



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 1749 (2005) (Arabic): FROZEN GREEN SPINACH

BLANK PAGE



المواصفات القياسية المصرية



م ق م : ٢٠٠٥ / ١٧٤٩

كود كس : ١٩٨١ / ٧٧

السبانخ الخضراء المجمدة

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

moj@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



م.ق.م ٢٠٠٥/١٧٤٩
كودكس ١٩٨١/٧٧

مقدمة :

م.ق.م ٢٠٠٥ / ١٧٤٩ الخاصة بـ " السبائخ الخضراء المجمدة " تلغي وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٥ و متماثلة فنيًا مع المواصفة الدولية كودكس ١٩٨١/ ٧٧ الخاصة بـ " السبائخ الخضراء المجمدة "

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



السبانخ الخضراء المجمدة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالسبانخ الخضراء المجمدة وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

١ / ٢ السبانخ الخضراء المجمدة :

هو ناتج حفظ اوراق السبانخ الخضراء الطازجة النظيفة والتي تحقق خصائص الصنف *Spinacia Oleracea L.* بعد تجهيزها وغسلها غسلا جيدا وازالة الاوراق المصفرة والمتبقية والجذور ثم سلقها وتبريدها وتصفيتها ثم تجميدها تجميدا سريعا بحيث يجب ان تكون درجة حرارة المنتج فى منتصفه - ١٨س بعد الثبات الحرارى ثم معاملتها بالمعاملات الحرارية المناسبة لوقت كاف للمحافظة علي اللون والنكهة أثناء التخزين وحفظها على درجات الحرارة المناسبة

٢ / ٢ أشكال السبانخ :

- ١-سبانخ كاملة : نبات السبانخ منزوع الجذور .
- ٢-سبانخ ورقية : هى أوراق السبانخ الكاملة منزوع منها التاج والجذر .
- ٣- سبانخ مقطعة: تشمل أجزاء من الاوراق حجمها أكبر من ٢٠ مم .
- ٤- سبانخ مجزأة : تشمل أجزاء مقطعة بصفة عامة الى قطع صغيرة أقل من ١٠ مم ولكن لا تصل إلى مستوى اللب أو البيوريه (مثل الاجزاء الاصغر من ٣ مم) .
- ٥- بيوريه السبانخ : سبانخ مجزأة تجزىء دقيق أو التى يمكن أن تمر من خلال منخل ذو ثقوب ٣ مم .
- ٦- أشكال أخرى : أى أشكال أخرى بحيث تحقق ما يلي :
 - أ – يمكن تمييزها عن الاشكال السابق توضيحها فى هذه المواصفة .
 - ب- تحقق جميع متطلبات المواصفة فيما يتعلق بحدود العيوب –الوزن المصفى- و اى احتياجات اخرى فى هذه المواصفة .
 - ج- توصف بدقة على بطاقة البيانات لمنع اى التباس لدى المستهلك

٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ تكون السبانخ المستخدمة طازجة ذات اوراق سليمة خضراء خالية من الاوراق الصفراء وأى نباتات أخرى غريبة ، وخالية من أى ألياف .



- ٢ / ٣ يكون المنتج خاليا من آثار الإصابات الفطرية أو الحشرية .
- ٣ / ٣ يكون المنتج خاليا من الشوائب والمواد الغريبة فيما لا يتعارض مع جدول العيوب المرئية .
- ٤ / ٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لآى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية
- ٥ / ٣ لا يعاد تجميد المنتج بعد إنصهاره .
- ٦ / ٣ يعطى المنتج نتيجة سلبية لاختبار انزيمى الكتاليز والبيروكسيديز .
- ٧ / ٣ يكون المنتج خاليا من الاوراق السائبة خاصة فى السباخ الكاملة فقط ، وخاليا من السيقان والازهار والبراعم بقدر الامكان (طبقا لجدول العيوب المرئية) .
- ٨ / ٣ يكون المنتج خاليا من حبيبات الرمل والحصى .
- ٩ / ٣ لا تزيد نسبة الزرنينخ على ٠,١ مجم/كجم .
- ١٠ / ٣ لا تزيد نسبة الرصاص على ٠,٢ مجم/كجم .
- ١١ / ٣ لا تزيد نسبة الكادميوم على ٠,١ مجم/كجم .
- ١٢ / ٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠,٠٠٠ (مائه الف) خلية /جم .
- ١٣ / ٣ لا يزيد العد الكلى لجراثيم الفطر والخميرة على ٥٠ خلية/جم .
- ١٤ / ٣ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠٠ خلية/جم (مائة) .
- ١٥ / ٣ يكون المنتج خاليا من الاحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .
- ١٦ / ٣ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشيريشيا كولاي .
- ١٧ / ٣ يكون المنتج خاليا من الطفيليات .
- ١٨ / ٣ يكون المنتج خاليا من أى مواد ناشئة من نشاط الاحياء الدقيقة بكميات تسبب ضرر على صحة المستهلك .
- ١٩ / ٣ يخزن المنتج عند درجة حرارة لا تزيد على -١٨س و لا تزيد درجة حرارته اثناء النقل على -١٠س اذا كانت مده النقل لا تزيد على اسبوع واذا زادت عن هذه المدة يكون النقل على -١٨س للمحافظة على المنتج فى حالة مجمدة لحين وصوله للمستهلك ويجب الاعداد تجميده .
- ٢٠ / ٣ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المسموح بها الصادرة عن منظمه الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى ستصدرها الهيئة فى هذا الشأن .



