



Arab Republic of Egypt

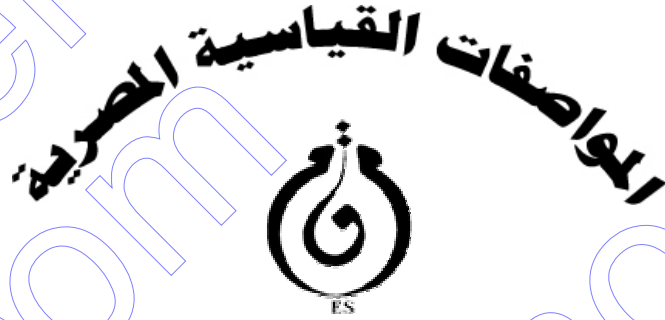
EDICT OF GOVERNMENT

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 1685 (2005) (Arabic): REFINED EDIBLE
LOW ERUCIC ACID RAPESEED OIL

BLANK PAGE





م ق م : ٢٠٠٥ / ١٦٨٥

كود كس : ١٩٩٩ / ٢١٠

**زيت بذر اللفت منخفض المحتوى من حمض الايروسيك والمعد
للاستهلاك الادمي**

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

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



م.ق.م ٢٠٠٥ / ١٦٨٥

كودكس ١٩٩٩ / ٢١٠

مقدمة

م.ق.م ٢٠٠٥ / ١٦٨٥ الخاصة بـ " زيت بذر اللفت منخفض المحتوى من حمض الايروسيك
والمعد للاستهلاك الادمى "

تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٨٨ ممتاثلة فنيا مع المواصفة الدولية كودكس
١٩٩٩ / ٢١٠

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/٣ الخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتها



زيت بذر اللفت منخفض المحتوى من حمض الايروسيك

والمعد للاستهلاك الادمي

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بزيت بذر اللفت منخفض المحتوى من حمض الايروسيك
(seeds of *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., and *Brassica juncea* L. species)
تام التكرير والمعد للاستهلاك الادمي

٢- التعاريف

١ / ٢ زيت بذر اللفت منخفض المحتوى من حمض الايروسيك (زيت الكولزا منخفض المحتوى من حمض الايروسيك ، زيت الكانولا منخفض المحتوى من حمض الايروسيك) : وهو يتكون أساسا من جلسريدات الاحماض الدهنية والذي قد يحتوى على كميات صغيرة من اللبيدات الاخرى مثل الفوسفاتيدات والمركبات غير القابلة للتصبن والاحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعيا فى الزيت والمتحصل عليه من بذور اللفت منخفضة المحتوى من حمض الايروسيك بالاستخلاص سواء بالعمليات الميكانيكية او بالمذيبات والمعادل والمبيض والمزال الرائحة .

٣- الاشتراطات الأساسية

- ١ / ٣ يكون خالياً من أية زيوت أو دهون أخرى .
- ٢ / ٣ يكون خالياً من الطعم والرائحة المتزنخة والغريبة
- ٣ / ٣ يكون له اللون والطعم والرائحة المميزة للصلف .
- ٤ / ٣ يكون رائقا خالياً من العكارة ومن المواد الأولية المستخرج منها ومن المواد التي استعملت فى تنقيته .
- ٥ / ٣ لاتزيد نسبة المواد المتطايرة عند درجة ١٠٥°س على ٢,٠ (وزن/وزن)
- ٦ / ٣ لاتزيد نسبة المواد غير القابلة للتصبن على ٢٠ جم/كجم .
- ٧ / ٣ لايزيد رقم الحموضة على ٠,٦ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم زيت .



