



# *Arab Republic of Egypt*

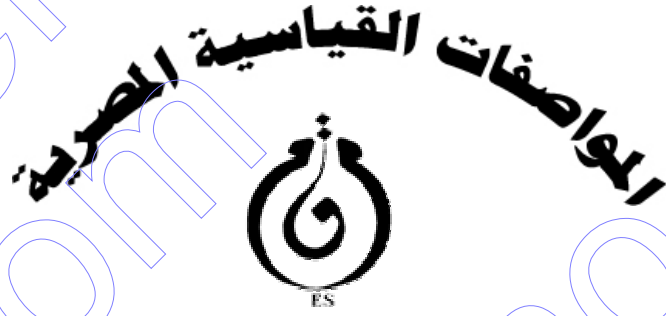
## EDICT OF GOVERNMENT

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 1243 (2005) (Arabic): CANNED PEACH

BLANK PAGE





م ق م : ٢٠٠٥ / ١٢٤٣

كود كس : ١٩٨١ / ١٤

## الخوخ المثلب

---

جمهورية مصر العربية  
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



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 إلكترونية 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 : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

[moi@idsc.net.eg](mailto:moi@idsc.net.eg)

بريد الكترونى :

[www.eos.org.eg](http://www.eos.org.eg)

موقع الكترونى :



م.ق.م ٢٠٠٥ / ١٢٤٣

كودكس ١٤ / ١٩٨١

### مقدمة :

م . ق . م ٢٠٠٥ / ١٢٤٣ الخاصة بـ " الخوخ المعلب " تلغي وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠٢ و متماثلة فنياً مع المواصفة الدولية كودكس ١٤ / ١٩٨١ الخاصة بـ " الخوخ المعلب "

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة



## الخوخ المعلب

### ١- المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالخوخ المعلب بأشكاله المختلفة من الأصناف المناسبة للتصنيع .

### ٢- التعاريف

#### ١ / ٢ الخوخ المعلب :

منتج محضر من ثمار الخوخ كاملة النضج الطازجة ( أو المجمدة أو المعلبة سابقة ) من الاصناف التجارية التي تصلح لعملية التعليب والتي تحقق خصائص صنف ( بروتس بريسكال إل ) مع إستبعاد الاصناف المسماة نكتارين برايسيس ، بالنواة أو بدون نواة ، المقشورة والمعبأة على صورة أحد الأشكال المذكورة بالمواصفة مع أو بدون وسط تعبئة سائل مناسب مع المحليات الطبيعية والتوابل أو مكونا النكهة المناسبة للمنتج والمعامل حراريا بطريقة مناسبة قبل أو بعد الغلق لمنع فساد المنتج .

#### ٢ / ٢ أشكال الخوخ المعلب :

- ١- كاملة : ثمار خوخ كاملة غير منزوعة النواه
- ٢- انصاف: ثمار خوخ منزوعة النواة مقطعة الى نصفين متساويين تقريبا
- ٣- ارباع : ثمار خوخ منزوعة النواة مقطعة الى اربع قطع متساوية تقريبا
- ٤- شرائح : ثمار خوخ منزوعة النواة مقطعة الى اشكال وتدية
- ٥- اشكال مكعبة : ثمار خوخ منزوعة النواة مقطعة الى اشكال مكعبة
- ٦- قطع غير منتظمة : ثمار خوخ منزوعة النواة مقطعة إلى اشكال غير منتظمة
- ٧- أشكال أخرى : أى أشكال أخرى بحيث تحقق ما يلي :
  - أ - يمكن تمييزها عن الاشكال السابق توضيحها فى هذه المواصفة .
  - ب - تحقق جميع متطلبات المواصفة .
  - ج - توصف بدقة على بطاقة البيانات لمنع اى التباس لدى المستهلك .

#### ٣ / ٢ أنواع الخوخ المعلب :

- ١- خوخ غير ملتصق النواة وهو الذى تتفصل منه النواة بسهولة من الجزء اللحمى
- ٢- خوخ ملتصق النواة وهو الذى تلتصق فيه النواة بالجزء اللحمى.

#### ٤ / ٢ ألوان الخوخ المستخدم :

- ١- الاصفر اللون السائد يتراوح اللون بين الاصفر الباهت والاحمر (البرتقالى المحمر)
- ٢- الابيض اللون السائد يتراوح اللون بين الابيض الى الابيض المصفر
- ٣- الاحمر اللون السائد يتراوح اللون بين الاصفر الباهت الى الاحمر البرتقالى
- ٤- الاخضر اللون السائد يتراوح اللون بين الاخضر الباهت الى الاخضر





### ٣- الاشتراطات الأساسية

٣ / ١ انواع وسط التعبئة :

٣ / ١ / ١ وسط تعبئة سائل

٣ / ١ / ٢ وسط تعبئة صلب

٣ / ٢ تصنيف وسط التعبئة :

- عند إضافة السكر الى عصير الخوخ و/أو أى عصائر فاكهة أخرى فان وسط التعبئة السائل يقسم الى الاتى :

أ- عصير فاكهة محلى بدرجة خفيفة لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٤ درجة بركس

ب عصير فاكهة محلى بدرجة ثقيلة لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٨ درجة بركس

- عند إضافة السكر الى الماء او الماء مع عصير فان وسط التعبئة السائل يقسم الى الاتى :

أ- شراب مخفف لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٤ درجة بركس

ب شراب ثقيل لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٨ درجة بركس

- وسط تعبئة اختياري :

١- شراب مخفف بدرجة كبيرة لا يقل عن ١٠ درجة بركس ولكن يقل عن ١٤ بركس

٢- شراب ثقيل أعلى من ٢٢ بركس ولا يقل عن ١٨ درجة بركس

٣ / ٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠٪ (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوة .

٣ / ٤ لا يقل الوزن المصفى عما يلى :

نوع الخوخ	وسط تعبئة عالى التركيز	وسط تعبئة خفيف	تعبئة صلبة
خوخ ملتصق النواة	٥٧٪	٥٩٪	٨٤٪
خوخ غير ملتصق النواة وأشكال أخرى للخوخ	٥٤٪	٥٦٪	٨٢٪

٣ / ٥ لا تزيد حدود المعادن الثقيلة عما يلى :

الزرنينخ ٠,٢ جزء / مليون ، الرصاص ٠,٣ جزء / مليون ، النحاس ٥ جزء / مليون ، والقصدير علي ١٥٠ جزء / مليون .

٣ / ٦ الاتزيد نسب بقايا المبيدات فى مكونات الفاكهة المستخدمة فى تصنيع الخوخ المعلب على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية التى أصدرتها الهيئة فى هذا الشأن .



٧ / ٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطراً عليه .

٨ / ٣ لا تزيد فترة الصلاحية علي ٢٤ شهر للمنتج المعبأ في علب مورنشة بورنيش مقاوم للحموضة .

٩ / ٣ يكون المنتج محضرا ومصنعا طبقا لطرق التصنيع الجيدة ، مع مراعاة توصيات الكودكس والجهات الصحية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن .

١٠ / ٣ يكون المنتج خاليا من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو، وسمومها طبقا لنظم التخزين العادية والتي تمثل خطورة على الصحة .

١١ / ٣ ألا يحتوى المنتج على ايه اثار ناتجة من الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد وسمومها.

١٢ / ٣ يكون المنتج خاليا من خلايا وجراثيم الفطر والخميرة .

١٣ / ٣ يكون المنتج خاليا من الطفيليات .

١٤ / ٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سليبا .

١٥ / ٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجودقرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

#### ٤- المعايير الوصفية

١ / ٤ المنتج ذا لون طبيعي مميزا للصف .

٢ / ٤ المنتج ذا قوام لحمي مناسب ولا يكون طرى أو صلب بدرجة كبيرة في محلول التعبئة

٣ / ٤ التجانس في الحجم :

يجب أن يكون ٩٥ ٪ من الثمار الكاملة - الانصاف - الارباع متجانسة في الحجم مع الاخذ في الاعتبار أن وزن اكبر وحدة من الثمار لا يزيد على ضعف أصغر وحدة منها اذا كان عدد الوحدات أقل من ٢٠ ثمرة يمكن استبعاد وحدة واحدة .

اذا كان هناك وحدة مكسورة فان القطع المكسورة تقارب تقريبا وحدة من الحجم المناسب .

٤ / ٤ نسبة الحموضة في محلول التعبئة في حدود (٠,٨٪) بالوزن (مقدرة كحمض ستريك لامائي)

٥ / ٤ المنتج ذا نكهة طبيعية خاليا من الروائح الغريبة .





٦/٤ نسب العيوب فى المنتج فى حدود ما يلى :

العيوب	التعبئة فى وسط سائل	التعبئة الصلبة
اجزاء مهشمة	(١٠) % بواسطة العد	(٣) وحدات / ٥٠٠ جم
اجزاء مكسورة	(٥) % بواسطة العد	غير مسموح
قشور	(١٥) سم/ كجم	(٣٠) سم/ كجم
نوى (متوسط)	(١) نواة أو ما يعادلها / ٥ كجم	(١) نواة أو ما يعادلها / ٥ كجم

### ٥- العبوات والبيانات

١ / ٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة غير منفذ للرطوبة ولا تتسبب فى نقل اية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوبة الى المنتج وان تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها .

٢ / ٥ تكون العبوات مبطننة من الداخل بمادة ورنيشية مضادة للحموضة .

٣ / ٥ يراعى ما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ (بيانات بطاقات المنتجات الغذائية المعبأه على ان يدون على العبوات البيانات الآتية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية :

١ / ٣ / ٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٢ / ٣ / ٥ اسم المنتج ونوعه .

٣ / ٣ / ٥ نسبة المواد الصلبة الذائبة .

٤ / ٣ / ٥ شكل الخوخ (كامل - أنصاف - أرباع - شرائح - مكعبات - قطع غير منتظمة)

٥ / ٣ / ٥ نوع وسط التعبئة (سائل- صلب) .

٦ / ٣ / ٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٧ / ٣ / ٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى، وبلد المنشأ واسم المستورد فى حالة الاستيراد باللغة العربية و اية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية .

٨ / ٣ / ٥ شروط الحفظ والتخزين والتداول .

٩ / ٣ / ٥ الوزن الصافي .



## ٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية المصرية المذكورة رقم ١٣٠ (طرق فحص واختبار منتجات الفاكهة)

## ٧- المصطلحات الفنية

quarters .....	ارباع
halves .....	أنصاف
size uniformity .....	تجانس فى الحجم
canned peach .....	خوخ معلب
slice .....	شريحة
irregular pieces.....	قطع غير منتظمة
whole.....	كاملة
dices.....	مكعبات
packing medium .....	وسط تعبئه
Free stone .....	غير ملتصق النواة
Cling stone.....	ملتصق النواة
seasoning.....	مشهيات

## ٨- المراجع

Codex Alimentarius Commission volume 5A/1994

Codex standard No 14/1981 for Canned Peach.

## الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم ( ٦ / ٣ ) والخاصة بالخضر والفاكهة والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
- كلية الزراعة - جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
- كلية الزراعة - جامعة القاهرة - قسم البساتين
- مصلحة الكيمياء .
- شركة قها للأغذية المحفوظة.
- شركة ادفيينا للأغذية المحفوظة .
- شركة الكوكاكولا العالمية.



- غرفة الصناعات الغذائية .
- معهد التغذية
- وزارة التموين والتجارة الداخلية .
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مركز تطوير الأغذية .
- مصلحة الرقابة الصناعية .
- المعامل المركزية - وزارة الصحة (القسم الكيماوي - القسم والميكروبيولوجي) .
- شركة هاينز .
- الشركة العالمية للتنمية الزراعية - فارم فريتس .
- شركة يونيليفر مشرق .
- شركة جهينة .
- شركة فرج الله .
- الهيئة العامة للتصنيع .
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية .



## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧م بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧م الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧م على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.
- ٢- فى عام ١٩٧٩م صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩م الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .
- ٣- فى عام ٢٠٠٥م صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥م 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 للمنتجات 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 الكيماوية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.
- ٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكاوىهم 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.



**ES: 1243 / 2005**

**Codex : 14 / 1981**

## **CANNED PEACH**

ICS : 67.080.....

---

**Arab Republic of Egypt  
Egyptian Organization for Standardization and Quality**