

الفصل الثالث عشر

متطلبات علامة الجودة الاردنية رقم 2005/51

للخلال الحلو (البسر) والرطب

المصدر: هيئة المواصفات والمقاييس الاردنية

1- المجال

يختص هذا المتطلب بالمتطلبات الواجب توفرها في الخلال الحلو (البسر) والرطب اللذان يعتبران احد منتجات النخلة الوسطية قبل النضوج الكامل.

2- التعاريف:

لاغراض هذا المتطلب تستخدم التعاريف التالية:

خلال (بسر) بشمروخ: وهي ثمار شجرة النخيل المسماة *Phoenix dactylefra* التي تجمع بقطع الشماريخ دون مرحلة الترطيب (الرطب) وهي ذات لون اصفر او احمر متجانس بالكامل.

خلال (بسر) مفرد: وهي الثمار تم نزعها من شماريخها بعد عملية القطف دون ان تدخل مرحلة الرطب وهي ذات لون اصفر او احمر متجانس بالكامل.

الرطب: هي ثمار شجرة النخيل المسماة *Phoenix dactylefra* السليمة النظيفة والتي (تحولت نصف سكرياتها الثنائية الى كل احادية والتي يكون فيها نشاط انزيم الانفرتيز باعلى درجاته).

3-التصنيف

يصنف الخلال (البسر) حسب تركيز السكر فيه (السكروز) والذي يصل الى 30% والخالية من المواد القابضة مثال عليها البرحي والجيجاب..والمدجول تصنيف الرطب حسب درجات تحول السكريات الثنائية الى احادية.

1- رطب كامل: تكون معظم السكريات الثنائية قدتحولت الى احادية

2- رطب: نصف كامل: تكون نصف سكرياتها الثنائية قد تحولت الى سكريات احادية

يصنف الخلال والرطب حسب التدرج من حيث:

- **الدرجة الممتازة:** يجب ان يكون المنتج ضمن هذه الدرجة ذا جودة عالية وان يكون له شكل، خصائص اللون والتطور المميز للصنف و/او النوع التجاري، يجب ان يكون اللون الكهرماني المائل للبيني ويجب ان يكون اللب وافر (غزير) دهني وزيتي، يجب ان تكون قشرة الثمرة ملاصقة لللب وحسب الصنف ويجب ان تكون خالية من اي عيوب باستثناء بعض العيوب السطحية الممكن تجاهلها بحيث لا تؤثر على المظهر العام للمنتج، الجودة وجودة الحفظ او عرضه في العبوات.
- **الدرجة الاولى:** يجب ان يكون المنتج ضمن هذه الدرجة ذا نوعية جيدة، ويجب ان يكون مميز للصنف و/او النوع التجاري يجب ان يكون اللب وافر دهني شبه دهني حسب الصنف يمكن ان يسمح بالعيوب السطحية التالية والتي لا تؤثر على المظهر العام للمنتج، الجودة وجودة الحفظ او عرضه في العبوات:
 - شقوق سطحية في القشرة (غلاف الثمرة) والتي لا تؤثر على اللب.
 - عيوب سطحية في الشكل، او التطور.
 - تجعدات سطحية.

- **الدرجة الثانية:** تتضمن هذه الدرجة لمنتجات التي لاتشمل في الدرجتين السابقتين ولكنها تحقق ادنى المتطلبات الفنية المحددة في هذا المتطلب يمكن ان يسمح بالعيوب التالية والتي يحتفظ فيها المنتج بالخصائص الاساسية مثل المظهر العام للمنتج، الجودة وجودة الحفظ او عرضه في العبوات:
 - عيوب في القشرة (غلاف الثمرة) والتي لاتؤثر على اللب.
 - عيوب في الشكل او التطور
 - عيوب في اللون.

