



م ق ل 742: 2013

دولة ليبيا

المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

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

الحليب المبخر المحتوي على زيوت ودهون نباتية

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.

تمت 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 من قبل اللجنة العليا للمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية في اجتماعها العادي للعام 2013م وصدر بموجبها قرار اللجنة العليا للمركز رقم (01) لسنة 2013 م.

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- التعريف:

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 (برمييت الحليب) :

الناتج 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 الاشتراطات التالية:-

1-3 أن تكون جميع المواد الداخلة في تركيبه والمضافة له معدة للاستهلاك البشري

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 ذاقوام متجانس متوسط اللزوجة، 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 اللاذهنية والبروتين طبقاً للآتي:

المكونات	كامل الدسم (و/و) *	منخفض الدسم (و/و) *
الدهن	7.5	1 < - 7.5 >
المواد الصلبة اللاذهنية	17.5	19
البروتين في المواد الصلبة الحليبية اللاذهنية	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 (57- CAC/RCP 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⁾، باستثناء الأفلاتوكسين (M_1) 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 7 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

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

- 8-4 ألا تزيد كمية الميلامين⁽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:**5-1 المغذيات الاختيارية.**

5-1-1 يسمح بإضافة فيتامين (أ) وفيتامين (د) وفق المستويات التي يعتمدها المركز

الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.

5-2 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		
(i) 331	سترات الصوديوم ثنائية الهيدروجين	وفق طرق التصنيع الجيد
(iii) 331	سترات ثلاثي الصوديوم	
(i) 332	سترات البوتاسيوم ثنائية الهيدروجين	
(ii) 332	سترات ثلاثي البوتاسيوم	
333	سترات الكالسيوم	
508	كلوريد البوتاسيوم	
509	كلوريد الكالسيوم	
مواد منظمة للحموضة		
(i) 170	كربونات الكالسيوم	4400 مغ/ كغم مجتمعة أو منفردة محسوبة كفسفور
(i) 339	أرثوفوسفات أحادي الصوديوم	
(ii) 339	أرثوفوسفات ثنائي الصوديوم	
(iii) 339	أرثوفوسفات ثلاثي الصوديوم	
(i) 340	أرثوفوسفات أحادي البوتاسيوم	
(ii) 340	أرثوفوسفات ثنائي البوتاسيوم	
(iii) 340	أرثوفوسفات ثلاثي البوتاسيوم	
(i) 341	أرثوفوسفات أحادي الكالسيوم	
(ii) 341	أرثوفوسفات ثنائي الكالسيوم	
(iii) 341	أرثوفوسفات ثلاثي الكالسيوم	
(i) 450	ثنائي فوسفات ثنائي الصوديوم	
(ii) 450	ثنائي فوسفات ثلاثي الصوديوم	

وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والبحرية - إدارة الحجر الصحي 2021-102-2 المركز الوطني للصحة الحيوانية	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
	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 والامونيوم والكالسيوم والماغنيسيوم (شاملة للفيورسيلاران)	407
وفق طرق التصنيع الجيد	عشب الايوشما 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 يعتمد عليها المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.

7- طرق الفحص والاختبار:

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

- 8- التعبئة والتغليف والنقل والتخزين:**
- 1-8 **التعبئة والتغليف:**
- يعبأ 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 المُنْع.
- 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	العدد الكلي للبكتيريا المتجرثمة المحبة للحرارة
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 2003 م.

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 طرابلس.
- 5-12 قسم الإنتاج الحيواني - كلية الزراعة - جامعة طرابلس.
- 6-12 قسم تقنية تصنيع الأغذية- المركز العالي والمتوسط للتقنيات الزراعية بالغيران.
- 7-12 مكتب إصاح البيئة - مراقبة الإسكان والمرافق - طرابلس.
- 8-12 شركة المزرعة للصناعات الغذائية.

LNS 742 :2013

Libya

Libyan National Center for Standardization and
Metrology



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

Filled of Evaporated Milk and vegetables Fat