



# *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 1641 (2005) (Arabic): UHT- SWEETENED  
FLAVOURED MILK

BLANK PAGE





م ق م : ١٦٤١ / ٢٠٠٥

**اللبن المطعم الحلى  
المعقم بالطريقة الحظية**

---

جمهورية مصر العربية  
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

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 : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٨٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

moid@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



## مقدمة

م.ق.م ١٦٤١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " اللبن المطعم المحلى المعقم بالطريقة اللحظية " تلغي وتحل محل

آخر إصدار لها عام ١٩٩٣

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

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



## اللبن المطعم المحلى المعقم بالطريقة اللحظية

### ١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية اللازم توافرها فى اللبن المطعم المحلى بالسكر والمعقم بالطريقة اللحظية وطرق الفحص والاختبار.

### ٢- التعريف

هو اللبن المعد من اللبن الطبيعى الطازج أو المعاد تكوينه أو المسترجع والمحلى بالسكر والمضاف إليه أجزاء أو عصائر أو مراكز الفاكهة الطبيعية و المجنس والمعقم بالطريقة اللحظية والمعبأ فى عبوات معقمة.

### ٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ يكون تعقيم اللبن بإحدى طرق التعقيم اللحظية المعتمدة مع مراعاة عدم تداول المنتج إلا بعد اجتياز العينة الممثلة لاختبار قوة الحفظ.

٢ / ٣ يكون المنتج خالياً من عيوب الطعم والرائحة والمظهر.

٣ / ٣ يكون المنتج خالياً من المواد الغريبة والشوائب.

٤ / ٣ تكون السكريات الطبيعية هى المادة المستعملة فى التحلية.

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

٦ / ٣ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٧ / ٣ يتم الإنتاج بالمصانع المرخص لها بذلك.

٨ / ٣ لاتزيد نسبة حموضة المنتج على ٠,٢٥ ٪ محسوبة كحمض لاكتيك.

٩ / ٣ بعد تحضين عبوة المنتج لمدة اسبوع على ٣٧ °س لا يزيد عدد المستعمرات الميكروبية على ١٠ خاليا لكل جرام بطريقة العد القياسى بالاطباق على درجة ٣٧ °س لمدة ٤٨ ساعة.



- 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 اللبن في المنتج كامل الدسم عن ٣٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ١٥٪.
- ١٣ / ٣ لا تقل نسبة دهن اللبن في المنتج النصف دسم عن ١,٥٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ١٥٪.
- ١٤ / ٣ لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية في المنتج خالي الدسم عن ١٥٪.
- ١٥ / ٣ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.
- ١٦ / ٣ يتم الفحص الاشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وای تعديلات او مستجدات تطراً عليه.
- ١٧ / 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.
- ١٨ / ٣ تكون حدود المعادن الثقيلة في المنتج طبقاً للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ الحدود القصوى للمعادن الثقيلة في الإغذية

#### ٤- المعايير الوصفية

- ١ / ٤ يجوز إضافة الملونات ومكسبات الطعم والرائحة الطبيعية والمواد المثبتة للقوام من المسموح باستخدامها غذائياً.
- ٢ / ٤ نسبة السكريات في المنتج النهائي في حدود ٥٪ بالوزن محسوبة كسكر محول.

#### ٥- العبوات والبيانات

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





٢/٥ مع مراعاة ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "، والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه " على أن يوضح على العبوة باللغة العربية جميع البيانات الاتية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية .

١ / ٢ / ٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

٢ / ٢ / ٥ مصنع من لبن طبيعي طازج أو مسترجع أو معاد التكوين على ان يكون ذلك بحروف مميزة.

٣ / ٢ / ٥ نسبة الدهن والمواد الصلبة.

٤ / ٢ / ٥ عبارة لبن معقم مطعم محلي على ان تكتب كلمة معقم بخط واضح ومميز.

٥ / ٢ / ٥ صافي محتويات العبوة بالوزن أو الحجم.

٦ / ٢ / ٥ بيان بالمكونات والمواد المضافة.

٧ / ٢ / ٥ تاريخ الانتاج مع مدة الصلاحيه أو تاريخ انتهاء الصلاحية.

٨ / ٢ / ٥ عبارة صنع في مصر في حالة الانتاج المحلى.

## ٦- طرق الفحص والاختبار

### ١ / ٦ اختبار قوة الحفظ :

تؤخذ عينات ممثلة من كل تشغيلة وتحفظ على درجة حرارة ٣٧ °س لمدة سبعة ايام ثم تفحص العينات للتأكد من خلوها : حدوث انتفاخ- تجبن- ارتفاع الحموضة أو تغيير في الطعم والرائحة .

٢ / ٦ تجرى طرق الفحص والاختبار الطبيعية والكيميائية طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والتكميلية القياسية الاختبار الالبان ومنتجاتها "

٣ / ٦ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.





## ٧- المصطلحات الفنية

Reconstituted milk	.....	لبن مسترجع
Recombined milk	.....	لبن معاد التكوين

## ٨- المراجع

- White, G. 1981  
"Experience and common problems in U.H.T  
Processing of Dairy Food"  
Australian Society of Dairy Technology No. 26
- Lang.F. 1982  
Flavoured Milk around the world  
Milk Industry Vol. 84

## الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفات

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

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة.
- مصلحة الكيمياء.
- المركز القومى للبحوث.
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
- معهد بحوث الانتاج الحيوانى.
- كلية الزراعة- جامعة الازهر.
- شركة مصر لالابان.
- شركة جهينة للالابان.
- شركة نستله.
- الهيئة العامة للتصنيع.



## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي عام ١٩٥٧م بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧م الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧م على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.
- ٢- فى عام ١٩٧٩م صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩م الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .
- ٣- فى عام ٢٠٠٥م صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥م بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة 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 شكاوىهم 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:1641/ 2005**

# **UHT- SWEETENED FLAVOURED MILK**

ICS :67.100.10 .....

---

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