الاستثناءات المسموح بها

نسبة الاستثناءات المسموح بها (عدداً او وزناً)			العيوب المسموحة
الدرجة الممتازة	الدرجة الاولى	الدرجة الثانية	
1	6	12	الاستثناءات الكلية

الاستثناءات المسموحة للعيوب المحددة

ضمن الاستثناءات الكلية المسموحة، يسمح كحد اعلى بالاستثناءات التالية:

1	خالية	خالية	(أ) ثمار فاسدة، متحللة او متعفنة
3	1	خالية	(ب) ثمار غير نظيفة (متسخة)
خالية	خالية	خالية	(ج) ثمار ملوثة بالحشرات الحية
4	2	خالية	(د) ثمار تالفة، غير ناضجة، غير ملفحة
4	3	خالية	(ر) ثمار مشوهة او معيبة
3	2	1	(ز) ثمار ملوثة بالحشرات الميتة او اللحم

4- المتطلبات الفنية

يجب توفر المتطلبات الفنية التالية:

المتطلب	الخلال (اليسر)	الرطب
التنظيف	يجوز	يجوز
التجفيف	لايجوز	يجوز في حالة الرطب عالي الرطوبة
الترطيب (Hydrating)	لايجوز	يجوز في حالة الرطب منخفض الرطوبة
اللون	ان تتميز باللون والنكهة الطبيعية المميزة للسنف او النوع الخاص بها	ان يتميز باللون الاصفر و البني لبعض الاصناف و باللون الاحمر و البني الداكن
الرطوبة	60-70%	رطب عالية الرطوبة تكون نسبة الرطوبة 40-50% رطب منخفضة الرطوبة نسبة الرطوبة 30-35%
نسبة الشوائب المعدنية	ان لاتزيد عن 1 غم/كغم	ان لاتزيد عن 1 غم/كغم

5- المتطلبات الصحية

يجب توفر المتطلبات الصحية التالية:

- 1-5 ان يتم اعداد المنتج وفقاً للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الاردنية رقم 493 .
- 2-5 عند فحص المنتج يجب ان يخلو من الطفيليات والكائنات الحية الدقيقة باعداد تشكل خطراً على الصحة واي مواد ناتجة عنها.
- 3-5 ان لامتزيد نسب بقايا المبيدات على الحدود المسموح بها دولياً
- 4-5 ان تكون خالية من الحشرات وبيوضها وبقاياتها والفطريات مع الاخذ بعين الاعتبار العيوب المسموح بها الواردة في البند رقم 6.

6- العيوب

- 1-6 الثمار المشوهة: وهي الثمار التي فيها تغير بالشكل او هنالك بعض الامور غير المرغوب بها والتي لا تتجانس مع اللون.
- 2-6 الثمار المتضررة: وهي الثمار التي تمزق جلدها وخصوصاً الجزء الرطب
- 3-6 الثمار غير الناضجة: وهي الثمار التي لم تصل الى مرحلة الخلال او الرطب.
- 4-6 الحشف: هي الثمار التي لم تلقح تمتاز بلب رقيق وعدم نضج وخلو من النواة للاصناف غير منزوعة النواة.
- 5-6 الثمار المتسخة: هي الثمار التي تحوي على مواد عضوية وغير عضوية مشابهة بطبيعتها للاوساخ او الرمل.
- 6-6 الثمار الملوثة والمتضررة بالحشرات والحلم: تمتاز بتضررها بالحشرات الميتة او الحلم او الملوثة بالميتة منها او اجزاءها وافرازاتها.
- 7-6 الثمار المحمضة: هي الثمار التي تحللت سكرياتها الى كحول وحمض الخليك.
- 8-6 الثمار المتعفنة: تمتاز بوجود هيفات العفن الظاهرة للعين المجردة.
- 9-6 الثمار المتفسخة (المتحللة): تكون في حالة تحلل ومظهر غير مرغوب فيه.

