



الجودة لتكنولوجيا الأغذية والتجارة ش.م.م.
AL JOUDAH FOOD TECHNOLOGY AND TRADING L.L.C.



ANALYSIS REPORT

تقرير الفحص

Report No: 10782_1	Issue Date: 05.08.2021
--------------------	------------------------

Customer Name/Establishment name:	Mr. Muhamed Suliman Al subhi/The Rare of Honey	الاستاذ محمد سليمان الصبحي / ندرة العسل	اسم العميل/الاسم التجاري:
Contact Information:	+968 96996100	+968 96996100	رقم التواصل:
Sample Details:	Omani Sarh Honey	عسل السرح العماني	تفاصيل العينة:
Sample Received By:	Bushra Al Erimi	بشرى العريمية	اسم مستلم العينة:
Sample Received Condition:	Liquid	سائلة	حالة استلام العينة:
Temp. on receipt of the sample:	25°C	٢٥ درجة سيليزية	درجة حرارة العينة فور إستلامها:
Sample Type/Size:	Honey/250g	عسل/ ٢٥٠ جرام	نوع العينة:
Production Date :	01.04.2021	01.04.2021	تاريخ الإنتاج:
Expired Date:	01.04.2024	01.04.2024	تاريخ الإنتهاء:
Batch number:	NONE	لا يوجد	رقم الدفعة:
Sample Received Date:	26.07.2021	26.07.2021	تاريخ إستلام العينة:
Analysis started date:	26.07.2021	26.07.2021	تاريخ تحليل العينة:
Sample Analysis Finished Date:	05.08.2021	05.08.2021	تاريخ إنتهاء التحاليل:

الرقم: Sr. No:	اسم التحليل Test Parameter Name	الطريقة Method	النتيجة Result	المواصفة الخليجية رقم ٢٠٠٨/١٤٧ GSO Spec.147/2008
1.0	Sensory Test Parameters			التحاليل الحسية
1.1	التحاليل الحسية (طعم، رائحة والرائحة المتطايرة) Sensory Tests(Taste, Odor & Aroma)	Taste الطعم	Sweet حلو	-
		Odor الرائحة	Fruity فاكهي	-
		Aroma الرائحة المتطايرة	Fruity فاكهي	-





الجودة لتكنولوجيا الأغذية والتجارة ش.م.م.
AL JOUDAH FOOD TECHNOLOGY AND TRADING L.L.C.



ANALYSIS REPORT

تقرير الفحص

Report No: 10782_1	Issue Date: 05.08.2021
--------------------	------------------------

الرقم: Sr. No:	أسم التحليل Test Parameter Name	الطريقة Method	الوحدة Unit	النتيجة Result	الحد الأدنى للكشف LOD	المواصفة الخليجية رقم ٢٠٠٨/١٤٧ GSO Spec.147/2008
2.0	Chemical Test Parameters					التحاليل الكيميائية
2.1	الرطوبة Moisture	AOAC 950.46	%	15.80	0.01	الحد الأقصى لكل أنواع الاعمال الحد الأقصى عمل كلونا Max 20 for all honey type Max 25 for Callona honey
2.2	التوصيل الكهربائي (20%) EC	AOAC 957.16	μS/cm	625.0	1	الحد الأقصى ١٢٠٠ Max 1200
2.3	المواد الصلبة غير قابلة للذوبان في الماء Water Insoluble Solids	AOAC 925.09	ج/١٠٠ ج g/100g	0.04	0.01	الحد الأقصى لجميع أنواع العمل الحد الأقصى للعمل المضغوط Max 0.1 for all honey type Max 0.5 for Pressed honey
2.4	درجة الحموضة (20%) pH	AOAC 981.12	—	4.03	0.01	—
2.5	الحموضة @ 8.3 Acidity	AOAC 962.19	مل مكافئ / كجم meq/Kg	18.62	1	الحد الأقصى ٥٠ Max 50
2.6	نشاط انزيم الدايستيز Diastase Activity	AOAC 958.09 **	Schade	2.30	1	الحد الأدنى ٨ Min 8
2.7	الهيدروكسيل ميثيل HMF	AOAC 980.23**	ملج / كجم mg/kg	13.97	0.1	الحد الأقصى ٨٠ Max 80





الجودة لتكنولوجيا الأغذية والتجارة ش.م.م.
AL JOUDAH FOOD TECHNOLOGY AND TRADING L.L.C.



