

قرار رقم ٣١٦

بموجب القرار رقم ٣١٦ تاريخ ٣١-١٢-١٩٩٦
 مادة ١ - تعتمد المواصفة رقم ١٧٨١ الخاصة بـ :
 - مدة صلاحية المواد الغذائية الحدود - الجزء الاول .
 مواصفة قياسية وطنية ، وتطبق الزاميا بعد ستة أشهر
 من تاريخ صدور هذا القرار .

مادة ٢ - تسري أحكام قانون قمع الغش والتدليس
 رقم ١٥٨ لعام ١٩٦٠ في جميع الحالات المخالفة للمواصفة
 المذكورة في المادة ١ من هذا القرار ، وتقوم كل من وزارة
 الصناعة ووزارة التموين والتجارة الداخلية ووزارة الاقتصاد
 والتجارة الخارجية بمراقبة تطبيق هذه المواصفة كل فيما
 يخصه ووفقا للتوانين واللائحة النافذة .

١- المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية السورية مدة أو فترة
 صلاحية بعض من المنتجات الغذائية المعدة للاستهلاك البشري
 والمعبر عنها بمدة الصلاحية .

٢ - التعاريف

١/٢ الصلاحية : هي المدة الزمنية الواقعة بين تاريخ
 الانتاج وتاريخ انتهاء صلاحية المادة الغذائية لتكون قابلة
 للاستهلاك البشري والمثبتة على العبوات ، والمحفوطة ضمن
 ظروف التخزين المناسبة .

الغذائية قواعد عامة عند اعتماد وتثبيت مدة الصلاحية على الاوعية او على بطاقة المواد الغذائية .

٣/٢ يجب أن يؤخذ بعين الاعتبار ما نصت عليه المواصفات القياسية السورية الغذائية التالية : رقم ١٩٧٠/٧٠ الخاصة بـ (بطاقة المواد الغذائية المعبأة والمعبأة) وكذلك بـ (مدة صلاحية المواد الغذائية — قواعد عامة) والمواصفات القياسية السورية الاخرى التي تعتمدهما الهيئة للمواد الغذائية والتي لم يرد ذكرها في هذه الموصفة .

٣/٣ تعتبر المدد التالية هي المدد التقصى لصلاحية المواد الغذائية الخاصة بالاستهلاك البشري شريطة حفظها ضمن شروط تخزين مناسبة وثبوت صلاحيتها للاستهلاك البشري حسيلا ومخبريا ، محسوبة ابتداء من تاريخ انتاجها .

مدة صلاحية انواع المواد الغذائية

ظروف التخزين ونوع العبوة

مدة الصلاحية

اسم المنتج

أولا اللحوم ومنتجاتها :

اللحم المفروم الناعم والمحفوظ (لحم لانشون) ٢ سنة

* حرارة الغرفة أو المخزن بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة — عبوات صفيح غير قابل للتفاعل مع مادة اللحم

اللحم المقطع المملح (لحم تشوبد) ٢ سنة

* حرارة الغرفة أو المخزن بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة — عبوات صفيح غير قابل للتفاعل مع مادة اللحم

لحم البقر المحضر والمعلب (كورنديف) ٢ سنة

* حرارة الغرفة أو المخزن بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة — عبوات صفيح غير قابل للتفاعل مع مادة اللحم

السوسج المعلب (النفاق) ٢ سنة

* حرارة الغرفة أو المخزن بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة — عبوات صفيح غير قابل للتفاعل مع مادة اللحم

اللحم المفروم المجمد ٦ شهور

درجة الحرارة لالتزيد على — ١٨ س — غلاف محكم ومناسب مثل أكياس النخام وأكياس بولي إيثيلين كرتون معاملة غير تقوذ للرطوبة

٢/٢ الصلاحية للاستهلاك البشري : هي المادة الغذائية

المعدة للاستهلاك البشري خلال الفترة الواقعة بين تاريخ انتاجها وتاريخ انتهاء صلاحيتها ، اذا حفظت في ظروف تخزين مناسبة ولم يطرأ عليها أي فساد يحول دون استهلاكها بشريا وثبت ذلك حسيلا ومخبريا .

