



م ق ل: 2010 /742
الجمهورية العربية الليبية الشعبية الاشتراكية العظمى
المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

الحليب المبخر المحتوي على زيوت أو دهون نباتية

مستشرق
مبيني

المحتويات

الصفحة	الموضوع
	المقدمة
1	1 المجال
1	2 التعاريف
1	3 الاشتراطات القياسية
2	4 الاشتراطات الصحية
4	5 المضافات
5	6 طرق أخذ العينات
5	7 طرق الفحص و الاختبار
6	8 التعبئة والتغليف والنقل والتخزين
6	9 البيانات التوضيحية
8	10 المصطلحات الفنية
9	11 المراجع
10	12 الجهات التي شاركت في إعداد هذه المواصفة

المقدمة:

أعد هذه المواصفة فريق العمل المتخصص في مجال إعداد مواصفات الألبان ومنتجاتها والمشكل بموجب قرار مدير عام المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية رقم (181) لسنة 2008 م.

وتمت مراجعتها من اللجنة الفنية المتخصصة في مجال السلع والمنتجات البيطرية المشكلة بموجب قرار مدير عام المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية رقم (91) لسنة 2008 م. اعتمدت هذه المواصفة بموجب قرار/ رئيس اللجنة العليا للمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية رقم () لسنة م.

مستودع مبيدات

- 1- المجال:**
- تختص هذه المواصفة القياسية الليبية بالاشتراطات الواجب توفرها في الحليب المبخر المحتوي على زيوت أو دهون نباتية المعد للاستهلاك البشري المباشر، ويستثنى من ذلك الأطفال الرضع .
- 2- التعاريف:**
- 1-2 الحليب المبخر المحتوي على زيوت أو دهون نباتية:
- حليب سائل مركز مجانس ومعقم، محضر بإزالة الماء جزئياً من حليب منزوع الدسم بالتبخير أو أية معاملات أخرى تؤدي نفس الغرض، أو بإعادة خلط حليب مجفف منزوع الدسم بالماء مع إضافة زيوت أو دهون نباتية أو خليط منهما.
- 2-2 ريتينات الحليب:
- منتج عالي البروتين متحصل عليه بتركيز الحليب الكامل الدسم أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم بالترشيح الفائق.
- 3-2 راشح الحليب (برمبيت الحليب) :
- النتاج المتحصل عليه بعد نزع البروتينات والدهن من حليب كامل الدسم أو حليب منزوع الدسم جزئياً أو حليب منزوع الدسم بالترشيح الفائق.
- 3- الاشتراطات القياسية:**
- يجب أن يتوفر في المنتج الأشتراطات التالية:-
- 1-3 أن تكون جميع المواد الداخلة في تركيبه والمضافة له مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
- 2-3 أن يكون خالياً من منتجات الخنزير أو مشتقاته.
- 3-3 أن يكون خالياً من الجيلاتين.
- 4-3 أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.

- 5-3 أن يكون طبيعياً في خواصه من حيث المظهر واللون، وذا نكهة طبيعية مقبولة خالياً من التزنخ أو النكهات الغريبة .
- 6-3 أن يكون ذا قوام متجانس متوسط للزوجة، خالياً من انفصال الدهن ومن الترسبات والتكتلات والتخثر.
- 7-3 يسمح باستخدام ريتينات الحليب و / أو راشح الحليب لغرض تعديل نسبة البروتين.
- 8-3 يسمح بإضافة اللاكتوز وفق طرق التصنيع الجيد.
- 9-3 ألا تزيد نسبة الحموضة الكلية في المنتج على 0.18 % مقدرة كحمض لاكتيك بعد الاسترجاع
- 10-3 أن يكون الحد الأدنى للدهن والمواد الصلبة اللادهنية والبروتين طبقاً للآتي:

المكونات	كامل الدسم (و/و) *	منخفض الدسم (و/و) *
الدهن	7.5	1 < - 7.5 >
المواد الصلبة اللادهنية	17.5	19
البروتين في المواد الصلبة الحليبية اللادهنية	34	34

* (و/و) وزن / وزن

4- الاشتراطات الصحية:

- يجب أن يتوفر في المنتج الاشتراطات الصحية التالية:
- 1-4 أن يتم تصنيع المنتج وفقاً للشروط والقواعد الصحية العامة لشؤون صحة الأغذية، و دليل الممارسات الخاصة بالألبان ومنتجاتها (CAC/RCP 57- 2004)، إضافة إلى التعليمات الصادرة عن المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية والجهات الصحية.
- 2-4 أن يكون خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة و / أو سمومها⁽¹⁾، بإستثناء الأفلاتوكسين (M₁) الذي يجب ألا تزيد كميته على 0.05 مكغ /كغ.

- 3-4 ألا يزيد العدد الكلي للبكتيريا المحبة للحرارة والمتجرثمة على 10 و. ت. م/مل.
- 4-4 ألا تظهر عليه علامات الفساد بعد التحضين عند درجة حرارة 55°س لمدة 3 أيام.
- 5-4 ألا تزيد متبقيات المبيدات⁽¹⁾ على الحدود المسموح بها الصادرة عن لجنة دستور الأغذية.
- 6-4 أن يكون خالياً من العقاقير البيطرية⁽¹⁾ المحظور استعمالها، وألا تزيد متبقيات العقاقير البيطرية⁽¹⁾ المسموح باستخدامها على الحدود الصادرة عن لجنة دستور الأغذية.
- 7-4 ألا تزيد كمية الملوثات المعدنية⁽¹⁾ بعد الاسترجاع على الحدود الآتية:

العنصر	الحد الأقصى مغ /كغ
الرصاص	0.02
الكاديوم	0.01

- 8-4 ألا تزيد كمية الميلايين⁽¹⁾ على 0.5 مغ / كغ.
- 9-4 ألا يزيد مستوى الإشعاع على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية الليبية رقم (595) لسنة 2009 الخاصة بالحدود القصوى لمستويات الإشعاع المؤين بالأغذية والأعلاف ومياه الشرب.

(1) يؤخذ في الاعتبار أية توصيات أو تعديلات يعتمدها المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.

5- الإضافات:

1-5 المغذيات الاختيارية.

1-1-5 يسمح بإضافة فيتامين (أ) وفيتامين (د) وفق المستويات التي يعتمدها المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.

2-5 يجوز استخدام مضافات الاغذية الآتية وفق الحدود الواردة بالجدول :-

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأعلى في المنتج النهائي
مواد استحلاب		
322	ليستين	وفق طرق التصنيع الجيد
مثبتات		
331 (i)	سترات الصوديوم ثنائية الهيدروجين	وفق طرق التصنيع الجيد
331 (iii)	سترات ثلاثي الصوديوم	
332 (i)	سترات البوتاسيوم ثنائية الهيدروجين	
332 (ii)	سترات ثلاثي البوتاسيوم	
333	سترات الكالسيوم	
508	كلوريد البوتاسيوم	
509	كلوريد الكالسيوم	
مواد منظمة للحموضة		
170 (i)	كربونات الكالسيوم	4400 مغ/كغم مجتمعة أو منفردة محسوبة كفسفور
339 (i)	أرثوفوسفات أحادي الصوديوم	
339 (ii)	أرثوفوسفات ثنائي الصوديوم	
339 (iii)	أرثوفوسفات ثلاثي الصوديوم	
340 (i)	أرثوفوسفات أحادي البوتاسيوم	
340 (ii)	أرثوفوسفات ثنائي البوتاسيوم	
340 (iii)	أرثوفوسفات ثلاثي البوتاسيوم	
341 (i)	أرثوفوسفات أحادي الكالسيوم	
341 (ii)	أرثوفوسفات ثنائي الكالسيوم	
341 (iii)	أرثوفوسفات ثلاثي الكالسيوم	
450 (i)	ثنائي فوسفات ثنائي الصوديوم	

	ثنائي فوسفات ثلاثي الصوديوم	(ii) 450
	ثنائي فوسفات رباعي الصوديوم	(iii) 450
	ثنائي فوسفات رباعي البوتاسيوم	(v) 450
	ثنائي فوسفات ثنائي الكالسيوم	(vi) 450
	ثنائي فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	(vii) 450
	ثلاثي فوسفات خماسي الصوديوم	(i) 451
	ثلاثي فوسفات خماسي البوتاسيوم	(ii) 451
	عديد فوسفات الصوديوم	(i) 452
	عديد فوسفات البوتاسيوم	(ii) 452
	عديد فوسفات الصوديوم والكالسيوم	(iii) 452
	عديد فوسفات الكالسيوم	(iv) 452
	عديد فوسفات الأمونيوم	(v) 452
وفق طرق التصنيع الجيد	كربونات الصوديوم	(i) 500
وفق طرق التصنيع الجيد	كربونات الصوديوم الهيدروجينية	(ii) 500
وفق طرق التصنيع الجيد	سيسكيوكربونات الصوديوم	(iii) 500
وفق طرق التصنيع الجيد	كربونات البوتاسيوم	(i) 501
وفق طرق التصنيع الجيد	كربونات البوتاسيوم الهيدروجينية	(ii) 501
مواد تغليظ القوام		
وفق طرق التصنيع الجيد	كاراجينان وأملاحه للصوديوم والبوتاسيوم والأمونيوم والكالسيوم والماغنيسيوم (شاملة للفيورسيلاران)	407
وفق طرق التصنيع الجيد	عشب الايوشيما البحري المصنع	a 407

6- طرق أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الدولية (ISO) رقم 707: 2008 الخاصة بالألبان ومنتجاتها - إرشادات أخذ العينات، أو التي يعتمدها المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.

7- طرق الفحص والاختبار:

تتبع طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية التي يعتمدها المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.

8- التعبئة والتغليف والنقل والتخزين:

1-8 التعبئة والتغليف:

يغلب ويغلف المنتج في عبوات محكمة القفل وملائمة لطبيعته ، بحيث لا تؤثر على خواصه الحسية وصحة المستهلك، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

2-8 النقل:

ينقل المنتج بوسائل نقل مناسبة تحمي المنتج من التلف والتلوث وعند درجة حرارة لا تزيد على 25°س.

3-8 التخزين والتداول

يخزن ويتداول المنتج تحت ظروف صحية بعيدة عن مصادر التلوث وعند درجة حرارة لا تزيد على 25°س، مع الالتزام بتوصيات المصنّع.

9- البيانات التوضيحية:

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الليبية رقم 53: 2003 الخاصة بالبيانات التوضيحية على أغلفة وعبوات المواد الغذائية والأعلاف وتعديلاتها، تدون البيانات التالية بخط واضح وبطريقة يصعب إزالتها:
- 1-9 اسم المنتج ونوعه (حليب مبخر كامل الدهن النباتي أو حليب مبخر منخفض الدهن النباتي).
- 2-9 المكونات الأساسية بما فيها المغذيات الاختيارية والمواد المضافة.
- 3-9 النسبة المئوية للدهن.
- 4-9 النسبة المئوية لبروتين الحليب.
- 5-9 عبارة واضحة على البطاقة تشير إلى احتواء المنتج على دهن أو زيت نباتي مع ذكر نوعه.
- 6-9 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.
- 7-9 اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية.
- 8-9 رقم التشغيل.
- 9-9 عبارة تفيد بأن هذا المنتج غير مناسب لتغذية الرضع.
- 10-9 تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية بالشهر والسنة بطريقة غير رمزية.
- 11-9 ظروف التخزين.
- 12-9 بلد المنشأ.
- 13-9 رقم الهوية الدولية.

-10 المصطلحات الفنية:

Aflatoxin M ₁	أفلاتوكسين M ₁
Ionizing radiation	إشعاع مؤين
Titrateable acidity	الحموضة المعايرة
Pico gram/gram (Pg/g)	بيكوغرام / غرام (بيكغ/غم)
Ultra-filtration	ترشيح فائق
Dioxin	دايوكسين
Milk permeate	راشح الحليب
International bar code	رقم الهوية الدولية
Milk retentate	ريتنات الحليب
Good manufacturing practices (GMP)	طرق التصنيع الجيد
Total thermophilic sporeforming bacterial count	عدد كلي للبكتيريا المحبة للحرارة والمتجرثمة
Processed Eucheuma seaweed	عشب الايوشوما البحري المصنع
Veterinary drug residues	متبقيات العقاقير البيطرية
Pesticide residues	متبقيات المبيدات
Stabilizers	مثبتات
Emulsifiers	مواد استحلاب
Thickeners	مواد تغليظ القوام
Acidity regulators	مواد منظمة للحموضة
Melamine	ميلامين
Colony forming unit (cfu)	وحدة تكوين مستعمرة (و . ت . م)

- 11- المراجع:**
- 1-11 المراجع العربية:
- 1-1-11 المواصفة القياسية الليبية رقم 363 / 2000 الخاصة بالحليب المكثف (المبخر).
- 2-1-11 المواصفة القياسية الأردنية رقم 2002/70 الخاصة بالحليب ومنتجاته - الحليب المبخر.
- 3-1-11 مجلس التخطيط الوطني العام - تقرير لجنة إعداد مشروع السياسة الزراعية . التمور 1371، و.ر. 2003 م . الجماهيرية العربية الليبية الشعبية الإشتراكية العظمى.
- 2-11 المراجع الانجليزية:
- 11-2-1 Codex standard 250-2006 for a Blend of evaporated skimmed milk and vegetable fat.
- 11-2-2 Official Journal of the European Union. 2006. Commission Regulation (EC) No. 1881/2006. Setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.
- 11-2-3 WHO. 2008. Expert meeting to review toxicological aspects of melamine and cyanuric acid (Overall Conclusion and Recommendations) Ottawa Canada 1-4 Dec 2008. In collaboration with FAO – Supported by Health Canada.

- 12- الجهات التي شاركت في إعداد هذا المشروع:**
- 1-12 المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.
- 2-12 مركز الرقابة على الأغذية والأدوية.
- 3-12 المركز الوطني للصحة الحيوانية و تحسين السلالات.
- 4-12 قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الفاتح.
- 5-12 قسم الإنتاج الحيواني - كلية الزراعة - جامعة الفاتح.
- 6-12 مكتب إصاح البيئة - مراقبة الإسكان والمرافق - شعبية طرابلس.
- 7-12 شركة المزرعة للصناعات الغذائية.
- 8-12 قسم تقنية تصنيع الأغذية- المركز العالي والمتوسط للتقنيات الزراعية بالغيران.

LNCSM: 742/ 2010
Greet Socialist People's Libyan Arab Jamahiriya
Libyan National Center for Standardization and Metrology



Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat