



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 1725-3 (2005) (Arabic): SALTED FISH,
Part 3: MOLOUHA

BLANK PAGE



المواصفات القياسية المصرية
ES

م ق م : ١٧٢٥-٣/٢٠٠٥

الاسماك المملحة

الجزء الثالث :

الملححة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



دتاريخ 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 : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

moi@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



مقدمة

م.ق.م ١٧٢٥ / ٣ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " الاسماك المملحة جـ ٣ : الملوحة " 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 الثالث : الملوحة

١ المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالملوحة .

٢ التعريف

هى ناتج تمليح أحد أصناف الأسماك التالية بغرض الحفظ وتحقيق درجة مناسبة من التسوية لأكسابه الخواص الحسية المميزة للمنتج ومحفوظة فى عبوات محكمة الغلق.

Alstes dentic	الراي
Hydrocyons froskalii	كلب السمك
Labeo niloticus	الليبيسي
Barbus bynni	البنى

٣ الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ تكون الأسماك المستعملة فى التصنيع طازجة أو سبق تجميدها سليمة مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الخاصة بكل منها .

٢ / ٣ يكون ملح الطعام المستخدم فى عمليات التمليح مطابقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٧٣ الخاصة بكلوريد الصوديوم الجزء الاول : ملح الطعام .

٣ / ٣ يكون المنتج محتفظاً بالخواص الحسية المميزة للصنف .

٤ / ٣ يكون المنتج من أسماك من نفس النوع والصنف .

٥ / ٣ لا يجوز عرض الملوحة للتداول قبل أسبوعين من بداية عملية التمليح .

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

٧ / 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.

٨ / ٣ يكون المنتج خالياً من الطفيليات وأطوارها الضارة بالصحة حية أو ميتة .



٩ / ٣ تكون الطفيليات أو الديدان المسموح بها فى التجويف البطنى والاحشاء طبقاً لقرارات وزارة الصحة فى هذا الشأن .

١٠ / ٣ يكون المنتج خالياً من يرقات ذبابة الجبن .

١١ / ٣ يكون المنتج خالياً من البكتريا الممرضة وسمومها .

١٢ / ٣ يكون المنتج خالياً من النوات البكتيرية الحمراء المحبة للملح .

١٣ / ٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا فبريو باراهيموليتكس .

١٤ / ٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا كلوستريديم بتيولينم وسمومها .

١٥ / ٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشياكولاى .

١٦ / ٣ لا يزيد عد بكتريا استافيلوكوكس أوريس على ١٠٠ خلية / جم على أن يكون المنتج خالياً من سمومها

١٧ / ٣ لا يزيد عد البكتريا اللاهوائية المختزلة للكبريتيت على ١٠٠ خلية / جم .

١٨ / ٣ لا يزيد محتوى العينة من الهستامين على ٢٠ مجم / ١٠٠ جم من المنتج النهائي .

١٩ / ٣ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات .

٢٠ / ٣ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية "

٢١ / ٣ يتم الفحص الإشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم

١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٤ المعايير الوصفية

١ / ٤ يتراوح الرقم الهيدروجينى pH بين ٦-٦,٥ فى لحم السمك .

٢ / ٤ يكون المنتج متجانساً فى الحجم .



٥ العبوات والبيانات

١ / ٥ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تكفل المحافظة علي خواصة ولا تؤثر علي جودته أو صلاحية 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 القياسية المصرية م ق م رقم ١٥٤٦ (بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة) و المواصفات 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 الى جانب اللغة العربية .

١ / ٢ / ٥ أسم المنتج أو المستورد وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٢ / ٢ / ٥ أسم المنتج أو صنف السمك .

٣ / ٢ / ٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوة .

٤ / ٢ / ٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٥ / ٢ / ٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الإستيراد

٣ / ٥ فى حالة استخدام عبوات كبيرة (براميل) توضع البيانات السابقة عليها بطريقة ظاهرة وواضحة على البراميل المعدة للبيع مباشرة على أن تكون البيانات مطابقة للمنتج المعد للبيع فعلا .

٦ طرق الفحص والاختبار

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

٢ / ٦ تجرى الفحوص والاختبارات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .



٧ المصطلحات الفنية

salted fish	اسماك مملحة
<i>Staphylococcus aureus</i>	بكتريا استافيلوكوكس أوريس
<i>Escherichia coli</i>	بكتريا الايشريشياكولاي
sulphite reducing anaerobic bacteria	البكتريا اللاهوائية المختزلة للكبريت
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	بكتريا فبريوباراهيموليتكس
<i>Clostridium botulinum</i>	بكتريا كلوستريديم بتولينم
molouha	ملوحة

٨ المراجع

1- John willey & sons 1989

Processing Aquatic food products

Fredrick 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 الأسماك

د/ صبحى سالم بسيونى



الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ١) والخاصة بالأسماك ومنتجاتها والتي يضم تشكيلها الجهات التالية

- معامل وزارة الصحة
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- المركز القومى للبحوث
- مصلحة الكيمياء
- المعهد القومى لعلوم البحار والمصايد
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
- شركة أدفينا للأغذية المحفوظة .
- كلية الزراعة – جامعة الزقازيق
- كلية الزراعة – جامعة المنصورة
- معهد التغذية
- شركة القناه للصناعات الغذائية
- الغرفة التجارية بالاسكندرية
- غرفة الصناعات الغذائية
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية
- وزارة التموين
- الهيئة العامة للتصنيع
- الشركة المصرية لتسويث الأسماك
- شركة مصر أسوان لصيد وتصنيع الأسماك
- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

عائشة ...



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، وإعادة تسميتها بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، وفقاً لهذا القرار فإن الهيئة تختص بالآتى :
 - إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات العلاجية 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.
- ٣- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للمواصفات والجودة والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.
- ٤- 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.
- ٥- 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.
- ٦- 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.
- ٧- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكاوهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.
- ٨- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1725-3/ 2005

**SALTED FISH
PART : 3
MOLOUHA**

ICS : 67.120.30

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