* تلغى هذه المواصفة الشروط المحددة لمدة الصلاحية والواردة في المواصفات القياسية السورية الصادرة قبل تاريخ اعتماد هذه المواصفة وتحل محلها .

٣ — الشروط العامة

١/٣ يجب أن تتحقق متطلبات المواصفة القياسية

انسورية رقم ١٩٨٥/٣٧٥ الخاصة بمدة صلاحية المواد

الحمم الجمد	٩ شهور	درجة الحرارة لاثريد على -١٨°س - غلاف محكم ومناسب مثل أكياس الخام وأكياس بولي إيثيلن كرتون معامل غير تقوذ للطوبة
همبرغر مجمد	٣ شهور	درجة الحرارة لاثريد على -١٨°س - عبوات مناسبة
السحق الجمد	٦ شهور	درجة الحرارة لاثريد على -١٨°س - عبوات مناسبة
الكبد الجمد	٢ شهر بدءاً من لحظة التجميد	درجة الحرارة لاثريد على -١٨°س - عبوات مناسبة
الكلاوي والقلوب والطحال واللسان المجمدة	٢ شهر	درجة الحرارة لاثريد على -١٨°س - عبوات مناسبة
البكرياس والمخ المجمدين	٢ شهر	درجة الحرارة لاثريد على -١٨°س - عبوات مناسبة
البط - الارانب - الاوز الجمد	٩ شهور	درجة الحرارة لاثريد على -١٨°س - عبوات مناسبة
البسطة	٢ شهر	درجة الحرارة تحدد من قبل المنتج - قشرة من المواد المغلفة

* - درجة حرارة الغرفة تتراوح بين ٢٥ - ٣٣°س

اسم المنتج	مدة الصلاحية	ظروف التخزين ونوع العبوة
ثانياً الاسماك ومنتجاتها :		
الاسماك المجمدة (المستوردة)	٦ شهور	درجة الحرارة لاثريد على -١٨°س - عبوات لدائنية وكرتونية
الاسماك المجمدة (المحلية)	٣ أشهر	درجة حرارة لاثريد عن -٢٠°س - عبوات لدائنية وكرتونية
الاسماك المجهزة المجمدة	٩ شهور	درجة حرارة لاثريد عن -٢٠°س - عبوات لدائنية
الجبيري والتشرييات المجمدة	سنة	درجة الحرارة لاثريد على -١٨°س - عبوات لدائنية أو كرتونية
السردين المقلب المحفوظ بالزيت	٣ سنوات	تخفظ في مخازن مناسبة جيدة التهوية - عبوات معدنية معقمة
السردين المقلب المحفوظ بالماء	٢ سنة	تخفظ في مخازن مناسبة جيدة التهوية - عبوات معدنية معقمة
الطون والبورنيت المحفوظ بالزيت	٣ سنوات	تخفظ في مخازن مناسبة جيدة التهوية - عبوات معدنية معقمة
الطون والبورنيت المحفوظ بالماء	٢ سنة	تخفظ في مخازن مناسبة جيدة التهوية - عبوات معدنية معقمة
معلبات أسماك أخرى غير مذكورة آنفاً	٣ سنوات	تخفظ في مخازن مناسبة جيدة التهوية - عبوات معدنية معقمة

اسم المنتج	مءء الصلافة	ظروف التفرفن ونوع العبوة
الحلبف ومنتجاته :		
الحلبف المعقم المعبأ	٣ اشهر	فف مآازن مناسبة بعبءا عن الضوء والحرارة - عبوات زجاففة أو عبوات صالحة لحفظ الاغذفة
الشفءة المعقمة المعبفة	١٢ شهر	عبوات معدفة
الحلبف المركر المبفر	٦ شهر	عبوات صالحة لحفظ الاغذفة
الحلبف المجفف بأنواعه	٢ سنة	عبوات معدفة أو لدائففة معبفة فف جو من غاز آامل
الحلبف المجفف للاطفال والرضع	٢٤ شهر	عبوات معدفة أو لدائففة معبفة فف جو من غاز آامل
الحلبف المنكه المعلى بالطرفقة	٩ أشهر	فف مآازن مناسبة بعبءا عن الضوء والحرارة -
الأنظففة	٥ أشهر	تفرزن بشروط تبرفء (٤+)م - عبوات صالحة لحفظ الاغذفة
الحلبف المبستر	٣ أيام	درجة حرارة من (٠)° الى (١٠+)°س - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذفة ب استهلاك مباشر
المثلوجات البوظة المصنعة والمعبأ آلفا	٩ أشهر	درجة الحرارة لا تفرء عن -١٨ °س - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذفة
الزفءة المآءة الملقوفة بالورق الآاص	٩ شهور	درجة الحرارة لا تفرء عن -١٨ °س - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذفة
الزفءة المبرءة	شهران	على درجة حرارة لا تفرء على +٥ °س - عبوات مناسبة ورق آاص ، أو سلفان ملآومسة أو مغلقة باآكام
البنفن الرائب المعامل حرارفا	٣٠ يوما	على درجة حرارة لا تفرء على +٥ °س - عبوات مناسبة ورق آاص ، أو سلفان ملآومسة أو مغلقة باآكام
اللبنة اللبن المصفى	١٥ يوما	على درجة حرارة لا تفرء على +٥ °س - عبوات مناسبة ورق آاص ، أو سلفان ملآومسة أو مغلقة باآكام
الآفن المبوط آ القابل للمء	٦ شهور	على درجة حرارة لا تفرء على +٥ °س - عبوات مناسبة ورق آاص ، أو سلفان ملآومسة أو مغلقة باآكام

على درجة حرارة لا تزيد على + ٥ °س - غلف
مناسبة
سنة
الجبين القشقوان

على درجة حرارة لا تزيد على + ٥ °س - غلف
مناسبة
٨ اشهر
الاجبان الجافة ونصف الجافة

على درجة حرارة لا تزيد على + ٥ °س - عبوات
مناسبة معدنية ، محكمة الغلق
سنة
الجبين الابيض والاجبان المعبأة في محلول ملحي

على درجة حرارة لا تزيد على + ٥ °س - عبوات
مناسبة معدنية ، محكمة الغلق
سنة
الجبين المطبوخ الملب

مخازن مناسبة بعيدا عن الضوء والحرارة - عبوات
معدنية محكمة الغلق عبوات اخرى
٢ سنة
السمن الجيواني الملب

دسم وزبورت نباتية :

عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز
خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
٢ سنة
زيت بذر القطن المد للطعام

عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز
خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
٢ سنة
زيت جوز الهند المد للطعام

عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز
خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
٢ سنة
زيت دوار الشمس المد للطعام

عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز
خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
٢ سنة
زيت الذرة المد للطعام

عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز
خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
٢ سنة
زيت الزيتون

عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز
خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
٢ سنة
زيت السمسم المد للطعام

عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز
خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
٢ سنة
زيت الفستق السوداني المد للطعام

عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز
خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
٢ سنة
زيت فول الصويا المد للطعام

عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز
خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
٢ سنة
زيت النخيل المد للطعام

اسم المنتج	مدة الصلاحية	ظروف التخزين ونوع العبوة
زيت بذر اللفت منخفض حمض الايروسك المعد للطعام	٢ سنة	عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
زيت بذر الكتان	٢ سنة	عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
أنواع الزيوت المعبأة في أوعية	٢ سنة	عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
الزيت النباتي المهدرج سمن نباتي	٢ سنة	عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
الدهن والزيوت النباتية بدائل السمن	٢ سنة	عادية شريطة أن تكون التعبئة في جو من غاز خامل - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية
المرجرين بديل الزبدة	٣ شهور	في درجة حرارة التلاجة - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية

منتجات الخضار والفواكه :

الخضار المعلبة بأنواعها	٢٤ شهرا	لا تزيد درجة الحرارة على ٣٠ ° س في مخازن جيدة التهوية - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية وغير قابله للتفاعل مع المادة
الخضار المجمدة بأنواعها	١٢ شهرا	لا تزيد درجة الحرارة على ١٨ ° س - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية وغير قابله للتفاعل مع المادة
فواكه معلبة بأنواعها	٢٤ شهرا	لا تزيد على ٣٠ ° س في مخازن جيدة التهوية - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية وغير قابله للتفاعل مع المادة
فواكه مجمدة بأنواعها	١٢ شهرا	لا تزيد على ١٨ ° س - عبوات مناسبة صالحة لحفظ الاغذية وغير قابله للتفاعل مع المادة
عصائر الفاكهة أو الخضار الطبيعي عصير الفواكه أو الخضار الطبيعي المركز المعلبة	٢٤ شهرا	لا تزيد على ٣٠ ° س - علب مطلية باللك المقاوم للحموضة

لا تزيد على ١٨° س - عبوات زجاجية	١٨ شهرا	عصير الفواكه أو الخضف الطبيعي عصير الفواكه أو الخضف الطبيعي المجمد
لا تزيد على ٣٠° س - عبوات لدائنية او ورقية أو زجاجية أو خشبية	١٢ شهرا ١٨ شهر	فاكهة مجففة تين - زبيب - مشمش قمر الدين
لا تزيد على ٣٠° س - زجاجية معاملة حراريا	١٨ شهرا	مخللات معلبة
رقائق المنيوم	١٢ شهرا	
لدائن	٦ شهور	
عبوات معدنية مطليه	٢٤ شهر	
مقاومه للحموضه •		
درجة الحرارة لا تزيد على ٣٥° س في مضازن جسيمة	١٨ شهرا	كاشيب
التهوية وبعيدا عن التلوث - عبوات معدنية مطليه	٢٤ شهر	رب البندورة المعب
مقاومه للحموضه أو زجاجية جيدة الاحكام		
معبأ في جو من غاز خامل - وأعية معدنية أو زجاجية	٢٤ شهرا	السكاكر والحلويات
أو رقائق الالنيوم اضافة يمكن استخدام الورق العادي او العادي او اللدائن		كاكاو ومنتجاته المعبأ
تعبئة عادية - أوعية معدنية أو زجاجية ار رقائق الالنيوم اضافة يمكن استخدام الورق العادي او اللدائن	١٢ شهرا	كاكاو للاستهلاك المباشر
مضازن ذات ظروف تخزين جيدة - عبوات مناسبة	سنة	الحلوى الجافة ملبس بأنواعه
مضازن ذات ظروف تخزين جيدة - عبوات مناسبة	ستتان	درويس + المولاس (المصاص)
مضازن ذات ظروف تخزين جيدة - عبوات مناسبة	٢ سنة	الملك
مضازن ذات ظروف تخزين جيدة - عبوات مناسبة	٦ شهور	راحة محشوة بأثواعها
مضازن ذات ظروف تخزين جيدة - عبوات مناسبة	٩ شهور	فندان
مضازن ذات ظروف تخزين جيدة - عبوات مناسبة	٦ شهور	راحة سادة
مضازن ذات ظروف تخزين جيدة - عبوات مناسبة	٤ شهور	لوزينسج
مضازن ذات ظروف تخزين جيدة - عبوات مناسبة	سنة	التوفي بالفواكه

اسم المنتج	مدة الصلاحية	ظروف التخزين ونوع العبوة	مخازن ذات ظروف تخزين جيدة - عبوات مناسبة
المربى المرملاد والجيلي	٩ أشهر	درجة حرارة الغرفة بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة - علب معدنية معقمة مقاومة للحموضة أو عبوات زجاجية مناسبة	سنة ٢
المربى المرملاد المعلق	٢ سنة	درجة حرارة الغرفة بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة - علب معدنية معقمة مقاومة للحموضة أو عبوات زجاجية مناسبة	سنة ٢
الجيلي بأنواعه	٢ سنة	درجة حرارة الغرفة بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة - عبوات مناسبة	سنة ٢
الشوكولا والبسكويت			
الشوكولا السادة	سنة	لا تزيد درجة الحرارة على (٢٠)° - عبوات مناسبة	سنة
الشوكولا المحشوة	٦ شهور	لا تزيد درجة الحرارة على (٢٠)° - عبوات مناسبة	سنة
الشوكولا بالحليب	سنة	لا تزيد درجة الحرارة على (٢٠)° - عبوات مناسبة	سنة
البسكويت السادة	سنة	لا تزيد درجة الحرارة على (٢٠)° - عبوات مناسبة	سنة
البسكويت المحشو او المغطى او ما تشابه	٩ شهور	لا تزيد درجة الحرارة على (٢٠)° - عبوات معدنية	٩ أشهر
بسكويت مالح أو محلى	١٢ شهر		١٢ شهر
المشروبات الغازية وغير الغازية			
المشروبات الغازية غير الكحولية	١٢ شهر	درجة حرارة الغرفة بعيد عن مصادر الحرارة - عبوات معدنية أو زجاجية	١٢ شهر
دايت	٦ أشهر		٦ أشهر
البيرة الكحولية مع مواد حافظة	١٢ شهر	درجة حرارة الغرفة بعيد عن مصادر الحرارة - عبوات زجاجية أو معدنية	١٢ شهر
البيرة الكحولية بدون مواد حافظة	٣ شهور	درجة حرارة الغرفة بعيد عن مصادر الحرارة - عبوات زجاجية أو معدنية	٣ شهور

الشراب الطبيعي ومنتجات الفاكهة المخفوفة سنة ٢ درجة حرارة الغرفة بعيد عن مصادر الحرارة - عبوات زجاجية
 ١٨ شهر ١ درجة حرارة الغرفة بعيد عن مصادر الحرارة - عبوات بلاستيكية

١٢ شهر ١ درجة حرارة الغرفة بعيد عن مصادر الحرارة - عبوات بلاستيكية أو زجاجية
 ١٢ شهر ١ درجة حرارة الغرفة بعيد عن مصادر الحرارة - عبوات بلاستيكية أو زجاجية

الشوربات

مساحيق الشوربات او المرق المجفف المعبأة سنة واحدة درجة حرارة الغرفة بعيد عن مصادر الحرارة - عبوات مناسبة

شوربات أو حساء على شكل مكعبات ٩ شهور ١ درجة حرارة الغرفة بعيد عن مصادر الحرارة - عبوات مناسبة

منتجات غذائية خاصة

اغذية اطفال مصنعة من الخضر ١٨ شهر ١ درجة حرارة الغرفة بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة - أوعية زجاجية أو معدنية مطلية

اغذية اطفال مصنعة من الفواكه سنة ١ درجة حرارة الغرفة بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة - عبوات اخرى مبطنة بمواد لا تتفاعل مع المحضر المعبأ بها

مقبلات غذائية من منتجات الذرة ٣ أشهر ١ درجة حرارة الغرفة بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة - عبوات مقاومة للرطوبة محكمة الاغلاق

رقائق البطاطا (شيبس) ٣ أشهر ١ درجة حرارة الغرفة بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة - عبوات مقاومة للرطوبة محكمة الاغلاق

المفرقات

الطحينة المعبأة ٩ شهور ١ درجة حرارة الغرفة بعيدا عن مصادر الضوء والحرارة والرطوبة - عبوات مناسبة

