الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

SFDA.FD 0000:2020

شبيه منتجات الالبان

DAIRY ANALOGUE

ICS: 67.100

تقديم

الهيئة جهة مستقلة الغرض الأساسي لها هو القيام بتنظيم ومراقبة الغذاء والدواء والأجهزة الطبية، ومن مهامها وضع اللوائح الفنية والمواصفات في مجالات الغذاء والدواء والأجهزة والمنتجات الطبية سواء كانت مستوردة أو مصنعة محليا بواسطة لجان فنية متخصصة، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة بإعداد اللائحة السعودية (شبيه منتجات الالبان) رقم .... SFDA.FD ، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد تم إقرار اعتماد اللائحة من معالي الرئيس التنفيذي بقرار رقم (.....) وتاريخ (.....) الموافق (.....).

شبيه منتجات الألبان

1. المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية بشبيهة منتجات الألبان المبسترة والمعقمة والمعاملة بالحرارة فوق العالية التي استبدل فيها دهن الحليب بزيوت نباتية جزئيا او كليا.

2 . المراجع التكميلية:

1.2 SFDA.FD/ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

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

3.2 SFDA.FD/ GSO 2055-1 "الأغذية الحلال- الجزء الأول: الاشتراطات العامة ".

4.2 SFDA.FD 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

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

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

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

8.2 SFDA.FD 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعيةوالغذائية ".

9.2 SFDA.FD 150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الاول: فترات الصلاحية الالزامية".

10.2 SFDA.FD/ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية في المواد والسلع الغذائية ".

11.2 SFDA.FD/ GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء ".

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

13.2 SFDA.FD 1863 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة".

14.2 SFDA.FD 2481 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الاغذية".

15.2 SFDA.FD /GSO 1754-1 "الزيوت النباتية المعدة للطعام – الجزء الأول.

16.2 SFDA.FD /GSO 1754-2 "الزيوت النباتية المعدة للطعام –الجزء الثاني".

17.2 SFDA.FD/GSO 2000 المواصفة العامة للجبن".

18.2 SFDA.FD 2233 "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".

19.2 SFDA.FD 2483 " الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة".

20.2 SFDA.FD / GSO 2504 " اشتراطات عامة لنقل الأغذية (غير المبردة والمجمدة)".

21.2 SFDA.FD /GSO 570 "طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاتها".

22.2 SFDA.FD/ GSO 150-2" فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية".

3. التعاريف

شبيه منتجات الألبان:

منتجات الحليب المشتقة من حليب (الابقار، الأغنام، الماعز، الجاموس والإبل)، وتم استبدال دهون الحليب فيها جزئياً أو كلياً بالزيوت النباتية.

4. المتطلبات:

يجب أن تتوفر في المنتج المتطلبات التالية:

1.4 مع عدم الاخلال بما ورد في المواصفة القياسية الواردة في البند 3.2، فإنه يجب أن يكون المنتج خالياً تماماً من منتجات الخنزير ومشتقاتها.

2.4 أن يراعى في إنتاجها القواعد والشروط الصحية التي تنص عليها المواصفات القياسية الواردة في البندين 4.2 و 11.2.

3.4 أن تكون المواد الخام والمنتجات المستخدمة في انتاجها مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

4.4 أن تكون الزيوت المستخدمة زيوت نباتية مطابقة للمواصفة القياسية الواردة في البندين 15.2 و16.2.

5.4 أن يكون المنتج خاليا من المرارة أو الحموضة أو التزنخ أو الطعم الصابوني والمعدني أو أي طعم غريب.

6.4 أن يكون المنتج خاليا من الشوائب والمواد الغريبة.

7.4 أن يكون المنتج محتفظا بالخواص الطبيعية المميزة للمنتج الطبيعي الأصل من حيث القوام واللون والطعم والرائحة وخاليا من العيوب التصنيعية.

8.4 أن يكون المنتج طبيعي المظهر متجانس القوام وخالي من التبلور أو انفصال الدهن.

9.4 أن يكون المنتج خاليا من أي دسم حيواني غير دسم الحليب الطبيعي.

10.4 التركيب الكيميائي

يجب ان يكون التركيب الكيميائي للمنتجات المشار إليها في البند 3 طبقا للنسب المذكورة في المواصفات الخاصة بالمنتجات الاصلية قبل عملية استبدال دهن الحليب بالزيت النباتي.

11.4 يسمح في شبيه منتجات الألبان بإضافة المكونات التي سمحت بإضافتها في مواصفة المنتج الطبيعي الاصل.

12.4 ألا تزيد بقايا الأدوية البيطرية في المنتج عما هو موضح في المواصفة القياسية المذكورة في البند 14.2.

13.4 ألا تزيد الحدود المكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في البند 10.2.

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

15.4 أن تكون المواد المضافة للمنـــتج طبقاً للمواصفة القياســية الخليجية الواردة في البند 2.2.

16.4 أن لا تزيد النسب الإشعاعية في المنتج على الحدود القصوى الواردة في المواصفة القياسية المذكورة في البند 12.2.

17.4 لا يسمح بإضافة حليب مجفف أو دهن الحليب من مصادر خارجية في حالة تصنيع المنتج من حليب طازج (خام).

5 التعبئة والنقل والتخزين

1.5 التعبئة

أن تعبأ شبيهة منتجات الألبان في عبوات صحية مناسبة محكمة القفل مطابقة للمواصفات القياسية الواردة في البندين 7.2 و13.2 .

2.5 النقل والتخزين

يجب أن ينقل ويخزن المنتج تحت درجة حرارة وظروف مناسبة للتخزين والتداول حسب طبيعة المنتج طبقا للمواصفة القياسية الواردة في البندين 6.2 و20.2.

6. البيانات الايضاحية:

مع عدم الاخلال بما ورد بالمواصفات القياسية الواردة في البنود رقم 1.2 ، 9.2 و22.2 يدون على العبوة البيانات التالية:

1.6 اسم المنتج (شبيه) متبوع باسم المنتج الأصلي بنفس حجم الخط.

2.6 يمكن أن يتبع اسم المنتج مباشرة عبارة "استبدل دهن الحليب بزيوت نباتية".

3.6 نوع المعاملة الحرارية للمنتج (بسترة أو تعقيم او حرارة فوق العالية).

4.6 المواد المضافة في حال إضافتها.

5.6 نوع النكهة الطبيعية في حال استخدامها.

6.6 نوع الزيت المستخدم.

7.6 النسبة المئوية للدسم محسوبة على اساس المادة الجافة.

8.6 تاريخ الانتاج وانتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية وتكون طبقا للتواريخ الخاصة بالمنتجات الأصلية بالمواصفة القياسية الواردة في بند 9.2 و22.2 حسب المعاملة الحرارية المستخدمة.

9.6 في حالة إضافة أي مكونات طبيعية يجب ان يحتوي اسم المنتج على هذه المكونات.

10.6 مصدر المنفحة والأنزيمات المجبنة لشبيه الجبن.

11.6 البيانات التغذوية طبقا للمواصفات القياسية الواردة في البند 18.2.

12.6 يجب توضيح نوع الحليب المستخدم في التركيبة ضمن قائمة المكونات.

المصطلحـــات الفنيـــة

شبيه الألبان.....Dairy Analogue

المراجع

1- شبيهة القشدة SFDA.FD 2332

2- الجبن المعامل والجبن المعامل القابل للدهن وشبيه الجبن المعامل وشبيه الجبن المعامل القابل للدهن SFDA.FD 58:2019

3- CXS 192-1995 General Standard for Food Additives