

دليل المواصفات القياسية المصرية

دليل الغذائية

اسم اللجنة : الأسماك ومنتجاتها

اسم المواصفة	رقم المواصفة
السردين المعلب .	٢٠٠٥/٠٢٨٧
الأسماك المدخنة (تعديل جزئى)	٢٠٠٦/٠٢٨٨
الجمبرى المعلب والكابوريا المعلبة ج ١ : الجمبرى المعلب.	٢٠٠٥/٠١-٠٤١٤
الجمبرى المعلب والكابوريا المعلبة ج ٢ : الكابوريا المعلبة.	٢٠٠٥/٠٢-٠٤١٤
الجمبرى المجمد	٢٠٠٥/٠٥١٦
الجمبرى المجفف	٢٠٠٧/٠٥٤٦
أسماك التونة و اليونيتو المعلبة.	٢٠٠٥/٠٨٠٤
الأنشوجة المعلبة.	٢٠٠٥/٠٨٠٨
الأسماك المجمدة ج ١ : الأسماك الزعفرانية الكاملة.	٢٠٠٩/٠١-٠٨٨٩
الأسماك المجمدة ج ٢ : الشرنح الطويلة .	٢٠٠٩/٠٢-٠٨٨٩
الأسماك المجمدة ج ٣ : الشرنح العرضية	٢٠٠٩/٠٣-٠٨٨٩
سمك السالمون المعلب.	٢٠٠٥/١٤٧٢
الأسماك الزعفرانية المعلبة .	٢٠٠٥/١٥٢١

دليل الغذائية

ج ١: الفسيخ.	الأسماك المملحة	٢٠٠٥/٠١-١٧٢٥
ج ٢: السردين المملح.	الأسماك المملحة	٢٠٠٥/٠٢-١٧٢٥
ج ٣: الملوحة.	الأسماك المملحة	٢٠٠٥/٠٣-١٧٢٥
ج ١: الأسماك المجمدة.	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	٢٠٠٦/٠١-٢٧٦٠
ج ٢: الأسماك المعلبة.	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	٢٠٠٦/٠٢-٢٧٦٠
ج ٣: الأسماك المدخنة.	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	٢٠٠٧/٠٣-٢٧٦٠
ج ٤: الأسماك المملحة.	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	٢٠٠٧/٠٤-٢٧٦٠
ج ٥: القشريات والرخويات.	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	٢٠٠٨/٠٥-٢٧٦٠
ج ٦: " البطارخ والكافيار "	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	٢٠٠٧/٠٦-٢٧٦٠
	الخباز " السبيط " المجمد.	٢٠٠٦/٢٨٠٠
	الخباز والكافيار.	٢٠٠٧/٣٠١٨
	الأسماك المبردة .	٢٠٠٥/٣٤٩٤
	منتجات الأسماك المغطاة بطبقة عينية أو بقسماط والمجمدة.	٢٠٠٥/٣٤٩٥
	الجميري المبرد.	٢٠٠٥/٥٠٢١
	الإستاكوزا(اللويستر) المجمدة سريعاً.	٢٠٠٥/٥٠٢٢
	الأسماك المملحة المجففة من عائلة الجاددي	٢٠٠٦/٥٤٧١

دليل الغذائية

خطط و معايير أخذ العينات للأغذية المعبأة.	٢٠٠٧/ ٦١٨٨
زعانف أسماك القرش المجففة	٢٠٠٨/ ٦٦٣٠

دليل الغذائية

اسم اللجنة : الإشرطات الصحية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
تقدير عدد البكتريا والخمائر والفطريات فى الحبوب والبقول ومشتقاتهما المباشرة.	٢٠٠٥/ ١٧٩٣
ميكروبيولوجى الأغذية و مواد العلف - العد الافتراضى للباسيلس سيريس - طريقة عد المستعمرات عند ٥٣٠ س	٢٠٠٦/ ٢٢٣٢
ميكروبيولوجيا الأغذية- الطريقة المرجعية للكشف عن السالمونيلا.	٢٠٠٥/ ٢٢٣٣
الإرشادات العامة للكشف عن الفريوباراهايموليتكس.	٢٠٠٦/ ٢٢٣٤
الكشف عن بكتريا انتيروبيكتيرياسيا.	٢٠٠٧/ ٢٢٣٥
ميكروبيولوجى الأغذية والأعلاف - طريقة الكشف وعد البكتيريا المعوية (عائلة الانتيروباكترييسى) ج ١ : الكشف والعد بطريقة العدد الاكثر احتمالا	٢٠٠٧/ ٠١-٢٢٣٥
ميكروبيولوجى الأغذية والأعلاف - طريقة الكشف وعد البكتيريا المعوية (عائلة الانتيروباكترييسى) ج ٢ : طريقة عد المستعمرات	٢٠٠٧/ ٠٢-٢٢٣٥
ميكروبيولوجيا الاغذية والاعلاف- طريقة عد الكلوستريديوم بيرفرنجنس-طريقة عد المستعمرات	٢٠٠٨/ ٢٢٣٦
ميكروبيولوجى - الإرشادات العامة لعد بكتريا الكوليفورم - طريقة العد الأكثر احتمالا	٢٠٠٧/ ٢٢٤٨
الأغذية المعاملة حراريا في عبوات محكمة القفل - تقدير الأس الايدروجينى (pH).	٢٠٠٥/ ٢٧١٩
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف-طريقة الكشف عن بكتريا اليرسينيا انتروكوليتيكا المفترض أنها ممرضة.	٢٠٠٧/ ٢٧٢١
ميكروبيولوجى الاغذية والاعلاف طريقة الكشف والعد للبكتريا المحتمل انها ايشيريشيا كولاي - طريقة العدد الاكثر احتمالا .	٢٠٠٨/ ٢٧٦١
طريقة عد مستعمرات بكتيريا البروكوتريكس ثرموسفاكتا فى اللحوم ومنتجاتها	٢٠٠٧/ ٣٢٠٦
تقدير عدد بكتريا حمض اللاكتيك الهوائية فى اللحوم ومنتجاتها - طريقة الملوق.	٢٠٠٧/ ٣٢٧١

دليل الغذائية

ج ١: طريقة	ميكروبيولوجيا الاغذية والاعلاف - طريقة كشف وعد سلالات الكامبيلوباكتري الكشف	٢٠٠٨/ ٠١-٣٣٣٢
	ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - طريقة الكشف وعد سلالات الكامبيلوباكتري ج ٢: طريقة عد المستعمرات (تلغى وتحل محل ٣٣٣٢ / ٢٠٠٧)	٢٠٠٨/ ٠٢-٣٣٣٢
	الإشتراطات الصحية لمنشأة المنتجات الغذائية.	٢٠٠٥/ ٣٣٩٣
	دستور الممارسات الصحية لمياه الشرب الطبيعية المعبأة.	٢٠٠٥/ ٣٦١٢
	ميكروبيولوجي الاغذية ومواد علف الحيوان - إعداد عينات الاختبار والمعلق الاولي والتخفيفات العشرية للفحص الميكروبيولوجي ج ١ : القواعد العامة لإعداد المعلق الاولي والتخفيفات العشرية	٢٠٠٦/ ٠١-٣٦٣٨
	ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - تجهيز عينات الاختبار والمعلق الأولي والمحاليل العشرية للفحوصات الميكروبيولوجية ج ٤ : القواعد الخاصة بتجهيز منتجات غير الألبان ومنتجاتها واللحوم ومنتجاتها والأسماك ومنتجاتها	٢٠١٠/ ٠٤-٣٦٣٨
	نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب) ومنهج تطبيقه.	٢٠٠٥/ ٣٧٧٨
	طريقة الكشف عن E.Coli : ٠١٥٧ في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٣٧٧٩
	الدستور المصرى لممارسات صحة وسلامة الغذاء الأساسيات العامة لصحة الغذاء.	٢٠٠٦/ ٣٨٥٦
	أساسيات وارشادات تقييم المخاطر الميكروبيولوجية فى الاغذية.	٢٠٠٥/ ٣٨٥٧
	الممارسات الصحية لنقل الأغذية غير المعبأة وشبه المعبأة.	٢٠٠٨/ ٤٣٣٥
	الممارسات الصحية لسلامة البيض ومنتجاته.	٢٠٠٨/ ٤٣٣٧
	إختبار الألفا - أميليز كمعيار لكفاءة المعاملة الحرارية لمحتويات البيض الكامل (إصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٥/ ٤٤٠٨
	طرق قياس درجة حرارة تخزين الأغذية المجمدة أثناء النقل والتخزين.	٢٠٠٨/ ٤٤٦٦
	نظم إدارة سلامة الأغذية - متطلبات أى منشأة فى سلسلة الغذاء.	٢٠٠٨/ ٤٨٨٤
	تقدير المكورات المعوية (الانتريوكوكاي) فى الأغذية.	٢٠٠٥/ ٤٩١٤

دليل الغذائية

ميكروبيولوجيا الأغذية - طريقة الكشف عن سلالات الشيجلا.	٢٠٠٥/٤٩١٥
ميكروبيولوجى الاغذية ومواد العلف - عد بكتريا حمض اللاكتيك المحبة للحرارة المتوسطة - طريقة عد المستعمرات عند 30س.	٢٠٠٦/٥١٠١
دستور الممارسات الصحية للأغذية المبردة المعبأة ممتدة فترة الصلاحية.	٢٠٠٦/٥١٠٢
أساسيات وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية.	٢٠٠٦/٥١٠٣
عد البكتريا الهوائية المحبة للحرارة المتوسطة فى منتجات البيض.	٢٠٠٦/٥١٠٤
ميكروبيولوجيا الاغذية والاعلاف - طريقة الكشف عن ميكروب الليستريا مونو سيتوجينس.	٢٠٠٦/٥١٠٥
ميكروبيولوجيا الاغذية والاعلاف - طريقة الكشف وعد الليستريا مونوسيتوجينس ج٢: ج٢) (طريقة العد)	٢٠١٠/٠٢-٥١٠٥
دستور الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة.	٢٠٠٦/٥١١٩
الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة ج١ : التجهيز والتصنيع	٢٠٠٦/٠١-٥٤٦٦
دستور الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة ج٢ : الطرق التحليلية لقياس الاس الهيدروجيني	٢٠٠٦/٠٢-٥٤٦٦
الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة ج٤ : إرشادات لمعالجة الأغذية المعلبة التى تعرضت لظروف غير مناسبة	٢٠٠٦/٠٤-٥٤٦٦
دستور الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة ج٥ : طرق ارشادية لتحديد مسببات الفساد الميكروبيولوجى.	٢٠٠٧/٠٥-٥٤٦٦
القواعد العامة للفحوصات الميكروبيولوجية للأغذية والاعلاف	٢٠٠٦/٥٤٦٧
جودة المياه - الارشادات العامة لعد الكائنات الدقيقة بطريقة الزرع	٢٠٠٦/٥٦٤٦
ميكروبيولوجيا الاغذية ومواد العلف - طريقة عد مستعمرات بكتريا القولون	٢٠٠٦/٥٦٤٧
جودة المياه - إرشادات عامة لطرق عد الكائنات الحية الدقيقة ج١: معايير اختيار الطريقة	٢٠٠٦/٠١-٥٧٣٠

دليل الغذائية

ميكروبيولوجيا الاغذية ومواد علف الحيوان - طريقة عد البكتريا الكروية العنقودية الموجبة لانزيم التجلط كواجيوليز ستافيلوكوكس اوربوس وأنواع اخرى ج ١: طريقة استخدام مستنبت اجار بيرد - باركر (تلغى وتحل محل ٢٣٦٤-٢٠٠٢/٠١)	٢٠٠٧/٠١-٦٠٥٧
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - (طريقة عد الاستافيلوكوكس أوريس والأنواع الأخرى) الموجبة لانزيم التجلط ج ٢ : طريقة استخدام مستنبت اجار فبرينوجين بلازما الأرنب	٢٠٠٨/٠٢-٦٠٥٧
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - (طريقة عد الاستافيلوكوكس أوريس والأنواع الأخرى) الموجبة لانزيم التجلط ج ٣: طريقة الكشف والعدد الأكثر احتمالاً للأعداد الصغيرة	٢٠٠٨/٠٣-٦٠٥٧
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - طريقة عد البكتريا المختزلة للكبريتيت والتي تنمو تحت الظروف اللاهوائية.	٢٠٠٧/٦١٩١
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - طريقة عد الكائنات الحية الدقيقة طريقة عد المستعمرات الميكروبية عند ٣٠ س	٢٠٠٧/٦٤٥٤
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - إرشادات تجهيز وإنتاج مستنبتات الزرع ج:١ الإرشادات العامة لتوكيد الجودة عند تجهيز مستنبتات الزرع بالمعمل	٢٠٠٩/٠١-٧٠٢١
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - إرشادات تجهيز وإنتاج مستنبتات الزرع ج:٢ الإرشادات العملية لاختبار كفاءة مستنبتات الزرع	٢٠٠٩/٠٢-٧٠٢١
ميكروبيولوجيا الاغذية والاعلاف - طريقة عد الخمائر والفطريات ج ١: طريقة عد المستعمرات فى المنتجات ذات النشاط المانى أكبر من ٠,٩٥	٢٠١٠/٠١-٧١٤٩
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - طريقة عد الخمائر والفطريات ج ٢: طريقة عد المستعمرات فى المنتجات ذات النشاط المانى أقل من أو تساوى ٠,٩٥	٢٠١٠/٠٢-٧١٤٩

دليل الغذائية

الأعلاف الحيوانية

اسم اللجنة :

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ١: القواعد العامة المنظمة لأسس تطبيق المواصفات القياسية الخاصة بالحبوب الداخلة في صناعة الأعلاف.	٢٠٠٥/٠١-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ٢: حبوب الشوفان الداخلة في صناعة الأعلاف.	٢٠٠٥/٠٢-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ٣: حبوب الراي (الشيلم) الداخلة في صناعة الأعلاف.	٢٠٠٥/٠٣-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ٤: حبوب الأذرة الداخلة في صناعة الأعلاف.	٢٠٠٥/٠٤-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ٥: حبوب الشعير الداخلة في صناعة الأعلاف.	٢٠٠٥/٠٥-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ٦: حبوب السورجم الداخلة في صناعة الأعلاف.	٢٠٠٥/٠٦-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ٧: حبوب الأرز ومشتقاتها الداخلة في صناعة الأعلاف.	٢٠٠٦/٠٧-٠٠٠٣
الأعلاف ج ٨: أخذ العينات	٢٠٠٥/٠٨-٠٠٠٣
الأعلاف ج ١٠: المنتجات الثانوية للصناعات الغذائية الداخلة في صناعة الأعلاف (تصويب ٢٠٠٦).	٢٠٠٥/١٠-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ١١: مصادر البروتين الحيواني الداخلة في صناعة الأعلاف.	٢٠٠٥/١١-٠٠٠٣
الأعلاف ج ١٢: الأعلاف المصنعة.	٢٠٠٦/١٢-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ١٣: الأعلاف الجاهزة للتطوير الداخلة.	٢٠٠٥/١٣-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ١٤: الأعلاف الخشنة والمحسنة.	٢٠٠٦/١٤-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة ومواد العلف الخام ج ١٥: مواد العلف الخضراء والخشنة (تلغى وتحل محل ١٩٧٨ / ٠٠٠٣)	٢٠٠٥/١٥-٠٠٠٣

دليل الغذائية

بديلات اللبن المستخدم لتغذية صغار المجترات.	٢٠٠٦/ ٢٨٣٢
الأعلاف المصنعة الجاهزة للخيول.	٢٠٠٥/ ٣٤٥٠
تقدير إرتباط دليل الكريزول الأحمر بمنتجات فول الصويا (اصدار ٢٠٠٠).	٢٠٠٨/ ٣٤٥١
الأعلاف المصنعة الجاهزة للأرانب.	٢٠٠٥/ ٣٤٦٣
الممارسات الجيدة لتغذية الحيوان	٢٠٠٦/ ٣٦٢٣
تجهيز عينات إختبار مواد علف الحيوان.	٢٠٠٥/ ٣٧٠٧
تقدير قيمة الطاقة الكلية فى مواد علف الحيوان والمنتجات الحيوانية وروث أو بول الحيوان باستعمال المسعر الحرارى.	٢٠٠٥/ ٣٧٥٥
مسحوق السمك الداخلى فى صناعة الأعلاف.	٢٠٠٥/ ٣٧٨٠
علائق الاسماك.	٢٠٠٥/ ٣٩٥٧
متبقيات البذور الزيتية - تقدير الرماد الغير ذائب فى حمض الهيدروكلوريد.	٢٠٠٨/ ٤٠٥٦
متبقيات البذور الزيتية - تقدير محتوى الرماد الكلى.	٢٠٠٨/ ٤٠٥٧
علائق الجمبرى (اصدار ٢٠٠٣).	٢٠٠٨/ ٤٠٨٩
الأعلاف ومواد العلف - تقدير محتوى اليوريا.	٢٠٠٥/ ٤٠٩٠
المركزات البروتينية لأعلاف الدواجن.	٢٠٠٥/ ٤٠٩١
تقدير محتوى الفوسفور الكلى فى الأعلاف ومكوناتها (طريقة قياس الطيف الضوئى).	٢٠٠٥/ ٤١٨٥
منتجات الخضر - تقدير محتوى الكلوريد.	٢٠٠٦/ ٤٤٨٠

دليل الغذائية

تقدير محتوى الكلوريدات القابلة للذوبان في الماء في الأعلاف ومكوناتها.	٢٠٠٥/ ٤٥٩١
تقدير نشاط انزيم اليوريز في منتجات فول الصويا.	٢٠٠٥/ ٤٥٩٢
الزيوت الداخلة في صناعة الأعلاف	٢٠٠٥/ ٤٧٦٤
دهون الدواجن الداخلة في صناعة الأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤٧٦٥
تقدير محتوى الزيرالينون في مكونات علف الحيوان .	٢٠٠٥/ ٤٧٦٦
مواد علف الحيوان - تقدير الليسين المتاح.	٢٠٠٦/ ٥١٠٦
أغذية القطط والكلاب ج ١: الاغذية الجافة المصنعة.	٢٠٠٦/ ٠١-٥١٢٣
أغذية القطط والكلاب ج ٢: مخاليط الفيتامينات والاملاح المعدنية النادرة.	٢٠٠٦/ ٠٢-٥١٢٣
الأعلاف تقدير محتوى الدهون	٢٠٠٦/ ٥٣٩٦
الأعلاف - تقدير محتوى الألياف الخام - طريقة الترشيح	٢٠٠٦/ ٥٣٩٧
مخلوط الاملاح المعدنية النادرة للابقار الحلابة	٢٠٠٦/ ٥٣٩٨
الأعلاف - تقدير محتوى الرطوبة والمواد الطيارة الاخرى	٢٠٠٦/ ٥٤٦٢
الأعلاف - تقدير الرماد غير الذائب في حمض الهيدروكلوريك	٢٠٠٦/ ٥٤٦٣
الأعلاف - تقدير الرماد الخام	٢٠٠٦/ ٥٤٦٤
الأعلاف - تقدير محتوى النيتروجين وحساب محتوى البروتين الخام ج ١ : طريقة كلداهل	٢٠٠٦/ ٠١-٥٤٦٥
الأعلاف - تقدير محتوى الكالسيوم ج ١: طريقة التحليل بالمعايرة	٢٠٠٦/ ٠١-٥٦٤٥

دليل الغذائية

الأعلاف - تقدير محتوى الأفلاتوكسين ب ١ لمخاليط الأعلاف باستخدام الكروماتوجراف السائل على الأداء	٢٠٠٦/ ٥٧٢٨
الأعلاف - تقدير الجوسيبول الكلى والحر	٢٠٠٦/ ٥٧٢٩
الأعلاف - التقدير شبه الكمي للأفلاتوكسين ب ١ - طرق الكروماتوجرافي ذو الطبقة الرقيقة	٢٠٠٦/ ٥٧٤٧
الأعلاف - تقدير محتوى البوتاسيوم والصوديوم باستخدام طيف انبعاث اللهب	٢٠٠٧/ ٥٨٦٠
الأعلاف - تقدير محتوى الكالسيوم والنحاس والحديد والماغنسيوم والمنجنيز والبوتاسيوم والصوديوم والزنك باستخدام طريقة امتصاص الطيف الذري	٢٠٠٧/ ٥٨٦١
الأعلاف - تقدير محتوى فيتامين (أ) باستخدام جهاز الكروماتوجراف السائل على الأداء	٢٠٠٧/ ٥٨٦٢
علف متكامل الاغنام	٢٠٠٧/ ٥٨٧١
علف متكامل الماعز	٢٠٠٧/ ٥٨٧٢
الأعلاف - تقدير محتوى النشا بطريقة الاستقطاب	٢٠٠٧/ ٦٠٦٠
الأعلاف - تقدير نشاط مثبط انزيم التريسين في منتجات الصويا	٢٠٠٧/ ٦٠٦١
الأعلاف - تقدير قشور بذور زيت الخروع - طريقة المجهر (الميكروسكوب)	٢٠٠٧/ ٦٠٦٢
الأعلاف تقدير الأحماض الدهنية ج ١ : تحضير استرات الميثيل .	٢٠٠٧/ ٠١-٦١٨٩
الأعلاف - تقدير محتوى الاحماض الدهنية ج ٢ : طريقة الكروماتوجراف الغازي	٢٠٠٧/ ٠٢-٦١٨٩
الأعلاف - تقدير محتوى فيتامين (هـ) باستخدام جهاز الكروماتوجراف السائل على الأداء.	٢٠٠٧/ ٦١٩٠
الأعلاف - تقدير متبقيات مبيدات الكلورو عضوية-طريقة الكروماتوجراف الغازي	٢٠٠٧/ ٦٤٥٣
السيلاج	٢٠٠٧/ ٦٤٥٥

دليل الغذائية

نسب التجاوز المسموح بها في تحليل عينات الأعلاف وخاماتها ومركزاتها	٢٠٠٧/ ٦٤٥٧
أعلاف الدواجن - الاحماض الأمينية المحددة	٢٠٠٧/ ٦٤٥٨
تقدير الألياف الحامضية في الأعلاف وخاماتها	٢٠٠٨/ ٦٤٩٨
متبقيات البذور الزيتية - تقدير محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة	٢٠٠٨/ ٦٤٩٩
متبقيات البذور الزيتية - تقدير متبقيات الهكسان الكلية	٢٠٠٨/ ٦٦٣٧
أعلاف الأسماك - مخاليط الأملاح المعدنية الصغرى	٢٠٠٨/ ٦٦٤٢
الأعلاف - مصادر الفسفور المستخدمة في الاعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٦٥
الأعلاف - تقدير محتوى الفيورازوليدون باستخدام الكروماتوجراف السائل على الاداء	٢٠٠٨/ ٦٨٦٦
فول الصويا كامل الدهن الداخل في صناعة الأعلاف	٢٠٠٩/ ٦٩٤٥
الأعلاف - نواتج التقطير المجففة بعد أستخلاص الايثانول من الذرة (دي - دي - جى)	٢٠٠٩/ ٦٩٤٦

دليل الغذائية

اسم اللجنة : الأغذية الخاصة

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الخبز لأغراض التغذية الخاصة.	٢٠٠٨/ ١٤٣٢
المربي منخفضة السعرات	٢٠٠٨/ ١٤٣٣
الشيكلاته منخفضه السعرات	٢٠٠٨/ ١٦٦٧
الأغذية ذات الاستعمال الخاص - المشروبات منخفضة السعرات.	٢٠٠٥/ ١٨٥٣
الأغذية ذات الإستعمال الخاص "الأغذية خالية الجلوتين".	٢٠٠٥/ ١٩٢٧
الأغذية ذات الإستعمال الخاص "الأغذية منخفضة الصوديوم وبدائل الملح منخفض الصوديوم".	٢٠٠٥/ ١٩٢٨
أغذية الرضع.	٢٠٠٦/ ٢٠٧٢
الإشترطات الصحية الواجب توافرها لإنتاج الأغذية الخاصة بالرضع والأطفال (حتى سن ثلاث سنوات).	٢٠٠٧/ ٢٠٨٢
المكرونه منخفضة السعرات.	٢٠٠٥/ ٢١٠٨
الأغذية منخفضة السعرات المستخدمة في الحفاظ على الوزن.	٢٠٠٦/ ٢١١١
الأغذية المنخفضة جداً في السعرات والمستخدمه في الحفاظ على الوزن.	٢٠٠٧/ ٢١١٢
إرشادات الأغذية التكميلية للرضع والأطفال.	٢٠٠٧/ ٢٢٤٠
بطاقة بيانات الاغذية المستخدمة في الاغراض الطبيه.	٢٠٠٥/ ٢٢٤٧
البيانات والإيضاحات للأغذية الخاصة المعبأة.	٢٠٠٦/ ٢٧٢٩

دليل الغذائية

الأغذية التكميلية الغنية بالبروتين.	٢٠٠٧/ ٢٧٣٠
ملح الطعام المدعم باليود (تلغى وتحل محل ٢٧٣٢ / ١٩٩٦)	٢٠٠٧/ ٠١-٢٧٣٢
ملح الطعام المدعم باليود وطرق الفحص والاختبار ج ٢: طريقة أخذ العينة.	٢٠٠٥/ ٠٢-٢٧٣٢
ملح الطعام المدعم باليود وطرق الفحص والاختبار ج ٣: طريقة تقدير الرطوبة.	٢٠٠٥/ ٠٣-٢٧٣٢
ملح الطعام المدعم باليود وطرق الفحص والاختبار ج ٤: تقدير الكلوريد.	٢٠٠٥/ ٠٤-٢٧٣٢
ملح الطعام المدعم باليود وطرق الفحص والاختبار ج ٥: تقدير الكبريتات.	٢٠٠٥/ ٠٥-٢٧٣٢
ملح الطعام المدعم باليود وطرق الفحص والاختبار ج ٦: تقدير المواد غير القابلة للذوبان في الماء.	٢٠٠٥/ ٠٦-٢٧٣٢
ملح الطعام المدعم باليود وطرق الفحص والاختبار ج ٧: تقدير الكالسيوم والماغنسيوم	٢٠٠٦/ ٠٧-٢٧٣٢
ملح الطعام المدعم باليود وطرق الفحص والاختبار ج ٨: طريقة تقدير ايونات البوتاسيوم.	٢٠٠٥/ ٠٨-٢٧٣٢
ملح الطعام المدعم باليود - طرق الفحص والاختبار ج ٩: تقدير المعادن الثقيلة	٢٠٠٦/ ٠٩-٢٧٣٢
ملح الطعام اليودي منخفض الصوديوم.	٢٠٠٦/ ٢٧٣٥
الإشتراطات العامة لأغذية الرياضيين.	٢٠٠٨/ ٢٩١٣
قواعد أسترشادية لتدوين العناصر الغذائية ببطاقة بيانات الأغذية	٢٠٠٨/ ٣١٢٠
قوائم الفيتامينات المستخدمة في أغذية الرضع والأطفال.	٢٠٠٥/ ٣١٨٥
قوائم الأملاح المعدنية المستخدمة في أغذية الرضع والأطفال.	٢٠٠٥/ ٣١٨٦
أغذية الأطفال المصنعة أساسا من الحبوب. (تلغى وتحل محل ١٨٠٥ / ١٩٩٠ ، ١١٥٩ / ١٩٩١)	٢٠٠٥/ ٣٢٨٤

دليل الغذائية

طريقة تجهيز العينة في أغذية الأطفال	٢٠٠٨/ ٣٣٩٤
تقدير فيتامين "ج" في الغذاء باستخدام الطريقة الفلوروميترية (اصدار ٢٠٠٠)..	٢٠٠٨/ ٣٤٥٢
تقدير فيتامين ب٢ (الريبوفلافين) في الأغذية (اصدار ٢٠٠١)..	٢٠٠٨/ ٣٦١٤
الأغذية المستخدمة في مرحلة الفطام (اصدار ٢٠٠٤)..	٢٠٠٨/ ٤٤٠٦
بسكويت المدارس.	٢٠٠٨/ ٥١١٧
القواعد العامة لإضافة المغذيات الضرورية للأغذية.	٢٠٠٦/ ٥١١٨
أغذية الأطفال المعلبة (تلغى وتحل محل م ق م ٢١٠٩ / ٩٢ ، م ق م ٢٩٦٦ / ٩٦ ، م ق م ٢١١٠ / ٩٢ ، م ق م ٢٩١٥ / ٩٥)	٢٠٠٦/ ٥٤٨٤
ملح الطعام المدعم بالمغذيات (العناصر) الضرورية (تلغى وتحل محل ٢٧٣١ / ١٩٩٤ ، ٢٧٣٣ / ١٩٩٤)	٢٠٠٧/ ٥٨٦٣
الإشتراطات العامة لانتاج وتداول للأغذية ذات الاستخدامات الخاصة (تلغى وتحل محل م.ق.م ٢٩١٢ / ١٩٩٥ ، م.ق.م ٢٣٤٤ / ١٩٩٢)	٢٠٠٧/ ٦٤٦١
الإنتاج العضوى وبطاقات المنتجات العضوية (تلغى وتحل محل م ق م ٥٧٣٣/٢٠٠٦ ، ٥٧٣٤/٢٠٠٦ ، ٥٧٣٥/٢٠٠٦ ، ٥٧٣٦/٢٠٠٦ ، ٥٧٣٧/٢٠٠٦ ، ٥٧٣٨/٢٠٠٦)	٢٠١٠/ ٧٢٦٤

دليل الغذائية

اسم اللجنة : الألبان ومنتجاتها

اسم المواصفة	رقم المواصفة
ج ١: طرق تجهيز العينات للفحص (تلغى وتحل محل ١٥٥ / ١٩٧٤).	٢٠٠٥/ ٠١-٠١٥٥
ج ٢: تقدير الدهن في الالبان السائلة بالطريقة الوزنية .	٢٠٠٨/ ٠٢-٠١٥٥
ج ٣: تقدير الدهن في اللبن المبخر واللبن المكثف المحلى بالطريقة الوزنية .	٢٠٠٨/ ٠٣-٠١٥٥
ج ٤: تقدير الدهن في القشدة بالطريقة الوزنية	٢٠٠٨/ ٠٤-٠١٥٥
ج ٥: تقدير الدهن في الجبن و الجبن المطبوخ ومنتجاتها بالطريقة الوزنية	٢٠٠٨/ ٠٥-٠١٥٥
ج ٦: تقدير معامل عدم الذوبان في اللبن المجفف و منتجات اللبن المجفف	٢٠٠٦/ ٠٦-٠١٥٥
ج ٧: تقدير رقم البيروكسيد في دهن اللبن	٢٠٠٦/ ٠٧-٠١٥٥
ج ٨: تقدير الدهن في جبن الشرش بالطريقة الوزنية .	٢٠٠٨/ ٠٨-٠١٥٥
ج ٩: الكشف عن المواد المضافة في اللبن الخام	٢٠٠٨/ ٠٩-٠١٥٥
ج ١٠: تقدير الدهن في المثلوجات اللبنية ومخاليط المثلوجات بالطريقة الوزنية	٢٠٠٨/ ١٠-٠١٥٥
ج ١١: تقدير الدهن في اللبن المجفف ومنتجات اللبن المجفف بالطريقة الوزنية	٢٠٠٨/ ١١-٠١٥٥
ج ١: مواصفات عامة الغيت وحل محلها ٢٠١٠/ ٧١٢٣)	٢٠٠٥/ ٠١-١١٨٣
ج ٤: جبن الإيدام .	٢٠٠١/ ٠٤-١١٨٣
الكشف عن الزيوت و الدهون النباتية في دهن اللبن بالتحليل الكروماتوجرافي للاستيرولات(طريقة مرجعية)	٢٠٠٧/ ٣٨٢٥

دليل الغذائية

الاشتراطات الأساسية للألبان ومنتجاتها

٢٠١٠/٧١٢٣

دليل الغذائية

اسم اللجنة : التعبئة والتغليف وبطاقات المواد الغذائية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
العبوات الصفائح المصنعة لتعبئة المواد الغذائية .	٢٠٠٦/ ٠١٥٣
العبوات الورقية للمواد الغذائية ج ١ : ورق اللف للأكياس والحقائب والعبوات المصنوعة من الورق.	٢٠٠٧/ ٠١-٠٣٤٠
العبوات الورقية للمواد الغذائية ج ٢ : الصناديق المصنوعة من الكرتون.	٢٠٠٧/ ٠٢-٠٣٤٠
العبوات الورقية للمواد الغذائية ج ٣ : طرق الفحص والاختبار.	٢٠٠٧/ ٠٣-٠٣٤٠
العبوات الزجاجية للمشروبات الغازية غير الكحولية.	٢٠٠٥/ ٠٥٥٨
السدادات والاقراص الفلينية للمنتجات الغذائية (إصدار ١٩٦٦).	٢٠٠٨/ ٠٨١٣
بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة .	٢٠٠٧/ ١٥٤٦
عبوات وطرق أخذ عينات المواد الغذائية للتحليل (اصدار ٢٠٠٣) ..	٢٠٠٨/ ١٥٥٩
طريقة قياس " نفاذية بخار الماء لخامات الأفرخ المرنة المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية "	٢٠٠٧/ ٢٣٣٩
رقائق الألومنيوم (المكسية) المستخدمة في تعبئة الجبن المطبوخ	٢٠٠٦/ ٢٣٤٠
العبوات صعبة الفتح على الأطفال - المتطلبات و طرق الاختبار.	٢٠٠٦/ ٢٣٤٢
الكرتون أو الورق المقوى المشمع المستخدم في تعبئة الآيس كريم والحلويات المثلجة.	٢٠٠٦/ ٢٣٤٥
الأكياس البلاستيك المستخدمة في تعبئة الألبان.	٢٠٠٦/ ٢٤٧٩
فترات صلاحية المنتجات الغذائية ج ١ : الإشتراطات العامة . (تلغى وتحل محل ٢٦١٣ / ٢٠٠٢)	٢٠٠٨/ ٠١-٢٦١٣

دليل الغذائية

فترات صلاحية المنتجات الغذائية ج ٢: فترات الصلاحية	٢٠٠٨/ ٠٢-٢٦١٣
عبوات البولي ايثيلين ترفنلات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.	٢٠٠٦/ ٢٨٥٥
الاكواب والعبوات البلاستيك المستخدمة مرة واحدة لتعبئة المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٣٠١٩
الإرشادات العامة لتصميم مقاييس التحكم في الأغذية المباعة في الشارع.	٢٠٠٨/ ٣٦١٣
بطاقة بيانات المواد المضافة للأغذية.	٢٠٠٦/ ٣٩٥٢
طريقة تقدير مدى مقاومة أحبار الطباعة للإزالة من أغلفة وعبوات المواد الغذائية (اصدار ٢٠٠٣)..	٢٠٠٨/ ٤٢٤٥
المتطلبات العامة وإشتراطات تدوين عبارة حلال ببطاقة بيانات الأغذية.	٢٠٠٨/ ٤٢٤٩
تقنية المعلومات والنقاط البيانات - مواصفات التعبير الرمزي للتشفير العمودي (النظام العالمي للترقيم (UPC- EAN)	٢٠٠٦/ ٥٤٧٩
الإشتراطات العامة للعبوات والأغلفة المستخدمة للمنتجات الغذائية . (تلغى وتحل محل ٢١٤٣ / ١٩٩٢ ، ٢١٤٤ / ١٩٩٢ ، ٢١٤٥ / ١٩٩٢ ، ٢١٤٦ / ١٩٩٢)	٢٠٠٧/ ٦٠٥٠
الأغطية المستخدمة في عبوات المنتجات الغذائية (تلغى وتحل محل م.ق.م ٥٥٧ ، ١٦٩٨)	٢٠٠٧/ ٦٣٤٧
طرق فحص واختبار العبوات الصفائح المصنعة لتعبئة المواد الغذائية	٢٠٠٧/ ٦٤٥٦
العبوات المعدنية المستخدمة في تعبئة المشروبات والعصائر	٢٠٠٧/ ٦٤٦٠
الأوعية الزجاجية المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية (تلغى وتحل محل م.ق.م ٤١٨ / ٢٠٠٥ ، م.ق.م ١٩٩٢ / ٢٣٤٤)	٢٠٠٧/ ٦٤٦٢

دليل الغذائية

اسم اللجنة :
التوابل

اسم المواصفة	رقم المواصفة
المستردة ج ١ : بذور ومسحوق المستردة.	٢٠٠٦/٠١-٠٢٨٤
المستردة ج ٢ : عجينة المستردة (تعديل جزئي)	٢٠٠٥/٠٢-٠٢٨٤
المستردة ج ٣ : صلصة المستردة (تعديل جزئي)	٢٠٠٣/٠٣-٠٢٨٤
الفلفل الكامل أو المطحون ج ١ : الفلفل الأسود (تلغى وتحل محل ٣٨٥ / ١٩٩٣)	٢٠٠٩/٠١-٠٣٨٥
الفلفل الكامل أو المطحون ج ٢ : الفلفل الأبيض	٢٠٠٩/٠٢-٠٣٨٥
مسحوق الكاري.	٢٠٠٧/٠٨٠٢
الشطة.	٢٠٠٥/٠٩٦٠
طرق فحص واختبار الشطة (إصدار ١٩٨٥).	٢٠٠٥/١٦٧٥
المصطكة (المستكة).	٢٠٠٨/١٦٨٠
الحبهان.	٢٠٠٣/١٦٨٤
الحبهان ج ١ : الكابسولات الكاملة.	٢٠٠٨/٠١-١٦٨٤
الحبهان ج ٢ : البذور	٢٠٠٨/٠٢-١٦٨٤
القرفة.	٢٠٠٨/١٦٩٣
القرنفل.	٢٠٠٨/١٦٩٥

دليل الغذائية

مركز الفلفل الأحمر الحريف (الصلصة الحريفة).	٢٠٠٥/ ١٧٢٤
الكركديه.	٢٠٠٦/ ١٧٧٨
العرقسوس.	٢٠٠٦/ ١٧٨٣
طرق فحص واختبار التوابل (حلت محل بند رقم ٤ بمواصفة رقم ٤٢٦٩)	٢٠٠٧/ ١٨٦٨
طرق فحص واختبار التوابل والبهارات ج ١ : أخذ العينات	٢٠٠٧/ ٠١-١٨٦٨
طرق فحص واختبار التوابل والبهارات ج ٢ : الفحص المجهرى	٢٠٠٨/ ٠٢-١٨٦٨
طرق فحص واختبار التوابل والبهارات ج ٣: تقدير المحتوى من المواد الغريبة	٢٠٠٨/ ٠٣-١٨٦٨
طرق فحص واختبار التوابل والبهارات ج ٤: تقدير المستخلص بالماء البارد والمستخلص الكحولى	٢٠٠٧/ ٠٤-١٨٦٨
طرق فحص واختبار التوابل والبهارات ج ٥ : تقدير الرطوبة والرماد الكلى والرماد غير الذائب فى الحمض	٢٠٠٨/ ٠٥-١٨٦٨
طرق فحص واختبار التوابل والبهارات ج:٦ تقدير محتوى الزيت الطيار (طريقة التقطير المائى)	٢٠٠٨/ ٠٦-١٨٦٨
طرق فحص واختبار التوابل والبهارات ج ٧ : تقدير القاذورات (المواد المعدنية والمخلفات الحيوانية) (تلغى وتحل محل م.ق.م ٤٢٦٨)	٢٠٠٨/ ٠٧-١٨٦٨
طرق فحص واختبار التوابل والبهارات الجزء : الثامن تقدير النشا والألياف الخام	٢٠٠٨/ ٠٨-١٨٦٨
الكرأوية.	٢٠٠٨/ ١٩٣١
الياتسون.	٢٠٠٨/ ١٩٣٢
الكزبرة.	٢٠٠٥/ ٢٠٩٥
الزعفران.	٢٠٠٥/ ٢٠٩٦

دليل الغذائية

الزعر الجاف	٢٠٠٦/ ٢١٠٥
أوراق اللورا	٢٠٠٨/ ٢١٠٧
المايونيز والصوصات الأخرى	٢٠٠٧/ ٢٣٦٦
النعناع المجفف (البلدى).	٢٠٠٦/ ٢٣٦٧
الكرم.	٢٠٠٦/ ٢٨٣٠
بذور الشمر	٢٠٠٦/ ٢٨٣١
بذور حبة البركة (الحبة السوداء)	٢٠٠٨/ ٢٨٥٠
فلفل الجاميكا (الفلفل الحلو)	٢٠٠٨/ ٢٩٨٥
الزنجبيل.	٢٠٠٦/ ٢٩٨٦
الحلبة الكاملة أو المطحونة (مسحوق).	٢٠٠٦/ ٣٢٠٧
البردقوش.	٢٠٠٨/ ٣٢٢١
بذور الكرفس.	٢٠٠٨/ ٣٤١٠
الريحان الحلو المجفف .	٢٠٠٣/ ٤٠٣٤
السحلب المجفف .	٢٠٠٨/ ٤٠٣٥
النعناع الفلفلى المجفف.	٢٠٠٨/ ٤١٧٤
طرق فحص وإختبار التوابل والبهارات - تقدير المستخلص الايثرى غير الطيار	٢٠٠٣/ ٤٢٦٢

دليل الغذائية

طرق فحص وإختبار التوبل والبهارات - تجهيز مسحوق العينة للتحليل (ترجمة متبناه - حلت محل بتد رقم ٤ فى مواصفة ٢٠٠٠/١٨٦٨)	٢٠٠٧/ ٤٢٦٩
حصى البان المجفف.	٢٠٠٥/ ٤٨٧٨
زعترا البر ج ١ : زعترا البر الشتوى	٢٠٠٦/ ٠١-٥٤٧٢
زعترا البر ج ٢ : زعترا البر الصيفى	٢٠٠٦/ ٠٢-٥٤٧٢
جوزة الطيب	٢٠٠٧/ ٥٨٦٨
الكركم - تقدير القوة اللونية - الطريقة الاسبكتروفوتومترية	٢٠٠٨/ ٦٥٠١
مطحون (مسحوق) البابريكا	٢٠٠٨/ ٦٧٢٢
الفلفل الأخضر المجفف	٢٠٠٨/ ٦٧٢٣
الطرجون المجفف	٢٠٠٨/ ٦٧٢٤
اليانسون النجمى	٢٠٠٨/ ٦٧٧٥
ثمار العرعر	٢٠٠٩/ ٧٠٣٧
البقدونس المجفف	٢٠٠٩/ ٧٠٣٨
الشبت المجفف	٢٠٠٩/ ٧٠٣٩
إرشادات للجودة الميكروبيولوجية للتوابل والأعشاب المستخدمة فى منتجات اللحوم والدواجن المصنعة	٢٠١٠/ ٧١٥٥
كابسولات وبذور الحبهان الكبير	٢٠١٠/ ٧١٥٦
ثمار الفلفل (Piper nigrum L.) فى محلول ملحي	٢٠١٠/ ٧٢٣٥

دليل الغذائية

اسم اللجنة : الحبوب والبقول ومنتجاتها

اسم المواصفة	رقم المواصفة
المكرونه وطرق الفحص والاختبار ج ١: المكرونه.	٢٠٠٥/٠١-٠٢٨٦
المكرونه وطرق الفحص والاختبار ج ٢: طرق الفحص والاختبار.	٢٠٠٦/٠٢-٠٢٨٦
نشأ الطعام.	٢٠٠٥/٠٣٥٧
الحلاوة الطحينية (تعديل جزئى ٢٠٠٦).	٢٠٠٥/٠٣٨٤،٠٩٩٢،١٣٣٢
العدس المجهز المعبأ.	٢٠٠٦/٠٤١٣
البسكويت وطرق الفحص والاختبار ج ١: البسكويت.	٢٠٠٥/٠١-٠٤١٦
البسكويت وطرق الفحص والاختبار ج ٢: طرق الفحص والاختبار (اصدار ٢٠٠٣)	٢٠٠٨/٠٢-٠٤١٦
البن ومنتجاته ج ١: منتجات البن (حلت محل ٥١٧ ، ١٤٧٤ / ١٩٨٧)	٢٠٠٥/٠١-٠٥١٧،١٤٧٤
البن ومنتجاته ج ٢: حبوب البن الأخضر (حلت محل ٥١٧ ، ١٤٧٤ / ١٩٨٧)	٢٠٠٥/٠٢-٠٥١٧،١٤٧٤
الشاي وطرق الفحص والاختبار ج ١: الشاي.	٢٠٠٥/٠١-٠٥٥٩
الشاي وطرق الفحص والاختبار ج ٢: طرق فحص والاختبار.	٢٠٠٥/٠٢-٠٥٥٩
الحمص المطبوخ المعلب (اصدار ٢٠٠٤)	٢٠٠٨/٠٨٠٦
الطحينة .	٢٠٠٦/٠٩٤١
الدقيق المخلوط بمسحوق الخبيز.	٢٠٠٦/٠٩٤٢

دليل الغذائية

المولت	ج ١: مولت الشعير ودقيق المولت .	٢٠٠٦/٠١-٠٩٦١
المولت	ج ٢: الشعير المستخدم لصناعة المولت (تعديل جزئي).	٢٠٠٨/٠٢-٠٩٦١
دقيق القمح باستخراجاته المختلفة وطرق الفحص والاختبار	ج ١: دقيق القمح باستخراجاته المختلفة (تلغى وتحل محل ١٢٥١/١٩٩١)	٢٠٠٥/٠١-١٢٥١
دقيق القمح باستخراجاته المختلفة وطرق الفحص والاختبار - تقدير الرطوبة (طريقة مرجعية).	ج ٣: طرق الفحص والاختبار - تقدير	٢٠٠٥/٠٣-١٢٥١
دقيق القمح باستخراجاته الدقيقة القمح باستخراجاته المختلفة وطرق الفحص والاختبار	ج ٥: طرق الفحص والاختبار - تقدير الرماد الكلي.	٢٠٠٥/٠٥-١٢٥١
جرمة الأرز (جنين الأرز) (إصدار ١٩٧٦).		٢٠٠٨/١٣١١
طرق الفحص والاختبار للخضر والبقول المعلبة.		٢٠٠٦/١٣١٧
الخبز بأنواعه.		٢٠٠٦/١٤١٩
التقدير الكمي للأنثيمون في الأغذية		١٩٨٠/١٤٤٧
منتجات ذرة الفشار.		٢٠٠٥/١٥٢٥
حبوب القمح .		٢٠٠٥/١٦٠١
القمح	ج ١: الاشتراطات الأساسية لقمح (تريتيكم استيفم)	٢٠١٠/٠١-١٦٠١
سيمولينا قمح الديورم ودقيق قمح الديورم.		٢٠٠٦/١٦٤٩
مسحوق البسبوسة المجهز (تعديل جزئي).		٢٠٠٨/١٦٦٨
الأذرة (الأذرة الشامية).		٢٠٠٥/١٦٨٣
منتجات الفول السوداني المحمص المعبأ		٢٠٠٧/١٧٤٥

دليل الغذائية

بذور السمسم.	٢٠٠٦/ ١٧٦٤
طرق فحص واختبار الحبوب والبقول الجافة ج ٢: تقدير الرطوبة (في حبوب الذرة الكاملة والمطحونة)	٢٠٠٦/ ٠٢-١٨٦٦
طرق فحص واختبار الحبوب والبقول الجافة ج ٣: تقدير محتوى الألياف الخام	٢٠٠٦/ ٠٣-١٨٦٦
طرق فحص واختبار الحبوب والبقول الجافة ج ٤: البقوليات - تقدير الشوائب ، الحجم ، الروائح الغريبة ، الحشرات ، والصنف والنوع	٢٠٠٦/ ٠٤-١٨٦٦
الكسكسى المجهز المعبأ ج ١: كسكسى سيمولينا قمح الديورم. (تلغى وتحل محل ٢١٤٠/ ١٩٩٢)	٢٠٠٥/ ٠١-٢١٤٠
الكسكسى المجهز المعبأ ج ٢: كسكسى دقيق القمح.	٢٠٠٥/ ٠٢-٢١٤٠
الأرز .	٢٠٠٦/ ٢٢٤٤
الفول السودانى.	٢٠٠٦/ ٢٢٤٥
دقيق القمح المستخدم فى صناعة البسكويت وعجائن الحلوى.	٢٠٠٥/ ٢٣٧٨
العجائن المجمدة.	٢٠٠٥/ ٢٤٧١
دقيق الذرة ج ١: دقيق ذرة كامل. (تلغى وتحل محل ٢٧٢٣/ ١٩٩٤)	٢٠٠٥/ ٠١-٢٧٢٣
دقيق الذرة ج ٢: دقيق ومجروش الذرة منزوعة الجنين.	٢٠٠٥/ ٠٢-٢٧٢٣
الشوفان.	٢٠٠٦/ ٢٧٢٤
بذور فول الصويا.	٢٠٠٥/ ٢٧٢٥
بذور عباد الشمس(دوار الشمس)	٢٠٠٧/ ٢٧٢٦
بذور الكتان.	٢٠٠٧/ ٢٧٢٧

دليل الغذائية

منتجات القمح البروتينية.	٢٠٠٥/ ٢٨٢٩
حبوب التريكال.	٢٠٠٧/ ٢٨٥٢
دقيق الكاسافا.	٢٠٠٥/ ٢٨٥٣
حبوب الذرة الرفيعة (حبوب السورجم).	٢٠٠٥/ ٢٩٠٩
حلاوة الفول السوداني .	٢٠٠٦/ ٢٩٦٧
عجينة الفول السوداني .	٢٠٠٦/ ٢٩٦٨
أغلفة حبوب القمح (نخالة القمح).	٢٠٠٦/ ٣٠٢٨
رقائق الذرة (كورن فليكس).	٢٠٠٥/ ٣٢٥٧
زبدة الفول السوداني.	٢٠٠٥/ ٣٢٥٨
الذرة السكرية المعلبة.	٢٠٠٥/ ٣٢٧٢
الدقيق الأبيض لإنتاج المكرونة.	٢٠٠٦/ ٣٤١٨
منتجات الصويا البروتينية.	٢٠٠٥/ ٣٦٤٠
البذور الزيتية - طريقة أخذ العينات	٢٠٠٧/ ٣٨٢٨
البذور الزيتية - تقدير حموضة الزيت	٢٠٠٧/ ٣٨٣٠
النشا - تقدير محتوى الرطوبة بطريقة فرن التجفيف	٢٠٠٨/ ٣٨٣١
الحبوب والبقول - تقدير الإصابة الحشرية غير الظاهرة ج ١ : أساسيات عامة	٢٠١٠/ ٠١-٣٨٣٢

دليل الغذائية

الحبوب والبقول - تقدير الإصابة الحشرية غير الظاهرة	ج ٢: سحب العينات	٢٠٠٩/ ٠٢-٣٨٣٢
الحبوب والبقول - تقدير الإصابة الحشرية المخفية	ج ٣: طريقة مرجعية	٢٠٠٨/ ٠٣-٣٨٣٢
الحبوب والبقول - تقدير الإصابة الحشرية غير الظاهرة	ج ٤: الطرق السريعة	٢٠١٠/ ٠٤-٣٨٣٢
الشاي سريع الذوبان في الصورة الصلبة-مواصفات .		٢٠٠٨/ ٣٨٣٣
الخبز المصنع من الدقيق المخروط (اصدار ٢٠٠٣)		٢٠٠٨/ ٣٩٥٣
حبوب القمح المقشور (اصدار ٢٠٠٣) .		٢٠٠٨/ ٣٩٥٨
الشاي - تصنيف الدرجات عن طريق تحليل حجم الجزيئات		٢٠٠٩/ ٣٩٧٣
البن الاخضر المعبا في اكياس - دليل ارشادي للتخزين والنقل .		٢٠٠٨/ ٣٩٧٤
البذور الزيتية - تقدير محتوى الشوانب .		٢٠٠٧/ ٣٩٧٥
المنتجات الزراعية الغذائية - تقدير محتوى الالياف الخام - طريقة سكرر المعدلة.		٢٠٠٥/ ٣٩٨٥
دقيق الذرة الرفيعة (دقيق السورجم).		٢٠٠٥/ ٤٠٣٦
الكيك (تعديل جزئى)		٢٠٠٦/ ٤٠٣٧
المنتجات الزراعية الغذائية - توجيهات عامة لتقدير النيتروجين بطريقة كلداهل.		٢٠٠٥/ ٤٠٤٩
البذور الزيتية - تقدير محتوى الزيت (طريقة مرجعية)		٢٠٠٥/ ٤٠٥٠
البذور الزيتية - تقدير محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة		٢٠٠٧/ ٤٠٥١
الحبوب- تقدير الوزن النوعى " الكتلة (الوزن)/ الهكتولتر"	ج ١: طريقة مرجعية	٢٠١٠/ ٠١-٤٠٥٢

دليل الغذائية

الحبوب- تقدير الوزن النوعي " الكتلة (الوزن)/ الهكتولتر" ج٣: طريقة روتينية	٢٠١٠/٠٣-٤٠٥٢
البقوليات - تقدير حمض الهيدروسيانيك الجليكوسيدى	٢٠٠٧/٤٠٥٣
المنتجات البروتينية النباتية.	٢٠٠٥/٤١٣٦
دقيق الدخن.	٢٠٠٥/٤١٣٧
الأغذية الخفيفة (مقرمشات).	٢٠٠٥/٤١٣٨
الإشترابات العامة للمخبوزات.	٢٠٠٨/٤١٧٠
الشاي الأسود - مصطلحات	٢٠١٠/٤٢٥٠
الحبوب ومنتجات طحن الحبوب - تقدير لزوجة الدقيق باستخدام جهاز الاميلوجراف .	٢٠٠٨/٤٢٥٣
دقيق القمح - الخواص الطبيعية للعجائن الريولوجية باستخدام جهاز الفارينوجراف. ج١ : تقدير أمتصاص الماء والخواص	٢٠٠٩/٠١-٤٢٥٧
دقيق القمح - الخصائص الفيزيائية للعجائن ج٢: تقدير الخواص الريولوجية باستخدام جهاز اكستنسوجراف.	٢٠٠٨/٠٢-٤٢٥٧
دقيق قمح الديورم السيمولينا - تقدير محتوى الصبغة الصفراء.	٢٠٠٨/٤٢٥٨
الأرز - تقييم وقت جلتنة الحبة أثناء الطهي.	٢٠٠٨/٤٢٥٩
الأرز - تقدير التصافي الناتج من ضرب ارز الشعير والارز المقشور	٢٠٠٨/٤٢٦٠
أغذية الافطار المصنوعة أساساً من الحبوب (اصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٨/٤٤٦١
حب البطيخ (اللب الاسمر) (اصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٨/٤٤٦٢
جنين القمح (اصدار ٢٠٠٤)..	٢٠٠٨/٤٤٦٣

دليل الغذائية

الحبوب ومنتجاتها - السميد (اصدار ٢٠٠٤)..	٢٠٠٨/ ٤٤٦٤
سنون القمح (اصدار ٢٠٠٤)..	٢٠٠٨/ ٤٥٩٣
دقيق قمح نمره (٢) (اصدار ٢٠٠٤)..	٢٠٠٨/ ٤٥٩٤
القمح ،الشيلم ودقيق كل منهما و قمح الديورم و سيمولينا قمح الديورم تقدير رقم السقوط طبقا لطريقة هاجبرج - بيرتين	٢٠١٠/ ٤٧٢٨
تخزين الحبوب والبقول ج١: توصيات عامة للمحافظة على الحبوب	٢٠٠٧/ ٠١-٤٧٢٩
تخزين الحبوب والبقول - ج٢: توصيات التطبيق	٢٠٠٧/ ٠٢-٤٧٢٩
تخزين الحبوب والبقول ج٣: مقاومة المهاجمة بالآفات	٢٠٠٧/ ٠٣-٤٧٢٩
منتجات طحن الحبوب - تقدير حموضة الدهن .	٢٠٠٧/ ٤٧٣٢
السورجم - تقدير محتوى التانين.	٢٠٠٧/ ٤٧٣٣
الشعرية (النودلز) سريعة التحضير.تبنى(٢٠٠٤)	٢٠٠٥/ ٤٧٦٧
الحبوب ومنتجاتها - البرغل (تعديل جزنى ٢٠٠٨)	٢٠٠٥/ ٤٧٦٨
البقوليات غير الزيتية الجافة (تلغى وتحل محل ٢٧٢٨ / ٢٠٠١ ، ١٩٨٨ / ١٦٨٢ ، ٢٣٧٣ / ١٩٩٣)..	٢٠٠٥/ ٤٨٨٣
النشا- تقدير الرماد.	٢٠٠٥/ ٥٠٢٣
النشا والمنتجات المشتقة -تقدير محتوى الفوسفور الكلى -طريقة المقياس الطيفى (الاسيكتروفوتوميتر)	٢٠٠٧/ ٥٠٢٤
النشا الطبيعي أو المحور -تقدير محتوى الدهن الكلى.	٢٠٠٧/ ٥٠٢٥
منتجات التحلل المائي للنشا - تقدير اختزال الطاقة ومكافئ الدكستروز- طريقة لين واينون الحجمية.	٢٠٠٨/ ٥٠٢٦

دليل الغذائية

النشا والمنتجات المشتقة - تقدير محتوى النيتروجين بطريقة كلاهل - طريقة الاسبكتروفوتوميتر	٢٠٠٧/ ٥٠٢٧
النشا و المنتجات المشتقة - تقدير محتوى ثانى اكسيد الكبريت - طريقة قياس الحموضة وطريقة القياس المانى.	٢٠٠٨/ ٥٠٢٨
النشا و المنتجات المشتقة - تقدير الرماد المكبرت.	٢٠٠٧/ ٥٠٣٠
النشا و المنتجات المشتقة -تقدير محتوى الكلوريد - طريقة قياس فرق الجهد.	٢٠٠٧/ ٥٠٣١
النشا الطبيعى - تقدير محتوى النشا - طريقة ايورز لقياس القطبية	٢٠٠٨/ ٥٠٣٢
النشا المحور (درجة غذائية).	٢٠٠٦/ ٥١١٠
حبوب أذرة الفشار.	٢٠٠٦/ ٥١١١
حبوب الشعير.	٢٠٠٦/ ٥١١٢
اللب الأبيض.	٢٠٠٦/ ٥١١٣
الحلاوة الشعير.	٢٠٠٦/ ٥١١٤
الحلاوة الطحينية المضاف اليها جنين القمح.	٢٠٠٦/ ٥١١٥
النشا المحور - تقدير المحتوى من الاستيل الطريقة الإنزيمية	٢٠٠٨/ ٥١٩٧
النشا المحور - تقدير المحتوى من مجموعة الكربوكسيل فى النشا المؤكسد	٢٠٠٧/ ٥١٩٨
النشا المحور- تقدير محتوى حمض الأدييك فى اديبات النشا الثنائى المؤستل - طريقة الكروماتوجراف الغازي	٢٠٠٨/ ٥١٩٩
النشا المحور - تقدير محتوى الهيدروكسي بروبيل باستخدام طريقة التقدير الطيفى المعروفة بالرنين المغناطيسى لبروتون النواة (NMR)	٢٠٠٨/ ٥٢٠١
الحبوب والبقول - ارشادات لقياس درجة حرارة الحبوب المخزنة على صوررة صب تبنى(٢٠٠٦)	٢٠٠٨/ ٥٢٠٢

دليل الغذائية

الطحينة بالتوابل .	٢٠٠٦/ ٥٤٥٦
دقيق القمح وسيمولينا قمح الديورم - تقدير محتوى الشوانب من أصل حيواني	٢٠٠٦/ ٥٤٦٨
الحبوب ومنتجات الحبوب - تقدير محتوى الدهن الكلي	٢٠٠٦/ ٥٤٧٠
البن الاخضر في أكياس - سحب العينات	٢٠٠٦/ ٥٦٣٩
البن الاخضر - تقدير الفقد في الكتلة (الوزن) عند ١٠٥°س	٢٠٠٦/ ٥٦٤٠
البن المحمص المطحون - تقدير محتوى الرطوبة - طريقة تقدير الفقد في الكتلة (الوزن) عند ١٠٣°س (طريقة روتينية)	٢٠٠٦/ ٥٦٤١
البن سريع الذوبان - طريقة سحب العينات للوحدات ذات الطبقات العازلة	٢٠٠٦/ ٥٦٤٢
البن سريع الذوبان - تقدير الفقد في الكتلة (الوزن) عند ٧٠°س تحت ضغط منخفض	٢٠٠٦/ ٥٦٤٣
البن- تقدير محتوى الكافيين (طريقة مرجعية)	٢٠٠٦/ ٥٧٢٣
البن- تقدير محتوى الكافيين - باستخدام طريقة التحليل الكروماتوجراف السائل ذو الفصل على الكفاءة	٢٠٠٧/ ٥٨٥٨
البن المحمص - الفحص الميكروسكوبي	٢٠٠٧/ ٥٨٥٩
البذور الزيتية - إختزال عينة معملية إلى عينة إختبار	٢٠٠٧/ ٦٠٤٨
حبوب الذرة الكاملة المجمدة سريعاً	٢٠٠٧/ ٦٠٤٩
البن الاخضر - تقدير محتوى الماء - طريقة أساسية مرجعية	٢٠٠٧/ ٦٢١٠
الكاسافا الحلوة	٢٠٠٧/ ٦٢١١
الحبوب والبقول - تقدير الوزن لألف حبة	٢٠٠٧/ ٦٢١٢

دليل الغذائية

كيزان الأذرة الشامية السكرية المجمدة سريعاً	٢٠٠٧/٦٢١٣
البن المحمص والبن سريع الذوبان- تقدير الرماد الكلى ، الرماد غير الذائب فى الحمض ، قلوية الرماد وتقدير الخلاصة المائية الساخنة والباردة	٢٠٠٧/٦٣٤٢
البن المحمص - تقدير محتوى الدهن	٢٠٠٧/٦٣٤٣
الحبوب ومنتجاتها - الفريك	٢٠٠٧/٦٤٥١
الغارى	٢٠٠٨/٦٥٠٤
حبوب الدخن الكاملة والمقشورة	٢٠٠٨/٦٥٠٥
دقيق القمح ودقيق الشيلم - ارشادات عامة على إختبارات تصنيع الخبز	٢٠٠٨/٦٥٥٠
البن الاخضر - تقدير نسبة الحبوب التالفة بفعل الحشرات	٢٠٠٨/٦٥٥١
كيزان الذرة اللبنية	٢٠٠٨/٦٦٢٦
دقيق الشعير	٢٠٠٨/٦٦٣٩
القمح ودقيق القمح - المحتوى الجلوتينى ج ١: تقدير الجلوتين الرطب بالطريقة اليدوية	٢٠٠٩/٠١-٦٨٥٩
القمح ودقيق القمح - المحتوى الجلوتينى الميكانيكية (تلغى م ق م ٤٢٥٢ ، م ق م ٥٤٦٩)	ج ٢: تقدير الجلوتين الرطب بالوسائل ٢٠٠٨/٠٢-٦٨٥٩
القمح ودقيق القمح - المحتوى الجلوتينى بطريقة التجفيف فى الفرن	ج ٣: تقدير الجلوتين الجاف من الجلوتين الرطب ٢٠٠٩/٠٣-٦٨٥٩
القمح ودقيق القمح - المحتوى الجلوتينى باستخدام طريقة التجفيف السريعة	ج ٤: تقدير الجلوتين الجاف من الجلوتين الرطب ٢٠٠٩/٠٤-٦٨٥٩
الحبوب ومنتجاتها - تقدير محتوى الرطوبة طريقة مرجعية (حلت محل ١٢٥١ ج ٤ / ٢٠١٠)	٢٠١٠/٧١١٠

دليل الغذائية

اسم اللجنة : الخضر والفاكهة

اسم المواصفة	رقم المواصفة
منتجات الفاكهة المحفوظة .	٢٠٠٥/٠١٢٩
منتجات الفاكهة المحفوظة ج١: عصائر الفاكهة العامة المحفوظة بالطرق الطبيعية.	٢٠٠٥/٠١-٠١٢٩
منتجات الفاكهة المحفوظة ج٢: المربى وجبلى المربى .	٢٠٠٥/٠٢-٠١٢٩
البصل المجفف.	٢٠٠٥/٠١٣١
منتجات الطماطم المحفوظة .	٢٠٠٥/٠١٣٢
منتجات الطماطم المحفوظة ج١: مركزات الطماطم.	٢٠٠٥/٠١-٠١٣٢
منتجات الطماطم المحفوظة ج٢: الطماطم المعبأة.	٢٠٠٥/٠٢-٠١٣٢
منتجات الطماطم المحفوظة ج٣: صلصة الطماطم بالتوابل (الكاتشب)	٢٠٠٥/٠٣-٠١٣٢
منتجات الطماطم المحفوظة ج٤: الطماطم المجففة.	٢٠٠٥/٠٤-٠١٣٢
منتجات الطماطم المحفوظة ج٥: عصير الطماطم الطبيعي .	٢٠٠٥/٠٥-٠١٣٢
الثوم المجفف.	٢٠٠٥/٠١٧٢
البطاطس المجففة	٢٠٠٧/٠١٧٣
العنب المجفف (الزبيب) (تعديل جزئى)	٢٠٠٥/٠٢٨٥
الفول المدمس المعلب.	٢٠٠٨/٠٣٣٥

دليل الغذائية

ج ١ : البسلة الخضراء المعلبة .	الخضرا الطازجة المعلبة	٢٠٠٧/٠١-٠٣٦٠
ج ٢ : الباميا المعلبة (اصدار ٢٠٠٣) ..	الخضرا الطازجة المعلبة	٢٠٠٨/٠٢-٠٣٦٠
ج ٣ : الخرشوف المعطب (اصدار ٢٠٠٣) ..	الخضرا الطازجة المعلبة	٢٠٠٨/٠٣-٠٣٦٠
ج ٤ : الفاصوليا الخضراء المعلبة (اصدار ٢٠٠٣) ..	الخضرا الطازجة المعلبة	٢٠٠٨/٠٤-٠٣٦٠
ج ٥ : السبانخ المعلبة (اصدار ٢٠٠٣) ..	الخضرا الطازجة المعلبة	٢٠٠٨/٠٥-٠٣٦٠
	البلح المجفف المعبأ .	٢٠٠٥/٠٣٧٥
ج ١ : اللوبيا الجافة المعلبة (تلغى وتحل محل ٤١٥ / ١٩٨٨)	اللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة والفاصوليا المطبوخة المعلبة	٢٠٠٧/٠١-٠٤١٥
ج ٢ : الفاصوليا الجافة المطبوخة المعلبة	اللوبيا الجافة المطبوخة المعلبة والفاصوليا المطبوخة المعلبة	٢٠٠٧/٠٢-٠٤١٥
	الخضروات والفاكهة المخللة	٢٠١٠/٠٤٥٢
(حلت محل ٥٤٤ / ١٩٦٤)	ج ١ : الكمثرى المعلبة	٢٠٠٥/٠١-٠٥٤٤
ج ٢ : التفاح المعطب	الكمثرى المعلبة والتفاح المعطب (حلت محل ٥٤٤ / ١٩٦٤)	٢٠٠٥/٠٢-٠٥٤٤
	البلح المعطب	٢٠٠٥/٠٥٤٥
	الفاصوليا الخضراء المجففة.	٢٠٠٧/٠٦٤٦
	عصير المانجو الطبيعي.	٢٠٠٥/٠٦٨٥
ج ١ : عصير البرتقال	عصائر البرتقال المحفوظة بالوسائل الطبيعية	٢٠٠٥/٠١-٠٦٨٦
ج ٢ : عصير البرتقال المركز المجمد .	عصائر البرتقال المحفوظة بالوسائل الطبيعية	٢٠٠٥/٠٢-٠٦٨٦

دليل الغذائية

عصائر الجوافة المحفوظة بالوسائل الطبيعية محل ٦٨٧ / ١٩٩٦).	٢٠٠٥/٠١-٠٦٨٧
ج ١: عصير الجوافة الطبيعي (حلت	
البسلة الجافة المطبوخة المعلبة.	٢٠٠٥/٠٧١٩
مسحوق الطعمية.	٢٠٠٧/٠٨٠١
ورق العنب المحفوظ(معلب او معبأ فى عبوات زجاجية).	٢٠٠٧/٠٨٠٥
الخضروات المتنوعة المعلبة.	٢٠٠٥/٠٨٠٧
الجزر الأصفر المجفف.	٢٠٠٥/٠٨٦٥
طرق فحص وإختبار الخضرا المجمدة.	٢٠٠٨/٠٩٩١
عصائر المشمش المحفوظة بالوسائل الطبيعية	٢٠٠٥/٠١-١٠١٢
ج ١ : عصير المشمش الطبيعي .	
عصائر المشمش المحفوظة بالوسائل الطبيعية	٢٠٠٥/٠٢-١٠١٢
ج ٢ : عصير المشمش المركز .	
عصير الجريب فروت الطبيعي المحفوظ بالوسائل الطبيعية ..	٢٠٠٥/١٠٢٩
عدد العينات التى تؤخذ للأختبار من منتجات الفاكهة والخضر والمشروبات الكحولية وغير الكحولية (إصدار ١٩٧٤).	٢٠٠٨/١٢١٦
الماتجو المعلب .	٢٠٠٥/١٢٤٢
حبوب البقول المطبوخة باللحم المعلبة (إصدار ١٩٧٨).	٢٠٠٨/١٤٣٥
الخضر المطبوخة باللحم المعلبة (إصدار ١٩٧٨).	٢٠٠٨/١٤٣٦
المكرونه باللحم المعلبة (إصدار ١٩٧٩).	٢٠٠٨/١٤٤٦
جوز الهند المجفف المبشور	٢٠٠٧/١٥١١

دليل الغذائية

عصائر اليوسفى المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ١: عصير اليوسفى الطبيعى .	٢٠٠٥/٠١-١٥٥٠
عصائر اليوسفى المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ٢: عصير اليوسفى المركز .	٢٠٠٥/٠٢-١٥٥٠
مهروس الزيتون الأسود .		٢٠٠٥/١٥٥٤
عصائر الخوخ المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ١: عصير الخوخ الطبيعى (تلغى وتحل محل ١٥٥٨ ١٩٨٥/)	٢٠٠٥/٠١-١٥٥٨
عصائر الخوخ المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ٢: عصير الخوخ المركز والمركز المجمد	٢٠٠٥/٠٢-١٥٥٨
عصائر العنب المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ١: عصير العنب الطبيعى .	٢٠٠٥/٠١-١٥٧٨
عصائر العنب المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ٢: عصير العنب المركز والمركز المجمد .	٢٠٠٥/٠٢-١٥٧٨
عصائر الفراولة المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ١: عصير الفراولة الطبيعى	٢٠٠٥/٠١-١٥٧٩
عصائر الفراولة المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ٢: عصير الفراولة المركز ، عصير الفراولة المركز المجمد .	٢٠٠٥/٠٢-١٥٧٩
عصائر الأناناس المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ١: عصير الأناناس الطبيعى .	٢٠٠٥/٠١-١٥٨٠
عصائر الأناناس المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ٢: عصير الأناناس المركز والمركز المجمد .	٢٠٠٥/٠٢-١٥٨٠
عصائر التفاح المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ١: عصير التفاح الطبيعى .	٢٠٠٥/٠١-١٥٨١
عصائر التفاح المحفوظة بالوسائل الطبيعية	ج ٢: عصير التفاح المركز ، وعصير التفاح المركز المجمد .	٢٠٠٥/٠٢-١٥٨١
لفائف المشمش المجفف المحلاة (لفائف قمر الدين المحلاة)		٢٠٠٧/١٥٨٢
المشروبات المحلاة غير الغازية	ج ١: نكتار الفاكهة. (تلغى وتحل محل ١٦٠٢ / ١٩٩٥)	٢٠٠٥/٠١-١٦٠٢
المشروبات المحلاة غير الغازية	ج ٢: مشروبات الفاكهة والمشروبات الصناعية.	٢٠٠٥/٠٢-١٦٠٢

دليل الغذائية

البطاطس المعطبة.	٢٠٠٧/ ١٦١٠
شرائح البطاطس المقلاة (شيبس).	٢٠٠٥/ ١٦٢٩
طرق فحص واختبار المخلات	٢٠٠٨/ ١٦٣٥
زيتون الماندة .	٢٠٠٧/ ١٦٣٦
الخضر المشكلة المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٦٧٦
الملوخية الخضراء المجمدة (تصويب ٢٠٠٩) .	٢٠٠٥/ ١٦٨١
ثمار العنب الطازجة	٢٠٠٧/ ١٦٨٩
ثمار الموز الطازج	٢٠٠٧/ ١٦٩٠
ثمار المانجو الطازجة	٢٠٠٧/ ١٦٩١
ثمار الليمون البنزهير.	٢٠٠٦/ ١٦٩٢
الباميا الطازجة المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٧٠٢
البطيخ .	٢٠٠٦/ ١٧٠٣
ثمار الفراولة الطازجة .	٢٠٠٦/ ١٧٠٤
البرقوق المعدل للتسويق المحلي.	٢٠٠٧/ ١٧٠٧
البسلة الخضراء الطازجة.	٢٠٠٦/ ١٧٠٨
الخوخ المعدل للتسويق المحلي.	٢٠٠٧/ ١٧٠٩

دليل الغذائية

ثمار المشمش المعد للتسويق المحلي.	٢٠٠٧/ ١٧١٠
ثمار البرتقال المعدة للإستهلاك الطازج.	٢٠٠٥/ ١٧١١
البطاطس المعدة للتسويق المحلي.	٢٠٠٦/ ١٧١٢
ثمار الكمثرى الليكونت الطازجة	٢٠٠٧/ ١٧٢٠
الفاصوليا الخضراء الطازجة واللوبيبا الخضراء الطازجة .	٢٠٠٦/ ١٧٢١
الخيار الطازج .	٢٠٠٦/ ١٧٢٢
الجزر الاصفر الطازج	٢٠٠٧/ ١٧٢٣
الفلفل الحلو غير الحريف الطازج .	٢٠٠٦/ ١٧٢٩
ثمار البلح (الزغول والسمانى) الطازجة.	٢٠٠٧/ ١٧٣٠
الجوافة المعدة للتسويق المحلي.	٢٠٠٧/ ١٧٣١
الفاصوليا الخضراء المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٧٤٣
الخرشوف المجمد .	٢٠٠٥/ ١٧٤٦
عصير الطماطم المجمد	٢٠٠٧/ ١٧٤٧
البسله الخضراء المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٧٤٨
السباخ الخضراء المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٧٤٩
ورق العنب المجمد .	٢٠٠٥/ ١٧٦٦

دليل الغذائية

البامية الجافة (إصدار ١٩٨٩).	٢٠٠٨/ ١٧٦٧
ثمار اليوسفى المعد للإستهلاك الطازج.	٢٠٠٥/ ١٧٩٤
الطماطم المعده للتسويق المحلى.	٢٠٠٧/ ١٧٩٥
الخرشوف الطازج	٢٠٠٧/ ١٨٢١
ثمار اللفت الطازج	٢٠٠٧/ ١٨٢٢
ثمار الكوسة الطازجة	٢٠٠٧/ ١٨٢٣
الخنس الطازج	٢٠٠٧/ ١٨٢٤
البصل الطازج ج ١ : البصل الطازج الكامل النضج	٢٠٠٧/ ٠١-١٨٢٥
البصل الطازج ج ٢ : البصل الطازج الاخضر	٢٠٠٧/ ٠٢-١٨٢٥
البنجر الطازج	٢٠٠٧/ ١٨٢٦
الثوم الطازج	٢٠٠٧/ ١٨٢٧
الباذنجان الطازج	٢٠٠٧/ ١٨٢٨
السبانخ الطازج	٢٠٠٧/ ١٨٢٩
عصير الليمون المحفوظ بالطرق الطبيعية.	٢٠٠٦/ ٢٢٢٠
عيش الغراب المعلب (المشروم).	٢٠٠٥/ ٢٢٣٧
البطاطس المقلاة المجمدة.	٢٠٠٧/ ٢٣٦٥

دليل الغذائية

الفراولة المجمدة تجميدا سريعا.	٢٠٠٨/ ٢٣٦٨
الفراولة المعلبة.	٢٠٠٦/ ٢٣٦٩
اليوسفي المعلب.	٢٠٠٦/ ٢٣٧٠
الجزر الأصفر المجمد.	٢٠٠٧/ ٢٤٧٢
عجينة الطعمية المجمدة.	٢٠٠٧/ ٢٤٧٣
الفول الأخضر المجمد.	٢٠٠٧/ ٢٤٧٥
القلقاس المجمد.	٢٠٠٧/ ٢٧٢٢
التين المجفف.	٢٠٠٧/ ٢٨٠١
البانجان المجمد.	٢٠٠٧/ ٢٨٢٧
البطاطس المجمدة.	٢٠٠٧/ ٢٨٥١
صلصة وعجينة الطماطم المجمدة.	٢٠٠٧/ ٢٩٠٨
الأناناس المعلب.	٢٠٠٦/ ٣١٨٤
الثوم المجمد .	٢٠٠٧/ ٣٢٧٣
الثوم المهروس المعبأ .	٢٠٠٧/ ٣٢٧٤
الفسق المقشور	٢٠٠٨/ ٣٧٥٤
التوت المعلب.	٢٠٠٨/ ٣٨٠٢

دليل الغذائية

الخوخ المجمد تجميدا سريعا.	٢٠٠٨/ ٣٨٥٨
الإشتراطات اللازمة عند تعبئة الفاكهة الطازجة (اصدار ٢٠٠٣).	٢٠٠٨/ ٣٩٥١
منتجات الخضر والفاكهة - تقدير محتوى الايثانول.	٢٠٠٧/ ٤٢٦١
كوكتيل الفاكهة المعب.	٢٠٠٥/ ٤٣٣٩
مرملاد الموالح.(تلغى وتحل محل ١٢٩-٠٥/ ١٩٩٩ ، ٢٢٢١/ ١٩٩٢)	٢٠٠٥/ ٤٤٧٥
طرق فحص وإختبار البصل المجفف والثوم المجفف - تقدير الرماد الكلى.	٢٠٠٥/ ٤٩١٦
طرق فحص وإختبار البصل المجفف والثوم المجفف - تقدير الرماد غير الذائب بالحمض.	٢٠٠٥/ ٤٩١٧
طرق فحص وإختبار البصل المجفف والثوم المجفف - تقدير المستخلص بالماء البارد.	٢٠٠٥/ ٤٩١٨
طرق فحص وإختبار البصل المجفف والثوم المجفف- طريقة الاسترجاع لإجراء التقييم المعيارى الحسى.	٢٠٠٥/ ٥٠١٥
التفاح الطازج.	٢٠٠٦/ ٥١٢٢
طرق فحص وإختبار البصل والثوم المجفف- تقدير الرطوبة	٢٠٠٦/ ٥٣٨٨
ثمار الجوز (عين الجمل)	٢٠٠٦/ ٥٧٤٨
ثمار الجريب فروت الطازجة	٢٠٠٧/ ٥٨٦٤
ثمار الاتاناس الطازجة	٢٠٠٧/ ٦٢٠٤
ثمار الباباى الطازجة	٢٠٠٧/ ٦٢٠٥
طرق إختبار الفاكهة ومنتجاتها العربية والثمار المعيبة والمصفى ج ١ - الإختبارات الطبيعية - تقدير الوزن الصافى تقدير المواد تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمى (تلغى وتحل محل (١٩٩٠/ ٦٨٣ ، ١٩٩٤/ ١٣٠)	٢٠٠٧/ ٠١-٦٢٠٦

دليل الغذائية

القتبيط المجمد تجميدا سريعا	٢٠٠٩/ ٦٩٣٣
الفاكهة ذات النواة الحجرية المعلبة (تلغى وتحل محل ٤٤٠٧ / ٢٠٠٤ ، ٤١٦٩ / ٢٠٠٥ ، ١٢٤٣ / ٢٠٠٥) (٢٠٠٥ /)	٢٠١٠ / ٧١٣٨

دليل الغذائية

اسم اللجنة : الزيوت العطرية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
المياه العطرية الطبيعية والصناعية.	٢٠٠٧/٠٤١٧
أخذ عينات الزيوت العطرية والعجانن	٢٠٠٧/٠٥٦٨
زيت العتر	٢٠٠٧/٠٥٩٥
ج ١: تجهيز العينات للاختبار الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجانن	٢٠٠٧/٠١-٠٦٨٨
ج ٢: تقدير الوزن النوعي عند درجة ٢٠ س الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجانن	٢٠٠٧/٠٢-٠٦٨٨
ج ٣: تقدير درجة الدوران الضوئي الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجانن	٢٠٠٧/٠٣-٠٦٨٨
ج ٤: تقدير معامل الانكسار الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجانن	٢٠٠٧/٠٤-٠٦٨٨
ج ٥: تقدير المتبقى بعد التبخير الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجانن	٢٠٠٧/٠٥-٠٦٨٨
ج ١: زيت ليمون الأضاليا. زيوت الموالج	٢٠٠٦/٠١-٠٦٨٩
ج ٢: زيت الليمون البلدى (البنزهير) المستخرج بالتقطير البخار زيوت الموالج	٢٠٠٦/٠٢-٠٦٨٩
ج ٣: زيت قشر البرتقال زيوت الموالج	٢٠٠٦/٠٣-٠٦٨٩
ج ٤: زيت البرجموت. زيوت الموالج	٢٠٠٦/٠٤-٠٦٨٩
ج ٥: زيت زهر النارج (النيرولى). زيوت الموالج	٢٠٠٦/٠٥-٠٦٨٩
ج ٦: زيت لبلوب النارج. زيوت الموالج	٢٠٠٦/٠٦-٠٦٨٩

دليل الغذائية

زيت الموالج	ج ٧ : زيت اليوسفى.	٢٠٠٦/٠٧-٠٦٨٩
زيت الموالج	ج ٨ : زيت الليمون البلدى (البنزهير) المستخرج بالضغط على البارد.	٢٠٠٦/٠٨-٠٦٨٩
عجينة الورد		٢٠٠٧/١٣١٣
زيت الورد الحر		٢٠٠٧/١٣١٤
عجينة الياسمين.		٢٠٠٧/١٣١٥
زيت الياسمين الحر المصرى.		٢٠٠٧/١٣١٦
زيت النعناع البلدى.		٢٠٠٦/١٣٥٨
زيت الريحان		٢٠٠٧/١٣٥٩
زيت البابونج		٢٠٠٧/١٣٦٠
زيت البردقوش.		٢٠٠٧/١٣٦١
زيت الثوم.		٢٠٠٨/١٣٨٣
زيت البصل.		٢٠٠٣/١٣٨٤
عجينة الفتنة.		٢٠٠٧/١٥٣٠
عجينة البنفسج.		٢٠٠٧/١٥٣١
عجينة القرنفل.		٢٠٠٧/١٥٣٢
عجينة العنبر		٢٠٠٧/١٥٣٣

دليل الغذائية

عجينة الزنبق.	٢٠٠٧/ ١٥٣٤
الكمون. (تصويب ٢٠١٠)	٢٠٠٨/ ١٩٣٠
زيت الحبهان	٢٠٠٧/ ٢٠٢٢
زيت اوراق الفلفل الحلو.	٢٠٠٧/ ٢٠٢٣
زيت الفلفل الأسود.	٢٠٠٥/ ٢٠٢٤
زيت براعم القرنفل.	٢٠٠٧/ ٢٠٢٥
زيت البتسول .	٢٠٠٧/ ٢٠٢٧
زيت حشيشة الليمون (نوع الفلكسس).	٢٠٠٧/ ٢٠٢٨
زيت حشيشة الليمون (نوع الستراتس).	٢٠٠٧/ ٢٠٢٩
زيت الساسفرس البرازيلي .	٢٠٠٦/ ٢٠٣٠
زيت ليتسا كويبا	٢٠٠٧/ ٢٠٣١
زيت الكاتانجا	٢٠٠٧/ ٢٠٣٢
زيت شجر الغار.	٢٠٠٥/ ٢٠٣٣
زيت الكمون.	٢٠٠٧/ ٢٠٣٤
زيت بذر الكرفس.	٢٠٠٧/ ٢٠٣٥
زيت الكراوية	٢٠٠٧/ ٢٠٣٦

دليل الغذائية

زيت ثمار الكزبرة.	٢٠٠٧/ ٢٠٣٧
زيت العرعر.	٢٠٠٧/ ٢٣٧٤
زيت الطرخون.	٢٠٠٧/ ٢٣٧٥
زيت لبلوب الليمون.	٢٠٠٧/ ٢٣٧٦
زيت أوراق القرقة.	٢٠٠٧/ ٢٣٧٧
زيت لبلوب البرجموت.	٢٠٠٧/ ٢٧٥٣
زيت النجيل " الفتيفير "	٢٠٠٧/ ٢٧٥٤
زيت حصابان.	٢٠٠٦/ ٢٧٥٥
زيت الميلاليوكا.	٢٠٠٧/ ٢٧٥٦
زيت الكافور العطري.	٢٠٠٧/ ٣١٤١
زيت بذور نبات حبة البركة الطيار	٢٠٠٧/ ٣١٤٢
زيت البقدونس العطري.	٢٠٠٧/ ٣١٤٣
زيت الجزر العطري.	٢٠٠٧/ ٣١٤٤
زيت الشبث العطري.	٢٠٠٧/ ٣١٤٥
زيت الزعتر العطري	٢٠٠٧/ ٣٢٨٢
زيت التربنتين العطري.	٢٠٠٧/ ٣٢٨٥

دليل الغذائية

زيت اللوفاج العطري.	٢٠٠٧/ ٣٢٨٦
القواعد العامة لتعبئة وتعتيق وتخزين الزيوت العطرية.	٢٠٠٦/ ٣٢٨٧
تقدير المحتوى المائي في الزيوت العطرية " طريقة كارل فيشر "	٢٠٠٧/ ٣٢٨٨
زيت الينسون النجمي العطري(النوع الصيني).	٢٠٠٨/ ٣٦٢٤
زيت الجريب فروت العطري	٢٠٠٨/ ٣٦٢٥
زيت السترونيلا العطري (نوع جافا).	٢٠٠٨/ ٣٦٢٦
زيت اللافندي العطري (جروسو).	٢٠٠٨/ ٣٦٢٧
زيت خشب السدر العطري.	٢٠٠٨/ ٤١٧١
زيت الورد العطري.	٢٠٠٨/ ٤١٧٢
زيت اللافندر العطري.	٢٠٠٨/ ٤١٧٣
زيت الكاسيا الصيني العطري.	٢٠٠٨/ ٤١٧٥
زيت البردقوش الأسباني البري العطري.	٢٠٠٨/ ٤١٧٦
زيت الأسبيك لافندر العطري.	٢٠٠٨/ ٤٥٩٥
زيت الجالباتم العطري.	٢٠٠٨/ ٤٥٩٦
زيت الألمي العطري.	٢٠٠٨/ ٤٥٩٧
زيت المرمرية	٢٠٠٦/ ٥٧٤٥

دليل الغذائية

زيت خشب الورد	٢٠٠٦/٥٧٤٦
زيت خشب الصندل (تلغى وتحل محل م ق م ٢٠٢٦ ، م ق م ٢٧٥٧)	٢٠٠٧/٥٨٧٠
زيت الينسون العطري	٢٠٠٨/٦٥٠٨
زيت الهيسوب العطري	٢٠٠٨/٦٥٠٩
زيت الشمر المر الطيار	٢٠٠٨/٦٥١٠
زيت الوينترجرين الصيني الطيار	٢٠٠٨/٦٥١١
مطحون(مسحوق) البابريكا- الفحص الميكروسكوبي	٢٠٠٨/٦٧٧٢
مطحون(مسحوق) البابريكا- تقدير محتوى المواد الملونة الطبيعية الكلية	٢٠٠٨/٦٧٧٣
زيت الماجنوليا العطري	٢٠١٠/٧١٥٧
زيت قشر النارج العطري	٢٠١٠/٧١٥٨
زيت النعناع الفلفلي العطري	٢٠١٠/٧١٥٩
زيت صمغ التربنتين العطري (النوع الصيني)	٢٠١٠/٧١٦٠
الزيوت العطرية – القواعد العامة لبطاقة البيانات والعلامات على العبوات	٢٠١٠/٧٢٣٤

دليل الغذائية

اسم اللجنة : الزيوت والدهون ومنتجاتها

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الزيوت النباتية المعدة للطعام ج ١: زيت السمسم .	٢٠٠٥/٠١-٠٠٤٩
الزيوت النباتية المعدة للطعام ج ٢: زيوت الزيتون وزيتون تفل الزيتون.	٢٠٠٥/٠٢-٠٠٤٩
الزيوت النباتية المعدة للطعام ج ٣: زيت جنين الذرة.	٢٠٠٥/٠٣-٠٠٤٩
الزيوت النباتية المعدة للطعام ج ٤: زيت بذر الكتان.	٢٠٠٥/٠٤-٠٠٤٩
الزيوت النباتية المعدة للطعام ج ٥: زيت الفول السوداني .	٢٠٠٥/٠٥-٠٠٤٩
الزيوت النباتية المعدة للطعام ج ٦: زيت فول الصويا.	٢٠٠٥/٠٦-٠٠٤٩
الزيوت النباتية المعدة للطعام ج ٧: زيت عباد الشمس .	٢٠٠٥/٠٧-٠٠٤٩
الزيوت النباتية المعدة للطعام ج ٨: زيت بذرة القطن المعد للطعام.	٢٠٠٥/٠٨-٠٠٤٩
الزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١: المنتجات الدهنية النباتية.	٢٠٠٥/٠١-٠٠٥٠
الزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢: الزيوت النباتية المهدرجة.	٢٠٠٥/٠٢-٠٠٥٠
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١: اختبار التبريد (اصدار ٢٠٠٣)	٢٠٠٨/٠١-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢: تقدير رقم البيروكسيد في الزيوت والدهون.	٢٠٠٥/٠٢-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٣: تقدير الرقم الحمضي والحموضة في الزيوت والدهون.	٢٠٠٥/٠٣-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٤: تقدير الرقم اليودي في الزيوت والدهون.	٢٠٠٥/٠٤-٠٠٥١

دليل الغذائية

طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٥: تقدير رقم التصبن في الزيوت والدهون.	٢٠٠٥/٠٥-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٦: الزيوت والدهون النباتية والحيوانية تقدير المواد غير القابلة للتصبن (طريقة الاستخلاص بالهكسان).	٢٠٠٥/٠٦-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٧: تقدير درجة تصلب الاحماض الدهنية (التيتير)	٢٠٠٦/٠٧-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٨: تقدير المحتوى من النحاس والحديد والنيكل في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - طريقة قياس الامتصاص الذري بالفرن الجرافيتي.	٢٠٠٦/٠٨-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٩: تقدير محتوى الشوائب غير الذائبة - في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٦/٠٩-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١٠: تقدير معامل الانكسار- في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٦/١٠-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١١: تقدير رقم كريسمر في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/١١-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١٢: تقدير رقم الانيسيدين - في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٦/١٢-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١/١٣: تحضير استرات الميثيل للأحماض الدهنية	٢٠٠٧/٠١-١٣-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢/١٣: تحليل استرات ميثيل الاحماض الدهنيه بواسطة الغاز كروماتجرافي في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/٠٢-١٣-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١٥: إختبار هالفن للكشف عن زيت بذرة القطن	٢٠٠٦/١٥-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١٦: الكشف عن الزيوت المعدنية في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/١٦-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١٧: تقدير محتوى بقايا الهكسان التجارى في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/١٧-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١٨: الكشف عن زيت السمسم في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/١٨-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١٩: تقدير الكثافة في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/١٩-٠٠٥١

دليل الغذائية

طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢٠ : تقدير الصابون الذائب في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/ ٢٠-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢١ : الكشف عن زيت بذور الشاي في زيت الزيتون	٢٠٠٧/ ٢١-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢٢ : إختبار بلبير للكشف عن زيت الفول السوداني	٢٠٠٧/ ٢٢-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢٣ : إختبار الهكسابروميد للكشف عن زيت بذر الكتان في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/ ٢٣-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢٤ : التميز بين كل من شحم الخنزير والشحم البقري والزيوت النباتية المهدرجة	٢٠٠٧/ ٢٤-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢٥ : كشف وتحديد نوع مضادات الأكسدة- طريقة كروماتوجرافيا الطبقة الرقيقة	٢٠٠٨/ ٢٥-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢٦ : تقدير هيدروكسي الأنيسول البيوتيلي وهيدروكسي التولوين البيوتيلي بطريقة كروماتوجرافيا الغاز- السائل (تلغى وتحل محل ١٩٨٥ / ٠٠٥١)	٢٠٠٨/ ٢٦-٠٠٥١
زيت ربيع الكون الخام المستخدم في الأغراض الصناعية.	٢٠٠٧/ ١١٨٤
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - أخذ العينات (اصدار ٢٠٠٤)	٢٠٠٨/ ١٢٥٠
زيت جرمة الأرز (جنين الارز) المستخدم في الأغراض الصناعية.	٢٠٠٧/ ١٣١٢
الشحوم الحيوانية الغذائية المستخدمة في الصناعات الغذائية.	٢٠٠٥/ ١٤٧١
زيت النخيل.	٢٠٠٥/ ١٥٢٠
زيت جوز الهند.	٢٠٠٥/ ١٦١٥
زيت نوى النخيل.	٢٠٠٥/ ١٦٣٢
زيت بذرة القطن درجة ثانية (تعديل جزئي ١٩٩٧).	٢٠٠٧/ ١٦٧٢
زيت بذر اللفت منخفض المحتوى من حمض الأيروسيك والمعد للإستهلاك الأدمى.	٢٠٠٥/ ١٦٨٥

دليل الغذائية

أولين زيت النخيل.	٢٠٠٥/ ١٧٠٦
زيت بذرة القطن نصف المكرر.	٢٠٠٥/ ١٨٣٧
زيت بذر العنب المعد للطعام .	٢٠٠٦/ ٢٠٩٨
زيت القرطم المعد للطعام.	٢٠٠٥/ ٢٠٩٩
زيت بذر الخردل المعد للطعام.	٢٠٠٥/ ٢١٠٠
زيت البياسو المعد للطعام .	٢٠٠٦/ ٢١٠١
زيت الطعام لأغراض القلى والتحمير .	٢٠٠٥/ ٢١٤٢
استياريين النخيل الغذائى .	٢٠٠٥/ ٢٢٤٩
زيت السلاطة.	٢٠٠٥/ ٢٧٥٨
القواعد العامة لتخزين ونقل الزيوت والدهون الغذائية الصب " السانبة".	٢٠٠٨/ ٣٣٨٦
استياريين النخيل الخام (اصدار ٢٠٠١).	٢٠٠٨/ ٣٥٩٩
زيت نوى النخيل الخام (اصدار ٢٠٠٢).	٢٠٠٨/ ٣٧٥١
زيت بذرة القطن الخام (اصدار ٢٠٠٢).	٢٠٠٨/ ٣٧٥٢
زيت النخيل الخام .(اصدار ٢٠٠٢)	٢٠٠٨/ ٣٧٥٣
زيت عباد الشمس الخام (اصدار ٢٠٠٢).	٢٠٠٨/ ٣٧٩٨
زيت فول الصويا الخام (اصدار ٢٠٠٢).	٢٠٠٨/ ٣٧٩٩

دليل الغذائية

زيت جوز الهند الخام (اصدار ٢٠٠٢).	٢٠٠٨/ ٣٨٠٠
زيت جنين الذرة الخام (اصدار ٢٠٠٢).	٢٠٠٨/ ٣٨٠١
الزيوت والدهون - تعيين نقاط التدخين والوميض والاحتراق باستخدام جهاز كليفلاند ذي الكأس المفتوح (اصدار ٢٠٠٣).	٢٠٠٨/ ٤٠٣٨
الزيت النباتي السائل المنكه (اصدار ٢٠٠٣)..	٢٠٠٨/ ٤١٤١
زيت عباد الشمس المرتفع المحتوى من حمض الأولييك.	٢٠٠٦/ ٥١٠٧
زيت القرطم (المعصفر) المرتفع المحتوى من حمض الاوليك.	٢٠٠٦/ ٥١٠٨
أولين زيت النخيل الممتاز.	٢٠٠٦/ ٥١٠٩
الدهون القابلة للفرد والدهون الخليط القابلة للفرد (تلغى وتحل محل م ق م ٥٠ ج ٣ / ٢٠٠٥ م ق م ١٩٩٤ / ٢٧٥٩)	٢٠٠٧/ ٦٣٧٤
الكشف عن زيت السمك والزيوت البحرية في الزيوت والدهون النباتية	٢٠٠٨/ ٦٨٦٠
تقدير حامض البيوتريك في الدهون المحتوية على دهن اللبن بطريقة الكرماتوجراف الغازي	٦٨٦١/٢٠٠٨
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية تقدير نقطة الانزلاق في الانابيب الشعرية المفتوحة	٦٨٦٢/٢٠٠٨
تقدير الجليسيريدات الاحادية في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٨/ ٦٨٦٧
الطريقة المباشرة لتقدير الرصاص في الزيوت والدهون الغذائية بجهاز الامتصاص الذري الاسبكتروفوتوميترى ذو الفرن الجرافيتي	٢٠٠٩/ ٦٩٣٥
خليط الزيوت والدهون النباتية مع دهن اللبن	٢٠٠٩/ ٦٩٣٧
زيت جنين القمح المعد للطعام	٢٠٠٩/ ٦٩٣٨
زيت بذور القرع العسلي المعد للطعام	٢٠٠٩/ ٦٩٣٩

دليل الغذائية

زيت الحبة السوداء المعد للطعام	٢٠٠٩/٦٩٤٠
الدهون النباتية والحيوانية تقدير محتوى الملح	٢٠١٠/٧٢٣٨

دليل الغذائية

اسم اللجنة : السجائر والتبوغ

اسم المواصفة	رقم المواصفة
التبغ المعسل .	٢٠٠٥/٠٤٨٣
التبغ المخلوط للغليون .	٢٠٠٥/٠٦١١
التبغ المخلوط للسجائر (تعديل جزئى ٢٠٠٦) .	٢٠٠٦/٠٦١٢،٠٧١٨
إختبارات التبغ ومنتجاته - تقدير الرطوبة.	٢٠٠٥/٠٦٥٤
إختبار التبغ ومنتجاته - تقدير الرماد غير الذائب فى الحمض (الرمل)	٢٠٠٧/٠٦٥٥
إختبار التبغ ومنتجاته - تقدير السكر .	٢٠٠٧/٠٦٥٦
إختبار التبغ ومنتجاته - تقدير الرماد الكلى	٢٠٠٧/٠٦٥٧
إختبارات التبغ ومنتجاته - أخذ العينة من التبغ الخام ومنتجاته .	٢٠٠٦/٠٦٧١
نشوق التبغ .	٢٠٠٦/٠٦٨٤
التبغ غير المخلوط للسجائر .	٢٠٠٨/٠٧٤٣
السيجار والسيجار التوسكانى .	٢٠٠٦/٠٨٦٤
التبغ ومنتجاته - السيجاريتوس .	٢٠٠٥/١١٣٩
طرق فحص وإختبار التبغ ومنتجاته - تقدير الجلسرين (إصدار ١٩٧٤) .	٢٠٠٨/١٢١٧
العسل المحول المستخدم فى صناعة الدخان	٢٠٠٨/١٤٣٤

دليل الغذائية

رقائق مخلفات تصنيع منتجات التبوغ (التبغ المجنس).	٢٠٠٨/ ١٤٦٤
تبغ المضغ.	٢٠٠٥/ ١٨٧٧
التبغ ومنتجاته- السجانر - تقدير معدل الاحتراق الحر للسجانر.	٢٠٠٥/ ٢٠٣٨
التبغ ومنتجاته- السجانر - تقدير الفقد من أطراف السجانر ج ٢: باستخدام جهاز صندوق الامتزاز. (تلغى وتحل محل ٢٠٣٩ / ١٩٩١)	٢٠٠٥/ ٠٢-٢٠٣٩
تبغ المعسل المطعم برائحة الفواكة	٢٠٠٥/ ٢٠٦٣
السجانر - تقدير القلويدات (النيكوتين) في السجانر المصنعة آليا - طريقة الإسبكتروفوتوميتر	٢٠٠٦/ ٢١٤١
تقدير الكلى والجزني للنيكوتين الجاف الحر لدخان السجانر باستخدام ماكينه التدخين التحليلية.	٢٠٠٥/ ٤٨٧٩
تقدير بنزوات الصوديوم في منتجات التبغ.	٢٠٠٥/ ٤٩٢٠
تقدير النيكوتين في التبغ ومنتجاته (طريقة كيميائية)	٢٠٠٩/ ٦٩٤٤
التبغ ومنتجاته - تقدير بقايا الهيدرازيد ماليك	٢٠١٠/ ٧٢٣٧

دليل الغذائية

اسم اللجنة : السكاكر والحلوى والكاكاو ومنتجاته

اسم المواصفة	رقم المواصفة
عسل النحل وطرق الفحص والاختبار ج ١: عسل النحل.	٢٠٠٥/٠١-٠٣٥٥
عسل النحل وطرق الفحص والاختبار ج ٢: طرق فحص واختبار عسل النحل.	٢٠٠٥/٠٢-٠٣٥٥
العسل الأسود .	٢٠٠٦/٠٣٥٦
السكر المكرر والأبيض وطرق الفحص والاختبار ج ١: السكر المكرر والأبيض (تلغى وتحل محل ٣٥٨ / ١٩٩٠).	٢٠٠٥/٠١-٠٣٥٨
السكر المكرر والأبيض وطرق الفحص والاختبار ج ٢: طرق فحص واختبار السكر المكرر والأبيض.	٢٠٠٦/٠٢-٠٣٥٨
عسل الجلوكوز . (تعديل جزئي ١٩٩٧)	١٩٧٠/٠٣٥٩
شراب الجلوكوز وطرق الفحص والاختبار ج ١: شراب الجلوكوز	٢٠٠٥/٠١-٠٣٥٩
شراب الجلوكوز وطرق الفحص والاختبار ج ٢: طرق فحص واختبار شراب الجلوكوز.	٢٠٠٦/٠٢-٠٣٥٩
حلوى السكر وطرق الفحص والاختبار ج ١: حلوى السكر (تعديل جزئي ٢٠٠٧). (تلغى وتحل محل ٤٦٤ / ١٩٩٢)	٢٠٠٥/٠١-٠٤٦٤
حلوى السكر وطرق الفحص والاختبار ج ٢: طرق فحص واختبار حلوى السكر.	٢٠٠٦/٠٢-٠٤٦٤
الكاكاو ومنتجاته ج ١: عجينة الكاكاو.	٢٠٠٥/٠١-٠٤٦٥
الكاكاو ومنتجاته ج ٢: زبدة الكاكاو.	٢٠٠٥/٠٢-٠٤٦٥
الكاكاو ومنتجاته ج ٣: الشيكولاتة.	٢٠٠٥/٠٣-٠٤٦٥
الكاكاو ومنتجاته ج ٤: الشيكولاتة ببدائل زبده الكاكاو	٢٠٠٧/٠٤-٠٤٦٥

دليل الغذائية

الكاكاو ومنتجاته	ج ٥ : طرق فحص والإختبار	٢٠٠٧/ ٠٥-٠٤٦٥
الكاكاو ومنتجاته	ج ٦ : مساحيق الكاكاو.	٢٠٠٥/ ٠٦-٠٤٦٥
الكاكاو ومنتجاته	ج ٧ : الشيكولاته البيضاء	٢٠٠٧/ ٠٧-٠٤٦٥
مسحوق الكاسترد.		٢٠٠٥/ ٠٧٩٩
مسحوق الجيلي		٢٠٠٧/ ٠٨٠٠
المولاس وطرق الفحص والإختبار	ج ١ : المولاس	٢٠٠٦/ ٠١-٠٩٨٩
المولاس وطرق الفحص والإختبار	ج ٢ : طرق الفحص والإختبار المولاس	٢٠٠٦/ ٠٢-٠٩٨٩
مسحوق البودنج سريع التحضير		٢٠٠٧/ ١٤١٥
بدائل زبدة الكاكاو.		٢٠٠٧/ ١٤٩٩
شراب الفركتوز ٤٢ % ، ٥٥ %.		٢٠٠٥/ ١٥٨٧
خام أساس اللبان.		٢٠٠٦/ ١٧٨٦
سكر بودرة فائق النعومة .		٢٠٠٥/ ١٩٠٣
سكر اللاكتوز .		٢٠٠٥/ ١٩٠٤
الدكستروز اللامائي.		٢٠٠٦/ ٢١٠٢
الدكستروز أحادي ماء التبلور.		٢٠٠٥/ ٢١٠٣
مسحوق دكستروز الحلوى (جلوكوز بودرة فائق النعومة).		٢٠٠٥/ ٢١٠٤

دليل الغذائية

سكر الفركتوز (ليفولوز).	٢٠٠٥/ ٢٨٢٨
غذاء ملكات النحل.	٢٠٠٥/ ٢٩١٤
الشراب الذهبي.	٢٠٠٦/ ٣٠٧٣
دبس التمر أو عسل التمر	٢٠٠٦/ ٣٠٧٤
شراب الجلوكوز الجاف.	٢٠٠٥/ ٣٠٧٥
مسحوق الكريم كاراميل.	٢٠٠٦/ ٣٤١٩
السكر البني.	٢٠٠٦/ ٣٨٥٥
منتجات النحل - الخاصة بشمع النحل.	٢٠٠٥/ ٤٧٦٩
منتجات النحل - صمغ النحل.	٢٠٠٥/ ٤٧٧٠
منتجات النحل - حبوب اللقاح.	٢٠٠٥/ ٤٧٧١
السكر الخام. (الغت وحلت محل ٢٣٦٣)	٢٠٠٦/ ٥١٢٠
الدكستروز - طريقة تقدير الوزن بالتجفيف - تحت تفريغ	٢٠٠٨/ ٦٥٠٠
حلوى المارشملو	٢٠٠٨/ ٦٥٥٢
سكر النبات	٢٠٠٨/ ٦٧٢٥
حلوى الريسوس	٢٠٠٩/ ٦٩٤١
حلوى المرزابان	٢٠٠٩/ ٦٩٤٢

دليل الغذائية

اسم اللجنة : السلامة في التصنيع الغذائي

رقم المواصفة	اسم المواصفة
٢٠٠٨/٠٢-٦٨٦٤	ماكينات التصنيع الغذائي - المفاهيم الأساسية ج:٢ المتطلبات الصحية
٢٠٠٩/٧٠٢٣	ماكينات التصنيع الغذائي - ماكينات الطحن وإنتاج الدقيق والسيمولينا - متطلبات السلامة والصحة

اسم اللجنة : العقاقير البيطرية

رقم المواصفة	اسم المواصفة
٢٠٠٨/ ٣٦٨٨	الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات العقاقير البيطرية في الاغذية " استرايول-١٧ بيتا "
٢٠٠٨/ ٣٦٩٠	الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات العقاقير البيطرية في الاغذية " ايزوميتاميديم "
٢٠٠٨/ ٣٦٩٤	الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات العقاقير البيطرية في الاغذية " سلفا ديميدين "
٢٠٠٨/ ٣٦٩٥	الحدود القصوى لبقايا العقاقير البيطرية في الاغذية (تستوستيرون).
٢٠٠٨/ ٣٦٩٧	الحدود القصوى لبقايا العقاقير البيطرية في الاغذية (خلات ترنبولون).
٢٠٠٨/ ٣٦٩٨	الحدود القصوى لبقايا العقاقير البيطرية في الاغذية (زيرانول).
٢٠٠٩/ ٧٠٣١	الحد الأقصى المسموح به من لمتبقيات العقاقير البيطرية في الاغذية " نيكاربازين "

دليل الغذائية

اسم اللجنة : اللحوم ومنتجاتها

رقم المواصفة	اسم المواصفة
٢٠٠٨/٠١-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ١ : طريقة أخذ العينة (اصدار ٢٠٠١).
٢٠٠٦/٠٢-٠٠٦٣	طرق فحص و اختبار اللحوم و منتجاتها ج ٢ : طريقة تجهيز العينة للتحليل الكيميائي و تقدير السائل المنفصل.
٢٠٠٦/٠٣-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ٣ : طرق تقدير الرطوبة
٢٠٠٦/٠٤-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ٤ : تقدير المحتوى من الدهن الحر
٢٠٠٦/٠٥-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ٥ : تقدير الرماد الكلى
٢٠٠٦/٠٦-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ٦ : تقدير محتوى الكلوريد (بطريقة فولهرد)
٢٠٠٦/٠٧-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ٧ : تقدير محتوى النيتريت (طريقة مرجعية)
٢٠٠٦/٠٨-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ٨ : تقدير البروتين الخام (طريقة كلاهل)
٢٠٠٦/٠٩-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ٩ : تقدير كمية المركبات النيتروجينية الطيارة
٢٠٠٦/١٠-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار . ومنتجاتها ج ١٠ : تقدير حمض الثيوباربتوريك
٢٠٠٦/١١-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ١١ : تقدير الرقم الهيدروجيني
٢٠٠٧/١٢-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ١٢ : الكشف عن لحم الخيول او الخليط من انواع اللحوم الاخرى .
٢٠٠٧/١٣-٠٠٦٣	طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ج ١٣ : تقدير محتوى الكالسيوم فى اللحوم ولحم الدواجن المنزوع ميكانيكيا .
٢٠٠٥/١٠٤٢	البسطرمة .

دليل الغذائية

الطيور الداجنة والأرانب المجمدة (تعديل جزئي ٢٠٠٦ ، ٢٠٠٨).	٢٠٠٥/ ١٠٩٠
لاتشون اللحم .	٢٠٠٥/ ١١١٤
الكبد المجمد.	٢٠٠٧/ ١٤٧٣
اللحوم المجمدة. (تعديل جزئي ٢٠٠٦)	٢٠٠٥/ ١٥٢٢
البيض المجفف (كاملاً - بياض - صفار).	٢٠٠٧/ ١٥٢٣
لحوم البقر والضأن "الكورنيد المعلب " .	٢٠٠٥/ ١٥٦٣
الطيور الداجنة والأرانب المبردة.	٢٠٠٥/ ١٦٥١
بيرجر اللحم المجمد.	٢٠٠٥/ ١٦٨٨
مفروم اللحم الصافي .	٢٠٠٥/ ١٦٩٤
لاتشون لحم الدواجن	٢٠٠٥/ ١٦٩٦
مرقة اللحوم والدجاج المجففة	٢٠٠٣/ ١٨١٩
مرقة اللحوم ومرقة الدجاج وطرق الفحص والاختبار ج ١ : مرقة اللحوم ومرقة الدجاج	٢٠٠٧/ ٠١-١٨١٩
مرقة اللحوم ومرقة الدجاج وطرق الفحص والاختبار ج ٢: طرق فحص واختبار مرقة اللحوم ومرقة الدجاج	٢٠٠٨/ ٠٢-١٨١٩
السجق المعلب .	٢٠٠٥/ ١٩٧١
السجق المجمد .	٢٠٠٥/ ١٩٧٢
الكفتة المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٩٧٣

دليل الغذائية

الكشف عن دهن الخنزير فى اللحوم المصنعة والطازجة.	٢٠٠٧/ ٢٠٦١
الكلاوى والقلوب والطحال والمخ والبنكرياس واللسان المجمدة	٢٠٠٦/ ٢٠٦٢
اللحم المفروم المخلوط ببروتين فول الصويا .	٢٠٠٥/ ٢٠٩٧
منتجات لحم الدجاج والدجاج الرومى - كفتة الدجاج والدجاج الرومى المجمدة - كبة الدجاج والدجاج الرومى والكفتة المضافة إليها أرز المجمدة - بيرجر الدجاج والدجاج الرومى المجمد.	٢٠٠٥/ ٢٩١٠
سجق الدواجن المجمد.	٢٠٠٥/ ٢٩١١
بيض الدجاج الطازج " بيض الماندة " .	٢٠٠٧/ ٣١٦٩
لحم البقر المعلب (الكانديف).	٢٠٠٥/ ٣٤٩١
الفرانكفورتر والهوت دوج والسوسيس.	٢٠٠٥/ ٣٤٩٢
منتجات لحم الطيور الداجنة المعاملة حراريا.	٢٠٠٥/ ٣٤٩٣
اللحوم المبردة	٢٠٠٨/ ٣٦٠٢
لحوم النعاميات المبردة والمجمدة.	٢٠٠٨/ ٣٧٠٨
اللحوم ومنتجاتها (السلامى).	٢٠٠٥/ ٤١٧٧
مفروم لحم الدواجن الصافى المنزوع ميكانيكيا.	٢٠٠٥/ ٤١٧٨
اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الفوسفور الكلى (طريقة مرجعية).	٢٠٠٨/ ٤١٩٥
مفروم لحم الدواجن المنزوع ميكانيكيا والمضاف إليه مكونات نباتية (اصدار ٢٠٠٣)	٢٠٠٨/ ٤٢٤٦
اللحوم الطازجة.	٢٠٠٨/ ٤٣٣٤

دليل الغذائية

اللحوم ومنتجاتها - التقدير الكلى لمحتوى الفسفور - بطريقة الإسبكتروفوتوميتر (الطيف الضوئى)	٢٠٠٨/ ٤٤٨٥
البيض المبستر (المبرد - المجمد)	٢٠٠٧/ ٥٨٧٣
طرق فحص واختبار البيض المبستر المبرد والمجمد والمجفف	٢٠٠٨/ ٦٥٥٣
الكشف عن دهن الخنزير في اللحوم (الطازجة - المبردة - المجمدة)	٢٠٠٩/ ٦٩٤٣

دليل الغذائية

اسم اللجنة : المشروبات والمشروبات الكحولية

رقم المواصفة	اسم المواصفة
٢٠٠٦/٠١٨٩	المشروبات الكحولية .
٢٠٠٥/٠١-٠٣٣٦	المشروبات الغازية غير الكحولية ج١: عام .
٢٠٠٥/٠٢-٠٣٣٦	المشروبات الغازية غير الكحولية ج٢: طرق الفحص الإختبار .
٢٠٠٥/٠٣٧٤	الشراب (الشربات) المنكه.
٢٠٠٧/٠٨٧٥	طرق الفحص والإختبار للمساحيق الغذائية (إصدار ١٩٦٦) .
٢٠٠٥/١٢٣١	مركبات المشروبات الغازية.
٢٠٠٥/١٧٦٥	شراب الشعير الخالى من الكحول . (تعديل جزئى ٢٠٠٧)
٢٠٠٥/١٧٩٧	مشروب الشعير الغازى بطعم الفواكه (تعديل جزئى ٢٠٠٧)
٢٠٠٦/٢١٠٦	مركز التمر هندى.
٢٠٠٥/٣٩٥٤	الشاي المثلج (آيس تى).
٢٠٠٥/٣٩٥٥	الشاي المنكهه (المعطر).
٢٠٠٨/٤٢٤٤	المشروبات غير الكحولية الغنية بالطاقة.
٢٠٠٨/٤٤٦٥	منتجات أساسها البن.
٢٠٠٦/٥١٢١	مساحيق المشروبات المنكهة غير الغازية.

دليل الغذائية

مستخلص المولت السائل	٢٠٠٦/ ٥٤٨٠
الخروب	٢٠٠٦/ ٥٦٤٤
المشروبات الكحولية المنكهة	٢٠٠٦/ ٥٧٤٩
شراب الخروب - التمر هندي - الكركدية - الدوم	٢٠٠٦/ ٥٧٥٠
مجروش الخروب	٢٠٠٧/ ٦٢٢٠
مشروب الخروب - التمر هندي - الكركدية - الدوم	٢٠٠٧/ ٦٤٥٩
المشروبات الكحولية - تقدير الوزن النوعي والدرجة الكحولية	٢٠٠٨/ ٦٥٥٤
المشروبات الكحولية - الكشف عن الكحول الميثيلي	٢٠٠٨/ ٦٥٥٥
المشروبات الكحولية - تقدير اللون واللزوجة والعمارة	٢٠٠٨/ ٦٥٥٦
المشروبات الكحولية - تقدير الحموضة الكلية ، الطيارة ، الثابتة والرقم الهيدروجيني (الغث وحلت محل ٢٠٠١ / ٢٢٤ ، ٢٠٠١ / ٢٩٢ ، ٢٠٠١ / ٣٦٤)	٢٠٠٨/ ٦٥٥٧
المشروبات الكحولية - تقدير السكر	٢٠٠٨/ ٦٥٥٨
المشروبات الكحولية - تقدير ثاني أكسيد الكبريت الكلي والحر	٢٠٠٨/ ٦٦٣١
المشروبات الكحولية - تقدير الرماد والمستخلص	٢٠٠٨/ ٦٦٣٢
المشروبات الكحولية - تقدير الايثانول (حلت محل ٢٠٠١ / ٠٢٩٢ ، ٢٠٠١ / ٠٢٢٤ ، ٢٠٠١ / ٠٣٦٤)	٢٠٠٨/ ٦٦٣٣
المشروبات الكحولية - تقدير ثاني أكسيد الكربون	٢٠٠٨/ ٦٦٣٤
المشروبات الكحولية - تقدير الاسترات والالدهيدات	٢٠٠٨/ ٦٦٤٠

دليل الغذائية

المشروبات الكحولية - تقدير الكحوليات العليا والفورفورال	٢٠٠٨/ ٦٦٤١
المشروبات الكحولية الكشف عن السكريين وتقديره.	٢٠٠٨/ ٦٧٧١
المشروبات الكحولية - الكشف عن المواد الضارة والمواد الملونة.	٢٠٠٨/ ٦٧٧٦
المشروبات الكحولية تقدير كرباميت الأيثيل	٢٠٠٩/ ٧٠٣٣
المشروبات الكحولية تقدير محتوى حمض اللاكتيك	٢٠١٠/ ٧١٥٠
المشروبات الكحولية تقدير المحتوى الكلى لحمض الطرطريك فى الأنبيذة	٢٠١٠/ ٧١٥١

دليل الغذائية

اسم اللجنة : المياه

اسم المواصفة	رقم المواصفة
مياه الشرب والتلج وطرق القياسية لفحصهما وتحليلهما ج ١ : مياه الشرب.	٢٠٠٧/٠١-١٩٠
مياه الشرب والتلج وطرق الفحص والاختبار ج ٢ : التلج.	٢٠٠٥/٠٢-١٩٠
المياه المعدنية الطبيعية المعبأة والمعدة للشرب .	٢٠٠٥/١٥٨٨
المواصفات العامة لمياه الشرب المعبأة (غير المياه المعدنية الطبيعية)	٢٠٠٧/١٥٨٩
طرق فحص واختبار مياه الشرب المعبأة- تقدير بقايا المنظفات الصناعية والمركبات ذات النشاط السطحي ج ١ : تقدير المنظفات الصناعية ذات التركيب الايوني (السالبة الشحنة) بقياس معامل أزرق الميثيلين (MBAS) (تلغى وتحل محل ١٦٧٤ / ١٩٨٨)	٢٠٠٥/٠١-١٦٧٤
طرق فحص واختبار مياه الشرب المعبأة - تقدير الفينول والسيانيد ج ١ : تقدير المركبات الفينولية أحادية التكافؤ - طريقة الاشتقاق و التحليل الكروماتوجرافي الغازي	٢٠٠٥/٠١-١٧٥٠
طرق فحص واختبار مياه الشرب المعبأة - تقدير الفينول والسيانيد ج ٢ : تقدير السيانيد الكلي	٢٠٠٦/٠٢-١٧٥٠
طرق فحص واختبار مياه الشرب المعبأة - تقدير الكربون العضوى الكلي.	٢٠٠٥/١٧٦٣
جودة المياه - ج ١ : فحص وتقدير اللون	٢٠٠٧/٠١-١٨٤٢
جودة المياه تقدير الرقم الهيدروجيني pH	٢٠٠٧/٠٢-١٨٤٢
طرق فحص واختبار مياه الشرب المعبأة - تقدير الكبريتات والكبريتيد ج ١ : تقدير الكبريتات (تلغى وتحل محل ١٨٤٦ / ١٩٩٠)	٢٠٠٦/٠١-١٨٤٦
طرق فحص واختبار مياه الشرب المعبأة - تقدير الكبريتات والكبريتيد ج ٢ : تقدير الكبريتيد	٢٠٠٦/٠٢-١٨٤٦
طرق فحص و اختبار مياه الشرب المعبأة - تقدير البورات والكلوريدات ج ١ : تقدير الكلوريدات	٢٠٠٦/٠١-١٨٤٧
جودة المياه- طرق أخذ العينات - ارشادات حفظ وتداول عينات المياه .	٢٠٠٦/١٩٣٣

دليل الغذائية

تقدير مركبات الميثان الهالوجينية في المياه.	٢٠٠٧/ ٣٣٣٣
تعيين كلوريد السيانوجين في المياه (اصدار ٢٠٠٢) ..	٢٠٠٨/ ٣٨٥٤
تقدير التحلل الحيوي الهوائي للمركبات العضوية في وسط مائي (الاختبار الاستاتيكي) (اصدار ٢٠٠٣) ..	٢٠٠٨/ ٣٩٥٦
جودة المياه - قياس نشاط ألفا الاجمالي في الماء غير المالح - طريقة المصدر الكثيف	٢٠٠٥/ ٤٨٧٠
جودة المياه - طريقة قياس الكالسيوم والماغنسيوم - القياس الطيفي للامتصاص الذرى.	٢٠٠٥/ ٤٨٧١
جودة المياه - تقدير الفلوريدات ج ١: طريقة المجس الكهروكيميائية للمياه الصالحة للشرب والمياه القليلة التلوث.	٢٠٠٥/ ٠١-٤٨٧٢
جودة المياه - تقدير العناصر الثقيلة بقياس امتصاص الطيف الذرى بواسطة الفرن الجرافيتى.	٢٠٠٥/ ٤٩٢٤
قياس نشاط بيتا الاجمالي في الماء غير المالح.	٢٠٠٦/ ٥٠٩٩
جودة المياه - تقدير الهيدروكربونات عديدة الانوية سداسية الحلقة ج ١: طريقة كروماتوجرافيا الطبقة الرقيقة.	٢٠٠٦/ ٠١-٥١٠٠
جودة المياه - الكشف عن بكتريا الايشيرشيا كولاي والكوليفورم ج ١: طريقة الترشيح الغشائى	٢٠٠٧/ ٠١-٦١٩٢
جودة المياه - تقدير الكلور الكلى في المياه بطريقة المعايرة اليودومتريه	٢٠٠٨/ ٦٧٧٠
جودة المياه - تقدير الكروم السداسى بالطريقة الآسبكتروميتريه باستخدام ٥,١ - داي فينيل كاربازيد	٢٠٠٩/ ٧٠١٧
جودة المياه - تقدير الألومنيوم باستخدام جهاز امتصاص الطيف الذرى	٢٠٠٩/ ٧٠١٨

دليل الغذائية

اسم اللجنة : تحاليل حسية للأغذية

رقم المواصفة	اسم المواصفة
٢٠٠٥/ ٤٤٠٩	الشاي - إعداد المستخلص المائي للاختبارات الحسية.
٢٠٠٥/ ٤٤١٠	البن الأخضر - تحضير العينات بغرض استخدامها في التحاليل الحسية
٢٠٠٥/ ٤٨٧٣	التحاليل الحسية- مصطلحات.
٢٠٠٥/ ٤٨٧٤	الإرشادات العامة لتجهيز العينات غير الملائمة لإجراء التحاليل الحسية مباشرة عليها.
٢٠٠٥/ ٤٨٧٥	التحاليل الحسية (الإختبار الثاني الثلاثي).
٢٠٠٥/ ٤٨٧٦	التطبيق القياسي للتقييم الحسي للزيوت والدهون المعدة للاستهلاك الغذائي.
٢٠٠٦/ ٠١-٥٣٩٥	التحاليل الحسية - مواد التعبئة والتغليف - الورق والكرتون المعد للتلامس مع المواد الغذائية ج ١ : الرائحة
٢٠٠٦/ ٠٢-٥٣٩٥	التحاليل الحسية - مواد التعبئة والتغليف - الورق والكرتون المعد للتلامس مع المواد الغذائية ج ٢ : النكهة غير المرغوبة
٢٠٠٦/ ٥٧٢٦	التحاليل الحسية - البن الأخضر - الفحص بالشم و النظر و تقدير المواد الغريبة و العيوب
٢٠٠٦/ ٥٧٢٧	التحاليل الحسية الإرشادات العامة لتصميم حجرات الإختبار
٢٠٠٦/ ٥٧٤٢	التحاليل الحسية - طرق أختبار وصف النكهة
٢٠٠٦/ ٥٧٤٣	تقدير تأثير مواد التعبئة والتغليف علي الاغذية والمشروبات أثناء التخزين
٢٠٠٦/ ٥٧٤٤	سحب وتداول وتجهيز عينات الزيوت النباتية المعدة للاستهلاك الغذائي للتقييم الحسي
٢٠٠٧/ ٦٠٥٨	التحاليل الحسية - الأجهزة والزجاجيات المستخدمة في إختبار التذوق لزيت الزيتون

دليل الغذائية

التحاليل الحسية طريقة إختبار تمييز العينة (أ) من غيرها	٢٠٠٧/ ٦٠٥٩
التحاليل الحسية - الدليل الاسترشادي للتقييم الحسي للمنتجات عن طريق الأطفال	٢٠٠٧/ ٦٠٦٣
التقييم الحسي للفاكهة الطازجة	٢٠٠٧/ ٦٢٠٧
التحاليل الحسية - طريقة إجراء التحليل المتتابع	٢٠٠٧/ ٦٢٠٨
التحاليل الحسية طريقة التحقق من حساسية المقيم للطعم	٢٠٠٧/ ٦٣٤٤
التحاليل الحسية - طرق الاختبار - طريقة الإختبار الثلاثي (المثلث)	٢٠٠٩/ ٧٠١٩
التحاليل الحسية - طريقة تقييم القوام	٢٠٠٩/ ٧٠٢٠
التحاليل الحسية التقييم الحسي للراتنج الزيتي للشطة	٢٠١٠/ ٧١٥٢
التحاليل الحسية التقييم الحسي لقرون الفلفل منخفض الحرافة	٢٠١٠/ ٧١٥٣
التحاليل الحسية التقييم الحسي لحرافة الفلفل الأحمر	٢٠١٠/ ٧١٥٤

دليل الغذائية

اسم اللجنة : جودة التربة

اسم المواصفة	رقم المواصفة
جودة التربة - المصطلحات والتعاريف المتعلقة بحماية التربة وتلوثها	٢٠٠٦/ ٥٣٨٩
جودة التربة - قياس التوصيل الكهربائي	٢٠٠٦/ ٥٣٩٠
جودة التربة - تقدير الكربون العضوي والكلبي بالحرق الجاف .	٢٠٠٦/ ٥٣٩١
جودة التربة - تقدير الأس الهيدروجيني	٢٠٠٦/ ٥٣٩٢
جودة التربة - تقدير النيتروجين الكلي - طريقة كداهل المعدلة	٢٠٠٦/ ٥٣٩٣
جودة التربة - تحضير عينات التربة للتحليلات الطبيعية والكيميائية	٢٠٠٦/ ٥٣٩٤
جودة التربة - صياغة وتسجيل المعلومات الخاصة بالتربة والموقع.	٢٠٠٦/ ٥٤٥٨
جودة التربة - تقدير الكثافة الظاهرية.	٢٠٠٦/ ٥٤٥٩
جودة التربة - تقدير الكربونات بطريقة حجمية.	٢٠٠٦/ ٥٤٦٠
جودة التربة - تقدير الكاديوم و الكروميوم والكوبالت والنحاس والرصاص والمنجنيز والنيكل والزنك في مستخلصات التربة بالماء الملكي - طرق قياس طيف الامتصاص الذرى للعناصر باستخدام اللهب أو التسخين الكهربائي الحرارى	٢٠٠٦/ ٥٤٦١
جودة التربة - تقدير الكربون العضوي بالأكسدة بواسطة حمض السلفوكروميك	٢٠٠٦/ ٥٧٢٥
جودة التربة - تقدير النتريت ، والنترات، و الأمونيوم فى تربة الحقل الرطبة بالاستخلاص بمحلول كلوريد البوتاسيوم	٢٠٠٧/ ٦٠٥١
جودة التربة - تقدير المحتوى الرطوبى فى الطبقة غير المشبعة طريقة مجس العمق النيوترونى	٢٠٠٧/ ٦٠٥٢
جودة التربة - تقدير النتروجين النتراتى ، والنتروجين الأمونيومى والنتروجين الكلى الذائب فى الأراضى الجافه هوائياً بالاستخلاص بمحلول كلوريد الكالسيوم	٢٠٠٧/ ٦٠٥٣

دليل الغذائية

جودة التربة - تأثير الملوثات على ديدان الأرض ج ١: تقدير درجة السمية الحادة باستخدام الأرض الصناعية	٢٠٠٧/ ٠١-٦٠٥٤
جودة التربة - تأثير الملوثات على ديدان الأرض (Eisenia fetida) ج ٢: تقدير التأثيرات على التكاثر	٢٠٠٧/ ٠٢-٦٠٥٤
جودة التربة - تأثير الملوثات على ديدان الأرض (Eisenia fetida) الجزء الثالث: دليل لتقدير التأثيرات في الأماكن الحقلية	٢٠٠٧/ ٠٣-٦٠٥٤
جودة التربة - تقدير المحتوى الرطوبي بالتربة كنسبة حجمية باستخدام العلب المعدنية - الطريقة الوزنية	٢٠٠٧/ ٦٠٥٥
جودة التربة - إستخلاص العناصر النادرة الذائبة في الماء الملكي	٢٠٠٧/ ٦٠٥٦
جودة التربة - تقدير المحتوى الكلى للعنصر بالإذابة ج ١: الإذابة باستخدام أحماض الهيدروفلوريك والبيركلوريك	٢٠٠٧/ ٠١-٦١٩٣
جودة التربة - تقدير المحتوى الكلى للعنصر بالإذابة ج ٢: الإذابة بالانصهار القلوي	٢٠٠٨/ ٠٢-٦١٩٣
جودة التربة - تقدير سعة التبادل الكاتيونية الفعالة ودرجة التشبع بالقواعد باستخدام محلول كلوريد الباريوم	٢٠٠٧/ ٦١٩٤
جودة التربة - ماء التربة والنطاق غير المشبع - التعريفات والرموز والنظرية	٢٠٠٧/ ٦١٩٥
جودة التربة - تقدير ضغط ماء المسام - طريقة التنشيوميتر	٢٠٠٧/ ٦١٩٦
جودة التربة - وصف مبسط للتربة	٢٠٠٧/ ٦١٩٧
جودة التربة - تقدير الكثافة الحقيقية	٢٠٠٧/ ٦١٩٨
جودة التربة - استخلاص العناصر النادرة باستخدام محلول DTPA المنظم	٢٠٠٧/ ٦١٩٩
جودة التربة - تقدير الكبريت الكلى بالحرق الجاف	٢٠٠٧/ ٦٣٤٥
جودة التربة - تقدير النتروجين الكلى بالحرق الجاف (تحليل العناصر)	٢٠٠٧/ ٦٣٤٦
جودة التربة تقدير التوزيع الحجمي للحبيبات في مادة تربة معدنية - طريقة النخل والترسيب	٢٠٠٨/ ٦٥٠٦

دليل الغذائية

جودة التربة - أخذ العينات	ج ١ : إرشادات عن تصميم برامج أخذ العينات	٢٠٠٨/٠١-٦٥٠٧
جودة التربة - أخذ العينات	ج ٢: إرشادات عن تقنيات أخذ العينات	٢٠١٠/٠٢-٦٥٠٧
جودة التربة - أخذ العينات	ج ٣: إرشادات السلامة	٢٠١٠.٠٣-٦٥٠٧
جودة التربة - تقدير الكبريتات الذائبة في الماء والذائبة في الحامض		٢٠٠٨/ ٦٦٣٨
جودة التربة - المعاملة الاولية للعينات لتقدير الملوثات العضوية		٢٠٠٨/ ٦٧٧٤
جودة التربة - تقدير خاصية احتفاظ التربة بالماء - الطرق المعملية		٢٠٠٩/ ٦٩٣٦

اسم اللجنة : زهور القطف

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الاشتراطات العامة لتصدير زهور القطف والاوراق الخضراء	٢٠٠٩/ ٧٠٢٢
أزهار القطف - الورد	٢٠١٠/ ٧١٤١
ازهار القطف - عصفور الجنة	٢٠١٠/ ٧١٤٢
أزهار القطف - القرنفل	٢٠١٠/ ٧١٤٣
أزهار القطف - السلوداجو	٢٠١٠/ ٧١٤٤
أزهار القطف - الجلابد يولسى	٢٠١٠/ ٧١٤٥
أزهار القطف - الكريز انثيميم (الاراولا)	٢٠١٠/ ٧١٤٦

دليل الغذائية

اسم اللجنة : متبقيات المبيدات الحشرية وبقايا العقاقير البيطرية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
طرق اخذ عينات المواد الغذائية لتقدير بقايا المبيدات فى الأغذية	٢٠٠٧/ ١٤٦٥
طرق فحص و تقدير بقايا مبيدات الافات الزراعية فى الاغذية (المبيدات الكلورينية والفسفورية) - (إصدار ١٩٧٩).	٢٠٠٦/ ١٤٦٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (داى كويت) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ١٩٥٢
الحد الأقصى العرضي المسموح به لبقايا مبيد اندرين فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ١٩٥٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (إيثوكسى كوين) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ١٩٥٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فتنين) فى الأغذية.	٢٠٠٦/ ١٩٥٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (٢ ، ٤دى) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ١٩٥٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد كلوربيروفوس فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ١٩٦٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فينثيون) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ١٩٦١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (داى فينيل أمين) فى الأغذية و الأعلاف.	٢٠٠٥/ ١٩٦٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فينثروثيون) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٦/ ١٩٦٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (داى ميثويت) فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٦/ ١٩٦٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ليندان) فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٦/ ١٩٦٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (داى كلوروفوس) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٦/ ١٩٦٧

دليل الغذائية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا (مبيد ديازينون) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ١٩٦٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فولبيت) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ١٩٦٩
التعاريف المستخدمة في مجال تقدير متبقيات المبيدات.	٢٠٠٧/ ٢٠١٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كلورفينوس) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٠١٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كلورميكوات) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٠١٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (اندوسلفان) في الأغذية و الاعلاف	٢٠٠٦/ ٢٠١٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ايتيون) في الأغذية	٢٠٠٦/ ٢٠١٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كلوردان) في الأغذية و الاعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٠١٩
الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات في التوابل والبهارات	٢٠٠٧/ ٢٠٢٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كبتان) في الأغذية.	٢٠٠٦/ ٢٠٢١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ازينفوس-ميثايل) في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٦/ ٢٠٧٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فوسفيد الهيدروجين) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٠٧٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد كارباميل في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٦/ ٢٠٧٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (الدين ودالدين) في الأغذية.	٢٠٠٦/ ٢٠٧٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (دي.دي.تي) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٠٨١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (مالاثيون) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٢٢٢

دليل الغذائية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ميثداثيون) فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٦/ ٢٢٢٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (مونوكروتوفوس) فى الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٢٢٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ٢ - فينيل فينول فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٢٢٢٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (باراكوت) فى الأغذية و الأعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٢٢٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فوزالون) فى الأغذية و الأعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٢٢٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فوسفاميدون) فى الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٢٢٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بيرونيل بيوتوكسيد) فى الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٢٣٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بيرثرين) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٢٣١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كلوربيريفوس - ميثايل) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٦٨٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (اسفات) فى الأغذية و الأعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٦٨٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كاربوفوران) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٦٨٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد كارتاب فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٢٦٨٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ميثاميدوفوس) فى الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٦٨٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ماليك هيدرازيد) فى الأغذية .	٢٠٠٦/ ٢٦٩٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بيريميكارب) فى الأغذية و الأعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٦٩١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فوزمت) فى الأغذية.	٢٠٠٦/ ٢٦٩٢

دليل الغذائية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد داي ثيوكاربامات في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٦٩٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فنيبوتاتين أو أكسيد في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٦٩٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ديكوفول في الأغذية و الاعلاف	٢٠٠٦/ ٢٦٩٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد هتاكلور في الاغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٦٩٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (مفينفوس) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٦٩٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (باراثيون) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٧٠٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بارثيون-ميثيل) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٧٠١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كوتوزين) في الأغذية والاعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٧٠٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (البروميد) في الأغذية و الاعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٧٠٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ثيابندازول) في الأغذية والاعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٧٠٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد تراي كلورفون في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٧٠٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (سيهكساتين) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٧٠٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بروموبروبيلات) في الأغذية.	٢٠٠٦/ ٢٧٠٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (داي سولفوتون) في الأغذية والاعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٧٠٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بروبوكسور في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٧٠٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ثيوميتون في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٧١٠

دليل الغذائية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ثيوفانات - ميثيل في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٧١١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فاميدوثيون في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٧١٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد كينوميثونات في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٧١٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد كلوروثالونيل في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٧١٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (داى كلوران) في الأغذية والاعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٧١٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (دودين) في الأغذية.	٢٠٠٦/ ٢٧١٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فيناميفوس) في الأغذية و الاعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٧١٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بريميفوس - ميثايل) في الأغذية والاعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٧١٨
طرق أخذ العينات لتقدير متبقيات العقاقير البيطرية في الأغذية ج ١ : فى منتجات اللحوم والدواجن	٢٠٠٧/ ٠١-٢٧٣٦
طرق أخذ العينات لتقدير متبقيات العقاقير البيطرية في الأغذية ج ٢ : فى منتجات الأسماك والألبان والبيض	٢٠٠٧/ ٠٢-٢٧٣٦
طرق أخذ العينات لتقدير متبقيات العقاقير البيطرية فى الأغذية طرق أخذ لعينات لتقدير متبقيات العقاقير البيطرية فى الأغذية الجزء الثالث : فى عسل النحل	٢٠٠٧/ ٠٣-٢٧٣٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد داى كلوفلوانيد فى الأغذية.	٢٠٠٦/ ٢٧٣٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد إيمازيل (فى الأغذية).	٢٠٠٦/ ٢٨٧٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فورات فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٧٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (اميتراز) فى الأغذية.	٢٠٠٦/ ٢٨٧٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ايتريمفوس فى الأغذية والاعلاف .	٢٠٠٧/ ٢٨٧٩

دليل الغذائية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ميكربام فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ميثاكريفوس فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (أوكساميل) فى الأغذية و الاعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٨٨٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فنيوثرين فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فينثوات فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد آزوسيكلوتين فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (داى فلوينزيرون) فى الأغذية و الاعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٨٨٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فنفاريلات فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٩٣٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بيرميثرين فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٢٩٣٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ابيرودايون فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٣٠٠٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بروبارجيت فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٣٠٠٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (جوازاتين) فى الأغذية.	٢٠٠٧/ ٣٠٠٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (تكنازين) فى الأغذية.	٢٠٠٧/ ٣٠٠٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ترايفورين) فى الأغذية.	٢٠٠٧/ ٣٠٠٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (الكارب) فى الأغذية.	٢٠٠٧/ ٣٠٠٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد سيبرميثرين فى الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٣٠٠٨

دليل الغذائية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد دلتاميثرين في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٣٤٨٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بروسيميون في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٣٤٨٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد تراي أديميفون في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٣٤٨٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فوكسيم) في الأغذية (إصدار ٢٠٠٠).	٢٠٠٨/ ٣٤٨٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد تراي أزوفوس في الأغذية	٢٠٠٥/ ٣٤٩٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ميتالاكسيل في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٨/ ٤١٧٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بروكلوراز في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤١٨٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد سيهالوثرين في الأغذية.	٢٠٠٥/ ٤١٨١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد داي ميثين في الأغذية و الأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤١٨٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فلوسيثرينات في الأغذية والأعلاف (إصدار ٢٠٠٣).	٢٠٠٨/ ٤١٨٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بيرازوفوس في الأغذية والأعلاف (إصدار ٢٠٠٣).	٢٠٠٨/ ٤١٨٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بروبيكونازول) في الأغذية والأعلاف (إصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٥/ ٤٤٦٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فنبروباثرين) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤٤٦٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بروفينوفوس) في الأغذية والأعلاف (إصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٦/ ٤٤٦٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بنكونازول) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٦/ ٤٤٧٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بيورسمثرين) في الأغذية والأعلاف (إصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٥/ ٤٤٧١

دليل الغذائية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (بينالاكسيل) في الأغذية والأعلاف (إصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٥/ ٤٤٧٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (تولكلوفوس ميثايل) في الأغذية والأعلاف (إصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٥/ ٤٤٧٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (هكساكونازول) في الأغذية والأعلاف (إصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٥/ ٤٤٧٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد كاريندازيم في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤٨٧٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (أباميكيتين) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤٨٨٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (سيفلوثرين) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤٨٨١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كاديوسافوس) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤٨٨٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد اثيفون في الأغذية والإعلاف.	٢٠٠٥/ ٤٩٢١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فيناريمول في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤٩٢٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ميثوكارب في الأغذية و الأعلاف.	٢٠٠٥/ ٤٩٢٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ايثوبروفوس) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٥٠١٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (تراي ادمينول) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٥٠١٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فنكلوزولين) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٥٠١٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (تبيوكونازول) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٥٠١٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ميثوميل) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٥٠٢٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (فيبرونيل) في الاغذية والاعلاف	٢٠٠٦/ ٥٤٨١

دليل الغذائية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ببروفيزين) في الاغذية	٢٠٠٦/ ٥٤٨٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كلوفينترين) في الاغذية	٢٠٠٦/ ٥٤٨٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بينتازون في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٦٢١٤
والأعلاف الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد مبيد ميثوبرين في الأغذية	٢٠٠٧/ ٦٢١٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فلوسيلازول في الاغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٦٢١٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد جليفوسات في الاغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٦٢١٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد تربوفوس في الاغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٦٢١٨
الحد الأقصى المسموح به به لبقايا مبيد بيترتانول في الاغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٦٢١٩
الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات العقاقير البيطرية في الاغذية " داى مينازين "	٢٠٠٨/ ٦٥٤١
الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات العقاقير البيطرية في الاغذية " تراى كلورفون "	٢٠٠٨/ ٦٥٤٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بايفينازات في الاغذية والاعلاف.	٢٠٠٨/ ٦٨٤٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد سيرومازين في الاغذية والاعلاف.	٢٠٠٨/ ٦٨٤٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد انيلازين في الاغذية والاعلاف.	٢٠٠٨/ ٦٨٤٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بنديوكارب في الاغذية والأعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد سيكلوكسيديم في الاغذية والاعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ايزوفنفوس في الاغذية والأعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٢

دليل الغذائية

الحد الاقصى المسموح به لبقايا مبيد تراى فلوكسى ستروبين فى الاغذية والاعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٣
الحد الاقصى المسموح به لبقايا مبيد جلوفيسينات - امونيوم فى الاغذية والاعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٤
الحد الاقصى المسموح به لبقايا مبيد داى ثياتون فى الاغذية والاعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٥
الحد الاقصى المسموح به لبقايا مبيد فلوداى اوكسونيل فى الاغذية والاعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٦

دليل الغذائية

اسم اللجنة : ملوثات

اسم المواصفة	رقم المواصفة
التقدير الكمي للنتيمون في الأغذية.	٢٠٠٧/ ١٤٤٧
التقدير الكمي للنحاس في الأغذية باستخدام الطريقة اللونية (داى ايثيل داى ثيوكرامات)	٢٠٠٧/ ١٤٤٨
تقدير القصدير في الاغذية المعلبة باستخدام طريقة طيف الامتصاص الذري .	٢٠٠٨/ ١٤٤٩
تقدير الزرنيخ في المنتجات الغذائية (اصدار ٢٠٠٣).	٢٠٠٨/ ١٤٦٠
تقدير الزنك في الأغذية .	٢٠٠٨/ ١٤٦١
الكشف عن الأمينات السامة وطرق تقديرها في الأغذية	٢٠٠٧/ ١٧٩٦
طرق التقدير الكمي للزنيق في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٧/ ١٨٠٦
التقدير الكمي للرصاص في المواد الغذائية.	٢٠٠٧/ ٠١-١٨٦٥
التقدير الكمي للرصاص في المواد الغذائية ج ٢ : طريقة القياس الطيفي للامتصاص الذري اللالهي	٢٠٠٧/ ٠٢-١٨٦٥
التقدير الكمي للرصاص في المواد الغذائية ج ٣ : طريقة الامتصاص الذري الطيفي	٢٠٠٩/ ٠٣-١٨٦٥
الحدود القصوى لمركبات ثنائي الفينيل عديدة الكلور (بي.سي.بي) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٣٥٩
إختبار حد المعادن الثقيلة في المواد المضافة (اصدار ٢٠٠٢)..	٢٠٠٨/ ٣٧٨١
تقدير اوكراتوكسين A في الحبوب ومنتجاتها. ج ١ : طريقة التحليل الكروماتوجرافي السائل على الكفاءة باستخدام السليكا جيل للتنقية	٢٠٠٨/ ٠١-٤٧٣٠
المواد الغذائية - تقدير الافلاتوكسين B١ ومجموع الافلاتوكسينات G١, G٢, B١, B٢, في الحبوب ، المكسرات ومنتجاتها باستعمال جهاز التحليل الكروماتوجرافي ذو الفصل على الكفاءة	٢٠٠٦/ ٥٧٢٤

دليل الغذائية

تقدير محتوى الزنك فى الخضر والفاكهة ومنتجاتهما ج ١ : التقدير بطريقة البولار وجرافيك	٢٠٠٧/ ٠١-٦٣٤٠
تقدير محتوى الزنك فى الخضر والفاكهة ومنتجاتهما بطريقة الإمتصاص الذرى الاسبكتروفوتوميترى	٢٠٠٧/ ٠٢-٦٣٤٠
تقدير الافلاتوكسينات فى الذرة والفلول السودانى بطريقة التحليل الكروماتوجرافى ذو الطبقة الرقيقة	٢٠٠٨/ ٦٥٠٢
الكشف عن الافلاتوكسينات فى الاغذية والاعلاف بطريقة رومر للعمود الصغير	٢٠٠٨/ ٦٥٠٣
تقدير الرصاص والكاديوم والزنك والنحاس والحديد فى الأغذية بطريقة طيف الإمتصاص الذرى بعد الهضم بالميكروويف	٢٠٠٨/ ٦٦٣٥
تقدير الرصاص والكاديوم والزنك والنحاس والحديد فى الأغذية بطريقة طيف الإمتصاص الذرى بعد الترميد الجاف	٢٠٠٨/ ٦٦٣٦
تقدير الهستامين فى الاغذية البحرية بطريقة الفلورة(الوميض)	٢٠٠٨/ ٦٨٦٣
تحضير المحاليل القياسية المستخدمة فى تقدير الأفلاتوكسينات بطريقة كروماتوجراف الطبقة الرقيقة	٢٠٠٩/ ٦٩٣٤
تقدير الزنبق (ميثيل) فى الأسماك والقشريات باستخدام التحليل الكروماتوجرافى الغازى	٢٠٠٩/ ٧٠٣٥
تقدير الزنبق فى الأسماك طريقة بديلة لطريق طيف الامتصاص الذرى اللالهبى	٢٠٠٩/ ٧٠٣٦
تقدير الاكربونيتريل فى الأغذية بطريقة التحليل الكروماتوجرافى الغازى	٢٠١٠/ ٧١٤٧
تقدير مونمر كلوريد الفينيل المتبقى فى المواد والأدوات المخصصة لتعبئة الأغذية بطريقة التحليل الكروماتوجرافى الغازى	٢٠١٠/ ٧١٤٨

دليل الغذائية

اسم اللجنة : مواد مضافة

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الخميرة وطرق الفحص والاختبار ج ١ : الخميرة.	٢٠٠٥/٠١-٠١٩١
الخميرة ج٢: طرق الفحص واختبار الخميرة (اصدار ٢٠٠٠).	٢٠٠٨/٠٢-٠١٩١
كلوريد صوديوم ج ١ : ملح الطعام.	٢٠٠٥/٠١-٠٢٧٣
حمض السوربيك وأملاحه المستخدم في حفظ المنتجات الغذائية ج ١ : حمض السوربيك.	٢٠٠٦/٠١-٠٣٣٧
حمض السوربيك وأملاحه المستخدم في حفظ المنتجات الغذائية ج ٢: سوربات البوتاسيوم.	٢٠٠٥/٠٢-٠٣٣٧
حمض البنزويك وبنزوات الصوديوم المستخدمة في حفظ المنتجات الغذائية ج ١ : حمض البنزويك.	٢٠٠٥/٠١-٠٣٣٨
حمض البنزويك وبنزوات الصوديوم المستخدمة في حفظ المنتجات الغذائية ج ٢: بنزوات الصوديوم.	٢٠٠٥/٠٢-٠٣٣٨
غاز ثاني أكسيد الكبريت وأملاح حمض الكبريتوز المستخدم في حفظ المنتجات الغذائية ج ١ : غاز ثاني أكسيد الكبريت المستخدم في حفظ المنتجات الغذائية.	٢٠٠٧/٠١-٠٣٣٩
غاز ثاني أكسيد الكبريت وأملاح حمض الكبريتوز المستخدم في حفظ المنتجات الغذائية ج ٢ : أملاح حمض الكبريتوز المستخدم في حفظ المنتجات الغذائية.	٢٠٠٧/٠٢-٠٣٣٩
الخل الطبيعي .	٢٠٠٥/٠٣٨٣
حمض البروبيونيك وأملاحه المستخدم في المنتجات الغذائية ج ١ : حمض البروبيونيك.	٢٠٠٥/٠١-٠٧٤٠
مواد التحلية غير الكربوهيدراتية المستخدمة في المنتجات الغذائية ج ٢ : سكارين الصوديوم المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٥/٠٢-٠٧٤٠
حمض البروبيونيك وأملاحه المستخدمة في حفظ المنتجات الغذائية ج ٣ بروبيونات الكالسيوم.	٢٠٠٥/٠٣-٠٧٤٠
مواد التحلية غير الكربوهيدراتية المستخدمة في المنتجات الغذائية ج ١ : السكارين المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/٠١-٠٧٤١

دليل الغذائية

٢٠٠٧/٠٢-٠٧٤١	مواد التحلية غير الكربوهيدراتية المستخدمة في المنتجات الغذائية المستخدم في المنتجات الغذائية	ج ٢ : سكارين الصوديوم
٢٠٠٧/٠٣-٠٧٤١	مواد التحلية غير الكربوهيدراتية المستخدمة في المنتجات الغذائية المستخدم في المنتجات الغذائية	ج ٣ : سكارين البوتاسيوم
٢٠٠٨/٠٨٠٣	مسحوق الخبيز (اصدار ٢٠٠٢).	
٢٠٠٦/٠٨٥٢	المواد الملونة الصناعية المستخدمة في تلوين المواد الغذائية - بونسو ٤ أر.	
٢٠٠٥/٠٨٥٣	المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - أصفر غروب الشمس.	
٢٠٠٥/٠٨٥٦	المواد الملونة الصناعية المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - كارموزين.	
٢٠٠٥/٠١-٠٨٩٠	الفانيليا ومستخلصاتها والفانيلين وايثايل الفانيلين	ج ١ : الفانيليا من نبات فانيليا فراجرانس .
٢٠٠٥/٠٢-٠٨٩٠	الفانيليا ومستخلصاتها والفانيلين وايثايل الفانيلين	ج ٢ : مستخلص الفانيليا
٢٠٠٥/٠٣-٠٨٩٠	الفانيليا ومستخلصاتها والفانيلين وايثايل الفانيلين	ج ٣ : الفانيلين .
٢٠٠٥/٠٤-٠٨٩٠	الفانيليا ومستخلصاتها والفانيلين وايثايل الفانيلين	ج ٤ : ايثايل الفانيليا .
٢٠٠٥/٠٨٩٤	طرق فحص واختبار المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية.	
٢٠٠٨/١١٣١	الآجار المستخدم في الصناعات الغذائية.	
٢٠٠٦/١١٩٦	مضادات الأكسدة المستخدمة في المسلى النباتي.	
٢٠٠٧/١٢٣٣	الجيلاتين المستخدم في الأغراض الغذائية (تعديل جزئي ١٩٩٧).	
٢٠٠٥/١٢٥٥	الطرطرازين.	
٢٠٠٦/١٢٦٢	مضادات الأكسدة في الزيوت النباتية المعدة للطعام	

دليل الغذائية

الصمغ العربي المستخدم في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ١٣٧٨
البكتينات المستخدمة في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ١٣٨٥
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - الأخضر الثابت (FCF).	٢٠٠٥/ ١٣٩٦
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - الأسود اللامع (PN).	٢٠٠٥/ ١٣٩٧
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - الانديجوتين.	٢٠٠٥/ ١٤٢٠
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية الأسود اللامع.	٢٠٠٥/ ١٤٢١
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - ثاني أكسيد التيتانيوم	٢٠٠٦/ ١٤٢٢
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - الازوجرانين.	٢٠٠٥/ ١٥٧٠
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية البيتا كاروتين المصنعة.	٢٠٠٥/ ١٦٢٤
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - استر الأيثيل لحمض الكاروتيونيك بيتا-أبو٨.	٢٠٠٥/ ١٦٢٥
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المواد الغذائية - بيتا-أبو٨ كاروتينال.	٢٠٠٥/ ١٦٢٦
تختص هذه المواصفة بخصائص حمض الاسكوريك (فيتامين ج) المستخدم في المنتجات الغذائية (فيتامين - ج) المستخدم في الصناعات الغذائية.	٢٠٠٨/ ١٦٤٢
الراتنجات والمواد المصاحبة لها المستخدمة في صناعة المادة اللدنة الاساسية لللبان	٢٠٠٧/ ١٦٥٢
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المواد الغذائية "الكرامل".	٢٠٠٥/ ١٦٧٠
مستخلصات الاناتو المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية ج ١: البيكسين المعامل بالزيت. (تلغى وتحل محل ١٩٨٨/ ١٦٧١)	٢٠٠٦/ ٠١-١٦٧١
مستخلصات الاناتو المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية ج ٢: البيكسين المعامل بالماء.	٢٠٠٦/ ٠٢-١٦٧١

دليل الغذائية

مستخلصات الاناتو المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية ج ٣: البيكسين المستخلص بالمذيب.	٢٠٠٦/٠٣-١٦٧١
مستخلصات الاناتو المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية ج ٤: النوربيكسين مستخلص بالمذيبات	٢٠٠٦/٠٤-١٦٧١
مستخلصات الاناتو المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية ج ٥: النوربيكسين المعامل بالقلوي وغير المرسب بالحامض	٢٠٠٦/٠٥-١٦٧١
مستخلصات الاناتو المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية ج ٦: النوربيكسين المعامل بالقلوي	٢٠٠٦/٠٦-١٦٧١
طرق فحص واختبار الفانيليا.	٢٠٠٦/١٦٩٧
الإشتراطات العامة للمواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/١٧٣٢
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - لون الكروكورمين.	٢٠٠٥/١٧٣٣
المواد المكسبة للوقام المستخدمة في المنتجات الغذائية - الملح الصوديوم الكربوكسي ميثيل سيليلوز .	٢٠٠٦/١٨٣١
حمض الستريك المستخدم في المواد الغذائية.	٢٠٠٥/١٨٥٤
مواد التحلية غير الكربوهيدراتية المستخدمة في تحلية المنتجات الغذائية - اسيسلفام بوتاسيوم.	٢٠٠٥/١٨٧٣
مضادات الاكسدة المستخدمة في المنتجات الغذائية - دل - ألفا - توكوفيرول .	٢٠٠٦/١٨٧٤
المواد المضافة المسموح بها - مضادات الأكسدة المسموح باضافتها للمواد الغذائية.	٢٠٠٧/١٩٢٩
مواد التحلية غير الكربوهيدراتية المستخدمة في المنتجات الغذائية - الأسيرتام.	٢٠٠٧/٢٢١٩
هيدروكس انيسول بيوتيلي.	٢٠٠٦/٢٢٤١
هيدروكس تولوين بيوتيلي.	٢٠٠٦/٢٢٤٢
المانيتول المستخدم في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٥/٢٣٦١

دليل الغذائية

السوربيتول المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٢٣٦٢
ل - جلوتومات أحادى الصوديوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٢٣٧١
المحليات المستخدمة في المواد الغذائية - السكر الوز .	٢٠٠٦/ ٢٣٧٢
المواد المضافة المسموح بها - المواد الحافظة المسموح باستخدامها في المنتجات المختلفة.	٢٠٠٧/ ٢٤٣١
الزيلتول المستخدم في المنتجات الغذائية .	٢٠٠٦/ ٢٤٧٦
ل - جلوتامات احادى الأمونيوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٢٤٧٧
ل - جلوتامات أحادى البوتاسيوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٢٤٧٨
المواد الملونة الطبيعية المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية -احمر البنجر .	٢٠٠٧/ ٢٤٨٠
مضادات الأكسدة المستخدمة في المنتجات الغذائية خليط التوكوفيرولات المركزة.	٢٠٠٦/ ٢٤٨١
مضادات الأكسدة المستخدمة في المنتجات الغذائية - الألفا-توكوفيرول اليميني المركز.	٢٠٠٦/ ٢٤٨٢
كربونات الكالسيوم المستخدمة في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ٢٩٥٦
الليسيثين المستخدم في المنتجات الغذائية .	٢٠٠٦/ ٢٩٥٧
إيثيلين ثنائى أمين رباعى الخلات ثنائى الصوديوم (EDTA)	٢٠٠٦/ ٢٩٥٨
جالات البروبيل المستخدمة في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ٢٩٥٩
جالات الاوكتيل المستخدمة في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ٢٩٦٠
جالات الدوديسيل المستخدمة في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ٢٩٦١

دليل الغذائية

طرق فحص واختبار الخل الطبيعي	٢٠٠٧/ ٣١٩١
صمغ بذور الخروب المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٣٣٥٥
نترات الصوديوم المستخدم في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٥/ ٣٥٩٧
نترت الصوديوم المستخدم في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٥/ ٣٥٩٨
المواد الملونة الطبيعية المستخدمة في تلوين المواد الغذائية - الكاروتينات النباتية .	٢٠٠٨/ ٣٦٣٩
المواد الملونة الطبيعية المستخدمة في تلوين المواد الغذائية مستخلص الكوشنيل	٢٠٠٨/ ٣٧٠٦
الألوان المسموح بها غذائيا في تلوين المنتجات الغذائية بنى T.H الشيكولاته.	٢٠٠٨/ ٣٧٤٠
طرق تقدير المحليات المستخدمة في تحلية المنتجات الغذائية تقدير السوربيتول في الاغذية باستخدام جهاز التحلية الكروماتوجرافي الغازي (اصدار ٢٠٠٣) .	٢٠٠٨/ ٤٠٣٣
تقدير الباتوليول في عصير التفاح باستخدام طريقة الفصل الكروماتوجرافي ذى الطبقة الرقيقة (اصدار ٢٠٠٣) .	٢٠٠٨/ ٤١٣٩
الألوان الطبيعية المستخدمة في تلوين المواد الغذائية "الكارمينات".	٢٠٠٨/ ٤١٤٠
الألوان المستخدمة في تلوين المواد الغذائية (الكلوروفيلات) (اصدار ٢٠٠٣) .	٢٠٠٨/ ٤١٨٦
إشتراطات محسنات الخبيز (اصدار ٢٠٠٣) .	٢٠٠٨/ ٤٢٤٧
الألوان المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - أحمر الاليورا (اصدار ٢٠٠٣)	٢٠٠٨/ ٤٢٤٨
صمغ الزانثان المستخدم في المنتجات الغذائية (اصدار ٢٠٠٤) .	٢٠٠٨/ ٤٣٣٨
سترات ثلاثى البوتاسيوم المستخدمة في المنتجات الغذائية (اصدار ٢٠٠٤) .	٢٠٠٨/ ٤٣٤٠
سترات ثلاثى الصوديوم المستخدمة في المنتجات الغذائية (اصدار ٢٠٠٤) .	٢٠٠٨/ ٤٣٤١

دليل الغذائية

طرق فحص وإختبار الكراميل المستخدم في تلوين المنتجات الغذائية.	٢٠٠٥/ ٤٩١٩
الكارجينان المستخدم في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ٥١١٦
شراب السوربيتول المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٤٥٧
التراي أستين المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٤٧٣
جلوكونو- دلتا- لاكتون المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٤٧٤
حمض الفوسفوريك المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٤٧٥
صوديوم ميتا باى سلفيت (ميتا بيكربيتيت الصوديوم) المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٤٧٦
صوديوم داي أسيتات (ثنائي خلات الصوديوم) المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٤٧٧
سترات الكالسيوم المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٤٧٨
مضادات الاكسدة المستخدمة في المنتجات الغذائية- هيدروكينون البيوتيل الرباعي TBHQ	٢٠٠٦/ ٥٦٣٨
جلوكونات الصوديوم المستخدمة في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ٥٧٣١
جلوكونات البوتاسيوم المستخدمة في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ٥٧٣٢
صمغ الجوار المستخدم في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ٥٧٣٩
النيسين المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٧٤٠
الجلسريدات الاحادية والثنائية .	٢٠٠٦/ ٥٧٤١
نترتير البوتاسيوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٥٨٦٥

دليل الغذائية

جلوكونات ماغنسيوم المستخدمة فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٥٨٦٦
الليسيثين المحلل جزئيا المستخدم فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٥٨٦٧
الجينات الصوديوم المستخدم فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٥٨٧٤
الجينات البروبيلين جليكول المستخدم فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٥٨٧٥
البروبيلين جليكول المستخدم فى المنتجات الغذائية تبنى (٢٠٠٦)	٢٠٠٧/ ٥٨٧٦
ميثايل بارا - هيدروكسى بنزوات المستخدم فى المنتجات الغذائية .	٢٠٠٧/ ٦٠٤٥
إيثايل - بارا- هيدروكسى بنزوات المستخدم فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٦٠٤٦
بروبايل - بارا- هيدروكسى بنزوات المستخدم فى المنتجات الغذائية .	٢٠٠٧/ ٦٠٤٧
بالميتات الاسكوربيل المستخدمة فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٦٢٠٠
إستيارات الاسكوربيل المستخدمة فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٦٢٠١
إسكورات الصوديوم المستخدمة فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٦٢٠٢
إسكورات الكالسيوم المستخدمة فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٦٢٠٣
الإشترابات العامة لمكسبات الطعم والرائحة (النكهة) فى الاغذية.(تلغى وتحل محل م ق م ١٢٣٢، م ق م ١٢١٨، م ق م ١١٨١)	٢٠٠٧/ ٦٣٤١
مواد التحلية غير الكربوهيدراتية المستخدمة فى المنتجات الغذائية سكارين الكالسيوم المستخدم فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٦٤٥٢
الجليسرول المستخدم فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٨/ ٦٦٢٧
أسترات الجليسرول لحمض الستريك و الحمض الدهنى المستخدم فى المنتجات الغذائية	٢٠٠٨/ ٦٦٢٨

دليل الغذائية

٢٠٠٨/ ٠١-٦٦٢٩	طرق فحص واختبار المواد المضافة إختبارات المكونات غير العضوية	ج ١ : إختبار حد الحديد
٢٠٠٨/ ٠٢-٦٦٢٩	طرق فحص واختبار المواد المضافة إختبارات المكونات غير العضوية	ج ٢ : إختبار حد الكروم
٢٠٠٨/ ٠٣-٦٦٢٩	طرق فحص واختبار المواد المضافة إختبارات المكونات غير العضوية الكلوريدات	ج ٣ : إختبار حد
٢٠٠٨/ ٦٧١٧	بيروفوسفات رباعي الصوديوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	
٢٠٠٨/ ٦٧١٨	بيروفوسفات ثنائي الصوديوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	
٢٠٠٨/ ٦٧١٩	فوسفات الصوديوم ثنائي الهيدروجين (فوسفات أحادي الصوديوم) المستخدمة في المنتجات الغذائية	
٢٠٠٨/ ٦٧٢٠	الألوان المسموح بها غذائياً في تلوين المنتجات الغذائية الليوتين	
٢٠٠٨/ ٦٧٢١	بذرات الكالسيوم المستخدمة في حفظ المنتجات الغذائية	
٢٠٠٨/ ٦٨٥٧	فوسفات ثنائي الصوديوم الهيدروجينية المستخدمة في المنتجات الغذائية	
٢٠٠٨/ ٦٨٥٨	ثلاثي فوسفات خماسي الصوديوم (بنثا صوديوم ترائي فوسفات) المستخدمة في المنتجات الغذائية	
٢٠٠٩/ ٦٩٣١	الألوان المسموح بها غذائياً في تلوين المنتجات الغذائية - الليكوبين المصنع	
٢٠٠٩/ ٦٩٣٢	الالوان المسموح بها غذائياً في تلوين المنتجات الغذائية - الليكوبين المنتج من بلاكيسليا تريزبور	
٢٠١٠/ ٧١٣٩	صمغ الدمار المستخدم في المنتجات الغذائية	
٢٠١٠/ ٧١٤٠	أسماء الفئات الوظيفية ونظام الترقيم الدولي للمضافات الغذائية	
٢٠١٠/ ٧٢٣٦	قواعد الممارسات الخاصة بمنع وخفض التلوث بالدايوكسينات ومركبات ثنائية الفينيل عديدة الكلور المشابهة للدايوكسين في الأغذية والأعلاف	