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

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

GSO 05 DS 1874 / 2017

منتجات دهن الحليب
Milkfat products

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات 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 ٥ "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1874: منتجات دهن الحليب، وقامت (المملكة العربية السعودية) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ هـ ، الموافق / / م على أن تحل وتلغي المواصفة رقم (333/2012) و(1874/2008) وتحل محلها.

منتجات دهن الحليب

1 المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بدهن الحليب اللامائي ، دهن الحليب ، زيت الزبد اللامائي ، زيت الزبد والسمن والتي تستخدم في عمليات التصنيع أو في الطهي.

2 المراجع التكميلية

1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

2.2 GSO 2500 " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية ".

3.2 GSO 1931 " الأغذية الحلال- الجزء الأول: الاشتراطات العامة ".

4.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

5.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .

6.2 GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .

7.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – اشتراطات عامة " .

8.2 GSO 382 ، 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات فيالمنتجات الزراعية والغذائية – الجزئين الأول والثاني " .

9.2 GSO 150-1,2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول، الجزء الثاني" .

10.2 GSO 1016 " الحدود الميكربيولوجية للمواد والسلع الغذائية " .

11.2 GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء " .

12.2 GSO/CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية " .

13.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزءالأول ".

14.2 GSO 1863 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة".

15.2 GSO 2481 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الاغذية" .

3 التعاريف

1.3 دهن الحليب اللامائي ، دهن الحليب ، زيت الزبد اللامائي وزيت الزبد :

منتجات دهنية تشتق من دهن الحليب و / أو منتجات يتم الحصول عليها من الحليب عن طريق عمليات تؤدي إلى إزالة شبه كليه للمياه والمواد الصلبة غير الدهنية .

2.3 سمن :

منتج يتم الحصول عليه من الحليب أو القشدة أو الزبد عن طريق عمليات تؤدي إلى الإزالة شبه الكلية للمياه والمواد الصلبة غير الدهنية ويكون ذو نكهة وتركيب طبيعي خاص.

4 المتطلبات

1.4 أن يكون خالياً خلوًاً تاماً من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية مثل منتجات الخنزير أو مشتقاتها، مع عدم الإخلال بما ورد في البند (3.2).

2.4 أن يتم تصنيعه في مصانع مرخصة من الجهات الرسمية المعتمدة ووفقاً للمواصفة الخليجية الواردة في البند (4.2) والبند (11.2).

3.4 أن تكون المواد الخام المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

4.4 أن يكون خالياً من الدهون أو الشحوم الحيوانية والنباتية أو الزيوت النباتية المهدرجة أو غير المهدرجة باستثناء دسم الزبدة أو القشدة للحيوانات اللبونة الواردة في البند (1) من هذه المواصفة.

5.4 أن يكون اللون والطعم مقبولين بعد تسخين عينة حتى درجة حرارة 40 – 45 ْس.

6.4 أن يكون طبيعياً في خواصه الحسية بحيث يخلو من التزنخ والنكهات الغريبة وبقايا المواد الأولية المستخرجً منها.

7.4 أن يكون القوام متجانساً وذو بلوارت ناعمة صغيرة وخالياً من التكتل.

8.4 أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة .

9.4 الحد الأدنى لدهن الحليب والحد الأقصى للرطوبة لهذه المنتجات موضح في الجدول التالي :

نسبة الدهن	دهن الحليب اللامائي / زيت الزبد اللامائي	دهن الحليب	زيت الزبد	السمن
الحد الأدنى لدهن الحليب (% وزن/وزن)	99.8	99.6	99.6	99.6
الحد الأقصى للرطوبة (%وزن/وزن)	0.1	-	-	-

10.4 ألا تزيد نسبة الأحماض الدهنية الحرة ورقم البيروكسيد عما هو موضح قرين كل منها :

نسبة الأحماض الدهنية والبيروكسيد	دهن الحليب اللامائي / زيت الزبد اللامائي	دهن الحليب	زيت الزبد	السمن
– الأحماض الدهنية الحرة (%وزن /وزن)	0.3	0.4	0.4	0.4
– قيمة البيروكسيد	0.3	0.6	0.6	0.6

11.4 أن لا تزيد الملوثات والسموم في المنتج على الحدود القصوى الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (12.2) .

12.4 لا يجوز خلط الأنواع المختلفة من السمن بعضها ببعض.

13.4 أن تتم بسترة الحليب أو القشدة أو الزبدة المستعملة في إنتاج السمن وبالطرق المناسبة لذلك.

14.4 أن تكون جميع منتجات دهن الحليب متوافقة مع متطلبات المواصفة المذكورة في بند 2.2.

15.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(10.2).

16.4 ألا تزيد الحدود القصوى لبقايا المبيدات على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8.2). .

17.4 ألا تزيد بقايا الأدوية البيطرية في المنتج عما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (15.2).

18.4 أن تكون المتطلبات الإشعاعية للمنتج مطابقة لما نصت عليه اللائحة القياسية الخليجية المذكورة في بند (13.2).

5 التعبئة النقل والتخزين:

يجب عند تعبئة المنتج مراعات ما يلي :

1.5 أن تكون العبوات المستخدمة في تعبئة المنتج صحية ومناسبة ، وأن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (14.2) .

2.5 إذا عبئ المنتج في عبوات معدنية محكمة القفل يجب دفع غاز خامل بها قبل وأثناء وبعد التعبئة على ألا يستخدم غاز ثاني أكسيد الكربون لهذا الغرض .

3.5 أن ينقل ويخزن المنتج بطريقة مناسبة تحميه من التلوث أو التلف وبعيداً عن مصادر الحرارة وفي مخازن جيدة التهوية وفي حالة تعبئة المنتج في عبوات غير محكمة القفل يجب ألا تزيد درجة الحرارة عند نقله وتخزينه على 10 ° س مع مراعات الإشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).

4.5 يحظر تعبئة السمن في عبوات من عديد كلوريد الفينيل (PVC).

6 البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) و (9.2) ، يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية كالتالي :

1.6 يكون أسم المنتج كما يلي :

1.1.6 دهن الحليب اللامائي، دهن الحليب ، زيت الزبد اللامائي ، زيت الزبد والسمن طبقاً لما هو موضح في بند (3).

2.1.6 نوع الحيوان أو الحيوانات التي صنع المنتج من دهن حليبها .

المصطلحات الفنية

أحماض دهنية حرة ..... Free fatty acids

دهن الحليب ..... Milk fat

دهن الحليب اللامائي ..... Anhydrous milk fat

زيت الزبد ..... Butter oil

سمن ..... Ghee

المراجع:

1- Codex Standard 280 (STANDARD FOR MILKFAT PRODUCTS).