I. كرّاس المقتضيات الفنّيّة الخاصّة

كراس المقتضيات الفنية الخاصة بالتزود بـالخضر والثمار

I - الخضـر

الفصــل 1 : قائمة المــواد

بطاطا عادية
بطاطا جديدة
بطاطا مستوردة
طماطم مستديرة
طماطم بلاستيك
فلفل أخضر حلو
فلفل أخضر حار
فلفل بقلوطي
بصل أخضر
بصل جاف مستدير
بصل أخضر مستدير
بقدنوس
كرفس
سلق
جدرة
خرشف
سفنارية
لفت
كرمب أخضر
كرمب أحمر
بروكلو
فقوس

قرع أحمر
قرع بوطزينة
جلبانة
بسباس
فول أخضر
خيار
ثوم أخضر
لفت أحمر
باذنجان
سلاطة سكوريا
خص عربي
خص سوري
سبناخ حزم
سبناخ ورق
قنارية عادية
فجل
كرضون
قناوية
لوبيا خضراء
كراث

الفصل 2 : الصفات المميزة للجودة

* يشترط أن تكون الخضر مطابقة للجان الفنية **96** و **للمواصفة التونسية 01.46**:

أ. طازجة، بلغت درجة مناسبة من النضج وفي حالة سليمة و جيدة و خالية من الغش، ذات لون طبيعي مميز وفي حالة لا يشوبها أي نوع من أنواع التلف و الذبول و الجروح الفطرية أو المتأتية من أمراض أخرى.

ب. تكون كل نوعية من هذه المواد متجانسة و موحدة من حيث الصنف والحجم.

ت. نظيفة، خالية من الطعم و الروائح الدخيلة و المواد الخارجية الغريبة والتي لم يصبها البرد وغير عالق بها أثار الرطوبة والبلل.

ث. تكون هذه المواد قادرة على تحمل النقل و التفريغ و الخزن لم تتعرض لأشعة الشمس الحارقة.

ج. أن لا تكون قد أصابتها عملية الإنبات مما يجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري أو الحيواني.

الفصل 3 : توصيات خاصة

يجب احترام الحجم بالنسبة للمواد الآتي ذكرها:

– البطاطا: الكيلو غرام الواحد من **5** إلى **7** ثمرات على أقصى تقدير (قطرها لا يقل عن **40** ملمتر متجانسة ، كاملة وسليمة تامة النضج نظيفة وغير مرتخية، خالية من العيوب أي ثقوب جذور النباتات الطفيلية، والأمراض الفطرية وخاصة مرض الملديو وكل كمية تحتوي على بطاطا لونها به اخضرار أو لفحتها الشمس تعتبر غير صالحة للاستهلاك الآدمي ويقع إرجاعها للمزود (اللون الأخضر= سموم السولانين).

– الطماطم: يشترط أن يكون قطرها الأدنى بين **30** و **35** مم لكلا الصنفين.

–الثوم : يكون قطره متراوحا بين **30** و **40** مم.

- الثمـــار II

الفصل 1 : قائمة المواد

تفاح عادي	**ليم**
إجاص عادي	**بطيخ**
قارص	**دلاع**
كليمنتين	**عنب**
مدلينة	**موزمحلي**
برتقال مالطي قص	**موز مستورد**
برتقال صيفي	**مشماش عادي**
برتقال مسكي	**تين**
برتقال شامي	**رمان**
برتقال طمسن	**خوخ عادي**
دقلة إفراك	**عوينة**
دقلة فروع	**هندي**
فراولو	**بوصاع**

الفصل 2 : الصفات المميزة للجودة

يشترط أن تكون الثمار مطابقة للمواصفات المذكورة آنفا بالفقرات **أ – ب –ت– ث–ج.**

ويجب ألا تصل إلى درجة إنضاج قصوى خشية ضعفها أمام هجوم الأنزيمات و التعفن مما يعجل تخمرها ويسبب استهلاكها عسر الهضم و الإسهال.

الفصل 3 : توصيات خاصة

يجب احترام المواصفات التالية:

- البرتقال بأنواعه يتراوح عدد الثمرات في الكيلو غرام الواحد بين **5** و **7** ثمرات
- كليمنتين والمدلينة: لا يتجاوز عدد الثمرات في الكيلو غرام الواحد **15** ثمرة على أقصى تقدير.
- الرمان : يحتوي الكيلو غرام الواحد على **4** ثمرات على أقصى تقدير.
- التفاح والأجاص : يتراوح عدد الثمرات بين **08 و 10** في الكيلو غرام الواحد.
- الخوخ : لا يتجاوز عدد الثمرات في الكيلو غرام الواحد **10** ثمرات على أقصى تقدير.
- المشمش : لا يتجاوز عدد الثمرات في الكيلو غرام الواحد **20** ثمرة على أقصى تقدير.

III– توصيات عامة

1– وسائل اللف والتعبئة

تخضع الخضر والثمار والخضر الطازجة إلى الشروط التالية:

- منع استعمال الصناديق الخشبية.
- استعمال الصناديق و الأكياس البلاستكية التي تتماشى و نوعية المواد المطلوبة حيث يعبأ كل صنف في عبوات خاصة به ويشترط أن تكون هذه العبوات نظيفة، و بالنسبة إلى الفراولة فيشترط تعبئته في ظروف تضمن حمايته بصفة جيدة.
- يحجر لف الخضر و الغلال في أكياس معدة للعلف الحيواني و ما شابهها.
- يجب توضيح كل البيانات المرسومة على أذون التزويد وأن تكون العربية إحدى اللغات المستعملة.
- **يحجر تزويد المراكز الجامعية بالخضر و الفراولو المروية بالمياه المستعملة.**

2– وسائل النقل و الأعوان

-يجب أن تكون وسيلة النقل المعدة للغرض محمية من كل العوارض الطبيعية (المطر، الرياح، الشمس، ...) ، مع احترام قرار وزير النقل المؤرخ في **10** ديسمبر **2008** كما تم تنقيحه بالقرار المؤرخ في **15** جويلية **2013** المتعلق بالمصادقة على كراس الشروط الخاص بتعاطي نشاط نقل البضائع على الطرقات لحساب الغير .

- و يشترط في الأعوان المكلفين بعملية التزويد أن يكونوا:

1 – مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل

2 – سالمين من جميع الأمراض الظاهرة و الخفية و خاصة الأمراض المعدية والأمراض الجلدية غير حاملين لجروح

3 – أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم.

اطلعت عليه ووافقت	**اطلع عليه وصادق**
العارض	**المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

كراس المقتضيات الفنية الخاصة بالمصبرات والعجين الغذائي والتوابل

يجب أن تكون جميع المواد المسلمة في إطار تنفيذ الصفقة **غير مستوردة وذات منشأ محلي** (باستثناء المواد المستوردة من طرف وزارة التجارة).

الفصل 1 : قائمة المواد

المصبرات	
المادة	**اللف**
معجون طماطم	علبة 1/5
معجون طماطم	علبة 1 كلغ
هريسة	علبة 2/5
هريسة	علبة 1 كلغ
هروس مصبرات	علبة 2/5
زيتون أخضر	علبة 1/5
زيتون أسود	علبة 1/5
زيتون منزوع النواة	علبة 1/5
جلبانة مصبرات	علبة 1/5
مملحات	علبة 1/5
كبار	علبة 1/5
سلاطة مشوية	علبة 2/5
تن **صنع محلي** قطع غير مجزأة	علبة 2/5
حبوب الذرة (Maïs)	علبة 1 كلغ
خردل (Moutarde)	علبة 375 غ
فطر (Champignon)	علبة 2/5

العجين الغذائي	
المـــادة	**اللف**
مقرونة (كل أنواعها)	في أكياس 5 كلغ
مقرونة سباقيتي بأنواعها	في أكياس 5 كلغ
نواصر	أكياس 1 كلغ
مقرونة قرابط	أكياس 1 كلغ
شربة بأنواعها	في أكياس 5 كلغ
شربة فريك	في أكياس 1 كلغ
كسكسي	في أكياس 5 كلغ
أرز أبيض	في أكياس 50 كلغ
أرز مفور تيلاندي	في أكياس 1 كلغ
سميد أحرش	في أكياس 1 كلغ
فارينة رفيعة	في أكياس 1 كلغ
عجين لازانيا	كيس 0.5 كلغ
barquettes	رزمة 12 قطعة (قطرالقطعة الأدنى 6.5 صمتر)
عجين للمرطبات للحلويات Patte à Glacer noir	قالب وزنه 1 كلغ
ورق بريك	رزمة ذات 10 أوراق

ملاحظة:من المستحسن أن تكون علب المصبرات سهلة الفتح ومحمية في غلاف بلاستيكي عوض صناديق كرتونية

البقول وغيرها	
المـادة	اللف
فول جاف	في أكياس 25 كلغ
حمص جاف **حجم 10**	في أكياس 25 كلغ
لوبية جافة	في أكياس 25 كلغ
فول مصري	في أكياس 25 كلغ
عدس	في أكياس 25 كلغ
ملوخية	1 كلغ
زبيب	1 كلغ
ماء زهر طبيعي	قارورة 75 صل
خل طبيعي	قارورة 75 صل
سكر مسحوق	في أكياس 50 كلغ
سكر مسحوق	في أكياس 1 كلغ
مارغرين	علبة 20 غ
عصير فواكه	عبوة 20 صل
معجون	علبة 20 غ
شامية	علبة 20 غ
كريمة شكلاطة crème à tartiner	علبة 20 غ
قوفرات	علبة 30 غ
بسكوي	علبة 50 غ
كايك معلب صناعيا	قطعة 50 غرام
ملاعق من البلاستيك ذات الإستعمال الواحد	ملعقة
ورق لف شفاف	حجم 100 متر
عصي بروشات Brochette من الخشب 30صمتر	رزمة 100 عصا
كؤوس بلاستيكية ذات استعمال واحد **15** صل – قصيرة– لسلاطة الغلال	سعة 15 صل (قطرها العلوي يساوي قطرها السفلي)
كريمة شكلاطة crème à tartiner	1 كغ

التوابل	
المـادة	اللف
بسباس حب	كيس 100 غرام
رند جاف	كيس 40 غرام
نعناع جاف	كيس 40 غرام
قرفة	كيس 40 غرام
كليل	كيس 40 غرام
زعتر	كيس 40 غرام
عود قرنفل	كيس 40 غرام
حبق	كيس 40 غرام
شوش ورد	كيس 40 غرام
جوز الطيب	كيس 40 غرام
ثوم جاف	صبة 1 كلغ
ملح أرطب	كيس 1 كلغ
ملح أحرش	كيس 50 كلغ
ملح أحرش	كيس 1 كلغ
فلفل جاف	1كلغ
خميرة كميائية	حجم 10 غرام
خميرة الفورية الجافة	حجم 10 غرام
سكر فانيليا	حجم 10 غرام
كريمة	حجم 40 غرام
أكياس 25*40	أكياس لف 1000 كيس
كؤوس كرتونية للسوائل الساخنة	سعة 20 صل
ورق أليمينيوم	حجم 100 متر
ورق للطبخ rouleau papier cuisson	حجم 60/40 صم
كؤوس بلاستيكية ذات استعمال واحد **20** صل لشرب الماء	سعة 20 صل – طويلة لشرب الماء

التوابل			
المـادة	اللف	المـادة	اللف
تابل مرحي	كيس 100 غرام	تابل مرحي	كيس 1 كلغ
كروية مرحية	كيس 100 غرام	كروية مرحية	كيس 1 كلغ
كمون مرحي	كيس 100 غرام	كمون مرحي	كيس 1 كلغ
فلفل أكحل حب	كيس 100 غرام	فلفل زينة مرحي	كيس 1 كلغ
فلفل أكحل حب	كيس 1 كلغ		

ملاحظة هامة: باعتبار أنه لا يمكن ملاحظة وجود الحشرات أو السوس أو فساد نوعية المواد الغذائية المعبأة والبقول الجافة والعجين الغذائي إلا بعد عملية الطبخ فإنه يتحتم عند ملاحظة ذلك إرجاع كامل الكمية للمزود لإبدالها بما في ذلك الكمية المطهوة.

I – – التـوابــل والبقول وغيرهما

1 . الصفـات المميـزة للجـودة :

يشترط في التوابل المذكورة أعلاه أن تكون مطابقة لما ورد بالقانون عدد 25 المؤرخ في 26 فيفري 2019 وباللجان الفنية 72 وللمواصفة التونسية 01.46 لسنة 2005:

أ . لها الرائحة والمذاق المميز للمادة المعنية دون إمكانية خلط أو إضافة وخالية من كل أثر للتلوّث أو التعفّن أو الإنخماج.

ب . لا تحمل آثرا للحشرات الحية، أو الميّتة أو بقاياها وكل آثار القوارض مثل الفئران وغيرها، يمكن رؤيتها بالعين المجرّدة أو إثباتها عن طريق التحاليل.

ج . خالية من كلّ مادّة خارجية غريبة حيوانية أو نباتية أو معدنية ما عدى المواد الحافظة والمسموح بها طبقا للمواصفات م.ت 72 – 39 وم.ت 117.

د . تخضع إلى الخاصيات البكتيريولوجية التالية :

- Salmonella absence
- Staphylocoque 10^2
- Escherichia coli 10^2
- Clostridium perfringens 10^2
- Bacillus céreus 10^3
- Levures 10^5
- Moisissures 10^5

هـ . تخضع إلى عملية لف جاف صناعي غذائي في ظروف سليمة وصحية باستعمال مواد عازلة لا تؤثر في المحتوى ولا تتأثر به وفي أكياس متينة، مقفلة بإحكام ولم يسبق استخدامها.

و. يكون تأشيرها واضحا مباشرة أو على بطاقة ملتصقة على وسيلة اللف طبقا **لقرار وزير التجارة والصناعات التقليدية ووزير الصحة العمومية ووزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة** المؤرخ في 3 سبتمبر 2008 والمتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة وتحمل البيانات التالية :

- اسم المادة، الاسم التجاري أو النوعية أو العلامة
- اسم وعنوان المنتج أو المعلب
- رقم المرجع أو دفعة الصنع
- الوزن الصافي
- البلد المنشإ
- مدة الصلوحية القصوى
- تاريخ الإنتاج.
- بيانات إضافية خاصة بكل مادة مثل (الاحتفاظ به في مكان بارد، لا يعرض لأشعة الشمس، الاحتفاظ به بعيدا عن الرطوبة، معالج بالأشعة...)

ز – يجب أن تفوق مدة الصلوحية المتبقية عند تسليم التوابل والبقول، نصف مدة الصلوحية الترتيبية المحددة فوق الأكياس.

2 . التوصيات الخاصة :

أ . ملح : جاف، صاف، خال من كل مادّة خارجية تلون الماء الذي يقع تذويبه فيه أو يخلّف رواسب رملية أو ترابية،

ب . لوبيا . حمص :

– أن تكون خالية من الحشرات والفطريات في جميع أطوارها من المواد الغريبة وأن لا تزيد نسبة الرطوبة بها على 16 %

– أن تكون كاملة، متجانسة غير مهشمة وذات لون طبيعي موحد خاص بكل نوع منها، ويكون قطر الحبة الواحدة من الحمص **10 مم**

بالنسبة إلى اللوبية والحمص والجلبانة الجافة يجب أن تكون معبأة في أكياس تحمل كل البيانات الخاصة بالتأشير.

ج . خل : يجب أن يكون من نوعية الخل الطبيعي أو الخل الصناعي بدرجة تتراوح بين 7 أو 8 درجات ويحجر الخل الناتج عن تخمر كحولي، ويكون خاليا من المواد العالقة والرواسب ومن الأحياء الدقيقة القادرة على النمو تحت ظروف التخزين العادية بكميات تسبب ضررا بالصحة ويكون معبأ في قوارير من البلور ذات سعة 75 صل.

د . السكر : يجب أن يكون نظيفا وخاليا من أي طعم أو رائحة غريبين ما عدى الطعم الحلو المميز له ويكون خاضعا للمواصفة التونسية 01.56 وللأحكام العامة لقواعد حفظ الصحة الغذائية.

هـ. الفلفل الزينة : تكون المادة صافية من نوع رفيع مستخرج من الفلفل لا غير ولا يحتوي على أية مادة أجنبية مضافة

ملاحظة هامة: باعتبار أنه لا يمكن ملاحظة فساد البضاعة أو وجود السوس إلا بعد عملية الطبخ فإنه يتحتم عند ملاحظة ذلك إرجاع كامل الكمية للمزود لإبدالها بما في ذلك الكمية المطهوة.

II – العجين الغذائي

1 . الصفات المميزة للجودة :

يشترط في العجين الغذائي أن يكون مطابقا للصفات المميزة للجودة المذكورة للتوابل أ . ب . ج . د . هـ . و . ز.

ويتحتم علاوة على ذلك أن تكون كل أنواع العجين الغذائي مطابقة لما جاء باللجان الفنية 51 وللمواصفة التونسية 01.46 لسنة 2005:

– غير حاملة لأي أثر بقع أو وخز (ثقب) أو تشوه

– خالية تماما من كلّ مادة ملونة دون طعم مختلف حامض أو زنخ

ملاحظة هامة: باعتبار أنه لا يمكن ملاحظة فساد نوعية العجين الغذائي إلا بعد طبخه فإنه يتحتم عند ملاحظة ذلك إرجاع كامل الكمية للمزود لإبدالها بما في ذلك الكمية المطهوة.

