



# *Arab Republic of Egypt*

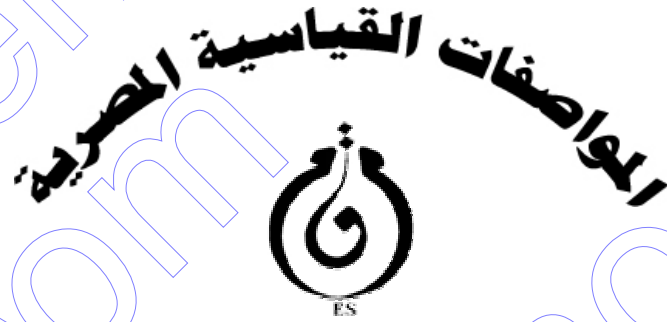
## EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1007-3 (2005) (Arabic): HARD CHEES,  
Part 3: EMMENTAL CHEESE

BLANK PAGE





م ق م : ١٠٠٧-٣/٢٠٠٥

**الجبن الجاف**

**الجزء : الثالث**

**جبن الامنتال**

---

جمهورية مصر العربية  
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٠٣/٠٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إلكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

[moi@idsc.net.eg](mailto:moi@idsc.net.eg)

بريد الكترونى :

[www.eos.org.eg](http://www.eos.org.eg)

موقع الكترونى :



## مقدمة

م.ق.م ١٠٠٧ / ٣ / ٢٠٠٥ الخاصة بالجبن الجاف ج-٣: جبن الامنتال تلغى وتحل محل آخر  
أصدار لها عام ٢٠٠١ ، متمثلة فنيا مع تعديل مع المواصفة الدولية كودكس  
( C-9 /1967 ) طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها



## الجبن الجاف

### الجزء الثالث : جبن الامنتال

#### ١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالجبن الجاف ج-٣: جبن الامنتال المعد للاستهلاك المباشر أو لأي استخدامات تصنيعية أخرى طبقاً للتعريف المعطى ببند رقم (٢).

#### ٢- التعريف

هو إحدى أصناف الجبن الجاف المسوى ذو القوام المتماسك المرن المحتوى على عيون غازية لامعة أما مستديرة أو بيضاوية يتراوح قطرها بين ١ - ٣ سم ويتدرج لون الجبن بين الكريمي إلى الاصفر ويكون الجبن بقشرة أو بدونها وقد يغلف المنتج بأحد الاغلفة المصرح بها.

#### ٣- الإشتراطات الأساسية

##### ١ /٣ المواد المستخدمة :

- بادئات : بكتريا حمض اللاكتيك وبكتريا منتجة لحمض البروبيونك و/ أو بكتريا أخرى مناسبة غير ضار بالصحة.
- انزيم الرنين أو أنزيمات مجبنة أخرى مناسبة ( لايسمح بإستخدام إنزيمات يكون مصدرها الخنزير ).
- كلوريد الصوديوم.

٢ /٣ لا تقل نسبة الدهن في المادة الجاف الكلية عن ٤٥٪.

٣ /٣ لا تزيد نسبة الرطوبة في المنتج على ٤٠٪.

٤ /٣ لا تزيد نسبة بروتينات الشرش إلى الكازين في الجبن عن مثيلتها في اللبن الطبيعي والتي لا تزيد على ٢٣٪.

٥ /٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لأي من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٦ /٣ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.





٧ / ٣ لا تزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالموصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية" .

٨ / ٣ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية ( كودكس )

٩ / ٣ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

١٠ / ٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وای تعديلات او مستجدات تطراً عليه.

١١ / ٣ أن يصنع المنتج من لبن مبستر أو مايكافىء البسترة من معاملات حرارية أخرى.

١٢ / ٣ عند إختبار المنتج بأيه طريقة مناسبة لاختذ العينات والتحليل يجب أن يكون :

١ / ١٢ / ٣ خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٢ / ١٢ / ٣ خاليا من ميكروب الأيشيرشياكولاي.

٣ / ١٢ / ٣ خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٤ / ١٢ / ٣ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ جم.

٥ / ١٢ / ٣ لايزيد عد الفطر فى المنتج على ١٠ خلية/ جم.

٦ / ١٢ / ٣ لايزيد عد الخميرة فى المنتج على ١٠٠ خلية/ جم.

٧ / ١٢ / ٣ خاليا من الحشرات وأطوارها والمواد الغريبة.

٨ / ١٢ / ٣ خاليا من الترنخ.

#### ٤- المعايير الوصفية

١ / ٤ المواد الخام :

اللبن البقرى أو خليط من اللبن البقرى والجاموسى أو منتجاتها المتحصل عليها من هذه الالبان.

٢ / ٤ يكون طعم ولون وقوام المنتج مطابقا للصنف.

٣ / ٤ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ٢٨٪.

٤ / ٤ نسبة كلوريد الكالسيوم المضافة إلى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة اضافتها.



٥/٤ يضاف ملح الطعام طبقاً لممارسات التصنيع الجيد.

٦/٤ يكون قطر وارتفاع ووزن الجبن وشكل القشرة كما في الجدول التالي:

الخصائص	الأقراص المستديرة	البلوكات	بلوكات بدون قشرة
الارتفاع	١٢ إلى ٣٠ سم	١٢ إلى ٣٠ سم	١٢ إلى ٣٠ سم
القطر	٧٠ إلى ١٠٠ سم	-	-
الوزن	حد أدنى ٥٠ كجم	حد أدنى ٣٠ كجم	حد أدنى ٣٠ كجم
القشرة	-	-	-
القوام	صلب	صلب	طرى
المظهر	جاف	جاف	متماثلة
اللون	من الاصفر الذهبي إلى البني	من الاصفر الذهبي إلى البني	من العاجي إلى الاصفر الفاتح

#### ٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو في صلاحية للأستهلاك الإدمى على الأنتعاض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٢/٥ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات المواد الغذائية المعبأة " على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية :

١/٢/٥ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت.

٢/٢/٥ إسم المنتج ونوعه ( جبن جاف امنتال ويجوز تسميه المنتج بأحد التسميات التالية : (جبن جاف سويسرى - جبن امنتلر) .

٣/٢/٥ مصنوع من لبن مبستر أو من لبن معامل بحرارة تكافىء البسترة.

٤/٢/٥ بيان بالمكونات والمواد المضافة مع ذكر المادة المضافة ونسبتها في حالة إضافتها.

٥/٢/٥ نسبة الدهن إلى المادة الصلبة الكلية.

٦/٢/٥ نوع اللبن المستخدم.





٥ / ٢ / ٧ الوزن الصافى.

٥ / ٢ / ٨ تاريخ الانتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية على أن بدون تاريخ الانتاج لاحقا لفترة التسوية وعلى الأيعرض المنتج للتداول ألا فى تاريخ الانتاج المدون على المنتج.

٥ / ٢ / ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥ / ٢ / ١٠ إسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥ / ٢ / ١١ درجة حرارة الحفظ والتداول.

٥ / ٢ / ١٢ رقم التشغيل ( بعد خروج المنتج من عمليات الكبس ).

### ٦- طرق الفحص والاختبار

٦ / ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاته".

### ٧- المصطلحات الفنية

Emmental Cheese	جبن امنتال
Emmentaler Cheese	جبن امنتلر
Ripened Cheese	الجبن المسوى
Swiss - Cheese	جبن سويسرى
Coagulating Enzymes	انزيمات مجبنة
E. coli	ميكروب الايشريشياكولاي
Listeria Monocytogenus	ميكروب الليستيريامونوسيتوجينس

### ٨- مراجع

1- Codex stan C-9 ( 1967 )

Codex International Individual Standard for Emmentaler.

Codex Alimentarius Commission.

2- FOX, P.E 1993

Cheese: Chemistry Physics and Microbiology 2<sup>nd</sup> ed-VOI 2 :

Major cheese group, Chapman Hall, London

3- wong, N. P jennies, keeney, M. and marth, E.H 1988.

Fundamental of dairy chemistry 3<sup>rd</sup> ed, VNR CO., New York.

### الجهات التي إشتراك في وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم ( ٢ / ٣ ) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتي يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.

- معامل وزارة الصحة.

- كلية الزراعة – جامعة القاهرة.

- المركز القومي للبحوث.

- شركة مصر للالبان.

- شركة النيل للصناعات الغذائية ( انجوى )

- وزارة التموين والتجارة الداخلية.

- إدارة مراقبة الاغذية.

- مصلحة الكيمياء.

- غرفة الصناعات الغذائية.

- معهد بحوث الانتاج الحيوانى.

- شركة جهينة للالبان.

- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

- معهد التغذية.

- مصلحة الرقابة الصناعية.

- شركة نستله.

- هيئة الخدمات البيطرية



## ملحق ( أ )

## الجبن الجاف

## الجزء الثالث : جبن الامنتال

المبررات العلمية	البند المعدل فى المواصفة المصرية	رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند
وضعت النسبة ٢٣ ٪ للتحقق من نسبة بروتينات الشرش الى الكازين وذلك بالتحليل	لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتي لاتزيد على ٢٣ ٪	٤ / ٣	المواصفة العامة للجبن (A-6) 1978,Rev 1 - 1999 تكون نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى	١/٢
بند بمس العقيدة	المواد المستخدمة انزيم الرنين أو انزيمات أخرى مناسبة ( لايسمح باستخدام انزيمات يكون مصدرها الخنزير	١ / ٣		
لمنع غش المنتج باستخدام بروتينات شرش مجففة عالية فى نسبة اللاكتوز ومنخفضة فى نسبة البروتين مما يؤدي الى ارتفاع نسبة اللاكتوز وانخفاض نسبة البروتين .	نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ٢٨ ٪	٣ / ٤		



## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.
- ٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.
- ٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
  - إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
  - التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
  - الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة للمنتجات للمواصفات القياسية.
  - تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
  - تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.
- تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.
- ٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.
- ٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.
- ٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.
- ٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيماوية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.
- ٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكاوهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.
- ٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية



**ES: 1007-3/ 2005**

**HARD CHEESE**  
**PART : 3**  
**EMMENTAL CHEESE**

ICS : 67.100.30 .....

---

**Arab Republic of Egypt**  
**Egyptian Organization for Standardization and Quality**