اسم المنتج	مدة الصلاحية	ظروف التخزين ونوع العبوة
الحلاوة الطحينية	سنة	درجة حرارة الغرفة بعيداً عن مصادر الضوء والحرارة عبوات مناسبة •
معكرونة أو الشعيرية	١٨ شهر	درجة حرارة الغرفة بعيداً عن مصادر الضوء والحرارة أوعية مناسبة أو عبوات مناسبة •
خبيرة طازجة	١٥ يوم	عند الدرجة • ٥ درجة - غلف مناسبة
الخميرة الجافة	سنة	
البيض المجفف	٦ أشهر	أكياس غير منفذة للرطوبة أو عبوات من الصفيح للرطوبة أو عبوات من الصفيح
زبد الفستق	٦ اشهر	درجة حرارة لا تزيد عن ٢٥°س - تعباً في أوعية محكمة الاغلاق لا تؤثر بالمنتج ولا تتأثر به
شاي معبأ	٣ سنة	درجة حرارة الغرفة بعيدة عن مصادر الضوء والحرارة والرطوبة - عبوات مناسبة
بن مطحون معبأ	٦ شهور	درجة حرارة الغرفة بعيدة عن مصادر الضوء والحرارة - عبوات مناسبة
بهارات وتوابل معبأة	٢ سنة	درجة حرارة الغرفة بعيدة عن مصادر الضوء والحرارة - أو عبوات مناسبة
المكسرات المعبأة والمغلقة	٢ سنة	درجة حرارة الغرفة بعيدة عن مصادر الضوء والحرارة - عبوات مناسبة •
اعشاب طبية وزهورات معبأة	٢ سنة	درجة حرارة الغرفة بعيداً عن مصادر الضوء والحرارة والحرارة - عبوات مناسبة

- ٧ - الحبوب الجافة غير المطحونة بأنواعها كالآرز (الرز) القمح - الشعير - الذرة - الشوفان • الخ غير المعبأة
- ٨ - الخضار المجففة (كالبنامية والملوخية) غير المعبأة
- ٩ - النباتات والاعشاب الطبية (يانسون - بابونج الميرامية - القرنفل - الزعفران - الحلبة • الخ) •

- ب - المواد الغذائية التالية يكتفى بذكر سنة الحصاد لها:
- ١ - القهوة الخضراء غير المعبأة
- ٢ - الشاي الاسود غير المعبأ
- ٣ - التوابل والبهارات غير المعبأة
- ٤ - المكسرات بأنواعها النيئة الخضراء (غير المحمصة) غير المعبأة •

أ - تستثنى المواد الغذائية التالية من ذكر الانتهاء ولاداعي لوجودها على بطاقتها أو عبواتها

- ١ - السكر الابيض (السكروز)
- ٢ - الجلوكوز السائل والمجفف
- ٣ - عسل النحل
- ٤ - ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) *
- ٥ - الخضار والفواكه الطازجة
- ٦ - البقوليات الجافة أو المجففة بأنواعها (غير المطبوخة وغير المعلبة)

* ملاحظة • ملح الطعام الميودن له مدة صلاحية لم تحدد بعد •

٤ - المصطلحات الفنية

الاجبان الجافة
الاجبان المطبوخة القابلة للمد
الاجبان المطبوخة المعلبة
الاجبان نصف الجافة
بقوليات

تاريخ الاتاج
توفي
الحليب المبخر
الحليب المكثف المحلى
حليب محفوظ للاطفال الرضع
حليب معقم
خضروات مجمدة
ظروف التخزين

علك
الفحص الحسي
فواكه معلبه
لحوم معلبة
مدة الصلاحية

٥ - المراجع

المواصفة المصرية

المواصفة الاردنية	٢٨٨/١٩٩٤ جزء (١)
المواصفة الاردنية	٣٠٧/١٩٨٣ جزء (٢)
المواصفة الاردنية	٤٠١/١٩٨٤ جزء (٣)
المواصفة السعودية	٤٥٧/١٩٨٦

٦ - الجهات التي شاركت في وضع المواصفة

هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية •