

مشروع نهائي  
OS/FD/.....

المواصفة القياسية العمانية

الخبز

**Bread**

إعداد

المديرية العامة للمواصفات والمقاييس  
وزارة التجارة والصناعة

ISC: 67.606

---

هذه الوثيقة مشروع مواصفة قياسية عمانية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها ، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية عمانية إلا بعد اعتمادها .

## تقديم

المديرية العامة للمواصفات والمقاييس هي جهاز التقييس الوطني لسلطنة عمان أنشئت بموجب المرسوم السلطاني رقم 76/39، ومن مهامها إعداد المواصفات القياسية العمانية.

وقد قامت دائرة المواصفات بالمديرية ضمن برنامج عمل قسم مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بتحديث المواصفة القياسية العمانية إصدار 2008م " الخبز" وقد تم اعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية عمانية ملزمة ، بتاريخ / / هـ، الموافق / / م . على أن تلغى المواصفة (إصدار 2008م) وتحل محلها.

## المقدمة

قامت المديرية العامة للمواصفات والمقاييس بتحديث المواصفة القياسية العمانية للخبز بالتعاون مع دائرة التغذية بوزارة الصحة بما يتناسب مع توصيات اللجنة الوطنية لمكافحة الأمراض المزمنة غير المعدية، كما انه تم تعميم مشروع تحديث المواصفة على كافة الجهات الانتاجية والمستوردة والجهات الحكومية ذات العلاقة للدراسة وإبداء الملاحظات عليها لتكون قابلة للتطبيق دون أي معوقات فنية أو اقتصادية.

## الخبز

### 1. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية العمانية بالمتطلبات العامة لجميع أنواع الخبز المصنوع من طحين القمح أو المخلوط بأنواع من طحين الحبوب الأخرى، ولا تشمل أنواع الخبز المستخدمة لأغراض التغذية الخاصة.

### 2. المراجع التكميلية

GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأ".	1.2
GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الاغذية والعاملين بها".	2.2
GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء "	3.2
GSO 193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية"	4.2
GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول"	5.2
GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة"	6.2
OS 8 "مياه الشرب غير المعبأ"	7.2
GSO 194 "طحين ( دقيق ) القمح ."	8.2
GSO 1392 "تخاللة القمح ."	9.2
GSO 1754-1 "الزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الأول".	10.2
GSO 1754-2 "الزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الثاني".	11.2
GSO 1754-4 " خليط الزيوت النباتية المعدة للطعام ."	12.2
GSO 1754-5 "الزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الخامس : السمن النباتي".	13.2
GSO 1843 "ملح الطعام "	14.2
GSO 148 "السكر "	15.2
GSO 10 "الحليب المجفف".	16.2
GSO 1751 "مسحوق الخبيز ."	17.2
GSO 1308 " خميرة الخبيز والخميرة المجففة غير النشطة".	18.2
GSO 839 عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول: اشتراطات عامة ."	19.2
GSO 2500 " المواد المضافة المسموح بإستخدامها في المواد الغذائية ."	20.2

21.2	GSO 382	"الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية الجزء الأول" .
22.2	GSO 383	"الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية الجزء الثاني" .
23.2	GSO ISO 6820	" دقيق القمح ودقيق الجاودار - إرشادات عامة لإعداد اختبارات تصنيع الخبز".
24.2	GSO 150-2	" فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية. "
25.2	GSO 2483	" الدهون ( الأحماض الدهنية ) المتحولة ."

### 3. التعاريف

#### 1.3 طحين (دقيق) القمح

ناتج طحن حبوب القمح للنوع (*Triticum aestivum* L.) أو (*Triticum durum*) Desf.) أو (*Triticum compactum*) أو خليطها .

#### 2.3 الخبز

منتج غذائي معد من خلط وعجن طحين القمح والماء وملح الطعام ( حسب شروط إضافته) ومادة تخمير ، ويترك للتخمير ، ثم يقطع حسب الوزن المطلوب ويشكل ويترك بعض الوقت ، ثم يخبز عند درجة حرارة مناسبة ( 205 إلى 235 س ) مع تمام التحكم في الحرارة والرطوبة .وقد يضاف واحد أو أكثر من المواد الاختيارية المذكورة في البند (2.11.4) من هذه المواصفة.

#### 3.3 قشرة الخبز

السطح العلوي لرغيف الخبز والتي يتحول لونها الى اللون المائل الى البني نتيجة عملية الخبز .

#### 4.3 المواد الغريبة

أي مادة ليست من اصل المنتج ولا توجد به عادة وتشمل أيضا الأتربة والحصى والرمال وأي بقايا معدنية او زجاجية او بلاستيكية او بقايا من أصل حيواني كالحشرات الميتة وأجزاءها ومخلفات القوارض والشعر والأظافر .

## 4. المتطلبات العامة

- 1.4 يجب أن تكون المواد الأولية الداخلة في صناعة الخبز مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها.
- 2.4 أن يتم الإنتاج والتعبئة والتداول طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفتين القياسيتين المذكورتين بالبند (2.2) و(3.2).
- 3.4 أن يكون خالياً من منتجات الخنزير ومشتقاتها.
- 4.4 يجب أن يكون المنتج خالياً من الترنخ والشوائب والمواد الغريبة، ومن الحشرات وأجزائها وكافة أطوارها.
- 5.4 أن يخلو من كتل الدقيق أو الملح التي تدل على عدم الخلط الجيد لمكونات العجين.
- 6.4 يجب أن يكون الخبز تام النضج وخالياً من الأجزاء المحروقة ومحفوظاً بخواصه الحسية المميزة من حيث الطعم والرائحة.
- 7.4 أن يكون متجانساً في اللون والشكل والحجم للصنف الواحد ويسمح بتفاوت  $\pm 5\%$ .
- 8.4 أن تكون القشرة متماثلة ومتجانسة اللون.
- 9.4 يجوز خلط دقيق القمح بأنواع دقيق حبوب أخرى وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد.
- 10.4 أن تكون نسب الإستخلاص لدقيق القمح المستخدم في الخبز الأبيض والخبز الأسمر والخبز الكامل طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8.2) .
- 11.4 يمكن استخدام المكونات المسموح بها التالية:
- 1.11.4 المكونات الرئيسية:**
- 1.1.11.4 الماء .
- 2.1.11.4 ملح الطعام مع مراعاة ماورد بالبند (19.4).
- 3.1.11.4 طحين القمح المدعم ( حسب القرارات الوزارية في هذا الشأن).
- 4.1.11.4 مادة التخخير.
- 5.1.11.4 أية إضافات أو مدعمات صدر بها قرارات من الجهات الرسمية المختصة بإلزامية إضافتها.

<b>2.11.4</b>	<b>المكونات الاختيارية:</b>
1.2.11.4	الحليب ومنتجاته .
2.2.11.4	الجلوتين .
3.2.11.4	السكر - العسل - شراب الجلوكوز - ديكستروز احادي الماء.
4.2.11.4	طحين ونشا الحبوب الأخرى والبطاطس.
5.2.11.4	طحين و بذور الزيوت النباتية.
6.2.11.4	الزيوت والدهون المسموح بها.
7.2.11.4	الفيتامينات والمعادن.
8.2.11.4	أنزيمات طحالب (بروتيز و اميلز).
9.2.11.4	الكاكاو ومنتجاته.
10.2.11.4	التوابل والأعشاب.
11.2.11.4	الخضر والفاكهة ومنتجاتها.
12.2.11.4	البيض ومنتجاته.
13.2.11.4	المكسرات.
12.4	أن تكون المواد المضافة في حالة استخدامها في الانتاج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبند ( 20.2).
13.4	أن يكون المنتج خالياً من نمو الفطريات التي يمكن رؤيتها بالعين المجردة.
14.4	ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (5.2) .
15.4	ألا تزيد الحدود القصوى للملوثات والسموم على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 4.2) .
16.4	ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البندين ( 21.2 ، 22.2).
17.4	ألا تزيد نسبة الأحماض الدهنية ( الدهون) المتحولة على تلك المسموح بها بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ( 25.2) .

18.4 يحظر استخدام مادة برومات البوتاسيوم.

19.4 أن تكون نسبة ملح الطعام كالتالي:-

- الخبز العربي ( اللباني ، التتور ، .... إلخ ) 5% بالكتلة.
- الخبز الإفرنجي ( الشرائح ، الصمون ، .... إلخ ) 1,2% بالكتلة \* .

#### 5. الخصائص الكيميائية التركيبية الإرشادية:

يراعي في إنتاج الخبز إتباع أسلوب التصنيع الجيد، لذلك فإن النسب المذكورة بعد قد تختلف من نوعية خبز لاخرى سواء بالزيادة أو النقص بما لا يخل بالمتطلبات الصحية وجودة الخبز التي يقدرها الصانع.

1.5 ألا تزيد الرطوبة في الخبز على 38% بالكتلة.

2.5 ألا تزيد نسبة الرماد الكلي على 2,5% بالكتلة.

3.5 ألا تزيد نسبة الدهون على 4% بالكتلة.

4.5 أن تتراوح نسبة الخميرة المضافة الى العجين ( 1 - 3%) وبالنسبة للخميرة الطازجة أن تتراوح النسبة ( 2-6 ) %.

5.5 ألا تقل نسبة البروتين عن 7% بالكتلة.

6.5 ألا تقل نسبة إجمالي المواد الكربوهيدراتية على 45% بالكتلة عدا الألياف.

7.5 ألا تزيد نسبة الألياف عن 7% بالكتلة فيما عدا الخبز المزود بالردة.

8.5 أن يتراوح الرقم الهيدروجيني للمستخلص المائي بين 5,3- 6,0 .

#### 6. التعبئة والنقل والتخزين

1.6 قبل تعبئته يجب أن يترك الخبز ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة (25س).

2.6 يجب أن تتم تعبئة المنتج في عبوات صحية ومناسبة وجافة وخالية من العيوب تكفل حمايته والمحافظة على خواصه الطبيعية وصلاحيته للاستهلاك الأدمي ومطابقة للمواصفتين القياسيتين الخليجتين الواردتين في البند (6.2) والبند (19.2) .

\* لمدة عام ثم الإلتزام بمعدل 1 % .

3.6 أن ينقل بعبوات وداخل عربات مناسبة لنقل الخبز ذات تهوية جيدة وألا يكون قد تم استخدامها في نقل اي مواد سامة او ضارة.



4.6 يجب أن يتم تخزين المنتج بعيداً عن الرطوبة وأشعة الشمس ومصادر التلوث والروائح غير المرغوبة.

5.6 أن يكون الخبز في العبوة الواحدة من نوع وحجم واحد وتم تصنيعه في آن واحد.

## 7. العينات.

1.7 يجب أن تكون العينة ممثلة لدفعة الإنتاج الذي تؤخذ منه العينة.

2.7 تحفظ العينات بعيداً عن مصادر التلوث وبطريقة لا تؤدي إلى فسادها.

3.7 تنقل العينات التي سيجري عليها الفحص بأسرع ما يمكن إلى المختبر المختص.

## 8. الاختبارات

1.8 يقاس الوزن التقريبي للرخيف بعد 90 دقيقة على الأقل من إنتهاء عملية الخبز بوزن عشرين رغيف، ثم يقسم الوزن المتحصل عليه على عدد الأرغفة للحصول على متوسط وزن الرغيف ويسمح بنسبة خطأ في الحساب  $\pm 5\%$  عن الوزن المعلن به بالخبز أو اختبار الخبز.

2.8 تجرى الاختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (23.2) .

## 9. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.1)، يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية كالتالي:

1.9 اسم المنتج ونوع الخبز.

2.9 الوزن التقريبي للعبوة بالجرام وعدد الأرغفة.

3.9 اسم المخبز وعنوانه.

4.9 تاريخ الإنتاج و تاريخ إنتهاء الصلاحية.

- 5.9 المكونات وبيان بالمواد المسببة للحساسية مثل البيض، المكسرات و بيان بنوع الدهون والزيوت المستخدمة ، ويمكن بيان نوع/ أنواع دقيق القمح أو سميد القمح المستخدم في التصنيع بشكل اختياري.
- 6.9 شروط التداول والتخزين إن وجدت.
- 7.9 في حالة المنتجات الغير معبأة على المخبز الإعلان في مكان بارز عن مكوناتها و الوزن التقريبي للرجيف الواحد وأن تكون واضحة وظاهرة للمستهلك .

Wheat grain (triticum aestivum l.) (triticum durumdesf.) (triticum compactum ).....	حبوب القمح
Yeast .....	خميرة
Extraction Degree .....	درجة استخلاص
Metallic Impurities .....	شوائب معدنية
Bread Crust .....	قشرة الخبز
Pesticides .....	مبيدات
Fortifications .....	مدعمات