

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

مشروع: أولي

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم (٥)

Prepared GSO Technical Committee No. GSO /TC05

GSO / TC 05/ CD/2296:2019

الحليب المبخر Evaporated milk

ICS :07.100.99 ; 71.100.70

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

هذه الوثيقة مشروع مواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها ، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل ، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (٥) " قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO " 2296/2013 الحليب المبخر"، وقامت الجمهورية اليمنية بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه اللائحة الفنية الخليجية في اجتماع مجلس الإدارة رقم () ، الذي عقد بتاريخ / هـ ، الموافق / / م ، على ان تلغى المواصفة رقم GSO 2296/2013 وتحل محلها.

الحليب المبخر

المجال	١
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالحليب المبخر المعد للاستهلاك الأدمي المباشر أو لعمليات تصنيعية أخرى.	
المواصفات التكميلية	٢
GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة".	١,٢
GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".	٢,٢
GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".	٣,٢
GSO 22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".	٤,٢
GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية".	٥,٢
GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".	٦,٢
GSO 382:383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية-الجزئين الأول والثاني".	٧,٢
GSO 569 " الحليب ومنتجاته- طرق أخذ العينات".	٨,٢
GSO 570 " طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية".	٩,٢
GSO 571 " طرق الإختبار الميكروبيولوجية للحليب السائل المعالج".	١٠,٢
GSO 839 " عيوب المواد الغذائية – الجزء الأول: اشتراطات عامة".	١١,٢
GSO 841 " الحدود القصوى المسموح بها من السموم الفطرية في الأغذية والأعلاف – الأفلاتوكسينات".	١٢,٢
GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".	١٣,٢
GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما – أ سيزيوم ١٣٤ - سيزيوم ١٣٧".	١٤,٢
GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول".	١٥,٢
GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء".	١٦,٢
GSO/CAC 192 " المواصفة العامة لمضافات الأغذية".	١٧,٢
GSO/CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".	١٨,٢
GSO /CAC 229 " تحليل بقايا مبيدات الآفات- طرق موصي بها".	١٩,٢
GSO/ CAC/ RCP 57 "دستور النظم الصحية للحليب ومنتجاته".	٢٠,٢
GSO 2481 "الحدود القصوى الموصى بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية".	٢١,٢
GSO 1302 " طرق الاختبار الميكروبيولوجية للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر".	٢٢,٢
GSO 1301 " طرق التحليل الكيميائي للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر".	٢٣,٢
التعاريف	٣
حليب مبخر:	١.٣
منتج يتم الحصول عليه بالإزالة الجزئية للماء من الحليب بواسطة التسخين أو بأي عملية أخرى تؤدي الى منتج له نفس المكونات والخصائص. قد تضبط نسبة الدهون و/ أو البروتينات الموجودة في المنتج وذلك بإضافة و/أو إزالة بعض مكونات الحليب بطريقة لا تغير نسبة بروتين الشرش الى الكازين في الحليب المعدل.	
بروتينات الحليب المركز:	٢.٣
منتج يتم الحصول عليه من تركيز بروتينات الحليب عن طريق الترشيح الدقيق للحليب أو الحليب منزوع الدسم جزئياً أو الحليب منزوع الدسم.	
حليب خالي من البروتين:	٣.٣
منتج يتم الحصول عليه عن طريق إزالة بروتينات ودهون الحليب من الحليب أو الحليب الخالي جزئياً من الدسم أو الحليب منزوع الدسم بواسطة الترشيح الدقيق.	

المتطلبات	٤
يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية:	
المواد الخام:	١.٤
أن تكون جميع المواد الداخلة في الإنتاج طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.	١,١,٤
يسمح باستخدام منتجات الحليب التالية بغرض ضبط نسبة البروتينات:	٢,١,٤
- بروتين الحليب المركز.	
- الحليب الخالي من البروتين.	
- سكر اللاكتوز.	
أن يتم الإنتاج طبقاً للشروط الواردة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (٢,٣,٢,١٦,٢,٢٠).	٢.٤
أن يكون المنتج خالياً من منتجات الخنزير ومشتقاتها وكل ما يخالف الشريعة الإسلامية.	٣.٤
أن يصنع المنتج من المواد الحليبية التالية: الحليب، مسحوق الحليب، القشدة، مسحوق القشدة، منتجات الحليب الدهنية.	٤.٤
أن يكون تركيب الحليب المبخر طبقاً للجدول رقم (١):	5.٤

الجدول رقم (١)
تركيب الحليب المبخر

الحليب المبخر عالي الدسم	الحليب المبخر منزوع الدسم جزئياً	الحليب المبخر منزوع الدسم	الحليب المبخر	
١٥% (وزن/وزن) حد أدنى	أكثر من ١% وأقل من ٧,٥% (وزن/وزن)	١% (وزن/وزن) حد أقصى	٧,٥% (وزن/وزن) حد أدنى	نسبة دهن الحليب
١١,٥% (وزن/وزن)	٢٠% (وزن/وزن)	٢٠% (وزن/وزن)	٢٥% (وزن/وزن)	نسبة الجوامد الحليبية* (الحد الادنى)
٣٤% (وزن/وزن)	٣٤% (وزن/وزن)	٣٤% (وزن/وزن)	٣٤% (وزن/وزن)	نسبة بروتين الحليب في الجوامد الحليبية من غير الدهن الموجودة (الحد الأدنى)

• نسبة جوامد الحليب غير الدهنية تشتمل على الماء الناتج عن تبلور اللاكتوز.

٦,٤ ألا تزيد نسبة الحموضة في المنتج على ٠,٤% مقدره كحمض لاكتيك.

٧,٤ يسمح بإضافة المواد التالية:

١.٧.٤ ماء الشرب وكلوريد الصوديوم.

٢.٧.٤ مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (2.17)، يسمح

فقط باستخدام مضافات الأغذية التالية وبالنسب قرين كل منها طبقاً للجدول رقم (٢).

الجدول رقم (٢)
مضافات الأغذية المسموح بها

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الغرض	الرقم الدولي
٢٠٠٠ جزء في المليون منفردة أو ٣٠٠٠ جزء في المليون مجتمعة مقدرة كمواضع لا مائة	كلوريد بوتاسيوم	مواد تعمل على زيادة تماسك القوام	٥٠٨
	كلوريد كالسيوم		٥٠٩
٢٠٠٠ جزء في المليون منفردة أو ٣٠٠٠ جزء في المليون مجتمعة مقدرة كمواضع لا مائة	سترات صوديوم	مثبتات	٣٣١
	سترات بوتاسيوم		٣٣٢
	سترات كالسيوم		٣٣٣
٢٠٠٠ جزء في المليون منفردة أو ٣٠٠٠ جزء في المليون مجتمعة مقدرة كمواضع لا مائة	كربونات كالسيوم	مواد منظمة للحموضة	١٧٠
	فوسفات صوديوم		٣٣٩
	فوسفات بوتاسيوم		٣٤٠
	فوسفات كالسيوم		٣٤١
	ثنائي الفوسفات		٤٥٠
	ثلاثي الفوسفات		٤٥١
	عديد الفوسفات		٤٥٢
	كربونات صوديوم		٥٠٠
	كربونات بوتاسيوم		٥٠١
١٥٠ جزء في المليون	كاراجينان	مواد مغلظة	407
طبقاً للإنتاج الجيد	ليسيثين	مستحلبات	322

- ٨.٤ تخضع المنتجات المشمولة في هذه المواصفة وكذلك الحليب الداخل في صناعتها للحدود القصوى من الملوثات المحددة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٨,٢).
- ٩.٤ ألا تزيد نسبة الأفلاتوكسينات في المنتج عما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٢,٢).
- ١٠.٤ ألا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات في المنتج عما هو محدد في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند (٧,٢).
- ١١.٤ ألا تزيد نسب بقايا الأدوية البيطرية في المنتج عما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢١,٢).
- ١٢.٤ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية في المنتج عما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٥,٢).
- ١٣.٤ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية الملوثة للمنتج عما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٣,٢).

٥ أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (8.2).

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (٥) جميع الاختبارات اللازمة والمحددة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (2.2, 4.2, 9.2, 10.2, 14.2, 19.2, 22.2, 23.2) لتحديد مدى مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة.

٧ التعبئة والنقل والتخزين

- ١.7 التعبئة:
مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢.١١)، يجب أن يعبأ المنتج بطريقة آلية تضمن عدم تلوثه وفي عبوات نظيفة ومعقمة لا تؤدي إلى تغيير خواص المنتج.
- ٢.7 النقل:
١.٢.7 أن تكون وسائل النقل معتمدة من السلطات الرقابية ومطابقة للشروط والمواصفات المعتمدة، ولم يسبق استخدامها في نقل أية مواد سامة أو ضارة.
٢.٢.7 أن تنتقل المنتجات المعقمة والمحكمة الغلق آلياً عند درجة حرارة لا تزيد على ٣٠ °س.
٣.٢.7 أن تنتقل المنتجات غير المعقمة عند درجة حرارة تتراوح بين صفر- ٥ °س.
٣.7 التخزين:
أن تكون المخازن المستخدمة جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث وأن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٦.٢).

٨ البيانات الإيضاحية:

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (١,٢, ٥,٢) يجب أن يوضح على بطاقات عبوات المنتج البيانات التالية:
- ١.8 اسم المنتج: أن يكون أسم المنتج طبقاً للتركيبية الموضحة في البند (٥,٤).
٢,٨ قد يطلق على منتج الحليب المبخر منزوع الدسم جزئياً مسمى "حليب مبخر شبه منزوع الدسم" إذا كانت نسبة دهن الحليب تتراوح بين ٤,٠ - ٤,٥ % ونسبة جوامد الحليب ٢٤ % (وزن/وزن).
٣.8 محتوى دهن الحليب: في حال اعتبر إغفال المعلومة بمثابة تظليل للمستهلك فيجب ذكر محتوى الدهن بطريقة مقبولة إما كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة البيان بشرط ذكر عدد الحصص.
٤.8 محتوى بروتين الحليب: في حال اعتبر إغفال المعلومة بمثابة تظليل للمستهلك فيجب ذكر محتوى البروتين بطريقة مقبولة إما كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة البيان بشرط ذكر عدد الحصص.
٥.8 في حالة تصنيع المنتج من حليب معاد تكوينه، يجب أن يتبع أسم المنتج وبخط واضح وبنفس حجم الحروف المستخدمة في كتابة أسم المنتج عبارة "مصنع من حليب مجفف" أو غير ذلك طبقاً لنوع الحليب المستخدم.
٦.8 نوع الحيوان المنتج منه الحليب.
٧,٨ التعليمات الخاصة بالتخزين.

المصطلحات

Milk retentate.....	بروتين حليب مركز
Milk permeate.....	حليب خالي من البروتين
Evaporated high- fat milk.....	حليب مبخر عالي الدسم
Evaporated skimmed milk.....	حليب مبخر منزوع الدسم
Evaporated partly skimmed milk.....	حليب مبخر منزوع الدسم جزئياً
Milk solids.....	جوامد الحليب