

هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

الوزارة

قرار رقم ٣

بموجب القرار رقم ٣ تاريخ ٦-١-١٩٩٩.

مادة ١ - تعتمد المواصفة رقم ٧٨ الخاصة بـ :

البسكويت - التعديل الثاني

مواصفة قياسية وطنية : وتطبق إلزاميا مباشرة بعد

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 التمرين والتجارة الداخلية بمراقبة تطبيق هذه المواصفة كل فيما يخصه ووفقا للقوانين واللائحة النافذة .

مادة ٣ - يبقى مفعول القرار رقم ٣٨ لعام ١٩٩٦ ساري المفعول حتى يحل هذا القرار محله ويلغيه وفق المادة ١ منه .

البسكويت

التعديل الثاني

١ - المجال

تتضمن هذه المواصفة مكونات وأصناف البسكويت والمتطلبات الواجب توافرها فيه ، كما تشمل التعبئة والبيانات الخاصة بالبسكويت . ولا تشمل انواع البسكويت الطبي .

٢ - التعاريف :

البسكويت : هو المنتج الغذائي المحضر والمصنع من الدقيق والسكر والمواد الدسمة وملح الطعام والماء مع أو بدون اضافات اختيارية محددة مسموح بها في هذه المواصفة .

٣ - المكونات والاضافات :

يشترط أن تكون جميع مكونات البسكويت مطابقة للمواصفات القياسية السورية الخاصة بها أو الدولية .

١/٣ المكونات الاساسية :

- دقيق القمح : و/ أو يمكن استخدام أي نوع من الانواع المذكورة في البند ٢/٢/٣
- المواد الدسمة الصالحة للاستهلاك البشري
- السمن بأنواعه - و/ أو يمكن ان يستخدم أي نوع من الانواع المذكورة في البند ٣/٢/٣
- الماء الصافي الصالح للشرب *
- هذه المواصفة هي تعديل كلي للمواصفة القياسية السورية رقم ١٩٩٥/٧٨. تحل محلها وتغليفيها :
- المواد الناهضة - النافعة - *
- السكر و/ أو يمكن أن يستخدم أي نوع من الانواع المذكورة في البند ١/٢/٣
- ملح الطعام *

٢/٣ المكونات الاختيارية :

- يسمح باضافة بعض أو كل من المواد التالية :
- ٢/١/٣ السكريات :
- الغلوكوز - سائل أو مسحوق - *
- الميلاس *
- الدبس *
- اللاكتوز *
- خلاصة المالت - سائل أو مسحوق - *
- السكريات المحولة *
- عسل النحل *

٢/٢/٣ الدقيق :

- دقيق القمح الكامل *
- السميد *
- نخالة القمح الصالحة للاستهلاك البشري *
- دقيق الشعير *
- دقيق الشوفات *
- دقيق البقول *
- دقيق الارز *
- دقيق فول الصويا *
- دقيق الذرة *

٣/٢/٣ المواد الدسمة :

- الزيوت النباتية الصالحة للاستهلاك البشري *
- زيت ثمرة النخيل *
- زيت فول الصويا *
- زيت عباد الشمس *
- زيت الفول السوداني *
- زيت بذرة القطن *
- زيت جوز الهند *
- الزيوت والدهون الحيوانية الصالحة للاستهلاك البشري *

٤/٢/٣ النشا :

- نشا التايوكا *
- نشا البطاطا *
- نشا البطاطا الحلوة *
- نشا الذرة بأنواعها *
- نشا القمح *
- نشا الرز *

٥/٢/٣ الحليب ومشتقاته :

- الحليب بأنواعه سائلاً أو مجففاً *
- الكازئين *
- الشرش الحليب سائلاً أو مجففاً - مصلى الحليب -
- الزبدة *
- الجبنة بأنواعها *

٦/٢/٣ الفواكه ومنتجاتها :

- جوز الهند
- اللوز أو الجوز

٧/٢/٣ التوابل - البهارات - :

- الزنجبيل *
- القرفة *
- الزعفران *
- الكمون *
- الهال *

— البيض بكافة اشكاله — طازج — مجفف — •

١٢/٢/٣ المدعمات — المغذيات — :

— فيتامينات •

— ثنائي أو ثلاثي فوسفات الكالسيوم •

— كربونات الكالسيوم •

— مستخلصات البروتين — البروتين المركز — •

— نبيض الكامل أو واحد من مكوناته طازجا أو

مجففا •

— سلفات الحديد •

— غلوتين •

٣/٣ المكونات الخاصة بالحشو والتغطية :

تستعمل احدى المواد التالية وتخضع للمواصفات

الخاصة بها •

— الكريمة ، وتتكون أساسا من السكر والمواد

الدهنية بنسب متفاوتة ومخلوطة خلطا تاما •

— الجبن بأنواعه المختلفة طازجا أو مجففا •

— الشوكولاته •

— المكسرات •

— أي مواد أخرى تستعمل في الحشو أو التغطية بعد

موافقة الجهات الصحية وهيئة المواصفات •

تستعمل هذه المواد منفردة أو مضافا اليها واحد أو

أكثر من الإضافات بقصد اكساب الطعم أو الرائحة أو

اللون أو تعديل القوام أو للحفظ ، شريطة أن تكون هذه

المواد المضافة قابلة للذوبان في المواد الدسمة المستعملة •

٤ — أنواع البسكويت :

١/٤ بسكويت ممتاز :

هو المصنوع من المكونات الأساسية ولا تقل فيه نسبة

دسم الحليب — سمن أو زبدة — عن ١٢٪ من الوزن ،

ولا تقل نسبة السكر عن ١٥٪ ، ويشمل الاصناف التالية:

* لم تصدر بعد •

— البهارات الاخرى بأنواعها •

٨/٢/٣ الانزيمات ومحسنات قوام العجين :

— كبريتيت الصوديوم •

— ميتا ثنائي كبريتيت الصوديوم •

— الانزيمات المحللة للبروتين أو انشما أو السليلوز

— أميلاز — بروتيياز — •

٩-٣ — الإضافات الغذائية •

— المنكهات وتشمل المستخلصات والمراكرات

والمحسنات المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية

السورية أو الدولية

— الملونات المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية

السورية رقم ٧٧٠

— مضادات الاكسدة المسموح بها طبقا للمواصفة

السورية رقم ١٦٨٢

— المستحلبات : المسموح بها في المواصفة القياسية

السورية رقم / / *

— الستين •

— المواد الحافظة المسموح بها في المواصفة القياسية

السورية رقم / / *

— أنواع الحموض الغذائية — الليمون ، اللبن ،

الطرطير ، اسكوربيك ••

١٠/٢/٣ المواد الناهضة :

— مسحوق الخبز — الباكينج باودر — •

— ثاني كربونات الامونيوم أو الصوديوم •

— الخيرة النشطة •

— فوسفات الكالسيوم الحمضية •

— أي مواد أخرى ناهضة •

١١/٢/٣ مكونات إضافية أخرى :

— البن •

— الكاكاو •

— الشوكولاته •

- بسكويت محلى : هو المصنوع من المكونات الاساسية والمضاف اليه كمية زائدة من السكر لا تقبل عن ٢٠٪
- بسكويت مالح : هو المصنوع من المكونات الاساسية والمضاف اليه كمية زائدة من الملح
- لا يجوز استخدام المحليات الصناعية غير المذكورة في م.ق.س* رقم ١٤٧٣ على أن يذكر ذلك في بطاقة البيان على العبوة *
- ألا تزيد نسبة الرطوبة على ٧٪ من الوزن دون الحشوة *

- بسكويت محشو : هو المصنوع من المكونات الاساسية ومحشو بواحد أو أكثر من المكونات الاضافية الخاصة بالمشو *
- ألا تزيد نسبة الرماد على ١٥٪ من المادة الجافة في الجزء الخالي من الحشوة أو من الاكافات السطحية *
- ألا تزيد نسبة ملح الطعام في أنواع البسكويت المملح على ٣٪ حدا أقصى *

- بسكويت مغطس : هو المصنوع من المكونات الاساسية أو المحشو ، ويغطي سطحه الخارجي كله أو جزء منه بطبقة متجانسة من احدى المكونات الاضافية الخاصة بالتغطية على ألا تقل مادة التغطية عن ١٠٪ للوجه الواحد وعن ٢٠٪ للوجهين *
- ألا تزيد نسبة الحموضة في المادة الدسمة المستخلصة من البسكويت على ٢٪ مقدرة بحمض الزيت *

- ألا تزيد قرينة البيروكسيد للمادة الدسمة المستخلصة من البسكويت على ١٠ ميليماكفىء من الاكسجين الفعال في الكيلو غرام من المادة الدسمة *
- ألا تزيد نسبة ثنائي أكسيد الكبريت على ١٠٠ جزء في المليون *
- ألا تزيد نسبة الكسر على ١٠٪ وزنا *

- ٢/٤ بسكويت نوع عادي : هو المصنوع من المكونات الاساسية ولا تقل فيه نسبة الدسم عن ١٠٪ من الوزن *
- ٣/٤ بسكويت نوع برشام : هو المصنوع من المكونات الاساسية ولا تقل فيه نسبة الدسم عن ٢٪ من الوزن ، ويكون له الانواع التالية :
- ١ — برشام محشو *
- ٢ — برشام مغطى ومحشو على ألا تقل مادة التغطية عن ١٠٪ للوجه الواحد وعن ٢٠٪ للوجهين *

- ألا تزيد نسبة البسكويت غير المتجانس في اللون على ١٠٪ وزنا *
- ألا تزيد نسبة البسكويت غير المنقوش على ١٠٪ وزنا *

٦ — الشروط الصحية

- ١/٦ يجب أن يتم انتاج وتصنيع البسكويت ضمن شروط ومتطلبات المواصفة القياسية السورية رقم ١٩٨٩/٧٤٣ الخاصة بالقواعد العامة لصحة الغذاء *
- ٢/٦ يجب ألا يزيد التعداد العام للجراثيم غير المرضية على ١٠٠٠٠٠٠ جرثومة/غ *

٥ — الشروط العامة

- يشتراط في البسكويت ان يكون متجانس اللون ، مقبول الطعم والرائحة ، غير متزنخ أو منعفن ، خاليا من الحشرات والديدان وبيوضها ، سطحه املس وتقوشه واضحة وان تتوفر فيه الشروط التالية :
- أن يكون نظيفا خاليا من المواد الغريبة أو الضارة بالصحة *
- * يؤخذ بنظر الاعتبار استبدال المكون الاساسي السكر بأحد هذه الانواع *

زعفران - قرفة - كمون - هيدروكسي أنيسول بتول -
هيدروكسي تولوين بتول - مستحلب - منكهات -
مدعمات ، مغذيات - مواد ناضجة - نافضة - مسحوق
الخيزر *

- ٨ - المراجع
- المواصفة التركية رقم ٢٣٨٣/١٩٩١
- المواصفة القياسية انصرية رقم ٤١٦/١٩٦٣
- المواصفة القياسية الهندية رقم ١٠١١/١٩٩٢، ورقم ١٩٨٨/٢٣٩٧
- قرار وزارة التموين رقم ٥٢٤ تاريخ ٢٤-٩-١٩٩٦
- مواصفات الإنتاج المحلي للمؤسسة العامة للصناعات الغذائية *

٩ - الجهات التي شاركت في وضع المواصفة

- المؤسسة العامة للصناعات الغذائية *
- وزارة التموين والتجارة الداخلية *
- المخبر المركزي للتموين *
- مركز الاختبارات والابحاث الصناعية *
- غرفة صناعة دمشق *
- هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

٣/٦ يجب ألا يزيد تعداد القبوليات على ١٠٠ في
١- غ *
٤/٦ يجب أن يكون خاليا من الاشريكية القبولية
في ١- غ *

٥/٦ يجب أن يكون خاليا من الستافيلو كوكس
أوروس - العنقودية الذهبية في ١- غ *
٦/٦ يجب أن يكون خاليا من السالمونيلا في ٢٥ غ *
٧/٦ يجب ألا تزيد نسبة المورثات المعدنية *

زرنخ - ١٥ مغ / كغ
رصاص - ٢ مغ / كغ

٧ - التعبئة

تستعمل مواد التعبئة والتغليف المناسبة المناسبة والمسحوق
باستخدامها في تغليف وتعبئة المواد الغذائية ، ويشترط
فيها أن تكون سليمة وظيفية وغير فتوة للرطوبة والدمس *

٨ - بطاقة البيان

- يجب أن تكون بطاقة البيان متطابقة مع المواصفة
القياسية السورية رقم ٧٠ الخاصة ببطاقات المواد الغذائية
انعباء والمعبأة ، وضافة لذلك يدون على البطاقة باللغة
اعربية وبوضوح بطريقة لا يمكن ازلتها ما يلي :

- اسم المادة المصنعة ونوعها وصفها *
- اسم المصنع وعنوانه والعلامة الفارقة ان وجدت *
- المكوّنات الداخلة في التصنيع مرتبة تنازليا مع
تعدد الإضافات *

- نوع الحشوة ومكوناتها *
- نسبة الدسم في المنتج النهائي ونوعه *
- الوزن الصافي لمحتويات العبوة بالوحدات الدولية
- تاريخ الصنع وانتهاء الصلاحية *
- اسم البلد *
- رقم الدفعة *

٧ - المصطلحات الفنية

بسكويت برشام - بسكويت عادي - سادة -
بسكويت محشي - بسكويت مغلي - تايركا - زنجبيل