

دليل لتوضيح وتوعية المستهلك

بأهم الشروط والمتطلبات الخاصة
بأنصاف التمور عند شراؤها؛ لضمان
سلامة ومأمونية هذه المنتجات

تمور النثر (الغير معبأة)؟

هي التمور التي تعرض على المستهلك
دون تعبئة



أهم المتطلبات في تمور النثر؟

- أ أن تكون التمرة في مرحلة النضج المناسبة (مرحلة التمر)
- أ أن تكون لها مميزات الطعم والرائحة المميزة للصف
- أ أن تكون خالية ونظيفة من أي مواد غريبة ومرئية مثل:
الطفيليات والحشرات الحية
- أ أن تكون خالية من العفن وأي رائحة أو طعم غير مقبول

التمور الكاملة المعبأة والتمور العضوية الكاملة المعبأة؟



التمور الكاملة المعبأة: <

هي التمور المجهزة من الثمار السليمة للنخيل، التي يتم معاملتها بطرق مناسبة مثل التشجيع وغيرها

التمور العضوية الكاملة المعبأة: <

هي التمور التي يتم انتاجها طبقاً لمعايير الإنتاج العضوي، حيث يتم اصدار شهادة بذلك من إحدى الهيئات المعترف بها

أهم المتطلبات في التمور الكاملة المعبأة والتمور العضوية المعبأة؟

< عند الشراء تأكد أن تكون متماثلة في اللون والشكل ومتجانسة في الحجم تقريباً، وذات طعم ورائحة مميزة

< أن تكون التمور المعبأة من نفس الصنف وفي مرحلة النضج التي تجعلها تتحمل النقل والتداول

< أن تكون التمور المعبأة خالية من الحشرات الحية وأطوارها المختلفة والأعفان المرئية

عجينة التمر؟



هي منتج غذائي محضر من الثمار السليمة والمتجانسة في اللون وفي مرحلة النضج المناسبة، والمغسولة و منزوعة النوى ، حيث تدخل في تصنيع البسكويت والحلويات وقد تخلط بالسمن أو الفول السوداني أو المكسرات

* يسمح في تصنيعها باستخدام صنف واحد من التمور أو خلط عدة أصناف بشرط أن تحدد نسب الخلط

أهم المتطلبات في عجينة التمر؟

- تأكد عند الشراء أن تكون عجينة التمر ناعمة ومتجانسة في اللون والقوام أي (ليس بها اسوداد أو تيبس أو تغير في الرائحة والطعم)
- أن تكون خالية تماماً من النوى وأي مواد ملونة
- أن تكون خالية من الشوائب والمواد الغريبة والتعفن

بالأهم نهتم