



الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس  
وضبط الجودة

الندوة العلمية الموسعة حول  
الجودة الغذائية والصحية  
لمنتجات الألبان في اليمن

صنعا، 17-18/12/2013م

ورقة عمل حول

# الألبان ... المواصفات القياسية اليمنية والدولية

إعداد: آمال عبد العزيز المقطري

مختص مواصفات غذائية

دائرة المواصفات

# دائرة المواصفات

هي الدائرة المعنية بإعداد المواصفات القياسية عبر لجان فنية وطنية تتكون من جميع الأطراف (أكاديمية - قطاع خاص - قطاع حكومي - منظمات مجتمع مدني - الهيئة).

# المواصفة القياسية اليمنية

وثيقة تحدد قواعد أو إرشادات أو خصائص  
الخدمة أو المنتج أو طرق الإنتاج وأنظمة  
الإدارة للاستخدام العام والمتكرر وقد تشمل  
أيضاً المصطلحات والرموز والبيانات والتغليف  
 ووضع العلامات ومتطلبات بطاقة البيان التي  
تطبق على المنتج أو طرق إنتاجه.....

# مجال المواصفة

يجب أن يظهر المجال في بداية كل مواصفة حيث يوضح موضوع المواصفة والجوانب التي اشتملت عليها وكذا حدود تطبيقها



الحليب والألبان ومنتجاتهم  
في المواصفات اليمنية  
وعددتها أكثر من ( ٤٠ )  
مواصفة

# المواصفات اليمنية الخاصة بالألبان

| رقمها وسنة الإصدار   | اسم المواصفة                          | م |
|----------------------|---------------------------------------|---|
| 13/2003              | الحليب المبستر                        | ١ |
| 14/2003              | الحليب المعقم                         | ٢ |
| 15/2003              | الحليب المجفف                         | ٣ |
| 17/2009              | القشدة                                | ٤ |
| 18/2001              | الزبدة                                | ٥ |
| 19/2001              | الحليب المبخر (المركز)                | ٦ |
| YSMO GSO<br>992:2012 | الزبادي                               | ٧ |
| YSMO GSO<br>182:2012 | الجبن المطبوخ المضاف إليه زيوت نباتية | ٨ |
| YSMO GSO<br>816:2012 | اللبننة                               | ٩ |

# المواصفات اليمنية الخاصة بالألبان

| رقمها وسنة الإصدار   | اسم المواصفة                             | م  |
|----------------------|--|----|
| 372/2002             | الجبن الجاف - نصف الجاف - الطري          | ١٠ |
| YSMO GSO<br>160:2012 | الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ       | ١١ |
| YSMO GSO<br>832:2012 | جبن القشدة                               | ١٢ |
| YSMO GSO<br>831:2012 | الجبن الأبيض: الجبن الدميّطي وجبن الفيتا | ١٣ |
| YSMO GSO<br>336:2012 | جبن الشدر                                | ١٤ |
| 398/2003             | جبن الموزريلا                            | ١٥ |
| YSMO GSO<br>333:2012 | السمن                                    | ١٦ |

# المواصفات اليمنية الخاصة بالألبان

| رقمها وسنة الإصدار    | اسم المواصفة   | م  |
|-----------------------|--|----|
| YSMO GSO<br>474:2012  | الزبادي بالنكهة  | ١٧ |
| YSMO GSO<br>1339:2012 | جبين الجودا  | ١٨ |
| YSMO GSO<br>1407:2012 | الجبين الرومي المصري (جبين الرأس)                      | ١٩ |
| YSMO GSO<br>1338:2012 | اللبن (الحقين )  | ٢٠ |
| YSMO GSO<br>1347:2012 | الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل<br>الصلاحية) | ٢١ |
| YSMO GSO<br>1980:2012 | جبين الحلوم  | ٢٢ |

# المواصفات اليمنية الخاصة بالألبان

| رقمها وسنة الإصدار    | اسم المواصفة  | م  |
|-----------------------|---------------|----|
| YSMO GSO<br>1375:2012 | اللبن المنكه  | ٢٣ |
| YSMO GSO<br>1994:2012 | جبين القشقوان | ٢٤ |
| YSMO GSO<br>785:2012  | الحليب المنكه | ٢٥ |

ونستعرض بعض مجالات  
هذه المواضيع كالتالي

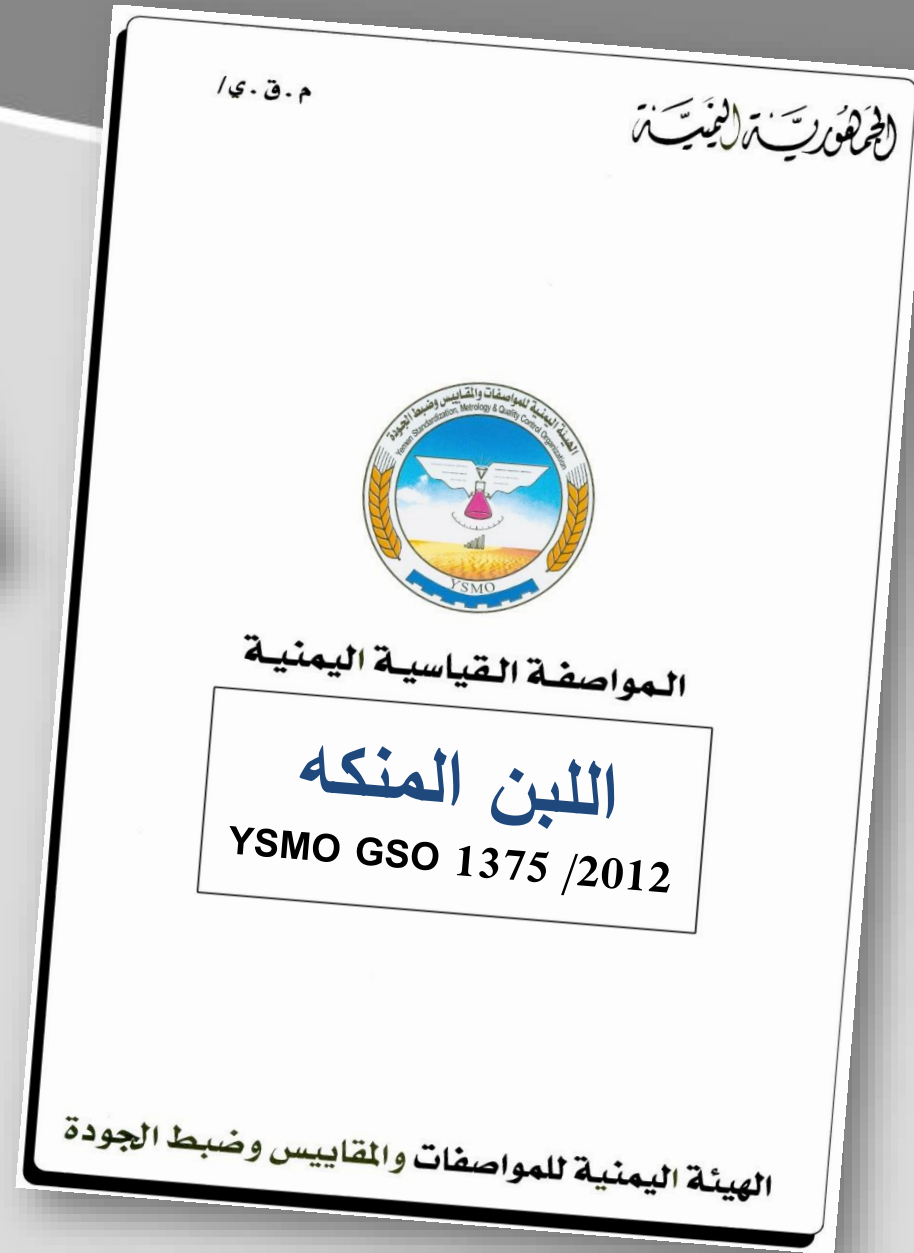


تختص بالبن والبن  
المعامل بالحرارة بعد  
التخمير .





تختص بالبن المتخمر  
المنكه، والبن المتخمر  
المنكه المعامل بالحرارة بعد  
التخمر.







تختص باللبنة واللبنة  
المحفوظة بالزيت واللبنة  
المعاملة بالحرارة بعد  
التخمير.





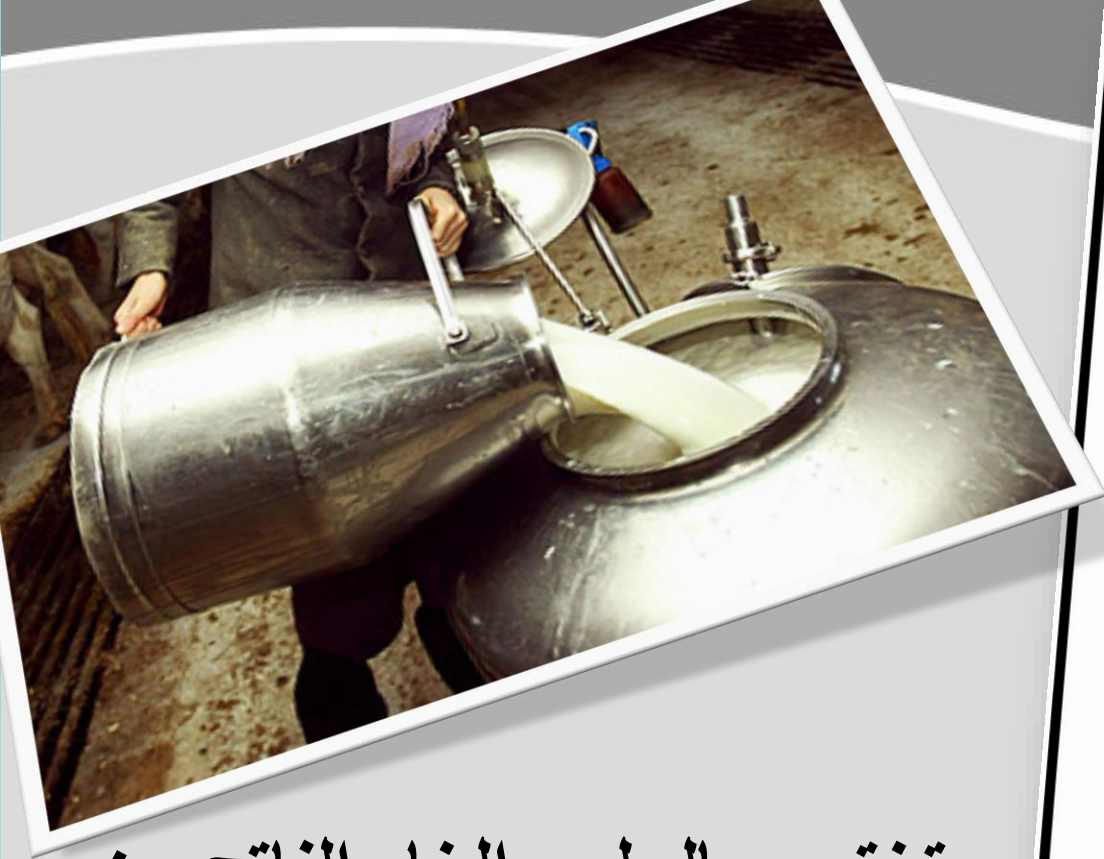
تختص بالحليب المجفف (كامل  
الدسم- منزوع الدسم جزئيا-  
منزوع الدسم) بغرض  
الإستهلاك المباشر أو الإستخدام  
في التصنيع.



تختص بالحليب المبخر  
كامل الدسم ومنزوع الدسم  
وقليل الدسم وعالي الدسم .







تختص بالحليب الخام الناتج من  
الأبقار والماعز والضأن والإبل  
المعد للتصنيع وليس للاستهلاك  
المباشر أو التصنيع بدون معاملات  
حرارية.



## Nutrition Facts

Serving Size 2 Tbsp (30mL)  
Servings Per Container about 12

| Amount Per Serving | 2 Tbsp | 1/2 Cup |
|--------------------|--------|---------|
| <b>Calories</b>    | 40     | 160     |
| Calories from Fat  | 20     | 80      |

|                      | % Daily Value** |     |
|----------------------|-----------------|-----|
| <b>Total Fat</b> 2g* | 3%              | 12% |
| Saturated Fat 1.5g   | 8%              | 30% |

Trans Fat 0g

Cholesterol 10mg

Sodium 35mg

Total Carbohydrate 3g

Sugars 3g

Protein 2g

Vitamin A

Calcium

Vitamin D

Riboflavin

Phosphorus

\*Amount in 2 Tbsp.  
Not a significant source of dietary fiber, vitamin C and iron.  
\*\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

INGREDIENTS: MILK, SUGAR, PHOSPHATE, GARRAGE, CONTAINS MILK.  
DISTRIBUTED BY: STEVENSON, COLORED, CANADA, COSTA RICA, MARKET, INC.  
CAUTION: NEVER HEAT, SHAKE WELL BEFORE OPENING, REFRIGERATE AFTER OPENING, STORE IN A COOL, DRY PLACE.

Since the first time we opened our doors in 1956, we have been committed to providing our customers with the highest quality products at the lowest prices. Our pledge to you is to continue to provide you with the highest quality products at the lowest prices.



الجمهورية اليمنية

م. ق. ي. ا



المواصفة القياسية اليمنية

الحليب المكثف المحلى

YSMO 20/2001

الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة

تختص بالحليب البقري  
المكثف المحلى بنوعيه الكامل  
الدسم والمنزوع الدسم.



تختص بالحليب المعامل  
بالحرارة فوق العالية والحليب  
المنكه المعامل بالحرارة فوق  
العالية (طويل الصلاحية).

م. ق. ي. ١

الجمهورية اليمنية



المواصفة القياسية اليمنية

الحليب المعامل بالحرارة فوق  
العالية - طويل الصلاحية  
YSMO GSO 1347:2012

الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة





تختص بحليب البقر  
المبستر (وحليب البقر  
المعدل المبستر).





تختص بحليب البقر  
المعقم وحليب البقر  
المعدل المعقم.







تختص بالحليب المنكه.





تختص بالزبادي والزبادي  
المحلى والزبادي المعامل  
بالحرارة بعد التخمير.

م. ق. ي. ١

الجمهورية اليمنية



المواصفة القياسية اليمنية

الزبادي (الروب)

YSMO GSO 992 /2012

الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة



المواصفة القياسية اليمنية

الزبادي (الروب) بالنكهة  
YSMO GSO 474 /2012

الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة



تختص بالاشتراطات العامة  
والمواصفات التي يجب توافرها  
في أنواع الزبادي بالنكهة  
وكذلك المنتج الذي يعامل  
بالحرارة بعد التخمير.

# مراجع هذه المواصفات القياسية

- هيئة الدستور الغذائية **CODEX**
- هيئة التقييس الخليجية **GSO**
- هيئات إقليمية أو دولية مناظرة

# المواصفات القياسية اليمنية لبعض المنتجات تسمح بإضافة الدهن النباتي لها ومن هذه المواصفات

- الجبن الأبيض المعدل باستبدال دهن الحليب بزيوت نباتية  
(YSMO 2240/2009).
- الجبن المطبوخ المضاف إليه زيوت نباتية  
(YSMO GSO 182/2012).
- مسحوق الكريمة المعدة للخفق (بديل الكريمة الطبيعية)  
(YSMO 1315/2005).
- الأغذية الحليبية للأطفال الرضع (YSMO GSO 354/2012).
- الكريمة السائلة نباتية الدهن المعدة للخفق  
(YSMO 2447/2010)



# المواصفات القياسية اليمنية لبعض منتجات الألبان التي لا تسمح بإضافة الدهن النباتي لهذه المنتجات

- الجبن الأبيض – الجزء الأول: الجبن الدمياطي وجبن الفيت (YSMO GSO 831/2012).
- الجبن الرومي المصري (جبن الرومي) (YSMO GSO 1407/2012).
- الجبن الطري – جبن الكريما (دوبل كريم) (YSMO 2423/2010).
- الجبن المطبوخ ومنتجاته (YSMO GSO 160/2012).

# المواصفات القياسية اليمنية لبعض منتجات الألبان التي لا تسمح بإضافة الدهن النباتي لهذه المنتجات

- جبن الحلوم (YSMO GSO 1980/2012)
- جبن الشدر (YSMO GSO 336/2012)
- جبن الموزريلا (YSMO GSO 833/2012)
- جبن القشقوان (YSMO GSO 1994/2009)
- الحليب المبستر (YSMO 13/2003)
- الحليب المعقم (YSMO 14/2003)
- الحليب المجفف (YSMO 15/2003)

# المواصفات القياسية اليمنية لبعض منتجات الألبان التي لا تسمح بإضافة الدهن النباتي لهذه المنتجات

- الزبدة (YSMO 18/2001)
- الحليب المبخر (المركز) (YSMO 19/2001)
- الزبادي (YSMO GSO 992/2012)
- الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية)  
(YSMO GSO 1347/2012)
- الزبادي المنكه (YSMO GSO 474/2012)
- السمن (YSMO GSO 333/2012)



# المواصفات القياسية اليمنية لبعض منتجات الألبان التي لا تسمح بإضافة الدهن النباتي لهذه المنتجات

- القشدة (YSMO 17/2009)
- اللبن المنكه (YSMO GSO 1375/2012)
- اللبن (YSMO GSO 1338/2012)
- اللبنة (YSMO GSO 816/2012)

لا توجد أي مواصفات قياسية دولية أو إقليمية تسمح بإضافة الدهن النباتي إلى مثل هذه المنتجات ومنها:

- هيئة الدستور الغذائية **CODEX** (دولية)
- هيئة التقييس الخليجية **GSO** (إقليمية)
- هيئات إقليمية أو دولية مناظرة



# اللبن المبستر

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

٢٠٠٥ / ١٦١٦

### الألبان المبسترة

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعيير الوصفي الخاصة بالألبان المبسترة وطرق الفحص والاختبار.

#### ٢- التعريف

١ / ٢ اللبن المبستر :

هو اللبن الذى تعرضت كل جزيئته لعملية بمسترة تضمن اعادة الميكروبات المرضية وذلك برفع درجة حرارته لوقت محدد ثم يبرد فوراً لدرجة اقل من ٧ ° م وهو اما ان يكون :

١ / ١ / ٢ لبن طبيعى :

هو اللبن الخام الجاموسى أو البقرى.

٢ / ١ / ٢ لبن معدل :

٢ / ١ / ٢ لبن معدل :

هو اللبن الطبيعى الذى عدلت فيه نسبة الدهن أو البروتين أو الاثنين معا بإضافة الالبان المجففة أو المركزة أو دهن اللبن .

#### ٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ لا تنتج الالبان المبسترة الا فى المصانع المصرح لها بذلك.

٢ / ٣ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من الشوائب والروائح الغريبة.

٣ / ٣ ان يجتاز المنتج اختبار الفوسفاتيز ( اقل من ١٠ ميكروجرام من ب- نيتروفينول/ مل لبن ).

٤ / ٣ تكون بقايا العقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية ( كودكس ).



# اللبن المبستر

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

٢٠٠٥/١٦١٦

### الألبان المبسترة

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعيير الوصفي الخاصة بالألبان المبسترة وطرق الفحص والاختبار.

#### ٢- التعريف

١ / ٢ اللبن المبستر :

هو اللبن الذي تعرضت كل جزيئته لعملية بمسترة تضمن إبادة الميكروبات المرضية وذلك برفع درجة حرارته لوقت محدد ثم يبرد فوراً لدرجة أقل من ٧ °م وهو إما أن يكون :

١ / ٢ / ١ لبن طبيعي :

هو اللبن الخام الجاموسى أو البقرى.

١ / ٢ / ٢ لبن معدل :

هو اللبن الطبيعى الذى عدلت فيه نسبة الدهن أو البروتين أو اللاتنين معاً بإضافة الألبان المجففة أو المركزة

#### ٢ / ١ / ٤ لبن معاد تكوينه :

هو اللبن الفرز المجفف المسترجع فى الماء والمضاف إليه دهن اللبن.

٢ / ١ / ٤ لبن معاد تكوينه :

هو اللبن الفرز المجفف المسترجع فى الماء والمضاف إليه دهن اللبن.

#### ٢- الإشتراطات الأساسية

٣ / ١ لا تنتج الألبان المبسترة إلا فى المصانع المصرح لها بذلك.

٣ / ٢ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من الشوائب والروائح الغريبة.

٣ / ٣ أن يجتاز المنتج اختبار الفوسفاتيز ( أقل من ١٠ ميكروجرام من بـ. نيتروفينول/ مل لبن ).

٣ / ٤ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية ( كودكس ).



# البن المبيستر

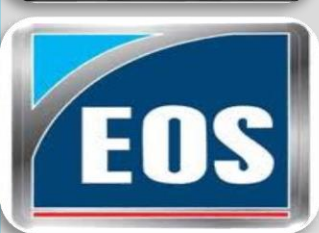


## هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

|  |                       |   |
|--|-----------------------|---|
| م. ق. س 3467 / 2009  | الموضوع               | الجمهورية العربية السورية<br>وزارة الصناعة<br>هيئة المواصفات والمقاييس<br>العربية السورية |
| ICS: 67. 100. 10   | الحليب المبستر المنكه |   |
| S.N.S: 3467 / 2009   |                       |   |
| Milk products- Flavoured pasteurised milk.   |                       |   |
| <p><b>1- المجال</b></p> <p>تحدد هذه المواصفة القياسية السورية الشروط العامة الواجب توافرها في الحليب المبستر المنكه.</p> <p>كما تتضمن الشروط الصحية و الاعتيان والنقل والتخزين والتعبئة وبطاقة البيان وطرائق الاختيار.</p> <p><b>2- التعاريف</b></p> <p>- الحليب المبستر المنكه:</p> <p>حليب خام أو حليب معاد تكوينه مضاف إليه أحد المنكهات المسموح بها غذائياً في المواصفات الدولية (الكودكس) ثم تجنيسه ويستره للقضاء على كافة الأحياء الدقيقة الممرضة وذلك برفع درجة حرارة الحليب إلى درجة معينة ثم التبريد فوراً إلى درجة حرارة أقل من (10)°س.</p> <p>- التجنيس:</p> <p>هو تجزئة حبيبات الدسم من الحليب بطريقة آلية إلى كريات صغيرة بحيث تحول دون تكوين طبقة القشدة على سطح الحليب وذلك عند وضعه على درجة (70)°س لمدة (48) ساعة.</p> <p><b>3- الشروط العامة</b></p> |                       |   |

2/3 أن يكون منتجاً من حليب خام أو معاد تكوينه من حليب مركز أو مجفف (كامل الدسم، قليل الدسم، منزوع الدسم) أو زبد أو قشدة أو أي مصدر آخر لدهن الحليب فقط ولا يسمح بالدهون النباتية.

|  |                |                 |
|--|----------------|-----------------|
| رقم قرار الاعتماد  | تاريخ الاعتماد | الزامية التطبيق |
| 299  | 2009 / 8 / 11  |                 |
| Syrian Arab Organization for Standardization and Metrology |                |                 |



# الألبان المتخمرة

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

٢٠٠٧/٥٨٦٩



### الألبان المتخمرة المعاملة حراريا بعد التخمير

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفة الاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالألبان المتخمرة المعاملة حراريا وطرق الفحص الاختبار .

#### ٢- التعريف

هو الناتج المتحصل عليه من تجبن اللبن ومنتجاته ، المبسترة بالتخمير اللاكتيكى باستخدام بكتريا حمض اللاكتيك ( لاكتوباسيلس ديلبريكاي تحت صنف بوليجاريكس واستربتوكوكس ثرموفلس) و قد يضاف اليه اولايضاف اليه المطعمات الغذائية و / أو المضافات الغذائية والمعامل حراريا بعد التخمير وليس بالضرورى احتواء المنتج على بكتريا حيه بصورة سائدة بعد المعاملة الحرارية .

#### ٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ تكون جميع الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٢ / ٣ اللبن المستخدم فى المنتج هو اللبن البقرى أو الجاموسى الكامل الدسم أو المنزوع الدسم كليا أو جزئيا أو مركبات أى منها أو اللبن المعدل أو المكون أو المسترجع أو خليط منهم على ان تكون هذه الالبان مبسترة او معاملة حراريا بمعاملة تكافى البسترة .

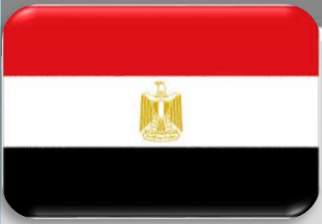
٣ / ٣ يصنع المنتج فى الاماكن المرخص لها بذلك وان يكون العاملين فى صناعة المنتج خاضعين للاشراف الصحى المستمر .

٤ / ٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصحية الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاي من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية .

٣ / ٦ يكون المنتج خاليا من اية دهون خلاف دهن اللبن .

١ / ٢ لبن تشبه الدهن والمواد الصلبة الدهنية فى المنتج النهائي ( بنون مضغط ) عن الموجودة فى الالبان المصنع منها المنتج كما هو مبين بالجدول التالى :





# الألبان المبخرة

الهيئة المصرية العامة  
للمواصفات والجودة

٢٠٠٥ / ١-١٨٣٠



## الألبان المركزة

### الجزء الأول : الألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعيير الوصفية الخاصة بالألبان المركزة  
ج ١ : الألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة وطرق الفحص والاختبار.

#### ٢- التعريف

١ / ٢ الألبان المبخرة غير المحلاة :  
هى الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنه جزئياً أو كلياً وذلك بالتبخير الجزئى لماء  
اللبن باستخدام الحرارة.

٢ / ٢ الألبان المركزة غير المحلاة :  
هى الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنه جزئياً أو كلياً بأية طريقة تكنولوجية تؤدي  
إلى نفس تركيب وخواص الألبان المبخرة.

#### ٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٣ / ٣ يكون المنتج خالياً من أية دهون أو زيوت خلاف دهن اللبن .

٤ / ٣ يكون المنتج خالياً من ايه دهون أو زيوت خلاف دهن اللبن.

١ / ٣ تكون بقايا العفائر البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الاعليه الدوليه  
كودكس.

٦ / ٣ اللبن المبخر والمركز غير المحلى على الدسم :

١ / ٦ ١ لاتقل نسبته دهن اللبن عن ١٥٪.



# الألبان المبخرة

الهيئة المصرية العامة  
للمواصفات والجودة

٢٠٠٥/١-١٨٣٠



## الألبان المركزة الجزء الأول : الألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة

### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعيير الوصفية الخاصة بالألبان المركزة  
ج ١: الألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة وطرق الفحص والاختبار.

### ٢- التعريف

١ / ٢ الألبان المبخرة غير المحلاة :  
هي الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنه جزئياً أو كلياً وذلك بالتبخير الجزئى لماء  
اللبن باستخدام الحرارة.

٢ / ٢ الألبان المركزة غير المحلاة :  
هي الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنه جزئياً أو كلياً بأية طريقة تكنولوجية تؤدي  
إلى نفس تركيب وخواص الألبان المبخرة.

### ٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ تكون الخامات الداخلة في صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٣ / ٣ يكون المنتج خالياً من أية دهون أو زيوت خلاف دهن اللبن .

٢ / ٣ يكون المنتج خالياً من السوربات والسودا.

٣ / ٤ يكون المنتج خالياً من ايه دهون أو زيوت خلاف دهن اللبن.

٣ / ٥ تكون بقايا العقاقير البيطرية في الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية  
كودكس.

٣ / ٦ اللبن المبخر والمركز غير المحلى عالى الدسم :

٣ / ٦ / ١ لا تقل نسبة دهن اللبن عن ١٥٪.



preserves derived therefrom, cereals, honey, chocolate, nuts, coffee, spices and other harmless natural flavouring foods) and/or flavours. The non-dairy ingredients can be mixed in prior to/after fermentation.

- 2.4 *Drinks based on Fermented Milk* are composite milk products, as defined in Section 2.3 of the *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CODEX STAN 206-1999), obtained by mixing Fermented Milk as described in Section 2.1 with potable water with or without the addition of other ingredients such as whey, other non-dairy ingredients, and flavourings. Drinks Based on Fermented Milk contain a minimum of 40% (m/m) fermented milk.

Other microorganisms than those constituting the specific starter cultures may be added.

### 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 3.1 Raw materials

## 3.1 Raw materials

- Milk and/or products obtained from milk.
- Potable water for the use in reconstitution or recombination.

- fermented milks heat-treated after fermentation;
- flavoured fermented milk;
- drinks based on fermented milk; and
- plain fermented milks if permitted by national legislation in the country of sale to the final consumer;

provided they are added only in amounts functionally necessary as governed by Good Manufacturing Practice, taking into account any use of the stabilizers/thickeners listed in section 4. These substances may be added either before or after adding the non-dairy ingredients.

#### 3.3 Composition

|   | Fermented Milk | Yoghurt, Alternate Culture Yoghurt and Acidophilus milk | Kefir         | Kumys         |
|---|----------------|---|---------------|---------------|
| Milk protein <sup>(a)</sup> (% m/m)                   | min. 2.7%      | min. 2.7%   | min. 2.7%     |               |
| Milk fat (% m/m)                                      | less than 10%  | less than 15%   | less than 10% | less than 10% |
| Titration acidity, expressed as % lactic acid (% m/m) | min. 0.3%      | min. 0.6%   | min. 0.6%     | min. 0.7%     |
| Ethanol (% vol./w)                                    |                |   |               | min. 0.5%     |



**CODEX ALIMENTARIUS**



FAO/WHO Food Standards - Normes Alimentaires FAO/OMS - Normas Alimentarias FAO/OMS

# الألبان المتخمرة

## CODEX STANDARD FOR EVAPORATED MILKS

CODEX STAN 281-1971

**1. SCOPE**

This Standard applies to evaporated milks, intended for direct consumption or further processing, in conformity with the description in Section 2 of this Standard.

**2. DESCRIPTION**

Evaporated milks are milk products which can be obtained by the partial removal of water from milk by heat, or by any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and/or protein content of the milk may have been adjusted, only to comply with the compositional requirements in Section 3 of this Standard, by the addition and/or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted.

**3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS****3.1 Raw materials**

Milk and milk powders<sup>1</sup>, cream and cream powders<sup>1</sup>, milkfat products<sup>1</sup>.

**3.1 Raw materials**

Milk and milk powders<sup>1</sup>, cream and cream powders<sup>1</sup>, milkfat products<sup>1</sup>.

- milk permeate      Milk permeate is the product obtained by removing milk proteins and milkfat from milk, partly skimmed milk, or skimmed milk by ultrafiltration; and
- lactose<sup>1</sup>.

**3.2 Permitted ingredients**

- Potable water
- Sodium chloride.

**3.3 Composition****Evaporated milk**

|  |          |
|--|----------|
| Minimum milkfat  | 7.5% m/m |
| Minimum milk solids <sup>(a)</sup>                         | 25% m/m  |
| Minimum milk protein in milk solids-not-fat <sup>(a)</sup> | 34% m/m  |

**Evaporated skimmed milk**

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Maximum milkfat                    | 1% m/m  |
| Minimum milk solids <sup>(a)</sup> | 20% m/m |

<sup>1</sup> See Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999).



CODEX ALIMENTARIUS



FAO/WHO Food Standards - Normes Alimentaires FAO/OMS - Normas Alimentarias FAO/OMS

## الألبان المبخرة

## CODEX STANDARD FOR EVAPORATED MILKS

CODEX STAN 281-1971

## 1. SCOPE

This Standard applies to evaporated milks, intended for direct consumption or further processing, in conformity with the description in Section 2 of this Standard.

## 2. DESCRIPTION

Evaporated milks are milk products which can be obtained by the partial removal of water from milk by heat, or by any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and/or protein content of the milk may have been adjusted, only to comply with the compositional requirements in Section 3 of this Standard, by the addition and/or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted.

## 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

## 3.1 Raw materials

Milk and milk powders<sup>1</sup>, cream and cream powders<sup>1</sup>, milkfat products<sup>1</sup>.

The

## 3.3 Composition

## Evaporated milk

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Minimum milkfat | 7.5% m/m |
|-----------------|----------|

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Minimum milk solids <sup>(a)</sup> | 25% m/m |
|------------------------------------|---------|

|  |         |
|--|---------|
| Minimum milk protein in milk solids-not-fat <sup>(a)</sup> | 34% m/m |
|--|---------|

## Evaporated skimmed milk

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Maximum milkfat | 1% m/m |
|-----------------|--------|

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Minimum milk solids <sup>(a)</sup> | 20% m/m |
|------------------------------------|---------|



CODEX ALIMENTARIUS



FAO/WHO Food Standards - Normes Alimentaires FAO/OMS - Normas Alimentarias FAO/OMS

## الألبان المبخرة



# الألبان المبخرة

الهيئة المصرية العامة  
للمواصفات والجودة

٢٠٠٥/١-١٨٣٠



## الألبان المركزة الجزء الأول : الألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة

### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالألبان المركزة  
ج ١: الألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة وطرق الفحص والاختبار.

### ٢- التعريف

١ / ٢ الألبان المبخرة غير المحلاة :  
هى الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنه جزئياً أو كلياً وذلك بالتبخير الجزئى لماء  
اللبن باستخدام الحرارة.

٢ / ٢ الألبان المركزة غير المحلاة :  
هى الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنه جزئياً أو كلياً بأية طريقة تكنولوجية تؤدي  
إلى نفس تركيب وخواص الألبان المبخرة.

### ٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.  
٢ / ٣ لا تقل نسبة البروتين فى المادة الصلبة الكلية الخالية من الدهن عن ٣٤٪ (على الدسم- كامل الدسم-  
منزوع الدسم جزئياً- منزوع الدسم).

٣ / ٣ يكون المنتج خالياً من الشوائب الضارة بالصحة

٣ / ٤ يكون المنتج خالياً من ايه دهون أو زيوت خلاف دهن اللبن.

١ / ٤ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الاعنيد الدولية  
كودكس.

٢ / ٣ اللبن المبخر والمركز غير المحلى على الدسم :

١ / ٦ لا تقل نسبة دهن اللبن عن ١٥٪.



**CODEX ALIMENTARIUS**



FAO/WHO Food Standards - Normes Alimentaires FAO/OMS - Normas Alimentarias FAO/OMS

## CODEX STANDARD FOR SWEETENED CONDENSED MILKS

CODEX STAN 282-1971

### 1. SCOPE

This Standard applies to sweetened condensed milks, intended for direct consumption or further processing, in conformity with the description in Section 2 of this Standard.

### 2. DESCRIPTION

Sweetened condensed milks are milk products which can be obtained by the partial removal of water from milk with the addition of sugar, or by any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and/or protein content of the milk may have been adjusted, only to comply with the compositional requirements in Section 3 of this Standard, by the addition and/or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted.

### 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 3.1 Raw materials

#### 3.1 Raw materials

Milk and milk powder<sup>1</sup>, cream and cream powders<sup>1</sup>, milkfat products<sup>1</sup>.

Milk permeate<sup>1</sup> - Milk permeate is the product obtained by removing milk proteins and milkfat from milk, partly skimmed milk, or skimmed milk by ultrafiltration; and (Also for seeding purposes)

— Lactose<sup>1</sup>

#### 3.2 Permitted ingredients

- Potable water
- Sugar
- Sodium chloride.

In this product, sugar is generally considered to be sucrose, but a combination of sucrose with other sugars, consistent with Good Manufacturing Practice, may be used.

<sup>1</sup> See Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999).

الألبان المبخرة



preserves derived therefrom, cereals, honey, chocolate, nuts, coffee, spices and other harmless natural flavouring foods) and/or flavours. The non-dairy ingredients can be mixed in prior to/after fermentation.

- 2.4 **Drinks based on Fermented Milk** are composite milk products, as defined in Section 2.3 of the *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CODEX STAN 206-1999), obtained by mixing Fermented Milk as described in Section 2.1 with potable water with or without the addition of other ingredients such as whey, other non-dairy ingredients, and flavourings. Drinks Based on Fermented Milk contain a minimum of 40% (m/m) fermented milk.

Other microorganisms than those constituting the specific starter cultures may be added.

### 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 3.1 Raw materials

- Milk and/or products obtained from milk.
- Potable water for the use in reconstitution or recombination.

#### 3.2 Permitted ingredients

Starter cultures of harmless microorganisms including those specified in Section 2.

### 3.3 Composition

|                                     | Fermented Milk | Yoghurt, Alternate Culture Yoghurt and Acidophilus milk | Kefir         | Kumys         |
|-------------------------------------|----------------|---|---------------|---------------|
| Milk protein <sup>(a)</sup> (% m/m) | min. 2.7%      | min. 2.7%   | min. 2.7%     |               |
| Milk fat (% m/m)                    | less than 10%  | less than 15%   | less than 10% | less than 10% |

#### 3.3 Composition

|   | Fermented Milk | Yoghurt, Alternate Culture Yoghurt and Acidophilus milk | Kefir         | Kumys         |
|---|----------------|---|---------------|---------------|
| Milk protein <sup>(a)</sup> (% m/m)                   | min. 2.7%      | min. 2.7%   | min. 2.7%     |               |
| Milk fat (% m/m)                                      | less than 10%  | less than 15%   | less than 10% | less than 10% |
| Titration acidity, expressed as % lactic acid (% m/m) | min. 0.3%      | min. 0.6%   | min. 0.6%     | min. 0.7%     |
| Ethanol (% vol/w)                                     |                |   |               | min. 0.5%     |



CODEX ALIMENTARIUS



FAO/WHO Food Standards - Normes Alimentaires FAO/OMS - Normas Alimentarias FAO/OMS

# الألبان المتخمرة



# الألبان المكثفة



## هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

### الحليب المكثف المحلى

التعاريف: - 3

الحليب المكثف المحلى هو منتج من منتجات الحليب ويتم الحصول عليه عن طريق الإزالة الجزئية للمياه من الحليب مع إضافة السكر أو بأي عملية أخرى تؤدي إلى منتج له نفس التركيب والخصائص. ويمكن أن يتم تعديل محتوى الدسم و/أو البروتينات في الحليب فقط للاتساق مع متطلبات التركيب الواردة في البند 4 من هذه المواصفة من خلال إضافة و/أو سحب مكونات الحليب بطريقة لا تغير من نسبة بروتين الشرش إلى الكازين في الحليب الذي تم تعديله.

التركيب الأساسي وعوامل الجودة : - 4

المواد الخام 1/4

الحليب ومسحوق الحليب<sup>1</sup>، والقشدة ومسحوق القشدة<sup>1</sup>، ومنتجات دسم الحليب<sup>1</sup>.

### المواد الخام

1/4

### الحليب ومسحوق الحليب<sup>1</sup>، والقشدة ومسحوق القشدة<sup>1</sup>، ومنتجات دسم الحليب<sup>1</sup>.

الحليب من الحليب ، او الحليب منزوع الدسم جزئيا او الحليب منزوع الدسم عن طريق الترشيح الزائد،

- اللاكتوز<sup>1</sup> (لأغراض التبلر أيضاً)

المكونات المسموح بها 2/4

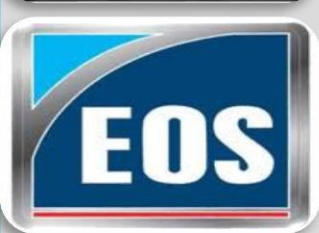
- مياه الشرب.

- السكر .

- كلوريد الصوديوم.

<sup>1</sup> لمعرفة الخصائص ، أنظر مواصفات الدستور الغذائي ذات الصلة.





# اللبن الزبادي

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

٢٠٠٥ / ١٦٥٠



### اللبن الزبادى المطعم

#### ١ المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية للبن الزبادى المطعم وطرق الفحص والاختبار .

#### ٢ التعريف

هو الناتج المتمسك القوام أو المقلب المتحصل عليه بتجبن الألبان المذكورة ببند ٣ / ١ بفعل مزارع نقية من بكتريا حمض اللاكتيك ( لاکتوباسيلس ديلبركياى تحت صنف بولجاريكس واستريبتوكوكس ثرموفلس) والمضاف اليه أجزاء أو عصائر أو مركزات الفاكهة الطبيعية أو المطعمات الغذائية الطبيعية الاخرى .

#### ٣ الاشتراطات الاساسية

١ / ٣ اللبن المستخدم فى إنتاج الزبادى هو اللبن البقرى او الجاموسى او خليط منهما الكامل الدسم أو المنزوع الدسم كلياً او جزئياً او مركزات اى منهما أو اللبن المعدل أو المكون أو المستعاد على ان تكون هذه الالبان مبسترة او معاملة حرارياً بمعامله تكافىء البسترة .

٢ / ٣ تكون الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها

## ٣ / ٤ يكون المنتج خالياً من ايه دهون خلاف دهن اللبن .

٣ / ٦ لايعامل المنتج حرارياً بعد التخمرات الطبيعية الناتجة عن اضافة البادىء .

٣ / ٧ تكون العبوات خالية من الانتفاخ الناتج عن التلوث الميكروبي .

٣ / ٨ يجب حفظ المنتج اثناء تداوله فى الثلاجة .

٣ / ٩ يكون المنتج مصنوعاً فى محال مرخص لها بذلك وان يكون العاملين فى صناعتها خاضعين للإشراف الصحى المستمر .

٣ / ١٠ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية



# اللبن الزبادي

## هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

م.ق.س : ١٨٠٠ / ١٩٩٧  
ICS : 67 . 100 . 01  
S.N S: 1800 / 1997

الموضوع:

اللبن المنكه

الجمهورية العربية السورية  
وزارة الصناعة  
هيئة المواصفات والمقاييس  
العربية السورية

الجدول رقم ١/ للمثبتات الغذائية

| المثبت  | النسبة مع/كغ |
|---|--------------|
| آغار-آغار                                     | °            |
| صمغ عربي                                      | °            |
| كاراجينان                                     | °            |
| فورسيلاران                                    | °            |
| صمغ الغوار                                    | °            |
| لوكت - صمغ بقولي                              | °            |
| الجينات بروبيلين غليكول                       | °            |
| كاربوكسي ميثيل السللوز الصوديوم ( صمغ سللوز ) | °            |
| الجينات صوديوم ، بوتاسيوم ، كالسيوم ، امونيوم | °            |
| صمغ كراتان                                    | °            |

### ٦ - الشروط العامة

١/٦ ان يتوافق نوع اللبن مع ما هو موضح في الجدول رقم / ٢ /  
الجدول رقم / ٢ /

| نوع اللبن                       | محتوى دهن الحليب % ك/ك | محتوى مواد صلبة غير دهنيه % ك/ك |
|---------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| اللبن المنكه كامل الدسم         | ٣                      | ٨,٢                             |
| اللبن المنكه متروغ الدسم جزئياً | ٣-٠,٥                  | ٨,٢                             |
| اللبن المنكه متروغ الدسم كلياً  | ٠,٥ حد اقصى            | ٨,٢                             |



# اللبن الزبادي

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

٢٠٠٥ / ١٠٠٠



### اللبن الزبادى

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة باللبن الزبادى وطرق الفحص والاختبار .

#### ٢- التعريف

اللبن الزبادى :

هو المنتج المتحصل عليه بتجبن الألبان المذكورة ببند ٣ / ٢ بفعل مزارع نقية من بكتريا حمض اللاكتيك مثل : *Streptococcus thermophilus* - *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* لانتاج الطعم والمظهر والقوام المميز للين الزبادى .

#### ٣- الاشتراطات الاساسية

١ / ٣ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية المميزه للصنف .

٢ / ٣ الخامات الاساسية فى صناعة المنتج هى اللبن البقرى او الجاموسى او خليط منهما او مركبات اى منهما او اللبن المعدل او المكون او المستعاد كامل الدسم او منزوع الدسم كليا او جزئيا على ان تكون هذه الالبان مبسترة او معاملة حراريا بمعاملة تكافىء البستره .

٣ / ٣ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٤ / ٣ يكون المنتج خاليا من الشوائب .

٥ / ٣ تكون العبوة المستعملة فى تغليف المنتج سليمة لا تتسبب فى تلف المنتج او تغيير لخواصه الطبيعية .

٦ / ٣ يكون المنتج خاليا من دهن الخنزير واية دهون غريبه خلاف دهن اللبن .

٧ / ٣ يكون المنتج مصنوعا فى الأماكن المرخص لها بذلك وأن يكون العاملين فى صناعة خاضعين للأشراف الصحى المستمر .



# اللبن المحلى

الهيئة المصرية العامة  
للمواصفات والجودة

٢٠٠٥/١٦٤١



## اللبن المطعم المحلى المعقم بالطريقة الكليزية

١٠ / ٣ يكون المنتج خالياً من الاحياء الدقيقة الممرضة وسمومها.

١١ / ٣ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

١٢ / ٣ لا تقل نسبة دهن اللبـن فى المنتج كامل الدسم عن ٣٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ١٥٪.

١٣ / ٣ لا تقل نسبة دهن اللبـن فى المنتج النصف دسم عن ١,٥٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ١٥٪.

١٤ / ٣ لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية فى المنتج خالى الدسم عن ١٥٪.

١٢ / ٣ لا تقل نسبة دهن اللبـن فى المنتج كامل الدسم عن ٣٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ١٥٪.

١٣ / ٣ لا تقل نسبة دهن اللبـن فى المنتج النصف دسم عن ١,٥٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ١٥٪.

المواد المضافه تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

١٨ / ٣ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية

### ٤- المعايير الوصفية

١ / ٤ يجوز إضافة الملونات ومكسبات الطعم والرائحة الطبيعية والمواد المثبتة للقوام من المسموح باستخدامها غذائياً.

٢ / ٤ نسبة السكريات فى المنتج النهائى فى حدود ٥٪ بالوزن محسوبة كسكر محول.

### ٥- العبوات والبيانات

١ / ٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.



# الألبان المجففة

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

٢٠٠٥ / ١٦٤٨



### الألبان المجففة

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالألبان المجففة وطرق الفحص والاختبار .

#### ٢- التعريف

هي منتجات الألبان الناتجة من تجفيف اللبن الطازج بعد تعديل محتواه من الدهن و/ أو البروتين وذلك بالنزع أو بالإضافة بحيث تكون نسبة بروتينات الشرش إلى الكازين في المنتج لا تختلف عن نسبتها في اللبن الطازج .

#### ٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون محتفظة بالطعم والرائحة المميزة للبن الطبيعي خالية من أيه رائحة أو طعم غريب .

٣/ ٢ تكون خالية من التزنخ بأنواعه.

### ٣/ ٤ تكون خاليه من آية دهون غريبة خلاف دهن اللبن

٣/ ٥ تكون خالية من آية شوائب .

٣/ ٦ تعطى نتيجة سلبية لاختبار الفوسفاتير .

٣/ ٧ تكون خالية من بقايا المضادات الحيوية

٣/ ٨ لا تقل نسبة البروتين في المادة الصلبة الكلية الخالية من الدهن عن ٣٤٪ .

٣/ ٩ يكون الحد الاقصى للاجزاء الداكنة والمحروقة هو مقياس القرص (ب) .

٣/ ١٠ اللبن المجف كامل الدسم :

٣/ ١٠ / ١ تتراوح نسبته الدسم بين ٢٦٪ واقل من ٤٢٪ .

٣/ ١٠ / ٢ لا تزيد نسبته الرطوبه عن ٥٪ .





**CODEX ALIMENTARIUS**



FAO/WHO Food Standards - Normes Alimentaires FAO/OMS - Normas Alimentarias FAO/OMS

## CODEX STANDARD FOR MILK POWDERS AND CREAM POWDER

CODEX STAN 207-1999

### 1. SCOPE

This Standard applies to milk powders and cream powder, intended for direct consumption or further processing, in conformity with the description in Section 2 of this Standard.

### 2. DESCRIPTION

Milk powders and cream powder are milk products which can be obtained by the partial removal of water from milk or cream. The fat and/or protein content of the milk or cream may have been adjusted, only to comply with the compositional requirements in Section 3 of this Standard, by the addition and/or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted.

### 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 3.1 Raw materials

Milk and cream

### 3.2 Composition

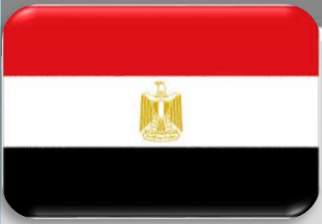
#### Cream powder

|  |         |
|--|---------|
| Minimum milkfat  | 42% m/m |
| Maximum water <sup>(a)</sup>                               | 5% m/m  |
| Minimum milk protein in milk solids-not-fat <sup>(a)</sup> | 34% m/m |

## الألبان المجففة

<sup>1</sup> See Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999).





# الألبان المعقمة

الهيئة المصرية العامة  
للمواصفات والجودة



٢٠٠٥ / ١٦٣٣



## مشروبات الألبان المتخمرة والمعقمة بالطريقة اللحظية

### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمشروبات الألبان المتخمرة والمعقمة بالطريقة اللحظية وطرق الفحص والاختبار.

### ٢- التعريف

مشروبات الألبان المتخمرة هي المتحصل عليها من تخمر اللبن الطبيعي أو الممدع أو المكون أو الخض والمتخمرة بفعل المزارع النقية من البكتيريا المنتجة لحمض اللاكتيك تبعاً لنوع الصنف والمضاف أو غير المضاف إليها المضاعفات ومكسبات الطعم والرائحة ومثبتات القوام والمسد تحلبات والمسد كريات الطبيعية وملح الطعام والمعقمة بالطريقة اللحظية والمعجاة في عبوات معقمة .

### ٣- الاشتراطات الأساسية

٣ / ٤ لا تقل نسبة دهن اللبن في حالة استخدام اللبن كامل الدسم عن ٣٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٧٪ .

٣ / ٥ لا تقل نسبة دهن اللبن في حالة استخدام اللبن نصف الدسم عن ١,٥٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٧٪ .

٣ / ٦ يكون المنتج خالياً من ميكروبات التسمم الغذائي والميكروبات المرضية الأخرى .

٣ / ٧ يكون المنتج خالياً تماماً من بكتيريا المجموعة القولونية .



# الألبان المعقمة

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

٢٠٠٥ / ١٦٢٣



### اللبن المعقم طويل العمر

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة باللبن المعقم طويل العمر وطرق الفحص والاختبار.

#### ٢- التعريف

١ / ٢ اللبن المعقم طويل العمر :

هو اللبن المجنس المعقم المعامل بالحرارة المناسبة لزمان محدد والمبرد مباشرة والمعبأ في عبوات معقمة والمصنوع من :

١ / ١ / ٢ لبن طبيعي :

هو اللبن الخام الجاموسى أو البقرى.

٢ / ١ / ٢ لبن معدل :

هو اللبن الطبيعي الذي عدلت فيه نسبة الدهن أو البروتين أو الاثنين معاً بإضافة الألبان المحففة أو المركزة.

٢ / ١ / ٢ لبن معالج حرارياً

#### ٢ / ١ / ٤ لبن معاد تكوينه :

هو اللبن الفرز المجفف المسترجع فى الماء والمضاف إليه دهن اللبن.

#### ٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من الشوائب والروائح الغريبة.

٢ / ٣ يكون التعقيم بآلية طريقة من الطرق الحرارية المتعارف عليها.

٣ / ٣ تكون بقاء العاقرير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية ( كودكس ).

٤ / ٣ لايسمح بتداول المنتج إلا بعد اجتياز العينة الممثلة لاختبار قوة الحفظ.



**CODEX ALIMENTARIUS**



FAO/WHO Food Standards - Normes Alimentaires FAO/OMS - Normas Alimentarias FAO/OMS

## CODEX STANDARD FOR BUTTER

CODEX STAN 279-1971

# الزبدة

### 1. SCOPE

This Standard applies to butter intended for direct consumption or for further processing in conformity with the description in Section 2 of this Standard.

### 2. DESCRIPTION

Butter is a fatty product derived exclusively from milk and/or products obtained from milk, principally in the form of an emulsion of the type water-in-oil.

### 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 3.1 Raw materials

#### 3.2 3.3 Composition

#### 3.3

Min  
Ma  
Ma

#### 4. FO

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Minimum milkfat content             | 80% m/m |
| Maximum water content               | 16% m/m |
| Maximum milk solids-not-fat content | 2% m/m  |

Food additives listed in Tables 1 and 2 of the *General Standard for Food Additives* (CODEX STAN 192-1995) in Food Category 02.2.1 (Butter) may be used in foods subject to this standard.

### 5. CONTAMINANTS

The products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants that are specified for the product in the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).

The milk used in the manufacture of the products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants and toxins specified for milk by the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995) and with the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk by the CAC.



# الألبان المعقمة

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

٢٠٠٥/١٦٢٣



### اللبن المعقم طويل العمر

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة باللبن المعقم طويل العمر وطرق الفحص والاختبار.

#### ٢- التعريف

١ / ٢ اللبن المعقم طويل العمر :

هو اللبن المجنس المعقم المعامل بالحرارة المناسبة لزمان محدد والمبرد مباشرة والمعبأ في عبوات معقمة والمصنع من :

١ / ١ / ٢ لبن طبيعي :

هو اللبن الخام الجاموسي أو البقرى.

٢ / ١ / ٢ لبن معدل :

هو اللبن الطليعى الذى عدلت فيه نسبة الدهن أو البروتين أو الإثنتين معاً بإضافة الألبان المجففة أو المركزة

٢ / ١ / ٢ لبن معدل :

هو اللبن الطليعى الذى عدلت فيه نسبة الدهن أو البروتين أو الإثنتين معاً بإضافة الألبان المجففة أو المركزة أو دهن اللبن.

#### ٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من الشوائب والروائح الغريبة.

٢ / ٣ يكون التعقيم بدرجة حرارة من الطرق الحرارية المتعارف عليها.

٣ / ٣ تكون بقاء العاقلير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية ( كودكس ).

٤ / ٣ لايسمح بتداول المنتج إلا بعد اجتياز العينة الممثلة لاختبار قوة الحفظ.



# الألبان المعقمة

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

٢٠٠٥/١٦٢٣



### اللبن المعقم طويل العمر

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة باللبن المعقم طويل العمر وطرق الفحص والاختبار.

#### ٢- التعريف

٢ / ١ اللبن المعقم طويل العمر :  
هو اللبن المجنس المعقم المعامل بالحرارة المناسبة لزمان محدد والمبرد مباشرة والمعبأ في عبوات معقمة والمصنع من :

٢ / ١ / ١ لبن طبيعي :  
هو اللبن الخام الجاموسي أو البقرى.

٢ / ١ / ٢ لبن معدل :  
هو اللبن الطبيعي الذي عدلت فيه نسبة الدهن أو البروتين أو الإلكتين معاً بإضافة الألبان المجففة أو المركزة أو دهن اللبن.

#### ٢ / ١ / ٤ لبن معاد تكوينه :

هو اللبن الفرز المجفف المسترجع في الماء والمضاف إليه دهن اللبن.

هو اللبن الفرز المجفف المسترجع في الماء والمضاف إليه دهن اللبن.

#### ٣- الاشتراطات الأساسية

٣ / ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من الشوائب والروائح الغريبة.

٣ / ٢ يكون التعقيم بئمة طريقة من الطرق الحرارية المتعارف عليها.

٣ / ٣ تكون بقايا العقاقير البيطرية في الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية ( كودكس ).

٣ / ٤ لايسمح بتداول المنتج إلا بعد اجتياز العينة الممثلة لاختبار قوة الحفظ.



## CODEX STANDARD FOR BUTTER

CODEX STAN 279-1971

### 1. SCOPE

This Standard applies to butter intended for direct consumption or for further processing in conformity with the description in Section 2 of this Standard.

### 2. DESCRIPTION

Butter is a fatty product derived exclusively from milk and/or products obtained from milk, principally in the form of an emulsion of the type water-in-oil.

### 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 3.1 Raw materials

## 3.1 Raw materials

Milk and/or products obtained from milk.

|     |                                     |         |
|-----|-------------------------------------|---------|
| 3.3 | Minimum milkfat content             | 80% m/m |
|     | Maximum water content               | 16% m/m |
|     | Maximum milk solids-not-fat content | 2% m/m  |

### 4. FOOD ADDITIVES

Food additives listed in Tables 1 and 2 of the *General Standard for Food Additives* (CODEX STAN 192-1995) in Food Category 02.2.1 (Butter) may be used in foods subject to this standard.

### 5. CONTAMINANTS

The products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants that are specified for the product in the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).

The milk used in the manufacture of the products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants and toxins specified for milk by the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995) and with the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk by the CAC.



CODEX ALIMENTARIUS



FAO/WHO Food Standards - Normes Alimentaires FAO/OMS - Normas Alimentarias FAO/OMS

الزبدة

## CODEX STANDARD FOR BUTTER

CODEX STAN 279-1971

### 1. SCOPE

This Standard applies to butter intended for direct consumption or for further processing in conformity with the description in Section 2 of this Standard.

### 2. DESCRIPTION

Butter is a fatty product derived exclusively from milk and/or products obtained from milk, principally in the form of an emulsion of the type water-in-oil.

### 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 3.1 Raw materials

Milk and/or products obtained from milk.

#### 3.2 Per

—  
—  
—

#### 3.3 Co

Mir  
Ma  
Ma

#### 4. FO

Food additives listed in Tables 1 and 2 of the *General Standard for Food Additives* (CODEX STAN 192-1995) in Food Category 02.2.1 (Butter) may be used in foods subject to this standard.

### 5. CONTAMINANTS

The products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants that are specified for the product in the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).

The milk used in the manufacture of the products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants and toxins specified for milk by the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995) and with the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk by the CAC.



CODEX ALIMENTARIUS



FAO/WHO Food Standards - Normes Alimentaires FAO/OMS - Normas Alimentarias FAO/OMS

الزبدة

## 3.3 Composition

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Minimum milkfat content             | 80% m/m |
| Maximum water content               | 16% m/m |
| Maximum milk solids-not-fat content | 2% m/m  |



# الزبدة

## هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

GSO 1992/2009

المواصفة القياسية الخليجية

### الزبدة

#### 1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالزبد المملح وغير المملح .

#### 2- المراجع التكميلية

GSO9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" . 1/2

GSO 569 " الحليب ومنتجاته - طرق أخذ العينات " . 2/2

GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " . 3/2

GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني " . 4/2

GSO 332 " طرق اختبار قسطة الحليب البقري (القشدة) والزبد والسمن " . 5/2

GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول " . 6/2

GSO 988 "المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول". 7/2

#### 3- التعاريف

زبد : منتج حليبي غني بالدهن مشتق أساساً من حليب بقري وقد يضاف إليه ملح الطعام. 1/3

#### 4- المتطلبات

يجب أن يتوافر في الزبد ما يلي :

1/4 أن يكون خالياً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .

2/4 أن يتم تصنيعه في ظروف صحية مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية رقم 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

3/4 أن يكون ذو رائحة وطعم مقبولين .

4/4 أن يكون خالياً من الزيوت النباتية المهدرجة وغير المهدرجة .

5/4 ألا يقل محتوى الدهن فيه عن 80% .



# منتجات الألبان



## هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| م.ق.س ٣٥٣٣ / 2010  | الموضوع<br>منتجات الحليب                              | الجمهورية العربية السورية<br>وزارة الصناعة<br>هيئة المواصفات والمقاييس<br>العربية السورية |
| ICS: 67. 100. 01   | – اللبن المضاف له معاونات حيوية<br>لتحسين عملية الهضم |   |
| S.N.S: 3533 / 2010 |   |   |

Milk product- Adding probiotics to yoghurt to improve the digestive process.

### 1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بمنتجات الحليب – اللبن المضاف له معاونات حيوية لتحسين عملية الهضم وهي تتضمن الشروط العامة والكيميائية والصحية وتشير إلى طرائق الاختبار وبطاقة البيان.

### ٢ – التعريف

- ١/٢ المعاونات الحيوية:  
هي مجموعة من البكتريا التي ثبت علمياً أن لها تأثير مفيد على الصحة من خلال حيويتها في الأمعاء ودورها في تحسين خصائص الكائنات الحية الدقيقة المعوية.
- ٢/٢ المدعمات الحيوية:  
هي مواد منشطة ومغذية تساعد على نمو بكتريا المعاونات الحيوية.
- ٣/٢ منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية:  
هي مجموعة من منتجات الحليب والمضاف لها بكتريا من المعاونات الحيوية مثل لاکتوباسيلس اسيدوفيلس ولاکتوباسيلس كاسي وبفيدو بكتريا (يمكن الإطلاع على الجدول المتضمن معاونات حيوية مستخدمة بشكل شائع في الملحق الإعلامي).

### ٣ – الشروط العامة

- يجب أن يتوفر في منتجات الحليب المضاف لها معاونات مايلي:  
١/٣ أن تكون المواد الخام المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها.

٣/٣ أن تنتج باستخدام المكونات الأساسية التالية: حليب خام أو معاد تكوينه من حليب مركز أو مجفف (كامل الدسم ومنه نزوع الدسم جزئياً أو كلياً) و زبدة أو قشدة وأي مصدر لدهن الحليب.

|  |                |                 |
|--|----------------|-----------------|
| رقم قرار الاعتماد  | تاريخ الاعتماد | إلزامية التطبيق |
| ٣٢٩  | 2010 / ٨ / ١٥  |                 |
| Syrian Arab Organization for Standardization and Metrology |                |                 |





# القشدة

م ق س  
SNS

## هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

|                    |                    |   |
|--------------------|--------------------|---|
| م.ق.س ١٣٠١ / ١٩٩٣  | الموضوع:<br>القشدة | الجمهورية العربية السورية<br>وزارة الصناعة<br>هيئة المواصفات والمقاييس<br>العربية السورية |
| ICS:67.100.40      |                    |   |
| S.N.S: 1301 / 1993 |                    |   |

### ٣-الشروط العامة

- يجب أن يتوافر في القشدة بأنواعها الشروط التالية:
- |     |   |
|-----|---|
| ١/٣ | تتميز بالرائحة والطعم الخاص بالقشدة حديثة الصنع. وان تكون ذات لون ابيض الى كريمي وخالية من أي مواد ملونة. |
| ٢/٣ | خالية من علامات الفساد أو أية ظواهر أخرى غير طبيعية .   |
| ٣/٣ | نظيفة خالية من الشوائب والمواد الغريبة.   |
| ٣/٤ | ألا تحتوى على أي دهن بخلاف دهن الحليب.  |
| ٥/٣ | ألا تزيد نسبة الحموضة على (٠,٢)% وزنا لوزن محسوبة كحمض اللبن.   |
| ٦/٣ | ألا تزيد نسبة المواد الصلبة غير الدهنية للحليب على (٨)% وزنا لوزن.  |

### ٣-الشروط العامة

- يجب أن يتوافر في القشدة بأنواعها الشروط التالية:
- |     |   |
|-----|---|
| ١/٣ | تتميز بالرائحة والطعم الخاص بالقشدة حديثة الصنع. وان تكون ذات لون ابيض الى كريمي وخالية من أي مواد ملونة. |
| ٢/٣ | خالية من علامات الفساد أو أية ظواهر أخرى غير طبيعية .   |
| ٣/٣ | نظيفة خالية من الشوائب والمواد الغريبة.   |
| ٣/٤ | ألا تحتوى على أي دهن بخلاف دهن الحليب.  |

٢/٥ يجب أن يكون المنتج خاليا من كافة الاحياء الدقيقة الممرضة ومن المواد السامة الناتجة عنها بحميات تجعلها ضارة بالصحة.

٣/٥ يجب ألا يزيد التعداد العام للجراثيم غير الممرضة على (٥٠,٠٠٠) غ لكل انواع القشدة .

٤/٥ يجب ألا يزيد تعداد القولونيات على (١٠)/غ في القشدة بأنواعها عدا الميسرة أو المعقمة والمعاملة بالحرار المرتفعة تكون خالية تماما منها.

٥/٥ أن يكون المنتج خاليا من E.COLI



• الجهود الخاصة بالبحث عن أي مواصفة  
سمحت بإضافة الدهن النباتي لم تكن من الهيئة  
فقط بل شارك في ذلك كبار مصنعي الألبان في  
اليمن

## الموضوع / اجتماع اللجنة الخاصة بدراسة إضافة الدهن النباتي إلى الألبان ومنتجاتها


### بديلاً عن دهن الحليب

المنداء التنفيذي للشركات أو من يتوب عنهم

الرقم: 2013/112

- 1- عدم تقديم الشركات لأي مواصفات قياسية وطنية أو إقليمية أو دولية تسمح بإضافة دهن نباتي إلى الزبادي أو الحليب السائل وعليه سيتخذ القرار النهائي على ضوء ما قدم.



أ. / إبراهيم يحيى الحبيب نائب المدير العام لمستشفى

|   |                         |   |   |
|---|-------------------------|---|---|
| 3 | م / طارق فتحي           | مدير معامل الجودة - شركة<br>الجنيتين            |   |
| 4 | أ / أنور عبدالوهاب علي  | مدير الجودة للشركة المتحدة<br>لصناعة الألبان    |   |
| 5 | أ / عبدالرحمن سعيد ثابت | مدير الجودة لشركة الألبان<br>والأغذية           |   |
| 6 | أ / أحمد عبده حميدة     | مدير الجودة في الشركة اليمنية<br>لتصنيع الألبان |  |

الكودكس وعرض أيضاً منتجات يستخدم فيها الدهن النباتي وكذلك الدول التي تستخدم الدهن النباتي.

الملاحظ أنه لم يتم إرفاق أي مواصفات قياسية وطنية أو إقليمية تسمح بإضافة الدهن النباتي للألبان ومنتجاتها وتم إرفاق الآتي:

- 1- قوائم خاصة بالكودكس التي تحدد أنواع ومصادر الدهن النباتي بشكل عام وطرق التحليل.

|    |                    |  |  |
|----|--------------------|--|--|
| 10 | م / رياض محمد أمين | رئيس قسم تأكيد جودة المنتجات<br>الغذائية |  |
| 11 | م / نوال الشامي    | مختص تأكيد الجودة                        |  |
| 12 | م / أكرم الحيدري   | مختص تأكيد الجودة                        |  |
| 13 | م / علاء المقطري   | مختص المختبرات                           |  |

## الموضوع / اجتماع اللجنة الخاصة بدراسة إضافة الدهن النباتي إلى الألبان ومنتجاتها

## بديلاً عن دهن الحليب

المكان : ديوان عام الهيئة  
الزمن : الساعة العاشرة صباحاً  
التاريخ : 2013/1/12م

## بحضور كل من:

- 1- م/ إبراهيم يحيى الحشف - نائب المدير العام للشئون الفنية.
- 2- د/ عبد الجليل درهم - مستشار الهيئة
- 3- م/ طارق فتحي - معامل الجودة وبحوث التطوير شركة الجنتين .
- 4- أ/ أنور عبد الوهاب علي - مدير إدارة الجودة الشركة المتحدة لصناعة الألبان والأغذية المحدودة (نانا)
- 5- أ/ عبد الرحمن سعيد ثابت - مدير الجودة - شركة الألبان والأغذية (نادفود).
- 6- أ/ أحمد عبده حميدة - مدير الجودة - الشركة اليمنية لتصنيع الألبان (يماني).
- 7- ممثلي دائرة توكيد الجودة.
- 8- ممثل عن دائرة المختبرات.
- 9- ممثلي دائرة المواصفات.

في بداية الاجتماع رحب الأخ النائب بالحضور من ممثلي الشركات وبدء الاجتماع بطلب استعراض الوثائق المقدمة من قبلهم وكانت كالتالي:

أولاً: ممثل شركة هنية حيث بدء المهندس / طارق فتحي باستعراض المراجع التي تناولت استخدام الدهن النباتي مثل الكودكس وعرض أيضاً منتجات يستخدم فيها الدهن النباتي وكذلك الدول التي تستخدم الدهن النباتي.

الملاحظ أنه لم يتم إرفاق أي مواصفات قياسية وطنية أو إقليمية تسمح بإضافة الدهن النباتي للألبان ومنتجاتها وتم إرفاق الآتي:

- 1- قوائم خاصة بالكودكس التي تحدد أنواع ومصادر الدهن النباتي بشكل عام وطرق التحليل.

دابعاً: التساؤل المطروح من قبل الهيئة للمصنعين حول استخدام الدهن النباتي بدلاً عن الدهن الحيواني وكان الرد من ممثلي الشركات بالآتي:

- 1- رغبة المستهلك.
  - 2- ارتفاع التكلفة فيما يخص الدهن النباتي.
- وفي نهاية الاجتماع تم الاتفاق على النقاط التالية:

- 1- عدم تقديم الشركات لأي مواصفات قياسية وطنية أو إقليمية أو دولية تسمح بإضافة دهن نباتي إلى الزبادي أو الحليب السائل وعليه سيتخذ القرار النهائي على ضوء ما قدم.
- 2- التواصل مع جهات التقييس كماليزيا حول موضوع الدهن النباتي وأخذ فترة 10 - 20 يوم للتواصل واستلام الوثائق ومن ثم عقد اجتماع للاتفاق النهائي حول هذا الموضوع وبحضور المدراء التنفيذيين للشركات أو من ينوب عنهم.
- 3- الزيارة الميدانية لممثلي الهيئة للمصانع للتعرف على العمليات التصنيعية حتى تكون النتائج ملائمة للواقع.

هذا وقد انتهى الاجتماع في تمام الساعة الثانية عشرة ظهراً بحضور كلاً من:

| م  | الاسم                    | الصفة  | التوقيع |
|----|--------------------------|--|---------|
| 1  | م/ إبراهيم يحيى الحشف    | نائب المدير العام للشئون الفنية              |         |
| 2  | د/ عبد الجليل درهم       | مستشار الهيئة                                |         |
| 3  | م/ طارق فتحي             | مدير معامل الجودة - شركة الجنتين             |         |
| 4  | أ/ أنور عبد الوهاب علي   | مدير الجودة للشركة المتحدة لصناعة الألبان    |         |
| 5  | أ/ عبد الرحمن سعيد ثابت  | مدير الجودة لشركة الألبان والأغذية           |         |
| 6  | أ/ أحمد عبده حميدة       | مدير الجودة في الشركة اليمنية لتصنيع الألبان |         |
| 7  | ك/ عبد الرحمن المتوكل    | نائب مدير دائرة المواصفات                    |         |
| 8  | م/ ياسين محمد عبد الرقيب | مدير إدارة المواصفات الغذائية                |         |
| 9  | م/ أمال عبدالعزيز سلطان  | مختص مواصفات غذائية                          |         |
| 10 | م/ رياض محمد أمين        | رئيس قسم تأكيد جودة المنتجات الغذائية        |         |
| 11 | م/ نوال الشامي           | مختص تأكيد الجودة                            |         |
| 12 | م/ أكرم الحيدري          | مختص تأكيد الجودة                            |         |
| 13 | م/ علاء المقطري          | مختص المختبرات                               |         |



# التساؤل؟!..

هل اليمن تعاني من أكبر معدل سوء تغذية في المنطقة؟!..

فلماذا .. كل مواصفات دول المنطقة والدولية لا تسمح بإضافة الدهن النباتي؟!..



Thank You!

