



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 1725-2 (2005) (Arabic): SALTED FISH,
Part 2: SALTED SARDINE

BLANK PAGE



المواصفات القياسية المصرية



م ق م : ١٧٢٥ - ٢ / ٢٠٠٥

الأسماك المملحة

الجزء الثاني :

السردين المملح

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



التاريخ الاعتماد: ٢٠٠٥/٢/١٣

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 : ٢٨٤٥٥٢٤ - ٢٨٤٥٥٢٢

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

moi@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



مقدمة

م.ق.م ١٧٢٥ / ٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " الاسماك المملحة جـ٢ : السردين المملح "
تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٦
تم إعادة ترتيب بنودها طبقاً للقرار الوزاري رقم ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١/٣ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها



الأسماك المملحة الجزء الثاني : السردين المملح

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالسردين المملح.

٢- التعريف

هو ناتج تمليح أحد اصناف السردين أو مشابهاته المختلفة بغرض الحفظ وتحقيق درجة مناسبة من التسوية لاكسابه الخواص الحسية المميزة للمنتج وبدون أية معاملات إضافية .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣ / ١ أصناف اسماك السردين التي يمكن استخدامها في التمليح كما يلي:

- Hyperlophus Vittatus
- Nematalosa Vlaminghi
- Etrumeus Microps
- Ethmidium Maculatus
- Engraulis Anchoita
- Engraulis Ringens
- Sardina Pilchardus
- Sardinops Melanosticta
- Sardinella Aurita
- Clupea Antipodum
- Clupea Harengus
- Sprattus Sprattus



٢٠٠٥/٢- ١٧٢٥

٢ /٣ تكون الأسماك المستعملة فى التصنيع طازجة أو سبق تجميدها سليمة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها

٣ /٣ يكون ملح الطعام المستخدم فى عمليات التمليح مطابقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٧٢ الخاصة بكلوريد الصوديوم الجزء الأول :ملح الطعام

٤ /٣ يكون المنتج محتفظاً بالخواص الحسية المميزة للصنف

٥ /٣ يكون المنتج من نفس النوع والصنف.

٦ /٣ لا يجوز عرض السردين المملح للتداول قبل ثلاثة أسابيع من بداية عملية التمليح

٧ /٣ لا تقل نسبة ملح الطعام فى لحم السمك عن ٦٪

٨ /٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاي من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٩ /٣ يكون المنتج خالياً من الطفيليات وأطوارها الضارة بالصحة حية أو ميتة

١٠ /٣ تكون الطفيليات او الديدان المسموح بها فى التجويف البطنى والاحشاء طبقاً لقرارات وزارة الصحة فى هذا الشأن.

١١ /٣ يكون المنتج خالياً من يرقات ذبابة الجبن.

١٢ /٣ يكون المنتج خالياً من البكتريا الممرضة وسمومها.

١٣ /٣ يكون المنتج خالياً من النموات البكتيرية الحمراء المحبة للملح

١٤ /٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا فريوبارا هيمولينكس

١٥ /٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا كلوستريديم بتيولينم وسمومها

١٦ /٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشياكولاى

١٧ /٣ لا يزيد عد بكتريا استافيلوكوكس أوريس على ١٠٠ خلية/جم على أن يكون المنتج خالياً من سمومها

١٨ /٣ لا يزيد عد البكتريا اللاهوائية المختزلة للكبريتيت على ١٠٠ خلية/جم

١٩ /٣ لا يزيد محتوى العينة من الهستامين على ٢٠مجم/١٠٠جم من المنتج النهائى .

٢٠ /٣ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات .



٢١/٣ تكون حدود المعادن الثقيلة في المنتج طبقاً للمواصفات القياسية م.ق.م رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة في الأغذية " .

٢٢/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٤- المعايير الوصفية

١ /٤ يتراوح الرقم الهيدروجيني pH بين ٦-٦,٥ في لحم السمك.

٢ /٤ يكون المنتج متجانس في الحجم وقد يكون على شكل اسماك كاملة او منظفة او شرائح.

٥- العبوات والبيانات

١ /٥ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تكفل المحافظة علي خواصة ولا تؤثر علي جودته أو صلاحيته للاستهلاك الادمي علي الا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبأة المواد الغذائية .

٢ /٥ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفات المصرية م.ق.م رقم ١٥٤٦ (بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة) ، والمواصفات القياسية م.ق.م رقم ٢٦١٣ (فترات صلاحية المنتجات الغذائية) ويدون على العبوة باللغة العربية بخط واضح ثابت غير قابل للمحو البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغة أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية .

١ /٢ /٥ اسم المنتج او المستورد وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٢ /٢ /٥ اسم المنتج أو صنف السمك

٣ /٢ /٥ الوزن الصافي لمحتويات العبوة

٤ /٢ /٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥ /٢ /٥ عبارة صنع في مصر في حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ للمنتج المستورد

٣ /٥ في حالة استخدام عبوات كبيرة (براميل) توضع البيانات السابقة عليها بطريقة ظاهرة وواضحة على البراميل المعد للبيع مباشرة على ان تكون البيانات مطابقة للمنتج المعد للبيع فعلاً .



٦- طرق الفحص والاختبار

١ / ٦ تجرى الفحوص والإختبارات طبقاً للمواصفات القياسية م.ق.م رقم ٢٧٦٠ (الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الأسماك ومنتجاتها الجزء الرابع : الأسماك المملحة) .

٢ / ٦ تجرى الفحوص والإختبارات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفات القياسية التي تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

Salted fish	أسماك مملحة
Salted Sardines	سردين مملح
<i>Clostridium botulinum</i>	بكتريا كلوستريديم بتيولينم
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	بكتريا فيريوباراهيموليتكس
<i>Staphylococcus aureus</i>	بكتريا استافيلوكوكس أوريس
<i>Escherichia coli</i>	بكتريا الايشريشياكولاي
Sulphite reducing anaerobic bacteria	البكتريا اللاهوائية المختزلة للكبريتيت

٨- المراجع

- 1- John willey & sons 1989
Processing Aquatic food products
Fredruk W. wheaton
Thomas, B.Lawson – New York
- 2- Zaitsev – et. al, 1969
Fish curing and processing .
MIR publish Moscow
- 3- Donald K.T. and James Mc W.C 1957
Marine products of commerce 11 ed.
- 4- CI 1991/20 – FFP
August 1991
Codex Alimentarius Commission.



٥- كيمياء وتكنولوجيا حفظ وتصنيع الاسماك
د/ صبحي سالم بسيونى

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ١) والخاصة بالاسماك ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها
الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

معامل وزارة الصحة

كلية الزراعة - جامعة القاهرة

المركز القومى للبحوث

مصلحة الكيمياء

المعهد القومى لعلوم البحار والمصايد

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات

شركة أدفينا للاغذية المحفوظة

كلية الزراعة - جامعة الزقازيق

كلية الزراعة - جامعة المنصورة

معهد التغذية

شركة القناة للصناعات الغذائية

الغرفة التجارية بالاسكندرية

وزارة التموين

هيئة الخدمات البيطرية

غرفة الصناعات الغذائية

الهيئة العامة للتصنيع

الشركة المصرية للتسويق بالاسماك

شركة مصر اسوان لصيد وتصنيع الاسماك



الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي 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.
 - التفيتش 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 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: 1725-2/ 2005

**SALTED FISH
PART : 2
SALTED SARDINE**

ICS :67.120.30.....

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