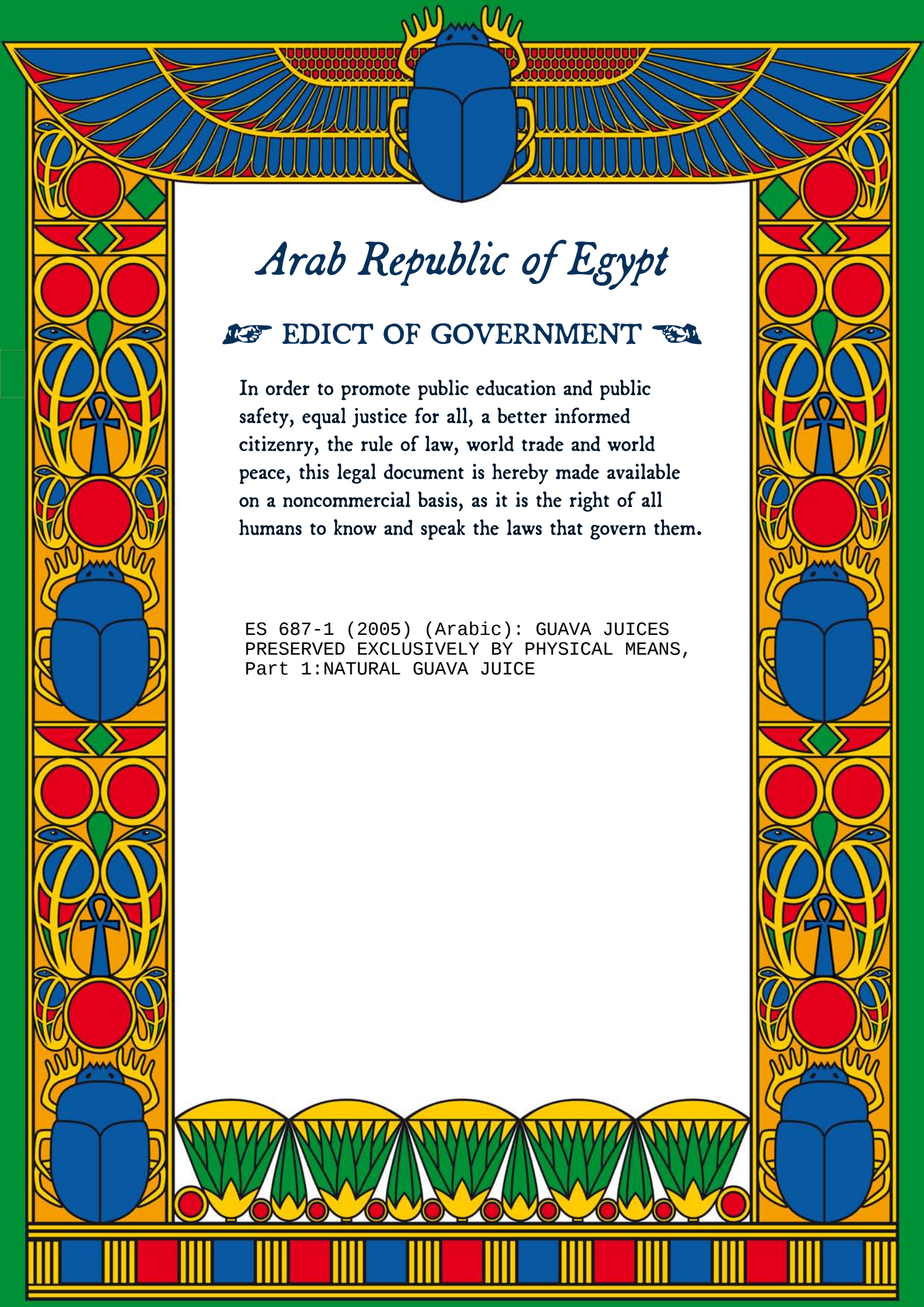




Arab Republic of Egypt

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 687-1 (2005) (Arabic): GUAVA JUICES
PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS,
Part 1:NATURAL GUAVA JUICE

BLANK PAGE



المواصفات القياسية المصرية



م ق م : ٦٨٧-١ / ٢٠٠٥

عصائر الجوافة المحفوظة بالوسائل الطبيعية

الجزء الاول : عصير الجوافة الطبيعي

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 : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

moid@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



مقدمة :

م.ق.م ٦٨٧ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " عصائر الجوافة المحفوظة بالوسائل الطبيعية

ج ١ : عصير الجوافة الطبيعي " تلغي وتحل محل آخر أصدار لها عام ١٩٩٦ وتم إعادة ترتيب

بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣

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



عصائر الجوافة المحفوظة بالوسائل الطبيعية

ج ١ : عصير الجوافة الطبيعي

١ المجال

تشمل هذه المواصفة القياسية الاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بعصير الجوافة الطبيعي .

٢ التعاريف

١/٢ عصير الجوافة الطبيعي :

هو العصير غير المتخمّر والقابل للتخمّر المعد للاستهلاك المباشر والمتحصل عليه من عصير الجوافة أو مهروس الجوافة المصفي المركز أو غير المركز والمحفوظ بإحدى طرق الحفظ الطبيعية المناسبة .