٨ / ٣ لا يزيد رقم البيروكسيد على ١٠ ملليمكافىء من الاكسجين الفعال/كجم زيت

٩ / ٣ لاتزيد نسبة العناصر المعدنية عن ما هو مبين :

حديد ١,٥ مجم/كجم

نحاس ٠,١ مجم/كجم

رصاص ٠,١ مجم/كجم

زرنيخ ٠,١ مجم/كجم

١٠ / ٣ لاتزيد نسبة الشوائب غير القابلة للذوبان على ٠,٠٥ (وزن / وزن)

١١ / ٣ لاتزيد نسبة المحتويات الصابونية على ٠,٠٠٥ (وزن / وزن)

١٢ / ٣ يتراوح محتوى الزيت من الأحماض الدهنية مقاسه باستخدام جهاز التحليل الكروماتوجرافى الغازي

بين :

$\geq ٠,٠٥ - ٢$	ك ١٤ : صفر
$٧ - ٢,٥$	ك ١٦ : صفر
$\geq ٠,٠٥ - ٦$	ك ١٦ : ١
$\geq ٠,٠٥ - ٣$	ك ١٧ : صفر
$\geq ٠,٠٥ - ٣$	ك ١٧ : ١
$٣ - ٠,٨$	ك ١٨ : صفر
$٧٠ - ٥١$	ك ١٨ : ١
$٣٠ - ١٥$	ك ١٨ : ٢
$١٤ - ٥$	ك ١٨ : ٣
$١,٢ - ٠,٢$	ك ٢٠ : صفر
$٤,٣ - ٠,١$	ك ٢٠ : ١
$\geq ٠,٠٥ - ٠,١$	ك ٢٠ : ٢
$\geq ٠,٠٥ - ٠,٦$	ك ٢٢ : صفر
$\geq ٠,٠٥ - ٢$	ك ٢٢ : ١
$\geq ٠,٠٥ - ٠,١$	ك ٢٢ : ٢
$\geq ٠,٠٥ - ٠,٣$	ك ٢٤ : صفر
$\geq ٠,٠٥ - ٠,٤$	ك ٢٤ : ١

١٣ / ٣ يتراوح رقم كريزمر بين ٦٧ - ٧٠ .

١٤ / ٣ لا يقل تركيز مادة البراسيكاستيرول عن ٥ من مجموع مواد الاستيرولات .



١٥ / ٣ لا يزيد حمض الايروسيك على ٢ (كنسبة مئوية من مجموع الأحماض الدهنية)

١٦ / ٣ تكون الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات طبقاً للتشريعات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي في هذا الشأن

١٧ / ٣ يتم تجهيز المنتج طبقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها والصادرة عن هيئة الدستور الغذائي والمتعلقة بالقواعد العامة للاشتراطات الصحية في الأغذية (CAC/RCP - 1 - 1969, Rev.3/1997) وأية نصوص أخرى ذات الصلة.

١٨ / ٣ يجب مراعاة المعايير الميكروبيولوجية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي. (CAC / GL - 21 / 1997) والمتعلقة بمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية

١٩ / ٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن ، وفي حالة عدم وجود قرارات لأي من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية

٢٠ / ٣ يتم الفحص الاشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وای تعديلات أو مستجدات تطراً عليه .

٤- المعايير الوصفية

١ / ٤ خالياً من الطعم والرائحة الغريبة .

٢ / ٤ الكثافة النسبية عند درجة ٢٠° س / الماء عند ٢٠°س بين ٠,٩١٤ - ٠,٩٢٠ .

٣ / ٤ معامل الانكسار عند ٤٠°س بين ١,٤٦٥ - ١,٤٦٧ .

٤ / ٤ رقم التصبن بين ١٨٢ - ١٩٣ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم زيت .

٥ / ٤ الرقم اليودي بين ١٠٥ - ١٢٦ .

٦ / ٤ معيار اللون بمقياس لوفيبوند في حدود ٣٥ أصفر / ٣ أحمر في خلية مقاسها ٥,٢٥ بوصة

٧ / ٤ محتوى الزيت من التوكوفيرولات والتوكوترائينولات (مجم/كجم) ما بين :

١٠٠ - ٣٨٦ الفا- توكوفيرول

٠,٠٥ - ١٤٠ بيتا- توكوفيرول

١٨٩ - ٧٥٣ جاما - توكوفيرول

٠,٠٥ - ٢٢ دلتا- توكوفيرول

٠,٠٥ \geq

الفا- توكوترينول

٠,٠٥ \geq

جاما- توكوترينول

٠,٠٥ \geq

دلنا- توكوترينول

٢٦٨٠ - ٤٣٠

اجمالي التوكوفيرولات والتوكوترينولات

٤ / ٨ محتوى الزيت من ديسميثيل الاستيروولات (محسوبة كنسبة مئوية من الاستيروولات الكلية) ما بين :

