

دليل المواصفات القياسية المصرية

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : الإشرطات الصحية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
طريقة العد الاحتمالى لميكروب الايشيرشيا كولاى بطريقة MUG الحديثة فى الالبان ومنتجاتها (ايكاف ٢٠٠٧ وتبنى)	٢٠٠٧/ ٣٠٦٢
ميكروبيولوجى - ارشادات عامة لطريقة عد بكتريا باسليس سيرس - طريقة عد المستعمرة عند ٣٠س. تبنى(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٩٩
ميكروبيولوجيا الأغذية والعلاف الحيوانية - الطريقة الأفقية لعد بكتريا الايشيرشيا كولاى الموجبة لبيتا جلوكوورونيداز - ج ١: طريقة عد المستعمرة عند 44 س باستخدام الأغشية و ٥ - برومو - ٤ - كلورو - ٣ - بيتا اندويل - د - جلوكوورونيد	٢٠١٠/ ٠١-٧١٢٦
ميكروبيولوجيا الأغذية والعلاف الحيوانية - الطريقة الأفقية لعد بكتريا الايشيرشيا كولاى الموجبة لبيتا جلوكوورونيداز - ج ٢: طريقة عد المستعمرة عند 44 س باستخدام ٥ - برومو- ٤ - كلورو - ٣ - بيتا اندويل - د - جلوكوورونيد	٢٠١٠/ ٠٢-٧١٢٦
ميكروبيولوجيا الأغذية والاعلاف - الطريقة الأفقية لبكتريا الإستافيلوكوكس أوريس والأنواع الأخرى الموجبة للتخثر (Staphylococcus aureus and other species) ج ١: طريقة استخدام مستنبت آجار فبر ينوجين بلازما الأرنب أدراج بيانات الدقة	٢٠١٠/ ٠١-٧١٢٧
ميكروبيولوجيا الأغذية والاعلاف - الطريقة الأفقية للكشف عن السالمونيلا	٢٠١٠/ ٧١٢٨
ميكروبيولوجيا الأغذية والاعلاف - الطريقة الأفقية للكشف عن السالمونيلا ج ١: الكشف عن السالمونيلا فى براز الحيوان وفى العينات البينية من مراحل الإنتاج الأولى للبن الخام (المرفق د)	٢٠١٠/ ٠١-٧١٢٨
ميكروبيولوجيا الأغذية والاعلاف - طريقة العد الأفقية للبكتريا المعوية - ج ١: الكشف والعد بواسطة طريقة MPN مع التدعيم الأولى	٢٠١٠/ ٠١-٧١٢٩
ميكروبيولوجيا الأغذية والاعلاف - طريقة العد الأفقية للبكتريا المعوية - ج ٢: طريقة عد المستعمرات	٢٠١٠/ ٠٢-٧١٢٩

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : الأعلاف الحيوانية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
Animal and vegetable fats and oils-Determination of Stigmastadienes in vegetable oils part ١: Method using Capillary-Column gas chromatography	٢٠٠٢/٠١-٣٧٣٥
مواد العلف الحيوانى - تقدير محتوى النيتروجين وحساب محتوى البروتين الخام - طريقة كلاله تبنى (٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٣٩٨٠
مواد العلف الحيوانى - تقدير محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة الأخرى. تبنى (٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٣٩٨١
متبقيات البذور الزيتية - تقدير محتوى الزيت المستخلص بالهكسان ج ١: المستخلصات البترولية الخفيفة المسمى "محتوى الزيت". تبنى (٢٠٠٣)	٢٠٠٣/٠١-٤٠٥٨
متبقيات بقايا البذور الزيتية - تقدير محتوى الزيت المستخلص بالهكسان ج ٢: طريقة الاستخلاص السريع تبنى (٢٠٠٣)	٢٠٠٣/٠٢-٤٠٥٨

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

الأغذية الخاصة

اسم اللجنة :

اسم المواصفة	رقم المواصفة
أغذية رضع أساسها اللبن - تقدير محتوى الدهن - طريقة وزنية (طريقة مرجعية). تبني (٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٩٠٠
تقدير فيتامين هـ (التوكوفيرول) - فى اغذية الرضع التى اساسها اللبن " طريقة الكروماتوجرافى السائل	٢٠٠٤/ ٤٣٤٣
تقدير فيتامين د ٣ (كولى كاليفرول) فى اغذية الرضع التى اساسها اللبن - الجاهزة للأكل (الطريقة الكروماتوجرافى السائل)	٢٠٠٤/ ٤٣٤٤
تقدير الثيامين (فيتامين ب١) فى اغذية الرضع التى اساسها اللبن " الطريقة الضوئية "	٢٠٠٤/ ٤٣٤٥
تقدير الكلوريد - فى اغذية الرضع التى اساسها اللبن (طريقة قياس فرق الجهد)	٢٠٠٤/ ٤٣٤٦
تقدير اليود فى اغذية الرضع التى اساسها اللبن الجاهز للأكل " طريقة الالكتروود "	٢٠٠٤/ ٤٣٤٧
تقدير المعادن - فى أغذية الرضع "طريقة الامتصاص الطيفى الذرى "	٢٠٠٤/ ٤٣٤٨
تقدير (الكالسيوم ، النحاس ، الحديد ، الماغنسيوم ، المنجنيز ، الفسفور ، البوتاسيوم ، الصوديوم ، الزنك) فى أغذية الرضع التى أساسها اللبن "طريقة التحليل الطيفى المنبعث	٢٠٠٤/ ٤٣٤٩
تقدير حمض اللينوليك فى أغذية الرضع التى أساسها اللبن (طريقة التحليل الكروماتوجرافى الغازى)	٢٠٠٤/ ٤٣٥٠
تقدير الكوبالامين (نشاط فيتامين ب١٢) فى أغذية الرضع التى أساسها اللبن "طريقة العكارة"	٢٠٠٤/ ٤٣٥١
تقدير حمض الفوليك فى أغذية الرضع "الطريقة الميكروبية "	٢٠٠٤/ ٤٣٥٢
تقدير حمض البانتوثينك - فى أغذية الرضع التى أساسها اللبن (طريقة قياس التعكير الميكروبيولوجية)	٢٠٠٤/ ٤٣٥٣
القواعد التفصيلية لتطبيق التشريع الأوروبى رقم ٨٣٤/٢٠٠٧ للإنتاج العضوى وبطاقات المنتجات العضوية (هذه المواصفة المتبناه لوضع القواعد التفصيلية لتطبيق المواصفة القياسية المصرية ٧٢٦٤/٢٠١٠ الخاصة بالإنتاج العضوى وبطاقات المنتجات العضوية)	٢٠١٠/ ٧٢٦٥

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : الألبان ومنتجاتها

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الألبان ومنتجاتها - دليل أخذ العينات (تلغى وتحل محل ١٢٦٧-١/٢٠٠٥، ١٢٦٧-٣/٢٠٠٦، ١٢٦٧-٤/٢٠٠٦، ١٢٦٧-٥/٢٠٠٦، ١٢٦٧-٦/٢٠٠٦).	٢٠١٠/ ١٢٦٧
skimmed milk: whey and butter milk-Determination of fat content- Gravimetric method (R.M)	٢٠٠٢/ ٣٨٢١
الزبادى - تقدير الحموضة بطريقة المعايرة - طريقة فرق الجهد تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٢٢
اللبن المجفف ومنتجاته المجففة - تقدير معامل عدم الذوبان تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٢٣
دهن اللبن - الكشف عن الدهون النباتية بإختبار خلاص الفينوسيترون تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٢٤
اللبن واللبن المجفف واللبن الخض واللبن الخض المجفف والشرش والشرش المجفف الكشف عن نشاط انزيم الفوسفاتيز تبني(٢٠٠٧)	٢٠٠٧/ ٦٢٢١
منتجات الالبان والاعذية التى مصدرها اللبن - تقدير نسبة الدهن وزنياً بطريقة ويبول - بيرنروب (طريقة مرجعية) ج ٢ : المثلوجات والمثلوجات الخليطة الغذائية تبني(٢٠٠٧)	٢٠٠٧/ ٠٢-٦٢٢٢
اللبن ومنتجات الالبان - تقدير النترات والنيتريت ج ١ : طريقة اختزال الكاديوم والقياس لونياً اللبن ومنتجات تبني(٢٠٠٧)	٢٠٠٧/ ٠١-٦٢٢٣
اللبن المكثف المحلى - طريقة تقدير السكروز بالبولاريمتر	٢٠٠٧/ ٦٢٢٤
اللبن واللبن المجفف واللبن الخض واللبن الخض المجفف والشرش والشرش المجفف تقدير نشاط انزيم - الفوسفاتيز	٢٠١٠/ ٦٢٢٥
اللبن المجفف - تقدير الرطوبة (طريقة مرجعية)	٢٠٠٧/ ٦٢٢٦
اللبن - تقدير نقطة التجمد - طريقة الكريوسكوب (طريقة مرجعية)	٢٠١٠/ ٦٢٢٧
اللبن المجفف ومخاليط الالبان كريم المجففة والجبن المطبوخ تقدير محتوى اللاكتوز ج ٢ : الطريقة الانزيمية (الجلاكتوز)	٢٠٠٧/ ٠٢-٦٢٢٨
اللبن المجفف - تقدير الحموضة (طريقة مرجعية)	٢٠١٠/ ٦٢٢٩

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اللبن المجفف - تقدير الحموضة (طريقة روتينية) تبنى(٢٠٠٧)	٢٠٠٧/ ٦٢٣٠
اللبن و القشدة واللبن المبخر - تقدير الجوامد الكلية (طريقة مرجعية) تبنى (٢٠٠٧)	٢٠٠٧/ ٦٢٣١
اللبن المكثف المحلى - تقدير الجوامد الكلية (طريقة مرجعية تبنى(٢٠٠٧)	٢٠٠٧/ ٦٢٣٢
اللبن المجفف - تقدير مستوى الحرارة	٢٠٠٧/ ٦٢٣٣
اللبن - تقدير النيتروجين ج ١ : طريقة كداهل	٢٠٠٧/ ٠١-٦٢٣٤
اللبن - تقدير النيتروجين ج ٤ : : تقدير النيتروجين غير البروتينى	٢٠٠٧/ ٠٤-٦٢٣٤
اللبن - تقدير النيتروجين ج ٥ : تقدير النيتروجين البروتينى	٢٠٠٧/ ٠٥-٦٢٣٤
اللبن عد الخلايا الجسدية ج ١: طريقة الميكروسكوب (طريقة مرجعية)	٢٠١٠/ ٠١-٦٢٣٥
اللبن - عد الخلايا الجسدية ج ٢: ارشادات لاستخدام العدادات الفلوروالكترونية .	٢٠١٠/ ٠٢-٦٢٣٥
الزبد - تقدير محتوى الملح	٢٠٠٧/ ٦٢٣٦
الزبد - تقدير معامل الانكسار للدهن (طريقة مرجعية)	٢٠١٠/ ٦٢٣٧
الزبد - تقدير الرطوبة والجوامد غير الدهنية والدهن ج ١: تقدير الرطوبة (طريقة مرجعية)	٢٠٠٧/ ٠١-٦٢٣٨
الزبد - تقدير الرطوبة والجوامد غير الدهنية والدهن ج ٢: تقدير الجوامد غير الدهنية (طريقة مرجعية)	٢٠٠٧/ ٠٢-٦٢٣٨
الزبد - تقدير الرطوبة والجوامد غير الدهنية والدهن ج ٣: حساب الدهن	٢٠٠٧/ ٠٣-٦٢٣٨
الزبد - تقدير الرطوبة والجوامد غير الدهنية والدهن ج ١: تقدير الرطوبة (طريقة روتينية)	٢٠٠٧/ ٠١-٦٢٣٩
الزبد - تقدير الرطوبة والجوامد غير الدهنية والدهن ج ٢: تقدير الجوامد غير الدهنية (طريقة روتينية)	٢٠٠٧/ ٠٢-٦٢٣٩

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

الزبد - تقدير الرطوبة والجوامد غير الدهنية والدهن ج ٣: حساب الدهن (طريقة روتينية)	٢٠٠٧/٠٣-٦٢٣٩
منتجات دهن اللبن والزبد - تقدير حموضة الدهن (طريقة مرجعية) (٢٠٠٧)	٢٠٠٧/٦٢٤٠
جبن الشرش - تقدير المادة الجافة (طريقة مرجعية)	٢٠٠٧/٦٢٤١
الجبن والجبن المطبوخ - تقدير الجوامد الكلية (طريقة مرجعية)	٢٠٠٧/٦٢٤٢
الجبن وقلافة الحبن والحبن المطبوخ- تقدير محتوى النتاميسيبي ج: ٢ طريقة الامتصاص الجزئي الطيفي لقلافة الجبن . (تلغى وتحل محل ٢٠٠٧/ ٦٢٤٣)	٢٠١٠/٠١-٦٢٤٣
الجبن وقلافة الحبن والحبن المطبوخ- تقدير محتوى النتاميسيبي ج: ٢ طريقة الكروماتوجرافى السائل عالى الكفاءة للجبن وقلافة الجبن والجبن المطبوخ	٢٠١٠/٠٢-٦٢٤٣
الألبان ومنتجات الألبان - تقدير الفوسفاتيز ج ٢ : طريقة الفلوروميترك	٢٠٠٧/٠٢-٦٢٤٤
الجبن المطبوخ ومنتجات الجبن المطبوخ - طريقة حساب مادة الاستحلاب (السترات) محسوبة كحمض ستريك)	٢٠١٠/٦٢٤٥
الاييس كريم والمثلوجات اللبنية - تقدير المواد الصلبة الكلية (طريقة مرجعية)	٢٠٠٧/٦٢٤٦
المثلوجات ومخاليط المثلوجات - تقدير نسبة الدهن (طريقة وزنية)	٢٠١٠/٦٢٤٧
الألبان ومنتجاتها - تقدير نشاط الفوسفاتيز القلوى ج ١: الطيقة الفلوروميترية للألبان ومشروبات أساسها الألبان	٢٠١٠/٠١-٦١٢٥
اللبن - تقدير محتوى الدهن	٢٠١٠/٧١٣٠
تقدير المواد الصلبة الكلية فى الألبان	٢٠١٠/٧١٣١
تقدير حموضة اللبن - طريقة القياس الحجمى	٢٠١٠/٧١٣٢
تقدير المواد الحافظة فى الألبان	٢٠١٠/٧١٣٣
تقدير السموم المعوية للبكتريا العقودية فى الألبان ومنتجاتها باستخدام الطريقة المرجعية الأوروبية	٢٠١٠/٧١٣٤

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : التعبئة والتغليف وبطاقات المواد الغذائية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
تكنولوجيا المعلومات - تقنيات التقاط البيانات والتعريف الالى - مواصفات رموز الباركود - الكود المتداخل ٢:٥ تبني(٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢١٢
تكنولوجيا المعلومات - تقنيات التقاط البيانات والتعريف الالى - مواصفات رموز الباركود - كود ١٢٨ تبني(٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢١٣
ج ١: دليل أختبار شروط وطرق الأختبار للهجرة الكلية	٢٠٠٩/ ٠١-٦٩٤٧
ج ٣: طرق الأختبار للهجرة الكلية إلى الأغذية شبه السائلة بالغمر الكلي	٢٠٠٩/ ٠٣-٦٩٤٧
ج ٥: طرق الأختبار للهجرة الكلية إلى الأغذية شبه السائلة باستخدام الخلية	٢٠٠٩/ ٠٥-٦٩٤٧
ج ٧: طرق الأختبار للهجرة الكلية إلى الأغذية شبه السائلة باستخدام الكيس	٢٠٠٩/ ٠٧-٦٩٤٧
ج ٩: طرق الأختبار للهجرة الكلية إلى الأغذية شبه السائلة باستخدام أدوات الملء	٢٠٠٩/ ٠٩-٦٩٤٧
ج ١٤: طرق الأختبار البديلة للهجرة الكلية من البلاستيك الذى يستخدم لملامسة أغذية دهنية باستخدام بيئة الأختبار (أيزو اوكتان ، ٩٥ ٪ إيثانول)	٢٠٠٩/ ١٤-٦٩٤٧
ج ١٥: طرق أختبار للهجرة إلى الأغذية شبه الدهنية عن طريق الاستخلاص السريع فى أيزو أوكتان ، ٩٥ ٪ إيثانول	٢٠٠٩/ ١٥-٦٩٤٧
الإشتراطات العامة للخامات والأدوات (العبوات) البلاستيكية الملامسة للغذاء. (والملاحق التى يشار إليها بصلب التشريع الأوروبى)	٢٠٠٩/ ٧٠٤٠
مراقبة (التحكم) مساعدات البلمرة المستخدمة فى خامات (المواد) البلاستيكية الملامسة للغذاء (والملاحق التى يشار إليها بصلب التشريع الأوروبى)	٢٠٠٩/ ٧٠٤١
العبوات ومخلفات العبوات (والملاحق التى يشار إليها بصلب التشريع الأوروبى والتشريعات المعدله له)	٢٠٠٩/ ٧٠٤٢

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : التوابل

اسم المواصفة

رقم المواصفة

الشطة - تقدير دليل اسكوفيل تبني (٢٠٠٣).

٢٠٠٣/ ٣٩٨٢

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : الحبوب والبقول ومنتجاتها

اسم المواصفة	رقم المواصفة
Storage of cereals and pulses Part ٣: Control of attach by pests	٢٠٠٢/ ٠٣-٣٧٤٢
Food stuffs-determination of ochratoxin A in cereals and cereal products Part ١: High performance liquid chromatographic method with silica gel clean up .	٢٠٠٢/ ٠١-٣٧٤٥
Food stuffs-determination of ochratoxin A in cereals and cereal products Part ٢: High performance liquid chromatographic method with bicarbonate clean up	٢٠٠٢/ ٠٢-٣٧٤٥
Oilseeds - Determination of moisture and volatile matter content	٢٠٠٢/ ٣٨٢٩
الشاي سريع الذوبان فى صورة صلبة - اخذ العينات تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٣٤
الشاي والشاي سريع الذوبان فى صورة صلبة - تقدير محتوى الكافيين طريقة التحليل الكروماتجرافى السائل على الكفاءة تبني (٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٨٧
البن سريع الذوبان - تحليل حجمى تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٨٨
النشا ومشتقاته - تقدير محتوى النيتروجين بطريقة كداهل - الطريقة الحجمية.	٢٠٠٣/ ٣٩٧٦
البن الأخضر - التحليل الحجمى - النخل اليدوى.	٢٠٠٣/ ٣٩٧٧
Oilseeds - determination of moisture and volatile matter content	٢٠٠٣/ ٤٠٥٢
الحبوب - تقدير الوزن النوعى " الكتلة (الوزن) / هكتوليتز " ج ٢: طريقة التتبع لأجهزة القياس من خلال المرجعية الوحدات القياس الدولية (الغاء ٢٠١٠ وتبني)	٢٠١٠/ ٠٢-٤٠٥٢
شكانر الشاي - مواصفات ج ١: الكيس المرجعى لنقل وتعبئة الشاي	٢٠٠٣/ ٠١-٤٢٥٤
شكانر الشاي - مواصفات ج ٢: مواصفات الأداء لأكياس تداول وتعبئة الشاي.	٢٠٠٣/ ٠٢-٤٢٥٤

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

الحبوب، البقول، الحبوب الغذائية الأخرى - الأسماء العلمية .	٢٠٠٣/ ٤٢٥٥
حبوب - مصطلحات.	٢٠٠٣/ ٤٢٥٦
دقيق القمح (ترتيكم استيفيم) - الخصائص الفيزيائية للعجانن ج ٤: تقدير الخواص البيولوجية باستخدام جهاز الألفيوجراف.	٢٠٠٤/ ٠٤-٤٢٥٧
منتجات التحلل المائي للنشا - تقدير محتوى الماء - طريقة كارل فيشر المعدلة تبنى(٢٠٠٥).	٢٠٠٥/ ٥٠٢٩
النشا المحور - تقدير المحتوى من مجموعات ميثيل الكربوكسي في النشا المؤكسد (المحتوى على مجموعة كربوكسي ميثيل) تبنى(٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢٠٠
الحبوب ومنتجاتها - أخذ العينات (حلت محل ١٢٥١ ج٢ / ٢٠١٠ ، ١٨٦٦ ج١ / ٢٠١٠)	٢٠١٠/ ٧١٠٩
الحبوب والبقول - تقدير محتوى النيتروجين وحساب محتوى البروتين الخام - طريقة كنداها	٢٠١٠/ ٧١١١
تقدير الدى أوكسى نيفالينول فى القمح - طريقة التحليل الكروماتوجرافى ذو الطبقة الرقيقة	٢٠١٠/ ٧١١٢

