



# *Arab Republic of Egypt*

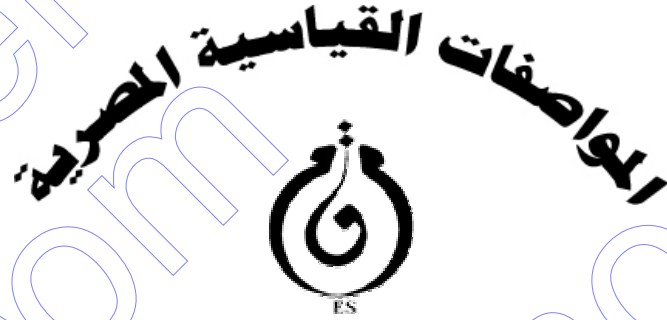
## EDICT OF GOVERNMENT

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 3495 (2005) (Arabic): QUICK FROZEN  
FISH PRODUCTS BREADED OR IN BATTER

BLANK PAGE





م ق م : ٢٠٠٥ / ٣٤٩٥

## منتجات الاسماك المغطاه بطبقة عجينية أو بقسماط والمجمدة

---

جمهورية مصر العربية  
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد: 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](mailto:moi@idsc.net.eg)

بريد الكترونى :

[www.eos.org.eg](http://www.eos.org.eg)

موقع الكترونى :



## مقدمة

م.ق.م ٢٠٠٥ / ٣٤٩٥ الخاصة بـ" منتجات الأسماك المغطاة بطبقة عجينية أو بقسماط و المجمدة " تلغي وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثلة فنيا مع تعديل مع المواصفة الدولية كودكس رقم ١٦٦-١٩٨٩ ، طبقا الملحق أ.  
قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١/٣ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها



## منتجات الأسماك المغطاه بطبقة عجينية أو بقسماط والمجمدة

### ١- المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بأصابع السمك المجمده وأجزاء السمك المقطعة من بلوكات شرائح السمك المجمدة أو المشكلة من قطع لحم السمك والمغطاة بطبقة عجينية أو بالقسماط أو كليهما معا و المطهية جزئياً أو بدون طهى وتقدم للاستهلاك المباشر بدون أى معاملات تصنيعية أخرى

### ٢- التعريف

#### ١ / ٢ المنتج

هذا المنتج يتضمن قطع أو أصابع الأسماك المغطاة بحيث لا يقل وزن القطعة عن ٢٠ جم ولا تزيد على ٥٠ جم والمشكلة بحيث لا يقل الطول عن ثلاث أضعاف العرض وكل قطعة لا تقل فى السمك عن ١٠ مم

#### ٢ / ٢ أشكال المنتج :

١ / ٢ / ٢ أصابع مغطاة بالقسماط غير مطهية

٢ / ٢ / ٢ قطع مغطاه بالقسماط غير مطهية

٣ / ٢ / ٢ أصابع مغطاة بالقسماط نصف مطهية

٤ / ٢ / ٢ قطع مغطاة بالقسماط نصف مطهيه

٥ / ٢ / ٢ أصابع مغطاه بطبقة عجينية نصف مطهية

٦ / ٢ / ٢ قطع مغطاة بطبقة عجينية نصف مطهية

٧ / ٢ / ٢ أشكال أخرى : أى أشكال أخرى للمنتج يسمح بها لابد أن يتوافر بها ما يلى:

١ / ٧ / ٢ / ٢ أن تكون مختلفة اختلافاً واضحاً عن الأشكال السابقة

٢ / ٧ / ٢ / ٢ أن يكون المنتج مطابقاً لمتطلبات المواصفة

٣ / ٧ / ٢ / ٢ أن يكون وصف البيانات على البطاقة كافياً لمنع حدوث اللبس أو الغش عند المستهلك





## ٣ / ٢ عملية التصنيع

هذا المنتج يتم اعداده بطريقة مناسبة ثم تجميده تجميداً سريعاً بحيث تصل درجة حرارة الأجزاء الداخلية للأسماك ( المركز الحرارى ) إلى - ٨س فى أقل وقت ممكن على أن يخزن المنتج ويحفظ تحت ظروف تجميد عميق يحافظ على درجة الحرارة فى المركز ودرجة الجودة أثناء النقل والتخزين والتوزيع .

## ٣- الاشتراطات الأساسية

### ١ / ٣ المادة الخام

#### ١ / ١ / ٣ الأسماك

أن تكون أصابع الأسماك المغطاة بالبقسماط أو بطبقة عجينية مجمدة سريعاً وأن تكون معده من فيلية أو مفروم الأسماك أو خليط منهما لأسماك من صنف واحد أو أصناف متماثلة فى الخصائص صالحة للتغذية وذات درجة جودة صالحة للاستهلاك الأدمى وأن المادة الخام قد تكون فى صورة بلوكات مجمده تجميداً سريعاً .

٢ / ٣ أن تكون المكونات الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها

٣ / ٣ تكون الأسماك خالية من بقايا الهرمونات

#### ٤ / ٣ طبقة التغطية

أن تكون مكونات طبقة التغطية المستخدمة صالحة للإستهلاك الأدمى ومن الدرجة الغذائية كما فى بند ٢/٤ الخاص بالمواد المضافة .

#### ٥ / ٣ زيت القلي :

يجب أن تكون الزيوت المستخدمة فى الطهي مطابقة للمواصفات القياسية وصالحة للاستهلاك الأدمى وأن تحافظ على الصفات المرغوبة للمنتج النهائي .

٦ / ٣ لا تقل نسبة لحم السمك فى المنتج النهائي عن ٥٠٪ بالوزن

٧ / ٣ لا تزيد فترة صلاحية المنتج على ستة شهور وفى حالة الأسماك التى لم يجرى عليها أية عمليات طهى يجب ألا يتجاوز تاريخ إنتهاء صلاحية المنتج النهائي تاريخ إنتهاء صلاحية السمك المعد منه .

٨ / ٣ عند اختبار المنتج بأي طريقة مناسبة لاختذ العينات والتحليل يجب توافر الشروط التالية :

١ / ٨ / ٣ يكون المنتج خالياً من الطفيليات وأطوارها .

٢ / ٨ / ٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠ خلية / جرام .



- ٣ / ٨ / ٣ لا يزيد العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية على ١٠٠ خلية/جرام .
- ٣ / ٨ / ٤ يكون المنتج خالياً من بكتريا استافيلوكوكس أوريس وسمومها .
- ٣ / ٨ / ٥ يكون المنتج خالياً من ميكروب السالمونيلا والشيجلا في ٢٥ جم .
- ٣ / ٨ / ٦ يكون المنتج خالياً من ميكروب الفيبروباراهايمولتكس .
- ٣ / ٨ / ٧ يكون المنتج خالياً من ميكروب الايشريشياكولاي .
- ٣ / ٨ / ٨ يكون المنتج خالياً من السموم البكتيرية .
- ٣ / ٩ لايزيد متوسط نسبة الهستامين في العينات المختبرة من المنتج النهائي على ١٠ مجم/١٠٠ جم عينة للأصناف التي تتبع العائلات الاتية كلويبيديا – سكمبوريديا – اسكمبوروسوسيديا – بوماتوميديا – كوريفينديا بشرط الا تحتوي اى وحدة من العينة على أكثر من ٢٠ مجم / ١٠٠ جم .
- ٣ / ١٠ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لاي من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية .
- ٣ / ١١ تكون متبقات المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن ، ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات .
- ٣ / ١٢ تكون حدود المعادن الثقيلة في المنتج طبقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة في الأغذية " .
- ٣ / ١٣ تكون بقايا العقاقير البيطرية في الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية .
- ٣ / ١٤ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية .
- ٣ / ١٥ يتم الفحص الاشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وای تعديلات او مستجدات تطراً عليه .
- ٣ / ١٦ تكون العينة معيبة في حالة تجاوز عيب أو أكثر من العيوب المذكورة الحدود المسموح بها في البند ٢/٤
- ٣ / ١٧ يتم تحديد قبول أو رفض العينة المعيبة طبقاً للمعايير المذكورة بمواصفات الكودكس رقم ٢٣٣/٦٩ " خطط سحب العينات للأغذية المعبأة " .





