

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05 /FDS 1002 / 2013

بيض الدجاج
Chicken Eggs

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها ، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل ، ولا يجوز الرجوع إليها كواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS:67.120.20

بيض الدجاج

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار :

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1002/2006 "بيض الدجاج" ، وقامت (سلطنة عمان) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م على أن تلغي المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1002/2006 وتحل محلها .

بيض الدجاج

-1 المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات والمواصفات الواجب توافرها في بيض الدجاج المخصص للأكل بأنواعه الطازج الكامل، والسائل، والمجمد، والمجفف، والمجفف.

-2 المراجع التكميلية :

- 1.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .
- 2.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- 3.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 4.2 GSO 150 " فترات الصلاحية للمنتجات الغذائية – الجزء الأول " .
- 5.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
- 6.2 GSO 261 " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية-الجزء الأول-تجهيز العينات " .
- 7.2 GSO 287 " ميكروبيولوجي- إرشادات عامة- طرق الكشف عن السالمونيلا " .
- 8.2 GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .
- 9.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد الغذائية – الجزء الأول " .
- 10.2 GSO 324 " طرق قياس درجة حرارة الأغذية المجمدة " .
- 11.2 GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول " .
- 12.2 GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني " .
- 13.2 GSO ISO 4831:2010 " ميكروبيولوجي إرشادات عامة لعد بكتريا الكوليفورم – طريقة العد الأكثر احتمالاً " .
- 14.2 GSO ISO 4832:2010 " ميكروبيولوجي إرشادات عامة لعد الأحياء الدقيقة- طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة 30 س " .
- 15.2 GSO CAC MRL 02 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية"¹ .
- 16.2 GSO 841 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا السموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف - الافلاتوكسينات " .
- 17.2 GSO CAC 193 " الحدود القصوى المسموح بها من المعادن الثقيلة في المواد الغذائية"² .
- 18.2 المواصفة القياسية التي ستعتمدها الهيئة والخاصة ب" الممارسات الصحية لسلامة البيض ومنتجاته " .
- 19.2 GSO 2152 " أطباق البيض الكرتونية " .
- 20.2 CODEX 192 "مواصفة هيئة الدستور الغذائي التي اعتمدها الهيئة للمضافات الغذائية " .

¹ يستند على آخر إصدار من الكودكس

² يستند على آخر إصدار من الكودكس

- 21.2 " GSO 839 عبوات المواد الغذائية الجزء الأول : اشتراطات عامة".
- 3- **التعاريف :**
- 1.3 **بيض الدجاج:**
هو اللاقحة الناشئة عن تخصيب البيضة والتي تشكل كيانا صلبا يحمي الجنين حيث يظهر بحالته الطبيعية (بالقشرة) وبيض المائدة ناتج من الدجاج البياض بهدف الإستهلاك الأدمي بصوره المختلفة سواءا بطريقة مباشرة أو في الصناعات الغذائية.
- 2.3 **منتجات البيض:**
المنتجات التي يمكن استخدامها كبديل للبيض الطازج كغذاء (مثل الأومليت) في الوصفات، والمنتجة من البيض الطازج إما عن طريق خلط وتنقية البيض كله، أو يفصل بياض البيض وصفار البيض، ومن ثم خلط وتنقية كل منهما على حدة. ثم يعالج البيض المنقى بعد ذلك سواءا كان كاملا أو البياض و الصفار معالجة إضافية لإنتاج البيض السائل أو المجمد أو المجفف.
- 3.3 **بيض المائدة (بيض دجاج طازج كامل القشرة):**
هو ببيض الدجاج كامل القشرة والمنتج حديثا والذي يتميز بعدم تغير خواصه الطبيعية ولم يعامل بأي من الطرق المتبعة في حفظ البيض.
- 4.3 **بيض التصنيع :**
هو ببيض كامل القشرة غير محضن صالح للاستهلاك الأدمي وخالي من أي كسور بالقشرة ويسمح باستخدام البيض الذي به شروخ بشرط نقلها مباشرة من مزارع الإنتاج أو مراكز التعبئة دون أي معاملة حرارية له ويدخل في التصنيع بأقصى سرعة ممكنة.
- 1.4.3 **بيض دجاج سائل :**
منتج غذائي محضر تحت ظروف صحية من ببيض دجاج منقى، صحي، سليم، نظيف منزوع القشرة ومحتفظ بالنسبة الطبيعية لصفار وبياض البيض إما منفردين أو مخفوقين، ومبستر بدرجة كافية لقتل الميكروبات الممرضة ويمكن أن يحفظ بأي من طرق الحفظ مثال (إضافة الملح).
- 2.4.3 **بيض دجاج مجمد :**
منتج غذائي محضر تحت ظروف صحية بتجميد ببيض المائدة السائل (بند 1.4.3).
- 3.4.3 **بيض دجاج مجفف (مسحوق ببيض مجفف) :**
منتج غذائي محضر تحت ظروف صحية من المكونات السائلة لبيض دجاج ناضج صحي سليم (بند 1.4.3) ، ويجفف بإحدى طرق التجفيف المناسبة والمتبعة عالميا.
- 4.4.3 **بيض دجاج مجفف (مسحوق ببيض مجفف) :**
منتج غذائي محضر تحت ظروف صحية من المكونات السائلة لبيض دجاج ناضج ، يبستر ثم يجفف بالتجميد العميق.
- 5.3 **صفار البيض (مح) :**
هو أكثر أجزاء البيضة ارتفاعا في القيمة الغذائية وهو مهد الغشاء الجرثومي (بلاستودرم) الذي يخرج منه الجنين كما أنه يحتوي على كتلة المواد الغذائية التي تدعم نمو وتطور الجنين.
- 6.3 **بياض البيض (زلال) :**

- المادة الزلالية المحيطة بالمش (الصفار) والتي تغلفها قشرة البيضة وهو مادة شفافة ذات لون أصفر خفيف.
غرفة هوائية : 7.3
- الفراغ الهوائي الموجود بين القشرة الخارجية وأغشية القشرة عند الطرف العريض للبيضة.
عمق الغرفة الهوائية: 8.3
- المسافة بين قمة الغرفة الهوائية وقاعها عند وضع البيضة بحيث تكون الغرفة الهوائية إلى أعلى.
فحص ضوئي (Candling) : 9.3
- تعريض البيضة لشعاع ضوئي مباشرة بطريقة تسمح بنفاذه وتضيء داخل البيضة وذلك لفحص مكوناتها الداخلية مع مراعاة استخدام مرشح ضوئي بلون أخضر لفحص البيض ذو القشرة البنية.
وحدة هوج : 10.3
- قيمة تستخدم لتقدير جودة المكونات الداخلية للبيض الطازج الكامل ويمكن حسابها من قياس ارتفاع الزلال (البياض) منسوب إلى وزن البيضة الكلية:
$$\text{Haugh Unit (HU)} = 100 \log (H + 7.57 - 1.7 \times W^{0.37})$$
- حيث يكون:
H = ارتفاع الزلال (البياض) بالمليمترات
W = الوزن الكلي للبيضة بالجرامات
Log = اللوغاريتم
- كلما ارتفعت قيمة وحدة هوج كلما كان البيض أكثر جودة (طازج، البيض الأكثر جودة يكون البياض أكثر سمكا) انظر الملحق رقم (1) " التصنيف الوصفي لبيض المائدة المعد للتسويق".
تسويق : 11.3
- البيع أو التداول أو العرض أو التخزين والنقل بغرض البيع.
عبوة : 12.3
- يقصد بها أي محتوى مناسب يتم تعبئة البيض فيه للمحافظة عليه سليما وتسهيل تداوله، والمصنعة من مواد مناسبة وبطريقة لا تسمح بحدوث تلوث للمنتج. ويقصد بالعبوة الصغيرة تلك التي تحتوي على ثلاثين بيضة أو أقل ، أما العبوة الكبيرة فهي تلك التي تحتوي على أكثر من ثلاثين بيضة.
مركز التعبئة: 13.3
- يقصد به تلك الجهة المرخص لها بتجميع البيض من المزارع والمنتجين للقيام بعملية تدريجه وصفا ووزنيا وتعبئته في عبوات صغيرة وإرساله إلى تجار التجزئة أو مجمعات البيع.
- المتطلبات :** -4
- يجب أن تكون المواد المضافة لمنتجات البيض طبقا للمواصفة المذكورة في البند (20.2) حسب فئة التصنيف (10.1 و 10.2). 1.4
- يجب أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للبيض ومنتجاته وفقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9.2). 2.4

- 3.4 أن تكون الحدود القصوى من متبقيات الأدوية البيطرية سواء في البيض الطازج أو المعد للتصنيع وفقا للمواصفة القياسية الواردة في البند (15.2)³.
- 4.4 يجب أن يكون البيض (سواء الطازج أو المعد للتصنيع) خاليا من أية مواد ذات نشاط إشعاعي.
- 5.4 أن تكون بقايا مبيدات الآفات في البيض (سواء الطازج أو المعد للتصنيع) طبقا للمواصفتين القياسيتين الخليجتين الواردين في البنود (11.2 و 12.2).
- 6.4 يجب ألا تزيد نسبة الافلاتوكسين الملوثة على أساس المادة الصلبة في البيض عن 10 جزء من المليون.
- 7.4 يجب أن تحقق المطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (18.2) إضافة إلى ما ذكر في هذه المواصفة القياسية الخليجية.
- 8.4 بيض المائدة الطازج الكامل .**
- 1.8.4 الاشتراطات العامة والتصنيف .**
- 1.1.8.4 ألا يتم خلط بيض المائدة الطازج المعرف بالبند (3.3) بأي بيض من الأنواع الأخرى .
- 2.1.8.4 أن تتم عملية تصنيف البيض حسب الدرجات الوصفية بند (3.1.8.4) والوزنية (4.1.8.4) الوارد ذكرها في هذه المواصفة وكذلك تعبئته عن طريق مراكز التعبئة أو شركات الإنتاج المرخص لها بذلك من قبل السلطات المختصة بناء على توافر الآلات اللازمة للقيام بتلك العملية.
- 3.1.8.4 يتم تصنيف البيض المعد للتسويق وصفا إلى أربع درجات كما يلي على أن يتم ذكر هذا التصنيف على العبوات " كما هو موضح في الملحق رقم (1) " :
- بيض المائدة طازج درجة (AA) .
 - بيض المائدة طازج درجة (A) .
 - بيض المائدة طازج درجة (B) .
 - بيض درجة (C) " معد للاستخدام في الصناعات الغذائية " .
- 4.1.8.4 يتم تصنيف بيض المائدة من الدرجة (B, A, AA) المعد للتسويق وزنيا إلى خمس درجات من درجة 1 إلى درجة 5 كالتالي ، على أن يتم ذكر هذا التصنيف الوزني على العبوات :
- درجة 1 (كبير جدا) : 70 غرام وأكثر .
 - درجة 2 (كبير) : من 60 إلى أقل من 70 غرام .
 - درجة 3 (متوسط) : من 50 إلى أقل من 60 غرام .
 - درجة 4 (صغير) : من 40 إلى أقل من 50 غرام .
 - درجة 5 (صغير جدا) : أقل من 40 غرام .
- 5.1.8.4 يسمح بوجود نسبة تجاوز بالدرجة B, A المذكورة بالبند (3.1.8.4) بحيث لا تزيد عن 7% من البيض في الأصناف الأقل جودة والأقل وزنا.
- 6.1.8.4 يعفى من اشتراطات التدرج الوزني الوارد ذكرها في البند (4.1.8.4) البيض الذي ينقل مباشرة من المنتجين أو مراكز التجميع إلى مصانع الأغذية بغرض تصنيعه أو استخدامه في

³ آخر إصدار من الكودكس

- الصناعات الغذائية على أن لا تقل درجته الوصفية عن الدرجة C المذكورة في البند (3.1.8.4) .
- 7.1.8.4 يسمح باستعمال الرمز (AA) على عبوات البيض الذي لا يتجاوز عمره ثلاثة أيام من تاريخ التعبئة من قبل مراكز التسويق والتجزئة.
- 8.1.8.4 يجب أن يتم إعادة التدرج وصفا للبيض من الدرجة (AA) أو (A) أو (B) الذي لم يعد يحمل المواصفات المميزة لتلك الدرجات بإعطائه الدرجة التالية (طبقا للصفات التي آلت إليه) ويتم وضع علامات جديدة طبقا للمنصوص عليها بالبند (3.1.8.4) على أنه يمكن إرسال هذا البيض مباشرة - بدون إعادة تدرجه- لاستخدامه في الصناعات الغذائية بشرط أن تميز العبوات الخاصة به بالعلامات المميزة للبيض المعد للاستخدام في الصناعة.
- 9.1.8.4 لا يسمح باستخدام أي وسيلة من وسائل معالجة البيض المشروخ.
- 10.1.8.4 البيض المجهز والمعروض للبيع داخل العبوات الصغيرة يجب أن يكون مصنفا كلاً على حدة طبقاً لدرجته الوصفية والوزنية .
- 11.1.8.4 يجب أن يكون اللون المستخدم في ختم البيض طبقاً للبند (3.1.8.4) من الألوان المصرح باستخدامها في الأغذية ويشترط الآتي :
- أ- استخدام اللون الأخضر في ختم البيض المنتج محلياً والوارد من دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية على أن يتضمن الختم اسم الدولة أو الأحرف الأولى من اسم الدولة حسب الترميز الدولي المعتمد.
- ب - استخدام اللون الأحمر في ختم البيض الوارد من باقي الدول على أن يتضمن الختم اسم الدولة أو الأحرف الأولى من اسم الدولة حسب الترميز الدولي المعتمد.
- 12.1.8.4 يجب أن يتم إنتاج وتسويق البيض طبقاً للقواعد والاشتراطات الصحية الخاصة بإنتاج البيض والواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (18.2).
- 2.8.4** متطلبات بيض المائدة طازج درجة " A " :
- هو البيض الذي لم يتعرض لأي معاملة بغرض حفظه " بخلاف التبريد " ويجب أن تتوافر به المواصفات التالية :
- 1.2.8.4 أن تغوص البيضة في محلول 10 % بالكتلة كلوريد صوديوم.
- 2.2.8.4 القشرة :
- أن تكون طبيعية ونظيفة وخالية من المساحات الخشنة والشروخ ولم تتعرض للغسيل أو التنظيف بأي وسيلة وأن تكون قوية التحمل.
- 3.2.8.4 الصفار :
- أن تظهر محتويات البيضة بالفحص الضوئي بحيث :
- يكون ظل المح غير محدد.
 - يكون المح ذو استدارة بسيطة تجعله محتفظاً بمكانه في مركز البيضة ولا يختلط بسهولة بالزلال.
 - ألا يكون المح مبقعاً بأي بقع مرئية لحمية أو دموية أو أية كتل زلالية متحجرة.
- 4.2.8.4 الغرف الهوائية " التجويف الهوائي " : تكون الغرف الهوائية غير متحركة ولا يتعدى عمقها 5 مم .

