

الملحق رقم (٧) 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 ٨٢٪ إثنان وثمانون بالمئة) :

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

٢- الخصائص الأساسية :

- ٢١- يجب أن يكون الطحين والمواد المضافة إليه سليماً وصالحاً للإستهلاك البشري .
- ٢٢- يجب أن يكون الطحين خالياً من :
 - الرائحة والطعم غير الطبيعيين .
 - الحشرات الحية والميتة وأجزائها وبيضها .
 - 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 ٠,١٪ على أساس الوزن الجاف) (أساسي يتم أجزاؤه في المختبر) .
 - التعفن والنشاط الجرثومي .

٣- المواصفات التحليلية :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح	أهمية الفحص
الرطوبة	١٥,٥٪ حداً أقصى	أساسي
الحموضة على أساس العينة الجافة ومقلمة كحمض لبني ACIDE LACTIQUE	٠,٢٨٪ حداً أقصى	أساسي
الرماد على أساس العينة الجافة	بين ٠,٦٪ و ٠,٨٪	ثانوي
الجلوتين - على أساس العينة الجافة	١١٪ حداً أدنى	أساسي
الرماد غير الذواب في حمض الكلور المائي	٠,١٪ حداً أعلى (على أساس الوزن الجاف)	أساسي

٤- المضافات المسموحة :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح	أهمية الفحص
حمض الأسكوربيك وأملاحه القلوية	/٢٠٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	ثانوي
المالت الذي يحتوي على أنزيمات وعلى مالتوز لتحسين عملية التخمير	نسبة إستنسابية	ثانوي
ملح السيستين الكلوري CHLORHYDRATE de L-CYSTEINE	/٩٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	ثانوي
فوسفات الكالسيوم الأحادي $Ca^2 PO_4$	/٢٥٠٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	ثانوي
الليسيثين LECTIHINE	/٢٠٠٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	ثانوي
بروكسيد البنزويل PEROXYDE de BENZOYLE	/٦٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى	ثانوي
برومات - Br	صفر حدا" أقصى	أساسي

٥- سموم سرطانية فطرية :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح	أهمية الفحص
AFLATOXINES (وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد)	/٥/ أجزاء من مليار حدا" أقصى	أساسي

الخبز العربي اللبناني الأبيض

١- **النوع** : خبز عربي لبناني من الصنف الأبيض يتميز برغيف شكله شبه دائري يتشكل من طبقتين متلاحمتي الأطراف ومنفصلتين من الداخل لا تتعدى سماكته ٣/ مم وهو ناتج عن خلط دقيق القمح والماء والملح والخميرة والتي تم عجنها وتخميرها جيدا" وخبزها عند درجة حرارة مناسبة .

٢- **المميزات التركيبية** :

٢١- 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.

٢٢- يكون الخبز المقدم من دقيق القمح الصافي : المطاحن اللبنانية ، حديث الطحن من صنف (طحين زيرو) .

٢٣- يستلم الخبز بعد خبزه بمدة تتراوح ما بين (١٠ - ١٢) ساعة على الأكثر .

٣- **الشروط العامة** : يجب أن تتوفر في الخبز العربي اللبناني الأبيض الشروط العامة التالية :

٣١- أن يكون الدقيق المستعمل مطابقا" للمواصفات القياسية اللبنانية .

٣٢- أن يكون الملح والخميرة والمواد الأخرى المستعملة مطابقة للمواصفات القياسية اللبنانية .

٣٣- أن يكون خاليا" من الطعم المر أو أي طعم أو رائحة غريبين .

٣٤- أن يكون خاليا" من التكتلات ككتل الدقيق أو الملح والذي يدل على عدم الخلط الجيد لمكونات العجين .

٣٥- أن يكون خاليا" من المواد الغريبة والأتربة والرمال والحشرات بأنواعها وأجزائها وإفرازاتها وبويضاتها .

٣٦- 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 .

٣٧- أن تكون مقاييس الرغيف كما يلي :

الوزن	١٥٠/	غرام	تقريبا"
الشعاع	١٦/	سنتم	تقريبا"
القطر	٣٢/	سنتم	تقريبا"

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

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح	أهمية الفحص
الرطوبة	٢٣٪ حدا" أقصى	أساسي
الصفوة لدرجة قصوى (٥٦٠ درجة مئوية) بما فيها ملح الطعام CENDRES TOTALES	٢,٧٥٪ حدا" أقصى	ثانوي
رماد غير ذواب في حمض الكلوريديك	٠,١٪ حدا" أقصى على أساس الوزن الجاف	أساسي
مركبات البرومات BROMATES	NEGATIF	أساسي
أملاح الأمونيوم NH4+	NEGATIF	أساسي

٤١- **يسمح بإضافة المواد التالية** :

٤١١- السكر .

٤١٢- (ACIDE PROPIONIQUE ET SES SELS ANTIFONGIQUES) لمقاومة العفن بنسبة لا تتعدى ٠,٣ ٪ (ثانوي) .

٥- 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

٦- شروط خاصة بالمتعهد :

- ٦١- يتوجب على متعهد مادة الخبز العربي أن يكون صاحب فرن مرخص أو لديه شهادة إستثمار أو توكيل فرن .
- ٦٢- يحق للإدارة مراقبة صنع الخبز في فرن المتعهد أو في الفرن الذي يستثمره وفقاً لنصوص دفا تر الشروط الإدارية العامة والخاصة .
- ٦٣- يحق للإدارة أيضاً أخذ عيّنات ساعة تشاء من الدقيق المستعمل في تصنيع الخبز بغية إجراء التحاليل الكيميائية للتأكد من أنها مطابقة مع المواصفات .

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

٨- 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

١- المواصفات العامة : يشترط بالحبوب اليابسة الكاملة :

- ١١- أن تكون من محصول آخر موسم .
- ١٢- 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 والبص .
 - الحبوب المتكسرة .
- ١٣- خالية من العيوب التي يجب أن تزيد عن النسب المذكورة أدناه في شروط كل صنف على حده .
- ١٤- أن تكون رائحتها جيدة سواء عند إستلامها أو عند نقعها في الماء الغالي مقدمة لطهيها ، خالية من الروائح الغريبة .
- ١٥- خالية من السوس والتعفن الظاهر .
- ١٦- سريعة النضوج عند الطبخ ، بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار ، جيدة الطعم .

٢- الشروط التحليلية :

٢١- الرطوبة :

النوع	المحتوى الأقصى للرطوبة	أهمية الفحص
الفاصوليا	١٨ %	أساسي
العدس	١٥ %	أساسي
البازلاء	١٥ %	أساسي
الحمص	١٤ %	أساسي
اللوبياء مسلات	١٥ %	أساسي
الفول	١٥ %	أساسي

٢٢- نسبة العيوب : يدقق بها عند اللزوم

العيوب	الحدود الأقصى المسموحة	أهمية الفحص
البذور ذات العيوب البسيطة (تجاعيد نتوءات ...)	٧ %	ثانوي
البذور ذات العيوب الجسيمة (تبقع ...)	١ % (ما عدا الفول ٢ %)	ثانوي
الحشرات الميتة وأجزاؤها	٠,١ %	ثانوي
حبوب بدأت تنبت (حبوب غريبة - حبوب مكسرة ...)	١ %	ثانوي
بص	١ %	ثانوي

٣- شروط السلامة الصحية :

٣١- سموم فطرية سرطانية :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح	أهمية الفحص
-----------	---------------------	-------------

أساسي	٥/ أجزاء من مليار حدا" أقصى	AFLATOXINES (وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد)
-------	-----------------------------	---

٣٢- المعادن الثقيلة :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	النوع
أساسي	٥,٠ مغ / كغ	رصاص Pb
أساسي	٢,٠ مغ / كغ	زرنين AS
أساسي	٢٠٠ مغ / كغ	قصدير Sn

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

٤- 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 .

٥- العدس :

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

٦- 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 ٥٪ (فحص أساسي بواسطة النظر من قبل لجنة الإستلام) .

٧- البازيلا اليابسة : مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

ج - الأرز

- ١- **المجال :** تهدف هذه المواصفات القياسية إلى تحديد المتطلبات والشروط الواجب توافرها في الأرز المقشور والأرز المضروب والأرز المعامل (المسلوق) ، المعد للإستهلاك البشري المباشر ، والمعبأ أو المباع بالمفرق (فلت) مباشرة إلى المستهلك .

- ٢- **التعاريف :** يجب توضيح نوع الأرز المطلوب في دفتر شروط التلزم وفقا للتعاريف أدناه :
- ٢١- الأرز : هو الحبوب الكاملة أو المكسرة الناتجة عن نبات الأرز .
- ٢٢- الأرز الشعير : هو الأرز الذي لم تنزع قشرته الخارجية وهو غير قابل للتلزم من قبل الجيش
- ٢٣- الأرز المقشور (الأرز الأسمر) : هو الأرز الذي نزع عنه فقط القشرة الخارجية . (وهو قابل للتلزم) .
- ٢٤- الأرز المضروب (الأرز الأبيض) : هو الأرز المقشور الذي نزع عنه كل أو بعض طبقات النخالة والجنين بواسطة الضرب ، وهو قابل للتلزم .
- ٢٥- الأرز المعامل (المسلوق) 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 جيلاتينيا" ، تم تجفيفها وهو قابل للتلزم .
- ٢٦- الأرز الملمع (الدبق) : هو الناتج من أصناف مميزة من الأرز ذات الحبوب البيضاء وغير الشفافة ويميل إلى التلاصق بعد الطبخ وهو قابل للتلزم .
- ٢٧- المواد الغريبة : تشمل المواد العضوية كالمقشور والبذور الغريبة وأجزاء القش إلخ ... ، والمواد غير العضوية كالحجارة والرمل والغبار إلخ ...
- ٢٨- الأجزاء المكسرة : تشمل أجزاء حبوب الأرز التي تمر عبر منخل ذو فتحات دائرية قطرها ١,٤ / ملم .
- ٢٩- الحبوب التالفة بالحرارة : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تغير لونها نتيجة تعرضها للحرارة ، وتشمل أيضا" الحبوب الصفراء الكاملة والمكسرة . تعتبر حبوب الأرز المعامل (المسلوق) المتواجدة في دفعة من حبوب الأرز غير المعامل ، جزءا" من هذا النوع من العيوب .
- ٢١٠- 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 .
- ٢١١- الحبوب غير الناضجة : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة غير الناضجة وغير المكتملة النمو .
- ٢١٢- الحبوب الجيرية : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة ، بإستثناء الأرز الملمع (الدبق) ، التي تكون ثلاثة أرباع مساحتها على الأقل ، بلون أبيض غير شفاف .
- ٢١٣- الحبوب الحمراء : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تكون أكثر من ربع مساحتها بلون أحمر ، وذلك فيما عدا الحبوب التالفة بالحرارة .
- ٢١٤- 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 .
- ٢١٥- الحبوب السوداء : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة من الأرز المعامل (المسلوق) ، التي يكون أكثر من ربع مساحتها بلون بني داكن أسود .

