

قرار رقم ٥٨٢ لسنة ١٩٧٩

بتحديد المواصفات الفنية للبنة

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 لتوحيد القياسى؛

وعلى مذكرة الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى بشأن تحديد المواصفات الفنية لمنتج اللبنة؛

وبناء على ما ارتآه مجلس الدولة؛

قرر :

مادة ١ - يكون إنتاج اللبنة طبقا للمواصفات الفنية المرفقة المعتمدة من الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى :

مادة ٢ - ينشر هذا القرار في الوقائع المصرية، ويعمل به من تاريخ نشره.

صدر في ٣ ذى القعدة سنة ١٣٩٩ (٢٤ سبتمبر سنة ١٩٧٩)

مهندس : إبراهيم عبد الرحمن عطا الله

المواصفات الفنية لمنتج اللبنة

١ - المجال

تشمل هذه المواصفات الفنية منتج اللبنة المصنعة من اللبن المتخمر (الزبادى) .

٢ - التعريف

هى المنتج الغلثانى المتحصل عليه من فصل الشرش عن اللبن الزبادى بالترشيح .

٣ - اشتراطات عامة

١/٣ - يكون اللبن الزبادى المستعمل فى إنتاج اللبنة مطابقا للمواصفات الخاصة بالألبان المتخمرة .

٢/٣ - يكون المنتج طبيعيا فى صفاته من حيث المظهر والقوام والرائحة وله الطعم المميز للمنتج وخاليا من الزناخة والمرارة .

٣/٣ - يكون خاليا من أى مواد دهنية غريبة خلال دهن اللبن .

٤/٣ - يكون خاليا من أى مواد مالئة أو شوائب غريبة .

٥/٣ - يكون خاليا من المواد الملونة الطبيعية والصناعية .

٦/٣ - يكون القوام فى كتلة متماسكة ناعمة خالية من الفجوات الغازية والشرش وغير مخاطى .

٧/٣ - يكون المنتج خاليا من الأحياء الدقيقة المرضية .

٨/٣ - يشترط حفظ اللبنة داخل ثلاجات عند عرضها للبيع لا تزيد درجة حرارتها على ١٠ درجات مئوية .

٤ - المواصفات

- ١/٤ - لا تقل نسبة الدسم عن ١٠٪ (مشرة في المائة) .
- ٢/٤ - لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٢٦٪ (ستة وعشرون في المائة) .
- ٣/٤ - لا تزيد نسبة الحموضة على ١,٥٪ محسوبة كحمض لاكتيك (واحد ونصف في المائة) .
- ٤/٤ - لا تزيد نسبة ملح الطعام على ١٪ (واحد في المائة) .

٥ - العبوات والبطاقات

- ١/٥ - يعبأ المنتج في عبوات محكمة القفل على أن تكون مطابقة لقرار الأوعية رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧ وتعديلاته وعزلها عن مصادر التلوث .
- ٢/٥ - يوضح على العبوة البيانات التالية :
 - ١/٢/٥ - اسم المصنع وعلامته التجارية .
 - ٢/٢/٥ - الوزن الصافي عند التعبئة .
 - ٣/٢/٥ - تاريخ الإنتاج أو الصلاحية .
 - ٤/٢/٥ - عبارة إنتاج (ج ٢٠٠ ع)

٦ - طرق الفحص والاختبار

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