

Посольство
Сирийской Арабской Республики
Москва



سفارة
الجمهورية العربية السورية
موسكو

№ ٧٣٨
Дата ٠٦.٠٧.٢٠٢٢

الرقم
التاريخ

Посольство Сирийской Арабской Республики в Российской Федерации свидетельствует свое уважение Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору Российской Федерации и, ссылаясь на многочисленные переписки о сотрудничестве сирийской и российской стороны в области обмена информацией, касающейся требований к качеству импорта сельскохозяйственных и ветеринарных товаров, и ссылаясь на послание с просьбой предоставить требования, предъявляемые Сирией к импортируемым растительным маслам и органическим продуктам, имеет честь направить в приложении копию Сирийской нормативной спецификации № 3770 от 2019 г., изданной Министерством внутренней торговли и защиты прав потребителей САР в отношении пищевых растительных масел, где указаны требования, которым необходимо соответствовать.

Посольство Сирийской Арабской Республики в Российской Федерации пользуется настоящим случаем, что бы выразить уважаемому Россельхознадзору уверения в своем высоком уважении.

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



тел.: +74956951048, факс: +74956974518, E-MAIL: embassy@syrembassy.ru
Мансуровский переулок д. 4 119034

ОБЩАЯ
КОРРЕСПОНДЕНЦИЯ
11.07.2022 вх. № ФС-25006



الجمهورية العربية السورية
وزارة الصناعة
هيئة المعايير والمقاييس العربية السورية

المعايير القياسية السورية

م ق س 3770: 2019

الزيوت النباتية

الإصدار الثاني



ICS: 67.200.10

وزارة الصناعة



قرار رقم /٣٠٣/

وزير الصناعة بناء على:

- أحكام القانون رقم /٣٧/ لعام /٢٠٠٥/
- المرسوم /٣٦٠/ لعام /٢٠١٨/
- اقتراح مجلس الادارة في جلسته رقم /٥/ تاريخ ٢٠١٩/١٢/١٠
- و مقتضيات العمل

يقرر ما يلي

المادة -١ تعتد الموافقة القياسية السورية رقم (٢٠١٩:٣٧٧٠) الخاصة بـ:
الزيوت النباتية - التعديل الأول

مواصفة قياسية سورية وطنية و تطبق إلزامياً بعد ستة أشهر من تاريخ صدور هذا القرار.

المادة -٢ تسرى أحكام قانون التجارة الداخلية و حماية المستهلك رقم /١٤/ لعام /٢٠١٥/ و تعديلاته في جميع الحالات المخالفة للمواصفة المذكورة في المادة /١/ من هذا القرار، و تقوم كل من وزارة الصناعة-وزارة الاقتصاد و التجارة الخارجية- وزارة التجارة الداخلية و حماية المستهلك- وزارة الصحة- المديرية العامة للجمارك بمراقبة تطبيق هذه المواصفة كل فيما يخصه و وفقاً للقوانين و الأنظمة النافذة.

المادة -٣ ينهى مفعول القرار رقم /٤٣٦/ لعام /٢٠١٤/ المتضمن اعتماد المواصفة القياسية السورية رقم /٣٧٧٠/ لعام /٢٠١٤/ الخاصة بالزيوت النباتية المعدة للطعام وفقاً للمادة رقم /١/ من هذا القرار.

المادة -٤ ينهى مفعول القرار رقم /٣٦٠/ لعام /٢٠٠٣/ المتضمن اعتماد المواصفة القياسية السورية رقم /٢٨٧٠/ لعام /٢٠٠٣/ الخاصة بالدسم النباتي الخام وفقاً للمادة رقم /١/ من هذا القرار.

المادة -٥ ينشر هذا القرار وبلغ من يلزم لتنفيذها.

دمشق في /جاء الأعلى/ ١٤٤١ /١٢ /٣٠ /٢٠١٩
الموافق لـ

وزير الصناعة

المهندس محمد معن زين العابدين جنبة

صورة إلى:

- وزارة المالية للنشر
- وزارة الصناعة (م.الوزير - الديوان العام - مديرية الإنتاج- المؤسسة العامة للصناعات الغذائية - هيئة المواصفات و المقاييس - مركز الاختبارات والأبحاث الصناعية- المدن الصناعية بالمحافظات)
- وزارة الاقتصاد و التجارة الخارجية للتعيم على جهاتها
- وزارة التجارة الداخلية و حماية المستهلك للتعيم على جهاتها
- وزارة الصحة للتعيم على جهاتها
- الهيئة المركزية للرقابة و التفتيش - مديرية الجمارك العامة - مكتبة الأسد.

الصفحة	المحتويات
0	المقدمة
1	1- المجال
1	2- المراجع القياسية
2	3- المصطلحات و التعريف
7	4- الاشتراطات
11	5- المضافات الغذائية
13	6- الملوثات
13	7- الشروط الصحية
13	8- التعبئة
14	9- التخزين والنقل
14	10- الاعتيان
14	11- طرائق الفحص والاختبار
18	12- بطاقة البيان
الملاحق	
19	الملحق أ (إعلامي) خواص مميزة للزيوت النباتية
28	المراجع ذات الصلة
29	المصطلحات الفنية
الجدول	
8	جدول 1 - تركيب الأحاضن الدسمة للزيوت النباتية
11	جدول 2 - خصائص الجودة للزيوت النباتية
12	جدول 3 - الحدود القصوى من المضافات الغذائية
20	جدول أ-1: الخواص الفيزيائية والكيميائية للزيوت النباتية
23	جدول أ-2: مستوى ثانوي متبل ستيرول في الزيوت النباتية الخام
26	جدول أ-3: مستوى التوكوفيرول والتوكوتريينول في الزيوت النباتية

المقدمة

هيئة المعايير والمقاييس العربية السورية هي الهيئة الوطنية المخولة بإعداد المعايير القياسية في سوريا من خلال لجان فنية مشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المعايير ويشملون جميع الجهات المعنية الحق في إبداء الرأي وت تقديم الملاحظات حول هذه المعايير وذلك أثناء فترة تعميم مشروع المعايير.

تم هيكلة وصياغة المعايير القياسية السورية وفقاً للدليل السوري 2010/1 الخاص بقواعد هيكلة وصياغة الوثائق التقنية السورية استناداً إلى إرشادات IEC/ISO، الجزء 2004/2، قواعد هيكلة وصياغة المعايير القياسية الدولية.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الفرعية (الزيوت والدهون النباتية والحيوانية)، المكونة من الجهات المذكورة في القائمة أدناه، بدراسة وإعداد مشروع تعديل للمعايير القياسية السورية الخاصة بـ (الزيوت النباتية) وأوصت باعتماده كمعيار قياسي سوري رقم (2019:3770) استناداً للقانون الخاص بهيئة المعايير والمقاييس العربية السورية الذي يخولها وضع المعايير والمقاييس الوطنية للم المنتجات والم المواد والخدمات ونشرها وتعديلها.

