

مواصفة قياسية لبنانية

رقم 1999:26

الحليب المعقم

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية

- ليبنور -

فهرست

- 1- المجال
- 2- التعاريف
- 1-2- الحليب المعقم
- 2-2- التجنيس
- 3-2- المواد الصلبة الاجمالية
- 4-2- المواد الصلبة غير الدهنية
- 3- المتطلبات والخصائص
- 1-3- المتطلبات الفيزيكية
- 2-3- المتطلبات الكيميائية
- 3-3- المتطلبات الصحية
- 4- فحوص التحقق
- 1-4- طرق اخذ العينات

- 2-4- طرق الاختبار
 1-2-4- الحموضة
 2-2-4- المواد الدهنية
 3-2-4- البروتين
 4-2-4- المواد الصلبة الاجمالية
 5-2-4- نشاط الفسفاتيز
 5- التعبئة والتخزين والنقل
 6- بطاقة المعلومات البيانية
 7- المصطلحات التقنية
 8- المراجع

جميع مراحلها وفقا للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخاصة بـ «القواعد العامة لصحة الغذاء» الصادرة عن لجنة دستور الغذاء تحت الرقم: Codex Alimentarius, CAC/RCP 1- 1985، لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية. كما يجب ان تتوافر في الحليب الطازج المعقم المتطلبات الفيزيائية التالية:

- ان يكون ناتجا من حليب نبيء ومطابقا لشروط المواصفة القياسية اللبنانية (م.ق.ل. رقم 24: 1998) «الحليب النبيء».
- ان يكون خلوا من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب بها، مثل التزنخ والمرارة وغيرها، وخلوا من المواد الغريبة والشوائب.
- الا تضاف اليه اية مادة حليبية الاصل او غير ذلك.

2-3- المتطلبات الكيميائية:

يجب ان تتوافر في الحليب الطازج المعقم المتطلبات الكيميائية التالية:

- ان يعطي نتيجة سلبية لاختبار العكر واختبار الترسيب بالكحول.
- الا يتجاوز الانخفاض في قيمة تركيز شوارد الهيدروجين (pH) 0,3 وحدة بعد تحضينه لمدة 7 ايام عند حرارة 55 درجة س.
- الا تتجاوز الحموضة الاجمالية 0,2% (محتسبة كحمض اللبن) بعد تحضينه لمدة 7 ايام عند حرارة 55 درجة س.
- ان يتميز من حيث المحتوى بالخصائص التالية:

الحليب المعقم

1- المجال:

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الحليب الطازج المعقم والمعد للاستهلاك البشري. وهي تعنى بثلاث فئات معروفة من الحليب المعقم: الحليب المعقم الكامل الدسم، والمنزوع الدسم جزئيا والمنزوع الدسم كليا.

2- التعاريف:

1-2- الحليب المعقم:

هو حليب نبيء تم تجنيسه ورفع حرارته للقضاء على الاحياء الدقيقة غير المتجرثة قضاء تاما وعلى المتجرثة منها في الحدود الواردة في هذه المواصفة دون اي تغيير في صفاته الطبيعية، وهو يعبأ بطريقة تمنع تلوثه.

2-2- التجنيس:

هو تجزئة كريات الحليب الدهنية بطريقة آلية الى كرات صغيرة قطرها بين 2 و 6 ميكرومتر.

3-2- المواد الصلبة الاجمالية:

هي المواد المتبقية بعد تبخير الماء من الحليب الكامل عند حرارة لا تتجاوز 102 درجة س حتى يثبت الوزن.

4-2- المواد الصلبة غير الدهنية:

هي المواد الصلبة ما عدا مواد الحليب الدهنية.

3- المتطلبات والخصائص:

1-3- المتطلبات الفيزيائية:

يجب ان يقتصر انتاج الحليب على المصانع المؤهلة لذلك، وأن يتم انتاجه في

المحتوى	حليب معقم كامل الدسم	حليب معقم منزوع الدسم جزئيا	حليب معقم منزوع الدسم كليا
المواد الدهنية	3,0 % حدا ادنى	بين 0,5 و 3,0 %	اقل من 0,5 %
المواد الصلبة غير الدهنية، % حدا ادنى	8,5	8,5	8,5
الحموضة محتسبة كحمض اللين % حدا اقصى	0,18	0,18	0,18

المحددة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 3356: 1975).

5- التعبئة والتخزين والنقل:

- يعبأ الحليب المعقم في عبوات صحية نظيفة معقمة وجافة، ويحكم اغلاقها لتحتفظ المادة المعبأة من التلوث والرطوبة.

يجب الا تدخل المواد التي تصنع منها العبوات الى المادة المعبأة اي مادة مضره بالصحة، ويجب الا يتسبب تركيب هذه المواد بأي تأثير مؤذ او ضار على طبيعة الحليب المعقم او طعمه او رائحته.

- يحفظ الحليب المعقم بعيدا عن مصادر الحرارة التي تزيد عن حرارة الغرفة العادية، وفي اماكن نظيفة تحفظه من اي تلوث.

- تنقل العبوات بوسائل نقل مبردة وبطريقة تحفظها من التلوث او التلف.

6- بطاقة المعلومات البيانية:

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية «لصاقات المواد الغذائية»، يجب ان يذكر على عبوات الحليب المعقم المعلومات البيانية التالية (باللغة العربية ويأخذى اللغتين الفرنسية او الانكليزية او الاثنتين معا اختياريا):

- اسم المنتج وفنته، اي: حليب معقم «كامل الدسم» او «منزوع الدسم (جزئيا او كلياً)»، ومحتوى الدسم ونوع الحيوان مصدر الحليب (بقر او ماعز او غنم).

- شروط الحفظ بعد فتح العبوة.

- المحتوى الصافي وزنا او حجما بالوحدات المترية وفقا للنظام الدولي.

3-3 المتطلبات الصحية:

يجب ان تتوافق خصائص الحليب المعقم مع المتطلبات الصحية الواردة في المواصفة القياسية اللبنانية «الحليب ومشتقاته - المتطلبات الصحية».

4- فحوص التحقق:

1-4 طرق اخذ العينات:

يتم اخذ العينات وفقا للمواصفة الصادرة عن «لجنة دستور الغذاء» تحت الرقم: Codex Alimentarius, CAC/RM - 42 - 1969.

2-4 طرق الاختبار:

1-2-4 الحموضة:

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية: BS 1741: Part 10, Section 10.1: 1989 (1993).

2-2-4 المواد الدهنية:

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 1211: 1984).

3-2-4 البروتين:

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية: BS 1741: Part 5, Section 5.1: 1988 (1993).

4-2-4 المواد الصلبة الاجمالية:

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 6731: 1989).

5-2-4 نشاط الفسفاتي:

تعتمد طرق ووسائل الاختبار

- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الانتاج.
- تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاح باليوم والشهر والسنة، وبطريقة غير رمزية.
- اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت، مع ذكر بلد المنشأ.

7- المصطلحات التقنية:

عربي	فرنسي	انكليزي
اختبار العكر	Essai de turbidité	Turbidity test
بلورات	Cristaux	Crystals
تاريخ انتهاء الصلاح	Date de péremption	Expiry date
تجنيس	Homogénéisation	Homogenization
تحضين	Incubation	Incubation
تخثير	Coagulation	Clotting
تخزين	Entreposage	Storage
تخمير	Fermentation	Fermentation
تزنخ	Rancidité	Rancidity
حبيبات	Granules	Granules
حليب معقم كامل الدسم	Lait stérilisé complet	Whole sterilized milk
حليب معقم منزوع الدسم	Lait stérilisé écrémé	Sterilized skimmed milk
حليب معقم منزوع الدسم جزئياً	Lait stérilisé semi écrémé	Sterilized Partially skimmed milk
حليب نيئ	Lait cru	Raw milk
حمض اللبن	Acide lactique	Lactic acid
حموضة	Acidité	Acidity
شوائب	Impuretés	Impurities
طرق اخذ العينات	Echantillonnage	Sampling
قيمة تركيز شوارد الهيدروجين	Valeur de pH	pH Value
كريات الدهنية	Globules gras	Fat globules
مرارة	Amertume	Bitterness
مواد صلبة غير دهنية	Matières Solides Non Grasses	Solids Not Fat
نشاط الفسفاتيز	Activité phosphatasique	Phosphatase activity
نقل	Transport	Transport

8- المراجع:

- وزارة الاقتصاد والتجارة.
- وزارة الصحة العامة.
- معهد البحوث الصناعية.
- مصلحة الابحاث العلمية الزراعية.
- الجامعة اللبنانية.
- شركة العصير اللبنانية - بون جوس.
- شركة غندور لانتاج الحليب ومشتقاته.
- البان واجبان مسابكي.
- شركة معامل دولسي.
- شركة طباره للتجارة والصناعة.
- شركة شرق المتوسط.
- مجموعة ضومط.
- مؤسسة الوسام.
- مزارع تغايل.
- شركة هالتيك.
- البان كارون.
- شركة نستله.
- سنتر جديتا.
- Codex Alimentarius, Abridged 1989, Milk and Milk Products, Division 12.
- Réglementation Européenne, Législation Alimentaire, IA 1994.
- المواصفة القياسية اللبنانية رقم 24/ 1965 (الحليب وبعض مشتقاته).
- المواصفة القياسية السعودية رقم 1978/ 97 (الحليب المعقم).
- المواصفة القياسية التونسية رقم 14 (05) / 1983 (الحليب المعقم).
- المواصفة القياسية السورية رقم 1981/ 195 (الحليب المعقم وطرق تحليله).
- الهيئات التي شاركت في اعداد المواصفة:
- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية
- ليينور
- وزارة الصناعة.
- وزارة الزراعة.