

وزارة الصناعة والثروة المعدنية

قرار رقم ٥٨١ لسنة ١٩٧٩

بشأن تحديد المواصفات الفنية للجبين القريش بالروكفور

وزير الصناعة والثروة المعدنية

بعد الاطلاع على القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ في شأن التوحيد القياسى ،

وعلى القانون رقم ٢١ لسنة ١٩٥٨ في شأن تنظيم الصناعة وتشجيعها ؛

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

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

للتوحيد القياسى ؛

وعلى مذكرة الهيئة المصرية العسامة للتوحيد القياسى بشأن تحديد المواصفات

الفنية للجبين القريش بالروكفور ؛

وبناء على ما ارتآه مجلس الدولة ؛

قرر :

مادة ١ - يكون إنتاج الجبين القريش بالروكفور (المصنع من جبين قريش رجبين روكفور) طبقا للمواصفات الفنية المرفقة المعتمدة من الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى .

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

يدرى ٣ ذى القعدة سنة ١٣٩٩ (٢٤ سبتمبر سنة ١٩٧٩)

مهندس : إبراهيم عبد الرحمن عطا الله

المواصفات الفنية للجبين القريش بالروكفور "روكفوريش"

١ - المجال

تختص هذه المواصفات الفنية بالجبين القريش بالروكفور (روكفوريش) المصنع من الجبن القريش والجبين الروكفور بنسبة ١/٣ على التوالي :

٢ - التعريف

هو المنتج الغذائي المتحصل عليه من خايط الجبن القريش والجبين الروكفور بالنسبة المحددة .

٣ - الاشتراطات العامة

١/٣ - يشترط في الجبن القريش والجبين الروكفور التي يصنع منهما هـ - ذ النوع من الجبن أن يكونا مطابقين للمواصفات القياسية الخاصة بكل منهما .

٢/٣ - يكون المنتج خاليا من الأحياء الدقيقة الممرضة .

٣/٣ - يكون طبيعيا في صفاته من حيث المظهر والرائحة والرائحة وله الطعم المميز للجبين الروكفور .

٤/٣ - يكون خاليا من أى دهون غريبة خلاف دهن اللبن .

٥/٣ - يكون خاليا من أى مواد أو شوائب غريبة أو حشرات حية أو ميتة بجميع أطوارها .

٦/٣ - يكون خاليا من المواد الملوثة الصناعية ويسمح بإضافة المواد الحافظة المصرح باستعمالها صحيا (حمض السوربيك وحمض البروبيونيك وأملاحهما) بشرط توضيح ذلك على بطاقة العبوة .

٧/٣ - يعتبر المنتج الفالحا إذا كان هناك تغير طبيعي في صفاته أو كان في حالة جفاف متقدم .

٤ - المواصفات

- ١/٤ - المواصفات المميزة للجبين المعد للاستهلاك :
- ١/١/٤ - النوع : جبين قريش بالروكفور .
 - ٢/١/٤ - الشكل : مختلف الأشكال .
 - ٣/١/٤ - اللون : أبيض مائل للأصفرار .
 - ٤/١/٤ - القوام : عجيني ناعم الملمس وخالي من التخزز .
- ٢/٤ - المواصفات التحليلية :
- ١/٢/٤ - لا تزيد نسبة الرطوبة على ٦٥٪ (خمسة وستون في المائة) .
 - ٢/٢/٤ - لا تقل نسبة الدهن إلى المواد الصلبة الكلية بما فيها ملح الطعام عن ٢٠٪ (عشرون في المائة) .
 - ٣/٢/٤ - لا تزيد نسبة ملح الطعام على ٤٪ (أربعة في المائة) .

٥ - العبوات والبطاقات

تدون البيانات التالية على العبوة المباشرة وفي حالة عدم إمكان ذلك تدون على العبوة غير المباشرة :

- ١ - اسم المصنع وعلامته التجارية .
- ٢ - مكونات المنتج وإسمه .
- ٣ - الوزن الصافي للعبوة عند التعبئة .
- ٤ - نسبة الدهن إلى المواد الصلبة الكلية .
- ٥ - اسم المادة الحافظة ونسبتها إذا أضيفت .
- ٦ - عبارة إنتاج (ج . م . ع) .

٦ - طرق الفحص والاختبار

تجرى طبقا للطرق الواردة بالمواصفات القياسية رقم ١٩٧٣/١٥٥ والخاصة بطرق فحص الألبان ومنتجاتها .