٣- الخصائص العامة : يجب أن تتوافر في الأرز المتطلبات العامة التالية :

- أن يكون سليما" وملائما" للإستهلاك البشري .
- أن يكون خلوا" من أية رائحة أو نكهة غريبين .
- أن يكون خلوا" من الحشرات الحية في جميع أطوارها .
- أن تتراوح طول حبته بين ٥,٥ / ملم و ٦,٦ / ملم .

٤- الخصائص التحليلية :

- ٤١- يجب أن تتوافر في الأرز المتطلبات التحليلية التالية :

النوع	الحد المسموح به	أهمية الفحص
الرطوبة	١٤ ٪ حدا" أقصى	أساسي
الشوائب من أصل حيواني بما فيها الحشرات الميتة	٠,١ ٪ حدا" أقصى	ثانوي
الأجزاء المكسرة	٠,١ ٪ حدا" أقصى	ثانوي
المواد الغريبة العضوية		
الأرز المقشور	١,٥ ٪	ثانوي
الأرز المضروب	٠,٥ ٪	
الأرز المقشور المعامل	١,٥ ٪	
الأرز المضروب المعامل	٠,٥ ٪	
المواد غير العضوية		
الأرز المقشور	٠,١ ٪	ثانوي
الأرز المضروب	٠,١ ٪	
الأرز المقشور المعامل	٠,١ ٪	
الأرز المضروب المعامل	٠,١ ٪	

٤٢- ألا تزيد كمية العيوب على الحدود الموضحة في الجدول رقم (١) أدناه (ثانوي يجري عند اللزوم :

العيوب	الأرز المقشور %	الأرز المضروب %	الأرز المقشور المعامل %	الأرز المضروب المعامل %
الحبوب التالفة بالحرارة	٤,٠ *	٣,٠	٨,٠ *	٦,٠
الحبوب التالفة	٤,٠	٣,٠	٤,٠	٣,٠
الحبوب غير الناضجة	١٢,٠	٢,٠	١٢,٠	٢,٠
الحبوب الجيرية	١١,٠ *	١١,٠	-	-
الحبوب الحمراء	١٢,٠	٤,٠	١٢,٠	٤,٠
الحبوب المضلعة بالأحمر	-	٨,٠	-	٨,٠
الحبوب المعاملة السوداء	-	-	٤,٠ *	٢,٠
الأنواع الأخرى من حبوب الأرز				
الأرز الشعير	٢,٥	٠,٣	٢,٥	٠,٣
الأرز المقشور	-	١,٠	-	١,٠
الأرز المضروب	-	-	٢,٠	٢,٠
الأرز الملمع (الدبق)	١٠	١,٠	١,٠	١,٠

٥- الملوثات :

المعدن	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
زرنيخ AS	٠,٢ مغ / كغ	أساسي
رصاص Pb	٠,٥ مغ / كغ	أساسي

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

- ٦- **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) .
- ٧- **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 .
- ٨- **بطاقة المعلومات البيانية (مطبوعة مباشرة أو لصقا" : يجب أن يدون على الأكياس المعدة للإستهلاك المباشر ما يلي :**
- إسم المنتج ، وفق ما جاء في البند ٢/ .
 - المواد المضافة .
 - إسم وعنوان الموضب .
 - الوزن القائم .
 - رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ التعبئة .
 - تاريخ التعبئة وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح .

ب - الحبوب اليابسة المقشورة المكسرة

وهي البرغل الخشن والبرغل الناعم

- ١- **المواصفات العامة :**
- ٨- من محصول آخر الموسم .
 - ٩- سليمة خالية من الأجرام التي لا يجب أن تتعدى نسبة ١٪ ويقصد بالأجرام البحص والقشور والحشرات وأجزاؤها والحبوب الغريبة والحبوب ذات اللون الغريب .
 - ١٠- جيدة الرائحة سواء عند إستلامها أو عند نقعها في الماء تمهيدا" لطبخها وخالية من الروائح الغريبة .

- ١١- سريعة النضوج عند الطبخ بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار .
- ١٢- جيدة الطعم .
- ١٣- خالية من السوس والتعفن الظاهر .

٢- الشروط التحليلية : الرطوبة : ١٣٪ حدا" أقصى (أساسي) .

٣- شروط السلامة الصحية :

٣١- المعادن الثقيلة :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
رصاص Pb	٠,٥ مغ / كغ	أساسي
زرنيخ AS	٠,٢ مغ / كغ	أساسي
قصدير Sn	٢٠٠ مغ / كغ	أساسي

٣٢- سموم فطرية سرطانية :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
AFLATOXINES (وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد)	٥/ أجزاء من مليار حدا" أقصى	أساسي

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

٥- البرغل الخشن :

- يكون مطابقا" 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 .

٦- البرغل الناعم :

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

المعجنات الغذائية

١- عموميات : تحضر هذه المادة من سميد القمح القاني (دوروم) المتداول تجاريا" والماء الصالح للشرب .

١١- الشكل : يجب أن يتوافق شكل المعجنات الغذائية مع التسميات المناسبة وفقا" لما يلي :

- ١١١- المعكرونة : تكون على شكل أنبوب .
- ١١٢- الشعيرية : تكون على شكل مسطح أو قضبان وتقبل بكافة أشكالها على أن لا يزيد عرقها أو قطرها عن ١,٥/ ملم .

- ١١٣- السباغيتي : تكون علة شكل قضبان لا يقل قطرها عن ١,٥ / ملم ولا يزيد على ٢,٨ / ملم .
- ١١٤- النوي العادي : تكون على شكل شريط مسطح وهي لا تحتوي على بيض .
- ١١٥- النوي بالبيض : تكون على شكل شريط مسطح وهي تحتوي على بيض .
- ١١٦- الفارفال : هي معجنات غذائية مطحونة أو محببة أو مفتتة .
- ١١٧- معجنات مرفقية الشكل : تكون على شكل مرفق أنبوبي يتراوح طوله الإجمالي ما بين ١٩ / و ٢٨ / ملم
- ١١٨- لآلي سباغيتي : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على ٣,٢ / ملم .
- ١١٩- حلقات معكرونة : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على ٣,٢ / ملم .
- ١٢٠- لآلي معكرونة : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد كل من طولها وقطرها على ٣,٢ / ملم .
- ١٢١- معجنات غذائية على شكل حبات الأرز : تكون مشكلة هلى هيئة حبوب الأرز .

٢- شروط عامة :

- ٢١- يسمح بإضافة المواد التالية إلى المعجنات الغذائية وذلك عند تصنيعها :
- ٢١١- الملح (كلور الصوديوم) .
- ٢١٢- البيض .
- ٢١٣- الغلوتين .
- ٢١٤- الحليب (كامل الدسم أو مسحوب الدسم) .
- ٢١٥- الخضار الطازجة .
- ٢١٦- عصارات أو خلاصات الخضار .
- ٢١٧- المنكهات .
- ٢١٨- حامض الأسكوربيك كمادة مضادة للتأكسد .
- ٢٢- لا يسمح بتلوين المعجنات الغذائية بأية مادة ملونة حتى لو كانت نباتية كما أنه لا يجوز إضافة أية مادة كيميائية إليها ، عدا حامض الأسكوربيك .

٣- المظهر الخارجي : يكون للمعجنات الغذائية الخصائص الخارجية التالية :

- ٣١- لونها فاتح متجانس خالية من التبقعات والأخايد .
- ٣٢- سطحها أملس ومتناسك دون شقوق أو كسور أو تشوه .
- ٣٣- خالية تماما من العفونة أو بقايا الحشرات أو المواد الغريبة الأخرى .
- ٣٤- خالية تماما من المواد الملونة .
- ٣٥- رائحتها ذكية وطعمها طيب ومستحب عند الطبخ دون مرارة أو حموضة أو ترنخ .

٤- التصنيف : تتوافق أصناف المعجنات الغذائية مع التسميات التالية :

- ٤١- معجنات غذائية سادة : تخصص هذه التسمية للمعجنات المصنوعة من سميد القمح القاسي والماء والملح فقط .
- ٤٢- معجنات غذائية بالبيض : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي تحتوي على الأقل ٤٠ / غرام من البيض الكامل أو صفار البيض لكل كلف من السميد أو الوزن المماثل من مسحوق البيض الكامل أو صفاره .
- ٤٣- معجنات غذائية بالغلوتين : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي تحتوي على ما لا يقل عن ٢٠ ٪ من المركبات الأروتية من الغلوتين .

- ٤٤- معجنات غذائية بالحليب : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي أستخدم في تصنيعها الحليب الكامل الدسم أو المسحوب الدسم شرط أن تكون نوعية ونسبة الحليب المستخدم في هذه المعجنات مدونة على غلافها .
- ٤٥- معجنات غذائية بالخضار : تخصص هذه التسمية للمعجنات المضاف إليها عصارة الخضار أو خلاصتها أو المنكهات .

الفلفل الحار المطحون (البهار)

- ١- التعريف : الفلفل الحار المطحون هو المادة الناتجة عن طحن الثمار الكاملة للفلفل الحار دون إضافة أية مادة ويكون لونه بين الأحمر والأحمر البرتقالي .
- ٢- خصائص عامة : يجب أن يتوافر في الفلفل الحار ما يلي :
- ٢١- تكون رائحته مميزة تسبب العطاس ولكنها ليست كريهة .
- ٢٢- يكون طعمه لاذعاً " حاراً " وثابتاً " .

