



م ق ل 365: 2009

الجمهورية 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

الجبن المطبوخ

الإصدار 2: 2009

© LNCSM 2009

جميع الحقوق محفوظة - © LNCSM 2009

الجمهورية العربية الليبية الشعبية الاشتراكية العظمى

المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

00218 21 – 4630886 / 84 ①

بريد مصور – 00218 21 4630885

Info@Lnscsm.Org.Ly

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

سنة اعتماد 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

المحتويات

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

مقدمة:

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.

وهي تحديث للمواصفة القياسية الليبية رقم (365) لسنة 1997 ف الخاصة بالجبن المعاد تصنيفه المعامل حرارياً " المطبوخ " وتلغيها وتحل محلها.

اعتمدت هذه المواصفة بموجب قرار / رئيس اللجنة العليا للمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية رقم (1) لسنة 2009 م .

- 1 - المجال:**
تختص هذه المواصفة القياسية الليبية بالاشتراطات الواجب توفرها في الجبن المطبوخ، ولا تشمل هذه المواصفة الجبن المحتوي علي زيوت نباتية.
- 2 - التعاريف:**
1- 2 الجبن المطبوخ:
جبن منتج بفرم وخلط نوع أو أكثر من الأجبان الطبيعية والمعمل حرارياً في وجود أملاح استحلاب ومواد حليبية وغير حليبية أخرى.
- 1- 1- 2 الصنف الأول: جبن طبيعي مطبوخ أو جبن طبيعي مطبوخ قابل للدهن:**
Named Variety Processed Cheese or Named Variety Spreadable Processed Cheese
جبن منتج من جبن رئيسي لا تقل نسبته عن 75% من مجموع الجبن الكلي المستخدم، على أن يكون باقي الجبن المستخدم من نفس صنف الجبن الرئيسي، مع أو بدون إضافة مكونات غذائية (البند 1.5)، ويسمى الجبن في بطاقة البيانات باسم الجبن الرئيسي المستعمل مثل جبن تشيدر مطبوخ أو جبن تشيدر مطبوخ قابل للدهن.
- 2- 1- 2 الصنف الثاني: جبن مطبوخ أو جبن مطبوخ قابل للدهن:**
Processed Cheese or Spreadable Processed Cheese
جبن منتج من جبن رئيسي لا تقل نسبته عن 50%، مع أو دون إضافة مكونات غذائية (البند 1.5)، ويضاف اسم الجبن الرئيسي إلى اسم الجبن في بطاقة البيانات مثل جبن مطبوخ بالتشيدر أو جبن مطبوخ بالتشيدر قابل للدهن.
- 3- 1- 2 الصنف الثالث: جبن مصنع مطبوخ:**
Processed Cheese Products
جبن منتج من نوع أو أكثر من الجبن بحيث لا تقل نسبة الجبن عن 25%، مع إضافة مكونات غذائية ومواد مضافة (البندين 1.5 و 2.5) ولا يميز بنوع معين من الجبن ولا يضاف اسم الجبن مع اسم الجبن المطبوخ في بطاقة البيانات، ويسمى الجبن في بطاقة البيانات بجبن مصنع مطبوخ أو جبن مصنع مطبوخ قابل للدهن.
- 3- الاشتراطات القياسية:**
يجب أن يتوفر في الجبن المطبوخ بأنواعه الآتي:
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 ومشتقاته.
3- 3 أن يكون طبيعياً في خواصه من حيث المظهر، والنكهة، واللون، والقوام.
4- 3 أن يكون خالياً من التزنخ، وعلامات التعفن، والانتفاخ، والفجوات غير الطبيعية.
5- 3 أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.

- 6-3 أن يكون متجانساً غير منفصل الدسم والماء، وخالياً من التشقق، والتحبب والبللورات.
- 7-3 أن يكون خالياً من الزيوت النباتية، والشحوم الحيوانية، والجيلاتين.
- 8-3 أن لا تقل المعاملة الحرارية للجبن أثناء تصنيعه عن 70°س لمدة 30 ثانية أو ما يعادلها.
- 9-3 يجب أن يتوفر في الصنف الأول ما يلي:
- 1-9-3 أن لا تقل نسبة الدسم بالوزن الجاف في المنتج النهائي عن نسبته في الجبن الرئيسي المستخدم، وإذا استخدم أكثر من نوع، يؤخذ المتوسط الحسابي لنسبة الدسم بالوزن الجاف في هذه الأجبان.
- 2-9-3 أن لا تقل نسبة المواد الصلبة في المنتج النهائي عن 4% من نسبتها الأقل في الجبن الرئيسي، وفي حالة استخدام أكثر من نوع، يؤخذ المتوسط الحسابي لنسبة المواد الصلبة لهذه الأجبان. ويستثنى من هذا الأجبان المطبوخة المصنعة من جبن الامينتال.
- 10-3 أن تكون نسبة دسم الحليب والمواد الصلبة بالوزن الجاف في أجبان الصنف الأول المصنوعة من أجبان رئيسية ليس لها مواصفة ليبية أو دولية وأجبان كل من الصنف الثاني والثالث كما يلي:

الحد الأدنى للمواد الصلبة الجافة (%)			دسم الحليب في الوزن الجاف (%)
أجبان الصنف الثالث	أجبان الصنف الأول و الثاني		
الجبن المصنع المطبوخ	الأجبان المطبوخة القابلة للدهن	الأجبان المطبوخة	
44	44	50	50 ≤
41	41	47	50 > - 40
35	35	44	40 > - 30
29	29	39	30 >

4 - الاشتراطات الصحية:

- يجب أن يتوفر في الجبن المطبوخ بأنواعه الاشتراطات الصحية التالية:
- 1-4 أن يتم تصنيعه وفقاً للقواعد الصحية العامة لشؤون صحة الأغذية، إضافة إلى التعليمات الصادرة عن الجهات الصحية.
- 2-4 أن يكون خالياً من الكائنات الدقيقة الممرضة و / أو سمومها.
- 3-4 أن تكون الحدود الميكروبية كما في الجدول التالي:

الاختبار	الحدود المسموح بها
الخمائر والأعفان / غم	$1 >$
بكتيريا القولون / غم	$1 >$
بكتيريا القولون المتحملة للحرارة / غم	$1 >$
بكتيريا السالمونيلا / 25 غم	خالية
بكتيريا ليستيريا مونسييتوجينيس / 25 غم	خالية

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

- 5-4 أن يكون خالياً من العقاقير البيطرية⁽¹⁾ المحظور استعمالها. وألا تزيد بقايا العقاقير البيطرية⁽¹⁾ المسموح بها على الحدود الصادرة عن لجنة دستور الأغذية.
- 6-4 ألا تزيد بقايا المبيدات⁽¹⁾ على الحدود المسموح بها والصادرة عن لجنة دستور الأغذية.
- 7-4 ألا تزيد كمية الميلايين⁽¹⁾ على 0.5 مغ/ كغ.
- 8-4 أن يكون المنتج خالياً من النموات الفطرية الظاهرية.
- 9-4 ألا تزيد كمية الملوثات المعدنية⁽¹⁾ على الحدود الآتية:

العنصر	الحد الأقصى مغ/ كغ
الرصاص	0.25
الكاديوم	0.05

- 10-4 ألا تزيد كمية الدايبوكسين⁽¹⁾ على الحدود الواردة في الجدول التالي:

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

- 11-4 ألا تزيد كمية المواد المشعة على الحدود الواردة بالمواصفة القياسية الليبية رقم (595) الخاصة بالحدود القصوى لمستويات الإشعاع المؤين في الأغذية والأعلاف ومياه الشرب.
- 5- الإضافات:
- 1-5 مكونات غذائية اختيارية
- يسمح بإضافة المواد الآتية:
- 1-1-5 القشدة، والزبدة، وزيت الزبدة للصنف الثاني والثالث، أما الصنف الأول فتكون لتعديل نسبة الدهن.
- 2-1-5 ملح الطعام.
- 3-1-5 الخل.
- 4-1-5 التوابل والتوابل النباتية بكمية كافية لإعطاء النكهة المميزة للمنتج.
- 5-1-5 أغذية مطبوخة أو أغذية مُعدة بطريقة أخرى غير الطبخ لغرض إعطاء نكهة للمنتج، ويجب أن لا تتجاوز كمية هذه الأغذية السدس من وزن المواد الصلبة الكلية للمنتج النهائي.
- 6-1-5 الإنزيمات⁽³⁾ والبادئات البكتيرية المستخدمة غير الضارة والمسموح بها.

(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.

(3) الأنزيمات الحيوانية المستخدمة تكون من حيوانات مذبوحة وفق الشريعة الإسلامية.

- 5-1-7 منتجات حليبية غير المذكورة في البند 1.1.5 بحيث لا تزيد نسبة اللاكتوز على 5% في المنتج النهائي بالنسبة للصنف الثاني فقط.
- 5-1-8 منتجات حليبية أخرى بالنسبة للصنف الثالث.
- 5-1-9 السكريات الطبيعية بأنواعها للصنف الثالث فقط.
- 5-2 مواد مضافة:

يسمح بالمواد المضافة الآتية

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأعلى في المنتج النهائي
مواد ملونة		
100 (i)	كيوركومن (كركم)	وفق طرق التصنيع الجيدة
101 (ii,i)	رايوفلافين	
140	الكلوروفيل	
141 (ii,i)	مركب الكلوروفيل والنحاس	
160 (ii) a	المستخلصات الطبيعية لكاروتين الخضراوات	600 مغ/كغ
160 (i) b	مستخلصات الأنثو	80 مغ/كغ
160 (ii) b	مستخلصات الأنثو	25 مغ/كغ
160 c	راتنج زيتي (من القفل الحلو)	وفق طرق التصنيع الجيدة
مواد حافظة		
200	حمض السوربيك	3 غم/كغ منفردة أو مجتمعة محسوبة كأحماض
201	سوربات الصوديوم	
202	سوربات البوتاسيوم	
280	حمض البريونيك	
281	بربيونات الصوديوم	
282	بربيونات الكالسيوم	
234	نيسين	12.5 مغ نيسين نقي/كغ
مواد مستحلبة		
339 (ii-i)	أرثوفوسفات أحادي ، ثنائي صوديوم	40 غم/كغ مجتمعة أو منفردة محسوبة كماد لا مائية، على ألا تزيد المركبات الفوسفورية علي 9 غم/ كغ محسوبة كفوسفور
340 (ii-i)	أرثوفوسفات أحادي ، ثنائي بوتاسيوم	
341 (ii-i)	أرثوفوسفات أحادي ، ثنائي كالسيوم	
331	سترات الصوديوم	
332	سترات البوتاسيوم	
333	سترات الكالسيوم	
500 (ii) - 330 - 338	كربونات الصوديوم الهيدروجينة مع حمض السيتريك أو حمض الفوسفوريك	
170 (ii)- 330 - 338	كربونات الكالسيوم مع حمض السيتريك أو حمض الفوسفوريك	
مواد محمضة / مواد منظمة للأس الهيدروجيني		
330	حمض الستريك	40 غم/كغ مجتمعة أو منفردة محسوبة كماد لا مائية، على ألا تزيد المركبات الفوسفورية علي 9 غم/ كغ محسوبة كفوسفور
260	حمض الخليك	
270	حمض اللاكتيك	
500 (ii) / 170 (i)	كربونات الصوديوم الهيدروجينية و / أو كربونات الكالسيوم	
338	حمض الفوسفوريك	

الحد الأعلى في المنتج النهائي	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
محسّنات الطعم⁽⁴⁾		
حسب طرق التصنيع الجيدة	جلوتامات أحادي الصوديوم	621
مواد تغليط القوام⁽⁴⁾		
8 غم/كغ منفردة أو مجتمعة	الجينات الصوديوم	401
	الجينات البوتاسيوم	402
	الجينات الأمونيوم	403
	الجينات الكالسيوم	404
	أجار - أجار	406
	صمغ الخروب	410
	صمغ الجوار	412
	الصمغ العربي	414
	صمغ الزانتان	415
	صمغ الكرايا	416
	بكتينات	440
	ميثيل سيليلوز	461
	صوديوم كاربوكسي ميثيل سيليلوز (صمغ السيليلوز)	466
	استرات جليكول بروبيلين لحمض الالجنيك	477

6- طرق أخذ العينات:

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

7- طرق الفحص والاختبار:

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

⁽⁴⁾ تستخدم للأجبان المطبوخة الخاصة بالصنف الثالث فقط.

- 8 - التعبئة والتغليف والنقل والتخزين:**
- 1-8 التعبئة والتغليف:**
 يعبأ الجبن المطبوح بأنواعه في عبوات وأغلفة صحية ملائمة ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- 2-8 النقل:**
 ينقل المنتج في وسائل نقل مناسبة لطبيعته تقيه من الحرارة والتلوث و أشعة الشمس المباشرة.
- 3-8 التخزين:**
 يخزن المنتج المعبأ عند درجة حرارة الغرفة بعيداً عن الحرارة و أشعة الشمس المباشرة،
 والمنتج غير المعبأ علي درجات حرارة تتراوح ما بين 4 و 10°س.
- 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:
- 1-9 اسم المنتج وفق ما ورد تحت البند 1.2.
- 2-9 نسبة الجبن الطبيعي.
- 3-9 في حالة احتواء أي صنف من هذه الأجبان المطبوخة على مواد مكسبة للنكهة بصورة مميزة أو توابل يجب أن يكون مقروناً باسم الجبن.
- 4-9 المكونات الأساسية بما فيها المكونات الغذائية الاختيارية والمواد المضافة.
- 5-9 النسبة المئوية للدهن على أساس الوزن الجاف.
- 6-9 الوزن الصافي بالوحدات الدولية وعدد القطع في حالة الأجبان المعبأة على شكل قطع.
- 7-9 اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية.
- 8-9 رقم التشغيل.
- 9-9 تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية باليوم و الشهر والسنة بطريقة غير رمزية.
- 10-9 ظروف التخزين.
- 11-9 بلد المنشأ.
- 12-9 رقم الهوية الدولية.

10 - المصطلحات الفنية:

Ionizing radiation	اشعاع المؤين
Aflatoxin M ₁	أفلاتوكسين M ₁
Pesticide residues	بقايا المبيدات
Coliform bacteria	بكتيريا القولون
Picogram/gram (Pg/g)	بيكوغرام / غرام (بيكغ/غم)
Spices	التوابل
Vegetable seasonings	التوابل النباتية
Processed cheese	الجبن المطبوخ
Dioxin	دايوكسين
Bar code	رقم الهوية الدولية
Butter oil	زيت الزبدة
Good manufacturing practices (GMP)	طرق التصنيع الجيدة
Veterinary drugs residues	متبقيات العقاقير البيطرية
Taste intensifiers	محسنات الطعم
Dairy products	منتجات حليبية
Preservatives	مواد حافظة
Acidifiers/pH controlling agents	مواد محمضة منظمة للأس الهيدروجيني
Emulsifiers	مواد مستحلبة
Thickener	مواد مغلظة للقوام
Colours	مواد ملونة
Colony forming unit (cfu)	وحدة تكوين مستعمرة (و. ت. م)

11 - المراجع:

1.11 المراجع العربية:

11-1-1 المواصفة القياسية الليبية رقم 365 / 1997 الخاصة بالجبن المعاد تصنيعه المعامل

حرارياً "المطبوخ".

11-1-2 المواصفة القياسية الأردنية 1997/185 الحليب ومنتجاته - الأجبان المطبوخة والأجبان المطبوخة القابلة للدهن.

11-1-3 مجلس التخطيط الوطني العام - تقرير لجنة إعداد مشروع السياسة الزراعية التمر 1371 و 2003 م الجماهيرية العربية الليبية الشعبية الاشتراكية العظمى.

11-2 المراجع الأجنبية:

11-2-1 Codex standard 285-1978, Amendment 2008. Codex general standard for named variety process(ed) cheese and spreadable process(ed) cheese.

11-2-2 Codex standard 286-1978, Amendment 2008. Codex general standard for process(ed) cheese and spreadable process(ed) cheese.

11-2-3 Codex standard 287-1978, Amendment 2008. Codex general standard for process(ed) cheese preparations (process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread).

11-2-4 Codex standard A-6 Rev. 1-1999, Amended 2003, Libyan rev. 2007. General standard for cheese.

11-2-5 Fox, P. R.; Guinee, T. P.; Cogan, T. M. and McSweeney, P. L. H. 2000. Fundamentals of cheese science: Processed cheese and substitute or imitation cheese products. 429-451. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

11-2-6 Glass, K. and Doyle, M. E. 2005. Safety of processed cheese. A review of the scientific literature. Madison, Wis.: FRI Briefings, Food Research Inst., Univ. of Wisconsin. Available from: <http://www.wisc.edu/fri/briefs/procCheese.pdf> Accessed November 22, 2008.

11-2-7 Kapoor, R. and Metzger, L. E. 2008. Process cheese: Scientific and technological aspects — A review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 7: 194-214.

11-2-8 Official Journal of the European Union. 2006. Commission Regulation (EC) No. 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

11-2-9 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 مركز بحوث الأحياء البحرية.
- 4-12 المركز الوطني للصحة الحيوانية و تحسين السلالات.
- 5-12 قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الفاتح.
- 6-12 قسم الإنتاج الحيواني - كلية الزراعة - جامعة الفاتح.
- 7-12 مكتب إصلاح البيئة - مراقبة الإسكان والمرافق - شعبية طرابلس.

LNCSM 365: 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

Processed Cheese