

قرارات

وزارة الصناعة والتعدين

قرار وزارى رقم ٣٠٠ لسنة ١٩٧٦

وزير الصناعة والتعدين

بعد الاطلاع على القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ فى شأن التوحيد القياسى ؛

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ بإنشاء الهيئة المصرية للتوحيد القياسى ؛

وعلى القانون رقم ٢١ لسنة ١٩٥٨ فى شأن تنظيم الصناعة وتشجيعها والقوانين المعدله لها ؛

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ١٦٦ لسنة ١٩٦٥ بشأن الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى ؛

وعلى القانون رقم ١٣٢ لسنة ١٩٥٢ بشأن الألبان ومنتجاتها ؛

وعلى قرار وزير الصحة فى ١٩٥٢/٦/٢١ فى شأن المواصفات والمقاييس الخاصه بالألبان ومنتجاتها

والقرارات المعدله له ؛

وعلى قرار وزير الصحة رقم ٢٩٧ لسنة ١٩٧٥ بشأن تعديل بعض أحكام القرار الوزارى الصادر فى ٢١ يونيه

سنة ١٩٥٢ ؛

قرر :

مادة ١ - يكون انتاج اللبن الأبيض الطرى ثلاثة أرباع الدمس واللبن الأبيض الطرى نباتى الدهن طبقا للمواصفات الفنية المرفقة .

مادة ٢ - ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من تاريخ نشره ما

تحريرا فى ٢٤ ربيع الأول سنة ١٣٩٦ (٢٥ مارس سنة ١٩٧٦)

مهندس : عيسى شاهين

المواصفات الفنية

للجبن الأبيض الطرى ثلاثة أرباع الدسم

١ - التعريف: هو الناتج الغذائي المتحصل عليه من تجبن الألبان المسحوق بتداولها أو بعض منتجاتها (كالألبان المحفزة) أو خليط منها بعد تسخينها إلى درجة الحرارة المناسبة وذلك بإضافة البادئ أو الانزيمات أو خليط منها بعد التخلص من الشرش الزائد .

٢ - الاشتراطات العامة:

١/٢ : يكون خاليا من الميكروبات المرضية .

٢/٢ : يكون طبيعيا في صفاته من حيث المظهر - والطعم والقوام والرائحة .

٣/٢ : يكون خاليا من أى دهون غريبة خلاف دهن اللبن .

٤/٢ : يكون خاليا من أى مواد مالحة أو شوائب غريبة .

٥/٢ : يكون خاليا من المواد الملونة ويسمح بإضافة المواد الحافظة المصرح باستعمالها وهي (حمض السوربيك - البروبيونك وأملاحهما بشرط ألا تزيد على ٥٠٠ جزء في المليون مقدرة كحمض سوربيك) .

٦/٢ : يسمح بإضافة بعض المواد المكسبة للطعم كبعض التوابل أو ثمار الفلفل الأحمر أو الأخضر بكميات محددة تكفى فقط لا كساب الصنف الطعم المميز على أن توضع الأصناف المضافة على بطاقة العبوة ونسبتها .

٧/٢ : يعتبر الجبن تالفا إذا كان هناك تغير غير طبيعي في صفاته أو كان في حالة جفاف متقدم .

٨/٢ : لا يسمح بإنتاج هذا النوع من الجبن إلا للصانع المرخص لها بالبستره . والمزودة بالأجهزة اللازمة للتصنيع .

٩/٢ : عند استعمال لبن غير مبستر في صناعة ذلك الجبن فيشترط عدم طرحه في السوق للتداول قبل مضي ٦٠ يوما من تاريخ صناعته أما الجبن الذى يباع طازجا فيشترط أن يكون مصنعا من لبن مبستر .

٣ - المواصفات:

١/٢ : الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك:

١/١/٣ : النوع : جبن طرى $\frac{3}{4}$ دسم

٢/١/٣ : الشكل : مكعبات أو أقراص اسطوانية .

٣/١/٣ : المقطع أو القوام : المقطع أملس - ناعم خالى من التجيب أو التخرز والقوام يكون منديجا غير اسفنجى ويسمح بوجود القليل من الثقوب الميكانيكية والغازية .

٤/١/٣ : اللون : أبيض أو أبيض مائل للاصفرار حسب نوع اللبن المستعمل .

٢/٣ - المواصفات التحليلية :

١/٢/٣ : لا تقل نسبة الدهن إلى المواد الصلبة الكلية بما فيها ملح الطعام عماليل :

جبن مصنع من اللبن الجاموسى	جبن مصنع من ألبان أخرى أو خليط
٣٥ %	٣٠ %

٢/٢/٣ : لا تزيد نسبة الرطوبة على ٦٠% في الجبن المخزون وفي الحين الطازج لا تزيد على ٦٢% .

٤ - التعبئة:

١/٤ : يعبا الجبن في عبوات مطابقة لقرار رئيس الجمهورية رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧ في شأن الأوعية التى تستعمل في المواد الغذائية ويشترط قفلها جيدا بطريقة تضمن عزلها عن مصادر التلوث ويوضع على بطاقة العبوات البيانات التالية :

١/١/٤ : اسم الصنف ونوعه .

٢/١/٤ : اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٣/١/٤ : نسبة الدهن إلى المواد الصلبة الكلية .

٤/١/٤ : نوع المواد المضافة ونسبتها .

٥/١/٤ : تاريخ الإنتاج في حالة اللبن الغير مبستر .

٦/١/٤ : جبن مصنع من لبن مبستر أو غير مبستر .

٧/١/٤ : الوزن المصفى عند التعبئة .

٨/١/٤ : عبارة إنتاج (ج . م . ع)

المواصفات الفنية

للجبن الأبيض الطرى نباتى الدهن

١ - التعريف :

هو الناتج الغذائى المتحصل عليه من تخين الألبان المسموح بتداولها للزوجة الدهن الطازجة أو المجففة أو خليط منها بعد اضافة الدهن النباتى وتسخينها الى درجة الحرارة المناسبة وذلك باضافة البادى* أو الانزيمات أو خليط منها بعد انتخلص من الشرش الزائد .

٢ - الاشتراطات العامة :

١/٢ : يكون خاليا من الميكروبات الممرضة .

٢/٢ : يكون طبيعيا فى صفاته من حيث المظهر - والطعم والقوام - والرائحة .

٣/٢ : يكون خاليا من أى مواد مالحة أو شوائب غريبة .

٤/٢ : يكون الدهن النباتى موزعا توزيعا متجانسا داخل الخثرة .

٥/٢ : لا تزيد أنواع الدهون المضافة على نوعين من الدهون النباتية .

٦/٢ : يكون خاليا من أى آثار لدهون حيوانية غريبة خلاف دهن اللبن .

٧/٢ : يكون خاليا من المواد الملونة - ويسمح بإضافة المواد الحافظة المصرح باستعمالها .

٨/٢ : يسمح بإضافة بعض المواد المكسبة للطعم كـ بعض التوابل أو ثمار الفلفل الأحمر أو الأخضر بكميات محددة تكفى فقط لإكساب الصنف الطعم المميز على أن توضح الأصناف المضافة على بطاقة العبوة .

٩/٢ : يعتبر الجبن تالفا إذا كان هناك تغير غير طبيعى فى صفاته أو كان فى حالة جفاف متقدم .

١٠/٢ : لا يجوز طرحه فى السوق للتداول قبل مضى ٦٠ يوما من تاريخ صناعته .

١١/٢ : لا يسمح بانتاج هذا النوع من الجبن إلا للصانع المرخص لها بالبسترة والمزودة بالأجهزة اللازمة للتصنيع .

٣ - المواصفات :

الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك :

١/١/٣ : النوع : جبن أبيض طرى نباتى الدهن .

٢/١/٣ : الشكل : مكعبات مغلقة بورق الزبد ، وذو علامة مميزة ولا تزيد وزن القطعة على ٣٠٠ جم عند الاستهلاك .

٣/١/٣ : المقطع أو القوام : المقطع أملس - نام - خالى من التجبب أو التخرز والقوام يكون مندمجا غير أسفنجى يسمح بوجود القليل من الثقوب الميكانيكية والغازية .

٤/١/٣ : اللون : أبيض أو مائل للاصفرار حسب نوع اللبن والدهن النباتى المستعمل .

٢/٣ : المواصفات التحليلية :

١/٢/٣ : لا تقل نسبة الدهن إلى المواد الصلبة الكلية بما فيها ملح الطعام عن ٤٠ ٪ .

٢/٢/٣ : لا تزيد نسبة الرطوبة على ٦٠ ٪ .

٤ - التعبئة :

١/٤ : يعبا الجبن فى عبوات مطابقة لقرار رئيس الجمهورية رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧ فى شأن الأوعية التى تستعمل فى المواد الغذائية ويشترط قفلها جيدا بطريقة تضمن عزلها عن مصادر التلوث ويوضح على بطاقة العبوات البيانات التالية :

١/١/٤ : يكتب بالبنت العريض : جبن أبيض طرى نباتى الدهن .

٢/١/٤ : اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٣/١/٤ : نسبة الدهن إلى المواد الصلبة الكلية - وأنواع الدهون المضافة ونسبتها بحيث لا تزيد على نوعين من الدهون النباتية .

٤/١/٤ : نوع المواد المضافة ونسبتها .

٥/١/٤ : تاريخ الاتاج .

٦/١/٤ : الوزن المصفى عند التعبئة .

٧/١/٤ : عبارة اتاج ج.م.ع .