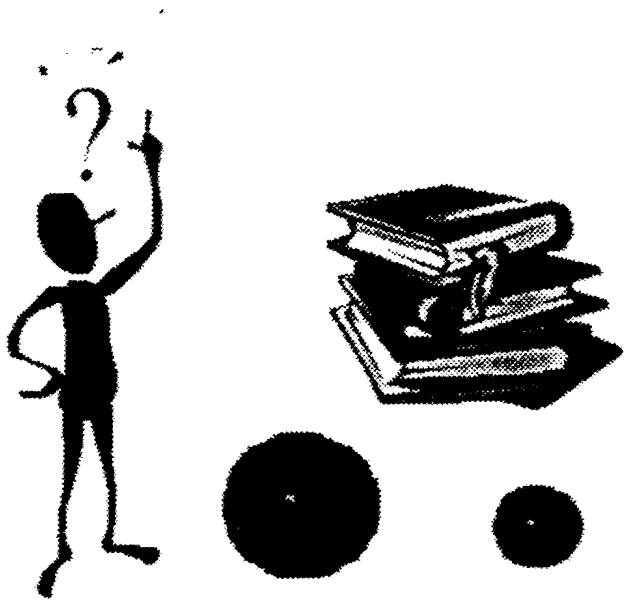
PN-ADC-902

THE ROLE OF SPECIFICATIONS



Kathleen N. Feicht, Ph.D.
Technical Services Team

October 2003

Agriculture-Led Export Businesses
12 Dokki Street, 6th Floor
Giza, Egypt
TEL 02-338-1445
FAX 02-748-0729

USAID Project No. 263-0264

IFICATIONS

ICHT, PH.D.
SARCH

Copyright K. Felcht 2003, used with permission by AUB

المواصفات

د. كاثلين ن. فليكت
أستا فود ريسيرش
أكتوبر ٢٠٠٣

Copyright K. Felcht 2003, used with permission by AUB

WHY DO I NEED SPECIFICATIONS?

- Blueprint details for company office, manufacturing, and shipping
- Product details for customers, importation authorities, governmental regulation/taxation

Copyright K. Fischl 2003, used with permission by ALES

لماذا أحتاج للمواصفات؟

- تفاصيل مطبوعة خاصة بمكتب الشركة وعمليات التصنيع والشحن.
- تفاصيل المنتج للعملاء، سلطات الاستيراد، اللوائح/الضرائب الحكومية.

Copyright K. Fischl 2003, used with permission by ALES

WHO USES SPECIFICATIONS?

- Ingredient supplier with a manufacturer
- Manufacturer with retail outlets
- Manufacturer as a contract packer

من الذي يستخدم المواصفات؟

- بين مورد العناصر الغذائية و المصنع
- بين المصنع و منافذ بيع بالتجزئة
- مصنع يقوم بالتعبئة بموجب عقد.

WHAT IS A SPECIFICATION?

- A specification is a critical part of the contract between a supplier and the customer.
- The specification provides a detailed description of what the supplier intends to sell and what the customer expects to receive.

Copyright K. Feichi 2003, used with permission by ALEB

ما هي المواصفة؟

- المواصفة هي جزء هام من التعاقد الذي يتم بين المورد والعميل.
- تقدم المواصفة وصفا تفصيليا لما يرغب المورد في بيعه وما الذي يتوقع المستهلك الحصول عليه.

Copyright K. Feichi 2003, used with permission by ALEB

WHEN DO I NEED SPECIFICATIONS?

- Always
- A specification should be agreed to, and in place, prior to issuing the first purchase order
- If already purchasing an ingredient or product, go back to the supplier and create this important document

متى أحتاج للمواصفات؟

- بصفة دائمة.
- ينبغي الاتفاق على المواصفة ووضعها حيز التنفيذ وذلك قبل إصدار أول أمر للشراء.
- إذا كنت تقوم بالفعل بشراء مكون غذائي أو منتج، عليك الرجوع للمورد وقم بوضع هذا المستند الهام.

WHERE ARE SPECIFICATIONS USED?

- Purchasing
- Receiving
- Quality Control
  - Responsible for ensuring incoming ingredients and outgoing products adhere to parameters outlined in specifications

Copyright K. Fecht 2003, used with permission by ALDI

أين يتم تطبيق المواصفات؟

- إدارة المشتريات
- قسم استلام الخامات
- إدارة مراقبة الجودة
  - مسئولة عن ضمان مطابقة الخامات الواردة والمنتجات التامة للمعايير المجددة في المواصفة.

Copyright K. Fecht 2003, used with permission by ALDI

WHO IS INVOLVED IN SPECIFICATION PREPARATION?

- Quality Control and R&D work with ingredient suppliers to establish specifications that can be met consistently
  - QC, R&D, Purchasing, Operations
- Quality Control prepares finished product specifications with sales and customer input
  - QC, Sales & Marketing, Operations

Copyright K. Pardiz 2003, used with permission by AIDB

من الذي يشترك في إعداد المواصفة؟

- تعمـــل كل من إدارتي مراقبة الجودة البحوث والتطوير مـــع موردى المكونات الغذائية لوضع المواصفات التي يمكن استيفائها مع كل طلبية.
  - إدارات مراقبة الجودة، البحوث والتطوير، المشتريات، التصنيع
- تقـــوم إدارة مـــراقبة الجـــودة بإعداد مواصفات المنتج النهائي مع أخذ آراء إدارة المبيعات وآراء العملاء.
  - إدارات مراقبة الجودة، المبيعات والتسويق، والتصنيع.

