

قرار الحاكم العام رقم (٣٤) لسنة ١٩٧٧
الخاص بمواصفات البسكويت .

قرآن

مَدَّةً :

تشمل هذه الموصفات البسكويت بانواعه وهو الناتج عن عجن نوع او اكثـر من الدقيق المستخرج من القمح او اصناف الحبوب الاخرى كالذرة والارز او البقول وضاف اليها المواد التالية بصفة اساسية :

- ١ - السكريات الطبيعية (سكروز او جلوكوز) او ملح الطعام او كلاهما .
 - ٢ - الزيوت والدهون المستخدمة في الطعام .
 - ٣ - بيكربونات الصوديوم او الامونيوم او الخنزيره .

وقد يضاف اولاً بضاف البهارات واحد او اكثر من المoadلاتية : البيض الكامل او احد مكوناته - اللبن بانواعه - الموارد الملونة ومشكبات الطعم الطبيعية او المصنعة المسموح بها - الفاكهة - الخضر - الموارد المستحلبة - التوابل .

مادة : ٢

لاتزيد نسبة الرطوبة في المنتج النهائي على ٧٪.

مادة : ٣

يسكون البسكويت نظيفاً خالياً من المواد الغريبة أو العنارة وغير متزنج أو متغصن أو متغير في الطعم أو الرائحة

مادة : ٤

يسكون خالياً من المواد السامة ويجب الإيزيد مقدار ما يحتويه من الزرنيخ على واحد ونصف جزء في المليون وما يحتويه من كل من النحاس والرصاص على جزفين في المليون .

مادة : ٥

لاتزيد نسبة ثاني أكسيد الكبريت في البسكويت الممتاز المحسو على ١٠٠ جزء في المليون .

مادة : ٦

لاتزيد نسبة السكر بالبسكويت على ٥٪ من وزن العينة.

مادة : ٧

لاتزيد نسبة البسكويت غير التجانس في اللون على ٥٪ من وزن العينة

مادة : ٨

تكون الزيوت والدهون المستخدمة مطابقة للوامضات الرسمية .

مادة : ٩

لاتزيد نسبة الرماد على ١٪ مخصوصة على المادة المجافة في البسكويت العادي أو في البسكويت الممتاز في الجزء الحالى من الاضافات .

مادة : ١٠

يشمل البسكويت التوزيع الآتيين :-

أولاً : البسكويت العادي :-

وهو البسكويت الذى ينطبق عليه التعريف العام فيها عدا المواد الأضافية

المنصوص عليها في التعريف وينقسم إلى :-

١ - بسكويت حلو :-

وهو ما تزيد فيه نسبة السكر على الملح زيادة تسبب الشعور بالطعم الحلو

وينقسم الى : -

(أ) بسكويت حلو ناعم : -

وهو ما تكون نسبة المواد الدهنية به ١٥٪ فأكثر مقدرة على اساس وزن عينة البسكويت .

(ب) بسكويت حلو غير ناعم

وهو ما تقل نسبة المواد الدهنية به عن ١٥٪ مقدرة على اساس وزن عينة البسكويت

٢ - بسكويت ملح : -

وهو ما تزيد فيه نسبة الملح على السكر زيادة تسبب الشعور بالطعم الملح وينقسم الى : -

(أ) بسكويت ملح ناعم : -

وهو ما تكون نسبة المواد الدهنية به ١٥٪ فأكثر مقدرة على اساس وزن عينة البسكويت .

(ب) بسكويت ملح غير ناعم : -

وهو ما تقل نسبة المواد الدهنية به عن ١٥٪ مقدرة على اساس وزن عينة البسكويت .

ثانياً : البسكويت الممتاز : -

وهو البسكويت الذي ينطبق عليه التعريف العام للبسكويت بحيث يحتوى على كل أو بعض المواد الاضافية المنصوص عليها في التعريف العام وينقسم الى : -

(أ) بسكويت ممتاز مغطى : -

وهو البسكويت الذي يغطى سطحه الخارجى كله أو جزء منه بطقة من احدى المواد الاضافية المنصوص عليها في التعريف كالشوكولاتة أو الفوندان أو غيرها بحيث تكون مطابقة للمواصفات الخاصة بها .

(ب) بسكويت ممتاز محشو : -

وهو البسكويت المحشو بأحدى المواد الاضافية المنصوص عليها في التعريف العام مثل .

١ - الفاكهة الطازجة او المصنعة على ان تكون الفاكهة المصنعة مطابقة للمواصفات الخاصة بالفاكهة ومنتجاتها .

- ٢ - الكريمة : وهو الخليط المكون أساساً من السكر والمواد الدهنية وواحد أو أكثر من المواد المكسبة للطعم والرائحة وواحد أو أكثر من المواد المساندة للأكسدة وواحد أو أكثر من المواد الملونة بحيث تكون جميع مكاسب الطعام والرائحة والمواد الملونة المستعملة قابلة للذوبان في الدهون ومسموحاً باستخدامها في المواد الغذائية طبقاً للشرائعات الغذائية .
- ٣ - منتجات الألبان كالمilk بتنوعه بحيث تكون مطابقة للمواصفات الخاصة بالألبان ومنتجاتها .
- ٤ - الخضر الطازجة أو المصنعة أو أجزائها على أن تكون الخضر المصنعة المستعملة مطابقة للمواصفات الخاصة بها

مادة : ١١ -

- يجب أن يبين على العبوات بطريقة واضحه وغير قابلة للتحريف البيانات التالية :-
- ١ - كلمة بسكويت ونوعه .
- ٢ - الاسم التجاري للبسكويت .
- ٣ - اسم المنتج وعلامة التجارية أو أحدهما .
- ٤ - عنوان المصنع أو المعبيه .
- ٥ - الوزن الصافي عند النسبة أو عدد الوحدات ووزن كل منها .
- مادة : ١٢ - يعمل بهذا القرار بعد شهر من تاريخ نشره بالجريدة الرسمية .
- لواء
صدر بغزة في ١٣/١٢/١٩٦٦

عبد المنعم حسن حسني
الحاكم العام