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 49-4 (2005) (Arabic): Vegetable Edible Oils, Part 4: Edible Linseed Oil

BLANK PAGE

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٤٩-٤/ ٢٠٠٥

الزيوت النباتية المعدة للطعام

الجزء الرابع : زيت بذر الكتان

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 إليكترونية 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

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

:

م ق م ٤٩ /٤ ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الزيوت النباتية المعدة للطعام " جـــ٤ " زيت بذر الكتان " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٢

وقد تم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/٣ الخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتهما ٠

الزيوت النباتية المعدة للطعام
الجزء الرابع : زيت بذر الكتان

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بزيت بذر الكتان المعد للاستهلاك الادمى .

٢- التعاريف

زيت بذر الكتان المعد للاستهلاك الادمى: هو الزيت غير المعالج المستخرج من بذور الكتان السليمة وغير المخلوطة بأية بذور أخرى .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون خالياً من أية زيوت أو دهون أخرى .

٣/ ٢ يكون رائقاً خالياً من العكارة .

٣/ ٣ يكون له اللون و الطعم والرائحة المميزة للصنف .

٣/ ٤ يكون خالياً من الطعم والرائحة المتزنخة والغريبة.

٣/ ٥ يكون خالياً من بقايا المواد الأولية المستخرج منها .

٣/ ٦ يعطى نتيجة إيجابية لاختبار الهكسابروميد.

٣/ ٧ لا تزيد نسبة المواد المتطايرة عند درجة ١٠٥° س على ٣ر٠٪ (وزن/وزن)

٣/ ٨ لا تزيد نسبة المواد غير القابلة للتصبن على ٧ر١٪ .

٣/ ٩ لا يزيد رقم الحموضة على ٤ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم / جم زيت .

٣/ ١٠ لا يزيد رقم البيروكسيد على ١٥ مليمكافئ من الأكسجين الفعال / كجم زيت .

٣/ ١١ لا تزيد نسبة الشوائب غير القابلة للذوبان على ١ر٠٪ .

٣/ ١٢ لا يزيد حد كل من الزرنيخ والنحاس والرصاص على ١ر٠ مجم / كجم والحديد على ٥ر١مجم/ كجم .

٣/ ١٣ يتراوح محتوى الزيت من الأحماض الدهنية مقاساً باستخدام جهاز التحليل الكرماتوجرافى الغازى بين :

ك١٦ : صفر	٤-٧
ك ١٨ : صفر	٢-٥
ك ١٨ : ١	١٢-٣٤
ك ١٨: ٢	١٧-٢٤
ك ١٨ : ٣	٣٥-٦٠
ك ٢٠ : صفر	٠,٣ - ١

٣/ ١٤ تكون الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات طبقا للتشريعات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى فى هذا الشأن ٠

٣/ ١٥ يتم تجهيز المنتج طبقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها والصادرة عن هيئة الدستور الغذائى والمتعلقة بالقواعد العامة للاشتراطات الصحية فى الأغذية(CAC/RCP -1 - 1969,Rev .3/1997) وأية نصوص أخرى ذات الصلة.

٣/ ١٦ يجب مراعاة المعايير الميكروبيولوجية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى.
(CAC / GL – 21 / 1997) والمتعلقة بمباديء وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية

٣/ ١٧ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن ، وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية

٣/ ١٨ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ الثقل النوعي عند ١٥° س / الماء عند ١٥ س بين ٩٣١ر٠ – ٩٣٦ ر.

٤/ ٢ معامل الانكسار عند ٢٥° س بين ٤٧٧ ر١ – ٤٨٢ ر١

٤/ ٣ الرقم اليودى بين ١٦٥ – ٢٠٤

٤/ ٤ رقم التصبن بين ١٨٩ - ١٩٥ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم / جم زيت.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبه تكفل حمايته من حدوث أى تغير فى خواصة أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ان لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية الخاصة بالعبوات والقرارات الصادرة فى شأن الأوعية المستخدمة فى تعبئةالمواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ ، ٣٣٨٦ على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التي يجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٥/ ٢/ ٢ اسم الزيت

٥/ ٢/ ٣ صافى المحتويات بالحجم (على ان لا يتعدى النقص فى الحجم عما هو مسموح به طبقا لما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٢٩٥)

٥/ ٢/ ٤ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (كما هو منصوص عليه بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ جـ ٤ / ٢٠٠٢)

٥/ ٢/ ٥ بيان بالمواد المضافة فى حالة إضافتها .

٥/ ٢/ ٦ عبارة "إنتاج ج.م.ع" فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد

٥/ ٣ تنقل المنتجات المعبأة بطريقة تحفظها من التلوث والتلف الميكانيكي .

٥/ ٤ تخزن المنتجات المعبأة بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وأيه مصادر للحرارة والرطوبة والمواد الضارة .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٥١ والمواصفات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

الثقل النوعى..... Specific gravity

زيت بذر الكتان..... Linseed oil

٨- المراجع

Bailey's Iindustrial Oil and Fat Products Volume 1
Fourth Edition (1979).

الجهات التي اشتركت في تعديل المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ /٣) والخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتها والتى يضم فى تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
كلية الزراعة – جامعة الأزهر
معامل وزارة الصحة
مصلحة الكيمياء
مصلحة الرقابة الصناعية
معهد التغذية
الغرفة التجارية بالقاهرة
شركة الملح والصودا المصرية
غرفة الصناعات الغذائية
إدارة مراقبة الأغذية – وزارة الصحة
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
الغرفة التجارية الأمريكية
الشركة القابضة للصناعات الغذائية
المجلس السلعي – قطاع التجارة الخارجية
جمعية المستثمرين بالعاشر من رمضان
شركة ارما للصناعات الغذائية
شركة صافولا سايم مصر
شركة مصر الخليج لتصنيع الزيوت
شركة مصر للزيوت والصابون
شركة الزيوت المستخلصة ومنتجاتها
معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – وزارة الزراعة
كلية الزراعة – جامعة المنوفية
الهيئة العامة للتصنيع

﴿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 ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ 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 المنتجات 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 الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم 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

ES: 49-4/ 2005

VEGETABLE EDIBLE OILS

PART : 4

EDIBLE LINSEED OIL

ICS : 67.200.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality