

## المواصفة الخاصة بالجنة القريش

**CXS 273-1968**

المعروفة سابقاً بمواصفة الدستور الغذائي C-16-1968

تم اعتمادها في عام 1968. وتم تنقيحها في الأعوام 2007 و2010 و2018 و2021  
وتم تعديلها في عامي 2014 و2016.

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الجبنة القريش المعدة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

## 2- الوصف

الجبنة القريش هي جبنة طرية خالية من القشرة<sup>1</sup> وغير منصّجة وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978) والمواصفات الخاصة بالأجبان غير المنصّجة بما في ذلك الأجبان الطازجة (CXS 221-2001). ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض وقوام مبرغل يتكوّن من حبيبات الروب الطرية والمنفصلة والمتفرّدة ذات حجم موحد نسبياً يتراوح بين 3 و12 ملليمترًا تبعاً لحجم كتل الروب المطلوب، أكان صغيراً أم كبيراً، ومن الممكن أن تُغطّى بمزيج قشدي.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-3 المواد الخام

حليب البقر أو حليب الجاموس أو مزيج منهما والمنتجات المشتقة من هذين النوعين من الحليب.

### 2-3 المكونات المسموح بها

1- بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحيّة الدقيقة غير الضارة؛

2- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخيّرة للحليب الآمنة والملائمة؛

3- 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/المتخّنات المذكورة في القسم 4؛

4- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدايل للملح؛

5- مياه الشرب؛

6- مواد آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز.

### 3-3 التركيبة

| مكوّنات الحليب                  | الحد الأدنى من المحتوى<br>(كتلة/كتلة) | الحد الأقصى من المحتوى<br>(كتلة/كتلة)            | المستوى المرجعي<br>(كتلة/كتلة) |
|---------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------|
| محتوى الدهون في الحليب          | 0%                                    | غير مقيّد                                        | 4-5%                           |
| المادة الجافة الخالية من الدهون | 18%                                   | ضمن قيود نسبة الرطوبة في الأساس الخالي من الدهون |                                |

لا تُعتبر التعديلات التي تطرأ على تركيبة المنتج والتي تتجاوز الحدّين الأدنى والأقصى للمادة الجافة الخالية من الدهون مستوفية لأحكام القسم 3-3-4 من المواصفات العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999).

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

## -4 المواد المضافة إلى الأغذية

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. ويجوز أن تُستخدم المواد المنظّمة للحموضة والمواد الحافظة والمثبتات طبقاً للجدولين 1 و 2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 01-6-1 (الجبنة غير المنضّجة)، وأنواع معيّنة من المواد المنظّمة للحموضة والمواد الحافظة والمثبتات الواردة في الجدول 3، في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة.

| الاستخدام المبرر             |                  | الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية |
|------------------------------|------------------|-------------------------------------------|
| معالجة الطبقة السطحية/القشرة | كتلة الجبن (ب)   |                                           |
| -                            | -                | الألوان:                                  |
| -                            | -                | عوامل التبييض:                            |
| -                            | X                | منظمات الحموضة:                           |
| -                            | X <sup>(1)</sup> | المثبتات:                                 |
| -                            | -                | المثخنات:                                 |
| -                            | -                | المستحلبات:                               |
| -                            | -                | مانعات التأكسد:                           |
| -                            | X                | المواد الحافظة:                           |
| -                            | -                | عوامل الإرغاء:                            |
| -                            | -                | المواد المضادة للتكتل:                    |

(أ) يجوز استخدام المثبتات بما يشمل أنواع النشاء المعدلة وفقاً لتعريف منتجات الحليب وبشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي ومع مراعاة أي استخدام آخر للجيلاتين وأنواع النشاء على النحو المنصوص عليه في القسم 2-3.

(ب) تتضمن كتلة الجبنة مزيجاً للتقشيد.

X إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

- إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

## -5 الملوثات

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

ويمثل 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 والمبيدات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

## 6- نظافة المنتج الغذائي

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 للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

## 7- التوسيم

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

### 1-7 اسم المنتج الغذائي

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

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

وينبغي أن تقتزن تسمية المنتجات التي يفوق محتواها من الدهون النسب المرجعية المحددة في القسم 3-3 من هذه المواصفة أو يقلّ عنها، بعبارات وصفية مناسبة للإشارة إلى التغييرات التي طرأت على المنتج أو محتواه من الدهون (المعبّر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة، أيهما كان مقبولاً للبلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة)، على أن يكون هذا الوصف إما جزءاً من الاسم أو في موضع بارز ضمن مجال الرؤية نفسه. وترد الصفات المناسبة في بيانات المحتوى من المغذيات وفقاً للخطوط التوجيهية لاستخدام بيانات المحتوى من المغذيات<sup>2</sup> (CXG 023-1997). ويجوز أن يقتزن اسم المنتج الغذائي بمصطلحات مميزة ملائمة تصف طبيعته أو شكله على غرار الجبنة القريش "بالروب الجاف" أو "مقشّدة".

### 2-7 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي البلد الذي تمّ فيه تصنيع المنتج وليس البلد الذي نشأ فيه اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويلية جوهرية<sup>3</sup> في بلد ثانٍ، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحوّل الأخيرة بلد المنشأ لغرض وضع بطاقات التوسيم.

<sup>2</sup> يكون محتوى الجبنة من الدهون بنسبة 4 في المائة هو المرجع، لغرض مقارنة بيانات المحتوى من المغذيات.

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

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

### 8- أساليب أخذ العينات والتحليل

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