الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

SFDA.FD GSO 2362

الاشتراطات الفنية لإنتاج الخبز

Technical Requirements of Bread Production

هذه الوثيقة هي التعديل الأول للائحة الفنية السعودية رقم SFDA.FD GSO 2362/2014، وذلك بناء على قرار مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والدواء رقم ٠٠٠٠ وتاريخ / /١٤٣٩هـ، على ان يتم التطبيق اعتبارا من تاريخه.

This document is the First Amendment (Amd 1) to Technical regulation SFDA.FD GSO 2362/2014, which has been made based on the decision of the SFDA Board of Directors No. …. / /1438H (/ /2014), and will be enforced on the date of issue.

ICS: 67.060

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

الاشتراطات الفنية لإنتاج الخبز

1. المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه اللائحة الفنية السعودية بالاشتراطات الفنية الواجب توافرها في إنتاج الخبز المعد من دقيق القمح، ولا تشمل أنواع الخبز المستخدمة لأغراض التغذية الخاصة.

2. المراجع التكميلية:

1.2 SFDA.FD GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

2.2 SFDA.FD GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

3.2 SFDA.FD GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".

4.2 SFDA.FD GSO 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".

5.2 SFDA.FD GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول".

6.2 SFDA.FD GSO 1885 "عبوات المواد الغذائية– الاكياس البلاستيكية ".

7.2 SFDA.FD GSO 149 " مياه الشرب غير المعبأة ".

8.2 SFDA.FD GSO 194 "طحين (دقيق) القمح ".

9.2 SFDA.FD GSO 1392 "نخالة القمح ".

10.2 SFDA.FD GSO 991 "السمن النباتي".

11.2 SFDA.FD GSO/CAC 210 " الزيوت النباتية المعدة للطعام".

12.2 SFDA.FD GSO1843 "ملح الطعام ".

13.2 SFDA.FD GSO 148 "السكر الابيض".

14.2 SFDA.FD GSO 10 "الحليب المجفف".

15.2 SFDA.FD GSO 1751 "مسحوق الخبيز".

16.2 SFDA.FD GSO 1308 "خميرة الخبيز والخميرة المجففة غير النشطة".

17.2 SFDA.FD GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول: اشتراطات عامة".

18.2 SFDA.FD GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

19.2 GSO SFDA.FD CAC/MRL 2 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية".

3- التعاريف:

1.3 دقيق القمح

ناتج طحن حبوب القمح للنوع أو (Triticum aestivum L.) او (Triticum durum Desf.) او (Triticum compactum) خليطهما.

2.3 الخبز

ناتج خبز عجينة مختمرة الى درجة مناسبة مكونة من دقيق القمح (بند١,٣) والماء والخميرة أو أي وسط تخمير مناسب وملح الطعام وقد يضاف اليه واحد او اكثر من المواد الإختيارية المذكورة في البند ١٠,٤ 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

اي مادة ليست من أصل المنتج ولا توجد به عادة وتشمل الاتربة والحصى والرمال واي بقايا معدنية او زجاجية او بقايا من أصل حيواني كالحشرات الميتة واجزاءها ومخلفات القوارض.

4- الاشتراطات:

1.4 أن يتم الإنتاج والتعبئة والتداول طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (٢,٢) والبند (٣,٢).

2.4 يجب أن تكون المواد الأولية الداخلة في صناعة الخبز مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها المذكورة بالبنود (7.2 الى ١٦,٢).

3.4 يجب أن يكون الخبز تام النضج وخالياً من الأجزاء المحروقة ومحتفظاً بخواصه الحسية المميزة من حيث الطعم والرائحة.

4.4 يجب أن يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة، ومن الحشرات واجزائها وكافة أطوارها.

5.4 ان يكون متجانساً في اللون والشكل والحجم للصنف الواحد وبتفاوت ± ٥%.

6.4 ان يخلو من كتل الدقيق او الملح التي تدل على عدم الخلط الجيد لمكونات العجين

7.4 ألا يزيد ملح الطعام تبعاً لنوع الخبز على ١,٨ % مقدراً على اساس الوزن الجاف.

