

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/ 2228:2020
GSO 2228/2012

الدهون والزيوت الصالحة للاستهلاك الادمي غير مشمولة المواصفات
المستقلة

Standard for edible fats & oils not covered by individual standards

ICS: 67.200.10

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 والتبديل، 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 / / هـ، الموافق // م اعتماد اللائحة الفنية الخليجية رقم اللائحة GSO (2228/2012) مواصفات الدهون والزيوت الصالحة للاستهلاك الادمي غير مشمولة المواصفات المستقلة باللغة (العربية والانجليزية) التي تم دراستها وتبنيها عن (هيئة الدستور الغذائي) رقم (GSO 2228:2020 /DS/ 05) (دون) ادخال تعديلات فنية عليها 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.

1. المجال

تسري هذه المواصفة على الزيوت والدهون ومزيجها المعدة للاستهلاك البشري. وهي تشمل الزيوت والدهون التي خضعت لعمليات تحويل) على غرار الأسترة التبادلية أو الهدرجة (أو التجزئة. ولا تسري هذه المواصفة على أي من الزيوت أو الدهون التي تشملها إحدى المواصفات التالية:

- 1.1 GSO 1860 " مواصفة الشحوم الحيوانية الغذائية المصنعة"
 1.2 GSO 1929, GSO 1754 " مواصفة الزيوت النباتية المعدة للطعام: الجزء الأول والجزء الثاني."
 1.3 GSO 1019 المواصفة الخاصة بزيت الزيتون وزيت لب الزيتون"
 1.4 GSO 991 " مواصفة السمن النباتي"

2 المراجع التكميلية:

- 2.1 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".
 2.2 GSO 15 " طرق أخذ عينات الزيوت والدهون الغذائية".
 2.3 GSO 19 " المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية ".
 2.4 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية ".
 2.5 GSO " المواصفة العامة للمواد المضافة للأغذية " التي ستعتمدها الهيئة .
 2.6 GSO 993 " اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية " .
 2.7 GSO 382 , 383 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول والجزء الثاني " .
 2.8 GSO CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات في الأغذية والأعلاف ".
 2.9 GSO 1016 المواصفة القياسية الخليجية " الحدود الميكروبيولوجية السلع والمواد الغذائية".
 2.10 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".
 2.11 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
 2.12 GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء " .

3 التعاريف

3.1 الدهون والزيوت الصالحة للأكل:

هي مواد غذائية محددة في القسم 1 ومؤلفة من غليسريد الأحماض الدهنية. وهي نباتية أو حيوانية أو بحرية المصدر. ويمكن أن تحتوي على كميات صغيرة من الشحوم الأخرى مثل الفوسفاتيد والمكونات غير القابلة للتصبن والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الدهون أو الزيوت. ويتعين إنتاج الدهون الحيوانية المصدر من حيوانات بصحة جيدة عند ذبحها وصالحة للاستهلاك البشري.

3.2 الدهون والزيوت البكر:

هي دهون وزيوت نباتية صالحة للأكل يتم الحصول عليها، من دون تغيير طبيعة الزيت، بطرق ميكانيكية، مثلاً من خلال الطرد أو العصر، وباستخدام الحرارة فقط لا غير. ويجوز تنقيتها عبر غسلها بالمياه وترسيبها وتصفيتها ومعالجتها بالطرد المركزي فقط.

3.3 الدهون والزيوت المعصورة على البارد

هي دهون وزيوت نباتية صالحة للأكل يتم الحصول عليها، من دون تغيير الزيت، بطرق ميكانيكية، مثلاً من خلال الطرد أو العصر، ومن دون استخدام الحرارة. ويجوز تنقيتها عبر غسلها بالمياه وترسيبها وتصفيتها ومعالجتها بالطرد المركزي فقط.

4 المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بإضافة أي مواد إلى الزيوت البكر أو المعصورة على البارد التي تشملها هذه المواصفة.

4.1 الألوان

لا يُسمح باستخدام أي ألوان في الزيوت النباتية التي تشملها هذه المواصفة. ويُسمح باستخدام الألوان التالية لاستعادة اللون الطبيعي الذي فقد أثناء عملية التجهيز أو لأغراض توحيد اللون، طالما أن اللون المضاف لا يؤدي إلى غش المستهلك أو تضليله من خلال حجب أي ضرر أو نقص أو عبر إظهار المنتج بقيمة أعلى من قيمته الفعلية:

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
5 ملغ/كغ	الكرمين	100(i)
25 ملغ/كغ	بيتا-كاروتين (نباتي)	160(ii)a
25 ملغ/كغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)	بيتا-كاروتين (اصطناعي)	160(i)a
	بيتا-كاروتين (Blakeslea trispora)	160(iii)a
	بيتا-أبو-8-كاروتينال	160(e)
	حمض بيتا-أبو-8-كاروتينيك، ميثيل أو إستر إيثيلي	160(f)
10 (على شكل بكسين) ملغ/كغ	مستخلصات الأناناس على أساس البكسين	160(i)b

4.2 المنكهات

تمتثل المنكهات المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات.

4.3 المواد المضادة للأكسدة

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
500 ملغ/كغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)	بالمئات الاسكوربيل	304
	ستيرات الاسكوربيل	305
500 ملغ/كغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)	التوكوفيرول، د-الفا	307(a)
	خليط مركز التوكوفيرول	307(b)
	التوكوفيرول، دل-الفا	307(c)
100 ملغ/كغ	البروبيل غالات	310
120 ملغ/كغ	البوتيل هيدروكينون الثلاثي (tbhq)	319
175 ملغ/كغ	البوتيل هيدروكسي أنيسول (BHA)	320

75 ملغ/كغ	البوتيل هيدروكسي تولوين (BHT)	321
200 ملغ/كغ لكن من دون تخطي الحدود المذكورة أعلاه	أي مجموعة من الغالات، البوتيل هيدروكسي أنيسول و/أو البوتيل هيدروكسي تولوين و/أو البوتيل هيدروكينون الثلاثي	
ممارسات القياس الجيدة	ليسيئين	(i)322
200 ملغ/كغ	التيوبروبيونات ثنائي اللوريل	389

4.4 العوامل المؤازرة المضادة للأكسدة

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
ممارسات القياس الجيدة	حمض الستريك	330
ممارسات القياس الجيدة	سترات أحادية الصوديوم	(i)331
ممارسات القياس الجيدة	سترات ثلاثي الصوديوم	(iii)331
ممارسات القياس الجيدة	سترات ثلاثي البوتاسيوم	(ii) 332
ممارسات القياس الجيدة	سترات ثلاثي الامونيوم	(iii)333
100 ملغ/كغ	سترات الايزوبروبيل	384
(بمفرده أو مع مادة أخرى)	استرات حامض الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	c472

4.5 مانعات الرغوة (لزيوت ودهون القلي العميق)

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
ممارسات القياس الجيدة	أنواع الجليسيريد الأحادية والثنائية للأحماض الدهنية	INS 471
10 ملغ/كغ	بولي ديمتيل سيلوكسان	a900

5 الملوثات

تستوفي المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى الواردة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والاعلاف

5.1 مخلفات مبيدات الآفات

تستوفي المنتجات التي تشملها احكام هذه المواصفة الحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي بالنسبة على هذه السلع الأساسية.

5.2 النظافة

يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى. وينبغي ان تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية.

6 البيانات الإيضاحية

ينبغي توسيم المنتج طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة.

6.1 اسم المنتج

6.1.1 يجوز استخدام عبارة "دهن بكر" أو "زيت بكر" فقط بالنسبة الى الدهون أو الزيوت المنفردة التي تستوفي التعريف الوارد 2-3 من هذه المواصفة.

6.1.2 ويجوز استخدام عبارة "دهن معصور على البارد" أو زيت معصور على البارد" فقط بالنسبة الى الدهون أو الزيوت المنفردة التي تستوفي التعريف الوارد في القسم 3-3 من هذه المواصفة.

6.2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

توضح المعلومات الخاصة بحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنع أو المعبئ.

غير انه يجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.

الملحق**عوامل الجودة والتركيبية الأخرى**

تكمل عوامل الجودة والتركيبية هذه المعلومات الخاصة بالتركيبية وعوامل الجودة الأساسية الواردة في المواصفة. وإن أي منتج تتوافر فيه عوامل الجودة والتركيبية الأساسية لكن لا يستوفي هذه العوامل الإضافية، يُعتبر مع ذلك مطابقاً للمواصفة.

1- خصائص الجودة**اللون:**

خصائص المنتج المعين.

الرائحة والطعم:

يختصان بالمنتج المعين ويكونان خاليين من أي رائحة أو مذاق غريب وزنخ.

<u>الحد الأقصى</u>	
0.2 % ملل/ملل	مواد المتطايرة عند 105 درجات مئوية:
0.05 % ملل/ملل	الشوائب غير القابلة للذوبان:
0.005 % ملل/ملل	المحتوى من الصابون:
	الحديد (Fe):
2.5 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المكررة
5.0 ملغ/كغ	الدهون والزيوت البكر
5.0 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المعصورة على البارد
	النحاس (Cu):
0.1 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المكررة
0.4 ملغ/كغ	الدهون والزيوت البكر
0.4 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المعصورة على البارد
	الرقم الحمضي:
	الدهون والزيوت المكررة
0.6 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم	
(KOH) غرام للزيت أو	
الدهن	
4.0 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)	الدهون والزيوت البكر
غرام للزيت أو الدهن	
4.0 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)	الدهون والزيوت المعصورة على البارد
غرام للزيت أو الدهن	
	قيمة البيروكسيد :
ما يصل إلى 15 ملي مكافئ من	الزيوت البكر والدهون والزيوت المعصورة على البارد
الأوكسجين النشط/ كغ	
من الزيت	
ما يصل إلى 10 ملي مكافئ من الأوكسجين النشط/	الدهون والزيوت الأخرى
كغ من الزيت	

2- أساليب التحليل وأخذ العينات

تحديد الرقم الحمضي (AV)

بحسب IUPAC 2.201 أو ISO 660:1996

حديد قيمة البيروكسيد (PV)

بحسب IUPAC 2.501 (معدلة) أو (97) AOCS Cd 8b - 90 أو ISO 3961: 1998.

تحديد المادة المتطايرة عند 105 درجات مئوية

بحسب IUPAC 2.601 أو ISO 662: 1998.

تحديد الشوائب غير القابلة للذوبان

بحسب IUPAC 2.601 أو ISO 663: 1999.

تحديد المحتوى من الصابون

بحسب القسم 2-5 من BS 684

تحديد الحديد

بحسب IUPAC 2.631 أو ISO 8294: 1994 أو AOAC 990.05

تحديد النحاس

بحسب IUPAC 2.631 أو ISO 8294: 1994 أو AOAC 990.