مواصفة فلسطينية المسوده النهائية

م م ف 3346-2017

المفتول
Maftool

ليست للبيع ، مسوده نهائية

البند	عنوان البند	صفحة
1-	المجال	2
2-	المراجع التكميلية	2
3-	التعاريف	2
4-	الأشتراطات التركيبية	3
5-	الأشتراطات القياسية	3
6-	التعبئة والنقل والتخزين والتسويق	3
7-	الشروط الصحية	4
8-	الملوثات	4
9-	وسم الانتاج	4
10-	المحتوى	5
11-	طرق الفحص	5
12-	المطابقة مع المواصفة	5
13-	المراجع	5
14-	المصطلحات	5

1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الفلسطينية بالإشتراطات الواجب توفرها في المفتول (الكوسكوس) المجفف والمجمد المصنع من دقيق القمح المستخلص من حبوب القمح الصلب T.durum مع البرغل أو جريش القمح المعد للاستهلاك الآدمي و\أو من خليط سميد خشن وناعم وسميد متوسط الخشونة.

2- المراجع التكميلية

م ف 21 الانحراف في اوزان وحجوم المنتوجات الغذائية المغلفة والمعدة للبيع.

م ف 135 بطاقة بيان المنتوجات الغذائية المعباة والمغلفة والمعدة للبيع.

م ف 851 الشروط الصحية الواجب توفرها في مصانع المواد الغذائية.

م ف 59 مدة الصلاحية للمواد الغذائية.

م ف 530 الحبوب-حبوب القمح.

م ف 56 دقيق القمح.

م ف 41 مياه الشرب.

م ف 215 ملح الطعام.

م ف 188 زيت الزيتون.

التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية رقم 31 لسنة 2011 الخاصة بالملوثات في الأغذية.

التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية رقم 33 لسنة 2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء.

التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية رقم 25 لسنة 2009 الخاصة بالمواد والسلع المعدة لملامسة الغذاء والتعليمات الفنية الإلزامية الاخرى الصادرة بموجبها.

التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية رقم 16 لسنة 2006 الخاصة بالمضافات الغذائية.

ليست للبيع مسوده نهائية

3- التعاريف

3-1 المفتول: المنتج المحضر من انواع سميد أو دقيق القمح الصلب T.durum مع البرغل أو جريش القمح باضافة الملح والماء الصالح للشرب والذي يمر بالمعاملات الفيزيائية مثل الطهي والتجفيف أو التجميد.

3-2 السميد الخشن: يبلغ قطر حبيبات السميد الخشن بين 475 و700 ميكرون.

3-3 السميد الناعم: يبلغ قطر حبيبات السميد الناعم بين 130 و183 ميكرون.

3-4 السميد المتوسط الخشونة: يبلغ قطر حبيبات السميد المتوسط الخشونة بين 183 و700 ميكرون.

3-5 السميد المتوسط الحجم: يبلغ قطر حبيبات السميد متوسط الحجم بين 183 و475 ميكرون.

4- الإشتراطات التركيبية

4-1 يجب ان لا تزيد نسبة الرطوبة عن 13.5% للمفتول المجفف.

4-2 يجب ان لا تزيد نسبة الرطوبة عن 33% للمفتول المجمد.

4-3 يجب ان لا تزيد نسبة الرماد عن 1.1%.

4-4 يجب ان تكون نسبة السميد في الخليط المعد لتحضير المفتول كمايلي:

4-4-1 20-30% من السميد الناعم.

4-4-2 70-80% من السميد الخشن.

4-5 يجب ان يتكون السميد المتوسط الخشونة من الخليط التالي:

4-5-1 25-30% من السميد الخشن.

4-5-2 70-75% من السميد المتوسط الحجم.

5- الإشتراطات القياسية

يجب ان تتوفر الإشتراطات القياسية التالية في منتج المفتول:

5-1 يجب أن يكون للمنتوج الخصائص الحسية المميزه له.

5-2 يجب أن يكون المنتوج ذو قوام متجانس وخالي من التشوهات والمواد الغريبة أو علامات التلف والفساد.

5-3 يجب أن يكون المنتوج خاليا من الحشرات أو اجزائها أو اي ملوثات.

5-4 حجم حبيبات المفتول (بالميكرون) 630 ميكرون كحد ادنى الى 2000 ميكرون كحد اقصى مع تفاوت بنسبة 6%.

ليست للبيع مسودة نهائية

6- التعبئة والنقل والتخزين والتسويق

يجب مراعاة ما يلي:

6-1 التعبئة: يمكن تعبئة المنتوج بعبوات صغيرة او كبيرة ويجب ان تكون العبوات جديدة ونظيفة ومناسبة ويجب ان تكون الاغلفة قليلة النفاذ للرطوبة وان تحافظ على جودة المنتوج وقيمتة الغذائية والخصائص الحسية الخاصة به.

6-1-1 يجب ان توفر العبوات الوقاية اللازمة للمنتوج من الحشرات والتلوث.

6-1-2 مواد التعبئة والتغليف يجب ان تطابق التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية رقم 25 لسنة 2009 والتعليمات الفنية الإلزامية الاخرى الصادرة بموجبها وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى مواصفات ادارة الاغذية والادوية الامريكية FDA.

6-2 النقل:

6-2-1 يجب ان تكون ظروف النقل ملائمة بحيث تقي المنتوج من التلوث والفساد.

6-3 التخزين والتسويق: يجب ان يكون المنتوج اثناء التخزين والنقل والتسويق في مكان مظلل وجاف ونظيف ومحمي من الرطوبة، اما في حالة المفتول المجمد فيجب ان يكون محفوظ على درجة حرارة -18م.

7- الشروط الصحية

7-1 أن يتم تصنيع المنتج طبقا للمواصفة الفلسطينية رقم 851 الخاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في مصانع المواد الغذائية والتعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية 33 لسنة 2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء.

7-2 أن يخلو المنتج من كافة الكائنات الحية الدقيقة الممرضة وإفرازاتها.

7-3 يجب ان لا تزيد نسبة السموم الفطرية عن الحدود المسموح بها في المادة (7) من التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية رقم 31 لسنة 2011 الخاصة بالملوثات في الأغذية وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى مراجع الكودكس أو المراجع الدولية المعتمدة.

8- الملوثات

8-1 يجب أن لاتزيد نسبة بقايا المبيدات في المنتوج عن الحدود المسموح بها في المادة (6) من التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية رقم 31 لسنة 2011 الخاصة بالملوثات في الأغذية وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى مراجع الكودكس أو المراجع الدولية المعتمدة.

8-2 يجب ان لا تزيد نسبة التلوث الاشعاعي عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع الكودكس أو المراجع الدولية المعتمدة.

8-3 يجب ان لا تزيد نسبة الملوثات المعدنية عن الحدود المسموح بها في المادة (7) من التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية رقم 31 لسنة 2011 الخاصة بالملوثات في الأغذية وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى مراجع الكودكس أو المراجع الدولية المعتمدة.

9- وسم الانتاج

إضافة الى ما ورد في المواصفة الفلسطينية رقم 135 الخاصة ببطاقة بيان المنتوجات الغذائية المعبأة، يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التاليه باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة اخرى اختياريا الى جانب اللغة العربية الأساسية :

9-1 اسم المنتج أو الشركة المنتجة وعنوانها وعلامتها التجارية إن وجدت.

9-2 اسم المستورد أو الوكيل أو الموزع وعنوانه.

9-3 بلد المنشأ.

9-4 اسم المنتوج (مفتول، كوسكوس) مجفف أو مجمد.

9-5 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.

9-6 تاريخ الإنتاج والانتهاء وفق م ف 59.

9-7 نوع السميد او الدقيق المصنوع منه المنتوج.

9-8 تعليمات التخزين وحفظ المنتوج.

9-9 اية تعليمات اخرى من المواصفة الفلسطينية م ف 135.

للبيع ، مسوده نهائية

10- المحتوى

يجب ان لا يقل الانحراف في الوزن عما هو محدد في المواصفة الفلسطينية م ف 21.

11- طرق الفحص

تجرى طرق الفحص بالرجوع الى كتاب AOAC أو اي مرجع دولي معتمد.

12- المطابقة مع المواصفة

تعتبر عبوة واحدة مطابقة للمواصفة اذا طابقت جميع بنودها وغير مطابقة اذا لم تطابق أي بند من بنودها.

13- المراجع

13-1 المواصفة القياسية لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية\ الكسكس المحضر من قمح الديورم \ لسنة 2008.

13-2 Codex Standard for Couscous (CODEX STAN 202-1995).

13-3 Codex Standard for Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour (CODEX STAN 178-1991 (Rev. 1- 1995)).

14- المصطلحات

لاغراض هذة المواصفة تحمل المصطلحات العربية المذكورة أدناة المعنى للمصطلحات الانجليزية المقابلة لها:

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الانجليزي
1-4	الرطوبة	Moisture
3-4	الرماد	Ash
3-3	السميد الناعم	Fine Semolina

ليست للبيع مسوده نهائية

ليست للبيع ، مسوده نهائية