

## مناقصة عمومية لتلزييم وجبات يومية لعناصر أمن الدولة المتدربين في معهد قوى الامن

### الداخلي - عرمون

#### مُلخَص عن الصفقة

إسم الإدارة	المديرية العامة لأمن الدولة - قسم التلزييم
عنوان الإدارة	مبنى المقر العام - بيروت - الجناح - شعبة الشؤون الإدارية - قسم التلزييم
رقم التسجيل	504/51
تاريخ التسجيل	2026/3/2
عنوان الصفقة	وجبات لعناصر أمن الدولة المتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون
موضوع الصفقة	تقديم وجبات لعناصر أمن الدولة المتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون على أساس تقديم السعر الأدنى لوجبة اليوم بكامله (ترويقة - غذاء - عشاء)
طريقة التلزييم	مناقصة عمومية على اساس تقديم أسعار
نوع التلزييم	تلزييم وجبات جاهزة
مدة صلاحية العرض	90/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض
ضمان العرض	750,000,000/ل.ل فقط سبعمائة وخمسون مليون ليرة لبنانية
مدة صلاحية ضمان العرض	118/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض
ضمان حسن التنفيذ	وفقاً لما هو محدد في المادة السابعة من هذا الدفتر
الإرساء	السعر الأدنى لوجبة اليوم بكامله (ترويقة - غذاء - عشاء)
مكان استلام دفتر الشروط	شعبة الشؤون الإدارية - قسم التلزييم - بيروت الجناح او تحميله من موقع هيئة الشراء العام ppa.gov.lb
مكان تقديم العروض	مبنى المقر العام - شعبة الشؤون الإدارية - قسم التلزييم - بيروت - الجناح قرب
مكان تقييم العروض	شركة خطيب وعلمي - الطابق الأول
مدة التنفيذ	- إن الإلتزام هو غب الطلب يبدأ في مهلة أقصاها خمسة عشر يوماً من تاريخ تبليغ الملتزم بدء الدورة التدريبية في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون وينتهي في 31 كانون أول عام 2026 إلا أنه إذا رغبت الإدارة بذلك فان العمل به يستمر بعد هذا التاريخ وبالشروط ذاتها وبنفس الأسعار لغاية 2027/3/31
عملة العقد	الدولار الأميركي
دفع قيمة العقد	بموجب حوالة دفع بالليرة اللبنانية

## القسم الأول

### أحكام خاصة بتقديم العروض وارساء التلزم

#### المادة 1: تحديد الصفة وموضوعها:

- 11- تُجري المديرية العامة لأمن الدولة وفقاً لأحكام قانون الشراء العام وبطريقة الظرف المختوم مناقصة عمومية لتلزم وجبات لعناصر امن الدولة المتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون (غيب الطلب) وفق دفتر الشروط هذا ومرفقاته التي تُعتبر كلها جزءاً لا يتجزأ منه.
- 12- عند التعارض بين أحكام دفتر الشروط هذا وأحكام قانون الشراء العام تطبق أحكام قانون الشراء العام.
- 13- تتم الدعوة الى هذا التلزم عبر الإعلان على المنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام وعلى الموقع الالكتروني الخاص بالمديرية العامة لأمن الدولة [www.state-security.gov.lb](http://www.state-security.gov.lb).
  - مرفقات دفتر الشروط
  - الملحق رقم 1: مستند نموذج التعهد
  - الملحق رقم 2: مستند ميثاق النزاهة
  - الملحق رقم 3: نموذج ضمان العرض
  - الملحق رقم 4: نموذج ضمان حسن التنفيذ
  - الملحق رقم 5: برنامج الطعام الأسبوعي
  - الملحق رقم 6: ترتيب الاسعار
  - الملحق رقم 7: المواصفات الفنية للمواد الغذائية التي تتألف منها الوجبات الجاهزة
- 14- يمكن الإطلاع على دفتر الشروط هذا والحصول على نسخة منه من الموقع الالكتروني الخاص بالمديرية العامة لأمن الدولة [www.state-security.gov.lb](http://www.state-security.gov.lb) [www.isf.gov.lb](http://www.isf.gov.lb) بعد دفع البند المالي وقيمه //4,000,000 ل.ل فقط أربعة ملايين ليرة لبنانية لا غير في شعبة الشؤون الإدارية - القسم المالي - مبنى المقر العام - بيروت - الجناح ، كما يُنشر على المنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام [ppa.gov.lb](http://ppa.gov.lb).
- 15- يُطبق على دفتر الشروط هذا أحكام قانون الشراء العام والأنظمة الأخرى المرعية الإجراء.

#### المادة 2: طريقة التلزم والإرساء:

- 21- يجري التلزم بطريقة المناقصة العمومية على أساس تقديم السعر الأدنى لوجبة اليوم بكامله (ترويقة غذاء - عشاء) المحددة من قبل الإدارة في برنامج الطعام الأسبوعي ووفقاً للمقادير المخصصة فيه للمتدربين.
- 22- يسند التلزم مؤقتاً الى العارض المقبول شكلاً من الناحية الإدارية والذي قدم السعر الأدنى لوجبة اليوم بكامله (ترويقة - غذاء - عشاء).
- 23- أن المستفيدين من التلزم هم عناصر أمن الدولة (المأمورين المتمرنين) الخاضعين للدورات التدريبية في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون طيلة مدة هذا التلزم .
- 24- إن المتدربين الذين سيخضعون للدورات التدريبية عددهم حوالي //700// متدرب على دورة واحدة او اكثر كل دورة مدتها القصوى اربعة أشهر وإن عدد المتدربين والدورات ومدة الدورة هو فقط لإعطاء

- فكرة للمشارك بال مناقصة وبالتالي لا يحق للملتزم المطالبة بأي تعويض إذا تبين أن العدد الحقيقي خلال فترة الإلتزام كان مختلفاً" زيادة أو نقصاناً" ومهما بلغت هذه الزيادة أو ذلك النقصان .
- 25- 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.
- 26- إذا تساوت الأسعار بين العارضين أعيدت الصفقة بطريقة الظرف المختوم بين أصحابها دون سواهم في الجلسة نفسها، فإذا رفضوا تقديم عروض أسعار جديدة أو إذا ظلت أسعارهم متساوية عين الملتزم المؤقت بطريقة القرعة بين أصحاب العروض المتساوية.

### المادة 3: شروط مشاركة العارضين :

#### 31- أهلية العارضين :

- 311- يمكن أن يكون العارض شخصاً طبيعياً أو معنوياً ( كياناً خاصاً، كياناً مملوكاً من الحكومة).
- 312- يجب ألا يكون لدى العارض تضارب في المصالح ، ويمكن اعتبار أن العارض لديه تضارب في المصالح مع طرف واحد أو أكثر في عملية الشراء هذه، إذا:
- أ. كان يدير مشاركاً آخر أو يديره مشارك آخر أو كان تحت إدارة مشتركة مع مشارك آخر بشكل مباشر أو غير مباشر؛ أو
- ب. تلقى أو يتلقى أي دعم مباشر أو غير مباشر من أي مشارك آخر؛ أو
- ج. كان لديه نفس الممثل القانوني لمشارك آخر في هذه المناقصة؛ أو
- د. كان لديه علاقة مع مشارك آخر، بشكل مباشر أو من خلال أطراف ثالثة مشتركة، مما يضعه في وضع يسمح له بالوصول إلى معلومات حول عرض المشارك الآخر أو التأثير عليه، أو التأثير على قرارات الجهة الشارية بشأن هذه المناقصة؛ أو
- هـ. إذا كان العارض أو أحد العاملين لديه قد قام، بشكل مباشر أو غير مباشر، بنفسه أو بالإشتراك مع غيره بتقديم خدمات استشارية لتحضير الدراسة أو المواصفات أو مستندات أخرى خاصة بالشراء، وكذلك عندما يكون قد عمل خلال السنتين السابقتين لدى مؤسسة قامت بهذه الخدمات، باستثناء الحالة التي يجري فيها الشراء على أساس مشروع متكامل (Turnkey project) يقوم فيه الملتزم بتنفيذ مراحل متعددة منه جزئياً أو كلياً وترى الجهة الشارية مصلحة عامة بتلزيمة بهذه الطريقة، وعندها يقتضي الإفصاح مسبقاً عن ذلك مع الأسباب التبريرية؛
- و. تم تعيين العارض أو إحدى الشركات التابعة له أو الشركة الأم، أو يُقترح تعيينها، من قبل الجهة الشارية للإشراف على تنفيذ العقد.
- ز. إذا كان مشاركاً في السلطة التقريرية للجهة الشارية أو كان لديه مصالح مادية أو تضارب مصالح مع أي من أعضاء السلطة التقريرية.
- ح. في حال كانت تربط بينه وبين الموظفين القائمين بمهام الشراء لدى الجهة الشارية صلات قرى حتى الدرجة الرابعة؛ أو في حال وجود مصالح مشتركة واضحة بينهم وبين العارض أو العاملين لديه أو الشركاء في الشركة العارضة، وكان يُخشى معها عدم اتصاف عملهم بالحياد أو تحمل بشكل واضح على الشك بهذا الحياد.

تقوم الجهة الشارية باستبعاد العارض من إجراءات التلزم في حال وقوع تضارب في المصالح بمعنى الفقرات "أ" إلى "ز" أعلاه. أما بالنسبة للفقرة "ح"، فيستبعد العارض أو ينحى الموظفون عن العمل الذي يقومون به إذا كان له علاقة بعملية الشراء تجنباً لوقوع تضارب في المصالح. وفي حال وقوع هكذا تضارب في المصالح، يستبعد العارض من إجراءات التلزم.

313- لا يجوز للعارض أن يشارك إلا في عرض واحد في هذه المناقصة إما منفرداً أو كشريك في تحالف شركات، وسيؤدي تقديم أو مشاركة العارض في أكثر من عرض واحد إلى اعتبار جميع العروض المقدمة منه أو المشارك فيها غير مقبولة،

314- يجب أن تتوافر في العارض الشروط التالية:

أ. ألا يكون قد صدّر بحقه أو بحق أياً من مديريه أو مستخدميه المعنيين بعملية الشراء أحكام نهائية تُدينه بارتكاب أيّ جرم يتعلّق بسلوكه المهني، أو بتقديم بيانات كاذبة أو ملفقة بشأن أهليته لإبرام عقد الشراء أو بإفساد مشروع شراء عام أو عملية تلزم،

ب. ألا تكون أهليته قد أسقطت على نحوٍ آخر بمقتضى إجراءات إيقاف أو حرمان إدارية.

ج. ألا يكون في وضع الإقصاء عن الاشتراك في الشراء العام،

د. ألا يكون قيد التصفية أو صدّرت بحقه أحكام إفلاس.

هـ. الإيفاء بالتزاماته الضريبية واشتراكات الضمان الاجتماعي.

و. ألا يكون قد حُكِمَ بجرائم اعتياد الربا وتبييض الأموال بموجب حكم نهائي وإن غير مُبرم.

إلا إن إثبات زوال المانع أو إعادة الإعتبار يُعيدان حكماً للعارض حق المشاركة.

315- يحق للعارضين من الكيانات المملوكة للدولة أن تشارك في المناقصة إذا لم تكن تحت إشراف الجهة الشارية.

316- يجب على العارضين المشاركين تقديم الوثائق والأدلة الكافية ليثبتوا أهليتهم للجهة الشارية.

317- تسقط أهلية العارض إذا ثبت للجهة الشارية في أي وقت أن المعلومات المقدّمة عن مؤهلاته كاذبة أو مغلوطة أو أنها تنطوي على خطأ أو نقص جوهريين.

318- يقدم العرض بصورة واضحة وجليّة جداً من دون أي شطب أو حك أو تطريس.

319- يصرح العارض في عرضه أنه اطّلع على دفتر الشروط الخاص هذا والمستندات المتممة له وأخذ

نسخة عنه ؛ وأنه 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 أو إيصال بتسديد قيمة الطوابع تغطي المستندات كافة (صورة

التصريح مرفقة بهذا الدفتر).

3110- يرفض كل عرض يشتمل على أي تحفظ أو استدراك.

3111- يحدّد العارض في عرضه عنواناً واضحاً له ومكاناً لإقامته لكي يتم إبلاغه ما يجب إبلاغه إياه بالسرعة الممكنة.

32- الشروط العامة الموحدة وشروط الأهلية:

- 321 : الغلاف رقم (1) الوثائق والمستندات الإدارية يجب ان تقدم مرقمة حسب التسلسل المبين ادناه:
- 3211- الملحق رقم (1) المرفق ربطاً حصراً (مستند نموذج التعهد)، معبأ وفقاً للأصول موقّعاً من المفوض بالتوقيع عن الشركة أو المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية أو المفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده وممهوراً بخاتم الشركة أو المؤسسة وملصق عليه الطوابع الأميرية المطلوبة معطلة وفقاً للأصول أو إيصال بتسديد قيمة الطوابع ويتضمن التعهد تأكيد العارض لالتزامه بالسعر وبصلاحية العرض .
- 3212- الملحق رقم (2) المرفق ربطاً حصراً مستند ميثاق النزاهة موقّعاً من المفوض بالتوقيع عن الشركة أو المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية أو المفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده وممهوراً بخاتم الشركة أو المؤسسة .
- 3213- بطاقة الهوية للمفوض بالتوقيع عن المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية وللمفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده .
- 3214- سجل عدلي للمفوض بالتوقيع وللمفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده لا يعود تاريخه لأكثر من ثلاثة أشهر من تاريخ جلسة فض العروض .
- 3215- شهادة صادرة عن المحكمة الكائنة ضمن نطاق صلاحيتها الشركة أو المؤسسة التجارية تثبت أن هذه الأخيرة ليست في حالة الإفلاس .
- 3216- شهادة صادرة عن المحكمة الكائنة ضمن نطاق صلاحيتها الشركة أو المؤسسة التجارية تثبت أن هذه الأخيرة ليست في حالة التصفية القضائية .
- 3217- إفادة شاملة صادرة عن السجل التجاري تبين المؤسسين والأعضاء والمساهمين أو الشركاء، المفوضين بالتوقيع، المدير، رأس المال، نشاط العارض والوقوعات الجارية.
- 3218- شهادة تسجيل شركة أو مؤسسة لدى وزارة المالية – مديرية الواردات.
- 3219- براءة ذمة من الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي " شاملة أو صالحة للإشتراك في المناقصات " صالحة بتاريخ جلسة التلزم صادرة عن المركز الكائنة ضمن نطاق صلاحيتها الشركة أو المؤسسة المشتركة في التلزم تفيد بأنها قد سددت جميع اشتراكاتها . يجب أن تكون مسجلة في الصندوق وترفض كل إفادة يذكر عليها عبارة "شركة أو مؤسسة غير مسجلة".
- 32110- ضمان العرض المحدد في المادة (6) من هذا الدفتر .
- 32111- إذاعة تجارية يبين فيها صاحب الحق المفوض بالتوقيع عن العارض ونموذج توقيعه.
- 32112- الإيصال المسلم له من قبل قلم مكتب التلزم دفع البديل المالي عن دفتر الشروط.
- 32113- شهادة تسجيل الشركة أو المؤسسة في مديرية الضريبة على القيمة المضافة إذا كان خاضعاً لها ، أو شهادة عدم التسجيل إذا لم يكون خاضعاً، وفي هذه الحالة يلتزم الملتزم بسعره وان أصبح مسجلاً في فترة التنفيذ .
- 32114- إفادة أو إيصال صادرة عن البلدية التي يقع المركز الرئيسي للشركة أو المؤسسة المشتركة في التلزم ، تفيد أنها سددت كامل الرسوم البلدية المتوجبة عليها .
- 32115- تصريح من العارض يبين فيه صاحب الحق الاقتصادي حتى آخر درجة ملكية بحسب النموذج م18 الصادر عن وزارة المالية. (كل شخص طبيعي يملك أو يسيطر فعلياً في المحصلة النهائية على النشاط الذي يمارسه العارض، بصورة مباشرة أو غير مباشرة، سواء كان هذا العارض شخص طبيعي أو معنوي).

- 32116- بطاقة الهوية او جواز السفر لصاحب (أصحاب) الحق الاقتصادي.  
32117- سجل عدلي لصاحب (أصحاب) الحق الاقتصادي لا يعود تاريخه لأكثر من ثلاثة أشهر من تاريخ جلسة فض العروض.  
32118- التفويض القانوني اذا وقع العرض شخص غير الشخص الذي يملك حق التوقيع عن العارض بحسب الإذاعة التجارية ، مصدق لدى الكاتب العدل.  
32119- افادة من المرجع الصالح تثبت أن العارض أتم بنجاح ما لا يقل عن عقدين مماثلين للعقد موضوع الصفقة .

322 : شكل المستندات :

3221- يتوجب على العارض الذي يرغب بالإشتراك في هذا التلزم أن يقدم المستندات والوثائق الإدارية المطلوبة في البند /321/ (أصلية أو صورة طبق الأصل عنها) كما يجب عليه تقديم نسخة غير أصلية "صورة" ، باستثناء بطاقة الهوية التي يجب إبرازها أثناء جلسة التلزم .

3222- تاريخ صلاحية المستندات والوثائق الإدارية : في ما عدا مستند السجل العدلي موضوع النبذتين رقم /3214-32117/ وإيصال دفع البذل المالي عن دفتر الشروط موضوع النبذة /32112/ ، يجب أن لا يعود تاريخ المستندات والوثائق لأكثر من ستة أشهر من تاريخ جلسة فض العروض وذلك بالنسبة للمستندات التي تصدر دون تاريخ صلاحية.

323: الغلاف رقم (2) بيان الأسعار ويحتوي على:

يُقدم العارض بياناً بالأسعار وفقاً للملحق رقم (7) المرفق ربطاً حصراً معاً وفقاً للأصول (مع نسختين إضافيتين)، ممهور بخاتم المؤسسة الرسمي ، موقَّع من قبل المفوض بالتوقيع وفقاً للإذاعة التجارية أو المفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده ، وملصق عليه الطوابع الأميرية المطلوبة معطلة وفقاً للأصول أو إيصال بتسديد قيمة الطوابع ويتضمن السعر الافراي والإجمالي النهائي بالدولار الأميركي مدوناً بالأرقام والأحرف دون حك أو شطب او تطريس أو زيادة كلمات غير موقَّع تجاهها.

يشمل السعر الضرائب والرسوم والمصاريف مهما كان نوعها، وفي حال خضوع الملتزم للضريبة على قيمة الضريبة المضافة عليه أن يقدم سعره مفصلاً مع السعر الافراي النهائي بما فيه الضريبة على القيمة المضافة. في حال الإختلاف بين الأرقام والأحرف يؤخذ بالسعر الإفرادي المدون بالأحرف، ويرفض السعر غير المدون بالأحرف الكاملة والأرقام معاً.

المادة 4: طلبات الاستيضاح (المادة 21 من قانون الشراء العام):

يحق للعارض تقديم طلب استيضاح خطي في مبنى المقر العام - شعبة الشؤون الإدارية - قسم التلزم - بيروت - الجناح حول دفتر الشروط خلال مهلة تنتهي قبل عشرة أيام من تاريخ تقديم العروض. على الإدارة الإجابة خلال مهلة تنتهي قبل ستة أيام من الموعد النهائي لتقديم العروض. ويُرسَل الإيضاح خطياً، في الوقت عينه، من دون تحديد هوية مُصدر الطلب، إلى جميع العارضين الذين زوّدتهم الإدارة 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 الإجتماعات مع العارضين ، كما يُمكن للإدارة عند الاقتضاء، تحديد موعد معيّن للعارضين المحتملين لمعاينة الموقع.

**المادة 5: مدة صلاحية العرض (المادة 22 من قانون الشراء العام):**

- 51- يُحدد دفتر الشروط هذا مدة صلاحية العرض بـ /90/ يوماً من التاريخ النهائي لتقديم العروض.
- 52- يمكن للإدارة 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.
- 53- على العارضين الذين يوافقون على تمديد فترة صلاحية عروضهم أن يمددوا 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 رَفَضَ طلب تمديد فترة صلاحية عرضه.
- 54- يمكن للعارض أن يعدّل عرضه ، أو أن يسحبه دون مصادرة ضمان عرضه ، من خلال إشعار خطي موقع من قبل المفوض بالتوقيع أو المفوض إليه بالتوقيع عن الشركة أو المؤسسة ، ويجب أن يرفق التعديل مع الإشعار ، ويجب ان تكون جميع الإشعارات :
- أ. قد أعدت وقُدّمت وفقاً للنبذة /3211/ من الفقرة /321/ من البند /32/ من المادة /3/ و الفقرة /323/ من البند /32/ من المادة /3/ (إلا أن طلبات السحب لا تتطلب تقديم نسخ) ، وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تحمل غلافاتها علامات واضحة "سحب" ، "تعديل" ؛ و
- ب. تم استلامها من قبل الجهة الشارية قبل الموعد النهائي لتقديم العروض .
- 55- في حالة طلب السحب وفقاً للفقرة المذكورة أعلاه ، تعاد العروض دون فتحها لأصحابها بعد جلسة فض العروض.
- 56- لا يحق للعارض سحب أو تعديل عرضه في الفترة ما بين الموعد النهائي لتقديم العروض وانتهاء فترة صلاحية العرض.
- 57- لا يجوز للعارض الذي مارس حقه بسحب العرض ان يتقدم بعرض جديد في التلزم نفسه. كما يتاح للعارض تقديم طلب لتعديل عرضه مرة واحدة فقط.
- 58- 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 6: ضمان العرض وفقاً للملحق رقم (3) حرفياً (المادة 34 من قانون الشراء العام):**

- 61- يُحدد قيمة ضمان العرض لهذه الصفقة بمبلغ //750,000,000// ل.ل فقط سبعمائة وخمسون مليون ليرة لبنانية.
- 62- تُحدّد مدة صلاحية ضمان العرض /118/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض .
- 63- يُعاد ضمان العرض إلى الملتمزم عند تقديمه ضمان حسن التنفيذ، وإلى العارضين الذين لم يرسّ عليهم التلزم في مهلة أقصاها بدء نفاذ العقد.

**المادة 7: ضمان حسن التنفيذ وفقاً للملحق رقم (4) (المادة 35 من قانون الشراء العام):**

- 71- تحدد قيمة ضمان حسن التنفيذ بنسبة 10% من قيمة العقد وذلك وفقاً للتالي : السعر الافرادي النهائي  $\times 700/ \times 65 \times 10\%$  .

- 72- يجب تقديم ضمان حسن التنفيذ خلال فترة لا تتجاوز //15// خمسة عشر يوماً من تاريخ نفاذ العقد وفي حال التخلف عن تقديم ضمان حسن التنفيذ، يُصادر ضمان العرض.
- 73- يبقى ضمان حسن التنفيذ مجمداً طوال مدة التلزم، ويُحسم منه مباشرةً وبدون سابق إنذار ما قد يترتب من غرامات أو مخالفات أو عطل أو ضرر يحدثه الملتزم إلى حين إيفائه بكامل الموجبات.
- 74- يعاد ضمان حسن التنفيذ بعد إنقضاء مدة الإلتزام إذا لم يكن ثمة ما يحول دون ذلك .

**المادة 8: طريقة دفع الضمانات (المادة 36 من قانون الشراء العام) :**

- 81- يكون ضمان العرض كما ضمان حسن التنفيذ إما نقدياً يُدفع إلى صندوق الخزينة ، وإما بموجب كتاب ضمان مصرفي صادر عن أحد المصارف المقبولة من مصرف لبنان، ويقدم ضمان العرض تحت عنوان " ضمان عرض للإشتراك في صفقة تأمين جبات لعناصر امن الدولة المتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون لصالح المديرية العامة لأمن الدولة .
- 82- لا يقبل الإستعاضة عن الضمانات بشيك مصرفي أو بإيصال مُعطى من الخزينة عائد لضمان صفقة سابقة حتى لو كان قد تقرر رد قيمته.

**المادة 9: تقديم العروض:**

- 91- يوضع العرض ضمن غلافين محتومين يتضمن الأول الوثائق والمستندات المطلوبة في النبذة (321) من البند 32/ من المادة الثالثة ، ويتضمن الثاني الغلاف رقم (2) ببيان الأسعار كما هو مطلوب في النبذة (323) من البند (32) من المادة الثالثة ، ويذكر على ظاهر كل غلاف :
- الغلاف رقم ( )
  - اسم العارض وختمه.
  - محتوياته
  - موضوع الصفقة
  - تاريخ جلسة التلزم.
- 92- يوضع الغلافان المنصوص عنهما في الفقرة (91) من هذه المادة ضمن غلاف ثالث موحد يتم الحصول عليه من قلم مكتب التلزم عند تقديم العرض على أن يختم بالشمع الأحمر بحضور مقدم الغلافين ولا يذكر على ظاهره سوى موضوع الصفقة والتاريخ المحدد لإجرائها ليكون بالأرقام على الشكل التالي: اليوم / الشهر / السنة / الساعة ، وذلك دون أية عبارة فارقة أو إشارة مميزة كإسم العارض أو صفته أو عنوانه، وذلك تحت طائلة رفض العرض، وتكون الكتابة على الغلاف الموحد بواسطة الحاسوب على ستيكرز بيضاء اللون تلتصق عليه عند تقديمه.
- 93- ترسل العروض بواسطة البريد العام أو الخاص المغفل أو باليد مباشرة .
- 94- يُحدد الموعد النهائي لتقديم العروض وفق ما ينص عليه الإعلان المتعلق بهذه الصفقة، والمنشور على المنصة الالكترونية المركزية لهيئة الشراء العام.
- 95- تُرَوّد الإدارة العارض بإيصال يُبيّن فيه رقمٌ تسلسليٌّ بالإضافة إلى تاريخ تسلّم العرض بالساعة واليوم والشهر والسنة.

- 96- تُحافظ الإدارة على أمن العرض وسلامته وسريته، وتكفل عدم الاطلاع على محتواه إلا بعد فتحه وفقاً للأصول.
- 97- لا يُفتح أي عرض تتسلمه الإدارة بعد الموعد النهائي لتقديم العروض، بل يُعاد مختوماً إلى العارض الذي قدّمه.
- 98- لا يحق للعارض أن يقدم أكثر من عرض واحد تحت طائلة رفض كل عروضه.

### المادة 10: فتح وتقييم العروض:

- 101- تُفتح العروض لجنة التلزم المنصوص عنها في المادة 100 من قانون الشراء العام حيث تتولى حصراً دراسة ملف التلزم وفتح وتقييم العروض وبالتالي تحديد العرض الأنسب، وذلك في جلسة علنية تعقد فور انتهاء مهلة تقديم العروض.
- 102- على رئيس اللجنة وعلى كل من أعضائها أن يتنحى عن مهامه في اللجنة المذكورة في حال وقع بأي وضع من أوضاع تضارب المصالح أو توفّع الوقوع فيه، وذلك فور معرفته بهذا التضارب.
- 103- يمكن للجنة التلزم الاستعانة بخبراء من خارج أو داخل الإدارة للمساعدة على التقييم الفني والمالي عند الإقتضاء، وذلك بقرار من المرجع الصالح لدى الإدارة. يخضع اختيار الخبراء من خارج الإدارة إلى أحكام قانون الشراء العام.
- 104- يلتزم الخبراء السرية والحياد في عملهم ولا يحق لهم أن يقرروا بإسم اللجنة أو أن يشاركوا في مداولاتها أو أن يفصحوا عنها علانية، ويمكن دعوتهم للاستماع والشرح من قبل الجهات المعنية. كما يتوجب على الخبراء تقديم تقرير خطي للجنة يُضَمّ إلزامياً إلى محضر التلزم.
- 105- في حال التباين في الآراء بين أعضاء اللجنة، تؤخذ القرارات بأغلبية أعضائها ويُدوّن أي عضو مخالف أسباب مخالفته.
- 106- يحق لجميع العارضين المشاركين في عملية التلزم أو لممثليهم المفوضين وفقاً للأصول، كما يحق للمراقب المنسوب من قبل هيئة الشراء العام حضور جلسة فتح العروض.
- 107- تُفتح العروض بحسب الآلية التالية:
- 1071- يتم فض الغلاف الخارجي الموحد لكل عارض على حدى وعلان اسمه ضمن المشاركين في الصفقة، وذلك وفق ترتيب الأرقام التسلسلية المسجلة على الغلافات الخارجية والمسلمة للعارضين.
- 1072- يتم فض الغلاف رقم (1) (الوثائق والمستندات الإدارية المنصوص عنها في المادة الثالثة) وفرز المستندات المطلوبة والتدقيق فيها تمهيداً لتحديد وإعلان أسماء العارضين المقبولين شكلاً والمؤهلين للاشتراك في بيان مقارنة الأسعار.
- 1073- يجري فض الغلاف رقم (2) (بيان الأسعار) (على أساس صنف على حدى حسب ترتيبها) للعارضين المقبولين شكلاً كل على حدة وإجراء العمليات الحسابية اللازمة، وتدوين السعر الإجمالي لكل عارض بما فيه الضريبة على القيمة المضافة في حال كان العارض خاضعاً لها، تمهيداً لإجراء مقارنة وعلان اسم الملتزم المؤقت.

- 1074- تقوم لجنة التلزم بتصحيح الأخطاء الحسابية في العروض المالية بناء على الأسس التالية:
- أ. إذا كان هناك خطأ في السعر الافرادي النهائي نتيجة عمليات الجمع والطرح لمجاميع فرعية تُعتمد هذه المجاميع الفرعية ويُصحح السعر الافرادي النهائي وفقاً لذلك؛
- ب. إذا كان هناك تعارض بين الاحرف والأرقام في تحديد المبالغ، تُعتمد المبالغ المذكورة بالاحرف، إلا إذا كان المبلغ المعبر عنه بالكلمات متعلقاً بخطأ حسابي فيصحح عندها وفقاً للبندين السابقين.
- ج. إذا كان هناك خطأ في المجموع الاجمالي النهائي نتيجة عمليات الجمع للمجاميع تُعتمد هذه المجاميع الفرعية ويُصحح المجموع الإجمالي للمجموعة.
- 1075- يطلب من العارضين قبول تصحيح الأخطاء الحسابية، فإذا لم يقبل العارض ذلك يُرفض عرضه.
- 108- 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 المقدّمة وتقييمها.
- 109- تُسجّل وقائع فتح العروض خطياً في محضر يوقع عليه رئيس وأعضاء لجنة التلزم، كما توضع لائحة بالحضور يوقع عليها المشاركون من ممثلي الادارة وهيئة الشراء العام، والعارضين وممثليهم على أن يشكّل ذلك إثباتاً على حضورهم. تُدرج كل المعلومات والوثائق المتعلقة بوقائع الجلسة في سجل إجراءات الشراء المنصوص عليه في المادة 9 من قانون الشراء العام.
- 1010- لا يمكن طلب إجراء أو السماح بإجراء أيّ تغيير جوهري في المعلومات المتعلقة بالمؤهلات أو بالعرض المقدّم، بما في ذلك التغييرات الرامية إلى جعل من ليس مؤهلاً من العارضين مؤهلاً أو جعل عرض غير مستوفٍ للمتطلبات مستوفياً لها.
- 1011- لا يمكن إجراء أيّ مفاوضات بين الادارة أو لجنة التلزم والعارض بخصوص المعلومات المتعلقة بالمؤهلات أو بخصوص العروض المقدّمة، ولا يجوز إجراء أيّ تغيير في السعر إثر طلب استيضاح من أي عارض.
- 1012- تُدرج جميع المراسلات التي تجري بموجب هذه المادة في سجل إجراءات الشراء بحسب المادة 9 من قانون الشراء العام.
- 1013- في حال كانت المعلومات أو المستندات المقدّمة 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 محدّدة لا تتعدى نهار الجلسة، 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، كما تعتبر النبذات /3211/ (مستند نموذج التعهد) و /3212/ (مستند ميثاق النزاهة) و /32110/ (كتاب ضمان العرض) و /32112/ (إيصال دفع البديل المالي عن دفتر الشروط) من المادة الثالثة مستندات أساسية وجوهرية وبالتالي لا يجوز تداركها أو إستكمالها نهار الجلسة.

**المادة 11: استبعاد العارض:**

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

**المادة 12: حظر المفاوضات مع العارضين (المادة 56 من قانون الشراء العام):**

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

**المادة 13: الأنظمة التفضيلية (المادة 16 من قانون الشراء العام):**

خلافاً 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 14: 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، سناً للقرار رقم 17 تاريخ 2020/5/12 الصادر عن مجلس الوزراء.

**المادة 15: إلغاء الشراء و/أو أي من إجراءاته:**

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

**المادة 16: قواعد بشأن العروض المنخفضة الأسعار انخفاضاً غير عادياً :**

يجوز للإدارة 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 17: قواعد قبول العرض الفائز (أو التلزم المؤقت) وبدء تنفيذ العقد:**

- 171- تقبل الإدارة العرض المقدّم الفائز وفقاً لأحكام الفقرة (1) من المادة 24 من قانون الشراء العام.
- 172- بعد التأكد من العرض الفائز تُبلغ الإدارة العارض الذي قدّم ذلك العرض، كما تنشر بالتزامن قرارها بشأن قبول العرض الفائز (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:
  - 1721- إسم وعنوان العارض الذي قدّم العرض الفائز (الملتزم المؤقت)؛
  - 1722- قيمة العرض، ويمكن إضافة ملخص لسائر خصائص العرض الفائز ومزاياه النسبية إذا كان العرض الفائز قد تمّ تأكيده على أساس السعر ومعايير أخرى؛
  - 1723- مدة فترة التجميد بحسب هذه الفقرة.

173- فور انقضاء فترة التجميد، تقوم الادارة بإبلاغ الملتزم المؤقت بوجوب توقيع العقد خلال مهلة لا تتعدى //15// خمسة عشر يوماً.

174- يوقّع المرجع الصالح لدى الادارة العقد خلال مهلة //15// خمسة عشر يوماً من تاريخ توقيع العقد من قِبَل الملتزم المؤقت. يمكن أن تُمدّد هذه المهلة إلى //30// ثلاثين يوماً في حالات معيّنة تحدّد من قبل المرجع الصالح.

175- يبدأ نفاذ العقد عندما يوقّع الملتزم المؤقت والمرجع الصالح لدى سلطة التعاقد عليه.

176- 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.

177- في حال تمّنع الملتزم المؤقت عن توقيع العقد، تُصاير 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 18: دفع الطوابع والرسوم :**

- 181- 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.
- 182- يُسَدّد الملتزم رسم الطابع المالي البالغ /8/ بالآلف وفقاً للقوانين النافذة المتعلقة بإستيفاء هذا الرسم.

**المادة 19: مدة الإلتزام :**

- 191- إن الإلتزام هو غيب الطلب يبدأ في مهلة أقصاها خمسة عشر يوماً من تاريخ تبليغ الملتزم بدء الدورة التدريبية من قبل المديرية العامة لأمن الدولة وينتهي في 31 كانون أول عام 2026 إلا أنه إذا رغبت الإدارة بذلك فان العمل به يستمر بعد هذا التاريخ وبالشروط ذاتها وبنفس الأسعار لغاية 2027/3/31.
- 192- في مطلق الأحوال يحق للإدارة التمديد وفقاً لما ورد في الفقرة 191 أعلاه 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 20: قيمة العقد وشروط تعديلها (المادة 29 من قانون الشراء العام):**

- 201- 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 ، على الا تتخطى قيمة الإضافة 20% من قيمة العقد الاساسي.
- 202- تُراعى شروط الإعلان المنصوص عليها في المادة 26 من قانون الشراء العام عند تعديل قيمة العقد.

**المادة 21: تنفيذ العقد والاستلام (المادة 32 من قانون الشراء العام) :**

- 211- يتم تحضير الوجبات في مطبخ مطعم عرمون العائد لقوى الامن الداخلي من المواد الغذائية المطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة من قبل وزارة الاقتصاد والتجارة ، والمزود بأحدث التجهيزات من افران وبرادات وغاز ومعدات حديثة على سبيل الامانة بالإضافة الى الاستفادة من الكهرباء مجاناً ، أما الغاز فعلى الملتزم تسليم الخزانات كما إستلمها ، كما عليه تقديم جدول قبل التنفيذ بـ /48/ ساعة يبين البيانات الاساسية لكل عامل والخبرات المطلوبة كما عليه إصدار بوالص تأمين للعاملين في المطبخ على أن لا يقل عددهم عن اربعة بالإضافة الى تأمين اعمال النظافة وكل ما يلزم للمحافظة على الصحة العامة.
- 212- دفع رسم محطة تكرير المياه /4000/ليتر بالساعة وقيمه /3,000\$/ فقط ثلاثة الاف دولار اميركي.
- 213- تسليم الوجبات في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون العائد لها التلزم في طناجر خاصة وبواسطة وسائل نقل مجهزة ومعدة خصيصاً لهذه الغاية ويجري التسليم في الاوقات المحددة للوجبات (ترويقة غذاء ، عشاء) إبتداء من مهلة أقصاها خمسة عشر يوماً من تاريخ تبليغ الملتزم بدء الدورة التدريبية في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون .

- 214- تقديم الطعام لكل متدرب وذلك على ثلاث دفعات يوميا" وفقا" للنموذج والمقايير المحددة في اللائحة المرفقة للوجبات الأسبوعية (الملحق رقم 5) .
- 215- تأمين كميات من المواد الغذائية المطلوبة كافية على وجه التقدير لاستهلاك سبعة ايام باستثناء الخبز الذي يؤمن على ضوء لائحة الوجبات الأسبوعية ( ملحق رقم 5) ، وذلك بناء على طلب الإدارة.
- 216- التقيد التام بنوع الوجبة المطلوب تقديمها يوميا للمتدربين ووفقاً لما هو محدد في الملحق رقم (5) وعدم تعديل نوعها من قبل الملتزم خارج هذا الملحق تحت أي سبب من الأسباب وتحت طائلة عدم صرف قيمة هذه الوجبة .
- 217- تقديم الوجبات المطبوخة ساخنة للمتدربين.
- 218- يمنع استبدال الوجبات الطازجة بمعلبات .
- 219- مراعات القوانين والأنظمة والتعليمات العسكرية الإدارية والمسلكية المختصة بالمتدربين.
- 220- تأمين الوجبات للمتدربين بالتنسيق مع لجنة الاستلام.
- 2110- تسليم المطبخ مع جميع الادوات والتجهيزات الموجودة فيه كما إستلمها عند البدء بتنفيذ هذا الاتفاق (صالحة للإستعمال).
- 2111- تستلم المواد المطلوبة لجنة الاستلام المنصوص عليها في المادة 101 من قانون الشراء العام ومن أبرز مهامها :
- التأكد من حسن تنفيذ الاتفاقية.
  - التأكد من تقديم الوجبات وفقاً للمواعيد المتفق عليها والاصناف المذكورة في الجداول الموقعة بين الطرفين.
  - التأكد من هوية العمال الحاضرين يوميا بحسب جدول ينظم من الملتزم مسبقاً لضبط القيود.
  - التأكد من تاريخ صلاحية البضاعة التي يحضرها الملتزم الى مستودع المطعم .
  - إجراء فحوصات مخبرية فجائية على عدة اصناف كل ما دعت الحاجة للتأكد من الجودة والنوعية على أن تكون كلفة الفحوصات على عاتق الملتزم.
  - الإشراف على النظافة العامة وحسن إستخدام أدوات ومعدات وتجهيزات المطبخ على أن يصار الى تحميل الملتزم مسؤولية أي عطل قد ينتج عن سوء إستعمال أي عتاد من أعتدة المطبخ.
- 2112- يجري الاستلام وفقاً لأحكام المادة 101 من قانون الشراء العام.
- 2113- يجب على الملتزم في حال توقف عمل مطبخ معهد قوى الأمن الداخلي لأي سبب كان تأمين مطبخ بديل فوراً ودون تأخير على ان يكون مستوفي للشروط الصحية والتقنية ذاتها المتوفرة في المطبخ الاساسي .

**المادة 22: التعاقد الثانوى (المادة 30 من قانون الشراء العام):**

يجب على الملتزم الأساسي أن يتولى بنفسه تنفيذ العقد ويبقى مسؤولاً تجاه سلطة التعاقد عن تنفيذ جميع بنوده وشروطه، ويُمنع عليه تلزيم موجباته التعاقدية جزئياً أو كلياً لغيره.

**المادة 23: الحوادث والمسؤوليات :**

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

**المادة 24: دفع قيمة العقد (المادة 37 من قانون الشراء العام) :**

- 241- تصرف الحقوق المستحقة للملتزمين من موازنة المديرية العامة لأمن الدولة بموجب حوالة دفع بالليرة اللبنانية.
- 242- في حال نفاذ الإعتمادات المخصصة لهذه الصفقة في موازنة المديرية العامة لأمن الدولة يتم تغطية المبالغ المتوجبة للملتزم من صندوق احتياط المديرية العامة لأمن الدولة وفقاً للأصول .
- 243- يعتمد سعر صرف الدولار الأميركي بالليرة اللبنانية وفقاً للسعر المعتمد من قبل مصرف لبنان .
- 244- يعتمد في محاسبة الملتزم شهرياً عن كمية الوجبات التي سلمها وذلك على أساس سعر الوجبة الذي رسا على أساسه في عملية التلزم .
- 245- عند تصفية قيمة الوجبات المستلمة على الملتزم تقديم ما يلي :  
- براءة ذمة من الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي .  
- فاتورة قانونية .
- 246- التقيد بأحكام الفقرة /2/ من المادة /37/ من قانون الشراء العام.

**المادة 25: الغرامات (المادة 38 من قانون الشراء العام) :**

- 251- يتوجب على الملتزم التقيد بالمهل المحددة في العقد تحت طائلة دفع الغرامات المحددة فيه.
- 252- تُفرض الغرامات بشكلٍ حكمي على الملتزم بمجرد مخالفته أحكام العقد دون حاجة لإثبات الضرر.
- 253- إذا أقدم الملتزم على ترك الإلتزام بدون مسبب شرعي أو خالف مجموعة الشروط هذه أو بعض أحكامها أو تمنع عن إستبدال المواد المرفوضة من قبل لجنة الاستلام وكل ما يدخل في هذا السياق مما قد يؤدي الى إعاقة أو عدم تسليم هذه المواد ، ينذر من قبل اللجنة فوراً بوجوب التقيد بكامل الموجبات ضمن مهلة لا تتعدى أربع وعشرون ساعة . إذا لم يقم الملتزم بتنفيذ ما طلب منه خلال المهلة المحددة أعلاه تحتسب غرامة تأخير نسبتها (2.5%) من قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ عن كل يوم تأخير في تقديم الوجبات ويعتبر كسر النهار نهاراً كاملاً . وعلى رئيس اللجنة الإفادة تسلسلاً وبرقياً المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – شعبة الشؤون الادارية ، كما تؤمن لجنة الإستلام إعاشة المتدربين فوراً على حساب الملتزم.
- 254- يحسب 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.
- 255- تُطبق أحكام المادة 33 من قانون الشراء العام في هذا الشأن. وفي جميع الأحوال يُصادر ضمان حسن التنفيذ مؤقتاً الى حين تصفية التلزم.

**المادة 26: أسباب انتهاء العقد ونتائجه (المادة 33 من قانون الشراء العام) :**

**261- النكول :**

- 2611- 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.
- 2612- لا يجوز اعتبار الملتزم ناكلاً إلا بموجب قرار معلّل يصدر عن سلطة التعاقد بناءً على موافقة هيئة الشراء العام.
- 2613- 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.

**262- الإنهاء**

- 2621- 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 مُفلساً أو مُعسراً أو حُلّت الشركة، وتُطبّق عندئذ الإجراءات المنصوص عليها في الفقرة الثانية من البند الرابع من المادة 33 من قانون الشراء العام.
- 2622- يجوز لسلطة التعاقد إنهاء العقد إذا تعذر على الملتزم القيام بأيّ من إلتزاماته التعاقدية بنتيجة القوة القاهرة.

**263- الفسخ**

- 2631- 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 تبييض 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 قانون الشراء العام.  
ت- في حال فقدان أهلية الملتزم.
- 2632- إذا فُسخ العقد لأحد الأسباب المذكورة في الفقرة الأولى من هذا البند تُطبّق الإجراءات المنصوص عليها في الفقرة الأولى من البند الرابع من هذه المادة.

**264- نتائج انتهاء العقد:**

- 2641- في حال تطبيق إحدى حالات النكول أو الفسخ المحددة في المادة 33 من قانون الشراء العام، أو في حال تحققت حالة إفلاس الملتزم أو إعساره، أو في حال وفاة الملتزم وعدم متابعة التنفيذ من قبل الورثة، تُتبع فوراً، خلافاً لأيّ نص آخر أحكام الفقرة رابعا من المادة 33 من قانون الشراء العام.
- 2642- لا يترتب أيّ تعويض عن الخدمات المُقدّمة أو الأشغال المنفّذة من قبل من يثبت قيامه بأيّ من الجرائم المنصوص عليها في الفقرة الفرعية "أ" من الفقرة الأولى من «ثالثاً» من المادة 33 من قانون الشراء العام.

2643- يُنشر قرار انتهاء العقد وأسبابه على الموقع الإلكتروني لسلطة التعاقد إن وُجد وعلى المنصة الإلكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام.

**المادة 27:** لا يحق للملتزم مطالبة الإدارة برفع السعر أو طلب التعويض مهما طرأ من زيادة أو نقصان لعدد المتدربين أو دورات التدريب لأي سبب من الأسباب.

**المادة 28:** إذا جرى تعديل النصوص العمومية المتعلقة بالمقايير التي تتألف منها الإعاشة اليومية المقدمة للمتدربين وجب على الملتزم أن يقبل بهذه التغييرات وتدفع له الإدارة ثمن المواد الزائدة بنفس نسبة سعر الإلتزام .

**المادة 29:** يعتبر الإلتزام ملغاً حكماً" عند ابلاغ الملتزم إنتهاء الدورات التدريبية او عند عدم إجراء أي منها في معهد قوى الامن الداخلي - عر مون ولا يمكن ان يطلب أي تعويضات مهما كان نوعها.

**المادة 30: تعديل الأسعار:**

في حال زيادة أو نقصان أسعار المواد التي تتألف منها الوجبات بنسبة 25% ( خمسة وعشرون بالمائة ) وما فوق من سعر السوق المحلي يفرض ما يلي :

301- على الملتزم الذي يطلب دفع الزيادة إن يتقدم بكتاب خلال مهلة عشرة أيام من حصول الحدث مرفقاً" بالمستندات اللازمة التي تثبت إرتفاع الأسعار إلى الحد المطلوب .

302- 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 ) .

303- يعود للمدير العام لأمن الدولة حق البت بهذا الأمر وفقاً" لما تقتضيه الحاجة .

304- 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 التلريم ، ويصدق من قبل المدير العام لأمن الدولة.

**المادة 31: الاقتطاع من الضمان (المادة 39 من قانون الشراء العام) :**

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

**المادة 32: 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 33: القوة القاهرة :**

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

**المادة 34: النزاهة :**

تُطبق أحكام المادة 110 من قانون الشراء العام.

**المادة 35: الشكوى والإعتراض :**

يَحَقُّ لكل ذي صفة ومصصلحة، بما في ذلك هيئة الشراء العام، الإعتراض على أي إجراء أو قرار صريح أو ضمني تتخذه أو تعتمده 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 الإعتراضات المنصوص عنها في قانون الشراء العام.

**المادة 36: القضاء الصالح:**

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

**المادة 37: المواصفات الفنية:**

في حال وجود اختلاف بين المواصفات الفنية موضوع الملحق رقم (7) المرفق بهذا الدفتر والمواصفات الفنية المعتمدة من قبل وزارة الاقتصاد والتجارة تعتمد المواصفات الفنية الصادرة عن الوزارة المذكورة.

وضع

رئيس قسم التلزم  
المقدم الركن ذو الفقار الديباني

نظر  
رئيس شعبة الشؤون الإدارية  
العميد أيمن سنو

صدق  
بيروت في / 2026/  
المدير العام لأمن الدولة  
اللواء الركن ادكار لاوندس



الملحق رقم (1)

نموذج التعهد للاشتراك في المناقصة

اسم المناقصة:	وجبات لعناصر أمن الدولة المتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون
رقم المناقصة:	504 /
تاريخ المناقصة :	2026/ /

السادة: المديرية العامة لأمن الدولة - قسم التلزم  
نحن الموقعون أدناه نقدم عرضنا في جزأين:

1. العرض الإداري .

2. العرض المالي.

وفي تقديم عرضنا نقر ونعلن الآتي:

أ. لا تحفظات لدينا: لقد قمنا بمراجعة وفحص دفتر الشروط وليس لدينا أي تحفظات عليه ، وقبلنا الاحكام المدرجة في دفتر الشروط آخذين بعين الاعتبار كل شروط التلزم ومصاعب تنفيذه في حال وجودها، وأنا لا يمكن باي حال الادعاء بتجاهلها وتفاصيل الشراء المطلوب، ونقبل كافة الشروط المبينة فيها وبالتقيد بها وتنفيذها كاملة دون أي نوع من انواع التحفظ او الاستدراك.

ب. التوافق مع دفتر الشروط:

- أن المستندات المقدمة من قبلنا كافة صحيحة وتعكس الوضع الحالي بالنسبة لنا وهي صادرة عن الجهة المخولة بإصدارها،

- بأن نبلغ المديرية العامة لأمن الدولة - قسم التلزم فوراً وخطياً، بأي تعديل يطرأ على المستندات المذكورة، سيما في حال لم يعد مضمون أي من هذه المستندات يعكس الوضع الحالي بالنسبة لنا.

- أننا قدمنا ضمان العرض أو ضمانات العروض لهذه المناقصة وفقاً لما هو محدد في دفتر الشروط.

- أننا تقدمنا لهذا الالتزام بالتوافق مع دفتر الشروط ووفقاً لما هو مطلوب.

ت. صلاحية العرض: تستمر صلاحية عرضنا حتى المهلة المحددة بموجب المادة الخامسة من دفتر الشروط هذا وبالتقيد بها وتنفيذها كاملة دون أي نوع من انواع التحفظ او الاستدراك ، وسيبقى عرضنا هذا ملزماً لنا طوال فترة الصلاحية.

ث. ضمان حسن التنفيذ: نلتزم إذا تم قبول عرضنا وإرساء العقد علينا تقديم ضمان حسن التنفيذ وفقاً لدفتر الشروط.

ج. عرض واحد لكل عارض: نحن لا نقدم أي عرض آخر كمنافس منفرد، أو كشريك في تحالف شركات، أو كمتعاقد ثانوي، ونلبي متطلبات الفقرة (313) من البند /31/ من المادة /3/.

ح. ميثاق النزاهة: نقر بأن الملحق (1) نموذج التعهد (كتاب العرض الإداري) ، والملحق رقم (2) ميثاق النزاهة، يشكل جزءاً من كتاب التعهد هذا.

خ. عدم الالتزام بالقبول: إننا ندرك بأنكم لستم ملزمين بقبول أي عرض تستلمونه.

د. عقد ملزم: نحن ندرك أن عرضنا هذا، إلى جانب موافقتكم المكتوبة الواردة في إشعار الإرساء، سيشكلان عقداً ملزماً بيننا، حتى يتم إعداد عقد رسمي ويتم تنفيذه.

ذ. الاحتيال والفساد: نشهد بموجب هذا الكتاب أننا قد اتخذنا الخطوات اللازمة لضمان عدم تورط أي شخص يتصرف باسمنا أو نيابة عنا في أي نوع من الاحتيال والفساد؛

ر. التبعات القانونية: لقد أخذنا علماً بأن أي مخالفة لأي من الالتزامات المحددة أعلاه قد تنتج عنها التبعات القانونية المنصوص عليها في قانون الشراء العام رقم 2021/244 ، تاريخ 2021/7/19 وتعديلاته، وسائر القوانين ذات الصلة على الجرائم التي تقع تحت طائلتها والمرتبطة بتنفيذ هذا القانون.

ز. رفع السرية المصرفية: نتعهد لمصلحة الإدارة، في حال إرساء العقد علينا، برفع السرية المصرفية عن الحساب المصرفي الذي يودع فيه أو ينتقل إليه أي مبلغ من المال العام.  
3. في حالة منح العقد، فإن الشخص المذكور أدناه هو ممثل لنا:

بيروت في :	2026/ /
اسم العارض:	
اسم الشخص المخول بتمثيل العارض:	
وظيفة الشخص المخول بتمثيل العارض	
الخاتم الرسمي والتوقيع:	

طابع مالي بقيمة :  
1,000.000/ / ل.ل مليون ليرة لبنانية

## المُلحق رقم (2) ميثاق النزاهة

السادة: المديرية العامة لأمن الدولة – قسم التزيم

1. نعلن ونتعهد بأننا لا نحن ولا أي شخص، بما في ذلك أي من الشركات التابعة لنا، وجميع مديرينا أو موظفينا أو وكلائنا أو شركائنا في تحالف الشركات، بالإضافة إلى أي من الموردين أو الموردين الثانويين أو أصحاب الامتياز أو الاستشاريين أو الاستشاريين الثانويين، إن وجدوا، الذين يتصرفون نيابةً عنا بالسلطة الواجبة أو بمعرفتنا أو موافقتنا، قد شارك، أو سوف يشارك في أي ممارسة محظورة (على النحو المحدد أدناه) في ما يتعلق بعملية الشراء أو في تنفيذ أو توريد أي أعمال أو سلع أو خدمات لتزيم وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي عرمون رقم 204/1192 تاريخ 2025/9/12 والتعهد بإبلاغكم بذلك إذا لفت أي مثال لأي من هذه الممارسات المحظورة انتباه أي شخص في مؤسستنا يحمل مسؤولية ضمان الامتثال لهذا العهد.
2. نتعهد أنه لا توجد شركة تابعة للجهة الشارعية تشارك في عرضنا هذا بأي صفة على الإطلاق.
3. في حال رسا الالتزام علينا وطوال مدة العقد، نتعهد بتعيين موظف، يكون مقبولاً بشكل معقول من قبلكم ويكون لكم الحق بالوصول الفوري إليه، ولديه الصلاحيات اللازمة لضمان الامتثال لهذا التعهد.
4. نعلن ونتعهد، في ما عدا الأمور التي تم الكشف عنها في ميثاق النزاهة هذا، بما يلي:
  - أ. نحن، والشركات التابعة لنا وجميع مديرينا، موظفينا، وكلائنا أو شركائنا في تحالف الشركات، إن وجدوا، لم تتم إدانتنا في أي محكمة بأي جريمة تنطوي على ممارسات محظورة فيما يتعلق بأي عملية شراء للسلع أو الخدمات خلال السنوات العشر السابقة؛
  - ب. لم يتم فصل أي من مديرينا، موظفينا، وكلائنا أو ممثلي شريك في تحالف الشركات، إن وجدوا، أو استقال من أي وظيفة على أساس تورطه في أي ممارسات محظورة؛
  - ج. نحن، والشركات التابعة لنا، ومديرينا، موظفينا، وكلائنا أو شركائنا في تحالف الشركات، إن وجدوا، لم يتم استبعادنا من المشاركة في إجراءات الشراء العام أو الدخول في عقد مع أي من الجهات الشارعية على أساس الانخراط في ممارسات محظورة؛
  - د. نحن، ومديرينا، والشركات التابعة لنا أو الموردين لسنا معرضين لأي عقوبة مفروضة بموجب قرار صادر عن المحاكم اللبنانية أو الأجنبية.
  - هـ. كما نتعهد بإبلاغ الجهة الشارعية وهيئة الشراء العام على الفور إذا حدث هذا الموقف في مرحلة لاحقة.
  - و. نتعهد أيضاً بتقديم إفصاح كامل عن أي إدانات أو إقالة أو استقالات أو استثناءات أو غيرها من المعلومات ذات الصلة بالفقرات أدناه إن أمكن.

اسم الشخص المعنوي/ الطبيعي بالتفصيل	السبب

5. لغرض هذا الميثاق، تحدد المصطلحات الواردة أدناه الممارسات المحظورة على النحو التالي:
  - أ. إساءة استخدام موارد الدولة أو أصولها.
  - ب. السرقة التي تعني الاستيلاء على ممتلكات تابعة لطرف آخر.
  6. الأهلية: أننا نفي بمتطلبات الأهلية المحددة في دفتر الشروط وأنها على اطلاع بمفهوم تضارب المصالح والأطراف المقصودة به، وليس لدينا تضارب في المصالح، وفقاً للبند (31) من المادة 3/ من التعليمات أهلية العارضين.
  7. أننا سنقوم على الفور بإبلاغ هيئة الشراء العام وسلطة التعاقد في حال وقوع أو احتمال وقوع تضارب في المصالح، ونصرح: (إشطب الخيار غير صحيح من أحد الخيارين أدناه)

<input type="checkbox"/> بأنه، في حدود معرفتنا، لا توجد أي صلة قرابة، حتى الدرجة الرابعة، تجمع بيننا ( أي العارض أو العاملين لديه أو الشركاء في الشركة العارضة) وبين أي من الموظفين لدى المديرية العامة لأمن الدولة
<input type="checkbox"/> بأن صلة قرابة، حتى الدرجة الرابعة، تجمع بيننا (أي العارض أو العاملين لديه أو الشركاء في الشركة العارضة) وبين أي من الموظفين المولجين بالشراء العام لدى المديرية العامة لأمن الدولة. [أدخل طبيعة صلة القرابة]
[أدخل الأسماء والأطراف في صلة القرابة]

8. الكيانات التي تملك فيها الدولة (SOEs): اختر احد الخيارين وإشطب الآخر: "نحن لسنا كيانًا تملك فيه الدولة " أو "نحن كيانا تملك فيه الدولة ولكننا نلبي متطلبات أحكام دفتر الشروط.

9. إسقاط الأهلية والإقصاء: نحن، بما في ذلك أي من المتعاقدين الثانويين معنا لأي جزء من العقد لم يتم إسقاط أهليتنا بموجب إعلان عدم أهلية صادر عن الجهات المختصة وفق إجراءات إيقاف أو حرمان إدارية، ولسنا في وضع الإقصاء عن الاشتراك في الشراء العام.

بيروت في :	2026/ /
اسم العارض:	
اسم الشخص المخول بتمثيل العارض:	
وظيفة الشخص المخول بتمثيل العارض	
الخاتم الرسمي والتوقيع:	

فد

ش

ش

**الملحق رقم (3)**

**نموذج ضمان العرض Bid Security Form**

[على المصرف تعبئة نموذج الضمان المصرفي هذا وفقاً للتعليمات الموضحة]

[ترويسة البنك، ورمز التعريف الخاص بال-SWIFT]

اسم المصرف: [أدخل اسم المصرف]

اسم المستفيد: المديرية العامة لأمن الدولة - قسم التزيم

الموضوع: كتاب ضمان مصرفي لصالحكم بناءً لأمر [السيد أو السادة أو الشركة] [حدد اسم العارض] بخصوص مناقصة:

اسم المناقصة: [أدخل اسم المناقصة]

رقم المناقصة: [أدخل رقم المناقصة]

ضمان عرض رقم: [أدخل رقم الضمان المرجعي]

التاريخ: [أدخل التاريخ]

إن مصرف [أدخل اسم المصرف] الممثل بالسيد [أدخل اسم المفوض بالتوقيع عن الجهة المصدرة لكتاب الضمان في المصرف] الموقع عنه أدناه وذلك بصفته [أدخل صفة المفوض بالتوقيع] وبناءً للأمر [السيد أو السادة أو الشركة] ادخل اسم الملتزم [

تعهد بصورة شخصية غير قابلة للنقض أو للرجوع عنها بأن يدفع نقداً وفوراً دون أي قيد أو شرط أي مبلغ تطالبونه به حتى حدود [ حدد القيمة والعملة بالأرقام والاحرف] نقداً وذلك عند أول 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 أو عقد بينكم وبين الأمر السيد [السيد أو السادة أو الشركة] ادخل اسم الملتزم] وبانه لا يحق لمصرفنا في أي حال من الأحوال ولا في أي وقت كان الامتناع أو تأجيل تأدية أي مبلغ قد تطالبوننا به بالاستناد الى كتاب الضمان هذا . كما يتنازل مصرفنا مسبقاً عن أي حق في المناقشة أو في الاعتراض على طلب الدفع الذي يصدر عنكم أو عن أي مسؤول لديكم ، أو حتى ان يقبل أي اعتراض قد يصدر عن [السيد أو السادة أو الشركة] ادخل اسم الملتزم] أو عن [غيره (أو غيرهم أو غيرها)] بشأن دفع المبلغ اليكم بناءً لطلبكم.

يبقى كتاب الضمان هذا معمولاً به لغاية [أدخل التاريخ] وبنهاية هذه المهلة يتجدد مفعوله تلقائياً الى ان تعيدوه لنا او الى ان تبلغونا اعفاءنا منه.

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

وتنفيذاً منا لهذا الموجب نتخذ لنا محل اقامة في مركز مؤسستنا في [أدخل العنوان].

اسم الممثل المفوض للمصرف : [أدخل اسم الممثل المفوض للمصرف]

توقيع الممثل المفوض : [أدخل توقيع الممثل المفوض للمصرف]

صفة الممثل المفوض : [أدخل وظيفة الممثل المفوض للمصرف]

المكان : [أدخل مكان إصدار كتاب الضمان]

التاريخ : [أدخل تاريخ إصدار كتاب الضمان]

**الملحق رقم (4)**

**نموذج ضمان حسن التنفيذ (ضمان مصرفي)**

[ترويسة المصرف]

[يملأ المصرف، بناء على طلب من الملتزم، هذا النموذج بحسب التعليمات المشار إليها بين الأقواس والتي يجب حذفها من المستند النهائي]  
التاريخ: [أدخل التاريخ].

ضمان حسن تنفيذ رقم: [أدخل الرقم].

اسم وعنوان المصرف: [أدخل اسم المصرف وعنوان الفرع المصدر للكتاب].

جانب المديرية العامة لأمن الدولة - قسم الاستلام

الموضوع : كتاب ضمان حسن تنفيذ لصالحكم بقيمة [ حدد القيمة والعملة بالأرقام والاحرف ] ، بناء للأمر السيد[السيد او السادة او الشركة] ادخل اسم الملتزم [ لحسن تنفيذ ] ادخل رقم وعنوان المناقصة

إن مصرف [أدخل اسم المصرف] الممثل بالسيد [أدخل اسم المفوض بالتوقيع عن الجهة المصدرة لكتاب الضمان في المصرف] الموقع عنه أدناه وذلك بصفته [أدخل صفة المفوض بالتوقيع] وبناء للأمر [السيد او السادة او الشركة] ادخل اسم الملتزم [

يتعهد بصورة شخصية غير قابلة للنقض أو للرجوع عنها بأن يدفع نقداً وفوراً دون أي قيد أو شرط أي مبلغ تطالبونه به حتى حدود [حدد القيمة والعملة بالأرقام والاحرف] نقداً وذلك عند أول 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 أو عقد بينكم وبين الأمر السيد [السيد او السادة او الشركة] ادخل اسم الملتزم [ 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] ادخل اسم الملتزم [ او عن [غيره (او غيرهم او غيرها)] بشأن دفع المبلغ اليكم بناء لطلبكم.

يبقى كتاب الضمان هذا معمولاً به لغاية [أدخل التاريخ] 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 [أدخل العنوان].

اسم الممثل المفوض للمصرف : [أدخل اسم الممثل المفوض للمصرف].  
توقيع الممثل المفوض : [أدخل توقيع الممثل المفوض للمصرف]  
صفة الممثل المفوض : [أدخل وظيفة الممثل المفوض للمصرف]  
المكان : [أدخل مكان إصدار كتاب الضمان].  
التاريخ : [أدخل تاريخ إصدار كتاب الضمان].

الملحق رقم ( 5 ) برنامج الطعام الأسبوعي مع المعايير لكل وجبة

العشاء	الغذاء	الترويقة	متسلسل
مرتديلا	مجرة	لبنة + شاي	1.
طون	بازيلا ورز	جبنة دوبل كريم + شاي	2.
حلوم	رز مع دجاج	بيض مسلوق + شاي	3.
لبنة	فاصوليا ورز	جبنة حلوم + شاي	4.
جبنة دوبل كريم	برغل مع بندورة	مرتديلا + شاي	5.
مرتديلا	معكرونة باللحمة	متقوشة + شاي	6.
طون	دجاج مع بطاطا	كرواسان + شاي	7.

46

==e

ف.ا

"تابع" الملحق رقم (5)

ترويقة		المتسلسل
الكمية	الصنف	
100 غ	لبنة	1.
رغيف خبز (الوزن لا يقل عن 110 غ)	خبز	
25 غ	زيتون	
100 غ	جبنة دوبل كريم	2.
رغيف خبز (الوزن لا يقل عن 110 غ)	خبز	
25 غ	زيتون	
2	بيض مسلوق	3.
رغيف خبز (الوزن لا يقل عن 110 غ)	خبز	
100 غ	جبنة حلوم	4.
رغيف خبز (الوزن لا يقل عن 110 غ)	خبز	
25 غ	زيتون	
100 غ	مرتديلا	5.
رغيف خبز (الوزن لا يقل عن 110 غ)	خبز	
50 غ	كبيس	
2 حبات وسط	مناقيش زعتر	6
25 غ	زيتون	
2 حبات	كرواسان	7.

٧٥



"تابع" الملحق رقم (5)

غذاء		المتسلسل	الصف
الكمية	المحتويات		
150 غ	عدس	.1	مجرة
30 غ	ارز		
40 غ	بصل		
50 غ	زيت		
300 غ	خبز		
50 غ (مطبوخ)	بازيلا	.2	بازيلا مع ارز ولحمة
20 غ	لحمة		
30 غ	رب البندورة		
100 غ	بصل		
20 غ	ارز		
	شعيرية		
	خبز		
50 غ	زيت		
50 غ	كزبرة خضرا		
100 غ	جزر		
100 غ (مطبوخ)	صدر دجاج		
50 غ	لحمة مفرومة		
100 غ	ارز		
50 غ	زيت		
150 غ	خبز		
100 غ	فاصوليا		
100 غ	ارز		
50 غ (مطبوخ)	لحمة		
30 غ	بصل		
15 غ	ثوم	.4	فاصوليا وارز

شعيرية		
رب البندورة	20 غ	
زيت	20 غ	
خبز	50 غ	
كزبرة خضرا	رغيف خبز (الوزن لا يقل عن 110 غ)	
برغل	50 غ	
بندورة	150 غ	
بصل	150 غ	
ثوم	30 غ	
خبز	15 غ	
	رغيف خبز (الوزن لا يقل عن 110 غ)	
		برغل مع بندورة
		5.

4

ف. ك

"تابع" الملحق رقم (5)

غذاء			
الكمية	المحتويات	متسلسل	
150 غ	معكرونة	معكرونة باللحمة	
50 غ (مطبوخ)	لحمة		
30 غ	بصل		
50 غ	بندورة		
20 غ	رب البندورة		
10 غ	زيت		
	خبز		
333 غ	دجاج فخذ كامل		دجاج مع بطاطا بالصنية
300 غ	بطاطا طبيعية		
30 غ	حامض		
15 غ	ثوم		
50 غ	زيت		
	خبز		
	رغيف خبز (الوزن لا يقل عن 110 غ)		
	رغيف خبز (الوزن لا يقل عن 110 غ)		

٤٥



"تابع" الملحق رقم (5)

الجدول الموسمي للخضار والفواكه

برتقال	من 10/1	حتى 4/15
عنب	من 8/1	حتى 10/30
موز	جميع الفصول	
تفاح كولدن وستاركن	من 9/21	حتى 6/20 من العام الذي يلي
تفاح مختلف	من 6/21	حتى 9/20
سلق	من 10/1	حتى 5/15
سبانخ	من 10/1	حتى 5/15
قرنبيط	من 10/1	حتى 4/15
لوبيا	من 6/1	حتى 11/20
كوسا	من 4/15	حتى 11/15
بادنجان	من 4/15	حتى 12/1
بندورة	جميع الفصول	
ملفوف	جميع الفصول	
أما بالنسبة لباقي الأصناف المبينة في الملحق رقم (5) خلال جميع الفصول		

صدق  
بيروت في / 2026/  
المدير العام لأمن الدولة  
اللواء الركن ادكار لاوندس

نظراً  
رئيس شعبة الشؤون الإدارية  
العصيد أيمن صفو

وضع  
رئيس قسم التزيم  
المقدم الركن ذو الفقار الديراتي

الملحق رقم (6) المخصص لعرض الأسعار لتزيم وجبات لعناصر أمن الدولة المتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون

نوع الوجبة	العدد التقريبي للمتدربين	السعر الافرادى		TVA	السعر الافرادى النهائى	السعر الاجمالي النهائى لوجبة اليوم بكامله	
		بالارقام	بالاحرف			بالارقام	بالاحرف
1	500	700					
ترويقة							
غذاء							
عشاء							

بيروت في / 2026

إسم وشهرة مقدم العرض :

التوقيع :

طابع مالي بقيمة /50,000 ل.ل



## الملحق رقم (7) الفصل السابع

### دقيق القمح والخبز العربي والكعك والخميرة

يحتوي هذا الفصل على المواصفات الفنية العائدة للمواد التالية :

- دقيق القمح
- الخبز العربي الأبيض
- الخميرة الرطبة المستعملة للخبز
- الخميرة الناشفة
- الكعك

### الدقيق المستعمل لصنع الخبز

وهو دقيق القمح ( إستخراج 82% إثنان وثمانون بالمئة ) :

1- التعريف : إن هدف هذه المواصفات القياسية هو تحديد دقيق القمح المعد لصنع الخبز العربي مع الخصائص الأساسية لهذا الدقيق .

### 2- الخصائص الأساسية :

- 21- يجب أن يكون الطحين والمواد المضافة إليه سليماً وصالحاً للإستهلاك البشري .
- 22- يجب أن يكون الطحين خالياً من :
  - الرائحة والطعم غير الطبيعيين .
  - الحشرات الحية والميتة وأجزائها وبيوضها .
  - أي دقيق غير دقيق القمح .
  - الأعشاب على إختلاف أشكالها .
  - الغبار ( وهو يقاس بنسبة الرماد الذي لا يذوب بحمض الكلور المائي الذي لا يجب أن يتجاوز الـ 0.1% على أساس الوزن الجاف ) ( أساسي يتم أجزاؤه في المختبر ) .
  - التعفن والنشاط الجرثومي .

### 3- المواصفات التحليلية :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح	نوع الفحص
أساسي	15.5% حداً أقصى	الرطوبة
أساسي	0.28% حداً أقصى	الحموضة على أساس العينة الجافة ومقلمة كحمض لبني ACIDE LACTIQUE
ثانوي	بين 0.6/ و 0.8/ %	الرماد على أساس العينة الجافة
أساسي	11% حداً أدنى	الجلوتن - على أساس العينة الجافة
أساسي	0.1% حداً أعلى	الرماد غير الذواب في حمض الكلور

المائي	( على أساس الوزن الجاف )
--------	--------------------------

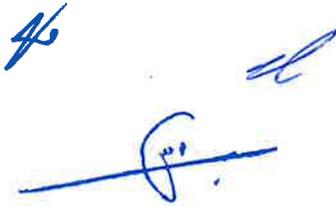
**-4 المضافات المسموحة :**

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح	نوع الفحص
ثانوي	/200/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	حمض الأسكوربيك وأملاحه القلوية
ثانوي	نسبة إستنسائية	المالت الذي يحتوي على أنزيمات وعلى مالتوز لتحسين عملية التخمر
ثانوي	/90/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	ملح السيستين الكلوري CHLORHYDRATE de L- CYSTEINE
ثانوي	/2500/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	فوسفات الكالسيوم الأحادي Ca <sup>2</sup> PO <sub>4</sub>
ثانوي	/2000/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	الليسيثين LECTIHINE
ثانوي	/60/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	بروكسيد البنزويل PEROXYDE de BENZOYLE
أساسي	صفر حدا" أقصى	برومات - Br

**-5 سموم سرطانية فطرية :**

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

46



## الخبز العربي اللبناني الأبيض

1- **النوع** : خبز عربي لبناني من الصنف الأبيض يتميز برغيف شكله شبه دائري يتشكل من طبقتين متلاحمتي الأطراف ومنفصلتين من الداخل لا تتعدى سماكته /3/ مم وهو ناتج عن خلط دقيق القمح والماء والملح والخميرة والتي تم عجنها وتخميرها جيدا" وخبزها عند درجة حرارة مناسبة .

2- **المميزات التركيبية** :  
21- يكون لون الخبز العربي مائلا" إلى السمرة الفاتحة المذهبة ، متناسقا" ، ناعما" ، دون إنتفاخات أو شقوق أو تمزقات ناتجة عن نقص في السكر أو إدخال مواد غريبة على الطحين .  
22- يكون الخبز المقدم من دقيق القمح الصافي : المطاحن اللبنانية ، حديث الطحن من صنف (طحين زيرو) .  
23- يستلم الخبز بعد خبزه بمدة تتراوح ما بين ( 10 - 12 ) ساعة على الأكثر .

3- **الشروط العامة** : يجب أن تتوفر في الخبز العربي اللبناني الأبيض الشروط العامة التالية :  
31- أن يكون الدقيق المستعمل مطابقا" للمواصفات القياسية اللبنانية .  
32- أن يكون الملح والخميرة والمواد الأخرى المستعملة مطابقة للمواصفات القياسية اللبنانية .  
33- أن يكون خاليا" من الطعم المر أو أي طعم أو رائحة غريبين .  
34- أن يكون خاليا" من التكتلات ككتل الدقيق أو الملح والذي يدل على عدم الخلط الجيد لمكونات العجين .  
35- أن يكون خاليا" من المواد الغريبة والأتربة والرمال والحشرات بأنواعها وأجزائها وإفرازاتها وبويضاتها .  
36- أن تكون الخميرة المستعملة في صناعة الخبز محفوظة في مكان بارد بعيدا" عن مصادر التلوث ومن سلالة نقية من جنس " سكارومييسيس سيرفيسيا " أو جنس " كانديدا بوتيليس " أو خليط منهما وخالية من أي شوائب .  
37- أن تكون مقاييس الرغيف كما يلي :

الوزن	لا يقل عن 110	غرام
الشعاع	/16/	سنتم
القطر	/32/	سنتم
		تقريبا"
		تقريبا"

4- **العناصر التحليلية - الكيميائية** : ( يجرى الفحص من قبل لجان الإستلام دوريا" مرة كل شهر ) .

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح	أهمية الفحص
الرطوبة	23% حدا" أقصى	أساسي
الصفوة لدرجة قصوى (560 درجة مئوية) بما فيها ملح الطعام CENDRES TOTALES	2.75% حدا" أقصى	ثانوي
رماد غير ذواب في حمض الكلوريديك	0.1% حدا" أقصى على أساس الوزن الجاف	أساسي
مركبات البرومات BROMATES	NEGATIF	أساسي
أملاح الأمونيوم NH4+	NEGATIF	أساسي

41- يسمح بإضافة المواد التالية :

411- السكر .

412- ( ACIDE PROPIONIQUE ET SES SELS ANTIFONGIQUES ) لمقاومة العفن بنسبة

لا تتعدى 0.3% ( ثانوي ) .

5- شروط السلامة الصحية : (يجرى الفحص في مختبر جرثومي مرة كل شهر من قبل لجان الإستلام) .

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح	نوع الفحص
أساسي	0 / g	MYCELLES

6- شروط خاصة بالمتعهد :

61- يتوجب على متعهد مادة الخبز العربي أن يكون صاحب فرن مرخص أو لديه شهادة إستثمار فرن .

62- يحق للإدارة مراقبة صنع الخبز في فرن المتعهد أو في الفرن الذي يستثمره وفقاً لنصوص دفاतर الشروط الإدارية العامة والخاصة .

63- يحق للإدارة أيضاً أخذ عينات ساعة تشاء من الدقيق المستعمل في تصنيع الخبز بغية إجراء التحاليل الكيميائية للتأكد من أنها مطابقة مع المواصفات .

7- الفرن : يشترط في الفرن أن يكون حديثاً "ألياً" وتطبق فيه الإحتياطات الصحية التي تفرضها القوانين اللبنانية المرعية الإجراء .

8- النقل : ينقل الخبز العربي من فرن المتعهد إلى النظارات والسجون حيث مقر لجان التغذية بوسائل المتعهد الخاصة والمجهزة برفوف توضع عليها ربطات الخبز منعاً للإلتصاق .

## الفصل الثاني

### الحبوب اليابسة

أ - الحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة وهي :

- الفاصوليا
- العدس
- البازيلا
- الحمص
- الفول
- اللوبياء مسلات

1- المواصفات العامة : يشترط بالحبوب اليابسة الكاملة :

- 11- أن تكون من محصول آخر موسم .
- 12- أن تكون كاملة غير مقشورة ، سليمة خالية من الأجرام التي لا يجب أن تزيد عن النسب المسموحة والتي تشمل :
  - الحبوب التي بدأت تنبت .
  - المواد والحبوب الغريبة والبحص .
  - الحبوب المتكسرة .
- 13- خالية من العيوب التي يجب أن تزيد عن النسب المذكورة أدناه في شروط كل صنف على حده .
- 14- أن تكون رائحتها جيدة سواء عند إستلامها أو عند نقعها في الماء الغالي مقدمة لطهيها ، خالية من الروائح الغريبة .
- 15- خالية من السوس والتعفن الظاهر .
- 16- سريعة النضوج عند الطبخ ، بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار ، جيدة الطعم .

2- الشروط التحليلية :

21- الرطوبة :

النوع	المحتوى الأقصى للرطوبة	أهمية الفحص
الفاصوليا	18 %	أساسي
العدس	15 %	أساسي
البازلاء	15 %	أساسي
الحمص	14 %	أساسي
اللوبياء مسلات	15 %	أساسي
الفول	15 %	أساسي

22- نسبة العيوب : يدقق بها عند اللزوم

العيوب	الحدود الأقصى المسموحة	أهمية الفحص
البنور ذات العيوب البسيطة ( تجاعيد نتونات ... )	7 %	ثانوي

ثانوي	1 % ( ما عدا الفول 2% )	البنور ذات العيوب الجسيمة ( تبقع ... )
ثانوي	0.1 %	الحشرات الميتة وأجزاؤها
ثانوي	1 %	حبوب بدأت تنبت ( حبوب غريبة - حبوب مكسرة ... )
ثانوي	1 %	بحص

**-3 شروط السلامة الصحية :**  
31- سموم فطرية سرطانية :

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

**-32 المعادن الثقيلة :**

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	النوع
أساسي	0.5 مغ / كغ	رصاص Pb
أساسي	0.2 مغ / كغ	زرنين AS
أساسي	200 مغ / كغ	قصدير Sn

**-33** خالية من المواد الزراعية المنوعة وألا تزيد كميات المتبقيات من المبيدات الزراعية عن الحد الأقصى المسموح به في دستور الغذاء وفي المواصفات القياسية اللبنانية ( ثانوي ) .

**-4 تذكر مطبوعة مباشرة أو لصقا" على الأكياس المعلومات الآتية :**

- نوع الحبوب وصنفها ( الصنف يذكر عند اللزوم ) .
- اسم الموضب وعنوانه .
- الوزن الصافي .
- تاريخ التوضيب .
- تاريخ إنتهاء الصلاحية .

**-5 العدس :**

- يكون مطابقا" للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .
- يقبل النوعان : الكبير والصغير الحجم ، من اللونين : الأبيض والأحمر .
- خالي من المزج والخلط ( أحمر وأبيض ) .

**-6 الفاصوليا :**

- مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .
- تقبل الأنواع التالية الصنوبرية البيضاء ، والصنوبرية الحمراء ( والمزيلة ) على أن تكون حبوبها متوسطة الحجم .
- يجب أ، لا تتعدى نسبة الحبوب الصغيرة الحجم ، قياسا: على معدل حجمها العادي لكل صنف الـ 5% ( فحص أساسي بواسطة النظر من قبل لجنة الإستلام ) .

**-7 الفول :**

- مطابق للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .

- تكون حبوه متوسطة الحجم بالنسبة لمعدل حجمها العادي .

8- البازيلا اليابسة : مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

9- اللوبياء مسلات : مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

10- الحمص :

- يكون مطابقاً للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .

- يكون من النوع الفطحي .

## ج - الأرز

- 1- **المجال** : تهدف هذه المواصفات القياسية إلى تحديد المتطلبات والشروط الواجب توافرها في الأرز المقشور والأرز المضروب والأرز المعامل ( المسلوq ) ، المعد للإستهلاك البشري المباشر ، والمعبأ أو المباع بالمفرق ( فلت ) مباشرة إلى المستهلك .
- 2- **التعاريف** : يجب توضيح نوع الأرز المطلوب في دفتر شروط التلزم وفقاً لتعاريف أدناه :
  - 21- الأرز : هو الحبوب الكاملة أو المكسرة الناتجة عن نبات الأرز .
  - 22- الأرز الشعير : هو الأرز الذي لم تنزع قشرته الخارجية وهو غير قابل للتلزم من قبل الجيش
  - 23- الأرز المقشور ( الأرز الأسمر ) : هو الأرز الذي نزع عنه فقط القشرة الخارجية . ( وهو قابل للتلزم ) .
  - 24- الأرز المضروب ( الأرز الأبيض ) : هو الأرز المقشور الذي نزع عنه كل أو بعض طبقات النخالة والجنين بواسطة الضرب ، وهو قابل للتلزم .
  - 25- الأرز المعامل ( المسلوq ) أي ذات الحبوب الطويلة التي تبقى منفصلة عن بعضها بعد طبخها بشكل واضح لا تتلاصق : هو أرز مقشور أو مضروب ، ناتج عن عملية نقل حبوب الأرز الشعير أو الأرز المقشور في الماء ثم تعريضها لمعاملة حرارية ليصبح كل نشاء الحبة جيلائينياً ، تم تجفيفها وهو قابل للتلزم .
  - 26- الأرز الملمع ( الدبق ) : هو الناتج من أصناف مميزة من الأرز ذات الحبوب البيضاء وغير الشفافة ويميل إلى التلاصق بعد الطبخ وهو قابل للتلزم .
  - 27- المواد الغريبة : تشمل المواد العضوية كالفشور والبذور الغريبة وأجزاء القش إلخ ... ، والمواد غير العضوية كالحجارة والرمل والغبار إلخ ...
  - 28- الأجزاء المكسرة : تشمل أجزاء حبوب الأرز التي تمر عبر منخل ذو فتحات دائرية قطرها 1.4/ ملم .
  - 29- الحبوب التالفة بالحرارة : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تغير لونها نتيجة تعرضها للحرارة ، وتشمل أيضاً الحبوب الصفراء الكاملة والمكسرة . تعتبر حبوب الأرز المعامل ( المسلوq ) المتواجدة في دفعة من حبوب الأرز غير المعامل ، جزءاً من هذا النوع من العيوب .
  - 210- الحبوب التالفة : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تظهر عليها علامات تلف واضحة سببها الرطوبة أو الحشرات أو الأمراض أو أسباب أخرى ، ولا تشمل الحبوب التالفة بالحرارة .
  - 211- الحبوب غير الناضجة : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة غير الناضجة وغير المكتملة النمو .
  - 212- الحبوب الجيرية : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة ، باستثناء الأرز الملمع ( الدبق ) ، التي تكون ثلاثة أرباع مساحتها على الأقل ، بلون أبيض غير شفاف .
  - 213- الحبوب الحمراء : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تكون أكثر من ربع مساحتها بلون أحمر ، وذلك فيما عدا الحبوب التالفة بالحرارة .
  - 214- الحبوب المضلعة بالأحمر : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تحمل عروقا حمراء يعادل أو يتجاوز طولها نصف طول الحبة الكاملة على ألا تتجاوز المساحة التي تغطيها هذه العروق ربع المساحة الإجمالية للحبة .
  - 215- الحبوب السوداء : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة من الأرز المعامل ( المسلوq ) ، التي يكون أكثر من ربع مساحتها بلون بني داكن أسود .

3- **الخصائص العامة** : يجب أن تتوافر في الأرز المتطلبات العامة التالية :

- أن يكون سليماً وملائماً للإستهلاك البشري .
- أن يكون خلواً من أية رائحة أو نكهة غريبين .
- أن يكون خلواً من الحشرات الحية في جميع أطوارها .
- أن تتراوح طول حبته بين /5.5/ ملم و /6.6/ ملم .

**4- الخصائص التحليلية :**  
**41- يجب أن تتوافر في الأرز المتطلبات التحليلية التالية :**

أهمية الفحص	الحد المسموح به	النوع
أساسي	14% حداً أقصى	الرطوبة
ثانوي	0.1% حداً أقصى	الشوائب من أصل حيواني بما فيها الحشرات الميتة
ثانوي	0.1% حداً أقصى	الأجزاء المكسرة
<b>المواد الغريبة العضوية</b>		
ثانوي	1.5%	الأرز المقشور
	0.5%	الأرز المضروب
	1.5%	الأرز المقشور المعامل
	0.5%	الأرز المضروب المعامل
<b>المواد غير العضوية</b>		
ثانوي	0.1%	الأرز المقشور
	0.1%	الأرز المضروب
	0.1%	الأرز المقشور المعامل
	0.1%	الأرز المضروب المعامل

**42- ألا تزيد كمية العيوب على الحدود الموضحة في الجدول رقم (1) أدناه ( ثانوي يجري عند اللزوم :**

العيوب	الأرز المقشور %	الأرز المضروب %	الأرز المقشور المعامل %	الأرز المضروب المعامل %
الحبوب التالفة بالحرارة	* 4.0	3.0	8.0 *	6.0
الحبوب التالفة	4.0	3.0	4.0	3.0
الحبوب غير الناضجة	12.0	2.0	12.0	2.0
الحبوب الجيرية	* 11.0	11.0	-	-
الحبوب الحمراء	12.0	4.0	12.0	4.0
الحبوب المضلعة بالأحمر	-	8.0	-	8.0
الحبوب المعاملة السوداء	-	-	* 4.0	2.0
<b>الأنواع الأخرى من حبوب الأرز</b>				
الأرز الشعير	2.5	0.3	2.5	0.3
الأرز المقشور	-	1.0	-	1.0
الأرز المضروب	-	-	-	2.0
الأرز الملمع ( الدبق )	10	1.0	1.0	1.0

**5- الملوثات :**

المعدن	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
--------	------------------------	-------------

أساسي	0.2 مغ / كغ	زرنيخ AS
أساسي	0.5 مغ / كغ	رصاص Pb

يجب ألا تزيد كمية متبقيات المبيدات على الحدود الموضحة في " دستور الغذاء " وفي مواصفات مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - ليبنور ( ثانوي ) .

**-6 المتطلبات الصحية : يجب أن يكون المنتج :**

- خلوا" من الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة ( ثانوي ) .
- خلوا: من الطفيليات بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة ( ثانوي ) .
- خلوا" من المواد الصادرة عن الأحياء المجهرية ، بما فيها الفطريات ، بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة ( ثانوي ) .

**-7 التعبئة والتخزين والنقل : يجب عند التعبئة والتخزين والنقل ، مراعاة ما يلي :**

- أن يعبأ الأرز في عبوات مناسبة لتحفظ خصائص المنتج الصحية والغذائية والحسية والتكنولوجية .
- 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 .

**-8 بطاقة المعلومات البيانية ( مطبوعة مباشرة أو لصقا" : يجب أن يدون على الأكياس المعدة للإستهلاك المباشر ما يلي :**

- إسم المنتج ، وفق ما جاء في البند /2/ .
- المواد المضافة .
- إسم وعنوان الموضب .
- الوزن القائم .
- رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ التعبئة .
- تاريخ التعبئة وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح .

4

د

ف

**ب - الحبوب اليابسة المقشورة المكسرة**

**وهي البرغل الخشن والبرغل الناعم**

**1- المواصفات العامة :**

- 11- من محصول آخر الموسم .
- 12- سليمة خالية من الأجرام التي لا يجب أن تتعدى نسبة 1% ويقصد بالأجرام البحص والقشور والحشرات وأجزاؤها والحبوب الغريبة والحبوب ذات اللون الغريب .
- 13- جيدة الرائحة سواء عند إستلامها أو نقعها في الماء تمهيدا " لطبخها وخالية من الروائح الغريبة .
- 14- سريعة النضوج عند الطبخ بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار .
- 15- جيدة الطعم .
- 15- خالية من السوس والتعفن الظاهر .

**2- الشروط التحليلية : الرطوبة : 13% حدا" أقصى ( أساسي ) .**

**3- شروط السلامة الصحية :**

**31- المعادن الثقيلة :**

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
رصاص Pb	0.5 مغ / كغ	أساسي
زرنخ AS	0.2 مغ / كغ	أساسي
قصدير Sn	200 مغ / كغ	أساسي

**32- سموم فطرية سرطانية :**

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

**4- التوضيب : ( مماثل للحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة ) .**

**5- البرغل الخشن :**

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

**6- البرغل الناعم :**

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

## المعجنات الغذائية

**1- عموميات :** تحضر هذه المادة من سميد القمح القاني ( دوروم ) المتداول تجارياً والماء الصالح للشرب .

- 11- الشكل :** يجب أن يتوافق شكل المعجنات الغذائية مع التسميات المناسبة وفقاً لما يلي :
- 111- المعرونة : تكون على شكل أنبوب .
- 112- الشعيرية : تكون على شكل مسطح أو قضبان وتقبل بكافة أشكالها على أن لا يزيد عرقها أو قطرها عن /1.5/ ملم .
- 113- السباغيتي : تكون علة شكل قضبان لا يقل قطرها عن /1.5/ ملم ولا يزيد على /2.8/ ملم .
- 114- النوي العادي : تكون على شكل شريط مسطح وهي لا تحتوي على بيض .
- 115- النوي بالبيض : تكون على شكل شريط مسطح وهي تحتوي على بيض .
- 116- الفارفال : هي معجنات غذائية مطحونة أو محببة أو مفتتة .
- 117- معجنات مرقية الشكل : تكون على شكل مرفق أنبوبي يتراوح طوله الإجمالي ما بين /19/ و /28/ ملم .
- 118- لألي سباغيتي : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على /3.2/ ملم .
- 119- حلقات معرونة : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على /3.2/ ملم .
- 120- لألي معرونة : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد كل من طولها وقطرها على /3.2/ ملم .
- 121- معجنات غذائية على شكل حبات الأرز : تكون مشكلة هلى هيئة حبوب الأرز .

## **2- شروط عامة :**

- 21- يسمح بإضافة المواد التالية إلى المعجنات الغذائية وذلك عند تصنيعها :
- 211- الملح ( كلور الصوديوم ) .
- 212- البيض .
- 213- الغلوتين .
- 214- الحليب ( كامل الدسم أو مسحوب الدسم ) .
- 215- الخضار الطازجة .
- 216- عصارات أو خلاصات الخضار .
- 217- المنكهات .
- 218- حامض الأسكوربيك كمادة مضادة للتأكسد .
- 22- لا يسمح بتلوين المعجنات الغذائية بأية مادة ملونة حتى لو كانت نباتية كما أنه لا يجوز إضافة أية مادة كيميائية إليها ، عدا حامض الأسكوربيك .

## **3- المظهر الخارجي :** يكون للمعجنات الغذائية الخصائص الخارجية التالية :

- 31- لونها فاتح متجانس خالية من التبقعات والأخاديد .
- 32- سطحها أملس ومتماسك دون شقوق أو كسور أو تشوه .
- 33- خالية تماماً من العفونة أو بقايا الحشرات أو المواد الغريبة الأخرى .
- 34- خالية تماماً من المواد الملونة .
- 35- رائحتها ذكية وطعمها طيب ومستحب عند الطبخ دون مرارة أو حموضة أو تزنج .

**4- التصنيف : تتوافق أصناف المعجنات الغذائية مع التسميات التالية :**

- 41- معجنات غذائية سادة : تخصص هذه التسمية للمعجنات المصنوعة من سميد القمح القاسي والماء والملح فقط .
- 42- معجنات غذائية بالبيض : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي تحتوي على الأقل /40/ غرام من البيض الكامل أو صفار البيض لكل كلغ من السميد أو الوزن المماثل من مسحوق البيض الكامل أو صفاره .
- 43- معجنات غذائية بالغلوتين : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي تحتوي على ما لا يقل عن 20% من المركبات الأزوتية من الغلوتين .
- 44- معجنات غذائية بالحليب : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي أستعمل في تصنيعها الحليب الكامل الدسم أو المسحوب الدسم شرط أن تكون نوعية ونسبة الحليب المستعمل في هذه المعجنات مدونة على غلافها .
- 45- معجنات غذائية بالخضار : تخصص هذه التسمية للمعجنات المضاف إليها عصارة الخضار أو خلاصتها أو المنكهات .

86



الفلفل الحار المطحون ( البهار )

- 1- **التعريف** : الفلفل الحار المطحون هو المادة الناتجة عن طحن الثمار الكاملة للفلفل الحار دون إضافة أية مادة ويكون لونه بين الأحمر والأحمر البرتقالي .
- 2- **خصائص عامة** : يجب أن يتوافر في الفلفل الحار ما يلي :
- 21- تكون رائحته مميزة تسبب العطاس ولكنها ليست كريهة .
- 22- يكون طعمه لأذعا " حارا " وثابتا" .
- 23- يكون متجانس النعومة ، خاليا" من الأجزاء الخشنة ، بحيث يمر ( 95% منه خلال منخل مقياس فتحاته /500/ ميكرومتر .
- 24- يكون نظيفا" خاليا" من العفن والحشرات الحية أو الميتة وبقايا وأثار القوارض أو أية مادة غريبة سواء كانت الظاهرة للعين المجردة أو بعد التكبير .
- 3- **الخصائص الكيميائية** :

أهمية الفحص	الحد المسموح	نوع الفحص
أساسي	11.00% كحد أعلى	الرطوبة على حرارة 110 درجة مئوية
أساسي	10.00% كحد أعلى	الرماد الكلي على /550/ درجة مئوية على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	1.60% كحد أعلى	الرماد غير الحلول في حمض كلور الماء على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	15.00% كحد أدنى	المستخلص الأثيري غير الطيار على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	2.00% كحد أدنى	النتروجين ( N ) على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	28% كحد أعلى	نسبة الألياف الخام على أساس وزن العينة الجافة

- 4- **خصائص السلامة الصحية** : فحص جرثومي ( أساسي ) : خال من الجراثيم الضارة وخاصة SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA (0 / g)

46



### الفلفل الحلو المطحون ( البهار )

1- **التعريف** : الفلفل الحلو المطحون هو المادة الناتجة عن طحن الثمار الكاملة للفلفل الحلو دون إضافة أي مادة إليه ويكون لونه بني غامق .

2- **خصائص عامة** : يجب أن يتوافر في الفلفل الحلو ما يلي :

21- يكون للفلفل الحلو نكهة وطعم جيدان وعطريان ويجب أن يخلو من أية نكهة أو طعم غريبين بما فيها التزنخ والعفونة .

22- يكون نظيفاً وخالياً من العفن والحشرات الحية أو الميتة وأجزاءها غير ملوثاً ببقايا القوارض سواء كانت ظاهرة للعين المجردة أو بعد التكبير .

23- يكون متجانس خالياً من الجزئيات الخشنة بحيث تمر جميع جزئياته من منخل مقياس فتحاته 250/ ميكرومتر .

3- **الخصائص الكيميائية** :

أهمية الفحص	الحد المسموح به	نوع الفحص
أساسي	12.00% كحد أعلى	الرطوبة على حرارة 110 درجة مئوية
أساسي	4.50% كحد أعلى	الرماد الكلي على 550/ درجة مئوية على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	0.40% كحد أعلى	الرماد غير المحلول بالحمض كلور الماء على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	8.50% كحد أعلى	مستخلص الأثير غير الطيار على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	27.50% كحد أعلى	الألياف الخام على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	208 ملم / 100 غرام كحد أدنى	الزيوت الطيارة على أساس وزن العينة الجافة

4- **خصائص السلامة الصحية** : فحص جرثومي ( أساسي ) : خال من الجراثيم الضارة وخاصة SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA (0 / g)



## الحلاوة

1- **المجال** : تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الحلاوة والعروفة أيضا" بالحلاوة الطحينية أو السكرية ولا تطبق هذه المواصفة على الحلاوة الخالية من السكر .

### 2- **التعريف** :

21- **الحلاوة** : هي المنتج الغذائي الناتج عن المعاملة الحرارية للكسر المكرر ( السكراروز ) أو للسكراروز المضاف إليه القطر الكلوكوز بكميات محددة مع مادة إستحلاب ( كمستخلص عرق الحلاوة أو بدائله الملائمة للإستهلاك البشري ) والمضاف إليه الأحماض العضوية ، ثم خلط المزيج المطبوخ الناتج مع الطحينية ، ويمكن إضافة المواد والقلوبات إليها .

22- **مستخلص عرق الحلاوة** : يقصد بمستخلص عرق الحلاوة ( أو شرش الحلاوة أو العصلج ) المادة الناتجة عن غلي جذور نبات عرق الحلاوة .

### 3- **المتطلبات والخصائص**:

31- **المتطلبات الفيزيائية** : يجب أن يتوافر في الحلاوة ما يلي :

- أن تكون الطحينية المستعملة في صناعة الحلاوة مطابقة لمواصفات الجيش .
- يستعمل السكر الأبيض والقطر الكلوكوز فقط كمواد محلية سكرية ولا يسمح بإستعمال المحليات الإصطناعية .
- أن يكون السكر الأبيض مطابق لمواصفات الجيش .
- أن تكون ذات قوام متجانس سهل التفتت والقطع ذات لون رمادي يتخللها بعض فقائيع الهواء الصغيرة .
- أن تكون القلوبات المضافة إليها نظيفة وخالية من الترنخ والشوائب والقشور الصلبة .
- أن تكون خالية من المواد المائلة كالنشاء والدقيق .
- أن تكون خالية من المواد الدهنية أو الزيتية غير تلك الموجودة في السمسم .
- يجب أن تتوافق المواد المضافة كالمستحلبات والأحماض العضوية بطبيعتها ومقاديرها وشروط إستعمالها مع متطلبات دستور الغذاء .

32- **المتطلبات الكيميائية** : يجب أن تتوفر الحلاوة الخصائص الكيميائية الواردة في الجدول (1) :

الجدول رقم ( 1 ) : المتطلبات الكيميائية للحلاوة

أهمية الفحص	المحتوى	الخصائص
ثانوي	3% حدا" أعلى AOAC	الرطوبة
أساسي	25% حدا" أدنى AOAC	المواد الدهنية ( زيت السمسم )
ثانوي	2.5% حدا" أعلى AOAC	الرماد
أساسي	45% حدا" أدنى AOAC	المواد السكرية الإجمالية
أساسي	2% حدا" أقصى AOAC	الحموضة ( حمض الليمون )

33- **الملوثات** : يجب ألا تزيد كمية الملوثات في الحلاوة على الحدود في الجدول (2) :  
الجدول رقم ( 2 ) : الحد الأقصى للملوثات

العناصر	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
---------	------------------------	-------------

أساسي	1 مغ / كغ AOAC	الزرنيخ As
أساسي	1 مغ / كغ	الرصاص Pb
أساسي	25 مغ / كغ	النحاس Cu
أساسي	100 مغ / كغ AOAC	ثنائي أكسيد الكبريت SO2

**34- المتطلبات الصحية :**  
**341- المواصفات الجرثومية :**

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	النوع
أساسي	10 / g	COLIFORMES
أساسي	0 / g	COLIFORMES FECAUX (E.COLI)
أساسي	0 / 25 g	SALMONELLES

**342- سموم فطرية سرطانية :**

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	النوع
أساسي	5 / أجزاء من مليار P..P.B.	AFLATOXINES

**343- يجب أن تتوافق كمية الخمائر والفطريات مع الحدود المبينة في الجدول أدناه :**

**جدول الخمائر والفطريات**

الخمائر والفطريات	الخصائص الفطرية
5	n
2	C
100	M
1000	M

عدد العينات = N  
الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يكون المحتوى الجرثومي أكبر من m وأقل من M = c  
الحد الأدنى للمحتوى الجرثومي = m  
الحد الأقصى للمحتوى الجرثومي = M

**4- التعبئة والتخزين والنقل :**

- تعبأ الحلاوة في عبوات جافة ونظيفة وسليمة مصنوعة من مواد لا تؤثر في خصائص المنتج على أن تكون سعتها بين 4/ و 8/ كيلو .
- تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية وبعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث ومستوفية لسائر الشروط الصحية .
- يتم النقل بطريقة تحمي المنتج من التلوث والتلف .
- **بطاقة المعلومات البيانية :** مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً يجب أن يدون على العبوات ما يلي :
- إسم المنتج أي " الحلاوة " ، ويجوز إضافة كلمة الطحينية أو السكرية إلى إسم المنتج .

