Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1185-2 (2005) (Arabic): MILK AND WATER ICE (ICES CREAM) Part 2: WATER ICES

BLANK PAGE

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١١٨٥-٢/ ٢٠٠٥

المثلوجات اللبنية والمائية (الآيس كريم)

الجزء الثانى :

المثلوجات المائية

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١١٨٥ ٢ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " المثلوجات اللبنية والمائية (الآيس كريم) الجزء الثانى : المثلوجات المائية " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٣

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

المثلوجات اللبنية والمائية (الآيس كريم)
الجزء الثانى : المثلوجات المائية

١- المجال

تشمل هذه المواصفات القياسية الاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالمثلوجات المائية (الجرانيته) وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هى المنتجات الغذائية المجمدة أو السائله المعدة للتجميد والمتحصل عليها من مخلوط من الماء والمحليات السكرية الطبيعية مع إضافة منتجات الفاكهه الطبيعية و/ أو مكسبات الطعم الطبيعية والصناعية والمواد الملونه الطبيعية والصناعية ومثبتات القوام.

وتشمل هذه المنتجات :

٢/ ١ الجرانيته الطبيعية.

٢/ ٢ الجرانيته الصناعية.

٣- الاشتراطات العامة

٣/ ١ تكون الخامات المستخدمة فى صناعة كل من هذه المنتجات مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها.

٣/ ٢ تكون مصنوعة فى محال مرخص لها بصناعتها وأن يكون العاملون فى صناعتها خاضعين للاشراف الصحى المستمر.

٣/ ٣ تتم معاملة المخاليط المعدة لصناعة المثلوجات المائية بالمعاملة الحرارية (من حيث درجة الحرارة والمدة الكافية) التى تضمن القضاء على جميع الميكروبات الممرضة.

٣/ ٤ يحظر تخزين أو تداول أو بيع المثلوجات بانواعها ألا فى ثلاجات مخصصة لهذا الغرض على ألا تزيد حرارتها على - ١٥°س.

٣/ ٥ تكون المواد المضافه طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حاله عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدرة لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٦ يحظر استعمال المحليات الصناعية.

٣/ ٧ فى حالة إضافة الفواكه الطبيعية ومنتجاتها يراعى أن تكون من الأنواع الجيدة ومحتفظة بخواصها الطبيعية والكيميائية وأن تكون خالية من أى تغييرات غير مقبولة من الاصابات الحشرية.

٣/ ٨ لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٢٢٪ فى الجرانيته الطبيعية.

٣/ ٩ لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ١٥٪ فى الجرانيته الصناعية

٣/ ١٠ لايزيد العد الكلى للبكتريا على ٥٠٠٠ خلية/ جم.

٣/ ١١ تكون خالية من بكتريا القولون النموذجى.

٣/ ١٢ لايزيد عدد بكتريا المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ مل.

٣/ ١٣ تكون خالية من البكتريا الممرضة وإفرازتها السامة.

٣/ ١٤ تكون الفواكه المستخدمة خالية من الاصابات الفطرية.

٣/ ١٥ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ١٦ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٧ لاتزيد نسبة الريع فى المنتج على ١٠٠٪.

٣/ ١٨ تكون بقايا العقاير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ١٩ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية".

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يجوز انتاج المثلوجات المائية بصورة سائلة بحيث لايتم تخزنها أو بيعها أو تداولها ألا بصوره مجمدة.

٤/ ٢ تكون المادة السكرية المستعملة أما من السكروز أو خليط من السكروز وبعض المحليات السكرية الطبيعية الأخرى.

٤/ ٣ نسبة السكريات الكلية ١٢٪ محسوبه كسكر محول.

٤/ ٤ فى حالة بيع المثلوجات فى عبوات من البسكويت فيجب أن يكون البسكويت صالحا للاستهلاك الآدمى وخالياً من حمض البوريك واملاحه.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ تكون العبوات المستخدمة مناسبة تكفل حماية المنتج من حدوث أى تلوث يؤدى إلى تغير فى خواصه الطبيعية والكيميائية أو صلاحيته للاستهلاك الادمى على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشان .

٥/ ٢ مراعاة ماجاء بالتشريعات الصادره والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية"،والمواصفة رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة"، ويدون على العبوات البيانات التالية باللغة العربية وبطريقه غير قابلة للمحو ويجوز كتابتها بلغات أجنبية إلى جانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج و/ أو المعبىء وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم الصنف ونوعه.

٥/ ٢/ ٣ حجم محتويات العبوة أو وزنها.

٥/ ٢/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة.

٥/ ٢/ ٥ تاريخ الانتاج وتاريخ أنتهاء الصلاحية على العبوات التى تزيد على ٢٠٠مل والعبوات من ٢٠٠مل فأقل على العبوات الحاوية للعبوات الصغيرة.

٥/ ٢/ ٦ أشتراطات الحفظ والتداول.

٥/ ٢/ ٧ عبارة صنع فى مصر.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الألبان ومنتجاتها".

٧- المصطلحات الفنية

مثلوجات مائية (جرانيته) ..... Water Ices

بكتريا القولون النموذجى ..... *E. coli*

العد الكلى لبكتريا ..... Total Bacterial count

٨- المراجع

1- Arbuckle , w.s. (1986) .ice cream.

The avi pub.co ,inc,Westport comecticut, USA.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى تضم فى تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة.
- مصلحة الكيمياء.
- معهد التغذية.
- كلية الزراعة جامعة القاهرة.
- شركة مصر للالبان والاغذية.
- شركة النيل المصرية للصناعة والتبريد (دولسى).
- معهد بحوث الانتاج الحيوانى.
- شركة جهينة للالبان.
- د. محمود جمعة احمد.
- غرفه الصناعات الغذائية.
- هيئة خدمات البيطرية.
- الهيئة العامة للتصنيع.
- شركة نستله للألبان.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1185-2/2005

MILK AND WATER ICE (ICES CREAM)

PART : 2

WATER ICES

ICS : 67. 100. 40

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality