



# *Arab Republic of Egypt*

## EDICT OF GOVERNMENT

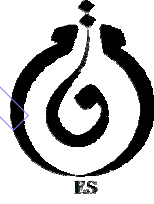
In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1748 (2005) (Arabic): QUICK FROZEN PEAS

BLANK PAGE



المواصفات القياسية المصرية



م ق م : ١٧٤٨ / ٢٠٠٥

كود كس ٤١ / ١٩٨١

البيسة الخضراء المجمدة

---

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ 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

moid@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



م.ق.م ١٧٤٨ / ٢٠٠٥

كودكس ٤١ / ١٩٨١

### مقدمة

م.ق.م ١٧٤٨ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " البسلة الخضراء المجمدة " تلغي وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٥ و متماثلة فنياً مع المواصفة الدولية كودكس ٤١ / ١٩٨١ الخاصة بـ " البسلة الخضراء المجمدة "

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





## البسلة الخضراء المجمدة

### ١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالبسلة الخضراء المجمدة.

### ٢ التعريف

#### البسلة الخضراء المجمدة

هي ناتج حفظ بذور نبات البسلة الخضراء الطازجة النظيفة السليمة الكاملة الغير كاملة النضج التي تم غسلها و سلقها بكفاءة للوصول الي درجة الثبات الكافية للون والنكهة أثناء دورات التسويق والتي تتوافق مع الصفات المظهرية للسنف النباتي ببسم ساتيفم *Pisum sativum* ثم تجميدها تجميدا سريعا بحيث يجب أن تكون درجة حرارة المنتج في منتصفه -١٨°س وحفظها علي درجات الحرارة المناسبة .

- الممارسة الخاصة بإعادة تعبئة المنتج المجمد السريع تكون تحت ظروف متحكم فيها و مسموح بها .

### ٣ الاشتراطات الأساسية

- ١/٣ تكون نسبة الجروح والتشوهات الناتجة من الاصابات الحشرية والفطرية طبقا للبند ١/٥/٤ .
- ٢/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية
- ٣/٣ يعطى المنتج نتيجة سلبية لاختبار انزيمى الكتاليزوالبيروكسيديز .
- ٤/٣ لا يعاد تجميد المنتج بعد انصهاره .
- ٥/٣ لا تزيد حدود المعادن الثقيلة على الحدود الواردة بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ ( الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية ) .
- ٦/٣ لا تزيد نسبة المواد الصلبة غير الذائبة بالكحول عما يلي :
- ٢٣ ٪ وزن/وزن ، ١٩ ٪ وزن/وزن لبسلة الحقائق
- ٧/٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠,٠٠٠ خلية /جم (مائة الف) .



- ٨/٣ لا يزيد العد الكلى لجراثيم الفطر والخميرة على ٥٠ خلية/جم (خمسين) .
- ٩/٣ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠٠ خلية / جم (مائة) .
- ١٠/٣ يكون المنتج خاليا من الاحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .
- ١١/٣ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشيريشياكولاى .
- ١٢/٣ يخزن المنتج على درجة حرارة -١٨°س بشرط الا تزيد درجة حرارته اثناء النقل على -١٠°س اذا كانت مده النقل لا تزيد على اسبوع واذا زادت عن هذه المدة يكون النقل على -١٨°س للمحافظة على المنتج فى حاله مجمده لحين وصوله للمستهلك ويجب ألا يعاد تجميده .
- ١٣/٣ لاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن منظمة الاغذية والزراعة التابعة للامم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .
- ١٤/٣ يتم الفحص الإشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .
- ١٥/٣ يجب الا تزيد فترة الصلاحية للمنتج على ١٨ شهرا طبقا للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٦١٣ الخاصة (بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية) .

#### ٤ المعايير الوصفية

- ١/٤ يتم اختيار البسلة الخضراء فى مرحلة نضج مناسبة وليست فى مرحلة نهاية النضج على ان يطفو ٥٩٪ منها فى محلول ملحي ٥٪ بومية (١,٠٣٥ كثافة) .
- ٢/٤ المنتج خاليا من الطعم غير المرغوب والرائحة الغريبة .
- ٣/٤ المنتج متجانسا فى اللون والحجم .
- ٤/٤ المنتج خاليا من حروق التجميد .
- ٥/٤ نسبة العيوب فى حدود ما يلى :
- ١/٥/٤ العيوب ( لكل ٥٠٠ جم عينة )
- |              |   |
|--------------|---|
| النسبة       | بسلة صفراء او بيضاء                       |
| ٢٪ وزن/وزن   | بسلة مبقةة                                |
| ٥٪ وزن/وزن   | بسلة اكثر تبقع وتهشم                      |
| ١٪ وزن / وزن | اجزاء بسلة مفصولة او فلقات مهشمة او مكسرة |
| ١٢٪ وزن/وزن  | او كسور سائبة                             |



٠,٥٪ وزن / وزن ولا يزيد على ١٢سم<sup>٢</sup> كمساحة

مواد نباتية غريبة

٢/٥/٤ توصيف العيوب :

بسلة صفراء او بيضاء: هي البسلة التي تكون صفراء او بيضاء ولكن لا تؤكل (ولاتكون حمضية أو عنقية)  
بسلة مبقةة : هي البسلة التي تكون مبقةة بصورة غير واضحة .  
بسلة اكثر تبقع وتهشم: هي البسلة التي تكون ذابلة ومبقةة والمؤثرة بشكل ملحوظ علي الصفات  
المظهرية والاكلية .  
مواد نباتية غريبة: هي أي أجزاء ورقية أو خضرية من نبات البسلة أو أي جسم غريب .

٦/٤ التدرج الحجمي للمنتج :

يمكن ان تسوق البسلة المجمدة سريعا إما طبقا لاجامها او بدون تدرج حجمي

عند التدرج الحجمي تقسم البسلة الى نوعين :

١/٦/٤ الحجم الاول يقسم الى :

الحجم	ثقب المنخل بالمليمتر
صغير	حتى ١٧,٥ مم
متوسط	حتى ٢ ر ١٠ مم
كبير	اكثر من ١٠ ر ٢ مم

٢/٦/٤ الحجم الثاني يقسم الى :

الحجم	ثقب المنخل بالمليمتر
متناهي الصغر	حتى ٧,٥ مم
صغير جدا	حتى ٨,٢ مم
صغير	حتى ٨,٧٥ مم
متوسط	حتى ١٠,٢ مم
كبير	اكثر من ١٠,٢ مم

٧/٤ يجوز اضافة ما يلي للمنتج :

السكر (سكروز- سكر محول- ديكستروز- فركتوز- شراب جلوكوز- شراب جلوكوز مجفف) .

ملح طعام

توابل واعشاب وبهارات





## ٥ العبوات والبيانات

١/٥ يعيب المنتج في عبوات مناسبة ونظيفة ومانعة لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة بإحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وتحمي المنتج ضد الاحياء الدقيقة وای ملوثات اخرى والا تكسب المنتج ای رائحة او طعم او لون او ای خصائص غريبة اخرى سواء اثناء التصنيع او التوزيع ، وان تكون متماثلة في النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية م ق م ٢١٤٤ الخاصة بالاشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٢/٥ مع مراعاة ما نصت عليه المواصفات القياسية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة "ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" يجب ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية :-

١/٢/٥ اسم الصنف

٢/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٣/٢/٥ الوزن الصافي لمحتويات العبوة

٤/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥/٢/٥ عبارة (صنع في مصر ) في حالة الإنتاج المحلي

٦/٢/٥ في حالة الاستيراد يدون اسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الإنجليزية أو الفرنسية

٧/٢/٥ اشتراطات التخزين .

٨/٢/٥ بيان بالمكونات .

٣/٥ العبوات غير المعدة للبيع المباشر في حالة البسلة المجمدة سريعا فأن البيانات الضرورية توضح علي العبوة أو مع مستندات مصاحبة يدون الاتي :

١- منتج غير معد للبيع مباشرة للمستهلك .

٢- بسلة مجمدة سريعة .

٣- أسم وعنوان الشركة المصنعة .

## ٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم (٩٩١) الخاصة "بطرق فحص واختبار الخضراوات المجمدة"



## ٧ المصطلحات الفنية

pisum sativum	نبات البسلة
insect injury	إصابة حشرية
fungus injury	إصابة فطرية
catalaze enzyme	أنزيم الكتاليز
peroxidaze enzyme	أنزيم البيروكسيديز
freezing burns	حروق التجميد
pesticides residues	بقايا المبيدات

## ٨ المراجع

- Codex standards No 41/1981  
Codex Alimentarius Commission for Quick Frozen Peas



## 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 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 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 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 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: 1748 / 2005**  
**Codex : 41 / 1981**

## **QUICK FROZEN PEAS**

**ICS : 67.080**

---

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