

دليل المواصفات القياسية المصرية

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : الأسماك ومنتجاتها

اسم المواصفة	رقم المواصفة
السردين المعلب .	٢٠٠٥/٠٢٨٧
الأسماك المدخنة (تعديل جزئي)	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 البونيتو المعلبة.	٢٠٠٥/٠٨٠٤
الأنشوجة المعبأة.	٢٠٠٥/٠٨٠٨
الأسماك المجمدة ج ١ : الأسماك الزعفرانية الكاملة.	٢٠٠٩/٠١-٠٨٨٩
الأسماك المجمدة ج ٢ : الشرائح الطويلة .	٢٠٠٩/٠٢-٠٨٨٩
الأسماك المجمدة ج ٣ : الشرائح العرضية	٢٠٠٩/٠٣-٠٨٨٩
سمك السالمون المعلب.	٢٠٠٥/١٤٧٢
الأسماك الزعفرانية المعلبة .	٢٠٠٥/١٥٢١
الأسماك المملحة ج ١ : الفسيخ.	٢٠٠٥/٠١-١٧٢٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

الأسماك المملحة	ج ٢: السردين المملح.	٢٠٠٥/٠٢-٢٧٢٥
الأسماك المملحة	ج ٣: الملوحة.	٢٠٠٥/٠٣-٢٧٢٥
الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	ج ١: الأسماك المجمدة.	٢٠٠٦/٠١-٢٧٦٠
الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	ج ٢: الأسماك المعلبة.	٢٠٠٦/٠٢-٢٧٦٠
الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	ج ٣: الأسماك المدخنة.	٢٠٠٧/٠٣-٢٧٦٠
الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	ج ٤: الأسماك المملحة.	٢٠٠٧/٠٤-٢٧٦٠
الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	ج ٥: القشريات والرخويات.	٢٠٠٨/٠٥-٢٧٦٠
الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الأسماك ومنتجاتها	ج ٦: " البطارخ والكافيار "	٢٠٠٧/٠٦-٢٧٦٠
الخباز "السيب" المجمد.		٢٠٠٦/٢٨٠٠
الخباز والكافيار.		٢٠٠٧/٣٠١٨
الأسماك المبردة .		٢٠٠٥/٣٤٩٤
منتجات الأسماك المغطاة بطبقة عجينية أو بقسماط والمجمدة.		٢٠٠٥/٣٤٩٥
الجميري المبرد.		٢٠٠٥/٥٠٢١
الإستاكوزا (اللويستر) المجمدة سريعاً.		٢٠٠٥/٥٠٢٢
الأسماك المملحة المجففة من عائلة الجاددي		٢٠٠٦/٥٤٧١
خطط و معايير أخذ العينات للأغذية المعبأة.		٢٠٠٧/٦١٨٨

دليل المواصفات الغذائية السارية

زعانف أسماك القرش المجففة

٢٠٠٨/٦٦٣٠

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : الإشراف 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 ٣٠° س	٢٠٠٦/ ٢٢٣٢
ميكروبيولوجيا الأغذية- الطريقة المرجعية للكشف عن السالمونيلا.	٢٠٠٥/ ٢٢٣٣
الإرشادات العامة للكشف عن الفريباراهيموليتكس.	٢٠٠٦/ ٢٢٣٤
الكشف عن بكتريا انتيروباكتيريا.	٢٠٠٧/ ٢٢٣٥
ميكروبيولوجى الأغذية والأعلاف - طريقة الكشف وعد البكتيريا المعوية (عائلة الانتيروباكتيريى) ج ١ : الكشف والعد بطريقة العدد الأكثر احتمالا	٢٠٠٧/ ٠١-٢٢٣٥
ميكروبيولوجى الأغذية والأعلاف - طريقة الكشف وعد البكتيريا المعوية (عائلة الانتيروباكتيريى) ج ٢ : طريقة عد المستعمرات	٢٠٠٧/ ٠٢-٢٢٣٥
ميكروبيولوجيا الاغذية والاعلاف- طريقة عد الكلوسترديوم 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 كولاى - 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 المواصفات الغذائية السارية

ج ١: طريقة	ميكروبيولوجيا الاغذية والاعلاف - طريقة كشف وعد سلالات الكامبيلوباكتر الكشف	٢٠٠٨/ ٠١-٣٣٣٢
	ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - طريقة الكشف وعد سلالات الكامبيلوباكتر 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 الإختبار والمعلق الاولي والتخفيفات العشرية للفحص الميكروبيولوجي ج ١ : القواعد العامة لإعداد المعلق الاولي والتخفيفات العشرية	٢٠٠٦/ ٠١-٣٦٣٨
	ميكروبيولوجيا الأغذية ومواد علف الحيوان إعداد عينات الإختبار والمعلق الأولى والمحاليل العشرية للفحص الميكروبيولوجي ج ٢ : القواعد الخاصة بإعداد اللحوم ومنتجاتها	٢٠١١/ ٠٢-٣٦٣٨
	ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - تجهيز عينات الإختبار والمعلق الأولى 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 ٠١٥٧ : E.Coli 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

دليل المواصفات الغذائية السارية

تقدير المكورات المعوية (الانتيروكوكاي) فى الأغذية.	٢٠٠٥/٤٩١٤
ميكروبيولوجيا الأغذية - طريقة الكشف عن سلالات الشيجلا.	٢٠٠٥/٤٩١٥
ميكروبيولوجى الاغذية ومواد العلف - عد بكتريا حمض اللاكتيك المحبة للحرارة المتوسطة - طريقة عد المستعمرات عند 30°س.	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 ج ٢ : (طريقة العد)	٢٠١٠/٠٢-٥١٠٥
دستور الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة.	٢٠٠٦/٥١١٩
الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة ج ١ : التجهيز والتصنيع	٢٠٠٦/٠١-٥٤٦٦
دستور الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة ج ٢ : الطرق التحليلية لقياس الاس الهيدروجيني	٢٠٠٦/٠٢-٥٤٦٦
الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة ج ٤ : إرشادات لمعالجة الأغذية المعلبة التى تعرضت لظروف غير مناسبة	٢٠٠٦/٠٤-٥٤٦٦
دستور الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة ج ٥ : 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

دليل المواصفات الغذائية السارية

جودة المياه - إرشادات عامة لطرق عد الكائنات الحية الدقيقة ج ١: معايير اختيار الطريقة	٢٠٠٦/ ٠١-٥٧٣٠
ميكروبيولوجيا الاغذية ومواد علف الحيوان - طريقة عد البكتريا الكروية العنقودية الموجبة لانزيم التجلط كواجيوليز ستافيلوكوكس اوريس وانواع اخرى ج ١: طريقة استخدام مستنبت اجار بيرد - باركر (تلغى وتحل محل ٢٣٦٤-٠١/٢٠٠٢)	٢٠٠٧/ ٠١-٦٠٥٧
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - (طريقة عد الاستافيلوكوكس أوريس والأنواع الأخرى) الموجبة لانزيم التجلط ج ٢: طريقة استخدام مستنبت اجار فيرينوجين 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 في المنتجات ذات النشاط المائي أكبر من ٠,٩٥	٢٠١٠/ ٠١-٧١٤٩
ميكروبيولوجيا الأغذية والأعلاف - طريقة عد الخمائر والفطريات ج ٢: طريقة عد المستعمرات في المنتجات ذات النشاط المائي أقل من أو تساوى ٠,٩٥	٢٠١٠/ ٠٢-٧١٤٩
اللحوم ومنتجاتها - العد الاحتمالى للسودوموناس	٢٠١١/ ٧٤٤٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

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: الاعلاف الجاهزة للطيور الداجنة.	٢٠٠٥/ ١٣-٠٠٠٣
الأعلاف المصنعة و مواد 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 المواصفات الغذائية السارية

بديلات اللبن المستخدم لتغذية صغار المجترات.	٢٠٠٦/ ٢٨٣٢
الأعلاف المصنعة الجاهزة للخيل.	٢٠٠٥/ ٣٤٥٠
تقدير ارتباط دليل الكريزول الأحمر بمنتجات فول الصويا (اصدار ٢٠٠٠).	٢٠٠٨/ ٣٤٥١
الأعلاف المصنعة الجاهزة للأرانب.	٢٠٠٥/ ٣٤٦٣
الممارسات الجيدة لتغذية الحيوان	٢٠٠٦/ ٣٦٢٣
تجهيز عينات اختبار مواد علف الحيوان.	٢٠٠٥/ ٣٧٠٧
تقدير قيمة الطاقة الكلية في 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
المركبات 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 المواصفات الغذائية السارية

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 كداهل	٢٠٠٦/٠١-٥٤٦٥
الأعلاف - تقدير محتوى النيتروجين وحساب محتوى البروتين الخام ج ٢ : طريقة الهضم والتقطير بالبخار	٢٠١١/٠٢-٥٤٦٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

