التعليمات الفنية الإلزامية ٩-٢٠٠٥

دقيق القمح

١- الهدف

تهدف هذه التعليمات الفنية الالزامية الى حماية سلامة وصحة المستهلك وحماية الاقتصاد الوطني

٢- المجال

تسري هذه التعليمات على مختلف انواع دقيق القمح المستخدم في المخابز والصناعات الغذائية.

٣- تعريف المصطلحات

٣-١ القمح: هو القمح النظيف السليم (Sound wheat) قبل الطحن والمطابق لدستور الاغذية العالمي (Codex Alimentarius) فيما يخص بقايا المبيدات والميكوتوكسينات (Mycotoxin) والافلاتوكسينات (Aflatoxin).

٣-٢ دقيق القمح: هو ناتج طحن حبوب القمح بعد تنقيتها وتهيئتها للطحن ثم نخل الناتج (عدا الدقيق الكامل) للحصول على الدقيق باستخراجاته المطلوبة وغير المخلوط باية مواد اخرى.

٣-٣ دقيق كامل: هو الدقيق الذي يكون نسبة استخراجه ١٠٠%.

٣-٤ دقيق مدعم: هو الدقيق الذي تم تدعيمه بالحديد والفيتامينات والاملاح المعدنية الضرورية.

٣-٥ المختبر المعتمد: مختبر الفحص والاختبار أو المعايرة الذي منح الاعتماد وفق قانون المواصفات والمقاييس رقم ٦ لسنة ٢٠٠٠.

٤- المتطلبات الرئيسة

٤-١ يجب ان يطابق الدقيق المنتج محليا او المستورد المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية الخاصة بدقيق القمح م ف ٥٦-٢٠٠١.

٤-٢ يجب تدعيم الدقيق بالحد الادنى من العناصر الغذائية التالية على أن تكون مصدرها مركبات معتمدة من وزارة الصحة:

العنصر الغذائي	الحد الادنى المسموح للعنصر الغذائي (ملغم/كغم دقيق)
الفوليت Folato	١
الحديد Fe	٢٥
فيتامين ب١٢ B12	٠,٠٠٢٥
فيتامين ب١ B1	٢
فيتامين ب٢ B2	٢,٥
فيتامين ب٦ B6	٢,٥
نياسين Niacin	٢٥
الزنك Zn	١٥

فيتامين أ Vit A	١
فيتامين د Vit D3	٠,٠١٥

٥- تقييم المطابقة

٥-١ تعتمد شهادات المطابقة الصادرة عن المختبرات المعتمدة فقط.

٥-٢ تؤخذ العينات وتفحص وتقيم مطابقتها وفق ما ورد في المواصفات الفلسطينية وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى الطرق المعتمدة من قبل مؤسسة المواصفات والمقاييس.