2 . التوصيات الخاصة :

. شربة فريك وأرز : تنطبق عليها التوصيات الخاصة المذكورة بالنسبة للوبية والحمص والجلبانة الجافة كما يشترط فيها ذكر النوعية وأن تكون منزوعة القشرة وخالية من أثار الغبار والأتربة

.كسكسي ومقرونة : مستخرجان أساسا من سميد القمح الصلب لونهما شفاف في أكياس سعة 5 كلغ

. الأرز : يجب أن تكون مادة الأرز غير مهشمة وذات لون أبيض شفاف في أكياس سعة 50 كلغ

. الأرز المفور : يجب أن تكون مادة الأرز غير مهشمة وذات لون أصفر في أكياس سعة 1 كلغ

III – المصبرات

1 . الصفات المميزة للجودة :

يشترط في المصبرات أن تكون مطابقة لما جاء باللجان الفنية 52 وللمواصفة التونسية 46.01 وما يليها وللصفات المميزة للجودة المذكورة للتوابل والعجين الغذائي أ . ب . ج . هـ . و . ز بالإضافة إلى :

أ . أن تكون المكونات المستعملة في إعدادها سليمة، غير مغشوشة، في درجة نضج مناسبة، وغير مسقاة بالمياه المستعملة.

ب . يتعين على المصبرات أن تكون خالية من الجراثيم ومن كل المواد المضرّة بالمستهلك

ج . مراعاة المقادير والنسب المسموح بها مسبقا والخاصة بالحدود القصوى لبقايا المبيدات.

د . أن تكون المصبرات متجانسة ومفرغة من الهواء مع إمكانية إضافة ملح الطعام

هـ . أن تكون مستجيبة للخصائص الفيزيائية والكيميائية والحسية

و . أن تكون معبأة في أوعية محكمة السد غير منفذة للسوائل وتكون قد أخضعت لمعالجة مسموح بها بهدف ضمان تصبير محدود لهذه المواد الغذائية

ز. ألا تظهر على العلب علامات خارجية تدل على فساد المواد المصبرة كالانتفاخ وأثار التسرب والتآكل والصدإ والبعج

س . أن تكون العلب المستعملة للتصبير مصنوعة من مواد خاصة متكونة أساسا من الصفيح الأبيض أو الأصفر ومن الصنف الممتاز المضمون ويمكن استعمال العلب المطلية من الداخل بطلاء أبيض خاص مسموح به

ع . يجب أن يكون التأشير مطابقا **لقرار وزير التجارة والصناعات التقليدية ووزير الصحة العمومية ووزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة** المؤرخ في 3 سبتمبر 2008 والمتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة، ويحتوي على البينات التالية :

- نوعية المادة
- اسم المنتج وعنوانه
- المحتوى الصافي وتاريخ الإنتاج : تكون الآجال فيها منقورة على العلبة ذاتها أو مطبوعة ميكانيكيا بحبر خاص
- تركيبة الإنتاج (المواد الأولية، المكونات، والإضافات).
- درجة التركيز
- درجة الحموضة (اختياري)
- بلد المنشإ
- مدة الصلوحية القصوى للاستعمال

ف . يجب أن تفوق مدة الصلوحية المتبقية عند تسليم العلب، ثلثي مدة الصلوحية الترتيبية المحددة فوق العلبة.

2 . التوصيات الخاصة :

إضافة إلى ما ورد ذكره والخاص بالمصبرات يشترط:

أ . معجون الطماطم :

يشترط في مصبرات الطماطم أن تكون مطابقة لما جاء باللجان الفنية 52 وللمواصفة التونسية 03.52 لسنة 1983 وما يليها

- درجة التركيز : % 28 على أقل تقدير بعد طرح الملح
- درجة الحموضة القصوى بين 8 % و 10 %
- خال من رائحة الطبخ أو الحرق
- خال من الجزيئات السوداء البزور والقشور
- يرخص اختياريا إضافة ملح الطعام والتوابل والمنكهات ويحجر إضافة السكر أو أية محليات أخرى
- الوزن الصافي بحساب الغرام حسب ما تحدده التراتيب العامة سارية المفعول والجاري بها العمل بالنسبة للعلبة سعة 5/1 أوللعلبة سعة 1 كلغ.
- مقاس العلبة المصبرة 5/1 بحساب الملمتر 246 X 153.

ب . معجون الهريسة :

يشترط في مصبرات الهريسة أن تكون مطابقة لما جاء قرار وزير الصناعة ووزير التجارة ووزير الصحة مؤرخ في 2 ماي 2016 يتعلق بمصبرات الفلفل "هريسة تونسية "أو "هريسة الوطن القبلي"

- يجب أن يكون الفلفل المستعمل لتحضير مصبرات (هريسة تونسية أو هريسة الوطن القبلي) في حالة نضج مناسبة، ذو جودة سليمة وقابلة للتسويق، ذو لون أحمر ودون ذبول أو أضرار

ومتأتي من فصيلة "كابسيكوم أنيوم Annuum Capsicum. " ويجب أن تكون عجينة الفلفل خالية قدر الإمكان من القشور والبذور ومن كل الشوائب الأخرى الصلبة والأجزاء الكبيرة.

يجب أن يكون مصبر (الهريسة التونسية أو هريسة الوطن القبلي) مطابق للخاصيات التالية :

الخاصيات المذاقية : – ذو لون أحمر ناصع يدل على النضج التام للفلفل،

– ذو طعم حار دون طعم الطبخ المفرط أو الاحتراق،

– طعم الثوم والتوابل،

– رائحة الفلفل دون روائح غريبة إضافة إلى تجانس تركيبة العجين.

- الخاصيات الفيزيوكمياوية : .
  - الخلاصة الجافة الذائبة دون احتساب الملح ≤ 14 ٪
  - نسبة الشوائب المعدنية / الخلاصة الجافة الجملية ≤ 15.0 ٪
  - نسبة الحموضة الجملية بحساب الحامض الستريكي/ الخلاصة الجافة الجملية ≤ 6.3 ٪
  - مؤشر الحموضة أقل من 5.4
- استقرار المنتوج:
  - يجب أن يكون المنتج مستقرا في درجة حرارة في 37 و55 درجة مائوية.
- يجب إضافة المكونات التالية إلى لب الفلفل وذلك عندما تبلغ درجة تركيزه 13 % على الأقل
  - عجينة الثوم،
  - مطحون الكروية،
  - مطحون التابل،
  - الملح الغذائي نسبة 3 % على أقصى تقدير من وزن المنتج)لغايات التحاليل،
  - تقدر النسبة الطبيعية من الكلوريات في لب الفلفل بـ 5.1 % من الرواسب الجافة الجملية
- يجب أن يملأ مصبر الفلفل الوعاء بصفة جيدة وأن لا يشغل أقل من 90 % من قدرة استيعاب الوعاء من الماء. وتتمثل قدرة استيعاب الوعاء من الماء حجم ماء مقطر في درجة حرارة 20 درجة مائوية الذي يحتويه الوعاء كامل الملئ ومغلق.

ج– الهروس:

المكونات: فلفل أحمر حار وثوم وتابل وكروية وملح غذائي وزيت نباتي.

الخاصيات المذاقية : – ذو لون أحمر ناصع يدل على النضج التام للفلفل،

– ذو طعم حار دون طعم الطبخ المفرط أو الاحتراق،

– طعم الثوم والتوابل،

– رائحة الفلفل دون روائح غريبة إضافة إلى تجانس تركيبة العجين.

- الخاصيات الفيزيوكمياوية : .
  - الخلاصة الجافة الذائبة دون احتساب الملح ≤ 14 ٪
  - نسبة الشوائب المعدنية / الخلاصة الجافة الجملية ≤ 3.6 ٪

- نسبة الحموضة الجملية بحساب الحامض الستريكي/ الخلاصة الجافة الجملية ≤ 0.15 ٪
- مؤشر الحموضة أقل من 4.5

- استقرار المنتوج:
  - يجب أن يكون المنتج مستقرا في درجة حرارة في 37 و55 درجة مائوية.

د . جلبانـة :

يشترط في مصبرات الجلبانة أن تكون مطابقة لما جاء باللجان الفنية 52 وللمواصفة التونسية 08.52 لسنة 1983 وما يليها تخصّص هذه التسمية للمعلبات التي تحتوي على الجلبانة والماء بإضافة أو بدون إضافة أحد أو بعض المكونات التالية :

. الملح، السكر، الخل، الحامض الليموني والحامض الأسكاربوني

. يكون الوزن الأدنى للمنتوج المصفى من الماء حسب ما تحدده التراتيب العامة سارية المفعول للعلبة ذات سعة 5/1

* يجب أن يكون الوسط السائل صافيا وغير عكر والرائحة والطعم خالصين ومميزين للمنتوج

* يجب أن تكون حبات الجلبانة على هيئة حسنة وطراوة مرضية مع عدم وجود بقع أو شوائب أو عيوب تتمثل في وجود أطراف أوراق ومواد غريبة.

*كما يجب أن تحترم في خصوص نسبة الشوائب وأثار المبيدات المواصفة التونسية **م.ت 52** و **م.ت 117** كما ينبغي أن تكون قد تعرّضت لمعالجة كافية لإتلاف كل نواة وبذرة الجرثومة **الكلوستريديوم بوتيلينيوم**.

هـ– الكبار : تكون حبات الكبار سليمة ومتجانسة ومملحة ومخللة وخالية من البقع والشوائب والمواد الغريبة.

و . التن :

يشترط في مصبرات التن أن تكون مطابقة لما جاء في قرار وزير التجارة ووزير الصحة ووزير الصناعة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة ووزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري مؤرخ في 19 فيفري 2018 يتعلق بمصبرات التن ومصبرات البونيت.

- يجب أن يستجيب المنتج النهائي إلى الشروط التالية:

–خاليا من كل مادة غريبة،

–أن لا تتجاوز نسبة الملوثات والمعادن الثقيلة به الحدود القصوى المسموح بها طبقا للتراتيب الجاري بها العمل،

–أن لا يحتوي على جراثيم قادرة على النمو في ظروف الخزن العادية،

–أن لا تتجاوز نسبة الهستمين به الحدود القصوى المقبولة طبقا للتراتيب الجاري بها العمل،

–أن لا يحتوي على أي مادة أخرى بما في ذلك التي تفرزها بعض الجراثيم بكميات من شأنها أن تمثل خطرا على الصحة طبقا للتراتيب الجاري بها العمل،

–أن لا يظهر عيوبا بالعلبة من شأنها أن تمس بإحكام غلقها،

–أن تكون نتيجة اختبار الاستقرار مطابقة طبقا للتراتيب الجاري بها العمل،

–أن يكون وسط التغطية وكل المكونات الأخرى المستعملة ذات جودة غذائية ومطابقة للتراتيب الجاري بها العمل،

–عند فتح عبوات مصبرات التن ومصبرات البونيت بزيت الزيتون أو بزيت نباتي، يجب أن لا تفوق نسبة سائل الارتشاح 5% من الكمية الإسمية (المحتوى الفعلي) للعلبة.

1. يجب أن لا تقل نسبة الوزن المصفى على الكمية الاسمية (المحتوى الفعلي) عن:
- 70% عند استعمال التن أو البونيت تحت عبارة طبيعي .
- 65% عند استعمال أوساط التغطية الأخرى.

- يجب تعبئة مصبرات التن ومصبرات البونيت المعدة للتسويق في أوعية مطابقة للخصوصيات القانونية والترتيبية الجاري بها العمل.

ز- ورق للطبخ 500 ورقة حجم 60/40 صم (papier cuisson)

يجب أن يكون من نوعية تتحمل درجة حرارة عالية تفوق 220 درجة

س- الباركات barquettes

تقدم في رزمة ذات 12 قطعة ويكون قطر القطعة الأدنى 6.5 Ø صمتر

ع – الكؤوس الكرتونية (للمشروبات الساخنة)

تكون ذات سعة 20 صل من الكرتون الغذائي المقوى وقادرة على تحمل السوائل والمواد الساخنة

ف- كؤوس بلاستيكية ذات استعمال واحد 20 صل (صالحة لشرب الماء)

تكون سعتها 20 صل وشكلها من النوع الطويل وصالحة لشرب الماء

ق- كؤوس بلاستيكية ذات استعمال واحد 15 صل (صالحة لتقديم سلاطة الغلال)

تكون سعتها 15 صل ويشترط أن يكون قطرها العلوي يساوي قطرها السفلي

IV – ظروف النقل والتوزيع

أ . تخزن كلّ هذه المواد قبل تسليمها في مخازن نظيفة، جافّة، جيّدة التهوئة، خالية من الروائح الغريبة، بعيدة عن مصادر الحرارة والمواد الكيميائية والمبيدات الحشرية وأي مصادر تلوّث أخرى.

ب . يشترط نقل كلّ هذه المواد في وسائل نظيفة تحميها من التلف ومن كل العوارض الطبيعية (الشمس والحرارة المفرطة والمطر والرياح، والأتربة والروائح الكريهة وكلّ مصدر للتلوّث)،مع احترام قرار وزير النقل المؤرخ في **10** ديسمبر **2008** كما تم تنقيحه بالقرار المؤرخ في **15** جويلية **2013** المتعلق بالمصادقة على كراس الشروط الخاص بتعاطي نشاط نقل البضائع على الطرقات لحساب الغير .

ج . يشترط في الأعوان العاملين بالمخازن والمكلّفين بعملية التزويد أن يكونوا :

1 . مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل أبيض اللون،

2 . سالمين من جميع الأمراض الظاهرة والخفية وخاصة الأمراض المعدية والأمراض الجلدية وغير حاملين جروح،

3 . أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم.

اطلعت عليه ووافقت **اطلع عليه وصادق**

العارض **المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

قسط عدد 03

الفصل 1: قائمة المواد

1. **زيت نباتي غير مدعم** في صفيحة بلاستيكية ذات سعة 5 لتر

الفصل 2 : الصفات المميزة للجودة

يشترط في الزيت النباتي أن يكون :

أ. يستجيب إلى القانون عدد 25 المؤرخ في 26 فيفري 2019 المواصفة التونسية 46.01 لسنة 2005.

ب. صالحا للاستهلاك البشري في حالته الطبيعية وفي محتواه الحمضي وخصائصه الحسية و لا يؤدي تكريره إلى تغيير تركيبته:

ت. مستخرجا من النباتات بالطرق الميكانيكية تحت ظروف لا تحدث أي تغيير في صفاته، يشترط أن تكون النباتات المستعملة نظيفة خالية من الشوائب والزنخ والإصابات الفطرية أو الحشرية، **ث.** أن يكون الزيت رائقا غير عكر وخاليا من الرواسب، **ج.** أن يكون الزيت خاليا من الطعم والرائحة الغريبة،

ح. تقبل الزيوت النباتية من نوع الصوجا Soja)حسب المواصفة التونسية م ت 118.08 لسنة 1987 (أو الذرة Mais)حسب المواصفة التونسية م ت 118.12 لسنة 1983(أو عباد الشمس Tournesol)حسب المواصفة التونسية م ت 118.11 لسنة 1983 (فقط، ولا تقبل الزيوت التي تتكون من خليط من هذه الزيوت أو غيرها بتاتا ،

خ. أن يكون لونه أصفر مائلا إلى البني أو لونا وسطا بينهما، **الفصل 3 : ظروف النقل والتعبئة والتخزين**

أ. يخزن الزيت في مخازن نظيفة، جافة، جيدة التهوئة، خالية من الروائح الغريبة، بعيدة عن ضوء الشمس المباشر وعن مصادر الحرارة والمواد الكميائية والمبيدات الحشرية وأي مصادر أخرى للتلو ث،

ب. أن يعبأ الزيت إما في صفائح من البلاستيك الغذائي سعة 5 لترات لا تؤثر على خاصياته وتكون نظيفة،جافة، خالية من الروائح الغريبة ولم يسبق استخدامها وذات أغطية محكمة الغلق ،

ت. يشترط نقل كل هذه المواد في وسائل نظيفة تحميها من التلف ومن كل العوارض الطبيعية)الشمس والحرارة المفرطة والمطر والرياح والأتربة والروائح الكريهة وكل مصادر التلو ث(، مع احترام قرار وزير النقل المؤرخ في **10**ديسمبر **2008** كما تم تنقيحه بالقرار المؤرخ في **15** جويلية **2013** ا لمتعلق بالمصادقة على كراس الشروط الخاص بتعاطي نشاط نقل البضائع على الطرقات لحساب الغير.

ث. يكون تأشيرها واضحا مباشرة أو على بطاقة ملصقة على وسيلة اللف طبقا **لقرار وزير التجارة والصناعات**

التقليدية ووزير الصحة العمومية ووزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة المؤرخ في 3 سبتمبر 2008 والمتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة وتحمل البيانات التالية:

- اسم المادة، الإسم التجاري أو النوعية أو العلامة.
- اسم وعنوان المنتج أو المعلب،
- رقم المرجع أو دفعة الصنع،
- الوزن الصافي،
- بلد المن شأ ،
- مدة الصلاحية القصوى،
- تاريخ الإنتاج،
- بيانات إضافية خاصة بالمادة مثل) الاحتفاظ به في مكان بارد، لا يعرض لأشعة الشمس
- الاحتفاظ به بعيدا عن الرطوبة – معالج بالأشعة(...

