

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 05 TC
Prepared by GSO Technical Committee No. TC 05

GSO 05 /FDS/1992:2022
GSO 1992/2013

الزبدة
Butter

TCS: 67:100.00

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 لمواصفة 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 (المجلس الفني ل/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية (الزبدة) باللغتين العربية والانجليزية ضمن برنامج عمل (اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية) رقم TC05 المدرجة في خطة (دولة الكويت).

ويعتبر النص الانجليزي هو المرجع الأساسي في حال وجود اختلاف بين النصين.
على أن تلغى اللائحة الفنية رقم (GSO 1992/2013) وتحل محلها.

الزبدة

- 1- المجال:**
- تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالزبدة المعدة من الحليب و/أو منتجاته، بغرض الاستهلاك المباشر أو لعمليات تصنيعية أخرى.
- 2- المواصفات التكميلية:**
- 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 2.2 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".
- 3.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها ".
- 4.2 GSO 22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".
- 5.2 GSO150-1 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الالزامية".
- 6.2 GSO150-2 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية".
- 7.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".
- 8.2 GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".
- 9.2 GSO 332 " طرق اختبار قشطة الحليب البقري (القشدة) والزبد والسمن ".
- 10.2 GSO 382 " الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".

GSO 569 " الحليب ومنتجاته - طرق أخذ العينات " .	11.2
GSO 839 "عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: اشتراطات عامة".	12.2
GSO 193 "الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف"	13.2
GSO 998 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما- أ-سيزيوم 134- سيزيوم 137".	14.2
GSO 1016 " المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية " .	15.2
GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء " .	16.2
GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".	17.2
GSO/CAC 229 " تحليل بقايا مبيدات الآفات- طرق موسى بها".	18.2
GSO 2481 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية".	19.2
GSO 2214 " دليل الممارسات الصحية للحليب ومنتجاته " .	20.2
GSO 2276 "الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية".	21.2
GSO 2483 "الدهون (الاحماض الدهنية) المتحولة".	22.2
GSO 1843 " ملح الطعام " .	23.2
GSO 2333: "اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية".	24.2

- 25.2 GSO 2055-1: "الاعذية الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأعذية الحلال".
- 26.2 GSO 2233: "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".
- 27.2 GSO 2612: "الحدود الاسترشادية القصوى للملح في المنتجات الغذائية".
- 3 التعاريف:**
- 1.3 زبدة: منتج دهني مشتق حصراً من الحليب و/أو مشتقاته، ويتخذ بصورة أساسية شكل مستحلب الماء في الدهن، ويتم تحضيره بالطرق الميكانيكية أو اليدوية أو بالطريقتين معاً.
- 4 المتطلبات:**
- يجب أن يتوافر في الزبدة ما يلي:
- 1.4 أن تكون خالياً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها وكل ما يخالف الشريعة الإسلامية.
- 2.4 أن يتم تصنيعها في ظروف صحية مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (3.2, 15.2, 19.2).
- 3.4 أن يتميز المنتج بالصفات الحسية الطبيعية المميزة للمنتج من حيث الشكل واللون والنكهة والقوام المتجانس وان يخلو من التزنخ والرائحة والطعم الغريب.
- 4.4 أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والشوائب والعفن الظاهري والحشرات الحية والميتة بمختلف أنواعها وكافة أطوارها وأجزائها.

- 5.4 أن يخلو المنتج من الزيوت والدهون النباتية والحيوانية الأخرى (بخلاف دهن الحليب) وبما يتوافق مع المواصفة القياسية الواردة في البند (22.2)
- 6.4 يمنع إجراء أية عمليات تجديد للزبدة بعد ظهور علامات الفساد عليها.
- 7.4 أن يكون المنتج خالياً من الزيوت النباتية المهدرجة وغير المهدرجة.
- 8.4 ألا يقل محتوى دهن الحليب فيه عن 80% كتلة/كتلة.
- 9.4 ألا يزيد محتوى المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية في المنتج على 2% كتلة/كتلة.
- 10.4 ألا يزيد محتوى الماء في المنتج على 16% كتلة/كتلة.
- 11.4 يمكن إضافة ملح الطعام بنسبة لا تزيد على 3% في الزبدة المملحة.
- 12.4 يسمح بإضافة مضافات الأغذية طبقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (17.2).
- 13.4 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (15.2) يجب أن يكون المنتج خالياً تماماً من البكتيريا الممرضة.
- 14.4 ألا تزيد نسب بقايا الأدوية والعقاقير البيطرية في المنتج عما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (19.2).
- 15.4 ألا تزيد نسب بقايا مبيدات الآفات في المنتج عما هو موضح في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).

- 16.4 يجب ان تكون حدود الاشعاع في الحليب وفقاً للمعايير المذكورة في المواصفة الخليجية الواردة في البند رقم (14.2).
- 5 أخذ العينات:**
- تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (11.2).
- 6 طرق الاختبار:**
- 1.6 تجرى الاختبارات على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (5) وطبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2, 4.2, 8.2, 13.2, 18.2).
- 2.6 يجرى الاختبار على العينة المسحوبة طبقاً للبند رقم (5) لمعرفة مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة.
- 7 التعبئة والنقل والتخزين:**
- يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي:
- 1.7 أن تكون عبوات المنتج من مواد نظيفة خالية من المواد السامة وغير ضارة بالصحة ولا تسمح بنفاذ الضوء ولا تؤثر على خواص المنتج ، ومطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (12.2).
- 2.7 أن تتم التعبئة بطريقة صحية تحمي المنتج من التلوث.

3.7 أن يتم النقل والتوزيع والتخزين بطريقة صحية لا تؤثر على خواص المنتج وطبقاً للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8.2,7.2) وعند درجة حرارة لا تزيد على 5° س للزبد المبرد و-18° س للزبد المجمد، ولا تزيد عن 25° س للزبدة المعلبة.

8- البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفتين القياسيتين الخليجتين الواردين في البندين (5.2, 1.2) يجب أن يوضح على كل عبوة للمنتج البيانات التالية:

- 1.8 أسم المنتج "زبدة" مع وصف ملائم للزبد الذى يحتوى على أكثر من 95 % من الدهن.
- 2.8 نوع الزبدة (مملحة أو غير مملحة).
- 3.8 ان يتم ذكر مصدر الزبدة (بقر - ماعز) على البطاقة.
- 4.8 بالنسبة لبطاقات حاويات البيع بالجملة: يجب أن يوضح إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة: اسم المنتج والكمية وأسم وعنوان المصنع أو المعبى، ويجوز الاستعاضة عن أسم المنتج والكمية واسم وعنوان المصنع أو المعبى بعلامات تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.
- 5.8 بيان محتوى الدهون في الحليب:

في حال كان الحذف سيؤدي إلى تضليل المستهلك، ينبغي ذكر محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي تباع فيه للمستهلك النهائي إما:

1.5.8 كنسبة مئوية من الكتلة.

2.5.8 بالجرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم وبشرط ذكر عدد الحصص.

9- المكونات المسموح بها:

1.9 الملح (كلوريد الصوديوم)

2.9 بادئات مستزرعه من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة.

3.9 مياه الشرب.

المصطلحات الفنية

Veterinary drugs أدوية بيطرية

Emulsion مستحلب

Contaminant ملوث

Renovation process عملية تجديد

Chilled butter زبدة مبردة

Frozen butter زبدة مجمدة

المراجع

References

Codex Alimentarius Commission

CAC 279/1971

CXS 279/2018

Revision 1999 Amendment 2010

Butter

لجنة دستور الأغذية

مواصفة رقم 279/1971

تحديث 1999 تعديل 2010

الزبدة