

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



جمهورية مصر العربية

رئاسة الجمهورية

الوقائع المصرية

مُلحق للجریدة الرسمية

السنة
١٩٤ هـ

الصادر في يوم الأربعاء ١٨ شعبان سنة ١٤٤٢
الموافق (٣١ مارس سنة ٢٠٢١)

العدد ٧٥
تابع (أ)



الهيئة القومية لسلامة الغذاء

قرار مجلس إدارة الهيئة رقم ١ لسنة ٢٠٢١

بشأن القواعد الفنية الملزمة للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية

مجلس الإدارة

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى القانون رقم ٤٨ لسنة ١٩٤١ بشأن قمع التدليس والغش وتعديلاته ؛

وعلى القانون رقم ٩٥ لسنة ١٩٤٥ بشأن شؤون التموين ؛

وعلى القانون رقم ١٣٢ لسنة ١٩٥٠ بشأن الألبان ومنتجاتها ؛

وعلى القانون رقم ٦٨٤ لسنة ١٩٥٤ بشأن تنظيم تداول الخبز ونقله ؛

وعلى القانون رقم ٦٨٥ لسنة ١٩٥٤ بشأن تنظيم نقل اللحوم ؛

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧ بشأن الأوعية التى تستعمل فى المواد

الغذائية وتعديلاته ؛

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ٨٨٠ لسنة ١٩٦٠ بشأن الاشتراطات الواجب توافرها

فى وسائل نقل الأسماك الطازجة والتلج فى إقليم مصر ؛

وعلى القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ فى شأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها والقرارات

الوزارية المنفذة له ؛

وعلى القانون رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ بشأن إصدار قانون الزراعة ؛

وعلى قانون الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادر بالقانون رقم ١ لسنة ٢٠١٧ ؛

وعلى قانون المحال العامة رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩ ؛

وعلى قرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ٤١٢ لسنة ٢٠١٩ بإصدار اللائحة التنفيذية

للهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى قرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ١٢٩٦ لسنة ٢٠٢٠ بإعادة تشكيل مجلس

إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى قرار مجلس الإدارة رقم ١ لسنة ٢٠١٨ بشأن قواعد تنظيم تسجيل وتداول الأغذية

ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة ؛

وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة بجلسته المنعقدة بتاريخ ٢٠٢١/٣/١٧ ؛

(المادة الأولى)

النطاق

تضع هذه القواعد الفنية الملزمة المعايير الميكروبيولوجية لمجموعة معينة من الكائنات الحية الدقيقة (بكتريا ، فطريات ، فيروسات ، طفيليات) وقواعدها التنفيذية التى يتعين على مسئولى المنشآت الغذائية الامتثال لها عند تطبيق التدابير الصحية العامة ، وتلتزم الهيئة القومية لسلامة الغذاء بالتأكد من مدى الامتثال للقواعد والمعايير المنصوص عليها فى هذه القواعد الفنية ، دون الإخلال بحقها فى إجراء مزيداً من عمليات سحب العينات والتحليل بغرض الكشف عن كائنات دقيقة أخرى أو ما تنتجها تلك الكائنات الدقيقة من سموم أو مركبات التمثيل الغذائى (أىضياً) وبغرض قياسها وتحديد مستوياتها سواءً كان ذلك بغرض التحقق من العمليات الإنتاجية للأغذية المُشْتَبَه فى عدم سلامتها ، أو فى إطار تحليل وتقييم المخاطر لبرامج تحليل مخاطر نقاط التحكم الحرجة (هاسب) للمنشأة الغذائية ، وتطبق هذه المعايير على جميع الأغذية سواء المنتجة محلياً أو المستوردة وكذلك المكونات التى تستخدم فى التصنيع الغذائى .

(المادة الثانية)

تعريفات

تُطبق التعريفات الآتى ذكرها فى سياق هذه القواعد الفنية :

الهيئة : الهيئة القومية لسلامة الغذاء .

المنشأة الغذائية : أى منشأة تزاوّل أنشطة ترتبط بتجهيز الغذاء ، وإنتاجه ، وتصنيعه ، وتخزينه ، وحفظه ، وتعبئته ، وتغليفه وتوسيمه ، واستيراده ، وتصديره ، أو نقله ، وتسليمه ، أو طرحه وعرضه للبيع للمستهلك النهائى أو لمنشأة أخرى ، ويشمل التعريف المنشآت الثابتة أو المتحركة ، التى تهدف إلى الربح أو التى لا تهدف إلى الربح ، للعامة أو الخاصة ، الدائمة أو المؤقتة ، كما يشمل التعريف مجازر الحيوانات المجترة والدواجن .

كائنات حية دقيقة : يُقصد بها البكتيريا والفيروسات والخمائر والأعفان والطحالب والأوليات الطفيلية والديدان الطفيلية بكافة أنواعها سواء المجهريّة منها أو تلك التى ترى بالعين المجردة وما ينتج عنها من سموم ومركبات أَيْضِيّة .

معيار ميكروبيولوجى : يُقصد به المعيار الذى يُحدد مدى قبول مُنتجٍ ما أو مجموعةٍ من المواد الغذائية أو عمليةٍ ما ، بناءً على وجود عدد من الكائنات الدقيقة أو عدم وجودها وبناءً على كمية السموم/ المركبات الأيضية الموجودة فى كل وحدة من وحدات قياس الكتلة ، أو الحجم ، أو المساحة ، أو العدد ، أو بناءً على ذلك كله .

معيار سلامة الغذاء : يُقصد به المعيار واجب التطبيق على المنتجات المطروحة بالأسواق أثناء فترة الصلاحية والذى يُحدد مدى قبول مُنتجٍ ما أو دفعة منه أو مجموعةٍ من المواد الغذائية .

المعيار الصحى لعمليات الإنتاج : يُقصد بها المعيار الدال على الأداء المقبول للعملية الإنتاجية فى المنشأة الغذائية أثناء عمليات الإعداد والتصنيع ، ولا يُطبق مثل هذا المعيار على المنتجات المطروحة فى السوق أثناء فترة الصلاحية إلا إذا تم النص على ذلك ، بيد أنه يُعطى قيمة استرشادية لقياس مُعدل التلوث ، وما يزيد على هذه القيمة الاسترشادية يستلزم اتخاذ إجراءات تصحيحية بحقه لضمان توفر الإجراءات الصحية فى العملية الإنتاجية وفقاً لأحكام قانون الغذاء .

مجموعة المواد الغذائية (الدفعة Batch) : يُقصد بها مجموعة من المنتجات المُحددة الناتجة عن عملية معينة إنتاجية تُجرى تحت ظروف متماثلة من الناحية العملية ، وتُنتج مجموعة المواد الغذائية هذه فى مكان مُعين خلال فترة إنتاج محددة .

فترة صلاحية المنتج (العمر التخزينى للمنتج) : يُقصد بها (به) إما الفترة التى تسبق التاريخ المُدون على ملصق "يُستخدم قبل" أو التاريخ الذى يوضح الحد الأقصى لتاريخ صلاحية المُنتج .

أغذية جاهزة للاستخدام: يُقصد بها الأطعمة التى يُخصصها المُنتج أو المُصنِّع لغرض الاستهلاك الأدمى المُباشر دون الحاجة إلى الطهى أو غيره من عمليات التجهيز أو المعالجات الأخرى التى تُعد فعالة للقضاء على الكائنات الدقيقة المثيرة للقلق أو لتقليلها إلى مستوى مقبول .

أغذية مُخصصة للأطفال الرُضَّع : يُقصد بها الأغذية المُصنَّعة خصيصاً للأطفال .

أغذية مُعدة لأغراض طبية خاصة : يُقصد بها أغذية النظام الغذائى (الحمية الغذائية الخاصة) والتى تُستخدم لأغراض طبية خاصة .

النبت الأخضر : يقصد به البذور أو الحبوب التى تم تنبيتها للاستخدام المباشر من قبل المستهلك وتتبع النبت الأخضر والبذور أو الحبوب المعدة لإنتاج هذا النبت .

المستعمرة : عبارة عن خلية أو أكثر من الكائنات الدقيقة تكاثرت وتجمعت الخلايا فى وحدة واحدة تظهر على سطح مستنبت صلب (بيئة صلبة) وتستخدم كوحدة قياس عند عد الكائنات الحية الدقيقة فى الجرام أو الملليتر .

العينة : يقصد بها مجموعة مكونة من وحدة أو عدة وحدات أو جزء من مادة أُخْتِيرت بطرق قياسية مختلفة من مجموع الوحدات التى تؤخذ منها العينة أو من كمية كبيرة من المادة ، تهدف إلى تقديم معلومات عن خاصية معينة من خصائص المجموعات التى تؤخذ منها العينة أو عن المادة الخاضعة للدراسة ، كما تهدف إلى تقديم أساس يتم بناءً عليه اتخاذ قرار بخصوص مجموعة العناصر التى تؤخذ منها العينة أو بخصوص المادة الخاضعة للدراسة أو بخصوص العملية التى تنتج هذه المادة الخاضعة للدراسة .

عينة (مُمَثِّلَة): يقصد بها العينة التى يُحْتَفَظ فيها بخصائص المجموعة الغذائية التى أُخْذت منها العينة ، ويحدث هذا على وجه الخصوص عند أخذ عينة عشوائية بسيطة بحيث تُعْطَى كل مادة من المواد أو كل زيادة من الزيادات التى تطرأ على المجموعة الغذائية الإمكانية ذاتها للدخول ضمن العينة .

الامتثال للمعايير الميكروبيولوجية : يقصد به الحصول على نتائج مطابقة لما هو منصوص عليه فى الملحق (١) وذلك عند إجراء الاختبارات للتأكد من نسب القيم التى تنص عليها المعايير عن طريق سحب العينات وإجراء التحاليل وتطبيق الإجراءات التصحيحية ، وذلك وفقاً لقانون الغذاء والإرشادات الصادرة عن هيئة سلامة الغذاء .

خطة تحليل العينة : مخطط يحدد المعايير الميكروبيولوجية لقبول أو رفض العينة اعتماداً على فحص العدد الكافى من وحدات العينة بالطرق التحليلية المحددة (ملحق ١ و ٢) ، تتضمن هذه الخطة ما يلى :

n : عدد وحدات العينة التى يجب تحليلها .

m : العدد الميكروبي المقبول به فى وحدة العينة ، وهو يفصل بين النتيجة المطابقة من النتيجة غير المطابقة ويكون المنتج مطابق إذا كانت القيمة تساوى أو أقل من "m" أما إذا كانت القيمة أعلى من "m" فيصبح المنتج مطابق مطابقة حدية أو مرفوض .

M : أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يساوى أو يزيد عنها فى أى وحدة من عدد وحدات العينة "n" .

c : الحد الأقصى المسموح به من وحدات العينة (القبول الحدى) التى يزيد فيها العدد الميكروبي عن قيمة "m" ولا يساوى أو يتجاوز العدد الميكروبي قيمة "M" .

وحدة العينة : هى عينة من المنتج الغذائى تختبر كوحدة من "n" وهى إما عبوة منفردة أو جزء من عبوة أو مخلوط مركب من المنتج .

(المادة الثالثة)

اشتراطات عامة

١- على مسؤولى المنشآت الغذائية ضمان أن إنتاج المواد الغذائية ، فى كل مرحلة من الإنتاج بما فى ذلك توريد الخامات ومستلزمات الإنتاج المستخدمة فى إنتاج المواد الغذائية تمكن من التوصل إلى أهداف الصحة والسلامة المنصوص عليها عند المطابقة للمعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة المنصوص عليها فى الملحق (١) وملحق (٢) ولتحقيق هذا الغرض ، يتعين على مسؤولى المنشآت الغذائية فى كل مرحلة من مراحل الإنتاج والتجهيز والتوزيع والعرض والتداول بما فى ذلك البيع بالتجزئة اتخاذ التدابير اللازمة فيما يتعلق بهذا الشأن كجزء من الإجراءات القائمة على مبادئ نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP) جنباً إلى جنب مع تطبيق الممارسات الصحية الجيدة (GHP and GMP) لضمان ما يلى :

(أ) أن توريد المواد الخام ومستلزمات الإنتاج والمواد الغذائية وتداولها وتجهيزها وحفظها يُجرى بطريقة تستوفى المعايير الصحية الخاصة بالعملية الإنتاجية طبقاً لنظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (هاسب HACCP) .

(ب) أن معايير سلامة الغذاء المطبقة طوال فترة سريان الصلاحية الخاصة بالمنتجات يُمكن استيفائها فى ظل ظروف التوزيع والتخزين والاستخدام التى يمكن توقّعها على نحو مطابق والمحددة مسبقاً من المنشأة الغذائية ومسجلة على بطاقة العبوة .

٢- يلتزم مسئولو المنشآت الغذائية المسؤولون عن تصنيع المنتج ، بتتبع جميع الخطوات بغرض التحقق من مدى الامتثال للمعيار طوال فترات الصلاحية طبقاً لمعايير الإنتاج الجيد وفى ظل ظروف التوزيع والتخزين والاستخدام ومسجلة على بطاقة العبوات ، وينطبق هذا بصفة خاصة على الأغذية الجاهزة التى تُعزز نمو بكتيريا *Listeria monocytogenes* والتى قد تتسبب فى تعريض الصحة العامة وصحة المستهلك لخطر الإصابة بهذه البكتيريا أو أنواع من الكائنات المرضية الأخرى .

(المادة الرابعة)

إجراء الاختبارات للتأكد من الامتثال للمعايير

١- يلتزم مسئولو المنشآت الغذائية بإجراء الاختبارات للكشف عن مدى الامتثال للمعايير الميكروبيولوجية المنصوص عليها فى الملحق (١) ، عند التحقق من أو التدقيق فى مدى تطبيق الإجراءات القائمة تطبيقاً صحيحاً وفقاً لمبادئ نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (هاسب) ووفقاً لنظام صحى جيد .

٢- باستثناء ما ينص عليه الملحق (١) الخاص بعدد العينات التى يتم سحبها ، يُحدد مسئولو المنشآت الغذائية عدد المرات المناسبة لسحب العينات داخل المنشأة ، بحيث يكون عدد العينات التى يتم سحبها هو على الأقل عدد العينات المنصوص عليها فى الملحق (١) ، كما يلتزم مسئولو المنشآت الغذائية باتخاذ هذا القرار فى سياق الإجراءات التى يتخذونها بناءً على مبادئ نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة ووفقاً للممارسات التصنيعية والصحية الجيدة آخذين فى الاعتبار إرشادات استخدام المواد الغذائية .

(المادة الخامسة)

قواعد خاصة لإجراء الاختبارات وسحب العينات

١- تستخدم طرق التحليل وأساليبها المنصوص عليها فى الملحق (١) كطرق مرجعية .
٢- عندما يكون سحب العينات ضرورياً للتأكد من استيفاء المعايير (ملحق ٢) تؤخذ العينات من مناطق إنتاج الغذاء ومن المعدات والأجهزة المستخدمة فى عملية الإنتاج أو من أماكن التداول أو من أماكن التخزين أو غيرها من الأماكن المحتمل تواجد الأغذية بها طبقاً لنظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (هاسب) وفى هذه الحالة تُستخدم المرجعيات الدولية فى عملية سحب العينات وتداولها .

٣- يلتزم مسئولو المنشآت الغذائية الذين يقومون بتصنيع الأغذية الجاهزة ، التى قد تُعرض الصحة العامة لخطر الإصابة بـ *Listeria monocytogenes* بيكتيريا ، بسحب العينات من مناطق إنتاج الأغذية ومن الأجهزة والأدوات والأسطح الملامسة للغذاء المستخدمة فى عملية الإنتاج بغرض الكشف عن الليستيريا المرضية فى إطار برنامج سحب العينات الخاص بهم والمبنى على المرجعيات الدولية المتبعة فى هذا الشأن .

٤- على مسؤلى المنشآت الغذائية المنتجين لبدائل لبن الأم المجفف وكذلك المنتجات الغذائية المجففة المعدة لأغراض طبية خاصة والتى تتعلق بالأطفال الرضع دون ستة أشهر ، والتى تُشكل خطر التعرض لبكتيريا *Cronobacter sakazakii* مراقبة مناطق إنتاج الأغذية والأجهزة والأدوات والأسطح المستخدمة فى عملية الإنتاج بغرض الكشف عن مجموعة البكتيريا المعوية (Enterobacteriaceae) كجزء أساسى فى إطار برنامج سحب العينات الخاص بهم طبقا للمراجع الدولية المتبعة فى هذا الشأن (ملحق ٢) .

٥- فى حالة ما إذا كان الغرض من إجراء الاختبارات يتمثل خصيصاً فى تقييم مدى قبول منتج غذائى أو مجموعة معينة من المواد الغذائية أو مدى قبول إحدى العمليات ، تُراعى الخطط الموضوعية لسحب العينات طبقا للمراجع الدولية والحدود المنصوص عليها فى الملحق (١) بوصفها الحد الأدنى للقبول .

٦- لا يُسمح بإجراء أية اختبارات بديلة للكشف عن الكائنات الدقيقة وما يتعلق بها من حدود ميكروبيولوجية ، إلا أنه قد يمكن استخدام طرق تحليلية بديلة مرجعية مسموحاً بها إذا ما تم التحقق من صحتها مقارنة بالطرق المرجعية المنصوص عليها فى الملحق (١) وأن تكون معتمدة من طرف ثالث وفقاً للنظام الوارد فى المواصفة EN/ISO – 16140 أو غيرها من البروتوكولات المماثلة المعتمدة دولياً .

(المادة السادسة)

النتائج غير المطابقة

١- عندما تكون نتائج عملية الاختبار للكشف عن مدى التطابق مع المعايير المنصوص عليها فى الملحق (١) غير مطابقة ، يتعين على مسؤلى المنشآت الغذائية اتخاذ التدابير اللازمة إلى جانب الإجراءات التصحيحية الأخرى الموضحة فى إجراءاتهم القائمة على نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (هاسب) أو اتخاذ أى تدابير أخرى لازمة لحماية صحة

المستهلكين ، إضافة إلى ذلك ، يجب على مسئولى المنشآت الغذائية اتخاذ تدابير لتحديد السبب أو الأسباب التى أدت إلى ظهور النتائج غير المطابقة ، وذلك لمنع تكرار التلوث الميكروبي غير المقبول ، ويجوز أن تتضمن هذه التدابير تعديلاً للإجراءات المُستندة إلى نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة أو أية تدابير أخرى معتمدة مُطبقة للرقابة على النظام الصحى للأغذية .

٢- عند ظهور نتائج غير مُطابقة بعد إجراء الاختبارات للتأكد من تطبيق معايير سلامة الغذاء المنصوص عليها فى ملحق (١) ، يتعين اتخاذ الإجراءات المناسبة لكل حالة مثل سحب المُنتج أو مجموعة السلع الغذائية واسترجاعها من الأسواق ، إعادة التصدير أو خلافه ، وعلى الرغم من ذلك ، يجوز إجراء مزيداً من التجهيزات على المُنتجات المطروحة للتداول - والتى لم تصل بعد إلى مرحلة البيع للمستهلك والتى لا تستوفى معايير سلامة الغذاء - عن طريق معالجتها بطريقة ما لإزالة الخطر المعنى ، ولا يجوز إجراء هذه المعالجة إلا بمعرفة مسئولى المنشآت الغذائية وتحت إشراف هيئة سلامة الغذاء وليس عن طريق تجار البيع بالتجزئة .

٣- ويجوز للهيئة سحب عينات من تلك الأغذية قبل عرضها بالأسواق لإجراء التحاليل اللازمة لبيان مطابقتها لمعايير السلامة ومعايير الصحة الميكروبيولوجية المنصوص عليها فى ملحق (١) ومدى صلاحيتها للاستخدام الأدمي .

(المادة السابعة)

تحليل النتائج واتجاهاتها

يلتزم مسئولو المنشآت الغذائية بتحليل نتائج الاختبارات ، وعند ملاحظة وجود أى انحراف يميل نحو إظهار نتائج غير مطابقة ، يتعين عليهم اتخاذ الإجراءات القياسية المناسبة فى الوقت الأمثل ودون تأخير لا مبرر له لتصحيح مسار العملية الإنتاجية حتى يتسنى منع حدوث أية مخاطر ميكروبيولوجية قد تتسبب فى حدوث مخاطر لصحة المستهلك .

(المادة الثامنة)

مراجعة القواعد الفنية

تراجع الهيئة بصفة مستمرة هذه القواعد الفنية لمواكبة التقدم المُحرز فى العلم والتكنولوجيا والمنهجية ، وتحسباً لظهور أية كائنات حية دقيقة جديدة مُسببة للأمراض فى المواد الغذائية ، واستفادةً من المعلومات المُستخلصة من عمليات تحليل وتقييم المخاطر .

(المادة التاسعة)

تلتزم جميع المنشآت الغذائية بتطبيق هذه القواعد الفنية ، ويتم منح استثناء مؤقت لموعد غايته ستة أشهر من تاريخ نشر هذه القواعد الفنية فيما يتعلق بالامتنال للقيمة المحددة فى الملحق (١) .

(المادة العاشرة)

ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويُعمل به اعتباراً من اليوم التالى من تاريخ نشره ويلغى كل حكم يخالف أحكامه .

تحريراً فى ٢٠٢١/٣/١٨

رئيس مجلس الإدارة

أ.د/ حسين منصور

ملحق (١)
القواعد الفنية الإلزامية للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية والحدود المسموح بها
١. منتجات الألبان ومشابهاتها

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | خطأ إحد العينات | | الكائنات الدقيقة | نوع الغذاء | |
|---|----------------------|---|-----|-----------------|---|---|--|---------|
| | | M | m | c | n | | | |
| Dairy products and analogues ومشتبهاتها | | | | | | | | |
| Fluid milk and milk products الألبان ومنتجات الألبان (السادة) | | | | | | | | |
| اللبن السائل (السادة) Fluid milk (plain) | | | | | | | | |
| إتداء عملية التداول في الأسواق | ISO 10272-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Campylobacter</i> | Non heat treated milk | اللبن غير المعامل حرارياً والمعروض للاستهلاك المباشر | 1.1.1.1 |
| إتداء عملية التداول في الأسواق | ELISA Milk ring test | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Brucella</i> | | | |
| إتداء عملية التداول في الأسواق | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | 1.1.1.1 |
| إتداء عملية التداول في الأسواق | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| إتداء عملية التداول في الأسواق | ISO 16649-3 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/مل | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| إتداء عملية التداول بالأسواق | ISO 4833-1 | ١٠ × ٢٥ وحدة مكثفة للمستعمرة/مل | 1 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| في المنتج النهائي قبل خروجه من المصنع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/مل | صفر | 5 | Enterobacteriaceae | Pasteurized Milk and Other Fluid Milk (plain) | اللبن المبستر والألبان السائلة الأخرى (السادة) | 2.1.1.1 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي بالمصنع | ISO 4833-1 | تخصيب العوات على ٣٠ من لمدة ٧ أيام و على ٥٥ من لمدة ٥ أيام والحد الأقصى للعدد القلي للبكتريا الهوائية أقل من ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/مل | صفر | 5 | اختبار كفاءة التعقيم (وجود ميكروبات مسببة للفاسد) | UHT milk or Sterilized | اللبن المعامل بدرجة حرارة قفزة الارتجاع أو المعقم | 3.1.1.1 |

| | | | | | | | | | |
|--|-------------|--|-----|---|---|--|---|---------|--|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ مل | صفر | 5 | <i>Congulate-positive staphylococci</i> | | | 4.1 | |
| Cream (plain) and the analogues (الكريمة) والقشدة ومشتبهات القشدة (السلادة) ومشتبهات (الكريمة) والقشدة | | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | Pasteurized cream (plain) and the analogues | القشدة (الكريمة) المبسترة (السلادة) ومشتبهاتها | 1.4.1 | |
| المنتج النهائي قبل خروجه من المصنع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة وحدة | صفر | 5 | <i>Enterobacteriaceae</i> | | | | |
| القشدة المعقمة والمعالجة ومنتجاتها (UHT) - القشدة (الكريمة) المخفوقة والقشدة منخفضة الدهون (السلادة) ومشتبهاتهم Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain) and analogues | | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء خروجه من المصنع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة وحدة | صفر | 5 | <i>Enterobacteriaceae</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Whipping and whipped creams (plain) and Cream analogues | القشدة المخفوقة (السلادة)، ومشتبهاتها | 2.2.4.1 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ مل | صفر | 5 | <i>Congulate-positive staphylococci</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | Fermented cream, Clotted cream and their (plain) analogues | القشدة المخفوقة غير المعالجة حرارياً بعد عملية التخمير ومشتبهاتها والقشدة المخفوقة (السلادة) ومشتبهاتها | 3.4.1 | |
| المنتج النهائي في المنتج النهائي بالمصنع | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | | |

| مسحوق اللبن (السادة) ومسحوق القثدنة (الكريمة) السادة ومشابهاتهما | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------|---|-----|--|---|------------------------------------|
| ٥.1 | | مسحوق اللبن (السادة) ومسحوق القثدنة (الكريمة) السادة ومشابهات مسحوق كل من اللبن والقثدنة (الكريمة) | Milk powder and cream powder analogues (plain) | Salmonella | 5 | صفر | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | ISO 6579-1 | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| 1.5.1 | | مسحوق اللبن (السادة) ومسحوق القثدنة (الكريمة) السادة ومشابهات مسحوق كل من اللبن والقثدنة (الكريمة) | Milk powder and cream powder (plain) And Milk and cream powder analogues | Staphylococcal enterotoxins | 5 | صفر | خالى في ٢٥ جم | European screening method for the detection of staphylococcal enterotoxin in milk and milk products | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| | | | | | | | | | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| 2.5.1 | | مبيضات المشروبات | Beverage whiteners | Enterobacteriaceae | 5 | صفر | ١٠ وحدة مكثفة للوحدة مكثفة في ٢٥ جم | ISO 21528-2 | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| | | | | | | | | | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| 6.1 | | الجبن الطري الطازج غير المسوي المصنغ من اللبن أو الترش المعامل حرارياً | Cheese and analogues ومشابهاتها | Corynebacterium jeikeium | 5 | صفر | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/جم | ISO 6888-1 | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| | | | | | | | | | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| 1.6.1 | | الجبن الطري الطازج غير المسوي المصنغ من اللبن أو الترش المعامل حرارياً | Un-ripened cheese produced from heat treated milk or whey | Salmonella | 5 | صفر | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | ISO 6579-1 | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| | | | | | | | | | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| 5 | | مسحوق اللبن (السادة) ومسحوق القثدنة (الكريمة) السادة ومشابهات مسحوق كل من اللبن والقثدنة (الكريمة) | Milk powder and cream powder (plain) And Milk and cream powder analogues | Listeria monocytogenes | 5 | صفر | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | ISO 11290-1 | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| | | | | | | | | | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| 5 | | مسحوق اللبن (السادة) ومسحوق القثدنة (الكريمة) السادة ومشابهات مسحوق كل من اللبن والقثدنة (الكريمة) | Milk powder and cream powder (plain) And Milk and cream powder analogues | Staphylococcus enterotoxin | 5 | صفر | خالى في ٢٥ جم | European screening method for the detection of staphylococcal enterotoxin in milk and milk products | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| | | | | | | | | | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| 1 | | الجبن الطري الطازج غير المسوي المصنغ من اللبن أو الترش المعامل حرارياً | Un-ripened cheese produced from heat treated milk or whey | Escherichia coli | 5 | صفر | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/جم | ISO 16649-1 | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |
| | | | | | | | | | المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية |

| | | | | | | | | | |
|--|---|------------------------------------|--|-----|---|----------------------------------|--|--|---------|
| في المنتج النهائي بالمصنع | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 2 | 5 | Coagulase-positive staphylococci | | | 4.6.1 |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرات | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرات في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرات | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرات في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق للجين الطري المسوي | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | صفر | 5 | Coagulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | European screening method for the detection of staphylococcal enterotoxin in milk and milk products | خالئ في ٢٥ جم | خالئ في ٢٥ جم | صفر | 5 | Staphylococcus enterotoxin | Ripened soft, semi hard, hard and very hard cheese produced from heat treated milk | الجين المسوي الطري والتمف جاف والجاف والجاف جدًا المصنع من لبن معالج حراريًا | 2.6.1 |
| في نهاية عملية التصنيع | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 2 | 5 | Coagulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 1 | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرات | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرات في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | European screening method for the detection of staphylococcal enterotoxin in milk and milk products | خالئ في ٢٥ جم | خالئ في ٢٥ جم | صفر | 5 | Staphylococcus enterotoxin | Cheese powder (for reconstitution; e.g. for cheesecakes) | مسحوق الجبن المسوي (للتحضير منتجات مثل صوصات الجبن) | 3.6.1 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 1 | 5 | Escherichia coli | | | |
| في المنتج النهائي بالمصنع قبل التسويق | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 2 | 5 | Coagulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 10272-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرات | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرات في ٢٥ جم | صفر | 5 | Campylobacter | Raw milk un-ripened cheese | جبن طرية غير مسواه مصنعه من لبن خام | 1.4.6.1 |
| Raw milk cheese حرارياً معالج حارياً | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|--|-----|---|---|---|--|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| إثناء عملية التداول في الأسواق | ELISA Milk ring test | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Brucella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | European screening method for the detection of staphylococcal enterotoxin in milk and milk products | خالى في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Staphylococcus enterotoxin</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 -1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | الحد الأقصى ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/جم | صفر | ٥ | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة /جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج أثناء عملية التصنيع | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | ISO 6579 -1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج أثناء التصنيع للجنس الطرية الموسمي | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | 2.4.6.1 |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | |
| الجبن المطبوخ Processed cheese | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 -1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | Plain processed cheese | الجبن المطبوخ المسادة المنتج بالطرق المختلفة | 1.5.6.1 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| الجبن المطبوخ غير المسادة | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء تداوله بالأسواق | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | Cheese ripened made from unpasteurized or heat treated milk | جبن مسواه طرية أو نصف جثة أو جثة مصبغة من لبن خام غير معمل حرارياً | 2.4.6.1 |
| الجبن المطبوخ المسادة | | | | | | | | |
| 5.6.1 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|-----|---|---|--|--|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | European screening method for the detection of staphylococcal enterotoxin in milk and milk products | خالى في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Staphylococcal enterotoxins</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 2 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمر في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمر في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | European screening method for the detection of staphylococcal enterotoxin in milk and milk products | خالى في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Staphylococcus enterotoxin</i> | Flavored processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc | الجبن المطبوخ المعكه ويشمل المحتوى على قاقية أو خضار أو لحم.. وخلافه | 2.5,6.1 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 2 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمر في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمر في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | Cheese analogues | مشابهات الجبن | 6,6.1 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 2 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------------|--|-----|---|-----------------------------------|---------------------|--------------------|-------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | Whey protein cheese | جبن بروتينات الشرش | 7.6.1 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 1 | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Cocagulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | ٢٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | | 7.1 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Cocagulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 1 | 5 | Escherichia coli | | | 8.1 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Cocagulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Enterobacteriaceae | | | |

وصف المنتجات

1 منتجات الألبان ومشابهاتها:

تتضمن كل أنواع منتجات الألبان المصنوعة من اللبن والتي تم تصنيعها من لبن أي نوع من حيوانات اللبن (مثل البقر - الغنم - المعز - الجاموس)، في هذه المجموعة، باستثناء المجموعة الغذائية ١-١ - ٤، المنتج "السادة" هو منتج غير منهكه، ولا يحتوي على فاكهة، خضر أو أي مكونات غير لبنية، غير مخلوط مع أي مكون غير مكونات اللبن، ما لم يسمح بمواصفات محددة، وتضم هذه المجموعة اللبن الخالي من اللاكتوز، المشابهات (هي منتجات تم استبدال دهن اللبن بها جزئياً أو كلياً بدهن أو زيت نباتي).

1.1 اللبن السائل ومنتجات الألبان:

يتضمن كل أنواع الألبان السائلة السادة والمنهكة سواء المنزوع الدسم كلياً، جزئياً، منخفض الدهن واللبن الكامل الدسم، باستثناء منتجات الألبان المتخمرة السادة ومنتجات الألبان المنفحة السادة، الألبان السائلة هي "منتجات ألبان" التي تم الحصول عليها بمعاملة اللبن، وقد تحتوي على مواد مضافه ومكونات وظيفية أخرى ضرورية للتصنيع، اللبن الخام لا يحتوي على اية مواد مضافة.

1.1.1 اللبن السائل (السادة):

اللبن السائل السادة والذي تم الحصول عليه من حيوانات اللبن (مثل البقر، الغنم، المعز، الجاموس.... الخ) .

1.1.1.1 اللبن غير المعامل حرارياً والمعرض للاستهلاك المباشر:

هو لبن سادة إما في صورة خام أو تم معاملته بمعاملات أخرى لا تعادل البسترة ويتم عرضه على المستهلك مباشرة دون معاملات تصنيعية.

2.1.1.1 اللبن المبستر والألبان السائلة الأخرى (السادة):

تتضمن كل الألبان السائلة السادة التي تم معاملتها، بالبسترة، التجنيس، أو اللبن معدل الدهن، التي تتضمن اللبن منزوع الدسم كلياً، جزئياً، منخفض الدهن واللبن الكامل الدسم، كما تشمل اللبن السائل السادة المسترجع، اللبن السائل السادة المعاد تركيبه اللبن، اللبن السائل غير المنكه المدعم بالفيتامينات والعناصر المعدنية، اللبن معدل بالبروتين، اللبن منخفض اللاكتوز، والمشروبات التي أساسها اللبن السائل السادة، لا تحتوي المنتجات السادة في هذه المجموعة الغذائية، على أي منكهات أو أي مكونات أخرى تضاف عمداً لإعطاء نكهة، ولكن قد تحتوي على أي مكونات غير لبنية أخرى.

3.1.1.1 اللبن المعامل بالحرارة فائقة الارتفاع أو المعقم:

تتضمن كل الألبان السائلة السادة التي تم معاملتها بالمعاملة الحرارية الفائقة الارتفاع (UHT) أو التعقيم وتشمل المعاملات تعديل الدهن وبالتالي تتضمن اللبن منزوع الدسم ومنخفض الدسم وكامل الدسم كما تشمل المعاملات التجنيس، تشمل هذه المجموعة أيضاً اللبن السائل السادة المسترجع، اللبن السائل السادة المعاد تركيبه، اللبن السائل غير المنكه المدعم بالفيتامينات والعناصر المعدنية، اللبن معدل بالبروتين، اللبن منخفض اللاكتوز، والمشروبات التي أساسها اللبن السائل السادة، لا تحتوي المنتجات السادة في هذه المجموعة الغذائية، على أي منكهات أو أي مكونات أخرى تضاف عمداً لإعطاء نكهة، ولكن قد تحتوي على أي مكونات غير لبنية أخرى.

2.1.1 مشروبات اللبن السائل المنكهة:**1.2.1.1 مشروبات اللبن المنكهة المبسترة:**

تتضمن كل أنواع المخاليط والمشروبات التي أساسها اللبن المبستر والمحفوظة بالتبريد على أقل من ٨ درجات مئوية والجاهزة للشرب بنكهات و/أو بإضافة مكونات غذائية مضافة عمدًا لإعطاء نكهة، تتضمن الأمثلة الألبان بالشوكولاتة، مشروبات الشوكولاتة المضاف لها شعير، المشروبات التي أساسها الشرش، وlassi (سائل يتم الحصول عليه بخفق خثرة اللبن المتخمرة ببكتريا حمض اللاكتيك، والخلط مع السكريات أو المحليات (شديده الحلاوة).

2.2.1.1 مشروبات اللبن المنكهة المعاملة بالحرارة فائقة الارتفاع أو المعقمة:

تتضمن كل أنواع المخاليط والمشروبات التي أساسها اللبن المبستر بمعاملة حرارية فائقة الارتفاع ويحفظ على درجة حرارة الغرفة. وتكون معبأة وجاهزة للشرب ومضاف لها مكونات غذائية عمدا لإعطاء نكهة.

2.1 منتجات الألبان المتخمرة ومنتجات الألبان المتجبنة بالمنفحة (السادة) ولبن الذبد السائل (الخض السائل):

تتضمن كل المنتجات السادة المتجبنة بالمنفحة أو المتخمرة التي أساسها اللبن منزوع الدسم أو اللبن منخفض الدهن أو اللبن الكامل ولبن الزبد السائل السادة المتخمر.

1.2.1.1 الألبان المتخمرة (السادة) ولبن الزبد السائل (الخض السادة):

تتضمن كل منتجات اللبن المتخمر السائل السادة، اليوجورت (الزبادي) السادة والمشروبات السادة التي أساسها اللبن المتخمر، لبن الزبد السائل (الخض) هو السائل الخالي تقريبا من دهن اللبن والمتبقي من عملية تصنيع الزبد (الخض لقسده لبن متخمر أو غير المتخمر)، قد ينتج أيضًا من لبن سائل منزوع الدسم، اما من خلال تخمر طبيعي بواسطة البكتريا المنتجة لحمض اللاكتيك أو البكتيريا المنتجة للنكهة، أو تلقيح اللبن المعامل حراريا باستخدام مزارع بكتيرية نقيه، قد يكون مبستر أو معقم.

تتضمن المنتجات السادة السائلة وغير السائلة، مثل اليوجورت (الزبادي) والمشروبات السائلة السادة التي أساسها اللبن المتخمرة، غير المعاملة حراريا بعد التخمير او يتم معاملتها حراريا (مثل التعقيم أو البسترة) بعد التخمير وبالتالي تكون المجموعة الميكروبية المميزة غير حية.

2.2.1 اللبن المنفح (السادة):

اللبن السادة المتخثر بفعل انزيمات تجبن اللبن. تتضمن اللبن المتخمر الحلو sweet fermented milk المتجبن بالمنفحة والمحتوى على بادئات تم اضافتها بعد التجبن.

3.1 اللبن المكثف ومشابهاته (السادة).**1.3.1 اللبن المكثف والمبخر (السادة).****1.1.3.1 اللبن المبخر المعقم:**

يتم الحصول على اللبن المبخر عن طريق الإزالة الجزئية للماء من اللبن عن طريق التسخين ووسيلة الحفظ به عملية التعقيم للعبوات.

2.1.3.1 اللبن المكثف المحلي:

تتضمن الأنواع السادة والمحلاة والذي يضاف له سكر وتتضمن منتجات اللبن المكثف، المنتجات التي أساسها اللبن منزوع الدسم واللبن منخفض الدهن وكامل الدسم ومخلوط اللبن منزوع الدسم المكثف المحلي والدهن النباتي.

4.1 القشدة (الكريمة) (السادة) ومشابهات القشدة (الكريمة):

القشدة (الكريمة) هي منتج لبنى سائل، مرتفع نسبيا في محتوى الدهن مقارنة باللبن، يتضمن كل الأنواع السادة، شبه السائلة وشبه الصلبة من القشدة (الكريمة) والمنتجات المشابهة للقشدة ومشابهات القشدة (الكريمة) التي تتكون من الدهن النباتي المستحلب في الماء وتكون على هيئة سائل أو مسحوق ومعدة للاستخدام بخلاف مبيضات المشروبات، تتضمن القشدة (الكريمة) المخفوقة سريعة التحضير التي تستخدم في التزيين ومشابهات القشدة الحامضية.

1.4.1 القشدة (الكريمة) المبسترة (السادة) ومشابهاتها:

القشدة المعاملة بالبسترة بتعريضها لمعاملة حرارية مناسبة ثم الحفظ بالتبريد أو مصنوعة من اللبن المبستر، تتضمن قشدة اللبن وخليط اللبن الكامل مع القشدة بنسبة النصف والنصف وتحفظ مبردة.

2.4.1 القشدة المعقمة والمعاملة حراريا بمعاملة فائقة الارتفاع (UHT)، والقشدة (الكريمة) المخفوقة،

والقشدة (الكريمة) منخفضة الدهن (السادة) ومشابهاتهم:

1.2.4.1 القشدة والقشدة المخفوقة والمتخمرة المعاملة حرارياً بدرجة فائقة الارتفاع (UHT)

أو المعقمة ومشابهاتهم :

تتضمن أنواع القشدة (الكريمة)، بغض النظر عن محتوى الدهون، التي تم تعريضها لمعاملة حرارية لدرجة حرارة أعلى من البسترة، القشدة (الكريمة) المعاملة حراريا فائقة الارتفاع (UHT) حيث يتم تعريضها لمعاملة حرارية مناسبة (فائقة الارتفاع) في عملية تدفق مستمرة وتتم التعبئة تحت شروط التعقيم وقد تكون مخفوقة أو متخمرة، القشدة (الكريمة) المعقمة تتعرض لمعاملة حرارية مناسبة في الوعاء الذي ستقدم فيه إلى المستهلك، قد يتم أيضاً تعبئة القشدة (الكريمة) تحت ضغط.

2.2.4.1 القشدة المخفوقة (السادة) ومشابهاتها:

تضمن كل أنواع القشدة المخفوقة (الكريمة)، بغض النظر عن محتوى الدهون، بالإضافة إلى كل أنواع القشدة المخفوقة أو المعدة للخفق، تتضمن القشدة المخفوقة المبسترة، والقشدة المخفوقة المستخدمة في التزيين والحشو.

3.4.1 القشدة المتخمرة غير المعاملة حرارياً بعد عملية التخمير ومشابهاتها والقشدة المتخمرة (السادة)

ومشابهاتها:

تتضمن أنواع القشدة المتخمرة غير المعاملة حراريا بعد عملية التخمير بغض النظر عن محتوى الدهون، والقشدة (الكريمة) المتخمرة هي قشدة سميكة، لزجة مصنعة بفعل إنزيمات تجبن اللبن، تتضمن القشدة (الكريمة) الحامضية (تتكون بفعل التخمير بواسطة بكتريا حمض اللاكتيك) وتتكون كما هو مذكور في لبن الزبد السائل (السادة).

5.1 مسحوق اللبن (السادة) ومسحوق القشدة (الكريمة) (السادة) ومشابهاتهما:

يتضمن مسحوق اللبن السادة، مسحوق القشدة، أو خليط منهما، ومشابهاتهم. تشمل على منتجات أساسها اللبن منزوع الدسم، منخفض الدهن واللبن الكامل والمستبدل دهنها بدهن نباتي.

1.5.1 مسحوق اللبن (السادة) ومسحوق القشدة (الكريمة) (السادة) ومشابهات مسحوق كل من اللبن**والقشدة (الكريمة):**

هي منتجات الألبان التي تم الحصول عليها بإزالة الماء جزئياً من اللبن أو القشدة (الكريمة) ثم تنتج في صورة مسحوق، وتشمل أيضاً مساحيق الكازين والكازينات، مشابهات اللبن والقشدة هي منتجات أساسها مستحلب الدهن في الماء وتجفف للاستخدام بخلاف مبيضات المشروبات، تتضمن الأمثلة مقلدات القشدة (الكريمة) المجففة ومخلوط اللبن منزوع الدسم والدهون النباتية على شكل مسحوق، كما تتضمن أيضاً راسح اللبن المجفف Milk permeate.

2.5.1 مبيضات المشروبات:

بدائل اللبن أو القشدة المكونة من مستحلبات من الدهون النباتية في الماء مع بروتين اللبن واللاكتوز أو البروتينات النباتية لاستخدامها في المشروبات مثل القهوة والشاي، تتضمن أيضاً نفس النوع من المنتجات على شكل مسحوق، تشمل مشابهات اللبن المكثف، مخلوط اللبن منزوع الدسم المبخر والدهن النباتي ومخلوط اللبن منزوع الدسم المكثف المحلي والدهن النباتي.

6.1 الجبن ومشابهاتها:

الجبن ومشابهات الجبن هي منتجات تحتوي على الماء والدهن داخل التركيب البنائي لبروتينات اللبن المتخثرة، المنتجات مثل صوص الجبنة، الوجبات الخفيفة بنكهة الجبنة والأغذية التي تحتوي في مكوناتها على الجبن (مثل المكرونة والجبن) تم تصنيفها في مجموعات غذائية أخرى.

1.6.1 الجبن الطرى الطازج غير المسوي المصنع من اللبن أو الشرش المعامل حرارياً:

الجبن غير المسواة، تضم الجبن الطازج، هي جبن جاهزة للاستهلاك المباشر بعد التصنيع، ومن أمثلتها الجبن القريش المصنع من لبن معامل بالبيسترة والجبن الفيئا وأصناف الجبن المعبأة في كرتون والجبن الكوتاج (الكوخ) (جبن طرى، من خثرة غير مسواة)، جبن الكوخ بالقشدة (جبن كوخ مدعمة بخليط من القشدة (الكريمة)، جبن القشدة (rahmfrischkase)، هي جبن طرى، غير مسوي قابل للفرد)، أجبان الموتزاريلا وأجبان scamorza وجبن paneer (عبارة عن بروتين اللبن المتخثر بإضافة حمض ستريك من الليمون أو عصير الليمون أو بفعل حمض اللاكتيك الناتج من الشرش، الذي يتحول إلى كتلة صلبة، ويستخدم في أغذية النباتيين مثل الهاميرجر)، تشمل الجبن الطازج الكامل غير المسوي وقشره الجبن غير المسوي (الجبن ذات القشرة وذلك للجبن غير المسوي الذي له "غلاف" مثل بعض أنواع الموتزاريلا)، معظم المنتجات سادة، ولكن بعضها قد تكون منكهة أو تحتوي على مكونات مثل الفاكهة، الخضر أو اللحوم، مثل منتجات الجبن الكوخ وجبن القشدة (الكريمة)، تستثنى من هذه المجموعة جبن القشدة المسواة، حيث تضاف القشدة للحصول على نسبة دهن مرتفعة، جبن الشرش الطرى يتم الحصول عليه من تركيز الشرش بإضافة أو بدون إضافة اللبن، القشدة (الكريمة) أو أي مواد أخرى ذات أصل لبني، ويشكل المنتج المركز في قوالب، يختلف ذلك عن جبن بروتينات الشرش.

2.6.1 الجبن المسوي الطرى والنصف جاف والجاف جدًا المصنع من لبن معامل حراريًا:

الجبن المسوي هو جبن غير معد للاستهلاك المباشر بعد التصنيع، ولكن يتم تحضينها لفترة زمنية لا تقل عن شهرين تحت ظروف حرارية للسماح بحدوث تغيرات بيوكيميائية وفيزيائية والتي تعطي الجبن خصائصها المميزة، الجبن المسوية بالفطر، يتم تسويتها مبدئيًا تحت ظروف تطور نمو الفطر وذلك داخل الجبن و/أو على سطح الجبن، الجبن المسوية قد تكون طرية (مثل الجبن الدمياطي المصنع من لبن معامل حراريًا والكامبريت camembert)، ونصف جافة (مثل الأيدام والجودا)، جافة (مثل الشيدر)، أو جافة جدًا مثل البارميزان، تتم عملية الإنضاج أو التسوية للجبن الطرى بتخزينها في محلول ملحي ويكون لونها بين الأبيض والأصفر ذات قوام مقفل أي بدون ثقب وبدون قشرة حقيقية ومحفوظة في محلول ملحي حتى تقديمها للمستهلك، الجبن المسوي الجاف ونصف الجاف (تشمل المسوية بالفطر)، تتضمن القشرة، أو أي جزء موجود قد يتم عرضها على شكل قطع أو مبشورة أو على شكل شرائح، من أمثلة الجبن المسوية: الجبنة الزرقاء، البري، الجودا، الهافارتي، الجبن السويسري، الامنتال، الراس (الرومي) المصنع من لبن مبستر والأيدام، الجورجنزولا، البرمزان.

3.6.1 مسحوق الجبن المسوي (لتحضير منتجات مثل صوصات الجبن):

منتج جاف يعد من أنواع متعددة من الجبن، لا تشمل الجبن المقطع أو المبشور، هذا المنتج معد إما لاسترجاعه باللبن أو الماء لتحضير صوص، أو تستخدم كمكون (على سبيل المثال مع المكرونة المطبوخة، اللبن والزبد لإعداد أطباق الجبن والمكرونة)، كما تشمل الجبن المجففة بالرداذ.

4.6.1 الجبن المصنع من لبن خام غير معامل حراريًا:

جبن تصنع من لبن خام أو لبن لم يتعرض لمعاملة حرارية تكافئ البسترة.

1.4.6.1 جبن طرية غير مسوية مصنعه من لبن خام:

جبن طرية تصنع من ألبان خام وتستهلك طازجة مثل الجبن القريش الموجودة بالريف.

2.4.6.1 جبن مسوية طرية أو نصف جافة أو جافة مصنعة من لبن خام غير معامل حراريًا:

تصنع هذه الأنواع من لبن خام وقد تكون طرية مثل الجبن الخزين (بعض أنواع الدمياطي المصنعة من لبن خام) وجبن المش أو نصف جاف مثل الجبن الراس المصنعة من لبن غير معامل حراريًا.

5.6.1 الجبن المطبوخ:

منتج يتميز بفترة صلاحية طويلة جدًا يتم الحصول عليه عن طريق انصهار واستحلاب الجبن بالتسخين بطرق مختلفة من المعاملات الحرارية، تصنع هذه الجبن بتسخين مخاليط من الجبن المستحلبة، دهن اللبن، بروتينات اللبن، مسحوق اللبن، والماء بكميات مختلفة ثم يتم تشكيلها وتعبئتها، هذه المنتجات قد تحتوي على مكونات أخرى مثل، المنكهات، التوابل والفاكهة، الخضر و/أو اللحوم، هذا المنتج قد يكون قابل للفرد أو في صورة شرائح أو قطع أو بلوكات.

1.5.6.1 الجبن المطبوخ السادة المنتج بالطرق المختلفة:

هو الجبن المطبوخ والذي لا يحتوي على نكهات مضافه، توابل، فاكهة، خضر و/أو لحوم، تتضمن الأمثلة:

الجبن الأمريكي وrequeson.

2.5.6.1 الجبن المطبوخ المنكهة وتشمل المحتوى على فاكهة أو خضار أو لحم.. وخلافه:

منتج الجبن المطبوخ المحتوي على نكهات، توابل، الفاكهة، الخضر و/أو لحوم، تتضمن الأمثلة جبن النيوشاتل القابلة للفرد مع الخضر، جبن jack مع الفلفل، جبن الشيدر القابل للفرد مع النبيذ، وكرات الجبن (الجبن المطبوخ المغطاة بالمكسرات، الأعشاب أو البهارات) وكذلك عجينة المش.

6.6.1 مشابهات الجبن:

المنتجات التي تشبه الجبن، لكن يستبدل دهن اللبن بها كليًا أو جزئيًا بدهون أخرى، تشمل مشابهات الجبن المقلدة، مخاليط الجبن المقلدة والجبن المطبوخة المقلدة، ومساحيق الجبن المقلدة، الطرى مثل الفيتا نباتي الدهن أو الموزاريلا أو النصف جاف أو المطبوخ بأنواعه المختلفة.

7.6.1 جبن بروتينات الشرش:

منتج يحتوي على البروتينات المستخلصة من شرش اللبن، هذه المنتجات تصنع أساسًا من تخثر بروتينات الشرش، مثل: جبن الريكوتا، يختلف عن الجبن المحضر من الشرش .

7.1 المثلوجات اللبنية والقشدية وحلوى أساسها اللبن (مثل الأرز باللبن، البودنج، اليوجورت المجمد

(الزبادي) المنكهة أو المحتوى على فاكهة) ومشابهاتهم:

تتضمن المثلوجات القشدية (حلو مجمد قد يحتوي على اللبن الكامل ومرتفع فى نسبة الدهن ومنتجات ألبان منزوعة الدسم، مع القشدة أو الزبد أو زيت نباتي وسكر و/أو منتجات البيض، الفاكهة، الكاكاو، أو القهوة)، تتضمن أيضًا هذه المجموعة المثلوجات اللبنية (منتج مشابه للمثلجات القشدية مع لبن منزوع أو منخفض الدسم)، منتجات جيلي اللبن، اليوجورت (الزبادي) المنكهة المجمد.

تتضمن المجموعة منتجات حلو الألبان المنكهة الجاهزة للأكل ومخالطها وحلويات الألبان المجمدة والمنتجات المستحدثة، ومنتجات الحشو التي أساسها الألبان.

تتضمن أيضًا منتجات الألبان التي يضاف إليها المنكهات والمكونات (مثل الفاكهة، الكاكاو، القهوة)، تتضمن الأمثلة حلوى اللبن المخثر المحلي junket (مشابهات حلو الكاسترد المصنوعة من اللبن المتخثر بالمنفحة المنكهة)، de leche dulce (لبن مطبوخ بالسكر والمكونات المضافة مثل جوز الهند والشكولاتة)، بودنج الـ chocolate mousse وbutterscotch. كما تتضمن الحلوى التقليدية التي أساسها اللبن والمعدة من اللبن المركز جزئيًا (اللبن الجاموسي أو البقري المركز بالغلجان)، مثل الخوا (khoa) أو تشينا (chena) (اللبن البقري أو الجاموسي، المتخثر حمضيا بحمض الستريك، اللاكتيك، المالك، الخ)، السكر أو المحليات الصناعية، ومكونات أخرى (مثل maida (دقيق القمح المستخلص)، المنكهات والألوان (مثل milk cake ،burfee ،peda ،basundi ،rasmalai ،rasgulla ،gulabjamun).

8.1 الشرش السائل والشرش المجفف ومنتجاتهم ماعدا جبن الشرش:

تتضمن منتجات متنوعة أساسها الشرش في صورة سائلة أو مسحوق، الشرش هو سائل يفصل عن الخثرة بعد تخثر اللبن، القشدة (الكريمة)، لبن منزوع الدسم أو لبن الزبد بإنزيمات التجبن أثناء تصنيع الجبن، الكازين أو المنتجات المشابهة، الشرش الحامضي يتم الحصول عليه غالبًا بالأحماض من النوع الذي يستخدم في صناعه الجبن الطازج، عند تخثر اللبن أو القشدة (لبن منزوع الدسم أو لبن الزبد)، بالإضافة إلى مساحيق الشرش والتي يتم تحضيرها بتجفيف الشرش عن طريق الرذاذ أو التجفيف بالاسطوانات للشرش أو الشرش الحامضي والتي تم نزع جزء كبير من دهن اللبن منها وتضم هذه المجموعة أيضًا راسح الشرش المجفف (Whey permeate).

٢. الدهون و الزيوت ومستحلبات الدهون

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | | خطأ أخذ العينات | الكائنات الدقيقة | نوع الغشاء | |
|--|----------------------|--|-----|-----|--|------------------|------------|--|
| | | M | m | c n | | | | |
| الدهون والزيوت ومستحلبات الدهون | | | | | | | | |
| Fats and oils essentially free from water | | | | | | | | |
| مستحلبات الدهون أساساً من نوع الماء في الزيت Fat emulsions mainly of type water-in-oil | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN ISO6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | 1.2 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | 2.2 | |
| في حالة التصنيع من لبن خلم غير معامل حرارياً | ISO 10272-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | Campylobacter | | | |
| في حالة التصنيع من لبن خلم غير معامل حرارياً | ELISA Milk ring test | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ مل | صفر | 5 | Brucella | الزبد | 1.2.2 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | 1 | 5 | Cognitise-positive staphylococci | الزبد | 1.2.2 | |
| في نهاية عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| خلال عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ موحدة مكونة للمستعمرة في الجرام/جم | 1 | 5 | Total Aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | 2 | 5 | Escherichia coli | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------------|---|-----|---|--|--|---|-------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavored products based on fat emulsions | مستحلبات دهنية أسلما من نوع زيت في الماء متعممة مخاليط و/أو المنتجات المنكهة التي أساسها مستحلبات دهنية | 3.2 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | صفر | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | صفر | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | صفر | 5 | Escherichia coli | Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads | الدهون القابلة للقرود ودهن اللبن القابل للقرود ومخاليط الدهون القابلة للقرود | 2.2.2 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833 | ١٠ مستعمرة/جم | 1 | 5 | Total Aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | صفر | 5 | Escherichia coli | Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads | الدهون القابلة للقرود ودهن اللبن القابل للقرود ومخاليط الدهون القابلة للقرود | 2.2.2 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | صفر | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food | حلو أساسه الدهن فيما عدا الحلو الذي أساسه اللبن ومنتجاته الواردة في المجموعة ٧-١ | 4.2 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في الجرام | صفر | 5 | Congulase-positive staphylococci | Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food | حلو أساسه الدهن فيما عدا الحلو الذي أساسه اللبن ومنتجاته الواردة في المجموعة ٧-١ | 4.2 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |

وصف المنتجات

2 الدهون والزيوت ومستحلبات الدهون:

تتضمن المنتجات التي أساسها الدهون والمشتقة من مصدر نباتي أو حيواني أو مصادر بحرية، أو مخالطهم.

1.2 الدهون والزيوت الخالية أساساً من الماء: (لاحتل لتواجد الميكروبات المرضية)

دهون وزيوت صالحة للاستهلاك وهي أغذية تتكون أساساً من الجلسريدات الثلاثية للأحماض الدهنية من مصدر نباتي، حيواني أو مصادر بحرية.

1.1.2 زيت الزبد، دهن اللبن اللاماني و(ghee) السمن المصنع بالطريقة الهندية، السمن:

المنتجات الدهنية اللبنية اللامانية، زيت الزبد اللاماني وزيت الزبد هي منتجات مشتقة حصرياً من اللبن و/أو منتجات تم الحصول عليها من اللبن بعملية انتزاع الماء والجوامد (المواد الصلبة) اللادينية، السمن المصنع بالطريقة الهندية ghee هو منتج مصنع حصرياً من اللبن، الزبد أو القشدة (الكريمة) بعملية انتزاع الماء والجوامد (المواد الصلبة) اللادينية بصورة شبة كلية لها نكهة وتركيب فيزيائي مميز.

2.1.2 الزيوت والدهون النباتية:

الزيوت والدهون الصالحة للأكل والتي تم الحصول عليها من مصادر نباتية صالحة للأكل، وهي منتجات قد تكون من مصدر نباتي واحد أو تبايع وتستخدم كخليط من الزيوت الصالحة للأكل مصممة كزيت الطهي، القلي، زيوت المائدة أو زيوت السلطة، الزيوت البكر يتم الحصول عليها بالطرق الميكانيكية (مثل الضغط أو الطرد)، وتستخدم الحرارة فقط لكي لا تحدث تغيير في التركيب الطبيعي للزيت، الزيوت البكر تكون مناسبة للاستهلاك في حالتها الطبيعية، الزيوت المستخلصة على البارد يتم الحصول عليها بالطرق الميكانيكية بدون استخدام الحرارة، تتضمن الأمثلة: زيت الزيتون البكر، زيت بذرة القطن، زيت الفول السوداني، والدهون النباتية المستخلصة من نبات Vanaspati.

3.1.2 دهن البقر، دهن الخنزير، زيت السمك، والدهون الحيوانية الأخرى:

جميع الزيوت والدهون الحيوانية يجب الحصول عليها من حيوانات في حالة صحية جيدة في وقت الذبح وتكون صالحة للاستهلاك الأدمي، شحوم الخنزير هي دهون يتم الحصول عليها من النسيج الدهني للخنزير، الدهن البقري (premiere jus or oleo stock) يتم الحصول عليه من النسيج الدهني الطازج للأبقار والذي يغطي التجويف البطني وحول الكلي والقلب، والأنسجة الدهنية والضامة السليمة الأخرى، هذه الدهون البقرية الطازجة يتم الحصول عليها وقت الذبح وهي الخطوة الرئيسية ويتم الاستخلاص مبدئياً على التسخين الطفيف (٥٠-٥٥ درجة مئوية) لاستخلاص الدهن والحصول عليه، الدهن البقري من نوع Secunda هو منتج ذو رائحة ونكهة مشابهة للدهن البقري يتم الحصول عليه وتنقيته عند درجة حرارة (٦٠-٦٥ درجة مئوية)، دهن الخنزير يتم الحصول عليه من أنسجة وعظام الخنزير، الشحوم الحيوانية الصالحة للأكل المتحصل عليها من النسيج الدهني (مع استبعاد نواتج التشفية والقطع الدهنية)، حول العضلات والعظام للأبقار أو الأغنام، زيوت الأسماك يتم الحصول عليها من مصادر مناسبة مثل أسماك الرنجة، السردين، الاسبرات، والأنشوجة، تتضمن الأمثلة الأخرى: شحم لحم البقر المنزوع منه الدهن جزئياً أو الأنسجة الدهنية من لحم الخنزير.

2.2 مستحلبات الدهون أساسا من نوع الماء في الزيت:

تتضمن كل المنتجات المستحلبة باستثناء المنتجات اللبنية المماثلة وحلو أساسه اللبن التي أساسها الدهن.

1.2.2 الزبد:

الزبد منتج دهني يتكون من مستحلب الماء في الزيت المشتق أساسًا من اللبن و/ أو المنتجات المتحصل عليها من اللبن.

2.2.2 الدهون القابلة للفرد، دهن اللبن القابل للفرد ومخاليط الدهون القابلة للفرد:

تتضمن الدهون القابلة للفرد (مستحلبات أساسًا من الماء والدهون والزيوت الصالحة للاستهلاك)، دهون الألبان القابلة للفرد (مستحلبات أساسًا من الماء في دهن اللبن)، ومخاليط قابلة للفرد (دهون قابلة للفرد مخلوطة مع نسب أعلى من دهن اللبن)، كما تتضمن الأمثلة المارجرين (زيت مستحلب في الماء قابل للفرد أو سائل ينتج بشكل أساسي من الدهون والزيوت الصالحة للاستهلاك)، المنتجات المشتقة من الزبد مثل "butterine" الزبدة القابلة للفرد مخلوطة مع الزيوت النباتية (خليط الزبد والمارجرين، و minarine)، والتي ليست مشتقة من اللبن فقط)، تتضمن أيضًا المنتجات التي أساسها نسب الدهن المنخفضة المشتقة من دهن اللبن أو الدهون الحيوانية أو النباتية، تتضمن الزبد المنخفضة في الدهن، المارجرين، ومخاليطهم (مثل ثلاثة ارباع دهن الزبد، ثلاثة ارباع دهن المارجرين، أو ثلاثة ارباع مخاليط دهن الزبد والمارجرين).

3.2 مستحلبات دهنية أساسًا من نوع زيت في الماء، متضمنة مخاليط و/أو المنتجات المنكهة التي أساسها**مستحلبات دهنية:**

تتضمن المنتجات التي أساسها أغذية لبنية مماثلة من الأغذية والتي أساسها مستحلب دهني باستثناء منتجات الحلو أساسه اللبن، الجزء الدهني من هذه المنتجات مشتقة من مصادر أخرى غير دهن اللبن (مثل الدهون والزيوت النباتية)، تتضمن الأمثلة: بدائل اللبن (بديل دهن اللبن منتج من مواد صلبة لا دهنية بإضافة الدهون النباتية (زيت جوز الهند، القرطم، زيت الذرة)، القشدة (الكريمة) المخفوقة غير اللبنية، قشدة (الكريمة) التزيين غير اللبنية، والقشدة (الكريمة) النباتية، المايونيز مدرج في المجموعة الغذائية ١-٦-١.

4.2 حلو أساسه الدهن فيما عدا الحلو الذي أساسه اللبن ومنتجاته الواردة في المجموعة الغذائية ١-٧:

تتضمن حلوي أساسها الدهن مشابهه لحلوي أساسه اللبن، المذكورة في المجموعة الغذائية ١-٧، تتضمن المنتجات الجاهزة للأكل ومخاليطها، تتضمن أيضًا منتجات حشو الحلو غير اللبنية، مثال مشابهات المثليات القشدية اللبنية المصنعة بدهون نباتية.

٣. مثلوجات مائية غذائية أساسية متضمنة الشربيت والسوربت

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | خطأ أخذ العينات | | الكائنات الدقيقة | نوع الغذاء | 0.3 |
|---|----------------------|--|-------------------------------|-----------------|---|--|---|---|
| | | M | m | c | n | | | |
| Edible ices, including sherbet and sorbet | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ مل | | 5 | 5 | Salmonella | مثلوجات مائية غذائية أساسية متضمنة الشربيت والسوربت | مثلوجات مائية غذائية أساسية متضمنة الشربيت والسوربت |
| إثاء عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في مل | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في مل | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | |
| إثاء عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في مل | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في مل | 1 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في مل | | 5 | 5 | Coagulase-positive staphylococci | مثلوجات مائية غذائية أساسية متضمنة الشربيت والسوربت | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ مل | | 5 | 5 | Escherichia coli | | |

وصف المنتجات

0.3 مثلوجات مائية غذائية أساسية متضمنة الشربيت والسوربت

تتضمن هذه المجموعة الغذائية الحلو المجدد، الحلوياك والمنتجات المستحقة التي أساسها الماء بأنواعها المختلفة، مثل سوربت الفاكهة، " المثلجات على الطريقة الإيطالية "، والمثلوجات المائية المنكهة، الحلوى المجمدة التي تحتوي على مكونات أساسها اللبن متضمنة المجموعة الغذائية ١ - ٧.

٤. مجموعة الخضراوات والفواكه

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحصول | | نقطة أخذ العينات | | الكائنات الدقيقة | نوع الغذاء | |
|---|----------------------|---|-----------------------------|------------------|---|-----------------------------------|-------------------------------------|---------|
| | | M | m | c | n | | | |
| الفواكه والخضراوات (بما في ذلك الفطر، الأعشاب البحرية، والتقل والبذور Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds | | | | | | | | |
| الفواكه الطازجة Fresh fruit | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | | 1.1.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | لا تحتوي على أكثر من ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Escherichia coli | الفواكه الطازجة المعالجة سطحيًا | 1.1.1.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | الفواكه الطازجة المعالجة أو المقطعة | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Escherichia coli | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Escherichia coli | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | 2.1.1.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | لا تحتوي على أكثر من ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Escherichia coli | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Cocci Gram-positive staphylococci | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|------------------|---|-----|---|----------------------------------|--|--|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | الفاكهة المعلبة أو المعبأة في زجاجات (المبسترة) | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Escherichia coli | Canned or bottled (pasteurized) fruit | | 4.2.1.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | منتجات قابلة للتفرد أساسها الفاكهة (مثل الشاطلي الحريف الهندي) غير متضمنة المجموعة الغائبة ٤-١-٢-٥ | 6.2.1.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Escherichia coli | Fruit-based spreads (e.g. chutney) excluding products of food category 4.1.2.5 | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Escherichia coli | Candied fruit | الفاكهة المسكرة | 7.2.1.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | 8.2.1.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Escherichia coli | Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk | محضرات فاكهة متضمنة لبها أو موز وسواها أو ما يستخدم منها في التغطية والتزينين ولبن جوز الهند. | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Escherichia coli | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|------------------|--|---|-----|---|-------------------------------------|---|----------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> positive staphylococci | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | الحل الأقمسي ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | حل أسبسه الفاكهية ومتعممة الحلوي التي أسبها الماء المكته بالفاكهية | 9.2.1.4 |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> positive staphylococci | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | منتجات الفاكهية المخمرة | 10.2.1.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> positive staphylococci | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | الحل الأقمسي ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | محبات فاكهية الحشو المخوزات | 11.2.1.4 |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> positive staphylococci | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | |

| | | | | | | | | |
|---|------------------|--|-----|---|---|---|---|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكعبة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Conglutase-positive staphylococci</i> | | | |
| الخضار (مضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والأوفيرا)، الأعشاب البحرية، والبذور | | | | | | | | |
| Fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, seaweeds and seeds) | | | | | | | | |
| الخضار الطازجة (مضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى والجذور والدرنات) والأوفيرا والأعشاب البحرية والبذور | | | | | | | | |
| Fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, seaweeds and seeds) | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكعبة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكعبة للمستعمرة/جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| يتم تحليل الموجود بالأسواق والمنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | | ١٠ وحدة مكعبة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Cyctospora, Cryptosporidium, Fasciola, etc.</i> | Surface-treated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, and aloe Vera), seaweeds and nuts and seeds | الخضار الطازجة المعاملة سطحيا (مضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والأوفيرا) والأعشاب البحرية والبذور | 2.1.2.4 |
| يتم تحليل هذه الفيروسات أو ما يستجى في حالة حدوث حالة مرضية في مصر أو أي دولة أخرى ويتم إخطار رسمي من سلامة النقاء بذلك | ISO 15216 | غير مسموح بتواجده على الإطلاق | صفر | 5 | Norovirus - Hepatitis A - Hepatitis E, Rotavirus, Enterovirus | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكعبة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكعبة للمستعمرة/جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | 3.1.2.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكعبة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Conglutase-positive staphylococci</i> | | | |

| الغفر المصنعة (متضمنة فطر عيش الغراب ، الفطريات الأخرى ، الجذور والدرنات، والأوفيرا) والأعشاب البحرية والبذور Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers), seaweeds, and nuts and seeds | | | | | | | 2.2.4 |
|---|------------------|--|-----|---|---|--|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | |
| يتم تحليل هذا الفيروس أو ما يستجد في حالة حدوث حالة مرضية في مصر أو أي دولة أخرى ويتم إخطار رسمي من سلامة الغذاء بذلك | ISO 15216 | غير مسموح بتواجده على الإطلاق | | | Norovirus - Hepatitis A - Hepatitis E, Rotavirus, Enterovirus | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Escherichia coli | Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers), seaweeds and seeds | 1.2.2.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | |
| إثاء عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | |
| إثاء عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Cocci/rod-shaped Gram-negative bacteria | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | 2.2.2.4 |
| إثاء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Escherichia coli | Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, seaweeds, and nuts and seeds and sprouts) | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Cocci/rod-shaped Gram-negative bacteria | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | |

| | | | | | | | | |
|--|------------------|--|-----|---|--|---|--|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية للنبات الأخضر الجاف فقط | ISO 7937 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Clostridium perfringens</i> | | | |
| إثناء فترة الصلاحية للمنتج للنبات الأخضر الجاف فقط | ISO 7932 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Bacillus cereus</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | Pickled vegetables or preserved in vinegar, oil, brine, or soybean sauce (including mushrooms and | الغضر المخفلة أو المحفوظة في الخل، الزيت، محلول ملحي، أو موصوف فول الصويا (وتضمنة فطريات عيش الغراب و الفطريات الأخرى، الجذور والدرنات والأوفيرا) والأعشاب البحرية | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | tubers, and aloe Vera and seaweed) | فطريات عيش الغراب و الفطريات الأخرى، الجذور والدرنات والأوفيرا) والأعشاب البحرية | 3.2.2.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | Bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and | الغضر المعبأة في زجاجات (البسترة) أو معبأة في عوات مرية تتحمل الحرارة متضمنة فطريات عيش الغراب و الفطريات الأخرى، و الجذور والدرنات، والأوفيرا) والأعشاب البحرية | 4.2.2.4 |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 16649-1 or 2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | tubers aloe Vera and seaweeds) | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Conglutase-positive staphylococci</i> | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|------------------|--|-----|---|-----------------------------------|---|---|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe Vera), seaweed, and seed purees and spreads (e.g. tahina, peanut butter) | الخضار المهيروسة (البيوررية) (مضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى والخجور والدرنات والأوفير)، والأعشاب الجيرية، البذور المهيروسة والقليلة للقرن (مثل زينة القول السوداني والطحينة) | 5.2.2.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Cocci gram-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | vegetable desserts and sauces, candied vegetables (other than food category 04.2.2.5) | مجموع و لب وأسائه الخضار والصوصات، الخضار المسكرة) فيما عدا ما ورد في المجموعة الغذائية ٠٤-٢-٢-٤ | 6.2.2.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Cocci gram-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, aloe Vera) | الخضار المتخمرة (مضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الخجور والدرنات والأوفير) | 7.2.2.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Cocci gram-positive staphylococci | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|-----------------|----------------------------------|---|-----|---|---|--|---|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة صلاحية المنتج | ISO 21527 | ١٠ وحدة مكبنة للمستهمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستهمر/جم | 2 | 5 | Yeast and mould count | products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3 | ومنتجات أعشاب البحر ماعدا منتجات فول الصويا المتعمرة الواردة في المجموعات الخالية (٦-٨-٨، ٦-٨-٨، ١٢-٩-١٢، ١٢-٩-١٢، ١٢-٩-١٢) | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستهمر | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستهمر في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | جم | جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> -positive staphylococci | Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tuber and aloe Vera), and seaweeds | الخضر المطهية أو المقلية (مخممة) فطر عيش الغراب والطريبات الأخرى، الجذور والدرنات، البقوليات، الألو فيرا) وأعشاب البحرية | 8.2.2.4 |
| المنتج النهائي أثناء عمليات التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكبنة للمستهمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستهمر/جم | 1 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| إثناء عمليات التصنيع | ISO 21528-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستهمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستهمر/جم | 1 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي بالمصنع | ISO 4833-1 | ١٠ أيلم | ١٠ أيلم | صفر | 5 | أجناس كفاءة التعقيم (وجود ميكروبات مسببة للفساد) | Canned vegetable | الخضر المعلبة | 9.2.2.4 |
| المنتج النهائي بالأسواق | CEN/ISO TS13136 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستهمر | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستهمر في ٢٥ جم | صفر | 5 | Shiga toxin producing <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 and O104:H4 | Sprouts seeds | البتب الأخضر | 3.2.4 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستهمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستهمر/جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> -positive staphylococci | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------------|------------------|---|-----|---|------------------------|--|--|--|
| المنتج النهائي للجوب المنبئة | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |

وصف المنتجات

4 الفاكهة والخضر (تتضمن فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والألوفيرا)، الأعشاب البحرية، والنقل والبذور:

هذه المجموعة الرئيسية تنقسم إلى مجموعتين ٤ - ١ (الفاكهة) و ٤ - ٢ (الخضر) (تتضمن فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والألوفيرا)، الأعشاب البحرية، النقل والبذور)، كل مجموعه غذائية تنقسم إلى مجموعات غذائية فرعية للمنتجات الطازجة والمصنعة.

1.4 الفاكهة:

تتضمن كل أنواع المنتجات الطازجة (٤-١-١) والمصنعة (٤-١-٢).

1.1.4 الفاكهة الطازجة:

1.1.1.4 الفاكهة الطازجة المعالجة سطحيا:

تشمل الفاكهة الطازجة التي يكون سطحها مغطى بطبقة من مواد التلميع أو الشمع أو يكون معامل بالمواد المضافة والتي تعمل كطبقة حماية و/أو تساعد في الحفاظ على حيوية وجودة الفاكهة، تتضمن الأمثلة التفاح، البرتقال، التمور، ولونجان (أنواع من الأشجار الاستوائية)، غير متضمنة الفاكهة الخام التي تقدم طازجة بعد الحصاد ولم يجرى عليها اية معاملات.

2.1.1.4 الفاكهة الطازجة المقشورة أو المقطعة:

فاكهة طازجة مقطعة أو مقشرة وتقدم للمستهلك، مثل سلطة الفاكهة. تتضمن شرائح جوز الهند المقشر أو المقطع (قطع رقيقة).

2.1.4 الفاكهة المصنعة :

تتضمن كل أنواع مصنعات الفاكهة بخلاف الفاكهة المقشورة، المقطعة والطازجة المعاملة سطحيا.

1.2.1.4 الفاكهة المجمدة :

فاكهة قد تتعرض أو لا تتعرض للتبييض قبل التجميد، المنتج قد يكون مجمد في عصير أو محلول سكري. تتضمن الأمثلة سلطة الفاكهة المجمدة والفرولة المجمدة.

2.2.1.4 الفاكهة المجففة:

فاكهة يتم إزالة الماء منها لمنع النمو الميكروبي، تتضمن لفائف أو شرائح الفاكهة المجففة (لفائف الفاكهة مثل قمر الدين أو الجوافة) والتي تحضر من تجفيف مهروس الفاكهة، تتضمن الأمثلة شرائح التفاح المجففة، الزبيب، جوز الهند المجفف المقطع أو المبشور، والبرقوق (القراصيا).

3.2.1.4 الفاكهة المحفوظة في الخل أو الزيت أو المحلول الملحي (مخللات الفاكهة):

تتضمن المنتجات المخزنة مثل اليرقوق المخلل، المانجو المخلل، الليمون المخلل، المشمش المخلل، وقشر البطيخ المخلل. منتجات الفاكهة المخزنة الاستوائية وتحت الاستوائية (معالجة أو محفوظة) أحياناً يشار إليها الفاكهة "المسكرة"، وهذه ليست منتجات الفاكهة المسكرة الخاصة بمجموعة الغذائية ٤-١-٢-٧ (مثل الفاكهة المغطاة بالسكر والمجففة).

4.2.1.4 الفاكهة المعلبة أو المعبأة في زجاجات (المبسترة):

منتج محفوظ بالكامل بحيث تكون الفاكهة الطازجة نظيفة ومعبأة في علب أو زجاجات لعصير طبيعي أو محلول سكري (يتضمن محلول المحليات الصناعية) ويعقم بالحرارة أو البسترة، يتضمن منتجات معالجة في عبوات أكياس البلاستيك المرنة والومنيوم أو صفيح (retort pouches)، تتضمن الأمثلة: سلطة الفاكهة المعلبة، وصوص التفاح في برطمانات .

5.2.1.4 المربي، الجيلي، والمرملاد: (لا تحلل لتواجد الميكروبات المرضية)

المرببات، عبارة عن منتجات محفوظة غليظة، قابلة للفرد تحضر بسلق الفاكهة كاملة أو قطع من الفاكهة، لب الفاكهة أو عجينة الفاكهة، مع أو بدون عصير الفاكهة أو عصير الفاكهة المركز، ويتم تغليظه بالسكر، وقد يتم إضافة البكتين و قطع الفاكهة، الجيلي عبارة عن منتج رائق قابل للفرد تحضيره مقارب للمربي، ما عدا أنه أكثر قابلية للفرد ولا يحتوي على قطع فاكهة، المرملاد منتج سميك قابل للفرد يحضر من الفاكهة الكاملة، أو لب الفاكهة أو عجينة الفاكهة (عادة من الحمضيات)، ويتم سلقه مع السكر حتى الثخانة (القوام الغليظ)، ويمكن إضافة البكتين و قطع الفاكهة و قطع قشر الفاكهة، تتضمن منتجات مماثلة للحمية الغذائية المصنوعة من المحليات الغير غذائية مرتفعة السعرات، تتضمن الأمثلة: مرملاد البرتقال، جيلي العنب، ومربي الفراولة.

6.2.1.4 منتجات قابلة للفرد أساسها الفاكهة (مثل الشاطني الحريف الهندي) غير متضمنة

المجموعة الغذائية ٤-١-٢-٥:

تتضمن كل أنواع الفاكهة الأخرى القابلة للفرد، مثل زبدة التفاح و خثرة الليمون. تتضمن أيضاً بعض منتجات الفاكهة مثل الشاطني الحريف الهندي من المانجو . باستثناء منتجات المجموعة الغذائية (٤-١-٢-٥).

7.2.1.4 الفاكهة المسكرة:

تتضمن الفاكهة المعاملة بالتلميع (الفاكهة المعاملة بمحلول السكر والمجففة)، الفاكهة المسكرة (الفاكهة الملمعة المجففة المغمورة في المحلول السكري وتجفف ويتم التغطية بقشرة من حلوي مثل السكر)، والفاكهة المتبلورة هي فاكهة يتم تحضيرها (بغمر الفاكهة المغطاة بطبقة من عجينة السكر المجففة (icing) أو حبيبات السكر (granulated) والمجففة (تتضمن الأمثلة كوكتيل الكريز (maraschino)، قشره حلوي الحمضيات، حلوي السترون) كما تتضمن الفاكهة المجففة المسكرة التي تستخدم في مخبوزات كيك الفاكهة التي تستهلك في المناسبات.

8.2.1.4 محضرات فاكهة متضمنة لبها أو مهروسها أو ما يستخدم منها في التغطية

والتزيين ولبن جوز الهند :

عجائن الفاكهة هي لب الفاكهة يتم معاملتها معاملة بسيطة بالبخار وتعبأ طازجة، مع أو بدون إضافة مواد حافظة. مهروس الفاكهة (مثل مهروس المانجو، مهروس الخوخ) يتم تصنيعها بنفس الطريقة، لكنها ذات ملمس وقوام انعم، وقد تستخدم في حشو المخبوزات، ولكن لا تقتصر على هذا الاستخدام، صوص الفاكهة (مثل صوص الاناناس أو صوص الفراولة) والمصنوع من لب الفاكهة المسلوقة بإضافة أو بدون إضافة محليات وقد يتم إضافة قطع فاكهة، صوص الفاكهة قد يستخدم في التزيين للمخبوزات والمثلجات اللبنيّة القشدية، شراب الفاكهة (مثل شراب التوت البري) ويوجد في صورة أكثر سيولة من صوص الفاكهة وقد يستخدم في التزيين مثل البان كيك، منتجات التزيين من غير الفاكهة مدرجة في المجموعة الغذائية ٥-٤ (أساسها السكر والشكولاتة وتستخدم للتغطية) وأشربه السكر (مثل شراب المابل مدرجة في المجموعة الغذائية ١١-٤)، لبن جوز الهند وقشدة (كريمة) جوز الهند هي منتجات تحضر باستخدام كميات كبيرة من الطبقة المنفصلة، الكاملة شامله قلب جوز الهند ويتم التخلص من الألياف والمتبقيات كما يستخدم ماء جوز الهند أو لا يستخدم أو قد يضاف له ماء أو لا يضاف. لبن جوز الهند وقشدة جوز الهند تعامل حرارياً بالبسترة أو التعقيم أو المعاملة بالحرارة الفائقة الارتفاع (UHT)، لبن جوز الهند وقشدة جوز الهند قد تنتج مركزة أو منزوعة الدهن (منخفضة السعرات)، أمثلة للأغذية التقليدية في هذه المجموعة الغذائية الفرعية: التمر هندي المركز (المستخلص المنقي للتمر هندي لفاكهة التمر هندي بتركيز لا يقل عن ٦٥% جوامد صلبة ذائبة)، وطوفي التمر هندي (مزيج من لب التمر هندي، السكر، جوامد اللبن الصلبة، مضادات الأكسدة، المنكهات، المثبتات ومواد الحفظ)، قوالب الفاكهة (خليط من لب الفاكهة (المانجو، الاناناس، أو الجوافة) مخلوطة مع السكر، المنكهات والمواد الحافظة، تجفف على هيئة طبقات).

9.2.1.4 حلو أساسه الفاكهة، متضمن الحلوى التي أساسها الماء المنكه بالفاكهة:

تتضمن المنتجات الجاهزة للأكل ومخاطيها، جيلاتين الفاكهة المنكه، rote gruze، frutgrad، كمبوت الفاكهة، nata de coco، وmitsumame (حلو مشابه للجيلاتين لجيلي الآجار، قطع الفاكهة وشراب سكري)، هذه المجموعة الغذائية لا تتضمن منتجات المخبوزات التي تشمل الفاكهة (مجموعة غذائية ٧-٢-١ و ٧-٢-٢)، مثلجات الفاكهة المنكهة القابلة للأكل (مجموعه غذائية ٣-٠)، الحلوى اللبنيّة المجمدة المحتوية على الفاكهة (مجموعة غذائية ١-٧).

10.2.1.4 منتجات الفاكهة المتخمرة:

نوع من المنتجات المحفوظة بالتخليل تنتج بالحفظ في الملح وبالتخمير بحمض اللاكتيك، تتضمن الأمثلة: البرقوق أو المانجو المتخمّر.

11.2.1.4 مجهزة فاكهة لحشوالمخبوزات :

تتضمن المنتجات الجاهزة للأكل ومخاليطها، تتضمن كل أنواع الحشو باستثناء المهورسات (مجموعة الغذائية ٤ - ١ - ٢-٨)، تتضمن فاكهة الحشو غالبا الفاكهة الكاملة أو القطع، تتضمن الامثلة: حشو الكريز المعد للفطائر وحش والزبيب المعد لكوكيز الشوفان.

12.2.1.4 الفاكهة المطهية:

الفاكهة التي تعامل بالبخار، الغليان، المخبوز منها، أوالمقلي، مع أوبدون وجود تغطية، للتقديم إلى المستهلك. تتضمن الأمثلة التفاح المخبوز، حلقات التفاح المقلية، وزلابية الخوخ (حلوي الخوخ المغطاة بعجين).

2.4 الخضر (متضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والألوفيرا)، الأعشاب البحرية، والبذور:

تتضمن كل أنواع المنتجات الطازجة (١-٢-٤) والمصنعة (٢-٢-٤) .

1.2.4 الخضر الطازجة (متضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والألوفيرا)، الأعشاب البحرية، والبذور:

1.1.2.4 الخضر الطازجة غير المعاملة (متضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والألوفيرا)، الأعشاب البحرية، والنقل والبذور: (لا تحلل لتواجد الميكروبات المرضية).

الخضر الخام والتي تقدم طازجة بعد الحصاد دون معاملات اولية.

2.1.2.4 الخضر الطازجة المعاملة سطحيا (متضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والألوفيرا)، الأعشاب البحرية والبذور:

تغطى أسطح بعض الخضر الطازجة بطبقة لامعة أو بطبقة من الشمع أو معاملة بمواد مضافة أخرى تعمل كتغطية للحماية و/ أو الحفاظ على الطازجة وجودة الخضر، تتضمن الأمثلة: الأفوكادو، الخيار، الفلفل الأخضر والفسنق.

3.1.2.4 الخضر الطازجة المقشورة، المقطعة أوالمجزئة (متضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والألوفيرا) والأعشاب البحرية، والبذور:

الخضر الطازجة، مثل البطاطس الخام المقشرة، التي تقدم للمستهلك لتطهي بالمنزل، مثال في تحضير البطاطس البنية (بالقشرة).

2.2.4 الخضر المصنعة (متضمنة فطر عيش الغراب، والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والألوفيرا)، الأعشاب البحرية، والبذور:

تتضمن كل أشكال التصنيع بخلاف التقشير، التقطيع والخضر الطازجة المعاملة سطحيا.

4.2.2.4 الخضر المعبأة في زجاجات (المبسترة) أو معبأة في عبوات مرنة تتحمل الحرارة (متضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، والألوفيرا)، والأعشاب البحرية :

منتج محفوظ بالكامل حيث تكون الخضر طازجة نظيفة، مقشره، ويتم تعبئتها في برطمانات في سائل (مثل محلول ملحي، ماء، زيت أو صوص)، ويتم البسترة، تتضمن الأمثلة: الاسبارجوس المعبأ في برطمانات زجاج، فاصوليا وردية اللون المطهية .

5.2.2.4 الخضر المهروسة (البيورية) (متضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات والألوفيرا)، والأعشاب البحرية، والبذور المهروسة والقابلة للفرد (مثل زبدة الفول السوداني والطحينة):

الخضر المهروسة يتم تحضيرها من مركزات الخضر في شكل عجينة شبه سائلة، التي قد تكون تعرضت للمعاملة الحرارية المسبقة (مثل المعاملة بالبخار)، يتم ترشيح المنتج شبه السائل قبل التعبئة، يحتوي المنتج المهروس على كميات من المواد الصلبة اقل العجائن (يوجد في المجموعة الغذائية ٤-٢-٦)، تتضمن الأمثلة مهروس الطماطم، زبدة الفول السوداني (معجون قابل للفرد يصنع من الفول السوداني الخام والمحمص بإضافة زيت فول السوداني)، والطحينة الناتجة من السمسم أو السوداني وزبدة مكسرات أخرى (مثل زبدة الكاجو)، وزبدة القرع العسلي.

6.2.2.4 معجون ولب اساسه الخضر والصوصات، الخضر المسكرة فيما عدا ما ورد في المجموعة الغذائية ٤-٢-٥ (متضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات والألوفيرا)، والأعشاب البحرية:

معجون الخضر ولبها تحضر كما تم الوصف في مهروس الخضر (مجموعة الغذائية ٤-٢-٥). مع ذلك، المعجون واللب يحتوي على كميات أعلى من المواد الصلبة، وغالبا تستخدم كمكونات لأغذية أخرى (مثل الصوصات)، تتضمن الأمثلة: لب البطاطس، لب الفجل الحار، مستخلص الألوفيرا (الصبار)، الصلصات (مثل خليط الطماطم المقطعة، البصل، الفلفل، التوابل والأعشاب)، معجون الفاصوليا الحمراء الحلو (an)، معجون بذور القهوة الحلوة (للحشو)، معجون الطماطم، لب الطماطم، صوص الطماطم، الزنجبيل المتبلور، وحلوي الخضر التي أساسها الفاصوليا (namagashi)

7.2.2.4 الخضر المتخمرة (متضمنة فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات والألوفيرا) ومنتجات أعشاب البحر، ماعدا منتجات فول الصويا المتخمرة الواردة في المجموعات الغذائية (٦-٨-٦، ٦-٨-٦، ٧-٨-٦، ١-٩-١٢، ١-٢-٩-١٢ و ٣-٢-٩-١٢):

الخضر المتخمرة هي نوع من المنتجات المعاملة بالتخليل، تتكون بفعل بكتريا حمض اللاكتيك، عادة في وجود ملح الطعام، تصنع منتجات الخضر المتخمرة الشرقية التقليدية والتي

تحضر بالتجفيف الهوائي للخضر وتعريضها لدرجة حرارة مناسبة للسماح بنشاط الميكروبات، ثم يتم تعبئة الخضر في بيئة لاهوائية وملح (لإنتاج حمض اللاكتيك)، يتم إضافة التوابل والبهارات. تتضمن الأمثلة: معجون الفلفل الأحمر، منتجات بعض الخضر المتخمرة (tsukemono) بخلاف المجموعة الغذائية ٤-٢-٣ kimchi (الكرنب الصيني المتخمّر ومحضرات الخضر)، و sauerkraut (الكرنب المتخمّر)، باستثناء منتجات فول الصويا المتخمرة الموجودة في المجموعة الغذائية ٦-٨-٦ (فول الصويا المتخمّر (مثل الناتو والتمبى)، ٦-٨-٧ (خثرات فول الصويا المتخمرة)، ١٢-٩-١ (معجون فول الصويا المتخمّر مثل الميزو)، ١٢-٩-١ (صوص فول الصويا المتخمرة)، و ١٢-٩-٣ (منتجات صوص فول الصويا الأخرى).

8.2.2.4 الخضر المطهية أو المقلية (متضمنة فطر عيش الغراب والفطريات الأخرى، الجذور والدرنات، البقوليات، والألوفيرا) والأعشاب البحرية:

الخضر التي تم معاملتها بالبخار، الغليان، الخبز، أو القلي، مع أو بدون تغطية، للتقديم إلى المستهلك، تتضمن الأمثلة: الفاصوليا المطهية على نار هادئة، بطاطس سابقة القلي، البامية المقلية، والخضر المسلوقة في صوص الصويا (tsukudani).

9.2.2.4 الخضر المعلبة :

الخضر طازجة نظيفة، مقشره، ويتم تعبئتها في معلبات سائل (مثل محلول ملحي، ماء، زيت أو صوص)، ويتم التعقيم بالحرارة المرتفعة، تتضمن الأمثلة: الكستناء المعلبة، الكستناء المهروسة المعلبة، فاصوليا ورديه اللون المطهية والمعلبة، معجون الطماطم المعلب (منخفض الحموضة)، والطماطم المعلبة (قطع، أجزاء أو كاملة).

3.2.4 التبت الأخضر :

حبوب يتم تنبيتها تحت اشتراطات صحية وتستخدم في إعداد بعض السلطات وغيرها من المنتجات التي تستهلك مباشرة أو يتم تجفيفها .

٥. الحلويات Confectionery

| المرحلة التي يتم تطبيق المعيار فيها | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | | | خطأ أخذ العينات | الكائنات الدقيقة | المجموعة الغذائية | |
|--|----------------------|---|-----------------------------|-----|---|---|---|--|-------|
| | | M | m | c | n | | | | |
| Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes | | | | | | | | | |
| 1.5 | | | | | | | منتجات الكاكاو ومنتجات الشوكولاتة متضمنة المقادير والبدائل منها | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-1 | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Cocoa mixes (powders), cocoa mass/cake and Cocoa mixes (syrups) | مخاليط الكاكاو في صورة (مساحيق) و/أو كتلة الكاكاو أو مخاليط الكاكاو في صورة شرابية ومنتجات القابلة للقد التي أساسها الكاكاو، متضمنة مواد الحشو | 1.1.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527-2 | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Osmophilic yeasts and xerophilic mould | Cocoa-based spreads, including fillings product | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي وحدة مكوبية للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | | صفر | 5 | <i>Cogutlise producing staphylococcus</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي وحدة مكوبية للمستعمرة/ ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | ٢٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Cocoa and chocolate products | منتجات الكاكاو والشوكولاتة | 2.1.5 |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-1 | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527-2 | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكوبية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Osmophilic yeasts and xerophilic mould | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----|---|--|--|---|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | جم | وحدة مكونة للمستعمرة/ الحد الأقصى ٢٠ | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | جم | وحدة مكونة للمستعمرة/ | صفر | 5 | Congulase producing staphylococcus | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | جم | وحدة مكونة للمستعمرة/ | صفر | 5 | Congulase producing staphylococcus | Imitation chocolate, chocolate substitute products | منتجات الشوكولاتة المحلقة ومنتجات بدائل الشوكولاتة | 3.1.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | جم | وحدة مكونة للمستعمرة/ | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Mould | | | |
| الخطى متضمنة الجافة والحلويات، بما في ذلك المجموعات الآتية ٥-١، ٥-٣، ٥-٤، و٥-٤-٤ Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 5.1, 5.3, and 5.4 | | | | | | | | | |
| الخطى الجافة Hard candy | | | | | | | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21527-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Osmophilic yeasts and xerophilic mould | Hard candy contain Cocoa or not contained cocoa | الخطى الجافة المحتوية على كاكائو أو غير المحتوية على كاكائو | 1.1.2.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | 5 | Salmonella | | | |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----|---|--|-----------------------|------------------|-------|
| إثناء عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Soft candy | الحوى الطرية | 2.2.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527-2 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Osmophilic yeasts and xerophilic mould | Soft candy | الحوى الطرية | 2.2.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Nougats and marzipans | النوجت والمرزبان | 3.2.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527-2 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Osmophilic yeasts and xerophilic mould | Nougats and marzipans | النوجت والمرزبان | 3.2.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 4833 | ٥٠٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ٥٠٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Chewing gum | لبان المضغ | 3.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Chewing gum | لبان المضغ | 3.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Congitlase producing staphylococcus | | | |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|------------------|---|---|-----|---|---|--|--|-----|
| إثاء عملية التصنيع | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Decorations for toppings fine bakery (non-fruit), and sweet sauces | مواد التزيين المستخدمة في مواد التغطية للمخبوزات، (عدا الفاكهة) والموصفات الحارة | 5.5 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | <i>Congulase producing staphylococcus</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | ٢٠ وحدة مكروية للمستعمرة/جم | ٢٠ وحدة مكروية للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمرة في ٢٥ جرام | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمرة في ٢٥ جرام | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |

وصف المنتجات

5 الحلويات:

تتضمن كافة منتجات الكاكاو والشكولاتة (٥-١)، منتجات الحلوى الأخرى والتي قد تحتوي أو لا تحتوي على الكاكاو (٥-٢)، لبان المضع (٥-٣)، مواد التزيين وعجائن السكر المجففة (icing) (٥-٤)، أو أي أغذية مخلوطة مع أي منتجات مندرجة مع هذه المجموعات الفرعية.

1.5 منتجات الكاكاو ومنتجات الشكولاتة متضمنة المقلدة والبدائل منهما:

ينقسم هذا التصنيف ليعكس مجموعة المنتجات القياسية وغير القياسية التي أساسها الكاكاو والشكولاتة.

1.1.5 مخاليط الكاكاو في صورة (مساحيق) و/أو كتله الكاكاو أو مخاليط الكاكاو في صورة

أشربة والمنتجات القابلة للفرد التي أساسها الكاكاو، متضمنة مواد الحشو:

تتضمن مجموعة من المنتجات المستخدمة في صناعة منتجات الشكولاتة الأخرى أو في تحضير المشروبات التي أساسها الكاكاو، معظم منتجات الكاكاو يرجع أصلها إلى ناتج تصنيع قرون الكاكاو، الذي يتم الحصول عليه من حبوب الكاكاو التي تم تنظيفها وتقسيمها، كتله الكاكاو (coca mass) تم الحصول عليها من الجرش الميكانيكي للبذرة. يعتمد الطعم النهائي المطلوب للشكولاتة أو منتجات الشكولاتة على المعاملات التي تتم على ناتج جرش الكاكاو والتي قد تكون منها معاملة بالقلوية التي تعطيها النكهة الطازجة الخاصة بها، مسحوق الكاكاو فائق النعومة عبارة عن الشق الناتج من عمليات اعداد ناتج الحبوب من الغريلة ونزع الجنين أثناء الطحن، مسحوق الكاكاو ينتج من تخفيض محتوى الدهون الموجودة في كتلة الكاكاو (cocoa mass) وسائل الكاكاو عالي اللزوجة عن طريق المعاملة بالضغط (بما في ذلك استخدام الضغط لا يتجاوز عن ٢١٠ في حين ان الضغط البارد لا يتجاوز عن ١٢٠) وتشكيلها إلى ما يشبه الكعكة، كعكة الكاكاو المضغوطة (press cake) يتم تجنيسها وطحنها إلى مسحوق كاكاو، سائل الكاكاو عالي اللزوجة عبارة عن عجينة متجانسة تنتج من ناتج جرش بنزه الكاكاو التي يتم تحصيها وتجفيفها وتفككها وطحنها، مخاليط الكاكاو والسكر تحتوي فقط على مسحوق الكاكاو والسكر، مسحوق الشكولاتة المستخدم في صناعة المشروبات يصنع من سائل الكاكاو أو مسحوق الكاكاو والسكر وقد تضاف نكهة (مثل الفانيليا)، تتضمن الامثلة: مسحوق الشكولاتة المعد للمشروبات، كاكاو الإفطار، مسحوق الكاكاو (فائق النعومة)، بذور الكاكاو، كتلة الكاكاو (coca mass)، الكيك المضغوط (press cake)، ناتج جرش الكاكاو، معجون الكاكاو، مشروب الشكولاتة، مخاليط الكاكاو (هي مساحيق تستخدم في اعداد المشروبات الدافئة)، خليط السكر والكاكاو، والمخاليط الجافة، مشروبات الكاكاو والسكر، مشروبات الكاكاو الجاهزة ولبن بالشكولاتة تدرج في المجموعة الغذائية ٤-١-١-١ ومعظم منتجات الشكولاتة المصنعة الأخرى في المجموعة الغذائية ٤-١-٥.

مخاليط الكاكاو (أشربة): هي منتجات يتم انتاجها بإضافة انزيم الأميليز البكتيري إلى سائل الكاكاو عالي اللزوجة. يعمل الانزيم على منع تغليط قوام السائل أو منع ترسيبها وذلك لقيامه بتحويل نشا الكاكاو إلى الدكستريانات، تتضمن المنتجات شراب الشكولاتة المستخدم في إعداد مشروب اللين بالشكولاتة أو الشوكولاتة الساخنة، ويختلف شراب الشكولاتة المحلي عن صوص الحلوى (مثل: الشراب المستخدم لتغطية وتزيين المثلجات القشدية)، الموجودة في المجموعة الغذائية ٤-٥.

تتضمن هذه المجموعة أيضًا المنتجات القابلة للفرد التي أساسها الكاكاو، متضمنة مواد الحشو وهي منتجات يتم فيها خلط الكاكاو بمكونات أخرى (عادة ما يكون أساسها الدهن) ذلك لإعداد معجون قابل للفرد الذي يستخدم للفرد على الخبز أو لحشو المخبوزات الفاخرة. تتضمن الأمثلة: زبدة الكاكاو، حشو البونبون والشكولاتة، حشو فطيرة الشكولاتة، ومعجون الشكولاتة أساسها المكسرات المعدة للاستخدام مع الخبز (مثل منتجات النوتيللا).

2.1.5 منتجات الكاكاو والشكولاتة:

الشكولاتة المنتجة من بذور الكاكاو، كتله الكاكاو (coca mass)، الكيك المضغوط (press) cake، مسحوق، أو شراب الكاكاو عالي اللزوجة مع أو بدون إضافة السكر، زبدة الكاكاو أو مكسبات الطعم والنكهة والرائحة، ومكونات اختيارية أخرى (مثل المكسرات)، والحلوى التي تستخدم الشكولاتة لتطابق المواصفات وقد تحتوي على بعض المنتجات مثل الشكولاتة المغطاة بالبندق والفاكهة (مثل الزبيب)، هذه المجموعة الغذائية تشمل فقط جزء من الشوكولاتة المستخدمة للحلوى في نطاق المجموعة الغذائية ٥-٢، تتضمن الأمثلة: حلوى البونبون وحلوى زبدة الكاكاو (المكونة من زبد الكاكاو وجوامد اللبن والسكر)، الشكولاتة البيضاء، رقائق الشكولاتة (مثل تلك المستخدمة مع المخبوزات)، شكولاتة باللبن وكريمة الشكولاتة، الشكولاتة الحلوة، الشكولاتة المرة، الشكولاتة المحشوة، الشوكولاتة المغطاة بطبقة أساسها السكر أو الملونة المستخدمة في التزيين، وشكولاتة الحشو (الشكولاتة المغطاة بطبقة محببة ومميزة داخلية وخارجية، باستثناء منتجات الحلوى المصنعة من الدقيق والمخبوزات التي تدرج في المجموعات الغذائية ٧-٢، ١-٢، ٧-٢، ٢-٢) والشكولاتة المضاف لها مكونات صالحة للأكل، هذه المجموعة الغذائية لا تشمل على اليوجهورت (الزبادي)، الحبوب، المكسرات المغطاة بالعسل (المجموعة الغذائية ١٥-٢).

3.1.5 منتجات الشوكولاتة المقلدة ومنتجات بدائل الشكولاتة:

تتضمن المنتجات الشبيهة بالشكولاتة والتي قد يكون أو لا يكون أساسها الكاكاو لكن تتشابه في الخصائص الحسية للشكولاتة، مثل رقائق الخروب، والمنتجات التي أساسها الكاكاو التي تحتوي على أكثر من ٥% دهن نباتي (بالإضافة إلى زبدة الكاكاو) والتي تم استبعادها من النطاق القياسي للشكولاتة ومنتجات الشوكولاتة. هذه المنتجات الشبيهة بالشكولاتة قد تحتوي على مكونات إضافية وقد تشمل حلوى الحشو. تتضمن الأمثلة: شبيه الشكولاتة، شبيه الشكولاتة الملون والمنكهة، شكولاتة التغطية، بدائل الشكولاتة المغطاة بالمكسرات والفاكهة (مثل الزبيب)، هذه المجموعة تشمل فقط على الشكولاتة المقلدة كجزء من الحلوى في نطاق المجموعة الغذائية ٥-١، ٥-٢، ٥-٣.

2.5 الحلوى متضمنة الحلوى الجافة والظرية، النوجات، عدا ما ذكر في المجموعات

الآتية ٥-١، ٥-٣، و٥-٤:

تتضمن جميع أنواع المنتجات التي تحتوي أساسًا على السكر ومنتجات مصنعه لأغراض غذائية خاصه وقد تحتوي أو لا تحتوي على كاكاو، تتضمن الحلوى الجافة (٥-٢-١)، الحلوى الظرية (٥-٢-٢)، والنوجات والمرزبان (٥-٢-٣).

1.2.5 الحلوى الجافة

1.1.2.5 الحلوى الجافة المحتوية على كاكاو أو غير المحتوية على كاكاو:

منتجات مصنعة من الماء والسكر (شراب بسيط)، مواد ملونة ومنكهة والتي قد تحتوي أو لا تحتوي على حشو داخلي، قد تحتوي على بعض المنتجات المصنعة لأغراض غذائية خاصة، كما تشمل منتجات قد تحتوي أو لا تحتوي على كاكاو. تشمل اقراص الباستيلا واقراص الاستحلاب (لفائف، مشكله، ومحشوه بملوي محلاة). هذه الأنواع من المنتجات قد تستخدم كمواد حشو لمنتجات الشكولاتة في نطاق المجموعات الغذائية ٢-١-٥ و ٣-١-٥.

2.2.5 الحلوى الطرية:

تتضمن المنتجات الطرية، منتجات المضع مثل الكراميل (المحتوية على شراب سكري، دهون، ألوان ومنكهات) ومنتجات مصنعه لأغراض غذائية خاصة، المنتجات قد تحتوي أو لا تحتوي على الكاكاو واللبن (مثل حلوي الطوفي وكراميل الشكولاتة المنكهة)، حلوي أساسها الجيلي (مثل اقراص الجيلي، معجون جيلي الفاكهة بالسكر، المصنوع من الجيلتين، البكتين، لون ونكهة)، والعرقسوس، تتضمن أيضاً الحلاوة الطحينية والحلوى الشرقية، (مثل المصنوعة من السمسم، حلاوة الفول السوداني، حلاوة قابلة للفرد) وأصناف شرقية، مثل جبلي الفاصوليا الحلوة (yokan) والجيلي المستخرج من الاجار (mitsumame)، هذه الأنواع من المنتجات قد تستخدم للحشو لمنتجات الشكولاتة في نطاق المجموعة الغذائية ٢-١-٥ و ٣-١-٥ .

3.2.5 النوجات والمرزبان:

تتكون حلوي النوجا من البندق المحمص، السكر والكاكاو المنتجات المصنعة لأغراض غذائية خاصة، التي قد تستهلك كما هي، أو ربما تستخدم كمواد حشو لمنتجات الشكولاتة في نطاق المجموعة الغذائية ٢-١-٥ و ٣-١-٥. المرزبان يحتوي على معجون اللوز والسكر والتي يتم تشكيلها وتلويها للاستهلاك المباشر، أو قد تستخدم لحشو منتجات الشكولاتة في نطاق المجموعة الغذائية ٢-١-٥ و ٣-١-٥ .

3.5 لبان المضع:

منتج مصنوع من خام اساسه الصمغ الطبيعي أو الصناعي المحتوي على منكهات، محليات (سواء مغذية أو غير مغذية)، مركبات رائحة، ومضافات اخرى، تتضمن منتجات علكة المضع (اللبن) واللبن المعطر للفم.

4.5 مساحيق الجيلي ومشابهاتها: (لاتحلل لتواجد الميكروبات المرضية)

مثل مساحيق الجيلي ومساحيق المثلوجات المائية .

5.5 مواد التزيين المستخدمة في مواد التغطية للمخبوزات، (عدا الفاكهة)

والصوصات الحلوة:

تتضمن عجائن السكر المجففة (icing) ومواد التغطيس (frosting) الجاهزة للأكل لمخبوزات الكعك، كوكيز، الفطائر والخبز والحلوى المصنوعة من الدقيق، كما تستخدم كمزيج لهذه المنتجات، أيضاً تشمل منتجات التغطية التي أساسها الشكولاتة والسكر لمنتجات المخبوزات، صوص الحلوى وحلوي التغطية التي تتضمن صوص الزبد butterscotch ويختلف هذا الصوص الحلو عن محاليل الأشربة (مثل: المابل، الكراميل، والأشربة المنكهة لمنتجات المخبوزات والمثلوجات) تشمل المجموعة الغذائية ١١-٤، منتجات التغطية التي أساسها الفاكهة مندرجة في المجموعة ٤-١-٢-٨ وصوص الشكولاتة يندرج في ٢-١-٥

٦. الحبوب والبقوليات الجافة ومنتجاتها باستثناء منتجات المخازن من فئة المجموعة ٧-

| المرحلة التي يتم تطبيق المعيار فيها | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | خطة أخذ العينات | | الكائنات الدقيقة | المجموعة الغذائية | | |
|--|----------------------|---|------------------------------|-----------------|---|-----------------------|--|--|-------|
| | | M | m | c | n | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | Whole, broken, or flaked grain, including rice | الحبوب الكاملة، المكسورة، أو رقائق، متضمنة الأرز | 1.6 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة | 2 | 5 | Mould and yeast count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| Flours and starches including soybean powder | | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Mould and Yeast count | Flours | الدقيق بأنواعه | 1.2.6 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Starches | النشا بأنواعه | 2.2.6 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Mould and yeast count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Mould and yeast | | | |
| أثناء عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Breakfast cereals, including rolled oats | حبوب الإفطار، متضمنة ألقانف الشوفان | 3.6 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | | | |

| المعجنات والتوليز والمنتجات المشابهة (مثل رقائق الأرز، وأرز الفورماسيل، ومعجنات وتوليز فول الصويا) Pastas and noodles and like products (e.g. rice paper, rice vermicelli, soypen pastas and noodles) | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|---|---|---|---|---|---|
| 4.6 | | | | | | | | | | |
| المعجنات الطازجة والمعجنات الجافة والتوليز والمنتجات المشابهة | Fresh pastas and noodles and like products and Dried pastas and noodles and like products | المعجنات سليقة الطهي والتوليز والمنتجات المشابهة | Cereal and starch-based desserts (e.g. rice pudding, tapioca pudding) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | |
| | | | | Salmonella | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | <i>Congitise-positive staphylococci</i> | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | <i>Escherichia coli</i> | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 5.6 | | | | | | | | | | |
| خطات منتجات الحبوب المطبوخة (على سبيل المثال الخبائض المستخدمة لتغطية الأسماك أو الطيور الناجية) | Batters (e.g. for breadng or batters for fish or poultry) | خطات منتجات الحبوب المطبوخة (على سبيل المثال الخبائض المستخدمة لتغطية الأسماك أو الطيور الناجية) | Cereal and starch-based desserts (e.g. rice pudding, tapioca pudding) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | |
| | | | | Salmonella | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | <i>Escherichia coli</i> | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | <i>Enterobacteriaceae</i> | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | | | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

| خثرة فول الصويا المجففة Semi-dehydrated soybean curd | | | | | | | | | |
|--|-------------|---|-------------------------------|-----|---|------------------------------------|--|-------------------------------------|-------|
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Thick gravy-stewed semi-dehydrated soybean curd | | 4.8.6 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7932 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Bacillus cereus | شوربات وخثره فول الصويا نصف المجففة | 1.4.8.6 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Conglutase-positive Staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 -1 | لا تحتوي على وحدة مكوبنة للمستعمرة/ ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | خثرات فول الصويا نصف مجففة والمقلية قلى عميق | 2.4.8.6 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Conglutase-positive Staphylococcus | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 -1 | لا تحتوي على وحدة مكوبنة للمستعمرة/ ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Conglutase-positive Staphylococcus | خثرات فول الصويا نصف المجففة، بخلاف ما ذكر في المجموعات ١-٢، ٨-٤-١ و ٢-٤-٨-١ | 3.4.8.6 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 -1 | لا تحتوي على وحدة مكوبنة للمستعمرة/ ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 -1 | لا تحتوي على وحدة مكوبنة للمستعمرة/ ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | Semi-dehydrated soybean curd, other than food ١، ٤، ٨، ٦ categories and 06.8.4.2 | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Conglutase-positive Staphylococci | Dehydrated soybean curd (Kori tofu) | خثره فول الصويا المجففة (توفو كوري) | 5.8.6 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكوبنة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------------|--|-----|---|--|--|---|-------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ ٥ ٢جم | صفر | 5 | Salmonella | Fermented soybeans (e.g. natto, Tempe) | فول الصويا المختمر مثل (التنقو، التنبى والممزق) | 6,8,6 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Cogulase-positive Staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Escherichia coli | Fermented soybean curd | حشرات فول الصويا المختمرة | 7,8,6 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Cogulase-positive Staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ ٥ ٢جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Escherichia coli | Other soybean protein products | منتجات بروتين فول الصويا الأخرى | 8,8,6 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7937 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Clostridium perfringens | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Mould and yeast count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ ٥ ٢جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة في جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |

وصف المنتجات

6 الحبوب والبقوليات الجافة ومنتجاتها باستثناء منتجات المخازن من فئة المجموعة ٧-٠.

تتضمن كل المنتجات غير المصنعة (٦-١) والأشكال المختلفة المصنعة من الحبوب والمنتجات التي أساسها الحبوب.

1.6 الحبوب الكاملة، المكسورة، أورقائق، متضمنة الارز:

تتضمن الحبوب الكاملة، المقشورة، غير المصنعة. تتضمن الأمثلة: الشعير، الذرة (الذرة الصفراء)، حشيشة الدينار (المستخدمة في صناعة البيرة)، الشوفان، الأرز (متضمنة المدعم والمنتجات سريعة التحضير ونصف مسلوق)، والذرة الرفيعة (السرجم)، فول الصويا، القمح.

2.6 الدقيق والنشا بأنواعها متضمنة مسحوق فول الصويا :

منتجات الطحن للحبوب، الجذور، الدرنات النباتية، البقوليات، الجمار أو البقوليات التي تستعمل لبعض المنتجات الأخرى (مثل منتجات المخازن).

1.2.6 الدقيق بأنواعه:

ينتج الدقيق من طحن الحبوب، الدرنات النباتية (مثل نبات الكسافا)، تتضمن عجائن الدقيق المستخدمة في صناعة الخبز، دقيق الحلويات، دقيق الخبز والمعجنات والنودلز والمكرونه، ومخاليط الدقيق (مخاليط الدقيق الناتجة من مصادر مختلفة من الحبوب، التي تختلف عن تلك المستخدمة في منتجات المخازن (المخاليط الجافة المحتوية على الدقيق والمكونات الأخرى، التي تقع في المجموعة الغذائية ٧-١-٦) (مخاليط لاستخدام المخبوزات العادية) والمجموعة الغذائية ٧-٢-٣) (مخاليط لاستخدام المخبوزات الفاخرة). تتضمن الأمثلة: دقيق قمح الديورم، الدقيق ذاتي الرفع، الدقيق المدعم، الدقيق سريع التحضير، دقيق الذرة، سميد الذرة، النخالة، دقيق عالي النشا، دقيق فول الصويا المحمص (kinako)، دقيق الكونجاك (konnyaku-ko 'devil's tongue jelly powder)، والميدا (دقيق القمح الزيرو) ودقيق الساجو (sago).

2.2.6 النشا بأنواعه:

النشا عبارة عن بوليمر الجلوكوز الموجود في شكل حبيبي داخل فصيلة معينة من النبات، وينتج من مصادر نباتية مثل الحبوب، البقوليات، الذرة، القمح، الأرز، الفاصولياء، البازلاء والدرنات النباتية مثل التابيوكا، البطاطس، يتم فصل النشا الطبيعي عن طريق عمليات معينة ولكل مادة خام عملية مختلفة عن الأخرى.

3.6 حبوب الإفطار، متضمنة لفائف الشوفان:

تتضمن كل منتجات الحبوب الجاهزة للأكل، سريعة التحضير، ومنتجات حبوب الإفطار الساخنة. تتضمن الأمثلة: حبوب الإفطار من نوع الجرانولا (granula)، الشوفان سريع التحضير، البلبيلة، كورن فلكس، رقائق الذرة، حبوب القمح أو الأرز الهشة، مجموعة متنوعة من الحبوب (مثل الأرز، القمح والذرة) حبوب الإفطار، حبوب الإفطار المصنوعة من الصويا أو النخالة، وحبوب الإفطار من النوع المقرمش (مبثوقه حراريا) المصنوعة من دقيق ومسحوق الحبوب.

4.6 المعجنات والنودلز والمنتجات المشابهة (مثل رقائق الأرز، أرز الفورماسيل، معجنات ونودلز فول

(الصويا):

تتضمن كل المعجنات، الشعيرية، المكرونة المجففة والنودلز والمنتجات المشابهة.

1.4.6 المعجنات الطازجة والمعجنات الجافة والنودلز والمنتجات المشابهة:

المنتجات غير المعالجة (بمعني آخر التي لم يتم تسخينها، سلقها، تبخيرها، طهيها، سبق جلتنتها أو تجميدها) ولم يتم تجفيفها، هذه المنتجات معدة للاستهلاك بعد التحضير مباشرة، تتضمن الامثلة: الشعرية غير المسلوقة، و"قشور" الفطائر الصينية، الفطائف الصينية (wontons)، وعجائن الفطائر الصينية (shuo mai)، كما تتضمن الأمثلة الأشكال المجففة من: المكرونة الاسباجتي، مكرونة الفاصوليا فارماسيل "vermicelli"، ومكرونة الأرز "vermicelli"، مكرونة، ونودلز الأرز.

2.4.6 المعجنات سابقه الطهي والنودلز والمنتجات المشابهة:

منتجات تم معاملتها (تسخينها، سلقها، تبخيرها، طهيها، سبق جلتنتها أو تجميدها). هذه المنتجات قد تباع مباشرة إلى المستهلك (مثل المعدة للطهي، شعرية الجنوتشي الحارة gnocchi المطهية التي يتم تسخينها قبل استعمالها)، أو قد تشمل على المكون النشوي من السميد المحضر (مثال على ذلك وجبات مجمدة يتم تسخينها قبل تقديمها على مائدة الطعام وتحتوي على الاسباجتي، مكرونة أو الشعيرية، وجبات الاسباجتي المعلبة بكرات اللحم)، وأيضًا تتضمن الشعيرية سريعة التحضير (sokuseki-men، مثل، (نودلز الأرز) سبق جلتنتها، تسخينها، تجفيفها قبل بيعها للمستهلك.

5.6 حلو أساسه الحبوب والنشا (مثل بودنج الأرز، بودنج التابيوكا):

منتجات حلوه التي تحتوي على الحبوب، النشا أو الحبوب كـمكون رئيسي. تتضمن منتجات الحشو للحلويات التي أساسها الحبوب أو النشا. تتضمن الامثلة: بودنج الأرز، بودنج السيمولين، بودنج التابيوكا، زلابيا دقيق الأرز (dango)، عجينة الحلوى المصنوعة من دقيق القمح المخمر والمعامل بالبخار (musipan)، والحلوى المصنوعة من بودنج النشا (namagashi).

6.6 خلطات منتجات الحبوب المطحونة (على سبيل المثال الخلطات المستخدمة لتغطية الاسماك**أو الطيور الداجنة):**

تحتوي على منتجات الحبوب المطحونة والمقشورة أو الحبوب التي عندما يتم خلطها بالمكونات الأخرى (مثل البيض، الماء، اللبن) تستخدم في تغطية الأسماك أو الدواجن، هذه المنتجات تباع على شكل مسحوق جاف من الحبوب أو مكوناتها. تتضمن الأمثلة: breading for tempura batter، العجائن (مثل عجائن الخبز) الواردة في المجموعة الغذائية ٧-١-٤، والخلطات الأخرى (مثل المستخدمة في صناعة الخبز أو الكعك) الواردة في المجموعات الغذائية ٧-١-٦ و ٧-٢-٣ علي التوالي.

7.6 منتجات الأرز المجهزة أو سابقة الطهي، متضمنة كيك الأرز (النوع الشرقي فقط):

منتجات معدة من الأرز المنقوع، المصفى، المبخر، المعجون والمشكل على هيئة كعكة (مثل الأرز الياباني mochi، الأرز الكوري teuck)، الوجبات الخفيفة المقرمشة المصنوعة من حبوب الأرز، المسماة أيضًا "كعكة الأرز" الواردة في المجموعة الغذائية ١٥-١، وكعكة الأرز المحلاة الواردة في المجموعة الغذائية ٦-٥، يتضمن المجموعة الغذائية رقم ٦-٧ أيضًا الأرز المصنع ومنتجات الأرز المدعمة، مثل المنتجات السابق طهيها pre cooked التي تباع معلبة، سواء مجمدة أو مبردة، ومنتجات الأرز المصنعة التي تباع في عبوات أكياس البلاستيك المرنة والومنيوم retourt bouches، هذه المنتجات مميزه عن المجموعة الغذائية ٦-١ (حبوب كاملة، حبوب مكسورة، أو على شكل رقائق، متضمنة الأرز) المشتملة فقط على الحبوب الكاملة، المقشورة، والحبوب غير المصنعة.

8.6 منتجات فول الصويا (باستثناء المقبلات التي أساسها فول الصويا والتوابل الواردة في المجموعة ١٢-٩) تتضمن منتجات فول الصويا المجففة، المطهية، المقلية أو منتجات فول الصويا المتخمرة، ومنتجات فول الصويا المتخثرة.

1.8.6 مشروبات أساسها فول الصويا:

منتجات محضره من فول الصويا الجاف التي تم غمرها في الماء وهرسها وسلقها وتصفيته، أو تم تحضيرها من دقيق فول الصويا، مركبات فول الصويا، أو فول الصويا المفصولة، هذه المجموعة تتضمن منتجات منها لبن فول الصويا. المشروبات التي أساسها فول الصويا قد يتم استهلاكها كما هي، أو تستخدم في تحضير منتجات فول صويا اخري، مثل المنتجات في المجموعة الغذائية ٦-٨-٢ فيلم (أغشيه رقيقه) مشروبات أساسها فول الصويا، ٦-٨-٣ (خثرات فول الصويا (توفو))، ٦-٨-٤ (خثرات فول الصويا نصف المجففة)، و٦-٨-٥ (خثرة فول الصويا المجففة (التوفو كوري))، تتضمن أيضاً منتجات فول الصويا، مثل مسحوق المشروبات التي أساسها فول الصويا، والتي تباع على هذه الصورة، ليعاد استرجاعها، أو كمخاليط تحتوي على خثرات يتم إعادة استرجاعها من قبل المستهلك لتحضير المنتجات المنزلية من التوفو الطرية.

2.8.6 افلام (أغشيه رقيقه) أساسها مشروبات فول الصويا:

عبارة عن فيلم (غشاء رقيق) تتشكل على السطح أثناء المعاملة الحرارية بالغلجان للمشروبات التي أساسها فول الصويا والتي تم تجفيفها، قد يتم قليها قلي عميق أو يتم تطريتها في الماء قبل الاستخدام في الحساء أو الأغذية المسلوقة. تسمى ايضا *fuzhu* أو *yuba*.

3.8.6 خثرة فول الصويا (توفو):

خثرة فول الصويا يتم تحضيرها من فول الصويا الجافه بعد النقع في الماء، الهرس، والتصفيه لإنتاج مشروبات أساسها فول الصويا، والتي يتم تحويلها إلى خثرة باستخدام مخثرات، يتم تشكيلها في قالب، وقد تأخذ قوام متنوع (الطرية، الجافة، شبه الجافة).

4.8.6 خثرة فول الصويا نصف المجففة:

خثرة فول الصويا التي تم ضغطها أثناء تشكيلها على هيئة قوالب وتم ازالة الرطوبة، ولكن لم يتم التجفيف كاملا (مجموعة ٦-٨-٥)، منتجات فول الصويا المتخثرة شبه المجففة تحتوي على ٦٢ % ماء، ولها قوام مطاطي.

1.4.8.6 شوربات وخثره فول الصويا نصف المجففة:

خثرة فول الصويا التي تم تجفيفها جزئيا بالطبخ مع صوص سميك (مثل صوص الميزو)، خثرة فول الصويا شبه المجفف تمتص الصوص، وتستعيد قوامها الأصلي.

2.4.8.6 خثرات فول الصويا نصف المجففة والمقلية قلى عميق:

خثرة فول الصويا المجففة جزئيا وتم قليها قلي عميق، قد تستهلك مباشرة، أو تطهي (مثل التسوية في الصوص) بعد القلي.

3.4.8.6 خثرات فول الصويا نصف المجففة، بخلاف ما ذكر في المجموعات ٦-٨-٤-٢ و ٦-٨-٤-٢:

خثرة فول الصويا المجففة جزئياً وتم تحضيرها في صوص غليظ القوام (مرق الميزو) أو مقليه قلى عميق. تتضمن المنتجات المشوية والمهروسة والتي يتم خلطها مع مكونات أخرى (مثل صناعة الباتيه أو الخبز (أرغفة)).

5.8.6 خثرة فول الصويا المجففة (توفو كورى):

خثرة فول الصويا والتي تم إزالة الرطوبة منها خلال عملية التجميد، التعتيق، والتجفيف، قد يتم استرجاعها بالماء أو الصوص للاستهلاك، أو تستخدم مباشرة في اعداد اطباق أخرى، يتم أيضاً قليها قلى عميق أو تسويتها في صوص.

6.8.6 فول الصويا المتخمّر مثل (الناتو، التمبى والميزو):

يحضر المنتج من فول الصويا والتي تم سلقها ثم تخميرها بفطر أو بكتريا (بادئ)، فول الصويا الطري، الكامل له طعم ورائحة مميزة، تشمل منتجات مثل دوشى (الصين)، ناتو(اليابان)، والتمبى (إندونيسيا) و الميزو.

7.8.6 خثرات فول الصويا المتخمرة:

يتم تحضير المنتج بتشكيل خثرة فول الصويا على شكل رغيف خلال عملية التخمير باستخدام أنواع من الفطريات. هو منتج طري، منكه، قد يأخذ اللون الأحمر، أصفر الأرز أو أخضر رمادي.

8.8.6 منتجات بروتين فول الصويا الأخرى:

المنتجات الأخرى من فول الصويا تتكون أساساً من بروتين فول الصويا مثل المنتجات التي تنتج بالبتق، المعدلة القوام، مركزات البروتين، والبروتينات المعزولة.

٧. المخبوزات

الوقائع المصرية - العدد ٧٥ تابع (أ) في ٣١ مارس سنة ٢٠٢١ ٢٤

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | حزمة أخذ العينات | | الكائنات الدقيقة | نوع الغداء | رقم المجموعة |
|---|----------------------|--|-----|------------------|---|--|--|--------------|
| | | M | m | c | n | | | |
| Bread and ordinary bakery wares and mixes | | | | | | | | |
| الخبز والملفوفات | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | الحل الأقمسي ٢٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Yeast-leavened breads and specially breads | الخبز المختمر باستخدام الخميرة و الخبز المصنع بطرق خاصة | 1.1.7 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | 1.1.1.7 |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | الحل الأقمسي ٢٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Soda breads | خبز الصودا | 2.1.1.7 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Ordinary bakery products (e.g. bagels, pita, English muffins | منتجات المخبوزات العادية الأخرى (مثل البغل، خبز البيتزا، المكنن الإنجليزي) | 2.1.7 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكوية للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | منتجات الخبز، بما في ذلك حشو ولبابة الخبز | 3.1.7 |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Steamed breads and buns | أنواع الخبز والمخبوزات المسواة بالبخار | 4.1.7 |

| المخبوزات الفانزة (الحلوة، الملتقة، المشهية) ومخبولتهم وخبولتهم | | | | | | | | | |
|---|------------------|--|--|-----|---|---|---|---|-------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | Mixes for bread and ordinary bakery wares | الخطاطم المستخدمة في الخبز والمخبوزات العادية | 5.1.7 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | 2.7 |
| إثناء عمليات التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | Cakes, cookies and pies fruit-filled or custard types, etc. | الكعك، الكوكيز والقطاير المحشوة بالفواكه أو أنواع الكاسترد وخلافه | 1.2.7 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | Salmonella | Other fine bakery products (e.g. doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins) | المخبوزات الفانزة الاخرى (مثل الوانبات والسويت رول، السكون والمافن) | 2.2.7 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| إثناء عمليات التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Mixes for fine bakery wares (e.g. cakes, pancakes) | مخاليط المخبوزات الفانزة مثل الكيك والبان كيك | 3.2.7 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | الحد الأقصى ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-1 or 2 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | 4.2.7 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |

وصف المنتجات

7 المخبوزات

تتضمن المجموعات الخاصة بالخبز ومنتجات المخابز العادية (٧-١) والمخبوزات الفاخرة المحلاة، المملحة والمشهيات.

1.7 الخبز بأنواعه ومنتجات المخابز العادية ومخاليطها:

تتضمن كل أنواع منتجات المخبوزات غير المحلاة والمنتجات المشتقة من الخبز.

1.1.7 الخبز والملفوفات:

تتضمن منتجات الخبز المصنع بالخميرة ومنتجات الخبز الخاصة وخبز الصودا.

1.1.1.7 الخبز المتخمّر باستخدام الخميرة والخبز المصنّع بطرق خاصة:

تتضمن كل أنواع المخبوزات غير المحلاة ومشتقات الخبز، تتضمن الأمثلة: الخبز الابيض، خبز الراي، خبز بامبيرنيكل (خبز الارز)، خبز الزبيب، خبز القمح الكامل، الخبز الفرنسي الباجيت، خبز الشعير، ملفوف الهامبرجر (كيذر)، ملفوف القمح الكامل، وملفوف اللبن (أم على).

2.1.1.7 خبز الصودا:

يتضمن خبز الصودا.

2.1.7 منتجات المخبوزات العادية الأخرى (مثل البجل، خبز البيتا، المفن الإنجليزي):

تتضمن كل الأنواع من المخبوزات العادية، مثل البسكويت السادة والكوكيز غير المحشوة السادة وخبز الذرة. مصطلح "بسكويت" في هذه المجموعة يشير إلى أنواع البسكويت والكيك الصغير للخبز، المخمر بمسحوق الخبيز الباكينج بودر أو صودا الخبز، هو غير "البسكويت" الانجليزي والذي هو عبارة عن "كوكيز" أو "رقائق محلاة" المندرجة في المجموعة ٧-٢-١.

3.1.7 منتجات الخبز، متضمنة حشوة وليبابة الخبز:

تتضمن المنتجات التي أساسها الخبز مثل قطع الخبز المحمص، حشوات من الخبز ومخاليط الحشوات، العجائن المحضرة (مثل البسكويت)، مخاليط الخبز مدرجة في المجموعة ٧-١-٦.

4.1.7 أنواع الخبز والمخبوزات المسواة بالبخار:

تتضمن منتجات القمح المتخمرة الشرقية أو منتجات الأرز التي تطهي على البخار، المنتجات قد تكون مصنعه بحشو أو بدون حشو، في الصين، تكون هذه المنتجات بدون حشو وتسمى خبز البخار (mantou)، اما المنتجات المحشوة تسمى كعك البخار (baozi or bao)، أشكال اللفائف الملتوية (huajuan) قد يمكن أن تحضر أيضا، تتضمن الأمثلة: الزلابية المحشوة وكعك البخار باللحم، بالمربي أو بأي حشو آخر (manjyu).

5.1.7 الخلطات المستخدمة في الخبز والمخبوزات العادية:

تتضمن كل أنواع المخاليط المحتوية على مكونات جافة والتي يضاف إليها مكونات رطبه (مثل الماء، اللين، الزيت، الزبد، البيض) التي تضاف لتحضير العجينة لعمل منتجات المخبوزات من مجموعه غذائية ٧-١-١ إلى ٧-١-٥. تتضمن الأمثلة: مخاليط الخبز الفرنسية، مخاليط الخبز تين (tin)، مخاليط الخبز البانيتون، مخاليط الخبز ... السياباتا وآخرون. مخاليط المخبوزات الفاخرة (مثل الكيك، كوكيز، بان كيك) مدرجة في المجموعة ٧-٢-٣.

2.7 المخبوزات الفاخرة (الحلوة، المالحه، المشهية) ومخاليطهم:

تتضمن المجموعات الفرعية للمنتجات الجاهزة للأكل (١-٢-٧ و ٢-٢-٧) بالإضافة إلى مخاليط (٣-٢-٧) لتحضير المخبوزات الفاخرة.

1.2.7 الكيك، الكوكيز والفطائر المحشوة بالفاكهة أو أنواع الكاسترد وخلافه

تتضمن التي يتم تناولها كحلويات محشوة بحشوات أساسها الماء، تتضمن الأمثلة: كيك الزبد، كيك الجبن، اصابع الحبوب المحشوة بالفاكهة، الباوند كيك (pound cake) (تتضمن kasutera)، الكيك الطري (نوع من حلوي النشا (namagashi)، الكيك الغربي، كيك القمر (moon)، الكيك الاسفنجي، الفطائر المحشوة بالفاكهة (مثل كيك فطيره التفاح)، كوكيز الشوفان، كوكيز السكر و"البسكويت" الانجليزي (كوكيز أو مقرمشات محلاة).

2.2.7 المخبوزات الفاخرة الأخرى (مثل الدونات، السويت رول، السكون، والمافن):

تتضمن المنتجات التي يتم تناولها كحلوي أو كأفطار، تتضمن الأمثلة: البان كيك، الوافل، الكعك المحشو المحلي (anpan)، مخبوزات الدانش، ويفر أو الاقماع لأليس كريم، حلوي الدقيق، الترافل.

3.2.7 مخاليط المخبوزات الفاخرة (مثل الكيك والبان كيك) :

المخاليط المحتوية على المكونات الجافة التي يضاف إليها مكونات رطبة (مثل الماء، اللبن، الزيت، الزبد، البيض) والتي تضاف لتحضير العجينة وعمل المخبوزات الفاخرة. تتضمن الأمثلة: مخاليط الكيك، مخاليط حلوي الدقيق، مخاليط ألبان كيك، مخاليط الفطائر، ومخاليط الوافل، التورتات والجاتوهات، العجين المحضرة تدرج في المجموعة الغذائية ٧-١-٤. مخاليط المخبوزات العادية (مثل الخبز) مندرجة في المجموعة الغذائية ٧-١-٦.

4.2.7 العجائن المحضرة للاستخدام المباشر في صورة مجمدة أو مبردة منخفضة الحموضة أو مرتفعة في

درجة نشاط الماء أو محشوة أو مغطاة سطحي :

تشمل العجائن المجمدة أو المبردة والمحضرة للاستخدام المباشر مثل المعجنات المجمدة والبيتزا المجمدة والعجائن المحشوة باللحم والمكسرات أو الخض (السمبوسك والجلاش ..).

٨. اللحوم ومنتجاتها متضمنة اللحوم الداخنة

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | | | الكائنات الدقيقة | نوع الغذاء | |
|--|----------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-----|---|---|--|-------|
| | | M | m | c | n | | | |
| اللحوم ومنتجاتها، متضمنة اللحوم الداخنة Meat and meat products, including poultry Fresh meat, poultry, poultry | | | | | | | | |
| المنتج المعروف بالتسويق وتعرضه مبردة أو مجمدة خلال فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/جم | | صفر | 5 | Salmonella | | 1.8 |
| المنتج المعروف بالتسويق وتعرضه مبردة أو مجمدة وخلال فترة الصلاحية | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | |
| المنتج المعروف بالتسويق وتعرضه مبردة أو مجمدة وخلال فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 3 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Fresh meat, poultry whole pieces or cuts | 1.1.8 |
| المنتج المعروف بالتسويق وتعرضه مبردة أو مجمدة وخلال فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | <i>Cocci</i> - positive staphylococci | | |
| النساجن المبردة في المعزول فقط | ISO 10272 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | | 2 | 5 | <i>Campylobacter</i> sp. | | |
| المنتج أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/جم | | صفر | 5 | Salmonella | | |
| المنتج أثناء فترة الصلاحية | ISO 16654 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/جم | | صفر | 5 | Shiga toxin producer <i>E. coli</i> O157:H7 | | |
| المنتج أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ٥٠٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ٥٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Fresh meat, poultry comminuted and mechanically separated meat | 2.1.8 |
| المنتج أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833-1 | ١٠ × ٥ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ × ٥ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | |
| المنتج أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | <i>Cocci</i> - positive staphylococci | | |

| | | | | | | | | | |
|---|-------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----|---|--|--|--|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | 3 | 5 | <i>Cocauluse-positive staphylococci</i> | Heat-treated processed Smoked meat, poultry in whole pieces or cuts | المنتجات المصنعة من اللحوم، للحوم الداجنة المعالجة حرارياً والمخبخة في صورة كاملة أو قطع | 2.2.8 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج خلال فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | 3 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | 3 | 5 | <i>Cocauluse-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج خلال فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | 3 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | 3 | 5 | <i>Cocauluse-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتجات المصنعة من اللحوم، poultry products Processed committed meat, poultry products | | | | | | | | | |
| المنتجات المصنعة من اللحوم واللحوم الداجنة غير المعاملة حرارياً في صورة مفرومة Non-heat treated processed committed meat, poultry products | | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمر/جم | صفر | 5 | Salmonella | Cured (including salted) non-heat treated processed committed meat | المنتجات المصنعة من اللحوم، للحوم الداجنة المعالجة (وتضمنية الملح) وغير المعالجة حرارياً بالتسوية في صورة مفرومة | 1.1.3.8 |
| المنتج خلال فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمر/جم | 3 | 5 | <i>Cocauluse-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتجات المصنعة من اللحوم، للحوم الداجنة المجمدة كاملة أو قطع | | | | | | | | | |
| Frozen processed Meat and poultry in whole pieces or cuts | | | | | | | | | |
| المنتجات المصنعة من اللحوم، للحوم الداجنة المجمدة كاملة أو قطع | | | | | | | | | |
| 3.2.8 | | | | | | | | | |
| 3.8 | | | | | | | | | |
| 1.3.8 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----|---|--|---|---|---------|
| إثاء عمليات التصنيع | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج خلال فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 3 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry products | المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداخلة المعالجة (ومتضمنة الملح) والمجففة غير المعاملة حرارياً بالتسوية في صورة مفرومة | 2.1.3.8 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 3 | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| إثاء عمليات التصنيع | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج خلال فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 3 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry products | المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداخلة المتخمرة غير المعاملة حرارياً في صورة مفرومة | 3.1.3.8 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 3 | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| إثاء عمليات التصنيع | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Heat-treated processed comminuted meat, poultry products | المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداخلة المعاملة حرارياً في صورة مفرومة | 2.3.8 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 3 | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| إثاء تصنيع المنتج | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكروية للمستعمر/جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 3 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Frozen processed comminuted meat, poultry products | المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداخلة المجمدة في صورة مفرومة | 3.3.8 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمر/جم | 3 | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|---------------------------|---|--------------------------------------|-----|---|--|--|---|--|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 3 | 5 | <i>Coccal</i> -positive <i>staphylococci</i> | | | |
| إثناء عمليات التصنيع | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN ISO6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/ | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/ | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | Eatable casings (e.g. sausage casings) | عظافة اللحوم و نظافة منتجات اللحوم الصالحة للأكل (مثل نظافة المسحوق واللاتشون) | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN ISO6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/ | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/ | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج خلال فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ × ٥ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ × ٥ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 3 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Frozen minced meat mixed with less than 4% vegetable or cereal and not heat treated | المفروم المجمد المصنوع من اللحوم واللحوم الداجنة والمخلوط بنسبة لا تقل عن ٤% من الحبوب أو الخضار و غير المسوى و غير المعامل حرارياً | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 3 | 5 | <i>Coccal</i> -positive <i>staphylococci</i> | | | |
| إثناء عملية التصنيع | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | FDA 2017 | Commercially sterile | | صفر | 5 | اختبار كفاءة التعقيم للمطبات | Meat products in hermetically sealed containers | منتجات اللحوم المطبوخة في عبوات محكمة الإغلاق | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | Compendium method MPLP-44 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة/جم كحد أقصى | | صفر | 5 | Total Anaerobic bacterial count | | 6,8 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية في حالة التسمم فقط | FDA 2001 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/ | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة/ | صفر | 5 | <i>Clostridium botulinum</i> | | | |
| ملاحظات الإلزامية لفحص الطقليات في اللحوم واللواجن ومنتجاتها | | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | فحص ظاهري أو ميكروبيولوجي | خالية من الإصابة للبقع المسحوبة اتجاهها ميكروبيولوجيا | | | | Cysticercosis Hydatidosis Fasciola Sarcocyst Cryptosporidium | Meat, non-heat treated in whole pieces or cuts and edible offal's including (heart and tongue) | اللحوم غير المعاملة حرارياً كاملة أو قطع والمخالفات الحيوانية الصالحة للاستهلاك (الكبد - الكلى - القلب - اللسان) | |

وصف المنتجات

8 اللحوم ومنتجاتها، متضمنة اللحوم الداجنة :

تتضمن هذه المجموعة جميع أنواع اللحوم، الدواجن، ومنتجات اللحوم لحيوانات الصيد، في شرائح وقطع أو مفروم، طازجة منها (٨-١) والمصنعة (٨-٢ و ٨-٣)

1.8 اللحوم واللحوم الداجنة الطازجة:

عادة ما تكون المنتجات الطازجة للحوم والدواجن الطازجة الأخرى الصالحة للاستهلاك الادمى مثل (الكبد - الكلاوى - القلب) كاملة أو مقطعة والمنتجات وتكون خالية من الإضافات، ومع ذلك، في بعض الاحوال تعتبر الاضافات من الامور الهامة، على سبيل المثال، الالوان المستعملة كأختام على أسطح قطع اللحم الطازجة، والتي تستخدم كدلالة على نوع اللحم " ختم دال على نوعية المنتج"، وبالإضافة إلى ذلك، كل ما يضاف على الاسطح الخارجية، مثل الملمعات والمتبلات، التي قد تضاف إلى منتجات اللحم قبل تسويقه إلى المستهلك (مثل لحم الخنزير الملمع، الدجاج المشوي).

1.1.8 اللحوم والدواجن الطازجة كاملة أو مقطعة والاحشاء الصالحة للاستهلاك الادمى

مثل (الكبد - الكلاوى - القلبالخ):

تضم اللحوم الخام غير المعالجة، ذبائح الدواجن وأجزاؤها، تتضمن الأمثلة: لحم البقر، ذبائح الخنزير، دم البقر الطازج، الدجاج الكامل الطازج وأجزائه، أجزاء لحوم البقر الطازجة (مثل شرائح اللحم)، أعضاء الأبقار (مثل القلب، الكلاوى)، الكرشة الطازجة، وقطع لحم الخنزير.

2.1.8 اللحوم واللحوم الداجنة المفرومة واللحوم المنفصلة ميكانيكيا:

اللحم الخام غير المعالج أو المنزوع العظم ميكانيكيا، الدواجن غير المعالجة، تتضمن الأمثلة: فطائر لحم البقر الطازج (الهامبرجر)، سجق جنوب افريقيا، سجق الأفطار الطازج، اللحم المفروم، السجق الطازج غير المعالج، كرات اللحم الطازجة، قطع لحم الدواجن المنزوع العظم ميكانيكيا، قطع لحوم الطيور المفرومة والمشكلة مع أوبدون تغطيه بالخيز المطحون، والسجق الطازج (مثل البقري، الإيطالي).

3.1.8 اللحوم المعبأة تحت تفريغ:

تضم اللحوم الخام غير المعالجة، ذبائح الدواجن وأجزاؤها والمعبأة تحت تفريغ أو غاز خامل.

2.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة (كاملة أو قطع لأي منهم):

تتضمن مختلف المعالجات سواء منها قطع اللحوم الغير معاملة حراريا (٨.٢.٨) وقطع اللحوم المعاملة حراريا (٨.٣.٨).

1.2.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة غير المعاملة حرارياً (كاملة أو قطع

لأى منهم):

توصف هذه المجموعة الغذائية العديد من طرق المعالجة (مثل التقيد، التمليح، التجفيف، التخليل) التي تؤدي إلى حفظ اللحوم لمدة طويلة.

1.1.2.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة المعالجة وغير المعاملة حرارياً

كاملة أو قطع:

المنتجات المملحة المعالجة بكلوريد الصوديوم (ملح الطعام)، منتجات اللحوم الجافة المقددة هي منتجات يتم تحضيرها عن طريق وضع الملح مباشرة على سطح اللحم، أما منتجات اللحوم المخلة الرطبة فيتم اعدادها عن طريق غمر اللحم في محلول ملحي. منتجات اللحوم المعالجة بحقن المحلول الملحي داخل انسجة اللحم، ويمكن ان تتم المعالجة عن طريق اضافته مضافات لها، وتندرج أيضاً المنتجات المدخنة في هذه المجموعة الغذائية، تتضمن الأمثلة: البسطرمة ولحم الخنزير (المعالج، المعالج بالتجفيف، المعالج بالغمر أو المعالج بالحقن)، لحم الخنزير المقدد، اللحم البقري المعلب، واللحم البقري المتبل، وكذلك يوجد أنواع مختلفة شرقية من منتجات اللحوم المخلة: لحم الميس والمخلل (*miso-zuke*)، لحم الكوجي المخلل (*koji-zuke*)، واللحم المخلل في صوص الصويا (*shoyu-zuke*).

2.1.2.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة المعالجة والمجففة كاملة أو قطع:

قطع اللحوم التي قد تتم معالجتها أو تمليحها كما تم وصفها في المجموعة الغذائية ١-١-٢-٨، ثم يتم تجفيفها، أو يتم تجفيفها فقط. يتم التجفيف إما عن طريق الهواء الساخن أو التفرغ، تتضمن الأمثلة لحم الخنزير المملح المجفف، اللحوم المجففة، المحشوة *stuffed loin*، لحم الخنزير *iberian*، ولحم الخنزير من النوع *prosciutto*.

3.1.2.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة والمتخمرة وغير المعاملة حرارياً

كاملة أو قطع:

المنتجات المتخمرة هي نوع من المنتجات التي يتم تخليلها من خلال تفاعلات بكتريا حمض اللاكتيك في وسط ملحي (وجود ملح)، تتضمن الامثلة: لحم البقر المعبأ في أوعية (*potted*) واقدام الخنزير المخلة (المتخمرة).

2.2.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة المعاملة حرارياً و المدخنة في صورة

كاملة أو قطع:

تتضمن اللحوم المطهية (بما في ذلك المعالجة والمطهية، والمجففة والمطهية)، اللحوم المعاملة حرارياً (بما في ذلك المعقمة) وأجزاء اللحم المعلبة، تتضمن الأمثلة: لحم الخنزير المطهي، المعالج; أكتاف لحم الخنزير المطهية، المعالجة، لحم الدجاج المعلب، وقطع اللحم المسلوقة في صوص الصويا (*tsukudani*).

3.2.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة المجمدة كاملة أو قطع:

يتضمن أجزاء اللحم الخام والمطهية المجمدة. تتضمن الأمثلة: منتجات الدجاج المجمد، أجزاء الدجاج المجمد، وشرائح اللحم البقري المجمد.

3.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة في صورة مفرومة:

تتضمن مختلف المعاملات للمنتجات الغير معاملة حراريا (٨-٣-١) والمنتجات المعاملة حراريا (٨-٣-٢).

1.3.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة غير المعاملة حرارياً

في صورة مفرومة:

تصف هذه المجموعة الغذائية طرق مختلفة للمعالجة (مثل: التسوية، التمليح، التجفيف، التخليل) التي تؤدي إلى طول مدة حفظ منتجات اللحوم المفرومة أو المخلية ميكانيكياً.

1.1.3.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة المعالجة (متضمنة المملحة)

غير المعاملة حراريا بالتسوية في صورته مفرومة:

يتم معالجة المنتجات المملحة بكلوريد الصوديوم. منتجات اللحوم المقعدة (المخللة الجافة) هي منتجات يتم تحضيرها عن طريق وضع الملح مباشرة على سطح اللحم، أما منتجات اللحوم المخللة الرطبة فيتم إعدادها عن طريق غمر اللحم في محلول ملحي. المنتجات المعالجة بحقن المحلول الملحي داخل أنسجة اللحم. وقد يتم تسويتها بإضافة بعض الإضافات الغذائية إليها، تتضمن أيضاً المنتجات المدخنة، تتضمن الأمثلة: (chorizos) (سجق الخنزير المتبل)، المنتجات من النوع السلامي، سالاتشيكون (salchichon)، توتشينو (tocino) (سجق طازج، معالج)، باباروني (pepperoni)، والسجق المدخن.

2.1.3.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة المعالجة (متضمنة المملحة)

والمجففة غير المعاملة حراريا بالتسوية في صورته مفرومة:

المنتجات المفرومة أو المخلية ميكانيكياً قد يتم معالجتها أو تمليحها كما هو في المجموعة الغذائية ٨-٣-١-١، ثم يتم تجفيفها، أو قد تجفف فقط، التجفيف يتم الحصول عليه أما بالهواء الساخن أو بالتفريغ، تتضمن الأمثلة: السجق المجفف، السجق المجفف والمعالج، اللحم المقدد، السجق الصيني (متضمناً سجق لحم الخنزير التقليدي المعالج أو المدخن)، وسوبراسادا (sobrasada).

3.1.3.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداجنة المتخمرة غير المعاملة حرارياً

في صورة مفرومة:

المنتجات المتخمرة هي نوع من المنتجات التي يتم تخليلها بفعل بكتريا حمض اللاكتيك في وجود الملح. وقد يمكن تخمير بعض أنواع السجق.

2.3.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداخنة المعاملة حرارياً في صورة مفرومة:
 تتضمن اللحوم المطهية (بما في ذلك المعالجة والمطهية، والمجففة والمطهية)، المعاملة حرارياً (بما في ذلك التعقيم) ومنتجات اللحوم المفرومة المعلبة. تتضمن الأمثلة: فطائر اللحم البقري سابق الشوي، عجينه كبد البط (foie gras and pates) وجيلي لحم راس البقر أو الخنزير، قطع اللحم المطهي والمعالج واللحم المقطع المسلووق في صلصة الصويا المعروف باسم تسوكوداني (*tsukudani*) والكورنديف، لحم اللانشون، عجائن اللحم، فطائر اللحم المطهية، منتجات السلامي المطهي، كرات اللحم المطهي، سجق ستراسبورج، سجق الأفطار، سجق جاهز للإعداد brown-and-serve sausages والترينز terrins (خليط لحم مفروم مطبوخ).

3.3.8 المنتجات المصنعة من اللحوم، اللحوم الداخنة المجمدة في صورته مفرومة:
 تتضمن منتجات اللحم الخام، المطهية جزئياً والمفرومة المطهية بالكامل أو المخلية ميكانيكياً التي تم تجميدها، تتضمن الأمثلة: فطائر الهامبرجر المجمدة، اصابع الدجاج المجمدة المتبل أو المغطاة بالخبز المطحون (البقسماط المطحون).

4.8 أغلفة اللحوم وأغلفة منتجات اللحوم الصالحة للأكل (مثل أغلفة السجق والانشون):
 الأغلفة المحضرة من السليلوز، أو المواد الصناعية المسموح بها غذائياً أو من المصادر الطبيعية (مثل أمعاء الخراف أو البقر) التي تحتوي على مخاليط السجق.

5.8 المفروم المجمد المصنع من اللحوم، اللحوم الداخنة والمخلوط بنسبة لا تقل عن ٤% من الحبوب أو الخضر وغير المسوى وغير المعامل حرارياً:
 من أمثلته البرجر والكفتة وبعض أنواع السجق والانشون وغيرها من مصنعات اللحوم والدواجن.

6.8 منتجات اللحوم المعلبة في عبوات محكمة الإغلاق:
 منتجات لحوم أو دواجن تم إعدادها وتعبئتها ومعاملتها حرارياً بالتعقيم التجاري مثل البوليف المعبأ في عبوات معدنية.

٩. الأسماك ومنتجات الأسماك، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات

١٠. الأسماك ومنتجات الأسماك متضمنة القشريات والرخويات والشوكيات القشريات، الرخويات، الأسماك، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات

١- يجب أن تكون أنسجة ولحم جميع الأسماك ومنتجاتها خالية من الطفيليات وأطوارها.

٢- القشريات الرخوة والشوكية الطازجة يخضع حدود القبول المسموحة إلي (١٠^٢) فقط إذا تم اصطحابها من مياه يمتثل وجود (*Vibrio Sp*) بها وذلك لضمان سلامة المتجات.

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | | أخذ العينات | الكائنات الدقيقة | نوع الغذاء | |
|--|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----|-------------|--|---------------------|---------|
| | | M | m | C | | | | |
| الأسماك الطازجة ومنتجات الأسماك متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms | | | | | | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 19343 | ٢٠٠٠ جزء في المليون | ١٠٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | | 1.9 |
| المنتج المعروض بالأسواق والأسماك المرتفعة في الهستيدين | ISO 19343 | ٤٠٠ جزء في المليون | ٢٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO.16649-3 | ٤٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ٤ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | 1.1.9 |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ٣ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 1 | 5 | <i>Cocciase-positive staphylococci</i> | Fresh fish | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمر/جم | لا تحتوي على وحدة مكثفة للمستعمر/جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 21872-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 2 | 5 | <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 4883-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 1 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | |
| القشريات، الرخويات والشوكيات الطازجة mollusks, crustaceans, and echinoderms | | | | | | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO.16649-1 and 2 | ٧٠٠ وحدة مكثفة للمستعمر/١٠٠جم | ٣٣٠ وحدة مكثفة للمستعمر/١٠٠جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Live (raw) bivalves | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 21872-1 | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكثفة للمستعمر/جم | 1 | 5 | <i>Vibrio sp</i> | | 1.2.1.9 |

| | | | | | | | | | |
|--|-------------|--|---------------------------------|-----|---|--|--|---------|---------|
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ جم ^{٢٥} | | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Coagulase- positive staphylococci | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO.16649-3 | ٢٠٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ٢٣٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Coagulase - positive staphylococci | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ جم ^{٢٥} | | صفر | 5 | Salmonella | | | 2.2.1.9 |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 21872-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Vibrio sp. | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 4883-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة / جم ١٠ × ٥ | | صفر | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO16649-3 | ٧٠٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ٢٣٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Coagulase - positive staphylococci | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ جم ^{٢٥} | | صفر | 5 | Salmonella | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق | ISO 21872-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | Vibrio sp. | | | |
| المنتج المعروض بالأسواق أثناء فترة الصلاحيّة | ISO4833-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 3 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| | | Frozen raw Crustaceans | | | | القشريات الطازجة والمجمدة | | 3.2.1.9 | |

| الأسماك المصنعة ومنتجات الأسماك، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات Processed fish, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms | | | | | | | | | | 2.9 |
|---|-------------|------------------------------|------------------------------|-----|---|--|---|---|-------|-----|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | جزء في ٢٠٠ المليون | جزء في ١٠٠ المليون | 2 | 5 | Histamine | Frozen battered fish, fish fillets and fish products (Precooked breaded fish) including mollusks, crustaceans and echinoderms | الأسماك المجمدة، قبابه (السمك ومنتجات الأسماك المعطاة بخانطة مناسبة (قبل الطهي) متضمنة القشريات، الرخويات والشوكيات | 2.2.9 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية ومصنعة من الأسماك المرتفعة في الهستامين أو المنتجات السمكية التي خضعت للمعالجة بإلزام النضج محلول ملحي | ISO 19343 | جزء في ٤٠٠ المليون | جزء في ٢٠٠ المليون | 2 | 5 | Histamine | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-3 | ٤ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ٤ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Coagulase positive staphylococci</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | ١٢٥ إجماليه | ٢٥ إجماليه مجمعة | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4883-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21872-1 | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Vibrio</i> sp. | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | جزء في ٢٠٠ المليون | جزء في ١٠٠ المليون | 2 | 5 | Histamine | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية ومصنعة من الأسماك المرتفعة في الهستامين أو المنتجات السمكية التي خضعت للمعالجة بإلزام النضج في محلول ملحي | ISO 19343 | جزء في ٤٠٠ المليون | جزء في ٢٠٠ المليون | 2 | 5 | Histamine | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO.16649-3 | ٤ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | ٤ وحدة مكروية للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------------|------------------------------------|---|-----|---|--|--|--|---------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms | منتجات الأسماك المفرومة المجمدة في صوص الكريمة، متضمنة القشريات، الرخويات و الشوكيات | 3.2.9 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | جم عينه مجمعة أو ١٢٥ جم عينه مجمعة | خالى في ٢٥ جم عينه أو ١٢٥ جم عينه مجمعة | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4883-1 | ٧٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | الأسماك المطبوخة و /أو المقلية ومنتجاتها، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات | 4.2.9 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | جزء في ٢٠٠ المليون | جزء في ١٠٠ المليون | 2 | 5 | Histamine | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | جزء في ٤٠٠ المليون | جزء في ٢٠٠ المليون | 2 | 5 | Histamine | Cooked fish and fish products | الأسماك المطبوخة ومنتجاتها | 1.4.2.9 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة/ جم | ٢٠ وحدة مكبونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | جزء في ٤٠٠ المليون | جزء في ٢٠٠ المليون | 2 | 5 | Histamine | Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | الأسماك المطبوخة و /أو المقلية ومنتجاتها، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات | 4.2.9 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-3 | ٤٠ وحدة مكبونة للمستعمرة/ جم | ٤٠ وحدة مكبونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | جزء في ٤٠٠ المليون | جزء في ٢٠٠ المليون | 2 | 5 | Histamine | Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms | منتجات الأسماك المفرومة المجمدة في صوص الكريمة، متضمنة القشريات، الرخويات و الشوكيات | 3.2.9 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | جزء في ٢٠٠ المليون | جزء في ١٠٠ المليون | 2 | 5 | Histamine | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|-------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----|---|--|--|--|-------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO.16649-3 | ٤٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ٤٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | الأسماك المدخنة، المحققة و/ أو المملحة ومختجاتها، متضمنة القشريات المملح منها، الرخويات، والشوكيات | 5.2.9 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | ١٢٥٠ جمية مجمعة | ٢٥ جمية أو ١٢٥ جمية | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية في حالات الشك أو حدوث تسممات فقط | PDA | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في | صفر | 5 | <i>Colistridium botulinum</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21872-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في | صفر | 5 | <i>Vibrio sp.</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4883-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة / جم | ١٠ × ٥ وحدة مكونة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | ٢٠٠ جزء في المليون | ١٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21872-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في | صفر | 5 | <i>Vibrio sp.</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | ٢٠٠ جزء في المليون | ١٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | ٤٠٠ جزء في المليون | ٢٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | | | |

| الأسماك المحفوظة جزئياً ومنتجاتها، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات | | | | | | | Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms | | 3.9 |
|--|-------------|---|---|-----|---|---|---|--|-------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | ٢٠٠ جزء في المليون | ١٠٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | الأسماك ومنتجاتها، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات، في صورة مثيلة و/أو في جلي | 1.3.9 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية ومنتجة من الأسماك المرتفعة في الهستامين أو المنتجات السمكية التي خضعت للمعالجة بإيزيم النضج في محلول ملحي | ISO 19343 | ٤٠٠ جزء في المليون | ٢٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO.16649-3 | ٤٠ وحدة مكونة للمستعمر/جم | ٤ وحدة مكونة للمستعمر/جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمر/جم | ٣٠ وحدة مكونة للمستعمر/جم | 1 | 5 | <i>Cocculuse-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | ١٢٥ جم عينه | ٢٥ جم عينه أو ١٢٥ جم عينه مجمعة | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21872-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمر/جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمر/جم | صفر | 5 | <i>Vibrio sp.</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | ٢٠٠ جزء في المليون | ١٠٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية ومنتجة من الأسماك المرتفعة في الهستامين أو المنتجات السمكية التي خضعت للمعالجة بإيزيم النضج في محلول ملحي | ISO 19343 | ٤٠٠ جزء في المليون | ٢٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO.16649-3 | ٤٠ وحدة مكونة للمستعمر/جم | ٤ وحدة مكونة للمستعمر/جم | 1 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------------|--|-----|---|---|---|--|-----|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | خالى في ٢٥ جم عينه أو ١٢٥ جم عينه | صفر | 5 | Salmonella | food categories 09.3.1 – 09.3.3 | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Coagulase-positive staphylococci | Fully preserved, including canned and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21872-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | 5 | 5 | Vibrio sp. | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 19343 | ٢٠٠ جزء في المليون | 2 | 5 | Histamine | Fully preserved, including canned and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | FDA2017 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Cosiridium botulinum | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | FDA2017 | الحد الأقصى ١٠ وحدات مكونة للمستعمرة / جم | صفر | 5 | اختبار كفاءة التعقيم للمعلبات Anaerobic total bacterial count | | | |
| | | | | | | | | 4.9 |

الأسماك المحفوظة
كليا، متضمنة المعلب
من الأسماك
ومنتجاتها،
والقشريات،
والرخويات، والشوكيات

وصف المنتجات

9 الأسماك ومنتجات الأسماك، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات :

هذه المجموعة الغذائية الواسعة تنقسم إلى قسم يضم الأسماك الطازجة (٩-١) ومنتجات الأسماك المصنعة المختلفة (٩-٢، ٩-٤)، يتضمن هذا التصنيف الفقاريات المائية (الأسماك والثدييات المائية (مثل الحيتان))، اللاقاريات المائية (مثل قنديل البحر)، وذلك بالإضافة إلى الحيوانات الرخوية (مثل المحار، الحلزونات)، القشريات (مثل الجمبري، الكابوريا، الاستاكوزا)، والشوكيات (مثل قنفاذ البحر، خيار البحر)، يمكن معالجة منتجات الأسماك بالتغطية، مثل التلميع والتتبيل بالبهارات، قبل تسويقها إلى المستهلك (مثل شرائح السمك المجمدة المتبلبة الملمعة).

1.9 الأسماك الطازجة ومنتجات الأسماك، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات:

مصطلح "طازج" يشير إلى ان الأسماك ومنتجات الأسماك لم يتم معاملتها بخلاف التبريد، التخزين في الثلج، أو التجميد المباشر بعد الصيد مباشرة من البحر أو البحيرات أو أي مصادر مائية أخرى بهدف منع التحلل والتلف.

1.1.9 الأسماك الطازجة:

يتضمن لحم الحوت الطازج، سمك القد، السالمون، أسماك التروتة (السلمون المرقط)، وبطارخ الأسماك الطازجة.

2.1.9 القشريات، الرخويات والشوكيات الطازجة:

يتضمن الجمبري الطازج، المحار، الكابوريا، الاستاكوزا، الحلزونات، وغيرها.

1.2.1.9 الرخويات الحية الطازجة:

تشمل رخويات الحية الطازجة المبردة.

2.2.1.9 الرخويات الطازجة والمجمدة:

تشمل الرخويات غير الحية الطازجة المبردة والمجمدة.

3.2.1.9 القشريات الطازجة المجمدة:

تشمل أنواع القشريات الطازجة المبردة والمجمدة غير المعاملة.

2.9 الأسماك المصنعة ومنتجات الأسماك، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات:

تشير هذه المجموعة الغذائية إلى منتجات الأسماك التي تكون مجمدة أو قد تتطلب مزيداً من الطهي، بالإضافة إلى الأسماك المطهية الجاهزة للأكل، المدخنة، المجففة، المتخمرة، والمنتجات المملحة.

1.2.9 الأسماك المجمدة، الأسماك الفيليه، ومنتجات الأسماك، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات:

تتضمن الأسماك الطازجة، المطهية جزئياً، الأسماك المجمدة أو تلك التي جري تجميدها بسرعة في البحر وعللي الياابس بغرض اجراء مزيد من العمليات التصنيعية، تتضمن الأمثلة: المحار المجمد أو فائق التجميد، شرائح السمك القد، الكابوريا، أسماك فين، أسماك الحدوق، الحيك، الاستاكوزا، الأسماك المفرومة، الجمبري، بطارخ الأسماك المجمدة، اسماك السوريمي المجمدة، ولحم الحوت المجمد.

2.2.9 الأسماك المجمدة، فيليه السمك ومنتجات الأسماك المغطاة بخلطة مناسبة (قبل الطهي) متضمنة القشريات، الرخويات والشوكيات:

المنتج غير المطهي المعد من الأسماك أو أجزائها، ومتبله في البيض والبقسماط أو الخليط. تتضمن الأمثلة الجمبري المجمد المغطى بالبقسماط أو شرائح السمك المغطاة بالخلطة، المجمد أو مجمد سريعا مغطى بالبقسماط أو شرائح اسماك مغطاة بالخلطة (batter) أو قطع الأسماك (أصابع السمك).

3.2.9 منتجات الأسماك المفرومة المجمدة في صوص الكريمة، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات:

المنتج غير المطهي المعد من قطع الأسماك المفرومة في صوص كريمي.

4.2.9 الأسماك المطبوخة و/أو المقلية ومنتجاتها، متضمنة القشريات، الرخويات، والشوكيات:

تتضمن جميع المنتجات المطهية الجاهزة للأكل والتي يتم توضيحها في المجاميع الغذائية الفرعية.

1.4.2.9 الأسماك المطهية ومنتجاتها:

المنتجات المطهية بما في ذلك المسلوقة، المبخرة أو المطهية بأي طريقة طهي أخرى ماعدا القلي (٩-٢-٣-٤)، وقد تكون الأسماك كاملة، مجزأة أو مفرومة، تتضمن الأمثلة سجق السمك، منتجات الأسماك المطهية والمسلوقة في صوص الصويا (tsukudani) ومنتج السوريمي (surimi) المطهي (kamaboko)، منتج (kamaboka) المطهي بطعم الكابوريا (kanikama)، وبطارخ الأسماك المطهية، السوريمي المطهي، منتج السوريمي المطهي على هيئة أنبوب (chikuwa)، ومعجون الأسماك والأستاكوزا المطهية (منتجات مماثلة لمنتج السوريمي) وغيرها من معجون الأسماك من (النوع الشرقي) الواردة في المجموعة الغذائية رقم ٩-٣-٤.

2.4.2.9 القشريات، الرخويات والشوكيات المطهية:

تتضمن المنتجات المطهية المسلوقة، المبخرة أو المطهية بأي طريقة طهي أخرى ماعدا المقلي (٩-٢-٤-٣)، تتضمن الأمثلة: الجمبري البني، الجمبري المطهي، المحار والكابوريا.

3.4.2.9 الأسماك المقلية ومنتجاتها متضمنة القشريات والرخويات والشوكيات:

منتجات جاهزة للأكل محضره من الأسماك أو أجزائها، مع أو بدون التغطية بالبيض ودقيق البقسماط، المقلية، المخبوزة، محمصه أو المشوية، وثم يتم تعبئته أو تعليبها في أو بدون صوص أو زيت، تتضمن الامثلة: السوريمي المقلى الجاهز للأكل، والكاليمارى المقلى، وأجزاء الكابوريا المقلية.

5.2.9 الأسماك المدخنة، المجففة، و/ أو المملحة ومنتجاتها، متضمنة القشريات المملح منها، الرخويات،

والشوكيات :

السمك المدخن تم عادة إعداده من السمك المجمد الطازج تجميد عميق أو السمك المجمد الذي يتم تجفيفه مباشرة أو بعد سلقه، مع أو بدون الملح، تمليح وتعريض السمك إلى دخان نشارة الخشب مباشرة، ويتم إعداد السمك المجفف عن طريق تعريضه إلى أشعة الشمس المباشرة أو عن طريق تجفيفه مباشرة أو بعد سلقه بطريقة خاصة، كما يمكن تمليح السمك قبل تجفيفه، يتم تمليح السمك اما عن طريق نشر ملح عليه أو وضعه في محلول ملحي، تختلف هذه العملية التصنيعية عن تلك العملية الواردة في المجموعة الغذائية رقم (٩-٣) الخاصة بالأسماك

المتبله والمخللة، اما الأسماك المعالجة فيتم تحضيرها عن طريق التملح ثم تدخينها بعد ذلك، الخنزير، النوع المجفف والمملح من فصيلة اسماك جم adidae، ومعجون السمك المملح أو المدخن ويطارخ الأسماك، أسماك السمور والشابل، الشاد والسلمون المعالج والمدخن، والقواقع المجففة، سمك البيبيت المجفف والمسلوق، الأسماك المجففة (niboshi).

3.9 الأسماك المحفوظة جزئياً ومنتجاتها، متضمنة القشريات، الرخويات والشوكيات:

تتضمن المنتجات التي يتم معالجتها بطرق مثل التتبيل (النقع)، التخليل والطهي الجزئي التي لها عمر تخزين محدود.

1.3.9 الأسماك ومنتجاتها، متضمنة القشريات، الرخويات والشوكيات في صورة متبله و/أو في جبلي:

يتم تصنيع المنتجات المنقوعة عن طريق غمر الأسماك في الخل أو النبيذ مع أو بدون إضافة ملح وتوابل. هذه المنتجات إما أن تكون معلبة في برطمانات أو في علب ولها عمر تخزين محدود، المنتجات المنقوعة في الجبلي قد يتم تصنيعها عن طريق تطريه منتجات الأسماك عن طريق الطهي أو التبخير، ثم إضافة الخل أو النبيذ، الملح والمواد الحافظة إليها، ثم تصليبها (تماسك القوام) عن طريق وضعها في الجبلي. تتضمن الأمثلة: الرولمبس (rollmpos) وهو نوع من أسماك الرنجة المتبله، ثعبان البحر (كلب البحر) المنقوع في الجبلي أو صلصة السمك.

2.3.9 الأسماك ومنتجاتها، متضمنة القشريات، الرخويات والشوكيات، في صورة مخللة و/أو في محلول

ملحي أو متخمرة:

تعتبر المنتجات المخللة احياناً نوعاً من المنتجات المتبله. تتم عملية التخليل من معالجة السمك في محلول الملح والخل أو الكحول (مثل النبيذ). تتضمن الأمثلة: الأنواع المختلفة من المنتجات المخللة الشرقية: السمك المخلل بالكوجي (koji-zuke)، السمك الليز المخلل (kasu-zuke) (lees)، السمك المخلل في الميزو (miso-zuke)، السمك المخلل في صوص الصويا (shoyu-zuke)، والسمك المخلل باستخدام الخل (su-zuke)، لحم الحوت المخلل، والرنجة المخللة وسمك sprat.

3.3.9 بدائل السالمون، الكافيار، ومنتجات بطارخ الأسماك الأخرى:

تنتج البطارخ عادة عن طريق غسلها وتمليحها وتركها حتى تنضج وتصبح شفافة الشكل. ثم تعبأ بعد ذلك في عبوات زجاجية أو أي عبوات مناسبة أخرى، تشير كلمة كافيار فقط إلى بطارخ الأسماك من نوع أسماك الحفش والدلفين الأبيض وتصنع بدائل الكافيار من بطارخ أنواع الأسماك التي تعيش في مياه البحر أو المياه العذبة (مثل أسماك القد وأسماك الرنجة) وتكون إما مملحة ومتبله وملونه وقد تكون معامله بالمواد الحافظة، تتضمن الأمثلة: بطارخ أسماك السالمون المملحة (sujiko)، بطارخ السلمون المملح، بطارخ سمك القد، وبطارخ سمك القد المملح (tarako)، أحياناً يتم بسترة بطارخ الأسماك، في هذه الحالة تدرج في المجموعة الغذائية (٩-٤)، ذلك لأنها في هذه الحالة تكون منتجات محفوظة بالكامل، أما البطارخ المجمدة والمطهية أو المدخنة فهي تدرج في المجموعات الغذائية (٩-٢، ١-٤-٢، ١-٩-٢، ٥) على التوالي، كما تقع البطارخ الطازجة ضمن المجموعة الغذائية ٩-١-١.

4.3.9 الأسماك ومنتجاتها المحفوظة جزئياً، متضمنة القشريات، الرخويات والشوكيات (مثل معجون السمك)، عدا المجموعات الغذائية من ١-٣-٩ إلى ٣-٣-٩:

تتضمن الأمثلة الأسماك أو القشريات ومعجون الأسماك الشرقية التقليدية. ينتج معجون الأسماك من الأسماك الطازجة أو البقايا الناتجة من عمليات إنتاج صوص الأسماك، التي تندمج مع المكونات الأخرى مثل دقيق القمح، الردة، الأرز أو فول الصويا، قد يمر المنتج أيضاً بعملية التخمير. يندرج السمك المطهي أو معاجين القشريات (المنتجات المماثلة لمنتج السوريمي) في المجموعات الغذائية (١-٤-٩، ٢-٤-٩) على التوالي.

4.9 الأسماك المحفوظة كلياً، متضمنة المعلب من الأسماك ومنتجاتها، والقشريات، الرخويات،

والشوكيات:

المنتجات ذات العمر التخزيني الطويل، يتم إنتاجها عن طريق البسترة أو التبخير وتعبئتها في عبوات محكمة الغلق ومفرغة من الهواء لضمان تعقيمها، قد يتم تعليب المنتجات في محتوياتها السائلة أو في الزيت المضاف إليها أو في الصوص، ويستثنى من هذا التصنيف المنتجات كاملة الطهي (١-٢-٩)، تتضمن الأمثلة: سمك التونة المعلب، المحار، الكابوريا، البطارخ وأسماك السردين، أطباق كريات الجيلي فيش، والسوريمي (المبستر بالحرارة) .

10. البيض ومنتجاته

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | خطأ أخذ العينات | الكائنات الدقيقة | نوع الغذاء | |
|--|----------------------|--|--|-----------------|--|---------------------------------|--------|
| | | M | m | | | | |
| Eggs and egg products البيض ومنتجات البيض | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ ٢٥ جم | | صفر | Salmonella. | Fresh eggs | 1.10 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6649-2 | أقل من ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ ١٠ جم | | صفر | Escherichia coli | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ ١٠ جم | | 2 | Enterobacteriaceae | | |
| Egg products منتجات البيض | | | | | | | |
| إثناء تصنيع المنتج | ISO 4833-(1&2) | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ ١٠ جم | ١٠ × ٥ وحدة مكونة للمستعمرة / ١٠ جم | 2 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Pasteurized Liquid egg products | 1.2.10 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية ما عدا المنتجات التي يتم عليها معاملات تمنع نمو السالمونيلا | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ ٢٥ جم | | صفر | Salmonella. | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ ١٠ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ ١٠ × ٥ مكونة للمستعمرة/ ١٠ جم | 2 | Enterobacteriaceae | | |
| إثناء تصنيع المنتج | ISO 4833-(1&2) | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ ١٠ جم | | 2 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Frozen egg products | 2.2.10 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية ما عدا المنتجات التي يتم عليها معاملات تمنع نمو السالمونيلا | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ ٢٥ جم | | صفر | Salmonella. | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21528-2 | ١٠٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ ١٠ جم | | 2 | Enterobacteriaceae | | |

| | | | | | | | | | |
|--|-----------------|--|---|-----|---|--|---|---|--------|
| أثناء تصنيع المنتج | ISO 4833- (1&2) | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | ١٠ × ٥ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية ما عدا المنتجات التي يتم عليها معاملات تنبع نمو السالمونيلا | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella. | Dried and/or cooked egg | البيض المجفف والبيض المطهي | 3.2.10 |
| أثناء تصنيع المنتج | ISO 21528-2 | ١٠٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | جم | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / ١٠ × ٥ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| أثناء تصنيع المنتج | ISO 4833- (1&2) | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | ١٠ × ٥ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella. | Dried and/or heat coagulated egg products | منتجات البيض المجففة و/أو المتخففة بالحرارة | 4.2.10 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | جم | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / ١٠ × ٥ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | صفر | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella. | Preserved eggs, including alkaline, salted, and canned eggs | البيض المحفوظ متضمنا البيض القلوي والمملح والمعلب | 3.10 |
| نهاية فترة التصنيع | ISO 21528-2 | ١٠٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / ١٠٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| نهاية فترة التصنيع | ISO 6888-1 | جم | ١٠٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / ١٠٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | صفر | 5 | Staphylococcus aureus | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella. | | | |
| أثناء تصنيع المنتج | ISO 21528-2 | ١٠٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / ١٠٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Enterobacteriaceae | Egg-based desserts (e.g. custard) | مثل حلى أسبسه البيض (مثل الكاسترد) | 4.10 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | صفر | 5 | L. monocytogenes | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | جم | ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / ١٠ وحدة مكبونة للمستعمرة / ٢٥ جم | صفر | 5 | Coagulase-positive staphylococci | | | |

وصف المنتجات

0.10 البيض ومنتجات البيض:

يتضمن البيض الطازج (١-١٠)، المنتجات التي قد تعد بديلا للبيض الطازج (١٠-٢) ومنتجات البيض الأخرى (٣-١٠، ٤-١٠).

1.10 البيض الطازج:

لا يحتوي البيض الطازج داخل قشرته على أية إضافات. لكن، يمكن استخدام الألوان في التزيين، صباغة أو ختم الأسطح الخارجية لقشرة البيض، هذه العبارة الواردة في تصنيف المجموعات الغذائية، الدالة على "التزيين، الختم، توسيم المنتج (معالجه السطح)".

2.10 منتجات البيض:

هي المنتجات التي قد تستعمل كبديل للبيض الطازج في وصفات الطبخ أو التي تستخدم كغذاء (مثل الأومليت)، تنتج من البيض الطازج سواء عن طريق (أ) خلط وتنقيه البيضة كامله، أو(ب) فصل بياض البيض عن الصفار، ثم بعد ذلك الخلط والتنقيه لكل منهم على حدة، يتم معالجة محتوى البيض بالكامل الذي يتم تنقيته، بياض أو صفار البيض كل على حدة لإنتاج منتج سائل، مجمد أو مجفف كما هو موضح بالأسفل.

1.2.10 منتجات البيض السائلة المبسترة:

البيض المنقي الكامل، صفار البيض أو بياض البيض يتم بسترتة والحفظ الكيميائي (مثل اضافة الملح).

2.2.10 منتجات البيض المجمدة:

البيض المنقي الكامل، صفار البيض أو بياض البيض يتم بسترتة وتجميده.

3.2.10 البيض المجفف والبيض المطهي: يتم نزع السكريات من محتوى البيض الكامل المنقي، صفار

البيض أو بياضه، الذي يتم بسترتة وتجفيفه.

4.2.10 منتجات البيض المجففة و/أو المتخشرة بالحرارة.

3.10 البيض المحفوظ متضمنا البيض القلوي والمملح والمعلب:

تتضمن المنتجات المحفوظة الشرقية التقليدية، مثل بيض البط المعالج بالملح (Hueidan)، والبيض المعالج

بالقلويات (Pidan).

4.10 حلو أساسه البيض (مثل الكاسترد):

تتضمن المنتجات الجاهزة للأكل والمنتجات المحضرة من المخلوط الجاف، تتضمن الأمثلة: كعكه الفاكهة .

11 المحليات متضمنة عسل النحل

هذه المجموعة (لا تحلل ميكروبيولوجيا) للكائنات المرضية فيما عدا في حالة حدوث حالة مرضية في مصر أو أي دولة أخرى .

وصف المنتجات

تتضمن جميع أنواع السكريات القياسية (١-١١)، المنتجات غير القياسية (٢-١١) (مثل ١-١١-٢، ١١-٣، ١١-٤)، والمحليات الطبيعية (١١-٥ - العسل).

1.11 السكر الخام والسكر المكرر:

المحليات المغذية، مثل السكروز المنقي كلياً أو جزئياً (مشتق من بنجر السكر وقصب السكر)، الجلوكوز (المشتق من النشا)، أو الفركتوز، الوارد ذكره في بنود التصنيف المجموعات الغذائية الفرعية من ١-١١-١ إلى ١-١١-٥.

1.1.11 سكر أبيض، ديكستروز لامائي، ديكستروز أحادي الماء، سكر الفركتوز:

السكر الأبيض هو السكروز المنقي المتبلور مع معاملته بالاستقطاب بما لا يقل عن ٩٩,٧ ° م (z) معامل استقطاب. الدكستروز اللامائي هو جلوكوز د منقى ومتبلور و خالى من ماء التبلور، الدكستروز احادي الهيدرات هو جلوكوز د منقى ومتبلور مع جزئي ماء التبلور، الفركتوز هو فركتوز د منقى ومتبلور.

2.1.11 مسحوق السكر (سكر بودرة)، مسحوق الدكستروز:

مسحوق السكر (السكر البودرة) (عجينة السكر المجففة icing sugar) هو عبارة عن سكر أبيض مطحون جيداً سواء بإضافة أو بدون إضافة المواد المانعة للتكتل، ويتم تحضير مسحوق الدكستروز (icing dextrose) من خلال طحن مسحوق الدكستروز اللامائي أو الدكستروز احادي ماء التبلور جيداً، أو خليط منهما، بإضافة أو بدون اضافته موانع التكتل.

3.1.11 السكر الأبيض المندى، السكر البني المندى، شراب الجلوكوز السائل، الجلوكوز المجفف،

سكر القصب الخام:

السكر الأبيض المندى هو حبيبات دقيقة منقاه، السكر الرطب، بيضاء اللون. السكر البني المندى هو حبيبات دقيقة من السكر الرطب ذات اللون البني من الفاتح الى الداكن، شراب الجلوكوز هو محلول مائي مركز نقي من السكريات المغذية المشتقة من النشا و/أو الأنثولين، شراب الجلوكوز المجفف هو شراب الجلوكوز منزوع الماء منه جزئياً، سكر القصب الخام هو سكروز منقى جزئياً ومتبلور من عصير القصب المصفي جزئياً بدون اجراء عمليات التنقية.

1.3.1.11 شراب الجلوكوز المجفف المستخدم في صناعة حلوى السكر:

شراب الجلوكوز المجفف، كما تم وصفه في المجموعة الغذائية (١١-١-٣)، يستخدم في تصنيع منتجات الحلوى والتابعه للمجموعة الغذائية 5.2 (مثل الحلوى الجافه والطرية).

2.3.1.11 شراب الجلوكوز المستخدم في صناعة حلوى السكر:

شراب الجلوكوز، كما تم وصفه في المجموعة الغذائية (١١-١-٣)، ويستخدم في صناعة منتجات الحلوى والتابعة للمجموعة الغذائية 2.5 (مثل الحلوى الطرية والجافة).

4.1.11 سكر اللاكتوز

احدي مكونات اللبن الطبيعية التي يتم الحصول عليها من الشرش، قد يكون لا مائي، أو يحتوي علي جزئ متبلور من المياه، أو مزيج من الحالتين.

5.1.11 سكر أبيض مكرر ميللور أو سكر النبات:

يتم تحضيره عن طريق تنقيه وبلورة السكر و معاملته بالاستقطاب لدرجة لات قل عن ٩٩,٥ م (Z) معامل استقطاب.

2.11 السكر البنى:

يشتمل علي حبيبات كبيرة الحجم، في شكل قوالب بنية أو صفراء اللون، مثل سكر القصب ذو اللون البنى (Demerara). فيما عدا منتجات المجموعة الغذائية (١١-١-٣).

3.11 محاليل وأشربة السكر، أيضًا المحولة (جزئيًا)، متضمنة العسل الأسود والمولاس:

تتضمن منتجات مساعه من عملية تكرير السكر (مثل دبس السكر والمولاس)، والسكر المحول (مزيج مكافئ جزئيًا من الجلوكوز والفركتوز ناتج من التحلل المائي للسكروز)، ومحليات اخري، مثل شراب الذرة عالي الفركتوز، وشراب الانولين عالي الفركتوز وسكر الذرة. فيما عدا منتجات المجموعة الغذائية (١١-١-٣).

4.11 سكريات وأشربة أخرى (مثل الزيروز، شراب المابل، سكريات التغطية):

تتضمن جميع أنواع سكر المائدة (مثل شراب المابل)، أنواع الشراب المستخدمة في منتجات المخبوزات الفاخرة والمثلوجات (مثل شراب الكراميل، وأنواع الشراب المنكه)، والسكر المستخدم لتزيين الحلوى (مثل بلورات السكر الملونة المستخدمة في تزيين الكوكيز).

5.11 عسل النحل:

عسل النحل عبارة عن مادة حلوه طبيعية تستخرج من رحيق أزهار الأشجار المثمرة أو إفرازات النباتات بواسطة نحل العسل، نحل العسل يقوم بجمع الرحيق أو الافرازات، يحولها من خلال مزجها بمواد خاصة نابعة من النحل ذاته، ويخزنها في خليه العسل للنضج. تتضمن الامثلة: عسل الزهور البرية وعسل البرسيم.

6.11 محليات المائدة، متضمنة المحليات شديدة الحلاوة:

تتضمن المنتجات المستخدمة في تحضير المحليات عالية التسكر (مثل اسيسلفام بوتاسيوم) و/أو تحضير الكحولات عديدة الهيدروكسيل (مثل السوربيتول) والتي قد تحتوي علي اضافات و/أو بعض المكونات المغذية، مثل الكربوهيدرات، هذه المنتجات، التي تباع للمستهلك النهائي، قد تكون في شكل مسحوق، أو صلبه (مثل اقراص أو مكعبات)، أو علي شكل سائل.

١٢. ملح الطعام، التوابل، الثوريات، الصوصات، المسطبات ومنتجات البروتين

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | خطأ أخذ العينات | | الكائنات الدقيقة | نوع الغداء | |
|--|----------------------|--|-----------------------------|-----------------|---|--|--------------------------------------|----------|
| | | M | m | c | n | | | |
| Herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g. seasoning for instant noodles) | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | | 2.12 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7932 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Bacillus cereus | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO4833-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO21527 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Mould | التوابل | 1.2.12 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO16649-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Escherichia coli | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Coagulase-positive staphylococci | | |
| الأعشاب الجافة (Dry herbs) | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | | صفر | 5 | Salmonella | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 21527 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Mould and yeast counts | Dry herbs that have been pretreated | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Escherichia coli | الأعشاب الجافة للاستهلاك الغير مباشر | 1.2.2.12 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7937 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | | صفر | 5 | Clostridium perfringens | | |

| الشوربة والمرق والبروتس | | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------------|--|-----|---|--|--|--|--|--------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Cocci</i> <i>staphylococci</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكوية للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | | |
| Soups and broths | | | | | | | | | |
| إثناء اعداد المنتج | ISO 21527 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | 3 | 5 | Yeast and Mould count | Ready-to-eat soups and broths, including bottled, and frozen | الشوربات والمرق الجاهز للاستهلاك المباشر بما فيها المعبأة في عبوة محكمة التلقئ متضمنًا المجمد منها | | 2.5.12 |
| إثناء اعداد المنتج | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | 3 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> <i>staphylococci</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7937 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Clostridium perfringens</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكوية للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | | |
| إثناء اعداد المنتج | ISO 21527 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | 3 | 5 | Yeast and Mould count | Mixes for soups and broths | مخاليط الشوربات والمرق | | |
| إثناء اعداد المنتج | ISO 4833-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | 3 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> <i>staphylococci</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7937 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Clostridium perfringens</i> | | | | |

| Sauces and like products المشابهة المنتجات والصومات | | | | | | | | | |
|---|-------------|--|-----|---|--------------------------------------|--|--|--------|------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | | 6.12 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Emulsified sauces and dips (e.g. mayonnaise, salad dressing, onion dips) | الصوص المستحلبة وصوص الفس مثل المايونيز والصوص المستخدمة في السلطة وصوص البصل المستخدمة للفس | 1.6.12 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> <i>staphylococci</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | Non-emulsified sauces (e.g. ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | الصوصات غير المستحلبة (مثل الكاتشب وصوص الجبنة وصوص الكريم وصوص البني والصوص البني لمرق اللحم) | 2.6.12 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> <i>staphylococci</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | Mixes for sauces and gravies | مخاليط الصوصات المركزة وصوص مرق اللحم | 3.6.12 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Clear sauces (e.g. fish sauce) | الصوصات الرائحة (مثل) | 4.6.12 | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Cocci</i> <i>staphylococci</i> | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|-------------|--|-----|---|--|---|--|--------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | صوص السمك) | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| الصوصات الموجودة في الأسواق و الجاهزة للاكل | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | السلطات مثل (سلطة المكرونية وسلطة البطاطس) وما يقد بالمتنوييتش | |
| الصوصات الموجودة في الأسواق و الجاهزة للاكل | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | Salads (e.g. macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads | | |
| الصوصات الموجودة في الأسواق و الجاهزة للاكل | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | salad, potato salad) and sandwich spreads | فيما عدا المنتجات التي أساسها الكاكو و/أو النفل (المكسرات) | 7.12 |
| الصوصات الموجودة في الأسواق و الجاهزة للاكل | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Cocagulase-positive staphylococci</i> | cocoa-and nut based spreads | | |
| الصوصات الموجودة في الأسواق و الجاهزة للاكل | ISO 7937: | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Clostridium perfringens</i> | | | |
| الصوصات الموجودة في الأسواق و الجاهزة للاكل | ISO 7932: | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Bacillus cereus</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Yeast and like products | الخميرة والمنتجات المشابهة | 8.12 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| Soybean-based seasonings and condiments فول الصويا أساسها فول الصويا ومقليات أساسها فول الصويا | | | | | | | | |
| منتجات فول الصويا المتخمرة | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | 9.12 |
| منتجات فول الصويا المتخمرة | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Cocagulase-positive staphylococci</i> | Fermented soybean paste (e.g. miso) | مجموع فول الصويا المتخمرة (مثل ميزو) | 1.9.12 |
| منتجات فول الصويا المتخمرة | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |

| Soybean sauce فول الصويا صوص فول الصويا | | | | | | | | | | 2.9.12 |
|--|-------------|--|-----|----|---|---|---|----------|--|--------|
| المنتجات الخام والمعالجة حرارياً والمختصرة | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Fermented soybean sauce | فول صوص فول الصويا المتفخر | 1.2.9.12 | | |
| المنتجات الخام والمعالجة حرارياً والمختصرة | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | Non-fermented soybean sauce | فول صوص فول الصويا غير المتفخر | 2.2.9.12 | | |
| المنتجات الخام والمعالجة حرارياً والمختصرة | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكوية للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | | | |
| المنتجات الخام والمعالجة حرارياً والمختصرة | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Other soybean sauces | فول صوصات فول الصويا الأخرى | 3.2.9.12 | | |
| المنتجات الخام والمعالجة حرارياً والمختصرة | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | | | |
| المنتجات النهائية أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكوية للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | Protein products other than from soybeans | المنتجات البروتينية الأخرى بخلاف بروتين الصويا ومنها الجيلاتين والكولاجين والجلوتين | 10.12 | | |
| المنتجات النهائية أثناء فترة الصلاحية | ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكوية للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 10 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | | | |
| المنتجات النهائية أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكوية للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | Such as gelatin, collagen and gluten | بروتين الصويا ومنها الجيلاتين والكولاجين والجلوتين | 10.12 | | |
| المنتجات النهائية أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | | | | |
| المنتجات النهائية أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649 | ١٠ وحدة مكوية للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | | | |

وصف المنتجات

12 ملح الطعام، التوابل، الشوربات، الصوصات، السلطات ومنتجات البروتين:

1.12 ملح الطعام وبدائله: (لايحلل لتواجد الميكروبات المرضية).

يشمل ملح الطعام، الملح المدعم باليود الملح المدعم بالفلوريد والأملاح المتبلورة، وبدائل الملح والتي تقوم بعملية التملح من خلال محتويات أقل من الصوديوم ويتم استخدامها في تملح الطعام بدلاً من الملح.

2.12 الأعشاب، التوابل، البهارات، المتبلات مثل متبلات النودلز سريعة التحضير:

تضم هذه المجموعة المواد التي يتم اضافتها بهدف تحسين نكهة وطعم الغذاء .

1.2.12 التوابل:

يتم الحصول علي التوابل من مصادر نباتية وقد تجفف وتستخدم علي هيئة مسحوق حيث يتم طحنها أو علي حالتها ومن أمثلة التوابل الكمون والكرابية وتكون التوابل في صورة مسحوق أو عجينة ومن أمثلة خليط التوابل: توابل الفلفل الأحمر الحار وعجينة الفلفل الأحمر الحار وخليط الكاري المطبوخ مخاليط التوابل التي توضع علي الأسطح الخارجية للحوم والأسماك.

2.2.12 الأعشاب الجافة:

1.2.2.12 الأعشاب الجافة للاستهلاك الغير مباشر:

يتم استخدام الأعشاب النباتية في إعداد مستخلصات تستخدم في إعداد المنتجات.

2.2.2.12 الأعشاب الجافة المستخدمة في الاستهلاك المباشر:

يتم الحصول علي الأعشاب من مصادر نباتية وقد تجفف وتستخدم علي هيئة مسحوق حيث يتم طحنها أو علي حالتها.

3.2.12 المتبلات والبهارات:

تشمل المتبلات ومخالطها المواد التي تعمل علي تطرية اللحوم والبصل والثوم وخليط التوابل الشرقية dashi والتوابل المستخدمة في الأرز furikake (توابل يابانية) تشمل علي رقائق الطحالب البحرية المجففة وتوابل الشعرية ولا تشمل التوابل في هذه المجموعة علي الكاتشب والمايونيز والمستردة أو المقبلات .

3.12 الخل بأنواعه:

الخل عبارة عن سائل يتم تصنيعه من خلال تخمير الايثانول من مصدر مناسب (نبيذ العنب أو نبيذ التفاح أو القصب أو البنجر) بالتالي يوجد خل التفاح وخل العنب وخل المولت وخل الحبوب وأنواع خل الفاكهة المختلفة

4.12 المستردة بأنواعها:

عبارة عن صوص مكون من حبوب المستردة غالباً المنزوعة الدهن ويتم خلطها مع الماء والخل والزيت والملح وبعض التوابل وتشكل في شكل عجينة ومنها مستردة الديجون والمستردة الحارة.

5.12 الشوربات والمرق :

تتضمن كل أنواع الشوربات والخلطات الجاهزة للأكل وقد يكون المنتج سائل مثل consommé أو تلك المصنعة من اللبن مثل chowder .

1.5.12 الشوربات والمرق الجاهز للاستهلاك المباشر بما فيها المعبأ فى عبوة محكمة الغلق متضمنة

المجمد منها:

منتجات أساسها اللبن أو الماء مكونة من مرق الخضر، اللحم أو السمك مع أو بدون إضافات أخرى (مثل الخضر، اللحوم، الشعيرية) ومن أمثلة هذه المجموعة: المرق الخفيف، المرق الرائق الذى يحتوى على بياض البيض (consommé)، الشوربات التى أساسها الماء والقشدة، شوربة سميقة تحتوى على اللبن أو القشدة وتحتوي على كريكز ومسحوق بسكويت والشوربات السميقة التى تحتوي على محاربات و/أو قشريات.

2.5.12 مخاليط الشوربات والمرق:

شوربات مركزة أو مجففة يتم استرجاعها فى الماء أو اللبن وقد يضاف لها مكونات أخرى مثل الخضر أو اللحوم أو الشعيرية، ومن أمثلتها: مسحوق ومكعبات المرق ومسحوق أو مركزات الشوربات ومكعبات أو مسحوق مرق اللحوم.

6.12 الصوص والمنتجات المشابهة:

1.6.12 الصوص المستحلبة وصوص الغمس مثل المايونيز والصوص المستخدمة فى السلطة وصوص

البصل المستخدمة للغمس:

تشمل صوص السلطة وصوص الغمس التى أساسها علي الأقل جزء من مستحلب الدهون والزيوت فى الماء، أمثلة: صلصة السلطة (مثل الصلصات علي الطريقة الفرنسية واليونانية والإيطالية) والصلصات القابلة للفرد علي الساندويتشات (مثل صلصة المايونيز والمستردة) وسلطة القشدة والصلصات التى أساسها الدهون وصوص الغمس (صوص الغمس من الجبن الشيدر واللحم وصوص البصل).

2.6.12 الصوص غير المستحلبة (مثل الكاتشب وصوص الجبنة وصوص الكريم والصوص البنى

لمرق اللحم):

أمثلة المجموعة تشمل: صوص الباربيكيو، كاتشب الطماطم، صوص الجبن، صوص Worcestershire، صوص الشرقي والصوص الحار وصوص الغمس الحلو والحامضى والصوص الأبيض المعد من القشدة ويتكون فى المقام الأول من اللبن أو القشدة مع إضافة القليل من الدهون (الزبدة) والدقيق مع أو بدون مقبلات أو توابل.

3.6.12 مخاليط الصوصات المركزة وصوص مرق اللحم:

وهي منتجات مركزة علي هيئة مسحوق ليتم خلطها بالماء أو اللبن أو الزيت أو سائل آخر للوصول إلي شكل الصوص النهائي وتشمل الخلطات الخاصة بصلصة الجبن والصلصة الهولندي وصلصة السلطة (مثل الصلصة الإيطالية).

4.6.12 الصوصات الرانقة (مثل صوص السمك):

تتضمن الصلصات غير المستحلبة منخفضة القوام والتي قد تحضر فى الماء ويمكن ان تستخدم كتوابل أو مكونات أكثر من استخدامها كصلصة نهائية للحوم (يتم استخدامها فى الروستو والروزبيف) وتتضمن أيضاً صلصة المحار وصلصة السمك التايلاندية.

7.12 السلطات مثل (سلطة المكرونة وسلطة البطاطس) وما يفرد بالسندويتش فيما عدا المنتجات التي أساسها الكاكاو و/أو النقل (المكسرات):

تتضمن السلطات الجاهزة والصلصات المعدة للسندويتشات والمصنوعة من اللبن، الصلصات الشبيهة بالمايونيز وصلصة سلطة الكول سلو (الكرنب).

8.12 الخميرة والمنتجات المشابهة:

تتضمن خميرة الخباز كما تشمل المنتجات الشرقية مثل الكوجي koji (أرز أو قمح مضاف إليه *Aspergillus oryzae* للتخمير) وكذلك الكائنات المستخدمة في المشروبات الكحولية.

9.12 متبلات ومقبلات أساسها فول الصويا :

تتضمن المنتجات المتكونة أساسا من بذور الصويا ومكونات أخرى لاستخدامها كمتبلات ومقبلات مثل عجائن الصويا وصوص الصويا.

1.9.12 معجون فول الصويا المتخمرة (مثل ميزو) :

منتجات مصنوعة من فول الصويا، الملح، الماء ومكونات أخرى باستخدام عملية التخمير. المنتج يشمل dou jiang الصيني، doenjang الكوري أو ميزو (اليابان) والذي قد يستخدم في تحضير الشوربات أو التتبيل.

2.9.12 صوص فول الصويا:

سائل للتتبيل يحضر بتخمير فول الصويا، وبدون تخمير (مثل التحليل المائي) لفول الصويا أو بالتحليل المائي لبروتين الخضر.

1.2.9.12 صوص فول الصويا المتخمير :

صوص رائق غير مستحلب يصنع من بذور الصويا والحبوب والملح والماء من خلال عملية التخمير.

2.2.9.12 صوص فول الصويا غير المتخمير :

صوص فول الصويا غير المتخمير والذي يعرف بصوص فول الصويا غير المتخمير والذي قد يصنع من بروتين الخضر مثل فول الصويا منزوع الدهن والذي يتم تحليله حامضيا (مثلا باستخدام حمض الهيدروكلوريك)، ثم يعادل (مثلا بكاربونات الصوديوم) ويتم ترشيحه.

3.2.9.12 صوصات فول الصويا الأخرى :

صوص غير مستحلب والمصنوع من فول الصويا المتخمير و/أو صوص فول الصويا غير المتخمير، بسكر أو بدون سكر بعملية الكرملة أو بدونها

10.12 المنتجات البروتينية الأخرى خلاف بروتين الصويا ومنها الجيلاتين والكولاجين والجلوتين:

تشمل هذه المجموعة على سبيل المثال بروتينات الحبوب وبدائل بروتين الخضر أو مشتقاتها للمنتجات القياسية مثل اللحم، السمك أو اللبن، من أمثلة هذه المجموعة بدائل بروتين الخضر، fu (مزيج من الجلوتين (بروتين خضر) ودقيق والذي يباع جاف (مخبوز) أو خام، ويستخدم كمكون في شوربة الميزو (miso soup) وبروتين اللحم والسمك وبدائلهم والجيلاتين والكولاجين الحيواني.

١٣. المواد الغذائية المعدة لاستخدامات تغذية خاصة

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | المصدر | | | خطأ أفت العينات | الكائنات الدقيقة | نوع الغذاء | | |
|---|----------------------|--|--|-----|-----------------|---|--------------------|--------------------------------|--------|
| | | M | m | c n | | | | | |
| <p>المواد الغذائية المعدة لاستخدامات تغذية خاصة Foodstuffs intended for particular nutritional uses تركيبيات الأطفال الرضع وتركبيات المتابعة وتركبيات الرضع لأغراض طبية خاصة Foodstuffs intended for particular nutritional uses</p> | | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Infant formulae | تركيبيات (أغذية) الأطفال الرضع | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | ٢٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO/TS 22964 | لا تحتوي وحدة مكبنة للمستعمرة في ١٠ جم | لا تحتوي وحدة مكبنة للمستعمرة في ١٠ جم | صفر | 5 | <i>Cronobacter sp. (Enterobacter sakazakii)</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7937 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | صفر | 5 | <i>Clostridium perfringens</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 7932 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | <i>Bacillus cereus</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | ١٠ وحدة مكبنة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 11290-1 | لا تحتوي وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي وحدة مكبنة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| | | | | | | | Follow-up formulae | تركيبيات (أغذية) المتابعة | 2.1.13 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|-----------------------------------|---|--|--|-----|---|---|--|--|--------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ٢٠ وحدة مكونة على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ١٠ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 7932 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Bacillus cereus</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7937 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Clostridium perfringens</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية للأطفال دون ٢ شهور | ISO/TS 22964 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ١٠ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Cronobacter sp. (Enterobacter sakazakii)</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO/TS 22964 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Cronobacter sp. (Enterobacter sakazakii)</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7937: | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Clostridium perfringens</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 7932 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 1 | 5 | <i>Bacillus cereus</i> | | | |
| | | | | | | | | | Formulæ for special medical purposes for infants | تركيبات (أغذية) الرضع لأغراض طبية خاصة | 3.1.13 |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|--|-----|---|--|---|---|------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/SOI1290-1 | لا تحتوي وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | Complementary foods for infants and young children | أغذية تكميلية للرضع والأطفال الصغار | 2.13 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 4833 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7937: | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Clostridium perfringens</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 7932 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Bacillus cereus</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | Enterobacteriaceae | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/SOI1290-1 | لا تحتوي وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | أغذية مجهزة لأغراض طبية خاصة فيما عدا منتجات المجموعة الغذائية ١-١٣ | 3.13 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | 2 | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction | تركيبات أغذية لأغراض التخفيف وانقاص الوزن | 4.13 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/SOI1290-1 | لا تحتوي وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------------|--|-----|---|----------------------------------|--|--|------|
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 6579 | لا تحتوي وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Salmonella | Dietetic foods (e.g. supplementary foods for dietary products of food categories 13.1-13.4 | أغذية خاصة ذات محتوى تغذوي عالي (مثل المكملات الغذائية لأغراض تغذوية) فيما عدا منتجات المجموعة الغذائية ١٣ - ١، ١٣ - ٤ | 5.13 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة / جم | 2 | 5 | Congulase-positive staphylococci | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 16649-2 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة / جم | 1 | 5 | Escherichia coli | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO11290-1 | لا تحتوي وحدة مكونة للمستعمرة في ٢٥ جم | صفر | 5 | Listeria monocytogenes | | | |

وصف المنتجات

13 المواد الغذائية المعدة لاستخدامات تغذوية خاصة:

هي أغذية مصنعة أو مركبة لاحتياجات تغذوية خاصة أو محددة نتيجة حالة فسيولوجية محددة و/أو أعراض وأمراض محددة، يجب أن يختلف تركيب هذه الأغذية بشكل كبير عن تركيب الأطعمة ذات نفس الطبيعة في حالة توفر المقابل لهذه الأغذية.

1.13 تركيبات الأطفال الرضع والمتابعة وتركيبات الرضع لأغراض طبية خاصة:

1.1.13 تركيبات (أغذية) الأطفال الرضع:

بدائل لبن الأم للرضع (عمر لا يزيد عن ١٢ شهر) والتي تكون بشكل خاص لتزويد الرضع في هذا العمر بالمصدر الوحيد للتغذية أثناء الشهور الأولى إلي أن يبلغ مرحلة تغذيته بالأطعمة المكملة الملائمة، ويكون المنتج في شكل سائل وقد يكون منتج جاهز للأكل أو في شكل مسحوق للاسترجاع وقد تشمل المنتجات بخلاف المذكورة في المجموعة ١٣-١-٣ مثل البروتين المحلل و/أو أحماض أمينية أو مصدر لبنى.

2.1.13 تركيبات (أغذية) المتابعة:

أغذية معدة للاستخدام كجزء سائل للتغذية المكمل للرضع (علي الأقل عمر ٦ شهور) وللأطفال الصغار (عمر ١-٣ سنوات)، قد تكون جاهزة للأكل أو في صورة مسحوق ليتم أسترجاعها بالماء، المنتجات غير المذكورة تحت المجموعة ١٣-١-٣ قد تكون أساسها بروتين صويا متحلل أو أحماض أمينية أو لبن.

3.1.13 تركيبات أغذية الرضع لأغراض طبية خاصة:

هذه الأغذية مصممة لأغراض تغذوية خاصة مصنعة أو مركبة خصيصا لتحسين النظام الغذائي للرضع وقد تستخدم فقط تحت الإشراف الطبي، وهي معدة للتغذية الكاملة أو الجزئية للرضع غير القادرين أو ذوي القدرة المحدودة للهضم أو الامتصاص أو تمثيل الأغذية العادية أو بعض العناصر المغذية الموجودة بها أو الأغذية المصممة طبييا لمن لديهم متطلبات تغذوية محددة، لمن لا يحصلون علي المتطلبات التغذوية بتعديل فقط النظام الغذائي العادي، أو الأغذية المعدة لأغراض تغذوية معينة أو مزيج من الاثنين .

2.13 الأغذية التكميلية للرضع والأطفال الصغار:

الأغذية المعدة للرضع عمر ٦ أشهر أو أكثر لأقله الرضع والأطفال التدريجية علي الغذاء العادي، قد تكون منتجات جاهزة للأكل أو مسحوق وتسترجع بالماء أو اللبن أو بأي سوائل مناسبة، هذه الأغذية تستبعد أغذية الرضع (١-١-١٣) وتركيبات (أغذية) المتابعة (٢-١-١٣) وتركيبات أغذية الرضع لأغراض طبية خاصة (٣-١-١٣)، أمثلة تلك المجموعة تتضمن: الحبوب، الفاكهة، الخضر وأغذية الأطفال التي أساسها اللحوم معدة للرضع، وأغذية الأطفال الصغار والأحدث سنا، دقيق lacte، بسكويت ومخبوزات الأطفال.

3.13 أغذية مجهزة لأغراض طبية خاصة فيما عدا منتجات المجموعة الغذائية ١٣ - ١ :

منتجات تغذوية والتي تصنع أو تركيب خصيصا وتقدم لتحسين النظام الغذائي للمرضي وقد تستخدم تحت اشراف طبي، وهي معدة للتغذية الكاملة أو الجزئية للمرضي ذوي القدرة المحدودة لأخذ، هضم، امتصاص أو تمثيل الأغذية أو العناصر الغذائية الموجودة بالغذاء أو من لديهم متطلبات تغذوية نتيجة أعراض طبية خاصة والذين لا يمكن التحكم في النظام الغذائي إلا من خلال التعديل بأغذية أخرى معدة لأغراض غذائية أو من خلال دمج الإثنين.

4.13 تركيبات أغذية لأغراض التنحيف وأنقاص الوزن:

تركيبات غذائية تقدم بشكل معد للاستخدام أو عند اعدادها وتقدم كبدايل للنظام الغذائي اليومي بالكامل أو جزء منه ، وتشمل المنتجات منخفضة السعرات مثل المنتجات التي تحتوي علي سكر منخفض و/أو الدهون أو التي تحتوي علي بدائل للسكر أو بدائل للدهون.

5.13 أغذية خاصة ذات محتوى تغذوى عالى (مثل المكملات الغذائية لأغراض تغذوية) فيما عدا منتجات

المجموعات الغذائية ١٣ - ١ ، ١٣ - ٤ :

منتجات من مكونات مرتفعة المحتوى التغذوى في شكل سائل أو صلب (مثل أصابع البروتين) لاستخدامها من قبل الافراد كجزء من نظام غذائي متوازن للحصول علي تغذية مدعمة وهذه المنتجات غير معدة للاستخدام لأغراض انقاص الوزن أو كجزء من نظام غذائي طبي.

14. المشروبات بخلاف منتجات الألبان

الوقائع المصرية - العدد ٧٥ تابع (أ) في ٣١ مارس سنة ٢٠٢١ ١٠٩

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | | طرق التحليل المرجعية | الحدود | | خطبة أخذ العينات | الكائنات الدقيقة | نوع الغذاء | |
|--|----------------|----------------------|--|-----|------------------|--|--|--------|
| | | | M | m | | | | |
| Beverages, excluding dairy product | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 9308 -1 | | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥٠ مل | صفر | 5 | Coliform bacterial count | Natural mineral waters and source and waters bottled water | 14 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO16266 | | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥٠ مل | صفر | 5 | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | مياه الشرب الطبيعية أو المعالجة المعاهد معروفة المصدر | 1.1.14 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 9308 -1 | | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥٠ مل | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 7899 | | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥٠ مل | صفر | 5 | <i>Enterococcus faecalis</i> | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 14189 | | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥٠ مل | صفر | 5 | Spore forming sulfate reducing anaerobes | | |
| Fruit and vegetable juices and nectars | | | | | | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 -1 | | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | عصائر الفاكهة وعصائر الخضض الطازجة | 2.1.14 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO16649 -1or2 | | وحدة مكونة للمستعمر/٥ مل | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | |
| إثناء التصنيع | ISO 16649-1or2 | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمر/٥ مل | 2 | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمر/٥ جم | صفر | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 -1 | | لا يحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | عصائر نectar وFruit nectar and vegetable nectar | 3.1.14 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمر/٥ جم | صفر | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6579 -1 | | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمر في ٢٥ مل | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 8433 | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمر/٥ مل | 1 | 5 | Total aerobic mesophilic bacterial count | Concentrates for vegetable and fruit juice | 4.1.14 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | | ١٠ وحدة مكونة للمستعمر/٥ جم | صفر | 5 | <i>Coagulase-positive staphylococci</i> | | |

وصف المنتجات

14 المشروبات بخلاف منتجات الألبان:

المجموعة الغذائية الرئيسية تنقسم إلى مجموعات غذائية واسعة رئيسية من المشروبات غير الكحولية (١-١٤) والمشروبات الكحولية (٢-١٤)، المشروبات التي أساسها اللبن المدرجة في المجموعة الغذائية ١-١-٤.

1.14 مشروبات غير الكحولية:

هذه المجموعة الغذائية الواسعة تشمل المياه والمياه المكرّبة (١-١-٤)، عصائر الفاكهة والخضر (٢-١-١٤)، نكتار الفاكهة والخضر (٣-١-١٤)، المشروبات المكرّبة وغير المكرّبة المنكهة التي أساسها الماء (٤-١-١٤)، المشروبات المتخمرة والمنقوعة التي أساسها الماء مثل القهوة والشاي (٥-١-١٤).

1.1.14 مياه الشرب الطبيعية أو المعدنية المعبأة معروفة المصدر:

المياه يتم الحصول عليها مباشرة عند المصدر ويتم تعبئتها بالقرب من المصدر، تتميز بوجود الأملاح المعدنية المحددة بنسب تقريبيه والعناصر بنسبه ضئيلة أو المكونات الأخرى، المياه المعدنية الطبيعية قد تكون مكرّبة طبيعياً (ثاني أكسيد الكربون من المصدر)، مكرّبة (بإضافة ثاني أكسيد الكربون من مصدر آخر)، منزوع ثاني أكسيد الكربون (تحتوي على كمية أقل من ثاني أكسيد الكربون الموجود في الماء الخاص بالمصدر وبالتالي لا ينطلق ثاني أكسيد الكربون تلقائياً تحت ظروف قياسية من الحرارة والضغط)، أو مدعمة (ثاني أكسيد الكربون من المصدر)، وغير مكرّبة (لا تحتوي على ثاني أكسيد الكربون الحر).

كما تتضمن المياه بخلاف مياه المصادر الطبيعية التي قد تكون مكرّبة بإضافة ثاني أكسيد الكربون وقد تكون معالجة بالفلترية، التعقيم، أو باي طرق أخرى مناسبة، هذه المياه قد تحتوي على أملاح معدنية مضافة، المياه المكرّبة وغير المكرّبة المحتوية على نكهات موجودة في المجموعة الغذائية ١-١-٤، أمثلة: مياه المائدة (الشرب)، المياه المعبأة المضاف أو غير المضاف إليها معادن، الماء المنقى، seltzer water، ماء الصودا club soda water، الماء المكرّب sparkling water.

2.1.14 عصائر الفاكهة وعصائر الخضر الطازجة

عصير الفاكهة هو السائل غير المتخمر ولكن قابل للتخمر الذي يتم الحصول عليه من الجزء القابل للأكل لثمرة فاكهة سليمة، ناضجة وطازجة على نحو ملائم أو من الفاكهة المحفوظة في حالة سليمة باتباع الطرق الملائمة، يتم تحضير العصير من خلال عمليات ملائمة، التي تحافظ على الخصائص الفيزيائية، الكيميائية، الحسية والتغذية لعناصر عصائر الفاكهة التي استخلصت منها قد يكون العصير معكر أو رائق، وقد يحتفظ (المستوي الطبيعي المتحصل عليه من نفس نوع الفاكهة) مكونات النكهات مواد عطرية ومكونات نكهات طياره، كلا منها يجب الحصول عليه باتباع وسائل فيزيائية ملائمة، وكلا منها يجب استرجاعه من نفس نوع الفاكهة، يتم الحصول على اللب والأنسجة بوسائل فيزيائية ملائمة من نفس نوع الفاكهة التي قد يتم اضافها، عصير النوع الواحد يتم الحصول عليه من نوع واحد من الفاكهة، يتم الحصول عليه بمزج نوعي عصير أو أكثر أو بمزج العصائر مع الفاكهة المهروسة، من أنواع مختلفة من الفاكهة، يمكن الحصول على عصير الفاكهة، مثل بواسطة عصر العصير مباشرة بعمليات الاستخلاص الميكانيكية، بإعادة تركيب عصير الفاكهة

المركز بالماء أو في حالات محدودة بالاستخلاص المائي لثمره الفاكهة الكاملة (مثل عصير البرقوق من البرقوق المجفف)، تتضمن الأمثلة: عصير البرتقال، عصير التفاح، عصير العنب الأسود، عصير الليمون، عصير البرتقال مع المانجو وماء جوز الهند.

عصير الخضر هو سائل غير متخمّر لكن قابل للتخمّر المعد للاستهلاك المباشر الذي يتم الحصول عليه بالعصر الميكانيكي، جرش، الطحن، و/أو النخل لثمرة خضر أو أكثر سليمة وطازجة أو للخضر المحفوظة بطرق فيزيائية استثنائية، قد يكون العصير رائق، معكر، أو محتوي على اللب، قد يكون مركزا ويخفف بالماء، قد تكون المنتجات أساسها نوع واحد من الخضر (مثل الجزر) أو مخاليط الخضر (مثل الجزر، الكرفس).

3.1.14 عصائر ونكتار الفاكهة والخضر المعاملة حرارياً:

عصائر ونكتار الخضر والفاكهة عبارة عن مشروبات تنتج من مهروس، عصائر، أو مركّزات سواء بمزجها بالماء والسكر، عسل النحل، الشراب، و/أو المحليات.

نكتار الفاكهة هو منتج غير متخمّر لكن قابل للتخمّر يتم الحصول عليه بإضافة ماء و/أو بدون إضافة سكر، عسل النحل، الأشرية، و/أو محليات عصير الفاكهة، عصير الفاكهة المركز، أو مهروس الفاكهة أو مهروس الفاكهة المركز، أو مخاليط من هذه المنتجات، قد تضاف مواد عطرية، مكونات النكهة الطيارة، اللب والأنسجة، يجب الحصول على كلا منهما من نفس نوع الفاكهة ويتم الحصول عليها بالطرق الفيزيائية المناسبة، المنتجات يمكن ان تكون اساساً من نوع واحد أو مزيج الفاكهة، تتضمن الأمثلة نكتار الكمثرى ونكتار الخوخ.

نكتار الخضر منتجات يتم الحصول عليها بإضافة الماء مع و/أو بدون إضافة السكر، عسل النحل، الأشرية، و/أو المحليات إلى عصير الخضر أو مركّزات عصير الخضر، أو خليط من هذه المنتجات، قد تكون المنتجات أساسها نوع واحد من الخضر أو مزيج من الخضر.

4.1.14 مركّزات عصير الفاكهة ومركّزات عصير الخضر :

مركز عصير الفاكهة يتم تحضيره بإزالة الفيزيائية للماء من عصير الفاكهة بكمية تزيد من مستوي بركس ليصل إلى قيمة لا تقل عن ٥٠% أكثر من تلك المقررة للعصير لاسترجاعها لنفس نوع الفاكهة، عند انتاج عصير مركز، تستخدم عمليات تصنيعيه مناسبة، وقد تدمج تلك الطرق، في خطوة توزيع خلايا اللب أو لب الفاكهة بالماء، بشرط إضافة أجزاء الفاكهة الصلبة الذائبة المستخرجة بالماء للعصير الأولي، قبل اجراء عملية التركيز، مركّزات عصير الفاكهة يمكن ان تسترجع (إلى المستوي الطبيعي الموجود في نفس نوع الفاكهة) بمركبات عطرية ومكونات النكهة الطيارة، كل منها يتم الحصول عليه بالطرق الفيزيائية المناسبة، وكل منها يتم استرجاعه من نفس نوع الفاكهة، يتم الحصول على الأنسجة واللب بالطرق الفيزيائية المناسبة من نفس نوع الفاكهة التي قد تضاف، تباع هذه الفئة في شكل سائل، شراب وصوره مجمده لأعداد عصائر جاهزة للشرب بإضافة الماء، تتضمن الأمثلة: مركز عصير البرتقال المجمد، ومركز عصير الليمون.

مركّزات عصير الخضر تعد بإزالة الماء فيزيائياً من عصير الخضر، يباع في شكل سائل، شراب ومجمد لإعداد مشروب جاهز للشرب بإضافة الماء، تتضمن الأمثلة مركز عصير الجزر.

يحضر بإزالة الماء طبيعياً من نكتار الخضر، يباع في صورته سائله، شراب ومجمد لتحضير نكتار جاهز للشرب بإضافة الماء.

5.1.14 مشروبات منكهة أساسها الماء متضمنة مشروبات الرياضيين أو مشروبات الطاقة أو مشروبات الإلكتروليتية والمشروبات المحتوية على قطع فاكهة: (لا تحلل ميكروبيولوجيا للمكروبات المرضية).
تتضمن الأنواع والمركبات الكربنة وغير الكربنة، تتضمن المنتجات التي أساسها عصائر الخضار والفاكهة، تتضمن أيضًا المشروبات التي أساسها القهوة، الشاي والأعشاب.

1.5.1.14 مشروبات منكهة غازية أساسها الماء:

تتضمن مشروبات منكهة أساسها الماء بإضافة ثاني أكسيد الكربون مع مواد غذائية، غير غذائية و/أو محليات مرتفعة الحلاوة وإية إضافات غذائية أخرى مسموح بها، تتضمن المياه الغازية (مشروبات أساسها الماء بإضافة ثاني أكسيد الكربون، محليات، ونكهة)، وصودا مثل الكولا، أنواع الفلفل، جذور البيرة، صودا الليمون، وأنواع الموالح، سواء الخالية من السكر/منخفضة السعرات)، والأنواع الأخرى، هذه المشروبات قد تكون رائحة، معكره، أو قد تحتوي على مواد مجزأة (مثل أجزاء الفاكهة)، تشمل ما يسمى مشروبات "الطاقة" التي تكون مكربنة وتحتوي على مستويات عالية من المغذيات ومكونات أخرى (مثل الكافيين، التورين، الكارنتين).

2.5.1.14 مشروبات منكهة غير غازية أساسها الماء وتتضمن خليط المشروبات الكحولية وغير الكحولية

(Punches) وخليط الليمون والعصائر الأخرى:

تتضمن مشروبات منكهة أساسها الماء بدون إضافة ثاني أكسيد الكربون، المشروبات التي أساسها عصير الفاكهة والخضار (مثل مشروبات أساسها اللوز، الينسون، جوز الهند، ومشروب الجينسنج)، وades مشروب الفاكهة المنكهة (مثل الليمونادة، عصير البرتقال المحلي)، القرع squashes (المشروبات الباردة أساسها الموالح)، capile groselha، مشروبات حمض اللاكتيك، (مثل مشروبات القهوة والشاي الجاهزة للشرب مع أو بدون إضافة لبن أو جوامد اللبن، ومشروبات أساسها الأعشاب (مثل الشاي و الشاي المثليج، الشاي المثليج بنكهة الفاكهة، ومشروبات البن مثل مشروبات الكابتشينو المعلبة الباردة)، مشروبات "الرياضيين" تحتوي على الكتروليت، هذه المشروبات يمكن ان تكون رائحة أو تحتوي على مواد مجزأة (مثل قطع الفاكهة)، وقد تكون محلاة أو غير محلاة بالسكر أو محليات غير تغذوية ذات تركيز عالي، تتضمن ما يسمى بمشروبات "الطاقة" غير الغازية والتي تحتوي على مستويات عالية من المغذيات والمكونات الأخرى (كافيين، تورين، كارنتين).

3.5.1.14 مركبات (سائلة أوصلبة) لمشروبات منكهة أساسها الماء:

تتضمن مركبات التي على شكل المساحيق، الشراب، السائل والمجمدة لتحضير المشروبات المكربنة أو غير غير المكربنة غير الكحولية التي أساسها الماء بإضافة ماء أو ماء مكربن، تتضمن الأمثلة: مشروبات الفوارة (مثل شراب الكولا)، مشروبات خفيفة لشراب الفاكهة، المركز المسحوق أو المجمد لمخاليط الشاي المجمد والليمون أو الأعشاب الأخرى ومشروب الشعير والتي تستهلك باردة أو ساخنة بعد استرجاعها .

6.1.14 مشروبات القهوة وبدائلها والشاي والمشروبات الساخنة للحبوب عدا الكاكاو:

تتضمن المنتجات الجاهزة للشرب (معلبه)، ومخاليطها ومركزاتها. تتضمن الأمثلة: مشروبات ساخنة أساسها الهندياء البرية الشيكوريا (postum)، وشاي الأرز، شاي ماتيه (mate)، ومخاليط مشروبات القهوة والشاي الساخنة (مثل القهوة سريعة الذوبان، مشروبات مسحوق الكابتشينو الساخن)، تتضمن أيضًا حبوب البن المعالجة لصنع منتجات القهوة، الكاكاو الجاهز للشرب يندرج في المجموعة الغذائية ١-١-٤، ومخاليط الكاكاو في ١-١-٥.

2.14 المشروبات الكحولية بما فيها المشروبات الخالية من الكحول أو المنخفضة في نسبة الكحول:
(لاتحلل لتواجد الميكروبات المرضية).

توجد المشروبات الخالية من الكحول وذات المحتوى الكحولي المنخفض في نفس المجموعة الغذائية مثل المشروبات الكحولية.

1.2.14 مشروبات البيرة والشعير:

المشروبات الكحولية المعدة بتخمير الشعير المنبت، حشيشة الدينار، الخميرة، والماء. تتضمن الأمثلة: البيرة ale، البيرة البنية brown beer، البيرة البيضاء weiss beer، pilsner، oud bruin beer، lager beer، Obergariges Einfachbier، light beer، table beer، malt liquor، porter، stout، ونبيذ الشعير.

2.2.14 السيدر والبيري:

أنبذة الفاكهة المصنوعة من التفاح (سيدر) والكمثري (البيري)، تشمل أيضاً السيدر bouche.

3.2.14 نبيذ العنب:

مشروب كحولي المتحصل عليه حصرياً من التخمير الكحولي الكامل أو الجزئي للعنب الطازج، سواء مجروش أولاً، أو من عنب معصور (عصير).

1.3.2.14 نبيذ العنب المقطر:

أنبذة العنب (الأبيض، الأحمر، الوردي، جافه أو حلوه) التي قد تحتوي على حد أقصى حتى ٤,٤ جم/١٠٠م (٤٠٠٠ مجم/كجم) ثاني أكسيد الكربون عند ٢٠ درجة مئوية.

2.3.2.14 نبيذ العنب فوار أو غازي كلياً أو جزئياً:

أنبذة العنب حيث يتكون ثاني أكسيد الكربون (عملية الكربنة) خلال عملية التخمير، سواء التخمير في زجاجات أو خزانات تخمير مغلقة، تتضمن أيضاً النبيذ المكربن الذي يأتي محتواه من ثاني أكسيد الكربون كلياً أو جزئياً من مصدر خارجي، تتضمن الأمثلة: شمانيا، نبيذ "كولد دك".

3.3.2.14 نبيذ العنب المدعم ونبيذ العنب الكحولي ونبيذ العنب الحلو:

نبيذ العنب المنتج بخلاف: (١) تخمير (عصير العنب) لمركبات عالية السكر، أو (٢) بمزج عصير العنب المركز مع النبيذ، أو (٣) خليط العصير المخمر مع الكحول، تتضمن الأمثلة: نبيذ العنب الحلو.

4.2.14 أنبذة بخلاف نبيذ العنب:

تشمل أنواع النبيذ المصنوع من فاكهة أخرى غير العنب، التفاح والكمثري، ومن منتجات زراعية أخرى، تتضمن الحبوب (مثل الأرز)، وقد تكون هذه الأنواع فوارة أو غير فوارة، تتضمن الأمثلة: نبيذ الأرز (الساكي)، ونبيذ الفاكهة الفوار وغير الفوار.

5.2.14 الميد:

مشروب كحولي مصنوع من عسل النحل المخمر، الشعير والتوابل، أو من عسل النحل فقط، يشمل نبيذ عسل النحل.

6.2.14 مشروبات روحية مقطرة التي تحتوي على أكثر من ١٥% كحول:

تشمل كافة المشروبات الروحية المقطرة المصنعة من الحبوب (مثل الذرة، الشعير، الشيلم (الريبي)، القمح)، الدرنات (مثل البطاطس)، الفاكهة (مثل العنب، التوت) أو قصب السكر التي تحتوي على أكثر من ١٥% كحول، تتضمن الأمثلة: فواتح الشهية (aperitifs)، البراندي (النبيد المقطر)، كورديال، ليكيور (يتضمن الليكيور) المستحلب، عنب البرتغال، باجاسيرا هومشروب مقطر من الباجاكو (قشور العنب، بذوره واعواده المضغوطة)، وماء الحياة (براندي)، gin، الجرابا (براندي ايطالي مقطر من بقايا النبيذ المضغوط)، مارك (براندي مقطر من بقايا العنب أو التفاح)، وكورن (مشروب روحى من الحبوب (schnapps) من المانيا، عادة يصنع من الشعير (roggen)، احيانا من القمح (weizen) أو من كليهما (getreide)، أيضاً mistela (فرنسا) وgerobico (جنوب افريقيا)، عصير العنب غير المتخمّر المعدل المدعم بكحول العنب)، ouzo (المشروب اليونان الروحي المنكهه باليانسون)، rum، tsikoudia (عنب مارك الروحي من crete)، tsipouro (مشروب العنب الروحي من مناطق محددة في اليونان)، wienprand (نوع من براندي العنب المشتق من hugo aspach، rudeshheim، المانيا، literally، (نبيذ محروق)، cachaça (ليكور برازيلي مصنوع من عصير قصب السكر المتخمّر المقطر)، tequila، ويسكي، الفوتكا.

7.2.14 مشروبات كحولية معطرة (مثل المعطر من البيرة والنبيذ والمشروبات الروحية المعبأة في تنكات**مجهزة والمشروبات المنعشة منخفضة الكحول:**

تتضمن كل منتجات المشروبات الكحولية غير القياسية، على رغم أن معظم هذه المنتجات تحتوي على نسبة كحول أقل من ١٥%، فقد تحتوي بعض المنتجات المعطرة التقليدية غير القياسية على نسبة كحول تصل إلى ٢٤%، تتضمن الأمثلة النبيذ المعطر ونبيذ التفاح والتوت، والنبيذ الفاتح للشهية، امريكانو و batidas (مشروبات مصنوع من الكاشيكاو وعصير الفاكهة أو لبن جوز الهند واختياريا اللبن المكثف المحلي)، (أيضاً كلاري، مخلوط من العسل، النبيذ الأبيض والتوابل، وهي قريبة بشده من هيبوكراس، والتي تصنع من النبيذ الأحمر) و مشروبات كحول jurubeba (منتجات مشروبات كحولية مصنوعة من نبات *solanum paniculatum* للشعوب الأصلية في شمال البرازيل ومناطق أخرى في شمال امريكا) و sangria، مشروب ساخن مصنوع من النبيذ، السكر، الليمون، والتوابل (، sod، soft، sodet، vermouth، zurra (في جنوب أسبانيا، sangria مصنوع من الخوخ او النكتار، أيضاً المصطلح الأسباني من النبيذ المتبل المصنوع من النبيذ البارد أو الدافئ، السكر، الليمون، البرتقال أو التوابل)، amazake (مشروبات منخفضة الكحول حلوه (أقل من ١%) مصنوعه من الأرز بالكوجي، ميرن (مشروب كحلي حلو (أقل من ١٠% كحول) مصنوع من خليط شوشو (مشروب روحي)، أرز وكوجي)

1.5. منتجات غذائية خفيفة (مقبلات) جاهزة للأكل Ready-to-eat savories

| المرحلة التي يتم تطبيق فيها المعيار | طرق التحليل المرجعية | الحسود | | خطة أخذ العينات | | الكائنات الدقيقة | نوع الغذاء | | |
|--|----------------------|--|--|-----------------|---|---|---|---|------|
| | | M | m | c | n | | | | |
| منتجات غذائية خفيفة (مقبلات) جاهزة للأكل Ready-to-eat savories | | | | | | | | | |
| في حالة الأغذية المعدة للأطفال أو الأغذية الخاصة خلال فترة صلاحية المنتج في حالة الأغذية التي تحتوي على بيض ولتعرض لمعاملة تقفسي على السالمونيلا | EN/ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ ٢٥ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ ٢٥ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | Snacks – potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes) with salt or sugar | أغذية خفيفة والمقرمشات التي أسلمها البطاطس أو الحبوب أو الدقيق أو النشا (من الجذور والدرنات، البقوليات وفروت البقوليات) مع الملح أو السكر | 1.15 |
| أثناء فترة الصلاحية | ISO 7932 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Bacillus cereus</i> and other pathogenic <i>Bacillus</i> sp. | | | |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| أثناء فترة الصلاحية | ISO.16649- 2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |
| أثناء فترة الصلاحية | EN/ISO 11290-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Listeria monocytogenes</i> | | | |
| أثناء فترة الصلاحية | EN ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| أثناء فترة الصلاحية | ISO 7932 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | صفر | 5 | <i>Bacillus cereus</i> and other pathogenic <i>Bacillus</i> sp. | Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g. dried fruit) | التقل (المكسرات) المجفوة، متضمنًا التقل (المكسرات) المغطاة ومخاليط التقل (المكسرات) مع التقل المجففة | 2.15 |
| المنتج النهائي أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| أثناء فترة الصلاحية | ISO16649-2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة/ جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------|---------------|--|-----|---|---|---------------------|-------------------------------------|------|
| أثناء فترة الصلاحية | ISO/TS21872-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | صفر | 5 | <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | Snacks – fish based | اغذية حقيية (مقرمشات) أسلمها السمك. | 3.15 |
| أثناء فترة الصلاحية | EN ISO 6579-1 | لا تحتوي على وحدة مكونة للمستعمرة / جم | صفر | 5 | <i>Salmonella</i> | | | |
| أثناء فترة الصلاحية | ISO 7932 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة | صفر | 5 | <i>Bacillus cereus</i> and other pathogenic <i>Bacillus</i> sp. | | | |
| أثناء فترة الصلاحية | ISO 6888-1 | ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة / جم | صفر | 5 | <i>Congulase-positive staphylococci</i> | | | |
| أثناء فترة الصلاحية | ISO16649-2 | ٢٠ وحدة مكونة للمستعمرة / جم | صفر | 5 | <i>Escherichia coli</i> | | | |

وصف المنتجات

15 منتجات غذائية خفيفة (مقبلات) جاهزة للأكل:

تشمل كافة أنواع الأغذية والمقبلات الخفيفة.

1.15 أغذية خفيفة والمقرمشات التي أساسها البطاطس أو الحبوب أو الدقيق أو النشا (من الجذور والدرنات، البقوليات وقرون البقوليات) مع الملح او السكر:

مصطلح "مقرمشات" يشير إلى ويفر رقيق، مقرمش، غالبا عجينه غير محلاه، المقرمشات المنكهة (مثل مقرمشات الجبن) التي تستهلك كوجبات خفيفة مدرجة، تتضمن الأمثلة: مقرمشات الصودا، مقرمشات الراي، ومقرمشات الخبز اليهودي، كما تشمل كافة أنواع المقبلات الخفيفة، مع أو بدون اضافة نكهات وقد تكون مبنوثة أو غير مبنوثة، كما، تتضمن الأمثلة رقائق البطاطس والفشار، والبرتزل، مقرمشات الأرز (senbei)، المقرمشات المنكهة (مثل المقرمشات المنكهة بطعم الجبنة) وBhuji's (namkeen) مقرمشات مصنوعة من خليط الدقيق، الذرة، البطاطس، الملح أو السكر والفاكهة المجففة، الفول السوداني، التوابل، الألوان، النكهات ومضادات الأكسدة، ويمكن تصنيعها من دقيق الأرز المنقوع أو دقيق الذرة أو الشوفان أو دقيق اللوبيا، مخلوط مع الملح والتوابل، ويشكل على هيئة كرات أو كعكات مسطحة .

2.15 النقل (المكسرات) المجهزه متضمناً النقل (المكسرات) المغطاة ومخاليط النقل (المكسرات) مع الفاكهة المجففة:

تتضمن كافة أنواع المكسرات السليمة المعالجة بإحدى طرق التصنيع، مثل التحميص الجاف، التحميص، النقع، أو الغلي، سواء مقشرة أو غير مقشرة، مملحة أو غير مملحة، المكسرات المغطاة باليوجورت وعسل النحل، ومزيج الفاكهة ومقرمشات الحبوب والمكسرات المجففة (مثل التي تباع بالتجزئة وتصنف بهذه المجموعة، المكسرات المغطاة بالشكولاتة تصنف في المجموعة الغذائية ٥-١-٤، والمكسرات المغطاة بطبقة من الشكولاتة المقلدة المندرجة بالمجموعة الغذائية ٥-١-٥).

3.15 أغذية خفيفة (مقرمشات) أساسها السمك:

تصف هذه المجموعة الغذائية المقرمشات المقبلية بالأسماك، منتجات أسماك أو نكهات سمك، السمك المجفف per se الذي يمكن استهلاكه كأحد الأغذية الخفيفة يندرج في المجموعة الغذائية ٥-٢-٩، ومقبلات اللحوم المجففة (مثل البيف جيركي، وبيميكان) مندرجه بالمجموعة الغذائية ٥-١-٣-٨.

ملحق ٢

ملاحظات عامة

A. خطة اخذ العينات

- $n =$ عدد الوحدات التي تتألف منها العينة
 - $c =$ عدد وحدات العينة التي تعطي نتائج بين m و M
 - $m =$ مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه في المنتج
 - $M =$ قيمة أو مستوى الحد الميكروبي الذي يجب الا يصل اليه أو يزيد عنه في اية وحدة من وحدات العينة.
١. الكائنات الحية الدقيقة الواردة بالقواعد الفنية الملزمة للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية بالملحق (١) تم تقسيمها الى مجموعات طبقاً لنوعية الفحص المطلوب من قبل الهيئة استناداً الى نوعية الغذاء والمراحل التي يمر بها المنتج أثناء التصنيع اضافة الى المنتج النهائي طبقاً لما يلي:
- أ- المجموعة الاولى:

وتشمل الميكروبات الممرضة المنقولة عن طريق الغذاء ويتم فحص الأغذية لهذه الميكروبات بالمنتج النهائي المعروض بالأسواق خلال فترة الصلاحية اضافة لمتابعة الاشتراطات الصحية أثناء التصنيع طبقاً لنوعية الغذاء والفحص المطلوب طبقاً للمراجع الدولية المرجعية ... وتضم هذه المجموعة الميكروبات التالية:

Salmonella - *L. monocytogenes*- Campylobacter - Shiga toxin producing *E. coli* (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 and O104:H4 - *Clostridium. perfringens* - Coagulase positive *Staph. aureus* and its Enterotoxins – *Clostridium botulinum* – *Vibrio parahaemolyticus* – *Vibrio cholera* - *Bacillus cereus* - *Cronobacter sakazakii* - ومسببات الأمراض الطفيلية مثل Cyclospora ,Cryptosporidium , Fasciola, Cysticercosis, Sarcocyst, Hydated cyst, etc

ب- المجموعة الثانية:

تشمل الميكروبات التي تشير الى مستويات النظافة والتطهير والحالة الصحية للمنتج والمسحات التي تجرى على الأسطح الملامسة للغذاء والحالة الصحية للعاملين كما يتم إجراء تحليل الأغذية لهذه الميكروبات خلال مراحل التصنيع المختلفة كدلائل ميكروبية طبقاً للمراجع الدولية المرجعية وتضم هذه المجموعة الاختبارات التالية:

Total aerobic mesophilic bacterial count- Enterobacteriaceae count

Escherichia coli count- Mould and Yeast count

ت- المجموعة الثالثة :

وتشمل الفيروسات المنقولة بالغذاء حيث يتم تحليل الأغذية لهذه الفيروسات وما يستجد في حالة حدوث حالة مرضية في مصر أو أية دولة أخرى ويتم إخطار رسمي لهيئة سلامة الغذاء بذلك، وتضم هذه المجموعة الفيروسات التالية:

Norovirus - Hepatitis A – Hepatitis E , Rotavirus , Enterovirus

٢. المجموعات التالية والموجودة في وصف المنتجات لا تحلل ميكروبيولوجي لعدم وجود احتمال لوجود كائنات تؤثر على سلامة هذه المنتجات فيما عدا في حالة حدوث حالة مرضية في مصر أو أي دولة أخرى أو حيود عن سلامة هذه المنتجات فيتم اخطار رسمي لهيئة سلامة الغذاء بذلك في هذه الحالة لاتخاذ الإجراءات المناسبة:

- ٢.١ الزيوت والدهون اساسا الخالية من الماء Fats and oils essentially free from water.
- ١.١.٤ الفاكهة الطازجة غير المعالجة Untreated fresh fruit.
- ١.١.٢.٤ الخضر الطازجة غير المعاملة متضمنة (فطريات عيش الغراب والفطريات الأخرى والجنود والدرنات والأعشاب البحرية والبدور .
- ١١.٠ المحليات شاملة عسل النحل Sweeteners, including honey.
- ١.١٢ ملح الطعام وبدائله Salt and salt substitutes.
- ١.١.٤ مشروبات منكهة أساسها الماء متضمنة مشروبات الرياضيين أو مشروبات الطاقة أو مشروبات الإلكتروليتية والمشروبات المحتوية على قطع فاكهة.
- ٢.١.٤ المشروبات الكحولية بما فيها المشروبات الخالية من الكحول والمنخفضة في نسبة الكحول Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts

٣- أمثلة لتفسير نتائج الاختبارات

الحدود:

تُشير هذه الحدود إلى كل وحدة من وحدات العينة التي أُجريت عليها الاختبارات. تُظهر نتائج الاختبارات النوعية الميكروبيولوجية للمجموعة التي أُجري عليها للاختبارات.

بكتيريا *Listeria monocytogenes*

- بكتيريا *Listeria monocytogenes* في الأغذية الجاهزة للأطفال الرضع وللأغذية المعدة لأغراض طبية خاصة أو المعروضة للمسنين أو الحوامل أو مرضى الجهاز المناعي. تكون النتيجة مُطابقة: إذا كانت جميع القيم المرصودة تُظهر عدم وجود بكتيريا. تكون النتيجة غير مطابقة: إذا تم اكتشاف وجود بكتيريا في أي من وحدات العينة.
- بكتيريا *Listeria monocytogenes* في الأغذية الجاهزة التي تسمح بنمو بكتيريا *Listeria monocytogenes* قبل خروج الغذاء عن الرقابة المباشرة لمسؤول المنشأة الغذائية وعندما لا يكون قادرًا على إثبات أن المنتج لن يتخطى حد ١٠٠ وحدة مكونه للمستعمرة مكونه للمستعمرة /جرام طوال فترة صلاحيته: تكون النتيجة مطابقة: إذا كانت جميع القيم المرصودة تُظهر عدم وجود البكتيريا بالحد أقل من الحد. تكون النتيجة غير مطابقة: إذا تم اكتشاف وجود البكتيريا في أي من وحدات العينة، المرصودة < الحد
- بكتيريا *Listeria monocytogenes* الموجودة في الأغذية الجاهزة الأخرى: تكون النتيجة مطابقة: إذا كانت جميع القيم المرصودة \geq الحد *m*. تكون النتيجة غير مطابقة: إذا كانت جميع القيم المرصودة \leq الحد *m*.
- بكتيريا السالمونيلا (*Salmonella*) في أنواع الأغذية المختلفة: تكون النتيجة مطابقة: إذا كانت جميع القيم المرصودة تُظهر عدم وجود البكتيريا. تكون النتيجة غير مطابقة: إذا تم اكتشاف وجود أي وحده من البكتيريا في أي من وحدات العينة.

- السموم الداخلية للبكتريا العنقودية *Staphylococcal enterotoxins*:

تكون النتيجة مطابقة: إذا لم تُظهر النتائج وجود السموم المعوية enterotoxins في جميع وحدات العينة.
تكون النتيجة غير مطابقة: إذا أظهرت النتائج وجود السموم المعوية enterotoxins في أي من وحدات العينة.
- بكتيريا *Cronobacter sakazakii* في أغذية الأطفال المجففة وفي الأغذية الخاصة بالنظام الغذائي المعدة لأغراض طبية خاصة للأطفال دون ستة أشهر:

تكون النتيجة مطابقة: إذا كانت جميع القيم المرصودة تُظهر عدم وجود البكتريا.
تكون النتيجة غير مطابقة: إذا تم اكتشاف وجود بكتيريا في أي من وحدات العينة.

- الهيستامين (Histamine) في منتجات الاسماك:

الهيستامين في منتجات الاسماك المصنوعة من الاسماك المحتوية على تركيز مرتفع من الهيستامين مثل الاسماك التابعة لعائلات Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae
يكون التركيز المسموح به m من ٢٠٠-٤٠٠ جزء في المليون.

تكون النتيجة مطابقة: إذا تم استيفاء الاشتراطات التالية:

إذا كان متوسط القيمة المرصودة $m \geq m$.

إذا كان الحد الأقصى لقيم c/n المرصودة تقع بين m و M.

إذا كانت لا توجد قيم تتجاوز حد M.

تكون النتيجة غير مطابقة: إذا كان متوسط القيمة المرصودة يتجاوز حد m أو كانت هناك قيمًا أكثر من قيم c/n

تقع بين m و M، أو كان هناك قيمة واحدة أو أكثر من القيم المرصودة M.

الهيستامين في صلصة السمك الناتجة عن تخمير الاسماك:

تكون النتيجة مطابقة إذا كانت القيمة المرصودة $\geq m$.

تكون النتائج غير مطابقة: إذا كانت القيمة المرصودة $< m$.

- بكتيريا عائلة *Enterobacteriaceae*:

في الألبان المجففة للأطفال وأغذية النظام الغذائي المُخصصة لأغراض طبية خاصة للأطفال دون ستة أشهر والألبان التكميلية المجففة:

تكون النتيجة مطابقة إذا كانت القيم المرصودة تشير إلى عدم وجود البكتريا.

تكون النتيجة غير مطابقة: إذا أظهرت النتيجة وجود البكتريا في أي من وحدات العينة.

- بكتيريا *Escherichia coli* وبكتيريا عائلة *Enterobacteriaceae* في الأنواع الأخرى من الأغذية والبكتيريا

العنقودية *Staphylococci* الإيجابية لإنزيم الكواجيليز:

تكون النتيجة مطابقة: إذا كانت جميع القيم المرصودة $m \geq m$.

تكون النتيجة مطابقة إذا كان الحد الأقصى لقيم c/n يقع بين m و M وكانت بقية القيم المرصودة $m \geq m$.

تكون النتيجة غير مطابقة: إذا كانت هناك قيمة واحدة أو أكثر من القيم المرصودة $M < M$ أو كانت هناك قيمًا أكثر

من قيم c/n تقع بين m و M.

المراجع

مراجع اساسية :

- COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. 02005R2073 — EN — 08.03.2020 — 009.001 — 1
- COMMISSION REGULATION (EU) No 365/2010 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs as regards Enterobacteriaceae in pasteurised milk and other pasteurised liquid dairy products and *Listeria monocytogenes* in food grade salt
- COMMISSION REGULATION (EU) 2015/2285 amending Annex II to Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption as regards certain requirements for live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods and Annex I to Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs
- COMMISSION REGULATION (EU) 2017/1495 amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards *Campylobacter* in broiler carcasses
- COUNCIL DIRECTIVE 98/83/EC on the quality of water intended for human consumption 1998L0083 — EN — 27.10.2015
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) (2011) Microorganisms in Foods 8: Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance. Springer, New York.
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) (1986) .Microorganisms in Foods 2: Sampling for Microbiological Analysis: 2nd ed.
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). (1996). *Listeria monocytogenes*. In: Microorganisms in Foods 5. Characteristics of Microbial Pathogens, Blackie Academic & Professional, London
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) (2002) Microorganisms in Foods: Microbiological Testing in Food Safety Management, Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods)(2005) Microorganisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) (2011) Microorganisms in Foods 8: Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance. Springer, New York.
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) (2014) Usefulness of testing for *Clostridium botulinum* in powdered infant formula and dairy-based ingredients for infant formula. Dated : 17 January 2014 . <https://www.icmsf.org/>

- Food Standards Australia New Zealand (2018). Compendium of Microbiological Criteria for Food. FSANZ website at WWW.foodstandards.gov.au. and, for New Zealand WWW.foodstandards.govt.nz
- Food Standards Australia New Zealand(2018) primary production and processing standard for eggs and egg product. Authorized Version F2018C00937 registered 20/12/2018
- Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)(2016) Microbiological Criteria for Infant Formula
- Australian and New Zealand food standards (2016) Criteria for *Listeria monocytogenes* – Microbiological Limits for Foods
- Food Standards Australia New Zealand (2016) Compendium of Microbiological Criteria for Food. FSANZ website at www.foodstandards.gov.au
- Food Standards Australia New Zealand(2012) Standard 4.2.6 – Production and Processing Standard for Seed Sprouts.
- Health Canada,(2011) Compendium of Analytical Methods for the Microbiological Analysis of Foods. 2011.
- Canada Food Inspection (2014) Bacterial Pathogens in Dried Sprouted Seed Products - November 1, 2014
- Food Safety Authority of Ireland (2019) Guidelines for the Interpretation of Results of Microbiological Testing of Ready-to-Eat Foods Placed on the Market (Revision 3)
- FDA (2017) , Examination of Canned Foods, Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Revision A, 1998. Chapter 21A. In: Bacteriological Analytical Manual (BAM) . (٢٠٢١)
- FDA, USA (2018) Manual on meat inspection for developing countries, 2000, OIE.

مراجع تكميلية : يتم الرجوع إليها لعمل برامج سحب العينات والتعامل معها .

- CAC/GL 83-2013 Principles for the use of sampling and testing in international food trade .Revision: 2015
- CAC/GL 50-2004General guidelines on sampling
- CAC/GL 60-2006Principles for traceability/product tracing as a Tool within a food inspection and certification System
- CAC/GL 63-20 Principles and guidelines for the conduct of Microbiological Risk Management (MRM)

طبعت بالهيئة العامة لشئون المطابع الأميرية

رئيس مجلس الإدارة

محاسب / أشرف إمام عبد السلام

رقم الإيداع بدار الكتب ٢٦٨ لسنة ٢٠٢١

١٠٥٦ - ٢٠٢١/٤/٢٨ - ٢٠٢٠ / ٢٥٧٦٤