

# *Arab Republic of Egypt*

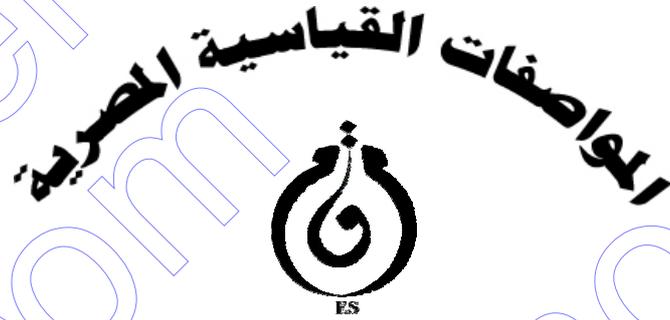
## 👉 EDICT OF GOVERNMENT 👈

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 132 (2005) (Arabic): TOMATO PRESERVED PRODUCTS

BLANK PAGE





م ق م : ٢٠٠٥/١٣٢

منتجات الطماطم المحفوظة

---

جمهورية مصر العربية  
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد: ٢٠٠٥/٣/٩

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 : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

moid@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :

**مقدمة :**

م.ق.م ١٣٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ "منتجات الطماطم المحفوظة"  
تلغي وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٠ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا  
للقرار الوزاري ١٦٣/٢٠٠٢

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



## المواصفات القياسية المصرية الخاصة

### بمنتجات الطماطم المحفوظة

#### المجال

تشتمل هذه المواصفة الاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمنتجات الطماطم المحفوظة التالية:

حساء الطماطم عصير طماطم مجفف .

#### التعريف

##### ١/٢ حساء الطماطم :

هو عصير المجهز بالحرارة من ثمار الطماطم الطازجة المكتملة النضج والتلوين مع إضافة ملح الطعام أو السكر أو كليهما والزبد أو المسلى (طبيعى أو صناعى) .

##### ٢/٢ عصير طماطم مجفف :

هو ناتج تجفيف عصير الطماطم بعد فصل البذور والقشور منه باحدى طرق التجفيف المناسبة والمحتوى على جميع المواد الموجودة بالعصير ويكون على هيئة مسحوق متدفق .

#### ١ - ٣- الاشتراطات الأساسية

- ١/٣ يجب ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة فى حساء الطماطم عن ٨ .
- ٢/٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوة .



- ٣/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لأي من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية.
- ٤/٣ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والموصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن .
- ٥/٣ لا تزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالموصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ الخاصة بحدود المعادن الثقيلة في المنتجات الغذائية .
- ٦/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطراً عليه .
- ٧/٣ لا تزيد فترة الصلاحية عن الفترة الواردة بالموصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ الخاصة " بفترة الصلاحية للمنتجات الغذائية " .
- ٨/٣ يجب ان يكون المنتج محضراً ومصنعاً طبقاً لطرق الصناعة الجيدة مسترشداً بتوصيات لجنة دستور الأغذية الدولية والجهات الصحية في هذا الشأن وطبقاً للمواصفات القياسية المصرية التي ستصدرها الهيئه .
- ٩/٣ عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لأخذ العينات والفحص يجب أن يكون :
- ١ خالياً من الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .
  - ٢ خالياً من الطفيليات
  - ٣ خالياً من جراثيم الفطر وسمومها .
- ١٠/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حرارياً سلبياً .



#### ٤ المعايير الوصفية

- ١/٤ يكون المنتج محتفظاً باللون الطبيعي .
- ٢/٤ يكون المنتج خالياً من الطعم المر والمحروق .
- ٣/٤ الرقم الهيدروجيني بالمنتج في حدود ٤,٥ ويجوز تعديل الحموضة في حالة إرتفاعها بإضافة نسبة من كربونات أو بيكربونات الصوديوم .
- ٤/٤ المواد الدهنية بالمنتج في حدود ٨ .

#### ٢ -٥ العبوات والبيانات

- ١/٥ يعبأ المنتج في عبوات تحمي مابداخلها صحياً وغذائياً وتحافظ على الخواص الطبيعية للمنتج.
- ٢/٥ يجب أن تصنع العبوات من مواد أمنه ومناسبه للاستخدام وألا تتسبب في نقل أى مواد سامه او رائحة ونكهة غير مرغوبة الى المنتج وتكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .
- ٣/٥ مع مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ الخاصة "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" على ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية البيانات التالية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية.
- ١/٣/٥ أسم الصنف ونوعه .
- ٢/٣/٥ أسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .



٣/٣/٥ الوزن الصافى .

٤/٣/٥ المواد الصلبة الذائبة .

٥/٣/٥ قائمة المكونات .

٦/٣/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .

٧/٣/٥ عبارة (صنع فى مصر ) فى حالة الإنتاج المحلى .

٨/٣/٥ اسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية الى جانب اللغة العربية فى حالة الإستيراد .

#### طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً لما ورد بالمواصفات القياسية رقم (١٣١٧) الخاصة بـ"طرق الفحص والاختبار للخضر والبقول المعلبة" .

#### ٧ المصطلحات الفنية

tomato soup

حساء طماطم



## الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفة

- . 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 ادفينا 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 والميكروبيولوجى) .
- شركة يونيليفر مشرق .



## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي 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 المصرية 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 وقترات 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 واشترطات 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 للصانين 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 شكاوهم 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: 132/2005**

**TOMATO PRESERVED PRODUCTS**

ICS :67.080

---

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