



# *Arab Republic of Egypt*

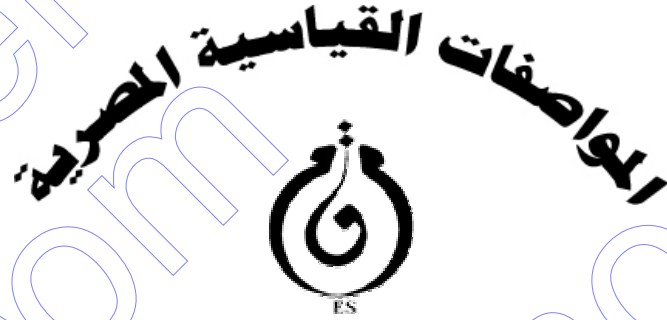
## EDICT OF GOVERNMENT

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 1581-2 (2005) (Arabic): APPLE JUICE  
PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS,  
Part 2: CONCENTRATED APPLE JUICE  
CONCENTRATED APPLE JUICE FROZEN

BLANK PAGE





م ق م : ١٥٨١-٢/٢٠٠٥

كود كس : ١٩٨١/٦٣

**عصائر التفاح المحفوظة بالوسائل الطبيعية**

**الجزء الثاني :**

**عصير التفاح المركز ، عصير التفاح المركز المجمد**

---

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 ١٥٨١ / ٢ ٢٠٠٥

كودكس ١٩٨١ / ٦٣

**مقدمة :**

م.ق.م ١٥٨١ / ٢ ٢٠٠٥ الخاصة بـ " عصائر التفاح المحفوظة بالوسائل الطبيعية جـ٢: عصير التفاح المركز ، عصير التفاح المركز المجمد " تلغي وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠١ و متماثلة فنياً مع المواصفة الدولية كودكس ١٩٨١/ ٦٣ الخاصة بـ " عصائر التفاح المحفوظة بالوسائل الطبيعية جـ٢: عصير التفاح المركز ، عصير التفاح المركز المجمد "

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



## عصائر التفاح المحفوظة بالوسائل الطبيعية الجزء الثانى : عصير التفاح المركز عصير التفاح المركز المجمد

### ١- المجال

تشمل هذه المواصفة الاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بعصير التفاح المركز و عصير التفاح المركز المجمد .

### ٢- التعاريف

#### ١ / ٢ عصير التفاح المركز :

هو العصير غير المتخمّر والقابل للتخمّر بعد استرجاعه والمحفوظ بالطرق الطبيعية والمتحصل عليه من تركيز العصير الطبيعى لثمار التفاح تامة النضج الطازجة من صنف (بيرس-ماليس-ال) أو أى أصناف أخرى مناسبة ويمكن ان يكون رائقاً أو غير رائقاً و المتحصل عليه بالوسائل الميكانيكية والمحفوظ بالوسائل الطبيعية والمحتفظ بالخواص الحسية المميزة لثمار التفاح الطبيعى والذي يتم ترويقه بمواد ترويق ومساعدات للترشيح .  
من الجائز أن يضاف عصير أو مركّزات أو ماء لضبط المكونات الاساسية وعوامل الجودة للعصير المركز .

#### ٢ / ٢ عصير التفاح المركز المجمد :

هو عصير التفاح الطبيعى المركز المعامل بالبسترة والمحتفظ بالخواص الحسية للعصير الطبيعى والذي تم تجميده على درجة حرارة لا تزيد على -٣٠° س والمعبأ فى عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة والمحفوظ على درجة -١٨° س.

### ٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ لا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة عن ٢٠٪ (وزن/وزن) مقدرة بالرفرراكتوميتر على درجة ٢٠ س بدون تعديل للحموضة ومقدرة كبركس .

٢ / ٣ لا تقل محتويات العبوة عن ٩٠ ٪ (حجم/ حجم) من السعة المائية للعبوة .





٣ / ٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حرارياً سلبياً .

٤ / ٣ يجب أن يتميز عصير التفاح المركز باللون الطبيعي والطعم والرائحة والنكهة المميزة لنوع التفاح المستخدم في التصنيع .

٥ / ٣ لا تزيد نسبة الملوثات بالمنتج عما يلي :

١ / ٥ / ٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقاً للمواصفة القياسية م.ق.م رقم ٢٣٦٠ الخاصة ( بالحدود القصوى للمعادن الثقيلة للمنتجات الغذائية )

٢ / ٥ / ٣ لا يزيد نسبة ثنائي أكسيد الكبريت على ١٠ مجم/كجم .

٦ / ٣ لا تزيد بقايا المبيدات في مكونات الفاكهة المستخدمة في تصنيع عصير التفاح على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن .

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

٨ / ٣ لا تزيد فترة الصلاحية للمنتج عما هو مذكور بالمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ الخاصة بفترات صلاحية المنتجات الغذائية .

٩ / ٣ يجب أن يكون المنتج محضراً ومصنعاً طبقاً لطرق الصناعة الجيدة مسترشداً بتوصيات الكودكس والجهات الصحية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن

١٠ / ٣ عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لأخذ العينات والفحص يجب أن يكون :-

١- خالياً من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو وسمومها طبقاً لنظم التخزين العادية والتي تمثل خطورة على الصحة .

٢- يجب ألا يحتوي المنتج على أي آثار ناتجة من الميكروبات الممرضة وسمومها .

٣- يكون المنتج خالياً من جراثيم الفطر والخميرة في العصير المعلب أما العصير المجمد فلا تزيد خلايا الفطر على ٣٠ خلية/جم والخميرة على ١٠ خلية/جم .

٤- ألا تزيد نسبة السموم الفطرية (البتيولين) للعصير بعد التخفيف الى تركيز العصير الطبيعي على ٥٠ جزء/بليون .

١١ / ٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية .



#### ٤- المعايير الوصفية

- ١ / ٤ يكون العصير خالياً من اجزاء القشور والبذور والجزاء الثمرية الأخرى والرائحة غير المرغوبة .
- ٢ / ٤ يسمح بإضافة حمض الاسكوربيك اليسارى طبقاً لطرق الصناعة الجيدة .
- ٣ / ٤ يسمح بإضافة المواد التالية لعصير التفاح كمواد للترويق ومساعدات ترشيح بكميات تتفق وطرق الصناعة الجيدة
- ١ - كربون نباتى نقى .
- ٢- نيتروجين نقى .
- ٣- ثانى أكسيد الكربون النقى .
- ٤ / ٤ يسمح باعادة اضافة المواد الطيارة التى تم ازلتها عند التركيز الى المنتج بعد تركيزه .

#### ٥- العبوات والبيانات

- ١ / ٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أى تغير فى خواصه أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمي علي أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.
- ٢ / ٥ فى حالة إستخدام الورنيش فى طلاء العلب الصفيح يكون الورنيش مضاداً للحموضة .
- ٣ / ٥ فى حالة العصير غير المعبأ يعبأ فى عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة ولا تؤثر فى الخواص الحسية المميزة للعصير الطبيعى .
- ٤ / ٥ يخزن العصير المعبأ فى مخازن جيدة التهوية غير معرضة للضوء المباشر ولا تزيد درجة حرارتها على ٢٥° س .
- ٥ / ٥ يراعى ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ١٥٤٦ على أن يدون عليها البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأى لغة أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية.
- ١ / ٥ / ٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامة التجارية إن وجدت .
- ٢ / ٥ / ٥ اسم المنتج ونوعه (عصير التفاح مركز ، عصير تفاح مركز مجمد) .
- ٣ / ٥ / ٥ الحجم الصافي .
- ٤ / ٥ / ٥ نسبة المواد الصلبة الذائبة .
- ٥ / ٥ / ٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .





٦ / ٥ / ٥ في حالة إضافة حمض الاسكوريك (اليسارى) بتركيز يزيد على ٣٠٠ مجم/كجم  
تكتب عبارة :  
- مدعم بفيتامين "ج" .

٧ / ٥ / ٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً .

٨ / ٥ / ٥ عبارة "صنع في مصر" في حالة الإنتاج المحلى .

٩ / ٥ / ٥ إسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ في حالة الاستيراد .

١٠ / ٥ / ٥ شروط الحفظ والتخزين .

٦ / ٥ بطاقات العبوات غير المخصصة للبيع المباشر (المنتجات الوسيطة) :

- ١- يوضح على العبوة اسم المنتج ورقم التشغيلة وإسم وعنوان الصانع أو المعبأ
- ٢- المعلومات الأخرى غير الموضحة على العبوة توضح على مستندات الشحن

### ٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية رقم (٦٨٣) الخاصة بطرق الفحص واختبار  
عصائر الفاكهة .

### ٧- المصطلحات الفنية

ripe .....	تامة النضج
clear .....	رائق
pyrus malus l. ....	صنف بيريوس - ماليوس - ال
fresh .....	طازجة
frozen concentrated apple juice .....	عصير تفاح مركز مجمد
concentrated apple juice .....	عصير تفاح مركز
turbid .....	غير رائق
unfermented .....	غير متخمّر
fermentable .....	قابل للتخمّر
filtering agents .....	مساعداً ترشيح
clarifying .....	مواد ترويق



## ٨- المراجع

1- Codex Alimentarius volume 6/1992

Codex Standard No.63/1981 for Concentrated Apple Juice.

### الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٦/٣) والخاصة بالخضر والفاكهة والتي 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 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 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: 1581-2/ 2005**

**CODEX : 63/1981**

**APPLE JUICE PRESERVED  
EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS  
PART 2 :  
CONCENTRATED APPLE JUICE  
CONCENTRATED APPLE JUICE FROZEN**

ICS :67.160.20.....

---

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