

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

مشروع مواصفة أولي  
Draft of Standard DS

إعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/DS/811:2020  
GSO 811/1997

السبانخ المجمدة  
Frozen spinach

ICS: 67.080.01

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

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية/لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية/لائحة فنية 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 مجلس إدارة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم ( ) الذي عقد بتاريخ / / ، الموافق // م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO05/DS/811:2020) السبائخ المجمدة باللغة العربية التي تم دراستها وتبنيها عن (هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية) رقم (GSO 811/1997) مع إدخال تعديلات فنية عليه ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة دولة الكويت. ويعتبر النص (الإنجليزي) هو المرجع الأساس في حال وجود اختلاف بين النصين.

## السبانخ المجمدة

- 1- المجال ونطاق التطبيق**
- تختص هذه المواصفة القياسية بالسبانخ المجمدة المعبأة من نوع "سبيناسيا أوليرسي ال " المعدة للاستهلاك المباشر بدون تصنيع إضافي فيما عدا إعادة التعبئة.
- 2- المراجع التكميلية**
- GSO 9/1995 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة". 1/2
- GSO 21/1984 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها". 2/2
- GSO 177/1994 "طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضروات المعلبة ". 3/2
- GSO 244/1994 "منتجات الفاكهة والخضر - الجزء الأول: الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمي - المواد الغريبة والثمار المعيبة ". 4/2
- GSO 299/1994 " طرق اختبار الخضر والفاكهة ومنتجاتهما - الجزء الثاني: تقدير الرطوبة والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول والرماد الكلي والكالسيوم والزيوت المعدنية وحمض الاسكوريك ". 5/2
- GSO 323/1994 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة ". 6/2
- GSO ISO 763 : 1997 " منتجات الفاكهة والخضر - تقدير الشوائب المعدنية ". 7/2
- GSO 1023/2000 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني ". 8/2
- GSO 1016/1998 " الحدود الميكروبيولوجية للأغذية - الجزء الأول ". 9/2
- GSO 1287/2002 "طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة". 10/2
- 3- التعاريف**
- سبانخ مجمدة: منتج مجهز من أجزاء طازجة نظيفة غضة سليمة صالحة للأكل من نبات السبانخ ذات درجة نضج ملائمة من نوع "سبيناسيا أوليرسي ال" والتي أجريت عليها عمليات التصنيع المناسبة تضمن ثبات اللون والطعم وشفافية جيداً من قطرات الماء العالقة، ثم عرضت لعملية تجميد سريع، بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري لها إلى (-18)س في أسرع وقت ممكن . 1/3
- براعم زهرية: براعم زهرية منفصلة من الرأس البذري . 2/3
- تاج: منطقة صلبة من نبات السبانخ بين الجذر ومجاميع الأوراق المتصلة به. 3/3
- مادة جذرية: أي جزء من الجذر سواء متصل أو منفصل عن الأوراق. 4/3
- 4- التصنيف**
- تصنيف السبانخ المجمدة دون الاخلال بما ورد في البند (1/3) بالأشكال الموضحة كما يلي:

- 1/4 سبانخ كاملة: نبات سبانخ سليم منزوع الجذر.
- 2/4 أوراق سبانخ: أوراق كاملة لنبات السبانخ.
- 3/4 أوراق سبانخ مقطعة: أوراق سبانخ مقطعة إلى أجزاء ذات أبعاد أكبر من 20 مم .
- 4/4 سبانخ مفرومة: أوراق سبانخ مقطعة إلى قطع صغيرة تتراوح أبعادها بين 3 مم و 10 مم.
- 5/4 عجينة سبانخ: سبانخ مفرومة جيداً إلى جزيئات أبعادها أقل من 3 مم .
- 6/4 أشكال أخرى: يسمح بأي شكل آخر للمنتج على أن يكون مميزاً عن الأشكال السابقة وفي بكل متطلبات هذه المواصفة.

### 5 - المتطلبات

يجب أن يتوافر في السبانخ المجمدة ما يلي:

- 1/5 أن تكونجهزة ومصنعة تحت ظروف سليمة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في (البند 2/2) .
- 2/5 أن تكون المواد الخام المستخدمة في إنتاجها مطابقةً للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بها.
- 3/5 أن يكون لونها أخضراً متجانساً مميزاً لنوع نبات السبانخ.
- 4/5 أن تكون خالية من الطعم والرائحة الغريبة مع الأخذ في الاعتبار أية مواد مسموح بإضافتها اختياريًا.
- 5/5 أن تكون العيوب الظاهرية المسموح بها كما ورد في الجدولين رقم (1) ، (2) .

### جدول رقم (1)

الحدود القصوى للعيوب الظاهرية المسموح بها في 300 غ من عينة

السبانخ الكاملة أو أوراق السبانخ أو أوراق السبانخ المقطعة

العيوب	وحدة القياس	فئات العيوب		
		صغير	كبير	شديد
1- أوراق منفصلة عن التاج (سبانخ كاملة فقط) .	كل ورقة	1		
2- تغيير لون الأوراق أو أجزاء الساق فاتح (صغير) داكن (كبير)	كل 4 سم	1	2	
3- مواد نباتية غريبة ضارة خضراء وعضة (صغير) جافة أو خشنة (كبير)	كل 5 سم	1	2	
4- رؤوس بذرية (سيقان زهرية) أطول من 25 مم	كل رأس كامل	1	2	
5 - تاج (عدا السبانخ الكاملة)	كل جزء	1	2	
6- مادة جذرية	كل جزء	1		4

20	4	10	20	مجموع الوحدات المسموح بها
----	---	----	----	---------------------------

## جدول رقم (2)

الحدود القصوى للعيوب الظاهرية المسموح بها في 100 غ من عينة  
السبانخ المفرومة

فئات العيب				وحدة القياس	العيب
المجموع	شديد	كبير	صغير		
			1	كل 1 سم <sup>2</sup>	1- تغير لون الأوراق أو أجزاء الساق فاتح (صغير) داكن (كبير)
		2	1	كل 1 سم	2- مواد نباتية غريبة ضارة خضراء و غضة (صغير) جافة أو خشنة (كبير)
		2	1	كل 50 قطعة	3- براعم زهرية
		2	2	كل قطعة	4- مادة تاجية
		2	2	كل قطعة	5- مادة جذرية
20		10	20	مجموع الوحدات المسموح بها	

- 6/5 أن تكون عجينة السبانخ خالية من الأجزاء الداكنة اللون أو البراعم الزهرية.
- 7/5 ألا تزيد النسبة المئوية للشوائب المعدنية على 0.1% بالكتلة.
- 8/5 ألا تقل النسبة المئوية للمادة الجافة بها (بدون ملح) عن 5.5% بالكتلة.
- 9/5 يسمح بكميات تتفق مع الإنتاج الجيد وتطابق خواصها المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بواحد أو أكثر من المواد التالية:
- 1/9/5 ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) .
- 2/9/5 توابل وأعشاب نافعة.
- 10/5 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية مطابقة لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في (البند 9/2) .
- 6 - أخذ العينات**
- تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في (البند 10/2) .
- 7- الاختبار**
- 1/7 يجرى تقدير الشوائب المعدنية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في (البند 7/2) ويجرى تقدير المادة الجافة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في (البند 5/2) ويجرى تقدير نسبة ملح الطعام طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في (البند 3/2) وتعزل العيوب الظاهرية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في (البند 4/2) .
- 2/7 الاختبارات

تجرى على العينة المأخوذة طبقاً للبند (6) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة.

### 8- التعبئة والنقل والتخزين

يجب عند تعبئة ونقل وتخزين السبائخ المجمدة مراعاة ما يلي :

التعبئة	1/8
أن تعبأ في عبوات نظيفة سليمة متينة ومناسبة.	1/1/8
أن توضع العبوات في صناديق مناسبة تمنع تعرضها للتلف الميكانيكي أو التلوث أو المؤثرات الجوية.	2/1/8
أن يحتوي الصندوق الواحد على عبوات متماثلة في الوزن والصنف والبيانات الإيضاحية:	3/1/8
النقل والتخزين	2/8
أن يراعى عند النقل والتخزين المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في (البند 6/2).	1/2/8
أن يكون المنتج مخزن في أماكن صحية ومناسبة و في درجة حرارة لا تزيد على (-18)س.	2/2/8

### 9- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في (البند 1/2) و المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8/2) ، يجب أن يوضح على العبوة ما يلي :

صنف المنتج	1/9
عبارة "يحفظ عند درجة حرارة لا تزيد على (-18)س حتى الإستهلاك".	2/9

## المصطلحات الفنية

Cut-Leaf Spinach.....	أوراق سبانخ مقطعة
Crown .....	تاج
Whole Spinach .....	سبانخ كاملة
Choppeds pinach .....	سبانخ مفرومة
Spinach Puree .....	عجينة سبانخ
Extraneous Plant Matter.....	مادة نباتية غريبة
Thermal Centre.....	مركز حراري