

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

مشروع مواصفة نهائي
Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05 FDS 992: 2022

الزبادي (الروب)
Yoghurt

I.C.S: 67.100.00

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 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 خليجي

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.

قررت اللجنة الوزارية لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في الاجتماع رقم () بتاريخ // هـ، الموافق / / م اعتماد تحديث (اللائحة الفنية) الخليجية رقم GSO 992 وعنوانها " الزبادي (الروب)" باللغة (العربية) وتم دراستها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC 05 " " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة (الإمارات العربية المتحدة).

على أن تلغي وتحل محل اللائحة الفنية رقم.(GSO 992:2016)

الزبادي (الروب)

1. المجال

تختص هذه اللائحة الفنية الخليجية بالاشتراطات الواجب توفرها بالزبادي (الروب) المعد للاستهلاك المباشر.

2. المراجع التكميلية

- 1.2 GSO 2333: اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية.
- 2.2 GSO 9: بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- 3.2 GSO 21: الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
- 4.2 GSO/CAC/RCP 57: مدونة الممارسات الصحية للحليب ومنتجاته.
- 5.2 GSO 569: طرق اخذ عينات الحليب ومنتجاته.
- 6.2 GSO 2500: المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
- 7.2 GSO 2483: الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة.
- 8.2 GSO /CAC 193: المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- 9.2 GSO CAC 206: إرشادات عامة لاستخدام مصطلحات منتجات الحليب.
- 10.2 CXS 234: الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات.
- 11.2 GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
- 12.2 GSO 2572: الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية.
- 13.2 GSO 839: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
- 14.2 GSO 2481: الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية.
- 15.2 GSO 1016: المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- 16.2 GSO 1694: القواعد العامة لصحة الغذاء.
- 17.2 GSO 1863: عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة.
- 18.2 GSO 1843: ملح الطعام.
- 19.2 GSO 2055-1: المنتجات الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.
- 20.2 GSO 2233: اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.
- 21.2 GSO 2276: الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية.
- 22.2 GSO 984: الحليب المبستر.
- 23.2 GSO2612: الحدود الاسترشادية القصوى للملح في المنتجات الغذائية

- 24.2 GSO ISO 6731: الحليب، القشدة والحليب المبخر – تقدير محتوى المواد الصلبة الكلية.
- 25.2 GSO 669: طرق اختبار الزبادي.
- 26.2 GSO ISO 3594: دهن الحليب – الكشف عن الدهن النباتي بالكروموتوغراف غاز – سائل
للاستيرولات (طريقة مرجعية).
- 27.2 GSO 10: الحليب المجفف.
- 28.2 GSO 174: الحليب الخام.
- 29.2 GSO 2539: الفيتامينات والمعادن المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.

3. التعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية تستخدم المصطلحات والتعاريف أدناه:

- 1/3 زبادي (روب)
- المنتج الحليبي المتخثر والناجح عن التخمر (اللاكتيكي) للحليب (مع أو دون تعديل في تركيبه)، بواسطة البادئ المكون من *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* بحيث تبقى هذه البادئات حية وبحالة نشطة حتى انتهاء فترة الصلاحية المحددة. (يمكن أن يطلق اسم زبادي مع بادئ مستزرع بديل في حال استخدام *Streptococcus thermophilus* وأنواع أخرى من *Lactobacillus*).
- 2/3 الحليب الخام
- الحليب الخام من الأبقار أو الجاموس أو النوق أو الماعز أو الغنم.
- 3/3 زبادي (روب) مع البكتيريا النافعة (بيفيدوباكتيريوم)
- منتج ينطبق عليه ما ورد في البند (1/3) مع إضافة الأصناف المناسبة من بكتيريا بيفيدوباكتيريوم (*Bifidobacterium*).
- 4/3 الحليب المعدل
- الحليب الخام الذي عدلت فيه نسبة الدهن أو البروتين أو الاثنين معا بإضافة الألبان المجففة أو المركزة أو دهن الحليب.
- 5/3 الحليب المسترجع
- الحليب المجفف بأنواعه (كامل الدسم أو منزوع الدسم جزئيا أو خالي الدسم) والمسترجع مع الماء.
- 6/3 الحليب المعاد تكوينه
- الحليب الفرز المجفف المسترجع مع الماء والمضاف إليه دهن الحليب.

4. المتطلبات

يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية:

1/4 أن تتم مراعاة الممارسات الصحية للحليب ومنتجاته وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2)، وأن تراعى في الإنتاج القواعد والشروط الصحية التي تنص عليها المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البندين (3.2)، (16.2).

2/4 أن يطابق الحليب المستخدم في التصنيع المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (27/2، 28/2، 22/2) وأن تطابق باقي المكونات المستخدمة في التصنيع المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

3/4 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (19.2)، يجب أن يخلو المنتج بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الإسلامية مثل منتجات الخنزير ومشتقاته.

4/4 أن يتميز المنتج بالصفات الحسية الطبيعية المميزة للمنتج من حيث الشكل واللون والنكهة والقوام القشدي المتجانس وأن يخلو من التزنخ والرائحة والطعم الغريب.

5/4 أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والشوائب والعفن الظاهري والحشرات الحية والميتة بمختلف أنواعها وكافة أطوارها وأجزائها.

6/4 أن يخلو المنتج من الزيوت والدهون النباتية والحيوانية الأخرى (بخلاف دهن الحليب) وبما يتوافق مع المواصفة القياسية الواردة في البند (7.2).

7/4 ألا تقل الحموضة عن 0.6% مقدرة كحمض لاكتيك.

8/4 ألا تقل نسبة المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية عن 8.2%.

9/4 ألا يقل محتوى مزارع البادئات الحية عن 10^7 وحدة مكونة للمستعمرة/غرام في الزبادي (الروب) العادي، وألا يقل محتوى مزارع البكتيريا النافعة (بيفيدوباكتيريوم) عن 10^6 وحدة مكونة للمستعمرة/غرام في الزبادي (الروب) المضاف إليه البكتيريا النافعة (بيفيدوباكتيريوم).

10/4 مع مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (8/2) يجب ألا تتجاوز حدود المعادن الثقيلة في المنتج النسب الواردة في الجدول -1 (جزء في المليون):

الجدول - 1: الحدود القصوى للمعادن الثقيلة

0.1	زئبق
0.2	رصاص
0.05	كاديوم
0.12	الزرنيخ غير العضوي
1.0	الزرنيخ *
* إذا كان مجموع الزرنيخ (العضوي وغير العضوي) يزيد على هذه القيمة فيتم فحص الحد الأقصى لتركيز الزرنيخ غير العضوي.	

11/4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في المنتج عما هو محدد في المواصفة الخليجية المذكورة في بند (14.2).

12/4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية في المنتج عما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (15.2).

13/4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات عما هو محدد في المواصفة القياسية الواردة في البند (12.2).

14/4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات الملوثات والسموم عما هو محدد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (8.2)، كما يجب أن يخلو المنتج من الملوثات والسموم الأخرى التي توجد بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

15/4 يجوز استخدام المواد المضافة للمنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6.2).

16/4 مع عدم الإخلال بأي لوائح فنية أو تشريعات أخرى، يجوز إضافة المواد الاختيارية التالية:

1/16/4 مسحوق الحليب المجفف - مسحوق حليب مجفف منزوع الدسم - حليب فرز غير متخمّر - شرش مركز - شرش مجفف - بروتينات الشرش - بروتين الشرش المركز - بروتينات الحليب الذائبة بالماء - الكازينات.

2/16/4 يجوز إضافة الفيتامينات والمعادن المسموح باستخدامها في المواد الغذائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (29.2).

3/16/4 مزارع بادئات غير ضارة من بكتيريا حمض اللاكتيك و/أو البكتيريا المنتجة للنكهة أو مزارع أخرى من الكائنات الحية الدقيقة غير الضارة.

4/16/4 ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) المطابق للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (18/2)، أو كلوريد البوتاسيوم (كبديل للملح)، ويمكن الاسترشاد بما ورد في المواصفة القياسية المذكورة في البند (2.23).

5. أخذ العينات وطرق الاختبار:

يتم أخذ العينات والفحص والاختبار على العينة الممثلة طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في البند (10.2) مواصفة هيئة الدستور الغذائي الدولية للطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات، بالإضافة للمواصفات القياسية المذكورة في البنود (21.2) و (5.2) و (24.2) و (25.2) و (26.2).

6. التعبئة والنقل والتخزين:

1.6 التعبئة

يعبأ المنتج في عبوات مناسبة مطابقة للمواصفة القياسية الواردة في البند رقم (13.2) و (17.2).

2.6 النقل

ينقل المنتج بطريقة تحفظه من التلف الميكانيكي والتلوث طبقاً لما هو محدد في المواصفة القياسية الواردة في البند (11.2)، بحيث تكون عبوات المنتج نظيفة وغير سامة أو ضارة وغير منفذة للماء ولا تؤدي إلى تغير خواصه، وبطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له، ويسمح بتعبئة المنتج في جو معدل من الغازات الخاملة.

3.6 التخزين

1.3.6 ألا تزيد درجة حرارة التخزين والنقل والتوزيع على 5°س.

2.3.6 أن تحفظ عبوات الزبادي (الروب) بعد اكتمال التخمر في غرفة تبريد لا تزيد درجة حرارتها على 5°س.

3.3.6 يكون التخزين في أماكن جيدة التهوية وبدرجة حرارة مناسبة تضمن سلامة المنتج.

4.3.6 الالتزام بالشروط الصحية في أماكن التخزين بعيداً عن مصادر التلوث وخاصةً المبيدات والأسمدة والمواد الكيميائية.

7. البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (2.2/1.2) (9.2)، يجب ان يدون على كل عبوة البيانات الايضاحية التالية:

1/7 اسم المنتج بحيث يكون على النحو التالي:

1/1/7 زبادي أو روب (كما هو معرف في البند 1.3).

2/1/7 يمكن استخدام اسم المنتج زبادي أو روب مع بادئ مبدل: (كما هو معرف في البند 1.3 مع وجود فرق ملحوظ في الكائنات الحية الدقيقة للتخمير، المستقلبات و/أو الخصائص الحسية للمنتج).

3/1/7 زبادي (روب) مع البكتيريا النافعة (بيفيدوباكتيريوم).

2/7 نوع الحليب المستخدم (حليب طازج-حليب مجفف) مع ذكر نوع الحيوان في حال تصنيع المنتج من حليب غير الحليب البقري.

3/7 النسبة المئوية للمواد الصلبة الكلية غير الدهنية.

4/7 يمكن وصف المنتج بحسب الادعاء من حيث نسبة الدسم كما هو مبين بالجدول -2.

الجدول رقم -2: محتوى الدهن

نوع الزبادي	نسبة الدسم/ 100 غ من المنتج
كامل الدسم	أكثر من 3 غرام/ 100 مل من المنتج
منخفض الدسم (قليل الدسم)	0.5 - 3 غرام/ 100 مل من المنتج
خالي الدسم (منزوع الدسم)	أقل من 0.5 غرام/ 100 مل من المنتج

5/7 عبارة (يحفظ مبرداً).

6/7 الإضافات الاختيارية ونسبتها (البند 4.2).

7/7 البيانات التغذوية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (20/2).

المصطلحات الفنية

Lactic acid bacteria	بكتيريا منتجة لحمض اللاكتيك
Bifidobacterium	بكتيريا بيفيدوباكتيريوم
Whey	الشرش
Yeasts	خمائر
Yoghurt	زبادي (روب)
Skimmed yoghurt	زبادي منزوع الدسم

المراجع:

- المواصفة السورية رقم 199: 2013 -اللبن الرائب.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي رقم 243:2018- الحليب المتخمر.