7- التعبئة والنقل والتخزين

عند التعبئة والنقل والتخزين يجب مراعاة مايلي:

- يجب ان يعبأ المنتج بعبوات صحية مناسبة تحفظه من التلوث والتلف.
- يجب ان تكون التعبئة لكل من الخلال الحلو والرطب اما بشمروخ او مفرد وبدون كبس.
- يجب ان يتم النقل بطريقة تحفظ عبوات المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث.
- يجب ان يتم تخزين المنتج في مخازن مناسبة جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة و الرطوبة.
- يجب ان تخزن في مخازن مبردة
- يجب ان يتم نقل المنتج من خلال ثلاجات مبردة

8- طرق أخذ العينات وتداولها

- اخذ عينات عشوائية من خط الانتاج او المستودعات لغايات الفحص
- أخذ عينات لاحقة من الاسواق والمصنع
- يتم تداول العينات حسب ظروف التخزين والتداول لهذه السلع

9- بطاقة البيان

- يجب تدوين البيانات الايضاحية الاتية باللغة العربية ويجوز تدوينها بلغة اخرى الى جانب اللغة العربية:
- 1-9 اسم المنتج مع تحديد الصنف
- 2-9 الحجم (صغير، متوسط، كبير) حسب الحالة او التدرج.

- 3-9 اسم وعنوان المنتج وعلامته التجارية ان وجدت، ويجوز ذكر اسم المستورد.
 4-9 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.
 5-9 يفضل استخدامها قبل ... ذكر التاريخ او مكان وجود التاريخ (أسفل العبوة مثلاً) على ان يكون التاريخ واضحاً وغير مضللاً.
 6-9 رقم الدفعة او التشغيل
 7-9 بلد المنشأ

متطلبات علامة الجودة الاردنية رقم 2005/50 للتمور

1. المجال

تختص هذه المتطلبات الفنية بالاشتراطات الواجب توفرها في التمور الكاملة منزوعة او غير منزوعة النوى المجهزة تجارياً والمعدة للاستهلاك البشري مباشرة، ولاتختص بمنتجات التمور الاخرى مثل التمور المقطعة او المهروسة او المستخدمة للاغراض الصناعية.

2. التعاريف

لاغراض هذا المتطلب تستخدم التعاريف التالية:

- التمور ثمار شجرة النخيل المسماة *Phoenix dactylefra L.* السليمة الناضجة النظيفة الخالية من الثمار المعيبة والمواد الغريبة.
- التمور منزوعة النوى: تمور كاملة نزع نواها الياً او يدوياً مع احتفاظها بشكلها الاصلي.
- التمور المكبوسة: تمور تم كبسها باستعمال القوة الميكانيكية.
- التمور المفككة: تمور تعبأ بدون استعمال القوة الميكانيكية.
- العناقيد (العراجين او السوباطة او العرق) تمور تتصل اعناقها بعناقيد في حالة التمور غير منزوعة النوى.
- التمور المحشوة: تمور منزوعة النوى محشوة بمواد الحشو المناسبة مثل المكسرات بحيث تكون مطابقة للمواصفات الخاصة بها.
- الشوائب المعدنية: شوائب تتمثل في الرماد غير القابل للذوبان في الحمض وتنشأ عموماً من التربة.

3. التصنيف

تصنيف التمور حسب تركيب السكر فيها الى:

- 1- تمور ثنائية السكر: تكون جزء من سكرياتها بشكل سكروروز مثل دجلة نور ودجلة بيضا.
- 2- تمور احادية السكر: تكون معظم سكرياتها بشكل سكر احادي (محول) جلوكوز وفركتوز مثل البرحي، السابر، الزهدي، السيدي، الحلاوي، الخضراوي، الفرض والمبلسي.

تصنيف التمور حسب الدرجة Grading من حيث:

- **الدرجة الممتازة:** يجب ان يكون المنتج ضمن هذه الدرجة ذا جودة عالية وان يكون له شكل، خصائص اللون والتطور المميز للصف/و/ او النوع التجاري يجب ان يكون اللون الكهرماني المائل للبني ويجب ان يكون اللب وافر (غزير) دهني وزيتي، يجب ان تكون قشرة الثمرة ملاصقة لللب وحسب الصنف ويجب ان تكون خالية من اي عيوب باستثناء

بعض العيوب السطحية الممكن تجاهلها بحيث لا تؤثر على المظهر العام للمنتج، الجودة وجودة الحفظ او عرضه في العبوات.

- **الدرجة الاولى:** يجب ان يكون المنتج ضمن هذه الدرجة ذا نوعية جيدة، ويجب ان يكون مميز للصنف و/ او النوع التجاري يجب ان يكون اللب وافر دهني شبه دهني حسب الصنف يمكن ان يسمح بالعيوب السطحية التالية والتي لا تؤثر على المظهر العام للمنتج، الجودة وجودة الحفظ او عرضه في العبوات:

-شقوق سطحية في القشرة (غلاف الثمرة) والتي لا تؤثر على اللب
-عيوب سطحية في الشكل ، او التطور
-تجعدات سطحية

- **الدرجة الثانية:** تتضمن هذه الدرجة لمنتجات التي لا تشمل في الدرجتين السابقتين ولكنها تحقق ادنى المتطلبات الفنية المحددة في هذا المتطلب يمكن ان يسمح بالعيوب التالية والتي يحتفظ فيها المنتج بالخصائص الاساسية مثل المظهر العام للمنتج، الجودة وجودة الحفظ او عرضه في العبوات:
- عيوب في القشرة (غلاف الثمرة) والتي لا تؤثر على اللب.
-عيوب في الشكل او التطور
-عيوب في اللون

الاستثناءات المسموح بها

نسبة الاستثناءات المسموح بها (عددا او وزنا)			العيوب المسموحة
الدرجة الثانية	الدرجة الاولى	الدرجة الممتازة	الاستثناءات الكلية
12	6	1	

الاستثناءات المسموحة للعيوب المحددة ضمن الاستثناءات الكلية المسموحة، يسمح كحد اعلى بالاستثناءات التالية:

1	خالية	خالية	(أ) ثمار فاسدة، متحللة او متعفنة
3	1	خالية	(ب) ثمار غير نظيفة (متسخة)
خالية	خالية	خالية	(ج) ثمار ملوثة بالحشرات الحية
4	2	خالية	(د) ثمار تالفة، غير ناضجة، غير ملقحة
4	3	خالية	(ر) ثمار مشوهة او معيبة
3	2	1	(ز) ثمار ملوثة بالحشرات الميتة او اللحم

4. المتطلبات الفنية

يجب توفر المتطلبات الفنية التالية:

1-4 يجوز تجفيف او ترطيب التمور لتعديل محتواها من الرطوبة كما يجوز غسلها و تبخيرها.

2-4 ان تتميز باللون والنكهة الطبيعية المميزة للصنف والنوع الخاص بها.

3-4 ان تكون خالية من الحشرات الحية وبيوضها ويرقاتها مع الاخذ بعين الاعتبار المسموح بها الواردة بالبند رقم (6).

4-4 ان لا تزيد نسبة الرطوبة على 28% لجميع اصناف التمور

5-4 ان تكون متمثلة في اللون والحجم والشكل ما امكن

6-4 ان لا يزيد عدد النوى في التمور منزوعة النوى على 2 عدداً او على 4 قطع من اجزاء النوى المكسرة في كل 100 ثمرة.

7-4 ان لا تزيد نسبة الشوائب المعدنية على 1 غم/كغم.

8-4 ان تكون خالية من المواد المضافة عدا المنكهات الطبيعية في التمور المحشوة او السوربيتول او الجلوكوز في حالة التمور المغطاة بشراب الجلوكوز.

5. المتطلبات الصحية

يجب توفر المتطلبات الصحية التالية:

- 1-5 ان يتم اعداد المنتج وفقاً للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الاردنية رقم 493.
- 2-5 عند فحص المنتج يجب ان يخلو من الطفيليات والكائنات الحية الدقيقة باعداد تشكل خطراً على الصحة واي مواد ناتجة عنها.
- 3-5 ان لا تزيد نسب بقايا المبيدات على الحدود المسموح بها دولياً.

6. العيوب:

تشمل العيوب في التمور مايلي:

- 1-6 التمور المشوهة (المبقعة): تتميز بوجود ندب وتغيير في اللون ولفحة شمس و بقع سوداء تحت القمع او مايشبهها من التشوهات في مظهر السطح التي يكون مجموعة مساحتها اكثر من مساحة دائرة قطرها 7 مم.
- 2-6 التمور المتضررة (للتمور غير منزوعة النوى فقط): تعرضت هذه التمور للهرس و/ او التمزق بشكل تظهر معه النواة او الى الحد الذي يؤثر كثيراً على المظهر الخارجي للثمرة.
- 3-6 التمور غير الناضجة: قد تكون خفيفة الوزن ذات لون فاتح تحتوي على نسيج ذابل ولب متجدد او قليل او مطاطي القوام.
- 4-6 التمور العذرية (غير الملقحة) او حشف: تمتاز بلب رقيق وعدم نضج وخلو من النواة للاصناف غير منزوعة النواة.
- 5-6 التمور المتسخة: تحوي مواد عضوية وغير عضوية مشابهة بطبيعتها للاوساخ او الرمل.
- 6-6 التمور الملوثة والمتضررة بالحشرات والحلم: تمتاز بتضررها بالحشرات الميتة او الحلم او الملوثة بالميتة منها او اجزائها او افرازاتها.
- 7-6 التمور المتحمضة (المحمضة): ناتجة عن تحلل السكريات الى كحول وحمض الخليك بفعل الخمائر والبكتيريا.

- 6-8 التمور المتعفنة تمتاز بوجود هيفات العفن الظاهرة للعين المجردة.
6-9 التمور المتفسخة (المتحللة): تكون في حالة تحلل ومظهر غير مرغوب فيه.

7- التعبئة، النقل والتخزين

- عند التعبئة والنقل والتخزين يجب مراعاة مايلي:
- يجب ان يعبأ المنتج بعبوات صحية مناسبة تحفظه من التلوث والتلف.
 - يجب ان تكون التعبئة لكل من الخلال الحلو والرطب اما بمشروخ او مفرد وبدون كبس
 - يجب ان يتم النقل بطريقة تحفظ عبوات المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث.
 - يجب ان يتم تخزين المنتج في مخازن مناسبة جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة و الرطوبة.

8- طرق اخذ العينات وتداولها

- اخذ عينات عشوائية من خط الانتاج او المستودعات لغايات الفحص.
- اخذ عينات لاحقة من الاسواق والمصنع.
- يتم تداول العينات حسب ظروف التخزين والتداول لهذه السلع.

9- بطاقة البيان

- يجب تدوين البيانات الايضاحية الاتية باللغة العربية ويجوز تدوينها بلغة اخرى الى جانب اللغة العربية:
- 1-9 اسم المنتج مع تحديد الصنف
 - 2-9 الحجم (صغير، متوسط، كبير) حسب الحالة او التدرج.
 - 3-9 اسم وعنوان المنتج وعلامته التجارية ان وجدت، ويجوز ذكر اسم المستورد
 - 4-9 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.
 - 5-9 يفضل استخدامها قبل.. ذكر التاريخ او مكان وجود التاريخ (اسفل العبوة مثلاً) على ان يكون التاريخ واضحاً وغير مضللاً.
 - 6-9 رقم الدفعة او التشغيلية.
 - 7-9 بلد المنشأ

10- المراجع

- المواصفات القياسية الاردنية رقم 2004/549.
- المواصفات القياسية السعودية رقم 1989/543
- مواصفات الـ UNECE Standard DF 08
- كتاب نخلة التمر/ الدكتور حسن خالد العكيدي.