

المواصفات القياسية العربية والدولية للتمور

أ.د. حسن عبد الرحمن شبانة، أ.د. عبد الوهاب زايد، عبد القادر اسماعيل السنبل

دولة الامارات العربية المتحدة

اصدارات منظمة الاغذية والزراعة للامم المتحدة

الهدف الاساسي من وضع المواصفات القياسية هو ان تكون مرجعاً قانونياً للصفات و عقود التسويق ويسترشد بها لحل الخلافات وفيما يلي مختصر لمواصفات التمور في الدول العربية والمواصفات الدولية،

1. الدرجة الممتازة او الفاخرة Grade A
2. الدرجة المنتخبة او الجيدة Grade B
3. الدرجة التجارية Grade C (Standard)
4. دون التجارية Grade E (Sub Standard)

1-1 مواصفات التمور وفق درجات تصنيفها:

- 1- تؤخذ مواصفات كل صنف تجاري على حدة وتحدد مواصفات الثمار الطبيعية وتشمل تلك الصفات حجم الثمرة. معدل وزن الثمرة، معدل وزن البذرة والجزء اللحمي، لون الثمرة، نسبة السكريات (على اساس الوزن الجاف). نسبة الرطوبة عند اكتمال النضج وشكل الثمرة.
- 2- التجانس في الحجم واللون.
- 3- نسبة العيوب في الثمار (عدم النضج، ظاهرة ابو خشيم) الثمار الطرية (الشيص او غير الملقحة جيداً) ونسبة الاصابة بالحشرات، التقشير، درجة النضج.
- 4- تم الاتفاق على ان تعطى كل صفة من تلك الصفات درجة كالآتي:

الصفة المميزة للصنف	40
اللون	20
التجانس في الحجم	10
الخلو من العيوب	30
المجموع	100

- أ- تمور الدرجة الممتازة والفاخرة (Grade A): تنطبق على التمور الكاملة (او المنزوعة النوى) المتجانسة في اللون والحجم خالية من العيوب وينبغي ان لا تقل مجموع الدرجات عن 90 درجة.
- ب- الدرجة المنتخبة او الجيدة (Grade B)، وينبغي ان يكون اللون متجانساً والحجم متجانساً ايضاً وخالية من العيوب الى حد ما، ذات مميزات معقولة وجيدة وينبغي ان لا يقل مجموع الدرجات عن 80 درجة.

ج- الدرجة التجارية (Grade C Standard)، ويكون اللون متوسط الجودة ومتوسط التجانس في الحجم ولا يقل مجموع الدرجات عن 70 درجة.

د- الدرجة دون التجارية (Grade E Sub Standard)، مجموع الدرجات اقل من 70 درجة وغالباً ما يستخدم للاغراض الصناعية او كعلف حيواني.

2-1 المواصفات القياسية لاحدى الدول المنتجة للتمور:

التعاريف

1. التمور المنتج المجهز من الثمار السليمة لنخيل التمر وتكون تامة النضج ومنتقاة ومنظفة لاستبعاد الثمار المعيبة والمواد الغريبة.
2. تمور ثنائية السكر، تمور تكون معظم سكرياتها على شكل سكروز مثل تمور دقلة نور وسكري وبرتودا.
3. تمور احادية السكريات تمور تكون معظم سكرياتها على شكل سكر محلول (كلوكوز وفركتوز) مثل تمور برني وخصاب وفرض ومبسلي ونغال وخلص.
4. تمور منزوعة النوى تمور سليمة نزع منها النواة الياً او يدوياً بشرط الاحتفاظ بشكلها الأصلي.
5. تمور مكبوسة تمور تم كبسها في طبقات باستعمال القوة الميكانيكية.
6. تمور مفككة تمور تعباً دون استعمال القوة الميكانيكية.
7. العناقيد تمور تتصل اقماعها بعناقيد مفردة.
8. تمور مشوهة تمور تتميز بوجود ندب او تغير في اللون او لفحة الشمس او بقع سوداء اسفل قمع الثمرة او تشوهات سطحية بمساحة تزيد على مساحة دائرة قطرها 7 ملم.
9. تمور مهشمة (للتمور غير منزوعة النوى) تمور تعرضت لهرس او التمزق او كليهما بحيث يكون جزء كبير من قشرتها تالف بدرجة لاتجعل شكلها الخارجي مقبولاً.
10. تمور غير ناضجة تمور خفيفة الوزن قليلة اللب ذات قوام مطاطي.
11. تمور عذرية (غير ملفحة) تمور تكونت بدون تلقيح وتتميز بقلة لبها وتوقف نموها وخلوها من النواة.
12. تمور متسخة تمور تحوي مواد غريبة عضوية وغير عضوية مثل الاوساخ او الرمل بحيث تزيد المساحة المتأثرة على مساحة دائرة قطرها 3 ملم.
13. تمور ملوثة او تالفة بالحشرات او السوس تمور تالفة بالحشرات او العث او ملوثة بالحشرات المبيئة او السوس او اجزائها او افرازاتها.
14. تمور متحمضة حدث فيها تحولات كيميائية أدت الى تراكم الكحول وحمض الخليك بفعل الخمائر والبكتيريا.
15. تمور متعفنة تمور وتتميز بوجود هابفات (خيوط) العفن ظاهرة للعين المجردة.
16. تمور متحللة تمور تكون في حالة تحلل وذات مظهر غير مرغوب فيه.

17. الشحنة (Lot) كمية من التمور لها نفس النوع والشكل والحجم ومعبأة بنفس الطريقة تحت نفس الظروف تقريباً.

18. التصنيف:

يتم تصنيف التمور تبعاً لما يلي:

(1) الانواع:

- أنواع ثنائية السكر
- أنواع محولة السكر.

(2) الاشكال:

- تمور غير منزوعة النوى.
- تمور منزوعة النوى.

(3) الاحجام (اختيارية)

- صغير
- متوسط
- كبير

المتطلبات:

ينبغي ان تتوفر في التمور المتطلبات التالية:

- 1- تكون في مرحلة النضج المناسبة
- 2- تكون خالية من الحشرات الحية وبيوضها ويرقاتها وافرازاتها
- 3- تكون متماثلة في اللون والحجم والشكل.
- 4- يسمح باضافة المواد التالية:
 - السوربيتول او الجليسيرول.
 - شراب الكلوكوز، الدقيق، السكريات، الزيوت النباتية
- 5- يجوز غسلها وبسترتها كما يجوز تجفيفها او ترطيبها لضبط محتوى الرطوبة.
- 6- تكون ذات لون ونكهة مميزة لكل نوع على حدة
- 7- يتم انتاجها طبقاً للمواصفة القياسية المواصفة الخليجية رقم 21 (الشروط الصحية في مصانع الاغذية والعاملين بها).

8- لاتزيد نسبة الرطوبة في الانواع ثنائية السكر على 22% بالوزن وفي الانواع محولة السكر على 26 % بالوزن.

9- يكون عدد الثمرات منزوعة وغير منزوعة النوى للاحجام المختلفة في كل 500 غم كما هو مبين في الجدول رقم

(1).

جدول رقم (1) عدد الثمرات في كل 500 غرام حسب الحجم

عدد الثمرات في كل 500 غم		الحجم
غير منزوعة النوى	منزوعة النوى	
اكثر من 90	اكثر من 110	صغير
90-80	110-90	متوسط
اقل من 80	اقل من 90	كبير

10- لا يقل الوزن المتوسط للثمرة الواحدة عن 4 غم للتمور ومنزوعة النوى، ولا يقل عن 4,75 غم للتمور غير منزوعة النوى.

11- لا يزيد عدد النوى الموجود في التمور منزوعة النوى على نواتين او اربع قطع من اجزاء النواة في كل 100 ثمرة

12- يجوز حشو التمور منزوعة النوى باللوز غيره من انواع النقل بحيث تكون المنتجات المستخدمة صالحة للاستهلاك الادمي ونظيفة وجافة وخالية من اية اصابات حشرية او فطرية .

13- لا تحتوي على المواد الناتجة عن الاحياء الدقيقة بكميات قد تجعلها خطرة على الصحة.

14- لا تزيد الشوائب المعدنية بها على 1 غم/كغم.

15- يكون الحد الاقصى المسموح به للعيوب المبينة في البند رقم (2) كما يلي:

- إجمالي 2% تمور مشوهة
- إجمالي 3% تمور متسخة وملوثة او تالفة بالحشرات والسوس.
- إجمالي 3% تمور تالفة وغير ناضجة وعذرية.
- إجمالي 1% تمور متحمضة ومتعفنة ومتحللة.

16- تكون خالية من الاحياء الدقيقة القادرة على التكاثر تحت الظروف الاعتيادية للتخزين.

1-3 التعبئة والنقل والتخزين

يجب مراعاة مايلي عند التعبئة والنقل والتخزين

1. التعبئة: تعبأ التمور في عبوات مناسبة نظيفة وجافة وغير منفذة للماء لحمايتها من التلوث والتلف.
2. النقل: تنقل المنتجات المعبأة بطريقة تضمن الحفاظ عليها من اي تلف ميكانيكي ومن التلوث.
3. التخزين: تخزن المنتجات المعبأة بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والحشرات والقوارض والمواد الضارة.

البيانات الايضاحية:

ينبغي ان توضح البيانات التالية على البطاقة:

- 1- اسم المنتج.
- 2- يكون المنتج بأسم (تمور محشوة) او (تمور مغلقة بشراب الجلوكوز).
- 3- شكل المنتج (منزوع او غير منزوع النوى)
- 4- نوع المنتج (ثنائي السكر) او (محولة السكر)
- 5- يجوز ذكر او بيان اسم الصنف مثل (دقلة نور، سكري، برني، زهدي، حلاوي، مجهول، فرض مبسلي.... الخ. كذلك اذا كان (مكبوس) او (مفكك) او (عناقيد) والحجم (صغير او متوسط او كبير).

الاختبارات:

1- أخذ العينات:

• العينات الاجمالية:

تؤخذ العينات عشوائياً من كمية لا تقل عن عبوتين لكل جزء مقداره 1000 كغم من الشحنة (Lot). ثم تؤخذ عينة وزنها 300 غم من كل عبوة مفردة على حدة، وفي كل الحالات تؤخذ كمية كافية لتكوين عينة اجمالية لا تقل عن 3000 غم وتحفظ في عبوات نظيفة وجافة ولا تؤثر على خواص العينة. تستعمل العينة الاجمالية في التحقق من اي اصابة حية ومن النظافة العامة للمنتج قبل اجراء الاختبارات المتطابقة لتلك العينة.

عينات جزئية للاختبارات والفحوص المختبرية

تخلط العينة الاجمالية جيداً وتؤخذ منها كميات صغيرة من اماكن مختلفة كما يلي:

- 1- الاختبارات الكيماوية: 500 غم.
- ب- الاختبارات الميكروبيولوجية: 500 غم
- ج- وجود النوى (بالنسبة للاصناف المنزوعة النوى): 100 ثمرة.

1- تقرير العينة:

يرفق مع العينة تقرير يشمل البيانات التالية:

- نوع وحالة المنتج (الاسم والدرجة ان وجدت) ووزن او حجم العبوة.
- اسم الشركة (مصدر الشحنة) وعنوانها
- المكان المشحونة منه ومكان وتاريخ وصولها.
- مكان وتاريخ ووقت سحب العينة.
- حجم الشحنة وعدد العبوات التي تم سحبها.
- اسم الجهة المرسل اليها العينة للفحص.
- رقم التشغيل (مسلسل الانتاج) وتاريخه.

- اسم القائم بأخذ العينة.

توضح البيانات التالية على عبوات العينة:

- رقم تقرير المرفق بالعينة.
- تاريخ اخذ العينة
- اسم القائم بأخذ العينة

2- طرق الفحص والاختبار:

يتم الفحص والاختبار طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية لاختبار التمور.