#### ٤- المعايير الوصفية

##### ١ / ٤ المواد الاختيارية

يجوز إضافة أى من المواد التالية: التوابل والأعشاب - الخضروات - الدقيق - السكر - اللبن المجفف - البيض - شراب الذرة - ملح الطعام على أن تكون ذات نكهة ورائحة مقبولة وصالحة للاستهلاك الأدمى

##### ٢ / ٤ العيوب

##### ١ / ٢ / ٤ المواد الغريبة :

وجود أى مواد غير الأسماك فى وحدة العينة ولا تؤثر على الصحة العامة وتوجد بكميات أو بنسب يمكن ملاحظاتها أو قياسها وتدل على عدم توافق مع الممارسات الصحية الجيدة وشروط الإنتاج الجيد .

##### ٢ / ٢ / ٤ وجود عظام :

وجود عظمة واحدة أو أكثر فى كل كيلو جرام من المنتج إذا كانت تزيد أو تعادل ١٠ مم طول أو تزيد أو تعادل ١ مم قطر - وجود أى عظمة أقل من أو تعادل ٥ مم فى الطول أو ٢ مم قطر لاتعتبر عيب ولا يؤخذ فى الاعتبار وجود قطع من العظم تعادل أو تقل عن ٢ مم قطر يمكن نزعها بسهولة .

##### ٣ / ٢ / ٤ الرائحة والنكهة :

وجود أى روائح أو نكهة غير مقبولة تدل على حدوث فساد أو تزنيخ أو رائحة علف

##### ٤ / ٢ / ٤ عيوب اللحم :

أى تغيرات فى القوام كوجود مواد مخاطية مع ارتفاع محتوى الرطوبة بأكثر من ٨٦٪ فى سمكه واحدة أو وحدة العينة مع قوام غير متماسك طرى ينشأ عن تأثير الطفيليات بنسبة لا تزيد على ٥٪ بالوزن من وحدة العينة .

#### ٥- العبوات والبيانات

١ / ٥ يجب أن يعبأ المنتج فى عبوات تحمي وتحافظ على الصفات الصحية والغذائية والحسية للغذاء وأن تصنع من مواد آمنة ومناسبة للغرض المستخدمة من أجله والا تؤدي لظهور أية مواد ضارة أو طعم أو رائحة غير مرغوبة فى المنتج .

٢ / ٥ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية .

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

٢ / ٢ / ٥ صنف السمك أو أصناف السمك فى حالة الخلط .



٥ / ٢ / ٣ الوزن الصافى على ان ينص على نسبة لحم السمك فى المنتج .

٥ / ٢ / ٤ شكل المنتج .

٥ / ٢ / ٥ قائمة بالمواد المضافة المستخدمة المسموح بها .

٥ / ٢ / ٦ رقم التشغيل تكتب بالارقام او بالحروف أو الاثنين معا وقد تكتب باللغة الانجليزية فقط

٥ / ٢ / ٧ تاريخ الإنتاج - وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية .

٥ / ٢ / ٨ شروط التخزين والتداول

٥ / ٢ / ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ التى صنع بها المنتج فى حالة الاستيراد

## ٦- طرق الفحص والاختبار

٦ / ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٧٦٠ " الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الأسماك ومنتجاتها الجزء الأول : الأسماك المجمدة " .

٦ / ٢ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تعتمدها الهيئة

## ٧- المصطلحات الفنية

fish fingers.....	اصابع السمك
bread crumb .....	بقسماط
fish fillets .....	شرائح السمك
coating .....	طبقة التغطية (الطبقة العجينية)
fish portions .....	قطع السمك

## ٨- المراجع

- Codex standard 166 – 1989

Codex standard for quick frozen fish stick

(Fish fingers) and fish portions breaded or in batter.



### الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفات

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

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



## ملحق (أ)

## منتجات الاسماك المغطاه بطبقة عجينة أو بقسماط والمجمدة

المبررات العلمية	البند رقم	البند في المواصفة الدولية	رقم البند
بنود تتعلق بالصحة والسلامة	١١/٣	تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات	
	١٣/٣	تكون بقايا العقاقير البيطرية في الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية	
	١٥/٣	يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وى تعديلات او مستجدات تطراً علياً.	



## [ 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 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 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 للصانين 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: 3495 / 2005**

**QUICK FROZEN FISH PRODUCTS  
BREADED OR IN BATTER**

ICS : 67.120.30

---

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