- 5.2.8.4 البياض " الاح " : رائق وشفاف ذو قوام جيلايني متجانس ومتماسك وخالي من أية مادة غريبة ويعطي 71 وحدة هوج أو أكثر .
- 6.2.8.4 الخلية الجرثومية :
يكون نموها غير ملحوظ وغير قابل للتمدد بشكل واضح ولم يحدث به أي انقسامات أو نمو ظاهر.
- 7.2.8.4 الأس الهيدروجيني يتراوح بين 7.6 - 9.3 .
- 3.8.4 متطلبات بيض المائدة طازج درجة " AA " :
تنطبق عليه نفس المواصفات الخاصة ببيض طازج درجة " A " فيما عدا أن التجويف الهوائي لا يزيد ارتفاعه عن 3 مم ، وأن يعطي 80 وحدة هوج أو أكثر.
- 4.8.4 متطلبات بيض المائدة طازج درجة " B " :
- 1.4.8.4 أن تكون القشرة نظيفة غير مكسورة أو مشروخة مع ضمان ألا تزيد بقع القاذورات عن 32/1 من مساحتها الكلية إذا كانت متجمعة وألا تزيد عن 16/1 من مساحتها الكلية إذا كانت متفرقة، وأن تكون القشرة سليمة التكوين أو ذات شكل عادي مع احتمال وجود مساحات خشنة وبتوءات واضحة.
- 2.4.8.4 أن تظهر محتويات البيض بالفحص الضوئي بحيث :
أ- يكون المح محددًا واضحًا.
ب- يكون المح ببيضاوي الشكل ويعوم في البيضة عند دورانها.
ج- ألا يكون بالمح بقع أو كتلة لحمية أو بقع دموية أو كتلة زلال متحجرة ويسمح بوجود نموات طفيفة ببيضاء .
د- تكون الغرفة الهوائية غير محددة الحركة حرة أو ذات فقائيع ولا يتعدى عمقها 9 مم.
- 3.4.8.4 أن تكون البيضة عند كسرها :
أ- رائحة عديمة الرائحة وذات طعم عادي ويكون الزلال بها متجانس وضعيف نسبيا يعطي من 51 إلى 70 وحدة هوج .
ب- ذات مح متسع اتساعا طفيفا ومسطح .
ج- ذات أساس هيدروجيني يتراوح بين 7.6 و 9.5 .
- 5.8.4 متطلبات البيض المعد للاستخدام في الصناعات الغذائية درجة " C " :
- 1.5.8.4 أن تكون القشرة غير مكسورة ويسمح باستخدام البيض المشروخ كما هو منصوص في البند (4.3) ، وألا تزيد مساحة البقع اللونية والأوساخ على 1/4 المساحة الكلية.
- 2.5.8.4 أن تظهر محتويات البيض بالفحص الضوئي بحيث :
- تكون حدود المح واضحة ويسمح بأن يكون المح متسعا ومسطحا بوضوح مع وجود علامات ظاهرة لنموات طفيفة ببيضاء .
- يسمح بأن يكون الزلال ضعيف التماسك مائيا وبه كتل أو بقع دموية صغيرة.
- تكون الغرفة الهوائية غير محددة الحركة " حرة " أو ذات فقائيع وقد يتعدى عمقها 9 مم.
- 3.5.8.4 أن تكون البيضة عند كسرها :

- ذات زلال مائي يعطي أقل من 50 وحدة هوج مع وجود بقع دموية صغيرة.
- ذات مح يمتزج بسهولة مع الزلال.
- ذات أس هيدروجيني يتراوح بين 7.6 و 9.5 .

9.4 البيض السائل :

- 1.9.4 المتطلبات الطبيعية :**
- 1.1.9.4 أن يكون محتفظا بالخواص الطبيعية للبيض الطازج .
- 2.1.9.4 أن يكون خاليا من المواد الغريبة والشوائب مثل قشور البيض وأن يكون خاليا من الروائح غير المرغوبة أو أي تغير في اللون.
- 3.1.9.4 أن يكون محضرا تحت ظروف صحية ومبسترا بدرجة كافية لقتل جميع الميكروبات الممرضة ووفقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (18.2).
- 4.1.9.4 أن يحتفظ بالنسبة الطبيعية لصفار البيض وبياضه إما منفردين أو مخفوقين وأن يكون لونه بين الأصفر والأصفر البرتقالي .
- 5.1.9.4 ألا يكون ناتجا عن استرجاع مسحوق البيض .

2.9.4 المتطلبات الكيميائية :

- 1.2.9.4 أن يكون خاليا من نشاط أنزيم الفا اميليز.
- 2.2.9.4 ألا تقل نسبة البروتين (ن × 6.68) عن 45 % على أساس المادة الصلبة ، حيث أن ن :النسبة المئوية للنيتروجين .
- 3.2.9.4 ألا تقل نسبة المادة الدهنية عن 45 % على أساس المادة الصلبة .
- 4.2.9.4 ألا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن 25 % من كتلة المنتج النهائي.
- 5.2.9.4 ألا تقل نسبة السكريات المختزلة (الجليكوز) على 1.4 % على أساس المادة الصلبة ، وألا تزيد نسبة السكريات المختزلة في حالة نزع الجليكوز على 0.30 % على أساس المادة الصلبة.
- 6.2.9.4 ألا يزيد الأس الهيدروجيني على 8.5 .
- 7.2.2.4 أن تكون نسبة الكلوريد (كلوريد صوديوم) من 0.5 % إلى 1.5 % على أساس المادة الصلبة.

10.4 البيض المجمد :

- 1.10.4 المتطلبات الطبيعية :**
- 1.1.10.4 أن ينطبق عليه بعد إسالته جميع متطلبات البيض السائل.
- 2.1.10.4 أن يتم إسالته (تحويله للحالة السائلة) وفقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (18.2).

- 2.10.4 المتطلبات الكيميائية :**
- 1.2.10.4 أن ينطبق عليه جميع المتطلبات الكيميائية للبيض السائل.

2.2.10.4 يسمح بإضافة مسحوق فوسفات أحادي الصوديوم أو البوتاسيوم بنسبة لا تزيد على 0.5 % من كتلة البيض.

11.4 البيض المجفف والمجفد (مسحوق البيض).

1.11.4 المتطلبات الطبيعية :

- 1.1.11.4 أن ينطبق عليه ماجاء بالبند (2.1.9.4، 3.1.9.4، 4.1.9.4) .
 2.1.11.4 أن يكون محتفظا بالخواص الطبيعية للبيض الطازج عند استرجاعه .
 3.1.11.4 أن يكون متجانس اللون بين الأصفر والأصفر البرتقالي وقوامه متجانسا ولمسه ناعما .
 4.1.11.4 أن يعطي عجينة ناعمة عند خلطه مع ثلاثة أمثال كتلته من الماء الدافئ عند درجة حرارة 40° س .
 5.1.11.4 أن يخلو من الروائح الغير المرغوبة .

2.11.4 المتطلبات الكيميائية :

- 1.2.11.4 أن ينطبق عليه جميع المتطلبات الكيميائية للبيض السائل فيما عدا البنود (2.2.9.4، 3.2.9.4، 4.2.9.4) .
 2.2.11.4 ألا تزيد نسبة الرطوبة على 5 % من كتلة المنتج.
 3.2.11.4 ألا تقل نسبة المواد الدهنية عن 38 % على أساس المادة الصلبة .
 4.2.11.4 ألا تقل نسبة الذوبان عن 85 % من كتلة المنتج النهائي.
 5.2.11.4 يسمح بإضافة البيتاكاروتين أو الريبوفلافين إلى مسحوق البيض بنسبة لا تزيد على 2 % على أساس المادة الصلبة.
 6.2.11.4 يسمح بإضافة السكر بنسبة جزء واحد لكل 2 جزء مواد صلبة للبيض قبل تجفيفه (بيض مجفف بالسكر) على ألا تزيد الرطوبة فيه على 3.5 % ويسمح بوجود انزيم الفا اميليز.

-5 التعبئة والنقل والتخزين :

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ماورد في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (5.2) و(8.2) و(18.2) و(21.2) إضافة إلى ما يلي :

- 1.5 بيض المائدة الطازج كامل القشرة :
- 1.1.5 أن يكون بيض المائدة الطازج نظيفا ويجوز غسل البيض الطازج درجة (B) والبيض المعد للتصنيع درجة (C) قبل التعبئة بماء تتراوح نسبة الحديد فيه بين 3-5 جزء في المليون على أن يحتوي على مادة مطهرة مثل الكلور لقتل الميكروبات ويجفف بواسطة مراوح ويسمح برشه أو غمره في زيت معدني (زيت برفين) .
- 2.1.5 أن يفرز بيض المائدة الطازج قبل تعبئته لاستبعاد البيض غير السليم أو المشروخ أو المصاب بعيوب داخلية .
- 3.1.5 أن يرص البيض المصنف في كراتين معدة خصيصا للبيض وفي أطباق يحتوي كل منها على 30 أو 12 بيضة أو 6 ببيضات بحيث تكون النهائية المحدبة إلى أسفل والنهائية العريضة إلى أعلى .

- 4.1.5 أن ترص الأطباق في صناديق من الكرتون محكمة الغلق ، ويوضع طبق فارغ على القمة قبل غلق الصندوق .
- 5.1.5 أن تكون الأطباق والصناديق – مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (19.2) - نظيفة ومتينة ومصنوعة من مواد مناسبة ولا تنقل للبيض أية روائح غير مرغوبة وتستخدم مرة واحدة فقط .
- 6.1.5 أن يكون النقل والتوزيع في أوعية مبردة أو معزولة حراريا على ألا تزيد درجة الحرارة على 10° س .
- 2.5 بيض الدجاج السائل المجمد والمجفف والمجفد :**
- 1.2.5 أن يعبأ البيض السائل والمجمد والمجفف والمجفد في أوعية نظيفة جافة متينة محكمة الغلق مصنوعة من الكرتون المبطن بطبقة من البلاستيك أو أي مادة أخرى صحية مناسبة، بحيث لا تؤثر على الخواص الطبيعية والكيميائية للبيض.
- 2.2.5 أن تفي العبوات بالاشتراطات الصحية لعبوات المنتجات الغذائية وتكون خالية من أية روائح غير مرغوب فيها.
- 3.2.5 أن يعبأ كل من البيض السائل والمجمد والمجفف والمجفد تحت تفريغ أو في وجود غاز خامل مثل (النيتروجين أو ثاني أكسيد الكربون).
- 4.2.5 أن يخزن البيض السائل عند درجة حرارة لا تزيد على 5° س ولمدة لا تزيد على 5 أيام بينما يخزن البيض المجفف والمجفد عند درجة لا تزيد على 10° س ولمدة لا تزيد على ستة شهور، ويخزن البيض المجمد على درجة حرارة - 18° س ولمدة لا تزيد على ستة شهور.
- 5.2.5 ألا تزيد درجة الحرارة أثناء نقل وتوزيع البيض السائل على 5° س والبيض المجمد على - 18° س والبيض المجفف والمجفد على 10° س .
- 6 البيانات الإيضاحية :**
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (3.2) ، يجب أن يوضح على البطاقة ما يلي :
- 1.6 بالنسبة لبيض المائدة الطازج الكامل :**
- يجب أن تظهر على عبوات البيض الصغيرة ذات الغطاء- حتى ولو كانت هذه العبوات داخل أخرى كبيرة - البيانات التالية :
- 1.1.6 تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية (يوم - شهر - سنة) .
- 2.1.6 عدد البيض .
- 3.1.6 الصنف (درجة الجودة (C, B, A, AA) : الوزن) ، وذلك حسب الاشتراطات المنصوص عليها في البند (8.4) .
- 4.1.6 اسم وعنوان مركز التعبئة أو المزرعة المنتجة .
- 5.1.6 ظروف التخزين.
- 6.1.6 أن تختم كل بيضة مستوردة لتمييزها عن البيض المنتج محليا.
- 7.1.6 أن يظهر على كل بيضة تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية .

- 2.6 بيض الدجاج السائل المجمد والمجفف والمجفد :**
- يجب أن تظهر على عبوات البيض الصغيرة ذات الغطاء - حتى ولو كانت هذه العبوات داخل أخرى كبيرة - البيانات التالية :
- 1.2.6 تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية (يوم - شهر - سنة) طبقاً لدرجة الحرارة المخزن عليها.
- 2.2.6 في حال نزع الجلوكوز يتبع اسم المنتج بعبارة (منزوع الجلوكوز).
- 3.2.6 ظروف التخزين.
- 4.2.6 طريقة تجهيزه للاستعمال.
- 5.2.6 أسماء وكميات أية مكونات اختيارية مضافة مسموح بها .

المصطلحات الفنية

Egg white.....	بياض البيض.....
Egg for processing	بيض تصنيع
Chicken liquid eggs	بيض دجاج سائل
Chicken fresh shell eggs	بيض دجاج طازج كامل
Chicken dried eggs	بيض دجاج مجفف (مسحوق).....
Chicken frozen eggs	بيض دجاج مجمد
Chicken frozen-dried eggs	بيض دجاج مجفف
Incubated eggs	بيض محضن
Germ cell	خلية جرثومية
Egg yolk	صفار البيض (مح)
Class AA	صنف درجة AA
Class "A"	صنف درجة " A "
Class "B"	صنف درجة " B "
Class "C"	صنف درجة " C "
Air cell	غرفة هوائية
Blastoderm	غشاء جرثومي (بلاستودرم)
Candling	فحص ضوئي
Shell	قشرة
Haug unit value	قيمة وحدة هوج

ملحق رقم (1)
" التصنيف الوصفي لبيض الدجاج المعد للتسويق "

PH	الغرفة الهوائية (Air cell)	وحدة الهوج (Haugh unite)	الصفار (المح) (Yolk)	البياض (White)	القشرة (Shell)	التصنيف
9.3-7.6	لا يزيد عن 3 مم	80 وأكثر	غير محدد ، ذو استدارة ومحتفظا بمكانه في مركز البيضة ولا يختلط بسهولة بالزلال.	رائق، شفاف ، ذو قوام متجانس، جيلاتيني، ومتامسك، خالي من المواد الغريبة.	طبيعية ونظيفة وخالية من المساحات الخشنة والشروخ ولم تتعرض للغسيل.	بيض المائدة طازج (AA)
9.5-7.6	غير متحركة، لا يتعدى عمقها عن 5 مم في الطرف العريض من البيضة.	71 وأكثر	عدم وجود بقع مرئية لحمية أو دموية أو كتل زلالية متحجرة.	رائق، شفاف ، ذو قوام متجانس، جيلاتيني، ومتامسك، خالي من المواد الغريبة.	طبيعية ونظيفة وخالية من المساحات الخشنة والشروخ ولم تتعرض للغسيل.	بيض المائدة طازج (A)
9.5-7.6	غير محددة الحركة، حرة أو ذات فقائيع، لا يتعدى عمقها عن 9 مم.	من 51-70	محدد وواضح، ببيضاوي الشكل ويعوم في البيضة عند دوراتها، خالي من البقع أو الكتل اللحمية والبقع الدموية أو زلال متحجر، يسمح بوجود نموات طفيفة بيضاء.	رائق، عديم الرائحة، متجانس، ضعيف نسبيا، ذو طعم عادي.	نظيفة، غير مكسورة أو مشروخة، لا تزيد بقع القاذورات عن 32/1 من مساحتها إذا كانت متجمعة، ولا تزيد عن 16/1 من مساحتها إذا كانت متفرقة. احتمال وجود مساحات خشنة وفتوات واضحة.	بيض المائدة طازج (B)
غير محدد	غير متحركة، لا يتعدى عمقها عن 5 مم في الطرف العريض من البيضة.	من 50 وأقل	حدود الصفار واضحة، يسمح بأن يكون المح متسعا ومسطحا مع وجود علامات لنموات طفيفة بيضاء، يمتزج بسهولة مع الزلال.	الزلال ضعيف التماسك، مائيا، به كتل أو بقع دموية صغيرة.	غير مكسورة ولا تزيد البقع اللونية والأوساخ عن 4/1 من المساحة الكلية.	بيض تصنيع (C)