

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بـجينة البَشْر الصلبة للغاية

CXS 278-1978

المعروفة سابقاً بـCODEX STAN C-35-1978، تم اعتمادها في عام 1978.

وتمّ تعديلها في عام 2018.

- 1-1 تسمية الجبنة**
جبنة البشّر الصلبة للغاية
- 2-2 البلد المودع**
الولايات المتحدة الأمريكية
- 3-3 المواد الخام**
1-3 نوع الحليب: حليب البقر أو حليب الماعز أو حليب الغنم أو مزيج من أنواع الحليب هذه.
2-3 المواد المضافة المرخص بها
1-2-3 المواد المضافة الضرورية:
- بادئات مستزرعة منتجة لحمض اللاكتيك غير الضارة
- الإنفحة أو غيرها من الإنزيمات المخترّة الملائمة؛
- كلوريد الصوديوم.
2-2-3 المواد المضافة الاختيارية:
- كلوريد الكالسيوم، 200 ملغ كحد أقصى لا مائي/كغ من الحليب المستخدم؛
- بكتيريا منتجة للنكهة غير ضارة؛
- إنزيمات غير ضارة للمساعدة في تكوين النكهة (جوامد التحضير لا تتجاوز 0.1 في المائة من وزن الحليب المستخدم)؛
- كلوروفيل، بما في ذلك مركب الكلوروفيل النحاسي، 15 ملغ/كغ كحد أقصى من الجبنة؛
- حمض السوربيك أو أملاحه من الصوديوم أو البوتاسيوم، 1 غرام/كغ كحد أقصى محتسب كحمض سوربيك في المنتج النهائي.
- 4-4 الخصائص الرئيسية للجبنة المعدة للاستهلاك**
1-4 النوع
1-1-4 القوام: صلبة للغاية وملائمة للبشّر.
2-1-4 الوصف القصير: صلبة للغاية، جافة، قليلة التفتت، ملائمة للبشّر. فترة الإنضاج لا تقلّ عن 6 أشهر.

- 2-4 الشكل: متنوع.
- 3-4 الأحجام والأوزان: متنوعة.
- 4-4 القشرة (إن وجدت)
- 1-4-4 القوام: صلبة للغاية
- 2-4-4 المظهر: جافة، قد تكون مغلقة بالزيت النباتي أو بشمع صالح للاستهلاك أو بمواد بلاستيكية.
- 3-4-4 اللون: أصفر كهرماني.
- 5-4 المتن
- 1-5-4 الملمس: مُحببة، قليلة التفتت.
- 2-5-4 اللون: طبيعي غير ملون يميل إلى اللون القشدي الفاتح.
- 6-4 الثقوب (عندما تكون الثقوب من الخصائص المميّزة للصنف)
- 1-6-4 العدد: قليل.
- 2-6-4 الشكل: صغير ومستدير.
- 3-6-4 الحجم: حوالي 1 أو 2 ملم.
- 3-6-4 المظهر: ثقوب غازية مميزة.
- 7-4 الحد الأدنى من محتوى الدهون في المادة الجافة: 32 في المائة
- 8-4 الحد الأقصى من محتوى الرطوبة: 36 في المائة
- 5- طريقة التصنيع
- 1-5 طريقة التخثير: الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخثّرة الملائمة؛ مع إمكانية إضافة بادئة من حمض اللاكتيك.
- 2-5 المعالجة بالحرارة: قد يكون الحليب خامًا أو مبسترًا. إذا كان الحليب مبسترًا، فإنه يسخن إلى ما لا يقل عن 72 درجة مئوية (161 درجة فهرنهايت) لمدة 15 ثانية.
- 3-5 عملية التخثير: تخمير بحمض الحليب أو بغيره من المستزرعات والأنزيمات المنتجة للنكهة.

4-5 **عملية الإنضاج:** بعد أن يتشكل الروب، الذي قد يكون مملحًا قليلًا، يمكن أن تُملح الجبنة مرة أخرى في محلول ملحي أو بالتمليح الجاف أو بكليهما معًا؛ ويحفظ في غرفة باردة جيدة التهوية أو على درجة حرارة مضبوطة لمدة لا تقل عن 6 أشهر.

6- أساليب التحليل وأخذ العينات

تُستخدم، لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

7- وضع العلامات والتوسيم

1-7 وحدها الجبنة الممتلئة لهذه المواصفة هي التي يمكن تسميتها جبنة بَشْر صلبة للغاية أو أي اسم صنف معروف في البلد المستهلك. ولكن يمكن استخدام اسم "مُستحدث" أو "مُنَمَّق"، بشرط ألا يكون مضللًا وأن يكون مصحوبًا بعبارة "جبنة بَشْر صلبة للغاية".

2-7 ينبغي أن يمثل التوسيم للأقسام الملائمة من المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978).