

قرار رقم ٤
بموجب القرار رقم ٤ تاريخ ٦-١-١٩٩٩

١ - تعتمد المواصفة رقم ٢٢٤ الخاصة بـ :
منتجات الفول المقلب - التعديل الثاني
(الفول المدمس - الفول اليابس والمسلوق - الحب
الاخضر - المقلي بالزيت)
مواصفة قياسية وطنية ، وتطبق الزاميا مباشرة بعد تاريخ
صدور هذا القرار .

٢ - تسري أحكام قانون قمع الغش والتدليس رقم
١٨٥ لعام ١٩٦٠ في جميع الحالات المخالفة للمواصفة المذكورة
في المادة ١ من هذا القرار ، وتقوم كل من وزارة الصناعة

١٠ وزارة النورين والتجارة الداخلية بمراقبة تطبيق هذه المواصفة كل فيما يخصه ووفقا للقوانين واللائحة النافذة ،
٣ - يبقى مفعول القرار رقم ١٥٢ لعام ١٩٩٥ المتضمن اعتماد المواصفة رقم ٢٤٤ لعام ١٩٩٦ ساري المفعول حتى يحل هذا القرار محله ويلغيه وفق المادة ١ منه •

منتجات الفول المقلب

(المدمس - الحب الاخضر - الحب المسلوقة

المقلي بالزيت)

(التعديل الثاني)

الفول المدمس

١ - المجال

تطبق هذه المواصفة القياسية على الفول المسلوقة والمحتفظ في وسط مؤلف من الزيت والحمص والملح •

٢ - التعريف

الفول المدمس : هو الناتج المحضر من الفول الجاف المنقى ، والمغسول ، والمنقوع والمسلوق والمحتفظ في الزيت والحمص والملح ، والمعبأ في اوعية محكمة الاغلاق والمعالج بالحرارة لمنع فساده •

٣ - الاشتراطات العامة للمواد الاولية

١/٣ يجب ان تكون حبات الفول متجانسة باللون والحجم والنوع ، ومن مرسوم واحد وان تكون في حالة سليمة وكاملة وقشورها غير متشققة ومكتملة النضج وخالية من التعجيد والاصابات الحشرية بجميع اطوارها •

٢/٣ يجب ان يكون زيت الزيتون المستعمل مطابقا في خواصه للمواصفة القياسية السورية رقم ١٨٢/١٩٧٩
١/٣ يجب ان يكون ملح الطعام المستعمل مطابقا في خواصه للمواصفة القياسية السورية رقم ٧٤/١٩٩٧

٤/٣ يجب ان يكون الماء المستعمل في التصنيع مطابقا في خواصه للمواصفة القياسية السورية رقم ٤٥/١٩٩٤
٣/٦ الا تزيد نسبة ما تحتويه العبوة من الملوثات اللاعضوية على الحدود المسموح بها في الفقرة ١١/٤

٧ - العبوة

١/٧ يجب ان تكون العبوة مصنوعة من الصفيح المطلي من الداخل بطبقة المضاد للكبريت ومستمرة ومقاومة لتستج ومطابقة لما ورد في المواصفة السورية للصفيح المعد لصناعة عبوات المواد الغذائية •

٢/٧ يجب ان تكون العبوة محكمة الاغلاق غير منفتحة وان تعطي ضغطا سلبيا يتراوح بين ٧٥-٣١٥ مم زئبق مايعادل ١ر-٤٢ر بار

٣/٧ يجب الا تزيد مساحة الجزء الداكن عن ١٠٪ من السطح الداخلي للعبوة •

٨ - بطاقة البيان

مع الاشارة الى المواصفة القياسية السورية رقم ٧٠/١٩٧٧ يجب ان تتضمن البطاقة ماييلي :
- اسم الناتج بطريقة واضحة لا تسمح بتضليل المستهلك
- يشار الى المواد الداخلة في التركيب ونسبها حسب الترتيب التراجعي •

- الكتلة الصافية حسب النظام المتري •
- بلد المنشأ وفي حال اختلاف بلد التصنيع عن بلد المنشأ فيعتبر بلد التصنيع وبلد المنشأ •
- يجب ان يطبق على كل عبوة طبعا نافرا بالرمز او الشيرة اسم المصنع وتاريخ الصنع ومدة الصلاحية •
- رقم الدفعة •

٦ - طريقة أخذ العينة

يتم اخذ العينة من الدفعة بغرض فحص الناتج حسب المواصفة القياسية الصادرة عن منظمة
(Rof. No. CAC/RM 42-1969) No. FAO/WHO

