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

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/CD/ 1338 :2018

اللبن واللبن المنكه وشراب اللبن
Laban, Flavoured Laban, and Laban Drink

ICS: 67.100.00

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

هذه الوثيقة مشروع للائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كلائحة فنية 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 الأعضـــاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصــفات القياســية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر/قررت مجلس الإدارة لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقـــــم اختر رقم الاجتماع الذي عقد بتاريخ...../...../..... هـ ، الموافق ...../...../.....م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 1338/2010 (اللبن / Laban) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية.
على أن تلغي اللائحة الفنية الخليجية رقم (1338/2010) واللائحة الفنية الخليجية رقم (1375/2010) واللائحة الفنية الخليجية رقم (2033/2010) وَتحل محلها.

اللبن واللبن المنكه وشراب اللبن

1 المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمنتجات التالية:

1. اللبن واللبن المعامل بالحرارة بعد التخمر (المبستر).
2. اللبن المتخمر المنكه، واللبن المتخمر المنكه المعامل بالحرارة بعد التخمر (المبستر).
3. شراب اللبن.

ولا تشمل منتجات الألبان المتخمرة المعاملة بالحرارة فوق العالية (UHT).

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 10 "الحليب المجفف".

4/2 GSO 174 "الحليب الخام".

5/2 GSO 382 "الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائيـة - الجزء الأول".

6/2 GSO 383 " الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائيـة - الجزء الثاني".

7/2 GSO 1016 "المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".

8/2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".

9/2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

10/2 GSO 150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية".

11/2 GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".

12/2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية-الجزء الأول- اشتراطات عامة".

13/2 GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة".

14/2 GSO 841 "الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف - الأفلاتوكسينات".

15/2 GSO 149 "مياه الشرب غير المعبأة".

16/2 GSO 1843 "ملح الطعام".

17/2 GSO 2481:2015 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الاغذية".

18/2 GSO 2055-1 "الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال".

19/2 GSO 651 "القشدة والقشدة المحضرة والقشدة المجففة".

20/2 GSO 995 "المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

21/2 GSO 2233 " اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".

22/2 GSO CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات في الأغذية والأعلاف".

23/2 GSO 2512 "منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية".

24/2 GSO 2539 "الفيتامينات والمعادن المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

3 التعاريف:

1/3 اللبن: حليب متخمر ذو قوام سائل بعد إضافة سلالة أو أكثر من البكتيريا المميزة النقية المنتجة لحمض اللاكتيك إلى الحليب.

2/3 لبن معامل بالحرارة بعد التخمر (المبستر): منتج ينطبق عليه ما ورد في البند (1/3) تم معاملته بالحرارة بعد التخمر وذلك برفع درجة حرارته من 63 ° س إلى 66 ° س لمدة 30 دقيقة أو من 72 ° س إلى 74 ° س لمدة 15 ثانية، ثم يبرد مباشرة إلى درجة حرارة لا تقل عن 4 ° س ولا تزيد على 8 ° س.

3/3 الحليب المسترجع: حليب ينتج من إضافة الماء إلى الحليب المجفف أو المبخر بالكمية اللازمة لإعادة النسبة المحددة للمواد الصلبة في الماء.

4/3 الحليب المعاد تكوينه: حليب ينتج من إعادة تركيب دهن الحليب والمواد الصلبة غير الدهنية من واحد أو أكثر من أشكالها المتعددة للحصول على النسب المحددة لمكونات الحليب.

5/3 اللبن المنكه: منتج حليبي سائل متخمر يتحصل عليه بفعل التخمر اللاكتيكي للحليب أو منتجاته باستخدام بكتيريا مناسبة منتجة لحمض اللاكتيك.

6/3 اللبن المنكه المعامل بالحرارة بعد التخمر (المبستر): منتج ينطبق عليه ما ورد في البند (5/3) مع تعريضه لمعاملة حرارية بعد التخمر وذلك برفع درجة حرارته من 63 ° س إلى 66 ° س لمدة 30 دقيقة أو من 72 ° س إلى 74 ° س لمدة 15 ثانية، ثم يبرد مباشرة إلى درجة حرارة لا تقل عن 4 ° س ولا تزيد على 8 ° س وذلك لإيقاف نشاط بكتيريا البادئة.

7/3 شراب اللبن: حليب متخمر سائل القوام، ينتج عن إضافة سلالة أو أكثر من البكتيريا النقية والمنتجة لحمض اللاكتيك مثل لاكتوباسيليس بلجاريكس وستربتوكوكس ثيرموفيليس *lactobacillus bulgaricus and streptococcus thermophiles* أو أي سلالات نقية من البكتيريا غير الممرضة معروفة باستخدامها في إنتاج الألبان المتخمرة إلى الحليب المبستر أو المعقم (الخام أو معاد التكوين من الحليب المجفف أو مشتقات الحليب) ومضاف إليه كمية من الماء والملح.

