

## هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

### الوزارة

#### قرار رقم ٣

بموجب القرار رقم ٣ تاريخ ٦-١-١٩٩٩.

مادة ١ - تعتمد المواصفة رقم ٧٨ الخاصة بـ :

البسكويت - التعديل الثاني

مواصفة قياسية وطنية : وتطبق إلزاميا مباشرة بعد

تاريخ صدور هذا القرار .

#### ٢ - التعاريف :

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

#### ٣ - المكونات والإضافات :

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

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

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

#### البسكويت

#### التعديل الثاني

#### ١ - المجال :

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

### ١/٣ المكونات الاساسية :

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

### ٢/٣ المكونات الاختيارية :

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

### ٢/٢/٣ الدقيق :

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

### ٣/٢/٣ المواد الدسمة :

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

### ٤/٢/٣ النشا :

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

### ٥/٢/٣ الحليب ومشتقاته :

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

### ٦/٢/٣ الفواكه ومنتجاتها :

- جوز الهند
- اللوز أو الجوز

### ٧/٢/٣ التوابل - البهارات - :

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

— البيض بكافة اشكاله — طازج — مجفف — •

١٢/٢/٣ المدعمات — المغذيات — :

— فيتامينات •

— ثنائي أو ثلاثي فوسفات الكالسيوم •

— كربونات الكالسيوم •

— مستخلصات البروتين — البروتين المركز — •

— أبيض الكامل أو واحد من مكوناته طازجا أو

مجففا •

— سلفات الحديد •

— غلوتين •

٣/٣ المكونات الخاصة بالحشو والتغطية :

تستعمل احدى المواد التالية وتخضع للمواصفات

الخاصة بها •

— الكريمة ، وتتكون أساسا من السكر والمواد

الدهنية بنسب متفاوتة ومخلوطة خلطا تاما •

— الجبن بأنواعه المختلفة طازجا أو مجففا •

— الشوكولاته •

— المكسرات •

— أي مواد أخرى تستعمل في الحشو أو التغطية بعد

موافقة الجهات الصحية وهيئة المواصفات •

تستعمل هذه المواد منفردة أو مضافا إليها واحد أو

أكثر من الإضافات بقصد اكساب الطعم أو الرائحة أو

اللون أو تعديل القوام أو للحفظ ، شريطة أن تكون هذه

المواد المضافة قابلة للذوبان في المواد الدسمة المستعملة •

٤ — أنواع البسكويت :

١/٤ بسكويت ممتاز :

هو المصنوع من المكونات الأساسية ولا تقل فيه نسبة

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

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

\* لم تصدر بعد •

— البهارات الاخرى بأنواعها •

٨/٢/٣ الانزيمات ومحسنات قوام العجين :

— كبريتيت الصوديوم •

— ميتا ثنائي كبريتيت الصوديوم •

— الانزيمات المحللة للبروتين أو انشفا أو السليلوز

— أميلاز — بروتيناز — •

٩-٢-٣ الإضافات الغذائية •

— المنكهات وتشمل المستخلصات والمراكرات

والمحسنات المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية

السورية أو الدولية

— الملونات المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية

السورية رقم ٧٧٠

— مضادات الاكسدة المسموح بها طبقا للمواصفة

السورية رقم ١٦٨٢

— المستحلبات : المسموح بها في المواصفة القياسية

السورية رقم / / \* •

— اللستين •

— المواد الحافظة المسموح بها في المواصفة القياسية

السورية رقم / / \* •

— أنواع الحموض الغذائية — النيمون ، اللبن ،

الطرطير ، اسكوربيك ••

١٠/٢/٣ المواد الناهضة :

— مسحوق الخبز — الباكغ باودر — •

— ثاني كربونات الامونيوم أو الصوديوم •

— الخميرة النشطة •

— فوسفات الكالسيوم الحمضية •

— أي مواد أخرى ناهضة •

١١/٢/٣ مكونات إضافية أخرى :

— البن •

— الكاكاو •

— الشوكولاته •

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

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

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

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

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

#### ٦ - الشروط الصحية

- ١/٦ يجب أن يتم انتاج وتصنيع البسكويت ضمن شروط ومتطلبات المواصفة القياسية السورية رقم ١٩٨٩/٧٤٣ الخاصة بالقواعد العامة لصحة الغذاء \*
- ٢/٦ يجب ألا يزيد التعداد العام للجراثيم غير المرضية على ١٠٠٠٠٠ جرثومة/غ \*

- \* يؤخذ بنظر الاعتبار استبدال المكون الاساسي السكر بأحد هذه الانواع \*

- ٢/٤ بسكويت نوع عادي : هو المصنوع من المكونات الاساسية ولا تقل فيه نسبة الدسم عن ١٠٪ من الوزن \*

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

#### ٥ - الشروط العامة

- يشتد في البسكويت ان يكون متجانس اللون ، مقبول الطعم والرائحة ، غير متزنخ أو منعفن ، خاليا من الحشرات والديدان ويوضها ، سطحه املس وتقوسه واضحه وان تتوفر فيه الشروط التالية :

- أن يكون نظيفا خاليا من المواد الغريبة أو الضارة بالصحة \*

زعفران - قرفة - كمون - هيدروكسي أنيسول بتول -  
هيدروكسي تولوين بتول - مستحلب - منكهات -  
مدعمات ، مغذيات - مواد ناهضة - نافخة - مسحوق  
الخبيز .

٣/٦ يجب ألا يزيد تعداد القولونيات على ١٠٠ في  
١- غ .  
٤/٦ يجب أن يكون خاليا من الاشريكية القولونية  
في ١- غ .

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

٩ - الجهات التي شاركت في وضع المواصفة  
- المؤسسة العامة للصناعات الغذائية .  
- وزارة التموين والتجارة الداخلية .  
- المخبر المركزي للتموين .  
- مركز الاختبارات والابحاث الصناعية .  
- غرفة صناعة دمشق .  
- هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

٥/٦ يجب أن يكون خاليا من الستافيلو كوكس  
أوروس - العنقودية الذهبية في ١- غ .  
٦/٦ يجب أن يكون خاليا من السالمونيلا في ٢٥ غ .  
٧/٦ يجب ألا تزيد نسبة الملوثات المعدنية .  
زرنخ - ١٥ مغ / كغ  
رصاص - ٢ مغ / كغ

٧ - التعبئة  
تستعمل مواد التعبئة والتغليف المناسبة والمسحوح  
باستخدامها في تغليف وتعبئة المواد الغذائية ، ويشترط  
فيها أن تكون سليمة ونظيفة وغير نفوذة للرطوبة والدهس .

٨ - بطاقة البيان  
- يجب أن تكون بطاقة البيان متطابقة مع المواصفة  
القياسية السورية رقم ٧٠ الخاصة ببطاقات المواد الغذائية  
المعبأة والمعلبة ، واطافة لذلك يدون على البطاقة باللغة  
العربية وبوضوح بطريقة لا يمكن ازلتها ما يلي :  
- اسم المادة المصنعة ونوعها وصنفها .  
- اسم المصنع وعنوانه والعلامة الفارقة ان وجدت .  
- المكونات الداخلة في التصنيع مرتبة تنازليا مع  
تحديد الإضافات .

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

٧ - المصطلحات الفنية  
بسكويت برشام - بسكويت عادي - سادة -  
بسكويت محشي - بسكويت مغطى - تايبوكا - زنجبيل