ANALYSIS REPORT

تقرير الفحص

Report No: 10782_1

Issue Date: 05.08.2021

الرقم: Sr. No:	اسم التحليل Test Parameter Name	الطريقة Method	الوحدة Unit	النتيجة Result	الحد الأدنى للكشف LOD	المواصفة الخليجية رقم ٢٠٠٨/١٤٧ GSO Spec.147/2008
3.0	Sugar Content Test					تحاليل محتوى السكر
3.1	فركتوز Fructose	AOAC 977.20	ج/١٠٠ g/100g	27.89	0.01	Min 60 for all honey type ٦٠ الحد الأدنى لكل أنواع الأصناف
3.2	جلوكوز Glucose	AOAC 977.20	ج/١٠٠ g/100g	21.92	0.01	Min 45 for honeydew, mixture honeydew with blooms ٤٥ الحد الأدنى لصلب الندوة، وخليط الندوة مع الزهور
3.3	نسبة فركتوز/جلوكوز Fructose /Glucose Ratio	AOAC 977.20	-	1.2724	-	أكبر من ١ >1
3.4	سكروز Sucrose	AOAC 977.20	ج/١٠٠ g/100g	9.11	0.01	٥ بحد أقصى للصلب غير المدرج ١٠ كحد أقصى للسدر، السم، الصمغ ١٥ كحد أقصى للخزامى والخزامى Max 5 for not listed honey Max 10 for Seder, Samar, gum Max 15 for lavender and borage
3.5	مالتوز Maltose	AOAC 977.20	ج/١٠٠ g/100g	ND	0.01	- -

Comment: As per test parameters, the submitted sample not comply with GSO Spec.147/2008 in Sucrose, Total Sugar of Fructose & Glucose, Distaste

الملاحظة: وفقاً لمعايير الاختبار، لا تتوافق العينة المقدمة مع المواصفات الخليجية رقم ٢٠٠٨ / ١٤٧ في السكروز و المجموع الكلي لسكر الفركتوز و الجلوكوز و نشاط انزيم الدايسيتيز

المفوض (Authorized By):

الرئيس الفني (Technical Head):





الجودة لتكنولوجيا الأغذية والتجارة ش.م.م.
AL JOUDAH FOOD TECHNOLOGY AND TRADING L.L.C.

AL JOUDAH
Food Tech Lab

ANALYSIS REPORT

تقرير الفحص

Report No: 10782_1

Issue Date: 05.08.2021

الرقم: Sr.	اسم التحليل Test Parameter Name	الطريقة Method	الوحدة Unit	النتيجة Result	الحد الأدنى للكشف LOD	المواصفة الخليجية رقم ٢٠٠٨/١٤٧ GSO Spec.147/2008
---------------	------------------------------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------------	---



Notes:

ملاحظات:

- *Accredited Parameters by ,International Accreditation Service IAS (as per ISO 17025:2017)
- **Accredited Parameters by GAC, Gulf Accreditation Center (as per ISO 17025:2017)
- ND-Not Detected, LOD- Limit of Detection & LOQ- Limit of Quantification
- All test parameters requested by the customer.
- CFU – Colony Forming Unit.
- n – Number of representative sample units.
- c – Maximum number of acceptable sample units with bacterial count between m and M.
- m – Minimum recommended bacterial counts for good quality products.
- M – Maximum recommended bacterial counts for marginally acceptable quality products.
- <10, <1, <1.8, <3 Are considered as ND or Absent.