ج. يشترط في الأعوان العاملين بالمخازن والمكلفين بعملية التزويد أن يكونوا:

1 – مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل

2 – أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم

3 – سالمين من جميع الأمراض الظاهرة والخفية وخاصة الأمراض المعدية والجلدية غير حاملين للجروح.

4 – أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم .

اطلعت عليه ووافقت	**اطلع عليه وصادق**
العارض	**المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

كراس المقتضيات الفنية لمادة الحليب

قسط عدد 04

الفصل 1 : قائمة المواد

. الحليب المعقم نصف الدسم UHT 1 لتر في علب أو قوارير

الفصل 2 : الصفات المميزة للجودة وظروف التعبئة

يجب أن يكون الحليب من نوع "نصف الدسم المعقم "ومطابقا لما ورد بالقانون عدد 25 المؤرخ في 26 فيفير 2019 للمواصفات التونسية م.ت. 01.14 و14.02 و05.14 و07.14 لسنة 1983 و01.46 لسنة 2005:

أ . خاليا من الجراثيم الضارة معبأ في أوعية ذات استعمال غذائي معقمة محكمة السد وغير منفذة للسوائل وللأحياء المجهرية تسمح بإبعاد الحليب عن كل تأثر سلبي بالأشعة.

ب . يحتوي على 15 غراما في اللتر الواحد على أقل تقدير من المواد الدهنية.

ج . يكون الحليب متجانسا حيث تكفي خضخضته في الإناء لكي تبقى مكوناته عائمة.

د . يكون تأشير الحليب المعقم خاضعا **لقرار وزير التجارة والصناعات التقليدية ووزيرالصحة العمومية ووزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة** المؤرخ في 03 سبتمبر 2008 المتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة، ويحمل البيانات التالية :

- اسم المنتوج وتصنيفه : " نصف دسم "
- صافي المحتوى
- اسم المصنع وعنوانه
- بلد المنشإ
- مدة صلاحية الاستعمال القصوى : 6 أشهر
- تاريخ الصنع
- دفعة الصنع
- شروط الحفظ : ينبغي ذكر الملاحظة التالية على البطاقة " بعد فتح العبوة تحفظ في مكان بارد وتستهلك بسرعة "

هـ – تكون مدة الصلوحية والاستعمال القصوى **4 أشهر على الأقل** ابتداء من تاريخ تسليم الحليب للمطعم.

و- ترفض علب الحليب المتسخة والمنتفخة والتي تظهر عليها علامات البعج أو العلب التي يتبين أنها تحتوي على عفونات (**Moisissures**) بارزة للعيان بعد فتحها، أو التي لا تشير بوضوح إلى **وزن العلبة.**

الفصل 3 : ظروف النقل

تنقل كلّ منتجات الحليب في وسائل نقل محكمة الغلق وعازلة أو مبردة على ألا تزيد الحرارة على 6 درجات مئوية وخالية من أي روائح غير مرغوب فيها.

و تنقل قوارير أو علب الحليب وجوبا في أكياس بلاستيكية ويمنع استعمال اللف الكرتوني.

ويشترط في الأعوان العاملين بمصانع الحليب ومشتقاته والمكلفين بعملية التزويد أن يكونوا :

أ - مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل،

ب - سالمين من جميع الأمراض الظاهرة والخفية و خاصة الأمراض المعدية والأمراض الجلدية وغير حاملين لجروح،

ج- أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم.

اطلعت عليه ووافقت	**اطلع عليه وصادق**
العـارض	**المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

قسط عدد 05

الفصل 1 : قائمة المواد

. لبن 420 غ

أ.يكون تأشير اللبن خاضعا **لقرار وزير التجارة والصناعات التقليدية ووزيرالصحة العمومية ووزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة** المؤرخ في 03 سبتمبر 2008 المتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة، ويحمل البيانات التالية :

- اسم المنتوج وتصنيفه
- صافي المحتوى
- اسم المصنع وعنوانه
- بلد المنشإ
- . التاريخ الأقصى للاستهلاك
- تاريخ الصنع
- دفعة الصنع
- . الوزن الصافي

ب. يخضع اللبن إلى المواصفات البكتيريولوجية التالية:

Critère	Limites
Coliformes	Absents dans 0.1 ml
Moisissures	100 dans 1 ml
Toxines d'origine microbienne	Absentes
Phosphatase	Négative

الفصل 2 : الصفات المميزة للجودة وظروف التعبئة

يجب أن يكون اللبن مطابقا لما ورد بالقانون عدد 25 المؤرخ في 26 فيفير 2019 للمواصفات التونسية م.ت. 01.14 و14.02 و05.14 و07.14 لسنة 1983 و01.46 لسنة 2005:

أ . خاليا من الجراثيم الضارة معبأ في أوعية ذات استعمال غذائي معقمة محكمة السد وغير منفذة للسوائل وللأحياء المجهرية تسمح بإبعاد اللبن عن كل تأثر سلبي بالأشعة.

د . يكون تأشير اللبن المعقم خاضعا **لقرار وزير التجارة والصناعات التقليدية ووزيرالصحة العمومية ووزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة** المؤرخ في 03 سبتمبر 2008 المتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة، ويحمل البيانات التالية :

- اسم المنتوج وتصنيفه
- صافي المحتوى
- اسم المصنع وعنوانه
- بلد المنشإ
- مدة صلاحية الاستعمال القصوى : **03** أشهر من تاريخ الصنع
- تاريخ الصنع
- دفعة الصنع
- شروط الحفظ : ينبغي ذكر الملاحظة التالية على البطاقة " بعد فتح العبوة تحفظ في مكان بارد وتستهلك بسرعة "

و– ترفض علب اللبن المتسخة والمنتفخة والتي تظهر عليها علامات البعج أو العلب التي يتبين أنها تحتوي على عفونات (**Moisissures**) بارزة للعيان بعد فتحها، أو التي لا تشير بوضوح إلى **وزن العلبة**.

الفصل 3 : ظروف النقل

تنقل مادة اللبن في وسائل نقل محكمة الغلق و مبردة على ألا تزيد الحرارة على 6 درجات مئوية وخالية من أي روائح غير مرغوب فيها.

و تنقل قوارير أو علب اللبن وجوبا في صناديق بلاستيكية ويمنع استعمال اللف الكرتوني.

ويشترط في الأعوان العاملين بمصانع الحليب ومشتقاته والمكلفين بعملية التزويد أن يكونوا :

أ – مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل،

ب – سالمين من جميع الأمراض الظاهرة والخفية و خاصة الأمراض المعدية والأمراض الجلدية وغير حاملين لجروح،

ج– أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم.

اطلعت عليه ووافقت	**اطلع عليه وصادق**
العـارض	**المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

كراس المقتضيات الفنية الخاصة بمادة الياغرت

الفصـــل 1 : قائـمـة المـواد

* **الياغورت**: علب ذات **سعة 100–110 غ** على الأقل،

***ياغرت للشرب**: علبة ذات سعة **260–270** غ (يوزع خلال شهر رمضان)،

* **Flan** : 95-100 غ

* **كريمة تحلية crème dessert**: علب ذات **سعة 80 غ** على الأقل،

* زبدة **beurre** : **أكياس 5 كلغ**

الفصـــل 2 : الصفات المميزة للجودة وظروف التعبئة

تخصص تسمية الياغورت للحليب المتخمّر المتحصل عليه عن طريق نموّ البكتيرات اللكتيكية وحدها التي يجب بذرها في المنتج. ويجب الإبقاء عليها حية في المنتج نفسه طبقا للمواصفات التونسية م.ت.09.14 و 01.46 لسنة 2005.

أ . يتحتّم ألاّ تقل كمية الحامض اللكتيكي التي يتضمنها عن 0.8 غراما في الـ 100 غرام حيث تكون مقاييس التركيز محترمة

ب . يسمح بإضافة السكر والمواد الملونة المسموح باستعمالها والمواد المنكهة الطبيعية والمواد المنكهة الطبيعية المقواة

ج . لا تتجاوز نسبة المواد الجملية للمواد الاصطناعية المضافة 200 مليغرام بالكلغ من الياغورت عند إعداده

د . يخضع الياغورت إلى المواصفات البكتيريولوجية التالية :

Coliformes	**Absents dans 0,1 ml**
Moisissures	**100 dans 1 ml**
Toxines d'origine	**Absentes**
Phosphatase	**Négative**
Levures	**100 dans 1 ml**

- ترفق إجباريا عند كل عملية تزويد شهادة سلامة.

هـ – تكون مدة الصلوحية والاستعمال القصوى **15 يوما** ابتداء من تاريخ تسليم الياغرت وكريمة التحلية للمطعم وتحدد الصلوحية القصوى لمادة الزبدة حسب التراتيب الجاري بها العمل.

و– ترفض علب الياغرت وكريمة التحلية المتسخة والمنتفخة والتي تظهر عليها علامات البعج أو العلب التي يتبين أنها تحتوي على عفونات (**Moisissures**) بارزة للعيان بعد فتحها، أو التي لا تشير بوضوح إلى **وزن العلبة**

ز. يكون تأشير الياغورت وكريمة التحلية والزبدة خاضعين **لقرار وزير التجارة والصناعات التقليدية ووزير الصحة العمومية ووزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة** المؤرخ في 03 سبتمبر 2008 المتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة، ويحتوي بالخصوص على البيانات التالية :

- اسم المادّة الغذائية ويمكن إضافة عبارة " ضعيف " إذا كانت نسبة مواد المنتوج الدهنية تقلّ عن 1 % وزنا.
- المحتوى الصافي
- نسبة المواد الدهنية
- اسم المنتج وعنوانه
- بلد المنشإ
- مدة الصلوحية والاستعمال القصوى
- تاريخ الصنع
- دفعة الصنع
- شروط الحفظ : ينبغي ذكر الملاحظة التالية على العلبة " يحتفظ به في مكان بارد ".

الفصـــل 3 : ظـروف النقـل

تنقل كلّ منتجات الياغورت وكريمة التحلية والزبدة في وسائل نقل محكمة الغلق **ومبردة** على ألا تزيد الحرارة على 6 درجات مئوية وفي أوعية نظيفة وجافة تفي بالشروط الصحية وخالية من أي روائح غير مرغوب فيها.

و تنقل علب الياغورت وكريمة التحلية وجوبا في صناديق بلاستيكية ويمنع استعمال اللف الكرتوني.

ويشترط في الأعوان العاملين بمصانع الياغورت والحليب ومشتقاته والمكلفين بعملية التزويد أن يكونوا :

1 . مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل

2 . سالمين من جميع الأمراض الظاهرة والخفية وخاصة الأمراض المعدية والأمراض الجلدية وغير حاملين لجروح،

3 . أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم.

اطلعت عليه ووافقت	**اطلع عليه وصادق**
العــارض	**المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

.كراس الشروط الفنية لكل المواد

I- قائمة المواد

الفصل الأول	جبن قطع	علب (48 قطع)
الفصل الثاني	جبن مرحي مبشور rapé	كيس 1 كلغ
الفصل الثالث	جبن خاص بالبيتزا	اسطواني الشكل en boudin

ملاحظة: لا تقبل الأجبان علب (الفصل الأول : جبن قطع :مثلثات) إن كانت من المستحضرات الغذائية أو التخصصات من الأجبان ni préparations alimentaires – ni spécialités fromagères

ويجب أن تكون كل نوعيات الأجبان المسلمة ذات منشأ محلي و غير مستوردة

II – الصفات المميزة للجودة :

أ- تخضع المواد المذكورة أعلاه لما ورد بالقانون عدد 25 المؤرخ في 26 فيفري 2019 والمواصفات التونسية 118.14 لسنة 2007 وم.ت 109.14 لسنة 2011 و01.46 لسنة 2005 والقرار المشترك لوزير التجارة والصناعات التقليدية ووزير الصحة العمومية ووزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة المؤرخ في 03 سبتمبر 2008 المتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة، ويجب وضع البيانات التالية:

. اسم المنتوج مع ذكر النوعية والصنف

. النسب الدنيا من المواد الدهنية في المستخلص الجاف

. الوزن الصافي

. اسم وعنوان المصنع والمعلب أو الموزع أو المورد أو المستورد أو البائع

. بلد المنشإ

. دفعة الصنع

. التاريخ الأقصى للاستهلاك

ب- تخضع الأجبان قطع إلى المواصفات البكتيريولوجية التالية :

SALMONELLE / 25 g	**لا شيء**	**(ISO 6579 1/2017)***
STAPHYLOCOQUE COAGULASE positive	**< 10^2**	**(v08-057/1 :2004)**
ESCHERICHIA COLI beta- glucuronidase+	**< 10**	**(ISO 16649/2/2017)***

ج – الجبن المرحي والجبن الخاص بالبيتزا إلى المواصفات البكتيريولوجية المتعارف والمعمول بها.

III- ظروف النقل والتوزيع

أ . يخزن الجبن قطع قبل تسليمه في مخازن نظيفة، جافة، جيّدة التهوئة، خالية من الروائح الغريبة، بعيدة عن مصادر الحرارة والمواد الكيميائية والمبيدات الحشرية وأي مصادر تلوّث أخرى والجبن المرحي في خزائن أو بيوت مبردة.

ب . يشترط نقل كلّ هذه المواد في وسائل نقل نظيفة، عازلة أومبردة ولا تتجاوز حرارتها 15° مائوية بالنسبة إلى الجبن قطع و6° مائوية بالنسبة إلى الجبن المرحي،

ج . يشترط في الأعوان العاملين بالمصانع وبالمخازن والمكلّفين بعملية التزويد أن يكونوا:

1 – مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل

– سالمين من جميع الأمراض الظاهرة والخفية وخاصة الأمراض المعدية والأمراض الجلدية وغير حاملين لجروح

3 – أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم.

اطلعت عليه ووافقت	**اطلع عليه وصادق**
العارض	**المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

كراس المقتضيات الفنية الخاصة باللـحوم الحمراء

القسط عدد 8

الفصل 1 : قائمة المواد

أ– اللحم البقري عجول محلي مبرد (من نوع العجول المسمنة):

. الجزء الأمامي **10** أضلاع TA

. الجزء الخلفي **03** أضلاع T P

ب– لحم الضأن المحلي المبرد من جنس الذكر : زائلة كاملة

يقصد بالسقيطة أو نصفها أو أجزائها اللحوم الحمراء **المجردة من الكلى (وكل الشحوم الملتصقة بها) وماتبعها من شحوم**، بما يعني أنها لا تحتسب في وزن الذبيحة .

الفصـل 2 : الصفات المميزة للجودة

يشترط في أنواع اللحوم الحمراء المحلية المبردة المذكورة أعلاه أن تكون:

أ. مطابقة للمواصفات التونسية م.ت. 01.53 و02.53 و01.46 لسنة 2005

ب. مذبوحة بمسالخ تتوفر فيها كل الشروط الصحية والفنية والسلامة وحماية البيئة، مصادق عليها من طرف الدولة وتحت مراقبة طبيب بيطري متفقد مؤهلا قانونيا للقيام بهذه المهمة،

ت. تحمل السقيطة أو نصف السقيطة أو أجزاءها ختما صحيا يثبت سلامتها ويكون الختم بأحرف بارزة وبخط واضح طبقا لقرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 1 أوت 2006 والمتعلق بشكل ومحتوى الختم الصحي وأنواع اللحوم المعنية به .

ث. يسلم الطبيب البيطري المتفقد شهادة ممضاة من طرفه تضمن الجودة الشاملة للذبيحة وخضوعها للاختبار النهائي ويعتمد عليها للتأكد من خلو الذبيحة من أي تلوث جرثومي أو بكتيري أو طفيلي أو مرض معدي للإنسان من شأنه أن يجعل الذبيحة غير صالحة للإستهلاك الكلي أو الجزئي ،

ج. يتعين تقديم نسخة من شهادة السلامة الممضاة من طرف الطبيب البيطري المتفقد للمسلخ عند كل عملية تزويد لمؤسسات الخدمات الجامعية،

ح. يجب أن تكون أجزاء الذبيحة المسلمة للمؤسسة مرفقة بشارة مرقمة تنص على نوعها ورقمها ووزنها، يقع التنصيص عليها بشهادة صحية ممضاة من طرف الطبيب البيطري المتعاقد مع المزود حسب اتفاقية بينهما مؤشرة من قبل المجلس الجهوي لعمادة الأطباء البيطريين مرجع النظر أو الطبيب البيطري المنتدب لدى المزود على أن يكون مرسما لدى المجلس المشار إليه أعلاه .

1- يشترط في اللحوم الحمراء المحلية المبردة المسلمة :

أ. أن تكون من نوعية جيّدة وناشفة مر على ذبحها من 12 الى 24 صيفا و من يوم الى يومين شتاء وتم خزنها في محل مبرد بعد ذبحها .

ب. أن لا تتجاوز درجة حرارتها الداخلية (à coeur) عند قبولها بمؤسسات الخدمات الجامعية 3 درجات مئوية

ت. ترفض اللحوم الحمراء المتأتية من الحيوانات المسنة و الهزيلة والمريضة و لا تقبل اللحوم الطرية غير الناشفة التي يكسو هيكلها الخارجي شحوم صفراء ويجب أن تحافظ القطعة المسلمة من الجزء الخلفي على **علامة الذكورة** للعجول (الخصية) للتدليل على نوعية للحوم وفي خلاف ذلك ترفض القطعة .

2- تكون الحدود الدنيا للأوزان:

أ. سقائط **العجول** أكثر من سنتين أو أجزاؤها على النحو التالي :

- TA الجزء الأمامي **65** كلغ على أقل تقدير
- T P الجزء الخلفي **75** كلغ على أقل تقدير

ب. سقائط الأغنام (**ذكور**) : أقل من سنة (سنتين حليب) سقيطة كاملة من **15** إلى **20** كلغ.

إذا تبين أن اللحوم غير مطابقة لإحدى الشروط المذكورة أعلاه حتى بعد الطهي وإثر مراقبتها من طرف لجنة قبول السلع بالمؤسسة أو الطبيب البيطري المتعاقد مع الديوان أو خلية حفظ الصحة بالديوان وإثر تحرير محضر في الغرض، تعوض آليا من طرف المزود بنفس الكمية وبنوعية جيّدة وإذا اقتضى الأمر تحجز الكمية ويتم إتلافها حسب الطرق القانونية المعمول بها.

الفصل 3 : ظروف النقل والتوزيع :

1 - تخضع ظروف نقل اللحوم الحمراء إلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 29 نوفمبر 2008 المتعلق بضبط القواعد العامة المنظمة لنقل الحوم وأحشائها، و يشترط في وسيلة النقل أن تكون وصحية :

أ. معدة أساسا لنقل اللحوم دون سواها،

ب . **مبردة ومحكمة الغلق** ذات حرارة مستقرة طيلة مدة النقل لا تتجاوز 4 درجات مأوية فوق الصفر مخصصة لهذا الغرض ومجهزة بمقياس حرارة في حالة اشتغال.

ت. يكون الصندوق العازل الخلفي لوسيلة النقل متكونا من مواد مقاومة للصدأ، سهلة التطهير والتنظيف بعد كل عملية نقل، لا تسمح بدخول عوامل التلوث ومجهز من الداخل بسكك بها معالق تدلي من الإينوكس بصفة تمنع الذبائح من الالتصاق بأرضية الصندوق،

2 . يشترط في الأعوان القائمين على التزوّد أن يكونوا :

- مستجبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل (أبيض اللون)

- سالمين من الأمراض المعدية والجلدية
- غير حاملين لجروح.

اطلعت عليه ووافقت	**اطلع عليه وصادق**
العارض	**المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

كراس المقتضيات الفنية الخاصة بمادة الدجاج الطري

القسط عدد 9

الفصل 1 : الصفات المميزة للجودة

يشترط في الدجاج المسلم الجاهز للطبخ أن يكون مذبوحا ومطابقا للمواصفات التونسية **م ت 01.92 و46.01 لسنة 2005** وما يليها وأن يكون:

أ – من فصيلة الدجاج المعد خصيصا لإنتاج اللحم وأن يتراوح وزنه بين **1** كلغ و**1.250** كلغ

ب – سليما وخاليا من الأمراض

ج – تم ذبحه في مسلخ للدواجن مستوفى لجميع الشروط الصحية والفنية والسلامة وحماية البيئة، مصادق عليه من طرف الدولة وتحت مراقبة طبيب بيطري قار.

د – نظيفا وخاليا من الريش و الزغب و الأحشاء غير الصالحة للاستهلاك تمت تصفية الدم منه ومنزوع الرأس والأرجل

هـ – أن تكون منطقة اتصال الرقبة مفتوحة على تجويف البطن

و – ألا تزيد مساحة البقعة اللونية الناتجة عن الكدمات على مساحة دائرة قطرها 25 مليمترا

ز – ألا تزيد الفترة الفاصلة بين عملية الذبح والتخزين على **4** ساعات

ح – أن يكون خاليا من الروائح الكريهة أو مظاهر الفساد كتغير اللون

ط – أن يكون خاليا من الهرمونات والمضادات الحيوية والمواد الأخرى الممنوعة

ك – ألا تزيد بقايا المبيدات بالدجاج عن الحدود القصوى المسموح بها في المنتوجات الغذائية طبقا للمواصفات التونسية **م.ت 117**

ل – أن يكون خاليا عند الكشف عنه من كل أثر لبكتريا السلمونيلا ترافقه إجباريا عند كل عملية تزويد شهادة سلامة ممضاة من قبل طبيب بيطري تثبت خلو الدجاج من كل عيب ومطابقته لجميع الصفات والشروط المذكورة آنفا و تحمل وجوبا تاريخ الذبح.

م – **لا يقبل الدجاج الذي مر على ذبحه أكثر من 24 ساعة.**

الفصل 2 : شروط النقل والتعبئة والتأشير

يجب أن تتوفر في عمليات التعبئة و النقل الشروط المنصوص عليها **بالعنوان الرابع من قرار وزير التجارة والصناعات التقليدية** المؤرخ في 09 ديسمبر 2005 المتعلق بالمصادقة على كراس شروط ممارسة تجارة توزيع الدواجن ومنتجاتها.

أ. يعبأ الدجاج في صناديق صحية ونظيفة وسليمة ومتينة من البلاستيك الغذائي تحمي المنتوج ولا تؤثر على خصائصه

- تلف وجوبا كمية الدجاج بكل صندوق بورق من البلاستيك الغذائي يحميها من التلوث،
- تلصق على كل صندوق ملصقة تحمل اسم المنتج وعدد الدفعة والوزن...

ب. ينقل الدجاج **تحت ظروف التبريد** في وسائل نقل مخصصة لهذا الغرض دون غيره وتكون مبردة بها آلات قيس وتسجيل البرودة ومجهزة من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن وسهل التنظيف والتطهير على ألا تزيد درجة الحرارة بها على 4 درجات مئوية. كما يجب تنظيف هذه الوسائل قبل كل استعمال.

ت. أن تكون الصناديق العازلة لوسيلة النقل محكمة الإغلاق بحيث لا تسمح بولوج عوامل التلوث ومتكونة من مواد مقاومة للصدإ سهلة التنظيف والتطهير

ث. يشترط في الأعوان العاملين بمسالخ الدواجن والمكلفين بعملية التزويد أن يكونوا:

- مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل
- سالمين من جميع الأمراض الظاهرة و الخفية و خاصة الأمراض المعدية والأمراض الجلدية
- أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم
- غير حاملين لجروح.

اطلعت عليه ووافقت **اطلع عليه و صادق**

العـــارض **المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

القسط عدد 10

الفصـل 1: قائمـة المـواد

1. فخذ الديك الرومي
2. صدر الديك الرومي
3. شريحة الديك الرومي

الفصـل 2 : الصفات المميزة للجودة

يشترط في الديك الرومي الطري أن يكون مذبوحا ومطابقا لما ورد بالقانون عدد 25 المؤرخ في 26 فيفري 2019 للمواصفات التونسية م.ت. 01.92 و01.46 لسنة 2005 وما يليها وأن يكون:

أ . من فصيلة الديك الرومي المعدّ خصّيصا لإنتاج اللحم وأن يتراوح وزنه بين 4 و5 كلغ،

ب . سليما وخاليا من الأمراض والميكروبات المرضية ومن بذورها،

ج . تمّ ذبحه في مسلخ الدواجن مستوفى لجميع الشروط الصحية والفنية والسلامة وحماية البيئة، **مصادق عليه من طرف الدولة وتحت مراقبة طبيب بيطري قار**.

د . نظيفا وخاليا من الريش والزغب،

هـ . ألاّ تزيد مساحة البقعة اللونية الناتجة عن الكدمات على مساحة دائرة قطرها 35 مليمتر على أقصى تقدير في منطقة الصدر والأفخاذ والأجنحة،

و . ألاّ تزيد الفترة الفاصلة بين عملية الذبح والقص والتخزين على 4 ساعات،

ز . أن يكون خاليا من الروائح الكريهة ومظاهر الفساد كتغير اللون،

س . أن يكون خاليا من الهرمونات والمضادات الحيوية والمواد الأخرى الممنوعة،

ع . ألاّ تزيد بقايا المبيدات بالديك الرومي عن الحدود القصوى المسموح بها في المنتوجات الغذائية طبقا م.ت. 117

ف . أن يكون خاليا عند الكشف عنه من كل أثر لبكتيريا السالمونيلا،

ص . ترافق وجوبا كل عملية تزويد شهادة سلامة ممضاة من قبل طبيب بيطري تثبت خلوه من كل عيب ومطابقته لجميع الشروط والمواصفات المذكورة آنفا وتحمل وجوبا تاريخ الذبح (**لا يقبل الديك الرومي الذي مرّ على ذبحه أكثر من 24 ساعة**).

الفصـل 3 : ظروف التعبئة والتوزيع والنقل

يجب أن تتوفر في عمليات التعبئة والنقل الشروط المنصوص عليها **بالعنوان الرابع الفصل 18 من قرار وزير التجارة والصناعات التقليدية** المؤرخ في 09 ديسمبر 2005 المتعلق بالمصادقة على كراس شروط ممارسة تجارة توزيع الدواجن ومنتجاتها.

أ. يعبأ لحم الديك الرومي في صناديق صحية ، نظيفة، سليمة، متينة من البلاستيك ، تحمي المنتوج ولا تؤثر على خصائصه،

ب. يلف لحم الديك الرومي وجوبا بورق من البلاستيك الغذائي يحميه من التلوث،

ت. تلسق على كل صندوق ملسقة تحمل اسم المنتج وعدد الدفعة والوزن...

ث. ينقل لحم الديك الرومي الطري المقصوص في وسائل نقل مخصصة لهذا الغرض دون غيره **وتكون مبردة** بها آلات قيس وتسجيل البرودة ومجهزة من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن وللصدإ وسهل التنظيف والتطهير على ألا تزيد درجة الحرارة بها على أربع درجات مئوية. كما يجب تنظيف وتطهير هذه الوسائل قبل كل استعمال.

ج. أن تكون الصناديق العازلة لوسيلة النقل محكمة الغلق بحيث لا تسمح بولوج عوامل التلوث.

ح. يشترط في الأعوان العاملين بالمسالخ والمكلفين بعملية التزويد أن يكونوا :

- يستجبن لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل
- أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم
- سالمين من جميع الأمراض الظاهرة والخفيّة وخاصة الأمراض المعدية والجلدية
- غير حاملين للجروح.

اطلعت عليه ووافقت	**اطلع عليه و صادق**
العـــارض	**المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

الفصل الأول: الصفات المميزة للجودة

يشترط أن يكون البيض مطابقا للمواصفات التونسية **م.ت 04.92 لسنة 2017 و01.46 لسنة 2005**:

- حديث الإنتاج
- متميزا بعدم تغير خصائصه الطبيعية
- يتراوح وزن البيضة بين 50 غ و60 غ
- بلا تشقق ولا صدع ولا شروخ
- قشرته نظيفة خالية من الأوساخ والدم و العفن
- شكله عادي وسليم التكوين
- تكون البيضة عند كسرها رائقة وعديمة الرائحة ، وأح متجانس ومتماسك ومحّ مستدير متجانس اللون لا يختلط بسهولة بالأح.
- تغوص البيضة في محلول **10** % من الملح لبيان جودتها.
- لا يقبل البيض المصدع أو المكسر أو المتسخ خاصة بالمواد البرازية
- ترجع كميات البيض التي لا تنطبق عليها المواصفات المذكورة آنفا إلى المزود بصفة آلية وهو مطالب بتعويضها أو طرحها من إذن التسليم ولو تم التفطن إلى ذلك بعد طهيها،

الفصل الثاني: ظروف التعبئة والتخزين والنقل والتوزيع:

1 – يشترط في التعبئة والتخزين والنقل والتوزيع أن:

أ. تتم عملية اللف و التعبئة في الـ **48** ساعة التي تلي جمعه،

ب. أن تستجيب وسائل التعبئة إلى ظروف الحفظ الطبيعية دون أن تسبب اعتلالا أوتلوثا من أي نوع كان،

ت. يرصف البيض في عبوات نظيفة تستعمل مرة واحدة وتكون معدة للغرض بصفة تقي البيض من التكسر وتحتوي على 30 بيضة (أو 6 بيضات) بحيث تكون النهاية المحدبة إلى أسفل والنهاية العريضة إلى أعلى،

ث. أن يكون النقل والتوزيع في وسائل مبردة أو معزولة حراريا نظيفة وخالية من الروائح على أن تكون درجة الحرارة في حدود **12** درجة مائوية، كما يجب تنظيف هذه الوسائل قبل كل استعمال بمواد مطابقة للمواصفات ومرخص في استعمالها،

ج.تلف كل مجموعة من العبوات (حد أقصى 300 بيضة) في غشاء من البلاستيك المتين يحميها ويحمي محتواها يلصق عليه التأشير،

ح.يجب أن تتوفر في عملية النقل الشروط المنصوص عليها **بالعنوان الرابع من الفصل 18 من قرار وزير التجارة والصناعات التقليدية** المؤرخ في 09 ديسمبر 2005 المتعلق بالمصادقة على كراس شروط ممارسة تجارة توزيع الدواجن ومنتجاتها.

خ.يخضع البيض إلى التأشير حسب القرار المشترك لوزير التجارة والصناعات التقليدية ووزير الصحة العمومية ووزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة المؤرخ في 03 سبتمبر 2008 المتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة وعلاوة على البيانات المتعارفة يمكن إضافة البيانات التالية:

1. الصنف (درجة الجودة : طازج)
2. الصنف (وزن البيضة)
3. تاريخ التعبئة: 48 ساعة بعد الجمع على أقصى تقدير
4. اسم المنتج والموزع وعنوانه
5. آخر تاريخ للاستهلاك: (شهر بعد تاريخ التعبئة)
6. الاحتفاظ به في مكان بارد خال من الرطوبة

د. ترافق وجوبا كل عملية تزويد شهادة صحية ممضاة من طرف الطبيب البيطري المختص ترابيا والمؤهل قانونا أو المفوض من قبل السلط العمومية للقيام بهذه المهام تثبت سلامة المنتوج وصلوحيته للاستهلاك.

2 – يشترط في الأعوان العاملين بالمداجن والمكلفين بعملية التزويد أن يكونوا:

أ. مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل

ب. سالمين من جميع الأمراض الظاهرة و الخفية و خاصة الأمراض المعدية و الأمراض الجلدية

ت. أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم

ث. غير حاملين لجروح.

اطلعت عليه ووافقت **اطلع عليه و صادق**

العارض **المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**

كراس المقتضيات الفنية الخاصة بالتزود بمادة الخبز

قسط عدد 12

الفصل 1 : قائمة المواد

1- خبز من نوع الباقات: الوزن: **220**غراما بنسبة اغتفار قدرها 10 غرامات.طولها 55 سنتمترا (+ - 5 صم

الفصل 2 : الصفات المميزة للجودة

يشترط في الخبز أعلاه أن:

أ – يصنع من الفرينة المعدة لصناعة الخبز طبقا للجان الفنية **51** الخاصة بالحبوب و مشتقاتها وللمواصفة التونسية 01.46 لسنة 2005 الخاصة بالقواعد العامة لحفظ الصحة.

ب – يكون تام النضج ومن نوعية توازي الخبز المعروض للبيع في أحسن المخابز العادية.

ج – أن تقع غربلة الفرينة حتى تصبح خالية من الفواضل أو الأجسام الغريبة.

د – يكون خاليا من كل مذاق وروائح مستهجنة و كل آثار التفحم.

هـ – يشترط في الخبز عند التسليم أن يكون قد مر على خروجه من الفرن **03** ساعات على الأقل و**6** ساعات على الأكثر.

و – قبل التسليم يتم تنظيف الخبز عند إخراجه من الفرن بالفرشاة.

ز – يكون لباب الخبز :

- جيد التغطية.
- جافا و ممططا في نفس الوقت.
- يعود آليا إلى حالته الأولى حالما ينتهي الضغط عليه بالأصابع.

س – يتعين على المزود استعمال أطباق ملائمة لطهي الخبز و المحافظة على نظافتها من التفحم.

ع – على المزود تعويض كميات الخبز التي لا تستجيب للمواصفات.

الفصل 3 : ظروف النقل والتوزيع

أ – يشترط نقل الخبز في وسائل نظيفة تحميه من كل العوارض الطبيعية (الشمس، المطر ، التعفن، والأتربة) مع احترام قرار وزير النقل المؤرخ في **10** ديسمبر **2008** كما تم تنقيحه بالقرار المؤرخ في **15** جويلية **2013** المتعلق بالمصادقة على كراس الشروط الخاص بتعاطي نشاط نقل البضائع على الطرقات لحساب الغير .

ب – تكون الصناديق المعدة للتعبئة نظيفة ومن البلاستيك الغذائي،

ج – يشترط أن تكون وسيلة النقل فسيحة تفي بسعة الحمولة حتى لا يقع الاضطرار إلى وضع الأكياس بعضها فوق بعض.

د – يشترط في الأعوان العاملين بالمخبزة والمكلفين بعملية التزويد أن يكونوا:

1 – مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل

2 – أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم

3 – سالمين من جميع الأمراض الظاهرة و الخفية و خاصة الأمراض المعدية و الأمراض الجلدية غير حاملين لجرثومة السالمونيلا و لجروح،

4 – أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم.

اطلعت عليه ووافقت	**اطلع عليه و صادق**
العارض	**المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال**