

المواصفات القياسية الاسترشادية للتمر السعودية

المركز الوطني
للنخيل و التمر
NATIONAL CENTRE FOR PALMS & DATES



الفهرس

3	المقدمة
4	فئات تصنيف التمور
5	التعاريف العامة
6	محددات التصنيف
6	الشروط الخاصة بأخذ العينات
7	الشروط المتعلقة بالعرض
7	أ- التجانس والاتساق
7	ب. التعبئة والتغليف
7	ج. التمييز ووضع الملصقات
8	مواصفات الأصناف
9	صنف الخصري
10	صنف الخلاص
11	صنف السكري
12	صنف الصفاوي
13	صنف الصقعي
14	صنف العجوة
15	صنف العنبرة
16	صنف البرني
17	صنف المجدول
18	صنف سكري الرطب

المقدمة

تختص المواصفة القياسية بالتمور الكاملة المعبأة غير منزوعة النوى في حالتها الطبيعية أو بعد غسلها أو إعادة ترطيبها أو تجفيفها أو تغطيتها أو بسترتها من مختلف أصناف نخيل التمر المخصص للاستهلاك المباشر، ولا ينطبق هذا المعيار على التمور المخصصة للمعالجة الصناعية. وتهدف هذه المواصفة إلى تشجيع الإنتاج عالي الجودة والمساعدة في تسهيل التجارة الدولية وتحسين ربحية أصحاب المصلحة في سلسلة القيمة، وحماية المستهلكين.

تتميز التمور المعدة للاستخدام التجاري بالخصائص التالية:

تم
تنظيفها

بدون مكونات إضافية
أو إضافات غذائية

معبأة وجاهزة
للاستهلاك المباشر

المحتوى
بالنوى

المحتوى الفرعي (التقديم)
كامل، سائب.

فئات تصنيف التمور

قياسي جامبو Standard jumbo	الدرجة القياسية Standard	فاخر جامبو Premium jumbo	الدرجة الفاخرة Premium
قياسي كبير Standard Large		فاخر كبير Premium Large	
قياسي متوسط Standard Medium		فاخر متوسط Premium Medium	
قياسي صغير Standard Small		فاخر صغير Premium Small	
لا يوجد فئات في تصنيفات الدرجة القياسية والتصنيعية	الدرجة التصنيعية Confectionary	ممتاز جامبو Excellent jumbo	الدرجة الممتازة Excellent
		ممتاز كبير Excellent Large	
		ممتاز متوسط Excellent Medium	
		ممتاز صغير Excellent Small	

التعاريف العامة

الدرجة الفاخرة Luxury	هي جودة التمور الكاملة من صنف واحد ، وتحدد كجودة فاخرة عند معدل لا يقل عن 90 نقطة وفقاً للوزن المعياري للمحددات المعتمدة بهذه المواصفة.	تُمثل الحجم	يُعى به تجانس حجم التمور في العبوة الواحدة بحيث يسمح بنسبة خطأ لا تتجاوز النسبة المحددة لكل صنف بحسب التصنيف في اختلاف الحجم.
الدرجة الممتازة Premium	هي جودة التمور الكاملة من صنف واحد ، وتحدد كجودة ممتازة عند معدل لا يقل عن 80 نقطة وفقاً للوزن المعياري للمحددات المعتمدة بهذه المواصفة.	التقشير	يُعى به انفصال القشرة الخارجية للتمور، بحيث يسمح بنسبة خطأ لا تتجاوز النسبة المحددة لكل صنف.
الدرجة القياسية Standard	هي جودة التمور الكاملة من صنف واحد، وتحدد كجودة قياسية عند معدل لا يقل عن 70 نقطة وفقاً للوزن المعياري للمحددات المعتمدة بهذه المواصفة.	تكسر القشرة في الحبة	تكسر القشرة في الحبة يُعى به التمور التي من صفاتها انفصال القشرة الخارجية وتحدد جودتها بعدم تكسر القشرة الخارجية لها ومن الأمثلة على الأصناف الخلاص والخضري، بحيث يسمح بنسبة خطأ لا تتجاوز النسبة المحددة لكل صنف.
الدرجة التصنيعية Confectionary	هي جودة التمور الكاملة من صنف واحد، وتحدد كجودة تصنيعية عند معدل يقل عن 70 نقطة وفقاً للوزن المعياري للمحددات المعتمدة بهذه المواصفة وهي تندرج تحت التمور المستخدمة في العمليات التصنيعية.	الإصابات الحشرية	ألا تتجاوز نسبة الإصابات الحشرية المحددة في المواصفة بجميع أطوارها بما فيها (بيوض - يرقات أو دود ميته - حشرة كاملة ميته) سواء كانت الإصابة حلم غبار أو أي إصابة حشرية أخرى، كما يجب الأخذ في الاعتبار بأن تكون الإصابة الحشرية الحية بجميع أطوارها 0%.
تُمثل اللون	يُعى به تجانس لون التمور في العبوة الواحدة، بحيث أن التمور التي يغلب عليها اللون الفاتح يسمح بنسبة خطأ لا تتجاوز النسبة المحددة لكل صنف بحسب التصنيف في تغير اللون بنفس العبوة، وينطبق ذلك على التمور الداكنة كذلك.	العيوب الفيزيائية	يُعى بها التمور التي تظهر عليها عيوب شكلية أو ظاهرية في الثمار مثل: الخدوش، التشققات، الجروح، البقع، التشريط، الثقوب، أو نقرة الطير. بحيث يسمح بنسبة خطأ لا تتجاوز النسبة المحددة لكل صنف
		العيوب الميكانيكية	يُعى بها التمور التي تعرضت لتلف أو ضرر نتيجة التداول أو الضغط أو المناولة، مثل: التمور المهروسة، المهشمة، المتلاصقة، أو المكسدة بحيث يسمح بنسبة خطأ لا تتجاوز النسبة المحددة لكل صنف

محددات التصنيف

المحددات	الوزن	المحددات	الفاخرة	الممتازة	القياسية	التصنيعية
تمائل اللون	20	تمائل اللون	20 - 18	17 - 16	15 - 14	13 - 0
تمائل الحجم	10	تمائل الحجم	10 - 9	8	7	6 - 0
التقشير	40	التقشير	40 - 36	35 - 32	31 - 28	27 - 0
العيوب والإصابات	30	العيوب والإصابات	30 - 27	26 - 24	23 - 21	20 - 0

الشروط الخاصة بأخذ العينات

عينات فرعية للفحص والاختبار

اخلط العينة الكلية جيداً وخذ كميات صغيرة بشكل عشوائي من أماكن مختلفة ويحدد التالي:

يقترح للعيوب المحددة ومتطلبات الحجم: 100 ثمرة لكل نوع اختبار.

العينة الإجمالية

اختيار ما لا يقل عن عبوتين فرديتين لكل حصة بوزن 1,000 كغ من الدفعة بشكل عشوائي.

أخذ عينة من كل عبوة فردية تكفي للحصول على عينة إجمالية نهائية لا تقل عن 3,000 غرام للدفعة.

استخدام العينة الإجمالية للتحقق بعناية من الإصابة الحية والنظافة العامة للمنتج قبل فحصه للتأكد من مطابقته للشروط الأخرى للمعيار.

الشروط المتعلقة بالعرض

أ- التجانس والاتساق:

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متناسقة وتحتوي فقط على تمور من نفس جهة المنشأ والجودة والصنف. الجزء المرئي من محتويات العبوة يجب أن يكون مماثلاً للمحتويات بأكملها.

ب- التعبئة والتغليف:

يجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة نظيفة وذات جودة تمنع التسبب في أي ضرر خارجي أو داخلي للمنتج.

يُسمح باستخدام المواد خاصة (الورق أو الطوابع التي تحمل المواصفات التجارية)، بشرط استخدام حبر أو غراء غير سام في الطباعة أو وضع الملصقات.

يجب تعبئة التمور بطريقة تحمي المنتج بشكل سليم.

يجب أن تقدم التمور في أكياس أو عبوات صلبة.

الشروط المتعلقة بالعرض

يجب أن تكون عبوات التمور نظيفة وخالية من أي مواد أو أجسام غريبة لا ترتبط بالتمور ذاتها، مثل الأتربة أو الشوائب أو المخلفات ويُستثنى من ذلك بعض العناصر الطبيعية التي تُستخدم لأغراض التزيين والعرض، بشرط أن تكون آمنة ونظيفة ولا تؤثر على جودة التمور. **وتشمل العناصر الزخرفية في التمور ما يلي:**

- الشماريخ المرتبطة بالثمار.

– الأوراق أو الأجزاء النباتية المستخدمة بشكل محدود لإبراز المظهر التقليدي أو التسويقي.

يجب أن تكون العبوات ممتلئة إلى أقصى قدر ممكن دون الإخلال بالجودة وأن تكون متماثلة مع توضيح مناسب لمحتويات المنتج.

جميع عبوات البيع داخل كل عبوة يجب أن تكون بنفس الوزن.

في حالة البيع بالتجزئة، يمكن عرض التمور: بشكل منفصل بالثمرة الواحدة، أو مرتبة في طبقات، أو سائبة في العبوة.

الشروط المتعلقة بالعرض

ج. التمييز ووضع الملصقات:

على كل عبوة أن تعرض المواصفات التالية بلغة بلد الوجهة، بحيث تكون ظاهرة من الخارج ويمكن تمييزها بوضوح ولا يمكن محوها:

1- التعريف:

المعبئ أو الموزع: الاسم والعنوان الفعلي
رقم دفعة الإنتاج/الدفعة

2- طبيعة المنتج:

"تمور"
"بالنوى"

3- أصل المنتج:

المملكة العربية السعودية

4- المواصفات التجارية:

الفئة وتخصيص الحجم والوزن الصافي وتاريخ
"يفضل استخدامه قبل".

5- ضوابط التحكم الرسمية

مع توضيح الشهادة (علامات الجودة) كلما أمكن.

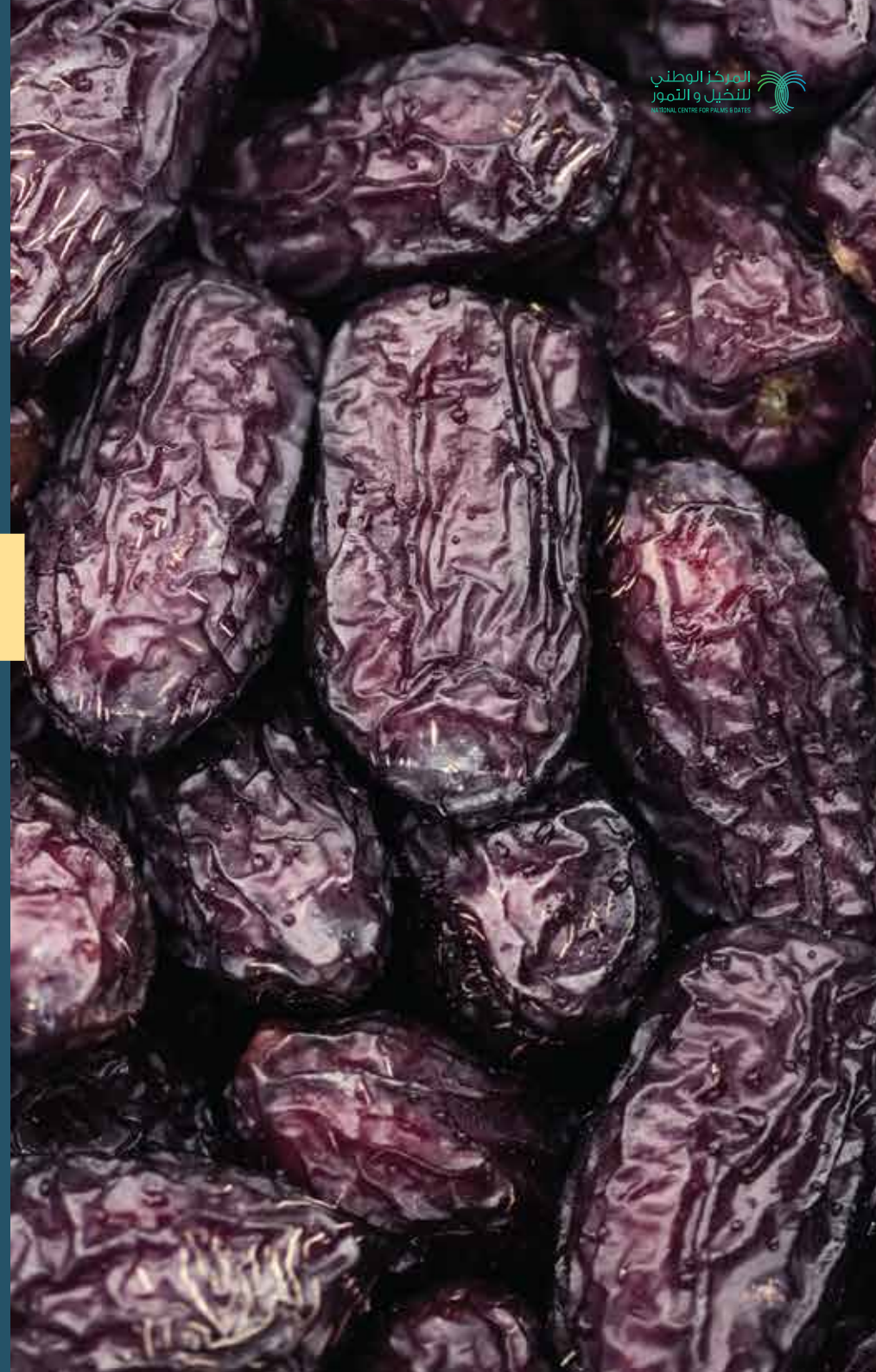
الشروط المتعلقة بالعرض

وفي حالة التعبئة للبيع بالتجزئة، يجب توفير معلومات إضافية:

■ متوسط الحقائق الغذائية (لكل 100 غرام).

■ إرشادات الاستخدام وشروط التخزين.

مواصفات أصناف التمور





صنف الخضري:

المحددات	الفاخرة	الممتازة	القياسية	التصنيعية
نسبة تماثل اللون	%95	%90	%85	%85 >
نسبة تماثل الحجم	%92	%85	%80	%80 >
نسبة تكسّر القشرة في الحبة	%5	%10	%50	%50 <
نسبة الإصابات الحشرية المسموحة	%3	%5	%7	%10
نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة	%1	%3	%10	%25
نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة	%0	%2	%5	%25

الحجم	وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
	من	إلى	من	إلى	من	إلى
جامبو	أكبر من 14		أقل من 71		أكبر من 44	
كبير	أكبر من 12		71	82	37	44
وسط	أكبر من 9		83	100	30	37
صغير	7		111	142	أقل من 30	



صنف الخلاص:

التصنيعية	القياسية	الممتازة	الفخرة	المحددات
%85 >	%85	%90	%95	نسبة تماثل اللون
%80 >	%80	%85	%92	نسبة تماثل الحجم
%50 <	%50	%20	%10	نسبة تكسّر القشرة في الحبة
%10	%7	%5	%3	نسبة الإصابات الحشرية المسموحة
%25	%10	%3	%1	نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة
%25	%5	%2	%0	نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة

الحجم		وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	



صنف السكري:

التصنيعية	القياسية	الممتازة	الفخرة	المحددات
> 85%	85%	90%	95%	نسبة تماثل اللون
> 80%	80%	85%	92%	نسبة تماثل الحجم
< 9%	9%	6%	3%	نسبة التقشير
10%	7%	5%	3%	نسبة الإصابات الحشرية المسموحة
25%	10%	3%	1%	نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة
25%	5%	2%	0%	نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة

الحجم		وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
		من	إلى	من	إلى	من	إلى
جامبو		أكبر من 15		أقل من 66		أكبر من 40	
كبير		أكبر من 13		66	76	38.5	40
وسط		أكبر من 11		77	90	34	38.5
صغير		7		91	142	أقل من 34	



صنف الصفاوي:

المحددات	الفخرة	الممتازة	القياسية	التصنيعية
نسبة تماثل اللون	%95	%90	%85	%85 >
نسبة تماثل الحجم	%92	%85	%80	%80 >
نسبة التقشير	%3	%6	%15	%15 <
نسبة الإصابات الحشرية المسموحة	%3	%5	%7	%10
نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة	%1	%3	%10	%25
نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة	%0	%2	%5	%25

الحجم	وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
	من	إلى	من	إلى	من	إلى
جامبو	أكبر من 12		أقل من 83		أكبر من 45	
كبير	أكبر من 10		83	99	42	45
وسط	أكبر من 8		100	124	38.5	42
صغير	7		125	142	أقل من 38.5	



صنف الصقعي:

التصنيعية	القياسية	الممتازة	الفخرة	المحددات
%85 >	%85	%90	%95	نسبة تماثل اللون
%80 >	%80	%85	%92	نسبة تماثل الحجم
%15 <	%15	%8	%3	نسبة التقشير
%10	%7	%5	%3	نسبة الإصابات الحشرية المسموحة
%25	%10	%3	%1	نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة
%25	%5	%2	%0	نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة

الحجم		وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
		إلى	من	إلى	من	إلى	من
جامبو		أكبر من 14		أقل من 71		أكبر من 44	
كبير		أكبر من 12		71	82	37	44
وسط		أكبر من 9		83	110	30	37
صغير		7		111	142	أقل من 30	



صنف العجوة:

التصنيعية	القياسية	الممتازة	الفخرة	المحددات
%85 >	%85	%90	%95	نسبة تماثل اللون
%80 >	%80	%85	%92	نسبة تماثل الحجم
%7 <	%7	%3	%1	نسبة التقشير
%10	%7	%5	%3	نسبة الإصابات الحشرية المسموحة
%25	%10	%3	%1	نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة
%25	%5	%2	%0	نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة

الحجم		وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
		من	إلى	من	إلى	من	إلى
جامبو		أكبر من 13		أقل من 76		أكبر من 40	
كبير		أكبر من 12		76	82	35	40
وسط		أكبر من 10		83	99	30	35
صغير		9		100	111	أقل من 30	



صنف العنبرة:

التصنيعية	القياسية	المتازة	الفخرة	المحددات
%85 >	%85	%90	%95	نسبة تماثل اللون
%80 >	%80	%85	%92	نسبة تماثل الحجم
%9 <	%9	%6	%3	نسبة التقشير
%10	%7	%5	%3	نسبة الإصابات الحشرية المسموحة
%25	%10	%3	%1	نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة
%25	%5	%2	%0	نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة

الحجم	وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
	من	إلى	من	إلى	من	إلى
جامبو	أكبر من 32		أقل من 31		أكبر من 49	
كبير	أكبر من 27	≥ 32	31	36	40	49
وسط	أكبر من 23	≥ 27	37	42	37.5	40
صغير	20	≥ 23	43	50	أقل من 37.5	



صنف البرني:

التصنيعية	القياسية	الممتازة	الفخرة	المحددات
%85 >	%85	%90	%95	نسبة تماثل اللون
%80 >	%80	%85	%92	نسبة تماثل الحجم
%9 <	%9	%6	%2	نسبة التقشير
%10	%7	%5	%3	نسبة الإصابات الحشرية المسموحة
%25	%10	%3	%1	نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة
%25	%5	%2	%0	نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة

الحجم		وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
		من	إلى	من	إلى	من	إلى
جامبو		أكبر من 12		أقل من 83		أكبر من 50	
كبير		أكبر من 10		83	99	40	50
وسط		أكبر من 8		100	124	30	40
صغير		7		125	142	أقل من 30	