8.4 أن تتراوح نسبة الخميرة المضافة الى العجينة (1 – ٣%).

9.4 في حال الخبز الابيض يستخدم دقيق قمح لا يقل درجة استخلاصه عن ٧٥%.

10.4 يمكن استخدام المكونات الاختيارية المسموح بها التالية:

1.10.4 الخميرة بأنواعها المختلفة.

2.10.4 السكر تبعاً لنوع الخبز.

3.10.4 الحليب ومشتقاته.

4.10.4 الكاكاو ومنتجانه.

5.10.4 التوابل والأعشاب مثل الحبة السوداء واليانسون والسمسم.

6.10.4 الخضر والفاكهة ومنتجاتها.

7.10.4 الزيوت والدهون ومنتجاتها.

8.10.4 أالبيض ومنتجاته.

9.10.4 المكسرات مثل اللوز، البندق، الفستق

10.10.4 المواد المضافة إلى الأغذية المسموحة وبالنسب المحددة المذكورة اللائحة بالفنية السعودية المذكورة بالبند (١٨,٢).

11.10.4 أية إضافات أو مدعمات صدر بها قرارات من الجهات الرسمية المختصة بإلزامية إضافتها.

11.4 ان يخلو المنتج من اية نموات فطرية ظاهرة ومن التلوث بالزيوت المعدنية.

12.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على تلك المسموح بها طبقاً للائحة الفنية السعودية المذكورة في البند (٥,٢).

13.4 ألا تزيد الحدود القصوى للملوثات والسموم على تلك المسموح بها طبقاً للائحة الفنية السعودية المذكورة في البند (٤,٢).

14.4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات على تلك المسموح بها للائحة الفنية السعودية المذكورة في البند (١٩,٢).

15.4 أن يخلو المنتج من منتجات الخنزير ومشتقاته.

5- التعبئة النقل والتخزين:

1.5 يجب أن يترك الخبز ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة (٢٥° س) قبل تعبئته.

2.5 يجب أن تتم تعبئة المنتج في عبوات صحية ومناسبة وجافة وخالية من العيوب تكفل حمايته والمحافظة على خواصه الطبيعية وصلاحيته للاستهلاك الآدمي ومطابقة للائحة الفنية السعودية الواردة في البند(٦,٢) والبند (١٧,٢).

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

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

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

.6 البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما ورد في للائحة الفنية السعودية الواردة في البند (١,٢)، يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية كالتالي:

1.6 اسم المنتج ونوع الخبز.

2.6 اسم المخبز.

3.6 وزن محتوى العبوة من الخبز عند التعبئة بالنظام المتري.

4.6 المكونات خلافاً لدقيق القمح والماء وخاصة ما يتعلق بالمواد المسببة للحساسية مثل (البيض، المكسرات) مع بيان نوع الدهون والزيوت المستخدمة ويمكن بيان نوع /أنواع دقيق أو سميد القمح المستخدم في التصنيع بشكل اختياري.

5.6 في حالة المنتجات غير المعبأة يعلن عن مكوناتها بطريقة واضحة وظاهرة للمستهلك.

6.6 شروط التداول والتخزين إن وجدت.

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

المصطلحات الفنية

pathogenic micro-organism	احياء دقيقة ممرضة
wheat grain (*Triticum aestivum* L.) (*Triticum durum*Desf.) (*Triticum compactum*)	حبوب القمح
yeast	خميرة
extraction degree	درجة استخلاص
metallic contaminants	شوائب معدنية
bread crust	قشرة الخبز
sponge consistency	قوام إسفنجي
bread crumb	لباب الخبز
Pesticides	مبيدات
fungus inhibitor	مثبطات الفطر
improvers	محسنات
fortifications	مدعمات
raising agent	مواد رافعة
fungus growth	نموات فطرية

المراجع

- المواصفة القياسية الإماراتية "الحبوب ومنتجاتها – الخبز العادي" 2009: UAE.S 5008.
- المواصفة القياسية المصرية "الاشتراطات العامة للمخبوزات" ٢٠٠٨:٤١٧٠ .