

الجمهورية العربية الليبية الشعبية الاشتراكية العظمى
اللجنة الشعبية العامة لتخطيط الاقتصاد
المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

المواصفة القياسية الليبية
رقم 361

السمن

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

تاريخ الاعتماد

١٦ ربيع الأول ١٤٥٢ هـ

١٣ - ١٥ - ٢٠٢٢



مرقى

السمن

1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الليبية بالسمن الذي يتم الحصول عليه من الزبدة أو القشدة.

2- التعريف

هو المادة الدسمة الناتجة عن إزالة الماء والمواد الصلبة غير الدهنية من الزبدة أو القشدة.

3- الاشتراطات القياسية

يجب أن يتوفر في السمن مايلي:-

- 1-3 أن يتميز بالطعم والرائحة الخاصة بالسمن الحديث الممنوع ويكون خاليا من التزنخ أو أى طعم أو رائحة غير مرغوب فيها.
- 2-3 أن يكون نظيفا خاليا من الشوائب والمواد الغريبة.
- 3-3 أن يكون ذا لون متجانس مائلا للأصفرار.
- 4-3 أن يكون ذا قوام متماسك عند درجة حرارة (25 س).
- 5-3 أن يكون خاليا من أى مواد مضافة عدا المنصوص عليها في البند (5) من هذه المواصفة.
- 6-3 أن تكون جميع المواد الداخلة في تصنيعه وكذلك المضافة له مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
- 7-3 ألا تقل نسبة دسم الحليب عن (99.80%) بالوزن.
- 8-3 ألا تزيد نسبة الرطوبة على (0.10%) بالوزن.

3-9 أن تكون الثوابت المميزة لدسم الحليب على النحو التالي:-

3-9-1 ألا يقل رقم ريخارت ميسل عن (24.50) ولا يزيد على (32.80).

3-9-2 ألا يقل رقم بولنسكى عن (1.50) ولا يزيد على (3.50).

3-9-3 ألا يقل رقم كريشمر عن (21.0) ولا يزيد على (27.0).

3-10 ألا يقل معامل الانكسار عن (1.4527) عند درجة حرارة (40 س).

3-11 ألا تزيد نسبة الحموضة الكلية على (1.0%) مقدرة كحمض الأوليك.

3-12 ألا يزيد رقم البيروكسيد على (10) مليمكافىء أكسجين /كغ.

3-13 ألا تزيد كمية النحاس على (0.05) مغ/كغ.

3-14 ألا تزيد كمية الحديد على (0.20) مغ/كغ.

3-15 ألا يزيد العدد الكلى لخلايا البكتريا على (10 خلية /غ).

3-16 أن يكون خاليا من نمو الخمائر والفطريات .

4- الاشتراطات الصحية

4-1 يجب أن يتم تصنيع المنتج وفقا للشروط والقواعد الصحية العامة

لشئون صحة الاغذية إضافة الى التعليمات التى تصدرها الجهات الصحية.

4-2 يجب أن يكون خاليا من الاحياء الدقيقة الممرضة والسموم.

4-3 يجب أن يكون خاليا من بكتريا القولون .

4-4 يجب ألا تزيد نسبة بقاء المبيدات عن الحدود المسموح بها من قبل

منظمتى الاغذية والزراعة والصحة العالمية .

4-5 تطبق القوانين واللوائح الصادرة من قبل الجهات المختصة وذلك

بالنسبة لكمية الاشعاع المسموح بها.

5- الاضافات

يسمح بإضافة مضادات الاكسدة المسموح بها من قبل منظمتى الاغذية

والزراعة والصحة العالمية .

6- التعبئة والتخزين

- 1-6 يجب السمن فى عبوات نظيفة سليمة مصنوعة من الصفيح المورنش وتكون مطابقة للمواصفات القياسية الليبية رقم (38) "الاشتراطات القياسية لالواح الصفيح والعبوات المعدنية الجاهزة لتعبئة المواد الغذائية".
- 2-6 ينقل السمن ويخزن بطريقة تضمن المحافظة على خصائصه الطبيعية والكيميائية.

7- البيانات التوضيحية

- مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الليبية رقم (53) "البيانات التوضيحية على أغلفة وعبوات المواد الغذائية تدون وبخط واضح البيانات التالية :-
- 1-7 أسم المنتج.
 - 2-7 أسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية ويجوز كتابة اسم المستورد.
 - 3-7 النسبة المئوية للدسم.
 - 4-7 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.
 - 5-7 تاريخ الانتاج وأنتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية.
 - 6-7 بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.
 - 7-7 فى حالة إضافة مضادات الاكسدة يدون ذلك على العبوة.

ملاحظة

يطلق زيت الزبدة على المنتج الذى لا تقل فيه نسبة دسم الحليب عن (99.30%) بالوزن ولا تزيد نسبة الرطوبة فيه عن (0.50%) وتطبق عليه جميع البنود الواردة بهذه المواصفة بإستثناء الفقرات (7-3) و (8-3).

8- المصطلحات الفنية

ANHYDROUS MILK FAT

السمن

OR

ANHYDROUS-BUTTER OIL

BUTTER-OIL

زيت الزبدة

OR

BUTTER GHEE

REFRACTIVE INDEX

معامل الانكسار

POLENSKE NUMBER

رقم بولنسكي

KIRICHNER NUMBER

رقم كريشنر

REICHERT-MEISEL

رقم ريخارت ميسل

9- المراجع

- 9-1 المواصفة القياسية الليبية رقم 10 - 1970م
- 9-2 المبرق الوارد من لجنة دستور الاغذية بمنظمة الاغذية والزراعة العالمية FAO بتاريخ 92/8/31م.
- 9-3 CODEX ALIMENTARIUS ABRIDGED VERSION FAO AND WHO.1990

10- الجهات التي اشتركت في وضع المواصفة

- 10-1 المركز الوطني للمواصفات لمعايير القياسية .
- 10-2 مركز البحوث الصناعية .
- 10-3 قسم علوم الاغذية / كلية الزراعة - جامعة الفاتح .
- 10-4 الادارة العامة للرعاية الصحية الاولى - اللجنة الشعبية العامة للصحة .
- 10-5 الشركة العامة للالبان ومنتجاتها .
- 10-6 مشروع تربية الدواجن والابقار .
- 10-7 مشروع النصر الانتاجي الزراعي .