١,٣ - ٠,٠٥ \geq

الكولستيرول

١٣ - ٥

البراسيكا ستيرول

٣٨,٦ - ٢٤,٧

الكامبا ستيرول

١ - ٠,٢

استجما ستيرول

٥٧,٩ - ٤٥,١

بيتا- سيتوستيرول

٦,٦ - ٢,٥

دلنا- ٥ - افيناستيرول

١,٣ - ٠,٠٥ \geq

دلنا- ٧ - استجما ستينول

٠,٨ - ٠,٠٥ \geq

دلنا- ٧- افيناستيرول

٤,٢ - ٠,٠٥ \geq

استيروولات أخرى

١١٣٠٠ - ٤٥٠٠

استيروولات كلية (مجم/كجم)

٥- العبوات والبيانات

١ / ٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أى تغير فى خواصة أو فى صلاحيته للاستهلاك الأدمى على ان لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية الخاصة بالعبوات والقرارات الصادرة فى شأن الأوعية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٢ / ٥ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ ، ٣٣٨٦ على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التى يجوز كتابتها بأية لغة أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية :

١ / ٢ / ٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية



٥ / ٢ / ٢ اسم الزيت : يجب أن يتطابق مع ما ورد تحت البند ١/٢ من هذه المواصفة وفي حالة وجود أكثر من اسم للزيت (مرادفات) والموضحة تحت البند ١/٢ ففي هذه الحالة يجب ان تحمل بطاقة البيانات فقط اسم من أحد هذه المسميات المرادفة

٥ / ٢ / ٣ صافي المحتويات بالحجم (على ان لا يتعدى النقص في الحجم عما هو مسموح به طبقا لما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٢٩٥)

٥ / ٢ / ٤ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (كما هو منصوص عليه بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ ج ٤ / ٢٠٠٢)

٥ / ٢ / ٥ بيان بالمواد المضافة في حالة إضافتها .

٥ / ٢ / ٦ عبارة "إنتاج ج.م.ع" في حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ في حالة الاستيراد

٥ / ٣ تتقل المنتجات المعبأة بطريقة تحفظها من التلوث والتلف الميكانيكي .

٥ / ٤ تخزين المنتجات المعبأة بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وأيه مصادر للحرارة والرطوبة والمواد الضارة .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٥١ والمواصفات التي تصدرها الهيئة في هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

زيت بذر اللفت منخفض المحتوى من حمض الايروسيك

Rapeseed oil - low erucic acid (low erucic acid turnip rape oil ; low erucic acid colza oil ; canola oil)

٨- المراجع

CODEX STAN (210 – 1999)

CODEX STANDARD FOR NAMED VEGETABLE OILS

CODEX ALIMENTARIUS (VOLUME 8)

FATS AND OILS AND RELATED PRODUCTS . SECOND EDITION

(REVISED 2001)



الجهات التي اشتركت في تعديل المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٣) والخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتها والتي يضم في تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

كلية الزراعة – جامعة الأزهر

معامل وزارة الصحة

مصلحة الكيمياء

مصلحة الرقابة الصناعية

معهد التغذية

الغرفة التجارية بالقاهرة

شركة الملح والصودا المصرية

غرفة الصناعات الغذائية

إدارة مراقبة الأغذية – وزارة الصحة

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

الغرفة التجارية الأمريكية

الشركة القابضة للصناعات الغذائية

المجلس السلعي – قطاع التجارة الخارجية

جمعية المستثمرين بالعاشر من رمضان

شركة ارما للصناعات الغذائية

شركة صافولا سايم مصر

شركة مصر الخليج لتصنيع الزيوت

شركة مصر للزيوت والصابون

شركة الزيوت المستخلصة ومنتجاتها

معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – وزارة الزراعة

كلية الزراعة – جامعة المنوفية

الهيئة العامة للتصنيع

شركة القاهرة للزيوت والصابون

شركة الملح والصودا المصرية للزيوت



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 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: 1685 / 2005

Codex : 210 / 1999

**REFINED EDIBLE LOW ERUCIC ACID
RAPESEED OIL**

ICS : 67.200.10

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