

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

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

تبني
GSO 05/FDS/ 832:2020
GSO 832/2010
GSO 832/2010/Cor 1:2014

مواصفة جبن القشدة
of cream cheese

ICS: 67.100.30

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

هذه الوثيقة مشروع مواصفة قياسية/لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية/لائحة 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 الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر مجلس إدارة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق // م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO 05/FDS/832:2020) مواصفة جبن القشدة باللغة (العربية والإنجليزية) ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة دولة الكويت.

ويعتبر النص (الإنجليزي) هو المرجع الأساسي في حال وجود اختلاف بين النصين.

جبن القشدة

1. المجال:

تسري هذه المواصفة على جبنة الكريمة المعدة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التصنيع، وفقاً للصيغة الواردة في البند رقم (3) من هذه المواصفة. وفي بعض البلدان، يستخدم مصطلح "الجبنة الكريمة" للإشارة إلى أنواع لجبنة مثل الصلبة المنضجة ذات المحتوى العالي من الدهون التي لا تتمثل للوصف الوارد في البند رقم (3). ولا تسري هذه المواصفة على هذه الأنواع من الاجبان.

2. المواصفات التكميلية:

- | | | |
|---------|--|------|
| GSO 9 | بطاقات المواد الغذائية المعبأة " | 1.2 |
| GSO 21 | الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " | 2.2 |
| GSO 150 | فترات صلاحية المنتجات الغذائية " | 3.2 |
| GSO 168 | اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " | 4.2 |
| GSO 171 | الطرق الكيميائية لاختبار الجبن " | 5.2 |
| GSO 179 | طرق اختبار الجبن ميكروبيولوجياً " | 6.2 |
| GSO 323 | اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " | 7.2 |
| GSO 382 | الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية " | 8.2 |
| GSO 569 | الحليب ومنتجاته- طرق أخذ العينات " | 9.2 |
| GSO 839 | عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: اشتراطات عامة " | 10.2 |
| GSO 988 | حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول " | 11.2 |
| GSO 998 | طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما أ- سيزيوم 134، سيزيوم 137 " | 12.2 |

- 13.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية - الجزء الأول " .
- 14.2 GSO 1863 " عبوات المواد الغذائية- الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية " .
- 15.2 GSO/CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية " .
- 16.2 GSO 2481 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية " .
- 17.2 GSO 2000 " المواصفة العامة للجبين " .
- 18.2 GSO 2214 " دليل الممارسات الصحية للحليب ومنتجاته " .
- 2.19 GSO 2500 " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية " .

3. التعاريف:

الجبنة الكريمة هي جبنة طرية وقابلة للدهن وغير منضجة وخالية من القشرة¹. ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض وقد يميل لونها الى الأصفر الفاتح، أما قوامها فقابل للدهن وناعم الى قليل التقشر ويخلو من الثقوب، ويمكن دهن هذه الجبنة وخلطها مع أنواع أخرى من الأغذية بسهولة.

4. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1.4 المواد الخام

الحليب و/أو مشتقاته.

2.4 المكونات المسموح بها

- 1.2.4 بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحية الدقيقة غير الضارة.
- 2.2.4 الانفحة أو غيرها من الانزيمات المخثرة الآمنة والملائمة.
- 3.2.4 كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبديلين للملح.
- 4.2.4 مياه الشرب.

¹ تم الاحتفاظ بالجبين بطريقة لم يتم فيها تطوير القشرة (جبين "غير مقشر").

5.2.4 مواد آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز.

6.2.4 الجيلاتين وأنواع النشاء: يمكن استخدام هذه المكونات للهدف الوظيفي نفسه كما المثبتات بشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي على النحو المنصوص عليه في ممارسات التصنيع الجيدة ومع مراعاة أي استخدام آخر للمثبتات/المثخنات الواردة في البند رقم (5).

7.2.4 الخل.

3.4 التركيبة

جدول رقم (1)

المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة)	الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)	مكونات الحليب
60 - 70 %	غير مقيد	25 %	محتوى دهون الحليب في المادة الجافة
غير محدد	-	67 %	الرطوبة على أساس خال من الدهون
غير محدد	ضمن قيود نسبة الرطوبة في الأساس الخالي من الدهون	22 %	المادة الجافة

لا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة جبنة الكريمة والتي تتجاوز الحد الأدنى والاقصى لدهون الحليب ومحتوى الرطوبة والمادة الجافة المتوافقة مع مواصفة ارشادات عامة لاستخدام مصطلحات منتجات الحليب .

5. المواد المضافة الى الأغذية وحدها فئات المواد المضافة الى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من المواد المضافة، وحيثما يسمح بذلك بحسب الجدول، وحدها المواد المضافة الى الأغذية المدرجة في القائمة أدناه يمكن أن تستخدم، وذلك فقط ضمن الوظائف والحدود المحددة.

الاستخدام المبرر		
معالجة الطبقة السطحية/القشرة	كتلة الجبنة	الفئة الوظيفية للمادة المضافة الى الاغذية
-	X ^(أ)	الألوان:
-	-	عوامل التبييض:
-	X	منظمات الحموضة:
-	X ^(ب)	المثبتات:
-	X ^(ب)	المثخنات:
-	X	عوامل الاستحلاب:
-	X	المواد المضادة للأكسدة
-	X ^(ب)	المواد الحافظة
-	X ^(ج)	عوامل الارغاء
-	-	المواد لمضادة للتكتل

(أ) فقط للحصول على مواصفات اللون كما ورد في البند رقم (3).

(ب) يجوز استخدام المثبتات والمثخنات بما يشمل أنواع النشاء المعدلة وفقا لتعريف منتجات الحليب وبشرط أن تضاف فقط لتسخين المنتجات المعالجة وبأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي ومع مراعاة أي استخدام للجيلاتين وأنواع النشاء على النحو المنصوص عليه في البند رقم (2.4).

(ج) للمنتجات المخفوقة فقط.

X إن استخدام مواد مضافة تنتمي الى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

- إن استخدام مواد مضافة تنتمي الى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي المواد الحافظة
	حمض السوربيك	200
1000 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة على شكل حمض السوربيك	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
12.5 ملغ/كغ	نيسين	234
	حمض البروبيونيك	280
	بروبيونات الصوديوم	281
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	بروبيونات الكالسيوم	282
	بروبيونات البوتاسيوم	283
منظمات الحموضة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الكالسيوم	(i)170
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الخليك الجليدي	260
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات البوتاسيوم	(i)261
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثنائي أسيئات البوتاسيوم	(ii)261
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات الصوديوم	(i)262
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات الكالسيوم	170 (i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض اللبنيك ل-،ود-،ودل-	270
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الماليك،دل-	296
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الصوديوم	325
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات البوتاسيوم	326
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الكالسيوم	327
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الستريك	330
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثنائي هيدروجين الصوديوم	(i)331

الحد الاقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	(i)332
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات الكالسيوم	333
1500 ملغ/كغ، منفردة أو مجتمعة على شكل حمض الطرطريك	حمض الطرطريك، ل(+)-	334
	طرطرات صوديوم ل(+)-	(ii)335
	طرطرات صوديوم البوتاسيوم ل(+)-	337
880 ملغ/كغ على شكل فوسفور	حمض فوسفوريك	338
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مالات هيدروحين الصوديوم دل-	(i)350
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مالات الصوديوم دل-	(ii)350
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مالات الكالسيوم، دل-	(ii)352
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الصوديوم	(i)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين الصوديوم	(ii)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سيسكويكربونات الصوديوم	(iii)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات البوتاسيوم	(i)501
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين البوتاسيوم	(ii)501

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات المغنسيوم	(i)504
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين المغنسيوم	(ii)504
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الهيدروكلوريك	507
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونو دلتا-لاكتون	575
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونات البوتاسيوم	577
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونات الكالسيوم	578
المثبتات:		
4400 مجم/كجم منفرد أو مجتمعة معبراً عنها كفسفور	فوسفات ثنائي هيدروجين الصوديوم	(i)339
	فوسفات هيدروجين ثنائي الصوديوم	(ii)339
	فوسفات ثلاثي الصوديوم	(iii)339
	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	(i)340
	فوسفات هيدروجين ثنائي البوتاسيوم	(ii)340
	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	(iii)340
	الفوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	(i)341
	فوسفات هيدروجين الكالسيوم	(ii)341
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	(iii)341
	فوسفات ثنائي هيدروجين الامونيوم	(i)342
	فوسفات هيدروجين ثنائي الامونيوم	(ii)342
	فوسفات هيدروجين المغنسيوم	(ii)343

	فوسفات ثلاثي المغنيسيوم	(iii)343
الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
	ثنائي الفوسفات ثنائي الصوديوم	(i)450
	ثنائي الفوسفات رباعي الصوديوم	(iii)450
	ثنائي الفوسفات رباعي البوتاسيوم	(v)450
	ثنائي الفوسفات ثنائي الكالسيوم	(vi)450
	ثلاثي الفوسفات خماسي الصوديوم	(i)451
	ثلاثي الفوسفات خماسي البوتاسيوم	(ii)451
	بوليفوسفات الصوديوم	(i)452
	بوليفوسفات البوتاسيوم	(ii)452
	بوليفوسفات الكالسيوم	(iv)452
	بوليفوسفات الامونيوم	(v)452
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الالجينيك	400
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الجينات الصوديوم	401
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الجينات البوتاسيوم	402
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الجينات الأمونيوم	403
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الجينات الكالسيوم	404
5000 مجم/كجم	الجينات غليكول البروبيلين	405
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الأغار	406
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الكاراجينان	407

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	طحلب أو كيما البحري المجهز	407a
الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الخروب	410
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الغوار	412
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الكثيراء	413
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الزانثان	415
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ كرايا	416
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ التارا	417
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الجيلان	418
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سليولوز كربوكسيمثيل الصوديوم (صمغ السليولوز)	466
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع الدكستريين - نشا محمص	1400
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشا معالج بالحمض	1401
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	النشاء المعالج بالقلويات	1402
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	النشاء المبيض	1403
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء مؤكسد	1404
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع النشاء المعالجة بالانزيمات	1405
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات أحادي النشاء	1410

التصنيع الجيدة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائي النشاء	1412
الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائي النشاء الفوسفاتي	1413
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائي النشاء المؤسئل	1414
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات النشاء	1420
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	دهنات ثنائي النشاء المؤسئلة	1422
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء الهيدروكسيبروبيل	1440
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات هيدروكسي بروبييل ثنائي النشاء	1442
المستحلبات:		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الليسيثين	322
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أملاح أحماض الميرستيك والبالميتيك والستريك، مع الأمونيا والكالسيوم والبولتاسيوم والصوديوم	(i)470
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ملح حمض الاولييك مع الكالسيوم والبولتاسيوم والصوديوم	(ii)470
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع الجليسيريد الأحادية والثنائية للحمض الدهنية	471
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إسترات حمض الخليك والاحماض الدهنية للجليسرول	472a

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إسترات حمض اللاكتيك والاحماض الدهنية للجليسول	472b
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إسترات حمض الخليك والاحماض الدهنية للجليسول	472c
الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
10000 مجم/كجم	إسترات حمض الخليك والاحماض الدهنية للجليسول	472e
مضادات الأكسدة:		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الأسكوربيك، ل -	300
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسكوريبات الصوديوم	301
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سوربات الكالسيوم	302
500 مجم/كجم منفردة أو مجتمعة كاستياريات الأسكوربيل	بالمئات الأسكوربيل	304
	أستياريات الأسكوربيل	305
200مجم/كجم منفردة أو مجتمعة	خليط مركز التوكوفيرول	307 b
	التوكوفيرول، دل-ألفا	307c
الألوان		
35 مجم/كجم منفردة أو مجتمعة	كاروتين بيتا-(مركب)	160a(i)
	كاروتين بيتا – (Blakeslea trispora)	160 a(ii)
	كاروتينال، بيتا-أبو-8-	160e
	حمض كاروتينيك، إستر الايثيل، بيتا-أبو-8-	160 f
600 مجم/كجم	أنواع الكاروتين بيتا – (نباتي)	160a(ii)
25مجم/كجم	مستخلصات الأناتو على أساس النوربيكسين	160b(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أوكسيد التيتانيوم	171
مواد الرغوة:		

290	ثنائي أكسيد الكربون	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
941	النيتروجين	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

مع عدم الاخلال باللائحة الفنية الواردة في البند رقم (19.2) يجب مراعاة أن تكون المواد المضافة للمنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية.

6. الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة ان تمتثل للحدود القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج. وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمتثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب.

مع عدم الاخلال باللائحة الفنية الواردة في البند رقم (15.2) يجب مراعاة أن لا تزيد الملوثات والسموم في المنتج على الحدود القصوى الوارد في المواصفة القياسية الخليجية.

7. الشروط الصحية

يوصي بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للمواصفة القياسية، وينبغي أن تمتثل المنتجات لي معايير ميكروبيولوجية تحدد وفقاً للمواصفة القياسية.

8. التوسيم

بالإضافة الى أحكام المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة الواردة في البند 1.2 والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الالبان.

1.8 إسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية جبنة الكريمة بشرط أن يمتثل المنتج لأحكام هذه المواصفة. وتجاوز كتابة الاسم بطريقة أخرى حينما يكون ذلك من عادات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة. وتجاوز ترجمة الاسم الى لغات أخرى لتفادي تضليل المستهلك في بلد البيع بالتجزئة.

وإن خيار استخدام اسم المنتج ممكن فقط إذا كانت الجبنة تمتثل له المواصفة. وحين يتم استخدام هذا الاسم لجبنة لا تمتثل لهذه المواصفة.

وينبغي أن تقتزن تسمية المنتجات التي يفوق محتواها من الدهون النسب المرجعية أو يقل عنها، ولكنه يساوي أو يزيد عن نسبة 40 % من الدهون في المادة الجافة على النحو المحدد

للمواصفة، بالوصف المناسب للإشارة إلى التغييرات التي طرأت على المنتج أو محتواه الدهون (المعبر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة، أيهما كان مقبولاً للبلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة)، على أن يكون هذا الوصف إما جزءاً من الاسم أو في موضع بارز ضمن مجال الرؤية نفسه. وينبغي أن تقتزن تسمية المنتجات التي يقل محتواها من الدهون عن نسبة 40 % في المادة الجافة ولكنه يزيد عن الحد الأدنى المطلق الوارد في البند رقم (3.4) من هذه المواصفة، إما بالوصف المناسب للإشارة إلى التغييرات التي طرأت على المنتج أو محتواه من الدهون (المعبر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة)، على أن يكون هذا الوصف جزءاً من الاسم أو في موضع بارز ضمن مجال الرؤية نفسه، وإما أن يتم استخدام بدلاً من ذلك الاسم المحدد في التشريعات الوطنية للبلد حيث يتم تصنيعه و/أو بيع المنتج أو الاسم الشائع الاستخدام بشرط ألا تعطي هذه التسميات انطباعاً خاطئاً بشأن طابع هذه الجبنة وهويتها عند بيعها بالتجزئة.

2.8 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي بلد الذي تم فيه تصنيع المنتج وليس البلد الذي نشأ فيه اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويلية جوهرية² في بلد ثانٍ، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحول الأخيرة بلد المنشأ لغرض وضع بطاقات التوسيم.

3.8 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي الإعلان عن محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو (2) كنسبة مئوية من الدهون في المادة الجافة أو (3) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، شرط ذكر عدد الحصص.

4.8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في البند رقم (8) من هذه المواصفة والمعلومات من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنع أو المعبأ.

وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة، واسم المنتج أو المعبأ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

9. أساليب التحليل وأخذ العينات

تستخدم لغرض التحقق من الامتثال لهذا المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصي بها في المواصفة الواردة في البند 9.2.

²مثلا، لا يعتبر تقطيع الجبنة أو تقطيعها الى شرائح أو برشها برشا خشنا أو ناعما عملية تحويلية جوهرية.