

## مواصفة الدستور الغذائي للتمر

(CXS 143-1985)

اعتمدت في عام 1985. عدلت في عام 2019.

### 1- النطاق

تنطبق هذه المواصفات على التمر الكامل المجهز على نحو تجاري في شكل منقر أو غير منقر ومعبأ جاهزاً للاستهلاك المباشر. ولا تنطبق على الأشكال الأخرى مثل التمر المقطع إلى أجزاء أو المهروس أو التمر المخصص للأغراض الصناعية.

### 2- الوصف

#### 1-2 تعريف المنتج

التمر هو المنتج المجهز من ثمار سليمة من نخيل التمر (*Phoenix dactylifera L.*)، وهي الثمار التي:

- (أ) يتم حصادها في مرحلة تمام النضج الملائمة؛
- (ب) وتُفرز وتُنظف لإزالة الثمار المعيبة والمواد الغريبة؛
- (ج) ويمكن نقرها ونزع قنسوتها؛
- (د) ويمكن تجفيفها أو تميئها لمواءمة محتوى الرطوبة؛
- (هـ) ويمكن غسلها و/ أو تعقيمها؛
- (و) وتعبأ في حاويات مناسبة لضمان حفظ المنتج وحمايته.

#### 2-2 الأنواع الصنفية

تصنف الأنواع الصنفية كما يلي:

- (أ) أصناف سكر القصب (تحتوي على سكرورز بالدرجة الأولى) مثل داغلات نور (Deglet Noor) و داغلات بيظا (Daglat Beidha (Deglet Beidha)).
- (ب) أصناف السكر المتحول (تحتوي على سكر متحول بالدرجة الأولى- غلوكوز وفركتوز) مثل البارهي (Barhi (Barhee)، والصعيدي (Saiidi (Saidy)، والخضراوي (Khadhraawi (Khadrawy)، والحلوي (Hallaawi (Halawy)، والزاهدي (Zahidi)، والصاير (Sayir (Sayer).

#### 3-2 الأشكال

يمكن تصنيف الأشكال على النحو التالي:

(أ) غير منقرة؛

(ب) ومنقرة

## 4-2 الأشكال الفرعية

الأشكال الفرعية على النحو التالي:

- (أ) **المضغوط-** التمر المضغوط إلى طبقات باستخدام قوة ميكانيكية.  
 (ب) **غير المضغوط أو السائب-** التمر المتدفق بحرية أو المعبأ بدون قوة ميكانيكية أو ضغط.

(ج) **عناقيد** موصول بها عنق الكباسة الرئيسية

## -5 تصنيف الحجم (اختياري)

يمكن توصيف التمر من ناحية الحجم وفقا للرسمين البيانيين التاليين:

## (أ) تمر غير منقر

حجم عدد التمر في 500 غرام	الحجم
أكثر من 100	صغير
من 80 إلى 100	متوسط
أقل من 80	كبير

## (ب) تمر منقر

حجم عدد التمر في 500 غرام	الحجم
أكثر من 110	صغير
من 90 إلى 110	متوسط
أقل من 90	كبير

## -3 التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

## 1-3 التركيبية

## 1-1-3 مكونات اختيارية

شراب غلوكوز، سكر، دقيق، زيوت نباتية

## 2-3 عوامل الجودة

## 1-2-3 اشتراطات عامة

يجوز التمر من الثمار وبالأساليب التي من شأنها أن تجعل المنتج النهائي يمتلك لونا ونكهة مميزين للصف والنوع، على أن تكون الثمار في مرحلة النضج الصحيحة وخالية من الحشرات الحية ومن بيض الحشرات والعثة وتفي بالاشتراطات الإضافية التالية:

## (أ) محتوى الرطوبة الحد الأقصى

26 في المائة

أصناف سكر القصب

30 في المائة (غير مجهزة وفقا للقسمين الفرعيين 1-2 (د) و (هـ) 30 في المائة	داغلات نور
4.75 غراما 4 غرامات	أصناف السكر المتحول (ب) الحجم (الحد الأدنى)
لا أكثر من نقرتين أو 4 أجزاء من النقر 100 ثمرة	تمر غير منقر تمر منقر
لا أكثر من غرام واحد في كل كيلو غرام	(ج) نقر (النوى) (في الشكل المنقر)
	(د) الشوائب المعدنية

## 2-2-3 تعريف العيوب

## (أ) التشويهاات

ندوب، أو زوال اللون، أو التأثر بأشعة الشمس، أو بقع سوداء، أو وجود مقدمات سوداء أو تشوهات مشابهة في مظهر سطح الثمرة تؤثر على مساحة إجمالية تزيد عن دائرة قطرها 7 مم.

## (ب) تالف

(التمر غير المنقر فقط)- تمر متضرر من السحق و/ أو تمزق في اللب يظهر النقرة أو إلى الحد الذي يجعله يصرف النظر عن المظهر البادي للتمر.

## (ج) تمر غير ناضج

تمر قد يكون خفيف الوزن وباهتا في اللون، وله لب ذابل أو قليل أو مطاوي بشكل لا لبس فيه.

## (د) تمر غير مابر

تمر غير مابر على نحو ما يدل عليه اللب الرفيع والخصائص غير تامة النضج وعدم وجود نقر في التمر غير المنقر.

## (هـ) قذارة

تمر به مواد عضوية أو غير عضوية مطمورة مماثلة في خصائصها للقذارة أو الرمل وتؤثر على مساحة إجمالية تزيد عن دائرة قطرها 3 مم.

## (و) الحشرات والعتة

تمر تالف بفعل وجود حشرات أو عثة أو ملوث بواسطة تلف وتلوث من جراء وجود حشرات أو عثة ميتة، وشظايا من حشرات أو عثة أو مخلفاتها.

## (ز) الحموضة

تكسر السكريات إلى كحول وحمض الأستيك بفعل الخمائر والبكتريا.

## (ح) التعفن

وجود خيوط متعفنة تُرى بالعين المجردة.

## (ط) التحلل

تمر في حالة تفسخ ومظهره مثير للاشمئزاز للغاية

## 3-2-3 العيوب المسموح بها

يتمثل الحد الأقصى المسموح به من العيوب المحددة في القسم الفرعي 3-2-2 فيما يلي:

- ما مجموعه 7 في المائة بالعدد من التمر الذي يحمل عيوباً من الفئة (أ)
- ما مجموعه 6 في المائة بالعدد من التمر الذي يحمل عيوباً من الفئات (ب) و (ج) و (د)
- ما مجموعه 6 في المائة بالعدد من التمر الذي يحمل عيوباً من الفئتين (هـ) و (و)
- ما مجموعه 1 في المائة بالعدد من التمر الذي يحمل عيوباً من الفئات (ز) و (ح) و (ط)

## 3-3 قبول دفعة المنتجات

يعتبر أن دفعة المنتجات قد أوفت باشتراطات معايير الجودة في المواصفات إذا ما:

- (أ) لم تكن هناك شواهد على وجود عدد كبير من الحشرات الحية؛
- (ب) وكانت العينة الفرعية المأخوذة وفقا لمعيار العينات الفرعية من أجل الفحص بالاشتراطات العامة الواردة في القسم الفرعي 1-2-3 ولا تتجاوز الحدود المسموح بها بشأن العيوب المشار إليها في القسمين الفرعيين 2-2-3 و 3-2-3، إلا أنه يمكن، فيما يتعلق باشتراطات الحجم، أن تزن 5 في المائة بالعدد (5 تمرات من كل 100 تمر) أقل من الحد الأدنى المنصوص عليه.

#### 4- الإضافات الغذائية

##### الحد الأقصى

- 1-4 جليسيرول وفقا لممارسات التصنيع الجيدة (انظر أيضا القسم 3-1-1)
- 2-4 سوربيتول

#### 5- النظافة الصحية

- 1-5 يوصى بأن يتم تجهيز ومناولة المنتج الذي يغطيه هذا الحكم من المواصفات وفقا للأقسام الملائمة من المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CXC 1-1969) ومدونات الممارسات الأخرى الموصى بها من قبل هيئة الدستور الغذائي والتي تكون وثيقة الصلة بهذا المنتج.
- 2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة وفقاً للحد الأقصى المتاح في ممارسات التصنيع الجيدة.
- 3-5 يكون المنتج، عند اختباره بطرائق أخذ العينات والفحص المناسبة، كما يلي:
- خالياً من الكائنات الدقيقة بالكميات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
  - وخالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
  - ولا يحتوي على أي مادة تكون قد نشأت من كائنات دقيقة بالكميات التي قد تشكل خطراً على الصحة.

#### 6- الأوزان والمقاييس

تكون الحاويات ممتلئة بقدر المستطاع دون الإضرار بالجودة وتكون متسقة مع الإعلان الصحيح عن المحتويات من المنتج.

#### 7- التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات مواصفة الدستور العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعليل (CXS 1-1985)، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

##### 1-7 اسم الغذاء

1-1-7 يكون اسم المنتج "تمر" أو "تمر مغلف بشراب الجلوكوز".

2-1-7 يبين الشكل على أنه "منقر" أو "غير منقر" بحسب مقتضى الحال.

3-1-7 يجوز أن يشمل اسم المنتج اسم الأنواع الصنفية، مثل "حلوي" أو "ساحر" أو "خضراوي" أو "داغلات" أو "نور"، أو "بحري" أو أي أسماء أخرى، واسم الشكل الفرعي مثل "مضغوط" أو "غير مضغوط" وتسمية الحجم مثل "صغير" أو "متوسط" أو "كبير".

## 8- طرق التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذا المواصفة، يجب استخدام أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXs 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

### 1-8 أحكام خاصة بشأن أخذ عينات التمر

#### 1-1-8 العينات الإجمالية

تُختار ما لا يقل عن عبوتين فراديتين لكل حصة تبلغ 1 000 كيلو غرام من الكمية الإجمالية بشكل عشوائي. يُستخرج من كل عبوة فرادية عينة تبلغ 300 غرام تكون كافية في أي حالة للحصول على عينة إجمالية لا تقل عن 3 000 غرام. تستخدم العينة الإجمالية للتمعن بعناية بشأن وجود إصابات حية كبيرة الحجم والنظافة العامة للمنتج قبل فحصه بشأن امتثاله للأحكام الأخرى في المواصفة.

### 2-1-8 أخذ عينات فرعية من أجل الفحص والاختبار

تخلط العينة الإجمالية جيدا وتؤخذ كمية صغيرة بشكل عشوائي من أماكن مختلفة كثيرة على النحو التالي:

من أجل اختبار الرطوبة 500 غرام.

من أجل النقر (في الأشكال المنقرة) 100 ثمرة.

من أجل عيوب معينة واشتراطات الحجم 100 ثمرة.