4 المتطلبات:

1/4 المتطلبات العامة:

يجب أن يتوافر في المنتجات الداخلة في مجال هذه المواصفة والمذكورة في البند 1 ما يلي:

1/1/4 أن يكون نظيفاً، وطبيعياً في خواصه من حيث اللون والقوام والرائحة.

2/1/4 أن يتميز بالصفات الحسية الطبيعية المميزة للمنتج بحيث يخلو من الرائحة والطعم غير المرغوبين.

3/1/4 أن يكون قوامه متجانساً وخالياً من التكتل.

4/1/4 في حالة اللبن لا يسمح باستخدام المواد المستحلبة أو المثبتة إلا في حالة إنتاجه من الحليب المعاد تكوينه أو في حالة معاملة اللبن بالحرارة بعد التخمر.

5/1/4 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الواردة في البند (18/2) يجب أن تكون جميع المنتجات الداخلة في مجال هذه المواصفة والمذكورة في البند 1 خالياً تماماً من منتجات الخنزير ومشتقاته.

6/1/4 أن تكون الفيتامينات والمعادن مطابقة للحدود المذكورة في المواصفة القياسية الواردة في البند 24/2.

7/1/4 أن تكون المضافات المستخدمة مطابقة لما ورد في المواصفة القياسية الواردة في البند (2/2).

8/1/4 أن تكون حدود المعادن الثقيلة مطابقة للمواصفة القياسية الواردة في البند (22/2).

9/1/4 أن تكون بقايا المبيدات مطابقة للحدود الواردة في المواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (5/2، و6/2).

10/1/4 أن تكون حدود المستويات الاشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8/2).

11/1/4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (7/2).

12/1/4 إذا تم إضافة المحليات غير المغذية او خليط من المحليات غير المغذية والسكر، يجب الالتزام بالمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الواردة في البند (20/2).

2/4 المتطلبات الصحية:

1/2/4 أن يتم الإنتاج طبقاً للقواعد والشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (9/2).

2/2/4 أن يكون المنتج مطابق للمواصفتين القياسيتين الواردتين في البندين (5/2، و6/2) الخاصتين بالحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية.

3/2/4 أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (14/2) الخاصة بالحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف.

4/2/4 أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8/2) الخاصة بحدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية-الجزء الأول.

5/2/4 أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (7/2) الخاصة بالمعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

6/2/4 أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (17/2) الخاصة بالحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الاغذية.

7/2/4 أن يكون الحليب المجفف المستخدم في تصنيع المنتجات الداخلة في مجال هذه المواصفة مطابقة للمواصفة القياسية الواردة في البند (3/2).

9/2/4 أن يكون الحليب الخام المستخدم في تصنيع المنتجات الداخلة في مجال هذه المواصفة مطابقة للمواصفة القياسية الواردة في البند (4/2).

10/2/4 أن تكون مياه الشرب في حال استخدامها في تصنيع المنتجات الداخلة في مجال هذه المواصفة مطابقة للمواصفة القياسية الواردة في البند (15/2).

11/2/4 أن يكون ملح الطعام في حال استخدامه في تصنيع المنتجات الداخلة في مجال هذه المواصفة مطابقة للمواصفة القياسية الواردة في البند (16/2).

12/2/4 أن تكون القشدة في حال استخدامها في تصنيع المنتجات الداخلة في مجال هذه المواصفة مطابقة للمواصفة القياسية الواردة في البند (19/2).

13/2/4 أن تكون المحليات في حال استخدامها في تصنيع المنتجات الداخلة في مجال هذه المواصفة مطابقة للمواصفة القياسية الواردة في البند (20/2).

3/4 متطلبات المواد الخام:

1/3/4 تستخدم المواد الخام التالية في تصنيع المنتجات الداخلة في مجال هذه المواصفة والمذكورة في البند 1 ويستثنى منها شراب اللبن:

1/1/3/4 حليب مبستر أو حليب مركز ومبستر.

2/1/3/4 حليب مقشود جزئيًا أو حليب مقشود جزئياً مبستر.

3/1/3/4 قشدة مبسترة.

4/1/3/4 زبدة.

5/1/3/4 حليب خام.

6/1/3/4 حليب مجفف، حليب مقشود مجفف، شرش مجفف شرش مركز، والكازينات.

2/3/4 في اللبن المنكه وشراب اللبن يمكن استخدام مواد طبيعية مكسبة للنكهة مثل الفاكهة الطازجة أو المعلبة أو مجمدة أو المجففة، فاكهة مهروسة، لب الفاكهة، مربى، شراب الفاكهة، عصير الفاكهة الشوكولاتة، كاكاو، مكسرات، قهوة، التوابل.

3/3/4 البادئات: يمكن استخدام بادئات (مزارع بكتيرية) مناسبة منتجة لحمض اللاكتيك *lactobacillus bulgaricus and streptococcus thermophiles* والتي يجب أن تكون من سلالات بكتيرية نقية و مطابقة للمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الواردة في البند (23/2).

