م ق ل 729: 2009

الجماهيرية العربية الليبية الشعبية الاشتراكية العظمى
المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

جبن الموزاريلا

الإصدار 1: 2009

© LNCSM 2009

جميع الحقوق محفوظة – © LNCSM 2009

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

الجماهيرية العربية الليبية الشعبية الاشتراكية العظمى

المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

00218 21 – 4630886 / 84 ✆

بريد مصور – 00218 21 4630885

Info@Lncsm.Org.Ly

العنوان وصندوق البريد: الفرناج – عين زاره – طرابلس – طرابلس – ليبيا / 5178

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

جميع الحقوق محفوظة – LNCSM 2009 ©

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

سنة اعتمـــــاد المواصفة : 2009 مسيحي

جميع الحقوق محفوظة للمركز

ولا يجوز إعادة اصدار او طباعة هذه المواصفة

دون إذن كتابي مسبق من المركز

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

المحتويات

الموضـــــــوع	الصفحـــــة
- المقدمـــــة	
1 - المجال	1
2 - التعريف	1
3 - الاشتراطات القياسية	1
4 - الاشتراطات الصحية	2
5 - الإضافات	4
6 - طرق أخذ العينات	7
7 - طرق الفحص والاختبار	7
8 - التعبئة والنقل والتخزين	7
9 - البيانات التوضيحية	7
10 - المصطلحات الفنية	9
11 - المراجع	10
12 - الجهات التي شاركت في إعداد هذه المواصفة	11

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

جميع الحقوق محفوظة – LNCSM 2009 ©

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

المقدمـــــة:

أعد هذه المواصفة فريق العمل الأول المكلف بإعداد وتحديث المواصفات القياسـية الليبيـة الخاصة بالألبان والمشكل بموجب قرار الأخ / مدير عام المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية رقم (181) لسنة 1376و.ر – 2008 مسيحي.

وتمت مراجعتها من اللجنة الفنية المتخصصة في مجال السلع والمنتجات البيطريـة المـشكلة بموجب قرار مدير عام المركز الوطني للمواصفـات والمعايير القيـاسية رقـم (91) لـسنة 2008 م.

اعتمدت هذه المواصفة بموجب قرار / رئيس اللجنة العليا للمركـز الـوطني للمواصـفات والمعايير القياسية رقم (1) لسنة 2009 ف.

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

جميع الحقوق محفوظة – LNCSM 2009 ©

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

1 - المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية الليبية بالاشتراطات الواجب توفرها في جبن الموزاريلا بأنواعه (قوالب، قطع، شرائح ومبشور) المعد للاستهلاك المباشر أو للاستخدامات التصنيعية الأخرى.

2 - التعاريف:

2-1 جبن الموزاريلا:

جبن غير منضج ناتج من تخثر الحليب المبستر بإضافة إنزيم المنفحة أو أي إنزيم آخر مناسب، ويتميز بقوام مطاطي ناعم مرن مع بنية بروتينية ليفية ناتجة عن تسخين قطع الخثرة عند أس هيدروجيني معين وتكون خالية من الثقوب والتكتل والتحبب.

2-1-1 جبن الموزاريلا عالي الرطوبة:

جبن طري المعرف بالبند 2-1 لونه قريب للأبيض ذو طبقات متراكبة ، يمكن أن تكون جيوب تحتوي على سائل حليبي المظهر ، وقد يعبأ بهذا السائل أو دونه.

2-1-2 جبن الموزاريلا منخفض الرطوبة:

جبن متجانس متماسك شبه صلب ، دون ثقوب وقابل للبشر ، المعرف بالبند 2-1.

3 - الاشتراطات القياسية:

يجب أن يتوفر في جبن الموزاريلا الأتي:

3-1 أن تكون جميع المواد الداخلة في تركيبه والمضافة له مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

3-2 أن يكون خالياً من منتجات الخنزير ومشتقاتها.

3-3 أن تكون الإنزيمات الحيوانية المستخدمة من حيوانات مذبوحة وفق الشريعة الإسلامية.

3-4 أن تستخدم مزارع بكتيرية غير ضارة ومنتجة لحمض اللاكتيك و/أو المنتجة للنكهة.

3-5 يسمح بإضافة كلوريد الصوديوم أوكلوريد البوتاسيوم.

3-6 أن يكون ذا قوام مطاطي، مرن، متماسك ومتجانس ولا يحتوي على ثقوب غازية.

3-7 أن يتميز بطعم طازج حمضي خفيف وخالياً من أية نكهات غريبة.

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

جميع الحقوق محفوظة – LNCSM 2009 ©

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

3-8 أن يكون لونه أبيض إلى قشدي خفيف متجانس.

3-9 أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.

3-10 أن يكون خالياً من الزيوت النباتية و أية دهون خلاف دهن الحليب.

3-11 أن يكون خالياً من الجيلاتين.

3-12 ألا تقل نسبة دسم الحليب على أساس الوزن الجاف في الجبن المرتفع الرطوبة عن 20% و في الجبن منخفض الرطوبة عن 18%.

3-13 أن تكون نسبة المواد الصلبة علي أساس الوزن الجاف في المنتج كما يلي:

نسبة الدسم من الوزن الجاف (و/ و)	الحد الأدنى للمواد الصلبة (و/و)	
	النوع المنخفض الرطوبة	النوع العالي الرطوبة
≤ 18% – <30%	34%	-
≤ 20% – <30%	-	24%
≤ 30% – <40%	39%	26%
≤ 40% – <45%	42%	29%
≤ 45% – <50%	45%	31%
≤ 50% – <60%	47%	34%
≤ 60% – <85%	53%	38%

3-14 في حالة جبن الموزاريلا الشرائح يجب أن تكون الشرائح غير ملتصقة وسهلة الفصل.

3-15 في حالة جبن الموزاريلا المبشورة يجب أن تكون القطع متجانسة الحجم وغير ملتصقة وخالية من التكتل.

4 - الاشتراطات الصحية:

يجب أن تتوفر في جبن الموزاريلا الاشتراطات الصحية التالية:

4-1 أن يتم تجهيز المنتج وفقاً للشروط والقواعد الصحية العامة لشؤون صحة الأغذيـــة ، و دليل الممارسات الخاصة بالألبان و منتجاتها ،إضافة إلى التعليمات الصادرة عن الجهات الصحية و البيطرية.

4-2 أن يكون خالياً من الكائنات الدقيقة الممرضة و / أو سمومها.

4-3 أن يكون المنتج خالياً من النموات الفطرية الظاهرية .

4-4 ألا تزيد كمية الأفلاتوكسين (M_1) على 0.25 مكغ /كغ.

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

4-5- أن تكون الحدود الميكروبية كما في الجدول التالي:

الاختبار	الحدود المسموح بها(و .ت.م)
الخمائر/ غم	أقل من أو يساوي 10
الأعفان/ غم	أقل من أو يساوي 10
بكتيريا القولون / غم	أقل من أو يساوي 10
بكتيريا القولون المتحملة للحرارة / غم	خالية
بكتيريا *Salmonella* spp. / 25 غم	
بكتيريا *Listeria monocytogenes* / 25 غم	

4-6 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.

4-7 ألا تزيد بقايا المبيدات [1] على الحدود المسموح بها الصادرة عن لجنة دستور الأغذية.

4-8 ألا تزيد كمية الميلامين[1] على 0.5 مغ/ كغ.

4-9 أن يكون خالياً من العقاقير البيطرية[1] المحظور إستخدامها، وألا تزيد بقايا العقاقير البيطرية[1] المسموح باستخدامها على الحدود الصادرة عن لجنة دستور الأغذية.

4-10 ألا تزيد كمية الملوثات المعدنية[1] على الحدود الآتية:

العنصر	الحد الأقصى مغ /كغ
الرصاص	0.25
الكادميوم	0.05

4-10 ألا تزيد كمية الدايوكسين على الحدود الواردة في الجدول التالي:

البيان	بيكوغرام/ غم دهن
[2] Sum of dioxins (WHO-PCDD/ F-TEQ)	3.0
[2] Sum of dioxins and dioxin-like PCBs WHO-PCDD/ (F-PCB-TEQ)	6.0

[1] يؤخذ في الاعتبار أية توصيات أو تعديلات يعتمدها المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.

[2] Dioxins (sum of polychlorinated dibenzo-para-dioxins (PCDDs) and polychlorinated dibenzofurans (PCDFs), expressed as World Health Organisation (WHO) toxic equivalent using the WHO-toxic equivalency factors (WHO-TEFs)) and sum of dioxins and dioxin-like PCBs (sum of PCDDs, PCDFs and polychlorinated biphenyls (PCBs), expressed as WHO toxic equivalent using the WHO-TEFs). WHO-TEFs for human risk assessment based on the conclusions of the WHO meeting in Stockholm, Sweden, 15 to 18 June 1997 (Van den Berg et al., (1998) Toxic Equivalency Factors (TEFs) for PCBs, PCDDs, PCDFs for Humans and for Wildlife.

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

5 - الإضافات:

5-1 يسمح بالمواد المضافة الآتية:

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأعلى في المنتج النهائي
	مواد حافظة *	
200	حمض السوربيك	1000 مغ/كغ منفردة أو مجتمعة محسوبة كحمض سوربيك
201	سوربات الصوديوم	
202	سوربات البوتاسيوم	
203	سوربات الكالسيوم	
234	نيسين	12.5 مغ/كغ
235	بيماريسين (ناثاميسين) للإستخدام السطحي فقط	لا تزيد على 2مغ/ دسم^2 ولا تتواجد عند عمق 5ملم
280	حمض البروبيونيك	وفق طرق التصنيع الجيدة
281	بروبيونات الصوديوم	
282	بروبيونات الكالسيوم	
283	بروبيونات البوتاسيوم	
	مواد منظمة للحموضة	
170 (i)	كربونات الكالسيوم	وفق طرق التصنيع الجيدة
261 (i)	خلات البوتاسيوم	
261 (ii)	ثنائي خلات البوتاسيوم	
262 (i)	خلات الصوديوم	
263	خلات الكالسيوم	
325	لاكتات الصوديوم	
326	لاكتات البوتاسيوم	
327	لاكتات الكالسيوم	
350 (i)	مالات الصوديوم الهيدروجينية	
350 (ii)	مالات الصوديوم	
351 (i)	مالات البوتاسيوم الهيدروجينية	
351 (ii)	مالات البوتاسيم	
352 (ii)	مالات الكالسيوم	
500 (i)	كربونات الصوديوم	
500 (ii)	كربونات الصوديوم الهيدروجينية	
500 (iii)	سيسكوي كربونات الصوديوم	
501 (i)	كربونات البوتاسيوم	
501 (ii)	كربونات البوتاسيوم الهيدروجينية	
504 (i)	كربونات الماغنسيوم	
504 (ii)	كربونات الماغنسيوم الهيدروجينية	
575	جلوكونو دلتا – لاكتون	
577	جلكونات البوتاسيوم	
578	جلكونات الكالسيوم	

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

أحماض		
260	حمض الخليك	وفق طرق التصنيع الجيدة
270	حمض اللاكتيك (ش-ي- و ي ش)	
296	حمض الماليك	
330	حمض الستريك	
338	حمض الاورثوفوسفوريك	880 مغ/كغ محسوبة كفوسفور
507	حمض الهيدروكلوريك	وفق طرق التصنيع الجيدة
مواد مثبتة		
(i) 331	سترات الصوديوم ثنائي الهيدروجين	وفق طرق التصنيع الجيدة
(i) 332	سترات البوتاسيوم ثنائي الهيدروجين	
333	سترات الكالسيوم	
(i) 339	أورثو فوسفات أحادي الصوديوم	4400 مغ/كغ منفردة أو مجتمعة محسوبة كفوسفور
(ii) 339	اورثوفوسفات ثنائي الصوديوم	
(iii) 339	اورثو فوسفات ثلاثي الصوديوم	
(i) 340	أورثو فوسفات أحادي البوتاسيوم	
(ii) 340	أورثو فوسفات ثنائي البوتاسيوم	
(iii) 340	أورثو فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	
(i) 341	أورثو فوسفات أحادي الكالسيوم	
(ii) 341	أورثو فوسفات ثنائي الكالسيوم	
(iii) 341	أورثو فوسفات ثلاثي الكالسيوم	
(i) 342	أورثو فوسفات أحادي الامونيوم	
(ii) 342	أورثو فوسفات ثنائي الامونيوم	
(ii) 343	أورثو فوسفات ثنائي الماغيسيوم	
(iii) 343	أورثو فوسفات ثلاثي الماغنيسيوم	
(i) 450	ثنائي فوسفات ثنائي الصوديوم	
(iii) 450	ثنائي فوسفات رباعي الصوديوم	
(v) 450	ثنائي فوسفات رباعي البوتاسيوم	
(vi) 450	ثنائي فوسفات ثنائي الكالسيوم	
(i) 451	ثلاثي فوسفات خماسي الصوديوم	
(ii) 451	ثلاثي فوسفات خماسي البوتاسيوم	
(i) 452	عديد فوسفات الصوديوم	
(ii) 452	عديد فوسفات البوتاسيوم	
(iv) 452	عديد فوسفات الكالسيوم	
(v) 452	عديد فوسفات الامونيوم	
406	آجار	وفق طرق التصنيع الجيدة
407	كاراجينان وأملاحه Na، K، NH_4، Ca و Mg (تشمل الفيورسيلاران)	
a 407	عشب الايوشيما البحري المصنع	
410	صمغ بذور الخروب	
412	صمغ الجوار	
413	صمغ الكثيراء (الأسطراغالس)	
415	صمغ الاكزانتان	

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

416	صمغ الكارايا	
417	صمغ تارا	
440	البكتينات	
466	صوديوم كاربوكسي ميثيل السيليلوز(صمغ السيليلوز)	
مواد ملونة		
140	الكلوروفيل	وفق طرق التصنيع الجيدة
141 (i)	مركبات كلوروفيل النحاس	5 مغ/كغ منفردة أو مجتمعة
141 (ii)	مركب كلوروفيل النحاس، لأملاح الصوديوم والبوتاسيوم	
مواد مانعة للتكتل**		
460 (i)	بللورات السيليلوز الدقيقة	وفق طرق التصنيع الجيدة
460 (ii)	مسحوق السيليلوز	
551	ثاني أكسيد السليكون غير المتبلور	10000 مغ/كغ منفردة أو مجتمعة محسوبة كثاني أكسيد السليكون
552	سليكات الكالسيوم	
553 (i)	سليكات الماغنسيوم	
554	سليكات الالومنيوم والصوديوم	
556	سليكات الالومنيوم والكالسيوم	
559	سليكات الالومنيوم	

***غير مسموح بإستخدامها في المعاملة السطحية للأجبان مرتفعة الرطوبة.**

**** تستخدم للجبن في صورة شرائح ، أو قطع ، أو مبشور كمعاملة سطحية لمنع الإلتصاق.**

6 - طرق أخذ العينات:

تؤخذ العينات وفق المواصفة القياسية الدولية رقم 707: 1997 الخاصة بالألبان و منتجاتها- إرشادات أخذ العينات.

7 - طرق الفحص والاختبار:

تتبع طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية الليبية الخاصة بذلك، أو التي يعتمدها المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

8 - التعبئة والتغليف والنقل والتخزين:

8-1 التعبئة والتغليف:

يعبأ جبن الموزاريلا و يغلف في عبوات صحية مناسبة لطبيعة المنتج ومحكمة القفل ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

8-2 النقل:

ينقل الجبن في وسائل نقل نظيفة جافة و خالية من آثار أية مواد سامة أو ضارة بالصحة و عند درجة حرارة خاصة بطبيعة المنتج.

8-3 التخزين و التداول:

يحفظ و يتداول الجبن المعبأ في عبوات محكمة القفل عند درجة حرارة لاتزيد على 5°س.

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

جميع الحقوق محفوظة – LNCSM 2009 ©

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

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 وبخط واضح البيانات التالية:

9-1 اسم المنتج ونوعه (جبن موزاريلا).

