

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

مشروع مواصفة نهائي  
Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

**GSO 05 FDS 1347: 2022**

الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية) والحليب المنكه المعامل بالحرارة  
فوق العالية (طويل الصلاحية)  
**Ultra-High Temperature treated (UHT) Milk and  
(UHT) Flavoured Milk**

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 1347 وعنوانها " الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية)" 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 1347:2002)

## الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية)

### 1. المجال

تختص هذه اللائحة الفنية الخليجية بالاشتراطات الواجب توفرها بالحليب المعامل بالحرارة فوق العالية والحليب المنكه المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية) والمعد 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 174: الحليب الخام.
- 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 10: الحليب المجفف.
- 23.2 GSO 785: الحليب المنكه.
- 24.2 GSO ISO 6731: الحليب، القشدة والحليب المبخر - تقدير محتوى المواد الصلبة الكلية.

- 25.2 GSO ISO 3594: دهن الحليب - الكشف عن الدهن النباتي بالكروموتوغراف غاز - سائل  
للاستيرولات (طريقة مرجعية).
- 26.2 GSO 984: الحليب المبستر.
- 27.2 GSO 2539: الفيتامينات والمعادن المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.

### 3. التعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية تستخدم المصطلحات والتعاريف التالية:

- 1/3 حليب معاملة بالحرارة فوق العالية " طویل الصلاحية/ طویل الأجل " حليب خام أو حليب معاد تكوينه تم رفع درجة حرارته (لمرة واحدة) إلى ما بين 135°س - 150°س للمدة الملائمة، لتحقيق التعقيم التجاري.
- 2/3 الحليب المنكه المعامل بالحرارة فوق العالية " طویل الصلاحية/ طویل الأجل " حليب خام أو حليب معاد تكوينه مطابق للمنتج الخاضع للمواصفة القياسية الواردة في البند 23/2، تم رفع درجة حرارته إلى ما بين 135°س - 150°س لمدة بين 2 ثانية-6 ثانية، تم تبريده مباشرة وتمت تعبئته تحت ظروف معقمة في عبوات مناسبة ومحكمة الغلق.
- 3/3 الحليب الخام الحليب الخام من الأبقار أو الجاموس أو النوق أو الماعز أو الغنم.
- 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.
- 7/3 التعقيم التجاري: تطبيق درجات حرارة عالية لفترة كافية من الوقت، بحيث تؤدي هذه المعاملة إلى منتجات آمنة ومستقرة من الناحية الميكروبيولوجية في درجة حرارة الغرفة.

### 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 (18/2، 22/2، 26/2) وان 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 الدهون والزيوت النباتية والدهون الحيوانية الأخرى (بخلاف دهن الحليب) وبما يتوافق مع المواصفة القياسية الواردة في البند (7.2).
- 7/4 في حالة تصنيع المنتج من حليب خام، لا يسمح بتغيير في تركيبة المنتج بإضافة حليب مجفف أو دهن الحليب من مصادر خارجية.
- 8/4 لا يقل محتوى المواد الصلبة غير الدهنية عن 8.25 % بالكتلة.
- 9/4 ان يتراوح الرقم الهيدروجيني pH بين 6.4 – 6.7 (بعد التحضين للعبوات المغلقة على درجة حرارة 30 س لمدة 7 ايام).
- 10/4 لا يقل محتوى البروتين عن 3.0 % في المادة غير الدهنية.
- 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 يجوز اضافة الفيتامينات والمعادن المسموح باستخدامها في المواد الغذائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (27.2).

#### 5. أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 5/2.

#### 6. طرق الاختبار

يتم الفحص 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 (24.2) و (25.2).

#### 7. التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 11/2 والبند 13/2 والبند 17/2، يجب أن يعبأ المنتج بطريقة آلية تضمن عدم تلوثه وفي عبوات نظيفة ومعقمة ولا تؤدي إلى تغير في خواصه.

#### 8. النقل والتخزين

يمكن نقل وتخزين المنتج عند درجة حرارة الغرفة مع عدم تعريضه لأشعة الشمس المباشرة.

#### 9. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (2.2/1.2)

(9.2/، يجب كتابة البيانات التالية على بطاقة المنتج:

1/9 اسم المنتج (حليب معاملة بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية)، حليب منكه المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية)) مع ذكر نوع النكهة في حال اضافتها بالاقتران مع اسم المنتج.

2/9 عبارة "محلّى" في حالة إضافة السكريات للمنتج.

- 3/9 البيانات التغذوية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (20/2).
- 4/9 في حال ذكر أي ادعاء سواء تغذوي أو صحي فيجب أن يتم استيفاء المتطلبات المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية في البند (1/2).
- 5/9 في حالة المنتج المستورد يجب ألا يحمل اسم أو رمز لشركات الألبان الوطنية أو أي اسم أو رمز يوحي بالمنشأ الوطني وأن يوضح بشكل بارز أنه حليب مستورد.
- 6/9 يجب أن تكتب عبارة (لا يستخدم كغذاء كامل للأطفال).
- 7/9 إرشادات الاستخدام والحفظ والنقل والتخزين (قبل وبعد فتح العبوة).
- 8/9 مصدر الحليب المستخدم في التصنيع (حليب طازج، حليب مجفف، معاد تكوينه، مسترجع، معدل) مع ذكر نوع الحيوان في حال تصنيع المنتج من حليب غير الحليب البقري.
- 9/9 محتوى المواد الصلبة الكلية غير الدهنية، ويمكن وصف المنتج بحسب الادعاء من حيث نسبة الدسم كما هو مبين بالجدول -2.

الجدول رقم -2: محتوى المواد الصلبة غير الدهنية ومحتوى الدهن

محتوى الدهن	نوع الحليب
أكثر من 3 غرام/ 100 مل من المنتج	حليب وحليب منكه معاملة بالحرارة فوق العالية كامل الدسم
0.5 - 3 غرام/100 مل من المنتج	حليب وحليب منكه معاملة بالحرارة فوق العالية قليل الدسم
أقل من 0.5 غرام/100 مل من المنتج	حليب وحليب منكه معاملة بالحرارة فوق العالية منزوع الدسم

## المصطلحات الفنية

Ultra-high temperature treated milk.....	حليب معامل بالحرارة فوق العالية.....
UHT treated flavoured milk .....	حليب منكه معامل بالحرارة فوق العالية .....
Powder milk .....	حليب مجفف .....
Recombined milk .....	حليب معاد تكوينه .....
Full cream milk .....	حليب كامل الدسم .....
Low fat milk .....	حليب قليل الدسم .....
Skimmed milk .....	حليب منزوع الدسم .....
Aseptic conditions .....	ظروف معقمة .....
Sterilized containers .....	عبوات معقمة .....
Raw milk .....	الحليب الخام .....
Standardized milk or toned milk.....	الحليب المعدل.....
Reconstituted milk.....	الحليب المسترجع.....

## المراجع:

- المواصفة الاوغندية رقم 27 DUS DEAS - الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية) - المواصفات.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي رقم 281-2018:CXS: - المواصفة الخاصة بأنواع الحليب المركز.
- المواصفة التتزانوية رقم (4776) 14 AFDC - الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية) - المواصفات -الجزء الثاني - الحليب المعاد تكوينه والمسترجع والمعدل.