١٠ - طرق الفحص والتحليل

— الاختبارات الحسية : تجري الاختبارات الحسية بواسطة اشخاص مدربين على هذا النوع من الاختبارات •

— الفحص الظاهري للعبوة ومحتوياتها :

يجب ان تكون العبوة غير منتفخة وان تعطي ضغطا سلبيا
سما يدل على تعريفها جيدا ويبلغ التفريغ عادة ٧٥-٣١٥ مم
زئبق مايعادل ٠.٤٢٠ بار ويستعمل لقياس تفريغ
العلبة مقياس ضغط تنتهي فتحته بانبوبة حادة ومديبة
ويصيط بها قطعة من المطاط تمنع تسرب الهواء الى خارج
وداخل العلبة عند الضغط بمقياس الضغط على احد طرفي
الانبوبة المخنبرة وثقبها بالانبوبة المديبة •

عند ثقب العلبة يجب ان تكون نظيفة من الخارج
والداخل ولا يعلوها اي صدأ او ان تكون محتوياتها محتفظة
بخواصها الطبيعية من حيث القوام والطعم والرائحة •

٤ - التركيب الاساسي وعوامل الجودة

١/٤ يجب ان يكون الناتج محضرا من حبات التول
الجافة المطابقة في خواصها للمواصفة القياسية السورية
١٩٩٥/١٤٥٧

٢/٤ يجب ان يكون للناتج الطعم والرائحة واللون
المميز له •

٣/٤ يجب ان يكون الناتج خاليا من المواد الغريبة
والشوائب والاجزاء المكسرة •

٤/٤ يجب ان تكون الحبات ناضجة ومتماسكة القوام
وغير متكتلة والانتقل عن ٠.٦٥٪ وزنا من محتوى العبوة
بعد تصفيتها من محلول العبوة •

٥/٤ يجب ان يكون الفول ووسط التعبئة مختلفين
بلونهما الطبيعي •

٦/٤ يجب الا تزيد نسبة ملح الطعام عن ٠.٢٪

٧/٤ يجب الا تقل نسبة زيت الزيتون عن ٠.٣٪

٨/٤ يجب الا تزيد الحموضة عن ٠.٠٥٪ مقدره
كحمض الليمون •

٩/٤ يجب ان تكون حبات الفول متجانسة الحجم
وخالية من الجيوب الاخرى •

١٠/٤ يجب ان يكون الناتج خاليا من المواد الملونة •

١١/٤ يجب الا تزيد نسبة الملوثات اللاعضوية عن
التالي :

حديد ١٥ ملغ/كغ

نحاس ١ ملغ/كغ

رصاص ١ ملغ/كغ

زئبق ١ ملغ/كغ

٥ - الاضافات الغذائية

١/٥ المواد الحمضية : (حمض خل - حمض الليمون)
يجوز اضافتها بحيث لا يؤدي ذلك الى رفع نسبة الحموضة
عن ٠.٥٪ مقدره كحمض ليمون على ان يذكر على بطاقة
البيان •

٢/٥ المواد المنكهة الطبيعية (التوابل - البهارات
وخلاصتها الطبيعية) : يجوز اضافتها الى الناتج على ان
يذكر ذلك على بطاقة البيان •

٣/٥ المواد المحافظة : لايسمح باضافتها نوعا وكما
الا في الحدود المعتمدة بتشريعات منظمة الزراعة والاغذية
الدولية FAO على ان يوضع على بطاقات البيانات نوع
المادة المضافة ونسبتها •

٦ - الشروط الصحية

يجب ان يتحقق في الناتج عندما تتبع الطرق المناسبة
لاخذ العينات واجراء الفحص الشروط الاتية :

١/٦ ان يكون الناتج خاليا من الاحياء الدقيقة
القابلة للنمو في الشروط العادية للتخزين •

٢/٦ الا يحتوي اية مادة ناتجة عن هذه الاحياء
بمقدار يمكن ان يكون ضارا بالصحة •

تقدير ملح الطعام : يتم ذلك وفق طرق الاتجار الرسمي للمحللين الكيميائيين الطبعة الثالثة عشرة لعام ١٩٨٠ رقم ٣٣٠٢٣٣

تقدير الحموضة : يتم ذلك وفق طرق الاتحاد الرسمي للمحللين الكيميائيين - الطبعة الثالثة عشر لعام ١٩٨٠ رقم ٣٣٠٣٤٤

تقدير الملوثات اللاعضوية : يتم ذلك وفق طرق الاتحاد الرسمي للمحللين الكيميائيين - الطبعة الثالثة عشر لعام ١٩٨٠ رقم ٢٥

حب الفول الاخضر

١ - المجال

نطبق هذه المواصفة على حبوب الفول الخضراء والمساوقة والمحفوطة في وسط مؤلف من محلول ملحي مضافا اليه الحمض .

٢ - التعريف

الفول الاخضر : هو الناتج المحضر من حب الفول الاخضر والمجهز والمسلوق والمحفوطة في محلول من الملح و انحمض والمعبأ في اوعية محكمة الاغلاق والمعالج بالحرارة لمنع فسادة .

٣ - الاشتراطات العامة للمواد الاولية

١/٣ يجب ان تكون قرون الفول طازجة وخضراء وخاليه من الاصابات الحشرية والامراض وان تكون في مرحلة النضوج المتقدمة .

٢/٣ يجب ان تكون الحبوب ذات حجم متقارب وغير مختلطة بنوع آخر من البقول .

٣/٢ يجب ان يكون ملح الطعام المستعمل مطابقا في خواصه للمواصفة السورية الخاصة بملح الطعام رقم ١٩٩٧/٧٤

٤ - التركيب الاساسي وعوامل الجودة

١/٤ يجب ان يكون الناتج محضرا من الفول المطابق في خواصه لما ورد في الفقرة ١/٣

٢/٤ يجب ان يكون الناتج الطعم والرائحة واللون المميز .

٣/٤ يجب ان يكون الناتج خاليا من المواد والحبوب الغريبة .

٤/٤ يجب ان تكون الحبات ناضجة وفاتحة اللون ومجاسنة ومتماسكة القوام غير متكتلة ولا تقل ٦٥٪ وزنا من محتوى العبوة .

٥/٤ يجب ان تزيد نسبة ملح الطعام عن ٢٪
٦/٤ يجب الا تزيد نسبة الحموضة عن ٥٠٪
مقدرة كحمض ليمون .

٧/٤ يجب الا تتجاوز نسبة الموثات اللاعضوية عن التالي :

حديد ١٥ ملغ/كغ

نحاس ١٠ ملغ/كغ

رصاص ١٠ ملغ/كغ

زرنيخ ١٠ ملغ/كغ

٨/٤ يجب ان يكون الناتج خاليا من المواد الملونة .

٥ - الاضافات الغذائية

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٦ - الشروط الصحية

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٧ - العبوة

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٨ - بطاقات البيان

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٩ - طريقة اخذ العينة

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

١٠ - طرق الفحص والتحليل

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

حب الفول المسلوق المعبأ ١ - المجال

تطبق هذه المواصفة على حبوب الفول الجافة المسلوقة والمحفوطة في وسط مؤلف من محلول ملحي .

٢ - التعريف

الفول المسلوق : هو الناتج المضرب من حب الفول الجاف المنقى والمغسول والمنقوع والمسلوق والمحفوطة في محلول ملحي ويمكن اضافته الحمض اليه والمعبأ في أوعية محكمة الاغلاق والمعالج بالحرارة لمنع فسادة .

٣ - الشروط العامة

١/٣ يجب أن تكون حبات الفول متجانسة باللون والحجم والنوع ومن موسم واحد وأن تكون في حالة سليمة وكاملة وقشورها غير متشققة ومكتملة النضج وخالية من التجعيد .

٢/٣ يجب أن يكون ناتج عن الفول اليابس المطابق لشروط ومتطلبات المواصفة القياسية السورية رقم (١٩٩٥/١٤٥٧) .

٣/٣ يجب أن يكون ملح الطعام المستعمل مطابق لشروط ومتطلبات المواصفة القياسية السورية رقم ١٩٩٧/٧٤

٤/٣ يجب أن يكون الماء المستعمل في التصنيع مطابقا في خواصه للمواصفة القياسية السورية رقم ١٩٩٤/٤٥
٥/٣ يجب أن يكون للمنتج طعم ورائحة ولون مميزين له .

٦/٣ يجب أن يكون مسلوقا بدرجة مناسبة لاعداد أنواع الطعام المختلفة وصالحا لانتاج الفول المدمس .
٧/٣ يجب أن يكون المنتج خاليا من المواد الغريبة والشوائب والفتات .

٨/٣ يجب أن تكون الحبات ناضجة ومتماسكة القوام وغير متكتلة ولا تقل عن ٦٥٪ وزنا من محتوى العبوة (بعد تصفيتها من محلول العبوة) .

٩/٤ يجب أن يكون الفول ووسط التعبئة مختلفين بنوعهما الطبيعي .

١٠/٤ يجب ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن ٢٪ .

١١/٤ يجب ألا تزيد الحموضة عن ٠.٥٪ مقدرة كحمض الليمون .

١٢/٤ يجب أن يكون المنتج خاليا من المواد الملونة .
١٣/٤ يجب ألا تزيد نسبة الملوثات المعدنية عن الحدود الواردة في البند ١١/٤ من صفات الفول المدمس .

٥ - الاضافات الغذائية

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٦ - الشروط الصحية

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٧ - التعبئة

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٨ - بطاقة البيان

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٩ - طريقة الاعتيان

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

١٠ - طرق الفحص والتحليل

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

١ - الفول المقلبي بالزيت -

١ - المجال

تطبق هذه المواصفة على الفول الاخضر ، المطبوخ بالزيت ، والمضاف اليه الملح والكزبرة .

٢ - التعريف

رصاص ١٠ ملغ/كغ
زرنخ ١٠ ملغ/كغ

الفول المقلّي بالزيت : هو الناتج المحضر من حبات الفول الأخضر المطبوخة بزيّ الزيتون والمضاف إليها الملح والكزبرة ، والمعبأة في أوعية محكمة الإغلاق والمعالجة بالحرارة لمنع فسادها .

٣ - الاشتراطات العامة للمواد الأولية

١/٣ يجب أن تكون قرون الفول غضة وطرية ، ومن محصول بداية الموسم ، وأن تكون سليمة وخالية من الإصابات الحشرية بكافة أطوارها .

٢/٣ يجب أن تكون أوراق الكزبرة خضراء وسليمة .
٣/٣ يجب أن يكون ملح الطعام المستعمل مطابقاً في خواصه للمواصفة القياسية السورية رقم ١٩٩٧/٧٤

٤/٣ يجب أن يكون زيت الزيتون مطابقاً في خواصه للمواصفة القياسية السورية ١٩٧٩/١٨٢
٥/٣ يجب أن يكون الماء المستعمل في التصنيع مطابقاً في خواصه للمواصفة القياسية السورية رقم ١٩٩٤/٤٥

٤ - التركيب الاساسي وعوامل الجودة

١/٤ يجب أن يكون الناتج محضراً من الفول المطابق في خواصه لما ورد في الفقرة ١/٣ ،
٢/٤ يجب أن يكون للناتج الطعم والرائحة واللون المميز ، وأن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة .

٣/٤ يجب أن تكون الحبات ناضجة و فاتحة اللون ومتماسكة القوام غير متكتلة وأن تشكل ٦٥٪ وزناً من محتوى العبوة .

٤/٤ يجب ألا تقل نسبة الكزبرة المضافة عن ٥٠٪ .
٥/٤ يجب ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن ٢٪ .
٦/٤ يجب أن يكون الناتج خالياً من المواد الملونة .
٧/٤ يجب ألا تقل نسبة الزيت عن ٣٪ .
٨/٤ يجب ألا تزيد نسبة الملوثات اللاعضوية عن التالي:

حديد ١٥ ملغ/كغ
نحاس ١٠ ملغ/كغ

٥ - الإضافات الغذائية

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٦ - الشروط الصحية

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٧ - العبوة

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٨ - بطاقة البيان

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

٩ - طريقة أخذ العينة

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

١٠ - طرق الفحص والتحليل

تطبق الشروط الواردة في مواصفة الفول المدمس .

١١ - المصطلحات الفنية

إضافات غذائية - بطاقة بيان - زيت الزيتون -
شروط صحية - طلاء ضد الكبريت - عبوة - فول -
فول أخضر - فول مدمس - فول مقلّي بالزيت - ملوثات -
ملونات - منكهات - مواد حافظة .

١٢ - المراجع

- المواصفة المعملية/ المؤسسة العامة للصناعات الغذائية .
- المواصفة المصرية رقم ٣٣٥ لعام ١٩٦٣ .
- المواصفة الليبية رقم ٤٣ لعام ١٩٧٤ .
- طرق الاتحاد الرسمي للمحللين الكيميائيين الطبعة الثالثة عشر AOAC لعام ١٩٨٠ .
١٣ - الجهات التي شاركت في وضع المواصفة
- وزارة التموين والتجارة الداخلية .
- المؤسسة العامة للصناعات الغذائية .

- مديرية القطاع الصناعي الخاص والحرف *
- غرفة صناعة دمشق *
- هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية *