

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

مشروع مواصفة اولي  
Draft of Standard DS

إعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO DS XXX :201<sup>٩</sup>

المياه المنكهة والمياه المدعمة  
Flavored water and Enhanced Water

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 (المواصفة القياسية) الخليجية (GSO XXX: المياه المنكهة والمياه المدعمة باللغة العربية، التي تم دراستها واعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC "05" "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" " المدرجة في خطة (الإمارات العربية المتحدة).

## المياه المنكهة و المياه المدعمة

## ١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالمياه المنكهة و / أو المياه المدعمة، ولا تشمل المشروبات المصنفة كعصائر أو نكتار أو مشروبات غازية والتي تخضع لمواصفات قياسية أخرى.

## ٢. المراجع التكميلية

١/٢	GSO GSO 9 : بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢	GSO 21: الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
٣/٢	GSO 2233: اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.
٤/٢	GSO 1694: القواعد العامة لصحة الغذاء.
٥/٢	GSO 2333: اشتراطات الأغذية ذات الإدعاءات التغذوية والصحية.
٦/٢	GSO CAC GL 1: الارشادات العامة للإدعاءات المضللة للأغذية.
٧/٢	GSO 2500: المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
٨/٢	GSO/CAC 193: مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية.
٩/٢	GSO 839: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
١٠/٢	GSO 1016: الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
١١/٢	GSO 1863: عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة.
١٢/٢	GSO CAC MRL 2: الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية.
١٣/٢	GSO 150-1: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الاول: فترات الصلاحية الالزامية.
١٤/٢	GSO MRL 1: الحدود القصوى المسموح بها من بقايا المبيدات في الأغذية.
١٥/٢	GSO 707: المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
١٦/٢	GSO R 87: كمية المنتج في العبوات.
١٧/٢	GSO 2055-1: المنتجات الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.
18/٢	GSO 1069: المبادئ العامة لإضافة المغذيات الأساسية للأغذية.
١٩/٢	GSO 150-2: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية.
20/٢	GSO ١٠٢٥: مياه الشرب المعبأة.
21/٢	GSO ١٤٩: مياه الشرب غير المعبأة.
22/٢	GSO 988: حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.
23/٢	GSO ١٤٨: السكر.
24/٢	GSO ٩٩٥: المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
٢٥/٢	GSO ٢٥٣٩: الفيتامينات والمعادن المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.

## ٣. المصطلحات والتعاريف

المياه المنكهة و/ أو المدعمة:

مياه شرب أو مياه معدنية طبيعية يتم تصنيفها كمياه منكهة و/ أو كمياه مدعمة بحسب المكونات اضافة المكونات الاختيارية التالية:

- غاز ثاني أكسيد الكربون.
- أملاح وحمض عضوية.
- فيتامينات ومعادن.
- سكريات طبيعية أو محليات قليلة السعرات الحرارية.
- مركبات سكرية منتجة من الفواكه ومنزوع منها اللون و الأملاح.
- مضافات غذائية مسموحة.
- منكهات مسموحة.
- مستخلصات الاعشاب المسموحة .

#### ٤. المتطلبات :

يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية :

- ١/٤ أن تطابق المياه المستخدمة في التصنيع المواصفات القياسية الواردة في البنود (٢٠/٢ ، ٢١/٢) وأن تطابق باقي المكونات المستخدمة في التصنيع المواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
- ٢/٤ أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الواردة في البنود (٢/٢ ، ٤/٢) .
- ٣/٤ أن يخلو المنتج بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الإسلامية وبما لا يتعارض مع المواصفة القياسية والواردة في بند (١٧/٢) .
- ٤/٤ أن يتميز بالصفات الحسية الطبيعية المميزة للمنتج بحيث يخلو من الرائحة والطعم غير المرغوبين.
- ٥/٤ أن يخلو المنتج من الشوائب والترسبات والانفصال.
- ٦/٤ أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والحشرات بكافة أطوارها.
- ٧/٤ يجوز إضافة المواد المضافة للأغذية وبالنسب الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (٧/٢).
- ٨/٤ يجوز إضافة المنكهات بما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الواردة في بند (١٥/٢).
- ٩/٤ مع عدم الإخلال بأي لوائح فنية أو تشريعات أخرى، يجوز إضافة المواد الاختيارية التالية مثل:
- السكريات المشمولة بالمواصفة القياسية الواردة في البند (٢٣/٢) .
  - المحليات المشمولة بالمواصفة القياسية الواردة في البند (٢٤/٢) .
  - المغذيات المشمولة بالمواصفة القياسية الواردة في البند (١٨/٢) .
  - الفيتامينات والمعادن المشمولة بالمواصفة القياسية الواردة في البند (٢٥/٢) .
- ١٠/٤ أن تطابق كمية المنتج في العبوة المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (١٦/٢) .

١١/٤ مع مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (٨/٢) يجب الا تتجاوز حدود المعادن الثقيلة في المنتج النسب الواردة في الجدول ادناه (جزء في المليون):

الجدول - الحدود القصوى للمعادن الثقيلة

0.001	زئبق
0.01	رصاص
0.003	كادميوم
0.006	الزرنخ غير العضوي
0.01	الزرنخ الكلي *
* اذا كان مجموع الزرنخ ( العضوي وغير العضوي ) يزيد على هذه القيمة فيتم فحص الحد الاقصى لتركيز الزرنخ غير العضوي.	

١٢/٤ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية للمنتج على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية والواردة في بند (١٠/٢).

١٣/٤ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفات القياسية والواردة في البنود (٨/٢ ، ٢٢/٢).

١٤/٤ ألا تزيد حدود بقايا الادوية البيطرية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (١٢/٢).

١٥/٤ ألا تزيد حدود بقايا مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والواردة في بند (١٤/٢) .

٥. التعبئة

مع عدم الإخلال بالمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند (٩/٢) والبند (١١/٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة :

١/٥ أن تكون عبوات المنتج نظيفة وصحية وغير ضارة ومحكمة الغلق ولا تؤدي إلى تغير خواصه.

٢/٥ أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له .

٦. النقل والتخزين

يجب أن يتم نقل وتخزين المنتج بطريقة تضمن حمايته من التلف الميكانيكي والتلوث والحرارة العالية وأشعة الشمس المباشرة .

٧. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (١/٢، ٣/٢، ٥/٢، ٦/٢)،  
يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية :

- ١/٧ اسم المنتج (مياه منكهه / مياه مدعمة ) حسب المكونات مع ذكر اسم النكهة المميزة للمنتج مقترنة مع اسم المنتج .
- ٢/٧ مدة الصلاحية طبقاً لما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (١٣/٢، ١٩/٢).
- ٧/٣ البيانات التغذوية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (٣/٢).
- ٤/٧ يحظر ذكر أي ادعاءات صحية او تغذوية غير مصرح بها استناداً للمواصفة القياسية الواردة في البند (٥/٢).

### المصطلحات الفنية

Flavored water.....	المياه المنكهه
Enhanced Water .....	المياه المدعمة
Favouring.....	منكهات