

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بأنواع جبنة مصل الحليب

CXS 284-1971

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN A-7-1971. تم اعتمادها في عام 1971. وتم تنقيحها

في عامي 1999 و2006.

وتم تعديلها في عامي 2010 و2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على جميع المنتجات المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، بما يتطابق مع تعريف أنواع جبنّة مصّل الحليب الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة. ومع مراعاة أحكام هذه المواصفة، يمكن أن تتضمن مواصفات الدستور الغذائي لكلّ من أنواع جبنّة مصّل الحليب أحكاماً تكون أكثر تحديداً من تلك الواردة في هذه المواصفة.

2- الوصف

1-2 جبنّة مصّل الحليب هي منتج صلب أو شبه صلب أو طري يتمّ الحصول عليه بشكل رئيسي عن طريق إحدى العمليتين التاليتين:

(1) تركيز مصّل الحليب ووضع المنتج المركّز في قوالب؛

(2) تخثّر مصّل الحليب عن طريق الحرارة مع إضافة الحمض أو من دونه.

وفي كل حالة، يمكن تركيز مصّل الحليب مسبقاً، قبل تركيزه على نحو أكبر أو تخثّر بروتينات مصّل الحليب. ويمكن أن تشمل هذه العملية أيضاً إضافة الحليب أو القشدة أو مواد خام أخرى مشتقة من الحليب قبل عمليتي التركيز أو التخثّر أو بعدهما. ويجب أن تكون نسبة بروتينات مصّل الحليب إلى الكازين في المنتج التي يتمّ الحصول عليها من خلال تخثّر مصّل الحليب أعلى بكثير من نسبتها إلى الحليب.

ويمكن إنضاج أو وقف إنضاج المنتج الذي يتمّ الحصول عليه عن طريق عملية التخثّر.

2-2 يجري إنتاج جبنّة مصّل الحليب التي يتمّ الحصول عليها عن طريق تركيز مصّل الحليب عبر تبخّر حرارة مصّل الحليب، أو بواسطة خليط من مصّل الحليب والحليب أو القشدة أو مواد خام أخرى مشتقة من الحليب، وصولاً إلى درجة تركيز تسمح للجبنّة بشكلها النهائي من اكتساب شكل ثابت. ونظراً إلى محتوى هذا النوع من الجبنّة العالية نسبياً من اللاكتوز، يكون لونها أصفر إلى بني فيما يكون مذاقها حلوّاً أو مطهوّاً أو ذو طعم شبيه بطعم الكراميل.

3-2 يجري إنتاج جبنّة مصّل الحليب التي يتمّ الحصول عليها عن طريق تخثّر مصّل الحليب عبر ترسّب حرارة مصّل الحليب، أو عبر خليط من مصّل الحليب والحليب أو القشدة، مع إضافة الحمض أو من دونه. ويكون محتوى أنواع جبنّة مصّل الحليب هذه من اللاكتوز متدنّ وذا لون أبيض مائل إلى الاصفرار.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

(1) للمنتجات التي يتمّ الحصول عليها عن طريق تركيز مصّل الحليب:

مصّل الحليب والقشدة والحليب والمواد الخام الأخرى المشتقة من الحليب.

(2) للمنتجات التي يتمّ الحصول عليها عن طريق تخثّر مصّل الحليب:

مصّل الحليب والحليب والقشدة والمخيض.

2-3 المكونات المسموح بها

فقط للاستخدام في المنتجات التي يتم الحصول عليها عن طريق تخثر مصلى الحليب:

- كلوريد الصوديوم
- بادئات مستزرعة من بكتيريا حمض اللاكتيك غير الضارة

فقط للاستخدام في المنتجات التي يتم الحصول عليها عن طريق تركيز مصلى الحليب بالمعالجة الحرارية

- السكريات (ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة)

3-3 المغذيات المسموح بها

حيثما هو مسموح به طبقاً للمبادئ العامة لإضافة العناصر الغذائية الأساسية للأغذية (CXG 9-1987)، ينبغي للتشريعات الوطنية وفقاً لاحتياجات فرادى البلدان، بما في ذلك، عند الاقتضاء، حظر استخدام مغذيات معينة، وضع المستويات الدنيا والقصوى للمعادن والمغذيات الأخرى.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يمكن استخدام المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئتي الأغذية 01.6.3 (جبن مصلى الحليب) و01.6.6 (جبنه بروتين مصلى الحليب) في الأغذية الخاضعة لهذه المواصفة.

5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وتمثل الحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة 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 بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية 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

يكون اسم المنتج الغذائي **جبنه مصّل الحليب**. وحين يُعتبر ذلك ضرورياً لغرض توفير المعلومات للمستهلكين في بلد بيع المنتج، يمكن طلب وصف طبيعة المنتج. ويمكن إغفال ذكر عبارة "جبنه مصّل الحليب" في تسمية أي نوع من جبنه مصّل الحليب تخصصها مواصفة الدستور الغذائي لأي أنواع فردية من الجبنه، وفي حال غياب هذه التسمية، اسم النوع المحدد في التشريعات الوطنية المرعية في البلد الذي يُباع فيه المنتج، شرط ألا يولّد هذا الإغفال انطباعاً خاطئاً بخصوص ميزة المنتج الغذائي.

وفي حال عدم تسمية جبنه مصّل الحليب التي يتم الحصول عليها من خلال تحثّر مصّل الحليب باسم نوع معين، إنما يحمل تسمية "جبنه مصّل الحليب"، يمكن أن تترافق التسمية مع عبارة وصفية مثل تلك التي ينصّ عليها القسم 1-1-7 من المواصفة العامة للألبان (CXS 283-1978).

ويمكن تسمية جبنه مصّل الحليب غير المنضّحة التي يتم الحصول عليها من خلال تركيز مصّل الحليب وفقاً لمحتوى الدهون كما ينصّ عليه القسم 2-7.

2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي ذكر محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، 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.

وبالنسبة إلى الجبنه التي يتم الحصول عليها عن طريق تركيز مصّل الحليب، يمكن جمع بيان محتوى الدهون في الحليب مع الإشارة إلى محتوى الدهون على النحو التالي:

الدهون على أساس المادة الجافة¹

جبنه مصّل الحليب المقشود	33 في المائة كحدّ أدنى
جبنه مصّل الحليب	10 في المائة كحدّ أدنى وأقل من 33 في المائة
جبنه مصّل الحليب المتنوع الدسم	أقل من 10 في المائة

3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم 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 المعبئ وعنوانهما على الحاوية، وفي حال

¹ يشمل محتوى المادة الجافة في جبنه مصّل الحليب المياه الناجمة عن تبلور اللاكتوز.

عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبّئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

-8 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.