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : الخضر والفاكهة

اسم المواصفة	رقم المواصفة
البطاطس المقلاه المجمدة .	١٩٩٧/ ٣٢١٤
الخوخ - دليل التخزين المبرد تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٩٠
الأناناس الطازج - التخزين والنقل تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٩١
الكمثرى - التخزين المبرد تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٩٢
الفاكهة والخضر - الاتساج والتخزين المبرد تبني(٢٠٠٢).	٢٠٠٢/ ٣٨٩٣
الموز الاخضر - دليل التخزين والنقل تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٩٤
التفاح - التخزين المبرد تبني(٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٩٥
الخضر والفاكهة الطازجة - الترتيبات اللازمة للتعبئة والنقل البرى بالحافلات تبني(٢٠٠٢).	٢٠٠٢/ ٣٨٩٦
منتجات الخضر والفاكهة - تقدير المواد الصلبة غير الزانبه فى الماء تبني (٢٠٠٣).	٢٠٠٣/ ٣٩٨٦
الفواكه والخضروات - العوامل الفيزيائية فى التخزين المبرد - التعاريف والقياسات. تبني(٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٣٩٨٧
منتجات الخضر والفاكهة - تقدير رقم الأس الهيدروجيني (PH). تبني(٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٣٩٨٨
الخضروات والفاكهة الطازجة - طريقة أخذ العينات تبني(٢٠٠٣).	٢٠٠٣/ ٣٩٨٩
الخضر والفاكهة والمنتجات المشتقة - تقدير الحموضة الطيارة. تبني(٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٣٩٩٠
ثمار الموالح والمنتجات المشتقة - تقدير محتوى الزيوت الطيارة (الطريقة المرجعية)	٢٠٠٣/ ٤١٨٨

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

الخضرا والفاكهة والمنتجات المشتقة - تقدير محتوى السوربيك.	٢٠٠٣/ ٤١٨٩
الخضرا والفاكهة ومنتجاتها - تقدير محتوى الكاديوم طريقة قياس طيف الامتصاص الذري	٢٠٠٤/ ٤٤١١
القرنبيط - إرشادات التخزين والنقل المبرد.	٢٠٠٤/ ٤٤١٢
فاكهة الموالح - إرشادات التخزين.	٢٠٠٤/ ٤٤١٣
الجزر - إرشادات التخزين.	٢٠٠٤/ ٤٤١٤
عنب الماندة - إرشادات التخزين المبرد.	٢٠٠٤/ ٤٤٨١
الخيار - التخزين والنقل المبرد. تبني(٢٠٠٥)	٢٠٠٥/ ٥٠٣٤
الفلفل الحلو - دليل التخزين والنقل المبرد. تبني(٢٠٠٥)	٢٠٠٥/ ٥٠٣٥
الأفوكادو- دليل التخزين والنقل تبني(٢٠٠٥).	٢٠٠٥/ ٥٠٣٦
الخضرا والفاكهة ومنتجاتها المشتقة - تقدير محتوى حمض البنزويك - باستخدام طريقة الإسبيكتروفوتوميتر تبني(٢٠٠٥).	٢٠٠٥/ ٥٠٣٧
الخضرا والفاكهة ومنتجاتها المشتقة- تقدير محتوى الحديد باستخدام طريقة الامتصاص الذري ذو اللهب تبني(٢٠٠٥).	٢٠٠٥/ ٥٠٣٨
مانجو - دليل التخزين المبرد تبني(٢٠٠٥).	٢٠٠٥/ ٥٠٣٩
برقوق- دليل التخزين المبرد. تبني (٢٠٠٥)	٢٠٠٥/ ٥٠٤٠
الفراولة - دليل التخزين المبرد تبني(٢٠٠٥).	٢٠٠٥/ ٥٠٤١
المشمش - دليل التخزين المبرد تبني(٢٠٠٥).	٢٠٠٥/ ٥٠٤٢
الموز الاخضر - إشتراطات النضج تبني(٢٠٠٥).	٢٠٠٥/ ٥٠٤٣

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

الخضر ، الفاكهة والمنتجات المشتقة- تقدير محتوى حمض السوربيك	٢٠٠٦/ ٥٢٠٣
البصل - التخزين المبرد تبنى(٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢٠٤
الثوم - التخزين المبرد تبنى(٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢٠٥

اسم اللجنة : الزيوت العطرية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الزيوت العطرية - تقدير درجة الذوبان فى كحول الايثانول	٢٠٠٧/ ٠٦-٠٦٨٨
الزيوت العطرية - تقدير رقم الاستر	٢٠٠٧/ ٠٧-٠٦٨٨
الزيوت العطرية - تقدير رقم الحموضة	٢٠٠٧/ ٠٨-٠٦٨٨
الزيوت العطرية - تقدير رقم الاستر قبل وبعد الاستلة وتقييم محتوى الكحولات الكلية والحررة	٢٠٠٧/ ٠٩-٠٦٨٨
الزيوت العطرية - تقدير المحتوى من الفينولات	٢٠٠٧/ ١٠-٠٦٨٨
الزيوت العطرية - التحليل باستخدام جهاز الكروماتوجراف الغازى على عمود الارجاع - طريقة عامة	٢٠٠٣/ ٤٢٦٣
الزيوت العطرية: التحليل باستخدام جهاز التحليل الكروماتوجرافى لسائل عالى الكفاءة - طريق عامة .	٢٠٠٣/ ٤٢٦٤
الزيوت العطرية : تعيين نقطة التجمد .	٢٠٠٣/ ٤٢٦٥
الزيوت العطرية : تقدير محتوى مركب ١,٨ سينول .	٢٠٠٣/ ٤٢٦٦
الزيوت العطرية : تقدير رقم الكربونيل - طريقة هيدروكسيل امين الحر .	٢٠٠٣/ ٤٢٦٨
طريقة أخذ العينات للزيوت العطرية .	٢٠٠٤/ ٤٤٨٢

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : الزيوت والدهون ومنتجاتها

اسم المواصفة	رقم المواصفة
Animal and Vegetable fats and Oils - Determiration of the content of trans fatty acid isomers - Gas Chromatographic method.	٢٠٠٢/ ٣٧٦٩
International union of pure and Applied chemistry Determiration of the erythrodiol content of vegetable oils Standard Methods for the analysis of oils, fats	٢٠٠٢/ ٣٧٧٠
Erucic Acid in oils and Fats Thin Layer and Gas Chromatographic Method	٢٠٠٢/ ٣٧٧١
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير الرماد تبني (٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٢٦
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير المحتوى المائي باستخدام طريقة كارل فيشر تبني (٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٢٧
تقدير الفرق بين المحتوى الفعلي والنظري لثلاثي الجلسريدات ذات عدد ذرات كربون (٤٢) تبني (٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٠١-٤٠٤٧
تقدير المحتوى الشمعي بواسطة العمود الشعري في جهاز التحليل الكروماتوجرافي (غاز - سائل) تبني (٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٠١-٤٠٤٨
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تجهيز العينة للاختبار.	٢٠٠٣/ ٤١٨٧
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير محتوى البنزوبيرين - طريقة التحليل الكروماتوجرافي السائل عالي الكثافة	٢٠٠٤/ ٤٧٢٠
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير اللون باستخدام جهاز لوفيبوند	٢٠٠٤/ ٤٧٢١
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير مادة ستيجماستادين في الزيوت النباتية باستخدام طريقة التحليل الكروماتوجرافي الغازي الاسطواني الشعري ج ١:	٢٠٠٤/ ٠١-٤٧٢٢
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير محتويات الاستيروولات الفردية والمجمعة - باستخدام طريقة التحليل الكروماتوجرافي الغازي .	٢٠٠٤/ ٤٧٢٣
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير المحتوى من التوكوفيرولات والتوكوترينولات باستخدام طريقة التحليل الكروماتوجرافي السائل عالي الكفاءة .	٢٠٠٤/ ٤٧٢٤
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير محتوى المركبات القطبية .	٢٠٠٤/ ٤٧٢٥

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير الامتصاص النوعى بالاشعة فوق البنفسجية	٢٠٠٤/ ٤٧٢٦
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير الاحماض الدهنية المشبعة فى الوضع (٢) لجزيئات ثلاثى الجلسريدات .	٢٠٠٤/ ٤٧٢٧

اسم اللجنة : **السجائر والتبوغ**

اسم المواصفة	رقم المواصفة
التبغ ومنتجاته - أجواء التكييف والاختبار. تبنى (٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٩٠١
التحليل الروتيني للسيجارة باستخدام آلة التدخين - التعاريف والشروط القياسية. تبنى (٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٣٩٨٣
التبغ ومنتجاته - تقدير بقايا المبيدات الكلورينية العضوية بطريقة الكروماتوجرافى الغازى .	٢٠٠٣/ ٤١٩٠
التبغ ومنتجاته - تقدير بقايا مبيد ثنائى ثيوكرامات - طريقة قياس طيف الامتصاص الجزئى.	٢٠٠٣/ ٤١٩١
طريقة الاختبارات الإضافية باستخدام ماكينة تحليل السجائر التقليدية	٢٠٠٣/ ٤١٩٢
ورق التبغ الأصيلى - تقدير خصائص الشكل والحجم.	٢٠٠٣/ ٤١٩٣
التبغ ومنتجاته - تقدير بقايا الهيدرازيدماليك	٢٠٠٣/ ٤١٩٤

اسم اللجنة : **الساكر والحلوى والكاكاو ومنتجاته**

اسم المواصفة	رقم المواصفة
شراب الجلوكوز - تقدير محتوى المادة الجافة - طريقة معامل الانكسار. تبنى (٢٠٠٢)	٢٠٠٢/ ٣٨٨٩

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : السلامة فى التصنيع الغذائى

اسم المواصفة	رقم المواصفة
كود الممارسات لتصنيع وتداول الاغذية المجمدة تجميدا سريعا .	٢٠٠٨/ ٦٨٦٨
الادعاءات التغذوية والصحية فى الاغذية	٢٠١٠/ ٧١١٧

اسم اللجنة : العقاقير البيطرية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الحدود القصوى لمتبقيات العقاقير البيطرية فى الاغذية الاصل الحيوانى وما يطرأ عليها من تعديلات	٢٠١٠/ ٧١٣٥

اسم اللجنة : اللحوم ومنتجاتها

اسم المواصفة	رقم المواصفة
اللحوم ومنتجات اللحوم - تقدير حمض الجلوتاميك فى اللحوم ومنتجاتها (الطريقة المرجعية). تبني(٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٤٠٥٤
اللحوم ومنتجات اللحوم - تقدير محتوى الجليكون - دلتا لاكتون فى اللحوم ومنتجاتها (الطريقة مرجعية) تبني(٢٠٠٣).	٢٠٠٣/ ٤٠٥٥
اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الدهن الحر	٢٠٠٤/ ٤٤١٥
اللحوم ومنتجاتها - تقدير المحتوى من هيدروكسى بربولين.	٢٠٠٤/ ٤٤١٦
اللحوم ومنتجاتها - الكشف عن المواد الملونة طريقة التحليل الكروماتوجرافى ذو الطبقة الرقيقة.	٢٠٠٤/ ٤٤٨٤

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : المياه

اسم المواصفة	رقم المواصفة
طرق فحص واختبار مياه الشرب المعبأة- تقدير الباريوم . (إيقاف ٢٠٠٧ وتبني)	٢٠٠٧/ ١٨٤٥
طرق فحص واختبار مياه الشرب المعبأة- تقدير الزيوت والشحوم والمركبات الهيدروكربونية - تقدير المواد الهيدروكربونية والاروماتية عديدة الانوية. (إيقاف ٢٠٠٧ وتبني).	٢٠٠٧/ ١٨٦١
جودة المياه - تقدير الهيدروكربونات العطرية المتعددة - تقدير الهيدروكربونات العطرية السداسية المتعددة (SIX PAH) بالجهاز الكروماتوجرافي بالطبقة الرقيقة عالي الإداء وذو الإضاءة للكشف بعد الاستخلاص (سائل - سائل) (إيقاف ٢٠٠٧ وتبني)	٢٠٠٧/ ٠١-١٨٦١
جودة المياه - تقدير الهيدروكربونات العطرية المتعددة - تقدير الهيدروكربونات العطرية السداسية المتعددة (SIX PAH) بالجهاز الكروماتوجرافي السائل وذو الإضاءة للكشف بعد الاستخلاص (سائل - سائل) (إيقاف ٢٠٠٧ وتبني)	٢٠٠٧/ ٠٢-١٨٦١
طرق فحص واختبار مياه الشرب المعبأة- تقدير الاملاح الذائبة الكلية في مياه الشرب - تقدير المواد الصلبة في الماء (إيقاف ٢٠٠٧ وتبني)	٢٠٠٧/ ١٨٦٣
الاختبارات البكتريولوجية والبيولوجية للمياه المعدنية الطبيعية ومياه الشرب المعبأة (إيقاف ٢٠٠٧ وتبني).	٢٠٠٧/ ٢٢٤٣
جودة المياه ج ١ : عد الكائنات الدقيقة عد المستعمرات بالتحضين على مستنبت الأجار	٢٠٠٧/ ٠١-٢٢٤٣
جودة المياه ج ٢ : كشف وعد السالمونيلا	٢٠٠٧/ ٠٢-٢٢٤٣
جودة المياه - كشف وعد جراثيم البكتريا اللاهوائية (كلوستيريديم) المختزلة للكبريتيت - ج ٣ طريقة الانماء في المستنبت السائل	٢٠٠٧/ ٠٣-٢٢٤٣
جودة المياه - كشف وعد جراثيم البكتريا اللاهوائية (كلوستيريديم) المختزلة للكبريتيت ج ٤ طريقة الترشيح الغشائي	٢٠٠٧/ ٠٤-٢٢٤٣
جودة المياه كشف وعد البكتريا المعوية الكرويه ج ٥ طريقة الترشيح الغشائي	٢٠٠٧/ ٠٥-٢٢٤٣
جودة المياه ج ٦ : معايير وضع التكافؤ بين الطرق الميكروبيولوجية	٢٠٠٧/ ٠٦-٢٢٤٣
جودة المياه ج ٧ : اخذ العينات للتحاليل الميكروبيولوجية	٢٠٠٧/ ٠٧-٢٢٤٣

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

ج ٨ : تقدير مثبتات البكتريا اللاهوائية المنتجة للغاز - اختبار عام	جودة المياه	٢٠٠٧/٠٨-٢٢٤٣
ج ٩ : تقدير مثبتات البكتريا اللاهوائية المنتجة للغاز - اختبار التركيزات الحيوية المنخفضة للبكتريا اللاهوائية	جودة المياه	٢٠٠٧/٠٩-٢٢٤٣

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

تحاليل حسية للأغذية

اسم اللجنة :

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الإختبارات الحسية - منهج تقييم المنتجات الغذائية بالطرق التي تستخدم الرسم البياني تبني (٢٠٠٣).	٢٠٠٣/ ٣٩٧٨
الإختبارات الحسية - الإرشادات العامة لاختيار وتدريب ومراقبة المحكمين ج ٢: الخبراء. تبني (٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٠٢-٣٩٧٩
الإختبارات الحسية - منهج تعيين وتدريب محكمين كشف وتميز الروائح. تبني (٢٠٠٣)	٢٠٠٣/ ٣٩٨٤
السيمولينا والعجان الغذائية - تقييم جودة طبخ الاسباجتى بالتحليل الحسى	٢٠٠٣/ ٤٢٥١
التحاليل الحسية - طرق الفحص والإختبار - إرشادات عامة	٢٠٠٥/ ٤٤١٧
التحاليل الحسية - إرشادات عامة عن تصميم غرفة الإختبار	٢٠٠٥/ ٤٤١٨
التحاليل الحسية - طرق الفحص والإختبار - إختبار المقارنة	٢٠٠٥/ ٤٤١٩
الإختبارات الحسية - طرق الإختبار - إرشادات عامة.	٢٠٠٤/ ٤٤٧٨
التقييم الحسى للفلفل منخفض الحرافة	٢٠٠٤/ ٤٤٧٩
التحاليل الحسية : الإرشادات العامة لاختيار وتدريب ومتابعة المقيمين ج ١ : اختيار المقيمين تبني (٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٠١-٥٢٠٦
التحاليل الحسية : الإرشادات العامة لاختيار وتدريب ومتابعة المقيمين ج ٢: الخبراء تبني (٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٠٢-٥٢٠٦
التحاليل الحسية : طرق إختبار - إختبار الترتيب تبني (٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢٠٧
التحاليل الحسية - تحديد واختيار القانمين لتأسيس اطار التقييم الحسى عن طريق نظام متعدد الابعاد تبني (٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢٠٨
التحاليل الحسية- طرق إختبار- الإرشادات العامة لتأسيس الاطار العام للتقييم الحسى تبني (٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢٠٩

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

التحاليل الحسية - طرق إختبار- الارشادات العامة لقياس الحد الأدنى للنكهة والرائحة والطعم عن طريق اجراء الإختبار الاجبارى الثلاثى البديل (AFC-3) تبني(٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢١٠
التحاليل الحسية- طرق تقييم التغييرات فى نكهة المواد الغذائية نتيجة للتعبنة والتغليف تبني(٢٠٠٦)	٢٠٠٦/ ٥٢١١
التحاليل الحسية : سدادات الفلين	٢٠٠٧/ ٥٨٧٧
التحاليل الحسية : الأجهزة و الأدوات - كوب تذوق الخمور	٢٠٠٧/ ٥٨٧٨
التحاليل الحسية - تعريف وتدريب المقيمين علي اكتشاف و ادراك الروائح	٢٠٠٧/ ٥٨٧٩
التحاليل الحسية - خطوط ارشاديه عن استخدام مقاييس الاستجابة الكمي	٢٠٠٧/ ٥٨٨٠

اسم اللجنة : متبقيات المبيدات الحشرية وبقايا العقاقير البيطرية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
بقايا مبيدات المركبات العضوية الكلورونية والفسفورية - طريقة التحليل الكروماتوجرافى الغازى.	٢٠٠٤/ ٤٤٧٦
تقدير بقايا داي ثيوكربونات بتقييم كربون ثنائى السلفيت - طريقة قياس الطيف.	٢٠٠٤/ ٤٤٧٧
تقدير الزيرالينون فى الذرة والقمح والعلف - الطريقة الانزيمية	٢٠١٠/ ٧١١٣
طرق أخذ العينات والتحليل للتحكم بمستوى الداىوكسينات والمركبات ثنائية الفينيل عديدة الكلور المشابهة للداىوكسينات فى بعض المواد الغذائية	٢٠١٠/ ٧١١٨
قائمة الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات فى الألبان ومنتجاتها وما يطرأ عليها من تعديلات	٢٠١٠/ ٧١٢٤

دليل المواصفات الغذائية المتبناه

اسم اللجنة : ملوثات

اسم المواصفة	رقم المواصفة
المنتجات الغذائية - تقدير الإكرا توكسين في الحبوب ومنتجاتها ج ٢ : طريقة التحليل الكروماتوجرافي السائل عالي الكفاءة باستخدام طريقة باي كربونات عالي النظافة.	٢٠٠٤/٠٢-٤٧٣٠
النشا والمنتجات المشتقة - تقدير المحتوى من المعادن الثقيلة قياس طيف الامتصاص الذري تبنى (٢٠٠٥).	٢٠٠٥/٠١-٥٠٣٣
النشا والمنتجات المشتقة - تقدير المحتوى من المعادن الثقيلة قياس طيف الامتصاص الذري تبنى (٢٠٠٥).	٢٠٠٦/٠٢-٥٠٣٣
النشا والمنتجات المشتقة - تقدير المحتوى من المعادن الثقيلة بطريقة قياس طيف الامتصاص الذري تبنى (٢٠٠٥).	٢٠٠٦/٠٣-٥٠٣٣
النشا والمنتجات المشتقة - تقدير المحتوى من المعادن الثقيلة بطريقة قياس طيف الامتصاص الذري تبنى (٢٠٠٥).	٢٠٠٦/٠٤-٥٠٣٣
الحدود القصوى لبعض الملوثات في المواد الغذائية وما يطرأ عليها من تعديلات	٢٠١٠/٧١٣٦

اسم اللجنة : مواد مضافة

اسم المواصفة	رقم المواصفة
التلك المستخدم في الصناعات الغذائية.	٢٠٠٤/٤٤٨٣
الألوان المستخدمة في الأغذية	٢٠١٠/٧١١٤
المحليات المستخدمة في الأغذية	٢٠١٠/٧١١٥
الإضافات الغذائية الأخرى غير الألوان والمحليات	٢٠١٠/٧١١٦