

التعليمات الفنية الإلزامية 9-2005

دقيق القمح

(2005\10\30)

(طبعة مدمجة في 2\12\2019)*

- 1- الهدف**
تهدف هذه التعليمات الفنية الإلزامية الى حماية سلامة وصحة المستهلك وحماية الاقتصاد الوطني.
- 2- المجال**
تسري هذه التعليمات على مختلف أنواع دقيق القمح المستخدم في المخازن والصناعات الغذائية.
- 3- تعريف المصطلحات**
- 1-3 القمح: هو القمح النظيف السليم (Sound wheat) قبل الطحن والمطابق لدستور الأغذية العالمي (Codex Alimentarius) فيما يخص بقايا المبيدات والميكوتوكسينات (Mycotoxin) والافلاتوكسينات (Aflatoxin).
- 2-3 دقيق القمح: هو ناتج طحن حبوب القمح بعد تنقيتها وتهيتها للطحن ثم نخل الناتج (عدا الدقيق الكامل) للحصول على الدقيق باستخراجاته المطلوبة وغير المخلوط بأية مواد أخرى.
- 3-3 دقيق كامل: هو الدقيق الذي يكون نسبة استخراجه 100%.
- 4-3 دقيق مدعم: هو الدقيق الذي تم تدعيمه بالحديد والفيتامينات والأملاح المعدنية الضرورية.
- 5-3 المختبر المعتمد: مختبر الفحص والاختبار أو المعايرة الذي منح الاعتماد وفق قانون المواصفات والمقاييس رقم 6 لسنة 2000.
- 4- المتطلبات الرئيسية**
- 1-4 يجب أن يطابق الدقيق المنتج محليا او المستورد المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية الخاصة بدقيق القمح م ف 56-2001.

* هذه الوثيقة هي طبعة مدمجة صدرت بتاريخ 2\12\2019 حيث تم من خلالها ادماج بند 15-2 من التعليمات الفنية الإلزامية 9-2005 الخاصة بإضافة الفيتامينات والمعادن ومواد محددة أخرى إلى الأغذية في التعليمات الفنية الإلزامية 9-2005 الخاصة بدقيق القمح. لا تحل هذه الوثيقة محل التعليمات الفنية الإلزامية الاصلية الصادرة عن الوزراء المختصين ولكنها للتسهيل على ذوي العلاقة فهم الوضع الجديد للتعليمات 9-2005 بعد ان تم تعديلها من قبل التعليمات الفنية الإلزامية 32-2011.

2-4 (تم الغاءه بموجب بند 2-15 من التعليمات الفنية الالزامية 32-2011).

5- تقييم المطابقة

- 1-5 تعتمد شهادات المطابقة الصادرة عن المختبرات المعتمدة فقط.
- 2-5 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.