

٢ - التعاريف

منتجات البروتين النباتية : هي المنتجات النباتية الناتجة بواسطة تخفيض او ازالة المكونات النباتية الاساسية غير البروتينية جزئيا (ماء ، دسم ، نشاء ، والكربوهيدرات الاخرى) من الانواع التي تعطي محتوى بروتين (٢٥ X : N) ٤٠٪ او اكثر محسوبا على اساس المادة الجافة .

٣ - الشروط العامة

١/٣ المادة الخام :

يجب أن تكون المواد الاولية المستخدمة نظيفة سليمة والمكونات الاساسية النباتية خالية من المواد الغريبة ومحقة لمتطلبات السلع المنتجة بأسلوب جيد .

٢/٣ - يجب أن تكون هذه المواد محقة للمتطلبات التركيبية المذكورة في هذه المواصفة باستثناء الحالات التي يتطلب فيها تعديل تركيب البروتين النباتي على أن يحدد ذلك في بطاقة البيان .

٣/٣ - يجب أن تخفض النداءة لدرجة تكفي للحفاظ على جودة المنتج وتحافظ عليه من الاصابات بالاحياء المجهرية ضمن ظروف التخزين المحددة من قبل المنتج علم ألا تزيد نسبة النداءة في جميع الحالات على ١٠٪ حدا أقصى .

٤/٣ - يجب ألا تقل نسبة البروتين عن ٤٠٪ مقدرة على اساس الوزن الجاف باستثناء الفيتامينات والاملاح المعدنية والحموض الامينية والمضافات الغذائية على أن يتم حساب نسبة البروتين في المنتج بعد استبعاد هذه المكونات .

٥/٣ - يجب ألا تزيد نسبة الرماد الكلي على (١٠)٪ مقدرة على اساس المادة الجافة .

٦/٣ - يجب ألا تزيد نسبة الالياف الخام على (١٠)٪ مقدرة على اساس المادة الجافة .

٧/٣ - يسمح باضافة واحد او اكثر من المكونات الاختيارية التالية :

قرار رقم ٢٥٥

بموجب القرار رقم ٢٥٥ تاريخ ٧-١٢-١٩٩٥
١ - تعتمد المواصفة رقم ١٦٠٢ الخاصة ب :
- البروتين النباتي .

مواصفة قياسية وطنية وتطبق الزاميا بعد ستة اشهر من تاريخ صدور هذا القرار .

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 التسموين والتجارة الداخلية ووزارة الاقتصاد والتجارة الخارجية بمراقبة تطبيق هذه المواصفة كل فيما يخصه ووفقا للقوانين والانظمة النافذة .

١ - المجال

تحدد هذه المواصفة الشروط العامة الواجب توافرها في البروتينات النباتية المستعملة في الغذاء والناتجة عن طريق استخلاص البروتينات من المصادر النباتية المختلفة .

كما تتضمن الشروط الصحية الواجب توافرها في هذه المنتجات وتشير الى مواقع طرائق - الاعتيان والاختبار .

لا تشمل هذه المواصفة أنواع المنتجات البروتينية النباتية الناتجة عن الطحالب والاشنيات والخمائر التي تستخدم لسلع تتطلبها مواصفاتها الخاصة .

٤/٦ يجب ألا تحتوي على أي مواد ناتجة عن الاحياء

المجهرية بالكسكيات التي تجعلها ضارة بالصحة.

٧ - التعبئة

يجب أن تعبأ منتجات البروتين النباتي ضمن عبوات صحية مناسبة تؤمن سلامة المنتج وتحصيه من تأثير العوامل الجوية وكذلك من تأثير النقل والتخزين.

٨ - بطاقة البيان

مع الاخذ بعين الاعتبار متطلبات المواصفة القياسية السورية رقم ١٩٧٧/٧٠ يجب أن يدون على بطاقة البيان المعلومات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغة أخرى أجنبية.

١/٨ - اسم المنتج وعلامته التجارية.

٢/٨ - اسم المنتج.

٣/٨ - المحتوى من البروتين (نسبة البروتين)

٤/٨ - الوزن الصافي بالوحدات الدولية.

٥/٨ - قائمة بالمكونات مرتبة تنازليا.

٦/٨ - الشكل الفيزيائي الذي يكون عليه المنتج (جسبي - بودرة - الخ ...).

٧/٨ - عبارة منتج وفق المواصفة القياسية السورية رقم ١٦٠٢ في حال الانتاج المحلي.

٨/٨ - تاريخ الانتاج وانتهاء الصلاحية.

٩/٨ - أي معلومات يراها المنتج ضرورية.

٩ - طرائق الاختبار

تؤخذ العينات عشوائيا حيث تحدد نسبتها وفقا لنصف الجذر التربيعي لعدد العبوات في الدفعة.

١٠ - طرائق الاختبار

تعتمد طرائق الاختبار الواردة في مواصفات لجنة دستور الاغذية المجلد (١٣).

١١ - المصطلحات الفنية

بروتين
نباتي
ظليف

- الكبرهدرات بما فيها السكر.

- الدسم : الصالحة للاستهلاك البشري (دهون وزيوت

بأنواعها النباتية والحيوانية.

- منتجات البروتين الاخرى.

- الفيتامينات والاملاح المعدنية.

- ملتح الطعام.

- التوابل والبهارات.

٨/٣ - يجب أن يتم اجراء المعالجة بعذر وبشكل واف

نفسمان افضل نكهة وطعم للمنتج.

٤ - المضافات الغذائية

يسمح باضافة أحد المضافات الغذائية المسموح بها في المواصفة القياسية السورية كأحد العوامل المساعدةللتصنيع المستخدمة في انتاج، منتجات البروتين النباتية :

- منظمات الحموضة.

- مضادات الرغوة.

- المثبتات.

- محضرات أنزيمية.

- مذيئات الاستخلاص.

- مضادات العصار.

- عوامل معالجة الدقيق.

- عوامل مراقبة الزوجة.

٥ - الملوثات المعدنية

يجب أن يكون المنتج خاليا من الملوثات المعدنية وفي حال وجودها لا تزيد عن الحدود التالية :

زرنيسخ ١ مغ / كغ

رصاص ١ مغ / كغ

٦ - الشروط الصحية

١/٦ - يجب أن يتم انتاج وتصنيع وتداول منتجات البروتين النباتية ضمن شروط المواصفة القياسية السورية رقم ٧٤٣ الخاصة بالتواعد العامة لصحة الغذاء.

٢/٦ - يجب أن يكون خاليا من المواد غير المرغوبة.

٣/٦ - يجب أن يكون خاليا من الجراثيم المرضية

مثل السلمونيلات ، الشيغلا ، الاشريكية القولونية .

كامل

مواد غريبة

بروتين خام

حموض امينية

رمداد

الياف رخام

توابل

كابحات الترسين

مضافات الغذاء

مضادات الارغاء

عوامل معالجة الدقيق

١٢ - المراجع

— مواصفة لجنة دستور الاغذية رقم ١٧٤/١٩٨٩ •

١٣ — الجهات التي شاركت في اعداد المواصفة

— اعداد هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

قرار رقم ١٧