

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بجبنة الكريمة

CXS 275-1973

المعروفة سابقاً **CODEX STAN C-31-1973**. تم اعتمادها في عام 1973. وتم تنقيحها في عام 2007.
وتم تعديلها في الأعوام 2008 و2010 و2016 و2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على جبنة الكريمة المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التصنيع، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

وفي بعض البلدان، يُستخدم مصطلح "الجبنة الكريمة" للإشارة إلى أنواع الجبنة مثل الجبنة الصلبة المنصّجة ذات المحتوى العالي من الدهون التي لا تمثل للوصف الوارد في القسم 2. ولا تسري هذه المواصفة على هذه الأنواع من الأجبان.

2- الوصف

الجبنة الكريمة هي جبنة طرية وقابلة للدهن وغير منصّجة وخالية من القشرة¹ وفقاً للمواصفة الخاصة بالأجبان غير المنصّجة بما في ذلك الأجبان الطازجة (CXS 221-2001) والمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978). ولهذا الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض وقد يميل لونها إلى الأصفر الفاتح؛ أما قوامها فقابل للدهن وناعم إلى قليل التقشر ويخلو من الثقوب، ويمكن دهن هذه الجبنة وخلطها مع أنواع أخرى من الأغذية بسهولة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

الحليب و/أو مشتقاته.

2-3 المكونات المسموح بها

- بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحيّة الدقيقة غير الضارة؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخثّرة الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبديلين للملح؛
- مياه الشرب؛
- مواد آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز؛
- الجيلاتين وأنواع النشاء: يمكن استخدام هذه المكونات للهدف الوظيفي نفسه كما المثبتات بشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي على النحو المنصوص عليه في ممارسات التصنيع الجيدة ومع مراعاة أي استخدام آخر للمثبتات/المثخنات المذكورة في القسم 4.
- الخلّ.

¹ تم حفظ الجبنة بطريقة تحول دون تشكّل القشرة (جبنة من غير قشرة).

3-3 التركيبية

مكوّنات الحليب	الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة)	المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)
محتوى دهون الحليب في المادة الجافة:	25 في المائة	غير مقيّد	60-70 في المائة
الرطوبة على أساس خال من الدهون:	67 في المائة	-	غير محدد
المادة الجافة:	22 في المائة	ضمن قيود نسبة الرطوبة في الأساس الخالي من الدهون	غير محدد

لا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة جبنة الكريمة والتي تتجاوز الحدّين الأدنى والأقصى لدهون الحليب ومحتوى الرطوبة والمادة الجافة أحكام القسم 3-3-4 من المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999).

4- المواد المضافة إلى الأغذية

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه يمكن أن تُستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من المواد المضافة، وحيثما يُسمح بذلك بحسب الجدول، وحدها المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة في القائمة أدناه يمكن أن تُستخدم، وذلك فقط ضمن الوظائف والحدود المحددة.

الاستخدام المبرر		الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية
معالجة الطبقة السطحية/القشرة	كتلة الجبنة	
-	X ^(أ)	الألوان:
-	-	عوامل التبييض:
-	X	منظمات الحموضة:
-	X ^(ب)	المثبتات:
-	X ^(ب)	المتفخنتات:
-	X	عوامل الاستحلاب:
-	X	المواد المضادة للأكسدة:
-	X ^(ب)	المواد الحافظة:
-	X ^(ج)	عوامل الإرخاء:
-	-	المواد المضادة للتكتل

(أ) فقط للحصول على مواصفات اللون كما ترد في القسم 2.

(ب) يجوز استخدام المثبتات والمتفخنتات بما يشمل أنواع النشاء المعدلة وفقاً لتعريف منتجات الحليب وبشرط أن تضاف فقط لتسخين المنتجات المعالجة وبأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي ومع مراعاة أي استخدام للجيلاتين وأنواع النشاء على النحو المنصوص عليه في القسم 3-2.

- (ج) للمنتجات المخفوقة فقط.
 X إنَّ استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.
 - إنَّ استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
المواد الحافظة		
1 000 ملغ/كغ منفرداً أو مجتمعةً على شكل حمض السوربيك	حمض السوربيك	200
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
12.5 ملغ/كغ	نيسين	234
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض البروبيونيك	280
	بروبيونات الصوديوم	281
	بروبيونات الكالسيوم	282
	بروبيونات البوتاسيوم	283
منظمات الحموضة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الكالسيوم	170(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الخليك الجليدي	260
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات البوتاسيوم	261(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثنائي أسيئات البوتاسيوم	261(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات الصوديوم	262(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات الكالسيوم	170(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض اللبنيك ل-، ود-، ودل -	270
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الماليك، دل -	296
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الصوديوم	325
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات البوتاسيوم	326
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الكالسيوم	327
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الستريك	330
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثنائي هيدروجين الصوديوم	331(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	332(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات الكالسيوم	333

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
1 500 ملغ/كغ، منفردة أو مجتمعة على شكل حمض الطرطريك	حمض الطرطريك، ل (+)-	334
	طرطرات الصوديوم ل (+)-	335(ii)
	طرطرات صوديوم البوتاسيوم ل (+)-	337
880 ملغ/كغ على شكل فوسفور	حمض فوسفوريك	338
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مالات هيدروجين الصوديوم دل -	350(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مالات الصوديوم دل -	350(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مالات الكالسيوم، دل -	352(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الصوديوم	500(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين الصوديوم	500(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سيسكوكربونات الصوديوم	500(iii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات البوتاسيوم	501(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين البوتاسيوم	501(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات المغنسيوم	504(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين المغنسيوم	504(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الهيدروكلوريك	507
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونو دلتا-لاكتون	575
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونات البوتاسيوم	577
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونات الكالسيوم	578
المثبتات		
4 400 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة على شكل فوسفور	فوسفات ثنائي هيدروجين الصوديوم	339(i)
	فوسفات هيدروجين ثنائي الصوديوم	339(ii)
	فوسفات ثلاثي الصوديوم	339(iii)
	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	340(i)
	فوسفات هيدروجين ثنائي البوتاسيوم	340(ii)
	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	340(iii)

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
	فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	341(i)
	فوسفات هيدروجين الكالسيوم	341(ii)
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	341(iii)
	فوسفات ثنائي هيدروجين الأمونيوم	342(i)
	فوسفات هيدروجين ثنائي الأمونيوم	342(ii)
	فوسفات هيدروجين المغنسيوم	343(ii)
	فوسفات ثلاثي المغنسيوم	343(iii)
	ثنائي الفوسفات ثنائي الصوديوم	450(i)
	ثنائي الفوسفات رباعي الصوديوم	450(iii)
	ثنائي الفوسفات رباعي البوتاسيوم	450(v)
	ثنائي الفوسفات ثنائي الكالسيوم	450(vi)
	ثلاثي الفوسفات خماسي الصوديوم	451(i)
	ثلاثي الفوسفات خماسي البوتاسيوم	451(ii)
	بوليفوسفات الصوديوم	452(i)
	بوليفوسفات البوتاسيوم	452(ii)
	بوليفوسفات الكالسيوم	452(iv)
	بوليفوسفات الأمونيوم	452(v)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الألبينيك	400
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ألجينات الصوديوم	401
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ألجينات البوتاسيوم	402
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ألجينات الأمونيوم	403
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ألجينات الكالسيوم	404
5 000 ملغ/كغ	ألجينات غليكول البروبيلين	405
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الأغار	406
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الكراجينان	407
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	طحلب أوكيما البحري المجهز	407a
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الخروب	410
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الغوار	412
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الكثيراء	413

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الزانثان	415
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ كارايا	416
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ التارا	417
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الجيلان	418
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سليولوز كربوكسيمثيل الصوديوم (صمغ السليلوز)	466
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع الدكستريين - نشاء محمّص	1400
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء معالج بالحمض	1401
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	النشاء المعالج بالقلويات	1402
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	النشاء المبيّض	1403
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء مؤكسد	1404
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع النشاء المعالجة بالأنزيمات	1405
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات أحادي النشاء	1410
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائي النشاء	1412
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائي النشاء الفوسفاتي	1413
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائي النشاء المؤستل	1414
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات النشاء	1420
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	دهنات ثنائي النشاء المؤستلة	1422
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء الهيدروكسيبروبيل	1440
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائي نشاء الهيدروكسيبروبيل	1442
عوامل الاستحلاب		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الليسيثين	322
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أملاح أحماض الميرستيك والبالميتيك والستريك، مع الأمونيا والكالسيوم والبوتاسيوم والصوديوم	470(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ملح حمض الأوليك مع الكالسيوم والبوتاسيوم والصوديوم	470(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع الجليسيريد الأحادية والثنائية للأحماض الدهنية	471
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إسترات حمض الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	472a
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إسترات حمض اللاكتيك والأحماض الدهنية للجليسرول	472b
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إسترات حمض الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	472c

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
10 000 ملغ/كغ	إسترات حمض الخليك والأحماض الدهنية للغليسول	472e
المواد المضادة للأكسدة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الأسكوربيك، ل -	300
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسكوربات الصوديوم	301
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سوربات الكالسيوم	302
500 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة على شكل ستيرات الأسكوربيك	بالمئات الأسكوربيك	304
	ستيرات الأسكوربيك	305
200 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة	خليط مركز التوكوفيرول	307b
	التوكوفيرول، دل - ألفا	307c
الألوان		
35 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة	كاروتين بيتا - (مركب)	160a(i)
	كاروتين بيتا - (<i>Blakeslea trispora</i>)	160a(iii)
	كاروتينال، بيتا - أبو-8-	160e
	حمض كاروتينيك، إستر الإيثيل، بيتا - أبو-8-	160f
600 ملغ/كغ	أنواع الكاروتين بيتا - (نباتي)	160a(ii)
25 ملغ/كغ	مستخلصات الأناثو على أساس النوريكسين	160b(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أكسيد التيتانيوم	171
عوامل الإرغاء		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أكسيد الكربون	290
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	النيروجين	941

5- الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمتثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- الشروط الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية جبنة الكريمة وفقاً للقسم 4-1 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) شرط أن يمثل المنتج لأحكام هذه المواصفة. وتجوز كتابة الاسم بطريقة أخرى حينما يكون ذلك من عادات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة. وتجوز ترجمة الاسم إلى لغات أخرى لتفادي تضليل المستهلك في بلد البيع بالتجزئة.

وإن خيار استخدام اسم المنتج ممكن فقط إذا كانت الجبنة تمثل لهذه المواصفة. وحين يتم استخدام هذا الاسم لجبنة لا تمثل لهذه المواصفة، تسري أحكام تسمية المنتج وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978).

وينبغي أن تقترن تسمية المنتجات التي يفوق محتواها من الدهون النسب المرجعية أو يقل عنها، ولكنه يساوي أو يزيد عن نسبة 40 في المائة من الدهون في المادة الجافة على النحو المحدد في القسم 3-3 من هذه المواصفة، بالوصف المناسب للإشارة إلى التغييرات التي طرأت على المنتج أو محتواه من الدهون (المعبر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة، أيهما كان مقبولاً للبلد الذي سيبيع فيه المنتج بالتجزئة)، على أن يكون هذا الوصف إما جزءاً من الاسم أو في موضع بارز ضمن مجال الرؤية نفسه. وينبغي أن تقترن تسمية المنتجات التي يقل محتواها من الدهون عن نسبة 40 في المائة في المادة الجافة ولكنه يزيد عن الحد الأدنى المطلق المحدد في القسم 3-3 من هذه المواصفة، إما بالوصف المناسب للإشارة إلى التغييرات التي طرأت على المنتج أو محتواه من الدهون (المعبر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة)، على أن يكون هذا الوصف جزءاً من الاسم أو في موضع بارز ضمن مجال الرؤية نفسه، وإما أن يتم استخدام بدلاً من ذلك الاسم المحدد في التشريعات الوطنية للبلد حيث يتم تصنيعه و/أو بيع المنتج أو الاسم الشائع الاستخدام بشرط ألا تعطي هذه التسميات انطباعاً خاطئاً بشأن طابع هذه الجبنة وهويتها عند بيعها بالتجزئة.

وترد الصفات المناسبة في العبارات الوصفية المذكورة في القسم 7-3 من المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978) أو في بيان المحتوى من المغذيات وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه بالعناصر الغذائية (CXG 23-1997)².

² يكون الحد الأدنى من محتوى الجبنة من الدهون في المادة الجافة بنسبة 60 في المائة من الدهون هو المرجع، لغرض مقارنة بيانات المحتوى من المغذيات.

2-7 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي البلد الذي تم فيه تصنيع المنتج وليس البلد الذي نشأ فيه اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويلية جوهرية³ في بلد ثان، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحوّل الأخيرة بلد المنشأ لغرض وضع بطاقات التوسيم.

3-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي الإعلان عن محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو (2) كنسبة مئوية من الدهون في المادة الجافة أو (3) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، شرط ذكر عدد الحصص.

4-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات من 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبّي وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة، واسم المصنّع أو المعبّي وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

تستخدم، 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.

³ مثلاً، لا يعتبر تقطيع الجبنة أو تقطيعها إلى شرائح أو برشها برشاً خشناً أو ناعماً عملية تحويلية جوهرية.