5 المتطلبات الكيميائية:

1/5 يجب أن تكون نسبة الدهن حسب التالي:

	المنتج	نسبة دهن الحليب	
		الحد الأدنى	الحد الأقصى
1/1/5	لبن او لبن منكه كامل الدسم	% 3	---
2/1/5	لبن او لبن منكه مقشود جزئياً	% 0.5	% 3
3/1/5	لبن او لبن منكه مقشود	---	% 0.5
4/1/5	شراب اللبن	% 0.5	---

2/5 يجب أن تكون نسبة بروتين الحليب في المواد الصلبة الحليبية اللادهنية حسب التالي:

	المنتج	نسبة بروتين الحليب في المواد الصلبة الحليبية اللادهنية	
		الحد الأدنى	الحد الأقصى
1/2/5	اللبن	% 34	---
2/2/5	اللبن المنكه	% 34	---
3/2/5	شراب اللبن	---	---

3/5 يجب أن تكون نسبة المواد الصلبة الحليبية اللادهنية حسب التالي:

	المنتج	نسبة المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية	
		الحد الأدنى	الحد الأقصى
1/3/5	اللبن	% 8.25	---
2/3/5	اللبن المنكه	% 8.25	---
3/3/5	شراب اللبن	% 6	% 8.2

4/5 يجب أن تكون نسبة الحموضة مقدرة كحمض اللاكتيك حسب التالي:

	المنتج	نسبة الحموضة مقدرة كحمض اللاكتيك	
		الحد الأدنى	الحد الأقصى
1/4/5	اللبن	---	% 0.7
2/4/5	اللبن المنكه	---	% 0.7
3/4/5	شراب اللبن	% 0.5	% 0.9

5/5 يجب ألا تزيد المكونات غير الحليبية مثل (المحليات المغذية وغير المغذية والفواكه والخضـــروات والعصائر واللب والمهروس المحضرة منها وكذلك الحبوب والعسل والشوكولاتة والمكسرات والقهوة والتوابل وغيرها من الأغذية المنكهة الطبيعية) في المنتج على 50 % من المنتج النهائي في اللبن المنكه.

6/5 ألا يتجاوز محتوى الملح في شراب اللبن عن 1% ك/ك.

6/6 ألا يقل محتوى الألبان المتخمرة في شراب اللبن عن 40 % (ك/ك).

6 التعبئة والنقل والتخزين:

1/6 مع عدم الإخلال بالمواصـــفتين القياســـيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (12.2 و 13/2) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة:

1/1/6 أن تكون عبوات المنتج نظيفة وغير ضـــارة وغير منفذة للماء ومحكمة القفل ولا تؤثر على خصـــائص المنتج.

2/1/6 أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له.

2/6 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (11.2) يجب أن يتم نقل وتخزين اللبن المنكه عند درجة حرارة لا تتجاوز 5 ° س.

7 البيانات الايضاحية:

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الواردة في البنود (1/2 و 10/2 و 20/2 و 21/2) يجب كتابة البيانات التالية بوضوح وبطريقة يصعب إزالتها:

1/7 اسم الغذاء: اسم المنتج حسب التعاريف الواردة في البند 3 مع تحديد نسبة الدهن حسب البند 1/5.

2/7 يجب ذكر محتوى المنتج من الدهن على بطاقة المنتج، كما أنه في حال كان المنتج مكون من خليط من اثنين أو اكثر من مصادر الدهون فإنه يجب أن تذكر في قائمة المكونات مع تحديد نسبة كل منها.

3/7 في حال احتواء المنتج على مشـــتقات الحليب فإنه يجب كتابة تحذير الحســـاســـية طبقاً لما نصـــت عليه المواصفة القياسية الواردة في البند (1/2).

4/7 إذا استعمل حليب بخلاف حليب البقر في تصنيع المنتج أو أي جزء منه فإنه يجب توضيح نوع الحيوان أو الحيوانات مصدر الحليب.

5/7 محتوى الملح: في منتج شراب اللبن يجب تحديد محتوى الملح.

6/7 في حالة إضافة مادة منكهة إلى المنتج فإنه يجب أن يكتب كالتالي: (اسم المنتج) بنكهة (نوع النكهة المستخدمة) وفي حالة إضافة فاكهة أو منتجاتها بدون مواد منكهة فإنه يكتب كالتالي: (اسم المنتج) بـ (اسم الفاكهة).

7/7 في حالة استخدام الحليب المعاد تكوينه في تصنيع المنتجات الداخلة في مجال المواصفة والمذكورة في البند 1 فيجب كتابة عبارة "مصنع من حليب مجفف" بخط واضح على بطاقة المنتج.

11/9 إرشادات خاصة عن طريقة الحفظ.

13/9 تاريخ الإنتاج وتاريخ الصلاحية للاستهلاك بطريقة غير رمزية.

المراجع:

- المواصفة القياسية الخليجية GSO 1338 "اللبن".
- المواصفة القياسية الخليجية GSO 1375 "اللبن المنكه".
- المواصفة القياسية الخليجية GSO 2033 "شراب اللبن".
- المواصـــفة القياســـية الخليجية GSO 2519 "منتجات الألبان المتخمرة المعاملة حراريا بعد التخمر (طويل الصلاحية)".
- المواصفة التركية لشراب اللبن TS-6800.