الأعلاف - تقدير محتوى الكالسيوم ج ١ : طريقة التحليل بالمعايرة	٢٠٠٦/٠١-٥٦٤٥
الأعلاف - تقدير محتوى الأفلاتوكسين ب ١ لمخاليط الاعلاف باستخدام الكروماتوجراف السائل على الاداء	٢٠٠٦/٥٧٢٨
الأعلاف - تقدير الجوسيبول الكلى والحر	٢٠٠٦/٥٧٢٩
الأعلاف - التقدير شبه الكمي للأفلاتوكسين ب ١ - طرق الكروماتوجرافى 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 فى 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 الغازى	٢٠٠٧/٠٢-٦١٨٩
الأعلاف - تقدير محتوى فيتامين (هـ) باستخدام جهاز الكروماتوجراف السائل على الأداء.	٢٠٠٧/٦١٩٠
الأعلاف - تقدير متبقيات مبيدات الكلورو عضوية-طريقة الكروماتوجراف الغازى	٢٠٠٧/٦٤٥٣

دليل المواصفات الغذائية السارية

السيلاج	٢٠٠٧/٦٤٥٥
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 - تجهيز عينات الاختبار	٢٠٠٨/٦٥٤٩
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
الأعلاف - تقدير محتوى الأحماض الأمينية	٢٠١١/٧٤٩١

دليل المواصفات الغذائية السارية

الأغذية الخاصة

اسم اللجنة :

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الخبز لأغراض التغذية الخاصة.	٢٠٠٨/ ١٤٣٢
المربي منخفضة السعرات	٢٠٠٨/ ١٤٣٣
الشيكولاته منخفضة 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 والمستخدمة في الحفاظ على الوزن.	٢٠٠٧/ ٢١١٢
إرشادات الأغذية التكميلية للرضع والأطفال.	٢٠٠٧/ ٢٢٤٠
بطاقة بيانات الاغذية المستخدمة في الاغراض الطبية.	٢٠٠٥/ ٢٢٤٧
البيانات والإيضاحات للأغذية الخاصة المعبأة.	٢٠٠٦/ ٢٧٢٩

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 البودي 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 المواصفات الغذائية السارية

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
الإشترطات 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 ، ٥٧٣٨/٢٠٠٦ ، ٥٧٣٧/٢٠٠٦ ، ٥٧٣٦/٢٠٠٦ ، ٥٧٣٥/٢٠٠٦ ، ٥٧٣٤/٢٠٠٦)	٢٠١٠/ ٧٢٦٤

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : الألبان ومنتجاتها

رقم المواصفة	اسم المواصفة
٢٠٠٥/ ٠١-٠١٥٥	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الألبان ومنتجاتها ج١: طرق تجهيز العينات للفحص (تلغى وتحل محل ١٩٧٤ / ٠١٥٥).
٢٠٠٨/ ٠٢-٠١٥٥	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الألبان ومنتجاتها ج٢: تقدير الدهن في الألبان السائلة بالطريقة الوزنية .
٢٠٠٨/ ٠٣-٠١٥٥	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الألبان ومنتجاتها ج٣: تقدير الدهن في اللبن المبخر واللبن المكثف المحلى بالطريقة الوزنية .
٢٠٠٨/ ٠٤-٠١٥٥	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الألبان ومنتجاتها ج٤: تقدير الدهن في القشدة بالطريقة الوزنية
٢٠٠٨/ ٠٥-٠١٥٥	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الألبان ومنتجاتها ج٥: تقدير الدهن في الجبن و الجبن المطبوخ ومنتجاتها بالطريقة الوزنية
٢٠٠٦/ ٠٦-٠١٥٥	الطرق الطبيعية و الكيميائية القياسية لإختبار الألبان و منتجاتها ج٦: تقدير معامل عدم الذوبان في اللبن المجفف و منتجات اللبن المجفف
٢٠٠٦/ ٠٧-٠١٥٥	الطرق الطبيعية و الكيميائية القياسية لإختبار الألبان و منتجاتها ج٧: تقدير رقم البيروكسيد في دهن اللبن
٢٠٠٨/ ٠٨-٠١٥٥	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الألبان ومنتجاتها ج٨: تقدير الدهن في جبن الشرش بالطريقة الوزنية .
٢٠٠٨/ ٠٩-٠١٥٥	الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لإختبار الألبان ومنتجاتها ج٩: الكشف عن المواد المضافة في اللبن الخام
٢٠٠٨/ ١٠-٠١٥٥	الطرق الطبيعية والكيميائية لأختبار الألبان ومنتجاتها ج١٠: تقدير الدهن في المثلوجات اللبنية ومخاليط المثلوجات بالطريقة الوزنية
٢٠٠٨/ ١١-٠١٥٥	الطرق الطبيعية والكيميائية لإختبار الألبان ومنتجاتها ج١١: تقدير الدهن في اللبن المجفف ومنتجات اللبن المجفف بالطريقة الوزنية
٢٠٠٧/ ٣٨٢٥	الكشف عن الزيوت و الدهون النباتية في دهن اللبن بالتحليل الكروماتوجرافي للاستيرولات(طريقة مرجعية)
٢٠١٠/ ٧١٢٣	الاشتراطات الأساسية للألبان ومنتجاتها

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : التعبئة والتغليف وبطاقات المواد الغذائية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
العبوات الصفيح المصنعة لتعبئة المواد الغذائية .	٢٠٠٦/ ٠١٥٣
العبوات الورقية للمواد الغذائية ج ١ : ورق 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 .	٢٠١١/ 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 المواصفات الغذائية السارية

فترات صلاحية المنتجات الغذائية ج ٢: فترات الصلاحية	٢٠٠٨/ ٠٢-٢٦١٣
عبوات البولى ايتلين ترفثلات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.	٢٠٠٦/ ٢٨٥٥
الاكواب والعبوات البلاستيك المستخدمة مرة واحدة لتعبئة المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٣٠١٩
الإرشادات العامة لتصميم مقاييس التحكم فى الأغذية المباعة فى 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 والتقاط البيانات - مواصفات التعبير الرمزي للتشفير العمودى (النظام العالمى للترقيم) (UPC- EAN)	٢٠٠٦/ ٥٤٧٩
الإشتراطات العامة للعبوات والاعلفة المستخدمة للمنتجات الغذائية . (تلغى وتحل محل ١٩٩٢/ ٢١٤٣ ، ١٩٩٢/ ٢١٤٤ ، ١٩٩٢/ ٢١٤٥ ، ١٩٩٢/ ٢١٤٦)	٢٠٠٧/ ٦٠٥٠
الأغطية المستخدمة فى عبوات المنتجات الغذائية (تلغى وتحل محل م.ق.م ٥٥٧ ، ١٦٩٨)	٢٠٠٧/ ٦٣٤٧
طرق فحص وإختبار العبوات الصفيح المصنعة لتعبئة المواد الغذائية	٢٠٠٧/ ٦٤٥٦
العبوات المعدنية المستخدمة فى تعبئة المشروبات والعصائر	٢٠٠٧/ ٦٤٦٠
الأوعية الزجاجية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية (تلغى وتحل محل م.ق.م ٤١٨ / ٢٠٠٥ ، م.ق.م ١٩٩٢/ ٢٣٤٤)	٢٠٠٧/ ٦٤٦٢

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : التوابل

اسم المواصفة	رقم المواصفة
المستردة ج ١ : بذور ومسحوق المستردة.	٢٠٠٦/٠١-٠٢٨٤
المستردة ج ٢ : عجينة المستردة (تعديل جزئي ٢٠٠٥)	١٩٩٢/٠٢-٠٢٨٤
المستردة ج ٣ : صلصة المستردة (تعديل جزئي ٢٠٠٥)	٢٠٠٣/٠٣-٠٢٨٤
الفلفل الكامل أو المطحون ج ١ : الفلفل الأسود (تلغى وتحل محل ١٩٩٣/٣٨٥)	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
الخبهان.	٢٠٠٣/١٦٨٤
الخبهان ج ١ : الكابسولات الكاملة.	٢٠٠٨/٠١-١٦٨٤
الخبهان ج ٢ : البذور	٢٠٠٨/٠٢-١٦٨٤
القرفة.	٢٠٠٨/١٦٩٣
القرنفل.	٢٠٠٨/١٦٩٥
مركز الفلفل الأحمر الحريف (الصلصة الحريفة).	٢٠٠٥/١٧٢٤

دليل المواصفات الغذائية السارية

الكركيه.	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
الكرابيه.	٢٠٠٨/ ١٩٣١
اليانسون.	٢٠٠٨/ ١٩٣٢
الكزبرة.	٢٠٠٥/ ٢٠٩٥
الزعفران.	٢٠٠٥/ ٢٠٩٦
الزعتر الجاف	٢٠٠٦/ ٢١٠٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