٣ الاشتراطات الأساسية

- ١/٣ يكون المنتج ناتجا من ثمار نامة النضج وخالياً من الأصابات الفطرية والحشرية .
- ٢/٣ يكون المنتج خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وفي الحدود المسموح بها بكتريولوجيا في حالة العصير المجمد .
- ٣/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لأي من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.
- ٤/٣ لا تزيد نسبة المواد الصلبة بالمنتج علي ٢٠ ٪ (وزن / وزن) مقدرة بالرفراكتوميتر على درجة ٢٠ س مع عدم تعديل الحموضة .
- ٥/٣ لا تقل محتويات العبوة عن ٩٠ ٪ (حجم / حجم) من السعة المائبة للعبوة .
- ٦/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حرارياً سليماً .
- ٧/٣ في حالة العصير المجمد يشترط أن يتم تجميد على درجة حرارة لا تزيد على ٣٠° س



ويخزن ويشحن على درجة حرارة لا تزيد على ١٨°س ويظل محتفظاً بخواص العصير الطبيعي المميز ، والنقل والتداول لا تزيد على ١٠°س .

٨/٣ لا تزيد نسبة الملوثات بالمنتج عما يلي :

١/٨/٣ تكون الحدود القصوي للمعادن الثقيلة طبقاً للمواصفات القياسية المصرية

م.ق.م رقم ٢٣٦٠ والخاصة " بالحدود القصوي للمعادن الثقيلة في المنتجات الغذائية " .

٢/٨/٣ لا يزيد ثاني أكسيد الكبريت على ١٠ مجم/كجم .

٩/٣ عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لاختذ العينات والفحص يجب ان يكون :

١ خالياً من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو وسمومها طبقاً لنظم التخزين

العادية والتي تمثل خطورة على الصحة .

٢ يجب ألا يحتوى المنتج على اى أثار ناتجة من الميكروبات الممرضة وسمومها .

٣ يكون المنتج خالياً من الميكروبات المسببة للفساد وسمومها ومن جراثيم الفطر والخميرة ،

فيما عدا العصير المجمد لا يزيد عد خلايا الفطر على ٣٠ خلية/جم والخميرة على

١٠ خلية/جم .

١٠/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم

١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

١١/٣ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة والمواصفات

القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن .

١٢/٣ يجب ألا تزيد فتره الصلاحيه على ١٨ شهراً طبقاً للمواصفات القياسية م.ق.م رقم ٢٦١٣

الخاصة (بفترات صلاحية المنتجات الغذائية).

٤ المعايير الوصفية



١/٤ القوام واللون متجانسين وله الطعم والرائحة المميزين لثمار الجوافة التامة النضج.

٢/٤ المنتج خالياً من الخلايا الحجرية وأجزاء البذور والقشور .

٣/٤ نسبة الحموضة محسوبة كحمض ستريك في حدود ٠,٨ .

٤/٤ نسبة الرماد في العصير الطبيعي في حدود ٠,٥ .

٥ العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تغير في خواصه أو في

صلاحيته للاستهلاك الادمي علي أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية

المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٢/٥ في حالة إستخدام الورنيش في طلاء العلب الصفيح يكون الورنيش مضاداً للحموضة

٣/٥ في حالة العصير غير المعبأ يعبأ في عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة ولا تؤثر في

الخواص الحسية المميزة للعصير الطبيعي.

٤/٥ يخزن العصير المعبأ في مخازن جيدة التهوية غير معرضة للضوء المباشر ولا تزيد درجة

حرارتها على ٢٥° س .

٥/٥ يراعى ماورد بالمواصفات القياسية م.ق.م رقم ١٥٤٦ الخاصة "ببيانات بطاقات منتجات المواد

الغذائية المعبأة" على أن يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية البيانات التالية

ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية .

١/٥/٥ أسم الصنف ونوعه

٢/٥/٥ أسم المنتج وعنوانه وعلامة التجارية إن وجدت

٣/٥/٥ الحجم الصافي .



٤/٥/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً .

٥/٥/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية.

٦/٥/٥ عبارة (صنع في مصر) في حالة الإنتاج المحلي.

٧/٥/٥ أسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية في حالة الاستيراد .

٨/٥/٥ ظروف الحفظ والتخزين والتداول .

٩/٥/٥ ظروف التجميد والتسييل .

٦/٥ بطاقات العبوات غير المخصصة للبيع المباشر (المنتجات الوسيطة) .

١/٦/٥ يوضح على العبوة اسم المنتج ورقم التشغيل واسم وعنوان الصانع أو المعبأ .

٢/٦/٥ المعلومات الأخرى غير الموضحة على العبوة توضح على مستندات الشحن .

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م رقم ٦٨٣ الخاصة بطرق فحص واختبار عصائر الفاكهة. وكذلك المواصفات القياسية م.ق.م رقم ١٤٦٤ الخاصة "بطرق فحص وتقدير بقايا مبيدات الآفات الزراعية"

أ المبيدات الكلورينية والفوسفورية

٧ المصطلحات الفنية

guava juice

عصير جوافة

unfermented

غير متخمّر

fermentable

قابل للتخمّر

Thawing

تسييل



الجهات التى اشتركت فى وضع هذه 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 و الجودة]

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهوري رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذي نص على اعتبارها المرجع القومي المعتمد للشئون التوحيد القياسي ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.
- ٢- في عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهوري رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذي قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.
- ٣- في عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهوري رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلي:
 - إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
 - التفيتش الفني 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 في مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
 - تمثيل مصر في أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة في مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.
 - تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشترطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هي نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق في مجال المواصفات وتقييم المطابقة.
- ٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس في عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسي وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة في 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 طبقا 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 شكاوهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.
- ٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة في مصر المتخصصة في المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 687-1 / 2005

EGYPTIAN STANDARDS
GUAVA JUICES PRESERVED
EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS
PART 1:NATURAL GUAVA JUICE

ICS: 67.080.....

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality