



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 1702 (2005) (Arabic): FROZEN OKRA

BLANK PAGE



المواصفات القياسية المصرية



م ق م : ١٧٠٢ - ٢٠٠٥

الباميا الطازجة المجمدة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الإعتماد : 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 : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

moi@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



مقدمة

م.ق.م ٢٠٠٥ / ١٧٠٢ الخاصة بـ " البامية الطازجة المجمدة " تلغي وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٥ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣ .

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



الباميا الطازجة المجمدة

١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالإشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالباميا الطازجة المجمدة .

٢. التعريف

هى ناتج حفظ ثمار الباميا الطازجة فى مرحلة النضج الملائمة للحفظ والمتحصل عليها من أى صنف من أصناف الباميا وذلك بعد غسلها وتجهيزها بإزالة جزء من الكأس (العنق) ثم معاملتها حراريا بطريقة مناسبة لوقت كاف لوقف عمل الإنزيمات المؤكسدة ثم تجميدها تجميداً سريعاً وتخزينها على درجة الحرارة المنخفضة المناسبة .

٣. الإشتراطات الأساسية

١/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية .

٢/٣ يكون المنتج خالياً من الاصابات الفطرية أو الحشرية أو آثارهما ومن الشوائب والمواد الغريبة .

٣/٣ لا يعاد تجميد المنتج بعد إنصهاره .

٤/٣ يعطى المنتج نتيجة سلبية لإختبار إنزيمى الكتاليز والبيروكسيديز .

٥/٤ يكون المنتج خالياً من الاحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .

٦/٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠,٠٠٠ خلية /جم .

٧/٣ لا يزيد العد الكلى للمجموعة القولونية على ١٠٠ خلية /جم .

٨/٣ لا يزيد عد جراثيم الفطر والخميرة على ٥٠ جرثومة/جم .

٩/٣ يكون المنتج خالياً تماماً من بكتريا القولون النموذجية .

١٠/٣ لا يزيد حد الزرنيخ على ٠,١ مجم /كجم .

١١/٣ لا يزيد حد الرصاص على ٠,٢ مجم /كجم

١٢/٣ يخزن المنتج على درجة حرارة -١٨°س بشرط الا تزيد درجة الحرارة اثناء النقل على -١٠°س إذا كانت مدة النقل لا تزيد على أسبوع وإذا زادت علي هذه المدة يكون النقل على درجة -١٨°س مع



المحافظة على المنتج في حالة مجمدة لحين وصوله للمستهلك ومعامل التحاليل بشرط عدم إعادة تجميده .

١٣/٣ يجب ألا تزيد فترة الصلاحية للمنتج على ١٨ شهر طبقاً للمواصفات القياسية م. ق. م رقم ٢٦١٣ الخاصة بفترة الصلاحية للمنتجات الغذائية .

١٤/٣ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المسموح بها والصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التي تصدرها الهيئة في هذا الشأن .

١٥/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٨٦ أو أي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٤. المعايير الوصفية

١/٤ يتم إختيار الباميا الطازجة في مرحلة نضج مناسبة وليس في مرحلة نهاية النضج على أن تحتوى العبوة الواحدة على صنف واحد من الباميا .

٢/٤ يتم تجهيز الباميا الطازجة بقطع الكأس أو جزء منه حتى تحتفظ الثمرة بشكلها وتكون محتويات العبوة خالية من المواد المخاطية والثمار المهشمة .

٣/٤ المنتج سليماً خالياً من الطعم والرائحة الغريبة وذلك عند إختباره بالطريقة الحسية

٤/٤ المنتج خالياً من حروق التجميد .

٥/٤ نسبة البذور المنفصلة عن الثمرة في حدود ٠,٢٪ بالوزن في حالة الباميا المجمدة على هيئة كتل مع خلوها تماماً من البذور في حالة التجميد الفردي للثمار .

٦/٤ يكون المنتج متجانساً في اللون و نسبة العيوب اللونية فيه (البقع - اللون البنى اللون الأبيض المصفر) في حدود ٥٪ بالوزن .

٧/٤ التدرج الحجمي :

١/٧/٤ الباميا البلدى وتدرج حجماً الى :

١/١/٧/٤ الحجم الأول:

طول الثمرة ٢,٥ سم ويسمح بالتجاوز عن هذا الحد بنسبة ٥٪ بالعدد .



٢/١/٧/٤ الحجم الثاني :

طول الثمرة فيه ٣,٥ سم ويسمح بالتجاوز عن هذا الحد بنسبة ٥٪ بالعدد .

٣/١/٧/٤ الحجم الثالث :

طول الثمرة فيه ٤,٥ سم ويسمح بالتجاوز عن هذا الحد بنسبة ٥٪ بالعدد .

٤/١/٧/٤ الحجم الرابع :

طول الثمرة ٥ سم ويسمح بالتجاوز عن هذا الحد بنسبة ٥٪ بالعدد .

٢/٧/٤ الباميا الرومي وتدرج حجما الى :

١/٢/٧/٤ الحجم الأول :

طول الثمرة فيه ٧ سم ويسمح بالتجاوز عن هذا الحد بنسبة ٥٪ بالعدد .

٢/٢/٧/٤ الحجم الثاني :

طول الثمرة ١٠ سم ويسمح بالتجاوز عن هذا الحد بنسبة ٥٪ بالعدد

٨/٤ يراعى التجانس فى الحجم فى جميع الدرجات الحجمية السابقة .

٥. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة ونظيفة ومانعة لامتصاص الماء ومغلقة بإحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وان تكون متماثلة فى النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ٢١٤٤ الخاصة بالأشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٢/٥ مع مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه على ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو

ما يلى باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية .



١/٢/٥ إسم الصنف .

٢/٢/٥ إسم المنتج وعنوانه وعلامة التجارية ان وجدت .

٣/٢/٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوة .

٤/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .

٥/٢/٥ الدرجة الحجمية .

٦/٢/٥ عبارة إنتاج (صنع فى مصر) فى حالة الإنتاج المحلى .

٧/٢/٥ إسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية فى حالة الإستيراد .

٨/٢/٥ اشتراطات التخزين .

٣/٥ فى حالة التعبئة فى عبوات حاوية يشترط كتابة عدد الوحدات الصغيرة المعبأه بالإضافة الى البيانات السابقة .

٦ . طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٩٩١ الخاصة "ب طرق فحص واختبار الخضر المجمدة" .

٧ . المصطلحات الفنية

okra (*Hibiscus esculentus*)

الباميا

E – Coli

القولون النموذجي

total Count

العد الكلى

blocks Frozen

مجمدة على هيئة كتل

pathogenic Microorganism

أحياء دقيقة ممرضة



الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفات

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 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.
- ٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ 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 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 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 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 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: 1702 - 2005

FROZEN OKRA

ICS : :67.080

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