شطة الفلفل الأحمر الحار

Shatta from red hot pepper

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

مسوده نهائية ليست للبيع

1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الفلسطينية بالإشتراطات الواجب توفرها في شطة الفلفل الأحمر الحار المصنعة من اصناف **Capsicum annuum** والمعده للاستهلاك الآدمي المباشر.

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 215 ملح الطعام.
م ف 188 زيت الزيتون.
م ف 41 مياه الشرب.
م ف 485 التوابل والبهارات المخلوطة.
م ف 370 الخل $ج_1$ + $ج_2$.
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.
التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية رقم 17 لسنة 2006 الخاصة بالمواد الملونة المضافة الى المنتوجات الغذائية.

3- التعاريف

3-1 الشطة: هريس الفلفل الأحمر الطازج وأو المجفف من اصناف **Capsicum annuum** المركز والمحفوظ بواسطة المعالجة الحرارية ويمكن إضافة بعض المواد كالزيت وأو الخل وأو الملح .... الخ.

مسودة نهائية ليست للبيع

4- الإشتراطات التركيبية

4-1 يجب ان لا تزيد نسبة الحموضة الكلية عن 3.6% المعبر عنها كحامض الستريك من اجمالي البقايا الجافة.

4-2 يجب ان لا تقل نسبة الاستخراج عن 14% من مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان على اساس الوزن الجاف (باستثناء الملح).

4-3 يجب ان لا تزيد نسبة الملح عن 1.5% على اساس الوزن الجاف.

4-4 يجب ان لا تزيد نسبة الرماد الذائب في الحامض عن 0.15% من الوزن الكلي على اساس الوزن الجاف.

4-5 يسمح بالإضافات الغذائية حسب ما هو منصوص عليه في التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية ذات العلاقة.

5- الإشتراطات القياسية

يجب ان تتوفر الإشتراطات القياسية التالية في منتج الشطة المصنعة من الفلفل الأحمر الحار :

5-1 يجب ان يكون الفلفل المستخدم مكتمل النضج ذو لون احمر غامق.

5-2 يجب ان يكون الفلفل المستخدم خاليا من التلف والعفن والحشرات والشوائب.

5-3 يجب أن يكون للمنتج الطعم المميز الحار (حريف) وخاليًا من المرارة أو الطعم المحروق أو اي طعم اخر غريب.

5-4 يجب ان يخلو المنتج من الروائح الكريهة.

5-5 يجب ان يكون المنتج ذو لون احمر طبيعي متجانس وخاليا من الجزيئات السوداء.

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 المنتج 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.

مسودة نهائية ليست للبيع

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 المسمحوح 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 الثلوث 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 (شطة الفلفل الأحمر الحار).

9-5 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.

9-6 تاريخ الإنتاج والانتهاء وفق م ف 59.

9-7 صنف الفلفل المستخدم في صناعة المنتج.

9-8 تعليمات التخزين وحفظ المنتوج.

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

مسودة نهائية ليست للبيع

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

13-2 Codex Standard for harissa (red hot pepper paste)(CODEX STAN 308R-2011).

14- المصطلحات

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

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الانجليزي
4-1	الحموضة الكلية	Total acidity
4-2	الأستخراج الجاف	Dry extract
4-4	الرماد الذائب	Insoluable Ash

مسودة نهائية للبيع

مسودة نهائية، ليست للبيع