وزارة التجارة والصناعة

قـرار وزاري

رقم ٩٥ / ٢٠١٩

باعتبار مواصفة قياسية عمانية ملزمة

استنادا إلى المرسوم السلطاني رقم ٢٠١٧/١١ بتحديد اختصاصات وزارة التجارة والصناعة ، واعتماد هيكلها التنظيمي ،

وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة ،

تقـرر

المادة الأولـى

تعتبر المواصفة القياسية الخاصة بالخبز المرفقة ، مواصفة قياسية عمانية ملزمة ، ويستثنى منها الخبز المنتج لغرض التصدير فقط .

المادة الثانيـة

تفرض غرامة إدارية لا تتجاوز (١٠٠٠) ألف ريال عماني على كل من يخالف أحكام هذا القرار ، وفي حال تكرار المخالفة ، تضاعف الغرامة ، كما يجوز غلق المنشأة أو الجزء المخصص منها لإنتاج الخبز بصفة مؤقتة .

المادة الثالثـة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ، ويعمل به بعد (٦) ستة أشهر من تاريخ نشره .

صدر في : ١٥ من رمضـــان ١٤٤٠هـ

الموافـق : ٢١ من مايـــو ٢٠١٩م

د . علي بن مسعود بن علي السنيدي

وزيـر التجـارة والصناعـة

المواصفـة القياسيـة العمانيـة

للخبــز

١ - المجــال :

تختص هذه المواصفة القياسية العمانية بالمتطلبات العامة لجميع أنواع الخبز المصنوع من طحين القمح أو المخلوط بأنواع من طحين الحبوب الأخرى ، ولا تشمل أنواع الخبز المستخدمة لأغراض التغذية الخاصة .

٢ - المراجع التكميليـة :

٢ - ١ - GSO ٩ " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢ - ٢ - GSO ٢١ " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٢ - ٣ - GSO ١٦٩٤ " القواعد العامة لصحة الغذاء " .

٢ - ٤ - GSO ١٩٣ " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية " .

٢ - ٥ - GSO ١٠١٦ " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول " .

٢ - ٦ - GSO ١٨٦٣ " عبـوات المـواد الغذائيـة - الجـزء الثانـي : العبـوات البلاستيكية - اشتراطات عامة " .

٢ - ٧ - OS ٨ " مياه الشرب غير المعبأة " .

٢ - ٨ - GSO ١٩٤ " طحين (دقيق) القمح " .

٢ - ٩ - GSO ١٣٩٢ " نخالة القمح " .

٢ - ١٠ - GSO ١-١٧٥٤ " الزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الأول " .

٢ - ١١ - GSO ٢-١٧٥٤ " الزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الثاني " .

٢ - ١٢ - GSO ٤-١٧٥٤ " خليط الزيوت النباتية المعدة للطعام " .

٢ - ١٣ - GSO ١٨٤٣ " ملح الطعام " .

٢ - ١٤ - GSO ١٤٨ " السكر " .

٢ - ١٥ - GSO ١٠ " الحليب المجفف " .

٢ - ١٦ - GSO ١٧٥١ " مسحوق الخبيز " .

٢ - ١٧ - GSO ١٣٠٨ " خميرة الخبيز والخميرة المجففة غير النشطة " .

٢ - ١٨ - GSO ٨٣٩ " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول : اشتراطات عامة " .

٢ - ١٩ - GSO ٢٥٠٠ " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية " .

٢ - ٢٠ - GSO ٣٨٢ " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول " .

٢ - ٢١ - GSO ٣٨٣ " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " .

٢ - ٢٢ - GSO ISO ٦٨٢٠ " دقيق القمح ودقيق الجاودار - إرشادات عامة لإعداد اختبارات تصنيع الخبز " .

٢ - ٢٣ - GSO ٢-١٥٠ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية " .

٢ - ٢٤ - GSO ٢٤٨٣ " الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة " .

٣ - التعاريف :

٣ - ١ - طحين (دقيق) القمح :

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

٣ - ٢ - الخبز :

منتج غذائي معد من خلط وعجن طحين القمح والماء وملح الطعام ومادة تخمير ، ويمكن إضافة مادة أو أكثر من المواد الاختيارية المذكورة في البند (٤ - ١١ - ٢) من هذه المواصفة ، ويترك للتخمر ، ثم يقطع حسب الوزن المطلوب ، ويشكل ويترك لبعض الوقت ، ثم يخبز عند درجة حرارة مناسبة بمقدار (٢٠٥° س - ٢٣٥° س) مع تمام التحكم في الحرارة والرطوبة .

٣ - ٣ - قشرة الخبز :

السطح العلوي لرغيف الخبز المائل لونه إلى البني .

٣ - ٤ - المواد الغريبة :

أي مادة ليست من أصل المنتج، ولا توجد به عادة، كالأتربة والحصى وحبيبات الرمال، وأي بقايا معدنية أو زجاجية أو بلاستيكية أو بقايا من أصل حيواني كالحشرات الميتة وأجزائها ومخلفات القوارض والشعر والأظافر وغيرها .

٤ - المتطلبات العامة :

٤ - ١ - يجب أن تكون المكونات المستخدمة في إنتاج الخبز مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٤ - ٢ - يجب أن يتم الإنتاج والتعبئة والتداول طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفتين القياسيتين المذكورتين في البندين (٢ - ٢) و(٢ - ٣) .

٤ - ٣ - يجب أن يكون الخبز خاليا من منتجات الخنزير ومشتقاتها .

٤ - ٤ - يجب أن يكون الخبز خاليا من التزنخ والشوائب والمواد الغريبة ، ومن الحشرات وأجزائها وكافة أطوارها .

٤ - ٥ - يجب أن يكون الخبز خاليا من كتل الدقيق أو الملح التي تدل على عدم الخلط الجيد لمكونات العجين .

٤ - ٦ - يجب أن يكون الخبز تام النضج ، وخاليا من الأجزاء المحروقة ومحتفظا بخواصه المميزة من حيث الطعم والرائحة .

٤ - ٧ - يجب أن يكون الصنف الواحد من الخبز متجانسا في اللون والشكل والحجم ، ويسمح بتفاوت بمقدار (± ٥٪) خمسة بالمائة بالزيادة أو النقصان .

٤ - ٨ - يجب أن تكون قشرة الخبز متماثلة ومتجانسة اللون للصنف الواحد .

٤ - ٩ - يجوز خلط طحين (دقيق) القمح بأنواع دقيق حبوب أخرى وفقا لأسلوب التصنيع الجيد .

٤ - ١٠ - أن تكون نسب استخلاص طحين (دقيق) القمح المستخدم في الخبز الأبيض والخبز الأسمر والخبز الكامل طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢ - ٨) .

٤ - ١١ - تستخدم المكونات الآتية في إنتاج الخبز :

٤ - ١١ - ١ - المكونات الرئيسية :

٤ - ١١ - ١ - ١ - الماء .

٤ - ١١ - ١ - ٢ - ملح الطعام ، مع مراعاة ما ورد في البند (٤ - ١٩) .

٤ - ١١ - ١ - ٣ - طحين (دقيق) القمح المدعم (طبقا للقرارات الوزارية في هذا الشأن) .

٤ - ١١ - ١ - ٤ - مادة التخمير .

٤ - ١١ - ١ - ٥ - أي إضافات أو مدعمات غذائية تحددها الجهات المختصة .

٤ - ١١ - ٢ - المكونات الاختيارية :

٤ - ١١ - ٢ - ١ - الحليب ومشتقاته .

٤ - ١١ - ٢ - ٢ - الجلوتين .

٤ - ١١ - ٢ - ٣ - السكر - العسل - شراب الجلوكوز - ديكستروز أحادي الماء .

٤ - ١١ - ٢ - ٤ - طحين ونشا الحبوب الأخرى والبطاطس .

٤ - ١١ - ٢ - ٥ - طحين وبذور الزيوت النباتية .

٤ - ١١ - ٢ - ٦ - الزيوت والدهون المسموح بها .

٤ - ١١ - ٢ - ٧ - الفيتامينات والمعادن .

٤ - ١١ - ٢ - ٨ - أنزيمات طحالب (بروتيز واميلز) .

٤ - ١١ - ٢ - ٩ - الكاكاو ومنتجاته .

٤ - ١١ - ٢ - ١٠ - التوابل والأعشاب .

٤ - ١١ - ٢ - ١١ - الخضراوات والفاكهة ومنتجاتها .

٤ - ١١ - ٢ - ١٢ - البيض ومنتجاته .

٤ - ١١ - ٢ - ١٣ - المكسرات .

٤ - ١٢ - يجب أن تكون المواد المضافة في حالة استخدامها في إنتاج الخبز طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢ - ١٩) .

٤ - ١٣ - يجب أن يكون المنتج خاليا من نمو الفطريات التي يمكن رؤيتها بالعين المجردة .

٤ - ١٤ - يجب ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على تلك المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢ - ٥) .

٤ - ١٥ - يجب ألا تزيد الحدود القصوى للملوثات والسموم على تلك المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢ - ٤) .

٤ - ١٦ - يجب ألا تزيد الحدود القصوى من بقايا مبيدات الآفات على تلك المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البندين (٢ - ٢٠) و(٢ - ٢١) .

٤ - ١٧ - يجب ألا تزيد نسبة الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة على تلك المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢ - ٢٤) .

٤ - ١٨ - يحظر استخدام مادة برومات البوتاسيوم .

٤ - ١٩ - ألا تتجاوز نسبة ملح الطعام الآتي :

- الخبز العربي (التنور ، اللبناني ، . . . . إلخ) : (٠,٥٪) بالكتلة .

- الخبز الإفرنجي (الشرائح ، الصمون ، . . . . إلخ) : (١,٢٪) بالكتلة ، لمدة عام من تاريخ العمل بالمواصفة القياسية المرفقة ، ومن ثم الالتزام بنسبة لا تتجاوز (١٪) بالكتلة .

٥ - الخصائص التركيبية الكيميائية الإرشادية :

يراعى في إنتاج الخبز اتباع أسلوب التصنيع الجيد ، لذلك فإن النسب الآتية قد تختلف من نوعية خبز لأخرى ، سواء بالزيادة أو النقصان ، وذلك بما لا يخل بالمتطلبات الصحية ، وجودة الخبز :

٥ - ١ - ألا تزيد الرطوبة على (٣٨٪) بالكتلة .

٥ - ٢ - ألا تزيد نسبة الرماد الكلي على (٢,٥٪) بالكتلة .

٥ - ٣ - ألا تزيد نسبة الدهون على (٤٪) بالكتلة .

٥ - ٤ - أن تتراوح نسبة الخميرة المضافة بين (١٪ - ٣٪) ، وأن تتراوح النسبة بين (٢٪ - ٦٪) بالنسبة للخميرة الطازجة .

٥ - ٥ - ألا تقل نسبة البروتين عن (٧٪) بالكتلة .

٥ - ٦ - ألا تقل نسبة إجمالي المواد الكربوهيدراتية عن (٤٥٪) بالكتلة عدا الألياف .

٥ - ٧ - ألا تزيد نسبة الألياف على (٧٪) بالكتلة ، فيما عدا الخبز المزود بالردة .

٥ - ٨ - أن يتراوح الرقم الهيدروجيني للمستخلص المائي بين (٥,٣ - ٦) .

٦ - التعبئة والنقل والتخزين :

٦ - ١ - يجب أن يترك الخبز ليبرد ، بحيث تصل درجة حرارته إلى درجة حرارة الغرفة (٢٥°س) قبل تعبئته .

٦ - ٢ - يجب أن تتم تعبئة الخبز في عبوات صحية ومناسبة وجافة وخالية من العيوب تكفل حمايته ، والمحافظة على خواصه الطبيعية ، وصلاحيته للاستهلاك الآدمي ، وذلك طبقا للمواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (٢ - ٦) و(٢ - ١٨) .

٦ - ٣ - يجب أن يكون الخبز في العبوة الواحدة من نوع وحجم واحد ، وتم تصنيعه في آن واحد .

٦ - ٤ - يجب أن ينقل المنتج في عبوات حاوية ، وداخل وسائل نقل مناسبة ذات تهوية جيدة ، ولم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة .

٦ - ٥ - يجب أن يتم تخزين المنتج بعيدا عن الرطوبة وأشعة الشمس ومصادر التلوث والروائح غير المرغوبة .

٧ - العينات :

٧ - ١ - يجب أن تكون العينة المأخوذة ممثلة لدفعة الإنتاج .

٧ - ٢ - تحفظ العينات بعيدا عن مصادر التلوث ، وبطريقة لا تؤدي إلى فسادها .

٧ - ٣ - تنقل العينات التي سيجري عليها الفحص بأسرع ما يمكن إلى المختبر المختص .

٨ - الاختبـــارات :

٨ - ١ - يقـاس الـوزن التقريبـي لرغيـف الخـبز بعد (٩٠) تسعين دقيقة على الأقل من انتهاء عملية الخبز ، وذلك بوزن (٢٠) عشرين رغيفا ، ثم يقسم الوزن المتحصل عليه على عدد الأرغفة للحصول على متوسط وزن الرغيف ، ويسمح بنسبة خطأ في الحساب بمقـدار (± ٥٪) خمسـة بالمائـة بالزيـادة أو النقصان عن الوزن المعلن به في المخبز أو على عبوة الخبز .

٨ - ٢ - تجـرى الاختـبارات الكيميائية والميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢ - ٢٢) .

٩ - البيانـات الإيضاحيـة :

مـع عـدم الإخـلال بمـا ورد فـي المواصفتـين القياسيتـين الخليجيتـين الواردتين في البندين (٢ - ١) و (٢ - ٢٣) ، يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية ، وذلك على النحو الآتي :

٩ - ١ - اسم المنتج ، ونوعه .

٩ - ٢ - الوزن التقريبي للعبوة بالجرام وعدد الأرغفة .

٩ - ٣ - اسم المخبز وعنوانه .

٩ - ٤ - تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٩ - ٥ - المكونات ، وبيان المواد المسببة للحساسية مثل البيض أو المكسرات ، وبيان نوع الدهون والزيوت المستخدمة ، ويمكن بيان نوع أو أنواع دقيق القمح أو سميد القمح المستخدم في التصنيع .

٩ - ٦ - شروط التداول والتخزين إن وجدت .

٩ - ٧ - يجب على المخبز بالنسبة للخبز غير المعبأ ، والذي يباع مباشرة للمستهلك بعد تصنيعه ، الإعلان في مكان بارز عن مكوناته والوزن التقريبي للرغيف الواحد وتاريخ الإنتاج ، وأن تكون واضحة ، وظاهرة للمستهلك .