

## وزارة الصناعة والثروة المعدنية

قرار رقم ٣٣٣ لسنة ١٩٨٥

بشأن الإلزام بالإنتاج طبقاً للمواصفات الفنية الخاصة

بمحلوى المضعغ ( اللبان )

وزير الصناعة

بعد الاطلاع على القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ في شأن التوحيد القياسى ؛  
وعلى القانون رقم ٢١ لسنة ١٩٥٨ في شأن تنظيم الصناعة وتشجيعها المعدل  
بالقانون رقم ١١٣ لسنة ١٩٨٠ ؛  
وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ بإعادة تنظيم الهيئة  
المصرية العامة للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج ؛  
وعلى القرار الوزارى رقم ١٣٩ لسنة ١٩٨٥ بشأن الإلزام بالإنتاج طبقاً للمواصفات  
القياسية المصرية لبعض المنتجات الغذائية وطرق فحصها واختبارها المتضمن المواصفات  
القياسية المصرية رقم ٤٦٤ / ١٩٧٥ الخاصة بمحلوى السكر ؛  
وعلى مذكرة السيد رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى  
وجودة الإنتاج المؤرخة ١٩٨٥/٦/٢٧ ؛  
قرر :

مادة ١- يكمن إنتاج وطرق فحص واختبار محلى المضعغ ( اللبان ) طبقاً  
للمواصفات الفنية المرفقة .

مادة ٢- يلغى القرار الوزارى رقم ١٣٩ لسنة ١٩٨٥ المشار اليه فيما يتعلق  
بمحلوى المضعغ ( اللبان ) المنصوص عليها فى المواصفات القياسية المصرية  
رقم ٤٦٤ / ١٩٧٥ والخاصة بمحلوى السكر .

مادة ٣- ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من اليوم التالى لتاريخ  
نشره ما

صدر فى ١٩٨٥/٦/٢٧

وزير الصناعة

م . محمد محمود عبد الوهاب

المواصفات الفنية الخاصة بحلوى المضع

(اللبان)

(١) المجال :

تشمل هذه المواصفات الفنية الاشتراطات العامة والمواصفات الخاصة بحلوى المضع وطرق الفحص والاختبار .

(٢) التعريف :

هو ناتج تخاط السكر المطحون والحلار كرز و صمرغ البين الأساسية عند درجة حرارة معينة مع بعض المضافات الغذائية الأخرى المسموح بها صحياً .

(٣) الاشتراطات العامة :

١/٣ تكون الخامات المستعملة في تصنيع حلوى المضع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها .

٢/٣ يكون المنتج لينا سهل المضع مقبول الطعم والرائحة .

٣/٣ متجانس اللون والقوام غير متبوع .

٤/٣ تكون الصمرغ المستخدمة من المصرح بها غذائياً وداخلية من الصموغ والراتنجات غير الغذائية .

٥/٣ يحظر استخدام المحليات الصناعية .

٦/٣ يجوز استعمال مكسبات الطعم والرائحة طبقاً للمواصفات القياسية المصرية

م . ق . م ١٢٣٢ / ١٩٧٤

٧/٣ يجوز استعمال المواد الملونة المسموح بها صحياً .

(٤) المواصفات :

١/٤ لا تقل نسبة السكروز في المنتج النهائى عن ٦٠٪.

٢/٤ لا تزيد نسبة السكريات المختزلة قبل التحريل على ١٢٪ مقرررة كد كستروز في المنتج النهائى .

٣/٤ لا تقل نسبة صمورغ اللبان الأساسية عن ١٧٪.

٤/٤ لا يزيد الرقم الحمضى لصمورغ اللبان الأساسية على ١٨٪.

٥/٤ لا يزيد وزن الغلاف الخارجى لانواع اللبان الدارجية على ٣٠٪ من المنتج النهائى

(٥) العبوات والبيانات :

١/٥ يغلف اللبان بعناية بغلاف مناسب ثم يعبأ فى عبوات خارجية مناسبة على أن تكون مطابقة للقرار الجمهورى رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧

٢/٥ يراعى ماورد بقرار السيد المهندس وزير الصناعة والخاص بالزام المنشآت الصناعية المحلية المنتجة للمواد الغذائية والمجمدة والمعبأة بالبيانات الواجب وضعها على منتجاتها الغذائية .

٣/٥ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية م . ق . م ١٥٤٩/١٩٨٤ والخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة على أن يكتب على العبوات الحاوية البيانات التالية :

١/٣/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٢/٣/٥ الوزن الصافى للعبوة أو عدد الوحدات

٣/٣/٥ اسم الصنف

٤/٣/٥ المكونات

٥/٣/٥ عبارة صنع في مصر

٦/٣/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

وتكتب هذه البيانات باللغة العربية بحروف ظاهرة تتناسب مع حجم العبوة  
أوعلى بطاقة تلتصق عليها ويجوز كتابتها بإحدى اللغات الاجنبية

(٦) طرق الفحص والاختبار :

١/٦ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً لما جاء بالمراسم القياسية المصرية  
م . ق . م ١٩٧٥/٤٦٤ والخاصة بحلوى السكر بالإضافة إلى الاختبار  
التالى :

٢/٦ الكشف عن الراتنجات غير الغذائية فى حلوى المضع وصموغ اللبان  
الأساسية :

يجرى الكشف الأولى كما يلى :

١/٢/٦ الطريقة الأولى

١/١/٢/٦ الكواشف والمحاليل :

— أندريد حمض الخليك

— حمض كبريتيك مركز

٢/١/٢/٦ الطريقة الثانية :

يداب حوالى ١٠ جم من العينة فى حوالى ١٠ مليلتر من أندريد حمض  
الخليك مع التدفئة البسيطة ثم يبرد المحلول وتضاف نقطة نقطة من حمض  
الكبريتيك المركز يظهر لون أحمر بنفسجى يتغير بسرعة إلى اللون البنفسجى :

٢/٢/٦ الطريقة الثانية :

١/٢/٢/٦ الكواشف والمحاليل :

— ايثير بترول درجة غليانه من ٥٠-٦٠ م°

— محلول مخفف لحلات الرصاص .

٢/٢/٢/٦ الطريقة :

يؤخذ حوالي ١٠ جم من العينة ويضاف إليها ١٠ ملليتر من ايثير البترول يرشح ثم ترج ٥ ملليتر من الرشيع مع ١٠ ملليتر من محلول مخفف لخللات الرصاص - يكتسب المحلول البترولى لون أزرق لامع مائل إلى الخضرة - فى حالة ظهور اللون المميز فى الطريقتين السابقتين يقدر الرقم الحمضى للتأكد من خلو المنتج من الراتنجات غير الغذائية كما يلى :

٣/٢/٦ تقدير الرقم الحمضى

١/٣/٢/٦ الكاشف والمحاليل :

- أسيتون نقى متعادل

- هكسان حلقى

- مخلوط إذابة متعادل ( ٢ جزء تولوين +

١ جزء كحول ميثيلى ) .

- هيلروكسيد بوتاسيوم كحولى ٢ و . ع

- دليل فينول فيثالين

٢/٣/٢/٦ الأجهزة :

- حمام مائى

- مكثف عاكس

- دوارق سعة ٢٥٠ مل

٣/٣/٢/٦ الطريقة :

- توضع العينة فى مبرد على درجة حرارة أقل من الصفر لمدة خمس ساعات

- يتم طحن العينة جيداً .

- يؤخذ ٥٠ جم من العينة المطحونة وتوضع فى دورق سعة ٢٥٠ مل

ويضاف إليها ١٥٠ مل أسيتون نقى متعادل .

- يوصل الدورق بمكثف عاكس ويتم التسخين على حمام مائي لمدة ١٥ ساعة.

- يبرد الدورق حتى درجة حرارة الغرفة ويتم الترشيح في دورق سعة ٢٥٠ مل.

- يجرى تبخير المذيب (أسيتون) ويذاب المتبقى في ٥٠ مل من الهكسان الحلقي ويتم الترشيح في دورق سعة ٢٥٠ مل معلوم الوزن ويبخر المذيب ويقدر وزن المستخلص المتبقى.

- يذاب المستخلص المتبقى في ٧٥ مل من مخلوط الاذابة المتعادل مع التسخين الخفيف والرج.

- يعاير المحلول بواسطة محلول هيدروكسيد البوتاسيوم الكحولية ٠,٢ عيارى مع استعمال دليل الفينول فيثالين.

- يحسب الرقم الحمضى من المعادلة التالية :

$$\frac{٥٦,١ \times \text{عيارية هيدروكسيد البوتاسيوم الكحولية} \times \text{حجمه}}{\text{وزن المستخلص}} = \text{الرقم الحمضى}$$

---

طبعت بالهيئة العامة لشئون المطابع الاميرية

رئيس مجلس الادارة

مصطفى حسن على

رقم الايداع بدار الكتب ٢٦٨ لسنة ١٩٨٥

٢٩٠٠-١٩٨٥٢٥٤٧٩