

مناقصة عمومية لتزيم تقديم مواد غذائية (غب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني	
مُلخَص عن الصفقة	
إسم الإدارة	المديرية العامة للدفاع المدني
عنوان الإدارة	عين الرمانة- شارع غندور وسمعان- مبنى بيضا
رقم التسجيل	١٩٨٢ / ٢٠٢٦
تاريخ التسجيل	١١ ايار - ٢٠٢٦
عنوان الصفقة	تقديم مواد غذائية (غب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني
موضوع الصفقة	تقديم مواد غذائية (غب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني على أساس تقديم السعر الأدنى لكل بند على حدة
طريقة التزيم	مناقصة عمومية
نوع التزيم	مواد غذائية لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني (غب الطلب)
مدة صلاحية العرض	60/ يوما" من التاريخ النهائي لتقديم العروض
ضمان العرض	وفقاً لما هو محدد في الملحق رقم 5/ تجاه كل بند
مدة صلاحية ضمان العرض	88/ يوما" من التاريخ النهائي لتقديم العروض
ضمان حسن التنفيذ	تحدد قيمة ضمان حسن التنفيذ بنسبة 10% من قيمة العقد
الإرساء	السعر الأدنى لكل بند على حدة
مكان استلام دفتر الشروط	www.civildefence.gov.lb او ppa.gov.lb
مكان تقديم العروض	عين الرمانة - شارع غندور وسمعان- بناية بيضا - الطابق الثامن
مكان تقييم العروض	عين الرمانة - شارع غندور وسمعان- بناية بيضا - الطابق العاشر
مدة التنفيذ	- إن الإلتزام هو غب الطلب لمدة سنة واحدة يبدأ في مهلة أقصاها خمسة أيام من تاريخ تبليغ الملتزم تصديق الإلتزام. - يتعهد الملتزم بتسليم الكميات المطلوبة بصورة شهرية بنسب موزعة بالتساوي على مدى إثني عشر شهرا" بالمواصفات الفنية والأوزان والأحجام نفسها كما هي واردة في دفتر الشروط الخاص بالتزيم.
عملة العقد	الدولار الأميركي
دفع قيمة العقد	بموجب حوالة دفع بالليرة اللبنانية

ع



دفتر شروط خاص رقم ١٩٨٢/د.م.
يتعلق بإجراء مناقصة عمومية لتلزم تقديم مواد غذائية (غب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في
مراكز المديرية العامة للدفاع المدني

القسم الأول

أحكام خاصة بتقديم العروض وإرساء التلزم

المادة الأولى : تحديد الصفة وموضوعها:

- 1- تُجري المديرية العامة للدفاع المدني وفقاً لأحكام قانون الشراء العام وبطريقة الظرف المختوم مناقصة عمومية لتلزم تقديم مواد غذائية (غب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني وفق دفتر الشروط هذا ومرفقاته التي تُعتبر كلها جزءاً لا يتجزأ منه.
- 2- عند التعارض بين أحكام دفتر الشروط هذا وأحكام قانون الشراء العام تطبق أحكام قانون الشراء العام.
- 3- تتم الدعوة الى هذا التلزم عبر الإعلان على المنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام وعلى الموقع الالكتروني الخاص بالمديرية العامة للدفاع المدني www.civildefence.gov.lb.
- 4 - مرفقات دفتر الشروط
 - الملحق رقم 1 : مستند التصريح/التعهد
 - الملحق رقم 2 : مستند تصريح النزاهة
 - الملحق رقم 3 : نموذج ضمان العرض
 - الملحق رقم 4 : نموذج ضمان حسن التنفيذ
 - الملحق رقم 5 : ترتيب الاسعار
 - الملحق رقم 6 : المواصفات الفنية للمواد الغذائية
- 5- يمكن الإطلاع على دفتر الشروط هذا والحصول على نسخة منه من الموقع الإلكتروني الخاص بالمديرية العامة للدفاع المدني www.civildefence.gov.lb أو من المبنى المركزي للمديرية العامة الكائن في عين الرمانة - بناية بيضا - الطابق الثامن .
- 6- يطبق على دفتر الشروط أحكام قانون الشراء العام والأنظمة الأخرى المرعية الإجراء .
- 7- يُنشر دفتر الشروط هذا على الموقع الإلكتروني الخاص بالمديرية العامة للدفاع المدني والمنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام .

المادة الثانية : طريقة التلزم والإرساء:

- 1- يجري التلزم بطريقة المناقصة العمومية على أساس تقديم السعر الأدنى لكل بند على حدة.
- 2- يمكن لتاجر واحد أن يشترك في بند واحد أو أكثر .
- 3- في حال رفض المشترك لأي سبب مخالف لقانون الشراء العام أو يتعلق بمقتضيات الجهات الرقابية المعنية ، يحق للإدارة الاحتفاظ بعرض الاسعار دون أن يحق له المطالبة به.
- 4- إذا تساوت الأسعار بين العارضين أعيدت الصفة بطريقة الظرف المختوم بين أصحابها دون سواهم في الجلسة نفسها، فإذا رفضوا تقديم عروض أسعار جديدة أو إذا ظلت أسعارهم متساوية، عيّن الملتزم المؤقت بطريقة القرعة بين أصحاب العروض المتساوية.



المادة الثالثة : شروط مشاركة العارضين :

- 1- يجب أن تتوفر في العارضين الشروط التالية ، ويصرح عنها وفق المستندات المطلوبة في الفقرة (أولاً: الغلاف رقم (1) الوثائق والمستندات الإدارية) من هذه المادة:
 - ألا يكون قد ثبتت مخالفتهم للأخلاق المهنية المنصوص عليها في النصوص ذات الصلة، إن وجدت؛
 - الأهلية القانونية لإبرام عقد الشراء؛
 - الإيفاء بالالتزامات الضريبية واشتراكات الضمان الاجتماعي؛
 - ألا يكون قد صدرت بحقهم أو بحق مديريهم أو مستخدميهم المعنيين بعملية الشراء أحكام نهائية ولو غير مبرمة تُدينهم بارتكاب أي جرم يتعلق بسلوكهم المهني، أو بتقديم بيانات كاذبة أو ملفقة بشأن أهليتهم لإبرام عقد الشراء أو بإفساد مشروع شراء عام أو عملية تلزيم، وألا تكون أهليتهم قد أسقطت على نحو آخر بمقتضى إجراءات إيقاف أو حرمان إدارية، وألا يكونوا في وضع الإقصاء عن الاشتراك في الشراء العام؛
 - ألا يكونوا قيد التصفية أو صدرت بحقهم أحكام إفلاس؛
 - ألا يكونوا قد حكموا بجرائم اعتياد الرбы وتبييض الأموال بموجب حكم نهائي وإن غير مُبرم؛
 - ألا يكونوا مشاركين في السلطة التقريرية لسلطة التعاقد وألا يكون لديهم مع أي من أعضاء السلطة التقريرية مصالح مادية أو تضارب مصالح؛
 - غير ذلك من الشروط التي تفرضها سلطة التعاقد في دفتر الشروط الخاص بمشروع الشراء والتي تتناسب مع الاعمال المطلوبة.
 - التصريح عن اصحاب الحق الاقتصادي (نبذة مضافة بالقانون رقم ٣٠٩ تاريخ ٢٠٢٣/٤/١٩) .
- 2- يقدم العرض بصورة واضحة وجليّة جداً من دون أي شطب أو حك أو تطريس.
- 3- يصرح العارض في عرضه انه اطلع على دفتر الشروط الخاص هذا والمستندات المتممة له واخذ نسخة عنه وتوقيع كافة صفحاته ، وانه يقبل الشروط المبينة فيه ويتعهد التقيد بها وتنفيذها جميعها من دون أي نوع من أنواع التحفظ أو الاستدراك وأنه يقدم عرضه على هذا الأساس، ويلصق على التصريح طوابع مالية بقيمة مليون ليرة لبنانية تغطي المستندات كافة (صورة التصريح مرفقة بهذا الدفتر) .
- 4- يرفض كل عرض يشتمل على أي تحفظ أو إستدراك .
- 5- يحدد العارض في عرضه عنواناً واضحاً له ومكاناً لإقامته لكي يتم إبلاغه ما يجب إبلاغه إياه بالسرعة الممكنة .

أولاً: الغلاف رقم (1) الوثائق والمستندات الإدارية :

يتوجب على العارض الذي يرغب بالإشتراك في هذا التلزم أن يقدم المستندات التالية (أصلية أو صورة طبق الأصل عنها)، لا يعود تاريخها لأكثر من سنة من تاريخ جلسة فض العروض وذلك بالنسبة للمستندات التي تصدر دون تاريخ صلاحية باستثناء مستند السجل العدلي الذي يجب أن لا يتعدى تاريخه الثلاثة أشهر من تاريخ جلسة فض العروض.

- الشروط العامة الموحدة :

- 1- كتاب التعهد (التصريح) وفق النموذج المرفق موقعاً وممهوراً من العارض مع طوابع بقيمة /1,000,000 ل.ل مليون ليرة لبنانية ويتضمن التعهد ، تأكيد العارض التزامه بالسعر وبصلاحية العرض .
- 2- إذاعة تجارية يبين فيها صاحب الحق المفوض بالتوقيع عن العارض ونموذج توقيعه.



- 3- التفويض القانوني اذا وقّع العرض شخص غير الشخص الذي يملك حق التوقيع عن العارض بحسب الاذاعة التجارية ، مصدق لدى كاتب العدل .
- 4- سجل عدلي للمفوض بالتوقيع أو "من يمثله قانوناً" لا يتعدى تاريخه الثلاثة اشهر من تاريخ جلسة فض العروض .
- 5- عقد الشراكة مصدق لدى الكاتب العدل في حال توجبه .
- 6- شهادة تسجيل العارض لدى مديرية الضريبة على القيمة المضافة اذا كان خاضعاً لها، او شهادة عدم التسجيل اذا لم يكن خاضعاً ، وفي هذه الحالة يلتزم العارض بسعره وان أصبح مسجلاً في الضريبة على القيمة المضافة خلال فترة التنفيذ .
- 7- شهادة تسجيل العارض لدى وزارة المالية - مديرية الواردات .
- 8- براءة ذمة من الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي "شاملة او صالحة للإشتراك في الصفقات العمومية " صالحة بتاريخ جلسة فض العروض، تفيد بأن العارض سدد جميع إشتراكاته (يجب ان يكون العارض مسجلاً في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي وترفض كل افادة يذكر عليها عبارة " مؤسسة غير مسجلة" .
- 9- إفادة صادرة عن البلدية التي يقع المركز الرئيسي للعارض ضمن نطاقها بحسب شهادة التسجيل في السجل التجاري، تفيد أنه سدد كامل الرسوم البلدية المتوجبة عليه.
- 10- افادة شاملة صادرة عن السجل التجاري تبين : المؤسسين والاعضاء والمساهمين أو الشركاء، المفوضين بالتوقيع ، المدير ، رأس المال ، نشاط العارض والوقوعات الجارية .
- 11- افادة صادرة عن المرجع المختص تثبت ان العارض ليس في حالة افلاس .
- 12- افادة صادرة عن المرجع المختص تثبت ان العارض ليس في حالة تصفية قضائية .
- 13- ضمان العرض المطلوب في دفتر الشروط الخاص بالصفقة وفقاً لأحكام المادتين 34 و36 من قانون الشراء العام .
- 14- تصريح من العارض يبين فيه أصحاب الحق الإقتصادي حتى آخر درجة ملكية بحسب النموذج م18 الصادر عن وزارة المالية (كل شخص طبيعي يملك و يسيطر فعلياً في المحصلة النهائية على النشاط الذي يمارسه العارض، بصورة مباشرة او غير مباشرة، سواء كان هذا العارض شخصاً طبيعياً او معنوياً) .
- 15- نسخ عن بطاقات التعريف (هوية/ جواز سفر) لصاحب (أصحاب) الحق الإقتصادي.
- 16- نسخ عن بطاقات التعريف (هوية/ جواز سفر) لكل شخص يمثل العارض (من ينوب عن العارض في علاقته مع سلطة التعاقد : وكيل قانوني ، ممثل الشخص المعنوي أو المفوض بالتوقيع عنه...).
- 17- مستند تصريح النزاهة وفق النموذج المتاح على الموقع الإلكتروني لهيئة الشراء العام.

ثانياً : الغلاف رقم (2) بيان الاسعار

يقدم العارض بياناً بالأسعار ضمن ظرف مقفل وفقاً للملحق رقم (5) ويتضمن السعر الفردي والاجمالي (بالدولار الأميركي) مدوناً بالارقام والاحرف دون حك أو شطب أو تطريس أو زيادة كلمات غير موقع تجاهها .

يشمل السعر الضرائب والرسوم والمصاريف مهما كان نوعها ، وفي حال خضوع الملتزم للضريبة على القيمة المضافة عليه ان يقدم سعره مفصلاً مع السعر الاجمالي للصفقة بما فيه الضريبة على القيمة المضافة . وفي حال الاختلاف بين الارقام والاحرف يؤخذ بالسعر الفردي المدون بالاحرف ، ويرفض السعر غير المدون بالاحرف الكاملة والارقام معاً .

إذا أخطأ العارض في احتساب السعر الإجمالي لبند ما أو في احتساب قيمة الصفقة ، تعتمد لجنة التلزم إلى إجراء التصحيح بغية المقارنة بين العروض .



المادة الرابعة : طلبات الاستيضاح (المادة 21 من قانون الشراء العام):

يحقّ للعارض تقديم طلب استيضاح خطّي حول دفتر الشروط خلال مهلةٍ تنتهي قبل عشرة أيام من تاريخ تقديم العروض. على الادارة الإجابة خلال مهلة تنتهي قبل ستة أيام من الموعد النهائي لتقديم العروض. ويُرسَل الإيضاح خطيّاً، في الوقت عينه، من دون تحديد هويّة مُصدِر الطلب، إلى جميع العارضين الذين زوّدتهم الادارة بملفات التلزم، وتطبق أحكام المادة 21 من قانون الشراء العام في حال ارتأت الإدارة اجراء تعديلات على دفتر الشروط لأي سبب كان أو بمبادرة منها أم نتيجة لطلب استيضاح مقدم من احد العارضين، وفي كل ما يتعلق بعقد الاجتماعات مع العارضين .

المادة الخامسة : مدة صلاحية العرض (المادة 22 من قانون الشراء العام):

- 1- يُحدد دفتر الشروط هذا مدة صلاحية العرض بـ /60/ يوماً من التاريخ النهائي لتقديم العروض.
- 2- يمكن للادارة أن تطلب من العارض ، قبل إنقضاء فترة صلاحية العرض ، أن يمدد تلك الفترة لمدة إضافية محددة . ويمكن للعارض رفض ذلك من دون مصادرة ضمان عرضه.
- 3- على العارضين الذين يوافقون على تمديد فترة صلاحية عروضهم أن يمدّدوا فترة صلاحية ضمانات العروض، أو أن يُقدّموا ضمانات عروض جديدة تُغطّي فترة تمديد صلاحية العروض. ويُعتبر العارض الذي لم يُمدّد ضمان عرضه، أو الذي لم يُقدّم ضمان عرض جديد، أنه قد رَفَض طلب تمديد فترة صلاحية عرضه.
- 4- يمكن للعارض أن يعدّل عرضه أو أن يسحبه قبل الموعد النهائي لتقديم العروض دون مصادرة ضمان عرضه. ويكون التعديل أو طلب سحب العرض ساري المفعول عندما تتسلّمه الادارة قبل الموعد النهائي لتقديم العروض.
- 5- تمدد صلاحية العرض حكماً في حال تجميد الإجراءات لفترة محددة من قبل هيئة الاعتراضات وفق أحكام الفصل السابع من قانون الشراء العام، وذلك لفترة زمنية تعادل فترة تجميد الإجراءات. وعلى العارض تمديد فترة ضمان عرضه تبعاً لذلك.

المادة السادسة: ضمان العرض وفقاً للملحق رقم (3) (المادة 34 من قانون الشراء العام):

- 1- يُحدد قيمة ضمان العرض لهذه الصفقة وفقاً لما هو محدد في الملحق رقم (5) تجاه كل بند.
- 2- تُحدّد مدة صلاحية ضمان العرض /88/يوماً" من التاريخ النهائي لتقديم العروض .
- 3- يمكن للملتزمين إستبدال كتب الضمان المصرفية المقدمة للإشتراك بعملية التلزم بكتب أخرى تتناسب وقيمة البنود التي رسي عليهم إلزامها مؤقتاً".
- 4- يُعاد ضمان العرض إلى الملتزم عند تقديمه ضمان حسن التنفيذ، وإلى العارضين الذين لم يرسّ عليهم التلزم في مهلة أقصاها بدء نفاذ العقد.



المادة السابعة : ضمان حسن التنفيذ وفقاً للملحق رقم (4) (المادة 35 من قانون الشراء العام):

- 1- تحدد قيمة ضمان حسن التنفيذ بنسبة 10% من قيمة العقد ، وفقاً لقيمة الالتزام الذي يرسى على كل عارض.
- 2- يجب تقديم ضمان حسن التنفيذ خلال فترة لا تتجاوز //15// خمسة عشر يوماً من تاريخ تبليغه بتصديق الملف. وفي حال التخلف عن تقديم ضمان حسن التنفيذ، يُصادر ضمان العرض.
- 3- يبقى ضمان حسن التنفيذ مجمداً طوال مدة التلزم، ويُحسم منه مباشرة وبدون سابق إنذار ما قد يترتب من غرامات أو مخالفات أو عطل أو ضرر يحدثه الملتزم إلى حين إيفائه بكامل الموجبات.
- 4- يعاد ضمان حسن التنفيذ بعد إنقضاء مدة الإلتزام إذا لم يكن ثمة ما يحول دون ذلك .

المادة الثامنة : طريقة دفع الضمانات (المادة 36 من قانون الشراء العام) :

- يكون ضمان العرض كما ضمان حسن التنفيذ إما نقدياً يدفع إلى صندوق الخزينة أو إلى الصندوق المستقل للدفاع المدني ، أو بموجب كتاب ضمان مصرفي غير قابل للرجوع عنه ، صادر عن مصرف مقبول من مصرف لبنان لصالح المديرية العامة للدفاع المدني يبين انه قابل للدفع غب الطلب ، ويقدم ضمان العرض باسم " تلزم تقديم مواد غذائية (غب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني لصالح المديرية العامة للدفاع المدني " .
- لا يقبل الإستعاضة عن الضمانات بشيك مصرفي أو بإيصال مُعطى من الخزينة عائد لضمان صفقة سابقة حتى لو كان قد تقرر رد قيمته.

المادة التاسعة : تقديم العروض:

- 1- يوضع العرض ضمن غلافين مختومين، يتضمن الاول الوثائق والمستندات الإدارية والفنية المطلوبة في البند (أولاً) من المادة الثالثة اعلاه ويتضمن الثاني الغلاف رقم (2) بيان الاسعار كما هو مطلوب في البند (ثانياً) من المادة الثالثة أعلاه ، ويذكر على ظاهر كل غلاف :

- الغلاف رقم ()
- اسم العارض وختمه
- محتوياته
- موضوع الصفقة : تلزم تقديم مواد غذائية(غب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني .

- تاريخ جلسة التلزم

- 2- يوضع الغلافان المنصوص عنهما في الفقرة (1) من هذه المادة ضمن غلاف ثالث موحد يتم الحصول عليه من المديرية العامة للدفاع المدني- الطابق الثامن عند تقديم العرض مختوم ومعنون باسم المديرية العامة للدفاع المدني - عين الرمانة- شارع غندور سمعان- مبنى بيضا ، ولا يذكر على ظاهره سوى موضوع الصفقة والتاريخ المحدد لاجرائها ليكون بالأرقام على الشكل التالي : اليوم/ الشهر/ السنة/ الساعة ، وذلك دون اية عبارة فارقة او اشارة مميزة كاسم العارض او صفته او عنوانه، وذلك تحت طائلة رفض العرض ، وتكون الكتابة على الغلاف الموحد بواسطة الحاسوب على ستيكرز بيضاء اللون تلتصق عليه عند تقديمه الى الجهة الشارية.

- 3- ترسل العروض بواسطة البريد العام او الخاص المغفل او باليد مباشرة الى المديرية العامة للدفاع المدني .

- 4- يحدد الموعد النهائي لتقديم العروض وفق ما ينص عليه الاعلان المتعلق بهذه الصفقة ، والمنشور على المنصة الالكترونية المركزية لهيئة الشراء العام .
- 5- تزود الجهة الشارية العارض بايصال يبين فيه رقم تسلسلي بالإضافة إلى تاريخ تسلّم العرض بالساعة واليوم والشهر والسنة .
- 6- تحافظ الجهة الشارية على امن العرض وسلامته وسريته ، وتكفل عدم الاطلاع على محتواه الا بعد فتحه وفقاً للأصول .
- 7- لا يفتح أي عرض تتسلمه الجهة الشارية بعد الموعد النهائي لتقديم العروض ، بل يعاد مختوماً الى العارض الذي قدمه .
- 8- لا يحق للعارض ان يقدم اكثر من عرض واحد تحت طائلة رفض كل عروضه .

المادة العاشرة: فتح العروض:

- 1- تفتح العروض لجنة التلزم المنصوص عنها في المادة /100/ من قانون الشراء العام حيث تتولى حصراً دراسة ملف التلزم وفتح وتقييم العروض وبالتالي تحديد العرض الانسب الذي قدم السعر الأدنى لكل بند على حدة ، وذلك في جلسة علنية تعقد فور انتهاء مهلة تقديم العروض .
 - 2- على رئيس اللجنة وعلى كل من أعضائها أن ينتحى من مهامه في اللجنة المذكورة في حال وقع باي وضع من اوضاع تضارب المصالح او توقع الوقوع فيه ، وذلك فور معرفته بهذا التضارب .
 - 3- يمكن للجنة التلزم الاستعانة بخبراء من خارج او داخل الادارة للمساعدة على التقييم الفني والمالي عند الاقتضاء ، وذلك بقرار من المرجع الصالح لدى الجهة الشارية . يخضع اختيار الخبراء من خارج الادارة الى احكام قانون الشراء العام .
 - 4- يلتزم الخبراء السرية والحياد في عملهم ولا يحق لهم ان يقرروا باسم اللجنة أو أن يشاركوا في مداولاتها أو ان يفصحوا عنها علانية ، ويمكن دعوتهم للاستماع والشرح من قبل الجهات المعنية . كما يتوجب على الخبراء تقديم تقرير خطي للجنة يضم الزامياً الى محضر التلزم .
 - 5- في حال التباين في الآراء بين اعضاء اللجنة ، تؤخذ القرارات باغلبية اعضائها ويدون اي عضو مخالف اسباب مخالفته .
 - 6- يحق لجميع العارضين المشاركين في عملية التلزم او لممثليهم المفوضين وفقاً للاصول ، كما يحق للمراقب المندوب من قبل هيئة الشراء العام حضور جلسة فتح العروض .
 - 7- تقوم لجنة التلزم بفتح العروض بحسب الآلية التالية:
- فتح الغلاف الخارجي الموحد لكل عارض على حدة وتعلن اسمه ضمن المشاركين في الصفقة وذلك وفق ترتيب الارقام التسلسلية المسجلة على الغلافات الخارجية والمسلمة للعارضين .
 - فتح الغلاف رقم (1) - المستندات الإدارية والفنية وفرز المستندات المطلوبة والتدقيق فيها تمهيداً لتحديد واعلان اسماء العارضين المقبولين شكلاً والمؤهلين للاشتراك في بيان مقارنة الاسعار .
 - فتح العرض المالي أو الغلاف رقم (2) - بيان الاسعار للعارضين المقبولين شكلاً كل على حدة واجراء العمليات الحسابية اللازمة ، وتدوين السعر الاجمالي لكل عارض بما فيه الضريبة على القيمة المضافة في حال كان العارض خاضعاً لها ، وتمهيداً لإجراء مقارنة واعلان اسم الملتزم المؤقت .
 - تصحح لجنة التلزم اي أخطاء حسابية محضة تكتشفها اثناء فحصها العروض المقدمة وفقاً لأحكام دفتر الشروط وتبلغ التصحيحات الى العارض المعني بشكل فوري .
 - تُسجّل وقائع فتح العروض خطياً في محضر يوقع عليه رئيس وأعضاء لجنة التلزم، كما توضع لائحة بالحضور يوقع عليها المشاركون من ممثلي الجهة الشارية وهيئة الشراء العام، والعارضين وممثليهم على أن يشكّل ذلك إثباتاً على حضورهم.
 - تُدرج كل المعلومات والوثائق المتعلقة بوقائع الجلسة وجميع المراسلات التي تجري بموجب هذه المادة في سجل إجراءات الشراء بحسب المادة 9 من قانون الشراء العام .

المادة الحادية عشرة: تقييم العروض:

- تقوم لجنة التلزم بتقييم العروض ضمن مهلة معقولة تتلاءم مع مهلة صلاحية العروض ومع طبيعة الشراء، وتضع محضراً بذلك يُدرج في سجل إجراءات الشراء المنصوص عليه في المادة 9 من قانون الشراء العام.

- تُقيم لجنة التلزم العروض المقبولة، بغية تحديد العرض الفائز وفقاً للمعايير والإجراءات الواردة في دفتر الشروط. ولا يُستخدم أي معيار أو إجراء لم يرد في هذا الدفتر.

- يمكن للجنة التلزم، في أي مرحلة من مراحل إجراءات التلزم، أن تطلب خطياً من العارض إيضاحات بشأن المعلومات المتعلقة بمؤهلاته أو بشأن عروضه، لمساعدتها في التأكد من المؤهلات أو فحص العروض المقدمة وتقييمها.

- في حال كانت المعلومات أو المستندات المقدمة في العرض ناقصة أو خاطئة أو في حال غياب وثيقة معينة، يجوز للجنة التلزم الطلب خطياً من العارض المعني توضيحات حول عرضه، أو طلب تقديم أو استكمال المعلومات أو الوثائق ذات الصلة خلال فترة زمنية محددة، شرط أن تكون كافة المراسلات خطية واحترام مبادئ الشفافية والمساواة في المعاملة بين العارضين في طلبات التوضيح أو الاستكمال الخطية، ومع مراعاة أحكام الفقرة 3 من البند الثاني من المادة 21 من قانون الشراء العام.

- لا يمكن طلب إجراء أو السماح بإجراء أي تغيير جوهري في المعلومات المتعلقة بالمؤهلات أو بالعرض المقدم بما في ذلك التغييرات الرامية إلى جعل من ليس مؤهلاً "من العارضين مؤهلاً" أو جعل عرض غير مستوف للمتطلبات مستوفياً لها .

- لا يمكن إجراء أي مفاوضات بين الجهة الشارية أو لجنة التلزم والعارض بخصوص المعلومات المتعلقة بالمؤهلات أو بخصوص العروض المقدمة ، ولا يجوز إجراء أي تغيير في السعر إثر طلب استيضاح من أي عارض .

- تعتبر لجنة التلزم العرض مستجيباً جوهرياً للمتطلبات إذا كان يفي بجميع المتطلبات المبينة في دفتر الشروط وفقاً للمادة 17 من قانون الشراء العام.

- تُرفض لجنة التلزم العرض:

أ- إذا كان العارض غير مؤهل بالنظر إلى شروط التأهيل الواردة في دفتر الشروط وتطبيقاً لأحكام المادة 7 من قانون الشراء العام؛

ب- إذا كان العرض غير مُستجيب جوهرياً للمتطلبات المحددة في ملف التلزم؛

- تدرس لجنة التلزم العروض المالية على نحو مُنفصل بحيث تدرسها بعد الانتهاء من تدقيق وتقييم العروض الإدارية والفنية، ولا يحق للجنة التلزم فتح العرض المالي أو إرساء التلزم مؤقتاً على أي عارض دون التأكد من أن العرض أصبح مقبولاً من الناحية الإدارية والفنية، وذلك تحت طائلة تحمل المسؤولية الكاملة أمام المراجع الرقابية المختصة.

- تصحح لجنة التلزم أي أخطاء حسابية محضة تكتشفها أثناء فحصها العروض المقدمة وفقاً لأحكام دفتر الشروط وتبلغ التصحيحات إلى العارض المعني بشكل فوري .

المادة الثانية عشرة: استبعاد العارض:

تستبعد الادارة العارض من إجراءات التلزم بسبب عرضه منافع أو من جرّاء ميزة تنافسية غير منصفة أو بسبب تضارب المصالح وذلك في احدى الحالتين المنصوص عنهما في المادة الثامنة من قانون الشراء العام.

المادة الثالثة عشرة: حظر المفاوضات مع العارضين (المادة 56 من قانون الشراء العام):

تُحظر المفاوضات بين الادارة أو لجنة التلزم وأي من العارضين بشأن العرض الذي قدّمه ذلك العارض.

المادة الرابعة عشرة: الأنظمة التفضيلية (المادة 16 من قانون الشراء العام):

خلافًا لأي نص آخر، يمكن إعطاء العروض المتضمنة سلعاً أو خدمات ذات منشأ وطني أفضلية بنسبة 10// عشرة بالمئة عن العروض المقدّمة لسلع أو خدمات أجنبية. تُعطى الأفضلية لمكونات العرض ذات المنشأ الوطني.

المادة الخامسة عشرة: رفع السرية المصرفية:

يُعتبر العارض فور تقديمه العرض مُلتزماً برفع السرية المصرفية عن الحساب المصرفي الذي يودع فيه أو ينتقل إليه أي مبلغ من المال العام المتعلق بهذا التلزم، سنداً للقرار رقم 17 تاريخ 2020/5/12 الصادر عن مجلس الوزراء.

المادة السادسة عشرة: الغاء الشراء و/أو أي من إجراءاته:

يمكن للادارة أن تلغي الشراء و/ أو أي من إجراءاته في أي وقت قبل إبلاغ الملتزم المؤقت إبرام العقد، في الحالات التي نصّت عليها المادة 25 من قانون الشراء العام.

المادة السابعة عشرة: قواعد بشأن العروض المنخفضة الأسعار انخفاضاً غير عادي:

يجوز للادارة أن ترفض أي عرض إذا قرّرت أنّ السعر، مُقترناً بسائر العناصر المكوّنة لذلك العرض المقدّم ، مُنخفض انخفاضاً غير عاديّ قياساً إلى موضوع الشراء وقيّمته التقديرية وتُطبق أحكام المادة 27 من قانون الشراء العام في هذا الشأن.

المادة الثامنة عشرة: قواعد قبول العرض الفائز (أو التلزم المؤقت) وبدء تنفيذ العقد:

1- تقبل الادارة العرض المقدّم الفائز وفقاً لأحكام الفقرة (1) من المادة 24 من قانون الشراء العام.



2- بعد التأكد من العرض الفائق تُبلغ الادارة العارض الذي قدّم ذلك العرض، كما تنشر بالتزامن قرارها بشأن قبول العرض الفائق (التلزم المؤقت) والذي يدخل حيّز التنفيذ عند انتهاء فترة التجميد البالغة عشرة أيام عمل تبدأ من تاريخ النشر، الذي يجب أن يتضمّن على الأقلّ، المعلومات التالية :

- اسم وعنوان العارض الذي قدّم العرض الفائق (الملتزم المؤقت)؛
- قيمة العرض، ويمكن إضافة ملخص لسائر خصائص العرض الفائق ومزاياه النسبية إذا كان العرض الفائق قد تمّ تأكيده على أساس السعر ومعايير أخرى؛
- مدة فترة التجميد بحسب هذه الفقرة.
- 3- فور انقضاء فترة التجميد، تقوم الادارة بإبلاغ الملتزم المؤقت بوجوب توقيع العقد خلال مهلة لا تتعدّى //15// خمسة عشر يوماً.
- 4- يوقع المرجع الصالح لدى الادارة العقد خلال مهلة //15// خمسة عشر يوماً من تاريخ توقيع العقد من قبل الملتزم المؤقت. يمكن أن تُمدّد هذه المهلة إلى //30// ثلاثين يوماً في حالات معيّنة تحدّد من قبل المرجع الصالح.
- 5- يبدأ نفاذ العقد عندما يوقع الملتزم المؤقت والمرجع الصالح لدى سلطة التعاقد عليه.
- 6- لا تتخذ سلطة التعاقد ولا الملتزم المؤقت أيّ إجراء يتعارض مع بدء نفاذ العقد أو مع تنفيذ الشراء خلال الفترة الزمنية الواقعة ما بين تبليغ العارض المعني بالتلزم المؤقت وتاريخ بدء نفاذ العقد.
- 7- في حال تمّنع الملتزم المؤقت عن توقيع العقد، تُصادر الادارة ضمان عرضه. في هذه الحالة يمكن للادارة أن تلغي الشراء أو أن تختار العرض الأفضل من بين العروض الأخرى الفائزة وفقاً للمعايير والاجراءات المحددة في هذا القانون وفي ملفات التلزم، والتي لا تزال صلاحيتها سارية المفعول. تُطبّق أحكام هذه المادة على هذا العرض بعد إجراء التعديلات اللازمة.

القسم الثاني

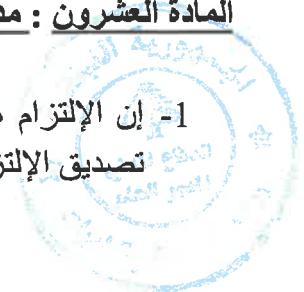
أحكام خاصة بالعقد وتنفيذ الإلتزام

المادة التاسعة عشرة : دفع الطوابع والرسوم :

- 1- ان كافة الطوابع والرسوم التي تتوجب وفقاً للأنظمة والقوانين المرعية الإجراء الناتجة عن هذا الإلتزام هي على عاتق الملتزم بما فيها قيمة الضريبة على القيمة المضافة.
- 2- يُسَدّد الملتزم رسم الطابع المالي البالغ /4/ بالآلف خلال خمسة أيام عمل من تاريخ ابلاغ الملتزم تصديق الصفقة، و/4/ بالآلف عند تسديد قيمة العقد.

المادة العشرون : مدة الإلتزام :

- 1- إن الإلتزام هو غب الطلب لمدة سنة واحدة يبدأ في مهلة أقصاها خمسة أيام من تاريخ تبليغ الملتزم بتصديق الإلتزام.



- 2- يتعهد الملتزم بتسليم الكميات المطلوبة بصورة شهرية بنسب موزعة بالتساوي على مدى إثني عشر شهراً" بالمواصفات الفنية والأوزان والأحجام نفسها كما هي واردة في دفتر الشروط الخاص بالتلزم.
- 3- يحق للإدارة تمديد الإلتزام دون أن تكون ملزمة بأي تبرير ، كما يحق لها فسخ الإلتزام في مرحلة التمديد شرط إبلاغ الملتزم ذلك قبل ثلاثين يوماً" على الأقل دون أن يحق لهذا الأخير المطالبة بأي تعويض أو عطل أو ضرر من جراء هذا الفسخ .

المادة الحادية والعشرون: قيمة العقد وشروط تعديلها (المادة 29 من قانون الشراء العام):

- 1- تكون البدلات المتفق عليها في العقد ثابتة ولا تقبل التعديل والمراجعة إلا عند إجازة ذلك أثناء تنفيذه ضمن ضوابط محدّدة وفقاً لشروط التعديل والمراجعة في الحالات الاستثنائية التي نصّت عليها المادة 29 من قانون الشراء العام.
- 2- تُراعى شروط الإعلان المنصوص عليها في المادة 26 من قانون الشراء العام عند تعديل قيمة العقد.

المادة الثانية والعشرون: تنفيذ العقد والاستلام (المادة 32 من قانون الشراء العام) :

- 1- تسليم المواد الغذائية (غيب الطلب) في المستودع المركزي التابع للمديرية العامة للدفاع المدني الكائن في التحويلة ، أو في أي مكان تحدده الإدارة عند الإقتضاء .
- 2- تقديم المواد الغذائية على إختلاف أنواعها وفقاً للمواصفات المرفقة ربطاً (الملحق رقم 6) .
- 3- تستلم المواد المطلوبة لجنة الاستلام المنصوص عليها في المادة 101 من قانون الشراء العام .
- 4- يجري الإستلام وفقاً لأحكام المادة 101 من قانون الشراء العام.

المادة الثالثة والعشرون : التعاقد الثانوي (المادة 30 من قانون الشراء العام):

- يجب على الملتزم الأساسي أن يتولّى بنفسه تنفيذ العقد ويبقى مسؤولاً تجاه سلطة التعاقد عن تنفيذ جميع بنوده وشروطه، ويمنع عليه تلزيم كامل موجباته التعاقدية لغيره.

المادة الرابعة والعشرون : الحوادث والمسؤوليات :

- 1- يتحمل الملتزم المسؤولية الكاملة عن كافة المخاطر والحوادث التي قد تصيب الغير والعاملين تحت إمرته طيلة فترة تنفيذ الإلتزام ، كما يعتبر مسؤولاً عن كافة الأضرار التي تلحق بمنشآت الإدارة من جراء وأثناء تنفيذ الإلتزام وعليه إتخاذ كافة التدابير لمنع حدوثها.
- 2- على الملتزم تصليح كل عطل وضرر يلحق بمنشآت الإدارة ينتج عن الأعمال التي يقوم بها.
- 3- وفي حال المخالفة تقوم الإدارة بإتخاذ الإجراءات اللازمة وعلى نفقته وتحسم الأكلاف من قيمة ضمان حسن التنفيذ.

ع



المادة الخامسة والعشرون : دفع قيمة العقد (المادة 37 من قانون الشراء العام) :

- 1- تدفع قيمة العقد بعد تنفيذه بالليرة اللبنانية ، وذلك بموجب حوالات مالية باسم الملتزم .
- 2- أ - تحدد شروط العقد طريقة الدفع بحسب مراحل التنفيذ ، على ان تتناسب الدفعات مع المنجزات ، وعلى الا تتجاوز تسعة أعشار المبلغ المستحق ، ويبقى العشر موقوفاً في الخزينة الى أن يتم الاستلام النهائي .
- ب- ترد التوقيفات عند الاستلام النهائي اذا كان العقد لا يحدد مدة لضمان اللوازم او الاشغال او الخدمات . ويمكن لسلطة التعاقد ان تكف عن اقتطاع التوقيفات العشرية عندما تغطي الضمانات المعطاة مخاطر ما تبقى من تنفيذ العقد . كما يحق لها استبدال التوقيفات العشرية بضمانة موازية .
- ج- عند تسديد الدفعات وفقاً لاحكام هذه الفقرة يجب الاخذ بالاعتبار حسم المبالغ الضرورية لتسديد الدفعات على الحساب المشار اليها في الفقرة 3 ادناه .
- 3- أ- يجيز العقد لسلطة التعاقد اعطاء الملتزم سلفات لا تتخطى 20/ عشرين بالمئة من قيمة العقد على الا تتجاوز في اي حال سقفاً مالياً محدداً بـ 15/ مليار ليرة لبنانية . ويمكن لسلطة التعاقد ، عند تجاوز النسبة المحددة في هذه الفقرة ، وفي حال نصت شروط العقد على ذلك ، اعطاء الملتزم سلفات لقاء كفالات مصرفية ، وذلك بعد ابلاغ هيئة الشراء العام .
- 4- ب- تعاد الكفالة المصرفية المشار اليها في هذه الفقرة الى الملتزم عند حسم كامل مبالغ السلفات .
- 5- يعتمد في محاسبة الملتزم شهرياً عن كمية المواد الغذائية التي سلّمها وذلك على أساس السعر الذي رسا على أساسه في عملية التلزم .
- 6- عند تصفية قيمة المواد المستلمة على الملتزم تقديم ما يلي :
- براءة ذمة من الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي .
- فاتورة قانونية .

المادة السادسة والعشرون : الغرامات (المادة 38 من قانون الشراء العام) :

- 1- يتوجب على الملتزم التقيد بالمهل المحددة في العقد تحت طائلة دفع الغرامات المحددة فيه.
- 2- تُفرض الغرامات بشكلٍ حكمي على الملتزم بمجرد مخالفته أحكام العقد دون حاجة لإثبات الضرر.
- 3- إذا تملك الملتزم في تقديم بعض المواد بحجة عدم وجودها في الأسواق اللبنانية ، تعتمد لجنة الإستلام إلى التحقق من الأمر خلال مهلة 48/ ساعة كحد أقصى وإتخاذ القرار اللازم وفقاً لما يلي :
- إذا تبين للجنة أن سبب التلكؤ هو رغبة في الوفرة تقوم بإستدعاء الملتزم وإبلاغه بوجوب إعادة تقديمها فوراً" (وفقاً لجدول الأيام المطلوبة عن ذلك) وإذا تمتنع عن ذلك أو إستمر في تلكؤه في التنفيذ تلجأ اللجنة إلى شرائها على حسابه وتحسب غرامة تأخير نقدية نسبتها (2.5%) من قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ عن كل يوم تأخير في التسليم ويعتبر كسر النهار نهاراً كاملاً .
- إذا تبين للجنة عدم وجودها فعلاً" في الأسواق اللبنانية ، يسمح للملتزم إستثنائياً بإستبدالها بمواد أخرى مشابهة تحددها اللجنة وبشكل لا تنقص من حقوق المستفيدين من التغذية ولا تزيد في حقوق الملتزم .

- في كلتا الحالتين تفاد المديرية العامة خلال أربعة وعشرين ساعة .
- 4- بحسب الوقت الخاضع للغرامة ابتداء من اليوم الذي تنتهي فيه المهلة القصوى المحددة اصلاً لتسليم المواد وحتى اليوم الذي يسبق مباشرة اليوم الذي يتم فيه الملتزم التزاماته.



5- تُطبق أحكام المادة 33 من قانون الشراء العام في هذا الشأن. وفي جميع الأحوال يُصادر ضمان حسن التنفيذ مؤقتاً الى حين تصفية التلزم.

المادة السابعة والعشرون : أسباب انتهاء العقد ونتائجه (المادة 33 من قانون الشراء العام)

أولاً: النكول

- 1- يُعتبر الملتزم ناكلاً إذا خالف شروط تنفيذ العقد أو أحكام دفتر الشروط هذا، وبعد إنذاره رسمياً بوجوب التقيد بكافة موجباته من قبل سلطة التعاقد، وذلك ضمن مهلة تتراوح بين خمسة أيام كحدٍ أدنى وخمسة عشر يوماً كحدٍ أقصى، وانقضاء المهلة هذه دون أن يقوم الملتزم بما طُلب إليه.
- 2- لا يجوز اعتبار الملتزم ناكلاً إلا بموجب قرار معلّل يصدر عن سلطة التعاقد بناءً على موافقة هيئة الشراء العام.
- 3- إذا اعتُبر الملتزم ناكلاً، يُفسخ العقد حكماً دون الحاجة إلى أيّ إنذار وتطبق الإجراءات المنصوص عليها في البند (أولاً) من الفقرة الرابعة من المادة 33 من قانون الشراء العام.

ثانياً: الإنهاء

- 1- ينتهي العقد حكماً دون الحاجة إلى أيّ إنذار في الحالتين التاليتين:
 - أ- عند وفاة الملتزم إذا كان شخصاً طبيعياً، إلا إذا وافقت سلطة التعاقد على طلب مواصلة التنفيذ من قبل الورثة.
 - ب- إذا أصبح الملتزم مفلساً أو مُعسراً أو حُلّت الشركة، وتُطبق عندئذ الإجراءات المنصوص عليها في الفقرة الثانية من البند الرابع من المادة 33 من قانون الشراء العام.
- 2- يجوز لسلطة التعاقد إنهاء العقد إذا تعذر على الملتزم القيام بأيّ من إلتزاماته التعاقدية بنتيجة القوة القاهرة.

ثالثاً: الفسخ

- 1- يُفسخ العقد حكماً دون الحاجة إلى أيّ إنذار في أيّ من الحالات التالية:
 - أ- إذا صدرَ بحقّ الملتزم حكمٌ نهائيّ بارتكاب أيّ جرم من جرائم الفساد أو التواطؤ أو الإحتيال أو الغش أو تبويض الأموال أو تمويل الإرهاب أو تضارب المصالح أو التزوير أو الإفلاس الإحتيالي، وفقاً للقوانين المرعية الاجراء؛
 - ب- إذا تحققت أيّ حالة من الحالات المذكورة في المادة 8 من هذا القانون.
 - ت- في حال فقدان أهلية الملتزم.
- 2- إذا فُسخ العقد لأحد الأسباب المذكورة في الفقرة الأولى من هذا البند تُطبق الإجراءات المنصوص عليها في الفقرة الأولى من البند الرابع من هذه المادة.

رابعاً : نتائج إنتهاء العقد

- 1- في حال تطبيق إحدى حالات النكول أو الفسخ المحددة في المادة 33 من قانون الشراء العام أو في حال تحققت حالة افلاس الملتزم أو تعسره ، أو في حال وفاة الملتزم وعدم متابعة التنفيذ من قبل الورثة ، تتبع فوراً ، خلافاً لأي نص آخر أحكام الفقرة رابعاً من المادة 33 من قانون الشراء العام .

- 2- لا يترتب أي تعويض عن الخدمات المقدمة من قبل من يثبت قيامه بأي من الجرائم المنصوص عنها في الفقرة الفرعية "أ" من الفقرة الأولى من "ثالثاً" من المادة 33 من قانون الشراء العام.
- 3- ينشر قرار انتهاء العقد واسبابه على الموقع الإلكتروني لسلطة التعاقد إن وجد وعلى المنصة الإلكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام ، وفي سجل إجراءات الشراء المنصوص عنه في المادة 9 من قانون الشراء العام.

المادة الثامنة والعشرون: تعديل الأسعار:

- في حال زيادة أو نقصان أسعار المواد الغذائية بالجملة في السوق المحلي بنسبة 25% (خمسة وعشرون بالمائة) وما فوق عن السعر المقدم بتاريخ جلسة فض العروض يفرض ما يلي :
- 1- على الملتزم الذي يطلب دفع الزيادة أن يتقدم بكتاب خلال مهلة عشرة أيام من حصول الحدث مرفقاً بالمستندات اللازمة التي تثبت إرتفاع الأسعار إلى الحد المطلوب .
- 2- يحق للإدارة أن تطبق الحسم المناسب عند هبوط الأسعار في السوق المحلي فور تحققها من وصولها إلى الحد المشار إليه أعلاه (أي 25 % وما فوق) .
- 3- يعود للمدير العام للدفاع المدني حق البت بصورة نهائية بهذا الأمر وفقاً لما تقتضيه الحاجة والمصلحة العامة .
- 4- فور إتخاذ قرار بالموافقة على زيادة الأسعار تنظم لجنة الإستلام شهرياً محضر إستلام بالفروقات المستحقة للمتعهد على أساس السعر الأدنى المستدرج من قبل الإدارة ومتوسط الأسعار في السوق المحلي بتاريخ جلسة التلزم ، ويصدق من قبل المدير العام للدفاع المدني .

المادة التاسعة والعشرون : الاقتطاع من الضمان (المادة 39 من قانون الشراء العام) :

إذا ترتب على الملتزم في سياق التنفيذ مبلغ ما، تطبيقاً لأحكام وشروط العقد، حقاً لسلطة التعاقد اقتطاع هذا المبلغ من ضمان حسن التنفيذ ودعوة الملتزم إلى إكمال المبلغ ضمن مدة معينة، فإذا لم يفعل اعتُبر ناكلاً وفقاً لأحكام الفقرة (أولاً) من المادة 33 من قانون الشراء العام.

المادة الثلاثون : الإقصاء (المادة 40 من قانون الشراء العام) :

تطبق أحكام الإقصاء على الملتزم الذي يعتبر ناكلاً أو الذي يصدر بحقه حكم قضائي وفقاً لما نصت عليه المادة 40 من قانون الشراء العام.



المادة الحادية والثلاثون: القوة القاهرة :

إذا حالت ظروف استثنائية وخارجة عن ارادة الملتزم دون التسليم في المدة المُحددة، يتوجب عليه ان يعرضها فوراً وبصورة خطية على الإدارة التي يعود لها وحدها الحق بتقدير الظروف لجهة قبولها أو رفضها وعلى الملتزم الرضوخ لقرارها في هذا الشأن.

المادة الثانية والثلاثون : النزاهة :

تُطبق أحكام المادة 110 من قانون الشراء العام.

المادة الثالثة والثلاثون : الشكوى والإعتراض :

يحق لكل ذي صفة ومصلحة، بما في ذلك هيئة الشراء العام، الإعتراض على أي إجراء أو قرار صريح أو ضمني تتخذه أو تعتمد أو تُطبقه أي من الجهات المعنية بالشراء في المرحلة السابقة لنفاذ العقد، ويكون مخالفاً لأحكام قانون الشراء العام والمبادئ العامة المتعلقة بالشراء العام، وتُطبق أحكام الفصل السابع من قانون الشراء العام في هذا الشأن، على ان تتبع إجراءات الإعتراض المعمول بها لدى مجلس شورى الدولة لحين تشكيل هيئة الاعتراضات المنصوص عنها في قانون الشراء العام.

المادة الرابعة والثلاثون: القضاء الصالح:

إن القضاء اللبناني وحده هو المرجع الصالح للنظر في كل خلاف يمكن أن يحصل بين الإدارة والملتزم من جراء تنفيذ هذا الإلتزام.

المادة الخامسة والثلاثون: المواصفات الفنية:

في حال وجود اختلاف بين المواصفات الفنية موضوع الملحق رقم (6) المرفق بهذا الدفتر والمواصفات الفنية المعتمدة من قبل وزارة الاقتصاد والتجارة تعتمد المواصفات الفنية الصادرة عن الوزارة المذكورة.

بيروت ، في ١١ ايار ٢٠٢٦
المدير العام للدفاع المدني
العميد الركن عماد خريش



الملحق رقم (1)

تصريح / تعهد للإشتراك بعملية تلزيم تقديم مواد غذائية (غيب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني بطريقة المناقصة العمومية

أنا الموقع أدناه
الممثل بالتوقيع عن مؤسسة/شركة
المتخذ لي محل إقامة
منطقة حي شارع
ملك رقم الهاتف مكتب
فاكس البريد الإلكتروني
اعترف بأنني اطّلت على دفتر الشروط المتضمن التعهد، الشروط الادارية والفنية الخاصة للإشتراك في هذا التلزيم التي تسلمت نسخة عنها .
واصرح انني وبعد الاطلاع على هذه المستندات التي لا يمكن باي حال الادعاء بتجاهلها وعلى تفاصيل الاعمال المطلوبة وانني اتعهد بقبول كافة الشروط المبينة فيها وبمدة صلاحية العرض المحددة بموجب المادة الخامسة من دفتر الشروط هذا وبالتقيد بها وتنفيذها كاملة دون أي نوع من انواع التحفظ او الاستدراك.
وأنتني تقدمت لهذا الإلتزام للإشتراك بالبنود رقم :

-
-
-
-
-

كما اصرح بأنني وضعت الاسعار وقبلت الاحكام المدرجة في دفتر الشروط هذا آخذاً بعين الاعتبار كل شروط التلزيم ومصاعب تنفيذه في حال وجوده.
كما أتعهد برفع السرية المصرفية عن الحساب المصرفي الذي يودع فيه أو ينتقل إليه أي مبلغ من المال العام، وذلك لمصلحة الإدارة في كل عقد من أي نوع كان، يتناول مالياً عامًا.

بيروت في : 2026/ /
التوقيع :
الخاتم الرسمي :
طابع مالي بقيمة : 1,000,000 / ل.ل.



المُلحق رقم (2)

تصريح النزاهة للإشتراك بعملية تلزيم تقديم مواد غذائية (غيب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني بطريقة المناقصة العمومية

الجهة المتعاقدة: المديرية العامة للدفاع المدني

اسم العارض / المفوض بالتوقيع عن الشركة:

إسم الشركة :

نحن الموقعون أدناه نؤكد ما يلي:

1. ليس لنا، أو لموظفينا، أو شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، أي علاقات قد تؤدي إلى تضارب في المصالح بموضوع هذه الصفقة.
 2. سنقوم بإبلاغ هيئة الشراء العام والجهة المتعاقدة في حال حصول أو اكتشاف تضارب في المصالح.
 3. لم ولن نقوم، ولا أي من موظفينا، أو شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، بممارسات احتيالية أو فاسدة، أو قسرية أو مُعرقلة في ما يخص عرضنا أو اقتراحنا.
 4. لم نقدم، ولا أي من شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، على دفع أي مبالغ للعاملين، أو الشركاء، أو للموظفين المشاركين بعملية الشراء بالنيابة عن الجهة المتعاقدة، أو لأي كان.
 5. في حال مخالفتنا لهذا التصريح والتعهد، لن نكون مؤهلين للمشاركة في أي صفقة عمومية أيّاً كان موضوعها ونقبل سلفاً بأي تدبير إقصاء يُؤخذ بحقنا ونتعهد بملء إرادتنا بعدم المنازعة بشأنه.
- إن أي معلومات كاذبة تُعرضنا للملاحقة القضائية من قبل المراجع المختصة.

بيروت في : 2026/ /

التوقيع

الخاتم الرسمي



الملحق رقم (3)
كتاب ضمان العرض

مصرف

لجانبة المديرية العامة للدفاع المدني

الموضوع : كتاب ضمان العرض لصالحكم بقيمة / / فقط، بناء للأمر السيد

وذلك للإشتراك في تلميز تقديم مواد غذائية (غب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني بطريقة المناقصة العمومية.

ان مصرف مركزه.....، الممثل بالسيد الموقع
عنه أدناه وذلك بصفته، وبناء للأمر السيد (او السادة أو
الشركة)،

يتعهد بصورة شخصية غير قابلة للنقض او للرجوع عنها بأن يدفع نقداً وفوراً دون أي قيد او شرط أي مبلغ تطالبونه به حتى حدود (تحديد القيمة والعملة بالارقام والاحرف) نقداً وذلك عند اول طلب منكم بموجب كتاب صادر وموقع منكم دون أي موجب لبيان اسباب هذه المطالبة.

وعليه يقر مصرفنا صراحة بأن كتاب الضمان هذا قائم بذاته ومستقل كلياً عن أي ارتباط او عقد بينكم وبين الأمر السيد (او السادة او الشركة) وبانه لا يحق لمصرفنا في أي حال من الاحوال ولا في أي وقت كان الامتناع او تأجيل تأدية أي مبلغ قد تطالبوننا به بالاستناد الى كتاب الضمان هذا . كما يتنازل مصرفنا مسبقاً عن أي حق في المناقشة او في الاعتراض على طلب الدفع الذي يصدر عنكم او عن أي مسؤول لديكم ، او حتى ان يقبل أي اعتراض قد يصدر عن السيد (او السادة او الشركة) او عن غيره (او غيرهم او غيرها) بشأن دفع المبلغ اليكم بناء لطلبكم.

يبقى كتاب الضمان هذا معمولاً به لغاية وبنهاية هذه المهلة يتجدد مفعوله تلقائياً الى ان تعيدوه الينا او الى ان تبلغونا افعاءنا منه.

ان كل قيمة تدفع من مصرفنا بالاستناد الى كتاب الضمان هذا بناء لطلبكم، يخفض المبلغ الاقصى المحدد فيه بذات المقدار.

يخضع كتاب الضمان هذا للقوانين اللبنانية ولصلاحيات المحاكم المختصة في لبنان.

وتنفيذاً منا لهذا الموجب نتخذ لنا محل اقامة في مركز مؤسستنا في

المكان :

الصفة :

الاسم :

التوقيع:

ع



الملحق رقم (4)
كتاب حسن التنفيذ

مصرف

لجانبة المديرية العامة للدفاع المدني

الموضوع : كتاب حسن التنفيذ لصالحكم بقيمة // فقط، بناء للأمر السيد.....

وذلك ضماناً لحسن تنفيذ تلزيم مواد غذائية (غيب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني في مراكز المديرية العامة للدفاع المدني

ان مصرف مركزه.....، الممثل بالسيد الموقع
عنه أدناه وذلك بصفته، وبناء للأمر السيد (او السادة أو
الشركة)،

يتعهد بصورة شخصية غير قابلة للنقض او للرجوع عنها بأن يدفع نقداً وفوراً دون أي قيد او شرط أي مبلغ تطالبونه به حتى حدود (تحديد القيمة والعملة بالأرقام والاحرف) نقداً وذلك عند اول طلب منكم بموجب كتاب صادر وموقع منكم دون أي موجب لبيان اسباب هذه المطالبة.

وعليه يقر مصرفنا صراحة بأن كتاب الضمان هذا قائم بذاته ومستقل كلياً عن أي ارتباط او عقد بينكم وبين الأمر السيد (او السادة او الشركة) وبانه لا يحق لمصرفنا في أي حال من الاحوال ولا في أي وقت كان الامتناع او تأجيل تأدية أي مبلغ قد تطالبوننا به بالاستناد الى كتاب الضمان هذا . كما يتنازل مصرفنا مسبقاً عن أي حق في المناقشة او في الاعتراض على طلب الدفع الذي يصدر عنكم او عن أي مسؤول لديكم ، او حتى ان يقبل أي اعتراض قد يصدر عن السيد (او السادة او الشركة) او عن غيره (او غيرهم او غيرها) بشأن دفع المبلغ اليكم بناء لطلبكم.

يبقى كتاب الضمان هذا معمولاً به لغاية وبنهاية هذه المهلة يتجدد مفعوله تلقائياً الى ان تعيدوه الينا او الى ان تبلغونا اعفاءنا منه.

ان كل قيمة تدفع من مصرفنا بالاستناد الى كتاب الضمان هذا بناء لطلبكم، يخفض المبلغ الاقصى المحدد فيه بذات المقدار.

يخضع كتاب الضمان هذا للقوانين اللبنانية ولصلاحيات المحاكم المختصة في لبنان.

وتنفيذاً منا لهذا الموجب نتخذ لنا محل اقامة في مركز مؤسستنا في

المكان :

الصفة :

الاسم :

التوقيع :



الملحق رقم (5) المخصص لعرض الأسعار لتزيم مواد غذائية (غيب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني لصالح مراكز

المديرية العامة للدفاع المدني

أولاً : الحبوب اليابسة :

م	نوع المواد	الكمية	الوحدة	المواصفات	السعر للكيلو الواحد بالدولار الأميركي				دفعات التسليم	التاريخ	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	السعر الاجمالي	
					بالارقام	بالأحرف	T.V.A	الافرادي النهائي				بالارقام	بالأحرف
1	فاصولياء صنوبرية	2500	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	8,900,000		
2	فاصولياء حمراء مدجلة	2500	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	12,600,000		
3	أرز أمريكي	5000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	10,000,000		
4	عصا أخضر عريض	2000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	4,000,000		
5	ذرة بوشلر	3000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	8,900,000		
6	حمص جب MM 9	2500	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	5,900,000		
7	فول جب عريض	2500	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	6,850,000		
8	برغل خشن	2500	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	4,300,000		

يتعهد المتقدم بتقديم الحبوب اليابسة ، مادة السكر الأبيض ، الملح ، الشعيرية ، الزعر البلدي في اكبس محكمة الإغلاق ، على ان تكون سعة كل كيس كيلو غرام واحد .

بيروت في / 2026

إسم وشهرة مقدم العرض :

التوقيع :

طابع مالي



الملحق رقم (5) المخصص لعرض الأسعار للترتيب تقديم مواد غذائية لإعاشة عناصر الدفاع المدني لصالح
مراكز المديرية العامة للدفاع المدني (غيب الطلب)

ثانياً: المواد الغذائية المعطية:

م	نوع المواد	الكمية	الوحدة	الوصفات	السعر للكمية الواحد				دفعات التسليم	التاريخ	قيمة كتاب ضمان العرض لـ	السعر الإجمالي	
					الأفراد	الأفراد	T.V.A	الأفراد النهائي				بالأرقام	بالأحرف
1	مرتبلا لحم بقر حلال	40000	طننة (كل طننة بوزن 200 غ)	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	69,000,000		
2	مرتب المشمش	5000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	25,000,000		
3	سكر أبيض	4000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	7,000,000		
4	طحينة	3500	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	36,000,000		
5	زيت نباتي حار الشمس	16000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	85,000,000		
6	ملح ناعم	1500	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	580,000		
7	شاي معطيات	7500	طننة (كل طننة تتضمن 100 مغلف)	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	44,000,000		
8	شعيرية	7500	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	14,000,000		
9	تونا أبيض بالزيت النباتي	40000	طننة (كل طننة بوزن 200 غ)	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	121,000,000		
10	سردن حلو بالزيت النباتي	40000	طننة (كل طننة بوزن 125 غ)	الملحق رقم (6)					غيب الطلب	خلال جميع الفصول	66,000,000		

بيروت في 2026/ /

إسم وشهرة مقدم العرض:

التوقيع:

طابع مالي



"تابع" الملحق رقم (5) المخصص لعرض الأسعار لتزيم مواد غذائية (غيب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني لصالح
مراكز المديرية العامة للدفاع المدني

م	نوع المواد	الكمية	الوحدة	المواصفات	السعر للكيلو الواحد				دفعات التسليم	التاريخ	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	السعر الاجمالي	
					الافرادى		T.V.A	الافرادى النهائي					
					بالارقام	بالاحرف		بالارقام				بالاحرف	
11	نزة حلوة حب	6000	عنية (كل عنية 340 بوزن غ)	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	14,000,000	بالارقام	بالاحرف
12	حمص بالطحينة	30000	عنية (كل عنية 380 بوزن غ)	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	89,000,000		
13	فول مدمس	30000	عنية (كل عنية 380 بوزن غ)	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	75,000,000		
14	حمص حب مغلب	30000	عنية (كل عنية 380 بوزن غ)	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	220,000,000		
15	بنازيله خضراء	5000	عنية	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	44,000,000		
16	مكرونة	10000	كيلو	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	20,000,000		
17	رب البثورة	1000	كيلو	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	5,000,000		

- يتعهد الملتزم بتسليم الحبوب اليابسة ، مادة السكر الأبيض ، الملح ، الشعيرية، الزعفران، اللبني في اكيس محكمة الإغلاق ، على ان تكون سعة كل كيس كيلو غرام واحد .

بيروت في / 2026

إسم وشهرة مقدم العرض :

التوقيع :

طابع مالي



"تابع" الملحق رقم (5) المخصص لعرض الأسعار للتزيم تقديم مواد غذائية (غيب الطلب) لإعاشة عناصر الدفاع المدني لصالح
مراكز المديرية العامة للدفاع المدني

م	نوع المواد	الكمية	الوحدة	المواصفات	السعر للكيلو الواحد				نقعات التسليم	التاريخ	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	السعر الاجمالي	
					T.V.A		الافرادي					بالارقام	بالأحرف
					بالأرقام	بالأحرف							
18	حلاوة سكرية	5000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	39,000,000		
19	حبنة مبشرة	30000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	187,000,000		
20	زيت زيتون	750	ثقل (كل تنكة بوزن 16 كيلو غرام)	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	216,000,000		
21	بابا غوج	30000	طنية (كل طنية بوزن 380 غ)	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	178,000,000		
22	زيتون حب	1000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	5,000,000		
23	حبنة بوردرة	12000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	203,000,000		
24	زعر بلدي	3000	كيلو غرام	الملحق رقم (6)					غيب الطالب	خلال جميع الفصول	15,000,000		

- يتعهد الملتزم بتسليم الحبوب اليابسة ، مادة السكر الأبيض ، الملح ، الشعيرة ، الزعر البلدي في اكليل محكمة الإغلاق ، على ان تكون سعة كل كيس كيلو غرام واحد .

م

بيروت في / 2026

إسم وشهرة مقدم العرض :

التوقيع :

طابع مالي



الملحق رقم (6)

المواصفات الفنية

الحبوب اليابسة

الحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة
الفاصوليا - العدس - الذرة - الحمص - الفول

١ - الخصائص العامة (أساسية يتم التأكد منها من قبل لجنة الاستلام) : يشترط بالحبوب اليابسة الكاملة أن تكون:

- أ - كاملة غير مقشورة
 - ب - خالية من السوس والتعفن الظاهريين
 - ج - سليمة وخالية من الأجرام والعيوب التي لا يجب أن تزيد عن النسب المسموحة أدناه
 - د - رائحتها جيدة عند استلامها وخالية من الروائح الغريبة
 - هـ - على لجنة الاستلام التأكد قبل الموافقة على الإستلام النهائي مما يلي:
- (1) ان تبقى رائحتها جيدة عند نقعها في الماء الساخن أو المغلي مقدمة لطهيها وخالية من الروائح الغريبة
- (2) سريعة النضوج عند الطبخ ، بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار ويجب أن تكون جيدة الطعم بعد طهيها .
- و - نسبة الشوائب القصوى (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام):

الشوائب	الحدود القصوى المسموحة (نسبة للوزن)
البذور ذات العيوب البسيطة (تجاعيد نتوءات.....)	٧%
البذور ذات العيوب الجسيمة (تبقع ...)	١ % ماعدا الفول ٢%
الحشرات الميتة وأجزاؤها	٠,١%
حبوب بدأت تنبت + حبوب غريبة + حبوب متكسرة...	١%
بحص - رمل ... -	١%

ز - تؤخذ العينات وفقاً لما يقترحه خبير المواد الغذائية وحسب الكمية المستلمة

ح - تجمع العينات في وعاء واحد أو أكثر

ط - يتم قياس وزن العينات المجموعة

ي - يتم فرز الشوائب كل نوع على حدة

ك - يتم قياس وزن كل شائبة على حدة والتأكد من مطابقتها أو عدم مطابقتها مع نسب السماح الواردة في الجدول أعلاه .



٢ - الخصائص التحليلية المخبرية:
أ - الرطوبة (أساسي)

النوع	المحتوى الأقصى للرطوبة	أهمية الفحص
الفاصوليا	15 %	أساسي
العدس	15 %	أساسي
الأرز	15 %	أساسي
الحمص	15 %	أساسي
الذرة	15 %	أساسي
الفول	15 %	أساسي
البرغل	15 %	أساسي

ب - سموم مسرطنة فطرية (أساسي):

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح	أهمية الفحص
AFLATOXINES (وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد)	5/ أجزاء من مليار حداً " أقصى	أساسي

ج - المعادن الثقيلة (أساسي):

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
رصاص Pb	0.5 مغ / كغ	أساسي
زرنيخ AS	0.2 مغ / كغ	أساسي
قصدير Sn	150 مغ / كغ	أساسي

د - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي) : يجب أن تكون خالية من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات رواسب المبيدات الزراعية المسموحة الحد الأقصى المسموح به في أحدث نسخة من مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس LIBNOR" أو من "دستور الغذاء (Codex Alimentarius)" وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

هـ - رواسب النيترات (أساسي) وهي مواد مسرطنة : يجب أن لا تتعدى ما تنص عليه أحدث المواصفات الصادرة عن "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس (LIBNOR)" أو عن "دستور الغذاء (Codex Alimentarius)" وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

(1) يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج.



و - السلامة الجرثومية (أساسي):

Salmonella spp.	E. coli	
5	5	n
0	0	C
0/25 g	10/g	m
0/25 g	10/g	M

- n = عدد العينات الواجب تحليلها
- C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M
- m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج
- M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

٣ - تذكر مطبوعة مباشرة او لصقاً على الأكياس المعلومات الآتية:

أ - نوع الحبوب وصنفها (الصنف يذكر عند اللزوم)

ب - اسم الموضب وعنوانه

ج - الوزن الصافي

د - تاريخ التوضيب وتاريخ انتهاء الصلاحية

٤ - المواصفات الخاصة بكل نوع من الحبوب غير المقشورة الكاملة:

أ - العدس:

- يكون مطابقاً للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة
- يقبل النوعين : الكبير والصغير الحجم ، ومن الألوان : الأبيض والأحمر والأخضر خالي من المزج والخلط (أحمر وأبيض ، أخضر)

ب - الفاصوليا:

- مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة
- تقبل الأنواع التالية : العريضة ، الصنوبرية البيضاء ، والصنوبرية الحمراء والمزيلة على أن تكون حبوبها متوسطة الحجم
- يجب أن لا تتعدى نسبة الحبوب الصغيرة الحجم ، قياساً على معدل حجمها العادي لكل صنف الـ ٥% (فحص أساسي من قبل لجنة الإستلام)

ج - الفول:

- مطابق للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة
- تكون حبوبه متوسطة الحجم

هـ - الذرة:

- مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة

و - الحمص:

- يكون مطابقاً للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة
- يكون من النوع الفحلي



مواصفات فنية عائدة للأرز :

١ - التعريف

الأرز *Oryza sativa L*. هو نبات من الفصيلة النجيلية يزرع للحصول على حبوبه التي تعتبر أحد أهم محاصيل الحبوب الغذائية عالمياً.

٢ - أنواع الأرز القابلة للتزيم

- أ - الأرز غير المقشور : هو الأرز الذي احتفظ بقشره بعد الدراس.
- ب - الأرز المقشور (الأرز البني أو الأسمر) : هو الأرز الذي نزع عنه القشرة الخارجية فقط.
- ج - الأرز المضروب (الأرز الأبيض) : هو الأرز المقشور الذي نزع عنه كل أو بعض طبقات النخالة والجنين خلال عملية الطحن.
- د - الأرز المعامل بالبخار (المسلوق) : أي الأرز ذات الحبوب الطويلة التي تبقى منفصلة عن بعضها بعد طبخها بشكل واضح ولا تتلاصق، وهو أرز مقشور أو مضروب، ناتج عن عملية نقع حبوب الأرز المقشور في الماء ثم تعريضها لمعاملة حرارية ليصبح كل نشاء الحبة جيلائينياً، ثم يعاد تجفيفها.

يجب توضيح نوع الأرز المطلوب في دفتر شروط التزيم وفقاً للتعريف أعلاه.

٣ - الخصائص العامة (يتم التأكد منها من قبل لجنة الاستلام):

يجب أن يكون الأرز:

- أ - سليماً وملائماً للاستهلاك البشري.
- ب - خالياً من أية رائحة أو نكهة غريبين.
- ج - تتراوح طول حبته بين ٥,٥ ملم و ٦,٦ ملم للأرز المقشور المتوسط الحبة وبين ٥,١ ملم و ١,٦ ملم للأرز الأبيض المتوسط الحبة.
- د - خالياً من المواد الغريبة ضمن الحدود القصوى المسموحة والمذكورة في الجدول التالي (فحص يجري من قبل اللجنة وليس في المختبر):

النوع	الحد الأقصى المسموح به (%)
القشور والبذور الغريبة وأجزاء القش الخ...	١,٥ للأرز الأسمر ٠,٥ للأرز الأبيض
المواد غير العضوية كالحجارة والرمل والغبار الخ...	٠,١
السوس	صفر
الحشرات الحية في جميع أطوارها	صفر
أجزاء الحشرات والحشرات الميتة	٠,١
الأجزاء المكسرة (الأجزاء المكسرة من الأرز التي يقل قطرها عن ١,٤ ملم)	٠,١

٤ - عوامل الجودة

أ - خالياً من العيوب ضمن الحدود القصوى المسموحة والمذكورة في الجدول التالي (فحص ثانوي غير أساسي يجري من قبل اللجنة عند اللزوم وليس في المختبر):

العيوب		النسبة المئوية	
		الأرز المقشور Husked	الأرز المضروب الأبيض Polished
		المقشور	المضروب
الحبوب التالفة بالحرارة (أ)		٤	٣
الحبوب التالفة (ب)		٤	٣
الحبوب غير الناضجة (ج)		١٢	٢
الحبوب الجيرية (د)		١١	١١
الحبوب الحمراء (هـ)		١٢	٤
الحبوب المضلعة بالأحمر (و)		غير متاح	٨
الحبوب المعاملة السوداء (ز)		غير متاح	غير متاح
الأنواع الأخرى من حبوب الأرز			
- الأرز الشعير (غير المقشور)		٢,٥	٠,٣
- الأرز المقشور		غير متاح	١
- الأرز المضروب (غير المعامل حرارياً)		غير متاح	٢
- الأرز الشمعي (الدبق)		١	١

أ = هي الحبوب الكاملة أو المكسورة التي تغير لونها نتيجة تعرضها للحرارة. وتشمل أيضاً الحبوب الصفراء الكاملة والمكسورة، كما تعتبر حبوب الأرز المعامل (المسلوق) المتواجدة في دفعة من حبوب الأرز غير المعامل، جزءاً من هذا النوع من العيوب.

ب = هي الحبوب الكاملة أو المكسورة التي تظهر عليها علامات تلف واضحة سببها الرطوبة أو الحشرات أو الأمراض أو أسباب أخرى، ولا تشمل الحبوب التالفة بالحرارة.

ج = هي الحبوب الكاملة أو المكسورة غير الناضجة وغير مكتملة النمو.

د = هي الحبوب الكاملة أو المكسورة، التي تكون ثلاثة أرباع مساحتها على الأقل، ذات لون أبيض غير شفاف.

هـ = هي الحبوب الكاملة أو المكسورة التي تكون أكثر من ربع مساحتها ذات لون أحمر، ولا تشمل الحبوب التالفة بالحرارة.

و = هي الحبوب الكاملة أو المكسورة التي تحمل عروقاً حمراء يعادل أو يتجاوز طولها نصف طول الحبة الكاملة على ألا تتجاوز المساحة التي تغطيها هذه العروق، ربع المساحة الإجمالية للحبة.

ز = هي الحبوب الكاملة أو المكسورة من الأرز المعامل (المسلوق)، التي تكون أكثر من ربع مساحتها ذات لون بني داكن أسود.

- ب - على المطابخ التأكد قبل الموافقة على الإستلام النهائي مما يلي:
- ١ - أن تبقى رائحة الأرز جيدة عند نغعه في الماء الساخن لمدة نصف ساعة قبل طهيه.
 - ٢ - سريع النضوج عند الطبخ، بحيث لا يستغرق نضوجه أكثر من ربع ساعة بعد الغليان على النار ويجب أن يكون جيد الطعم بعد طهيه.
 - ٥ - الخصائص التحليلية المخبرية (أساسي)
 - أ - الرطوبة: ١٤% حداً أقصى (أساسي).
 - ب - المعادن الثقيلة (أساسي):

العناصر	Elements	الحد الأقصى المسموح به (مغ/كغ)
زرنيخ	Arsenic (As)	٠,٢
الرصاص	Lead (Pb)	٠,٢
كاديوم	Cadmium (Cd)	٠,٤

ج - سموم مسرطنة فطرية (فحص أساسي يجري إلزامياً عند كل إستلام):

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح
AFLATOXINES (وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد)	4/ أجزاء من مليار حداً أقصى

- د - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي): يجب أن تكون خالية من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات رواسب المبيدات الزراعية المسموحة الحد الأقصى المسموح به في أحدث نسخة من مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس LIBNOR" أو من "دستور الغذاء (Codex Alimentarius)" وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.
- هـ - رواسب التريسيكلازول (أساسي): يجب أن لا تتعدى ما تنص عليه أحدث المواصفات الصادرة عن "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس (LIBNOR)" أو عن "دستور الغذاء (Codex Alimentarius)" وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.
- و - رواسب النيترات (أساسي) وهي مواد مسرطنة: يجب أن لا تتعدى ما تنص عليه أحدث المواصفات الصادرة عن "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس (LIBNOR)" أو عن "دستور الغذاء (Codex Alimentarius)" وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

يُجرى فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج.



ز - السلامة الجرثومية (أساسي):

الخصائص الميكروبيولوجية	E. coli (مستعمرة/غ)	Bacillus cereus باسيلس سيريس (مستعمرة/غ)	السالمونيلا في ٢٥ غ (مستعمرة/غ)	الخمائر والعفن (مستعمرة/غ)
n	٥	٥	٥	٥
C	٢	٢	٠	٢
m	١٠	١٠٠	لا شيء	١٠٠
M	١٠٠	١٠٠٠	لا شيء	١٠٠٠

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

٦ - التعبئة والتخزين والنقل:

يجب عند التعبئة والتخزين والنقل، مراعاة ما يلي:

- أن يعبأ الأرز في عبوات مناسبة لتحفظ خصائص المنتج الصحية والغذائية والحسية والتكنولوجية على أن تكون العبوات ومواد التغليف المستعملة مصنوعة من مواد غير ضارة وملائمة للإستعمال، وألا تنقل إلى المنتج أية مادة سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب بها.
- في حال تعبئة الأرز في أكياس، يجب أن تكون نظيفة، متينة ومقفلة بشكل جيد.
- يجب أن يتم النقل بطريقة تحافظ على المنتج من التلوث والتلف.

٧ - بطاقة المعلومات البيانية (مطبوعة مباشرة أو لصقاً)

يجب أن يدون على الأكياس المعدة للاستهلاك المباشر ما يلي:

- نوع الأرز الملتزم، وفق ما جاء في دفتر شروط التلزم.
- المواد المضافة في حال وجودها.
- اسم وعنوان الموضب.
- الوزن القائم.
- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ التعبئة.
- تاريخ التعبئة وتاريخ انتهاء مدة الصلاحية.



الحبوب اليابسة المقشورة المكسرة

وهي البرغل الخشن والبرغل الناعم

١ - الخصائص العامة (أساسية يتم التأكد منها من قبل لجنة الإستلام):

- أ - خالية من السوس والتعفن الظاهريين
ب - سليمة خالية من الأجرام التي لا يجب أن تتعدى نسبة ١% ويقصد بالأجرام البحص والقشور والحشرات وأجزاؤها والحبوب الغريبة والحبوب ذات اللون الغريب
ج - جيدة الرائحة عند استلامها وخالية من الروائح الغريبة
د - جيدة الرائحة عند نقعها في الماء تمهيداً لطبخها وخالية من الروائح الغريبة
هـ - على لجنة الاستلام التأكد قبل الموافقة على الإستلام النهائي مما يلي:
(1) ان تبقى رائحتها جيدة عند نقعها في الماء الساخن أو المغلي مقدمة لطهيها وخالية من الروائح الغريبة
(2) سريعة النضوج عند الطبخ ، بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار ويجب أن تكون جيدة الطعم بعد طهيها

٢ - الخصائص التحليلية المخبرية (أساسي):

- أ - الرطوبة : ١٣ % حداً أقصى (أساسي)
ب - المعادن الثقيلة (أساسي):

النوع	الحد الأقصى المسموح به
رصاص Pb	٠,٥ مغ / كغ
زئبق As	٠,٢ مغ / كغ
قصدير Sn	١٥٠ مغ / كغ

ج - سموم مسرطنة فطرية (أساسي):

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح
AFLATOXINES Totales² (وهي سموم تزيد من مخاطر سرطان الكبد)	٥ / أجزاء من مليار حداً أقصى

د - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي) : يجب أن تكون خالية من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات رواسب المبيدات الزراعية المسموحة الحد الأقصى المسموح به في أحدث نسخة من مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس LIBNOR" أو من "دستور الغذاء (Codex Alimentarius)" وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

هـ - رواسب النيترات (أساسي) وهي مواد مسرطنة : يجب أن لا تتعدى ما تنص عليه أحدث المواصفات الصادرة عن "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس (LIBNOR)" أو عن "دستور الغذاء" وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج



و - السلامة الجرثومية (أساسي):

Salmonella spp.	E. coli	
5	5	n
0	0	C
0/25 g	10/g	m
0/25 g	10/g	M

- n = عدد العينات الواجب تحليلها
- C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M
- m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج
- M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

٣ - تذكر مطبوعة مباشرة او لصقاً على الأكياس المعلومات الآتية:

أ - نوع الحبوب وصنفها (الصنف يذكر عند اللزوم)

ب - اسم الموضب وعنوانه

ج - الوزن الصافي

د - تاريخ التوضيب وتاريخ انتهاء الصلاحية

٤ - المواصفات الخاصة بكل نوع من الحبوب المقشورة المكسورة:

أ - البرغل الخشن:

- يكون مطابقاً للمواصفات العامة للحبوب اليابسة المقشورة المكسورة
- يقبل من اللونين : الأبيض والأسمر
- خالي من القشر المطحون (الرويشة)
- جيد الرائحة
- لا يزيد حجم الحبة الواحدة عن حجم ثلث حبة القمح

ب - البرغل الناعم:

- يكون مطابقاً للمواصفات العامة للحبوب اليابسة المقشورة المكسورة
- يقبل من اللونين : الأبيض والأسمر
- خالي من القشر المطحون (الرويشة)
- جيد الرائحة
- خالي من الحبات الصغيرة جداً القريبة بحجمها لحبة الملح

ع



المعجنات الغذائية

- 1- **تعريف :** تحضر هذه المواد من سميد القمح القاني (تريتيكوم دوروم) المتداول تجارياً والماء الصالح للشرب .
- 1- **الشكل :** يجب أن يتوافق شكل المعجنات الغذائية مع التسميات المناسبة وفقاً لما يلي :
- المعكرونة : تكون على شكل أنبوب .
 - الشعيرية : تكون بشكل مسطح أو قضبان وتقبل بكافة أشكالها على أن لا يزيد عرضها أو قطرها عن 1.5/ ملم .
 - السباغيتي : تكون على شكل قضبان لا يقل قطرها عن 1.5/ ملم ولا يزيد على 2.8/ ملم .
 - النوي العادي : تكون على شكل شريط مسطح وهي لا تحتوي على بيض .
 - النوي بالبيض : تكون على شكل شريط مسطح وهي تحتوي على بيض .
 - الفارفال أو المغربية : هي معجنات غذائية مطحونة أو محببة أو مفتتة .
 - معجنات مرفقية الشكل : تكون على شكل مرفق أنبوبي يتراوح طوله الإجمالي ما بين 19/ و 28/ ملم .
 - لآلي سباغيتي : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على 3.2/ ملم .
 - حلقات معكرونة : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على 3.2/ ملم .
 - لآلي معكرونة : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد كل من طولها وقطرها على 3.2/ ملم .
 - معجنات غذائية على شكل حبات الأرز : تكون مشكلة هلى هيئة حبوب الأرز .

2- الخصائص العامة : يكون للمعجنات الغذائية الخصائص الخارجية التالية :

- لونها فاتح متجانس خالية من التبقعات والأخاديد .
 - سطحها أملس ومتماسك دون شقوق أو كسور أو تشوه .
 - خالية تماماً من العفونة أو بقايا الحشرات أو المواد الغريبة الأخرى .
 - خالية تماماً من المواد الملونة .
 - رائحتها ذكية وطعمها طيب ومستحب عند الطبخ دون مرارة أو حموضة أو تزنج .
- 3- **اختبار الطبخ :** يجرى هذا الاختبار على عاتق لجنة الاستلام وعلى الشكل التالي :
- أ - يسخن حوالي ٥ لترات من الماء مع ٣٠ غراماً من الملح في وعاء مناسب ويضاف اليه عند غليانه ٢٥٠ غراماً من المعجنات موضوع التجربة
 - ب - يغطي الوعاء ويستمر بالغليان الخفيف مع التحريك من وقت لآخر حتى تنضج المعجنات ثم يتم التخلص من الماء الزائد في وعاء نظيف مستقل
 - ج - يجب أن تكون المعجنات الغذائية بعد طهيها متماسكة ومطاطة وغير لصوقة وغير مشوهة وغير مفتتة
 - د - كما يجب أن يزيد حجمها الى ما لا يقل عن ضعف حجمها الأصلي
 - هـ - أما الماء المتبقي بعد الغلي فيجب أن يكون صافياً غير لبني وغير لزج كما يجب أن يكون خالياً من فتات المعجنات ومن كل طعم غريب .



4- الخصائص التحليلية المخبرية (أساسي):
أ - خصائص كيميائية عامة (أساسي):

بالنسبة للمعجنات من النوع الرفيع (معكرونة - شعيرية ...)	
النوع	الحد المسموح
الرتوبة	12.50% كحد أعلى
الرماد (٥٥٠ دس) الخال من كلور الصوديوم	0.55 - 80.0% على أساس المواد الجافة

بالنسبة للمعجنات من النوع العادي (معكرونة - ...)	
النوع	الحد المسموح
الرتوبة	12.50% كحد أعلى
الرماد (٥٥٠ دس) الخال من كلور الصوديوم	0.55 - 1.30% على أساس المواد الجافة

ب- الملوثات المعدنية (أساسي) :

النوع	النسبة المسموحة
النحاس (Cu)	٥ مغ / كلغ حداً أقصى
الرصاص (Pb)	٠,٥ مغ / كلغ حداً أقصى
زرنيخ (As)	١ مغ / كلغ حداً أقصى
برومات (Br)	صفر مغ / كلغ حداً أقصى

ج- الخصائص الجرثومية (أساسي) :

TPC ⁴	Bacillus cereus	Salmonella	Staph. Coagulase Positive	E. coli	
5	5	5	5	5	n
5	2	0	5	2	C
100,000/g	100/g	0/g	100/g	10/g	m
1,000,000/	1000/g	0/g	1000/g	100/g	M



n = عدد العينات الواجب تحليلها
 C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M
 m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج
 M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

في حال أنت نتيجة هذا الفحص أكثر من الحد المسموح به فهي ليست بالضرورة سبباً لعدم قبول المادة إذ إن هذا الفحص هو مؤشر للجودة وليس للسلامة الصحية وهنا على الخبير أن يرفع توصيته بالقبول أو عدم القبول وفقاً للنتيجة.

٥ - العبوات:

- أ - لا يسمح بقبول المعجنات الغذائية بالبيض والتي تكون مجففة إلا ضمن عبوات مختومة
- ب - يسمح بقبول المعجنات الغذائية الأخرى بعبوات أو ضمن أكياس خام أو خيش مبطنة بنايلون أو سيلوفان من الداخل سعة ٢٥ أو ٥٠ كيلو غرام
- ج - يجب أن يكون الوزن الصافي للمعجنات في العبوات ١٢٥/ أو ٢٥٠/ أو ٣٥٠/ أو ٥٠٠/ غراماً أو مضاعفات الـ ٥٠٠/ غرام
- د - يجب أن تحمل العبوات والأكياس المعلومات التالية:
 - صنف ونوع المعجنات الغذائية
 - اسم المنتج وعلامته التجارية المميزة مع بلد المنشأ
 - الوزن الصافي
 - تاريخي الصنع وانتهاء الصلاحية على أن لا يتعدى تاريخ الصنع ٦/ أشهر عند الاستلام وذلك بأحرف مطبوعة.

ع



الحلاوة الطحينية

١ - التعاريف:

أ - الحلاوة : هي مزيج من الطحينية وقطر السكر المكرر (السكراروز) والغلوكوز ومستخلص عرق الحلاوة (أو أحد بدائله الملائمة للاستهلاك البشري). ويمكن إضافة المواد القلوية والأحماض العضوية إلى المزيج أعلاه.

ب - مستخلص عرق الحلاوة : يقصد بمستخلص عرق الحلاوة (أو شرش الحلاوة أو العسلج) المادة الناتجة عن غلي جذور نبات عرق الحلاوة.

٢ - الخصائص العامة : يجب أن تكون الحلاوة:

أ - ذو قوام متجانس سهل التفتت والقطع

ب - لذيذة الطعم

ج - ذات لون رمادي فاتح يتخللها فقائيع الهواء الصغيرة

د - في حال إضافة القلويات إليها يجب أن تكون هذه القلويات نظيفة وخالية من التزنخ والشوائب والقشور الصلبة

٣ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي):

أ - الخصائص الكيميائية (أساسي):

نوع الفحص	الحد المسموح به
المواد الدهنية (زيت السمسم)	٢٥ % حداً أدنى
المواد السكرية الإجمالية	٤٥ % حداً أدنى
الحموضة (حمض الليمون)	٢ % حداً أقصى
Saccharine	سلبي
Cyclamates (Sodium, Potassium)	سلبي
الكشف عن تواجد النشاء والدقيق	سلبي
ثنائي أكسيد الكبريت (SO ₂)	١٠٠ (مغ/كغ) حداً أعلى
ثاني أكسيد التيتانيوم TiO ₂	٢٠٠ (مغ/كغ) حداً أعلى

ب - الملوثات المعدنية (أساسي):

العنصر	الحد الأقصى المسموح به
الزرنيخ (As)	١ (مغ/كغ)
الرصاص (Pb)	١ (مغ/كغ)
النحاس (Cu)	٢٥ (مغ/كغ)
الزئبق (Hg)	١ (مغ/كغ)

ع



ج - الخصائص الجرثومية (أساسي):

Mycelles	Levures	Salmonell	Coliforme s Totaux	E. coli	Strep. fecalis	
5	5	5	5	5	5	n
2	2	0	2	2	2	C
100/g	100/g	0/25g	10/g	10/g	10/g	m
1000/g	1000/g	0/25g	100/g	100/g	100/g	M

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

د - سموم مسرطنة فطرية (أساسي):

النوع	الحد الأقصى المسموح به
AFLATOXINES Totales ¹²	٥ أجزاء في المليار P.p.b. 5

١ - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام):

أ - تعبأ الحلاوة في صفايح معدنية أو عبوات بلاستيكية تستوفي ما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة"

ب - شروط الوزن: مطابقة لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة" على أن تكون سعة العبوة الواحدة لا تقل عن ١ كيلوغرام ولا تزيد عن ١٠ كيلوغرامات

ج - المعلومات البيانية الإلزامية على كل صفيحة أو عبوة:

- كافة المعلومات المطلوبة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة"

- قائمة المكونات الأساسية

- أنواع المضافات الغذائية والمضافات الأخرى إن وجدت (على عاتق الخبير)

¹² يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج

عمر



زيت الزيتون البكر

١ - التعاريف:

أ - زيت الزيتون البكر الصالح للأكل : هو الزيت المستخلص فقط من ثمرة الزيتون (Olea Europea) بطرق ميكانيكية أو بطرق فيزيائية أخرى في ظروف حرارية خاصة (حرارة غير مرتفعة) لا ينتج عنها تغير الزيت وبدون أن يخضع لأي معالجة أخرى باستثناء الغسل والتصفية والنبذ والترسيب. يتوفر في الأسواق ثلاثة فئات من زيت الزيتون البكر قابل للتزيم ويصنف وفقاً لحموضته على الشكل التالي:

- زيت الزيتون البكر الممتاز: الذي لا تزيد نسبة الحموضة فيه على ٠,٨ % (معبر عنها كحمض الزيت).
- زيت الزيتون البكر : الذي لا تزيد نسبة الحموضة فيه على ٢ % (معبر عنها كحمض الزيت).
- زيت الزيتون البكر العادي: الذي لا تزيد نسبة الحموضة فيه على ٣,٣ % (معبر عنها كحمض الزيت).

ب - زيت الزيتون البكر غير الصالح للأكل : وهو مماثل لما ذكر أعلاه سوى أن حموضته الحرة مرتفعة ويخصص لصناعة زيت الزيتون المكرر وهو غير قابل للتزيم.

ج - زيت الزيتون المكرر : وهو زيت الزيتون الذي تم الحصول عليه من زيوت زيتون بكر بواسطة تقنيات التكرير الملائمة لتخفيض الحموضة والرائحة والتي لا تسبب أي تعديل في تركيبته الشمسية وهو غير قابل للتزيم.

د - زيوت ثفل الزيتون : وهو مزيج من زيت زيتون بكر وزيت زيتون مكرر وزيت ثفل الزيتون المكرر وهو غير قابل للتزيم كون التسمية يمكن أن تعتبر تضليلاً للجهة المستفيدة.

هـ - زيت الزيتون (تعرفه دولية) : هي الزيوت التي يتم الحصول عليها عبر خلط الزيت المكرر وزيت الزيتون البكر وهو غير قابل للتزيم.

و - ملاحظة : إن مزج زيت الزيتون البكر مع زيوت زيتون أخرى دون إحترام التسميات أعلاه تعتبر عمليات غش وهي رائجة في الأسواق لذلك فإن زيت الزيتون البكر الممزوج بزيوت زيتون أخرى دون أن يكون ذلك مطابقاً للفتة المعلنة على ملصق البيانات الخارجي يعتبر تضليلاً للجهة المستفيدة.

٢ - الخصائص العامة

يكون زيت زيتون البكر:

- أ - من الموسم الجديد ويرفض الزيت من موسم سابق.
- ب - رائقاً عند حرارة ٢٥ درجة مئوية.
- ج - قليل التغيبش عند حرارة ٢٥ درجة مئوية.
- د - خال من التزنخ.
- هـ - ذات رائحة وطعم طبيعيين مميزان.
- و - ذات لون يتراوح بين الأصفر والضارب الى الأخضرار عند حرارة ٢٥ درجة مئوية.

ع



٣ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي)
أ - الخصائص الكيميائية التركيبية (أساسي): النسب المئوية للحوامض الشحمية المحللة بطريقة
: CHROMATOGRAPHIE en PHASE GAZEUSE

النوع		النسبة المسموحة
ACIDE MYRISTIQUE	C14:0	%٠,٠٣\(\leq 1\)
ACIDE PALMITIQUE	C16:0	%٢٠ - ٧,٥
ACIDE PALMITOLEIQUE	C16:1	%٣,٥ - ٠,٣
ACIDE HEPTADECANOIQUE	C17:0	%٠,٣\(\leq 1\)
ACIDE HEPTADECENOIQUE	C17:1	%٠,٣\(\leq 1\)
ACIDE STEARIQUE	C18:0	%٥,٠ - ٠,٥
ACIDE OLEIQUE	C18:1	%٨٣ - ٥٥
ACIDE LINOLEIQUE	C18:2	%٢١ - ٢,٥
ACIDE LINOLENIQUE	C18:3	%١\(\leq 1\)
ACIDE ARACHIDIQUE	C20:0	%٠,٦\(\leq 1\)
ACIDE GADOLEIQUE	C20:1	%٠,٥\(\leq 1\)
ACIDE BEHENIQUE	C22:0	%٠,٢\(\leq 1\)
ACIDE LIGNOCERIQUE	C24:0	%٠,٢\(\leq 1\)
ACIDES GRAS TRANS	C18:1	%١٠,٠٥\(\leq 1\)
ACIDES GRAS TRANS	C18:2 + C18:3	%٢٠,٠٥\(\leq 1\)

ب - الخصائص الكيميائية النوعية (أساسي):

نوع التحليل	النسبة المسموحة
رقم التصبن	١٨٤ - ١٩٦
الرقم اليودي WIJS	٩٤ - ٧٥
الحموضة (حمض الزيت)	-بكر ممتاز ٠,٨ % حداً أقصى -بكر ٢ % حداً أقصى -بكر عادي ٣,٣ % حداً أقصى
INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد	٢٠ meq / Kg حداً أقصى
درجة إمتصاص الأشعة فوق البنفسجية تحت موجة بطول ٢٧٠ نانومتر	-بكر ممتاز ٠,٢٢ % حداً أقصى -بكر ٠,٢٥ % حداً أقصى -بكر عادي ٠,٣ % حداً أقصى
درجة إمتصاص الأشعة فوق البنفسجية (Delta)K	٠,٠١ حداً أقصى
Test de HALPHEN	NEGATIF
CHOLESTEROL كولسترول	NEGATIF
BENZOPYRENE	NEGATIF

ع



1 إن مطابقة هذا الفحص للمواصفة مؤشر من مؤشرات عدم خلط زيت الزيتون البكر المعد للأكل مع زيت الزيتون المكرر و/أو زيت ثفل الزيتون إذ إن النسبة المسموحة في زيت الزيتون المكرر هي ٠,٢٠ % أما في زيت ثفل الزيتون فهي ٠,٣٥ %

2 إن مطابقة هذا الفحص للمواصفة مؤشر من مؤشرات عدم خلط زيت الزيتون البكر المعد للأكل مع زيت الزيتون المكرر و/أو زيت ثفل الزيتون إذ إن النسبة المسموحة في زيت الزيتون المكرر هي ٠,٣٠ % أما في زيت ثفل الزيتون فهي ٠,٥٠ % .

ج - الملوثات المعدنية (أساسي):

النوع	النسبة المسموحة
النحاس Cu	0.1 مغ /كلغ (جزء بالمليار) حداً أقصى
الحديد Fe	3 مغ /كلغ (جزء بالمليار) حداً أقصى
الرصاص Pb	0.1 مغ /كلغ (جزء بالمليار) حداً أقصى
زرنيخ As	0.1 مغ /كلغ (جزء بالمليار) حداً أقصى

د - تركيب الاستيروولات وثنائي الكحول الثلاثي التربينين: يكون تركيب نزع مثيل الاستيروولات لزيت الزيتون كما هو وارد في التالي:

الخصائص	زيوت الزيتون
الكوسترول (% من الاستيروولات الإجمالية)	٠,٥ حداً أقصى
البراسيكاستيرول (% من الاستيروولات الإجمالية)	٠,١ حداً أقصى
الكامبيستيرول (% من الاستيروولات الإجمالية)	٤,٠ حداً أقصى
الاستيغماستيرول (% من الاستيروولات الإجمالية)	أقل من كامبيستيرول زيوت الزيتون الغذائية
دلتا-٧-ستيغماستيرول (% من الاستيروولات الإجمالية)	٠,٥ حداً أقصى
بيتا-سيتوستيرول + دلتا-٥-أفينستيرول + دلتا-٥,٢٤-ستيغماستادينول + كليروستيرول + سيتوستانول + دلتا-٥,٢٣-ستيغماستادينول، (% من الاستيروولات الإجمالية)	٩٣ حداً أدنى

هـ - محتوى الاستيروولات الإجمالية: يكون محتوى الاستيروولات الإجمالية لزيت الزيتون كما هو وارد في الجدول أدناه:

الزيوت	الاستيروولات الإجمالية (مغ/كغ)
زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	١٠٠٠ حداً أدنى

٤ - شروط التوضيب والوزن (على عاتق لجنة الإستلام)

أ - يقدم زيت الزيتون البكر في صفائح معدنية تستوفي الشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المعبأة"

ب - لا يقبل زيت الزيتون البكر في صفائح بلاستيكية.



- ج - شروط الوزن: مطابقة للبند (١) من "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المعبأة" على أن لا تتجاوز سعة الصفيحة الواحدة ١٨ كيلو غرام (٢٠ لتر).
- شروط الإستلام (على عاتق لجنة الاستلام)
- أ - يقبل زيت الزيتون من الموسم الجديد ويرفض الزيت من موسم سابق.
- ب - يحدد الموسم الصالح لإستلام زيت الزيتون خلال: تشرين الأول - تشرين الثاني وكانون الأول من كل عام.

المربيات

1- التعاريف :

- أ- المربي : هو المنتج المحضر من نوع واحد من الثمار الكاملة أو المقطعة ، أو من لب ثمار مع أو بدون العصير ، الممزوج بمحلي كربوهيدراتي (بما فيه السكروز والدكستروز والسكر المحول وشراب السكر المحول والفروكتوز وشراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز المجفف) ، والذي تمت معالجته للحصول على قوام وتركيز مناسبين .
- ب- الثمار : هي أنواع الفواكه والخضار الطازجة أو المجمدة أو المعلبة أو المركزة أو التي خضعت لأية تصنيع أو حفظ أخرى بهدف ملاءمتها لتحضير المربيات .
- ت- لب الثمار : هي الأجزاء الصالحة للإستهلاك في الثمرة ، المهروسة أو المقطعة إلى أجزاء وغير المحولة إلى هريس .

2- التصنيف : يصنف المربي إلى فئتين وفقاً لكمية الثمار التي يحتويها وعند التلزم يجب توضيح الصنف المطلوب على دفتر شروط التلزم .

- الفئة أ : يجب ألا يقل المحتوى الأساسي للثمار (في المربي) عن 45% وزناً في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :

المشمش الأسود والسفرجل	35%
والنكتارين	*
الزنجبيل	25%
البلاذز الأميركي	23%
الغريناديل	8%

- الفئة ب : يجب ألا يقل المحتوى الأساسي للثمار (في المربي) (في الجيلي) عن 33% وزناً في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :

المشمش الأسود والسفرجل	25%
والنكتارين	*
الزنجبيل	15%
البلاذز الأميركي	16%
الغريناديل	6%



3- المتطلبات والخصائص :

- أ- الإشترطات العامة : يجب أن تتوفر في المنتج النهائي الشروط العامة التالية:
- يجب أن يكون لزجا" وذات قوام شبه صلب.
 - أن يكون له اللون والنكهة والطبيعيان الخاصان بالثمار المستعملة ، مع الأخذ بعين الاعتبار إمكانية تصحيح النكهة واللون بإضافة بعض المواد المسموح بها.
 - خالية من الشوائب الصلبة ما عدا تلك المذكورة في الفقرة د أدناه ضمن نسب التسامح الواردة .
 - خالية من العيوب مع نسب التسامح التالية في عينة وزنها 450 غرام (على عاتق لجنة الاستلام- أساسي) :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح به
المواد النباتية الغريبة غير الضارة وهي المواد النباتية الخاصة بالثمار السمتعملة كالأوراق والأعناق والسوق التي يزيد طولها على 10/ ملم ، ووريقات الكأس التي تزيد مساحتها الإجمالية على 5/ ملم 2	إثنان في ٤٥٠ غرام = ٤ أو ٥ في الكيلوغرام الواحد
النواة أو البذور وهي النواة أو البذور الكاملة في الثمار التي تزال منها البذور عادة كالكرز ، أو أجزاء النواة	إثنان في ٤٥٠ غرام = ٤ أو ٥ في الكيلوغرام الواحد
الثمار التالفة وهي أجزاء الثمار المبقعة أو المتغيرة اللون أو المتضررة بسبب مرض أو أي سبب آخر يسيء إلى خصائصها المادية	خمس في ٤٥٠ غرام = ٤ أو ٥ في الكيلوغرام الواحد

ب- الخصائص التحليلية- المخبرية (أساسي) :

النوع	الحد الأقصى المسموح به
مواد ذوابة في الماء	66-77%
مجموع المواد السكرية (سكروز)	60-68%
الحموضة	1% حدا" أعلى
حجم المربى داخل العبوة	90% من السعة المائية للعبوة على درجة حرارة 20 درجة مئوية
الضغط الداخلي للعبوة	أقل من الضغط الخارجي

4- الملوثات المعدنية (أساسي) :

العناصر	الحد الأقصى المسموح به
---------	------------------------



القصدير Sn	150 مغ / كلغ
الرصاص Pb	1 مغ / كلغ

5- الخصائص الجرثومية (أساسي) :

	Anaérobies Totaux	E. coli	Coliforme s Totaux	Levures	الأحياء المجهرية الهوائية عند درجة حرارة 30 س	Mycelles
n	5	5	5	5	5	5
C	2	2	2	2	2	2
m	10/g	10/g	10/g	100/g	10/g	100/g
M	100/g	100/g	100/g	1000/g	100/g	1000/g

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

ه - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام):

أ - مطابقاً لشروط الوزن الواردة في " الشروط العامة الإلزامية للمواد المحلاة " على أن يعبأ المربي في عبوات معدنية تتراوح سعتها ما بين ٢٠٠ غرام و ١٠٠٠ غرام.

ب - تكون مواصفات العبوات المعدنية التي يعبأ فيها المربي مطابقة للشروط الواردة في " المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة ".

ج - تكون هذه العبوات المعدنية موضبة ضمن مستويات (صناديق) تستوفي الشروط الواردة في " المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة ".

د - المعلومات البيائية الإلزامية على كل عبوة وعلى المستوعبات (الصناديق):

- كافة المعلومات المطلوبة في " المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة ".
- ذكر نوع الثمار المستعملة على أن تذكر الثمار المستعملة في قائمة المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً لوزنها.
- إمكانية استعمال تسمية المربي " اكسترا " أو " مربي يحتوي على نسبة مرتفعة من الفواكه " للمنتج المطابقة لخصائص " الفئة أ " الموضحة أعلاه.
- ذكر النسبة المئوية للثمار المستعملة.
- ذكر النسبة المئوية للسكر.
- قائمة المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً وفق نسبها.
- في حال إضافة حمض الأسكوربيك للحفاظ على اللون، يجب ذكره في قائمة المكونات على أنه حمض الأسكوربيك.
- مضافات الغذاء في حال استعمالها.



الطحينة

1- **التعريف :** الطحينة هي المادة المحضرة إنطلاقاً من حبوب السمسم وذلك عن طريق التقشير والتحميص والطحن .

2- **الخصائص العامة :** يجب أن تكون الطحينة:

- خالية من الروائح الغريبة والتزنخ والعفن .
- عذبة الطعم يشتم منها رائحة السمسم
- ذات النكهة المميزة للطحينة .
- خالية من الشوائب والمواد الغريبة .
- سمراء فاتحة اللون.
- متجانسة اللون والقوام .
- غير متعجنة وخالية من التكتل .
- أن تكون خلو من أي زيوت أخرى ما عدا زيت السمسم فقط .

3- **الخصائص التحليلية – المخبرية (أساسي) :**

31- **الخصائص الكيميائية (أساسي) :**

النوع	الحد الأقصى المسموح به
المواد الدهنية	48 % حداً أدنى
رقم التصين	187-195
الرقم اليودي WIJS	104-120
الرماد الإجمالي	3 % حداً أقصى
الكشف عن تواجد النشاء والدقيق	سلبي
الحموضة (حمض الزيت)	1.4 % حداً أقصى
رقم البروكسيد (Peroxide test)	10 Meq/kg حداً أقصى
ثاني أكسيد التيتانيوم TiO ₂	200 ملغ/ كيلو غرام حداً أقصى

32- **نسبة الحوامض الشحمية المحللة بطريقة الـ GAZEUSE CHROMATOGRAPHE EN**

PHASE (أساسي بكامله) .

النسبة المسموحة	نوع الحامض الشحمي
Quantité Maximale admise	Acide Gras à analyser
< 0.1 %	C< 14
< 0.5 %	C< 14:0
7- 12 %	C< 16:0
< 0.5 %	C< 16:1
3.6 – 6 %	C< 18:0
35 - 50 %	C< 18:1
3.5 - 50 %	C< 18:2
< 1 %	C< 18:3
< 1 %	C< 20:0
< 0.5 %	C< 20:1
< 0.5 %	C< 22:0



• الملوثات المعدنية (أساسي) :

العناصر	الحد الأقصى المسموح به
Pb الرصاص	0.3 ملغ / كلغ حداً أقصى
As الزرنيخ	0.1 ملغ / كلغ حداً أقصى

4- خصائص السلامة الجرثومية (أساسي) :

	STREPTOCOQUE S FECAUX	E. coli	Coliforme s Totaux	SALMONELLE S	Levures	Mycelles
n	5	5	5	5	5	5
C	2	2	2	0	2	2
m	10/g	10/g	10/g	0 / 25 g	100/g	100/g
M	100/g	100/g	100/g	0 / 25 g	1000/g	1000/g

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

5- سموم فطرية سرطانية (أساسي) :

النوع	الحد الأقصى المسموح به
AFLATOXINES	5/ أجزاء من المليار P..P.B. 5

٤ - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام):

أ - شروط الوزن : مطابق لما ورد في البند (١) من "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة" على أن لا تتجاوز ١٠ كيلو غرام

ب - تكون مواصفات الصفائح المعدنية والعبوات البلاستيكية التي تعبأ فيها الطحين مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة" لكل منها

ج - تكون هذه الصفائح المعدنية أو العبوات البلاستيكية موضبة ضمن مستويات (صناديق) تستوفي الشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة"

د - المعلومات البيانية الإلزامية على كل صفيحة أو عبوة وعلى المستوعبات (الصناديق):

كافة المعلومات المطلوبة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحلاة"

أنواع المضافات الغذائية والمضافات الأخرى ان وجدت (على عاتق الخبير)

³³يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج .

زيت دوار الشمس

١ - التعريف

زيت دوار الشمس هو الزيت المستخرج من بذور نبتة دوار الشمس (*Helianthus annus L*) وذلك بواسطة العمليات الميكانيكية أو بواسطة المذيبات العضوية ويكون مكرر ومعد للإستهلاك الأدمي ويتم تصنيفه حسب محتواه من حمض الزيت إلى ثلاثة أنواع رئيسية:

أ - زيت دوار الشمس (العادي): هذا هو النوع التقليدي المستخلص من بذور دوار الشمس ويتميز بمستوى منخفض من حمض الزيت (١٤ - ٤٣٪) ومستوى أعلى من حمض اللينوليك.

ب - زيت دوار الشمس متوسط حمض الزيت: وينتج هذا النوع من بذور دوار الشمس التي تحمل نسبة أعلى من النسب العادية لحمض الزيت حيث يتراوح محتواه من ٤٣ إلى ٧٢٪.

ج - زيت دوار الشمس عالي حمض الزيت: وينتج هذا النوع من بذور دوار الشمس معدة خصيصاً لحمل نسبة عالية من حمض الزيت الذي تتراوح نسبته من ٧٥ إلى ٩١٪ مما يجعله أكثر إستقراراً، ومناسباً للمعالجات ذات الحرارة العالية مثل القلي.

٢ - الخصائص العامة:

يجب أن يكون زيت دوار الشمس:

أ - رائق اللون على حرارة ٢٥ درجة مئوية.

ب - له الطعم واللون والرائحة المميزة للصنف.

ج - خال من التزنخ.

٣ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي)

أ - الخصائص الكيميائية التركيبية (أساسي): النسب المئوية للحوامض الشحمية المحللة بطريقة CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE:

الحوامض الشحمية	زيت دوار الشمس	زيت دوار الشمس متوسط حمض الزيت	زيت دوار الشمس مرتفع حمض الزيت
C6:0	ND	ND	ND
C8:0	ND	ND	ND
C10:0	ND	ND	ND
C12:0	ND-0.1	ND	ND
C14:0	ND-0.2	ND-1	ND-0.1
C16:0	5.0-7.6	4.0-5.5	2.6-5.0
C16:1	ND-0.3	ND-0.05	ND-0.1
C17:0	ND-0.2	ND-0.05	ND-0.1
C17:1	ND-0.1	ND-0.06	ND-0.1
C18:0	2.7-6.5	2.1-5.0	2.9-6.2
C18:1	14.0-43.0	43.1-71.8	75-90.7
C18:2	45.4-74.0	18.7-45.3	2.1-17
C18:3	ND-0.3	ND-0.5	ND-0.3
C20:0	0.1-0.5	0.2-0.4	0.2-0.5
C20:1	ND-0.3	0.2-0.3	0.1-0.5
C20:2	ND	ND	ND
C22:0	0.3-1.5	0.6-1.1	0.5-1.6
C22:1	ND-0.3	ND	ND-0.3
C22:2	ND-0.3	ND-0.09	ND
C24:0	ND-0.5	0.3-0.4	ND-0.5
C24:1	ND	ND	ND

ب - الخصائص الكيميائية النوعية (أساسي):

النوع	زيت دوار الشمس	زيت دوار الشمس متوسط حمض الزيت	زيت دوار الشمس مرتفع حمض الزيت
رقم التصبن Saponification value (mg KOH/g oil)	١٨٨ - ١٩٤	١٩٠ - ١٩١	١٨٢ - ١٩٤
الرقم اليودي WIJS Iodine value	١١٨ - ١٤١	٩٤ - ١٢٢	٧٨ - ٩٠
رقم البيروكسيد PEROXYDE (meq/kg)	١٠	١٠	١٠
الحموضة حمض الزيت (mg KOH/g oil)	٠,٦	٠,٦	٠,٦

ج - الملوثات المعدنية (أساسي):

العناصر	Elements	الحد الأقصى المسموح به (مغ/كغ)
الرصاص	Lead (Pb)	٠,١
النحاس	Copper (Cu)	٠,١
الزرنيخ	Arsenic (As)	٠,١
الحديد	Iron (Fe)	١,٥

د - خصائص الهوية:

تُحدد مستويات ستيروولات الديسميثيل (Desmethylsterols) في الزيوت النباتية بالنسبة إلى إجمالي الستيروولات كما هي واردة في الزيوت النباتية كما هي واردة في الجدول أدناه:

ع



زيت دوار الشمس مرتفع حمض الزيت	زيت دوار الشمس متوسط حمض الزيت	زيت دوار الشمس	
٠,٥ - *٠,٥	٠,٢ - ٠,١	٠,٧ - *	كولسترو
٠,٣ - *	٠,١ - *	٠,٢ - *	براسيكاستيرول
١٣,٠ - ٥,٠	٩,٦ - ٩,١	١٣,٠ - ٦,٥	كامبيستيرول
١٣,٠ - ٤,٥	٩,٣ - ٩,٠	١٣,٠ - ٦,٠	ستيغماستيرول
٧٠,٠ - ٤٢,٠	٥٨ - ٥٦	٧٠ - ٥٠	بيتا- سيتوستيرول
٦,٩ - ١,٥	٥,٣ - ٤,٨	٦,٩ - *	دلتا- 5 - أفيناستيرول
٢٤,٠ - ٦,٥	٧,٩ - ٧,٧	٢٤,٠ - ٦,٥	دلتا- 7 - ستيغماستينول
٩,٠* -	٤,٤ - ٤,٣	٧,٥ - ٣,٠	دلتا- 7 - أفيناستيرول
٩,٥ - ٣,٥	٥,٨ - ٥,٤	٥,٣ - *	مختلف
٥٢٠٠ - ١٧٠٠		٥٠٠٠ - ٢٤٠٠	الستيرولات الإجمالية (مغ/كغ)

*نسبة غير قابلة للكشف، محددة بـ $\geq ٠,٠٥\%$

٤ - شروط التوضيب والوزن (على عاتق لجنة الإستلام) :

أ - يقدم زيت دوار الشمس في صفائح معدنية أو بلاستيكية تستوفي الشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".

ب - شروط الوزن: مطابقة للبند (١) من "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن يتراوح وزن الصفيحة الواحدة ما بين ٣ و ٥ كيلو غرامات.

ع



الملح الناعم
ويدعى ملح المائدة المكرر المزود باليود

1- التعاريف :

- **الملح :** يقصد بالملح موضوع هذه المواصفة القياسية المنتج البلوري المكون أساساً من مركب كلور الصوديوم والمستحصل من ماء البحر أو البحيرات المالحة أو من رواسب الملح الصخر (الملح الصخري) تحت سطح الأرض أو من ماء الملح الطبيعي بعد أن يجري تكريره حتى يصبح ملائماً للاستهلاك البشري ، وهو لا يتضمن الملح المستحصل عليه كمنتج جانبي (كيميائي) في الصناعة الكيميائية .
- **ملح المائدة المكرر المزود باليود :** هو الملح المتبلور بواسطة عملية التبخر ، بدرجة نقاوة عالية ، وقد أضيفت إليه مادة اليود لتفادي أمراض الغدة الدرقية الشائعة في لبنان .

2- المتطلبات والخصائص : يكون الملح المكرر المزود باليود :

- على شكل مسحوق محبب ناعم جامد
- أبيض اللون
- لا كتل فيه
- لا شوائب فيه ولا أثر للتلوث بالرمل أو بأي مادة ترابية غريبة أخرى
- عديم الرائحة
- طعمه ملح خالياً من المرارة
- يعطي عند تذويبه بالماء المقطر (100 غ ملح + ليت ماء مقطر) محلولاً رائقاً لا لون له.

3- الخصائص التحليلية المخبرية (أساسي) :

أ - طريقة أخذ العينات (أساسي) : اعتماد نفس المعايير المتعلقة بمقدمة المواد المحللة بالنسبة لعدد العينات نسبة لحجم العبوات.

ب - الخصائص الكيميائية (أساسي) :

النوع	النسبة المسموحة على أساس الوزن الجاف
كلوريد الصوديوم بشكل (NaCl)	٩٧ % حداً أدنى
المواد غير المحلولة في الماء	٠,٠٢ % حداً أعلى
KIO3	١٣٥ مغ/كغ ± ١٠ %
Ou	أو
KI	١٠٠ مغ/كغ ± ١٠ %



ج - الملوثات المعدنية (أساسي):

النوع	النسبة المسموحة
النحاس (Cu)	٢ مغ/ كلغ حداً أقصى
الرصاص (Pb)	٢ مغ/ كلغ حداً أقصى
زرنيخ (As)	٠,٥ مغ/ كلغ حداً أقصى
زئبق (Hg)	٠,١ مغ/ كلغ حداً أقصى
كاديوم (Cd)	٠,٥ مغ/ كلغ حداً أقصى
نترات (-NO3)	صفر مغ/ كلغ حداً أقصى
نيتريت (-NO2)	صفر مغ/ كلغ حداً أقصى

٤ - التعبئة والتخزين:

يعبأ ملح المائدة المزود باليود في عبوات صحية مناسبة تلبي الشروط التالية:

- أ - أن تكون محكمة الإغلاق وتحفظه من التلوث والرطوبة.
- ب - ألا يتجاوز وزن العبوة الواحدة الخمسين كيلو غرام.
- ج - ألا تتسبب أية مادة من مكونات العبوات بأي تأثير مؤذٍ أو ضار على طعم الملح ورائحته.
- د - ألا يدخل أي من مكونات العبوات الى الملح وخاصة إذا كانت مضرّة بالصحة.

٥ - بطاقة المعلومات البيانية:

يجب أن تحمل عبوات ملح المائدة المزود باليود المعلومات البيانية التالية:

- أ - التسمية أي "ملح المائدة المكرر المزود باليود" أو "ملح ميود".
- ب - يمكن الإشارة على البطاقة البيانية الى مصدر الملح.
- ج - اسم المنتج و/أو المستورد وعلامته التجارية المميزة إن وجدت.
- د - الوزن الصافي.
- هـ - تاريخ الانتاج و/أو التعبئة والتاريخ الذي تعتبر بعده السلعة غير ملائمة للاستهلاك.
- و - رقم الدفعة (المجموعة المعدة للتسليم) وفي حال التعذر يعتمد تاريخ التعبئة أو تاريخ الإنتاج باليوم والشهر والسنة.
- ز - العبارة "صنع في....." (حيث يذكر بلد المنشأ).



أكياس الشاي المغلف

تخضع أكياس الشاي المغلف في لبنان للمواصفة القياسية اللبنانية رقم 11/70 الصادرة عن مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية (لبننور) الخاصة بالشاي الأسود، بالإضافة إلى المواصفات الأفقية الإلزامية العامة لسلامة الغذاء والتعبئة والتغليف.

تهدف هذه اللائحة الفنية إلى ضمان سلامة المستهلك والحفاظ على جودة المنتج ونكهته، وتتنوع مواصفاتها على المحاور التالية:

1. المواصفات الفنية لمادة الكيس (Tea Bag Material) :

- سلامة الخامات والألياف: يجب أن تُصنع الأكياس من أوراق ترشيح أو ألياف نباتية طبيعية (مثل السليلوز أو الحرير) بشرط أن تكون خالية تماماً من مادة الكلور المستخدمة في التبييض.
- درجة الملائمة الغذائية: تُصنف المواد المستخدمة بأنها آمنة غذائياً ومقاومة لدرجات الحرارة المرتفعة، لضمان عدم تفكك الكيس أثناء النقع.
- اختبارات الهجرة: يُشترط ألا تتعدى كمية المواد الكيميائية المنقولة من الكيس إلى الماء الساخن الحدود المقبولة دولياً، لضمان عدم تسرب مواد مثل الفورمالدهيد، الديوكسينات، أو جزيئات البلاستيك الدقيقة (الميكروبلستيك).
- الخيوط والبطاقات: في حال وجود خيط ممتد من الكيس، يجب أن يكون مصنوعاً من القطن الطبيعي غير المعالج كيميائياً، ومثبتاً بطريقة آمنة (عبر العقد أو الكبس الحراري) دون استخدام دبابيس معدنية قابلة للصدأ أو مواد لاصقة سامة.

2. المواصفات الفنية لمنتج الشاي في الداخل

- نوعية الشاي والفرز: يُستخدم في الأكياس عادةً الشاي المكسر بدقة أو ما يُعرف بـ الشاي المروحي (Fannings) أو الغبار الناعم (Dust).
- الرطوبة والمكونات: يجب ألا تتجاوز نسبة الرطوبة الحدود التي تسمح بنمو العفن، مع خلو الشاي من أي شوائب أو أتربة أو بقايا مبيدات تتجاوز الحدود المسموحة بها في لبنان.
- المضافات والألوان: يُمنع منعاً باتاً إضافة أي ملونات اصطناعية أو مواد حافظة أو نكهات غير مطابقة للمواصفة الإلزامية اللبنانية للمضافات الغذائية (NL 761).

3. مواصفات الغلاف الخارجي والتعبئة (Packaging & Outer Envelope)

- الإحكام العالي: يُغلف كل كيس شاي (أو مجموعة أكياس) بغلاف خارجي محكم الإغلاق يحمي المنتج من الرطوبة والأكسجين والروائح الخارجية، لمنع أكسدة الشاي وفقدان نكهته.
- حجب الإضاءة: يُفضل أن تكون الأظرف الخارجية أو العبوات الكرتونية مقاومة للأشعة فوق البنفسجية والضوء لحماية خصائص الشاي المفيدة.



4. بطاقة البيان والوسم (Labelling)

تخضع العبوات للمواصفة القياسية اللبنانية الإلزامية **NL 206** الخاصة بلصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً، ويجب أن تتضمن باللغة العربية (أو لغة أخرى إضافية) :

- اسم المنتج .
- اسم المصنع أو المعبئ أو المستورد وعنوانه في لبنان.
- بلد المنشأ .
- الوزن الصافي الكلي وعدد الأكياس داخل العبوة.
- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بشكل واضح.
- ظروف التخزين الموصى بها (يحفظ في مكان بارد وجاف).

5. الخصائص التحليلية المخبرية (أساسي):

أ- الخصائص الكيميائية (أساسي):

نوع الفحص	الحد المسموح به
نسبة الرطوبة	٨ % حداً أقصى

ب- الخصائص الجرثومية (أساسي):

TPC	Bacillus cereus	Clostridium perfringens	Coliformes	E. coli	
٥	٥	٥	٥	٥	n
٢	٢	١	٢	٠	c
/g/١٠٠٠	/g/١٠٠	/g/١٠	/g/١٠	/g/١٠	m
/g/١٠٠٠٠	/g/١٠٠٠	/g/١٠٠	/g/١٠٠	-	M

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

في حال أنتت نتيجة هذا الفحص أكثر من الحد المسموح به فهي ليست بالضرورة سبباً لعدم قبول المادة إذ إن هذا الفحص هو مؤشر للجودة وليس للسلامة الصحية وهنا على الخبير أن يرفع توصيته بالقبول أو عدم القبول وفقاً للنتيجة.

ع



مواصفات فنية لمادة السكر الأبيض

١- تعريف:

يقصد بهذه المواصفات مركب السكر (SACCHAROSE) المستخرج من الشمندر السكري أو من قصب السكر عن طريق عمليتي الاستخلاص والتكرير وهو متوفر في الأسواق اللبنانية بعدة أصناف على أن يتم تلزيمة وفقاً لبابين: الباب الأول والباب الممتاز على أن يتم تحديد الصنف في دفتر شروط التلزم.

٢- المظهر:

يكون السكر الأبيض على شكل بلورات بيضاء ناصعة شفافة خالية من كل رائحة وطعم غريبين.

٣- الخصائص التحليلية المخبرية (أساسي):

أ - الخصائص الكيميائية العامة (أساسي):

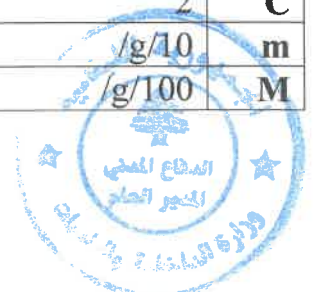
نوع الفحص		النتيجة المقبولة
		باب ممتاز
		باب أول
ثاني أكسيد الكبريت SO ₂ وفقاً للباب الملزم		١٥ مغ / كغ حد أعلى
مواد بخورة تحت حرارة ١٠٥ درجات مئوية لمدة ٣ ساعات		٢٠ مغ / كغ حد أعلى
فحص الذوبان في الماء		٠.١ % حداً أعلى
		تعطي لدى إذابتها في الماء بنسبة ١٠% محلولاً "رائقاً" خالي اللون لا تنتج منه أي رغوة اذا مزج ولا يترك أي راسب اذا ترك دون تحريك

ب - الملوثات المعدنية (أساسي):

النوع	النسبة المسموحة
النحاس (Cu)	١٠ مغ / كغ حداً أقصى
الرصاص (Pb)	٠,٥ مغ / كغ حداً أقصى
زرنيخ (As)	١ مغ / كغ حداً أقصى

ج - خصائص السلامة الجرثومية (أساسي):

Myccelles	Levures	Strep. Fécaux	Coliformes	E. coli	
5	5	5	5	5	n
2	2	2	2	2	C
/g/10	/g10	/g/10	/g/10	/g/10	m
/g/1000	/g/1000	/g/100	/g/100	/g/100	M



n = عدد العينات الواجب تحليلها
 C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M
 m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج
 M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

٤ - التوضيب:

يُوضب السكر ضمن أكياس جديدة وفقاً لما يلي:
 أ - إما بأكياس خام سعة ٥٠ / كلغ تقريباً على أن تكون خياطتها مزدوجة تفصل بين الدرزة والأخرى مسافة ٥ / ملم (خمس ملليمترات) على الأقل.

ب - أما بأكياس خيش مبطنة بنايلون سعة ٢٥ / كلغ (خمسة وعشرون كلغ) الى ٥٠ كلغ (خمسون كلغ).

٥ - المعلومات البيانية:

يجب أن تحمل العبوات المعلومات البيانية المطبوعة التالية:

أ - تسمية المنتج وفئة السكر أي "سكر أبيض ممتاز" أو "سكر أبيض باب أول".

ب - اسم المنتج و/أو المستورد وعنوانه وعلامته التجارية اذا وجدت.

ج - الوزن الصافي.

د - تاريخ الانتاج أو التعبئة.

هـ - تاريخ انتهاء الصلاحية.

و - رقم الطبخة.

ز - بلد المنشأ.

ع



المرتديلا المعلبة نوع " LUNCHEON MEAT " (حلال)

مرتديلا بقر ومرتديلا دجاج

١ - النطاق:

تشمل هذه المواصفات المادتين الغذائييتين: الأولى المعروفة بالعامية "المرتديلا المعلبة" والمسماة باللغة الانكليزية "Luncheon Meat" والثانية المادة الغذائية المعروفة بالعامية "مرتديلا الدجاج المعلبة" والمسماة بالانكليزية "Chicken Luncheon Meat" ويجب أن يتم التوضيح عند التلزم أي من النوعين هو المطلوب: بقر أو دجاج.

٢ - تعريف "المرتديلا المعلبة":

- أ - "المرتديلا المعلبة" أو الـ "Luncheon Meat" تحضر المرتديلا المعلبة الملزمة في الجيش من لحوم الأبقار أو مزيج من لحوم الأبقار والطيور التي تخضع مسبقاً للفرم الناعم.
- ب - يتم تعبئتها في عبوات معدنية محكمة الإغلاق تعالج حرارياً لضمان سلامتها عند حفظها في الشروط العادية ولجعلها صالحة وملائمة للإستهلاك البشري.
- ج - يمكن اخضاعها للتدخين الغذائي.
- د - يمكن إضافة المواد التالية إليها:

(١) ملح الطعام

(٢) مواد رابطة (AGENTS LIANTS) وهي بروتينات نباتية أو بروتينات الحليب المنزوع الدسم.

(٣) مواد مالئة وهي النشاء أو الدقيق.

(٤) توابل وبهارات، زيتون ومكسرات وخضار.

(٥) ماء.

٣ - تعريف "مرتديلا الدجاج المعلبة" أو الـ "Chicken Luncheon Meat":

- أ - "مرتديلا الدجاج المعلبة" أو الـ "Chicken Luncheon Meat": وهي تحضر من لحوم الدجاج التي تخضع مسبقاً للفرم الناعم.
- ب - يتم تعبئتها في عبوات معدنية محكمة الإغلاق تعالج حرارياً لضمان سلامتها عند حفظها في الشروط العادية ولجعلها صالحة وملائمة للإستهلاك البشري.
- ج - يمكن اخضاعها للتدخين الغذائي.
- د - يمكن إضافة المواد التالية إليها:

(١) ملح الطعام.

(٢) مواد رابطة (AGENTS LIANTS) وهي بروتينات نباتية أو بروتينات الحليب المنزوع الدسم.

(٣) مواد مالئة وهي النشاء أو الدقيق.

(٤) توابل وبهارات، زيتون ومكسرات وخضار.

(٥) ماء.



- ٤ - تعليمات التلزم : عند تلزم مادة المرتديلا يجب توضيح النوعية المطلوبة أي :
- أ - لحم بقر (المرتديلا البقر)
ب - مزيج من لحم البقر ولحم الطيور (مرتديلا البقر)
ج - لحم دجاج (مرتديلا الدجاج)
٥ - الخصائص العامة : يجب أن تكون المرتديلا على أنواعها :
- أ - خالية من الروائح غير المقبولة
ب - خالية من التزنخ
ج - متماسكة ومتجانسة القوام وقابلة للقطع بالسكين بشكل شرائح
د - متجانسة الألوان
هـ - خالية من الطعم غير المقبول
و - خالية من النفخات الصادرة عن العلب التي تحويها
ز - يجب أن يكون الملح فيها موزعاً بشكل متساوٍ ضمن المنتج
٦ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي) :
- أ - الخصائص الكيميائية (أساسي) :

مرتديلا بقر ودجاج	
نوع التحليل	الكمية المسموحة
الرطوبة	٧٠ % حداً أقصى
نسبة الدهون	٣٥ % حداً أقصى
نتريت الصوديوم أو البوتاسيوم (معبّر عنه كنتريت الصوديوم) (NaNO ₂)	١٠٠ ملغ / كلغ حداً أقصى

- ب - الملوثات المعدنية (أساسي) : (لكافة الأنواع من المرتديلا)

النوع	الكمية المسموحة
الرصاص Pb	١ ملغ / كلغ حداً أقصى
القصدير Sn	١٥٠ ملغ / كلغ حداً أقصى
الزرنيخ As	٠,٥ ملغ / كلغ حداً أقصى
الزئبق Hg	٠,١ ملغ / كلغ حداً أقصى
النحاس Cu	٢٠ ملغ / كلغ حداً أقصى

ع



ج - الخصائص الجرثومية (أساسي) :

الأحياء المجهرية الهوائية	Bacillus cereus	درجة حرارة ٣٠ س	Listeria monocytogenes	Anaérobis Totaux	Staph. aureus	Salmonell a	Coliforme s	E. coli
5	5	5	5	5	5	5	5	5 n
2	2	0	2	2	0	2	2	2 C
10/g	10/g	0 / 25 g	10/g	10/g	0 / 25g	10/g	10/g	10/g m
100/g	100/g	0 / 25 g	100/g	100/g	0 / 25g	100/g	100/g	100/g M

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

د - اختبار التحضين INCUBATION (أساسي) :

النتيجة المتوخاة

النوع

تحضين عدد من العينات يحدده الخبير لمدة ٧ أيام يجب أن لا يظهر على العبوات أي فساد أو انتفاخ أو تفاعل بين تحت حرارة ٥٠ - ٥٥ درجة س

العبوة والمنتج أو أي نشاط جرثومي

٧- شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام) :

أ - تكون مواصفات العبوات (معلبات معدنية) والمستوعبات (صناديق) مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" لكل منها.

ب - يكون وزن العبوات مطابقاً لشروط الوزن الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن يكون الوزن الصافي بين ١٨٠ و ٢٢٥ غرام.

ج - تكون العبوات سواء :

(١) مجهزة بمفتاح.

(٢) سهلة الفتح (Easy Open) بشرط أن تكون محمية جيداً ضمن مستوعباتها (صناديقها) بحيث لا تتضرر ولا تفتح تلقائياً أثناء النقل والتحميل والترتيب.

(٣) غير مجهزة بمفتاح.

على أن يتم تحديد نوع العبوات عند التزيم



د - المعلومات البيانية الإلزامية:

- (١) - كافة المعلومات المطلوبة في شروط العبوات المعدنية في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- (٢) - بالنسبة لتاريخي الصنع وإنهاء الصلاحية يقرأ ما يلي: من سنتين إلى ثلاث سنوات من تاريخ الصنع خلافاً لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- (٣) - قائمة بالمكونات مرتبة ترتيباً "تنازلياً" وفق نسبها.
- (٤) - أنواع المضافات الغذائية (على عاتق الخبير).
- (٥) - أنواع اللحوم المستعملة ونسبتها (بقر - طيور - دجاج).

هـ - شروط الخزن:

تحفظ المستوعبات التي تحتوي على عبوات المرتديلا المعلبة في مخازن حرارتها معتدلة وغير رطبة وبعيدة عن مصادر التلوث.



التونة المعلبة

١ - التعريف:

تحضر التونة المعلبة من لحوم مطبوخة لأسماك أنواع التونة أو الأنواع المشابهة لها والمسموح استعمالها دولياً والواردة في مواصفة التونة - أحدث إصدار للمؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس (ليبينور) - الطازجة أو المثلجة والتي تم قشرها وتسلم في علب محكمة الإغلاق خضعت لمعالجة حرارية بعد إقفالها لضمان عدم فسادها عندما تحفظ تحت الشروط العادية.

٢ - الخصائص العامة : يجب أن تكون التونة المعلبة:

- أ - سليمة وتتميز بتماسك الأنسجة.
- ب - خالية من المواد المخاطية.
- ج - خالية من الروائح غير المقبولة.
- د - خالية من لحم الأسماك الأخرى.
- هـ - خالية من المواد الغريبة والشوائب.
- و - محتفظة بالطعم واللون والرائحة المميزة للتونة المعلبة.
- ز - خالية من أي لون أو نكهة غير مرغوبة.
- ح - خالية من العظام والجلد والقشور وعروق الدم الظاهرة وكتل الدم واللحم الداكن.
- ط - التسمية واللون : تقع تسمية التونة المعلبة وفقاً للونها الذي يقاس حسب سلم درجات منسل (MENSEL SCALE) وعلى لجنة الإستلام التزود بسلم الألوان هذا ومقارنته مع المادة المستلمة لتحديد اللون وإلى حين تزويد اللجنة بهذا السلم يطلب من المتعهد شهادة مصدقة من السلطات المختصة في بلد المنشأ تثبت لون التونة. وعلى هذا الأساس تعتمد التسمية وفقاً لما يلي :
- (١) - الأبيض: لا تقل درجة لونه عن ٦,٣/ وحدة منسل.
- (٢) - الفاتح: لا تقل درجة لونه عن ٥,٣/ وحدة منسل.
- (٣) - القاتم: تقل درجة لونه عن ٥,٣/ وحدة منسل.
- يقتضى عند التلزم أو الشراء تحديد اللون في دفتر الشروط علماً أن الأسعار تختلف مع النوعية وتكون الأسعار الأعلى للتونة البيضاء.
- ي - يجب أن تخلو التونة المعبأة ذات اللون الأبيض من اللحم القاتم اللون على أن يكون المرق من زيت الزيتون أو زيت الصويا أو زيت دوار الشمس أو خليطاً من الزيوت النباتية الصالحة للإستهلاك البشري أو الماء المالح.
- ك - يجب أن تخلو التونة المعبأة ذات اللون الفاتح من اللحم القاتم اللون على أن يكون المرق من زيت الزيتون أو الزيت النباتي أو خليط الزيوت أو الماء المالح.
- ل - يجب أن يوضح اللون عند التلزم أو عند الشراء على أن يعتمد اللون الأبيض بالأفضلية.
- م - يجب أن يوضح المرق عند التلزم أو الشراء:
- (١) - زيت زيتون.
- (٢) - زيت نباتي أو خليط زيوت نباتية.
- (٣) - ماء مالح.
- ن - يجب أن تتراوح نسبة رقائق التونا (Tuna Flakes) ما بين ٥ إلى ١٠ % من الوزن المصفى للمادة.



٣ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي) :
أ - الخصائص الكيميائية (أساسي) :

النوع	النسبة المسموحة
الوزن المصفي	٧٠ % من الوزن الصافي حداً أدنى
شوارد الهيدروجين (pH) للتونة بالزيت	٦,٧ كحد أقصى
شوارد الهيدروجين (pH) للتونة المعبأة بالماء	٦,٥ كحد أقصى
HISTAMINE	١٠ مغ / ١٠٠ غرام حداً أقصى على أساس معدل ٥ عينات على أن لا تتجاوز ٢٠ مغ / ١٠٠ غ في أية عينة

ب - الملوثات المعدنية (أساسي) :

العناصر (إلى اليسار)	المحتوى الأقصى المسموح
الرصاص (Pb)	٠,٥ مغ / كغ
زئبق (Hg)	٠,٥ مغ / كغ
زرنيخ (As)	١ مغ / كغ
نحاس (Cu)	١٠ مغ / كغ

ج - الخصائص الجرثومية :

الرمز	Vibrio cholerae	الأحياء المجهرية الهوائية عند درجة حرارة ٣٠ س	Anaérobies Totaux	Coliforme	E. coli
n	5	5	5	5	5
C	0	2	2	2	2
m	0/25 g	10/g	10/g	10/g	10/g
M	0/25 g	100/g	100/g	100/g	100/g

- n = عدد العينات الواجب تحليلها
- C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M
- m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج
- M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

ع



٤- شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام) :

- أ - تكون مواصفات العبوات (معلبات معدنية) والمستوعبات (صناديق) مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" لكل منها.
- ب - يكون وزن العبوات مطابقاً لشروط الوزن الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن يكون الوزن الصافي ما بين ١٨٠ و ٢١٠ غرام وعلى أن يتم إعتماد سعر التلزييم على أساس ٢٠٠ غرام وزن محتوي العبوة الواحدة الصافي.
- ج - عند الإستلام يحتسب سعر العبوة وفقاً لما يلي :
- (١) - يؤخذ عدد معين من العينات يحدده الخبير وفقاً للكمية المستلمة.
 - (٢) - يتم وزن المحتوي الصافي لكل عبوة ويتم إحساب متوسط الوزن الصافي للعبوة الواحدة.
 - (٣) - يحتسب سعر العبوة وفقاً للمعادلة التالية :
- السعر الواجب إعتماده = (سعر تلزييم عبوة ٢٠٠ غرام × متوسط الوزن الصافي للعبوة) ÷ ٢٠٠ .
- د - تكون العبوات سواء :
- (١) - مجهزة بمفتاح.
 - (٢) - سهلة الفتح (Easy Open) بشرط أن تكون محمية جيداً ضمن مستوعباتها (صناديقها) بحيث لا تتضرر ولا تفتح تلقائياً أثناء النقل والتحميل والترتيب.
 - (٣) - غير مجهزة بمفتاح.
- على أن يتم تحديد نوع العبوات عند التلزييم

هـ - المعلومات البيانية الإلزامية :

- (١) - كافة المعلومات المطلوبة في شروط العبوات المعدنية في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- (٢) - بالنسبة لتاريخي الصنع وإنهاء الصلاحية وخلافاً لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" يقرأ ما يلي: لا يتجاوز تاريخ الصنع ستة أشهر عند التسلم و لا يزيد تاريخ إنتهاء الصلاحية عن سنتين من تاريخ الصنع.
- (٣) - قائمة بالمكونات مرتبة ترتيباً "تنازلياً" وفق نسبها .
- (٤) - أنواع المضافات الغذائية والمضافات الأخرى ان وجدت .

٥- شروط الخزن:

تحفظ المستوعبات التي تحتوي على عبوات التونة المعلبة في مخازن حرارتها معتدلة وغير رطبة وبعيدة عن مصادر التلوث.

ع



السردين المعلب

١ - التعريف:

يحضر السردين المعلب من صنف أو أكثر من أسماك السردين والأصناف المشابهة ويعبأ في عبوات معدنية محكمة الإغلاق خضعت للتعقيم الحراري للقضاء على كافة الجراثيم الضارة وغير الضارة التي يمكن أن تتكاثر بداخلها مما يسمح بحفظها وتخزينها وتوزيعها في الظروف العادية.

Species Name

Sardina pilchardus	Sardinella brasiliensis	Nematalosa vlaminghi
Sardinops melanostictus	Sardinella maderensis	Etrumeus teres
Sardinops neopilchardus	Sardinella longiceps	Ethmidium maculatum
Sardinops ocellatus	Sardinella gibbosa	Engraulis anchoita
Sardinops sagax	Clupea harengus	Engraulis mordax
Sardinops caeruleus	Sprattus sprattus	Engraulis ringens
Sardinella aurita	Hyperlophus vittatus	Opisthonema oglinum

٢ - الخصائص العامة : يجب أن يكون السردين المعلب :

- محضراً من أسماك طازجة أو مجمدة نظيفة صحية وسليمة على أن يكون التجميد سريع على ناقص ١٨ درجة مئوية
- ب - منزوع الرأس والخيائشيم تماماً
- ج - منزوع الأحشاء وخالياً من أجزاء الأحشاء
- د - متماسك الأنسجة
- هـ - خالياً من المواد المخاطية
- و - خالياً من الجروح والكدمات
- ز - خالياً من الروائح غير المقبولة
- ح - ذا لون ومظهر متجانسين
- ط - خالياً من أي لون غير مرغوب
- ي - خالياً من البقع السوداء
- ك - خالياً من أي طعم أو لون أو نكهة غير مرغوبة
- ل - يكون عدد الأفراخ بين ٤ و ٧ في العبوة الواحدة
- م - يمكن أن تكون الأفراخ منزوعة العظام أو غير منزوعة العظام
- ن - إذا كانت الأفراخ منزوعة العظام فلا يجب أن يوجد بقايا عظام داخل الأفراخ وداخل العبوة
- س - إذا كانت الأفراخ غير منزوعة العظام فيجب أن تكون هذه الأخيرة طرية غير قاسية وغير متحسنة خلال المضغ.



ع - يكون المرق زيت الزيتون أو أحد الزيوت النباتية أو خليط من الزيوت النباتية أو خليط من الزيت مع مرق السردين أو في مرق الخضار على أن لا تقل نسبة المرق عن ١٥% ولا تتعدى ٣٠% من الوزن الصافي
ف - أن يحتفظ المرق بلونه وقوامه الخاص بنوعيته، وأن يكون كافياً لتغطية اللحم المعبأ مع مراعاة أن يكون حجم العبوة مناسباً مع وزن السردين بحيث تكون ممتلئة
ص - يجوز إضافة واحد أو أكثر من المواد التالية إلى السردين المعلب:

- (1) - ملح الطعام (كلور الصوديوم)
 - (2) - نشاء طعام طبيعي
 - (3) - أعشاب، خل
 - (4) - صلصة بندورة أو صلصة بندورة حريفة أو غيرها
 - (5) - خضار أو فاكهة بغرض زخرفة المنتج وإعطائه النكهة
- على أن تكون تلك المواد ملائمة للاستهلاك البشري وخالية من أي طعم أو نكهة غير عادية.
- ٢ - المضافات الغذائية:
- يجوز أن يحتوي السردين المعلب على المواد التالية وبالحود المبيّنة أدناه:

المضافات	Additives	الحد الأقصى المسموح به في المنتج النهائي
ثنائي فسفات ثنائي الصوديوم	Disodium diphosphate	١٠ غ/كغ مقدراً كخماسي أكسيد الفسفور (بما فيه فسفات طبيعي)
مواد مثخنة:	Thickening of jellifying agents:	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
أحماض الألبينيك وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم	Alginate acid and its sodium, potassium and calcium	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
أغار	Agar	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
الكراجين وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم والنشادر (بما فيه فورسيلاران)	Carrageenan and its Na, K and NH4 salts (including furcelleran)	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
طحلب معاملة	Processed Eucheuma Seaweed (PES)	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
صمغ الخروب أو الخروبية	Carob bean gum	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
صمغ الغوار	Guar Gum	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
كربوكسي ميثيل سليولوز الصوديوم	Sodium carboxymethyl cellulose (CMC)	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
بكتين	Pectins	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
صمغ الأسطراغالوس أو صمغ الكثراء	Tragacanth gum	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
صمغ الكزانثان	Xanthan gum	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد

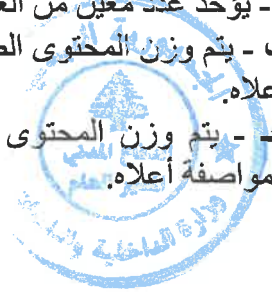


نشويات معدلة:	Modified starches:
نشاء معالج بالحمض (بما الدكستريانات البيضاء والصفراء)	Acid-treated starches (including white and yellow dextrins)
نشاء معالج قلويًا	Alkaline-treated starches
النشاء المؤكسد	Oxidized starches
فسفات أحادي النشاء	Monostarch phosphate
فسفات ثنائي النشاء المؤسّر	Distarch phosphate, esterified
فسفات ثنائي النشاء المؤسّتل	Acetylated distarch phosphate
فسفات ثنائي النشاء المفسفت	Phosphated distarch phosphate
خلات (أسيتات) النشاء	Starch acetate
أديبات ثنائي النشاء المؤسّتل	Acetylated distarch adipate
نشاء هدركسي بروبيل	Hydroxypropyl starch
فسفات النشاء الهدركسي بروبيلي	Hydroxypropyl starch phosphate

Acidifying agents:	مواد محمضة:
Acetic acid	حمض الخل
Citric acid	حمض الليمون
Lactic acid	حمض اللبن
Natural flavours:	منكهات طبيعية:
Spice oils	زيوت توابل
Spice extracts	مستخلصات التوابل

٤ - فحوصات فيزيائية على عاتق لجنة الإستلام (الزامي) :

نوع الفحص	النسبة المسموحة
الوزن الصافي للمحتوى للعبوة الواحدة ١٢٥ غرام حدًا أدنى (أفراخ وزيت)	
الوزن المصفى (وزن الأفراخ)	٧٠ % - ٨٥ % من الوزن الصافي حدًا أدنى
يجرى الفحص أعلاه وفقاً لما يلي :	
أ - يؤخذ عدد معين من العينات يحدده الخبير وفقاً للكمية المستلمة.	
ب - يتم وزن المحتوى الصافي لكل عبوة ويتم احتساب متوسط الوزن الصافي للعبوة الواحدة ثم مقارنته مع المواصفة أعلاه.	
ج - يتم وزن المحتوى المصفى لكل عبوة ويتم احتساب متوسط الوزن المصفى للعبوة الواحدة ثم مقارنته مع المواصفة أعلاه.	



٥ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي) :

أ - الخصائص الكيميائية (أساسي) :

النوع	النسبة المسموحة
شوارد الهيدروجين (pH)	٦,٧ حد أقصى
HISTAMINE	١٠ مغ / ١٠٠ غرام حداً أقصى على أساس احتساب معدل نتائج ٥ عينات وعلى أن لا تتجاوز ٢٠ مغ / ١٠٠ غ في أية عينة

ب - الملوثات المعدنية (أساسي) :

العناصر	المحتوى الأقصى المسموح
نيكل (Ni)	٠,٥ مغ / كغ
زئبق (Hg)	٠,٥ مغ / كغ
زرنيخ (As)	١ مغ / كغ
رصاص (Pb)	٥ مغ / كغ
نحاس (Cu)	١٠ مغ / كغ

ج - الخصائص الجرثومية (أساسي):

الرمز	Vibrio cholerea	الأحياء المجهرية الهوائية عند درجة Anaérobies Totaux	E. coli	Coliforme
n	5	5	5	5
C	0	0	2	2
m	0/25 g	10/g	10/g	10/g
M	0/25 g	100/g	100/g	100/g

- n = عدد العينات الواجب تحليلها
- C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M
- m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج
- M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

٦ - اختبار التحضين (أساسي):

النتيجة المتوخاة

النوع
تحضين عدد من العينات يحدده الخبير لمدة ٧ أيام يجب أن لا يظهر على العبوات أي فساد أو انتفاخ أو تفاعل بين تحت حرارة ٥٠ - ٥٥ درجة س

العبوة والمنتج أو أي نشاط جرثومي



٧ - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام):

تكون مواصفات العبوات (معلبات معدنية) والمستوعبات (صناديق) مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" لكل منهما.

- أ - شروط الوزن: مطابقة لما ورد في البند (١) من "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن لا يتعدى الوزن المصنفي ٢٢٥ غراماً.
- ب - تكون العبوات سواء:
(١) - مجهزة بمفتاح.
(٢) - سهلة الفتح (Easy Open) بشرط أن تكون محمية جيداً ضمن مستوياتها (صناديقها) بحيث لا تتضرر ولا تنفتح تلقائياً أثناء النقل والتحميل والترتيب.
- (٣) - غير مجهزة بمفتاح.
- على أن يتم تحديد نوع العبوات عند التلزم

ج - المعلومات البيانية الإلزامية:

- (١) - كافة المعلومات المطلوبة في شروط العبوات المعدنية في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- (٢) - بالنسبة لتاريخي الصنع وإنهاء الصلاحية وفقاً لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- (٣) - قائمة بالمكونات مرتبة ترتيباً "تنازلياً" وفق نسبها .
- (٤) - أنواع المضافات الغذائية والمضافات الأخرى ان وجدت .

٨ - شروط الخزن:

تحفظ المستوعبات التي تحتوي على عبوات السردين المعبأ في مخازن حرارتها معتدلة وغير رطبة وبعيدة عن مصادر التلوث.



الذرة الحلوة المعلبة

١ - التعريف:

هي المنتج المحضر من حبوب الذرة الحلوة السليمة والكاملة البيضاء أو الصفراء المعلبة في وسط سائل مناسب يمكن أن يكون ذو خواص كريمية ناتجة من حبوب الذرة أو محضر بإضافة مواد محلية مغذية وعوامل منكهة أو أية مكونات أخرى مناسبة وتخضع قبل أو بعد إغلاق العبوات بإحكام لمعالجة حرارية مناسبة تسمح بحفظها في الظروف العادية.

٢ - الأنواع:

النوع الأول: ذات حبوب كاملة - النوع الثاني: ذات حبوب مقطوعة شبه كاملة على أن يحدد النوع المطلوب عند التلزم.

٣ - الخصائص العامة: يجب أن تكون الذرة الحلوة المعلبة:

أ - لونها مميزاً لصنف الذرة المستعملة (البيضاء أو الصفراء).

ب - خالية عملياً من حبوب أصناف أخرى من الذرة.

ج - خالية من النكهات والروائح الغريبة.

د - خالية من التزنج.

هـ - في حال الذرة ذات الحبوب الكاملة يجب أن تكون ذات قوام طري بحيث يكون لها مقاومة معينة للمضغ دون أن تكون قاسية أو صلبة.

و - الحدود القصوى للعيوب المسموحة:

العيوب	لكل ٤٠٠ غرام من الوزن المصفي
أجزاء الكورز	ما مجموعه ١ سم مكعب
أجزاء القشور الخارجية	ما مجموعه ٧ سم مربع
الحبوب أو أجزاء الحبوب المبقعة بالأسود أو البني	٧ حبوب أو أجزاء حبوب معطوبة أو معطوبة نهائياً ولا يسمح بأكثر من ٥ حبوب معطوبة نهائياً
الشعيرات	١٨٠ سم في ٢٨ غرام من الوزن المصفي

٤ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي):

أ - الخصائص الفيزيائية (أساسي):

النوع	النتيجة المطلوبة
حجم المنتج (ذرة + سائل التعبئة)	لا يقل عن ٩٠ % من السعة المائبة للعبوة على حرارة ٢٠ درجة س
الوزن المصفي	لا يقل عن ٦١ % من السعة المائبة للعبوة على حرارة ٢٠ درجة س



ب - الملوثات المعدنية (أساسي) :

النوع	الكمية المسموحة (من اليمين)
القصدير Sn	١٥٠ مغ / كغ حداً أقصى
رصاص Pb	٠,٥ مغ / كغ حداً أقصى
النحاس Cu	١٠ مغ / كغ حداً أقصى

ج - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي) : يجب أن تكون خالية من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات المتبقيات من المبيدات الزراعية المسموحة الحد الأقصى المسموح به في مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" LIBNOR أو عن "دستور الغذاء" (Codex Alimentarius) وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

د - رواسب النيترات (أساسي) وهي مواد مسرطنة : يجب أن لا تتعدى ما تنص عليه أحدث المواصفات الصادرة عن "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" (LIBNOR) أو عن "دستور الغذاء" (Codex Alimentarius) وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

هـ - خصائص السلامة الجرثومية (أساسي) :

الرمز Plate	E. Coliforme Anaérobies Totaux Staph. aureus Total			
n 5	5	5	5	5
C 2	2	2	2	2
m 10/g	10/g	10/g	10/g	10/g
M 1000/g	100/g	100/g	100/g	100/g

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها.

و - سموم مسرطنة فطرية (أساسي) :

النوع	الحد الأقصى المسموح به
AFLATOXINES Totales ¹	٥ أجزاء في المليار .P.p.b5

¹ يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج.



٥ - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام) :

- أ - تكون مواصفات العبوات (معلبات معدنية) والمستوعبات (صناديق) مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" لكل منها.
- ب - مطابقاً لشروط الوزن الواردة في "الشروط العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن يكون وزن العبوات المصفى ٣٤٠ غرام أو ٣ كيلو غرام $\pm ٥\%$.
- ج - تكون العبوات سواء :
- (١) عادية مجهزة بمفتاح أو غير مجهزة بمفتاح بالنسبة للعبوات سعة ٣ كيلو غرام.
- (٢) سهلة الفتح (Easy Open) بالنسبة للعبوات سعة ٣٤٠ غرام بشرط أن تكون محمية جيداً ضمن مستوعباتها (صناديقها) بحيث لا تتضرر ولا تنفتح تلقائياً أثناء النقل والتحميل والترتيب.

على أن يتم تحديد نوع العبوات عند التلزم

د - المعلومات البيانية الإلزامية :

- (١) كافة المعلومات المطلوبة في شروط العبوات المعدنية في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- (٢) بالنسبة لتاريخي الصلاحية وفقاً لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- (٣) قائمة بالمكونات مرتبة ترتيباً "تنازلياً" وفق نسبها .
- (٤) أنواع المضافات الغذائية والمضافات الأخرى ان وجدت.



الحمص بالطحينة المعلب

١ - تعريف: الحمص بالطحينة المعلب هو المنتج المعد من حبوب الحمص الجافة النقية، المغسولة، المسلوقة، المهروسة والمضاف إليها الطحينة مع ملح أو من دونه معالج بالحرارة على نحو ملائم قبل تعبئته في حاويات محكمة الإغلاق أو بعدها لمنع فساده.

٢ - المتطلبات والخصائص

أ - المتطلبات العامة:

يجب أن يتوافر في الحمص بالطحينة المعلب المتطلبات العامة التالية:

(١) - أن تكون جميع المكونات بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية، مطابقة للمواصفات الخاصة بها وصالحة للاستهلاك البشري من حيث سلامتها.

(٢) - خالياً من السوس والتعفن الظاهرين ومن الشوائب والمواد الغريبة والحشرات وأجزاء الحشرات.

(٣) - أن يكون محتفظاً باللون والطعم والرائحة المميزة للمنتج.

(٤) - خالياً من مواد الحشو المضافة كالدقيق والنشاء وغير ذلك.

(٥) - يكون القوام عجيني متجانس وخالي من التكتل.

(٦) - خالياً من أي مواد دهنية ما خلا الدهن الذي مصدره الطحينة.

ب - المكونات الأساسية:

(١) - حبوب الحمص.

(٢) - الطحينة.

ج - المكونات الاختيارية:

(١) - الملح.

(٢) - عصير الحامض.

(٣) - التوابل والبهارات.

(٤) - المطيبات كالجوز، الرمان، دبس الرمان، الزيتون، زيت الزيتون وغيرها شرط ألا تؤثر على المتطلبات الفيزيائية والميكروبيولوجية للمنتج النهائي. ٤



د - عوامل الجودة:

تطبق الشروط التالية على المنتج النهائي عند إعدادة للإستهلاك:

الخصائص	المحتوى
الطحينة حد أدنى	٨%
ملح الطعام حد أقصى	٢%
مجموع المواد الصلبة حد أدنى	٢٧%
نسبة الرطوبة حد أقصى	٧٣%
المحتوى الكلي من الحموضة حد أقصى	١%

هـ - الملوثات:

يجب أن يستوفي المنتج المشمول بهذه المواصفة الحدود القصوى للملوثات والحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

(١) - متبقيات المبيدات: يجب ألا تزيد كمية متبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية اللبنانية ٢٠١٩-٦٦٢ (NL) الخاصة بمتبقيات المبيدات في الغذاء.

(٢) - الملوثات الأخرى: يجب ألا تزيد كمية الملوثات الأخرى عن الحدود المسموح بها في المواصفة الصادرة عن لجنة الدستور الغذائي (Codex Stand 193-1995, Rev4-2008, Amd2010) .

(٣) - الملوثات المعدنية: يجب ألا تزيد كمية الملوثات المعدنية على الحدود الموضحة في الجدول أدناه:

العناصر	Elements	الحد الأقصى المسموح به (مغ/كغ)
الرصاص	Lead (Pb)	٠,١
القصدير	Tin (Sn)	٢٥٠

و - المتطلبات الصحية:

(١) - يجب أن يتم إنتاج الحمص بالطحينة في جميع مراحله وفقاً للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية اللبنانية القواعد العامة لصحة الغذاء (٢٠٠٢-٦٥٦ NL).

(٢) - قد خضع لمعالجة حرارية كافية للقضاء على جراثيم (أنواع) الكلوستريديوم بوتولينوم (Clostridium botulinum) .

ز - الخصائص الجرثومية:

عم



الخصائص الميكروبيولوجية	الأحياء المجهرية الإجمالية (مستعمرة/غ)	القولونيات الإجمالية (مستعمرة/غ)	القولونيات البرازية (مستعمرة/غ)	المكورات العنقودية الذهبية (مستعمرة/غ)	البكتيريا اللاهوائية المختزلة للكبريتات (مستعمرة/غ)	السالمونيلا في ٢٥ غ	الخمائر والعفن (مستعمرة/غ)
n	٥	٥	٥	٥	٥	٥	٥
c	٢	٢	٠	١	٢	٠	٢
m	١٠	١٠	٠	١٠	١٠	لا شيء	١٠
M	٢٨١٠	١٠	٠	١٠	١٠	لا شيء	١٠

- بحيث: n = عدد العينات الواجب تحليلها.
- c = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح به أن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M .
- m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج.
- M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها.

ح - سموم فطرية (فحص أساسي يجرى إلزامياً عند كل إستلام):

نوع الفحص (إلى اليسار)	الحد الأقصى المسموح (من اليمين)
مجموع الأفلاتوكسين ¹ Aflatoxines totales	٥ أجزاء في المليار P.p.b.

¹ يجرى فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج.

ع



ط - المواد المسموح بإضافتها:

يسمح بأن تضاف إلى الحمص بالطحينة المعلب المواد التالية، على أن تكون كل منها مطابقة للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة بها:

(١) - المواد المنظمة للحموضة: حامض السيتريك.

(٢) - المواد المانعة للتكتل: كربونات الصوديوم.

(٣) - المواد المثبتة: كربونات البوتاسيوم.

٣ - التعبئة

يجب أن يراعى في تعبئة المنتج ما يلي:

أ - أن تكون العبوات صحية ونظيفة ولا تتفاعل مع المنتج:

في حال كانت من المعدن يجب أن تكون مطلية من الداخل بمادة اللك وخالية من كافة العيوب الميكانيكية والصدأ.

(١) - إذا كانت العبوات من الزجاج، تتبع المواصفة اللبنانية الخاصة بالأوعية الزجاجية ٧٣١-٢٠٠٣ . NL

(٢) - إذا كانت العبوات من البلاستيك، تتبع المواصفة اللبنانية الخاصة بـ مواد البلاستيك ٢٨٢-٢٠٠٢ . NL

ب - أن تكون العبوات محكمة الإقفال.

ج - أن يكون الضغط الداخلي للعبوة عند حرارة ٢٠ درجة مئوية أقل من الضغط الخارجي.

د - تعبئة العبوة:

يجب أن تكون العبوة معبأة جيداً من المنتج الذي يجب ألا يقل ما يشغله حجمه عن ٩٠ % (ناقص أية أماكن علوية حسب شروط التصنيع الجيد) من السعة المائبة للعبوة.

السعة المائبة للعبوة هي حجم المياه المقطرة على ٢٠ درجة مئوية الذي تحتويه العبوة المحكمة الإغلاق عند التعبئة الكاملة.

٤ - التخزين والنقل

يجب أن تخزن العبوات في مخازن:

أ - جيدة التهوية.

ب - بعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث.

ج - مستوفية لسائر الشروط الصحية.

ويجب أن يتم النقل بطريقة تحمي المنتج من التلوث والتلف.

٥ - بطاقة المعلومات البيانية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية "لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً"، يجب أن يدون على العبوات ما يلي:

أ - اسم المنتج.

ب - قائمة المكونات والمضافات مرتبة ترتيباً تنازلياً وفق نسبها.

ج - وزن المحتوى الصافي بالوحدات المترية، وفقاً للنظام الدولي.

د - أنواع مضافات الغذاء والمضافات الأخرى إن وجدت.

هـ - إرشادات الاستهلاك عند اللزوم.

و - رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج.

ز - تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

ح - اسم وعنوان المنتج و/أو المستورد وعلامته التجارية إن وجدت.

ط - بلد المنشأ.



الفول المدمس المعلب

١ - التعريف:

يقصد بالفول المدمس المادة الغذائية المعلبة المحضرة من حبوب الفول الجافة المنقوعة والمسلوقة مع الماء والملح ومعلبة في عبوات معدنية مناسبة محكمة الإقفال تخضع لمعالجة حرارية بحيث يمنع فسادها وتحفظ سليمة في الشروط العادية.

٢ - الخصائص العامة: يشترط في الفول المدمس المعلب أن يكون:

- أ - ذات حبوب مكتملة النضج.
- ب - ذات حبوب متجانسة الحجم واللون.
- ج - لذيق الطعم والمذاق.
- د - خالي من أي طعم أو نكهة غريبة.
- هـ - خالي من الألوان غير المرغوبة.
- و - خالي من الروائح غير المرغوبة ومن التزنخ.
- ز - خالي من أي مواد غريبة.

٣ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي):

أ - الخصائص الفيزيائية (أساسي):

النوع	النسبة المسموحة
الوزن المصفى	٦٥ % حداً أدنى
(وزن حبوب الفول)	يستعمل لهذا الفحص منخل بفتحات ٣,٣٥ مم
الضغط الداخلي على حرارة ٢٠ درجة س	أقل من الضغط الجوي
الحبوب المتغيرة اللون والمظهر	١ % حداً أقصى
الحشرات في جميع أطوارها	خلو تام
الحبوب الصلبة غير المكتملة النضج	خلو تام

ب - الخصائص الكيميائية (أساسي):

النوع	النسبة المسموحة
المواد الدهنية الإجمالية	٢ - ١٢ %
الحموضة (حمض اللبون)	١,٥ % حداً أعلى

ج - المعادن الثقيلة (أساسي) :

النوع	الكمية المسموحة
الرصاص Pb	١ مغ / كغ حداً أقصى
القصدير Sn	١٥٠ مغ / كغ حداً أقصى



د - مواصفات السلامة الجرثومية (أساسي) :

E. coli	Coliforme	Anaérobies Totaux	الأحياء المجهرية الهوائية عند درجة حرارة ٣٠ س	Staph. aureus
٥	٥	٥	٥	٥ n
٢	٢	٢	٢	٢ C
10/g	10/g	10/g	10/g	10/g m
100/g	100/g	100/g	100/g	100/g M

- n = عدد العينات الواجب تحليلها
- C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M
- m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج
- M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها.

هـ - اختبار التحضين (INCUBATION) أساسي :

إختبار التحضين	النتيجة المتوخاة
تحضين عدد من العينات يحدده الخبير لمدة ٧ أيام تحت حرارة ٥٠ - ٥٥ درجة س	يجب أن لا يظهر على العبوات أي فساد أو انتفاخ أو تفاعل بين العبوة والمنتج أو أي نشاط جرثومي

و - سموم مسرطنة فطرية (أساسي) :

النوع	الحد الأقصى المسموح به
AFLATOXINES Totales ⁴⁰	٥ أجزاء في المليار P.p.b5

ز - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي) : يجب أن يكون خالياً من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات المتبقيات من المبيدات الزراعية المسموحة الحد الأقصى المسموح به في مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" LIBNOR أو عن "دستور الغذاء" (Codex Alimentarius) وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

⁴⁰ يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج.

ع



ح - رواسب النيترات (أساسي) وهي مواد مسرطنة : يجب أن لا تتعدى ما تنص عليه أحدث المواصفات الصادرة عن "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" (LIBNOR أو من "دستور الغذاء" (Codex Alimentarius) وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

٤ - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام) :
أ - تكون مواصفات العبوات (معلبات معدنية) والمستوعبات (صناديق) مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" لكل منها.
ب - مطابقاً لشروط الوزن الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن يكون وزن العبوات الصافي بين ٨٤٠ و ٨٥٠ غرام.

ج - تكون العبوات سواء :
(١) مجهزة بمفتاح.
(٢) سهلة الفتح (Easy Open) بشرط أن تكون محمية جيداً ضمن مستوعباتها (صناديقها) بحيث لا تتضرر ولا تنفتح تلقائياً أثناء النقل والتحميل والترتيب.
(٣) غير مجهزة بمفتاح.

على أن يتم تحديد نوع العبوات عند التلزم

د - المعلومات البيانية الإلزامية :
(١) كافة المعلومات المطلوبة في شروط العبوات المعدنية في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
(٢) بالنسبة لتاريخي الصلاحية وفقاً لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
(٣) قائمة بالمكونات مرتبة ترتيباً "تنازلياً" وفق نسبها .
(٤) أنواع المضافات الغذائية والمضافات الأخرى ان وجدت .

ع



الحمص المعلب

١ - التعريف: يقصد بالحمص المعلب المادة الغذائية المعلبة المحضرة من حبوب الحمص الجافة المنقوعة والمسلوقة مع الماء والملح ومعلبة في عبوات معدنية مناسبة محكمة الإقفال تخضع لمعالجة حرارية بحيث يمنع فسادها وتحفظ سليمة في الشروط العادية.

٢ - الخصائص العامة:

يشترط في الحمص المعلب أن يكون:

- أ - حبوباً مكتملة النضج متجانسة الحجم واللون.
- ب - لذيق الطعم والمذاق خالياً من أي طعم أو نكهة غريبين.
- ج - خالياً من الألوان والروائح غير المرغوبة ومن التزنخ.
- د - خالياً من أي مواد غريبة.

٣ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي):

أ - الخصائص الفيزيائية (أساسي):

النوع	النسبة المسموحة
الوزن المصفي	٦٥ % حداً أدنى
وزن حبوب الحمص	يستعمل لهذا الفحص منخل بفتحات ٣,٣٥ مم
الضغط الداخلي على حرارة ٢٠ درجة مئوية	أقل من الضغط الجوي
الحبوب المتغيرة اللون والمظهر	١ % حداً أقصى
الحشرات في جميع أطوارها	خلو تام
الحبوب الصلبة غير المكتملة النضج	خلو تام

ب - الخصائص الكيميائية (أساسي):

النوع	النسبة المسموحة
المواد الدهنية الإجمالية	٢ - ١٢ %
الحموضة (حمض الليمون)	١,٥ % حداً أعلى

ج - المعادن الثقيلة (أساسي):

النوع	الكمية المسموحة
الرصاص Pb	١ مغ / كغ حداً أقصى
القصدير Sn	١٥٠ مغ / كغ حداً أقصى

د - مواصفات السلامة الجرثومية (أساسي):

الرمز E. Coliforme Anaérobies Totaux Staph. aureus

5	5	5	5	n
2	2	2	2	C
10/g	10/g	10/g	10/g	m
100/g	100/g	100/g	100/g	M



- n = عدد العينات الواجب تحليلها.
- C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M .
- m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج.
- M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها.

هـ - إختبار التحضين (INCUBATION) (أساسي):

إختبار التحضين	النتيجة المتوخاة
تحضين عدد من العينات يحدده الخبير لمدة ٧ أيام تحت حرارة ٥٠ - ٥٥ درجة مئوية	يجب أن لا يظهر على العبوات أي فساد أو انتفاخ أو تفاعل بين العبوة والمنتج أو أي نشاط جرثومي

و - سموم مسرطنة فطرية (أساسي):

النوع	الحد الأقصى المسموح به
AFLATOXINES Totales	٥ أجزاء في المليار P.p.b

ز - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي): يجب أن يكون خالياً من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات المتبقيات من المبيدات الزراعية المسموحة الحد الأقصى المسموح به في مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" (LIBNOR) أو "دستور الغذاء" (Codex Alimentarius) وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

ح - رواسب النيترات (أساسي) وهي مواد مسرطنة: يجب أن لا تتعدى ما تنص عليه أحدث المواصفات الصادرة عن "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" (LIBNOR) أو "دستور الغذاء" (Codex Alimentarius) وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لتوصية الخبير.

٤ - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام):

أ - تكون مواصفات العبوات (معلبات معدنية) والمستوعبات (صناديق) مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" لكل منها.

ب - مطابقاً لشروط الوزن الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن يكون وزن العبوات الصافي بين ٨٤٠ و ٨٥٠ غرام.

ج - تكون العبوات سواء:

(١) - مجهزة بمفتاح.

(٢) - سهلة الفتح (Easy Open) بشرط أن تكون محمية جيداً ضمن مستوعباتها (صناديقها) بحيث لا تتضرر ولا تنفتح تلقائياً أثناء النقل والتحميل والترتيب.

(٣) - غير مجهزة بمفتاح.

على أن يتم تحديد نوع العبوات عند التلزم



د - المعلومات البيانية الإلزامية:

- (١) - كافة المعلومات المطلوبة في شروط العبوات المعدنية في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- (٢) - بالنسبة لتاريخي الصلاحية وفقاً لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- (٣) - قائمة بالمكونات مرتبة ترتيباً "تتنازلياً" وفق نسبها .
- (٤) - أنواع المضافات الغذائية والمضافات الأخرى إن وجدت .

٤



البازيلا الخضراء المعلبة

١ - التعريف:

يقصد بالبازيلا الخضراء المعلبة المادة الغذائية المعلبة المحضرة من حبوب البازيلا الطازجة أو المجمدة النظيفة والسليمة والكاملة والتامة النمو إجمالاً والتي لم تصل بعد إلى مرحلة نهاية النضج (الهرم)، وقد حفظت في الماء والملح بدون أية مكونات أخرى والمعبأة في عبوات مناسبة محكمة الإقفال، والتي تخضع بعد إقفالها بإحكام لتعقيم حراري بطريقة تمنع فسادها.

٢ - مصطلحات:

أ - **الوزن المصفي:** وهو وزن محتويات العبوة من البازيلا المصفاة من السائل.
ب - **التعقيم الحراري:** وهو المعالجة الحرارية للمنتج التي تقضي على الجراثيم القابلة للحياة والضارة بالصحة، وعلى الجراثيم غير الضارة بالصحة التي يمكن أن تتكاثر في الغذاء في ظروف التخزين والتوزيع العادية دون تبريد.

٣ - تعريف شوائب البازيلا المعلبة:

أ - **المواد النباتية الغريبة:** وتشمل الأعناق والأوراق وبقياء قرون البازيلا والمواد النباتية الأخرى غير الضارة وغير المستعملة كمكونات أساسية لمادة البازيلا المعلبة.
ب - **المواد الغريبة:** وهي مواد ليست من المنتج مثل الخشب أو الزجاج أو المعدن أو الرمل أو الحجر أو غيرها من المواد الغريبة إلخ...
ج - **حبوب البازيلا المشوهة:** وهي الحبوب الملوثة أو المبقة بصورة طفيفة.
د - **حبوب البازيلا الشديدة التشوه:** وهي الحبوب الصلبة أو الذابلة أو المتغيرة اللون أو المشوهة بشكل يؤثر على جودتها ومظهرها وملائمتها للاستهلاك، وتتضمن حبوب البازيلا المنخورة.
هـ - **أجزاء حبوب البازيلا:** وهي حبوب البازيلا غير الكاملة، الفلق المنفصلة أو المنفردة، الفلق المسحوقة، المكسرة والفاقة لقشورها، ولا تشمل الحبوب الكاملة المنزوعة القشرة.
و - **حبوب البازيلا الشقراء:** وهي الحبوب التي يميل لونها إلى الأصفر أو الأبيض، لكنها صالحة للأكل.
ز - **مجموع الشوائب:** مجموع كل المواد أعلاه.

٤ - الخصائص العامة (على عاتق لجنة الإستلام):

يجب أن تتوافر في البازيلا الخضراء المعلبة الشروط التالية:
أ - أن تكون حبوبها متجانسة ومن الصنف ذاته وفي مرحلة نضج مناسب ومتمثل.
ب - أن يكون لونها طبيعياً ومميزاً للبازيلا الخضراء المعلبة.
ج - أن تكون خالية من أي طعم ورائحة غريبين.
د - أن تكون خالية من الحشرات وأجزاء الحشرات.
هـ - أن تكون خالية من الطفيليات وأجزاء الطفيليات.
و - وأن تكون خالية من الشوائب مع نسبة السماح التالية (أساسي):



النسبته القصوى المسموحة على أساس الوزن الصافي	الشوائب
٥%	حبوب مشوهة
١%	حبوب شديدة التشوه
١٠%	أجزاء حبوب البازيلا
٢%	الحبوب الشقراء
٠,٥%	المواد النباتية الغريبة
١٢%	مجموع الشوائب أعلاه

يجري هذا الفحص من قبل لجنة إستلام المواد المحللة على الشكل التالي:

- (١) - تؤخذ العينات وفقاً لما هو محدد في مقدمة المواد المحللة.
- (٢) - يصفى محتوى كافة العلب المستعملة كعينة من سائل التعبئة ويتم جمعها في وعاء واحد أو أكثر.
- (٣) - يتم قياس وزن العينات المجموعة.
- (٤) - يتم فرز الشوائب كل نوع على حدة.
- (٥) - يتم قياس وزن كل نوع شوائب على حدة والتأكد من مطابقتها أو عدم مطابقتها مع نسب السماح الواردة في الجدول أعلاه.
- (٦) - يتم قياس وزن مجموع كافة الشوائب (أو إحتساب وزنها) أعلاه والتأكد من مطابقتها أو عدم مطابقتها مع النسبة الواردة في الجدول أعلاه.

٥ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي):

أ - الخصائص المخبرية العامة والكيميائية (أساسي):

نوع الفحص	الحد المسموح به
الحموضة الإجمالية	٠,٢ % حداً أقصى
الوزن المصفى	لا يقل عن ٦٠ % من وزن محتوى العبوة المائي تحت حرارة ٢٠ درجة س.
حجم المنتج (ماء مالح + حبوب) Volume total du contenu	لا يقل عن ٩٠ % من سعة العبوة المائية تحت حرارة ٢٠ درجة س (حجم / حجم)

ع



ب - الخصائص الجرثومية (أساسي):

(جدول الخصائص الجرثومية معكوس بالكامل من اليمين إلى اليسار):

الرمز E.	Coliforme	الأحياء المجهرية الهوائية عند درجة حرارة ٣٠ س	Anaerobies Totaux
n	5	5	5
C	2	2	2
m	10/g	10/g	10/g
M	100/g	100/g	100/g

- n = عدد العينات الواجب تحليلها.
- C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M.
- m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج.
- M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها.

ج - اختبار التحضين INCUBATION (أساسي):

النوع	النتيجة المتوقعة
تحضين عدد من العينات يحدده الخبير لمدة ٧ أيام تحت حرارة ٥٠ - ٥٥ درجة س	يجب أن لا يظهر على العبوات أي فساد أو انتفاخ أو تفاعل بين العبوة والمنتج أو أي نشاط جرثومي

د - سموم مسرطنة فطرية (أساسي):

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح
AFLATOXINES Totales ³⁹ وهي سموم تزيد من مخاطر سرطان الكبد	٥ / أجزاء من مليار حداً أقصى

هـ - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي): يجب أن تكون خالية من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات المتبقية من المبيدات الزراعية المسموحة الحد الأقصى المسموح به في مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" LIBNOR أو عن "دستور الغذاء" Codex Alimentarius.

و - رواسب النيترات (أساسي) وهي مواد مسرطنة: يجب أن لا تتعدى ما تنص عليه أحدث المواصفات الصادرة عن "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" LIBNOR أو عن "دستور الغذاء" (Codex Alimentarius).

ز - الملوثات المعدنية (أساسي):

العناصر	الحد الأقصى المسموح به
الرصاص (Pb)	١ مغ / كلغ حداً أعلى
القصدير (Sn)	٢٥٠ مغ / كلغ حداً أعلى



٦ - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام):

- أ - تكون مواصفات العبوات (معلبات معدنية) والمستوعبات (صناديق) مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" لكل منهما.
- ب - شروط الوزن: مطابقاً لما ورد في البند (١) من "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن لا يتعدى وزن العبوة المصفى ٥ كيلو غرامات.
- ج - المعلومات البيانية الإلزامية:
 - (١) - كافة المعلومات المطلوبة في شروط العبوات المعدنية في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
 - (٢) - قائمة بالمكونات.
 - (٣) - أنواع المضافات الغذائية والمضافات الأخرى إن وجدت .

٧ - شروط الخزن:

تحفظ المستوعبات التي تحتوي على عبوات البازيلا المعلبة في مخازن حرارتها معتدلة وغير رطبة وبعيدة عن مصادر التلوث وفي المطلق مستوفية لشروط الحفظ الواردة على العبوات.

³⁹ يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج.

مح



رب البندورة

١ - التعريف:

يقصد برّب البندورة المادة الغذائية الناتجة عن تركيز عصير البندورة السليمة الكاملة النضج بعد تصفيته لإزالة ما يحويه من بذور وقشور وأعناق.

٢ - الخصائص العامة: يكون رب البندورة:

أ - غير سائلاً وغير صلباً وغير ناشفاً إلى درجة يكون فيها مسحوقاً ناشفاً أو قطعاً صلبة بل يكون كناية عن معجون نصف سائل ونصف صلب.

ب - ذا مظهر متجانس.

ج - ذات لون أحمر قاني وخالياً من البقع السوداء.

د - خالياً من أي طعم للحرق أو المرارة.

هـ - خالياً بنوع خاص من جزيئات البندورة بشكل قشور وجزيئات بذور.

و - خالياً من المواد النباتية الغريبة.

٣ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي):

أ - الخصائص الكيميائية (أساسي):

النوع	الحد المسموح به
مجموع المواد الصلبة باستثناء الملح	٢٤ % حد أدنى
الحموضة (حامض الليمون)	٣,٥٠ % كحد أعلى
الرماد	٥ % كحد أعلى
حجم رب البندورة ضمن العبوات	لا يقل عن ٩٠ % من سعة العبوة المائية تحت حرارة ٢٠ درجة س (حجم / حجم)

ب - الخصائص الجرثومية (أساسي):

(جدول الخصائص الجرثومية معكوس بالكامل من اليمين إلى اليسار):

الرمز Mycelle	الأحياء المجهرية الهوائية عند درجة حرارة ٣٠ س	Levures	Anaerobies Totaux	E. Coliforme	E. Coli
n	5	5	5	5	5
C	2	2	2	2	2
m	100/g	10/g	100/g	10/g	10/g
M	1000/g	100/g	1000/g	100/g	100/g

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها



ج - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي): يجب أن تكون خالية من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات المتبقيات من المبيدات الزراعية المسموحة الحد الأقصى المسموح به في مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" LIBNOR أو عن "دستور الغذاء" Codex Alimentarius .

د - إختبار التحضين (INCUBATION) أساسي:

النوع	النتيجة المتوخاة
تحضين عدد من العينات يحدده الخبير لمدة ٧ أيام تحت حرارة ٥٠ - ٥٥ درجة س	يجب أن لا يظهر على العبوات أي فساد أو انتفاخ أو تفاعل بين العبوة والمنتج أو أي نشاط جرثومي

و - الملوثات المعدنية (أساسي):

العناصر	الحد الأقصى المسموح به
الرصاص (Pb)	١ مغ/ كلغ حداً أعلى
القصدير (Sn)	٢٠٠ مغ/ كلغ حداً أعلى
نحاس (Cu)	٢٥ مغ/ كلغ حداً أعلى

ز - مواد ملونة مسرطنة كيميائية (أساسي):

نوع المادة	الحد المسموح
Soudan I	Négatif
Soudan II	Négatif
Soudan III	Négatif
Soudan IV	Négatif
Rhodamine A	Négatif
Orange II	Négatif

٤ - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام):

- أ - يعبأ رب البندورة في عبوات معدنية سعة كل منها من ٨٥٠ غرام إلى ٥ كيلو غرام حداً أقصى
- ب - تكون مواصفات العبوات المعدنية التي يعبأ فيها رب البندورة والمستوعبات التي تحويها مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" لكل منها.
- ج - المعلومات البيانية الإلزامية على كل عبوة:
- كافة المعلومات المطلوبة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- أنواع المضافات الغذائية والمضافات الأخرى ان وجدت .



الأجبان المعلبة

١ - تعريف الجبنة:

إن الجبنة هي المادة الغذائية المصنوعة انطلاقاً من الحليب وذلك بمعالجة الحليب المبستر بأنزيمات من نوع **RENNET** تحت حرارة متوسطة ولمدة معينة للحصول على الجبنة الخضراء أو ما هو معروف بالجبنة البلدية. أما الأجبان الأخرى فيتم تصنيعها بمعالجة الجبنة الخضراء بواسطة التخمر بالفطريات أو بالجراثيم الغذائية للحصول على الجبنة النهائية ويمكن إتباع ذلك بمعالجة حرارية أو إضافة مشتقات الحليب لإعطائها الشكل والطعم النهائيين.

٢ - تعاريف الأجبان المعتمدة في هذه المواصفات:

أ - الجبنة الكاملة الدسم ذات الصلابة المتوسطة والمعلبة في عبوات معدنية: هي الجبنة المصنوعة من نوع أو من مزيج من عدة أنواع من الأجبان وذلك عن طريق الطحن والمزج والتذويب تحت حرارة معينة ثم يضاف إليها مواد حافظة مسموح إستعمالها ومواد مازجة كما يمكن أن يضاف إليها دسم الحليب، والزبدة ودسم الزبدة والملح والخل والبهارات وبروتينات الحليب وتوابل نباتية بغية إعطائها مواصفات ثابتة (**STANDARD CHARACTERISTICS**).

ب - الجبنة المنخفضة الدسم ذات الصلابة المتوسطة والمعلبة في عبوات معدنية: هي الجبنة المصنوعة من نوع أو من مزيج من عدة أنواع من الأجبان المنخفضة الدسم وذلك عن طريق الطحن والمزج والتذويب تحت حرارة معينة ثم يضاف إليها مواد حافظة مسموح إستعمالها ومواد مازجة كما يمكن أن يضاف إليها الملح والخل والبهارات وبروتينات الحليب وتوابل نباتية بغية إعطائها مواصفات ثابتة (**STANDARD CHARACTERISTICS**).

ج - الجبنة القطع الكاملة الدسم المغلفة بأوراق الألمنيوم والمعلبة في علب كرتون: هي الجبنة الكاملة الدسم ذات الصلابة الخفيفة والتي تقدم بشكل قطع متساوية الوزن كل منها ضمن غلاف محكم الإغلاق مصنوع من ورق الألمنيوم أو ما شابهه. تصنع هذه الجبنة بنفس الطريقة التي تصنع فيها الجبنة الكاملة الدسم المعلبة ضمن عبوات معدنية المذكورة أعلاه وتحتوي على نفس مكوناتها ولكنها تختلف عنها بحيث أنها قابلة للدهن على الخبز.

د - الجبنة القطع المنخفضة الدسم المغلفة بأوراق الألمنيوم والمعلبة في علب كرتون: هي الجبنة المنخفضة الدسم ذات الصلابة الخفيفة والتي تقدم بشكل قطع متساوية الوزن كل منها ضمن غلاف محكم الإغلاق مصنوع من ورق الألمنيوم أو ما شابهه. تصنع هذه الجبنة بنفس الطريقة التي تصنع فيها الجبنة المنخفضة الدسم المعلبة ضمن عبوات معدنية المذكورة أعلاه وتحتوي على نفس مكوناتها ولكنها تختلف عنها بحيث أنها قابلة للدهن على الخبز.

هـ - الجبنة القطع الخالية من الدسم المغلفة بأوراق الألمنيوم والمعلبة في علب كرتون: هي الجبنة الخالية من الدسم ذات الصلابة الخفيفة والتي تقدم بشكل قطع متساوية الوزن كل منها ضمن غلاف محكم الإغلاق مصنوع من ورق الألمنيوم أو ما شابهه. تصنع هذه الجبنة بنفس الطريقة التي تصنع فيها الجبنة الخالية من الدسم المعلبة ضمن عبوات معدنية المذكورة أعلاه وتحتوي على نفس مكوناتها ولكنها تختلف عنها بحيث أنها قابلة للدهن على الخبز.



٣ - المواصفات العامة للأجبان المعلبة في علب معدنية (أساسي) :

- أ - اللون : عاجي أو أبيض مائل إلى الصفار أو أصفر
ب - متجانسة اللون أي ذات لون واحد متجانس في كافة أجزاء المنتج
ج - خالية من أي لون غريب ومن أية بقعات ذات ألوان غريبة
د - خالية من أية طبقة دهنية خارجية (على سطحها داخل العلبة)
هـ - خالية من التزنخ ومن أية رائحة غير مرغوبة
و - طعمها لذيق

ز - خالية من أي طعم غريب أو غير مرغوب

٤ - المواصفات التحليلية المخبرية العامة لكافة الأجبان المعلبة (أساسي) :

- أ - المواد الدسمة (دسم الحليب) : يجب ان تحتوي الجبنة المعلبة في عبوات معدنية وفي علب كرتون نسبة معينة من المواد الدسمة المحسوبة على اساس المواد الجافة وفقاً للترابط الوارد أدناه (اجراء الفحص للمواد الدسمة والجافة) (فحص أساسي) :

نوع الجبنة	نسبة المواد الدسمة على أساس المواد الجافة	الحد الأدنى للمواد الجافة
الجبنة الكاملة الدسم والمعلبة في عبوات معدنية ذات صلابة متوسطة	%50	%50
	%45	%48
	%40	%46
	%35	%44
الجبنة المنخفضة الدسم والمعلبة في عبوات معدنية ذات صلابة متوسطة	%35	%44
	%30	%42
	%25	%40
	%44	%55
الجبنة القطع الكاملة الدسم والمغلقة باوراق الالمنيوم والمعلبة في علب كرتون (القابلة للدهن على الخبز)	%43	%50
	%41	%45
	%35	%36
	%30	%33
الجبنة القطع المنخفضة الدسم والمغلقة باوراق الالمنيوم والمعلبة في علب كرتون (القابلة للدهن على الخبز)	%25	%31
	%0.5-0	%29

ملاحظة : ان نسبة دسم الحليب في الجبنة يجب أن يعبر عنها ضمن نتائج التحاليل المخبرية على أساس المواد الجافة وليس على أساس المادة الكاملة وذلك بأرقام تساوي أضعاف الـ ٥ % أي أن الرقم الذي يجب تسجيله على وثائق النتائج المخبرية يكون مضاعف الـ ٥ % الذي هو مباشرة دون الرقم الحقيقي (أساسي) مثلاً " إذا كانت نتيجة الفحص ٦٣ % مواد دسمة يجب اعطاء النتيجة ٦٠ % وإذا كانت ٦٦ % تدون النتيجة ٦٥ %

أ - الحموضة (حمض اللبن) : ٢ % حداً أقصى (أساسي)

ب - فحص السلامة الجرثومية (أساسي) :

الرمز	Staph. aureus	E. coli	Coliformes Totaux	Salmonella	Listeria monocytogenes	Germes Anaerobies totaux	Enterobacteria totales
n	5	5	5	5	5	5	5
C	2	2	2	0	0	2	2
m	10/g	10/g	20 /g	0 / 25g	0 / 25g	10/g	10/g
M	100/g	100/g	100/g	0 / 25g	0 / 25g	100/g	100/g

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

ج - سموم مسرطنة فطرية (أساسي) :

نوع الفحص	الحد المسموح
Aflatoxines M1 ¹ تزيد من مخاطر سرطان الكبد	0.05 P.P.b. كحد أعلى

ع



د - المعادن الثقيلة (أساسي) :

المعدن	الحد الأقصى المسموح به
زرنخ As	١ مغ / كغ
رصاص Pb	١ مغ / كغ
نحاس Cu	٢٥ مغ / كغ

١ - يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج

و - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي) : يجب أن تكون الأجبان خالية من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات رواسب المبيدات الزراعية المسموحة عن الحد الأقصى المسموح به في أحدث نسخة من المواصفات الصادرة عن "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس LIBNOR" أو في دستور الغذاء Codex Alimentarius وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لما ورد في مقدمة المواد المحللة.

ز - فحص المواد الملونة الممنوعة (أساسي):

نوع المادة الملونة	النسبة المسموحة
Jaune de Beurre التالية : Jaune de Méthyl أو Azobenzène, 4-Diméthylamine	لا شيء (ممنوع وجوده)

هـ - التوضيب:

أ - بالنسبة للجنة المعلبة ضمن عبوات معدنية:

- 1- يجب أن تكون مواصفات العبوات (معلبات معدنية) والمستوعبات (صناديق) مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" لكل منها.
- 2- تكون العبوات سواء:
مجهزة بمفتاح.
سهلة الفتح (Easy Open) بشرط أن تكون محمية جيداً ضمن مستوعباتها (صناديقها) بحيث لا تتضرر ولا تنفتح تلقائياً أثناء النقل والتحميل والترتيب.
غير مجهزة بمفتاح.

على أن يتم تحديد نوع العبوات عند التلزم



- 3- شروط الوزن : مطابق لما ورد في البند ١ الفقرة (هـ) في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن لا يتجاوز الوزن الصافي ٤٠٠ غرام.
- 4- بالنسبة لتاريخي الصنع وإنهاء الصلاحية وخلافاً لما ورد في "المواصفات العامة للمواد المحللة : "لا يتعدى تاريخ الصنع ستة أشهر عند الإستلام ولا يتعدى تاريخ إنتهاء الصلاحية سنتين من تاريخ الصنع.

ب - بالنسبة للجبنة القطع والمعلبة ضمن عبوات (علب) كرتون :
(١) قطع الجبنة :

- (أ) يجب أن تكون مغلفة بورق الألمنيوم بشكل محكم بحيث لا يتسرب منها أي مادة من الداخل إلى الخارج وبالعكس.
- (ب) خلافاً لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" يكون تاريخ إنتهاء مدة الصلاحية سنة ونصف من تاريخ الصنع.
- (ج) يجب أن تحمل أوراق الألمنيوم التي تغلف قطع الجبنة رقم الطبخة وتاريخ الصنع وتاريخ إنتهاء الصلاحية بالليثوغراف أو بأية طريقة حديثة غير قابلة للإزالة عن طريق المسح بالماء أو السبيرتو أو الأسيتون أو غيرهم من المواد الحادة.
- (د) يجب أن تحمل أوراق الألمنيوم الماركة التجارية.
- (هـ) يجب أن يكون كل غلاف من ورق الألمنيوم مزوداً بشريط يسهل فتحه.
- (٢) عبوات (علب) الكرتون :
- (أ) يجب أن تحمل رقم الطبخة/الدفعة وتاريخي الصنع وإنهاء الصلاحية بطريقة غير قابلة للإزالة ويكون هذان التاريخان مطابقان لما ورد بالنسبة للعبوات المعدنية في "المواصفات العامة للمواد المحللة".
- (ب) خلافاً لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" يكون تاريخ إنتهاء مدة الصلاحية سنة ونصف من تاريخ الصنع.
- (ج) شروط الوزن : مطابق لما ورد في البند (١) من "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" على أن يتراوح ما بين ١٤٠ و ٢٠٠ غرام.
- (د) يجب أن يذكر عدد قطع الجبنة الموجودة فيها ويجب أن يكون هذا العدد ٨ قطع.
- (٣) المستوعبات : يجب أن تكون مواصفات المستوعبات (صناديق) التي تحوي علب الكرتون للجبنة مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".

ع



الزيتون المعد للأكل

١ - الخصائص العامة :

أ - يقبل الزيتون بصنفيه الأسود والأخضر.

ب - تكون حبات الزيتون :

(١) كاملة

(٢) متوسطة أو كبيرة الحجم

(٣) جامدة القشرة واللّب

(٤) شحمية اللّب

(٥) لذیذة الطعم طيبة المذاق

(٦) من الموسم الجديد

(٧) خالية من العفونة

ج - يكون الزيتون في سائل تعبئة مكون من الماء والملح اللذين يمكن أن يضاف إليهما المواد التالية : الخل وزيت الزيتون والبهارات والبصل والمتبلات وحامض الليمون والليمون الحامض بحد ذاته ونباتات منكهة.

د - يجب أن تتأكد لجنة الإستلام مما يلي (أساسي) :

الحد المسموح به	نوع الفحص
٣٠٠ حبة حد أدنى ٣٥٠ حبة حد أقصى	عدد حبوب الزيتون في الكيلوغرام الواحد من الزيتون
١٠ حبوب حد أقصى	عدد الحبوب التي تحتوي على الرخويات (الديدان) في كيلوغرام زيتون أسود
٦ حبوب جداً أقصى	عدد الحبوب التي تحتوي على الرخويات (الديدان) في كيلوغرام زيتون أخضر
١٢ حبة حد أقصى	عدد الحبوب المتضررة من جراء الحشرات المختلفة أو من الرخويات أو من غير الحشرات في كيلوغرام زيتون أسود
١٠ حبوب حد أقصى	عدد الحبوب المتضررة من جراء الحشرات المختلفة أو من الرخويات أو من غير الحشرات في كيلوغرام زيتون أخضر
٢ حد أقصى	عدد البذور (العجو) المسموحة في كيلوغرام واحد زيتون
٦ حد أقصى	ورق زيتون وجزئيات من ثمرة الزيتون غير الصالحة للأكل في الكيلو الواحد

٢ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي) :

أ - سموم مسرطنة فطرية (أساسي) في لب حبوب الزيتون :

النوع (إلى اليسار)	الحد الأقصى المسموح به (من اليمين)
AFLATOXINES Totales ³²	٥ أجزاء في المليار P.P.B5.



٣ - شروط التوضيب والوزن (أساسي - على عاتق لجنة الإستلام) :

- أ - يعبأ الزيتون مع سائل التعبئة (أنظر أعلاه) ضمن أكياس من النايلون موضبة بدورها ضمن صفائح معدنية أو بلاستيكية.
- ب - تكون مواصفات الصفائح المعدنية أو البلاستيكية المذكورة أعلاه مطابقة للشروط الواردة في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة".
- ج - تسلم مادة الزيتون على أساس الوزن المصفي للزيتون أي دون سائل التعبئة ودون الصفيحة ويصار الى التأكد من الوزن المصفي بأخذ عدد عينات من الصفائح بمعدل لا يتجاوز ١ % من الكمية الاجمالية المستلمة وتصفيتها من الماء ووزنها.

عم



مساحيق حليب الأبقار المجفف

١ - التعريف العام لمساحيق الحليب المجفف :
يقصد بهذه المواد الغذائية المساحيق الناتجة عن إزالة ما يحويه حليب الأبقار من ماء بطريقة الرش الرذاذي والمعالجة الحرارية .

٢ - تعاريف أنواع مساحيق حليب الأبقار المجفف :

أ - مسحوق حليب الأبقار المجفف الكامل الدسم : هو المسحوق الناتج عن إزالة ما يحويه حليب الأبقار من ماء بطريقة الرش الرذاذي والمعالجة الحرارية ويسمح بإضافة إليه أو إزالة منه دسم الحليب والبروتينات بحيث يصبح المنتج ذات خصائص ثابتة (Caractéristiques Standards) مع كل طبخة/دفعة وبحيث يكون سهل الذوبان في الماء الفاتر.

ب - مسحوق حليب الأبقار المجفف الكامل الدسم السريع الذوبان : هو المسحوق الناتج عن إزالة ما يحويه حليب الأبقار من ماء بطريقة الرش الرذاذي والمعالجة الحرارية (Atomisation) ويسمح بإضافة إليه أو إزالة منه دسم الحليب والبروتينات بحيث يصبح المنتج ذات خصائص ثابتة (Caractéristiques Standards) مع كل طبخة/دفعة كما يمكن إضافة الكالسيوم إليه ثم يعالج بالماء المقطر ثم مجدداً يعالج حرارياً بحيث يصبح المسحوق سريع الذوبان سواء بالماء البارد أو الفاتر أو الساخن.

ج - مسحوق حليب الأبقار المجفف المنخفض الدسم (أو الخالي جزئياً من الدسم) السريع الذوبان : هو المسحوق الناتج عن إزالة ما يحويه حليب الأبقار المنخفض الدسم من ماء بطريقة الرش الرذاذي والمعالجة الحرارية (Atomisation) ويسمح بإضافة إليه أو إزالة منه البروتينات بحيث يصبح المنتج ذات خصائص ثابتة (Caractéristiques Standards) مع كل طبخة/دفعة كما يمكن إضافة الكالسيوم إليه ثم يعالج بالماء المقطر ثم مجدداً يعالج حرارياً بحيث يصبح المسحوق سريع الذوبان سواء بالماء البارد أو الفاتر أو الساخن.

د - مسحوق حليب الأبقار المجفف الخالي من الدسم السريع الذوبان : هو المسحوق الناتج عن إزالة ما يحويه حليب الأبقار الخالي من الدسم من ماء بطريقة الرش الرذاذي والمعالجة الحرارية (Atomisation) ويسمح بإضافة أو إزالة البروتينات منه بحيث يصبح المنتج ذات خصائص ثابتة (Caractéristiques Standards) مع كل طبخة/دفعة كما يمكن إضافة الكالسيوم إليه ثم يعالج بالماء المقطر ثم مجدداً يعالج حرارياً بحيث يصبح المسحوق سريع الذوبان سواء بالماء البارد أو الفاتر أو الساخن.

٣ - الخصائص العامة :

أ - يكون مسحوق حليب الأبقار المجفف الكامل الدسم العادي (غير السريع الذوبان) :

- (١) متجانساً وخالياً من الجلاط والرواسب التي لا تذوب
- (٢) أبيض اللون أو مائلاً الى الأصفرار
- (٣) متجانسة اللون وخالياً من النقاط السوداء
- (٤) ذات رائحة وطعم طبيعيين مقبولين وخاليين من العناصر غير العادية كالتزنخ وروائح العفن والجبن والخم والطعم المعدني
- (٥) خال من التكتل

(٦) يمكن أن يحتوي على كالسيوم مضاف

ب - يكون مسحوق حليب الأبقار السريع الذوبان على أنواعه :

- (١) متجانساً وخالياً من الجلاط والرواسب التي لا تذوب
- (٢) حبيباته كبيرة نسبياً مقارنة مع مساحيق الحليب المجفف العادي غير السريع الذوبان والتي تكون حبيباته

أصغر وناعمة

(٣) أبيض اللون أو مائلاً الى الأصفرار



- (٤) متجانس اللون وخالياً من النقط السوداء
(٥) ذات رائحة وطعم طبيعيين مقبولين وخاليين من العناصر غير العادية كالتزنخ ورائحة العفن والجبن والخم وطعم الاحراق والطعم المعدني
(٦) خال من التكتل
(٧) يمكن أن يحتوي على كالسيوم مضاف
(٨) يحتوي على فيتامين A وفيتامين D3 ويكون ذلك مسجل على العبوة

٤ - الخصائص التحليلية - المخبرية (أساسي) :

أ - الخصائص الكيميائية (أساسي) :

نوع الفحص	نوع مسحوق الحليب	الحد المسموح
دسم	الكامل الدسم العادي	٢٦ % حداً أدنى و ٤٢ % حداً أقصى
	الكامل الدسم السريع الذوبان	١,٥ % حداً أدنى و ٢٦ % حداً أقصى
	المنخفض الدسم السريع الذوبان	١,٥ % حداً أدنى و ٢٦ % حداً أقصى
	الخالي من الدسم السريع الذوبان	١,٥ % حداً أعلى
رماد	الكامل الدسم العادي	٧,٣ % كحد أقصى
	الكامل الدسم السريع الذوبان	٨ % كحد أقصى
	المنخفض الدسم السريع الذوبان	٨ % كحد أقصى
	الخالي من الدسم السريع الذوبان	٥ % كحد أقصى
رطوبة	كافة الأنواع	١,٢ % كحد أقصى
نسبة الحموضة (معبراً عنها كحمض اللبن) Acide Lactique	كافة الأنواع	

ب - الخصائص الجرثومية (أساسي ولكافة الأنواع) :

الرمز	Staph. aureus	E. coli	Coliformes Totaux	Salmonella	Germes Mycelles Anaerobies totaux	Levures	Lysteria monocytogenes
n	5	5	5	5	5	5	5
C	2	2	2	0	2	2	0
m	10/g	10/g	10/g	0 / 25g	10/g	100/g	0 / 25g
M	100/g	100/g	100/g	0 / 25g	50/g	500/g	0 / 25g

n = عدد العينات الواجب تحليلها

C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M

m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها



ج - سموم مسرطنة فطرية (أساسي ولكافة الأنواع) :

نوع الفحص	الحد المسموح
AFLATOXINES M1 ²⁸	0.05 P.P.b. كحد أعلى

د - ملوثات معدنية (أساسي ولكافة الأنواع) :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح
النحاس Cu	٨ مغ / كلغ حداً أعلى
الرصاص Pb	٠,١ مغ / كلغ حداً أعلى
القصدير Sn	١٥٠ مغ / كلغ حداً أعلى

هـ - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي ولكافة الأنواع) : يجب أن يكون مسحوق الحليب خالياً تماماً من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات الرواسب من المبيدات الزراعية المسموحة عن الحد الأقصى المسموح به في أحدث نسخة من مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" LIBNOR أو في "دستور الغذاء" Codex Alimentarius وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لما ورد في مقدمة المواد المحللة.

²⁸ يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج.

5 - شروط العبوات : تكون عبوات (علب أو أكياس VACUUM) مسحوق حليب الأبقار المجفف على أنواعه مطابقة لشروط العبوات المنصوص عنها في "المواصفات الإلزامية العامة للمواد المحللة" ويضاف إليها ما يلي:

أ - مقللة من الداخل (تحت الغطاء الخارجي) بقشرة الألمنيوم بطريقة الفراغ أي الـ VACUUM أو دون هذه الطريقة.

ب - في حال الإقفال الداخلي بطريقة الفراغ أي الـ VACUUM يجب عدم ظهور أي إنتفاخ.

ج - بالنسبة للعبوات المقللة من الداخل دون طريقة الفراغ أي الـ VACUUM يمكن أن تنتفخ قشرة الألمنيوم التي تختم فوهاتها تلقائياً وطبيعياً لدى تواجدها في مناطق ذات ضغط جوي منخفض مثل المناطق الجبلية العالية أو في البقاع.

د - إذا تم الشك بصلاحية الحليب في حال إنتفاخ قشرة الألمنيوم بالنسبة للعبوات المقللة من الداخل دون طريقة الفراغ أي الـ VACUUM فيجب إستشارة خبير المواد الغذائية بشأن لزوم إجراء فحوصات مخبرية ولا سيما فحص جرثومي و/أو فحص كيميائي للحموضة أو غيره وفقاً لما يراه الخبير ضرورياً وعلى ضوء نتائج هذه الفحوصات ونتائج الفحص النظري - الحسي - المذاقي يتم التأكد مما إذا كان الحليب صالحاً للاستهلاك البشري أم لا.

د- شروط الوزن : مطابق لشروط الأوزان المنصوص عنه في البند (١) من "المواصفات الإلزامية العامة للمواد المحللة" زائد : يتراوح الوزن الصافي للمنتوج بين ١٨٠٠ غرام و ٢٥٠٠ غرام.

و - يذكر على عبوات الحليب المجفف الكامل الدسم (باللغة العربية أو بإحدى اللغتين الفرنسية أو الانكليزية أو الاثنين معاً) إختيارياً) المعلومات البيانية المنصوص عنها في "المواصفات الإلزامية العامة للمواد المحللة" ويضاف إليها ما يلي :

- (١) اسم المنتج وفنته، مثلاً : "حليب مجفف كامل الدسم" أو "حليب مجفف كامل الدسم سريع الذوبان"...
- (٢) يذكر بشكل واضح بأن مصدر الحليب هو الأبقار.
- (٣) بالنسبة لتاريخ الصلاحية وخلافاً لما ورد في "المواصفات العامة الإلزامية للمواد المحللة" يقرأ ما يلي: لا يقل تاريخ إنتهاء الصلاحية عن سنة ونصف من تاريخ الصنع.
- (٤) محتوى الدسم (على سبيل المثال صفر % في حال كان الحليب خال من الدسم).
- (٥) قائمة المكونات الأساسية (بروتينات - لكتوز - إلخ...) وفق الترتيب التنازلي لنسبها.
- (٦) المضافات مثل الكالسيوم في حال وجودها مع نسبها.
- (٧) المنكهات في حال وجودها (مع توضيح ما إذا كانت طبيعية أو اصطناعية) وفق الترتيب التنازلي لنسبها.
- (٨) فيتامين A وفيتامين D3 مع نسبهما في حال كان الحليب سريع الذوبان ووجودهما إلزامي في هذه الحالة.
- (٩) طريقة إستعمال الحليب.
- (١٠) بالنسبة لتاريخي الصنع وإنتهاء الصلاحية وخلافاً لما ورد في "المواصفات العامة للمواد المحللة" : لا يتعدى تاريخ الصنع ستة أشهر عند التسلم ولا يتعدى تاريخ إنتهاء الصلاحية سنتان من تاريخ الصنع.

6-شروط المستوعبات (الصناديق) التي تحوي العبوات : تكون المستوعبات مستوفية للشروط المنصوص عنها في "المواصفات الإلزامية العامة للمواد المحللة".

٧ - شروط الخزن والنقل :

ينقل مسحوق الحليب المجفف الكامل الدسم ويحفظ تحت الشروط التالية :

- أ - بعيداً عن مصادر الحرارة
- ب - في الحرارة العادية خلال الفصول المعتدلة أي ما دون ٢٥ درجة مئوية وإلا وفقاً لشروط الحرارة المذكورة على العبوة
- ج - في أماكن غير رطبة
- د - في أماكن نظيفة
- هـ - يحفظ من أي مصدر تلوث
- و - تنقل العبوات بطريقة تحميها من التضرر والتلوث والتلف.



الزعر (الصعتر)

١ - التعاريف :

- أ - الزعر: وهو المادة الغذائية المكونة من أوراق و/أو أزهار نبات *Thymus* أو *Origanum Syriacum* L. *Vulgaris* L
- ب - الزعر الجاف الخام: هو الزعر الوارد في الفقرة (أ) أعلاه والمجفف وقد يكون بالشكل المطحون أو الخشن.
- ج - الزعر البلدي: هو الزعر الوارد في الفقرة (أ) أعلاه المجفف والمطحون بعد إضافة فقط السماق المقشور الخالي من البذور المطحون والسهمس والملح بكميات مناسبة.
- د - الزعر المحضر (المخلوط): هو الزعر الوارد في الفقرة (أ) أعلاه والمجفف والمطحون بعد إضافة فقط السماق المقشور الخالي من البذور والسهمس والملح بكميات مناسبة وأي من المضافات الغذائية المسموح بها على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها.
- هـ - الزعر المحوج: وهو الزعر المحضر مضاف إليه مواد أخرى غذائية مثل الحمص المطحون والكمون وغيرها من الأعشاب المنكهة كما يسمح بالإضافة إليه حمض الليمون (وفق ممارسات التصنيع الجيد) وأي من المضافات الغذائية المسموح بها على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها ولا يسمح بإضافة الملونات الاصطناعية والمواد العضوية المألثة.

٢ - الخصائص العامة : يجب أن يكون الزعر موضوع الفترات (ب) و(ج) و(د) من البند (١) أعلاه :

- أ - ذات النكهة والرائحة المميزة للزعر
- ب - خالياً من الروائح والنكهات الغريبة وغير المرغوبة
- ج - خالياً من التزنخ
- د - خالياً من التعفن
- هـ - خالياً من الحشرات الحية والميتة وأجزائها
- و - خالياً من التلوث بنفايات القوارض (عند الشك تعتمد اللجنة إلى إستعمال التكبير البصري بواسطة العدسة المكبرة أو إرسال عينة من الزعر إلى المختبر، على أن يحدد المختبر قوة التكبير إذا تجاوزت عشرة أضعاف، ويسجل ذلك في تقرير نتائج الفحص)
- ز - خالياً من العيدان التي ترى بالعين المجردة مع نسبة سماح لا تتعدى الخمسة عيدان ذات قياس يقل عن ١ سنتم في الكيلوغرام الواحد
- ح - لا تقل نسبة الزعر في الزعر المحوج عن ٥٠ % والسماق عن ٣٠ % والباقي من المضافات ٢٠ % + أو - ٥ % على أن تجري الخلطة بحضور لجنة الإستلام
- ط - يجب أن يكون الزعر والسماق من إنتاج السنة نفسها التي يجري فيها التلزم

ع



٣ - الخصائص التحليلية - المخبرية : (أساسي)

أ - الخصائص الكيميائية : (أساسي)

الفحص	النسبة المسموحة في الزعفران المحجوج
الرطوبة	١٢ % حداً أقصى
الرماد الإجمالي	١٤ % حداً أقصى
الرماد غير الحلول في الحمض	١,٥ % حداً أقصى

ب - الخصائص الجرثومية : (أساسي)

الرمز	E. Staph. aureus	Salmonell	Levures	Mycelle
n	5	5	5	5
C	2	2	0	2
m	10/g	10/g	0/25g	100/g
M	100/g	100/g	0/25g	1000/g

- n = عدد العينات الواجب تحليلها
- C = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يتراوح المحتوى الجرثومي بين m و M
- m = المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج
- M = الحد الأقصى الذي يجب ألا يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها

ج - سموم فطرية مسرطنة : (أساسي)

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح
AFLATOXINES Totales ⁸ وهي سموم تزيد من مخاطر سرطان الكبد	٥ / أجزاء من مليار حداً أقصى

د - رواسب وبقايا المبيدات الزراعية (أساسي ولكافة الأنواع) : يجب أن يكون مسحوق الصعتر خالياً من المبيدات الزراعية الممنوعة وأن لا تزيد كميات الرواسب من المبيدات الزراعية المسموحة عن الحد الأقصى المسموح به في أحدث نسخة من مواصفات "المؤسسة اللبنانية للمواصفات والمقاييس" LIBNOR أو في "دستور الغذاء" Codex Alimentarius وتعتمد آلية أخذ العينات لإجراء كافة التحاليل وفقاً لما ورد في مقدمة المواد المحللة

⁸ يجري فحص الـ AFLATOXINES في المختبرات بطريقة الـ HPLC وليس بطريقة الـ ELISA وعلى المختبرات تدوين طريقة الفحص على بيانات النتائج



هـ - الملوثات المعدنية (أساسي) :

العناصر	Elements	الحد الأقصى المسموح به (مغ/كغ)
الزرنيخ	Arsenic (As)	١
الرصاص	Lead (Pb)	٠,٥
النحاس	Copper (Cu)	١٠

٤ - التعبئة والتخزين والنقل :

- أ - يقدم الزعتر الملزم في عبوات (أكياس نايلون) محكمة الإغلاق سعة ١ كلغ وتوضب هذه الأكياس ضمن مستوعب (صندوق كرتون) سعة ١٠ أكياس.
- ب - تخزين المستوعبات في مخازن جيدة التهوية وبعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث ومستوفية لساير الشروط الصحية.
- ج - يتم النقل بطريقة تحفظ المنتج من التلوث أو التلف.

٥ - بطاقة المعلومات البيانية : يجب أن تحمل العبوات والمستوعبات المعلومات التالية :

- أ - اسم المنتج وفقاً للتعريف الواردة أعلاه.
- ب - قائمة المكونات الأساسية وفق الترتيب التنازلي لنسبتها مع المضافات.
- ج - الوزن الصافي.
- د - رقم الدفعة وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الانتاج باليوم والشهر والسنة.
- هـ - مدة الصلاحية.
- و - اسم وعنوان المنتج والمعبىء والعلامة التجارية.
- ز - بلد التعبئة.

م



معلبات البابا غنوج

تخضع معلبات البابا غنوج (المتبل الجاهز) في لبنان لرقابة صارمة لضمان سلامتها الجافة والميكروبيولوجية، وذلك وفقاً للمواصفات القياسية اللبنانية الصادرة عن مؤسسة المقاييس والمواصفات (ليبينور)، لا سيما المواصفة الخاصة بالباذنجان المتبل الجاهز والمواصفات الأفقية العامة لسلامة الأغذية المعلبة.

وإن المواصفات الفنية المعتمدة في لبنان لتصنيع وتعبئة هذا المنتج:

1. الخصائص الفنية والمكونات الأساسية:

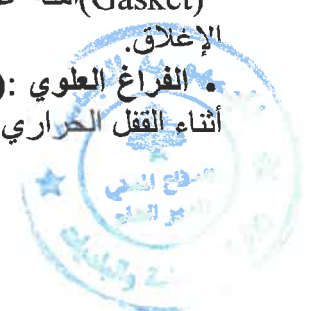
- **جودة الباذنجان:** يجب أن يُصنع المنتج من باذنجان طازج، سليم، ناضج، وخالي من العفن والآفات. ويُشترط شبيهه وتفحيمه بطريقة تضمن النكهة المدخنة التقليدية دون وجود حروق كربونية مفرطة أو قشور سوداء ظاهرة في المنتج النهائي.
- **المكونات الإلزامية:** يتكون المنتج أساساً من الباذنجان المشوي والمهروس، الطحينة (المطابقة للمواصفة اللبنانية الخاصة بالطحينة لحظر استخدام مبيضات كالتيتانيوم)، الملح، وحمض الليمون (الستريك) لضبط الحموضة.
- **القوام والمظهر:** يجب أن يكون القوام متجانساً، ناعماً وقابلاً للدهن، مع لون طبيعي يتراوح بين الأبيض العاجي والرمادي الفاتح، وخالي من الانفصال الزيتي المفرط أو انفصال السوائل (Syneresis) داخل العلبة.

2. السلامة الكيميائية والميكروبيولوجية (المعايير الحرجة):

- **درجة الحموضة (pH):** نظراً لأن البابا غنوج منتج منخفض الحموضة بطبيعته، يُعد ضبط الـ pH تحت 4.6 عادة بين (4.0 و 4.4) أمراً إلزامياً بواسطة الأحماض الغذائية (مثل حمض الستريك). هذا الإجراء يمنع نمو بكتيريا *Clostridium botulinum* الخطيرة في البيئة اللاهوائية للمعلبات.
- **التعقيم الحراري:** يجب أن تخضع العبوات لمعاملة حرارية كافية (Sterilization) تضمن القضاء على كافة الأحياء الدقيقة والأبواغ البكتيرية، مما يضمن ثبات المنتج تجارياً في درجة حرارة الغرفة (Commercial Sterility).
- **المواد الحافظة والمضافات:** يُسمح فقط بالمضافات الغذائية المعتمدة في المواصفة اللبنانية NL 761 وضمن الحدود المسموحة. ويُحظر تماماً استخدام الألوان الاصطناعية.

3. مواصفات العبوات والتعبئة (Packaging)

- **العبوات المعدنية:** يجب أن تكون العبوات مصنوعة من الصفائح (Tinplate) المصقول والمطلي من الداخل بطبقة ورنيش (Lacquer) مقاومة للأحماض والأملاح (Acid-resistant) لمنع تفاعل المنتج مع المعدن وظهور طعم معدني أو تآكل العلبة.
- **المربطانات الزجاجية:** في حال التعبئة في زجاج، يجب أن تكون الأغشية مزودة بحلقة إحكام بلاستيكية (Gasket) آمنة غذائياً وتحمل الحرارة، مع خاصية تفريغ الهواء (Vacuum button) لضمان سلامة الإغلاق.
- **الفراغ العلوي (Headspace):** يجب ترك فراغ علوي مناسب في العبوة لضمان كفاءة عملية تفريغ الهواء أثناء القفل الحراري.



4. بطاقة البيان والوسم (Labelling) :

وفقاً للمواصفة القياسية اللبنانية الإلزامية NL 206، يجب أن تدون البيانات التالية بوضوح وباللغة العربية (أو لغة أخرى إضافية):

- اسم المنتج بوضوح (مثلاً: بابا غنوج / متبل باذنجان جاهز).
- قائمة المكونات كاملة بترتيب تنازلي حسب الوزن (مع ذكر نسبة الطحينة إن اشترطت المواصفة ذلك).
- اسم المصنع، المعبئ، أو المستورد وعنوانه الكامل في لبنان.
- الوزن الصافي للمنتج.
- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (اليوم/الشهر/السنة).
- عبارة "يحفظ في مكان بارد وجاف" و"يحفظ مبرداً بعد الفتح ويستهلك خلال أيام محددة".

ع

