



م ق ل 741 : 2013

دولة ليبيا

المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

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

جبن الشيدر

المحتويات

الصفحة	الموضوع
	المقدمة
1	1 - المجال
1	2 - التعاريف
1	3 - الاشتراطات القياسية
2	4 - الاشتراطات الصحية
4	5 - الإضافات
5	6 - طرق أخذ العينات
5	7 - طرق الفحص و الاختبار
5	8 - التعبئة والتغليف والنقل والتخزين
6	9 - البيانات التوضيحية
7	10- المصطلحات الفنية
8	11- المراجع
9	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 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 جبن الشيدر المعد للاستهلاك البشري المباشر أو للاستخدامات التصنيعية الأخرى.
- 2- التعريف:**
- 1-2 جبن الشيدر:
- جبن صلب منضج ناتج من تخثر حليب الأبقار أو الجاموس أو خليط منهما المبستر، بإضافة إنزيم الأنفحة أو أي إنزيم آخر مناسب، يتميز بقوام شمعي ناعم ومتماسك، خالي من الفتحات الغازية وقد يحتوي على القليل من الفتحات الميكانيكية، ويخضع في تصنيعه إلى عملية الشدنة أو أي عملية أخرى مشابهة تؤدي نفس الغرض.
- 2-2 الشدنة:
- عملية تصنيعية يتم فيها تجميع قطع الخثرة على جانبي حوض التصنيع عند درجة حرارة مناسبة بعد تصفية الشرش، كي تلتصق وتتحول إلى كتلة متماسكة ذات قوام طري يمكن تقطيعها وتنضيدھا فوق بعضها مع التقلب لمدة حوالي ساعتين.
- 3- الاشتراطات القياسية:**
- يجب أن يتوفر في جبن الشيدر الآتي:
- 1-3 أن تكون جميع المواد الداخلة في تركيبه والمضافة له مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
- 2-3 أن يتميز بنكهة وقوام الشيدر حسب درجة النضج وخالياً من أية نكهات غريبة.
- 3-3 أن يكون خالياً من منتجات الخنزير أو مشتقاته.
- 4-3 أن يكون خالياً من الجيلاتين.
- 5-3 أن يكون لونه متجانساً أبيض عاجي إلى أصفر فاتح أو برتقالي.
- 6-3 أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.
- 7-3 أن تكون الأنزيمات الحيوانية المستخدمة من حيوانات مذبوحة وفق الشريعة الإسلامية.
- 8-3 أن تكون المزارع البكتيرية المستخدمة لإنتاج حمض اللاكتيك و/ أو للنكهة غير ضارة .

- 9-3 يسمح بإضافة كلوريد الكالسيوم إلى الحليب بحد أقصى 0.02%.
- 10-3 أن يكون خالياً من الزيوت النباتية و أية دهون خلاف دهن الحليب.
- 11-3 ألا تقل نسبة دسم الحليب على أساس الوزن الجاف عن 22%.
- 12-3 أن تكون نسبة المواد الصلبة بالوزن الجاف في المنتج كما يلي:

نسبة الدسم (و / و)	الحد الأدنى للمواد الصلبة (و / و)
$30 > - 22 \leq$	49 %
$40 > - 30 \leq$	53 %
$48 > - 40 \leq$	57 %
$60 > - 48 \leq$	61 %
$60 \leq$	66 %

* و/و = وزن/وزن.

4- الاشتراطات الصحية:

يجب أن تتوفر في جبن الشيدر الاشتراطات الصحية التالية:

- 1-4 أن يتم تجهيز المنتج وفقاً للشروط والقواعد الصحية العامة لشؤون صحة الأغذية، و دليل الممارسات الخاصة بالألبان و منتجاتها، إضافة إلى التعليمات الصادرة عن الجهات الصحية.
- 2-4 أن يكون المنتج خالياً من النموات الفطرية الظاهرية.
- 3-4 أن يكون خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة و / أو سمومها⁽¹⁾، باستثناء السم الفطري الأفلاتوكسين (M_1) يجب ألا تزيد كميته على 0.25 مكغ / كغ.
- 4-4 ألا تزيد أعداد الكائنات الدقيقة عن الحدود الواردة في الجدول التالي:

الاختبار	الحدود المسموح بها
الخمائر / غم	$10 \geq$ و. ت. م*
الأعفان / غم	$10 \geq$ و. ت. م*
بكتيريا القولون / غم	$10 \geq$ و. ت. م*
بكتيريا القولون المتحملة للحرارة / غم	خالية
بكتيريا <i>Salmonella</i> spp. / 25 غم	خالية
بكتيريا <i>Listeria monocytogenes</i> / 25 غم	خالية

* و. ت. م = وحدة تكوين مستعمرة.

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

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 بها على الحدود الصادرة عن لجنة دستور الأغذية.

7-4 ألا تزيد كمية الملوثات المعدنية ⁽¹⁾ على الحدود الآتية:

العنصر	الحد الأقصى مغ / كغ
الرصاص	0.25
الكاديوم	0.05

8-4 ألا تزيد حدود الداويوكسين 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

9-4 ألا تزيد كمية الميلامين ⁽¹⁾ على 0.5 مغ / كغ.

10-4 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.

(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.

5- الإضافات:

1-5 يسمح باستخدام مضافات الأغذية الآتية:

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة*	الحد الأعلى في المنتج النهائي
مواد ملونة**		
101 (i)	راييوفلافين	300 مغ/كغ
140	كلوروفيل	وفق طرق التصنيع الجيدة
160 (i) a	بيتا كاروتين (صناعي)	35 مغ/كغ مفردة أو مجتمعة
160 (iii) a	بيتا كاروتين (blakeslea trispora)	
160 e	بيتا - أبو - 8 - كاروتينال	
160 (ii) a	بيتا كاروتين (مستخلص طبيعي)	600 مغ/كغ
160 (i) b	مستخلصات الأناتو	25 مغ/كغ
مواد حافظة		
1105	لايسوزيم	وفق طرق التصنيع الجيدة
200	حمض السوربيك***	1000 مغ/ك محسوبة كحمض سوربيك
201	سوربات الصوديوم***	
202	سوربات البوتاسيوم***	
203	سوربات الكالسيوم***	
234	نياسين	12.5 مغ/كغ
235	بيماريسين (ناتاميسين)***	لا تزيد على 2مغ/دسم ² ولا تتواجد عند عمق 5ملم
280	حمض البروبيونيك***	3000 مغ/كغ
281	بروبيونات الصوديوم***	
282	بروبيونات الكالسيوم***	
مواد منظمة للحموضة		
170 (i)	كربونات الكالسيوم	وفق طرق التصنيع الجيدة
504 (i)	كربونات الماغنسيوم	
575	جليكونو دلتا-لاكتون	
مواد مانعة للتكتل****		
460 (i)	بللورات السيليلوز الدقيقة	وفق طرق التصنيع الجيدة
460 (ii)	مسحوق السيليلوز	
551	ثاني أكسيد السليكون غير متبلور	10000 مغ/كغ مفردة أو مجتمعة السليكات محسوبة كثنائي أكسيد السليكون
552	سليكات الكالسيوم	

* من مصدر حلال

** للحصول على اللون المميز فقط لكتلة الجبن.

*** للاستخدام السطحي فقط.

**** تستخدم لسطح الجبن الذي في صورة شرائح أو قطع أو مبشورة فقط.

- 6- طرق أخذ العينات:**
- تؤخذ العينات وفق المواصفة القياسية الدولية (ISO) 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.
- 8- التعبئة والتغليف والنقل والتخزين:**
- 1-8 التغليف و التعبئة:**
- 1-1-8** يغلف ويعبأ جبن الشيدر في عبوات صحية مناسبة لا تؤثر على صحة المستهلك، والخواص الحسية للجبن ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- 2-1-8** يغطى الجبن بطبقة من الغراء و/ أو بطبقة شمعية صالح للأستخدام الغذائي على هيئة غشاء متجانس ومتماسك ملتصق بسطح الجبن ، وقد يغلف بأغلفة خارجية من البولي إيثيلين أو السيلوفان أو غيرهما.
- 2-8 النقل:**
- ينقل المنتج بوسائل نقل مناسبة تقيه من التلف والتلوث وعند درجة حرارة من 2 إلى 5°س.
- 3-8 التخزين والتداول**
- يخزن ويتداول المنتج تحت ظروف صحية بعيدة عن التلوث وعند درجة حرارة من 2 إلى 5°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 ونوعه (جبن شيدر).
- 2-9 المكونات الأساسية بما فيها المكونات الغذائية الاختيارية والمواد المضافة.
- 3-9 النسبة المئوية للدسم على أساس الوزن الجاف.
- 4-9 النسبة المئوية للمواد الصلبة على أساس الوزن الجاف.
- 5-9 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.
- 6-9 اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية .
- 7-9 رقم التشغيل.
- 8-9 تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية بالشهر والسنة بطريقة غير رمزية
- 9-9 ظروف النقل والتخزين المطلوبة والمناسبة لهذا المنتج.
- 10-9 بلد المنشأ.
- 11-9 رقم الهوية الدولية.

-10 المصطلحات الفنية:

Ionizing radiation	إشعاع مؤين
Aflatoxin M ₁	أفلاتوكسين M ₁
Cheddaring	الشدرة
Rennet	أنفحة
Coliform bacteria	بكتيريا القولون
Picogram/gram (Pg/g)	بيكوغرام/غرام (بيكغ/غم)
Dioxin	دايوكسين
International bar code	رقم الهوية الدولية
Good manufacturing practices (GMP)	طرق التصنيع الجيدة
Veterinary drugs residues	متبقيات العقاقير البيطرية
Pesticide residues	متبقيات المبيدات
Preservatives	مواد حافظة
Anticaking agents	مواد مانعة للتكتل
Colours	مواد ملونة
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 المصرية رقم 1007-2/2005. الجبن الجاف: الجزء الثاني: جبن الشيدر.
- 2-1-11 المواصفة القياسية الخليجية رقم 1994/336. جبن الشيدر.
- 3-1-1 مجلس التخطيط الوطني العام - تقرير لجنة إعداد مشروع السياسة الزراعية التمور 2003 م.

2-11 المراجع الانجليزية:

- 11-2-1 Codex standard 263-1966, Rev. 2007, Amend. 2008, for Cheddar.
- 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 Specifications for shredded Cheddar cheese. 2001. USDA Department of Agriculture.
- 11-2-5 United States standards for Cheddar cheese. 1956. USDA Department of Agriculture.
- 11-2-6 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.

12 - الجهات التي شاركت في إعداد هذه المواصفة:

- | | |
|--|------|
| المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية. | 1-12 |
| مركز الرقابة على الأغذية والأدوية. | 2-12 |
| المركز الوطني للصحة الحيوانية و تحسين السلالات. | 3-12 |
| قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة طرابلس. | 4-12 |
| قسم الإنتاج الحيواني - كلية الزراعة - جامعة طرابلس. | 5-12 |
| مكتب إصاح البيئة - مراقبة الإسكان والمرافق - طرابلس. | 6-12 |
| شركة المزرعة للصناعات الغذائية. | 7-12 |
| قسم تقنية تصنيع الأغذية- المركز العالي والمتوسط للتقنيات الزراعية الغيران. | 8-12 |



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

Cheddar Cheese