وتخزين المنتج طبقاً للمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (13/2) .

7- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (1/2، 3/2، 18/2) يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية :

- 1/7 اسم المنتج (حسب ما هو وارد في البند 1/3 و 2/3).
- 2/7 التعليمات الخاصة بتحضير المنتج (طريقة الاستعمال) في حال المنتجات الواردة في البند (2/3).
- 3/7 البيانات التغذوية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (4/2).
- 4/7 نسبة الدهن ومصدره.
- 5/7 يجب توضيح نوع الحيوان أو الحيوانات مصدر الحليب.
- 6/7 في حالة المثلجات المائية بدون فاكهة طبيعية، يجب أن يكون اسم المنتج مثلجات مائية بنكهة .

المصطلحات الفنية

Edible Ices.....	المثلجات الغذائية.....
Ice Cream.....	المثلجات القشدية "آيس كريم".
Ice Milk.....	المثلجات الحليبية.....
Ice Milk analogue.....	شبيهة المثلجات الحليبية.....
Sherbet.....	الشيربت.....
Water Ice	المثلجات المائية.....
Concentrated Ice Mixes	المخاليط المركزة لإعداد المثلجات الغذائية.....
Dried Ice Mixes.....	المخاليط المجففة لإعداد المثلجات الغذائية.....

المراجع :

- المواصفة القياسية الاردنية 44 لسنة 2001 : المتلجات - المتلجات الحليبية والقشدية والمائية.
- المواصفة القياسية شرق افريقيا 70 لسنة 2006 : المتلوجات الحليبية – الخصائص.