Copyright K. Pardiz 2003, used with permission by AIDB

CATEGORIES

- INGREDIENT SPECIFICATIONS
- PRODUCT SPECIFICATIONS

Copyright K. Poirot 2003, used with permission by AUB

الفئات

- مواصفات المكون الغذائي
- مواصفات المنتج

Copyright K. Poirot 2003, used with permission by AUB

INGREDIENT SPECIFICATIONS

Copyright K. Fenlit 2003, used with permission by [illegible]

مواصفات المكون الغذائي

Copyright K. Fenlit 2003, used with permission by [illegible]

IMPORTANT INFORMATION

Company Name
Company Address/Phone
Title/Product
Effective Date/Revision
Physical Description
Analytical Parameters
Nutritional Requirements
Microbiological

Defects
Shelf Life
Date Code
Packaging
Storage
Shipping/Handling
Ingredient Declaration
Signatures

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by ALDI

معلومات هامة

اسم الشركة
عنوان/هاتف الشركة
اسم المنتج
تاريخ السريان/التعديلات
وصف الشكل
المعايير التحليلية
المتطلبات الغذائية
الجوانب الميكروبيولوجية

العيوب
فترة الصلاحية
كود التاريخ
التعبئة والتغليف
التخزين
الشحن والتداول
توضيح المكونات الغذائية
التوقيعات (لاعتماد المواصفة)

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by ALDI

COMMON ELEMENTS

- Title
  - Descriptive of the ingredient
- Effective Date
  - When was the specification written?
  - Indicate if it is a revision, replacing what date?
- Signature
  - Author of the specification
  - Signature of person(s) responsible for approval

Copyright © [illegible], used with permission by [illegible]

العناصر المشتركة

- اسم المنتج
- وصف المكون الغذائي
- تاريخ السريان
  - متى تمت كتابة المواصفة؟
  - وضح عما إذا كانت نسخة أم تعديل، فإي تاريخ إصدار تحل محله؟
- التوقيع
  - من قام بوضع المواصفة
  - توقيع الشخص (الأشخاص) المسئول (المسئولين) عن الإعتماد

Copyright © [illegible], used with permission by [illegible]

PHYSICAL DESCRIPTION

- Physical attributes of the ingredient
  - Color - visual or colorimeter
  - Odor, Flavor
  - Size/Particle Size – sieve, ruler, count per weight
  - Liquid – pounds/gallon or kilograms/liter
  - Texture
  - Dimensions – length, width, height/thickness
  - Packaging – ink color, grade, style, tensile strength, yield, hot/cold seal

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by ALEB

وصف الشكل

- الخصائص الطبيعية للمكون الغذائي
  - اللون – مرئي أو مقياس الشدة اللونية
  - الرائحة، النكهة
  - الحجم/حجم الجزئيات – قياسه بمروره في فتحات قطرها كذل، أو بمسطرة أو بعدد لوزنه معينة
  - السائل – بالباوند/جالون أو كجم/لتر
  - القوام
  - الأبعاد – الطول، العرض، الإرتفاع/السماكة
  - العبوة – لون الحبر، التدريج، الأسلوب، مقاومة الشد، الناتج، لحام ساخن/بارد

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by ALEB

ANALYTICAL

- Moisture, Solids
- Fat/Volatile Oils
- Protein
- Carbohydrate/Sugars
- Brix/Soluble Solids
- Fiber
- Ash
- Salt/Sodium
- pH
- Titratable Acidity
- FFA, PV, Iodine Value, Smoke Point
- Viscosity
- Specific Gravity, Lb./Gallon.
- Water Activity
- Water Absorption

Copyright © [illegible] 2003, used with permission by [illegible]

المعايير التحليلية

- الرطوبة، المواد الصلبة
- الدهون/الزيوت الطيارة
- البروتين
- الكربوهيدرات/السكريات
- درجة تركيز المحلول/المواد الصلبة القابلة للذوبان
- الألياف
- الرماد
- الملح الصوديوم
- درجة الحموضة
- درجة الحموضة التي يتم معايرتها
- حمض دهني حر، رقم البيروكسيد، رقم اليود، نقطة الإدخان
- اللزوجة
- الجاذبية النوعية، باوند/جالون
- النشاط المائي
- امتصاص الماء

Copyright © [illegible] 2003, used with permission by [illegible]

NUTRITIONAL

- Label requirements
  - Minimum or maximum needed to meet label claims
- Vitamins and minerals
  - Content required to meet label claims + overage
- Functional ingredients
  - Minimum content, range

Copyright K. Fasch 2003, used with permission by AUB

المتطلبات الغذائية

- متطلبات بطاقة البيانات الغذائية
  - الحد الأدنى أو الأقصى المطلوب للوفاء بالمطالب الخاصة بالبطاقات الغذائية
- الفيتامينات والمعادن
  - المحتوى المطلوب للوفاء بمتطلبات البطاقة + ما يفيض عن ذلك
- المكونات الغذائية الهامة
  - أدنى محتوى، المدى

Copyright K. Fasch 2003, used with permission by AUB

NUTRITIONAL LABELING

- At a minimum, provide the items required on a label, best based on 100 grams of product
  - Total Calories
  - Total Fat
    - Saturated Fat
    - Trans Fat (January 2006)
  - Cholesterol
  - Sodium
  - Total Carbohydrate
    - Dietary Fiber
    - Sugars
  - Protein
  - Vitamin A and Vitamin C
  - Calcium and Iron

Copyright K. Patchi 2003, used with permission by AMSB

بطاقات البيانات الغذائية

- توفير البنود المطلوب ظهورها على البطاقة ويفضل حسابها على ١٠٠ جم في المنتج الغذائي
  - السعرات الحرارية الكلية
  - الدهون الكلية
    - الدهون المشبعة
    - دهون متحولة (يناير)
  - كوليستيرول
  - صوديوم
  - الكربوهيدارت الكلية
    - الألياف الغذائية
    - السكريات
  - البروتين
  - فيتامين أ و ج
  - كالسيوم وحديد

Copyright K. Patchi 2003, used with permission by AMSB

MICROBIOLOGICAL

- Specify as appropriate:
  - Total plate count, aerobic, anaerobic
  - Coliforms, *E. Coli, E. Coli* 0157
  - Yeast and Mold
  - Salmonella
  - Staphylococcus, coagulase positive
  - Listeria
  - Aflatoxin

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by AUEB

خصائص ميكروبيولوجية

- وضح ما يلي كلما أمكن:
  - العد البكتيري الكامل، البكتيريا الهوائية، واللا هوائية
  - الكوليفورم *E. Coli, E. Coli* 0157
  - الخمائر والفطريات
  - السالمونيلا
  - البكتيريا المكورة العنقودية، موجبة للإنزيم المخثر
  - لستيريا
  - الأفلاتوكين (سموم الأعفان)

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by AUEB

DEFECTS

- Physical – maturity, color, grade, clumping, specks, suspended matter, separation, off colors/discoloration, off odors
- Shells, seeds, stems, hulls
- Insect frass, insect damage
- Heavy metals, arsenic
- Breakage, shriveling
- Streaks, wrinkles, telescoping, sag
- Visible mold

Copyright [illegible], used with permission by [illegible]

العيوب

- في الشكل: النضوج، اللون، الصنف/ التكتل، البقع، مواد عالقة، الإنفصال، تغير الألوان، روائح كريهة.
- قشور، بذور، سيقان، أغلفة
- بقايا الحشرات، تلف تسببه الحشرات
- معادن ثقيلة، زرنيخ
- إنكسار، ذبول
- خطوط، كرمشة، إنبعاج، إرتخاء
- فطريات مرئية

Copyright [illegible], used with permission by [illegible]

SHELF LIFE

- Total days/months/years guaranteed
- Days/months/years remaining at time of delivery
- Specify conditions of storage
  - Time
  - Temperature
  - Relative Humidity

Copyright K. Feichi 2003, used with permission by AUB

فترة الصلاحية

- إجمالي عدد الأيام/الشهور/السنوات المضمونة
- الأيام/الشهور/السنوات المتبقية عند زمن التسليم
- حدد ظروف التخزين
  - مدة التخزين
  - درجة الحرارة
  - الرطوبة النسبية

Copyright K. Feichi 2003, used with permission by AUB

DATE CODE

- An explanation of the information provided on each unit (case, bag, drum, tote)
  - Production date
  - Use by date
  - Location of manufacturing facility
  - Line
  - Shift, hour, batch

كود التاريخ

- هو توضيح للمعلومات المكتوبة على كل وحدة (كرتونة، كيس، أسطوانة، شوال)
  - تاريخ الإنتاج
  - الاستخدام قبل يوم كذا
  - موقع منشأة التصنيع
  - خط الإنتاج
  - دورية العمل، الساعة، كميات المنتج

SAMPLE DATE CODE

DATE CODE:

3115GZ109

3 = Year 2003
115 = Julian day
GZ = Plant
1 = Line
09 = Hour

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by ALEB

نموذج كود التاريخ

كود التاريخ:

3115GZ109

3 = عام ٢٠٠٣
115= اليوم حسب التقويم الميلادي
GZ = موقع المصنع
1 = خط الإنتاج
09 = الساعة

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by ALEB

PACKAGING

- How is the ingredient packaged?
  - Poly bag in a box, multi-wall bag
  - Can, drum, pail, tote
- Fill or net weights
- Gross weight of package, case, pallet
- Dimensions of package, case, pallet, tote
- Burst strength of package

Copyright K. Patek 2003, used with permission by ALEF

التعبئة التغليف

- كيف يتم تعبئة المنتج؟
  - كيس بلاستيك في صندوق، عبوة متعددة الجدران
  - علبة صفيح، أسطوانة، دلو، شوال
- الوزن الصافي
- الوزن الكلي للعبوة، الكرتونة، البالته
- أبعاد العبوة، العبوة/الكرتونة/البالتة/الشوال
- قوة انفجار العبوة

Copyright K. Patek 2003, used with permission by ALEF

STORAGE

- Description of how the ingredient should be stored to meet guaranteed shelf life
  - Temperature – frozen, refrigerated, ambient, elevated
  - Relative humidity
  - Insect and pest free
  - Closed, oxygen-free

Copyright K. Feldt 2003, used with permission by ALEB

التخزين

- وصف كيفية تخزين المكون الغذائي للوفاء بفترة الصلاحية المضمونة
  - درجة الحرارة، متجمد، مثلج، في درجة حرارة الغرفة، درجة حرارة مرتفعة
  - الرطوبة النسبية
  - خالي من الحشرات والآفات
  - مغلق، خالي من الأكسجين

Copyright K. Feldt 2003, used with permission by ALEB

SHIPPING AND HANDLING

- Indicate conditions required for shipping the ingredient
  - Temperature, relative humidity, elevation
- List any special requirements
  - Stacking heights for cases or pallets
  - Do not use hooks
  - Store away from strong odors, solvents, etc.

[illegible]

الشحن والتداول

- حدد الظروف المتطلبة لشحن المكون الغذائي
  - درجة الحرارة، الرطوبة النسبية، الارتفاع
- حدد أي متطلبات خاصة
  - ارتفاعات رص الأكياس أو البالتات
  - لا تستخدم الخطافات
  - قم بالتخزين بعيدا عن أي روائح قوية، مذيبات، إلخ

[illegible]

INGREDIENT DECLARATION

- List all ingredients used in the product in descending order by weight
- Provide required detail
- Provide the ingredient statement as it should appear on the label of the finished good to adhere to requirements of regulating body
  - FDA
  - USDA

Copyright K. Fecht 2003, used with permission by ALEB

توضيح المكونات الغذائية

- قم بتوضيح كافة المكونات الغذائية المستخدمة في المنتج بالترتيب التنازلي طبقا للوزن
- وضح التفاصيل المطلوبة
- وضح بيان المكونات الغذائية كما ينبغي أن يظهر على بطاقة المنتج النهائي للالتزام بمتطلبات الهيئة المنظمة
  - إدارة الأغذية والدواء الأمريكية
  - وزارة الزراعة الأمريكية

Copyright K. Fecht 2003, used with permission by ALEB

PRODUCT SPECIFICATIONS

Copyright [illegible], used with permission by [illegible]

مواصفات المنتج

Copyright [illegible], used with permission by [illegible]

PRODUCT SPECIFICATIONS

- Detailed when providing a product as a contract packer
- Less detail when using as a marketing sheet for retail sales

Copyright K. Pacht 2003, used with permission by ALBS

مواصفات المنتج

- تكون تفصيلية عند توفير المنتج كشركة تعبئة بموجب عقد
- اقل تفصيلا عند استخدامها كقائمة تسويق لمبيعات التجزئة

Copyright K. Pacht 2003, used with permission by ALBS

IMPORTANT INFORMATION

- Company Name
- Company Address/Phone
- Title/Product
- Effective Date/Revision
- Physical Description
- Analytical Parameters
- Nutritional Requirements
- Microbiological
- Defects
- Shelf Life
- Date Code
- Packaging
- Storage
- Shipping/Handling
- Ingredient Declaration
- Signatures

معلومات هامة

- اسم الشركة
- عنوان/هاتف الشركة
- اسم المنتج
- تاريخ السريان/تاريخ التعديل
- وصف الشكل
- المعايير التحليلية
- المتطلبات الغذائية
- الجوانب الميكروبيولوجية
- العيوب
- فترة الصلاحية
- كود التاريخ
- التعبئة والتغليف
- التخزين
- الشحن والتداول
- توضيح المكونات الغذائية
- التوقيعات

COMMON ELEMENTS

- Title
  - As it appears on the package
- Effective Date
  - When was the specification written?
  - Indicate if it is a revision, replacing what date?
- Signature
  - Author of the specification
  - Signature of person(s) responsible for approval

Copyright K. Peiche 2003, used with permission by ALBB

العناصر المشتركة

- اسم المنتج
- كما يظهر على العبوة
- تاريخ السريان
  - متى تمت كتابة المواصفة؟
  - وضح عما إذا كانت نسخة ثم تعديل، فأى تاريخ إصدار تحل محله؟
- التوقيع
  - من قام بوضع المواصفة
  - توقيع الشخص (الأشخاص) المسئول (المسئولين) عن الإعتماد

Copyright K. Peiche 2003, used with permission by ALBB

PHYSICAL DESCRIPTION

- Physical attributes of the product
  - Appearance/Description
  - Color - visual or colorimeter
  - Aroma
  - Flavor
  - Texture
  - Dimensions – length, width, height/thickness
  - Weight
  - Density

الخصائص الطبيعية

- الخصائص الطبيعية للمنتج
  - الشكل/الوصف
  - اللون – مرئي أو مقياس الشدة اللونية
  - الرائحة
  - النكهة
  - القوام
  - الأبعاد – الطول، العرض، الإرتفاع/السماكة
  - الوزن
  - الكثافة

ANALYTICAL

- Moisture, Solids
- Fat
- Protein
- Carbohydrate/Sugars
- Brix/Soluble Solids
- Fiber
- Salt/Sodium
- Other i.e. volatile oils
- pH
- Titratable Acidity
- FFA, PV, Iodine Value, Smoke Point
- Viscosity
- Specific Gravity, Lb./Gallon or G/L
- Water Activity

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by ALES

المعايير التحليلية

- الرطوبة، المواد الصلبة
- الدهون
- البروتين
- الكربوهيدرات/السكريات
- درجة تركيز المحلول/المواد الصلبة القابلة للذوبان
- الألياف
- الملح الصوديوم
- غيرها، الزيوت الطيارة
- درجة الحموضة
- درجة الحموضة التي يمكن معايرتها
- حمض دهني حر، رقم البيروكسيد، رقم اليود، نقطة الإدخان
- اللزوجة
- الجاذبية النوعية، باوند/جالون
- النشاط المائي

Copyright K. Feicht 2003, used with permission by ALES

NUTRITIONAL

- Nutritional Label Facts
  - For a serving
  - Basic or expanded
- Functional ingredients to support claims
  - Minimum content, range

المتطلبات الغذائية

- متطلبات بطاقة البيانات الغذائية
  - التقديم
  - معلومات أساسية أو تتسع لمعلومات أخرى هامة
- المكونات الغذائية الهامة
  - أدنى محتوى، المدى

NUTRITION FACTS PANEL

Copyright K. Patchk 2003, used with permission by ALBI

بيان المعلومات الغذائية

Copyright K. Patchk 2003, used with permission by ALBI

MICROBIOLOGICAL

- Specify as appropriate:
  - Total plate count, aerobic, anaerobic
  - Coliforms, *E. Coli, E. Coli* 0157
  - Yeast and Mold
  - Salmonella
  - Staphylococcus, coagulase positive
  - Listeria
  - Aflatoxin

خصائص ميكروبيولوجية

- وضح ما يلي كلما أمكن:
  - العد الكلي للبكتيريا، بكتيريا هوائية، لا هوائية
  - الكوليفورم *E. Coli, E. Coli* 0157
  - الخمائر والفطريات
  - السالمونيلا
  - البكتيريا المكورة العنقودية، موجبة للإنزيم المخثر
  - لستريا
  - الأفلاتوكين (سموم الأعفان)

DEFECTS

- General
  - No foreign or extraneous matter
  - Conforming to 21 CFR 110, Good Manufacturing Practice or other authority
- Specific
  - No less than 5 chocolate chips visible on the surface of each cookie
  - No excessive browning
  - Less than 10% green/unripe fruit
  - Less than 5 seed or stem fragments

Copyright K. Patchi 2002, used with permission by ALSI

العيوب

- عامة:
  - لا توجد مواد دخيلة
  - مطابق لقانون الأغذية 21 CFR 110، أساليب التصنيع السليمة أو هيئة أخرى
- محددة
  - لا يقل عن ٥ رقائق شوكولاته ظاهرة على سطح كل بسكويته
  - لا زيادة في التحمير
  - اقل من ١٠% من الفاكهة الخضراء غير الناضجة
  - اقل من ٥ أجزاء صغيرة من البذور أو السيقان

Copyright K. Patchi 2002, used with permission by ALSI

SHELF LIFE

- Total days/months/years guaranteed
- Specify conditions of storage
  - Time
  - Temperature
  - Relative Humidity

فترة الصلاحية

- إجمالي عدد الأيام/الشهور/السنوات المضمونة
- حدد ظروف التخزين
  - مدة التخزين
  - درجة الحرارة
  - الرطوبة النسبية

DATE CODE

- An explanation of the information provided on each unit and the master or shipper case
  - Production date/Use by date
  - Location of manufacturing facility
  - Line
  - Shift, hour, batch
- "Use by," "Sell by," "Best Before," or "Display until," date stamped on individual units for the consumer

Copyright K. Fetchi 2003, used with permission by ALSB

كود التاريخ

- شرح المعلومات الموضحة على كل علبة أو علبة الشحن الأساسية
  - تاريخ الإنتاج/الاستخدام قبل تاريخ كذا
  - موقع منشأة التصنيع
  - خط الإنتاج
  - دورية العمل، الساعة، كميات المنتج
- الاستخدام قبل ، البيع قبل ، يفضل الاستخدام قبل ، أو العرض حتى ، يتم وضع التاريخ على وحدات منفصلة من المنتج للمستهلك.

Copyright K. Fetchi 2003, used with permission by ALSB

PACKAGING

- Description of the package
- Materials
- Dimensions of the package and shipper case
- Net weight of package and shipper case
- Gross weight of package and shipper case
- Cases per pallet
- Pallet tie and cube

التعبئة والتغليف

- وصف العبوة
- مواد التعبئة والتغليف
- ابعاد العبوة وصندوق الشحن
- الوزن الصافي للعبوة وصندوق الشحن
- الوزن الكلي للعبوة وصندوق الشحن
- عدد الكراتين لكل بالته
- حزام إحكام الغلق على البالته

STORAGE

- Description of how the food product should be stored to meet guaranteed shelf life
  - Temperature – frozen, refrigerated, shelf stable (ambient)
  - Relative humidity
  - Out of direct sunlight
  - Other considerations

Copyright K. Fasick 2003, used with permission by AUB

التخزين

- وصف كيفية تخزين المنتج للوفاء بفترة الصلاحية المضمونة
  - درجة الحرارة، متجمد، مثلج، في درجة حرارة الغرفة،
  - الرطوبة النسبية
  - بعيد عن أشعة الشمس المباشرة
  - اعتبارات أخرى

Copyright K. Fasick 2003, used with permission by AUB

SHIPPING AND HANDLING

- Indicate conditions required for shipping the product
  - Temperature, relative humidity, elevation
- List any special requirements
  - Stacking heights for cases or pallets
  - Do not use hooks
  - Store away from strong odors, solvents, etc.

الشحن والتداول

- حدد الظروف المطلوبة لشحن المنتج
  - درجة الحرارة، الرطوبة النسبية، الارتفاع
- حدد أي متطلبات خاصة
  - ارتفاعات رص الأكياس أو البالتات
  - لا تستخدم الخطافات
  - قم بالتخزين بعيدا عن أي روائح قوية، مذيبات، إلخ

INGREDIENT DECLARATION

- List all ingredients used in the product in descending order by weight
- Corresponds to printed package

Copyright K. Felcht 2003, used with permission by AUB

توضيح المكونات الغذائية

- قم بتوضيح كافة المكونات الغذائية المستخدمة في المنتج بالترتيب التنازلي طبقا للوزن
- تكون مطابقة للمكتوب على العبوة

Copyright K. Felcht 2003, used with permission by AUB

PREPARATION INSTRUCTIONS

- Depending upon the intended use of the product it may be prudent to include preparation instructions on the specification
  - As appear on the package for retail sale
  - Foodservice
  - In-store bakery/deli
  - Contract packer

إرشادات الإعداد

- قد يكون أمرا جيدا إذا تم إدراج إرشادات الإعداد على المواصفة وذلك يعتمد على الاستخدام المقرر للمنتج
  - كما هو واضح على العبوة التي ستباع بالتجزئة
  - خدمة تقديم الطعام
  - مخبوزات داخل محل البيع
  - من يقوم بالتعبئة بموجب عقد

SPECIFICATIONS

- Specifications are valuable tools to communicate with suppliers and ensure consistent, high quality ingredients for use in manufacturing.
- Specifications are equally valuable to communicate to your customers what you will be supplying as a finished product.

Copyright K. Patchi 2003, used with permission by AUB

المواصفات

- إن المواصفات هي وسائل ذات قيمة تمكن من فعالية التعامل مع الموردين وتضمن وجود مكونات غذائية ذات جودة عالية تستخدم في الصناعة.
- تكون المواصفات ذات قيمة لتوضيح لعملائك ما الذي ستقوم بتوريده من منتجات نهائية.

Copyright K. Patchi 2003, used with permission by AUB

COMPANY NAME

QUALITY CONTROL DEPARTMENT
INGREDIENT SPECIFICATION

CARTONS, FOLDING

REVISION 01 EFFECTIVE DATE: 6/15/02 APPROVED BY: _____

DESCRIPTION:

	STANDARDS	METHODS	LIMITS
PHYSICAL:			
LENGTH			
WIDTH			
DEPTH			
COLOR			
COATING			
BOARD THICKNESS			
GRADE			
STYLE			

MICROBIOLOGICAL:

COMMERCIALLY STERILE

DEFECTS:

NONE

SHELF LIFE:

TOTAL DAYS GUARANTEED	180 DAYS
DAYS REMAINING AT TIME OF DELIVERY	XX DAYS

CODE DATE:

DATE OF MANUFACTURE	VISUAL	DATE & TIME

اسم الشركة

إدارة مراقبة الجودة

الكرتون وطبها

مراجعه ١ تاريخ السريان: ٢٠٠٢/١٥/٦ الموافقة من قبل:_____

الوصف:

	المعايير	الطرق	الحدود
الشكل:			
الطول			
العرض			
العمق			
اللون			
الطاقية			
سمك الكرتون			
التصنيف			
الأسلوب			

الخصائص الميكروبيولوجية:

معقم تجاريا

العيوب:

خالي من العيوب

فترة الصلاحية:

إجمالي عدد الأيام المضمونة ١٨٠ يوما

الأيام المتبقية في وقت الاستلام xx يوما

كود اليوم: تاريخ التصنيع مرئي التاريخ والوقت

COMPANY NAME

ADDRESS, CITY, STATE, ZIP 800-888-7777 FAX 800-888-7771

INGREDIENT:	EFFECTIVE:
DESCRIPTION:	
INGREDIENT STATEMENT:	

CHARACTERISTIC	STANDARDS	LIMITS	METHODS
PHYSICAL	COLOR		
	FLAVOR		
	COUNT/OUNCE		
ANALYTICAL	MOISTURE	X.0% MAX.	
	FAT	YY.0% MIN.	
	FREE FATTY ACID	Z.0% MAX.	
	PEROXIDE VALUE	YZ.0% MAX.	
MICROBIOLOGICAL	T.P.C.	50,000/G MAX.	
	COLIFORMS	300/G MAX.	
	YEAST & MOLD	5000/G MAX.	
	SALMONELLA	NEGATIVE	
	E. COLI	NEGATIVE	
	AFLATOXIN	NEGATIVE	
DEFECTS	INSECT INJURY	< 1%	
	SHRIVELING	< 2%	
	SHELLS	1 PER 25 LBS. MAX	
	DISCOLORATION	< 0.5%	
SHELF LIFE			

PREPARED BY:	APPROVED BY:	DATE:

اسم الشركة

العنوان، المدينة، البلد، الرمز البريدي ٧٧٧٧-٨٨٨-٨٠٠، الفاكس

المكون الغذائي:			سلري:
الوصف:			
بيان المكون الغذائي:			
الخاصية	المعايير	الحدود	الطرق
الشكل	اللون		
	الكتلة		
	العد/الأوقية		
الجانب الكيميائي	الرطوبة	حد أقصى ٥%	
	الدهون	حد أدنى ٤٥%	
	حمض دهني حر	حد أقصى ٠%	
	رقم البيروكسيد	٠,٠٥ من المكافئات/كجم	
الجانب الميكروبيولوجي	العد الكلي للصفائح	حد أقصى ٥٠,٠٠٠/جم	
	البكتريا العنقودية	حد أقصى ٣٠٠/جم	
	الخمائر والعفن	حد أقصى ٥٠٠٠/جم	
	سالمونيلا	سالب	
	E.Coli	سالب	
	اللاكتوكسين	سالب	
العيوب	إصابة بحشرات	<١%	
	ذيول	<٢%	
	كشور	حد أقصى ١ لكل ٢٥ باوند	
	زوال اللون	<٠,٥%	
الفترة الصلاحية			
إعداد:	وافق عليه:	التاريخ	

Company Name
Address
City, State ZIP
Phone, Fax

NAME OF THE INGREDIENT
PRODUCT CODE

Description	
Applications	
Ingredients	
Packaging	
Storage & Shelf Life	
Physical & Chemical	
Microbiological	
Nutritional	

Date: _____ Approved By: _____

اسم الشركة

العنوان

المدينة، البلد، التليفون، الفاكس

اسم المكون الغذائي

كود المنتج

الوصف	
التطبيقات	
المكونات الغذائية	
التعبئة والتغليف	
التخزين وفترة الصلاحية	
الخصائص الطبيعية والكيميائية	
الخصائص الميكروبيولوجية	
الخصائص الغذائية	

التاريخ:_____الموافقة:_____

PRODUCT SPECIFICATION FOR FOODSERVICE

PRODUCT NAME:	**BUBBLE-YUMMY** **READY-TO-USE FLAVORED SYRUP**
COLOR/APPEARANCE:	Liquid flavored syrup with a bright blue color.
ODOR:	A sweet aroma of bubble gum.
FLAVOR:	A pleasant, sweet flavor, with a traditional bubble gum taste. Everything but the chew!
pH:	3.05 ± 0.10
BRIX:	9.5° ± 1.0°
REFRACTIVE INDEX:	1.3460 @ 20.0°F
SPECIFIC GRAVITY:	1.03 @ 70°F
POUNDS PER GALLON:	8.62
INGREDIENTS:	Water, propylene glycol, artificial flavor, sugar, caramel color, citric acid, guar gum, potassium sorbate.
PACKAGING:	Plastic gallon jugs, 4/case
STORAGE AND HANDLING:	Store in full, tightly sealed containers away from heat or direct sunlight, in a cool, dry area. Refrigeration will extend shelf life.
SHELF LIFE:	1 year from date of production
SUGGESTED APPLICATIONS:	Coffee or tea syrup, shaved ice, slushes, granita, and sno cones

المواصفة الخاصة بالمنتج لتقديم الأغذية

اسم المنتج	BUBBLE-YUMMY شراب منكه جاهز للاستخدام
اللون/الشكل:	شراب سائل منكه له لون أزرق فاتح
الرائحة:	رائحة حلوة للبان
النكهة:	نكهة طيبة حلوة المذاق بالمذاق التقليدي للبان
درجة الحموضة:	3.05 ± 0.10
درجة تركيز المحلول:	9.5° ± 1.0°
معامل الانكسار:	1.3460 @ 20.0°F
الوزن النوعي:	1.03 @ 70°F
باوند لكل جالون:	8.62
المكونات الغذائية:	ماء، بروبيلين جليكول، نكهة صناعية، سكر، لون الكراميل، حامض السيتريك، صمغ غوار، بوتاسيوم سوربات
العبوة:	جراكن جالون بلاستيك، ٤ لكل وحدة
التخزين والتداول:	يتم التخزين في حاويات مملوءة محكمة الغلق وتخزن بعيدا عن الحرارة أو أشعة الشمس المباشرة، وذلك في مساحة باردة وجافة. والتبريد سيطيل من فترة صلاحية المنتج.
فترة الصلاحية:	الصلاحية عام من تاريخ الإنتاج
الاستخدامات المقترحة:	شراب لإضافة نكهة القهوة أو الشاي، أو الثلج مجروش، أو المثلجات والبوظة.

PRODUCT SPECIFICATION FOR RETAIL OR FOODSERVICE

CARROT CAKE WITH CREAM CHEESE ICING

ITEM NUMBER: C-2345

Carrot Cake:	7-1/2" round, 2-3/4" height
Net Weight:	33.8 oz. (960 g)
Serving Size:	2.8 oz. (80 g)
Number of Servings/Cake:	12
Cake Box:	8" x 8" x 3"
Pack Size:	12 cakes/case
Case Weight:	33 lb.
Case Cube:	17-1/8" X 16-5/8" X 9-5/8"

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

Coliforms	< 10/g
E. Coli	< 3/g
Staphylococcus, coagulase positive	< 10/g
Salmonella	negative

PRODUCT DESCRIPTION:

A moist carrot cake with real pecans, pineapple, cinnamon, and toasted coconut, spread generously with rich cream cheese and butter icing.

SHELF LIFE:

8 months frozen

SERVING AND HANDLING:

Thaw cake in the refrigerator for 7 to 12 hours, slice, and serve.

INGREDIENT LINE:

Carrot Cake (Wheat Flour, Partially Hydrogenated Canola Oil, Sugar, Carrots, Water, Whole Eggs, Pecans, Pineapple, Leavening [Sodium Bicarbonate, Sodium Acid Pyrophosphate, Cornstarch, Monocalcium Phosphate], Natural Flavors, Coconut, Salt, and Cinnamon). Cream Cheese Icing (Cream Cheese [Grade A Milk and Cream, Cheese Cultures, Salt, and Locust Bean Gum], Sugar, Butter, Pecans, Raisins, Cornstarch, and Natural Flavors).

