التعليمات الفنية الإلزامية ١٢-٢٠٠٥
السكاكر والعلكة والبسكويت

١- الهدف

تهدف هذه التعليمات الفنية الإلزامية إلى حماية سلامة وصحة المستهلك وحماية الاقتصاد الوطني.

٢- المجال

تسري هذه التعليمات الفنية الإلزامية على مختلف أنواع السكاكر والبسكويت ولا تسري على الحلويات الشرقية او الغربية.

٣- تعريف المصطلحات

٣-١ السكريات: هي مجموعة السكريات الاحادية أو الثنائية أو المتعددة أو المحولة.

٣-٢ السكاكر: هي جميع المنتوجات حلوة المذاق والناتجة عن تصلب السكريات او المركبات المشابهة لها مع مركبات اخرى مثل الفواكه، المكسرات والشوكولاته.

٣-٣ الحلوى الصلبة: هي سكاكر ذات بنية صلبة وغير قابلة للمضغ وهي ناتجة من تصلب السكريات نتيجة لتعريضها للحرارة.

٣-٤ حلوى التوفي: هي سكاكر ذات بنية قابلة للمضغ ناتجة من تصلب السكريات واضافة دهنيات (بما فيها الزيوت) مصدرها من النباتات او من الحليب او من كليهما.

٣-٥ الحلوى المحشوة: هي سكاكر يوجد بداخلها حشوة ذات بنية تركيبية مختلفة.

٣-٦ الحلوى المطلية: هي سكاكر مطلية بواحدة من المواد التالية: الشوكولاته، زبدة الكاكاو أو بديلها، خليط من السكر مع شراب الجلوكوز أو طلاء آخر على قاعدة سكريات.

٣-٧ العلكة: هو المنتوج المصنع اساسا من العلك الخام واضافة واحد او اكثر من المحليات والمنكهات والاضافات الغذائية الاخرى المسموح بها والمعامل بالحرارة المناسبة لسهولة تشكيله الى اشكال مختلفة (كالشرائح، الحبات، الكرات، البالون، والمستطيلة ...)، والمغطاة بطبقة اضافية من المحليات.

٣-٨ البسكويت: منتوجات مخبوزة محتوى الماء فيها يكون أقل من ١٥% من الوزن، ومنتجة من الطحين والمحليات والزيوت النباتية او الدهون. ويمكن انتاجها بالشكل العادي او المطلي او المحلى او المحشي او المملح.

٣-٩ بسكويت الويفر: هو الناتج الرقيق الهش المحضر من خبز العجينة السائلة المناسبة بين صفائح معدنية، ويمكن أن يحضر من نوع واحد او اكثر من دقيق القمح مع اضافة مادة او اكثر من المواد الاختيارية، وقد يكون مطليا او محشوا او سادة.

٣-١٠ الشوكولاته: هي المنتوج النهائي المحضر من مزيج متجانس من واحد او اكثر من منتجات الكاكاو التالية: بذور الكاكاو، مجروش الكاكاو، عجينة الكاكاو، مسحوق الكاكاو ومع او بدون اضافة زبدة الكاكاو أو بديلها ومع او بدون اضافات اخرى.

٣-١١ الشوكولاته البيضاء: هي منتوج مطابق بمواصفاته وتركيبه للشوكولاته ولكنه لا يحتوي على مواد صلبة من الكاكاو خالية من الدهون.

٣-١٢ المختبر المعتمد: مختبر الفحص والاختبار أو المعايرة الذي منح الاعتماد وفق قانون المواصفات والمقاييس رقم ٦ لسنة ٢٠٠٠.

٤- المتطلبات الرئيسة

٤-١ يجب أن تطابق الحلوى المذكورة في البنود ٣-٣، ٣-٤، ٣-٥، ٣-٦ المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ٢٨٥.

٤-٢ يجب أن تطابق العلكة المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ٣٤٣.

٤-٣ يجب أن يطابق البسكويت المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ١٧.

٤-٤ يجب أن يطابق بسكويت الويفر المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ٢٨.

٤-٥ يجب أن تطابق الشوكولاته بانواعها المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ٢٢٦.

٤-٦ يجب ان تطابق المنتوجات غير المذكورة في البنود السابقة المتطلبات المحددة في المواصفات العالمية المتعلقة بها والصادرة عن منظمة CODEX.

٥- تقييم المطابقة

٥-١ تُعتمد 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.