علمياً بأن هذه المعايير القياسية السورية

- ستحل محل المعايير القياسية السورية 3770:2014 الخاصة بـ (الزيوت النباتية المعدة للطعام)
- ستلغي المعايير القياسية السورية 2870:2003 الخاصة بـ (الدهون النباتية الخام)

وذلك اعتباراً من تاريخ العمل بالمعيار الجديدة.

تضمن التعديلات التالية:

- توسيع مجال المعايير ليشمل الزيوت النباتية المكررة والخام.
- إضافة أنواع أخرى من الزيوت النباتية (كريت نواة النخيل، وستيارين النخيل، وزيوت المكسرات.. وغيرها)، مع تحديد المتطلبات الخاصة بكل منها.
- تحديد تعريف ومعايير الجودة الخاصة بزيت النخيل المكرر RBD المورد بصورة سائلة (غير المعد للاستخدام المباشر).

اللجنة الفنية الفرعية الدائمة للزيوت والدهن النباتية والحيوانية

الجهات المشاركة في إعداد هذه المواصفة من السادة أعضاء اللجنة هي كالتالي:

الجهة التي يمثلها	أعضاء اللجنة
هيئة الطاقة الذرية	د. محفوظ البشير: رئيس اللجنة الفنية
قسم علوم الأغذية/جامعة دمشق	د.أنور الحاج علي
مؤسسة النور لصناعة الزيوت النباتية	م.عبد الكريم علوش
مديرية المخبر المركزي/وزارة التجارة الداخلية وحماية المستهلك	م.محمد القليح
الشركة الأهلية للزيوت	ك.رغيد كف الغزال
وزارة الزراعة- مديرية الاقتصاد الزراعي	م.رفيف السالم
مديرية الشؤون الفنية /وزارة التجارة الداخلية وحماية المستهلك	أ.منى زكار
إدارة المعايرة والمقاييس/وزارة الدفاع	م. علي جريعة، م. رانيا العوض
مركز الاختبارات والأبحاث الصناعية	م. خديجة عسکر
وزارة النقل/الشركة العامة لمرفأ طرطوس	م.أحمد ديوب
غرفة صناعة دمشق وريفها	السيد إيماد بيتنجانة
جمعية حماية المستهلك	د. رضوان بدر الدين
غرفة صناعة حماة	السيد عبد الحميد السلق
	<u>المسئون:</u>
هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية	أمين سر اللجنة: م. ميساء أبو الشامات

الزيوت النباتية

1- المجال

تطبق هذه المواصفة القياسية السورية على الزيوت النباتية المعدة للاستعمال الغذائي المذكورة في الفقرة 3 ، بينما يحدد الملحق(١) الصفات المناسبة بالزيوت النباتية الخام التي تحتاج مزيد من المعاملات التصنيعية (تكرير) لجعلها صالحة للاستهلاك ، كما تتطرق هذه المواصفة الى الاشتراطات العامة و الشروط الصحية و النقل و التخزين و أيضاً الى الاعتيان و طرائق الفحص و الاختبار و بطاقة البيان.

2- المراجع القياسية

لا يمكن الاستغناء عن الوثائق المرجعية التالية لتطبيق هذه الوثيقة. تطبق في حالة الإحالات المقرحة الطبعة المذكورة فقط أما في حالة الإحالات التي لا تحمل تاريخاً فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات).

- المواصفة القياسية السورية 743، القواعد العامة لصحة الغذاء.
- المواصفة القياسية السورية 2429، الاشتراطات العامة لتخزين ونقل زيوت الطعام السائبة (غير المعبأة).
- المواصفة القياسية السورية 797، الدسم والزيوت النباتية و الحيوانية- الاعتيان.
- المواصفة القياسية السورية 2111، الدسم والزيوت النباتية و الحيوانية- تحضير إسبراتس الميتيل للأحماض الدهنية.
- المواصفة القياسية السورية 2427، الدسم والزيوت النباتية و الحيوانية- تقدير الآثار الضئيلة من المركبات الستيرونية باستخدام طريقة الكروماتografية الغازية.
- المواصفة القياسية السورية 3370: 2008، الزيوت والدهون النباتية و الحيوانية- تقدير نقطة الانصهار.
- المواصفة القياسية السورية 759: 1989، الزيوت والدهون النباتية و الحيوانية- تعين المحتوى المائي والمواد الطيارة.
- المواصفة القياسية السورية 760: 1989، الزيوت والدهون النباتية و الحيوانية- تعين قرينة الانكسار.
- المواصفة القياسية السورية 707: 1989، الزيوت والدهون النباتية و الحيوانية- تعين رقم التصبن.
- المواصفة القياسية السورية 761: 1989، الزيوت والدهون النباتية و الحيوانية- تعين الرقم اليودي.
- المواصفة القياسية السورية 708: 1989، الزيوت والدهون النباتية و الحيوانية- تعين رقم الحموضة.
- المواصفة القياسية السورية 762: 1989، الزيوت والدهون النباتية و الحيوانية- تعين رقم البيروكسيد.
- المواصفة القياسية السورية 70، بطاقة بيان الأغذية المعبأة والملعبة.

3- المصطلحات و التعاريف

لأغراض هذه المواصفة تطبق المصطلحات و التعاريف التالية:

1-3 تعريف المنتجات

1-1-3

زيت اللوز

هو الزيت المستخرج من نواة ثمرة اللوز (*Amygdalus communis L.*).

2-1-3

زيت الفول السوداني

زيت الفستق السوداني

هو الزيت المستخرج من بذور الفول السوداني (*Arachis hypogaea L.*).

3-1-3

زيت الباباسو

زيت النخيل البرازيلي

هو الزيت الم

مستخرج من نواة ثمار عدة أصناف من نخيل (*Orbignya spp.*)

4-1-3

زيت جوز الهند

هو الزيت المستخرج من نواة جوز الهند (*Cocos nucifera L.*).

5-1-3

زيت بذور القطن

هو الزيت المستخرج من بذور الأنواع المختلفة المزروعة من القطن (*Gossypium spp.*).

6-1-3

زيت بذور الكتان

هو الزيت المستخرج من بذور الأنواع المختلفة المزروعة من الكتان (*Linum usitatissimum*).

7-1-3

زيت بذور العنب

هو الزيت المستخرج من بذور العنب (*Vitis vinifera L.*).

8-1-3

زيت البندق

هو الزيت المستخرج من نواة ثمرة البندق (*Corylus avellana L.*).

9-1-3

زيت الذرة

هو الزيت المستخرج من بذور الذرة (*Zea mays*).

10-1-3

زيت بذور الخردل

هو الزيت المستخرج من:

- بذور الخردل الأبيض (*Sinapis alba L.* or *Brassica hirta Moench*)

- بذور الخردل النبي والأصفر (*Brassica juncea (L.) Czernajew and Cossen*)

- بذور الخردل الأسود (*Brassica nigra (L.) Koch*)

11-1-3

زيت نواة التحيل

هو الزيت المستخرج من نواة ثمرة التحيل الزيتي (*Elaeis guineensis*).

12-1-3

زيت أولين نواة التحيل

هو الجزء المنخفض الانصهار المستخلص من بجزءة زيت نواة التحيل المذكور أعلاه (11-1-3).

13-1-3

زيت ستيارين نواة التحيل

هو الجزء المرتفع الانصهار المستخلص من بجزءة زيت نواة التحيل المذكور أعلاه (11-1-3).

14-1-3

زيت التحيل

هو الزيت المستخرج من لب ثمرة التحيل الزيتي (*Elaeis guineensis*).

15-1-3

زيت تحيل عالي المحتوى من حمض الأوليك

هو الزيت المستخرج من لب هجين ثمرة التحيل الزيتي (*Elaeis oleifera × Elaeis guineensis*) (O×G).

16-1-3

زيت أوليين التحيل

هو الجزء السائل المستخلص من تجزئة زيت التحيل (المبين أعلاه 15-1).

17-1-3

زيت ستيارين التحيل

هو الجزء الصلب (مرتفع الانصهار) المستخلص من جزيئات زيت التحيل (المبين أعلاه 15-1).

18-1-3

زيت فائق أوليين التحيل (زيت سور أوليين التحيل)

هو الجزء السائل المستخلص من جزيئات زيت التحيل (المبين أعلاه 15-1) من خلال عملية تبلور مضبوطة بشكل خاص للحصول على رقم يودي يساوي أو يزيد (60).

19-1-3 زيت التحيل RBD الدوكما

هو زيت التحيل وزيت نواة التحيل ومشتقاًهما (أوليين زيت التحيل، ستيارين زيت التحيل، أوليين زيت نواة التحيل، ستيارين زيت نواة التحيل) المكرر والمبيض والمزال الرائحة (RBD) والمستورد بشكل سائب (دوكما: حاويات كبيرة أو عناير) لأغراض تقنية وتصنيعية وغير المخصص للاستهلاك المباشر مالم يخضع لعمليات تصنيعية في المنشآت الصناعية المحلية المرخصة الخاصة بتكرير الزيوت ليصبح مطابقاً للمواصفة.

20-1-3

زيت الفستق

هو الزيت المستخرج من نواة ثمرة الفستق (*Pistacia vera L*).

21-1-3

زيت اللفت (زيت الكولزا، زيت الرافون، زيت السارسون، زيت التوريا)

هو الزيت المستخرج من بذور الأصناف التالية من اللفت
Brassica napus L.,
Brassica juncea L., *Brassica tournefortii L.*, *Brassica rapa L*

22-1-3

زيت اللفت منخفض حمض الإيروسيلك (زيت الكولزا منخفض حمض الإيروسيلك، زيت الكانولا)

هو الزيت المستخرج من بذور منخفضة المحتوى من حمض الإيروسيلك المشتقة من أصناف اللفت التالية:

(*Brassica napus L.*, *Brassica juncea L.*, *Brassica rapa L*)

23-1-3

زيت نخالة الأرز(زيت الأرز)

هو الزيت المستخلص من نخالة الأرز (*Oryza sativa L*).

24-1-3

زيت بذور العصفر (زيت العصفر، زيت القرطم، زيت الكردي)

هو الزيت المستخلص من بذور العصفر (*Carthamus tinctorious L*)

25-1-3

زيت بذور العصفر عالي المحتوى من حمض الأوليك(زيت القرطم عالي الأوليك، زيت الكردي عالي الأوليك)

هو الزيت المستخرج من بذور العصفر(*Carthamus tinctorious L*) عالية المحتوى من حمض الأوليك.

26-1-3

زيت السمسم (زيت الجنجيلى، زيت التيلى)

هو الزيت المستخلص من بذور السمسم (*Sesamum indicum L*)

27-1-3

زيت فول الصويا

هو الزيت المستخرج من فول الصويا (*Glycine max L*).

28-1-3

زيت دوار الشمس

هو الزيت المستخرج من بذور دوار الشمس (*Helianthus annuus L.*)

29-1-3

زيت دوار الشمس متوسط المحتوى من حمض الأوليك

هو الزيت المستخرج من بذور دوار الشمس (*Helianthus annuus*) متوسطة المحتوى من حمض الأوليك.

30-1-3

زيت دوار الشمس عالي المحتوى من حمض الأوليك

هو الزيت المستخرج من بذور دوار الشمس (*Helianthus annuus*) عالية المحتوى من حمض الأوليك.

31-1-3

زيت الجوز

هو الزيت المستخرج من نواة ثمرة الجوز (*Juglans regia L.*)

2-3 تعاريف أخرى

1-2-3

زيوت نباتية معدة للطعام

هو منتج غذائي معد للاستهلاك الغذائي يتكون أساساً من خليسریدات الدهون الدسمة المتحصل عليها من المصادر النباتية فقط ، وقد يحتوي الزيت على كميات صغيرة من الليبيدات الأخرى مثل الفوسفاتيدات ومكونات غير قابلة للتصبن وأحماض دسمة حرة طبيعياً في الزيت

2-2-3

زيوت بكر

هي الزيوت التي يتم الحصول عليها دون إجراء أي تغيير في طبيعة الزيت، من خلال طرائق ميكانيكية مثل: الطرد أو الضغط واستخدام الحرارة فقط. ويمكن أن ينفي الزيت عن طريق غسله بالماء والترسيب والترشح والطرد المركزي فقط.

3-2-3

زيوت مضغوطة على البارد

هي الزيوت التي يتم الحصول عليها دون إجراء أي تغيير في طبيعة الزيت، من خلال طرق ميكانيكية فقط مثل: الطرد أو الضغط ودون استخدام الحرارة. ويمكن أن ينقى الزيت عن طريق غسله بالماء والترسيب والترشيح والطرد المركزي فقط.

4- الاستراتطات

يجب أن يتتوفر في الزيوت النباتية المذكورة في الفقرة (3) الخواص التركيبية المميزة ومعايير الجودة التالية:

1-4 الخواص التركيبية

1-4-1 أن يكون تركيب الأحماض الدسمة للزيوت النباتية (النسبة المئوية للأحماض الدسمة الكلية) طبقاً لما هو وارد في الجدول (1) مع مراعاة ما يلي:

- ألا تتجاوز نسبة حمض الإيروسيك 2% في زيت بنور اللفت منخفض المحتوى من حمض الإيروسيك (% من الأحماض الدسمة الكلية).

- ألا تقل نسبة حمض الأوليك عن 70% في زيت بنور العصفر عالي الأوليك (% من الأحماض الدسمة الكلية)

- ألا تقل نسبة حمض الأوليك عن 75% في زيت دوار الشمس عالي الأوليك (% من الأحماض الدسمة الكلية)

. ألا تقل نسبة حمض الأوليك عن 45% في زيت التحيل عالي الأوليك (% من الأحماض الدسمة الكلية).

2-1-4 أن تحقق درجة الانصهار التالية:

- زيت أوليين نواة التحيل تتراوح بين 21°س - 26°س.

- زيت سيارين نواة التحيل تتراوح بين 31°س - 34°س.

- زيت أوليين التحيل عن 24°س حداً أقصى.

- زيت سيارين التحيل تتراوح بين 44°س - 54°س.

- زيت النخيل فائق الأوليين عن 19,5°س حداً أقصى.

جدول ١- تركيب الألهماص الدسمة للزيوت النباتية (النسبة المئوية للألهماص الدسمة الكلية)

زنت المطرد	زنت دوار الشمس متوسط الألوك	زنت دوار الشمس على الألوك	زنت دوار الشمس	زنت الصوريا	زنت السمسم	زنت البررة	زنت بذرة القطن	زنت جوز الهند	زنت المولو السوداني	زنت الملوخ	الألهماص الدسمة
ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0,7	ND	C 6:0	
ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	4,6-10,0	ND	C 8:0	
ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	5,0-8,0	ND	C 10:0	
ND	ND	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND-0,3	ND-0,2	45,1-53,2	ND-0,1	C 12:0	
ND-1,0	ND-1,0	ND-0,1	ND-0,2	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,3	ND-0,3	0,6-1,0	16,8-21,0	ND-0,1	C 14:0
0,5-4,5	4,0-5,5	2,6-5,0	5,0-7,6	8,0-13,5	7,9-12,0	8,6-16,5	21,4-26,4	7,5-10,2	5,0-14,0	C 16:0	
ND-0,5	ND-0,05	ND-0,1	ND-0,3	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,5	ND-1,2	ND	ND-0,2	C 16:1	
ND	ND-0,05	ND-0,1	ND-0,2	ND-0,1	ND-0,2	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND-0,1	C 17:0	
ND	ND-0,06	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND-0,1	C 17:1	
0,5-2,0	2,1-5,0	2,9-6,2	2,7-6,5	2,0-5,4	4,5-6,7	ND-3,3	2,1-3,3	2,0-4,0	1,0-4,5	C 18:0	
8,0-23,0	43,1-71,8	75-90,7	14,0-39,4	17-30	34,4-45,5	20,0-42,2	14,7-21,7	5,0-10,0	35,0-80	C 18:1	
10,0-24,0	18,7-45,3	2,1-17	48,3-74,0	48,0-59,0	36,9-47,9	34,0-65,6	46,7-58,2	1,0-2,5	4,0-43,0	C 18:2	
6,0-16,0	ND-0,5	ND-0,3	ND-0,2	4,5-11,0	0,2-1,0	ND-2,0	ND-0,4	ND-0,2	ND-0,5	C 18:3	
ND-1,5	0,2-0,4	0,2-0,5	0,1-0,5	0,1-0,6	0,3-0,7	0,3-1,0	0,2-0,5	ND-0,2	0,7-2,0	C 20:0	
5,0-13,0	0,2-0,3	0,1-0,5	ND-0,3	ND-0,5	ND-0,3	0,2-0,6	ND-0,1	ND-0,2	0,7-3,2	C 20:1	
ND-1,0	ND	ND	ND	ND-0,1	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND	C 20:2	
0,2-2,5	0,6-1,1	0,5-1,6	0,3-1,5	ND-0,7	ND-1,1	ND-0,5	ND-0,6	ND	1,5-4,5	C 22:0	
22,0-50,0	ND	ND-0,3	ND-0,3	ND	ND-0,3	ND-0,3	ND-0,3	ND	ND-0,6	C 22:1	
Nd-0,1	ND-0,09	ND	ND-0,3	ND	ND	ND-0,1	ND	ND	ND	C 22:2	
ND-0,5	0,3-0,4	ND-0,5	ND-0,5	ND-0,5	ND-0,3	ND-0,5	ND-0,1	ND	0,5-2,5	C 24:0	
0,5-2,5	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0,3	C 24:1	

% ٤٠,٥ ≥ أدنى من ٤٠% في المجموع، ويعاد على آ ما

جدول ١- (ث)

— أقل من ١٢٠٠٠٠٪ ND

جدول ١ - (تابع)

$\geq 0,05$ من امكاناته الالامن، وعده على أنه \geq ND

3-1-4 يمكن الاستعانة بمعايير إضافية أخرى إذا لزم الأمر للتأكد من مطابقة العينات لهذه المعايير:

1-3-1-4 يجب ألا يزيد محتوى حمض الأراشيديك (Arachidic) والأحماض الدسمة العالية في زيت الفول السوداني عن 48 غ/ل.

2-3-1-4 يجب أن يكون رقم رينت (Reichert) لزيت جوز الهند مابين (6-8,5) ولزيت نوى التحيل ما بين (6,5-7).

3-3-1-4 يجب أن يكون رقم بولينسك (Polenske) لزيت جوز الهند مابين 13-18 ولزيت نوى التحيل 12-18 ولزيت الباباسو مابين 8-10.

4-3-1-4 يجب أن يكون اختبار هالفن (Halphen) لزيت بذرة القطن إيجابياً.

5-3-1-4 يجب ألا يتجاوز محتوى زيت بذور العنب من (Erythrodiol) عن 2% من الستيروولات الكلية.

6-3-1-4 يجب أن يكون اختبار بودوين (Baudouin) لزيت بذور السمسم إيجابياً.

7-3-1-4 يجب أن يتراوح المحتوى الكلي من الكاروتينات (قدرة كبتا كاروتين) بالنسبة لزيت التحيل غير المبيض مابين (2500-500) مغ/كغ بالنسبة لأولين التحيل غير المبيض مابين (2500-550) مغ/كغ، بالنسبة ستارين التحيل غير المبيض مابين (1500-300) مغ/كغ.

8-3-1-4 يجب أن يكون رقم كريسمير (Crismer) لزيت بذور اللفت منخفض الإيروسيل مابين (67-70).

9-3-1-4 يجب أن يتجاوز تركيز براسيسيل ستيرول(ستيرول الكربن) 5% من كامل محتوى الستيروولات في زيت بذور اللفت منخفض حمض الإيروسيل.

10-3-1-4 يجب أن تتراوح نسبة غاما أوريزانول في زيت نخالة الأرز الخام مابين (0,9-2,1)%.
ملاحظة: تركيبة الحموض الدسمة في زيت نخالة الأرز الخام غير المعدة للاستهلاك لها نفس تركيبة زيت نخالة الرز المذكورة في الجدول 1.

11-3-1-4 أن تكون الخواص الفيزيائية والكيميائية للزيوت النباتية مطابقة للجدول (أ-1) من الملحق أ.

12-3-1-4 يمكن الاستعانة بعض المعايير المحددة للهوية:

1-12-3-1-4 كنسية ثنائي متيل ستيرول من إجمالي النسبة المئوية للستيروولات المبينة في الجدول (أ-2) من الملحق أ.

2-12-3-1-4 مستوى التوكوفيرول والتوكوتريونول في الزيوت النباتية المبينة في الجدول (أ-3) من الملحق أ.

2-4 خواص الجودة

يجب أن تتمتع الزيوت النباتية المكررة (المعدة للاستعمال الغذائي) بخصائص الجودة التالية:

1-2-4 أن يكون لونه ورائحته مميزة لزيت وخاليًا من التزخر أو أية رائحة أو طعم غريبين.

4-2-2 أن يكون مستخرجًا من بذور أو حبوب أو أجنة سليمة ونظيفة وخالية من الترنيخ والشوائب والملوثات.

4-2-3 أن يكون خالياً من الرواسب والعكارة.

4-2-4 أن يتصف بالخصائص المبينة في الجدول (2) التالي:

جدول 2- خصائص الجودة للزيوت النباتية

الحد الأقصى	الوحدة	الخاصية	المسلسل
%0,2	كتلة/كتلة	المواد المتطايرة* عند 105°س	1-4-2-4
%0,05	كتلة/كتلة	الشوائب غير المنحلة*	2-4-2-4
%0,005	كتلة/كتلة	محتوى الصابون*	3-4-2-4
1,5	مع/كغ	: الحديد(Fe) الزيوت المكررة(باستثناء زيت النخيل(RBD))	4-4-2-4
3		زيت النخيل الدوكماء RBD	
0,1	مع/كغ	النحاس(Cu): الزيوت المكررة(باستثناء زيت النخيل(RBD))	5-4-2-4
0,25		زيت النخيل الدوكماء RBD	
0,6	مع KOH /غ زيت	رقم الحموضة: الزيوت المكررة(باستثناء زيت النخيل(RBD))	6-5-2-4
1,25		زيت النخيل الدوكماء RBD	
10 حتى 15	مليلي مكافئ أكسجين نشط/كغ زيت	رقم البيروكسيدي: الزيوت المكررة(باستثناء زيت النخيل(RBD)) زيت النخيل الدوكماء RBD	8-5-2-4

* يستثنى زيت النخيل(RBD) الدوكماء المعروف في البند (3-19) من الشروط المشار إليها أعلاه (*)

5- المضافات الغذائية

5-1 لا يسمح بإضافة أية مواد مضافة إلى الزيت البكر أو الزيت المتحصل عليه بالضغط على البارد.

5-2 يسمح بإضافة المضافات الغذائية التالية للزيوت النباتية المكررة:

جدول 3—الحدود القصوى من المضافات الغذائية

الحد الأقصى المسموح	المادة المضافة	INS
1-2-1 المنكهات		
يسمح بإضافة كافة المنكهات الطبيعية والمimاثلة للطبيعية و الصناعية المعتمدة من قبل لجنة دستور الغذاء		
1-2-5 مضادات الأكسدة		
500 مغ/كغ	بالميتابات الإسكوربيل	304
	سيارات الإسكوربيل	305
300 مغ/كغ مفردة أو مجتمعة	d ألفا التوكوفيرول	307a
	مزيج التوكوفيرول المركز	307b
	dL ألفا التوكوفيرول	307c
100 مغ/كغ	غلالات البروبييل	310
200 مغ/كغ على ألا تتجاوز الحدود المذكورة أعلاه لكل صنف على انفراد	أي مركب من للغالات مع (BHT) و (BHA) و (TBHQ)	
حسب الخبرة التصنيعية الجيدة	الليستين	322(i)
200 مغ/كغ	ثنائي لوريل ثبائي بروبيونات	389
120 مغ/كغ	هيدروكسى كوبينول باعي البوتيل (TBHQ)	310
175 مغ/كغ	هيدروكسى أنسول البوتيلاتيد (BHA)	310
75 مغ/كغ	هيدروكسى تولوين البوتيلاتيد (BHT)	310
أي مركب من للغالات مع (BHT) و (BHA) و (TBHQ) 200 مغ/كغ على ألا تتجاوز الحدود المذكورة أعلاه لكل صنف على انفراد		
حسب الخبرة التصنيعية الجيدة	الليستين	322(i)
200 مغ/كغ	ثنائي لوريل ثبائي بروبيونات	389
1-2-5 مساعدات مضادات الأكسدة		
حسب الخبرة التصنيعية الجيدة	حمض الليمون (السيتريك)	330

جدول 3 - (تابع)

الحد الأقصى المسموح	المادة المضافة	INS
1-2-5 مساعدات مضادات الأكسدة		
حسب الخبرة التصنيعية الجيدة	سيترات الصوديوم ثنائية الهيدروجين	331(i)
حسب الخبرة التصنيعية الجيدة	سيترات ثلاثية الصوديوم	331(iii)
100 مع/كغ مفردة أو مجتمعة	سيترات إيزو بروبيل	384
	حمض الليمون وإستيرات الأحماض الدسمة للجلسيرونول	472c
10 مع/كغ	ثنائي مثيل عديد السيلوكسان	900a
1-2-5 مضادات الرغوة (زيوت الفلي المركز)		
10 مع/كغ	ثنائي مثيل عديد السيلوكسان	900a

6- الملوثات

1-6 ألا يتجاوز الأثر المتبقى من الإشعاع والمبادرات الحدود القصوى المسموح بها دولياً (دستور الغذاء العالمي FAO/ WHO Codex وذلك عند استحالة إزالتها كلياً من الناحية الفنية.

2 ألا تتجاوز نسبة الملوثات المعدنية في حال وجودها عمایلی:

الزرنيخ As 0,1 مع/كغ
الرصاص Pb 0,1 مع/كغ

7- الشروط الصحية

يجب أن يتم تحضير وتداول المنتج وفقاً لشروط المواصفة القياسية السورية 743 الخاصة بالقواعد العامة لصحة الغذاء.

8- التعبئة

1-8 أن يعبأ الزيت في عبوات صحية مصنوعة من مواد غير ضارة لا تؤثر على خواصه، ولم يسبق استخدامها. وأن تكون نظيفة وجافة وخالية من أية رائحة غريبة وذات أغطية محكمة الإغلاق ويمكن أن يعبأ الزيت في:

1-1-8 عبوات استهلاكية مثل (القوارير الزجاجية والبلاستيكية والعبوات المعدنية الصغيرة المسموح باستخدامها في تعبئة المواد الغذائية).

2-1-8 عبوات نقل مثل (براميل - صفائح سعة (20) لیتر أو أكثر - دمجانات - خزانات - صهاريج وغيرها)، مطالية من الداخل بمادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع الزيت وصالحة لتخزين المواد الغذائية.

2-8 يجب أن تحمل العبوات طروف النقل والتخزين.

3-8 يجب أن لا يقل الحجم الذي يشغله الزيت في العبوة بأي حال عن (90%) من سعة العبوة المحددة وفقاً للقوانين والأنظمة النافذة إلا في حالة عبوات القصدير التي تساوي سعتها ليتراً واحداً أو تقل عنه حيث لا يكون الحجم الذي يشغله المحتوى في أي حال أقل من (80%) من سعة العبوة.

9- التخزين والنقل

1-9 تراعى شروط ومتطلبات المواصفة القياسية السورية 2429 الخاصة بـ (الاشتراطات العامة لتخزين ونقل زيوت الطعام السائبة (غير المعبأة)).

2-9 يجب أن يتم النقل بطريقة مناسبة تحمي العبوات من التلف والتلوث (ناقلات نظيفة ومغطاة).

3-9 يجب أن يخزن الزيت في مستودعات وصهاريج وخزانات نظيفة وجافة.

4-9 يجب أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وعن مصادر الحرارة والتلوث.

5-9 يجب أن ترفق كل وجبة منقولة بشهادة مخبرية صادرة عن القسم المسؤول عن الرقابة الفنية النوعية في الجهة المنتجة.

10- الاعتيان

يتم الاعتيان وفقاً لما ورد في المواصفة القياسية السورية 797.

11- طرائق الفحص والاختبار

1-11 تعيين تركيب المجموع الدسمة

حسب المواصفة القياسية السوري 2111-1 و المواصفة القياسية السورية 2111-2.

2-11 تعيين نقطة الانصهار

حسب المواصفة القياسية السورية 3370 .

3-11 تعيين الرطوبة والماء المتطاير

حسب المواصفة القياسية السورية 759 .

4-11 تعيين محتوى الشوائب غير المنسحلة

حسب مواصفة منظمة التقييس الدولية ISO 663:2000 .

5- تحديد محتوى الصابون

حسب المواصفة BS 684 2.5 المند 17-95 تعين المواد الصابونية أو (97) AOCS Cc .

6- تعين محتوى النحاس وال الحديد

حسب مواصفة منظمة التقييس الدولية ISO 8294:1994 .

7- تعين الكثافة النسبية

حسب الاتحاد الدولي للكيمياء البحتة والتطبيقية IUPAC 2.101 مع استخدام عامل التحويل المناسب .

8- تعين الكثافة الظاهرية

حسب مواصفة منظمة التقييس الدولية ISO 6883:2000 .

9- تعين قربنة الانكسار

حسب المواصفة القياسية السورية 760:1989 .

10- تعين رقم التصبن

حسب المواصفة القياسية السورية 707 .

11- تعين الرقم اليدوي

حسب المواصفة القياسية السورية 761 .

12- تعين المواد غير القابلة للتصبن

حسب مواصفة منظمة التقييس الدولية ISO 3596-1:2000 .

13- تعين رقم الحموضة

حسب المواصفة القياسية السورية 708 .

14- تعين رقم البiero وكسيد

حسب المواصفة القياسية السورية 762 .

15-11 تقدير المضادات الغذائية - مضادات الأكسدة (BHT)، (BHA)

حسب المواصفة القياسية السورية 2306.

16-11 تعيين الرصاص

حسب مواصفة منظمة التقييس الدولية ISO 12193:1994.

17-11 تعيين الزرنيخ

يجرى التحديد طبقاً لطرق التحليل الرسمية لجمعية المحللين الكيميائيين الأمريكيين (AOAC).

18-11 تحديد محتوى الستيروول

حسب المواصفة القياسية السورية 2427.

19-11 تحديد محتوى التوكوفيرول

حسب مواصفة منظمة التقييس الدولية ISO 9936:1997.

20-11 اختبار هالفن

وفقاً إلى AOCS Cb 1-25 (97).

21-11 اختبار كريسمير

وفقاً إلى AOCS Cb 4-35 (97).

22-11 اختبار بدؤين (اختبار زيت السمسم)

وفقاً إلى AOCS Cb 2-40 (97).

23-11 اختبار ريكت وبولينسك

وفقاً إلى AOCS Cd 5-40 (97).

24-11 تحديد محتوى غاما أوريزانول

تستخدم هذه الطريقة لتقدير محتوى غاما أوريزانول (%) في الزيوت النباتية بقياس الامتصاص الضوئي عند طول موجه قصوى للامتصاص قريبة من 315 نانومتر، وتستخدم هذه الطريقة لزيت نخالة الأرز الخام.

1-24-11 التجهيزات

- جهاز المطياف الضوئي لقياس الامتصاص بالأشعة فوق البنفسجية بين 310-320 نانومتر -

- خلية كوارتز مستطيلة الشكل قياس اسما.

- دورق حجمى 25 مل.

- ورق مرشح - من نوع Whatman رقم 2 أو ما يعادله.

الكواشف 2-24-11

- هبتان ذي مقاومة مناسبة لجهاز المطياف الضوئي.

الطريقة 3-24-11

- يجب قبل الاستخدام ضبط جهاز المطياف الضوئي عند القراءة صفر بعد ملء كلاً من خلية العينة وخليه المحلول المرجعي بواسطة n - هبتان.

- يتم ترشيح عينة الزيت خلال ورقة ترشيح عند درجة حرارة الغرفة.

- يوزن بالضبط حوالي 0,02 غ من العينة المجهزة في دورق حجمى سعة 25 مل ثم يتم الحجم حتى العلامة بواسطة n - هبتان.

- يتم ملء الخلية بالمحلول المتحصل عليه ويقاس الامتصاص عند طول موجى أقصى للامتصاص قريب من 315 نانوميتر مع استخدام نفس المذيب ك محلول مرجعي.

- يجب أن تقع القيم المسجلة بين مدى يتراوح بين 0,3-0,6 ولا فإنه يجب إعادة القياسات باستخدام محاليل أكثر تركيزاً أو أكثر تediأ حسب الحالة.

طريقة الحساب 4-24-11

يحسب محتوى غاما أوريزانول كما يلى:

$$\text{النسبة المئوية لمحتوى غاما أوريزانول} = \frac{(E/1) \times A \times (W/1) \times 25}{(E/1) \times A \times (W/1)} \times 100$$

حيث :

W = وزن العينة بالغرام (غ).

A = الامتصاص للمحلول.

E = الامتصاص النوعي $E^{1\% 1cm}$.

12- بطاقة البيان

تراعي شروط ومتطلبات المواصفة القياسية السورية 70 والمواصفة القياسية السورية 375 حيث يدون على العبوة البيانات التالية بخط واضح غير قابل للإزالة أو التغيير باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية:

- 1-12 اسم الزيت طبقاً لما هو وارد في البند 3.
- 2-12 قائمة كاملة بالمواد المضافة بترتيب تنازلي.
- 3-12 المحتوى الصافي للعبوة وزناً أو حجماً بوحدات النظام الدولي للقياس.
- 4-12 اسم وعنوان المعمل المنتج أو المعبي والعلامة التجارية إن وجدت ويمكن أن يذكر اسم الموزع أو المستورد.
- 5-12 بلد المنشأ.
- 6-12 رقم الدفعه.
- 7-12 تاريخ التعبئة وشروط التخزين.
- 8-12 تاريخ انتهاء الصلاحية بالشهر والسنة.
- 9-12 في حال تعبئة الزيت ضمن طرود فيجب ذكر عدد ونوع الأوعية المحتواة في الرزمة أو الطرد.

ملحق أ
(أعلامي)

خواص مميزة للزبوت النباتية

جدول أ-١: الخواص الفيزيائية والكيميائية للزبوت النباتية الخام

رقم التصنيف (مع KOH/غ زيت)	رقم المولد	المادة غير الفعالة للتصنيف (غ/كج)	معدل نظائر الأكسجين الشابة	رقم الماء (مع KOH/غ زيت)	كم عدد الأقسي لـ الزبوت الخام
-184-168	191-190	194-182	194-188	195-189	195-186
125-92	122-94	90-78	141-118	139-124	105-86
15 ≥	15 ≥	15 ≥	15 ≥	20 ≥	28 ≥
-	-	-	8	8	8
					14
					8

الخواص المميزة	زيت السوداني	زيت جوز الهند	زيت بذر القطن	زيت اللمبرة	زيت السمسم	زيت الصويا	زيت دوار الشمس	زيت دوار الشمس على الأوريلك	زيت دوار الشمس متوسط	زيت المخلول
-0,912	-0,914	-0,909	-0,918	-0,915	-0,919	-0,915	-0,917	-0,918	-0,915	-0,912
0,920	0,916	0,915	0,923	0,925	0,924	0,925	0,925	0,926	0,920	0,920
-، ٢٠	-، ٢٠	-، ٢٠	-، ٢٠	-، ٢٠	-، ٢٠	-، ٢٠	-، ٢٠	-، ٢٠	-، ٢٠	-، ٢٠
-1,461	-1,467	-1,467	-1,461	-1,466	-1,465	-1,465	-1,465	-1,458	-1,448	-1,460
1,469	1,471	1,471	1,468	1,470	1,469	1,468	1,468	1,466	1,450	1,465
	-، ٢٥	-، ٢٥	-، ٢٥	-، ٢٥	-، ٢٥	-، ٢٥	-، ٢٥	-، ٢٥	-، ٢٥	-، ٢٥

جدول ۱-۱: (تاریخ)

لهم ازيد

المواد غير القابلة للتصنيف (غ/كن)

卷之三

معامل الانكسار (عند 40° م)

الكتابة النسبية (دمس / ماه عدد 20% م)

النحو والصرف
المؤذنة

جدول أ-1: (تابع)

نوع الماء على الألواح	نوع الماء على المصادر	نوع الماء في التحليل	نوع الماء في التحليل*	نوع الماء في التحليل	نوع الماء في التحليل	نوع الماء في التحليل	نوع الماء في التحليل
0,919-0,913 دء ٢٠ سـ [°]	-0,922 0,927 دء ٢٠ سـ [°]	-0,902 0,908 دء ٤٠ سـ [°]	-0,906 0,909 دء ٤٠ سـ [°]	-0,899 0,914 دء ٤٠ سـ [°]	-0,881 0,891 دء ٦٠ سـ [°]	-0,895 0,910 دء ٥٥ سـ [°]	-0,900 0,925 دء ٤٠ سـ [°]
0,916-0,910 دء ٢٥ سـ [°]							-0,891 0,899 دء ٥٥ سـ [°]
0,914-0,912 دء ٢٠ سـ [°]	-0,904 0,906	-0,904 0,907		-0,895 0,898 دء ٥٠ سـ [°]	-0,881 0,885 دء ٦٠ سـ [°]	-0,886 0,900 دء ٤٠ سـ [°]	-0,889 0,895 دء ٥٠ سـ [°]
1,464-1,460 دء ٤٠ سـ [°]	-1,467 1,470 دء ٢٥ سـ [°]	-1,449 1,451 دء ٤٠ سـ [°]	-1,451 1,453 دء ٤٠ سـ [°]	-1,448 1,452 دء ٤٦٠ سـ [°]	-1,447 1,452 دء ٦٠ سـ [°]	-1,459 1,462 دء ٤٦٠ سـ [°]	-1,454 1,456 دء ٥٠ سـ [°]
1,470-1,466 دء ٢٥ سـ [°]							
194-186	198-186	255-244	244-231	254-230	202-194	205-193	199-189
100-80	148-136	8,5-4	28-20	21,0-14,1	56 ≤	48 ≥	58-75
10 ≥	15 ≥	15 ≥	10 ≥	13 ≥	9 ≥	12 ≥	13 ≥
						60 ≤	55,0-50,0
						12 ≥	12 ≥

* رقم المجموعة (مixture/KOH) في نسب التحليل (الماء 10 جـ/أقى) ولزب نوى التحليل (الماء 5 جـ/أقى).

جدول ٢-١: مستوى ثانوي مماثل للمقاطعات في الولايات الكثيرة في عيادات مرئية

جدول أ-2: (تابع)

جدول أ-2: (تابع)

جدول ٣: مستوى التوكوفيرول والتوكوتينول في الزيوت النباتية الخام (عينات مجتمعة)

البيوكوفرولات والبيوكوتريولات						
النوع	التركيز	النوع	التركيز	النوع	التركيز	النوع
سياراتن نواة النغيل	سياراتن النغيل	أولين نواة النغيل	أولين النغيل	زيت نواة النغيل	زيت نواة النغيل	زيت النغيل على الأولييك
10-ND	11-ND	44-ND	280-30	100-ND	188-49	280-30
2-ND	6-ND	248-ND	250-ND	50-ND	ND	250-ND
1-ND	3-ND	257-ND	100-ND	50-ND	138-4	100-ND
ND	4-ND	ND	100-ND	50-ND	31-ND	100-ND
73-ND	70-ND	ND	500-50	150-20	256-74	500-50
8-ND	10-1	60-ND	700-20	500-10	887-406	700-20
1-ND	2-ND	ND	120-40	150-5	86-33	120-40
89-ND	90-ND	260-ND	1800-300	700-100	14117-562	1800-300
			Total		مجموع مل/كج	

جدول ١-٣: (تابع)

النوكوفيرولات والتوكوترينيولات						
زيت نعلة الأرز	زيت الكمان	زيت الجوز	زيت البنديق	زيت الجوز	زيت اللوز	زيت الموز
583-49	265-2	330-10	110-ND	420-100	545-20	Alpha-tocopherol
47-ND	ND	ND	110-ND	12-6	10-ND	Beta-tocopherol
212-ND	712-100	100-0	400-120	194-18	104-ND	Gamma-tocopherol
31-ND	14-ND	50-ND	60-ND	10-ND	5-ND	Delta-tocopherol
627-ND	ND	ND	ND	ND	ND	Alpha-tocotrienol
790-142	ND	ND	ND	ND	ND	Gamma-tocotrienol
59-ND	ND	ND	ND	ND	ND	Delta-tocotrienol
2349-191	905-150	600-100	455-309	600-200	600-20	Total
مجموع مع/كج						
النوكوفيرولات والتوكوترينيولات						
زيت الباباسو تحليل برازيلي	زيت المصفر	زيت العصفر	زيت الزيتون	زيت دوار الشمس	زيت دوار الشمس	زيت دوار الشمس
زيت دوار الأليوك	زيت الأليوك	زيت الشعس	زيت دوار الشمس	زيت دوار الشمس	زيت دوار الشمس	زيت دوار الشمس
متوسط الأليوك	علي الأليوك	علي الأليوك	قليل الأليوك	قليل الأليوك	قليل الأليوك	قليل الأليوك
668-488	1090-400	935-403	386-100	660-234	660-234	ND
52-19	35-10	45-ND	140-ND	13-ND	17-ND	ND
19,0-2,3	30-3	34-ND	735-189	44-ND	12-ND	ND
1,6-ND	17-ND	7,0-ND	22-ND	6-ND	ND	Delta-tocopherol
ND	ND	ND	ND	ND	ND	Alpha-tocotrienol
ND	ND	ND	ND	ND	46-25	Alpha-tocotrienol
ND	ND	ND	ND	10-ND	80-32	Gamma-tocotrienol
741-509	1120-450	1520-440	2680-430	700-250	670-240	130-60
مجموع مع/كج						

المصطلحات الفنية

تشكل المصطلحات الفنية العربية التالية المعنى المقابل للمصطلحات الإنكليزية المذكورة أدناه:

رقم البد	المصطلح العربي	المصطلح الانكليزي
2-1-3	زيت الفستق السوداني	Arachis oil
4-1-3	زيت جوز الهند	Coconut oil
5-1-3	زيت بذر القطن	Cottonseed oil
9-1-3	زيت الذرة	Maize oil
14-1-3	زيت التخيل	Palm oil
16-1-3	أوليين التخيل	Palm olein
23-1-3	زيت بذر اللفت منخفض حمض إبروسيليك	Rapeseed oil-low erucic acid
26-1-3	زيت السمسم	Sesame seed oil
27-1-3	زيت فول الصويا	Soya bean oil
28-1-3	زيت بذر دوار الشمس	Sunflower seed oil
29-1-3	زيت دوار الشمس عالي حمض الأوليك	Sunflower seed oil-high oleic acid
30-1-3	زيت دوار الشمس متوسط حمض الأوليك	Sunflower seed oil-mid oleic acid
1-2-3	زيوت نباتية معدة للطعام	Edible vegetable oil
2-2-3	زيوت بكر	Virgin oil
3-2-3	زيوت مضغوطه على البارد	Cold pressed oil
جدول 2	رقم الحموضة	Acide value
جدول 2	الشوائب غير المتحلة	Insoluble impurities
جدول أ-1	معامل الانكسار	Refractive index
جدول 2	رقم البيروكسيد	Peroxide value
جدول أ-1	رقم التصبن	Saponification value
جدول أ-1	رقم اليود	Iodine value
جدول 3	مضاد أكسدة	Antioxidants

**Syrian National Standard
SNS 3770: 2019
Vegetable oil**

**SASMO Organization: Damascus – Syria -Moadameia Street-AL-Somarieh Area
Tel + 963 11 6131852 / + 963 11 6131842- Fax + 963 11 6131834- P.O Box 11836
E.-mail:sasmo@net.sy -Web sit:www.sasmo.org .sy**

Уничтожение подкарантинной продукции

Понедельник, Июль 11, 2022 06:26 MSK



Сэлмэг Балданова selmeg.baldanova@megatitan.ru

Кому

info@fsvps.gov.ru

08.07
e-mail

Добрый день!

Подскажите пожалуйста, какая процедура по уничтожению подкарантинной продукции?

Куда нужно обратиться, если в ввозимом товаре обнаружен вирус, и соответственно не получен Допуск на ввоз в Россию.

С уважением, Сэлмэг Балданова

Менеджер по закупу

☎(3012) 297 279 доб 126

группа компаний
ТИТАН

 megatitan.org

 [titan_uu](#)
 [titan_company](#)

PNG image001.png

912 B



JPG image002.jpg

20.4 kB

