

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

مشروع: أولي  
DS

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم ٠٥ GSO/TC

Prepared GSO No. GSO /TC

GSO /DS 2035/2019

الطماطم المحفوظة  
Preserved Tomatoes

ICS: 67 .080.00

This document is a draft Gulf Standard circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a Gulf 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 مجلس إدارة الهيئة.

## 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 (٥) " اللجنة الفنية الخليجية الخاصة بمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة

القياسية الخليجية رقم 2035 / 2010 " الطماطم المحفوظة". وقامت (الجمهورية اليمنية) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م. على أن تلغي المواصفة رقم ( 2035 / 2010 ) وتحل محلها.

## الطماطم المحفوظة

المجال	١
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمنتجات المعرفة ضمن البند (٣) المعدة للاستهلاك المباشر، أو لأغراض التموين أو إعادة التعبئة في حالة الضرورة، أو للعمليات التصنيعية، ولا تشمل الطماطم المجفف أو الطماطم المحفوظة المحتوية على خضراوات أخرى مثل الفلفل والبصل بكميات قد تغير من نكهتها أو طعمها أو رائحتها.	
المراجع التكميلية	٢
GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".	١.٢
GSO 150 "فترات صلاحية المواد الغذائية".	2.2
GSO CAC/ GL 21 "مبادئ إرشادات وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية".	٣,٢
GSO/ CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية".	4.2
GSO 382,383 "الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية	٥,٢

والغذائية-الجزئين الأول والثاني "	
GSO 1016 " المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".	٦,٢
GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".	٧,٢
GSO CAC/RCP 23 "دستور الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة".	8.2
GSO 1057 "مركزات الطماطم المصنعة".	٩,٢
GSO 1287 "طرق اخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة"	10.2
GSO 1843 "ملح الطعام".	11.2
GSO 244 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما- الجزء الأول: الاختبارات الحسية_ تقدير الوزن الصافي والمصفي_ تقدير اللزوجة الظاهرية _ تقدير الفراغ القمي_ تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة".	١٢,٢
GSO 2500 " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية"	13.2

### المصطلحات والتعاريف ٣

#### تعريف المنتج: ١,٣

#### الطماطم المحفوظة هي:

المنتج المحضر من الطماطم الطازجة، المغسولة والناضجة، والمطابقة لخصائص ثمار

*Lycopersion/Lycopersicum esculentum p.Mill.* من الصنف

الأحمر أو المائل إلى الإحمرار على أن تكون نظيفة وسليمة، ومزالة السيقان والقمع.

المعلبة مع أو بدون وسط تعبئة مناسب وبمكونات توابل ملائمة للمنتج.

المعاملة بالحرارة المناسبة قبل أو بعد إغلاق العبوات لمنع فسادها.

#### الأنواع المختلفة ٢,٣

مجموعات متنوعة من الطماطم (مزارع مفتوحة التلقيح أو مهجنة) والتي تتعلق بشكل أو خصائص فيزيائية أخرى معينة مثل:

دائري: كروي أو شبه كروي الشكل.

الشكل المطول: أسطواني، أجاصي، بيضاوي، أو خوخي.

#### أساليب التحضير: ٣,٣

الطماطم المحفوظة في هذه الأساليب محضرة بالشكل الكامل أو غير الكامل ويكون الشكل الكامل عادة منزوع القشرة أما إذا لم تتم إزالة القشرة فإن الإسلوب يعتبر بالإضافة لذلك "غير مقشر" مثل:

الكامل: الطماطم الذي يبقى على شكله الأولى بعد التصنيع. ١,٣,٣

غير الكامل (قطع): الطماطم الذي يعصر أو يقطع إلى أجزاء والذي قد يكون شكله ٢,٣,٣

غير منتظم أو منتظم بالنسبة للطماطم غير الكاملة. ويجب أن يكون محددًا بصورة أفضل اعتمادًا على نوع الهرس أو القطع.

مكعب: تقطيع الطماطم إلى مكعبات. ١,٢,٣,٣

قطع: تقطيع الطماطم بشكل عمودي إلى محور طولي في دوائر مع سماكة منتظمة. ٢,٢,٣,٣

أوتاد: تقطيع الطماطم إلى أربعة أجزاء متساوية تقريبًا. ٣,٢,٣,٣

لب أو معصورة أو مهروسة: طماطم مفرومة، أو مهروسة أو لب حسب المناسب. ٤,٢,٣,٣

أساليب أخرى: يسمح بأي شكل من أشكال التقديم بشرط أن يكون: ٣,٣,٣

تميزًا بما يكفي عن الأشكال الأخرى في هذه المواصفة. ١,٣,٣,٣

يستوفي كل المتطلبات ذات العلاقة بالمواصفة، وكذلك المتطلبات المتعلقة بتحديد ٢,٣,٣,٣

العيوب، الوزن المصفي، وأية متطلبات أخرى قابلة للتطبيق على الشكل أو الأشكال

المعروضة في هذا البند.	
موصوفة بشكل كافي على بطاقة البيان لتجنب أي تشويش أو تضليل المستهلك.	٣,٣,٣,٣
<b>أنواع العبوات:</b>	٤,٣
<b>معبأ صلب:</b> أي بدون وسط تعبئة مضاف.	١,٤,٣
<b>عبوات منتظمة:</b> مع وسط تعبئة إضافي، كما هو موصوف في البند ٢,١,٤.	٢,٤,٣
<b>التركيب الأساسي وعوامل الجودة</b>	٤
<b>التركيب</b>	١,٤
<b>المكونات الأساسية</b>	١,١,٤
هي الطماطم على النحو المعرف في البند ٣ ووسط التعبئة كما هو موضح في البند ٢,١,٤.	٢,١,٤
<b>أوساط التعبئة</b>	٢,١,٤
قد تعبأ الطماطم المحفوظة بأوساط التعبئة التالية:	
<b>عصير<sup>١</sup>:</b> السائل الناتج من الطماطم الناضجة، أو النواتج المتبقية من إعداد الطماطم للتعليب أو من تخفيف تركيز الطماطم <sup>١</sup> .	١,٢,١,٤
<b>معجون (لب) الطماطم أو مركز الطماطم:</b> وفقا للمواصفة المذكورة في البند (٢.٩).	٢,٢,١,٤
<b>اللب:</b> الطماطم المقشورة المهروسة.	٣,٢,١,٤
<b>الماء:</b> في الطماطم المحفوظة غير المقشورة فقط.	٤,٢,١,٤
<b>مكونات أخرى مسموحة:</b>	٣,١,٤
توابل، أعشاب عطرية (مثل أوراق الريحان) وخلاصات طبيعية ما عدا نكهة الطماطم.	١,٣,١,٤
ملح الطعام المطابق للمواصفة المذكورة في البند (١١,٢).	٢,٣,١,٤
المواد المحمضة والسكريات المطابقة المذكورة في البند (٨,٢).	٣,٣,١,٤
<b>متطلبات الجودة</b>	٢,٤
يكون للطماطم المحفوظة خاصية اللون الطبيعي للطماطم الناضجة، المصنعة بشكل مناسب، ولها النكهة والرائحة الطبيعية للمنتج وخالية من النكهة أو الروائح الغريبة، ويكون للطماطم المحفوظة مع المكونات الخاصة خاصية النكهة المميزة للمكون المضاف.	
<b>تعريف العيوب ومصطلحات أخرى استخدمت في البند (٣,٣).</b>	١,٢,٤
<b>كامل أو تقريبا كامل:</b> طماطم من أي حجم بحيث لم يتغير شكلها الخارجي بشكل أساسي بعد نزع اللب أو التشذيب، وقد يعاد تخزينها على شكلها الأصلي، وقد تكون متشققة بعض الشيء أو متقطعة بدون أن يؤثر ذلك على الشكل.	١,١,٢,٤
<b>المادة القلبية غير المقبولة:</b> لها قوام صلب وليفي أو نسيج من الطماطم الذي يظهر لب أو بذور الطماطم بشكل غير مقبول من حيث المظهر وقابليتها للأكل.	٢,١,٢,٤
<b>التبقعات:</b> مساحات على السطح تعرضت للجروح ونتيجة لذلك تظهر بوضوح تغيرات في اللون أو القوام في النسيج الطبيعي بحيث يجب إزالتها أثناء التصنيع.	٣,١,٢,٤
<b>مادة نباتية غريبة:</b> أوراق الطماطم، السيقان، بقايا الزهرة، وأي مادة نباتية مماثلة.	٤,١,٢,٤
<b>القشرة (أو الجلد):</b> القطع المتبقية من القشرة التي يكون طولها أكثر من ٥ مم والتي تلتصق بلب الطماطم أو تتواجد بشكل طليق في العبوة.	٥,١,٢,٤
<b>الحجم الكامل</b>	٢,٢,٤

<sup>١</sup> في هذه المواصفة، "عصير" يجب أن لا يقصد به عصير فاكهة ( بما فيه عصير الطماطم) كما عرف في المواصفة العامة للكودكس لعصائر الفاكهة والنكتار (مواصفة كودكس ٢٤٧-٢٠٠٥).

الطماطم المحفوظة بشكل "كامل" بحيث لا تقل النسبة الوزنية للحبات الكاملة أو شبه الكاملة عن ٦٥% من الطماطم المصفاة في كل العبوات تقريبا، وتكون هذه النسبة للعب الصغيرة (أقل من ٥٠٠ غرام وزن صافي) %٧٠.	٣,٢,٤
<b>العيوب والتفاوت المسموح</b>	٣,٢,٤
يجب إعداد المنتج النهائي من مواد وضمن ممارسات تضمن أن يخلو المنتج من الشوائب والمواد النباتية الغريبة وأن لا يحتوي على عيوب إضافية سواء تم أو لم يتم ذكرها في هذه المواصفة بحيث لا تزيد عن الحدود التالية:	١,٣,٢,٤
<b>المقشرة (فقط للأشكال الكاملة أو المقشرة):</b>	١,٣,٢,٤
<b>المقشرة كاملة:</b> لا تزيد على ٣٠ سم <sup>٢</sup> / كغ مساحة كلية في كامل المحتويات.	٢,٣,٢,٤
<b>التبقعات</b>	٢,٣,٢,٤
ألا تتجاوز مساحتها ٣,٥ سم <sup>٢</sup> / كغ في كامل المحتويات.	٣,٣,٢,٤
يجب ألا يتجاوز الرقم الهيدروجيني (pH) على ٤,٥.	٤,٣,٢,٤
لا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية المذكورة في البند (٦,٢).	5.3.2.4
يجب ان يكون العد الكلي للاعفان اعتمادا على تشريعات بلد البيع.	٣,٤
<b>تصنيف "العيوب"</b>	٣,٤
أي عبوة لا تحقق واحد أو أكثر من متطلبات الجودة الواردة في البند ٢,٤ تعتبر "معيبة".	٤,٤
<b>قبول الدفعة</b>	٤,٤
يجب اعتبار الدفعة مطابقة لمتطلبات الجودة المشار لها في البند ٢,٤ عندما تحقق التالي:	١,٤,٤
عدد "العيوب" كما هو مشار في البند (٣,٤) لا يتجاوز العدد المقبول (c) من خطة سحب العينات المناسبة (AQL 6.5).	2.4.4
الحد الأعلى المسموح به من العد الكلي للاعفان لا يزيد عن ما هو وارد في البند (٥,٣,٢,٤).	٣,٤,٤
الحد الأقصى للحدود الميكروبيولوجية لا يتجاوز الحدود المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية المذكورة في البند (٦,٢).	٤,٤,٤
معايير القبول هذه لا تطبق على العبوات المخصصة للبيع بغير التجزئة.	٥
المضافات:	٦
ان تكون المواد المضافة طبقا للمواصفة القياسية الواردة في البند (١٣,٢).	١,٦
<b>الملوثات</b>	١,٦
بقايا مبيدات الآفات	١,١,٦
لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات المبيدات على تلك الحدود الواردة في المواصفة المذكورة في البند (٥,٢).	٢,١,٦
تقدير الحد الأقصى لبقايا مبيدات الآفات يجب أن يأخذ بالاعتبار المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان وقدرت القيمة المرجعية للفاكهة الطازجة ٤,٥.	٢,٦
<b>الملوثات الأخرى</b>	١,٢,٦
لا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة في المواصفة المذكورة في البند (٤,٢).	٢,٢,٦
تقدير الحد الأقصى للملوثات والسموم يجب أن يأخذ بالاعتبار المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان وقدرت القيمة المرجعية للفاكهة الطازجة ٤,٥.	