- ISO 17025: 2017) وفقاً لمعيار IAS المعايير المعتمدة من قبل خدمة الاعتماد الدولي *
- ISO 17025: 2017) (حسب) مركز الاعتماد الخليجي GAC المعايير المعتمدة من قبل **
- حد القياس الكمي - LOQ حد الكشف و - LOD لم يتم الكشف عن ، ND
- جميع أنواع الاختبار المطلوبة من قبل العميل.
- وحدة تشكيل مستعمرة - CFU
- n - عدد وحدات العينة التمثيلية.
- m و M الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المقبولة مع عدد البكتيريا بين - c
- m الحد الأدنى من عدد البكتيريا الموصى به للحصول على منتجات ذات جودة عالية.
- الحد الأقصى لعدد البكتيريا الموصى بها للمنتجات ذات الجودة المقبولة بشكل هامشي
- M
- تعتبر غير مكتشفة <3, <1.8, <1, <10

Terms & Conditions:

- The Analysis report only pertains to Sample/s that has been submitted and analyzed / Tested under the condition of Analysis. No conclusion shall be drawn as to the applicability of the result to the entire lot or to the product from which sample has been drawn unless sampling was conducted by JFTL in accordance with internationally accepted statistical sampling protocol.
- The Analysis Report shall not be reproduced in full or in part for any purpose without written consent of JFTL.
- The Analysis report contain sample ID as provided by the customer and JFTL does not verify its authenticity unless sampling is done by or in the presence of JFTL technicians.
- Samples will be retained by JFTL only for 2 Week (In case of Non Perishable items only) unless specific instruction to the contrary are received.
- Under no circumstances JFTL will accept any Liability for loss or damage; consequential or otherwise, caused by use or misuse of results. JFTL liability is only limited to the testing fee charged for the sample in question, in case of proven negligence by JFTL.
- Sample testing traceability including quality control data associated with the analysis result are available in the Laboratory Information Management System (LIMS) of JFTL and can be shared on demand within the stipulated period. Measurement Uncertainty can also be provided on request.

البنود والشروط:

- لا يتعلق تقرير التحليل إلا بالعينات / العينات التي تم تقديمها وتحليلها / اختبارها في حالة التحليل. لا يتم استخلاص أي استنتاج فيما يتعلق بتطبيق النتيجة على المجموعة بأكملها أو على المنتج الذي تم استخلاص عينة منه ما لم يتم إجراء أخذ العينات بواسطة مختبر الجودة وفقاً لبروتوكول أخذ العينات الإحصائي المقبول دولياً.
- لا يجوز إعادة إنتاج تقرير التحليل بالكامل أو جزئياً لأي غرض؛ دون موافقة كتابية من مختبر الجودة.
- يحتوي تقرير التحليل على نموذج معرف كما هو موضح من قبل العميل ولا يتحقق المختبر من صحته ما لم يتم أخذ العينات بواسطة أو بحضور فنيين المختبر.
- سيتم الاحتفاظ بالعينات بواسطة المختبر فقط لمدة أسبوعين (في حالة العناصر غير القابلة للتلف فقط) ما لم يتم تلقي تعليمات محددة على عكس ذلك.
- تحت أي ظرف من الظروف، المختبر لا يقبل أي مسؤولية عن الخسارة أو الضرر. تبعية أو غير ذلك، بسبب استخدام أو سوء استخدام النتائج. تقتصر مسؤولية المختبر فقط على رسوم الاختبار المفروضة على العينة المعنية، في حالة الإهمال الذي يشهده المختبر.
- تتوفر إمكانية تتبع العينات، بما في ذلك بيانات مراقبة الجودة المرتبطة بنتيجة التحليل، في نظام إدارة معلومات المختبر (LIMS) الخاص بالمختبر ويمكن مشاركتها عند الطلب خلال الفترة المحددة. ويمكن أيضاً توفير معلومات التحليل عند الطلب.