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.	٢٠١١/ ٢٩٨٦
الحلبة الكاملة أو المطحونة (مسحوق).	٢٠٠٦/ ٣٢٠٧
البردقوش.	٢٠٠٨/ ٣٢٢١
بذور الكرفس.	٢٠٠٨/ ٣٤١٠
الريحان الحلو المجفف .	٢٠٠٨/ ٤٠٣٤
السحلب المجفف .	٢٠٠٨/ ٤٠٣٥
النعناع الفلفلى المجفف.	٢٠٠٨/ ٤١٧٤
طرق فحص وإختبار التوابل والبهارات - تقدير المستخلص الايثرى غير الطيار	٢٠٠٣/ ٤٢٦٢
طرق فحص وإختبار التوابل والبهارات - تجهيز مسحوق العينة للتحليل (ترجمة متبناه - حلت محل بند رقم ٤ فى مواصفة ٢٠٠٠/١٨٦٨)	٢٠٠٧/ ٤٢٦٩

دليل المواصفات الغذائية السارية

حصى البان المجفف.	٢٠٠٥/ ٤٨٧٨
زعتر البر ج ١ : زعتر البر الشتوى	٢٠٠٦/ ٠١-٥٤٧٢
زعتر البر ج ٢ : زعتر البر الصيفى	٢٠٠٦/ ٠٢-٥٤٧٢
جوزة الطيب (تصويب مجلس ٣٠٥)	٢٠١١/ ٥٨٦٨
الكرم - تقدير القوة اللونية - الطريقة الاسبكتروفوتومترية	٢٠٠٨/ ٦٥٠١
مطحون (مسحوق) البابريكا	٢٠٠٨/ ٦٧٢٢
اللفل الأخضر المجفف	٢٠٠٨/ ٦٧٢٣
الطرجون المجفف	٢٠٠٨/ ٦٧٢٤
اليانسون النجمى	٢٠٠٨/ ٦٧٧٥
ثمار العرعر	٢٠٠٩/ ٧٠٣٧
البقدونس المجفف	٢٠٠٩/ ٧٠٣٨
الثبث المجفف	٢٠٠٩/ ٧٠٣٩
إرشادات للجودة الميكروبيولوجية للتوابل والأعشاب المستخدمة فى منتجات اللحوم والدواجن المصنعة	٢٠١٠/ ٧١٥٥
كابسولات وبنور الحبهان الكبير	٢٠١٠/ ٧١٥٦
ثمار الفلفل (Piper nigrum L.) فى محلول ملحي	٢٠١٠/ ٧٢٣٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

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
نشا 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 المخروط بمسحوق الخبيز.	٢٠٠٦/٠٩٤٢

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 (تلغى وتحل محل ١٢٥١/١٩٩١)	ج ١: دقيق القمح باستخراجاته المختلفة .	٢٠٠٥/٠١-١٢٥١
دقيق القمح باستخراجاته المختلفة وطرق الفحص والاختبار (طريقة مرجعية).	ج ٣: طرق الفحص والاختبار - تقدير الرطوبة (طريقة مرجعية).	٢٠٠٥/٠٣-١٢٥١
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
بذور السمسم.		٢٠٠٦/١٧٦٤

دليل المواصفات الغذائية السارية

طرق فحص وإختبار الحبوب والبقول الجافة ج ٢: تقدير الرطوبة (فى حبوب الذرة الكاملة والمطحونة)	٢٠٠٦/ ٠٢-١٨٦٦
طرق فحص وإختبار الحبوب والبقول الجافة ج ٣: تقدير محتوى الألياف الخام	٢٠٠٦/ ٠٣-١٨٦٦
طرق فحص وإختبار الحبوب والبقول الجافة ج ٤: البقوليات - تقدير الشوائب ، الحجم ، الروائح الغريبة ، الحشرات ، والصنف والنوع	٢٠٠٦/ ٠٤-١٨٦٦
الكسكسى المجهز المعبأ ج ١: كسكسى سيموليننا قمح الديورم. (تلغى وتحل محل ٢١٤٠/ ١٩٩٢)	٢٠٠٥/ ٠١-٢١٤٠
الكسكسى المجهز المعبأ ج ٢: كسكسى دقيق القمح.	٢٠٠٥/ ٠٢-٢١٤٠
الأرز .	٢٠٠٦/ ٢٢٤٤
القول السوداني.	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
منتجات القمح البروتينية.	٢٠٠٥/ ٢٨٢٩

دليل المواصفات الغذائية السارية

حبوب الترتيكال.	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 اخذ 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
الحبوب والبقول - تقدير الإصابة الحشرية غير الظاهرة ج ٢: سحب العينات	٢٠٠٩/ ٠٢-٣٨٣٢

دليل المواصفات الغذائية السارية

الحبوب والبقول - تقدير الإصابة الحشرية المختفية ج ٣: طريقة مرجعية	٢٠٠٨/ ٠٣-٣٨٣٢
الحبوب والبقول - تقدير الإصابة الحشرية غير الظاهرة ج ٤: الطرق السريعة	٢٠١٠/ ٠٤-٣٨٣٢
الشاي سريع الذوبان فى الصورة الصلبة - مواصفات .	٢٠٠٨/ ٣٨٣٣
الخبز المصنع من الدقيق المخلوط (اصدار ٢٠٠٣)	٢٠٠٨/ ٣٩٥٣
حبوب القمح المقشور (اصدار ٢٠٠٣) .	٢٠٠٨/ ٣٩٥٨
الشاي - تصنيف الدرجات عن طريق تحليل حجم الجزيئات	٢٠٠٩/ ٣٩٧٣
البن الاخضر المعبا فى اكياس - دليل ارشادي للتخزين والنقل .	٢٠٠٨/ ٣٩٧٤
البذور الزيتية - تقدير محتوى الشوائب .	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 كداهل.	٢٠٠٥/ ٤٠٤٩
البذور الزيتية - تقدير محتوى الزيت (طريقة مرجعية)	٢٠٠٥/ ٤٠٥٠
البذور الزيتية - تقدير محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة (تلغى وتحل محل ٣٨٢٩/ ٢٠٠٣)	٢٠٠٧/ ٤٠٥١
الحبوب - تقدير الوزن النوعى " الكتلة (الوزن)/ الهكتولتر" ج ١: طريقة مرجعية	٢٠١٠/ ٠١-٤٠٥٢
الحبوب- تقدير الوزن النوعى " الكتلة (الوزن)/ الهكتولتر" ج ٣: طريقة روتينية	٢٠١٠/ ٠٣-٤٠٥٢

دليل المواصفات الغذائية السارية

البقوليات - تقدير حمض الهيدروسيانيك الجليكوسيدى	٢٠٠٧/ ٤٥٣
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 بأستخدام جهاز الفارينوجراف. ج ١: تقدير أمتصاص الماء والخواص	٢٠٠٩/ ٠١-٤٢٥٧
دقيق القمح - الخصائص الفيزيائية للعجائن اكستنسوجراف. ج ٢: تقدير الخواص الريولوجية بإستخدام جهاز	٢٠٠٨/ ٠٢-٤٢٥٧
دقيق قمح الديورم السمولينا - تقدير محتوى الصبغة الصفراء.	٢٠٠٨/ ٤٢٥٨
الأرز - تقييم وقت جلتنة الحبة أثناء الطهى.	٢٠٠٨/ ٤٢٥٩
الأرز - تقدير التصادى 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
الحبوب ومنتجاتها - السميد (اصدار ٢٠٠٤)..	٢٠٠٨/ ٤٤٦٤

دليل المواصفات الغذائية السارية

سنون القمح (اصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٨/ ٤٥٩٣
دقيق قمح نمره (٢) (اصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٨/ ٤٥٩٤
القمح، الشيلم ودقيق كل منهما و قمح الديورم وسيمولينا قمح الديورم تقدير رقم السقوط طبقا لطريقة هاجبرج - بيرتئين	٢٠١٠/ ٤٧٢٨
تخزين الحبوب والبقول ج ١: توصيات عامة للمحافظة على الحبوب	٢٠٠٧/ ٠١-٤٧٢٩
تخزين الحبوب والبقول - ج ٢: توصيات التطبيق (تلغى وتحل محل ٣٧٤٢-٠٢/٢٠٠٢)	٢٠٠٧/ ٠٢-٤٧٢٩
تخزين الحبوب والبقول ج ٣: مقاومة المهاجمة بالآفات	٢٠٠٧/ ٠٣-٤٧٢٩
منتجات طحن الحبوب - تقدير حموضة الدهن .	٢٠٠٧/ ٤٧٣٢
السورجم - تقدير محتوى التانين.	٢٠٠٧/ ٤٧٣٣
٢٠١١ المكرونة (شعيرية) سريعة التحضير (النودلز	٢٠١١/ ٤٧٦٧
الحبوب ومنتجاتها - الدرغل (تعديل جزئي 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 الطيفي (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
النشا والمنتجات المشتقة - تقدير محتوى النيتروجين بطريقة كداهل - طريقة الاسيكتروفوتوميتر	٢٠٠٧/ ٥٠٢٧

دليل المواصفات الغذائية السارية

النشا و المنتجات المشتقة - تقدير محتوى ثانى اكسيد الكبريت - طريقة قياس الحموضة وطريقة القياس المائى.	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 ادييات النشا الثنائى المؤستل - طريقة الكروماتوجراف الغازي	٢٠٠٨/ ٥١٩٩
النشا المحور - تقدير محتوى الهيدروكسي بروبييل باستخدام طريقة التقدير الطيفى المعروفة بالرنين المغناطيسى لبروتون النواة (NMR)	٢٠٠٨/ ٥٢٠١
الحبوب والبقول - ارشادات لقياس درجة حرارة الحبوب المخزنة على صورة صب .	٢٠٠٨/ ٥٢٠٢
الطحينة بالتوابل .	٢٠٠٦/ ٥٤٥٦

دليل المواصفات الغذائية السارية

دقيق القمح وسيمولينا قمح الديورم - تقدير محتوى الشوائب من أصل حيواني	٢٠٠٦/ ٥٤٦٨
الحبوب ومنتجات الحبوب - تقدير محتوى الدهن الكلي	٢٠٠٦/ ٥٤٧٠
البن الأخضر في أكياس - سحب العينات	٢٠٠٦/ ٥٦٣٩
البن الأخضر - 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 عالي 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 الأخضر - تقدير محتوى الماء - طريقة أساسية مرجعية	٢٠٠٧/ ٦٢١٠
الكاسافا الحلوة	٢٠٠٧/ ٦٢١١
الحبوب والبقول - تقدير الوزن لألف حبة	٢٠٠٧/ ٦٢١٢
كيزان الاذرة الشامية السكرية المجمدة سريعاً	٢٠٠٧/ ٦٢١٣

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 والمقسورة	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 اللبينة	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 ج ٢: تقدير الجلوتين الرطب بالوسائل الميكانيكية (تلغى م ق م ٤٢٥٢، م ق م ٥٤٦٩)	٢٠٠٨/٠٢-٦٨٥٩
القمح ودقيق القمح - المحتوى الجلوتينى ج ٣: تقدير الجلوتين الجاف من الجلوتين الرطب بطريقة التجفيف فى الفرن	٢٠٠٩/٠٣-٦٨٥٩
القمح ودقيق القمح - المحتوى الجلوتينى ج ٤: تقدير الجلوتين الجاف من الجلوتين الرطب باستخدام طريقة التجفيف السريعة	٢٠٠٩/٠٤-٦٨٥٩
الحبوب ومنتجاتها - تقدير محتوى الرطوبة طريقة مرجعية (حلت محل ١٢٥١ ج ٤ / ٢٠١٠)	٢٠١٠/٧١١٠
الحبوب والبقول - تقدير محتوى النيتروجين وحساب محتوى البروتين الخام - طريقة كلداهل	٢٠١٠/٧١١١
الحبوب والبقول ومنتجاتها: تقدير محتوى الرماد بالحرق (تلغى وتحل محل ١٢٥١ ج ٥)	٢٠١١/٧٣٧٨

دليل المواصفات الغذائية السارية

البقوليات - تقدير محتوى الرطوبة - طريقة الفرن الهوائي.	٢٠١١/٧٣٧٩
الحبوب ومنتجات الحبوب - قمح الديورم (ترتيكم ديورم) الإرشادات العامة والطرق القياسية لقياس لون السيمولينا	٢٠١١/٧٤٤٤

دليل المواصفات الغذائية السارية

الخضر والفاكهة

اسم اللجنة :

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
الخضر الطازجة المعلبة ج١ : البسلة الخضراء المعلبة .	٢٠٠٧/٠١-٠٣٦٠

دليل المواصفات الغذائية السارية

ج ٢: الباميا المعلبة (اصدار ٢٠٠٣) ..	الخضار الطازجة المعلبة	٢٠٠٨/ ٠٢-٠٣٦٠
ج ٣: الخرشوف المعلب (اصدار ٢٠٠٣) ..	الخضار الطازجة المعلبة	٢٠٠٨/ ٠٣-٠٣٦٠
ج ٤: الفاصوليا الخضراء المعلبة (اصدار ٢٠٠٣) ..	الخضار الطازجة المعلبة	٢٠٠٨/ ٠٤-٠٣٦٠
ج ٥: السبانخ المعلبة (اصدار ٢٠٠٣) ..	الخضار 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
ج ١: الكمثرى المعلبة (حلت محل ٥٤٤ / ١٩٦٤)	الكمثرى والتفاح المعلب	٢٠٠٥/ ٠١-٠٥٤٤
ج ٢: التفاح المعلب	الكمثرى المعلبة والتفاح المعلب (حلت محل ٥٤٤ / ١٩٦٤)	٢٠٠٥/ ٠٢-٠٥٤٤
	البلح المعلب	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
ج ١: عصير الجوافة الطبيعي (حلت محل ٦٨٧ / ١٩٩٦)	عصائر الجوافة المحفوظة بالوسائل الطبيعية (محل ٦٨٧ / ١٩٩٦)	٢٠٠٥/ ٠١-٠٦٨٧

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 وإختبارالخضر المجمدة.	٢٠٠٨/٠٩٩١
عصائر المشمش المحفوظة بالوسائل الطبيعية ج ١ : عصير المشمش الطبيعى .	٢٠٠٥/٠١-١٠١٢
عصائر المشمش المحفوظة بالوسائل الطبيعية ج ٢ : عصير المشمش المركز .	٢٠٠٥/٠٢-١٠١٢
عصير الجريب فروت الطبيعى المحفوظ بالوسائل الطبيعية ..	٢٠٠٥/١٠٢٩
عدد العينات التى تؤخذ للأختبار من منتجات الفاكهة والخضر والمشروبات الكحولية وغير الكحولية (إصدار ١٩٧٤).	٢٠٠٨/١٢١٦
المانجو 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
عصائر اليوسفىالمحفوظة بالوسائل الطبيعية ج ١: عصير اليوسفى الطبيعى .	٢٠٠٥/٠١-١٥٥٠

دليل المواصفات الغذائية السارية

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
البطاطس المعلبة.	٢٠٠٧/١٦١٠

دليل المواصفات الغذائية السارية

شرائح البطاطس المقلاة (شيبس).	٢٠٠٥/ ١٦٢٩
طرق فحص واختبار المخلات	٢٠٠٨/ ١٦٣٥
زيتون المائدة .	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 البنز هير.	٢٠٠٦/ ١٦٩٢
الباميا الطازجة المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٧٠٢
البطيخ .	٢٠٠٦/ ١٧٠٣
ثمار الفراولة الطازجة .	٢٠٠٦/ ١٧٠٤
البرقوق المعد للتسويق المحلي.	٢٠٠٧/ ١٧٠٧
البسلة الخضراء الطازجة.	٢٠٠٦/ ١٧٠٨
الخوخ المعد للتسويق المحلي.	٢٠٠٧/ ١٧٠٩
ثمار المشمش المعد للتسويق المحلي.	٢٠٠٧/ ١٧١٠

دليل المواصفات الغذائية السارية

ثمار البرتقال المعدة للإستهلاك الطازج.	٢٠٠٥/ ١٧١١
البطاطس المعدة للتسويق المحلى.	٢٠٠٦/ ١٧١٢
ثمار الكمثرى الليكونت الطازجة	٢٠٠٧/ ١٧٢٠
الفاصوليا الخضراء الطازجة واللوبياء الخضراء الطازجة .	٢٠٠٦/ ١٧٢١
الخيار الطازج .	٢٠٠٦/ ١٧٢٢
الجزر الاصفر الطازج	٢٠٠٧/ ١٧٢٣
الفلفل الحلو غير الحريف الطازج .	٢٠٠٦/ ١٧٢٩
ثمار البلح (الزغلول والسمانى) الطازجة.	٢٠٠٧/ ١٧٣٠
الجوافة المعدة للتسويق المحلى.	٢٠٠٧/ ١٧٣١
الفاصوليا الخضراء المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٧٤٣
الخرشوف المجمد .	٢٠٠٥/ ١٧٤٦
عصير الطماطم المجمد	٢٠٠٧/ ١٧٤٧
البسله الخضراء المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٧٤٨
السبانخ الخضراء المجمدة.	٢٠٠٥/ ١٧٤٩
ورق العنب المجمد .	٢٠٠٥/ ١٧٦٦
البامية الجافة (إصدار ١٩٨٩).	٢٠٠٨/ ١٧٦٧

دليل المواصفات الغذائية السارية

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
الخص الطازج	٢٠٠٧/ ١٨٢٤
البصل الطازج	٢٠٠٧/ ٠١-١٨٢٥
ج ١ : البصل الطازج الكامل النضج	
البصل الطازج	٢٠٠٧/ ٠٢-١٨٢٥
ج ٢ : البصل الطازج الاخضر	
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
الفراولة المجمدة تجميدا سريعا.	٢٠٠٨/ ٢٣٦٨

دليل المواصفات الغذائية السارية

الفراولة المعلبة.	٢٠٠٦/ ٢٣٦٩
اليوسفي المعلب.	٢٠٠٦/ ٢٣٧٠
الجزر الأصفر المجمد.	٢٠٠٧/ ٢٤٧٢
عجينة الطعمية المجمدة.	٢٠٠٧/ ٢٤٧٣
الفول الأخضر المجمد.	٢٠٠٧/ ٢٤٧٥
القلناس المجمد.	٢٠٠٧/ ٢٧٢٢
التين المجفف.	٢٠٠٧/ ٢٨٠١
الباذنجان 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
الفسنق المقشور	٢٠٠٨/ ٣٧٥٤
التوت المعلب.	٢٠٠٨/ ٣٨٠٢
الخوخ المجمد تجميدا سريعا.	٢٠٠٨/ ٣٨٥٨

دليل المواصفات الغذائية السارية

الإشترطات اللازمة عند تعبئة الفاكهة الطازجة (اصدار ٢٠٠٣).	٢٠٠٨/ ٣٩٥١
منتجات الخضر والفاكهة - تقدير محتوى الايثانول.	٢٠٠٧/ ٤٢٦١
كوكتيل الفاكهة المعلب.	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 وأختبار البصل والثوم المجفف- تقدير الرطوبة	٢٠٠٦/ ٥٣٨٨
ثمار الجوز (عين الجمل)	٢٠٠٦/ ٥٧٤٨
ثمار الجريب فروت الطازجة	٢٠٠٧/ ٥٨٦٤
ثمار الاناناس الطازجة	٢٠٠٧/ ٦٢٠٤
ثمار الباباى الطازجة	٢٠٠٧/ ٦٢٠٥
طرق إختبار الفاكهة ومنتجاتها الغريبة والثمار المعيبة والمصفى (١٣٠/ ١٩٩٤ ، ٦٨٣/ ١٩٩٠)	٢٠٠٧/ ٠١-٦٢٠٦
ج ١ - الإختبارات الطبيعية - تقدير الوزن الصافى تقدير المواد تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمى (تلغى وتحل محل	
القنبيط المجمد تجميدا سريعا	٢٠٠٩/ ٦٩٣٣

دليل المواصفات الغذائية السارية

الفاكهة ذات النواة الحجرية المعلبة (تلغى وتحل محل ٤٤٠٧/ ٢٠٠٤، ٤١٦٩، ٢٠٠٥/ ١٢٤٣، ٢٠٠٥) (٢٠٠٥)	٢٠١٠/ ٧١٣٨
نوى البندق المقشور	٢٠١١/ ٧٣٣٧
اللوز المقشور.	٢٠١١/ ٧٣٨١
تقدير كلوريد الصوديوم فى الخضر المعلبة.	٢٠١١/ ٧٣٨٢
الخضر والفاكهة ومنتجاتهما - طريقة تقدير قلوية الرماد الكلى وقلوية الرماد الذائب فى الماء .	٢٠١١/ ٧٤٤٢

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : الزيوت العطرية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
المياه العطرية الطبيعية والصناعية.	٢٠٠٧/ ٠٤١٧
أخذ عينات الزيوت العطرية والعجائن	٢٠٠٧/ ٠٥٦٨
زيت العتر	٢٠٠٧/ ٠٥٩٥
الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجائن ج ١: تجهيز العينات للاختبار	٢٠٠٧/ ٠١-٠٦٨٨
الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجائن ج ٢: تقدير الوزن النوعى عند درجة ٢٠°س	٢٠٠٧/ ٠٢-٠٦٨٨
الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجائن ج ٣: تقدير درجة الدوران الضوئى	٢٠٠٧/ ٠٣-٠٦٨٨
الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجائن ج ٤: تقدير معامل الانكسار	٢٠٠٧/ ٠٤-٠٦٨٨
الطرق العامة لفحص واختبار الزيوت العطرية والعجائن ج ٥: تقدير المتبقى بعد التبخير	٢٠٠٧/ ٠٥-٠٦٨٨
زيوت الموالج ج ١: زيت ليمون الأضاليا.	٢٠٠٦/ ٠١-٠٦٨٩
زيوت الموالج ج ٢: زيت الليمون البلدى (البنزهير)المستخرج بالتقطير البخار	٢٠٠٦/ ٠٢-٠٦٨٩
زيوت الموالج ج ٣: زيت قشر البرتقال	٢٠٠٦/ ٠٣-٠٦٨٩
زيوت الموالج ج ٤: زيت البرجموت.	٢٠٠٦/ ٠٤-٠٦٨٩
زيوت الموالج ج ٥: زيت زهر النارنج (النيرولى).	٢٠٠٦/ ٠٥-٠٦٨٩
زيوت الموالج ج ٦: زيت لبلوب النارنج. (نوع البارجواى)	٢٠١١/ ٠٦-٠٦٨٩

دليل المواصفات الغذائية السارية

ج ٧ : زيت اليوسفى.	زيوت الموالج	٢٠٠٦/ ٠٧-٠٦٨٩
ج ٨ : زيت الليمون البلدى (البنزهير) المستخرج بالضغط على البارد.	زيوت الموالج	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 المواصفات الغذائية السارية

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 كوبيا	٢٠٠٧/ ٢٠٣١
زيت الكانانجا	٢٠٠٧/ ٢٠٣٢
زيت شجر الغار.	٢٠٠٥/ ٢٠٣٣
زيت الكمون.	٢٠٠٧/ ٢٠٣٤
زيت بذر الكرفس.	٢٠٠٧/ ٢٠٣٥
زيت الكراوية	٢٠٠٧/ ٢٠٣٦

دليل المواصفات الغذائية السارية

زيت ثمار الكزبرة.	٢٠٠٧/ ٢٠٣٧
زيت العرعر.	٢٠٠٧/ ٢٣٧٤
زيت الطرخون.	٢٠٠٧/ ٢٣٧٥
زيت لبلوب الليمون.	٢٠٠٧/ ٢٣٧٦
زيت أوراق القرفة.	٢٠٠٧/ ٢٣٧٧
زيت لبلوب البرجموت.	٢٠٠٧/ ٢٧٥٣
زيت النجيل " الفتيفير ".	٢٠٠٧/ ٢٧٥٤
زيت حصالبان.	٢٠٠٦/ ٢٧٥٥
زيت الميلايوكا.	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 المواصفات الغذائية السارية

زيت اللوفاج العطرى.	٢٠٠٧/ ٣٢٨٦
القواعد العامة لتعبئة وتعتيق وتخزين الزيوت العطرية.	٢٠٠٦/ ٣٢٨٧
تقدير المحتوى المائى فى الزيوت العطرية " طريقة كارل فيشر "	٢٠٠٧/ ٣٢٨٨
زيت الينسون النجمى العطرى(النوع الصينى).	٢٠٠٨/ ٣٦٢٤
زيت الجريب فروت العطرى	٢٠٠٨/ ٣٦٢٥
زيت السترونيلا العطرى (نوع جافا).	٢٠٠٨/ ٣٦٢٦
زيت الالفندين العطرى (جروسو).	٢٠٠٨/ ٣٦٢٧
زيت خشب السدر العطرى.	٢٠٠٨/ ٤١٧١
زيت الورد العطرى.	٢٠٠٨/ ٤١٧٢
زيت اللافندر العطرى.	٢٠٠٨/ ٤١٧٣
زيت الكاسيا الصينى العطرى.	٢٠٠٨/ ٤١٧٥
زيت البردقوش الاسبانى البرى العطرى.	٢٠٠٨/ ٤١٧٦
زيت الاسبىك لافندر العطرى.	٢٠٠٨/ ٤٥٩٥
زيت الجالبانم العطرى.	٢٠٠٨/ ٤٥٩٦
زيت الالمى العطرى.	٢٠٠٨/ ٤٥٩٧
زيت المرمرية	٢٠٠٦/ ٥٧٤٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

زيت خشب الورد	٢٠٠٦/٥٧٤٦
زيت خشب الصندل (تلغى وتحل محل م ق م ٢٠٢٦ ، م ق م ٢٧٥٧)	٢٠٠٧/٥٨٧٠
زيت الينسون العطرى	٢٠٠٨/٦٥٠٨
زيت الهيسوب العطرى	٢٠٠٨/٦٥٠٩
زيت الشمر المر الطيار	٢٠٠٨/٦٥١٠
زيت الوينترجرين الصينى الطيار	٢٠٠٨/٦٥١١
مطحون(مسحوق) اليازيكا- الفحص الميكروسكوبى	٢٠٠٨/٦٧٧٢
مطحون(مسحوق) اليازيكا- تقدير محتوى المواد الملونة الطبيعية الكلية	٢٠٠٨/٦٧٧٣
زيت الماجنوليا العطرى	٢٠١٠/٧١٥٧
زيت قشر النارج العطرى	٢٠١٠/٧١٥٨
زيت النعناع الفلفى العطرى	٢٠١٠/٧١٥٩
زيت صمغ التريبتين العطرى (النوع الصينى)	٢٠١٠/٧١٦٠
الزيوت العطرية – القواعد العامة لبطاقة البيانات والعلامات على العبوات	٢٠١٠/٧٢٣٤
زيت الورد الصينى العطرى .	٢٠١١/٧٣٣٤
زيت النعناع الصينى العطرى (المعاد تقطيره) [٦٠% ، ٨٠%].	٢٠١١/٧٣٨٣
زيت النعناع اليابانى العطرى.	٢٠١١/٧٣٨٤

دليل المواصفات الغذائية السارية

زيت الكافور الاسترالى العطرى (٨٠-٨٥ ٪) سينول	٢٠١١/٧٤٣٩
زيت خشب الصندل الاسترالى	٢٠١١/٧٤٤٠

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 و مخاليطها و المرجرين ج ١: المنتجات الدهنية النباتية.	٢٠٠٥/ ٠١-٠٠٥٠
الزيوت المهدرجة و مخاليطها و المرجرين ج ٢: الزيوت النباتية المهدرجة.	٢٠٠٥/ ٠٢-٠٠٥٠
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١: إختبار التبريد (اصدار ٢٠٠٣)	٢٠٠٨/ ٠١-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٢: تقدير رقم البيروكسيد فى الزيوت والدهون.	٢٠٠٥/ ٠٢-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٣: تقدير الرقم الحمضى والحموضة فى الزيوت والدهون.	٢٠٠٥/ ٠٣-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ٤: تقدير الرقم اليودى فى الزيوت والدهون.	٢٠٠٥/ ٠٤-٠٠٥١

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 الإستخلاص 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 الذرى بالفرن الجرافيتى.	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 كرىزمر 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 الأحماض الدهنية بواسطة الغاز كروماتجرافى فى 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 فى 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 فى 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 فى الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/ ١٨-٠٠٥١
طرق الفحص والتحليل الكيميائي للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين ج ١٩: تقدير الكثافة فى الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	٢٠٠٧/ ١٩-٠٠٥١

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 و الزيوت المهدرجة ومخاليطها و المرجرين 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 و الزيوت المهدرجة ومخاليطها و المرجرين ج ٢٤ : التمييز بين كل من شحم الخنزير و الشحم البقرى و الزيوت 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 رجب 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 جزئى ١٩٩٧).	٢٠٠٧/ ١٦٧٢
زيت بذر اللفت منخفض المحتوى من حمض الأيروسيك والمعد للإستهلاك الأدمى.	٢٠٠٥/ ١٦٨٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 الباباسو المعد للطعام .	٢٠٠٦/ ٢١٠١
زيت الطعام لأغراض القلى والتحمير .	٢٠٠٥/ ٢١٤٢
استيارين النخيل الغذائى .	٢٠٠٥/ ٢٢٤٩
زيت السلطة.	٢٠٠٥/ ٢٧٥٨
القواعد العامة لتخزين ونقل الزيوت والدهون الغذائية الصب " السائبة".	٢٠٠٨/ ٣٣٨٦
استيارين 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 المواصفات الغذائية السارية

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 الأوليك.	٢٠٠٦/ ٥١٠٧
زيت القرطم (المعصر) 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 الأمتصاص النرى الأسبكتروفوتوميترى 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 المواصفات الغذائية السارية

زيت الحبة السوداء المعد للطعام	٢٠٠٩/٦٩٤٠
الدهون النباتية والحيوانية تقدير محتوى الملح	٢٠١٠/٧٢٣٨
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - تقدير الثباتية ضد الأكسدة (إختبار الأكسدة السريعة) .	٢٠١١/٧٤٤٨
طريقة تقدير أرقام ريخارت ميسيل ، بولنسكى وكيرشنر(الطرق المعدلة)	٢٠١١/٧٤٤٩

دليل المواصفات الغذائية السارية

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
رقائق مخلفات تصنيع منتجات التبوغ (التبغ المجنس).	٢٠٠٨/١٤٦٤

دليل المواصفات الغذائية السارية

تبغ المضغ .	٢٠٠٥/ ١٨٧٧
التبغ ومنتجاته- السجائر - تقدير معدل الاحتراق الحر للسجائر.	٢٠٠٥/ ٢٠٣٨
التبغ ومنتجاته- السجائر - تقدير فقد من أطراف السجائر ج٢: باستخدام جهاز صندوق الاهتزاز. (تلغى وتحل محل ٢٠٣٩/ ١٩٩١)	٢٠٠٥/ ٠٢-٢٠٣٩
تبغ المعسل المطعم برائحة الفواكة	٢٠٠٥/ ٢٠٦٣
السجائر - تقدير القلويدات (النيكوتين) في السجائر المصنعة آليا - طريقة الإسبكتروفوتوميتر	٢٠٠٦/ ٢١٤١
تقدير الكلي والجزئي للنيكوتين الجاف الحر لدخان السجائر باستخدام مآكينه التدخين التحليلية.	٢٠٠٥/ ٤٨٧٩
تقدير بنزوات الصوديوم في منتجات التبغ.	٢٠٠٥/ ٤٩٢٠
تقدير النيكوتين في التبغ ومنتجاته (طريقة كيمائية)	٢٠٠٩/ ٦٩٤٤
التبغ ومنتجاته – تقدير بقايا الهيدرازيد ماليك	٢٠١٠/ ٧٢٣٧

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 : الشيكولاته ببدائل زبد الكاكاو	٢٠٠٧/٠٤-٠٤٦٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 المواصفات الغذائية السارية

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 الريبوس	٢٠٠٩/ ٦٩٤١
حلوى المرزابان	٢٠٠٩/ ٦٩٤٢

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : السلامة في التصنيع الغذائي

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

اسم اللجنة : العقاقير البيطرية

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

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : اللحوم ومنتجاتها

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

دليل المواصفات الغذائية السارية

الطيور الداجنة والأرانب المجمدة (تعديل جزئي ٢٠٠٦، ٢٠٠٨).	٢٠٠٥/١٠٩٠
لانشون 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
لانشون لحم الدواجن	٢٠٠٥/١٦٩٦
مرقة اللحوم ومرقة الدجاج وطرق الفحص والاختبار ج ١ : مرقة اللحوم ومرقة الدجاج (تلغى وتحل محل ١٨١٩ / ٢٠٠٣) (تعديل جزئي ٢٠٠٧)	٢٠٠٥/٠١-١٨١٩
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
الكشف عن دهن الخنزير في اللحوم المصنعة والطازجة.	٢٠٠٧/٢٠٦١

دليل المواصفات الغذائية السارية

الكلاوى والقلوب والطحال والمخ والبنكرياس واللسان المجمدة	٢٠٠٦/ ٢٠٦٢
اللحم المفروم المخلوط ببيروتين 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 المائة " .	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
اللحوم ومنتجاتها - التقدير الكلى لمحتوى الفسفور - بطريقة الإسبيكتروفوتوميتر (الطيف الضوئى)	٢٠٠٨/ ٤٤٨٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : المشروبات والمشروبات الكحولية

اسم المواصفة	رقم المواصفة
المشروبات الكحولية .	٢٠٠٦/ ٠١٨٩
المشروبات الغازية غير الكحولية ج ١: عام .	٢٠٠٥/ ٠١-٠٣٣٦
المشروبات الغازية غير الكحولية ج ٢: طرق الفحص الإختبار .	٢٠٠٥/ ٠٢-٠٣٣٦
الشراب (الشربات) المنكهة.	٢٠٠٥/ ٠٣٧٤
طرق الفحص والإختبار للمساحيق الغذائية (إصدار ١٩٦٦) .	٢٠٠٧/ ٠٨٧٥
مركزات المشروبات الغازية.	٢٠٠٥/ ١٢٣١
شراب الشعير الخالي من الكحول . (تعديل جزئى ٢٠٠٧)	٢٠٠٥/ ١٧٦٥
مشروب الشعير الغازى بطعم الفواكه (تعديل جزئى ٢٠٠٧)	٢٠٠٥/ ١٧٩٧
مركز التمر هندي.	٢٠٠٦/ ٢١٠٦
الشاي المثلج (أيس تى).	٢٠٠٥/ ٣٩٥٤
الشاي المنكهة (المعطر).	٢٠٠٥/ ٣٩٥٥
المشروبات غير الكحولية الغنية بالطاقة.	٢٠٠٨/ ٤٢٤٤
منتجات أساسها البن.	٢٠٠٨/ ٤٤٦٥
مساحيق المشروبات المنكهة غير الغازية.	٢٠٠٦/ ٥١٢١
مستخلص المولت السائل	٢٠٠٦/ ٥٤٨٠

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 والعكارة	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 ٢٠٩٢ / ٢٠٠١ ، ٢٢٤ / ٢٠٠١ ، ٣٦٤ / ٢٠٠١)	٢٠٠٨/ ٦٦٣٣
المشروبات الكحولية - تقدير ثاني أكسيد الكربون	٢٠٠٨/ ٦٦٣٤
المشروبات الكحولية - تقدير الاسترات والالدهيدات	٢٠٠٨/ ٦٦٤٠
المشروبات الكحولية - تقدير الكحوليات العليا والفورفورال	٢٠٠٨/ ٦٦٤١

دليل المواصفات الغذائية السارية

المشروبات الكحولية الكشف عن السكرين 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 الأئبذة	٢٠١٠/٧١٥١
المشروبات الكحولية - تقدير محتوى الكالسيوم فى البيرة.	٢٠١١/٧٣٣٥
المشروبات الكحولية - تقدير النحاس.	٢٠١١/٧٣٨٠
المشروبات الكحولية - تقدير الصوديوم	٢٠١١/٧٤٤٧
المشروبات الكحولية - تقدير الكاراميل	٢٠١١/٧٤٩٢
المشروبات غير الكحولية الغنية بالطاقة - تقدير التورين	٢٠١١/٧٤٩٣

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : المياه

اسم المواصفة	رقم المواصفة
مياه الشرب والتلج والطرق 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 الاينيوني (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 الكلى.	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 المواصفات الغذائية السارية

تقدير مركبات الميثان الهالوجينية فى المياه.	٢٠٠٧/ ٣٣٣٣
تعيين كلوريد السيانوجين فى المياه (اصدار ٢٠٠٢)..	٢٠٠٨/ ٣٨٥٤
تقدير التحلل الحيوي الهوائي للمركبات العضوية فى وسط مائي (الاختبار الاستاتيكي) (اصدار ٢٠٠٣)..	٢٠٠٨/ ٣٩٥٦
جودة المياه - قياس نشاط ألفا الاجمالي فى 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 فى 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 كولاى والكوليفورم ج ١ : طريقة الترشيح الغشائى	٢٠٠٧/ ٠١-٦١٩٢
جودة المياه - تقدير الكلور الكلى فى المياه بطريقة المعايرة اليودومتريه	٢٠٠٨/ ٦٧٧٠
جودة المياه - تقدير الكروم السداسى بالطريقة الاسبكتروميتريه باستخدام ٥,١ - داي فينيل كاربازيد	٢٠٠٩/ ٧٠١٧
جودة المياه - تقدير الألومنيوم باستخدام جهاز امتصاص الطيف الذرى	٢٠٠٩/ ٧٠١٨
جودة المياه- تقدير مركبات النيتروجين والفوسفور العضوية بطريقة الكروماتوجرافى الغازى (GC).	٢٠١١/ ٧٤٤١

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : تحاليل حسية للأغذية

رقم المواصفة	اسم المواصفة
٢٠٠٥/٤٤٠٩	الشاي - إعداد المستخلص المائي للإختبارات 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 الثنائي 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 المواصفات الغذائية السارية

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 اجراء 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 للرائحة الزيتي للشطة	٢٠١٠/ ٧١٥٢
التحاليل الحسية التقييم الحسي لقرون الفلفل منخفض الحرافة	٢٠١٠/ ٧١٥٣
التحاليل الحسية التقييم الحسي لحرافة الفلفل الأحمر	٢٠١٠/ ٧١٥٤

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 والكلية بالحرق الجاف .	٢٠٠٦/ ٥٣٩١
جودة التربة - تقدير الأس الهيدروجيني	٢٠٠٦/ ٥٣٩٢
جودة التربة - تقدير النيتروجين الكلي - طريقة كنداehl 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 الذري 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 المواصفات الغذائية السارية

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 والبيروكلوريك	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 التنشؤميتر	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 تربه معدنية - طريقة النخل والترسيب	٢٠٠٨/ ٦٥٠٦

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 الأولية للعينات لتقدير الملوثات العضوية		٢٠٠٨/ ٦٧٧٤
جودة التربة - تقدير خاصية احتفاظ التربة بالماء - الطرق المعملية		٢٠٠٩/ ٦٩٣٦
جودة التربة - تقدير الفوسفور - التقدير اللوني للفوسفور الذائب في محلول بيكربونات الصوديوم .		٢٠١١/ ٧٤٤٦

دليل المواصفات الغذائية السارية

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
ازهار القطف - الايرس (السوسن)	٢٠١١/٧٤٥٠
أزهار القطف - الليليم	٢٠١١/٧٤٩٤
أزهار القطف - الجيريبرا	٢٠١١/٧٤٩٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

اسم اللجنة : متبقيات المبيدات الحشرية وبقايا العقاقير البيطرية

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

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 الأعلاف	٢٠٠٦/ ٢٠١٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ايتيون) في الأغذية	٢٠٠٦/ ٢٠١٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (كلوردان) في الأغذية و الأعلاف.	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 كارباريل في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٦/ ٢٠٧٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (الدرين ودالدرين) في الأغذية.	٢٠٠٦/ ٢٠٧٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (دى.دى.تى) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٠٨١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (مالاثيون) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٢٢٢

دليل المواصفات الغذائية السارية

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

دليل المواصفات الغذائية السارية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد داي ثيوكاربامات في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٢٦٩٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فنببوتاتين أو أكسيد في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٢٦٩٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ديكوفول في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٦/ ٢٦٩٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد هتياكلور في الأغذية والأعلاف	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 (كونتوزين) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٧٠٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (البروميد) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٧٠٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ثيابندازول) في الأغذية والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٧٠٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد تراي كلورفون في الأغذية والأعلاف	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 والأعلاف.	٢٠٠٥/ ٢٧٠٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بروكسور في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٢٧٠٩
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ثيوميتون في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٢٧١٠

دليل المواصفات الغذائية السارية

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

دليل المواصفات الغذائية السارية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ميكروبيام في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨٠
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ميتاكريفوس في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨١
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (أوكساميل) في الأغذية و الاعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٨٨٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فنيوترين في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فينثوات في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد آزوسيكلوتين في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٨٨٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (داى فلوبنزيرون) في الأغذية و الاعلاف.	٢٠٠٦/ ٢٨٨٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فنفاريلات في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٩٣٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بيرميثرين في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٢٩٣٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد ايبيرودايون في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٣٠٠٢
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بروبارجيت في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٣٠٠٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (جوازاتين) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٣٠٠٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (تكنازين) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٣٠٠٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (ترايفورين) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٣٠٠٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد (الدكارب) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٣٠٠٧
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد سيبرميثرين في الأغذية والاعلاف	٢٠٠٧/ ٣٠٠٨

دليل المواصفات الغذائية السارية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد دلتاميثرين في الأغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٣٤٨٦
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بروسيميديون 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 أروفوس 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 داى ميثين في الأغذية والأعلاف.	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 المواصفات الغذائية السارية

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 (هساكونازول) في الأغذية والأعلاف (إصدار ٢٠٠٤).	٢٠٠٥/ ٤٤٧٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد كاربندازيم 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 (كاديسافوس) 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 (فيرونيل) في الاغذية والاعلاف	٢٠٠٦/ ٥٤٨١

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 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 تريوفوس في الاغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٦٢١٨
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد بيترتانول في الاغذية والأعلاف	٢٠٠٧/ ٦٢١٩
الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات العقاقير البيطرية في الاغذية " داي مينازين "	٢٠٠٨/ ٦٥٤١
الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات العقاقير البيطرية في الاغذية "تراي 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 المواصفات الغذائية السارية

الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد تراى فلوكسى ستروبيين فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٣
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد جلوفيسينات - أمونيوم فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٤
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد داى ثيانون فى الأغذية والأعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٥
الحد الأقصى المسموح به لبقايا مبيد فلوداى اوكسونيل فى الاغذية والاعلاف	٢٠٠٨/ ٦٨٥٦
المنتجات العضوية - الحدود القصوى لبقايا المبيدات والمعادن الثقيلة .	٢٠١١/ ٧٣٣٣

دليل المواصفات الغذائية السارية

ملوثات

اسم اللجنة :

اسم المواصفة	رقم المواصفة
التقدير الكمي للنتيمون في الأغذية.	٢٠٠٧/ ١٤٤٧
التقدير الكمي للنحاس في الأغذية باستخدام الطريقة اللونية (داي ايثيل داي 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 للزئبق 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 الأمتصاص الذري الطيفي	٢٠٠٩/ ٠٣-١٨٦٥
الحدود القصوى لمركبات ثنائي الفينيل عديدة الكلور (بي سي بي) في الأغذية.	٢٠٠٧/ ٢٣٥٩
الاعذية المعالجة بالإشعاع ج ١ : المواصفة العامة للأغذية المعالجة بالإشعاع	٢٠١١ / ٠١-٣٢٢٠
الاعذية المعالجة بالإشعاع ج ٢ : قواعد الممارسات الدولية الموصى بها بشأن المعالجة الإشعاعية للإغذية.	٢٠١١ / ٠٢-٣٢٢٠
إختبار حد المعادن الثقيلة في المواد المضافة (اصدار ٢٠٠٢) ..	٢٠٠٨/ ٣٧٨١

دليل المواصفات الغذائية السارية

تقدير اوكراتوكسين A في الحبوب ومنتجاتها. ج ١: طريقة التحليل الكروماتوجرافي السائل عالي الكفاءة باستخدام السليكا جيل للتنقية (تلغى وتحل محل ٣٧٤٥-٠١/٢٠٠٢)	٢٠٠٨/٠١-٤٧٣٠
المواد الغذائية - تقدير الافلاتوكسين B١ ومجموع الافلاتوكسينات G١, B٢, B١ في الحبوب ، المكسرات ومنتجاتها باستعمال جهاز التحليل الكروماتوجرافي ذو الفصل عالي الكفاءة	٢٠٠٦/٥٧٢٤
تقدير محتوى الزنك في الخضر والفاكهة ومنتجاتهما ج ١ : التقدير بطريقة البولار وجرافيك	٢٠٠٧/٠١-٦٣٤٠
تقدير محتوى الزنك في الخضر والفاكهة ومنتجاتهما بطريقة الإمتصاص الذرى الاسبكتروفوتوميترى	٢٠٠٧/٠٢-٦٣٤٠
تقدير الافلاتوكسينات في الذرة وال فول السوداني بطريقة التحليل الكروماتوجرافي ذو الطبقة الرقيقة	٢٠٠٨/٦٥٠٢
الكشف عن الافلاتوكسينات في الاغذية والاعلاف بطريقة رومر للعمود الصغير	٢٠٠٨/٦٥٠٣
تقدير الرصاص والكاديوم والزنك والنحاس والحديد في الأغذية بطريقة طيف الإمتصاص الذرى بعد الهضم بالميكروويف	٢٠٠٨/٦٦٣٥
تقدير الرصاص والكاديوم والزنك والنحاس والحديد في الأغذية بطريقة طيف الإمتصاص الذرى بعد الترميد الجاف	٢٠٠٨/٦٦٣٦
تقدير الهستامين في الاغذية البحرية بطريقة الفلورة(الوميض)	٢٠٠٨/٦٨٦٣
تحضير المحاليل القياسية المستخدمة في تقدير الافلاتوكسينات بطريقة كروماتوجراف الطبقة الرقيقة	٢٠٠٩/٦٩٣٤
تقدير الزئبق (ميثيل) في الأسماك والقشريات باستخدام التحليل الكروماتوجرافي الغازي	٢٠٠٩/٧٠٣٥
تقدير الزئبق في الأسماك طريقة بديلة لطريق طيف الامتصاص الذرى اللالهي	٢٠٠٩/٧٠٣٦
تقدير الاكربونيتريل في الأغذية بطريقة التحليل الكروماتوجرافي الغازي	٢٠١٠/٧١٤٧
تقدير مونمر كلوريد الفينيل المتبقي في المواد والأدوات المخصصة لتعبئة الأغذية بطريقة التحليل الكروماتوجرافي الغازي	٢٠١٠/٧١٤٨
تقدير الكاديوم في الأغذية بطريقة طيف الامتصاص الذرى .	٢٠١١/٧٣٣٦

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 المستخدم في المنتجات الغذائية ج ٢ : سكارين الصوديوم	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 المواصفات الغذائية السارية

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 الخببز (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 المواصفات الغذائية السارية

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 - الأنديجوتين.	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 - الأزوجرائين.	٢٠٠٥/ ١٥٧٠
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية البيتا كاروتين المصنعة.	٢٠٠٥/ ١٦٢٤
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية - استر الأيثيل لحمض الكاروتينونيك بيتا-أبو.٨.	٢٠٠٥/ ١٦٢٥
المواد الملونة المستخدمة في تلوين المواد الغذائية - بيتا-أبو كاروتينال.	٢٠٠٥/ ١٦٢٦
تختص هذه المواصفة بخصائص حمض الاسكوربيك (فيتامين ج) المستخدم في المنتجات الغذائية (فيتامين - ج) المستخدم في الصناعات الغذائية.	٢٠٠٨/ ١٦٤٢
الراتنجات والمواد المصاحبة لها المستخدمة في صناعة المادة اللدنة الأساسية 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 ١٦٧١/ ١٩٨٨)	٢٠٠٦/ ٠١-١٦٧١
مستخلصات الاناتو المستخدمة في تلوين المنتجات الغذائية ج ٢: البيكسين المعامل بالماء.	٢٠٠٦/ ٠٢-١٦٧١

دليل المواصفات الغذائية السارية

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 للقوام 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 المواصفات الغذائية السارية

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 ثنائي أمين رباعي الخلات ثنائي 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 المواصفات الغذائية السارية

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

دليل المواصفات الغذائية السارية

طرق فحص وإختبار الكراميل المستخدم في تلوين المنتجات الغذائية.	٢٠٠٥/ ٤٩١٩
الكاربينان المستخدم في المنتجات الغذائية.	٢٠٠٦/ ٥١١٦
شراب السوربيتول المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٤٥٧
التراي أستين المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠٠٦/ ٥٤٧٣
جلوكونو- دلتا- لاکتون 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
نترتيت البوتاسيوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٧/ ٥٨٦٥

دليل المواصفات الغذائية السارية

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

دليل المواصفات الغذائية السارية

ج ١: اختبار حد الحديد	طرق فحص واختبار المواد المضافة إختبارات المكونات غير العضوية	٢٠٠٨/ ٠١-٦٦٢٩
ج ٢: اختبار حد الكروم	طرق فحص واختبار المواد المضافة إختبارات المكونات غير العضوية	٢٠٠٨/ ٠٢-٦٦٢٩
ج ٣: اختبار حد الكلوريدات	طرق فحص واختبار المواد المضافة إختبارات المكونات غير العضوية	٢٠٠٨/ ٠٣-٦٦٢٩
	بيروفوسفات رباعي الصوديوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٨/ ٦٧١٧
	بيروفوسفات ثنائي الصوديوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٨/ ٦٧١٨
	فوسفات الصوديوم ثنائي الهيدروجين (فوسفات أحادي الصوديوم) المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٨/ ٦٧١٩
	الألوان المسموح بها غذائياً في تلوين المنتجات الغذائية الليوتين	٢٠٠٨/ ٦٧٢٠
	بنزوات الكالسيوم المستخدمة في حفظ المنتجات الغذائية	٢٠٠٨/ ٦٧٢١
	فوسفات ثنائي الصوديوم الهيدروجينية المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٨/ ٦٨٥٧
	ثلاثي فوسفات خماسي الصوديوم (بنثا صوديوم ترائي فوسفات) المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠٠٨/ ٦٨٥٨
	الألوان المسموح بها غذائياً في تلوين المنتجات الغذائية - الليكوبين المصنع	٢٠٠٩/ ٦٩٣١
	الالوان المسموح بها غذائياً في تلوين المنتجات الغذائية - الليكوبين المنتج من بلاكيسليا تربزبورا	٢٠٠٩/ ٦٩٣٢
	صمغ الدمار المستخدم في المنتجات الغذائية	٢٠١٠/ ٧١٣٩
	أسماء الفئات الوظيفية ونظام الترقيم الدولي للمضافات الغذائية	٢٠١٠/ ٧١٤٠
	قواعد الممارسات الخاصة بمنع وخفض التلوث بالدايوكسينات ومركبات ثنائية الفينيل عديدة الكلور المشابهة للدايوكسين في الأغذية والأعلاف	٢٠١٠/ ٧٢٣٦
	الجينات البوتاسيوم المستخدمة في المنتجات الغذائية	٢٠١١/ ٧٤٤٣