- ٢٣- يكون متجانس النعومة ، خاليا" من الأجزاء الخشنة ، بحيث يمر (٩٥ ٪ منه خلال منخل مقياس فتحاته / ٥٠٠ / ميكرومتر .
- ٢٤- يكون نظيفا" خاليا" من العفن والحشرات الحية أو الميتة وبقايا وآثار القوارض أو أية مادة غريبة سواء كانت الظاهرة للعين المجردة أو بعد التكبير .

٣- الخصائص الكيميائية :

نوع الفحص	الحد المسموح	أهمية الفحص
الرطوبة على حرارة ١١٠ درجة مئوية	١١,٠٠ ٪ كحد أعلى	أساسي
الرماد الكلي على / ٥٥٠ / درجة مئوية على أساس وزن العينة الجافة	١٠,٠٠ ٪ كحد أعلى	أساسي
الرماد غير الحلول في حمض كلور الماء على أساس وزن العينة الجافة	١,٦٠ ٪ كحد أعلى	ثانوي
المستخلص الأثيري غير الطيار على أساس وزن العينة الجافة	١٥,٠٠ ٪ كحد أدنى	ثانوي
النتروجين (N) على أساس وزن العينة الجافة	٢,٠٠ ٪ كحد أدنى	ثانوي
نسبة الألياف الخام على أساس وزن العينة الجافة	٢٨ ٪ كحد أعلى	ثانوي

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

الفلفل الحلو المطحون (البهار)

- ١- **التعريف :** الفلفل الحلو المطحون هو المادة الناتجة عن طحن الثمار الكاملة للفلفل الحلو دون إضافة أي مادة إليه ويكون لونه بني غامق .
- ٢- **خصائص عامة :** يجب أن يتوافر في الفلفل الحلو ما يلي :
- ٢١- يكون للفلفل الحلو نكهة وطعم جيدان وعطريان ويجب أن يخلو من أية نكهة أو طعم غريبين بما فيها الترنخ والعفونة .

- ٢٢- يكون نظيفا" وخاليا" من العفن والحشرات الحية أو الميتة وأجزاؤها غير ملوثا" ببقايا القوارض سواء كانت ظاهرة للعين المجردة أو بعد التكبير .
- ٢٣- يكون متجانس خاليا" من الجزيئات الخشنة بحيث تمر جميع جزيئاته من منخل مقياس فتحاته ٢٥٠/ ميكرومتر .

٣- الخصائص الكيميائية :

نوع الفحص	الحد المسموح به	أهمية الفحص
الرطوبة على حرارة ١١٠ درجة مئوية	١٢,٠٠٪ كحد أعلى	أساسي
الرماد الكلي على /٥٥٠/ درجة مئوية على أساس وزن العينة الجافة	٤,٥٠٪ كحد أعلى	أساسي
الرماد غير المحلول بالحمض كلور الماء على أساس وزن العينة الجافة	٠,٤٠٪ كحد أعلى	ثانوي
مستخلص الأثير غير الطيار على أساس وزن العينة الجافة	٨,٥٠٪ كحد أعلى	ثانوي
الألياف الخام على أساس وزن العينة الجافة	٢٧,٥٠٪ كحد أعلى	ثانوي
الزيوت الطيارة على أساس وزن العينة الجافة	٢٠٨ ملم / ١٠٠ غرام كحد أدنى	ثانوي

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

الحلاوة

١- 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 .

٢- التعريف :

٢١- الحلاوة : هي المنتج الغذائي الناتج عن المعاملة الحرارية للكسر المكرر (السكروز) أو للسكروز 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 الطحينة ، ويمكن إضافة المواد والقلويات إليها .
٢٢- مستخلص عرق الحلاوة : يقصد بمستخلص عرق الحلاوة (أو شرش الحلاوة أو العسلج) المادة الناتجة عن غلي جذور نبات عرق الحلاوة .

٣- المتطلبات والخصائص:

- ٣١- المتطلبات الفيزيائية :** يجب أن يتوافر في الحلاوة ما يلي :
- أن تكون الطحينة المستعملة في صناعة الحلاوة مطابقة لمواصفات الجيش .
 - يستعمل السكر الأبيض والقطر الكلوكون فقط كمادة محلية سكرية ولا يسمح باستعمال المحليات الاصطناعية .
 - أن يكون السكر الأبيض مطابق لمواصفات الجيش .
 - أن تكون ذات قوام متجانس سهل التففت والقطع ذات لون رمادي يتخللها بعض فقاعات 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 السمس .
 - يجب أن تتوافق المواد المضافة كالمستحلبات والأحماض العضوية بطبيعتها ومقاديرها وشروط استعمالها مع متطلبات دستور الغذاء .

٣٢- المتطلبات الكيميائية : يجب أن تتوفر الحلاوة الخصائص الكيميائية الواردة في الجدول (١) :

الجدول رقم (١) : المتطلبات الكيميائية للحلاوة

أهمية الفحص	المحتوى	الخصائص
ثانوي	٣٪ حدا" أعلى AOAC	الرطوبة
أساسي	٢٥٪ حدا" أدنى AOAC	المواد الدهنية (زيت السمس)
ثانوي	٢,٥٪ حدا" أعلى AOAC	الرماد
أساسي	٤٥٪ حدا" أدنى AOAC	المواد السكرية الإجمالية
أساسي	٢٪ حدا" أقصى AOAC	الحموضة (حمض الليمون)

٣٣- الملوثات : يجب ألا تزيد كمية الملوثات في الحلاوة على الحدود في الجدول (٢) :

الجدول رقم (٢) : الحد الأقصى للملوثات

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	العناصر
أساسي	١ مغ / كغ AOAC	الزرنيخ As
أساسي	١ مغ / كغ	الرصاص Pb
أساسي	٢٥ مغ / كغ	النحاس Cu
أساسي	١٠٠ مغ / كغ AOAC	ثنائي أكسيد الكبريت SO2

٣٤- المتطلبات الصحية :

٣٤١- المواصفات الجرثومية :

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

٣٤٢- سموم فطرية سرطانية :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
AFLATOXINES	٥/ أجزاء من مليار P.P.B. 5	أساسي

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

جدول الخمائر والفطريات

الخصائص الفطرية	الخمائر والفطريات
n	٥
C	٢
M	١٠٠
M	١٠٠٠

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

٤- التعبئة والتخزين والنقل :

- تعبأ الحلاوة في عبوات جافة ونظيفة وسليمة مصنوعة من مواد لا تؤثر في خصائص المنتج على أن تكون سعتها بين ٤/ و ٨/ 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 .

٥- بطاقة المعلومات البيانية : مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية لصاقات المواد

- الغذائية المعبأة مسبقاً" يجب أن يدوّن 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 .
- إسم وعنوان المنتج و / أو المستورد وعلامته التجارية إن وجدت .
- بلد المنشأ .

زيت الزيتون البكر

١- **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 بإستثناء الترسيخ لتنقيتها من الشوائب وهو صالح للإستهلاك كما هو .

٢- **المظهر :** يكون زيت الزيتون البكر رائقاً عند حرارة ٢٥ / درجة س قليل التغبيش وخالياً من الزنخ وكما تكون له رائحة وطعم طبيعيان مميزان . أما لونه فيتراوح بين الأصفر والضارب إلى الأخضر .

٣- الخصائص التحليلية :

٣١- الخصائص المميزة : النسب المئوية للمواضع الشحمية بطريقة
CHROMATOGRAPHIE en PHASE GAZEUSE (فحص أساسي) .

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	آثار منخفضة جدا" 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 جدا" TRACES	ACIDE ERUCIQUE C22:1
أساسي	< 1%	ACIDE LIGNOCERIQUE C24 :0

٣٢- الخصائص النوعية :

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	٠,٩١٠ - ٠,٩١٦	الثقل النوعي على ٢٠/ درجة مئوية
ثانوي	١,٤٦٧٧ - ١,٤٧٠٥	قرينة الإنكسار على ٢٠/ درجة
ثانوي	١,٤٦٠٠ - ١,٤٩٤٠	قرينة الإنكسار على ٤٠/ درجة
أساسي	١٨٤ - ١٩٦	رقم التصبن
أساسي	٧٥ - ٩٤	الرقم اليودي WIJS
ثانوي	١٥/ 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

الكشف على زيت المسم (VILAVECHIA)	سلبي	ثانوي
الكشف على زيوت من نوع HUILES SEMI - SICATIVES	سلبي	ثانوي
الحموضة (حمض الزيت)	٣,٣٪ حدا" أعلى AOAC	أساسي
INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد	20 Meq / Kg	أساسي
درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية تحت موجة بطول ٢٣٢ نانومتر	٣,٥ حدا" أعلى	ثانوي
درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية تحت موجة بطول ٢٧٠ نانومتر	٠,٣ حدا" أعلى	ثانوي
المواد البخورة تحت حرارة /١٠٥/ درجات مئوية	٠,٢ حدا" أعلى	ثانوي
الشوائب الغير حلولة	١٠٠٠ / ملغ اللتر حدا" أعلى	ثانوي

٣٣- تحليل الملوثات :

النوع	النسبة المسموحة	أهمية الفحص
النحاس Cu	٠,١ مغ /كغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (ISO)	أساسي
الحديد Fe	١,٥ مغ /كغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (ISO)	ثانوي
الرصاص Pb	٠,١ مغ /كغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (ISO)	أساسي
زرنيخ As	٠,١ مغ /كغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (AOAC)	أساسي

٤-

التصنيف : يصنف زيت الزيتون وفقا" لحموضته :

- خضير : للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية المطابقة فيه على ١,٥٪ كحمض الزيت .
- فاخر : للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية المطابقة فيه على ٣٪ كحمض الزيت .
- باب أول : للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية المطابقة فيه على ٤,٥٪ كحمض الزيت.

٥-

التوضيب :

- تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وتوضب ضمن صفائح معدنية سعة ٥ - ١٨ 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.

زيت جوز الهند (سمنة نباتية)

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

٢- 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

٣- الخصائص التحليلية :

٣١- المتعلقة بالخصوصية :

النوع	النسبة المسموحة	أهمية الفحص
الثقل النوعي على ٤٠/ درجة مئوية	٠,٩٠٨ – ٠,٩٢١	ثانوي
قرينة الإنكسار على ٤٠/ درجة	١,٤٤٨ – ١,٤٥٠	ثانوي
رقم التصبن	٢٤٨ – ٢٥٦	أساسي

أساسي	١١ - ٦	الرقم اليودي WIJS
ثانوي	١٥ / غرام / كلغ حدا" أقصى	المواد غير الصبونة
ثانوي	٥,٨ - ٦	Indice de REICHERT رقم REICHERT
ثانوي	١٨ - ١٣	Indice de REICHERT رقم POLENSKE
أساسي	٠,٣٪ حدا" أقصى AOAC	الحموضة (حمض الزيت)
أساسي	10 Meq / Kg	INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد
ثانوي	٠,٢٪ حدا" أعلى	الرطوبة والمواد الطيارة عن حرارة /١٠٥/ درجة س
ثانوي	٤٠ / درجة س حدا" أقصى	نقطة الإنصهار

٣٢- 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

٣٣- الملوثات :

أهمية الفحص	المحتوى الأقصى المسموح	العناصر
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	النحاس Cu
ثانوي	١,٥ مغ / كلغ (AOAC)	الحديد Fe
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	الرصاص Pb
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (AOAC)	الزرنيخ As

٤- **التوضيب :** يستلم زيت جوز الهند ضمن مستويات وزنها الأقصى /٢٥/ كلغ معدنية مطابقة للشروط العامة لعبوات ومستويات المواد المحللة .

المربيات

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

٢- التعريف :

- ٢١- 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 السكروز والدكستروز والسكر المحول وشراب السكر المحول والفروكتوز وشراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز المجفف) ، والذي تمت معالجته للحصول على قوام وتركيز مناسبين .
- ٢٢- الثمار : هي أنواع الفواكه والخضار الطازجة أو المجمدة أو المعلبة أو المركزة أو التي خضعت لأية تصنيع أو حفظ أخرى بهدف ملاءمتها لتحضير المربيات .
- ٢٣- لب الثمار : هي الأجزاء الصالحة للإستهلاك في الثمرة ، المهروسة أو المقطعة إلى أجزاء وغير المحولة إلى هريس .

٣- 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 ٤٥ ٪ وزنا" في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :

المشمش الأسود والسفرجل	٣٥ ٪
والنكتارين	*
الزنجبيل	٢٥ ٪
البلاذز الأميركي	٢٣ ٪
الغريناديل	٨ ٪

- الفئة ب : يجب ألا يقل المحتوى الأساسي للثمار (في المربى) (في الجيلي) عن ٣٣ ٪ وزنا" في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :

المشمش الأسود والسفرجل	٢٥ ٪
والنكتارين	*
الزنجبيل	١٥ ٪
البلاذز الأميركي	١٦ ٪
الغريناديل	٦ ٪

٤- المتطلبات والخصائص :

- ٤١- الإشتراطات العامة : يجب أن تتوفر في المنتج النهائي الشروط العامة التالية:
- يجب أن يكون لزجا" وذات قوام شبه صلب أن يكون له اللون والنكهة والطبعان الخاصان بالثمار المستعملة ، مع الأخذ بعين الإعتبار إمكانية تصحيح النكهة واللون بإضافة بعض المواد المسموح بها.
 - لا تعتبر البذور التي تشكل مكونا" طبيعيا" للثمرة من العيوب ، إلا إذا تم عرض المنتج تحت صنف " خلو من البذور " .

٤٢- الشروط الفيزيكية والكيميائية :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
مواد ذوابة في الماء	٦٦ - ٧٧ ٪	أساسي
مجموع المواد السكرية (سكروز)	٦٠ - ٦٨ ٪	أساسي
الحموضة	١ ٪ حدا" أعلى	أساسي
الرماد	٠,٠٥ ٪ حدا" أعلى	ثانوي

٤٣- العيوب المسموح بها : يجب ألا يزيد عدد العيوب في المربيات على الحدود الموضحة في الجدول الوارد أدناه وذلك لعينة قدرها ٤٥٠ غ :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
المواد النباتية الغريبة غير الضارة وهي المواد النباتية الخاصة بالثمار المستعملة كالأوراق والأعناق والسوق التي يزيد طولها على ١٠/ ملم ، وورقات الكأس التي تزيد مساحتها الإجمالية على ٥/ ملم ٢	٢ (عدد)	أساسي

أساسي	١ (عدد)	النواة أو البذور وهي النواة أو البذور الكاملة في الثمار التي تزال منها البذور عادة كالكرز ، أو أجزاء النواة التي يقارب حجمها نصف النوى
ثانوي	٢ (عدد)	أجزاء النوى وهي أجزاء النوى التي يقل حجمها عن حجم نصف النوى ، والتي يزيد وزنها على ٥/ مغ
أساسي	٦٦ - ٧٧ %	مواد ذوابة في الماء
أساسي	٦٠ - ٦٨ %	مجموع المواد السكرية (سوكروز)
أساسي	١ % حداً أعلى	الحموضة
ثانوي	٠,٠٥ % حداً أعلى	الرماد
أساسي	٥ (عدد)	الثمار التالفة وهي أجزاء الثمار المبقعة أو المتغيرة اللون أو المتضررة بسبب مرض أو أي سبب آخر يسيء إلى خصائصها المادية
ثانوي	الشوائب المعدنية	
	٠,٠٤ % (وزنياً)	مرببات الفريز
	٠,٠١ % (وزنياً)	المرببات الأخرى

-٥

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 .

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

-٦

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

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	العناصر
أساسي	٢٥ مغ / كلغ AOAC	القصدير Sn
أساسي	١ مغ / كلغ AOAC	الرصاص Pb

-٧

المضافات المسموح بها وفقاً لـ دستور الغذاء ولمواصفات المؤسسة اللبنانية للمقاييس والمواصفات

ليبينور :

-٧١ **الملونات :**

E102	E110	E124	E127
E132	E133	E150	E140
	E160F	E161G	

-٧٢ **المواد الحافظة :**

E200	E201	E202	E211	E214
	E216	E218	E220	E227
٧٣- <u>المواد المسمكة :</u>				

البكتين E440
٧٤- مواد ضابطة للحموضة :

E334	E270	E325	E326	E330
E331	E332	E335	E336	E337
٧٥- <u>مواد مضادة للرغوة :</u>				

E471

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

- ٨- 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 للكر وخلوا" من كافة العيوب الميكانيكية والصدأ .
 - ألا يقل ما يشغله حجم المنتج المعبأ عن ٩٠٪ من سعة العبوة من الماء المقطر عند حرارة ٢٠/ درجة س (أساسي يجري في المختبر) .
 - أن يكون الضغط الداخلي للعبوة في المنتج المبستر حراريا" والمعبأ في عبوات الزجاج والمعدن ، أقل من الضغط الخارجي .
 - أن تكون سعة العبوة حوالي ٨٥٠/ غرام وزن صافي .

٩- 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 .

١٠- بطاقة المعلومات البيانية : يجب أن يدون على العبوات ما يلي :

- ١٠١- إسم المنتج مع مراعاة ما يلي :
- ذكر نوع الثمار المستعملة على أن تذكر الثمار المستعملة في قائمة المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً وفقاً لوزنها .
 - إمكانية استعمال تسمية المربي إكسترا أو مربى 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 الحلولة عن ٦٤٪ .
 - 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 استعمالها .
 - 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 ٦/ أشهر ، وأن تكون الفاكهة من آخر موسم .

الطحينة

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

- ٢- **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 .

- ٣- **الخصائص المميزة :**
- ٣١- **الخصائص المميزة :**

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
المواد الدهنية	٤٨ % حداً أدنى	أساسي
البروتين	٢٥ % حداً أدنى	أساسي
الرطوبة	١ % حداً أقصى	ثانوي

رقم التصبن	١٨٧ - ١٩٥	أساسي
الرقم اليودي WIJS	١٠٤ - ١٢٠	أساسي
الرماد الإجمالي	٣ % حداً أقصى	أساسي
الكشف على زيت السمسم (طريقة VILA VECHIA)	إيجابي	ثانوي
الكشف عن تواجد النشاء والدقيق	سلبي	أساسي
الحموضة (حمض الزيت)	١,٤ % حداً أقصى	أساسي
رقم البروكسيد (Peroxide test)	١٠ Meq/kg حداً أقصى	أساسي
ثاني أكسيد التيتانيوم TiO2	٠,٠٢ % حداً أقصى	أساسي

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

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

٣٤- تحليل الملوثات :

العناصر	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
Pb الرصاص	٠,٣ ملغ / كلغ حداً أقصى	أساسي
As الزرنيخ	٠,١ ملغ / كلغ حداً أقصى	أساسي

٤- 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

٥- سموم فطرية سرطانية :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
AFLATOXINES	٥/ أجزاء من المليار P..P.B. 5	أساسي

٦- مختلف :

٦١- لا يجب أن يتعدى تاريخ الصنع أكثر من ثلاثة أشهر كحد أقصى عند الإستلام .

٦٢- تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وطريقة ختمها على أن توضع ضمن صفائح معدنية أو بلاستيكية سعتها ٣/ كيلو - ٦/ كلغ وفقا لطلب المستفيد .

زيت الصويا

١- **التعريف :** تتناول هذه المواصفة القياسية الزيت المستخرج من حبوب الصويا بالعصر أو بالحالات العضوية والمعد للأكل .

٢- **الخصائص الحسية :** يكون الزيت موضوع هذه المواصفات القياسية رائق اللون على ٢٥/ درجة مئوية وطبيعي الطعم والرائحة وخال من الزنخ .

٣- **الخصائص التحليلية :**
٣١- **الخصائص المميزة والخصائص النوعية :**

النوع	النسبة المسموحة	أهمية الفحص
قرينة الإنكسار على ٤٠/ درجة	١,٤٦٦ - ١,٤٧٠	ثانوي
رقم التصبن	١٨٩ - ١٩٥	أساسي
الرقم اليودي WIJS	١٢٠ - ١٤٣	أساسي
المواد غير الصبونة	١٥/ غرام / كلغ حدا" أقصى	ثانوي
الحموضة (حمض الزيت)	٠,٣ حدا" أقصى AOAC	أساسي
INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد	10 Meq / Kg	أساسي
الثقل النوعي على حرارة ٢٠/ درجة مئوية	٠,٩١٩ - ٠,٩٢٥	ثانوي
المواد البخورة تحت حرارة ١٠٥/ درجات مئوية	٠,٢٪ حدا" أعلى	ثانوي
الشوائب غير الحلولة في الأثير	٠,٥٪ حدا" أعلى	ثانوي

النسب المئوية للأحماض الشحمية المحللة بطريقة : CHROMATOGRAPHE EN PHASE GAZEUSE

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

٣٢- تحليل الملوثات :

العناصر	المحتوى الأقصى المسموح	أهمية الفحص
النحاس Cu	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	أساسي
الرصاص Pb	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	أساسي
الزرنيخ As	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	أساسي

٤- **مختلف** : تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وطريقة ختمها وتوضب ضمن صفائح معدنية سعتها ٣/ - ١٨/ كلغ للمعبأ محليا" وضمن عبوات بلاستيكية أو معدنية للمعبأ في الخارج .

الملح الناعم ويدعى ملح المائدة المكرر المزود باليود

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

٢- التعريف :
٢١- 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 .
٢٢- ملح المائدة المكرر المزود باليود : هو الملح المتبلور بواسطة عملية التبخر ، بدرجة نقاوة عالية ، وقد أضيفت إليه مادة اليود لتفادي أمراض الغدة الدرقية .

٣- المتطلبات والخصائص : يكون الملح كمادة أولية تصنع منها أصناف ملح الطعام على شكل مسحوق محبب أو بلورات جامدة لونها أبيض لأكتل 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 (١٠ غ + ٩٠ مل ماء) محلولاً رائقاً لا لون له متعدلاً .

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

٣١١- ملح المائدة المكرر المزود باليود : يجب ألا يقل عن ٩٥٪ وزنياً محتوي حبيباته التي تمر عبر منخل ضلع فتحاته /٨٤٠/ ميكرومتراً ولا يزيد على ١٠٪ وزنياً

محتوى الحبيبات التي تمر عبر منخل : ضلع فتحاته /٢١٠/ ميكرومترا" أما محتوى الحبيبات العالقة على منخل ضلع فتحاته /٤٢٠/ ميكرومترا" فيجب ألا يزيد على ٦٥٪ وزنيا" (ثانوي) .

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

ملح المائدة المكرر المزود باليود

النوع	النسبة المسموحة	أهمية الفحص
كلوريد الصوديوم بشكل (NaCl)	٩٩,٦ % حدا" ادنى	أساسي
الرطوبة عند حرارة /١١٠/ درجة مئوية	٠,١ % حدا" اعلى	ثانوي
المواد غير الحولة في الماء	٠,٠٢ % حدا" اعلى	أساسي
الكبريتات بشكل (SO4--)	٠,٢٥ % حدا" اعلى	ثانوي
الكالسيوم بشكل (Ca++)	٠,١٠ % حدا" اعلى	ثانوي
المغنيزيوم بشكل (Mg++)	٠,٠١ % حدا" اعلى	ثانوي
الحديد بشكل (Fe++)	٠,٠٠١ % حدا" اعلى	ثانوي
القلوية معبرا" عنها بشكل (Na2CO3)	٠,٠٣ % حدا" اعلى	ثانوي
النترات - NO3	لا شيء	ثانوي
النترت NO2	لا شيء	ثانوي
KIO3 OU KI	١٣٥ مغ / كلغ ± ١٠٪ أو ١٠٠ مغ / كلغ ± ١٠٪	أساسي
كربونات الصوديوم Na2.CO3	١٠٠٠ مغ / كلغ	ثانوي
هيبوسولفيت الصوديوم Na2S2O3	١٠٠٠ مغ / كلغ	ثانوي

٣٣- مواد مضافة :

٣٣١- عوامل التأكسدة (ثانوي) :

- كربونات الكالسيوم .
- كربونات المغنيزيوم .
- أكسيد المغنيزيوم .
- فسفات ثلاثي الكالسيوم ٢٠ غ / كلغ حدا" أعلى .

- ثنائي (ثاني) أكسيد السليسيوم غير المتبلور (منفردة أو مجمعة) .
- سليكات الكليسيوم .
- سليكات المغنيزيوم .
- سليكات الألومنيوم والصوديوم المركب .
- سليكات الألومنيوم و الكليسيوم والصوديوم المركب .
- ٣٣٢- عوامل التأكسدة الصادة للماء (ثانوي) :
- مرسبات الألومنيوم أو الكليسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم ٢٠ غ / كلغ .
- نخيالات الألومنيوم أو الكليسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم حداً أعلى .
- سيتارت الألومنيوم أو الكليسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم (منفردة أو مجمعة) .

٣٤- 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:

النوع	النسبة المسموحة	أهمية الفحص
النحاس Cu	٢ مغ / كلغ حداً أقصى (ISO)	أساسي
الرصاص Pb	١ مغ / كلغ حداً أقصى AOAC	أساسي
زرنيخ As	٠,٥ مغ / كلغ حداً أقصى AOAC	أساسي
زئبق Hg	٠,٠٥ مغ / كلغ حداً أقصى AOAC	أساسي
كاديوم Cd	٠,٢ مغ / كلغ حداً أقصى AOAC	أساسي
نيترات - NO3	صفر مغ / كلغ حداً أقصى	أساسي
نيتريت NO2	صفر مغ / كلغ حداً أقصى	أساسي

٤- 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 .

٥- 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 والصنف 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

١- خصائص عامة :

- ١١- يجب أن يكون ورق الشاي المخمر ذات لون بني محمر دون أثر عليه للفساد أو الحريق .
- ١٢- سائل الشاي الساخن يجب أن يكون صافي 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)

٢- الخصائص التحليلية :

نوع الفحص	الحد المسموح به	أهمية الفحص
نسبة الرطوبة	٨ % حداً أقصى	أساسي
نسبة الأغصان والورق البالي من الشاي (الطحل)	٣ % حداً أقصى	ثانوي
نسبة الكافيين (Caféine)	١ - ٣ %	ثانوي
نسبة المواد الدابغة (TANINS)	٤,٥ - ١٧ %	أساسي
نسبة المواد الغريبة	لا شيء	ثانوي

٣- التوضيب :

- ٣١- 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 / ١٠ / كلف حداً أقصى .
- ٣٢- يجب أن يظهر تاريخ الصنع وإنهاء الصلاحية مطبوعاً على الصندوق من الخارج وأن لا يتعدى تاريخ الصنع مدة سنة واحدة حداً أقصى عند الإستلام .

٤- خصائص السلامة الصحية : فحص جرثومي (أساسي) .

SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA : NEGATIVE

البطاطا الكاملة النضوج والصالحة للخبز والتبريد

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

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- سليمة من الآفات الزراعية أو آثارها .
- ٢٢- نظيفة جامدة الملمس خالية من العيوب الخارجية أو الداخلية التي قد تؤثر على مظهرها (الشقوق - الجروح - آثار 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) .
- ٢٣- خالية من آثار الإصابة بالصقيع .
- ٢٤- خالية من أي ضرر رطوبة زائدة .
- ٢٥- خالية من أي طعم أو رائحة غريبين .
- ٢٦- غير مغسولة في الفترة بين القلع والتسليم .
- ٢٧- غير مفرخة (مصمخة) .

٣- شروط الحجم :

- ٣١- رؤوسها من الحجم الكبير أو المتوسط بحيث لا يقل قطر الرأس عن ٦/ سم .
- ٣٢- تقبل نسبة ٥٪ فقط من الرؤوس التي تقل عن ٦/ سم .

٤- التوضيب :

- ٤١- في كافة الصناديق والأكياس .

البصل اليابس

- ١- الأنواع : يقبل بكافة أنواعه .
- ٢- مواصفات المادة :
 - ٢١- كاملا " خاليا" من أي نمو خضري .
 - ٢٢- تام النضج والجفاف غير ضامر .
 - ٢٣- سليما " خاليا" من أي إهتراء أو عيب .
 - ٢٤- نظيفا " خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
 - ٢٥- محتفظا " بقشرته الخارجية .
 - ٢٦- خاليا" من أي رطوبة زائدة .
 - ٢٧- خاليا: من أي طعم أو رائحة غريبتين .
 - ٢٨- أن يكون عنقه مقطوعا" وأن لا يزيد طوله عن /٤/ سم إلا في حالة توضيب البصل على شكل مشكاك .
- ٣- شروط الحجم :
 - ٣١- البصل اليابس الأحمر .
 - ٣١١- يقبل الحجم الكبير والمتوسط .
 - ٣٢- البصل اليابس الأبيض .
 - ٣٢١- يقبل من الحجم الكبير والمتوسط .
- ٤- التوضيب :
 - ٤١- تقبل في كافة الصناديق والأكياس.
 - ٤٢- نسبة التسامح ١٠٪ من الحجم الصغير بإستثناء الإهتراء والأمراض التي تجعله غير صالح للأكل .

الجزر

١- الأنواع : كافة الأنواع .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- كاملا .
- ٢٢- سليما " خاليا" من أي إهتراء أو عيب يجعله غير صالح للإستهلاك .
- ٢٣- نظيفا " خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
- ٢٤- جامد الملمس غير متفرع .
- ٢٥- خاليا" من الجذور الثنائية غير مخشب اللب وغير متقدم جدا" في النضج .
- ٢٦- خاليا" من أي رطوبة خارجية ظاهرة .
- ٢٧- خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبيتين .
- ٢٨- دون أوراق (أي مقطوعة على مستوى العنق) .
- ٢٩- خاليا" من أي آفة أو آثارها .

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

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

٤- التوضيب :

- ٤١- كافة أنواع الصناديق وأكياس الخيش .
- ٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

الموز

١- الأنواع : كافة الأنواع .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- ناضجا" مائلا" إلى الإخضرار .
- ٢٢- طري اللب - غير محطب ومضروب (أي لا يوجد فيه عرق طولي أسود في وسط الموزة) رقيق القشرة وقشرته غير مضلعة بشكل صريح .
- ٢٣- خاليا" من الإهتراء أو العيب .
- ٢٤- خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبين .
- ٢٥- خاليا" من أي حشرات أو أمراض أو آثارها .
- ٢٦- قصير الجذع على أن لا يتعدى طول القرمية /١٠/ سم .
- ٢٧- متوسط الحجم لا يقل وزن الحبة عن /٧٥/ غرام للبلدي .
- ٢٨- يقدم بأقراطه الطبيعية أو أمشاط موضوعة ضمن أقفاص أو صناديق تؤمن حماية البضاعة في الحالتين .
- ٢٩- يقبل الموز الصومالي بذات الشروط على أن لا يتجاوز وزن الحبة /٢٥٠/ غرام .
- ٣٠- نسبة التسامح ٥٪ من الأوزان والمواصفات .

الثوم اليابس

١- مواصفات المادة :

- ١١- يقدم مع ساقه أو بدونه .
- ١٢- الرأس ممتلئ بالحب السليم المتوسط أم الكبير الحجم .
- ١٣- غير مصمّخ أو منّبت (مثلش) .
- ١٤- يقبل بكافة أنواعه .

الليمون الحامض

١- مواصفات المادة :

- ١١- ذات نمو كافٍ يسمح لها بغزارة العصير .

- ١٢- سليمة خالية من أي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
- ١٣- خالية من أي حشرات أو فطريات أو أمراض أو آثارها .
- ١٤- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
- ١٥- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ١٦- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
- ١٧- رقيقة القشرة غزيرة العصير .
- ١٨- خالية من أي ضرر أو تلف سطحي يسببه الصقيع .
- ١٩- صفراء أو خضراء اللون أو مائلة اللون بين الإثنين لكن ليس لونا " أخضرا " داكنا " .
- ٢- **شروط السلامة الصحية :** كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

- ٣- **التوضيب :**
- ٣١- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .
- ٣٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات بإستثناء الإهتراء الذي يجعلها غير صالحة للأكل .

الملفوف

- ١- **مواصفات المادة :**
- ١١- كاملا " .
- ١٢- سليما " غير مصابا " بأي إهتراء أو عيب .
- ١٣- نظرا " طازج المظهر نظيفا " خاليا " من الأتربة أو غيرها من المواد الغريبة الظاهرة .
- ١٤- خاليا " من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها .
- ١٥- غير متقدم في النضج وغير مشقق .
- ١٦- في حالة ظهور العنقود الزهري يجب ألا يكون اللون الخارجي أبيضاً " صريحا " .
- ١٧- خال من الجروح وخاصة الناتجة عن البرد .
- ١٨- خال من أي رطوبة خارجية زائدة .
- ١٩- خال من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ٢٠- سليم الأوراق متماسك في إلتفاهه .
- ٢١- لا يزيد طول الساق عن ٤/ سم .
- ٢- **شروط السلامة الصحية :** كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

- ٣- **التوضيب :**
- ٣٠- في صناديق على أنواعها (كرتون - خشب - بلاستيك ...) وفي أكياس من النايلون المثقوب أو أكياس خيش .
- ٣١- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات المذكورة أعلاه .

بازيلا الخضراء

- ١- **الأنواع :** كافة الأنواع .

- ٢- **مواصفات المادة :**
- ٢١- كاملة .

- ٢٢- سليمة من أي إهتراء أو عيب .
- ٢٣- نظيفة خالية من الأتربة أو أي مواد غريبة ظاهرة .
- ٢٤- خالية من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها .
- ٢٥- غير مفرطة في النضج .
- ٢٦- طازجة المظهر خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ٢٧- يجب أن تكون الحبيبات داخل القرن خالية من الحشرات وسليمة التكوين .
- ٢٨- لم تغسل بين فترة القطاف والتوزيع .

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

٤- **التوضيب :**

- ٤١- كافة أنواع الصناديق والأكياس من النايلون المثقوب أو الخيش .
- ٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

البنـدورة

١- **الأنواع :** كافة الأنواع .

٢- **مواصفات المادة :**

- ٢١- كاملة وإن لا يقل قطرها عن ٥/ سنتم وإن لا تزيد نسبة البندورة التي يبلغ قطرها بين ٥/ و ٦/ سنتم عن ٢٠٪ من الكمية والباقي أكبر من ذلك .
- ٢٢- سليمة من أي إهتراء أو عيب .
- ٢٣- نظيفة خالية أي مادة غريبة .
- ٢٤- خالية من أي حشرات أو آفات أو آثارها .
- ٢٥- طازجة المظهر .
- ٢٦- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
- ٢٧- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ٢٨- من النوع الجيد ناضجة صالحة للأكل .
- ٢٩- تقبل عندما تكون خضراء وقلبها أحمر .
- ٣٠- يقبل المشقق منها بسبب التحميل أو التوضيب أو النقل عندما تبقى نسبته بحدود ٥٪ .
- ٣١- يقبل نسبة ٥٪ من البندورة الحمراء الناضجة و / أو من البندورة الخضراء .

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

٤- **التوضيب :**

- ٤١- في أقفاص من كافة الأنواع التي تؤمن حماية البندورة أثناء التحميل والتفريغ .

البرتقال

- ١- الأنواع : كافة الأنواع (الشموطي - أبو صرة - بالنسيا - الوردي ... إلخ) .
- ٢- مواصفات المادة :
 - ٢١- كاملة وخالية من أي ضرر أو تلف سطحي يسببه الصقيع .
 - ٢٢- سليمة غير مصابة بأي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
 - ٢٣- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
 - ٢٤- خالية من أي أمراض أو حشرات أو آثارها .
 - ٢٥- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
 - ٢٦- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
 - ٢٧- رقيقة القشرة - جامدة الملمس - غير جافة اللب .
 - ٢٨- غير مليفة اللب .
 - ٢٩- ذات لون مطابق للصنف ويمكن قبول اللون الأخضر الفاتح بشرط ألا يتجاوز إمتداده خمس المساحة الإجمالية للثمرة مع مراعاة خصائص الصنف ووقت القطاف .
- ٣- شروط الحجم : أن يتراوح وزن الحبة الواحدة بين /١٧٥/ غ و /٢٥٠/ غ .
- ٤- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٥- التوضيب :
 - ٥١- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .
 - ٥٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات والحجم .

التفاح

- ١- الأنواع : غولدن وستاركن .
- ٢- مواصفات المادة :
 - ٢١- كاملة .
 - ٢٢- سليمة غير مصابة بأي إهتراء ومقطوفة بشكل سليم .
 - ٢٣- نظيفة خالية من أية مواد غريبة .
 - ٢٤- خالية من أي أثر لإصابته بالحشرات أو الأمراض (أكاروز - تبقع) .
 - ٢٥- خالية من أية رطوبة خارجية زائدة .
 - ٢٦- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .

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

٤- شروط الحجم :

٣١- أن لا يقل قطر التفاحة عم /٧/ سم على أن لا تزيد نسبة التفاح التي يتراوح قطره ما بين /٧/ و /٨/ سم عن الكمية والباقي أكبر من ذلك .

٣٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات بإستثناء الإهتراء الذي يجعلها غير صالحة للأكل .

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

٥- التوضيب :

٥١- في أقفاص تؤمن الحماية للبضاعة أثناء التحميل والتفريغ .

مواصفات فنية لمادة السكر الأبيض

١- مواصفات عامة :

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

٢- المظهر :

٢- يكون السكر على شكل بلورات بيضاء ناصعة خالية من كل رائحة تعطى لدى اذابتها في الماء بنسبة ١٠٪ محلولاً "رائقاً" خالي اللون لا تنتج منه أي رغوة إذا مزج ولا يترك أي راسب إذا ترك دون تحريك .

٣- التركيب :

٣- يتركب السكر المكرر من المواد التالية :

٣١	-	سكروز	٩٩,٥٠ %	كحد أدنى
٣٢	-	رطوبة	٠٠,٢٥ %	كحد أعلى
٣٣	-	رماد	٠٠,٢٠ %	كحد أعلى
٣٤	-	مواد غير ذوابة في الماء	٠٠,٠٥ %	كحد أعلى

٤- التوضيب :

٤- يوضب السكر ضمن أكياس جديدة وفقاً لما يلي :

٤١- إما بأكياس خام سعة /٥٠/ كلفغ تقريباً على أن تكون خياطتها مزدوجة تفصل بين الدرزة والأخرى مسافة /٥/ ملم (خمس ملليمترات) على الأقل .

٤٢- إما بأكياس خيش مبطنة بنايلون سعة /٢٥/ كلفغ (خمسة وعشرون كلفغ) إلى /٥٠/ كلفغ (خمسون كلفغ) .

الغيب

١- الأنواع : كافة الأنواع .

٢- مواصفات العنقود :

٢١- كاملاً "سليماً" خالياً من أي إهتراء .

- ٢٢- نظيفا" خاليا" من أي مواد غريبة .
- ٢٣- خاليا" من أي أثر للحشرات والأمراض .
- ٢٤- خاليا" من أي رطوبة زائدة .
- ٢٥- مكتمل النمو رقيق القشرة حلو الطعم .
- ٢٦- غير مصاب بحروق الشمس .
- ٢٧- غير متقدم في النضوج حبوبه متماسكة.

٣- التوضيب :

- ٣١- في صناديق وبطريقة وأسلوب يؤمنان سلامة الثمار طيلة مدة عمليات التسويق .
- ٢١- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات والحجم .

مواصفات (الطيور والبيض)

١- البيض :

١١- الشروط الخاصة :

- ١١١- يكون البيض طازجا" ، إنتاج لبناني - جامد الصفار ، غير مختون (عتيق) ، يتراوح وزن البيضة الواحدة ما بين (٥٥ و ٦٠) غراما" .
- ١١٢- يتم التأكد من جودة البيض وسلامته وفقا" لما يلي :
 - ٥- لا يعوم عندما يوضع في الماء
 - ٦- رائحته جيدة (غير كريهة عندما تكسر البيضة) .
 - ٧- 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 ١٠٪ فيعتبر ذلك محاولة غش من قبل المتعهد تحتم تطبيق أحكام دفاتر الشروط الخاصة بحقه .

١٢- الطيور :

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

- ٢١١- **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 .
- ٢١٢- **زيارة المسالخ :** تتم هذه الزيارة من قبل الطبيب البيطري يرافقه رئيس لجنة التغذية أو أحد أعضائها للتأكد من :

- ٨- إستيفاء هذه المسالخ والشروط الفنية الخاصة .
- ٩- تطبيق قواعد النظافة والصحة العامة المتعلقة بالعاملين فيها ، بالأدوات المستعملة من قبلهم وبالأمكنة المشغولة كافة في عملية السلخ .
- ١٠- صحة الطيور المعدة للذبح .
- ١١- نظافة السيارة المبردة ومن إستيفائها الشروط الفنية الخاصة وذلك وفقا" للقوانين اللبنانية المرعية الإجراء .

٢٢- الفحص عند الإستلام : تفحص الطيور عند الإستلام فحصا " 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:

٢٢١- نوع الدجاج : يكون من نوع الفروج المخصص للحم وليس للبيض عمره الأقصى ثمانية أسابيع .
٢٢٢- تاريخ الذبح : يقدم الفروج طريا" ، حديث الذبح لم يمر على ذبحه أكثر من (١٠ ساعات) ويرفض الفروج إذا كان ناشفا" .

٢٢٣- التسليم : يسلم الفروج مذبوحا" ، 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 (١٣٠٠ - ١٥٠٠) غراما".

١٢- تسلم الطيور وهي موضوعة في أقفاص بلاستيكية نظيفة .
٢٢٤- المظهر الخارجي : يجب ان لا يظهر في جسم الفروج جراحا" من جراء النتف أو تبقع وهي علامات المرض .

١٣- يكون جسم الفروج خاليا" من الريش أو الوبر وهذا عدا الرقبة والرأس .
١٤- يكون جلد الفروج أملسا" غير مجمد ، متناسقا" ذا لون واحد سواء كان أبيضاً" أو مائلاً" إلى الأصفرار .

١٥- يرفض الفروج إذا كان لون جلده أزرقا" أو قاتما" .
٢٢٥- الرائحة : تفحص رائحة الفروج المنبعثة من جوفه ومن الشق الموجود في الرقبة والذي سحبت منه الحويصلة .
١٦- يرفض الفروج الذي تنبعث منه رائحة كريهة .

٢٣- التدقيق في الوزن :
يصار إلى أخذ عينات كل واحدة منها عشرة فراريح تختار عشوائيا" من عدة أقفاص وتزان يجب أن يكون وزنها ما بين (١٠ و ١٢) كلغ .

٢٤- النقل :
٢٤١- يتم نقل الطيور إلى السجون على عاتق المتعهد وبوسائله الخاصة ضمن آليات مبردة .
٢٤٢- يتم التأكد من ملكية المتعهد لمثل هذه الآليات المبردة ومن صلاحيتها وذلك على همة رئيس لجنة الإستلام أو أحد أعضائها وذلك عند بدء الإلتزام .
٢٤٣- يتم التأكد من إستعمالها ومن إشتغال براداتها 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
- ليبنور -

ICS 67.100.99

اللبننة

١- المجال

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

٢- التعاريف

١-٢ اللبننة

هي منتج حليبي 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 .

٢-٢ المواد الصلبة الإجمالية

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

٣-٢ المواد الصلبة غير الدهنية

هي المواد الصلبة ما عدا مواد الحليب الدهنية .

٣- الأصناف

تتوافر اللبننة وفق الأصناف التالية :

١-٣ اللبننة

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

٢-٣ اللبننة المحفوظة بالزيت

هي لبننة كثيفة القوام ومحفوظة في الزيت النباتي .

٣-٣ اللبنة المعاملة بالحرارة بعد التخمير

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

٤- المتطلبات والخصائص

٤-١ المتطلبات الفيزيائية

٤-١-١ 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 خلوياً من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب بها مثل التزنخ والمرارة وغيرها، وخلوياً من المواد الغريبة والشوائب
- أن تكون خلوياً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها.

٤-١-٢ اللبنة المحفوظة بالزيت

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

- ألا يزيد محتوى ملح الطعام فيها على ٥٪
- أن يكون الزيت المستعمل لحفظها، زيتاً نباتياً مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به
- ألا تقل كمية اللبنة المحفوظة في الزيت عن ٥٥٪ من وزن محتوى العبوة.

٤-٢ المتطلبات الكيميائية

٤-٢-١ اللبنة

يجب أن يتوافر في اللبنة بشكل عام المتطلبات الكيميائية التالية :

- يلحق الحليب المستعمل في صناعة اللبنة ببادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن مثل اللاكتوباس ليس بولغ اريكس *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 ٧٠ درجة س لمدة ٣٥ ثانية، أو بعد التعبئة عند حرارة ٥٥ درجة س لمدة ١٥-٣٠ دقيقة
- بالإضافة إلى ذلك يسمح بمعاملة اللبنة بالحرارة بعد التخمير وقبل التعبئة عند حرارة ٩٠ درجة س لمدة ٣٠ ثانية
- يجب ألا تزيد الحموضة الإجمالية على ٥,٢٪ وألا تقل عن ٨,٠٪، محتسبة كحمض اللبن
- يجب أن يكون إنتاج اللبنة متوافقاً مع الخصائص التركيبية الواردة في الجدول (١).

الجدول (١): الخصائص التركيبية للبنة

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

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.

٢-٢-٤ اللبننة المحفوظة بالزيت

يجب أن تتوفر في اللبننة المحفوظة بالزيت المتطلبات الكيميائية التالية :

- ألا يزيد محتوى الحموضة الإجمالية على ٥,٣٪ ولا تقل عن ١٧,٠٪ محتسبة كحمض اللبن
- أن تتميز بالخصائص الواردة في الجدول (٢).

الجدول (2): الخصائص التركيبية لأصناف اللبننة المحفوظة بالزيت

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

٣-٤ المتطلبات الصحية

- يجب أن يتم إنتاج اللبننة في جميع مراحله 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 .

٤-٤ الإضافات

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

٥- فحوص التحقق

٥-١ طرق أخذ العينات

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

٥-٢ طرق الاختبار

٥-٢-١ الحموضة

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

٥-٢-٢ المواد الدهنية

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

٥-٢-٣ البروتين

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

٥-٢-٤ المواد الصلبة الإجمالية

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

٥-٢-٥ نشاط الفسفاتيز

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

٦- 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 ٥ درجات س.
- يتم النقل والتوزيع في وسائل نقل مبردة مناسبة حيث لا تزيد الحرارة على ١٠ درجات س، وبطريقة تمنعها من التلوث أو التلف. يتم نقل وتخزين اللبنة المحفوظة بالزيت عند حرارة لا تزيد على ٢٥ درجة س، وبطريقة تمنعها من التلوث أو التلف.

٧- بطاقة المعلومات البيانية

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" بخط 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.

٨- المراجع

- المواصفة القياسية اللبنانية رقم "24/1965 الحليب وبعض مشتقاته".
- المواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٩٥/١١١٧ "اللبنة".
- "Milk Products & Codex Alimentarius, Volume 13"

- European Directives.

٩- 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	حبيبات
Pasteurized milk	Lait pasteurisé	حليب مبستر
Dried milk	Lait en poudre	حليب مجفف
Concentrated milk	Lait concentré	حليب مركز
Lactic acid	Acide lactique	حمض اللبني

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 – ليبنور

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 تغايل

ألبان كارون

شركة نستله

سنتر جديتا

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

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية
- لـيـبـنـور -
ICS 67.120.10

تمهيد

أعدت هذه المواصفة القياسية "اللحوم الطازجة - لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز" رقم م ٤٥٣ : ٢٠٠٣، لجنة اللحوم ومنتجاتها في مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية.

وقد اعتمدت اللجنة الفنية في إعداد هذه المواصفة على المواصفة القياسية السعودية (رق م ٤٤ : ١٩٩٨)، والمواصفات القياسية الأردنية (رقم ٤٧١ : ١٩٩٥) و (رقم ١٧٤ : ١٩٩٤) Journal Officiel de la République Française, 19 Janvier) كما استعانت بالمرجع (١٩٩٤).

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.

فهرست

٣	١-المجال
٣	٢- المراجع التكميلية
٣	٣- التعاريف
٣	١- حيوانات الذبح
٤	٢- الذبيحة
٤	٣- اللحم
٤	٤- لحم الطازج
٤	٤- أنواع اللحم
٤	١-٤ لحوم البقر والجاموس
٥	٤- ٢ لحوم الأغنام والماعز
٦	٥- درجات اللحوم
٦	٦- المتطلبات والخصائص
٦	١- ٦ الاشتراطات العامة
٧	٢- ٦ المتطلبات الصحية
٨	٣- ٦ الملوثات
٨	٧- فحوص التحقق
٨	١- ٧ طرق أخذ العينات
٨	٢- ٧ طرق الاختبار
١٠	٨- التعبئة والتخزين والنقل والتداول
١١	٩- بطاقة المعلومات البيانية
١٢	١٠-المصطلحات التقنية
١٢	١١-مراجع البحث

اللحوم الطازجة – لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز

١-مجال

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

٢-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، 16th, 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، 16th, 1995 AOAC 971.20, Edition.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – الزئبق في الأغذية، 16th, 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 16th, 1995 AOAC 986.15, Edition، والزنك في الأغذية

٣- التعاريف

٣-١ حيوانات الذبح

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

٣-٢ الذبيحة

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

٤-١ اللحم

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

٤-٢ لحم طازج

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

٨- أنواع اللحوم

١. لحوم البقر والجاموس

تقسم لحوم البقر والجاموس تبعاً للعمر والجنس كما يلي :

لحم العجل الباني (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 تلقيحها 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 لباني) على اللحم الناتج من الأغنام (أوفين) الذي يتراوح عمره من ٣ إلى ٥ 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 أعمق 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 .

٦- درجات اللحوم

تقسم اللحوم إلى الدرجات التالية :

- درجة ممتازة: تكون الذبائح مكتنزة اللحم ومقبة (convexe). تكون العضلات كثيفة ومتراصة في جميع الأجزاء.
- درجة جيدة جداً: تكون الذبائح مكتنزة اللحم إلى حد ما، ومقبة بالإجمال. يمكن أن تكون بعض الأجزاء مستقيمة باستثناء الفخذ. تكون العضلات كثيفة ومتراصة.
- درجة جيدة: تكون جوانب الذبائح بين مقبة 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 ١ إلى ٥ كما يلي:

- ١: نحيل (قليل الدهن)
- ٢: طبقة خفيفة من الدهن
- ٣: طبقة متوسطة من الدهن
- ٤: طبقة سميكة من الدهن
- ٥: كثيف الدهن.

٧- المتطلبات والخصائص

٧-١ الاشتراطات العامة

- 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 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
- يجري غسل الذبيحة باستعمال مياه صالح للشرب وعلى أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية (رقم ١٦١: ١٩٩٩) 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 وأجزاءها 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 ١,٢ % (كتلة/كتلة)
- ألا تزيد نسبة النيتروجين الإجمالي الطيار على ٢٠ مغ/ ١٠٠ غ لحم.

٢-٧ 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 أجزائه ناتجاً عن حيوانات البقر الجاموس والغنم والماعز السليمة والخالية من الأمراض المعدية وأن يكون قد كشف عليها قبل الذبح وبعده طبيباً 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 (١):

الجدول رقم (١): المتطلبات الميكروبيولوجية

الخصائص	الأحياء المجهرية الهوائية عند حرارة ٣٠ درجة س (وحدة/غ)	القولونيات البرازية (وحدة/غ)	المكورات العنقودية الذهبية (وحدة/غ)	الأحياء المجهرية اللاهوائية المختزلة للكبريتيت عند حرارة ٤٦ درجة س (وحدة/غ)	السالمونيلا في ٢٥ غ
ذبائح أو قطع نصف كبيرة *	5×10^2	10^2	10^2	2	لا شيء
قطع صغيرة	5×10^4	3×10^4	10^2	10	لا شيء

*: تؤخذ العينة من داخل العضل.

٣-٧ 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 (٢).

الجدول رقم (2): الملوثات المعدنية

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

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 اللحوم ومنتجاتها"، وذلك لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية .

طرق الاختبار

٨-٢-١ النتروجين الإجمالي الطيار

يحدد محتوى النتروجين الإجمالي الطيار وفقاً لما يلي :

يوزن (١٠٠ غ ± ٠,٥) من العينة المحضرة في آلة المجانسة مع ٣٠٠ مل من ٥٪ وزن/حجم ثلاثي كلور حمض الخل. يشغل جهاز المجانسة للحصول على رداغ (Slurry) متجانس. يصفى الرداغ أو ينبذ للحصول على مستخلص رائق.

ينقل ٥ مل من المستخلص إلى آلة التقطير الجزئية. يضاف ٥ مل من ٢ م ول محلول هيدروكساييد الصوديوم. يبخر ثم يقطر. يجمع في ١٥ مل، و ٠,٠١ مل عياري حمض كلور الماء. يضاف محلول مؤشر (١٪ حمض الروزوليك "Rosolic acid" في ١٠٪ حجم/حجم ايتانول). تتم المعايرة حتى يصبح اللون زهري شاحب وذلك بإضافة ٠,٠١ مول هيدروكساييد الصوديوم. يضاف ١ مل من ١٦٪ وزن/حجم فورمولدهايد لا حامضي ولا قاعدي لكل ١٠ مل سائل في وعاء المعايرة. يعاير الحمض الحر بـ ٠,٠١ مول هيدروكساييد الصوديوم. الحسابات:

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

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

حيث :

V_1 مل: حجم الحمض القياسي المستهلك في المعايرة الأولى
 V_2 مل: حجم الحمض القياسي المطبق في المعايرة الثانية W : محتوى الماء في العينة (مغ/١٠٠ غ).

٨-٢-٢ الأحماض الدهنية الطليقة

يحدد محتوى الأحماض الدهنية الطليقة وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية
لللمحللين الكيميائيين الرسميين Edition, 1995 AOAC 940.28, 16th.

٨-٢-٣ الزرنينخ

يحدد محتوى الزرنينخ وفقاً للطريقة الرس طمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحلل ين
الكيميائيين الرسميين Edition, 1995 AOAC 986.15, 16th.

٨-٢-٤ الرصاص

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

٨-٢-٥ النحاس

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

٨-٢-٦ الزنبق

يحدد محتوى الزنبق وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين
الرسميين Edition, 1995 AOAC 971.21, 16th.

٨-٢-٧ الكاديوم

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

٩ - التعبئة والتخزين والنقل والتداول

- يراعي عند التعبئة والتخزين والنقل والتداول ما يلي :
- أن تكون مواد التعبئة والتغليف صحية وصالحة لملامسة الغذاء ومسموح بها ولا تسبب أي تغيير في الخصائص الحسية للحوم وألا تنقل إليها أية مواد ضارة بصحة الإنسان أو تلوثها بأية مادة غير مرغوبة
 - أن تكون مواد التعبئة سليمة وقوية للتأكد من فعالية حمايتها للحم 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 ٥ درجات س سواء ذبائح أو قطع
 - أن تعلق الذبائح والقطع غير المعبأة أو توضع على طاوالت 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 (- ١) درجة س إلى ٥ 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 ± 2 درجة س.

١٠ بطاقة المعلومات البيانية

- يجب أن تختتم اللحوم الطازجة المجازة من قبل المفتش البيطري الرسمي بأنها خالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك البشري
- أن تختتم الذبائح على الجانبين من السطح الخارجي لكل من الفخذ والخاصرة والظهر والصدر والكتف
- أن تختتم اللحوم بختم يبين فيه ما يلي:
نوع اللحم
- درجة اللحم (كما هو وارد في البند ٦) تاريخ الذبح رقم الدفعة
- اسم المسلخ بلد المنشأ.

١١-المصطلحات التقنية

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)
Feacal 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

٢١١- مراجع البحث

- المواصفة القياسية السعودية: لحوم البقر الجاموس والضأن والماعز الطازجة (رقم ٤٤: ١٩٩٨)
- المواصفة القياسية الأردنية: اللحوم ومنتجاتها – لحوم الأبقار الطازجة والمبردة والمجمدة (رقم ٤٧١: ١٩٩٥)
- المواصفة القياسية الأردنية: اللحوم ومنتجاتها – لحوم الأغنام (الضأن والماعز) الطازجة والمبردة والمجمدة (رقم ١٧٤: ١٩٩٤).
- Journal Officiel de la République Française, 19 Janvier 1980
- Book : Pearson's – Chemical Analysis of Food – 8th Edition, 1981.

اللجنة الفنية

المنسق:	
المهندس الاستشاري جومانة الهوز	ليبنور - معهد البحوث الصناعية

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

الجدول رقم (1): المتطلبات الكيميائية

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

في حال تسمية الجبن المطبوخ باسم الجبن المستعمل، يجب أن تتوفر 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 الإيمنتال المطبوخ بحيث يكون الحد الأدنى لمحتوى المادة الجافة 50%.

3-3 المتطلبات الصحية

يجب أن يتم إنتاج الجبن في جميع مراحله وفقاً للمتطلبات الواردة في الأجزاء الخاصة من الشروط التنظيمية الدولية "القواعد العامة لصحة الغذاء" الصادرة عن "لجنة دستور الغذاء" (CAC/RCP 1 – 1969 Rev.2 (1985)) {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 مونوسييتوجين 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 النكهة للمنتج، قد تضاف بكميات كافية لإعطاء المنتج ميزة خاصة بها على ألا تزيد على 30 % من وزن المنتج النهائي
- مستنبتات من البكتيريا غير المضرة والأنزيمات
- لا يسمح بإضافة المواد الدهنية والبروتينية مصدرها غير الحليب.

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_2O_5)	Emulsifiers: Sodium, potassium and calcium salts of the mono-, di-, tri and polyphosphoric acids	مواد استحلاب: أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكلسيوم لأحماض أحادي وثلاثي وثلاثي وعديد الفسفوريك
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Sodium, potassium and calcium salts of citric acids Citric acid and / or phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and / or calcium carbonate Lecitins	أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكلسيوم لحمض الستريك حمض الستريك و/أو حمض الفسفوريك مع كربونات الصوديوم الهيدروجينية و/أو كربونات الكلسيوم لسيتين
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Acidifiers/pH controlling agents: Citric acid Phosphoric acid Acetic acid Lactique acid Sodium hydrogen carbonate an/or calcium carbonate	مواد محمضة/عوامل تنظيم تركيز شوارد الهيدروجين: حمض الليمون حمض الفسفوريك حمض الخل حمض اللبن (اللاكتيك) كربونات الصوديوم الهيدروجينية و/أو كربونات الكلسيوم
15 مغ/كغ	Colours: Annatto	مواد ملونة: أناتو
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Beta – carotene Chlorophyll (including copper chlorophyll) Riboflavin Oleoresin of paprika Curcumin	بتا-كاروتين كلوروفيل (يشمل كلوروفيل النحاس) ريبوفلافين مستخلصات الفليفلة الحمراء الحلوة (الزيت) كركم
3 غ/كغ منفردة أو مجتمعة معبراً عنها كأحماض	Preservatives: Either sorbic acid and its sodium and potassium salts or propionic acid and its sodium and calcium salts	مواد حافظة: أملاح الصوديوم والبوتاسيوم لحمض السوربيك أو أملاح الصوديوم والكلسيوم لحمض البروبيونيك
12,5 مغ/كغ من النيسين النقي	Nicin	نيسين
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Taste intensifiers: Sodium glutamate	محسنات الطعم: غلوتامات الصوديوم

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

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).

4-2-4 حمض الليمون

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

4-2-5 محتوى الفسفور

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

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

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

5- التعبئة والتخزين والنقل

- يعبأ الجبين المطبوع في أوعية وأغلفة أو أغشية على أن تكون نظيفة تحمي المنتج من التلوث ولا تؤثر على خواصه. يسوق الجبين في أشكال وأوزان مختلفة.
- يخزن الجبين المطبوع في مخازن نظيفة جيدة التهوية، وبعدة 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 مطبوع أو جبن مطبوع قابل للمرغ
 - في حال إحتواء المنتج للتوابل والبهارات أو أي من الإضافات 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 والإضافات 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.

7- المصطلحات التقنية

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

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 160/1993.

- المواصفة القياسية السورية م.ق.س 404/1986.

اللجنة الفنية

المهندس الاستشاري جمانة الهوز	المهندس آفي الخوري
المهندس كامل ابراهيم	المهندس كريستيان الشدياق
المهندس خالد الخطيب	السيد عصام غبريال
السيد دالي شمالي	السيد جورج أبو جودة
السيد جان عبود	السيدة تانيا نصار معلوف
السيد جان خوري	السيد جورج صفيير
السيد أمين عور - مأكولات الشرق الأوسط	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي
السيد جان خوري	السيد ج. فنشنتي