

الدليل الإرشادي

لاستراتيجيات التعبئة والتغليف للخضروات والفاكهة الطازجة



الغرض ومجال التطبيق

يهدف هذا الدليل إلى توضيح الاشتراطات العامة لتعبئة وتغليف الخضروات والفاكهة الطازجة والمتداولة في الأسواق المحلية على ضوء المتطلبات الواردة في اللوائح الفنية والمواصفات الغذائية المعتمدة، وذلك لتسهيل معرفة تلك المتطلبات لضمان سلامة ومأمونية هذه المنتجات.

اشتراطات التعبئة والتغليف

اشتراطات عامة

- يجب أن تعبأ الخضروات والفواكه الطازجة في عبوات مناسبة تحافظ على جودتها وسلامتها.
- أن تكون جميع المواد الداخلة في صناعة صناديق الخضروات والفواكه الطازجة خالية من أي مادة سامة أو ضارة بالصحة.
- أن تكون المواد المستخدمة في كتابة البيانات على الصندوق من المواد المصرح بها صحياً.
- يراعى أن يفي الصندوق بالمحافظة على صفات وخصائص المادة المعبأة .
- يراعى توصيل المصادر للتهوية عن طريق فتحات في سقف وجوانب الصناديق.
- أن تكون جميع المواد الداخلة في صنعها أو تشكيلها أو معاملاتها ذات درجة غذائية والمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- أن تكون نظيفة وبحالة لاتسمح بأي احتمالات لتلوث المادة المعبأة.
- ألا تؤثر على محتويات العبوة نتيجة لهجرة بعض مكوناتها وتفاعلها أو اختلاطها مع المادة الغذائية.
- أن تستخدم العبوة لمرة واحدة فقط إلا إذا كانت مصنعة أصلاً لتلائم عمليات الغسيل والتعقيم وإعادة التعبئة.

متطلبات عبوات التعبئة / التغليف

الخشب



- أن يكون الخشب جديدًا نظيفًا جافًا خاليًا من الصمغ والفطريات والحشرات.
- أن يكون الخشب خاليًا من الرائحة الغريبة.
- أن يكون الصندوق بعد التصنيع خاليًا من النتوءات ورؤوس المسامير البارزة من الداخل أو الخارج.
- أن يكون الخشب خاليًا من الشقوق ومن العقد التي يزيد قطرها على ٥٠٪ من عرض قطعة الخشب وأن تكون العقدة في مكان المسمرة.
- يجوز استعمال الصناديق الخشبية لأكثر من مرة في حالة مطابقتها لشروط العبوات الجيدة.
- يسمح بأن تكون السطوح الداخلية للصناديق مشمعة أو مطلية أو مشبعة بأية مادة مقاومة لنفاذية الرطوبة بشرط ألا ينتج عنها رائحة أو طعم أو عطب للثمار.

الصناديق الكرتونية



- يجب أن يصنع الصندوق من الكرتون المموج الذي يتحمل ضغطاً لا يقل عن 13 كغم/سم².
- أن يزود الصندوق بغطاء منفصل (لابس) أو متصل من نفس مادة الكرتون.
- ألا يتعدى الحجم الداخلي للصندوق 60 ديسمترًا مكعب.
- يراعى عند تخزين ونقل الصناديق الكرتونية أن تكون مغطاة من الخارج بحيث لا تتعرض لأي تلوث حتى وقت استعمالها وتكون سليمة المظهر دون تمزق.
- يكون الشمع المستعمل في معاملة الصناديق الكرتونية هو شمع البرافين النقي الخالي من الطعم والرائحة والذي لا تقل درجة انصهاره عن 58°م أو تعامل بمادة البلاستيك.
- أن تتوفر في الصندوق شروط التهوية التالية:
- أن توجد فتحات للتهوية على جانبي الصندوق موزعة بشكل يسمح بمرور الهواء بحيث لا يقل عدد الفتحات عن 3 ولا يزيد على ٤ في كل جانب وبقطر من 2 - 2,5 سم.

- أن يحتوي الصندوق على فتحات للتهوية لا تقل مساحتها عن 35 سم 2 إذا زاد حجمه عن 30 ديسمترًا وعن 25 سننيمترًا مربعًا إذا تراوح ما بين 20-30 ديسمترًا مكعبًا وعن 20 سم 2 إذا قل حجمه عن 20 ديسمترًا مكعبًا.
- في حالة استعمال ثقب طولية يجب ألا يقل عرض الثقب عن خمسة مليمترات وطوله عن خمسين مليمترًا وفي حالة استعمال ثقب دائرية يجب ألا يقل قطر الثقب عن 20 مم.
- تكون الثقوب في الرأسين أو الجانبين متناظرة. يستثنى من ذلك الصناديق المكشوفة (بدون غطاء) بشرط أن يكون رأسها أو زواياها الأربعة أكثر ارتفاعًا من الجانبين.
- أن تحتوي الصناديق المعدة لتعبئة التفاح والكمثرى (الأجاص) والدراق (الخوخ) على مقاطع داخلية لكل صف من الثمار بشكل تحجز فيه كل ثمرة على حدة أو أن يحوي الصندوق صواني مقعرة يرص عليها صف من الثمار في حالة عدم لف الثمار بالورق.
- خلافًا لما تقدم يمكن استعمال صناديق بدون أغطية لابسنة حسب الشروط التالية:
- ألا يزيد الحجم العام للصندوق على 20 ديسمترًا مكعبًا
- أن يكون الرأسان أو الجانبان أو كلاهما معًا مزدوجين.
- في حالة استيراد الصناديق من الخارج يجب أن تكون مدموغة بشكل واضح باسم مصدر الفاكهة أو علامته التجارية.
- أن تتوافر في هذه الصناديق جميع المتطلبات والشروط المذكورة أعلاه.
- يسمح بأن تكون السطوح الداخلية للصناديق مشمعة أو مطلية بأية مادة مقاومة لنفاذ الرطوبة بشرط ألا ينتج عنه رائحة أو طعم أو عطب للثمار.

الصناديق البلاستيكية



- يسمح باستخدام صناديق (بلاستيكية) أو مصنوعة من أي مادة مماثلة بنفس المواصفات والاشتراطات العامة للصناديق الكرتونية والخشبية.
- ألا يكون الجزء السفلي من الصندوق قطعة واحدة دون أي فتحات.
- يراعى صنع الصناديق بطريقة تسمح عند وضعها فوق بعضها البعض عدم تأثير أحدها على محتويات الصندوق الآخر.
- أن تكون لهذه الصناديق مقاومة الحمل العلوي من الصناديق الأخرى عند وضعها بعضها فوق بعض بما يقارب حوالي ٥٠ كغم في الحالات العادية.
- ألا تتأثر العبوة بالحرارة أثناء تعبئتها أو قفلها أو تخزينها أو نقلها أو تداولها مما قد يؤدي إلى تشويهها أو تغيير تركيبها وخواصها الكيميائية والطبيعية أو زيادة احتمالات التفاعلات وهجرة المواد الأحادية أو المواد المضافة إلا في الحدود المسموح بها.
- أن تكون نظيفة متجانسة، خالية من المواد الغريبة والانتفاخات والجيوب الهوائية.

أن يراعى عند نقل وتخزين العبوات مايلي



أن تخزن في أماكن مناسبة تحميها من التلف الميكانيكي والتلوث.



أن تنقل في وسائل نقل تحميها من التلف الميكانيكي والتلوث.

جدول (1)

درجات الحرارة التي يجب اتباعها عند نقل الخضار الطازجة

النقل درجة الحرارة (م°)	نوع المادة الغذائية
0	الهلين
7	فاصوليا - ليميه (حبوب في قرون)
0 إلى 5	فاصوليا خضراء
0	البنجر
0	القرنبيط
0	الكرنب
0	الجزر
0	الكرفس
7 إلى 10	الخيار
7 إلى 10	الباذنجان

تابع / جدول (1)

درجات الحرارة التي يجب اتباعها عند نقل الخضار الطازجة

النقل درجة الحرارة (م°)	نوع المادة الغذائية
0 إلى 1	الخبس
4 إلى 10	البطيخ
0	البسلة
7 إلى 10	الفلل
10 إلى 16	البطاطس
0	المشروم (عش الغراب)
7 إلى 10	البامية
0 إلى 1	البصل الجاف البصل الأخضر
0	البقدونس
0	الجزر الأبيض
0	السبانخ
0 إلى 4	الذرة السكرية
13 إلى 18	الطماطم ناضج أخضر
7 إلى 10	الطماطم ناضج وردي
10 إلى 13	الكوسة و القرعيات
0	الفجل

جدول (2)

درجات الحرارة التي يجب اتباعها عند نقل الفواكه الطازجة

النقل درجة الحرارة (م°)	نوع المادة الغذائية
1- إلى 4	التفاح
1- إلى 0	المشمش
4	أفوكادو
13 إلى 14	الموز
1- إلى 0	التوت الشوكي
5 إلى 10	الجريب فروت
10 إلى 13	الليمون أخضر
10 إلى 13	الحامض ملون
9 إلى 10	الليمون المالح
0	الخوخ
1- إلى 0	الكمثرى
10 إلى 16	الأناناس - ناضج أخضر
7	الأناناس - ثمار ناضجة
7 إلى 10	المانجو
8 إلى 10	الجوافة
0	البلح (الطازج)

تابع / جدول (2)

درجات الحرارة التي يجب اتباعها عند نقل الفواكه الطازجة

النقل درجة الحرارة (م°)	نوع المادة الغذائية
0.5- إلى 0	التين
0.5-	العنب
0 إلى -1	البرقوق
0 إلى 2	الفراولة
2 إلى 5	مندرين (يوسفي)
7 إلى 10	الباباي
-1 إلى 0	الكرز
0 إلى 8	البرتقال

البيانات الإيضاحية

يجب أن يدون على الصندوق المعبأ البيانات التالية باللغة العربية وبلون ثابت غير قابل للإزالة وسهل القراءة ويجوز استخدام لغة أجنبية بجانب اللغة العربية.	●
النوع والصف	●
درجة الجودة.	●
اسم المصدر وعلامته التجارية وعنوانه.	●
الوزن الكلي (القائم) والوزن الصافي بوحدات النظام المتري عند التعبئة أو عدد الثمار.	●
بلد المنشأ.	●
تاريخ التعبئة.	●
ألا يقل ارتفاع الأحرف والأرقام عن 2 سم.	●

بالأهم نهتم
#الضوء_والصوت

 Saudi_FDA
www.sfda.gov.sa

 SFDA 19999
مركز الاتصال الموحد