

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

مشروع تحديث لائحة نهائي

GSO 05/FDS 160 /2018

Prepared by GSO Technical Sub-Committee No. TC05/SC2

الجبن المعامل والجبن المعامل القابل للدهن والجبن المعامل المضاف إليه زيوت
نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية
PROCESSED CHEESE, SPREADABLE PROCESSED CHEESE,
PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OILS AND
SPREADABLE PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OILS

I.C.S:67.100

**This document is a draft GSO Standard
circulated for comments. It is, therefore,
subject to alteration and modification
and may not be referred to as a GSO
Standard until approved by GSO.**

هذه الوثيقة مشروع تحديث 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 الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني لـ/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ // هـ، الموافق / / م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية GSO 160 الجبن المعامل والجبن المعامل القابل للدهن والجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية باللغة العربية التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم " TC05 " اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية.

على أن تلغي المواصفة القياسية/اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 160/2006 و GSO 182/1994 وتحل محلها.

الجبن المعامل والجبن المعامل القابل للدهن

1 المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه المواصفة بالجبن المعامل والجبن المعامل القابل للدهن والجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية.

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 فالمنتجات الزراعية والغذائية – الجزئين الأول والثاني " .
- 9.2 GSO 150-1,2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول، الجزء الثاني " .
- 10.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية 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 – الجزء الأول " .
- 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 " .
- 16.2 GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف " .
- 17.2 GSO 1754-1,2 " الزيوت النباتية المعدة للطعام – الجزء الأول , الجزء الثاني " .

3 التعاريف

1.3 الجبن المعامل والجبن المعامل القابل للدهن:

منتج متحصل عليه من فرم و خلط و أذابة و أستحلاب نوع واحد أو أكثر من أنواع الجبن و ذلك بمساعدة أملاح الاستحلاب و الحرارة مع أو بدون منتجات و مكونات الحليب الأخرى و يمكن أن يكون قابل للدهن أو على شكل شرائح أو غير ذلك من الصور .

2.3 الجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية:

منتج متحصل عليه من فرم و خلط و أذابة و أستحلاب نوع واحد أو أكثر من أنواع الجبن و الزيت النباتي بمساعدة أملاح الاستحلاب و الحرارة مع أو بدون منتجات و مكونات الحليب الأخرى و يمكن أن يكون قابل للدهن أو على شكل شرائح أو غير ذلك من الصور .

4 المتطلبات

يجب أن يتوافر في المنتجات ما يلي:

- 1.4 أن يكون خالياً تماماً من منتجات الخنزير ومشتقاتها، وأن تكون متوافقة مع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (3.2).
- 2.4 أن تكون المواد الخام والمنتجات المستخدمة في انتاجها مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة لكل منها.
- 3.4 أن تكون الزيوت المستخدمة في صناعة الجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية متوافقة مع المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (17.2).
- 4.4 أن يراعى في انتاجها القواعد والشروط الصحية التي تنص عليها المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود (4.2، 11.2).
- 5.4 أن تكون ذات رائحة وطعم مقبولين وخاليه من نكهات التزنخ وأي نكهات غريبة.
- 6.4 أن يكون الجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية خالياً من الميكروبات الممرضة أو إفرازاتها أو تلك التي تؤدي إلى حدوث تغيرات غير مرغوب فيها عند درجة حرارة بين 25 درجة مئوية و 33 درجة مئوية.
- 7.4 أن يكون الجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية خالياً من أي دسم حيواني غير دسم الحليب الطبيعي.
- 8.4 ألا تزيد نسبة الرطوبة على 50 % في الجبن المعامل ، و ألا تزيد نسبة الرطوبة على 60 % في الجبن المعامل القابل للدهن.

- 9.4 ألا تقل نسبة الدسم إلى المادة الجافة عن 40% في الجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية.
- 10.4 ألا تقل نسبة دسم الحليب في المنتج عن 5% ولا تزيد على 10% من نسبة الدسم الكلية في الجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية.
- 11.4 ألا تزيد نسبة الرماد على 8% في الجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية والجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية.
- 12.4 يسمح بإضافة ما يلي لأي من منتجات الجبن المعامل:
- 1.12.4 مزارع بكتيرية غير ضارة والانزيمات المستخدمة في صناعة الأجبان.
- 2.12.4 الملح (كلوريد الصوديوم).
- 3.12.4 الخل أو حمض الخل.
- 4.12.4 البهارات والمواد والمركبات المنكهة الطبيعية.
- 5.12.4 الإضافة لغرض النكهة، أن لا تزيد نسبة الأغذية المضافة مثل (الفواكه أو الخضروات أو اللحوم المدخنة أو السمك أو الجمبري أو فطر عيش الغراب أو التوابل والأعشاب المفيدة أو المكسرات أو أي خليط منها) غير السكريات للجبن المعامل عن 16.5% من الوزن الكلي الجاف للمنتج النهائي.
- 13.4 أن لا تزيد نسبة الملح عن 2 جرام/ 100 جرام (800 مليجرام صوديوم/ 100 جرام) في الجبن المعامل و 1.8 جرام/ 100 جرام (720 مليجرام صوديوم/ 100 جرام) في الجبن المعامل القابل للدهن، سواء الجبن المعامل أو الجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية.
- 14.4 ألا تزيد الحدود القصوى لبقايا المبيدات على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8.2).
- 15.4 ألا تزيد بقايا الأدوية البيطرية في المنتج عما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (15.2).
- 16.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).
- 17.4 أن لا تزيد الملوثات والسموم في المنتج على الحدود القصوى الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (12.2).
- 18.4 أن لا تزيد الإضافات الغذائية في المنتج على الحدود القصوى الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (2.2).
- 19.4 أن تكون المتطلبات الإشعاعية للمنتج مطابقة لما نصت عليه اللائحة القياسية الخليجية المذكورة في بند (13.2).

- 20.4 يكون الحد الأدنى للمعاملة الحرارية للجبن المعامل والجبن المعامل القابل للدهن جبن الغذاء المعامل وجميع مستحضرات الجبن المعامل عند 70 درجة مئوية لمدة 30 ثانية أو ما يعادلها من المعاملات الحرارية.
- 5 التعبئة**
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (14.2) يجب مراعاة ما يلي:
- 1.5 يجب تعبئة المنتج في عبوات صحية قياسية محكمة القفل لحمايتها من التلوث والتلف يجب ألا يؤثر على خواص لمنتج وصحة المستهلك.
- 6 النقل والتخزين**
- 1.6 يجب أن تنتقل وتخزن منتجات الجبن المعامل بطريق مناسبة تحميها من التلوث والتلف وعند درجة حرارة لا تزيد عن 25 درجة مئوية. مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6.2)
- 7 البيانات الإيضاحية**
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الواردة في البند (1.2) يجب أن يوضح على العبوات ما يلي:
- 1.7 يجب ان يكون أسم المنتج جبن معامل أو جبن معامل قابل للدهن أو "شبيهة الجبن" أو "شبيهة الجبن" قابل للدهن.
- 2.7 يجب أن يتبع أسم المنتج "شبيهة الجبن" عبارة " استبدل دهن الحليب بزيوت نباتية".
- 3.7 نوع المعاملة الحرارية للمنتج (بسترة أو تعقيم او حرارة فوق العالية).
- 2.7 في حالة كان الجبن المعامل أو الجبن المعامل القابل للدهن أو الجبن المعامل المضاف إليه زيوت نباتية أو الجبن المعامل القابل للدهن المضاف إليه زيوت نباتية يحتوي على بهارات أو أي مكونات طبيعية وفقاً للبند (1) يجب أن يكون الأسم متبوعاً بأحد المضافات المشار إليها في التعريف مثل البهارات“.
- 3.7 يجب ذكر نسبة دهن الحليب ك دهن على أساس الوزن الجاف كمضاعفات النسبة 5% و/أو ك نسبة بواسطة الكتلة.

References:

- 1- CODEX STAN A-8(b)-1978 (CODEX GENERAL STANDARD FOR PROCESS(ED) CHEESE AND SPREADABLE PROCESS(ED) CHEESE).**