

قرار الحاكم العام رقم (٣٥) لسنة ١٩٦٦
بشأن مواصفات الحلاوة الطحينية

الحاكم العام .

بعد الاطلاع على النظام الدستوري لقطاع غزة الصادر في ٥ مارس سنة ١٩٦٢
وعلى القرار بقانون رقم (١١) لسنة ١٩٦٦ بشأن قمع التدليس والغش التجارى
وبناء على ما عرضه مدير المالية والاقتصاد

قـرر

مادة : ١ -

تسرى هذه المواصفات على الحلاوة الطحينية (السكرية) التي تصنع من سكر القصب (السكروز) فقط دون غيره من المواد السكرية والمضاف اليها احد المستحلبات واحد الاحماض العضوية مع الطحينة البيضاء الناتجة من مطحون السمسم النظيف المقشور المحمص) والذي قد تضاف اليه مواد مكسبة للطعم والرائحة كالفانيليا وكذلك انواع النقل والفواكه المسكرة.

مادة : ٢ -

لا يجوز استعمال اية مواد سكرية في صناعة هذه الحلاوة غير السكروز . وان تكون المواد الاولية الداخلة في تركيبها نقية وكذلك تكون عالية من الرناخة والتعفن والفطريات والتلوث بالمواد الغريبة واية مواد مائة عضوية كالنشا والدقيق او غير عضوية كالتلك .

ولا يجوز اضافة اية مواد محبة صناعية كالسكرين والدلسين او غيرها وكذلك لا يجوز اضافة اية مواد دهنية او زيتية بخلاف تلك الموجودة في السمسم.

مادة : ٣ -

يجب الا تزيد نسبة الرطوبة على ٧٪ ولا تقل نسبة المواد الدهنية عن ٢٥٪ على ان تكون جميعها من زيت السمسم . ولا تزيد نسبة الرماد على ٢,٥٪ . ولا تقل نسبة المواد السكرية عن ٤٥٪ مقدرة كسكر محول . ويجب الا تزيد كمية الزرنيخ على جزء واحد في المليون والرصاص على جزء واحد في المليون والنحاس على ٣٠ جزء في المليون .

مادة : ٤ -

يجب ان يوضح على العبوات البيانات التالية :

(أ) عبارة حلاوة طحينية مصنوعة من السكروز ١٠٠٪

(ب) اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

(ج) الوزن الصافي للعبوة .

مادة : ٥ -

في حالة استعمال شراب الجلوكوز كإضافة في الحلاوة الطحينية يجب ان يوضح

(١٠) اوقائع الفلسطينية عدد غير اعتيادي ٢٧ ديسمبر ٦٦

على المبوات البيانات التالية :

- (أ) عبارة حلاوة طحينية مصنوعة من السكر والجلوكوز .
(ب) نسبة السكر الى الجلوكوز .
بالاضافة الى البيانات الأخرى الواردة في المادة السابقة .

مادة : ٦ -

يعمل بهذا القرار بعد شهر من تاريخ نشره بالجريدة الرسمية .

لسواء

صدر بغزة في ١٣/١٢/١٩٦٦

عبد المنعم حسن عيسى
الحاكم العام