٧	المتطلبات الصحية
١,٧	أن يتم تحضير وتداول المنتج طبقا للمواصفة المذكورة في البند ٧,٢ ومدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها والمذكورة في البند ٨,٢.
٢,٧	أن يكون مطابقا لما نصت عليه الخطوط التوجيهية والمذكورة في البند ٣,٢.
٣,٧	ألا تتجاوز الحدود الميكروبيولوجية في المنتج لما نصت عليه المواصفة المذكورة في البند (٦,٢).
٨	الأوزان والمقاييس <sup>٣</sup>
١,٨	تعبئة العبوات
١,١,٨	الحد الأدنى للتعبئة
٢,١,٨	يجب ألا يقل حجم المحتويات عن ٩٠% مطروح منه نسبة الفراغ القمي اعتمادا على ممارسات التصنيع الجيد، (مع وسط التعبئة عندما يكون ذلك مناسباً) من السعة المائية الكلية للعبوة عند ملئها تماما بالماء المقطر على درجة حرارة ٢٠ °س.
٢,١,٨	تصنيف "العيوب"
٣,١,٨	أي عبوة لا تستوفي الحد الأدنى للمتطلبات المذكورة في البند ١,١,٨ ينبغي اعتبارها "معيبة".
٣,١,٨	قبول الدفعة
٤.1.8	تعتبر الدفعة مطابقة لمتطلبات البند ١,١,٨ عندما تكون العبوات المعيبة وفقا للبند ٢,١,٨ لا تتجاوز العدد المقبول (c) من خطة سحب العينات المناسبة (AQL 6.5).
١,٤,١,٨	الحد الأدنى من الوزن المصفى
٢,٤,١,٨	يجب ألا يقل الوزن المصفى للمنتج عن ٥٠% محسوبا على أساس وزن الماء المقطر عند درجة ٢٠ °س لعبوة بعد تعبئتها بشكل كامل <sup>٤</sup> .
٢,٤,١,٨	قبول الدفعة
	متطلبات الحد الأدنى للوزن المصفى تكون مطابقة عندما يكون متوسط الوزن المصفى لجميع العبوات المفحوصة لا يقل عن الحد الأدنى المطلوب، بشرط ألا يكون هنالك نقص غير منطقي في العبوات المفردة.
٩	البيانات الإيضاحية
١,٩	مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الواردة في البند (١,٢)، يجب أن تتوفر البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية:
١,١,٩	يجب أن يكون اسم المنتج كالتالي:
٢,١,٩	"طماطم مقشرة" أو "طماطم مقشرة كاملة" للطماطم الكاملة إذا أزيلت قشرتها.
٣,١,٩	"طماطم" لأشكال العرض الأخرى.
٣,١,٩	"الطماطم غير المقشرة" إذا لم تتم إزالة القشرة أو إذا كانت الشروط المشار إليها في البند ٥,١,٢,٤ غير مطابقة.
٢,٩	شكل العرض كما في البند ٣,٣ ووسط التعبئة كما في البند ٢,١,٤ بحيث يكون جزءا من الاسم أو أن يكون مقاربا للاسم.
٣,٩	طماطم (س): حيث س هو المكون الإضافي و/ أو اسم أهم المكونات الداخلة إذا كان

<sup>٤</sup> للعبوات الغير معدنية الصلبة مثل المرطبات الزجاجية، يتم التقدير على أساس احتساب وزن الماء المقطر عند درجة ٢٠ °س لعبوة بعد تعبئتها بشكل كامل وتنقص ٢٠ ملم.

- هذا المنتج حسب ما هو وارد في البند ٤, ١, ٣.
- ٤,٩ أساليب أخرى: إذا تم الإنتاج بأساليب أخرى (بند ٣, ٣, ٣)، يجب أن يذكر ذلك بحيث يكون جزءاً من الاسم لتجنب تشويش أو تضليل المستهلك.
- ٥,٩ قد يذكر على البطاقة:
- ١,٥,٩ نوع العبوة "صلبة" إذا كانت العبوة تتفق مع البند ١, ٤, ٣.
- ٢,٥,٩ وسط التعبئة "عصير" أو غيرها، إذا كانت العبوة تتفق مع البند ٢, ١, ٤.
- ٦,٩ البيانات الإيضاحية للعبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة:
- يجب تزويد الحاوية أو الوثائق المرافقة بالمعلومات الكافية، وعدا ذلك يجب ذكر اسم المنتج، التعريف بالدفعة، واسم وعنوان المصنع، المعبأ، الموزع أو المستورد، وكذلك تعليمات التخزين، على العبوات. ومع ذلك يمكن أن تستبدل بعلامة التعريف بدون ذكر اسم وعنوان المصنع، المعبأ، الموزع أو المستورد، بشرط أن تكون العلامة واضحة التعريف مع المستندات المرفقة بها.
- ٧,٩ مدة الصلاحية للمنتج بحسب ما هو وارد بالمواصفة المذكورة في البند ٢, ٢.
- ١٠ طرق التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الطريقة	البند
II	الامتصاص الذري قياس شدة موجات الطيف	NMKL 153:1996	الكالسيوم
III	Complexometry Titrimetry	AOAC ٩٦٨,٣١ (الطريقة العامة للكودكس للفواكه والخضراوات المصنعة)	
I	Sieving Gravimetry	AOAC 968.30* (الطريقة العامة للكودكس للفواكه والخضراوات المصنعة)	الوزن الجاف
I	الوزن	CAC/RM 46- 1972 (للعبوات الزجاجية). (الطريقة العامة للكودكس للفواكه والخضراوات المصنعة)	تعبئة العبوات
I	هاوارد العد الفطري	AOAC 965.41	عد الأعفان
II	Potentiometry	NMKL 179:2005	الرقم الهيدروجيني
III		AOAC 981.12	(pH)
I	Refractometry	AOAC 932.12 ISO 2173:2003 (الطريقة العامة للكودكس للفواكه والخضراوات المصنعة)	المواد الصلبة (قابلة للذوبان)

\*use a N14 screen instead of "7/16" or No 8.

١١	تحديد السعة المائية للعبوات (CAC/ RM 46-1972)	
١	المجال	
٢	تطبيق هذه الطريقة على العبوات الزجاجية.	
٢	التعريف	
٣	السعة المائية الكلية للعبوة هي حجم الماء المقطر عند درجة حرارة ٢٠ °س بعد ملئها بشكل كامل.	
٣	الإجراء	
١,٣	اختيار العبوة السليمة من جميع النواحي	
٢,٣	غسل وتجفيف ووزن العبوة الفارغة.	
٣,٣	ملء العبوة بالماء المقطر على درجة حرارة ٢٠ °س إلى مستوى أعلى منه، ووزن العبوة وهي ممتلئة.	
٤	الحسابات وتقدير النتائج	
	طرح الوزن الموجود في ٢,٣ يعتبر الفارق هو وزن الماء اللازم لملء العبوة (النتائج يعبر عنها بـ مل ماء).	

### المصطلحات الفنية

Tomato ( <i>Lycopersion / lycopersicum esculentum</i> p. Mill) .....	الطماطم
Pesticides residues .....	بقايا المبيدات
Food additives .....	مواد مضافة

Net weight .....	وزن صافي
Water capacity .....	السعة المائية
Distilled Water .....	الماء المقطر
Solid Pack .....	معبأ صلب
Lot .....	الدفعة
Defectives .....	المعيبة
Blemishes .....	التبقعات
Tomato Puree .....	معجون الطماطم
Hybirds .....	مهجن
Pollinated .....	ملقح
GMP .....	ممارسات التصنيع الجيد