صنف المجدول:

التصنيعية	القياسية	الممتازة	الفخرة	المحددات
%85 >	%85	%90	%95	نسبة تماثل اللون
%80 >	%80	%85	%92	نسبة تماثل الحجم
%9 <	%9	%6	%3	نسبة التقشير
%10	%7	%5	%3	نسبة الإصابات الحشرية المسموحة
%25	%10	%3	%1	نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة
%25	%5	%2	%0	نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة

الحجم	وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
	من	إلى	من	إلى	من	إلى
جامبو	أكبر من 25		أقل من 40		أكبر من 50	
كبير	أكبر من 23	≥ 25	40	42	40	47
وسط	أكبر من 20	≥ 23	43	49	37.5	40
صغير	17	≥ 20	50	58	أقل من 37.5	



صنف سكري الرطب:

التصنيعية	القياسية	الممتازة	الفخرة	المحددات
%85 >	%85	%90	%95	نسبة تماثل اللون
%80 >	%80	%85	%92	نسبة تماثل الحجم
%15 <	%15	%10	%6	نسبة التقشير
%10	%7	%5	%3	نسبة الإصابات الحشرية المسموحة
%25	%10	%3	%1	نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة
%25	%5	%2	%0	نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة

الحجم		وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
		من	إلى	من	إلى	من	إلى
جامبو		أكبر من 17		أقل من 58		أكبر من 40	
كبير		أكبر من 15		58	65	38.5	40
وسط		أكبر من 13		66	76	34	38.5
صغير		10		77	100	أقل من 34	

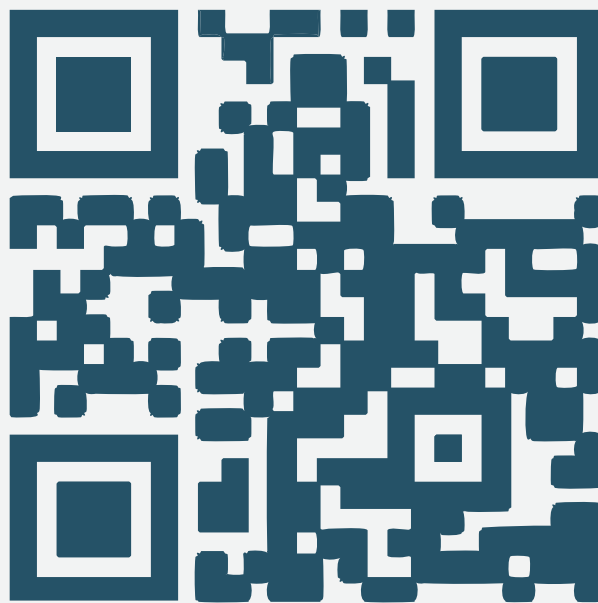


صنف الصفري:

المحددات	الفاخرة	المتأزة	القياسية	التصنيعية
نسبة تماثل اللون	%95	%90	%85	%85 >
نسبة تماثل الحجم	%92	%85	%80	%80 >
نسبة التقشير	%3	%6	%9	%9 <
نسبة الإصابات الحشرية المسموحة	%3	%5	%7	%10
نسبة العيوب الفيزيائية المسموحة	%1	%3	%10	%25
نسبة العيوب الميكانيكية المسموحة	%0	%2	%5	%25

الحجم	وزن الثمرة (جم)		عدد الحبات / 1 كجم		طول الثمرة (مم)	
	من	إلى	من	إلى	من	إلى
جامبو	أكبر من 13		أقل من 76		أكبر من 50	
كبير	أكبر من 11		76	90	40	50
وسط	أكبر من 9		91	110	32	40
صغير	8		111	125	أقل من 32	

صُممت الآلة الحسّابية لمساعدة المنتجين على
تطبيق المواصفة وتحديد التصنيف الخاص بالتمور.



calc.ncpd.gov.sa