NUTRITIONAL INFORMATION (per 80 g cake):

Calories	300		Dietary Fiber	2 g
Calories from Fat	170		Sugars	20 g
Total Fat	18 g		Protein	3 g
Saturated Fat	8 g		Vitamin A	0%DV
Cholesterol	50 mg		Vitamin C	2%DV
Sodium	300 mg		Calcium	2%DV
Carbohydrate	32 g		Iron	4%DV

مواصفة المنتج لبيع الأغذية بالتجزئة أو تقديمها

كيك الجزر مزينة بكريمة الجبن

رقم الوحدة	C-2345
كيك الجزر:	٧ ١/٢ بوصه الدوران، ٢- ٣/٤ الارتفاع
الوزن الصافي:	٩٦٠ جم
حجم التقديم:	٨٠ جم
عدد التقديم/الكيك:	١٢
عبوة الكيك الخارجية:	٨ x٨ x٣ بوصة
حجم العبوة:	١٢ قطعة كيك/الكرتونة
وزن الكرتونة:	٣٣ باوند
الأبعاد الداخلية الكرتونة:	١٧-٨/١ x ١٦- ٨/٥ x ٩-٨/٥ بوصة

المواصفات الميكروبيولجية

الكوليفورم	< ١٠/جم
E-Coli	< ٣/جم
البكتيريا المكورة العنقودية	< ١٠/جم
السالمونيلا	سالب

وصف المنتج:
كعكة كريمة بالجزر بالجوز والأناناس والقرفة وجوز الهند المحمص . الكعكة مغلفة بكريمة الجبن والزبد الغنية.

فترة الصلاحية:
٨ أشهر مجمدة.

طريقة التقديم والاستعمال:
تترك الكيك حتى يذوب التجمد في الثلاجة من ٧-١٢ ساعة، يتم تقطيعها لشرائح وتقديمها.

خلط المكونات الغذائية:

كيك بالجزر (دقيق الذرة، زيت كانولا مهدرج جزئيا، سكر، جزر، ماء، بيض كامل، جوز، أناناس، خميرة (بيكربونات الصوديوم، صوديوم حامض البيروفوسفات، نشا ذرة، فوسفات أحادي الكالسيوم، نكهات طبيعية، جوز هند، ملح، وقرفة). كريمة جبن مثلجة (كريم الجبن لبن وكريم من الدرجة أ، مزرعة جبن، ملح، وصمغ الخروب"، سمر، زبد، جوز، زبيب، نشا ذرة ونكهات طبيعية).

معلومات غذائية (لكل ٨٠ جم من الكيك):

السعرات الحرارية	300		ألياف غذائية	2 g
السعرات الحرارية من الدهون	170		سكريات	20 g
الدهون الكلية	18 g		بروتين	3 g
الدهون المشبعة	8 g		فيتامين أ	0%DV
الكوليسترول	50 mg		فيتامين ج	2%DV
الصوديوم	300 mg		كالسيوم	2%DV
الكربوهيدرات	32 g		حديد	4%DV

PRODUCT SPECIFICATION FOR RETAIL OR CONTRACT PACKING

PRODUCT:	EFFECTIVE:	SPECIFICATION NO:
	SUPERCEDES:	PAGE OF

CHARACTERISTIC	TEST CHARACTERISTIC	STANDARD OF TOLERANCE
I. PRODUCT CODE NO.:		
II. DESCRIPTION:		
III. PHYSICAL SPECIFICATIONS		
FLAVOR COLOR TEXTURE WEIGHT		
IV. CHEMICAL/ANALYTICAL SPECIFICATIONS:		
MOISTURE,SOLIDS FAT, PROTEIN, SUGARS, FIBER SOLUBLE SOLIDS SALT PH, TITRATABLE ACIDITY, WATER ACTIVITY MORE . . .		
V. NUTRITIONAL SPECIFICATIONS/INFORMATION		
NUTRITIONAL LABEL INFORMATION VITAMINS AND MINERALS FUNCTIONAL INGREDIENTS		
VI. MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
TPC COLIFORMS, E.COLI STAPHYLOCCOCUS, SALMONELLA, LISTERIA		
VII. DEFECTS		
VIII. STORAGE CONDITIONS AND SHELF LIFE		
CONDITIONS SHELF LIFE		
IX. PACKAGING		
DESCRIPTION MATERIALS DIMENSIONS WEIGHTS LABELING		
X. INGREDIENT DECLARATION		

PREPARED BY:	APPROVED BY: QA: _____ DATE: _____	APPROVED BY: R&D: _____ DATE: _____

مواصفة المنتج للبيع بالتجزئة أو للتعبئة بموجب عقد

المنتج	ساري في تاريخ:	رقم المواصفة
	ينسخ ما قبله:	الصفحة

الخاصية	خاصية الاختبار	معيار التحمل
١. رقم كود المنتج: ٢. الوصف ٣. المواصفات الطبيعية الكمية اللون القوام الوزن ٤. المواصفات الكيميائية/التحليلية الرطوبة، المواد الصلبة الدهون، البروتين، السكريات، الألياف المواد الصلبة القابلة للذوبان الملح درجة الحموضة، الحموضة التي يمكن معايرتها، النشاط المائي غيرها ٥. المواصفات/المعلومات الغذائية معلومات البطاقة الغذائية الفيتامينات والمعادن المكونات الغذائية الهامة ٦. المواصفات الميكروبيولوجية العد البكتيري الكامل الكوليفورم، E.Coli البكتيريا المكورة العنقودية، السالمونيلا، الليستيريا ٧. العيوب ٨. ظروف التخزين وفترة الصلاحية الظروف فترة الصلاحية ٩. التعبئة الوصف مواد التعبئة والتغليف الأبعاد الأوزان البطاقة الغذائية ١٠. توضيح المكونات الغذائية		
إعداد:	الموافقة: مراقبة الجودة:_____ التاريخ:_____	الموافقة: الموارد والتنمية:_____ التاريخ:_____