

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

مشروع لائحة أولي  
Draft Standard DS

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/DS/ ...../2019

الكوينوا  
QUINOA

ICS: 67.040.00

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

هذه الوثيقة مشروع لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كلائحة 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/قررت مجلس الإدارة لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم اختر رقم الاجتماع الذي عقد بتاريخ...../...../..... هـ ، الموافق ...../...../.....م اعتماد اللائحة الفنية الخليجية رقم (... ) (الكينوا / Quinoa) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية.

## الكينوا

### 1 المجال:

تنطبق هذه اللائحة الفنية على حبوب الكينوا المصنعة والصالحة للأكل، ولا تنطبق على الكينوا المستخدمة كبدور للزراعة، والمنتجات المشتقة من الكينوا مثل (الطحين، رقائق الحبوب).

### 2 المراجع التكميلية:

- 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 2.2 GSO /CAC 193 " مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".
- 3.2 GSO 382 " الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الاول".
- 4.2 GSO 383 " الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني".
- 5.2 GSO 1016 " المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".
- 6.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية الجزء الأول : اشتراطات عامة".
- 7.2 GSO 2360 " الحدود القصوى المسموح بها من الشوائب والعيوب الطبيعية".

### 3 التعاريف:

#### 1.3 الكينوا

الكينوا هي الحبوب التي تم الحصول عليها من جنس السرمق (*Chenopodium quinoa Willd*).

#### 2.3 الكينوا المصنعة

الكينوا المصنعة هي حبة الكينوا والتي تعرضت للتنظيف وإزالة القشرة والفرز (حسب اللون والحجم).

#### 3.3 المواد الغريبة

هي كل المواد العضوية وغير العضوية بخلاف الكينوا، وتشتمل المادة العضوية على قشور، وأجزاء جذعية، وشوائب من أصل حيواني، وأنواع أخرى من البذور، والأوراق.

### 4.3 العيوب

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (7.2) يجب الالتزام بالآتي:

1.4.3 الحبوب المكسورة: هي قطع من الحبيبات ذات أحجام تقل عن ثلاثة أرباع الحبوب الكاملة، الناتجة عن الحركة الميكانيكية.

2.4.3 الحبوب التالفة: هي حبوب تختلف عن الحبوب الأخرى في شكلها أو بنيتها، لأنه تم تغييرها عن طريق العوامل الفيزيائية أو الكيميائية أو البيولوجية.

3.4.3 الحبوب المنبتقة: هي الحبوب التي تظهر تطور الجذور (الجنين).

4.4.3 الحبوب المغلقة: هي الحبوب التي تحتفظ بالصدفة أو جزء من الزهرة المرتبطة بالحبّة.

5.4.3 الحبوب غير الناضجة: هي الحبوب التي لم تصل إلى مرحلة النضج الفسيولوجي، والتي تتميز بالحجم الصغير والتلون الأخضر.

## 4 المتطلبات العامة:

### 1.4 عوامل الجودة العامة

1.1.4 يجب أن تكون الكينوا آمنة وصالحة للاستهلاك البشري.

2.1.4 يجب أن تكون الكينوا خالية من النكهات والروائح غير الطبيعية.

3.1.4 يجب أن تكون الكينوا خالية من الحشرات.

4.1.4 يجب أن يكون لون الكينوا المصنّع مميزاً، حيث يكون اللون الأبيض الأكثر شيوعاً (لؤلؤي، رمادي باهت)، أسود وأحمر، وغير ذلك.

### 2.4 عوامل الجودة المحددة

1.2.4 محتوى الرطوبة 13.5% كحد أقصى.

2.2.4 يجب أن تكون خالية من المواد الغريبة كما ورد في البند (7.2).

3.2.4 يجب أن تكون خالية من العيوب كما ورد في البند رقم (4.3) والبند رقم (7.2)

### 3.4 الحبوب المعيبة

الحد الأقصى %	المتطلبات
3%	الحبوب المكسورة
2.5%	الحبوب التالفة
0.5%	الحبوب المنبتة
0.3%	الحبوب المغلقة
0.9%	الحبوب غير الناضجة

### 4.4 محتوى البروتين

الحد الأدنى من المحتوى %	المتطلبات
10% على أساس المادة الجافة	بروتين

### 5.4 محتوى سابونين (Saponin)

الحد الأقصى %	المتطلبات
0.12%	سابونين

### 6.4 الحجم

الحد الأقصى والحد الأدنى (ملم)	حجم الحبوب
أكبر من 2.0 ملم	كبير جدا
أكبر من 1.7 إلى 2.0 ملم	كبير
1.4 إلى 1.7 ملم	متوسط
أقل من 1.4 ملم	صغير

### 5 المضافات الغذائية

لا يسمح باستخدام المضافات الغذائية.

### 6 الملوثات

يجب الالتزام بالحدود القصوى المسموح بها من الملوثات والسموم في الأغذية طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (2.2).

**7 بقايا المبيدات**

يجب الالتزام بالحدود القصوى المسموح بها من بقايا المبيدات طبقاً للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند رقم (3.2، 4.2).

**8 المعايير الميكروبيولوجية**

يجب الالتزام بالمعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية طبقاً للائحة الفنية الخليجية الواردة في البند رقم (5.2).

**9 التعبئة والتغليف**

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (1.2) يجب الالتزام بالآتي:

1.9 يجب أن يتم تغليف الكينوا في حاويات تحافظ على خواصها الصحية والتغذوية والتكنولوجية والحسية.

2.9 يجب أن تكون العبوة آمنة ومناسبة عند استخدامها في الأغراض المقصودة منها.

3.9 يجب أن ألا تنتقل المواد السامة أو الروائح أو النكهات إلى المنتج.

4.9 يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة داخل العبوة من درجة غذائية ونظيفة وجديدة وذات جودة مناسبة حتى لا تتسبب في تلف المنتج.

**10 البيانات الإيضاحية على البطاقة****مع عدم الإخلال**

يجب الالتزام بما ورد في البند رقم (1.2) من لائحة بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**11 اسم المنتج**

يجب أن يكون اسم المنتج الظاهر على الملصق هو "الكينوا" أو "الكينوا المصنعة".

## المصطلحات الفنية

Grain .....	الحبوب.....
Saponin .....	مادة السابونين .....
Insects .....	الحشرات.....
Moisture content .....	محتوى الرطوبة.....
Extraneous matter .....	المواد الغريبة .....
Organic extraneous .....	المواد العضوية الغريبة.....
Nutritional .....	تغذوي .....
Broken Grains.....	الحبوب المكسورة .....
Damaged Grains.....	الحبوب التالفة .....
Germinated Grains .....	الحبوب المنبتة.....
Coated Grains.....	الحبوب المغلفة .....
Immature Grains .....	الحبوب غير الناضجة .....

### المراجع

- “Draft Standard for Quinoa, at Step 8”
- FAO. 2013. Food and Agriculture Organization/World Health Organization. Quinoa 2013 International year. Available at: <http://www.fao.org/quinoa-2013/faqs/en/>