



المواصفات القياسية الاسترشادية بالمملكة العربية السعودية للتمور

المواصفات القياسية الاسترشادية بالمملكة العربية السعودية للتمور

وضعت وزارة البيئة و المياه و الزراعة المواصفات القياسية الاسترشادية لمعايير جودة التمور للمساعدة في تسهيل التجارة المحلية و الدولية وتشجيع إنتاج عالي الجودة وتحسين العائد الاقتصادي للمنتجين والمصدرين وحماية مصالح المستهلكين ؛ حيث يتم استخدام معايير الجودة الزراعية للتمور من قبل المنتجين والتجار والمستوردين والمصدرين، و تغطي هذه المواصفة أحد عشر صنفًا تعد من أهم أصناف التمور في المملكة العربية السعودية

(وكالة الوزارة للزراعة) و (مركز النخيل و التمور بالأحساء)



٧	طبيعة المنتج	7.2
٧	منشأ المنتج	7.3
٧	المواصفات التجارية	7.4
٨	أنصاف التمور السعدوة و مواصفاتها	8
٩	الصف البرحي	
١١	الصف خضري	
١٣	الصف خلاص	
١٥	الصف رزيز	
١٧	الصف سكري	
١٩	الصف شيشي	
٢١	الصف صفاوي	
٢٣	الصف صفري	
٢٥	الصف صقي	
٢٧	الصف عجة	
٢٩	الصف عنبرة	

المحتويات

١	تعريف المواصفة	1
٢	التعاريف	2
٣	أحكام الجودة	3
3.1	المتطلبات	3.1
3.2	مزايا المتطلبات	3.2
3.3	المحتوى الرطوبي	3.3
3.4	التصنيف	3.4
4	أحكام الحجم	4
5	أحكام السماح	5
6	أحكام العرض	6
6.1	الاتساق والمطابقة	6.1
6.2	التعبئة	6.2
6.3	العرض	6.3
7	البيانات الإيضاحية	7
7.1	التعريف	7.1



تختص هذه المواصفة القياسية بالتمور الكاملة المعبأة أو غير 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.

تمور ثنائية السكر : تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكر ثنائي سكروز .

تمور أحادية السكر : تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات أحادية جلوكوز وفركتوز .

تمور مكبوسة : تمور تم كبسها في طبقات باستخدام قوة ميكانيكية .

تمور مفككة : تمور يتم تعبئتها بدون استخدام أي ضغط ميكانيكي .

الشماريخ : تمور تتصل أقماعها بالسيقان الزهرية .

تمور مشعة : تمور معالجة بالأشعة المؤينة عند جرعة محددة للقضاء على الإصابة الحشرية بجميع أطوارها .

تمور متحمضة : تمور تحللت فيها السكاكر إلى الكحول وحمض الخليك بفعل الخمائر والبكتيريا ويقدر ذلك بخاصية الطعم الحمضي والتمور التي بها

تخمر ابتدائي ولكنها بطعم حمضي خفيف لا تعتبر معيبة .

تمور مشوهة : تمور تغير لونها أو أصيبت بلفحة شمس أو بها مرض الأنف الأسود أو بقع جانبية أو تغيرات شبيهة تؤثر على مساحة دائرة يزيد قطرها

على ٧ مم على الأقل .

تمور متحللة : تمور في حالة تحلل و غير مقبولة المظهر .

تمور متعفنة : تمور بها هيفات (خيوط) عفن مرئية .



تمور متسخة: تمور عليها مواد عضوية أو غير عضوية مثل الأوساخ أو الرمل تغمرها و تؤثر على مساحة قطرها أكثر من ٣ مم .
تمور متضررة او ملوثة: تمور تالفة بالحشرات أو العث (السوس) التي يمكن رؤيتها بالعين أو ثمرور ملوثة بالحشرات الميتة أو العث (السوس) أو أجزائها أو إفرازاتها .

تمور غير ناضجة: تمور خفيفة الوزن قليلة اللب متقزمة أو مطاطية القوام بشكل ملحوظ .
تمور غير ملقحة (شيص) : تمور لم تلحق و يوضح ذلك قلة لبها وتوقف نموها، و خلوها من النواة .
تمور مصابة بالأنف الأسود : اسوداد ملحوظ للرأس يصحب عموماً بالنقر والتصدعات الشديدة السطحية .
تمور مصابة ببقع جانبية : ندب داكنة بشدة متعمقة في السطح و لها مساحة دائرة قطرها ٥ مم على الأكثر .
تمور مصابة بلفحة الشمس : ثمرور بها تشوهات واضحة بعد ٧ مم في الجانب الأقصر .

3 أحكام الجودة

- يكمن الغرض من هذا المعيار في تعريف شروط جودة التمور المكبوسة و المفككة في مرحلة مراقبة البيع و التصدير، وإذا طُبق هذا المعيار على المراحل التالية للتصدير، يكون المالك مسؤولاً عن متابعة شروط المعيار.
- لا يحق لمالك / بائع المنتجات غير المملوكة لشروط المعيار عرض، أو بيع، أو تسليم، أو تسويق منتجاته بأي صورة أخرى .

3.1 المتطلبات

- بموجب الشروط الخاصة لكل صنف، و كذلك درجة التفاوت المسموح بها في كل الدرجات يجب أن تتوافر في التمور الخصائص التالية:
- يجب أن تطابق التمور حجم و شكل و لون الصنف .
- تُستبعد التمور تمامًا إذا لوحظ عليها تعرض طبقتها الخارجية للهرس، أو التمزق، أو الانكسار بصورة واضحة تؤثر على هيئة التمور .
- تُستبعد التمور تمامًا إذا لوحظ عليها تعرضها للتعفن أو الفساد بصورة تجعل منها غير صالحة للاستخدام الآدمي .
- يجب أن تكون التمور نظيفة غير متسخة، خالية من أي عامل خارجي، باستثناء مكونات التغطية اللازمة .



- يجب أن تكون التمور خالية من أي حشرات حية مهما كانت مرحلة نموها .
- يجب أن تكون التمور خالية من أي تلف ناتج عن وجود حشرات بصورة واضحة للعين المجردة، بما في ذلك وجود الحشرات الميتة و/أو العث أو ما ينتج عنها أو فضلاتها.
- يجب أن تكون التمور خالية من أي خيوط عفن واضحة للعين المجردة .
- يجب أن تكون التمور خالية من التخمير .
- يجب أن تكون التمور ناضجة تمامًا؛ بمعنى ألا تكون خفيفة الوزن، أو قليلة اللب متقرمة، أو ذات نسيج مطاطي .
- يجب أن تكون التمور خالية من الثمور غير الملقحة (الشيص)، و يتضح ذلك في نموها الواهن، و سماتها غير الناضجة، وخلوها من النواة .
- يجب أن تكون التمور غير ملطخة بمعنى ألا تكون ذات ندوب، أو متغير لونها، أو محروقة الهيئة، أو ذات سطح أسود (سواد واضح على رأس الثمرة مصطحب غالبًا بتمزق شديد في اللحم) أو بقعة جانبية (بقعة شديدة السواد ممتدة نحو اللحم) أو حالات شذوذ مشابهة تؤثر على منطقة ذات قطر دائرة يزيد عن 5مم .
- يجب أن تكون التمور خالية من أي رطوبة خارجية شاذة .
- يجب أن تكون التمور خالية من أي رائحة أو طعم غريب .
- أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية (GSO 1016)" .
- ألا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المسموحة في المواصفتين القياسيتين الخليجتين "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا المبيدات في المنتجات الزراعية والغذائية" (GSO 382) و (GSO 383) .
- يسمح بتشجيع التمور.



3.2 | مزايا المتطلبات

تساعد المتطلبات السابقة للتمور على:

- تحمل النقل و التسليم.
- الوصول في حالة جيدة لدى مكان التسليم

3.3 | المحتوى الرطوبي

- يجب أن يكون للتمور محتوى رطوبي لا يتعدى بأي حال نسبة ٢٦,٠% من أصناف التمور ثنائية السكر، و ٣٠,٠% لأصناف التمور أحادية السكر. ويفضل أن تكون نسب محتوى الرطوبة في التمر حسب المحدد في المواصفة الثانوية الاسترشادية لكل صنف ملحق ٢.

3.4 | التصنيف

- تصنف التمور حسب العيوب المسموح بها في أحكام السماح إلى ثلاث فئات : ممتازة (كبير) و أولى (وسط) و ثانية (صغير) حسب ما ورد في البند رقم ٦
- يجب ألا تؤثر العيوب المسموح بها على المظهر العام للمنتج فيما يخص الجودة والحفاظ عليها أثناء التعبئة .

4 | أحكام الحجم

- يكون الحجم هو المعيار الأساس في المواصفة و يُحدد الحجم حسب وزن الثمرة ، وتصنف إلى ممتازة (كبير) و أولى (وسط) و ثانية (صغير) و يجب ألا يقل وزن الثمرة بأي حال عن ٤,٠ جم، ويراعى في ذلك الحد الأدنى للأوزان وفق الصنف حسب ما ورد في البند رقم (٥). ويمكن أن يستفاد من المواصفات التكميلية الثانوية الخاصة بالطول و العرض و بقية الصفات الفيزيائية و الكيميائية للاسترشاد حسب ما ورد في ملحق ٢ .



- أ. يُسمح بدرجة معينة فيما يخص الجودة و الحجم للمنتج غير الملبي للحد الأدنى لشروط الصنف المشار إليه

ثانية	أولى	ممتازة	درجة السماح المسموح بها للمنتج المعيب حسب النسبة المئوية والعدد أو الوزن المسموح به
20	10	5	أ. السماح للمنتج الذي لا يحقق الحد الأدنى من المتطلبات
4	2	1	ثمار غير ناضجة أو غير ملقحة
1	1	0	ثمار غير متحمضة أو متعفنة أو متحللة
10	6	3	ثمار تالفة بالإصابة الحشرية
7	5	3	ثمار مشوهة (تغير في اللون , أبو خشيم الأسود , حرقه شمس , تشقق في القشرة الخارجية)
0	0	0	الحشرات حية بالعدد
			ب . التجاوزات في الحجم
2	2	2	ثمار منزوعة النواة ضمن الثمار الغير منزوعة النواة (بالعدد)
1	1	1	مادة غريبة (بالكتلة)
10	10	10	تمور من أصناف أخرى غير موضحة على العبوة (بالعدد)
10	10	10	ج . تجاوزات في عيوب أخرى للتمور لا تطبق الحد الأدنى من الحجم

- ب . يسمح باستخدام المعاملة الإشعاعية المناسبة للتخلص من الإصابات الحشرية طبقاً للمواصفتين القياسيتين الخليجتين "الاشتراطات العامة للأغذية المحفوظة بالتشعيع" و "الاشتراطات الخاصة بتشغيل منشآت تشعيع الأغذية" (GSO CAC 19) (GSO1814).
- ج . يسمح بإضافة شراب الجلوكوز للتمور المعبأة ويمكن في هذه الحالة إضافة الجلسرول أو السوربيتول .
- د . يسمح بالتمور التي بها تخمر ابتدائي ولكنها بطعم حمضي خفيف .



6.1 | الاتساق والمطابقة

- يجب أن تكون محتويات كل عبوة متسقة ومتطابقة وتحتوي على التمر من نفس المصدر، والجودة، والصنف فقط.
- يجب أن يعبر الجزء المرئي لمحتوى العبوة عن المحتوى بأكمله.

6.2 | التعبئة

- يجب أن تعبأ التمر بطريقة تحافظ على المنتج جيدًا.
- يجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة نظيفة وذات جودة تجنّب تعرض سطح ومحتوى التمرة للتلف.
- يُسمح باستخدام المواد، وبالأذات الأختام الورقية التي تحمل المواصفات التجارية، على أن يكون الختم غير مصنوع من أي حبر أو صمغ سام.
- يجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد خارجية، باستثناء مواد الزينة، مثل السيقان، والأشواك البلاستيكية، وخلافه، وذلك حسب جدول أحكام السماح في البند رقم ٥.

6.3 | العرض

- تُعرض التمر في حقائب أو حاويات صلبة وتكون عبوات البيع داخل كل عبوة بنفس الوزن.
- في سيقان: سيقان منفصلة عن الشماريخ تصل بين التمر بصورة طبيعية.
- في كتل: تتكون من سيقان أو شماريخ تصل بين التمر بصورة طبيعية.
- منفصلة: كتمر مفردة مفككة مرتبة في طبقات أو منفصلة عن بعضها البعض داخل العبوة.
- مكبوس: في طبقة واحدة أو أكثر.
- عندما تُعرض الثمار في سيقان أو كتل، يمكن أن يكون هناك ثمار منفصلة بنسبة ١٠٪ على الأكثر، وتكون نهايات السيقان مقطوعة تمامًا.
- تُقدم السيقان في كتل أو منفصلة عن الشماريخ على أن يكون طولها ١٠سم على الأقل، وتحمل أربع ثمار في المتوسط.