٢١/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطراً عليه .

٢٢/٣ يجب الا تزيد فترة الصلاحية للمنتج على ١٨ شهر طبقا للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٦١٣ الخاصة بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية .

٢٣/٣ لا تقل نسبة المواد الصلبة بدون الملح عن ٥,٥ ٪ (وزن/وزن) .

٤- المعايير الوصفية

١ /٤ يكون المنتج خاليا من الطعم والرائحة الغريبة .

٢ /٤ تكون السبانخ المستخدمة خالية من السيقان الزائدة النمو (الشائخة) .

٣ /٤ يكون المنتج ذو لون اخضر متجانس .

٤ /٤ يكون المنتج خاليا من حروق التجميد .

٥ /٤ نسبه الرطوبة في حدود ٩٤,٥ ٪ .

٦ /٤ نسبه الرماد غير الذائب في الحمض في حدود ٠,١ ٪ محسوبا على الوزن الجاف .

٧ /٤ يجوز إضافة ملح الطعام بحيث يوضح علي البطاقة .

٨ /٤ تكون مدي العيوب الظاهرية طبقا للجداول التالية :

١ /٨ /٤ مدي العيوب الظاهرية للسبانخ الكاملة والمقطعة (عينة قياسية وزنها ٣٠٠ جم) :



تقسيم العيوب				وحدة القياس	العيوب
الاجمالي	خطير	سائد	قليل		
			١	كل ورقة	أوراق سائبة (بالسبانخ الكاملة)
		٢	١	كل ٤ سم ٢	التبقع اللوني
		٢	١	كل ٥ سم	مواد نباتية غريبة
		٢	-	كل راس كاملة	حاملات الزهور
		-	١	جزء منها	سيقان الازهار
		٢	-	كل تاج خضري	تاج النبات ماعدا السبانخ الكاملة
	٤	-	-	كل قطعة	اجزاء من الجذور
٢٠	٤	١٠	٢٠		إجمالي النقاط المسموح بها

٢ / ٨ / ٤ العيوب الظاهرية للسبانخ المجزأة (عينة قياسية وزنها ١٠٠ جم) :

تقسيم العيوب				وحدة القياس	العيوب
خطير	الاجمالي	سائد	قليل		
		٢	١	كل ١ سم ٢	التبقع اللوني
		٢	١	كل ١ سم	مواد نباتية غريبة
	-	-	١	كل ٥٠ قطعة	براعم الازهار
		٢	-	كل قطعة	التاج الزهري
		٢	-	كل قطعة	الجذور
٢٠					اجمالي النقاط المسموح بها

٣ / ٨ / ٤ العيوب الظاهرية لبيوريه السبانخ (عينة قياسية وزنها ١٠٠ جم) :

المسموح به **العيوب**
لا يؤثر على المظهر العام للمنتج أي جزء أسمر أو برعم زهري



٥- العبوات والبيانات

١ / ٥ يعبا المنتج فى عبوات مناسبة ونظيفة و مانعة لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة باحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وتحمى المنتج ضد الاحياء الدقيقة وأى ملوثات أخرى ، وألا تكسب المنتج أى رائحة أو طعم أو لون أو أى خصائص غريبة أخرى سواء أثناء التصنيع أو التوزيع ، وأن تكون متماثلة فى النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ٢١٤٤ الخاصة بالاشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٢ / ٥ مع مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية م ق م ١٥٤٦ الخاصة "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه" على أن يدون على العبوه بخط واضح غير قابل للمحو مايلى 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 إن وجدت .

٣ / ٢ / ٥ الوزن الصافى للعبوة .

٤ / ٢ / ٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

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

٦ / ٢ / ٥ فى حالة الاستيراد يدون اسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية .

٧ / ٢ / ٥ اشتراطات التخزين .

٣ / ٥ العبوات غير المعدة للبيع المباشر :

فى حالة السباخ المجمدة سريعا فإن البيانات الضرورية توضح على العبوة او مع مستندات مصاحبة فى ضوء ما جاء بالبند ٢/٥ .

١- سباخ مجمدة سريعا

٢- اسم وعنوان المصنع



٦- طرق الفحص والاختيار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ٩٩١ الخاصة " طرق الفحص والاختبار للخضر المجمدة " .

٧- المصطلحات الفنية

spinach (spinacin oleracess)	سبانخ
insect injury	اصابة حشرية
fungus injury	اصابة فطرية
freezing burns	حروق التجميد
catalaze enzyme	انزيم الكتاليز
peroxidaze enzyme	انزيم البيروكسيديز
pesticide residues	بقايا المبيدات

٨- المراجع

Codex standards . No . 77/1981 for Quick frozen spinach



الجهات التي اشتركت فى وضع هذه المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٦ / ٣) والخاصة بالخضر والفاكهة والتي يضم تشكيلها الجهات التالية

- 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 ادفيينا 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 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.

EGYPTIAN STANDARDS



ES: 1749/ 2005

CODEX :77/1981

FROZEN GREEN SPINACH

ICS : 67.080

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