

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO5/ FDS- / 2015

مساحيق الحليب ومسحوق القشدة
Milk Powdwres And Cream Powder

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.100

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية GSO رقم 2006/10 " الحليب المجفف " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة قياسية خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ()، الذي عقد بتاريخ / / هـ، الموافق / / م.

مساحيق الحليب ومسحوق القشدة

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بمساحيق الحليب ومسحوق القشدة (كامل الدسم - منزوع الدسم جزئياً - منزوع الدسم) بغرض الاستهلاك المباشر أو الاستخدام في التصنيع .

2. المواصفات التكميلية :

- | | | |
|------|----------------|--|
| 1.2 | GSO 9 / 1995 | "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" . |
| 2.2 | GSO 20 /1984 | " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية" . |
| 3.2 | GSO 21 /1984 | " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" . |
| 4.2 | GSO 168/ 1994 | " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة" . |
| 5.2 | GSO 382/ 1994 | " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول " . |
| 6.2 | GSO 383/ 1994 | " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني " . |
| 7.2 | GSO 569 / 1994 | " الحليب ومنتجاته – طرق اخذ العينات" . |
| 8.2 | GSO 839/1997 | " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة" . |
| 9.2 | GSO 841 / 1997 | " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الاغذية والاعلاف" . |
| 10.2 | GSO 988/1999 | " حدود المستويات الأشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول " . |
| 11.2 | GSO 998/1999 | " طرق الكشف عن حدود المستويات الأشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما " . |
| 12.2 | GSO 1016/1999 | " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول" . |
| 13.2 | GSO 2369/2014 | " طرق تقدير بقايا السموم الفطرية (الافلاتوكسينات) في المواد الغذائية" . |
| 14.2 | GSO 1791/2007 | "العلب الصفيح المستديرة محكمة القفل آلياً المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية" . |
| 15.2 | GSO 1291/2004 | " طرق اختبار الحليب المجفف" . |
| 16.2 | | المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "الشروط الصحية لانتاج وتصنيع الحليب" . |
| 17.2 | | المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية |

18.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة والخاصة بـ "طرق تقدير بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية في المنتجات الغذائية".

19.2 "مواصفة عامة للملوثات والسموم الغذائية" GSO 193/2008

3. التعريف :

1.3 الحليب المجفف هو المنتج المتحصل عليه بالازالة الجزئية للماء من الحليب كامل الدسم أو الحليب منزوع الدسم جزئياً أو الحليب منزوع الدسم .

2.3 حليب مركز البروتينات : منتج متحصل عليه بتركيز بروتينات الحليب في الحليب الكامل الدسم أو الحليب منزوع الدسم جزئياً أو الحليب منزوع الدسم بواسطة أجهزة الترشيح فوق العالية (الفائق) .

3.3 حليب منزوع البروتينات والدهن : الراشح الناتج من عملية الترشيح فوق العالي للحليب الكامل الدسم أو الحليب منزوع الدسم جزئياً أو الحليب منزوع الدسم والخالي من البروتينات والدهون .

4. المتطلبات :

يجب أن يتوفر في المنتج ما يلي :

1.4 أن يكون خالياً تماماً من منتجات الخنزير ومشتقاتها .

2.4 أن تكون المواد الخام المستخدمة في انتاجه مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بها.

3.4 ألا تزيد الحموضة المقطرة في المنتج على 18مل هيدروكسيد صوديوم 0.1ع لكل 10حجم جوامد صلبة لادهنية .

4.4 ألا يزيد معامل الذوبان عن 1مل .

5.4 أن يراعى في انتاجه القواعد والشروط الصحية التي تنص عليها المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البندين (2.3) ، (2.16) .

6.4 أن يكون ذا لون يتراوح بين الأبيض والأبيض القشدي وخالياً من أية مواد ملونه .

7.4 أن يكون ذا رائحة وطعم مقبولين .

8.4 أن يكون خالياً من نكهة التزنخ أو أي نكهات غريبه .

9.4 أن يكون خالياً من الشوائب والكتل .

10.4 يمكن تعديل نسبة الدهن و/أو البروتين في الحليب لتطابق المتطلبات التكوينية الواردة بالبند (4.11) ويكون ذلك بإضافة و/أو نزع مكونات الحليب بطريقة لا تغير من النسبة بين بروتينات الشرش والكازين في الحليب المعدل . ويمكن استعمال مركز الحليب و/أو راشح الحليب .

11.4 أن تكون محتويات الدهون والرطوبة والبروتين مطابقة للمتطلبات المذكورة في الجدول التالي :

المنتج	دهن الحليب %ك/ك	الرطوبة % ك/ك (حد أقصى)	البروتين في الجوامد الصلبة الحليبية اللادهنية %ك/ك (حد أدنى)
مسحوق القشدة	42	5	34
حليب كامل الدسم مجفف	42-26	5	34
حليب منزوع الدسم جزئياً مجفف	أعلى من 1.5 إلى أقل من 26	5	34
حليب منزوع الدسم	أقل من 1.5	5	34

ملحوظة : لا تحتوي نسبة الرطوبة الماء المتبلور في اللاكتوز .

تشمل الجوامد الصلبة اللادهنية الماء المتبلور في اللاكتوز .

12.4 أن يسمح بإضافة المواد التالية فقط كما هو موضح كل منها (كحد أقصى) :

رقم الدليل الدولي	اسم المادة المضافة	حد أقصى (جم/كجم)
	1- مثبتات	
331	معدل سترات صوديوم	5جم/كجم منفردة أو مجتمعة
332	معدل سترات بوتاسيوم	(محسوبة كمركبات لا مائية)
	2- مواد مساعده للتماسك	
508	كلوريد بوتاسيوم	طبقاً للانتاج الجيد
509	كلوريد كالسيوم	
	3- منظّمات الحموضه	
339	فوسفات صوديوم	5 جم / كجم منفردة أم مجتمعة
340	فوسفات بوتاسيوم	(محسوبة كمركبات لا مائية)
450	ثنائي الفوسفات	
451	ثلاثي الفوسفات	
452	عديد الفوسفات	
500	كربونات الصوديوم	
501	كربونات البوتاسيوم	
	4- مستحلبات	
322	ليستين(أو فوسفولبيدات من مصادر طبيعية)	طبقاً لانتاج الجيد 2.5 جم/كجم
471	جلسريدات احاديه وثنائيه للأحماض الدهنية	
	5- مانعات التكتل	
(i)170	كربونات كالسيوم	10 جم / كجم
(iii)341	ارثوفوسفات ثلاثي الكالسيوم	منفردة أو مجتمعه
(iii)343	ارثوفوسفات ثلاثي المغنيزيم	
(i)504	كربونات مغنيزيم	
530	اكسيد مغنيزيم	
551	ثاني اكسيد السيليكون	

طبقاً للانتاج الجيد	سليكات كالسيوم	552
	سليكات مغنيزيوم	553
	سليكات المونيوم والصوديوم	554
	سليكات المونيوم الكالسيوم	556
0.5 جم / كجم (محسوبه كحمض اسكوربيك) 0.01% جم/كجم	6- مضادات الأكسدة	
	حمض الاسكوربيك (ل)	300
	اسكوربات صوديوم	301
	بالميتات الاسكوربيك	304
	بيوتيلاتد هيدكس انيسول	320

- 13.4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية في المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (12.2) .
- 14.4 أن تكون حدود العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (19.2) .
- 15.4 أن تكون الحدود الإشعاعية في المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (10.2) .
- 16.4 أن تكون حدود بقايا السموم الفطرية في المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (9.2) .
- 17.4 أن لا تزيد حدود بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية الواردتين في البندين (5.2) ، (6.2) .
- 18.4 أن لا تزيد حدود بقايا المضادات الحيوية في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (18.2) .

5. اخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (7.2) .

6 . طرق الفحص والاختبار:

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (5) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة كما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (2.2 ، 11.2 ، 12.2 ، 13.2 ، 17.2 ، 18.2) .

7. التعبئة والنقل والتخزين :

يجب أن يراعى عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

- 1.7 أن تكون عبوات المواد الغذائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (7.2) .
- 2.7 أن يعبأ المنتج في عبوات محكمة الغلق، نظيفة وسليمة، ومصنوعة من مادة لا تؤثر عليها.
- 3.7 أن تنتقل العبوات بطريقة تقيها من التلف الميكانيكي والتلوث.
- 4.7 تكون الحاويات أثناء النقل والتداول تحت ظروف بعيدة عن الأمطار والشمس ومصادر الحرارة المرتفعة والروائح غير المقبولة والاصابات العرضية بالحشرات خصوصاً أثناء الشحن البحري.
- 5.7 أن تخزن عبوات الباميا المجففة في مخازن جيدة التهوية ومستوفية للاشتراطات الصحية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (7.2) .
- 6.7 تخزين العبوات في مخازن محكمة الغلق وبعيدة عن الشمس والأمطار ومصادر الحرارة المرتفعة.
- 7.7 يجب أن تكون حجرة التخزين جافة بعيدة عن أي روائح غير مقبولة أو غريبة وبعيدة عن الحشرات والقوارص، ويجب التحكم في نظام التهوية المغلق بحيث تكون جيدة التهوية وتحت ظروف جافة وتكون المخازن مهيأة بوسائل التبخير.

8. البيانات الإيضاحية :

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (1.2) (4.2) يجب أن يوضح على بطاقة المنتج مايلي :
- 1.8 اسم المنتج (الاسم التجاري أن وجد) .
 - 2.8 اسم المنتج أو المعبئ وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت.
 - 3.8 الوزن الصافي .
 - 4.8 عبارة "لا يستخدم كغذاء كامل للأطفال الرضع" .
 - 4.8 بيان نوع الحيوان أو الحيوانات التي صنع المنتج من حليبها .
 - 4.8 بلد المنشأ واسم وعنوان المستورد في حالة الاستيراد.
 - 5.8 النسبة المئوية للدهن والبروتين .
 - 6.8 ظروف الحفظ والتخزين.

Main reference :

المرجع الرئيسي :

Codex Alimentarius commission

لجنة دستور الأغذية

CA C No 207/ 1999" Milk Powders
And Cream Powder " Adopted in 1999.
Amendments 2010,2013

مواصفة رقم 207 / 1999 " مساحيق الحليب
ومسحوق القشدة "
تعديل 2013,2010