التعليمات الفنية الإلزامية ١٤-٢٠٠٥
ملح الطعام

١- الهدف

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

٢- المجال

تسري هذه التعليمات الفنية الإلزامية على ملح الطعام كلوريد الصوديوم NaCl.

٣- تعريف المصطلحات

٣-١ ملح الطعام: هو ملح الدرجة الغذائية (Food Grade) أنتج بشكل بلورات أو حبيبات صلبة يتألف أساسا من مركب كلوريد الصوديوم (NaCl)، ويتم الحصول عليه من مصادر طبيعية مثل البحار أو الترسبات الملحية على الصخور الجوفية أو من محاليل ملحية طبيعية، ولا يشمل هذا النوع من الملح ذاك الذي أنتج من بعض التفاعلات الكيميائية.

٣-٢ المختبر المعتمد: مختبر الفحص والاختبار أو المعايرة الذي منح الاعتماد وفق قانون المواصفات والمقاييس رقم ٦ لسنة ٢٠٠٠.

٤- المتطلبات الرئيسية

٤-١ يجب أن يطابق منتج ملح الطعام المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ٢١٥.

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.