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

مشروع مواصفة اولي
Draft of Standard DS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05 DS CAC 152: 2019

دقيق القمح
WHEAT FLOUR

I.C.S: 67.60

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

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.

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 تحديث (اللائحة الفنية) الخليجية (GSO 194 دقيق القمح) باللغة (العربية والإنجليزية) التي تم دراستها وتبنيها عن (هيئة الدستور الغذائي الدولية (الكودكس)) (CAC 152) (دون) إدخال تعديلات فنية عليه ضمن برنامج عمل (اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية) الخليجية رقم TC05 المدرج في خطة (الإمارات العربية المتحدة).

ويعتبر النص (الإنجليزي) هو المرجع الأساس في حال وجود اختلاف بين النصين.

على أن تلغي (اللائحة الفنية) رقم (GSO 194:2015) وَتحل محلها.

الدستور الغذائي
المعايير الدولية للغذاء
منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة (الفاو)
منظمة الصحة العالمية

المواصفة المعنية بدقيق القمح

المواصفة الدستورية (CODEX STAN 152-1985)
المعتمدة في عام 1985. المراجعة: 1995. التعديل: 2016

1. النطاق

تنطبق هذه المواصفة على دقيق القمح للاستهلاك البشري المباشر المحضر من القمح الشائع، أو تريتيكوم أوستيفوم إل (*triticum aestivum* L)، أو القمح الثلاثي الفصوص هوست (*triticum compactum* host)، أو خلطات منهما، والذي يكون جاهزًا ومسبق التعبئة للبيع للمستهلك أو المخصص للاستخدام في منتجات غذائية أخرى. .

لا تنطبق هذه المواصفة على ما يلي:

- أي منتج مُعد من القمح القاسي، تريتيكوم ديورام ديسف (*Triticum durum* Desf.)، منفردًا أو مخلوطًا بأنواع القمح الأخرى؛
- الوجبة الكاملة، دقيق القمح الكامل أو السَمِيد، والطَحين المطحون من القمح الشائع، أو تريتيكوم أوستيفوم إل (*Triticum aestivum* L)، القمح الثلاثي الفصوص هوست (*Triticum compactum* Host)، أو خلطات منهما؛
- دقيق القمح المخصص لاستخدامه كعنصر للتخمير أو لصناعة النشا و / أو الغلوتين؛
- دقيق القمح للاستخدام الصناعي غير الغذائي؛
- الدقيق المَخفض محتواه من البروتين أو الذي تعرض بعد عملية الطحن إلى معاملة خاصة غير التجفيف أو التبييض و / أو الذي أُضيف إليه مكونات أخرى غير تلك المذكورة في البندين 3-2-2 و 4.

2. الوصف

2-1 تعريف المنتج

دقيق القمح هو المنتج المحضر من حبوب القمح الشائع أو تريتيكوم أوستيفوم إل (*triticum aestivum* L)، أو القمح الثلاثي الفصوص هوست (*triticum compactum*)، أو خلطات منهما، عن طريق الجرش أو عمليات الطحن التي تُزال فيها النخالة والإنْتاشُات جزئيًا وتنعيم الباقي إلى درجة مناسبة من النعومة.

3. التكوين الأساسي وعوامل الجودة

3-1 عوامل الجودة ـ العامة

يكون دقيق القمح وأي مكونات مضافة آمنًا ومناسبًا للاستهلاك البشري.

يجب أن يكون دقيق القمح خاليًا من النكهات الغريبة ، والروائح الكريهة ، والحشرات الحية.

يجب أن يكون دقيق القمح خاليًا من القذارة (الشوائب من أصل حي، بما في ذلك الحشرات الميتة) بكميات قد تمثل خطرًا على صحة الإنسان.

3-2 عوامل الجودة ـ المحددة

3-2-1 محتوى الرطوبة 15.5٪ W / W (وزن / وزن) كحد أقصى

تكون حدود الرطوبة الأدنى مطلوبة بالنسبة إلى وجهات معينة فيما يتعلق بالمناخ، ومدة النقل والتخزين. يُطلب من الحكومات التي تقبل المواصفة أن تشير إلى المتطلبات السارية في بلدها وتبريرها.

2-2-3 المكونات الاختيارية

يمكن إضافة المكونات التالية إلى دقيق القمح بكميات لازمة للأغراض التقنية:

- المنتجات المملّتة ذات النشاط الإنزيمي المصنوعة من القمح أو الشَيلَم أو الشعير؛
- غلُوتين القمح الحيوي؛
- دقيق فول الصويا ودقيق البقوليات.

4. الإضافات الغذائية

1-4

الإنزيمات	المستوى الأقصى في المنتج النهائي
الأميليز الفطري من الرَّشّاشِيَّةُ السَّوداء (*Aspergillus niger*)	الممارسة الجيدة للتصنيع (GMP)
الأميليز الفطري من الرَّشّاشِيَّةُ الرُّزِّيَّة (*Aspergillus oryzae*)	الممارسة الجيدة للتصنيع (GMP)
انزيم حالٌّ للبرُوتين من العَصَوِيَّةُ الرَّقيقَةُ (*Bacillus subtilis*)	الممارسة الجيدة للتصنيع (GMP)
انزيم حالٌّ للبرُوتين من من الرَّشّاشِيَّةُ الرُّزِّيَّة (*Aspergillus oryzae*)	الممارسة الجيدة للتصنيع (GMP)

2-4

عوامل معالجة الدقيق	المستوى الأقصى في المنتج النهائي
حَمْضُ إل أسكوربيك وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم	300 مغ / كغ
إل سيستين هيدروكلوريد	90 مغ / كغ
ثاني أكسيد الكبريت (في الدقيق المخصص لتصنيع البسكويت والمعجنات فقط)	200 مغ / كغ
فوسفات أحادي الكالسيوم	2 500 مغ / كغ
ليسيثين	2000 مغ / كغ
الكلور في الكعك عالي النسبة	2 500 مغ / كغ
فوق أكسيد البنزويل	60 مغ / كغ
أزوديكاربوناميد للخبز المُخْتَمِر	45 مغ / كغ

5. **الملوثات**

1-5 المعادن الثقيلة

يجب أن يكون دقيق القمح خاليًا من المعادن الثقيلة بكميات قد تمثل خطرًا على صحة الإنسان.

2-5 بقايا المبيدات

يجب أن يتوافق دقيق القمح مع حدود البقايا القصوى التي حددتها لجنة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

3-5 ذيفانٌ فُطْرِيّ
يجب أن يتوافق دقيق القمح مع حدود الذيفانٌ الفُطْرِيّ القصوى التي حددتها لجنة الدستور الغذائي لهذه السلع.

6. التصحح
يوصى بإعداد المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة والتعامل معه وفقا للبنود المناسبة من المبادئ العامة لتصحح الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ودساتير الممارسة الأخرى التي أوصت بها لجنة الدستور الغذائي والتي لها صلة بهذا المنتج.

يجب أن يكون المنتج خاليًا من المادة محل الاعتراض إلى أقصى حد ممكن في الممارسة الجيدة للتصنيع.

عند اختبار المنتج بالطرق المناسبة لأخذ العينات والفحص، يكون المنتج:
- خاليًا من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تمثل خطرًا على الصحة؛
- يجب أن تكون خالية من الطفيليات التي قد تشكل خطرا على الصحة؛ و
- ألا يحتوي على أي مادة ناشئة عن كائنات حية دقيقة بمقادير يمكن أن تمثل خطرًا على الصحة.

7. التعبئة
يُعبأ دقيق القمح في حاويات من شأنها حماية الخصائص التصحيحية، والتغذوية، والتقنية والتنبيهية الحسية للمنتج.

تصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد آمنة ومناسبة للاستخدام المقصود منها. ولا يجب لها إضفاء أي مادة سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها على المنتج.

عند تعبئة المنتج في أكياس، يجب أن تكون نظيفة، ومتينة ومخيطة بشدة أو محكمة الغلق.

8. البيانات التوضيحية
بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة للبيانات التوضيحية للأغذية المسبقة التعبئة (CODEX STAN 1-1985)، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

1-8 اسم المنتج
يكون اسم المنتج المراد إظهاره على الملصق هو "دقيق قمح."

2-8 البيانات التوضيحية للحاويات المعدة لغير التجزئة
يجب عرض المعلومات الخاصة بالحاويات المعدة لغير التجزئة على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، فيما عدا ذلك يجب أن يظهر اسم المنتج، وتعريف التشغيلة، واسم وعنوان الصانع أو المعبئ على الحاوية. ومع ذلك، يمكن الاستعاضة عن تعريف التشغيلة

واسم وعنوان الصانع أو المعبئ بعلامة تعريف، شريطة أن تكون هذه العلامة يمكن التعرف عليها بوضوح مع الوثائق المصاحبة.

9. طرق التحليل وسحب العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، يجب استخدام طرق التحليل وسحب العينات الواردة في الطرق الموصى بها للتحليل وسحب العينات (CODEX STAN 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

المرفق

في تلك الحالات التي يتحدد فيها أكثر من عامل واحد و / أو طريقة واحدة للتحليل، نوصي بشدة أن يحدد المستخدمون الحد المناسب وطريقة التحليل المناسبة.

العامل / الوصف	الحد	طريقة التحليل
رماد	تفضيل المشتري	رابطة الكيميائيين التحليليين الرسميين 923.03 (AOAC 923.03) الأيزو 2171:1980 طريقة رقم 1/141 لـ (ICC) (1990)
حموضة الدهون	الأقصى: 70 مغ لكل 100 جرام من الدقيق محسوبة على أساس المادة الجافة معبرًا عنها بحمض الكبريتيك - أو – يجب ألا يزيد عن 50 مغ من هيدروكسيد البوتاسيوم لتعادل الأحماض الدهنية الحرة في 100 جرام من الدقيق محسوبة على أساس المادة الجافة	الأيزو 7305: 1986 -أو- رابطة الكيميائيين التحليليين الرسميين 939.05 (AOAC 939.05)
البروتين	الأدنى: 7.0% على أساس الوزن الجاف	طريقة (ICC 105/l) لتقدير البروتين الخام في الحبوب ومنتجات الحبوب للأغذية والأعلاف (طريقة النوع الأول) محفز السيلينيوم / النحاس. - أو – الأيزو 1871:1975
العناصر الغذائية **أولًا الفيتامينات** **ثانيًا المعادن** **ثالثًا أحماض أمينية**	بما يتوافق مع تشريع البلد المباع فيه المنتج	غير محددة
حجم الحبيبة (التحبيب)	يجب أن يمر 98٪ أو أكثر من الدقيق عبر المنخل 212 ميكرون (منخل رقم 70)	رابطة الكيميائيين التحليليين الرسميين 965.22 (AOAC 965.22)