9-2 المكونات الأساسية بما فيها المكونات الغذائية الاختيارية والمواد المضافة.

9-3 مصدر الأنفحة.

9-4 النسبة المئوية للدسم على أساس الوزن الجاف.

9-5 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.

9-6 اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية.

9-7 رقم التشغيلة.

9-8 تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية بالشهر والسنة بطريقة غير رمزية مع ذكر ظروف التخزين المطلوبة والمناسبة لهذا المنتج.

9-9 بلد المنشأ.

9-10 رقم الهوية الدولية.

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

جميع الحقوق محفوظة – LNCSM 2009 ©

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

10 - المصطلحات الفنية:

- Dry matter	- المادة الجافة
- Ionizing radiation	الإشعاع المؤين
- Aflatoxin M_1	أفلاتوكسين M_1
-Rennet	أنفحة
- Pesticide residues	بقايا المبيدات
- Coliform bacteria	بكتيريا القولون
- Picogram/gram (Pg/g)	بيكوغرام / غرام (بيكغ/غم)
- Sliced mozzarella cheese	جبن موزاريلا شرائح
- Mozzarella cheese cuts	جبن موزاريلا قطع
- Loaf mozzarella cheese	جبن موزاريلا قوالب
- Shredded mozzarella cheese	جبن موزاريلا مبشور
- Dioxin	دايوكسين
- International bar code	رقم الهوية الدولية
- Tragacanth gum	صمغ الكثيراء (الأسطر أغالس)
- Good manufacturing practices (GMP)	طرق التصنيع الجيدة
- Holes	فتحات أو ثقوب
- Veterinary drugs residues	متبقيات العقاقير البيطرية
- Preservatives	مواد حافظة
- Anticaking agents	مواد مانعة للتكتل
- Stabilizers	مواد مثبتة
- Colours	مواد ملونة
- Acidity regulators	مواد منظمة للحموضة
- Melamine	ميلامين
- Colony forming unit (cfu)	وحدة تكوين مستعمرة (و. ت. م)

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

11 - المراجع:

11 -1 المراجع العربية:

11-1-1 المواصفة القياسية المصرية رقم 1008-2005/14 الجبن الطري: الجـــزء الرابـــع عشر: جبن الموزاريلا.

11-1-2 اللجنة الفنية المتخصصة بالسلع والمنتجات البيطرية 2009 محضر الاجتماع رقم (57) بتاريخ 08/10 /2009 المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية- الجماهيرية العربية الليبية الشعبية الاشتراكية العظمي.

11 -2 المراجع الانجليزية:

11-2-1 Codex standard 262-2007. Mozzarella.

11-2-2 Codex standard A-6 Rev. 1-1999, Amended 2003, Libyan rev. 2007. General standard for cheese.

11-2-3 Official Journal of the European Union. 2006. Commission Regulation (EC) No. 1881/2006. Setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

11-2-4 USDA. 1980. Specifications for mozzarella cheeses. United States Department of Agriculture.

11-2-5 WHO/HSE-FOS. 2008. Analytical methods available for detecting and quantifying melamine and acid in food and feed. http://www.who.int/foodsafety/fs_management/Melamine_methods.pdf. Access date 03 November 08.

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

12 - الجهات التي شاركت في إعداد هذه المواصفة:

12-1 المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.
12-2 مركز الرقابة على الأغذية والأدوية.
12-3 مركز بحوث الأحياء البحرية.
12-4 المركز الوطني للصحة الحيوانية و تحسين السلالات.
12-5 قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة – جامعة الفاتح.
12-6 قسم الإنتاج الحيواني - كلية الزراعة – جامعة الفاتح.
12-7 مكتب إصحاح البيئة - مراقبة الإسكان والمرافق – شعبية طرابلس.

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

LNCSM 729: 2009

Great Socialist People's Libyan Arab Jamahiriya
Libyan National Center for Standardization and Metrology

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية -المركز الوطني للصحة الحيوانية
إدارة الحجر البيطري
2021-02-21

Mozzarella Cheese

© LNCSM 2009

© LNCSM 2009 – جميع الحقوق محفوظة

Edition 1:2009

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com