- الوزن الصافي .
- قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها .
- رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج .
- تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح .
- اسم وعنوان المنتج و / أو المستورد و علامته التجارية إن وجدت .
- بلد المنشأ .

46

A handwritten signature in blue ink is written over a horizontal line. To the right of the signature, there is a small, stylized blue mark or stamp.

## زيت الزيتون البكر

**1- التعريف :** يقصد بزيت الزيتون البكر المادة الغذائية الزيتية المستخرجة من لب ثمار شجرة الزيتون عن طريق العصر بالوسائل الآلية الضاغطة في ظروف بيئية ملائمة وخصوصاً الحرارية منها بحيث لا تؤدي إلى أي تغيير في تركيب الزيت الأساسي والتي لم تخضع لأية عملية تكرير باستثناء الترسيخ لتنتقيتها من الشوائب وهو صالح للإستهلاك كما هو .

**2- المظهر :** يكون زيت الزيتون البكر رائقاً عند حرارة /25/ درجة س قليل التغيش وخالياً من الزنخ وكما تكون له رائحة وطعم طبيعيين مميزان . أما لونه فيتراوح بين الأصفر والضارب إلى الأخضر .

**3- الخصائص التحليلية :**  
31- الخصائص المميزة : النسب المئوية للمواضع الشحمية بطريقة  
CHROMATOGRAPHIE en PHASE GAZEUSE ( فحص أساسي ) .

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	آثار منخفضة جداً" TRACES	ACIDE LAURIQUE C12:0
ثانوي	< 0.1%	ACIDE MYRISTIQUE C14:0
أساسي	7.5 - 20%	ACIDE PALMITIQUE C16:0
أساسي	0.3 - 3.5%	ACIDE PALMITOLEIQUE C16:1
ثانوي	< 0.5%	ACIDE HEPTADECANOIQUE C17:0
ثانوي	< 0.6%	ACIDE HEPTADECENOIQUE C17:1
أساسي	0.5 - 5%	ACIDE STEARIQUE C18:0
أساسي	55 - 83%	ACIDE OLEIQUE C18:1
أساسي	3.5 - 21%	ACIDE LINOLEIQUE C18:2
أساسي	< 1.5%	ACIDE LINOLENIQUE C18:3
أساسي	< 0.8%	ACIDE ARACHIDEIQUE C20:0
أساسي	< 0.3%	ACIDE BEHENIQUE C22:0
أساسي	آثار منخفضة جداً" TRACES	ACIDE ERUCIQUE C22:1
أساسي	< 1%	ACIDE LIGNOCERIQUE C24:0

**32- الخصائص النوعية :**

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	0.910 - 0916	الثقل النوعي على /20/ درجة مئوية
ثانوي	1.4677 - 1.4705	قرينة الإنكسار على /20/ درجة
ثانوي	1.4600 - 1.4940	قرينة الإنكسار على /40/ درجة
أساسي	184 - 196	رقم التصبن
أساسي	75 - 94	الرقم اليودي WIJS
ثانوي	/15/ غرام / كلغ حدا" أقصى	المواد غير الصبونة
ثانوي	سلبي	الكشف على زيت جفت الزيتون
ثانوي	سلبي	الكشف على زيت القطن (HALFEN)
ثانوي	سلبي	الكشف على زيت الشاي

ثانوي	سلبي	الكشف على زيت المسم ( VILAVECHIA )
ثانوي	سلبي	الكشف على زيوت من نوع HUILES SEMI - SICATIVES
أساسي	3.3% حداً أعلى AOAC	الحموضة (حمض الزيت)
أساسي	20 Meq / Kg	INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد
ثانوي	3.5 حداً أعلى	درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية تحت موجة بطول 232 نانومتر
ثانوي	0.3 حداً أعلى	درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية تحت موجة بطول 270 نانومتر
ثانوي	0.2 حداً أعلى	المواد البخورة تحت حرارة /105/ درجات منوية
ثانوي	1000 / ملغ اللتر حداً أعلى	الشوائب الغير حلولة

### -33 تحليل الملوثات :

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
أساسي	0.1 مغ /كغ (جزء بالمليار) حداً أقصى ( ISO )	النحاس Cu
ثانوي	1.5 مغ /كغ (جزء بالمليار) حداً أقصى ( ISO )	الحديد Fe
أساسي	0.1 مغ /كغ (جزء بالمليار) حداً أقصى ( ISO )	الرصاص Pb
أساسي	0.1 مغ /كغ (جزء بالمليار) حداً أقصى (AOAC)	زرنيخ As

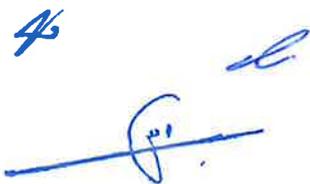
### -4 التصنيف : يصنف زيت الزيتون وفقاً لحموضته :

- **خضير** : للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية الطليقة فيه على 1.5% كحمض الزيت .
- **فاخر** : للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية الطليقة فيه على 3% كحمض الزيت .
- **باب أول** : للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية الطليقة فيه على 4.5% كحمض الزيت .

### -5 التوضيب :

- تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وتوضب ضمن صفائح معدنية سعة 5 - 18 كغ .
- يقبل زيت الزيتون من الموسم الجديد ويرفض الزيت من الموسم السابق .
- يحدد الموسم الصالح لإستلام زيت الزيتون خلال : تشرين الأول - تشرين الثاني وكانون الأول من كل عام .

4/



زيت جوز الهند ( سمنة نباتية )

1- **التعريف** : يقصد بموضوع هذه المواصفات القياسية المادة الدهنية المستخرجة من لب جوز الهند المجفف والمعدة للإستهلاك البشري عن طريق التكرير والتخمير .

2- **المظهرة** : يكون زيت جوز الهند المكرر أبيض اللون إذا كان صلباً وخالي اللون أو مائلاً إلى الصفرة إذا كان سائلاً كما يكون خالياً من أي طعم أو رائحة غريبين

3- **الخصائص التحليلية** :  
31- **المتعلقة بالخصوصية** :

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	0.908 - 0921	الثقل النوعي على /40/ درجة مئوية
ثانوي	1.448 - 1.450	قرينة الإنكسار على /40/ درجة
أساسي	248 - 256	رقم التصبن
أساسي	6 - 11	الرقم اليودي WIJS
ثانوي	15/ غرام / كلغ حداً أقصى	المواد غير الصبونة
ثانوي	6 - 5.8	Indice de REICHERT رقم REICHERT
ثانوي	13 - 18	Indice de REICHERT رقم POLENSKE
أساسي	0.3% حداً أقصى AOAC	الحموضة (حمض الزيت)
أساسي	10 Meq / Kg	INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد
ثانوي	0.2% حداً أعلى	الرطوبة والمواد الطيارة عن حرارة /105/ درجة س
ثانوي	40/ درجة س حداً أقصى	نقطة الإنصهار

32- **تحليل الحوامض الشحمية بطريقة CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE** :

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	0.4 - 0.6%	C6:0
أساسي	5 - 10%	C8:0
أساسي	4.5 - 8%	C10:0
أساسي	43 - 51%	ACIDE LAURIQUE C12:0
أساسي	16 - 21%	ACIDE MYRISTIQUE C14:0
أساسي	7.5 - 10%	ACIDE PALMITIQUE C16:0
أساسي	2 - 4%	ACIDE STEARIQUE C18:0
أساسي	5 - 10%	ACIDE OLEIQUE C18:1
أساسي	1 - 2.5%	ACIDE LINOLEIQUE C18:2
أساسي	0.5 - 1%	ACIDE LINOLENIQUE C18:3
ثانوي	<0.5%	ACIDE LIGNOCERIQUE C24:1

33- الملوثات :

أهمية الفحص	المحتوى الأقصى المسموح	العناصر
أساسي	0.1 مغ / كلغ (ISO)	النحاس Cu
ثانوي	1.5 مغ / كلغ (AOAC)	الحديد Fe
أساسي	0.1 مغ / كلغ (ISO)	الرصاص Pb
أساسي	0.1 مغ / كلغ (AOAC)	الزرنيخ As

4- التوضيب : يستلم زيت جوز الهند ضمن مستوعبات وزنها الأقصى /25/ كلغ معدنية مطابقة للشروط العامة لعبوات ومستوعبات المواد المحللة .



## المربيات

1- المجال : تهدف هذه المواصفات القياسية إلى تحديد المتطلبات والشروط الواجب توافرها في المربى .

### 2- التعريف :

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

3- التصنيف : يصنف المربى 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 المربى ) 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 المربى ) ( 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%	*

### 4- المتطلبات والخصائص :

- 41- الإشتراطات العامة : يجب أن تتوفر في المنتج النهائي الشروط العامة التالية :
- يجب أن يكون لزجاً 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 .
  - لا تعتبر البذور التي تشكل مكوناً طبيعياً للثمرة من العيوب ، إلا إذا تم عرض المنتج تحت صنف " خلو من البذور " .

42- الشروط الفيزيكية والكيميائية :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
مواد ذوابة في الماء	66-77%	أساسي
مجموع المواد السكرية (سوكروز)	60-68%	أساسي
الحموضة	1% حداً أعلى	أساسي
الرماد	0.05% حداً أعلى	ثانوي

43- العيوب المسموح بها : يجب ألا يزيد عدد العيوب في المربيات على الحدود الموضحة في الجدول الوارد أدناه وذلك لعينة قدرها 450 غ :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
المواد النباتية الغريبة غير الضارة وهي المواد النباتية الخاصة بالثمار السمتعمة كالأوراق والأعناق والسوق التي يزيد طولها على 10/ ملم ، ووريقات الكأس التي تزيد مساحتها الإجمالية على 5/ ملم 2	2 ( عدداً )	أساسي
النواة أو البذور وهي النواة أو البذور الكاملة في الثمار التي تزال منها البذور عادة كالكرز ، أو أجزاء النواة التي يقارب حجمها نصف النوى	1 ( عدداً )	أساسي
أجزاء النوى وهي أجزاء النوى التي يقل حجمها عن حجم نصف النوى ، والتي يزيد وزنها على 5/ مغ	2 ( عدداً )	ثانوي
مواد ذوابة في الماء	66-77%	أساسي
مجموع المواد السكرية ( سوكروز )	60-68%	أساسي
الحموضة	1% حداً أعلى	أساسي
الرماد	0.05% حداً أعلى	ثانوي
الثمار التالفة وهي أجزاء الثمار المبقعة أو المتغيرة اللون أو المتضررة بسبب مرض أو أي سبب آخر يسيء إلى خصائصها المادية	5 ( عدداً )	أساسي
<b>الشوائب المعدنية</b>		
مربيات الفريز	0.04% ( وزنياً )	ثانوي
المربيات الأخرى	0.01% ( وزنياً )	ثانوي

5- المتطلبات الصحية : يجب أن يكون المنتج :

- خالية من الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطراً على الصحة .
- خالية من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة .
- خالية من المواد الصادرة عن الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطراً على الصحة .

نوع الجراثيم	المحتوى الأقصى المسموح	أهمية الفحص
GERMES ANAEROBLES à 46 Degrés C	0 / g	أساسي
GERMES AEROBLES TOTAUX à 30 Degrés C	10 / g	أساسي
COLIFORMES FECAUX ( E. COLI )	0 / g	أساسي
SALMONELLES	0 / 25 g	أساسي

6- الملوثات المعدنية : يجب أن لا تزيد كمية الملوثات المعدنية على الحدود الموضحة أدناه :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	العناصر
أساسي	25 مغ / كلغ AOAC	القصدير Sn
أساسي	1 مغ / كلغ AOAC	الرصاص Pb

**7- المضافات المسموح بها وفقاً لـ دستور الغذاء ولمواصفات المؤسسة اللبنانية للمقاييس والمواصفات  
ليبينور :**

**71- الملونات :**

E102	E110	E124	E127
E132	E133	E150	E140
	E160F	E161G	

**72- المواد الحافظة :**

E200	E201	E202	E211	E214
	E216	E218	E220	E227

**73- المواد المسككة :**

**74- مواد ضابطة للحموضة :**  
البكتين E440

E334	E270	E325	E326	E330
E331	E332	E335	E336	E337

**75- مواد مضادة للرغوة :**

E471

**ملاحظة : تجري فحوصات عند اللزوم للتأكد من مطابقة النسب مع المعايير الدولية والمحلية .**

**8-**

**التعبئة : يجب أن يراعى تعبئة المنتج ما يلي :**

- أن تكون العبوات المستعملة صحية ونظيفة ولا تتفاعل مع المنتج ، وفي حال كانت من المعدن ، يجب أن تكون مطلية من الداخل بمادة اللكر وخلوا" من كافة العيوب الميكانيكية والصدأ .
- ألا يقل ما يشغله حجم المنتج المعبأ عن 90% من سعة العبوة من الماء المقطر عند حرارة 20/ درجة س ( أساسي يجري في المختبر ) .
- أن يكون الضغط الداخلي للعبوة في المنتج المبستر حرارياً" والمعبأ في عبوات الزجاج والمعدن ، أقل من الضغط الخارجي .
- أن تكون سعة العبوة حوالي 850/ غرام وزن صافي .

**9-**

**التخزين والنقل : يجب أن تخزن العبوات في مخازن :**

- جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث.
- مستوفية لسائر الشروط الصحية .
- يجب أن يتم النقل بطريقة تحمي المنتج من التلوث والتلف .

**10-**

**بطاقة المعلومات البيانية : يجب أن يدون على العبوات ما يلي :**

**101- إسم المنتج مع مراعاة ما يلي :**

- ذكر نوع الثمار المستعملة على أن تذكر الثمار المستعملة في قائمة المكونات مرتبة ترتيباً" تنازلياً" وفقاً" لوزنها .
- إمكانية إستعمال تسمية المربي إكسترا أو مربي يحتوي على نسبة مرتفعة من الفواكه ، للمنتجات المطابقة لخصائص " الفئة أ " الموضحة أعلاه .

- ذكر النسبة المئوية للثمار المستعملة في المنتج النهائي .
- ذكر النسبة المئوية للسكر في المنتج النهائي .
- ذكر عبارة " يحفظ في مكان بارد بعد فتح العبوة " ، وفي حال قلّ محتوى المواد الصلبة الحلوة عن 64% .
- قائمة المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً وفق نسبها ، وفي حال إضافة حمض الأسكوربيك للحفاظ على اللون ، يجب ذكره في قائمة المكونات على أساس حمض الأسكوربيك .
- مضافات الغذاء في حال إستعمالها .
- الوزن الصافي .
- رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج .
- تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح بالليثوغراف أو بأحرف بارزة من الداخل إلى الخارج .
- إسم المنتج و / أو المستورد أو صاحب العلامة التجارية وعنوانه .
- بلد المنشأ .
- يجب أن يكون تاريخ الصنع عن التسليم لا يتعدى /6 أشهر ، وأن تكون الفاكهة من آخر موسم .

Handwritten signature and stamp in blue ink.

## الطحينة

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

- 2- الخصائص الحاسية - المذاقة - البصرية :** يجب أن يتوافر في الطحينة ما يلي :
- أن تكون خالية من الروائح الغريبة والتزنخ والعفن .
  - أن تكون عذبة الطعم يشتم منها رائحة السمسم وأن تكون ذات نكهة مميزة للطحينة .
  - أن تكون خالية من الشوائب والمواد الغريبة .
  - أن تكون متجانسة اللون والقوام وغير متعجنة وخالية من التكتل .
  - أن تكون خالية من أي زيوت أخرى ما عدا زيت السمسم فقط .

**3- الخصائص المميزة :**  
**31- الخصائص المميزة :**

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	النوع
أساسي	48 % حداً أدنى	المواد الدهنية
أساسي	25 % حداً أدنى	البروتين
ثانوي	1 % حداً أقصى	الرطوبة
أساسي	195 - 187	رقم التصبن
أساسي	120 - 104	الرقم اليودي WIJS
أساسي	3 % حداً أقصى	الرماد الإجمالي
ثانوي	إيجابي	الكشف على زيت السمسم (طريقة VILA VECHIA)
أساسي	سلبى	الكشف عن تواجد النشاء والدقيق
أساسي	1.4 % حداً أقصى	الحموضة ( حمض الزيت )
أساسي	10 Meq/kg حداً أقصى	رقم البروكسيد ( Peroxide test )
أساسي	0.02 % حداً أقصى	ثاني أكسيد التيتانيوم TiO2

**32- نسبة الحوامض الشحمية المحللة بطريقة الـ GAZEUSE CHROMATOGRAPHE EN PHASE (أساسي بكامله) .**

النسبة المسموحة Quantité Maximale admise	نوع الحامض الشحمي 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

-34 - تحليل الملوثات :

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

-4 - خصائص السلامة الصحية :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
SALMONELLES	0 / 25 g	أساسي
COLIFORMES FECAUX ( Escherichia Coli )	0 / g	أساسي
STREPTOCOQUES FECAUX	0 / g	أساسي

-5 - سموم فطرية سرطانية :

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

-6 - مختلف :

- 61- لا يجب أن يتعدى تاريخ الصنع أكثر من ثلاثة أشهر كحد أقصى عند الإستلام .  
62- تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وطريقة ختمها على أن توضع ضمن صفائح معدنية أو بلاستيكية سعتها 3/ كيلو - 6/ كلغ وفقاً لطلب المستفيد .

4  
l  
س

## زيت الصويا

- 1- **التعريف** : تتناول هذه المواصفة القياسية الزيت المستخرج من حبوب الصويا بالعصر أو بالحلات العضوية والمعد للأكل .
- 2- **الخصائص الحسية** : يكون الزيت موضوع هذه المواصفات القياسية رائق اللون على /25/ درجة مئوية وطبيعي الطعم والرائحة وخال من الزنخ .
- 3- **الخصائص التحليلية** :
- 31- **الخصائص المميزة والخصائص النوعية** :

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	1.470 – 1.466	قرينة الإنكسار على /40/ درجة
أساسي	195 -189	رقم التصبن
أساسي	143 -120	الرقم اليودي WIJS
ثانوي	/15/ غرام / كلغ حدا" أقصى	المواد غير الصبونة
أساسي	0.3 حدا" أقصى AOAC	الحموضة ( حمض الزيت )
أساسي	10 Meq / Kg	INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد
ثانوي	0.925 – 0.919	الثقل النوعي على حرارة /20/ درجة مئوية
ثانوي	0.2% حدا" أعلى	المواد البخورة تحت حرارة /105/ درجات مئوية
ثانوي	0.05% حدا" أعلى	الشوائب غير الحلولة في الأثير

النسب المئوية للأحماض الشحمية المحللة بطريقة : CHROMATOGRAPHE EN PHASE GAZEUSE

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	< 0.1 %	C < 14
ثانوي	< 0.5 %	ACIDE MYRISTIQUE C14:0
أساسي	7 - 14 %	ACIDE PALMITIQUE C16:0
أساسي	< 0.5 %	ACIDE PALMITOLEIQUE C16:1
أساسي	3 - 5.5 %	ACIDE STEARIQUE C18:0
أساسي	18 - 26 %	ACIDE OLEIQUE C18:1
أساسي	50 - 57 %	ACIDE LINOLEIQUE C18:2
أساسي	5.5 - 10 %	ACIDE LINOLENIQUE C18:3
أساسي	< 0.6 %	ACIDE ARACHIDEIQUE C20:0
أساسي	< 0.5 %	ACIDE BEHENIQUE C20:1
أساسي	< 0.5 %	ACIDE ERUCIQUE C22:0
ثانوي	< 0.5 %	ACIDE LIGNOCERIQUE C24:0

32- **تحليل الملوثات** :

أهمية الفحص	المحتوى الأقصى المسموح	العناصر
-------------	------------------------	---------

أساسي	0.1 مغ / كلغ (ISO)	النحاس Cu
أساسي	0.1 مغ / كلغ (ISO)	الرصاص Pb
أساسي	0.1 مغ / كلغ (ISO)	الزرنيخ As

4- **مختلف** : تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وطريقة ختمها وتوضب ضمن صفائح معدنية سعتها /3/ - /18/ كلغ للمعبأ محليا" وضمن عبوات بلاستيكية أو معدنية للمعبأ في الخارج .

4/6  
[Signature]

## الملح الناعم ويدعى ملح المائدة المكرر المزود باليود

1- مجال التطبيق : تهدف هذه المواصفة القياسية إلى تحديد المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الملح وتعني هذه المواصفة القياسية بملح المائدة المكرر المزود باليود .

### 2- التعريف :

- 21- 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 للإستهلاك البشري ، وهو لا يتضمن الملح المستحصل عليه كمنتج جانبي ( كيميائي ) في الصناعة الكيميائية .
- 22- ملح المائدة المكرر المزود باليود : هو الملح المتبلور بواسطة عملية التبخر ، بدرجة نقاوة عالية ، وقد أضيفت إليه مادة اليود لتفادي أمراض الغدة الدرقية .

3- المتطلبات والخصائص : يكون الملح كمادة أولية تصنع منها أصناف ملح الطعام على شكل مسحوق محبب أو بلورات جامدة لونها أبيض لأكثر فيها ولا شوائب ولا أثر للتلوث بالرمل أو بأي مادة ترابية غريبة أخرى ، كما تكون عديمة الرائحة وخالية من المرارة تعطي عند حلها بالماء المقطر ( 10 غ + 90 مل ماء ) محلولاً رائقاً لا لون له متعادلاً .

31- المتطلبات الفيزيائية : يكون لأصناف الملح المعني بهذه المواصفة القياسية التدرج الحجمي ( لأحجام بلوراته ) وفق ما يلي :

311- ملح المائدة المكرر المزود باليود : يجب ألا يقل عن 95% وزنياً محتوي حبيباته التي تمر عبر منخل ضلع فتحاته /840/ ميكرومتراً ولا يزيد على 10% وزنياً محتوي الحبيبات التي تمر عبر منخل : ضلع فتحاته /210/ ميكرومتراً أما محتوي الحبيبات العالقة على منخل ضلع فتحاته /420/ ميكرومتراً فيجب ألا يزيد على 65% وزنياً ( ثانوي ) .

32- المتطلبات الكيميائية : يكون للفئات المصنفة من الملح المعني بهذه المواصفة القياسية الدلائل التالية : ( معبراً ) عنها على أساس كتلة (وزن) العينة الجافة والخلو من الإضافات باستثناء محتوى الرطوبة ) .

ملح المائدة المكرر المزود باليود

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
أساسي	99.6 % حداً أدنى	كلوريد الصوديوم بشكل ( NaCl )
ثانوي	0.1 % حداً أعلى	الرطوبة عند حرارة /110/ درجة مئوية
أساسي	0.02 % حداً أعلى	المواد غير الحلولة في الماء
ثانوي	0.25 % حداً أعلى	الكبريتات بشكل ( SO4-- )
ثانوي	0.10 % حداً أعلى	الكالسيوم بشكل ( Ca++ )
ثانوي	0.01 % حداً أعلى	المغنيزيوم بشكل ( Mg++ )
ثانوي	0.001 % حداً أعلى	الحديد بشكل ( Fe++ )
ثانوي	0.03 % حداً أعلى	القلوية معيراً عنها بشكل ( Na2CO3 )
ثانوي	لا شيء	النترات - NO3
ثانوي	لا شيء	النترت NO2
أساسي	135 مغ / كلغ ± 10% أو 100 مغ / كلغ ± 10%	KIO3 OU KI
ثانوي	1000 مغ / كلغ	كربونات الصوديوم Na2.CO3
ثانوي	1000 مغ / كلغ	هيبوسولفيت الصوديوم Na2S2O3

33- مواد مضافة :

331- عوامل التأكسدة ( ثانوي ) :

- كربونات الكالسيوم .
- كربونات المغنيزيوم .
- أكسيد المغنيزيوم .
- فسفات ثلاثي الكالسيوم 20 غ / كلغ حداً أعلى .
- ثنائي ( ثاني ) أكسيد السليسيوم غير المتبلور ( منفردة أو مجتمعة ) .
- سليكات الكالسيوم .
- سليكات المغنيزيوم .
- سليكات الألمنيوم والصوديوم المركب .
- سليكات الألمنيوم و الكالسيوم والصوديوم المركب .

332- عوامل التأكسدة الصادة للماء ( ثانوي ) :

- مرسبات الألمنيوم أو الكالسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم 20 غ / كلغ .
- نخيالات الألمنيوم أو الكالسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم حداً أعلى .
- سيتارت الألمنيوم أو الكالسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم ( منفردة أو مجتمعة ) .

34- الملوثات المعدنية : يجب ألا تحتوي أصناف الملح المعني بهذه المواصفة القياسية ملوثات تضر بصحة المستهلك ، ويجب بصورة خاصة ألا يتعدى وجود الملوثات المبينة أدناه المستويات القصوى المحددة لها:

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
أساسي	2 مغ / كلغ حدا" أقصى ( ISO )	النحاس Cu
أساسي	1 مغ / كلغ حدا" أقصى AOAC	الرصاص Pb
أساسي	0.5 مغ / كلغ حدا" أقصى AOAC	زرنيخ As
أساسي	0.05 مغ / كلغ حدا" أقصى AOAC	زئبق Hg
أساسي	0.2 مغ / كلغ حدا" أقصى AOAC	كاديوم Cd
أساسي	صفر مغ / كلغ حدا" أقصى	نيترات - NO3
أساسي	صفر مغ / كلغ حدا" أقصى	نيتريت NO2

4- **التعبئة والتخزين** : يعبأ الملح المعني بهذه المواصفة القياسية في عبوات صحية مناسبة على أن تكون محكمة الإغلاق وتحفظه من التلوث والرطوبة يجب ألا يتسبب تركيب مواد التعبئة بأي تأثير مؤذ أو ضار على طعم الملح ورائحته كما يجب ألا يدخل هذا التركيب إلى المادة المعبأة (الملح) أي مادة مضرة بالصحة .

5- **بطاقة المعلومات البيانية** : مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية " لصاقات المواد الغذائية " يجب أن تحمل العبوات المعلومات البيانية التالية :

- التسمية التي تحدد السلعة والصف أي " ملح المائدة المكرر المزود باليود " أو ملح ميود .
- يمكن الإشارة على البطاقة البيانية إلى مصدر الملح .
- إسم المنتج و / أو المستودع و علامته التجارية المميزة إن وجدت .
- الوزن الصافي .
- تاريخ الإنتاج و / أو التعبئة والتاريخ الذي تعتبر بعده السلعة غير ملائمة للإستهلاك .
- رقم الدفعة ( المجموعة المعدة للتسليم ) .
- العبارة " صنع في ..... " ( حيث يذكر بلد المنشأ ) .



## الشاي الأسود الخشن

### 1- خصائص عامة :

- 11- يجب أن يكون ورق الشاي المخمر ذات لون بني محمر دون أثر عليه للفساد أو الحريق .  
12- سائل الشاي الساخن يجب أن يكون صافى المظهر لونه أحمر نحاسي ذو رائحة ونكهة ذكيتان ،  
خال من الروائح الغريبة أو الكريهة غير مضاف إليه أي مواد ملونة إصطناعية ( فحص أساسي من قبل اللجنة )

### 2- الخصائص التحليلية :

أهمية الفحص	الحد المسموح به	نوع الفحص
أساسي	8 % حداً أقصى	نسبة الرطوبة
ثانوي	3 % حداً أقصى	نسبة الأغصان والورق البالي من الشاي ( الطحل )
ثانوي	1 - 3 %	نسبة الكافيين ( Caféine )
أساسي	4.5 - 17 %	نسبة المواد الداخلة ( TANINS )
ثانوي	لا شيء	نسبة المواد الغريبة

### 3- التوضيب :

- 31- يسلم الشاي في صناديقه الأصلية المصنوعة من الخشب أو الكرتون وموضب ضمن أوراق من الرصاص أو الزنك أو الألمنيوم أو التوتيا محكمة لإغلاق جيداً لتحاشي الفساد والرائحة الغريبة على أن لا يتجاوز وزنه الصافي /10/ كلغ حداً أقصى .  
32- يجب أن يظهر تاريخ الصنع وإنهاء الصلاحية مطبوعاً على الصندوق من الخارج وأن لا يتعدى تاريخ الصنع مدة سنة واحدة حداً أقصى عند الإستلام .

### 4- خصائص السلامة الصحية : فحص جرثومي ( أساسي ) .

SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA : NEGATIVE

45  
ال

البطاطا الكاملة النضوج والصالحة للخبز والتبريد

1- الأنواع : كافة الأنواع المعدة للخبز والمبردة ذات قشرة سميكة نسبياً .

2- مواصفات المادة :

- 21- سليمة من الآفات الزراعية أو آثارها .  
22- نظيفة جامدة الملمس خالية من العيوب الخارجية أو الداخلية التي قد تؤثر على مظهرها ( الشقوق - الجروح - أثار العقص ... الذبلان أو التحجر - اللون الأخضر - عيب شديد المظهر - البقع السمراء الخارجية - أو الإسوداد الداخلي أو أي عيب آخر - البقع الداكنة الناتجة عن حرارة زائدة - الجرب - التدرنات الثانوية ) .  
23- خالية من آثار الإصابة بالصقيع .  
24- خالية من أي ضرر رطوبة زائدة .  
25- خالية من أي طعم أو رائحة غريبين .  
26- غير مغسولة في الفترة بين القلع والتسليم .  
27- غير مفرخة ( مصمخة ) .

3- شروط الحجم :

- 31- رؤوسها من الحجم الكبير أو المتوسط بحيث لا يقل قطر الرأس عن 6/ سم .  
32- تقبل نسبة 5% فقط من الرؤوس التي تقل عن 6/ سم .

4- التوضيب :

- 41- في كافة الصناديق والأكياس .

Handwritten signature and date (31) in blue ink.

## البصل اليابس

1- الأنواع : يقبل بكافة أنواعه .

2- مواصفات المادة :

- 21- كاملا " خاليا" من أي نمو خضري .
- 22- تام النضج والجفاف غير ضامر .
- 23- سليما " خاليا" من أي إهتراء أو عيب .
- 24- نظيفا " خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
- 25- محتفظا " بقشرته الخارجية .
- 26- خاليا" من أي رطوبة زائدة .
- 27- خاليا: من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- 28- أن يكون عنقه مقطوعا" وأن لا يزيد طوله عن /4/ سم إلا في حالة توضيب البصل على شكل مشكاك .

3- شروط الحجم :

- 31- البصل اليابس الأحمر .
- 311- يقبل الحجم الكبير والمتوسط .
- 32- البصل اليابس الأبيض .
- 321- يقبل من الحجم الكبير والمتوسط .

4- التوضيب :

- 41- تقبل في كافة الصناديق والأكياس.
- 42- نسبة التسامح 10% من الحجم الصغير بإستثناء الإهتراء والأمراض التي تجعله غير صالح للأكل .

46 el  
ف. م.

## الجزر

1- الأنواع : كافة الأنواع .

2- مواصفات المادة :

- 21- كاملا .
- 22- سليما " خاليا" من أي إهتراء أو عيب يجعله غير صالح للإستهلاك .
- 23- نظيفا " خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
- 24- جامد الملمس غير متفرع .
- 25- خاليا" من الجذور الثنائية غير مخشب اللب وغير متقدم جدا" في النضج .
- 26- خاليا" من أي رطوبة خارجية ظاهرة .
- 27- خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- 28- دون أوراق ( أي مقطوعة على مستوى العنق ) .
- 29- خاليا" من أي آفة أو آثارها .

ملاحظة : يسمح للجان التغذية أن تستلم الجزر مع أوراقه على أن يحسم وزن الأوراق من الوزن الإجمالي .

3- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

4- التوضيب :

- 41- كافة أنواع الصناديق وأكياس الخيش .
- 42- نسبة التسامح 5% من المواصفات .

## الموز

- 1- الأنواع : كافة الأنواع .
- 2- مواصفات المادة :
  - 21- ناضجا" مانثلا" إلى الإخضرار .
  - 22- طري اللب - غير محطب ومضروب (أي لا يوجد فيه عرق طولي أسود في وسط الموزة ) رقيق القشرة وقشرته غير مضلعة بشكل صريح .
  - 23- خاليا" من الإهتراء أو العيب .
  - 24- خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبين .
  - 25- خاليا" من أي حشرات أو أمراض أو آثارها .
  - 26- قصير الجذع على أن لا يتعدى طول القرمية /10/ سم .
  - 27- متوسط الحجم لا يقل وزن الحبة عن /75/ غرام للبلدي .
  - 28- يقدم بأقراطه الطبيعية أو أمشاط موضوعة ضمن أقفاص أو صناديق تؤمن حماية البضاعة في الحالتين .
  - 29- يقبل الموز الصومالي بذات الشروط على أن لا يتجاوز وزن الحبة /250/ غرام .
  - 30- نسبة التسامح 5% من الأوزان والمواصفات .

## الثوم اليابس

- 1- مواصفات المادة :
  - 11- يقدم مع ساقه أو بدونه .
  - 12- الرأس ممتلئ بالحب السليم المتوسط أم الكبير الحجم .
  - 13- غير مصمّخ أو متبّبت ( مثلش ) .
  - 14- يقبل بكافة أنواعه .

## الليمون الحامض

- 1- مواصفات المادة :
  - 11- ذات نمو كافٍ يسمح لها بغزارة العصير .
  - 12- سليمة خالية من أي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
  - 13- خالية من أي حشرات أو فطريات أو أمراض أو آثارها .
  - 14- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
  - 15- خالية من أي طعم أو رائحة غريبين .
  - 16- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - 17- رقيقة القشرة غزيرة العصير .
  - 18- خالية من أي ضرر أو تلف سطحي يسببه الصقيع .
  - 19- صفراء أو خضراء اللون أو مائلة اللون بين الإثنين لكن ليس لونا" أخضرا" داكنا" .
- 2- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

46



**3- التوضيب :**

- 31- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .  
32- نسبة التسامح 5% من المواصفات بإستثناء الإهتراء الذي يجعلها غير صالحة للأكل .

**المقوف**

**1- مواصفات المادة :**

- 11- كاملا .  
12- سليما" غير مصابا" بأي إهتراء أو عيب .  
13- نظرا" طازج المظهر نظيفا" خاليا" من الأتربة أو غيرها من المواد الغريبة الظاهرة .  
14- خاليا" من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها .  
15- غير متقدم في النضج وغير مشقق .  
16- في حالة ظهور العنقود الزهري يجب ألا يكون اللون الخارجي أبيضاً" صريحا" .  
17- خال من الجروح وخاصة الناتجة عن البرد .  
18- خال من أي رطوبة خارجية زائدة .  
19- خال من أي طعم أو رائحة غريبتين .  
20- سليم الأوراق متماسك في إتفافه .  
21- لا يزيد طول الساق عن 4/ سم .

**2- شروط السلامة الصحية :** كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

**3- التوضيب :**

- 30- في صناديق على أنواعها ( كرتون - خشب - بلاستيك ... ) وفي أكياس من النايلون المتقوب أو أكياس خيش .  
31- نسبة التسامح 5% من المواصفات المذكورة أعلاه .

**بازيلا الخضراء**

**1- الأنواع :** كافة الأنواع .

**2- مواصفات المادة :**

- 21- كاملة .  
22- سليمة من أي إهتراء أو عيب .  
23- نظيفة خالية من الأتربة أو أي مواد غريبة ظاهرة .  
24- خالية من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها .  
25- غير مفرطة في النضج .  
26- طازجة المظهر خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .  
27- يجب أن تكون الحبيبات داخل القرن خالية من الحشرات وسليمة التكوين .  
28- لم تغسل بين فترة القطاف والتوزيع .

**3- شروط السلامة الصحية :** كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

٤٦



- 4- التوضيب :**  
41- كافة أنواع الصناديق والأكياس من النايلون المثقوب أو الخيش .  
42- نسبة التسامح 5% من المواصفات .

### البندورة

- 1- الأنواع : كافة الأنواع .
- 2- مواصفات المادة :
- 21- كاملة وإن لا يقل قطرها عن 15/ سنتم وإن لا تزيد نسبة البندورة التي يبلغ قطرها بين 15/ و 6/ سنتم عن 20% من الكمية والباقي أكبر من ذلك .
- 22- سليمة من أي إهتراء أو عيب .
- 23- نظيفة خالية أي مادة غريبة .
- 24- خالية من أي حشرات أو آفات أو آثارها .
- 25- طازجة المظهر .
- 26- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
- 27- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- 28- من النوع الجيد ناضجة صالحة للأكل .
- 29- تقبل عندما تكون خضراء وقلبها أحمر .
- 30- يقبل المشقق منها بسبب التحميل أو التوضيب أو النقل عندما تبقى نسبته بحدود 5% .
- 31- يقبل نسبة 5% من البندورة الحمراء الناضجة و / أو من البندورة الخضراء .
- 3- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- 4- التوضيب :  
41- في أقصاف من كافة الأنواع التي تؤمن حماية البندورة أثناء التحميل والتفريغ .

## الباذنجان

- 1- الأنواع : كافة الأنواع المتوفرة .
- 2- مواصفات المادة :
  - 21- كاملة محتفظة بعنقها وكأسها .
  - 22- سليمة خالية من أي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
  - 23- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - 24- طازجة غضة غير لينة أو ذابلة .
  - 25- على درجة معتدلة من النضج .
  - 26- مكتملة النمو دون أن تكون بذورها صلبة أو لبها ليفيا" أو متخشبا" .
  - 27- خالية من أية آفة أو آثارها .
  - 28- خالية من أي رطوبة خارجية زائدة .
  - 29- خالية من أي طعم أو رائحة غريبيتين وخالية من المرورة .
  - 30- ممتلئة ذات سطح أملس خاليا" من الجروح والنقر الخارجية .
  - 31- خالية من حروق الشمس .
- 3- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- 4- شروط الحجم بالنسبة لباذنجان الحشى :
  - 41- يقبل النوع الطويل على أن لا يتعدى طول الحبة الواحدة /15/ سم .
- 5- التوضيب :
  - 51- في كافة الصناديق شرط أن تؤمن حمايتها .
  - 52- نسبة التسامح 5% من المواصفات .

## الكوسى

- 1- الأنواع :
  - 11- كوسى للحشى .
  - 12- كوسى للخرط .
- 2- مواصفات المادة :
  - 21- كوسى للخرط :
  - 211- كاملة محتفظة بعنقها طرية البذور وفي مرحلة النضوج الكامل .
  - 212- سليمة غير مصابة بأي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
  - 213- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - 214- طازجة ذات لون طبيعي غير ذابلة خالية من أي حشرات أو آفات أو آثار أضرارها .
  - 215- سليمة التكوين والمظهر خالية من التجاويف والشقوق والجروح .
  - 216- خالية من أي رطوبة خارجية زائدة .
  - 217- خالية من أي طعم أو رائحة غريبيتين .

46



- 218- أن لا يتعدى وزنها الـ /450/ غرام حداً " أقصى .  
219- أن لا يتعدى طولها /30/ سم .  
22- كوسى للحشى :  
221- نفس مواصفات الكوسى للخرط بإستثناء الحجم بحيث يجب أن تكون متوسطة الحجم وطولها ما بين /7/ سم و /15/ سم .
- 2- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- 3- التوضيب :  
41- في أفاص مختلفة شرط أن تؤمن حماية البضاعة .  
42- نسبة التسامح 10% بالنسبة للمواصفات بإستثناء الإهتراء أو الأمراض التي تجعلها غير صالحة للأكل .

### اللوبياء الخضراء

- 1- الأنواع :  
11- لوبياء خضراء بادرية .  
12- لوبياء مبرومة .  
13- لوبياء قصاص .  
14- أي صنف مشابه .
- 2- مواصفات المادة :  
21- كاملة ومتجانسة الشكل مع قبول بعض العيوب الناتجة عن القطاف شرط أن تصيب الساق فقط .  
22- سليمة غير مصابة بأية إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .  
23- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة ومن الخيوط والسيور .  
24- خالية من الحشرات والأمراض وآثارها .  
25- طازجة المظهر .  
26- على حال من النمو يسمح لها تحمل عمليات التحميل والشحن والتفريغ .  
27- أن لا تغسل بين فترة قطافها وتسليمها إلى لجان التغذية .  
28- خالية من الرطوبة الخارجية الظاهرة .  
29- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .  
30- خالية من الطبقة الداخلية القاسية ، طرية وتنكسر بسهولة .  
31- طرية البذور ومن الأفضل أن تكون ممتلئة بالبذور .
- 3- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- 4- شروط الحجم بالنسبة :  
41- يجب أن لا يتعدى العرض الأكبر للقرن /1.2/ سم (أساسي) .
- 5- التوضيب :  
51- في صناديق من الكرتون أو من البلاستيك أو الخشب أو الفلين الأبيض .

52- نسبة التسامح 3% من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو أمراض تجعلها غير صالحة للأكل .

### السلق

- 1- الأنواع : كافة الأنواع .
- 2- مواصفات المادة :
  - 21- طازجة .
  - 22- كاملة الأوراق .
  - 23- خالية الإصفرار - نضرة - طرية .
  - 24- خالية من الحشرات ( بزاق - دودة خياطة ... ) .
  - 25- خالية من العفونة والإهتراء .
  - 26- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- 3- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- 4- التوضيب :
  - 41- كافة أشكال التوضيب .
  - 42- نسبة التسامح 5% من المواصفات .

### السيانخ

- 1- الأنواع : تقبل بكافة أنواعها .
- 2- مواصفات المادة :
  - 21- سليما" غير مصاب بالإهتراء أو أمراض تجعله غير صالح للإستهلاك .
  - 22- نظيفا" خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - 23- طازج المظهر خاليا" من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها ( الدودة الخياطة ) .
  - 24- خاليا" من العنق الزهري .
  - 25- خاليا" من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
  - 26- خليا" من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - 27- قليل الضلع كثير الأوراق الخضراء الخالية من اليباس والإصفرار .
- 3- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- 4- شروط التوضيب :
  - 41- في كافة أنواع الصناديق على شكل ربطات متوسطة الحجم .
  - 42- نسبة التسامح 5% من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو بالأمراض التي تجعلها غير صالحة للأكل .

## القرنييط

- 1- الأنواع : يقبل بكافة الأنواع .
- 2- مواصفات المادة :
  - 31- كاملا" .
  - 32- سليما" من أي إهتراء أو أمراض تجعله غير صالح للإستهلاك .
  - 33- نظيفا" خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - 34- طازجا" ، غير لينا" أو ذابلا" .
  - 35- سليم الزهرة وغير مشلف .
  - 36- لا تزيد ساقه عن /4/ سم .
  - 37- خاليا" من أي رطوبة خارجية أو داخلية .
  - 38- خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - 39- وجود طبقة من الضلوع لحمايته من الإنفراط .
- 3- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- 4- شروط التوضيب :
  - 41- في صناديق على كافة أنواعها .
  - 42- نسبة التسامح 5% من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو بالأمراض التي تجعله غير صالح للأكل .

## البرتقال

- 1- الأنواع : كافة الأنواع ( الشموطي - أبو صرة - بالنسيا - الوردى ... إلخ ) .
- 2- مواصفات المادة :
  - 21- كاملة وخالية من أي ضرر أو تلف سطحي يسببه الصقيع .
  - 22- سليمة غير مصابة بأي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
  - 23- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - 24- خالية من أي أمراض أو حشرات أو آثارها .
  - 25- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
  - 26- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - 27- رقيقة القشرة - جامدة الملمس - غير جافة اللب .
  - 28- غير مليفة اللب .
  - 29- ذات لون مطابق للصنف ويمكن قبول اللون الأخضر الفاتح بشرط ألا يتجاوز إمتداده خمس المساحة الإجمالية للثمرة مع مراعاة خصائص الصنف ووقت القطف .
- 3- شروط الحجم : أن يتراوح وزن الحبة الواحدة بين /175/ غ و /250/ غ .

4- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

5- التوضيب :

51- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .

52- نسبة التسامح 5% من المواصفات والحجم .

### التفاح

1- الأنواع : غولدن وستاركن .

2- مواصفات المادة :

21- كاملة .

22- سليمة غير مصابة بأي إهتراء ومقطوفة بشكل سليم .

23- نظيفة خالية من أية مواد غريبة .

24- خالية من أي أثر لإصابتها بالحشرات أو الأمراض ( أكاروز - تبقع ) .

25- خالية من أية رطوبة خارجية زائدة .

26- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .

3- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

4- شروط الحجم :

31- أن لا يقل قطر التفاحة عم 17/ سم على أن لا تزيد نسبة التفاح التي يتراوح قطره ما بين 17/ و 8/ سم عن الكمية والباقي أكبر من ذلك .

32- نسبة التسامح 5% من المواصفات بإستثناء الإهتراء الذي يجعلها غير صالحة للأكل .

33- يقبل التفاح الذي يحمل رضوض سطحية خفيفة ناتجة عن التحميل أو التعريب في البرادات .

5- التوضيب :

51- في أقفاص تؤمن الحماية للبضاعة أثناء التحميل والتفريغ .

## مواصفات فنية لمادة السكر الأبيض

1- مواصفات عامة :  
1- يقصد بهذه المواصفات مركب السكروز (SACCHAROSE) المستخرج من الشمندر السكري أو من قصب السكر عن طريق عملية التكرير .

2- المظهر :  
2- يكون السكر على شكل بلورات بيضاء ناصعة خالية من كل رائحة تعطى لدى اذابتها في الماء بنسبة 10% محلولاً "رائقاً" خالي اللون لا تنتج منه أي رغوة إذا مزج ولا يترك أي راسب إذا ترك دون تحريك .

3- التركيب :  
3- يتركب السكر المكرر من المواد التالية :

31	-	سكروز	99.50 %	كحد أدنى
32	-	رطوبة	00.25 %	كحد أعلى
33	-	رماد	00.20 %	كحد أعلى
34	-	مواد غير ذوابة في الماء	00.05 %	كحد أعلى

4- التوضيب :  
4- يوضب السكر ضمن أكياس جديدة وفقاً لما يلي :  
41- إما بأكياس خام سعة 50/ كلف تقريباً على أن تكون خياطتها مزدوجة تفصل بين الدرزة والأخرى مسافة 5/ ملم ( خمس ملليمترات ) على الأقل .  
42- إما بأكياس خيش مبطنة بنايلون سعة 25/ كلف ( خمسة وعشرون كلف ) إلى 50/ كلف ( خمسون كلف ) .

## العنقود

1- الأنواع : كافة الأنواع .

2- مواصفات العنقود :  
21- كاملاً "سليماً" خالياً من أي إهتراء .  
22- نظيفاً "خالياً" من أي مواد غريبة .  
23- خالياً من أي أثر للحشرات والأمراض .  
24- خالياً من أي رطوبة زائدة .  
25- مكتمل النمو رقيق القشرة حلو الطعم .  
26- غير مصاب بحروق الشمس .  
27- غير متقدم في النضوج حبوبه متماسكة .

3- التوضيب :  
31- في صناديق وبطريقة وأسلوب يؤمنان سلامة الثمار طيلة مدة عمليات التسويق .  
32- نسبة التسامح 5% من المواصفات والحجم .

## مواصفات ( الطيور والبيض )

### 1- البيض :

#### 11- الشروط الخاصة :

111- يكون البيض طازجا" ، إنتاج لبناني - جامد الصفار ، غير مختون ( عتيق ) ، يتراوح وزن البيضة الواحدة ما بين ( 55 و 60 ) غراما" .

112- يتم التأكد من جودة البيض وسلامته وفقا" لما يلي :

5- لا يعوم عندما يوضع في الماء

6- رائحته جيدة ( غير كريهة عندما تكسر البيضة ) .

7- صفار البيضة وبياضها جامدان عند الرج .

ملاحظة : يستبدل الفاسد من البيض خصوصا" الذي يعوم عند وضعه في الماء ، أما عندما يزيد معدل البيض الفاسد عن الـ 10% فيعتبر ذلك محاولة غش من قبل المتعهد تحتم تطبيق أحكام دفاتر الشروط الخاصة بحقه .

### 12- الطيور :

21- عموميات : إن مصادر الطيور المقبولة لتغذية السجون هي المزارع المرخص لها قانونيا" من السلطات المختصة والمسالخ المرخصة .

211- زيارة المزارع : يقوم رئيس لجنة الإستلام يرافقه الطبيب البيطري بزيارة مزارع المتعهد أو تلك التي يتعامل معها ، للتأكد من حسن وإنتظام سلامة عملية تربية الطيور فيها ، وفقا" للقوانين اللبنانية المرعية الإجراء ، وذلك عند بدء الإلتزام وعندما تدعو الحاجة .

212- زيارة المسالخ : تتم هذه الزيارة من قبل الطبيب البيطري يرافقه رئيس لجنة التغذية أو أحد أعضائها للتأكد من :

8- إستيفاء هذه المسالخ والشروط الفنية الخاصة .

9- التأكد من أن طريقة الذبح المعتمدة تستوفي المعايير والشروط الشرعية المعتمدة من قبل المراجع الدينية الرسمية المختصة .

10- تطبيق قواعد النظافة والصحة العامة المتعلقة بالعاملين فيها ، بالأدوات المستعملة من قبلهم وبالأمكنة المشغولة كافة في عملية السلخ .

11- صحة الطيور المعدة للذبح .

12- نظافة السيارة المبردة ومن إستيفائها الشروط الفنية الخاصة وذلك وفقا" للقوانين اللبنانية المرعية الإجراء .

22- الفحص عند الإستلام : تفحص الطيور عند الإستلام فحفا" دقيقا" من قبل الطبيب البيطري الذي يتأكد من لونها ، ومن سلامة الجلد المفروض أن يكون غير مترهل أو لين ، كما يدقق وبشكل خاص في النقاط الآتية:

221- نوع الدجاج : يكون من نوع الفروج المخصص للحم وليس للبيض عمره الأقصى ثمانية أسابيع .

222- تاريخ الذبح : يقدم الفروج طريا" ، حديث الذبح لم يمر على نبحه أكثر من (10 ساعات) ويرفض الفروج إذا كان ناشفا" .

- 223- التسليم : يسلم الفروج منبوحا" ، جاهزا" للإستهلاك أي منتوفا" على الناشف بواسطة الآلات الكهربائية، مجوفا" مع الرقبة والرأس ، بدون الرجلين والمصارين والقوانص ، يجب في هذه الحالة أن يتراوح وزن الفروج الواحد ما بين ( 1300 - 1500 ) غراما".
- 13- تسلم الطيور وهي موضوعة في أقفاص بلاستيكية نظيفة .
- 224- المظهر الخارجي : يجب ان لا يظهر في جسم الفروج جراحا" من جراء النتف أو تبقع وهي علامات المرض .
- 14- يكون جسم الفروج خاليا" من الريش أو الوبر وهذا عدا الرقبة والرأس .
- 15- يكون جلد الفروج أملسا" غير مجمد ، متناسقا" ذا لون واحد سواء كان أبيضاً" أو مائلاً" إلى الأصفرار .
- 16- يرفض الفروج إذا كان لون جلده أزرقاً" أو قاتماً" .
- 225- الرائحة : تفحص رائحة الفروج المنبعثه من جوفه ومن الشق الموجود في الرقبة والذي سحبت منه الحويصلة .
- 17- يرفض الفروج الذي تنبعث منه رائحة كريهة .

23- التدقيق في الوزن :

يصار إلى أخذ عينات كل واحدة منها عشرة فرايج تختار عشوائياً" من عدة أقفاص وتزان يجب أن يكون وزنها ما بين ( 10 و 12 ) كلغ .

24- النقل :

- 241- يتم نقل الطيور إلى السجون على عاتق المتعهد وبوسائله الخاصة ضمن آليات مبردة .
- 242- يتم التأكد من ملكية المتعهد لمثل هذه الآليات المبردة ومن صلاحيتها وذلك على همة رئيس لجنة الإستلام أو أحد أعضائها وذلك عند بدء الإلتزام .
- 243- يتم التأكد من إستعمالها ومن إشتغال برادتها ومن نظافتها عند كل إستلام وذلك على همة الطبيب البيطري أو رئيس لجنة الإستلام أو أحد أعضائها .

## مواصفة قياسية لبنانية رقم 1999 : 23

### اللبننة

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية  
- لبيّنور -  
ICS 67.100.99

### اللبننة

#### 1- المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في اللبننة بجميع أصنافها الواردة أدناه .

#### 2- التعاريف

##### 1-2 اللبننة

هي منتج حلبيّ مصنع من حليب مبستر أو مركز أو مجفف، يتم الحصول عليه بالتخمير اللبني للحليب بواسطة بادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن، ومن ثم تركيزه بإحدى الطرق المناسبة .

##### 2-2 المواد الصلبة الإجمالية

هي المواد المتبقية بعد تبخير الماء من الحليب عند حرارة لا تتجاوز 102 درجة س حتى يثبت الوزن .

##### 3-2 المواد الصلبة غير الدهنية

هي المواد الصلبة ما عدا مواد الحليب الدهنية .

#### 3- الأصناف

تتوافر اللبننة وفق الأصناف التالية :

##### 1-3 اللبننة

هي المادة التي نحصل عليها بعد فصل جزء من مصّل اللبن بالطرق المناسبة .

##### 2-3 اللبننة المحفوظة بالزيت

هي لبننة كثيفة القوام ومحفوظة في الزيت النباتي .

##### 3-3 اللبننة المعاملة بالحرارة بعد التخمير



هي لبنة معاملة بالحرارة المناسبة بعد التخمير لتثبيط نشاط البادئات والأنزيمات .

#### 4- المتطلبات والخصائص

#### 1-4 المتطلبات الفيزيائية

##### 1-1-4 اللبنة

يجب أن يتوافر في اللبنة بشكل عام ما يلي :

- أن يطابق الحليب المستعمل في إنتاج اللبنة متطلبات المواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به
- أن يكون قوامها متجانساً وخلوياً من التكتل والحبيبات والبلورات
- أن تكون خلواً من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب بها مثل التزنخ والمرارة وغيرها، وخلوياً من المواد الغريبة والشوائب
- أن تكون خلواً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها.

##### 2-1-4 اللبنة المحفوظة بالزيت

يجب أن يتوافر في اللبنة المحفوظة بالزيت، بالإضافة إلى ما ورد أعلاه، ما يلي :

- ألا يزيد محتوى ملح الطعام فيها على 5%
- أن يكون الزيت المستعمل لحفظها، زيتاً نباتياً مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به
- ألا تقل كمية اللبنة المحفوظة في الزيت عن 55% من وزن محتوى العبوة.

#### 2-4 المتطلبات الكيميائية

##### 1-2-4 اللبنة

يجب أن يتوافر في اللبنة بشكل عام المتطلبات الكيميائية التالية :

- يلقح الحليب المستعمل في صناعة اللبنة ببادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن مثل اللاكتوباس ليس بولغ أريكس *Lactobacillus bulgaricus* وس تربتوكوكس تيرم وفيلس *Streptococcus thermophilus* على أن تبقى حية في المنتج حتى انتهاء مدة الصلاح
- يسمح بمعاملة اللبنة بالحرارة قبل التعبئة عند حرارة 70 درجة س لمدة 35 ثانية، أو بعد التعبئة عند حرارة 55 درجة س لمدة 15-30 دقيقة
- بالإضافة إلى ذلك يسمح بمعاملة اللبنة بالحرارة بعد التخمير وقبل التعبئة عند حرارة 90 درجة س لمدة 30 ثانية

• يجب ألا تزيد الحموضة الإجمالية على 5,2% وألا تقل عن 8,0%، محتسبة كحمض اللبن  
• يجب أن يكون إنتاج اللبنة متوافقاً مع الخصائص التركيبية الواردة في الجدول (1).



الجدول (1): الخصائص التركيبية للبنة

الخصائص	لبنة (بقر أو ماعز)				لبنة (أغنام)			
	كاملة الدسم	معتدلة الدسم	قليلة الدسم	منزوعة الدسم	كاملة الدسم	معتدلة الدسم	قليلة الدسم	منزوعة الدسم
محتوى الم واد الدهنية	0,8% حداً أدنى	≤ 0,4% و > 8,0%	< 0,1% و > 4,0%	1,0% حداً أقصى	10,0% حداً أدنى	≤ 0,5% و > 10,0%	< 5,1% و > 5,0%	1,5% حداً أقصى
محتوى الم واد الصلبة غير الدهنية، (%حداً أدنى)	16,0	21,0	21,0	20,0	16,0	21,0	21,0	25,0

**ملاحظة:** تقرأ العبارة "  $\geq 0,4\%$  و  $< 0,8\%$  " المتعلقة بمحتوى المواد الدهنية في لبنة البقر أو الماعز المعتدلة الدسم كما يلي: أربعة بالمائة أو أكثر وأقل من ثمانية بالمائة.

2-2-4 اللبنه المحفوظة بالزيت

يجب أن تتوافر في اللبنه المحفوظة بالزيت المتطلبات الكيميائية التالية :  
• ألا يزيد محتوى الحموضة الإجمالية على 5,3% ولا تقل عن 17% محتسبة كحمض اللبن  
• أن تتميز بالخصائص الواردة في الجدول (2).

الجدول (2): الخصائص التركيبية لأصناف اللبنه المحفوظة بالزيت

الخصائص	كاملة الدسم	معتدلة الدسم	قليلة الدسم	منزوعة الدسم
محتوى المواد الدهنية	0,10% حداً أدنى	≤ 0,5% و > 10,0%	< 5,1% و > 5,0%	1,5% حداً أقصى
محتوى المواد الصلبة غير الدهنية، (%حداً أدنى)	23,0	29,0	29,0	33,0

3-4 المتطلبات الصحية

- يجب أن يتم إنتاج اللبنه في جميع مراحلها وفقاً للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخاصة بـ "القواعد العامة لصحة الغذاء" الصادرة عن لجنة دستور الغذاء تحت الرقم CAC/RCP : Codex Alimentarius, 1-1985، لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية .

4-4 المضافات

يسمح بإضافة حمض السوربيك وأملاحه (الصوديوم أو البوتاسيوم أو الكالسيوم) شرط ألا تتعدى الكمية المضافة 50 مغ/كغ .

## 5- فحوص التحقق

### 1-5 طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات وفقاً للمواصفة القياسية الدولية. (ISO 707 : 1985).

### 2-5 طرق الاختبار

#### 1-2-5 الحموضة

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية :  
(BS 1741: Part 10, Section 10.1: 1989 (1993).

#### 2-2-5 المواد الدهنية

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية. (ISO 1211:1984).

#### 3-2-5 البروتين

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية :  
(BS 1741: Part 5, Section 5.1: 1988 (1993).

#### 4-2-5 المواد الصلبة الإجمالية

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية. (ISO 6731:1989).

#### 5-2-5 نشاط الفسفاتيز

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية. (ISO 3356:1975).

## 6- التعبئة والتخزين والنقل

- تعبأ اللبنة في عبوات صحية نظيفة معقمة وجافة لا تسبب موادها أي تأثير مؤذ أو ضار على طبيعة اللبنة أو طعمها أو رائحتها، ويحكم إغلاقها لتحفظ المادة المعبأة من التلوث والرطوبة .
- تحفظ اللبنة في أماكن مناسبة ونظيفة ومبردة لا تزيد حرارة التخزين فيها على 5 درجات س.
- يتم النقل والتوزيع في وسائل نقل مبردة مناسبة حيث لا تزيد الحرارة على 10 درجات س، وبطريقة تمنعها من التلوث أو التلف. يتم نقل وتخزين اللبنة المحفوظة بالزيت عند حرارة لا تزيد على 25 درجة س، وبطريقة تمنعها من التلوث أو التلف.

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية "لصاقات المواد الغذائية"، يجب أن يذكر على عبوات اللبنة المعلومات البيانية التالية (باللغة العربية وبإحدى اللغتين الفرنسية أو الإنكليزية، أو الاثنتين معاً اختياريًا):

- اسم المنتج "لبنة"
- مستوى الدسم: "كاملة الدسم أو" ... "منزوعة الدسم"
- نوع الحيوان مصدر الحليب (بقر أو ماعز أو غنم)
- في حال معاملة اللبنة بالحرارة بعد التخمير يجب ذكر عبارة "معامل بالحرارة بعد التخمير"
- في حال تصنيع اللبنة من حليب مجفف يجب أن يتبع اسم المنتج عبارة "مصنّع من حليب مجفف"
- بخت واضح
- نوع الزيت المستعمل وكميته، على عبوات اللبنة المحفوظة بالزيت
- قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها
- المحتوى الصافي بالوحدات المترية وفقاً للنظام الدولي
- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج
- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاح باليوم والشهر والسنة، ويمنع استعمال الرموز
- اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت، مع ذكر بلد المنشأ.

## 8- المراجع

- المواصفة القياسية اللبنانية رقم "24/1965 الحليب وبعض مشتقاته ."
- المواصفة القياسية السعودية رقم "1995/1117 "اللبنة".
- "Milk Products & Codex Alimentarius, Volume 13"

European Directives. -

## 9- المصطلحات التقنية

إنكليزي	فرنسي	عربي
Starter	Levain	بادئ
Crystals	Cristaux	بلورات
Expiry date	Date de péremption	تاريخ انتهاء الصلاح
Inhibition	Inhibition	تثبيط
Storage	Entreposage	تخزين
Lactic fermentation	Fermentation lactique	تخمير لبني
Concentration	Concentration	تركيز
Rancidity	Rancidité	ترنخ
Lumpiness	Agglomération	تكتل
Inoculation	Inoculation	تلقيح
Granules	Granules	حببيبات
Pasteurized milk	Lait pasteurisé	حليب مبستر
Dried milk	Lait en poudre	حليب مجفف

حليب مركز	Lait concentré	Concentrated milk
حمض اللبن	Acide lactique	Lactic acid
حموضة	Acidité	Acidity
طرق أخذ العينات	Echantillonnage	Sampling
لبنة	Yoghurt filtré	Strained yoghurt
مرارة	Amertume	Bitterness
مصل - شرش	Lactosérum	Whey
منزوع الدسم	Ecrémé	Skimmed
مواد صلبة غير دهنية	Matières Solides NonGrasses	Solids Not Fat
مواد غريبة	Matières étrangères	Extraneous matter
نشاط الفسفاتيز	Activité phosphatasique	Phosphatase activity
نقل	Transport	Transport
وحدات مترية	Unités métriques	Metric units

### الهيئات التي شاركت في إعداد المواصفة

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - لبيّنور  
وزارة الصناعة  
وزارة الزراعة

وزارة الاقتصاد والتجارة  
وزارة الصحة العامة  
معهد

البحوث الصناعية  
مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية

الجامعة اللبنانية- كلية الزراعة شركة غندور لإنتاج الحليب  
ومشتقاته

شركة العصير اللبنانية- بون جوس شركة طباره  
للتجارة والصناعة الاتحاد الوطني للفلاحين اللبنانيين  
اونالكو للصناعات الغذائية في لبنان  
شركة شرق المتوسط

شركة معامل دولسي  
ألبان وأجبان مسابكي  
تعاونية حليب البقاع  
مزارع تعنايل  
ألبان كارون  
شركة نستله  
سنتر جديتا

مواصفة قياسية لبنانية رقم 2003 : 453

**اللحوم الطازجة - لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز**  
**Fresh Beef, Mutton and Goat Meat**  
**Viandes Fraîches de Bovins, Ovins et Caprins**

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية  
- لبيّنور -  
ICS 67.120.10

**تمهيد**

أعدت هذه المواصفة القياسية "للحوم الطازجة - لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز" رقم م 453 : 2003، لجنة اللحوم ومنتجاتها في مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية.

وقد اعتمدت اللجنة الفنية في إعداد هذه المواصفة على المواصفة القياسية السعودية (رقم م 44 : 1998)، والمواصفات القياسية الأردنية (رقم 471 : 1995) و (رقم 174 : 1994) Journal Officiel de la République Française, 19 Janvier) كما استعانت بالمرجع (1994).0891.

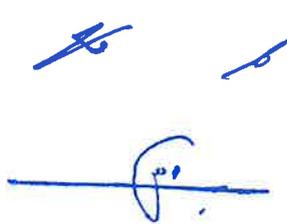
وافقت اللجنة الفنية على هذه المواصفة في اجتماعها بتاريخ 12/01/2004.

أقر مجلس إدارة المؤسسة هذه المواصفة في اجتماعه بتاريخ 2005/08/2005.

46  


فهرست

3	1-المجال
3	2- المراجع التكميلية
3	3- التعاريف
3	3- 1 حيوانات الذبح
4	3- 2 الذبيحة
4	3- 3 اللحم
4	3- 4 لحم الطازج
4	4- أنواع اللحم
4	4- 1 لحوم البقر والجاموس
5	4- 2 لحوم الأغنام والماعز
6	5- درجات اللحوم
6	6- المتطلبات والخصائص
6	6- 1 الاشتراطات العامة
7	6- 2 المتطلبات الصحية
8	6- 3 الملوثات
8	7- فحوص التحقق
8	7- 1 طرق أخذ العينات
8	7- 2 طرق الاختبار
10	8- التعبئة والتخزين والنقل والتداول
11	9- بطاقة المعلومات البيانية
12	10-المصطلحات التقنية
12	11-مراجع البحث



## اللحوم الطازجة – لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز

### 1- مجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في اللحوم الطازجة – لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز المعدة للاستهلاك البشري .

### 2-مراجع التكميلية

- المواصفة القياسية اللبنانية: القواعد العامة لصحة الغذاء، (م.ق. ل رقم .(2002 : 662
- مواصفة دستور الغذاء: دليل معاينة الحيوانات قبل وبعد الذبح، 1993 - CAC/RCP 14.
- مواصفة دستور الغذاء: الممارسات الصحية العالمية للحوم الطازجة، (CAC/RCP 11-1976 (Rev. 1-1993).
- المواصفة القياسية الدولية: طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها، ISO 3100-1-1991.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: الزيوت والدهون – الأحماض الدهنية الطليقة في الزيوت الخام والمكررة، 16<sup>th</sup>, 1995 AOAC 940.28, Edition.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – النحاس والنيكل في الشاي، 16<sup>th</sup>, 1995 AOAC 971.20, Edition.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – الزيت في الأغذية، 16<sup>th</sup>, 1995 AOAC 971.21, Edition - طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – الزرنيخ، الكاديوم، الرصاص، السيلينيوم، 16<sup>th</sup>, 1995 AOAC 986.15, Edition، والزنك في الأغذية.

### 3- التعريف

#### 3-1 حيوانات الذبح

ثدييات مصرح بذبحها من قبل الجهات الرسمية المختصة، وتشمل البقر والجاموس (Bovins) (Caprins) والماعز (Ovins) والغنم.

#### 3-2 الذبيحة

ما يتبقى من جسم الحيوان بعد ذبحه وتصفية دمه، وتهينته وإعداده للاستهلاك البشري بسلخ جلده وإزالة الرأس والأحشاء والأعضاء التناسلية والأطراف والأقدام والذيل .

#### 4-1 اللحم

كل أو أي جزء أو قطعة من ذبائح الأبقار والجاموس والأغنام والماعز الصالحة للاستهلاك البشري .

46

لحم لم يعامل أي معاملة تغير من خصائصه الحسية والفزيقية والكيميائية والذي لم يتعرض للتبريد لمدة تفوق الأسبوع .

## 8- أنواع اللحوم

### 1. لحوم البقر والجاموس

تقسم لحوم البقر والجاموس تبعاً للعمر والجنس كما يلي :

#### لحم العجل الباتي (البوتيلو)

لحم ذكر أو أنثى البقر الرضيعة التي يصل عمرها حتى ثلاثة أشهر. تتميز ذبائح هذا النوع بأن لحمها طري ولونه وردي يميل إلى الاحمرار، وتتميز عظام الأضلاع بلونها الأحمر الغامق أما الدهن فيكون ناعماً .

#### عجل الصغير (الكندوز)

لحم ذكر أو أنثى البقر التي يصل عمرها حتى 12 شهراً. تتميز ذبائح هذا النوع بأن لحومها حمراء اللون ودهنها أكثر صلابة من دهن العجل اللباني، وتكون عظام الأضلاع أقل احمراراً .

#### لحم العجل (steer)

لحم ذكر البقر الذي لا يقل عمره عن عام واحد ولا يزيد على عامين .

#### لحم العجلة (بكرة)

لحم أنثى البقر التي لا يقل عمرها عن عام واحد ولا يزيد على عامين، ولم يجر تلقحها أو لم تلد بعد .  
لحم البقرة

لحم أنثى البقر والتي يزيد عمرها على عامين .

#### لحم الثور

لحم ذكر البقر غير المخصي والمخصي الذي يزيد عمره على عامين .

#### لحوم الأغنام والماعز

تقسم لحوم الأغنام أو الماعز طبقاً للعمر كما يلي :

#### لحم الحمل أو الجدي

لحم ذكر أو أنثى الأغنام أو الماعز التي يقل عمرها عن عام. تتميز بعظام لينة صغيرة ولحم فاتح اللون، أما مفاصل القوائم الأمامية فتكون قابلة للكسر بسهولة. يكون الغطاء الخارجي لطبقة الدهن رقيق وناعم وذو لون كريمي أو يميل إلى الوردي الفاتح، أما طبقات الدهن الخارجية والداخلية فتكون بيضاء اللون ناعمة الملمس .

### ملاحظة :

يطلق اسم لحم (حمل لبناني) على اللحم الناتج من الأغنام (أوفين) الذي يتراوح عمره من 3 إلى 5 أشهر، ويتميز بلونه الفاتح وطرأوته.

### لحم الغنم أو الماعز الحولي

لحم ذكر أو أنثى الغنم أو الماعز التي يتراوح عمرها بين 12 شهراً و 18 شهراً. تتميز ذبيحة الغنم أو الماعز الحولي عن ذبيحة الحمل بأن عظامها أكثر صلابة وفاتحة اللون ولحمها أغمق لوناً وأكثر خشونة وأقل طراوة، ويتدرج لونها من الوردي الداكن إلى الأحمر الفاتح. تكون طبقات الدهن الخارجية أكثر سماكة وتماسكاً، أما طبقات الدهن الداخلية فهي أكثر كمية ويميل لونها إلى الكريمي. يمكن كسر مفاصل القوائم بسهولة مثل الحمل ولكن يتصف مكان الكسر بكونه خشناً ومسامياً، وإذا لوحظ صعوبة في كسر المفصل، فإنه يستدل من ذلك على أن الذبيحة غنم أو ماعز ناضج .

### لحم الغنم أو الماعز البالغ

لحم كبش أو نعجة الغنم أو الماعز التي يزيد عمرها على 20 شهراً. تتميز ذبيحة الغنم أو الماعز الناضج بانسباط الجسم مع صعوبة كسر مفاصل القوائم. يتدرج لونها من الأحمر الفاتح إلى الأحمر الداكن وذلك حسب حالة الحيوان عند الذبح .

### 6- درجات اللحوم

تقسم اللحوم إلى الدرجات التالية :

- درجة ممتازة: تكون الذبائح مكنتزة اللحم ومقيبة (convexe). تكون العضلات كثيفة ومتراصة في جميع الأجزاء.
- درجة جيدة جداً: تكون الذبائح مكنتزة اللحم إلى حد ما، ومقيبة بالإجمال. يمكن أن تكون بعض الأجزاء مستقيمة باستثناء الفخذ. تكون العضلات كثيفة ومتراصة.
- درجة جيدة: تكون جوانب الذبائح بين مقيبة ومستقيمة. تكون العضلات سميكة.
- درجة متوسطة: تكون جوانب الذبائح مستقيمة بالإجمال. وفي بعض الأحيان تكون الأجزاء مجوفة جزئياً. تكون العضلات ذات سماكة متوسطة.

أما بالنسبة إلى الدهن فيصنف من 1 إلى 5 كما يلي:

- 1: نحيل (قليل الدهن)
- 2: طبقة خفيفة من الدهن
- 3: طبقة متوسطة من الدهن
- 4: طبقة سميكة من الدهن
- 5: كثيف الدهن.

### 7- المتطلبات والخصائص

#### 1-7 الاشتراطات العامة

- يجب أن تخلو نهائياً جميع اللحوم ومشتقاتها المستخدمة ضمن الوجبات من أي نوع من لحوم الخنزير ومشتقاته. يجب أن يتوافر في لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز الطازجة الاشتراطات التالية :
- أن تكون ناتجة من ذبح حيوانات سليمة وخالية من الأمراض المعدية وملائمة للاستهلاك البشري
- أن تجرى عملية الذبح في مسلخ مرخص خاضع للإشراف البيطري الرسمي ومستوف لسائر الشروط الصحية، وأن تكون الأدوات المستعملة فيه نظيفة وحادة ومطهرة وأن تتم عملية تصفية الدم بصورة كاملة
- أن تستوفي طريقة الذبح الشروط والمعايير المفروضة من قبل المراجع الدينية الرسمية المختصة .

46

- أن يجرى سلخ الذبيحة بعد الذبح مباشرة وقبل نزع أحشائها الداخلية بطريقة تضمن عدم بقاء أي جزء من الجلد على اللحم
- يسمح باستعمال ضغط الهواء بين الجلد وجسم الذبيحة لتسهيل عملية السلخ، فقط إذا كانت بطريقة جيدة لا تؤدي إلى تلوث أو فساد اللحم
- أن تزال الأحشاء بعد السلخ مباشرة مع عدم استخلاص أي جزء أو مادة من محتويات المريء أو الكرش أو الأمعاء أو الأعضاء التناسلية
- يجرى غسل الذبيحة باستعمال مياه صالح للشرب وعلى أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية (رقم 161: 1999) الخاصة بـ "مياه الشرب"
- أن تدمغ الذبائح المصرح بها للاستهلاك البشري بمعرفة الطبيب البيطري المختص في المسلخ، ويستعمل لذلك أدمغة معتمدة، ويجب أن تكون مادة الحبر ثابتة وغير ضارة بالصحة
- لا يسمح بإضافة أية مادة من المواد الحافظة والمواد الملونة والمضادات الحيوية وعوامل التطرية أو أية مادة أخرى باستثناء الحبر المسموح به المستعمل في دمع اللحوم - أن تكون جميع لحوم الذبيحة وأجزاؤها محتفظة بجميع صفاتها الطبيعية المميزة وخالية من الكدمات والبقع اللونية ومن الترنخ ومن مظاهر الفساد
- أن يكون اللحم متماسكاً لامع المظهر
- ألا تزيد نسبة الأحماض الدهنية الطليقة (مقدرة كحمض الأوليك) على 1.2 % (كتلة/كتلة)
- ألا تزيد نسبة النيتروجين الإجمالي الطيار على 20 مغ / 100 غ لحم.

## 2-7 المتطلبات الصحية

- يجب أن يتوافر في لحوم البقر والضأن والماعز الطازجة ما يلي :
- أن تتم عملية التحضير وفقاً للشروط والمتطلبات الصادرة عن لجنة دستور الغذاء:
  - "الممارسات الصحية العالمية للحوم الطازجة"، (CAC/RCP 11-1970, (Rev.1-1993
  - "دليل معاينة الحيوانات قبل وبعد الذبح"، CAC/RCP 41-1993 .
  - أن يكون اللحم أو أجزاءه ناتجاً عن حيوانات البقر الجاموس والغنم والماعز السليمة والخالية من الأمراض المعدية وأن يكون قد كشف عليها قبل الذبح وبعده طبيياً بيطرياً في مسلخ مرخص خاضع للإشراف البيطري ومستوف جميع الاشتراطات والمتطلبات الصحية للتأكد من خلوها من الأمراض المعدية ومن عدم تلوثها وصلاحها للاستهلاك البشري.
  - يمنع إعطاء الحيوانات هرمونات النمو عند تغذيتها في جميع مراحل التربية منعاً باتاً. كما يجب عدم إعطاء الحيوانات أي دواء بيطري غير مسموح به، وفي حال إعطائها أدوية مسموح بها فيجب ألا تزيد كمية متبقيات هذه الأدوية على الحدود المسموح بها في دستور الغذاء.
  - يجب أن تتوافق المتطلبات الميكروبيولوجية للمنتج مع الحدود المبينة في الجدول رقم (1):
- الجدول رقم: (1) المتطلبات الميكروبيولوجية**

الخصائص	الأحياء المجهرية الهوائية عند حرارة 30 درجة س (وحدة/غ)	القولونيات البرازية (وحدة/غ)	المكورات العنقودية الذهبية (وحدة/غ)	الأحياء المجهرية اللاهوائية المختزلة للكبريتيت عند حرارة 46 درجة س (وحدة/غ)	السالمونيلا في 25 غ
ذبائح أو قطع نصف كبيرة *	$5 \times 10^2$	$10^2$	$10^2$	2	لا شيء

لا شيء	10	$10^2$	$3 \times 10^4$	$5 \times 10^4$	قطع صغيرة
--------	----	--------	-----------------	-----------------	-----------

\*: تؤخذ العينة من داخل العضل.  
3-7 الملوثات

يجب ألا تزيد كمية متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية اللبنانية المعنية .  
أما بالنسبة للملوثات المعدنية فيمكن السماح بتواجدها في حدود لا تتجاوز الحدود المبينة في الجدول رقم (2).

### الجدول رقم (2): الملوثات المعدنية

العناصر	Elements	الحد الأقصى المسموح به (مغ/كغ)
الزرنيخ	Arsenic (As)	0.5
الزئبق	Mercury (Hg)	0.05
النحاس	Copper (Cu)	20.0
الرصاص	Lead (Pb)	1.0
الكاديوم	Cadmium (Cd)	0.05

### فحوص التحقق

### طرق أخذ العينات

للحصول على عدد من العينات يمثل الرس طالة (الإرسالية)، تعتمد المواص طفة القياسية الدولية (ISO 3100-1-1991) الخاصة بـ "طرق أخذ عينات للحوم ومنتجاتها"، وذلك لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية .

### طرق الاختبار

### 1-2-8 النتروجين الإجمالي الطيار

يحدد محتوى النتروجين الإجمالي الطيار وفقاً لما يلي :  
يوزن (100 غ ± 0.5) من العينة المحضرة في آلة المجانسة مع 300 مل من 5% وزن/حجم ثلاثي كلور حمض الخل.  
يشغل جهاز المجانسة للحصول على رداغ (Slurry) متجانس.  
يصفى الرداغ أو ينبذ للحصول على مستخلص رائق.  
ينقل 5 مل من المستخلص إلى آلة التقطير الجزئية. يضاف 5 مل من 2 م ول محلول هيدروكساييد الصوديوم. يبخر ثم يقطر. يجمع في 15 مل، و 0.01 مل عياري حمض كلور الماء. يضاف محلول مؤشر (1% حمض الروزوليك "Rosolic acid" في 10% حجم/حجم إيتانول). تتم المعايرة حتى يصبح اللون زهري شاحب وذلك بإضافة 0.01 مول هيدروكساييد الصوديوم. يضاف 1 مل من 16% وزن/حجم فورمولدهايد لا حامضي ولا قاعدي لكل 10 مل سائل في وعاء المعايرة. يعاير الحمض الحر بـ 0.01 مول هيدروكساييد الصوديوم. الحسابات:

$$\text{النتروجين الأساسي الإجمالي} = \frac{14}{100} (300 + V_1 \times W)$$

46  
[Signature]

500

$$\text{ثلاثي ميتل أمين النيتروجين} = \frac{14 (300 + V_2 \times W)}{500} \text{ مغ/100 غ}$$

حيث :

$V_1$  مل: حجم الحمض القياسي المستهلك في المعايرة الأولى  
 $V_2$  مل: حجم الحمض القياسي الطليق في المعايرة الثانية  $W$ : محتوى الماء في العينة (مغ/100غ).

### 2-2-8 الأحماض الدهنية الطليقة

يحدد محتوى الأحماض الدهنية الطليقة وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين Edition, 1995 AOAC 940.28,16<sup>th</sup>.

### 3-2-8 الزرنيخ

يحدد محتوى الزرنيخ وفقاً للطريقة الرس طمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين Edition, 1995 AOAC 986.15,16<sup>th</sup>.

### 4-2-8 الرصاص

يحدد محتوى الرصاص وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين Edition, 1995 AOAC 986.15,16<sup>th</sup>.

### 5-2-8 النحاس

يحدد محتوى النحاس وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين Edition, 1995 AOAC 971.20,16<sup>th</sup>.

### 6-2-8 الزئبق

يحدد محتوى الزئبق وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين Edition, 1995 AOAC 971.21,16<sup>th</sup>.

### 7-2-8 الكاديوم

يحدد محتوى الكاديوم وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين Edition, 1995 AOAC 986.15,16<sup>th</sup>.

## 9 - التعبئة والتخزين والنقل والتداول

يراعي عند التعبئة والتخزين والنقل والتداول ما يلي :

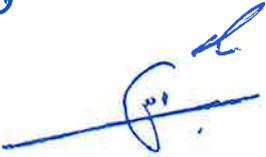
46

- أن تكون مواد التعبئة والتغليف صحية وصالحة لملامسة الغذاء ومسموح بها ولا تسبب أي تغيير في الخصائص الحسية للحوم وألا تنتقل إليها أية مواد ضارة بصحة الإنسان أو تلوثها بأية مادة غير مرغوبة
- أن تكون مواد التعبئة سليمة وقوية للتأكد من فعالية حمايتها للحوم أثناء النقل والتداول والتخزين
- ألا يتم تعبئة أو تغليف اللحوم في عبوات سبق استعمالها
- أن تخزن اللحوم في الثلاجة عند حرارة داخلية من (- 1) درجة س إلى 5 درجات س سواء ذبائح أو قطع
- أن تعلق الذبائح والقطع غير المعبأة أو توضع على طاولات مناسبة مقاومة للتآكل وبطريقة تسمح بمرور الهواء حول اللحوم ولا تسمح بسقوط السائل المنفصل من قطعة إلى أخرى وألا تلامس اللحوم الجدران أو الأرضيات
- ألا تزيد كمية اللحوم الطازجة بالثلاجة على طاقتها التخزينية وأن تكون الثلاجة مزودة بأجهزة لقياس درجة حرارة التخزين وتسجيلها
- أن يتم نقل اللحوم الطازجة وتداولها باستخدام وسائل نقل مجهزة لهذا الغرض يتم تنظيفها قبل التحميل وتطهيرها إذ لزم الأمر، وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل حيوانات حية أو أية مواد تؤثر على خصائص اللحوم
- أن تكون جميع أسطح وسائل النقل مقاومة للتآكل والصدأ وملساء سهلة التنظيف والتطهير
- أن تكون وسائل النقل مجهزة بحيث يمكن تعليق الذبائح والأنصاف والأرباع أو يتم وضعها على طاولات مناسبة
- أن تكون وسائل النقل مبردة عند درجة حرارة من (- 1) درجة س إلى 5 درجات س
- وأن يتم تبريدها قبل الشحن حتى الدرجة المطلوبة مع استمرار التبريد أثناء الشحن والتفريغ - أن تكون وسائل النقل مغلقة تحمي اللحوم من الأتربة والحشرات ومصادر التلوث الأخرى
- ألا تتغير الحرارة في الثلاجة على  $\pm 2$  درجة س.

#### 10 بطاقة المعلومات البيانية

- يجب أن تختم اللحوم الطازجة المجازة من قبل المفتش البيطري الرسمي بأنها خالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك البشري
- أن تختم الذبائح على الجانبين من السطح الخارجي لكل من الفخذ والخاصرة والظهر والصدر والكتف
- أن تختم اللحوم بختم يبين فيه ما يلي:  
نوع اللحم  
درجة اللحم (كما هو وارد في البند 6) تاريخ الذبح رقم الدفعة  
اسم المسلخ بلد المنشأ.

46



إنكليزي	فرنسي	عربي
Sulphite reducing anaerobic microorganisms	Microorganismes anaérobies sulfito-réducteurs	أحياء مجهرية لا هوائية مختزلة للكبريتيت
sampling	Echantillonnage	أخذ العينات
Genital system	Organes génitaux	أعضاء تناسلية
Evisceration	Eviscération	ازالة الأحشاء
Expiry date	Date de pérenption	تاريخ انتهاء مدة الصلاح
Rancidity	Rancidité	تزنخ
Lot (Batch)	Lot	دفعة
Consignment	Livraison	رسالة (إرسالية)
Feecal coliforms	Coliformes fécaux	قولونيات برازية
Slaughterhouse	Abattoir	مسلخ
Antibiotics	Antibiotiques	مضادات حيوية
Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus	مكورات عنقودية ذهبية
Preservatives	Agents de conservation	مواد حافظة

211- مراجع البحث

- المواصفة القياسية السعودية: لحوم البقر الجاموس والضأن والماعز الطازجة (رقم 44: 1998)
- المواصفة القياسية الأردنية: اللحوم ومنتجاتها - لحوم الأبقار الطازجة والمبردة والمجمدة (رقم 471: 1995)
- المواصفة القياسية الأردنية: اللحوم ومنتجاتها - لحوم الأغنام (الضأن والماعز) الطازجة والمبردة والمجمدة (رقم 174: 1994).
- .Journal Officiel de la République Française, 19 Janvier 1980
- Book : Pearson's – Chemical Analysis of Food – 8<sup>th</sup> Edition, 1981.

اللجنة الفنية

المنسق:	
المهندس الاستشاري جومانة الهوز	ليبينور - معهد البحوث الصناعية

الأعضاء :	
وزارة الاقتصاد والتجارة - مصلحة حماية المستهلك	السيد سيمون جبور السيد عصام فياض
وزارة الدفاع الوطني - قيادة الجيش - أركان الجيش للتجهيز - مديرية القوامه	النقيب خليل أودية الملازم المجند محمود جابر
وزارة الزراعة	م. جورج اقرام م. آفي الخوري
وزارة الصحة العامة - مصلحة الهندسة الصحية	د. خالد ماضي
وزارة الصناعة	المهندس بول مصري
معهد البحوث الصناعية	الآنسة أمل مالك
مصلحة المسالخ في بلدية بيروت	الطبيب البيطري الياس ضومط
نقابة مستوردي المواد الغذائية والإستهلاكية والمشروبات في لبنان	السيد خالد الخطيب
شركة هبركو ش.م.م	السيد طانيوس الهبر
شركة ليدركو	السيد جوزف الهبر
شركة التغذية ش.م.ل	السيد خالد صلوح
شركة أمين عور - مأكولات الشرق الأوسط	السيد جان عبود الآنسة ميشلين أبو عراج
شركة دكركو	السيد سيرج دكرمندجيان السيد هوفيك كوزوميوكيان
شركة مبسوط وادريس	السيد محمد مبسوط
شركة المصري العالمية للتجارة	السيد سميح المصري
مؤسسة وفيق أدريس التجارية	السيد ميلاد الفحل

46  
ش.م.م

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجبين المطبوخ

## الجبين المطبوخ Processed Cheese

### 1- المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الجببن المطبوخ المعد للاستهلاك البشري المباشر أو للاستعمال في الصناعات التحويلية الغذائية المختلفة.

### 2- التعريف

#### الجبين المطبوخ

هو المنتج الغذائي المصنّع بواسطة طحن، خلط، إذابة واستحلاب نوع واحد أو عدة أنواع من الأجبان، باستعمال الحرارة ومواد الاستحلاب، مع أو بدون إضافة منتجات الحليب و/أو المضافات المسموح بها.

### 3- المتطلبات والخصائص

#### 1-3 المتطلبات الفيزيائية

- يجب ان تتوافر في الجببن المطبوخ المتطلبات الفيزيائية التالية :
- أن يعامل الجببن المطبوخ عند حرارة 70 درجة س لمدة 30 ثانية أو ما يوافق هذه المعادلة
  - أن يكون متجانساً في القوام واللون، وخلوياً من الفراغات
  - أن يكون لونه عاجياً مائلاً للصفرة، وقد يكون أصفرأ ذهبياً لامعاً خاصة في الأجبان القابلة للمرغ
  - يسمح بأن يتميز لونه وطعمه وفق المواد الغذائية المضافة.

#### 2-3 المتطلبات الكيميائية

يجب ان تتوافر في الجببن المطبوخ والجببن المطبوخ المنخفض الدسم المتطلبات الكيميائية الواردة في الجدول رقم (1):

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجن المطبوخ

**الجدول رقم (1): المتطلبات الكيميائية**

المنتج	الخصائص	محتوى المواد الدهنية على أساس وزن المادة الجافة	محتوى المادة الجافة
جبين مطبوخ		40 % حداً أدنى	40 % حداً أدنى
جبين مطبوخ منخفض الدسم		من 30% ولغاية 40%	33 % حداً أدنى
جبين مطبوخ قليل الدسم		من 20 % ولغاية 30%	31 % حداً أدنى
		20 % حداً أقصى	31 % حداً أدنى

في حال تسمية الجبن المطبوخ باسم الجبن المستعمل، يجب أن تتوافر الشروط التالية:  
في حال تسمية الجبن المطبوخ باسم صنف جبن محدد، يجب ألا تقل كمية هذا الصنف عن 75% من مزيج الجبن المستعمل في صناعة الجبن.  
- يجب ألا يقل الحد الأدنى لمحتوى المواد الدهنية في المادة الجافة للجبن المستعمل في صناعة الجبن المطبوخ عن الحد المذكور لهذا الصنف من الجبن في المواصفة القياسية الخاصة به.  
- يجب ألا يقل الحد الأدنى من محتوى المادة الجافة عن أكثر من 4% من الحد الأدنى لمحتوى المادة الجافة الوارد في المواصفة القياسية للجبن المستعمل في صناعة الجبن المطبوخ. وفي حال استعمال صنفين أو أكثر من الجبن، فيجب ألا يزيد على 4 % أقل من المعدل الحسابي. يستثنى من ذلك جبن الغرويير أو الأيمنثال المطبوخ بحيث يكون الحد الأدنى لمحتوى المادة الجافة 50%".

**3-3 المتطلبات الصحية**

يجب أن يتم إنتاج الجبن في جميع مراحلها وفقاً للمتطلبات الواردة في الأجزاء الخاصة من الشروط التنظيمية الدولية "القواعد العامة لصحة الغذاء" الصادرة عن "لجنة دستور الغذاء" (1985) (CAC/RCP 1 - 1969 Rev.2) {لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية.  
يجب أن يكون المنتج على مستوى التحليل الجرثومي، كما يلي:  
- خلواً من القولونيات الإجمالية في الغرام الواحد  
- خلواً من القولونيات البرازية في الغرام الواحد  
- خلواً من السالمونيلا في خمس وعشرون غراماً  
- خلواً من الليستريا مونوسيتوجين في الغرام الواحد.

**3-4 المواد المسموح بإضافتها**

يجوز أن يحتوي المنتج على المواد الاختيارية التالية:  
- القشدة والزبدة ودهن الزبدة وغيرها من منتجات الحليب  
- الملح (كلور الصوديوم)  
- الخل  
- البهارات والتوابل النباتية الأخرى بكميات كافية لتمييز المنتج  
- السكر وأغذية مطبوخة أو معدة لإكساب للمنتج، قد تضاف بكميات كافية لإعطاء المنتج ميزة خاصة بها على ألا تزيد على 30 % من وزن المنتج النهائي  
- مستنباتات من البكتريا غير المضرة والأنزيمات  
- لا يسمح بإضافة المواد الدهنية والبروتينية مصدرها غير الحليب.

4

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - بيروت

46  
[Signature]

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجزء المطبوع

كما يجوز أن يحتوي المنتج على الإضافات الواردة في الجدول رقم (3):

الجدول رقم (3): الإضافات

الحد الأقصى المسموح به في المنتج النهائي	Additives	المضافات
20 غ / كغ محتسبة كحمض الفسفوريك (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<b>Emulsifiers:</b> Sodium, potassium and calcium salts of the mono-, di-, tri and polyphosphoric acids	<b>مواد استحلاب:</b> أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكلسيوم لأحماض أحادي وثلاثي وثلاثي وعديد الفسفوريك
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Sodium, potassium and calcium salts of citric acids	أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكلسيوم لحمض الستريك
	Citric acid and / or phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and / or calcium carbonate	حمض الستريك و/أو حمض الفسفوريك مع كربونات الصوديوم الهيدروجينية و/أو كربونات الكلسيوم
	Lecitins	لسيتين
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	<b>Acidifiers/pH controlling agents:</b>	<b>مواد محمضة/عوامل تنظيم تركيز شوارد الهيدروجين:</b>
	Citric acid	حمض الليمون
	Phosphoric acid	حمض الفسفوريك
	Acetic acid	حمض الخل
	Lactique acid	حمض اللبن (اللاكتيك)
	Sodium hydrogen carbonate an/or calcium carbonate	كربونات الصوديوم الهيدروجينية و/أو كربونات الكلسيوم
15 مغ/كغ	<b>Colours:</b> Annatto	<b>مواد ملونة:</b> أناتو
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Beta - carotene	بيتا-كاروتين
	Chlorophyll (including copper chlorophyll)	كلوروفيل (يشمل كلوروفيل النحاس)
	Riboflavin	ريبوفلافين
	Oleoresin of paprika	مستخلصات الفليفلة الحمراء الحلو (الزيت)
	Curcumin	كركم
3 غ/كغ منفردة أو مجتمعة معبراً عنها كأحماض	<b>Preservatives:</b> Either sorbic acid and its sodium and potassium salts or propionic acid and its sodium and calcium salts	<b>مواد حافظة:</b> أملاح الصوديوم والبوتاسيوم لحمض السوربيك أو أملاح الصوديوم والكلسيوم لحمض البروبيونيك
12,5 مغ/كغ من النيسين النقي	Nicin	نيسين
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	<b>Taste intensifiers:</b> Sodium glutamate	<b>محسنات الطعم:</b> غلوتامات الصوديوم

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجلين المطبوخ

الحد الأقصى المسموح به في المنتج النهائي	Additives	المضافات
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	<b>Stabilizers:</b>	<b>مواد مثبتة:</b>
	Arabic gum	صمغ عربي
	Locust (carob) bean gum	صمغ الخروب أو الخرنوبية
	Karaya gum	صمغ الكرايا
	Guar gum	صمغ الفوار
	Agar-agar	اغار-اغار
	Carrageenan	صمغ الكراجين
	Xanthan gum	صمغ الكزانثان
	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	كربوكسي مثيل سليولوز الصوديوم
	Sodium, potassium, calcium and ammonium salts of alginic acid	أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكالسيوم والنشادر (الأمونيوم) لحمض الألبينيك
	Propylene glycol ester of alginic acid	استر غليكول البروبيلين لحمض الألبينيك
	Pectins	بكتين
Gelatine	جلاتين	

#### 4- فحوص التحقق

##### 4-1 طرق اخذ العينات

للحصول على عدد عينات يمثل الرسالة (الإرسالية)، يوصى باتباع الجداول المذكورة في المواصفة القياسية رقم (CAC/RM 42-1969)، "مخططات أخذ عينات المواد الغذائية المعبأة"، الصادرة عن "لجنة دستور الغذاء"، لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية.

##### 4-2 طرق الاختبار

##### 4-2-1 محتوى المواد الدهنية

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 1735:1987).

##### 4-2-2 محتوى المواد الصلبة الإجمالية

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 5534 : 1985).

##### 4-2-3 الكلوريدات الإجمالية

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 5943:1988).

46

الموجودة في المواصفة القياسية اللبنانية رقم 463 : 2001

الجبن المطبوخ

#### 4-2-4 حمض الليمون

تعمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 2963 : 1974).

#### 5-2-4 محتوى الفسفور

تعمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 2962 : 1984).

#### 6-2-4 محتوى السيترات المضاف لمواد الاستحلاب والمواد المحمضة / عوامل تنظيم تركيز شوارد الهيدروجين، مقدرة كحمض الليمون

تعمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 12082 : 1997).

#### 5- التعبئة والتخزين والنقل

- يعبأ الجبن المطبوخ في أوعية وأغلفة أو أغشية على أن تكون نظيفة تحمي المنتج من التلوث ولا تؤثر على خواصه. يسوق الجبن في أشكال وأوزان مختلفة.
- يخزن الجبن المطبوخ في مخازن نظيفة جيدة التهوية، وبعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث، ومستوفية لسائر الشروط الصحية.
- يتم النقل بطريقة تحفظ المنتج من التلوث أو التلف.

#### 6- بطاقة المعلومات البيانية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية "صاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً" يجب أن تحمل العبوات أو القوالب المعلومات البيانية التالية:

- اسم المنتج أي، جبن مطبوخ أو جبن مطبوخ قابل للمرغ
- في حال إحتواء المنتج للتوابل والبهارات أو أي من المضافات الطبيعية، يجب أن يلي اسم المنتج اسم أو أسماء تلك الإضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها
- النسبة المئوية لمحتوى المواد الدهنية محتسبة على أساس الوزن الجاف، وفي حال كان المنتج منخفض الدسم أو قليل الدسم، يجب ذكر ذلك وبشكل واضح
- قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها
- وزن المحتوى الصافي بالوحدات المترية وفق النظام الدولي
- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج
- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء مدة الصلاح وبطريقة غير مرمزة
- ذكر شروط الحفظ
- اسم وعنوان المصنع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد أو المصدر أو اسم صاحب العلامة التجارية
- بلد المنشأ.

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجن المطبوخ

7- المصطلحات التقنية

إنكليزي	فرنسي	عربي
Melting	Fusion	إذابة
Additives	Additifs	إضافات
Foodstuffs	Levain	بادئ
Expiry date	Date de péremption	تاريخ انتهاء مدة الصلاح
Vegetable seasonings	Condiments végétaux	توابل نباتية
Processed Cheese Spread	Fromage fondu pour tartine	جبين مطبوخ قابل للمرغ
vinegar	Vinaigre	خل
Mixing	Mélange	خلط
Butter oil	Graisse butyrique	دهن الزبدة
grinding	Broyage	طحن
Cream	Crème	قشدة
Texture	Texture	قوام
Dry matter	Matière sèche	مادة جافة
Homogeneous	Homogène	متجانس
Cultures of harmless bacteria	Cultures de bactéries inoffensives	مستنبطات من البكتريا غير المضررة
Good manufacturing practice	Bonne pratique de fabrication	ممارسات التصنيع الجيد
Optional ingredients	Ingrédients facultatifs	مواد اختيارية
Fatty matter	Matières grasses	مواد دهنية
Anhydrous substances	Substances anhydres	مواد لا مائية

8- المراجع

- Codex General Standard for Process(ed), Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese, CODEX STAN A – 08 (a-b-c) – 1978
- Journal Officiel de la République Française, 31 Décembre 1988
- Directive 94/36/CE du Parlement Européen et du Conseil du 30 Juin 1994, "Les Colorants Destinés à être Employés dans les Denrées Alimentaires"
- Directive 95/2/CE du parlement Européen et du Conseil du 20 février 1995 "Les Additifs Alimentaires Autres que les Colorants et les Edulcolorants".
- Microbiological Requirements for Food, SNS 1997.

- المواصفة القياسية الخليجية م.ق.خ 1993/160.  
- المواصفة القياسية السورية م.ق.س 1986/404.

46  
[Signature]

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجنين المطبوخ

اللجنة الفنية

المنسق:	
المهندس الاستشاري جومانة الهوز	لبنان - معهد البحوث الصناعية
الأعضاء:	
السيد عصام فياض	وزارة الاقتصاد والتجارة - مصلحة حماية المستهلك
الملازم المجدد مازن طبارة	وزارة الدفاع الوطني - قيادة الجيش - أركان الجيش للتجهيز - مديرية القوامه
المهندس آفي الخوري	وزارة الزراعة
المهندس كامل ابراهيم	وزارة الصناعة
المهندس كريستيان الشدياق	معهد البحوث الصناعية
السيد خالد الخطيب	نقابة مستوردي المواد الغذائية والاستهلاكية والمشروبات في لبنان
الصيدلي دالي شمالي	تعاونية شال
السيد عصام غيريال السيد جورج أبو جودة	شركة الكلاسي للتجارة
السيد جان عبود	شركة أمين عور - مأكولات الشرق الأوسط
السيدة تانيا نصار معلوف	شركة ج. فنشنتي
المحامي جان خوري	شركة طبارة للتجارة والصناعة
السيد جورج صفيير	مؤسسة أنطون مسعود