- تحمل كل عبوة الخصائص التالية، على أن تكون البيانات الإيضاحية ظاهرةً و واضحة.

7.1 | تعريف

- المعبئ و/أو المرسل .
- الاسم والعنوان – على سبيل المثال: الشارع/المدينة/رمز البريد/والبلد، إن كانت مختلفة عن بلد المنشأ.
- علامة الرمز رسمياً بواسطة الجهة المحلية .

7.2 | طبيعة المنتج

- اسم المنتج : تمور.
- غير منزوع النوى بالإضافة إلى تحديد حجم الثمرة كبير أو متوسط أو صغير.
- مكبوس أو مفكك أو شماريخ .
- إضافة (محفوظ بالتشعيع) في حالة استخدام التشعيع .
- اسم الفئة طبقاً للمواصفة السعودية للتمور و/أو النوع التجاري .

7.3 | منشأ المنتج

- بلد المنشأ، واسم المنطقة.
- الاسم المحلي أو الإقليمي اختياري.

7.4 | الموصفات التجارية

- اسم الصنف .
- سنه الإنتاج .
- الفئة.
- تاريخ تفضيل الاستخدام اختياري .



أصناف التمور السعدودية و مواصفاتها

الصف البرحي



تمور أحادية السكر
تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

الفئة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠٠ جم
ممتازة	7	71
أولى	6	83
ثانية	4	125

القياس	الوصف	الفئة
30	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
22	متوسط عرض الثمرة ملم	
31	لون الثمرة	
بيضاوي	شكل الثمرة	
22	المحتوي الرطوبي	
0.69	النشاط المائي	
33	نسبة سكر الجلوكوز %	
28	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
27	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
20	متوسط عرض الثمرة ملم	
28	لون الثمرة	
بيضاوي	شكل الثمرة	
22	المحتوي الرطوبي	
0.69	النشاط المائي	
33	نسبة سكر الجلوكوز %	
28	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
25	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
18	متوسط عرض الثمرة ملم	
25	لون الثمرة	
بيضاوي	شكل الثمرة	
22	المحتوي الرطوبي	
0.69	النشاط المائي	
33	نسبة سكر الجلوكوز %	
28	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

الصف البرحي



الصف خصري



تمور أحادية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

الفئة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠٠ جم
ممتازة	12	42
أولى	10	50
ثانية	6	83

القياس	الوصف	الفئة
46	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
23	متوسط عرض الثمرة ملم	
11	لون الثمرة	
أسطواني مستطيل	شكل الثمرة	
19	المحتوي الرطوبي	
0.51	النشاط المائي	
36	نسبة سكر الجلوكوز %	
32	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
42	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
20	متوسط عرض الثمرة ملم	
9	لون الثمرة	
أسطواني مستطيل	شكل الثمرة	
19	المحتوي الرطوبي	
0.51	النشاط المائي	
36	نسبة سكر الجلوكوز %	
32	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
38	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
18	متوسط عرض الثمرة ملم	
7	لون الثمرة	
أسطواني مستطيل	شكل الثمرة	
19	المحتوي الرطوبي	
0.51	النشاط المائي	
36	نسبة سكر الجلوكوز %	
32	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

● الصنف خضري ●



الصنف خلاص



تمور أحادية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

الفئة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠٠ جم
ممتازة	10	50
أولى	7	71
ثانية	5	100

القياس	الوصف	الفئة
38	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
21	متوسط عرض الثمرة ملم	
27	لون الثمرة	
بيضاوي مستطيل	شكل الثمرة	
14	المحتوي الرطوبي	
0.48	النشاط المائي	
31	نسبة سكر الجلوكوز %	
27	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
35	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
19	متوسط عرض الثمرة ملم	
23	لون الثمرة	
بيضاوي مستطيل	شكل الثمرة	
14	المحتوي الرطوبي	
0.48	النشاط المائي	
31	نسبة سكر الجلوكوز %	
27	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
32	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
17	متوسط عرض الثمرة ملم	
20	لون الثمرة	
بيضاوي مستطيل	شكل الثمرة	
14	المحتوي الرطوبي	
0.48	النشاط المائي	
31	نسبة سكر الجلوكوز %	
27	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

الصف خلاص



الصف رزیز



تمور أحادية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

العدد في ٥٠ جم	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	الفئة
62	8	ممتازة
83	6	أولى
125	4	ثانية

القياس	الوصف	الفئة
30	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
22	متوسط عرض الثمرة ملم	
18	لون الثمرة	
بيضاوي	شكل الثمرة	
17	المحتوي الرطوبي	
0.48	النشاط المائي	
34	نسبة سكر الجلوكوز %	
32	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
29	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
21	متوسط عرض الثمرة ملم	
15	لون الثمرة	
بيضاوي	شكل الثمرة	
17	المحتوي الرطوبي	
0.48	النشاط المائي	
34	نسبة سكر الجلوكوز %	
32	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
28	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
20	متوسط عرض الثمرة ملم	
11	لون الثمرة	
بيضاوي	شكل الثمرة	
17	المحتوي الرطوبي	
0.48	النشاط المائي	
34	نسبة سكر الجلوكوز %	
32	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

الصف رزير



الصف سكري



تمور ثنائية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكر ثنائي
السكر

الفئة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠ جم
ممتازة	13	38
أولى	11	45
ثانية	7	71

القياس	الوصف	الفئة
39	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
29	متوسط عرض الثمرة ملم	
26	لون الثمرة	
بيضاوي مستطيل	شكل الثمرة	
22	المحتوي الرطوبي	
0.59	النشاط المائي	
11	نسبة سكر الجلوكوز %	
9	نسبة سكر الفركتوز %	
35	نسبة سكر السكروز %	
36	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
26	متوسط عرض الثمرة ملم	
23	لون الثمرة	
بيضاوي مستطيل	شكل الثمرة	
22	المحتوي الرطوبي	
0.59	النشاط المائي	
11	نسبة سكر الجلوكوز %	
9	نسبة سكر الفركتوز %	
35	نسبة سكر السكروز %	
33	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
23	متوسط عرض الثمرة ملم	
20	لون الثمرة	
بيضاوي مستطيل	شكل الثمرة	
22	المحتوي الرطوبي	
0.59	النشاط المائي	
11	نسبة سكر الجلوكوز %	
9	نسبة سكر الفركتوز %	
35	نسبة سكر السكروز %	

● الصنف سكري ●



الصنف شيشي



تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

الفئة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠ جم
ممتازة	11	45
أولى	9	55
ثانية	6	83

القياس	الوصف	الفئة
36	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
23	متوسط عرض الثمرة ملم	
23	لون الثمرة	
أسطواني مستطيل	شكل الثمرة	
17	المحتوي الرطوبي	
0.50	النشاط المائي	
30	نسبة سكر الجلوكوز %	
26	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
33	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
21	متوسط عرض الثمرة ملم	
20	لون الثمرة	
أسطواني مستطيل	شكل الثمرة	
17	المحتوي الرطوبي	
0.50	النشاط المائي	
30	نسبة سكر الجلوكوز %	
26	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
30	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
19	متوسط عرض الثمرة ملم	
16	لون الثمرة	
أسطواني مستطيل	شكل الثمرة	
17	المحتوي الرطوبي	
0.50	النشاط المائي	
30	نسبة سكر الجلوكوز %	
26	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

● الصنف شيشي ●



الصنف صفاوي



تمور أحادية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

الفئة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠٠ جم
ممتازة	10	50
أولى	8	62
ثانية	5	100

القياس	الوصف	الفئة
41	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
22	متوسط عرض الثمرة ملم	
9	لون الثمرة	
بيضاوي مستطيل	شكل الثمرة	
17	المحتوي الرطوبي	
0.48	النشاط المائي	
34	نسبة سكر الجلوكوز %	
30	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
38	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
20	متوسط عرض الثمرة ملم	
6	لون الثمرة	
بيضاوي مستطيل	شكل الثمرة	
17	المحتوي الرطوبي	
0.48	النشاط المائي	
34	نسبة سكر الجلوكوز %	
30	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
34	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
18	متوسط عرض الثمرة ملم	
4	لون الثمرة	
بيضاوي مستطيل	شكل الثمرة	
17	المحتوي الرطوبي	
0.48	النشاط المائي	
34	نسبة سكر الجلوكوز %	
30	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

● الصنف صفراوي ●



الصف صفري



تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

الفتة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠٠ جم
ممتازة	13	38
أولى	10	50
ثانية	6	83

القياس	الوصف	الفئة
51	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
23	متوسط عرض الثمرة ملم	
35	لون الثمرة	
أسطواني	شكل الثمرة	
16	المحتوي الرطوبي	
0.50	النشاط المائي	
32	نسبة سكر الجلوكوز %	
28	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
39	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
17	متوسط عرض الثمرة ملم	
30	لون الثمرة	
أسطواني	شكل الثمرة	
16	المحتوي الرطوبي	
0.50	النشاط المائي	
32	نسبة سكر الجلوكوز %	
28	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
32	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
14	متوسط عرض الثمرة ملم	
27	لون الثمرة	
أسطواني	شكل الثمرة	
16	المحتوي الرطوبي	
0.50	النشاط المائي	
32	نسبة سكر الجلوكوز %	
28	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

الصف صفري



الصف صقي



تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

الفئة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠٠ جم
ممتازة	14	35
أولى	10	50
ثانية	7	71

القياس	الوصف	الفئة
41	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
21	متوسط عرض الثمرة ملم	
26	لون الثمرة	
أسطواني مستطيل	شكل الثمرة	
16	المحتوي الرطوبي	
0.51	النشاط المائي	
28	نسبة سكر الجلوكوز %	
25	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
35	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
18	متوسط عرض الثمرة ملم	
22	لون الثمرة	
أسطواني مستطيل	شكل الثمرة	
16	المحتوي الرطوبي	
0.51	النشاط المائي	
28	نسبة سكر الجلوكوز %	
25	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
30	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
14	متوسط عرض الثمرة ملم	
20	لون الثمرة	
أسطواني مستطيل	شكل الثمرة	
16	المحتوي الرطوبي	
0.51	النشاط المائي	
28	نسبة سكر الجلوكوز %	
25	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

الصف صقي



الصف عجو



تمور أحادية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

الفئة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠ جم
ممتازة	9	55
أولى	7	71
ثانية	5	100

القياس	الوصف	الفئة
31	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
23	متوسط عرض الثمرة ملم	
5	لون الثمرة	
بيضاوي	شكل الثمرة	
18	المحتوي الرطوبي	
0.62	النشاط المائي	
34	نسبة سكر الجلوكوز %	
27	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
28	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
20	متوسط عرض الثمرة ملم	
3	لون الثمرة	
بيضاوي	شكل الثمرة	
18	المحتوي الرطوبي	
0.62	النشاط المائي	
34	نسبة سكر الجلوكوز %	
27	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
25	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
18	متوسط عرض الثمرة ملم	
2	لون الثمرة	
بيضاوي	شكل الثمرة	
18	المحتوي الرطوبي	
0.62	النشاط المائي	
34	نسبة سكر الجلوكوز %	
27	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

الصف عجوة



الصف عنبرة



تمور أحادية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات
أحادية جلوكوز و فركتوز

الفئة	الوزن الأدنى للثمرة الواحدة جم	العدد في ٥٠٠ جم
ممتازة	13	38
أولى	10	50
ثانية	6	83

القياس	الوصف	الفئة
50	متوسط طول الثمرة ملم	ممتازة
25	متوسط عرض الثمرة ملم	
15	لون الثمرة	
محدب مستطيل	شكل الثمرة	
23	المحتوي الرطوبي	
0.50	النشاط المائي	
30	نسبة سكر الجلوكوز %	
27	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
44	متوسط طول الثمرة ملم	أولى
22	متوسط عرض الثمرة ملم	
12	لون الثمرة	
محدب مستطيل	شكل الثمرة	
23	المحتوي الرطوبي	
0.50	النشاط المائي	
30	نسبة سكر الجلوكوز %	
27	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	
38	متوسط طول الثمرة ملم	ثانية
20	متوسط عرض الثمرة ملم	
9	لون الثمرة	
محدب مستطيل	شكل الثمرة	
23	المحتوي الرطوبي	
0.50	النشاط المائي	
30	نسبة سكر الجلوكوز %	
27	نسبة سكر الفركتوز %	
0	نسبة سكر السكروز %	

● الصنف عنبرة ●



