



Arab Republic of Egypt

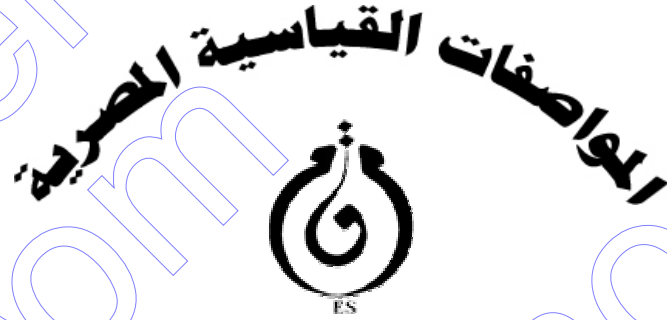
EDICT OF GOVERNMENT

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 1648 (2005) (Arabic): MILK POWDER

BLANK PAGE





م ق م : ٢٠٠٥ / ١٦٤٨

الألبان المجففة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



دتاريخ 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

moj@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



مقدمة

م.ق.م ١٦٤٨ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " الألبان المجففة " تلغي وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠١
متماثلة فنيا مع تعديل مع المواصفة الدولية كودكس رقم ٢٠٧ / ١٩٩٩ طبقا للملحق (أ)

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



الألبان المجففة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالألبان المجففة وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

هي منتجات الألبان الناتجة من تجفيف اللبن الطازج بعد تعديل محتواه من الدهن و/ أو البروتين وذلك بالنزع أو بالإضافة بحيث تكون نسبة بروتينات الشرش إلى الكازين في المنتج لا تختلف عن نسبتها في اللبن الطازج .

٣- الاشتراطات الأساسية

١ / ٣ تكون محتفظة بالطعم والرائحة المميزة للبن الطبيعي خالية من أية رائحة أو طعم غريب .

٢ / ٣ تكون خالية من التزنخ بأنواعه.

٣ / ٣ تكون متدفقة خالية من التكتل الذى يصعب تفكيكه يدويا .

٤ / ٣ تكون خاليه من أية دهون غريبة خلاف دهن اللبن .

٥ / ٣ تكون خالية من أية شوائب .

٦ / ٣ تعطى نتيجة سالبة لاختبار الفوسفاتير .

٧ / ٣ تكون خالية من بقايا المضادات الحيوية

٨ / ٣ لاتقل نسبة البروتين في المادة الصلبة الكلية الخالية من الدهن عن ٣٤٪ .

٩ / ٣ يكون الحد الاقصى للاجزاء الداكنة والمحروقة هو مقياس القرص (ب) .

١٠ / ٣ اللبن المجف كامل الدسم :

١ / ١٠ / ٣ تتراوح نسبه الدسم بين ٢٦٪ و اقل من ٤٢٪.

٢ / ١٠ / ٣ لاتزيد نسبه الرطوبه عن ٥٪.



١١ / ٣ اللبن المجفف منزوع الدسم جزئيا :

٣ / ١١ / ١ تتراوح نسبة الدسم بين ١,٥% و اقل من ٢٦% .

٣ / ١١ / ٢ لاتزيد نسبة الرطوبة على ٥% .

١٢ / ٣ اللبن المجفف منزوع الدسم :

٣ / ١٢ / ١ لاتزيد نسبة الدسم على ١,٥% .

٣ / ١٢ / ٢ لاتزيد نسبة الرطوبة على ٥% .

٣ / ١٣ لاتزيد نسبة الحموضة فى حالة اللبن المجفف كامل الدسم على ١,٢% وفى حالة اللبن المجفف منزوع الدسم جزئيا على ١,٤% وفى حالة اللبن المجفف منزوع الدسم كليا على ١,٥% .

٣ / ١٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لآى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية .

٣ / ١٥ تكون خاليه من الميكروبات الممرضة وإفرازاتها السامة.

٣ / ١٦ لايزيد العد الكلى للبكتريا على ١٠٠٠٠٠ خلية/جم .

٣ / ١٧ تكون خالية من ميكروب السالمونيلا فى ٢٠٠ جم .

٣ / ١٨ تكون خالية من بكتريا الاشريشيا كولاى .

٣ / ١٩ تكون خالية من بكتريا استافيلوكوكس أوريس وسمومها .

٣ / ٢٠ لايزيد العد الكلى للبكتريا فى المنتج المعد للاستهلاك المباشر على ١٠٠٠٠٠ خلية/جم و لايزيد على ٢٠٠٠٠٠ خلية / جم للمنتج المستخدم فى التصنيع .

٣ / ٢١ تكون خالية من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس وسمومها .

٣ / ٢٢ تكون مطابقة للحدود المسموح بها من السموم الفطرية .

٣ / ٢٣ لايزيد عد الفطر والخميرة على ١٠ خلية/ جرام

٣ / ٢٤ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية".

٣ / ٢٥ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.



٢٦ / ٣ يتم الفحص الإشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وإى تعديلات او مستجدات تطراً عليه.

٤- المعايير الوصفية

١ / ٤ اللبن المجفف كامل الدسم :

١ / ١ / ٤ نسبة اللاكتوز فى حدود ٣٨٪

٢ / ١ / ٤ نسبة الرماد فى حدود ٦٪

٢ / ٤ اللبن المجفف منزوع الدسم جزئياً :

١ / ٢ / ٤ نسبة اللاكتوز بين أكبر من ٣٨٪ وأقل من ٥٣٪

٢ / ٢ / ٤ نسبة الرماد بين أكثر من ٦٪ وأقل من ٨٪

٣ / ٤ اللبن المجفف منزوع الدسم

١ / ٣ / ٤ نسبة اللاكتوز فى حدود ٥٣٪

٢ / ٣ / ٤ نسبة الرماد فى حدود ٨٪

٤ / ٤ تعطى الألبان المجففة عند استرجاعها بالماء سائلاً متجانساً له الخواص الحسية للبن.

٥ / ٤ معامل الذوبان فى حدود ٨٥٪ فى حالة اللبن المجفف بطريقة الاسطوانات وفى حدود ٩٨,٥٪ فى حالة اللبن المجفف بطريقة الرذاذ.

٦ / ٤ فى حالة اللبن سريع الذوبان يجتاز المنتج اختبارى معامل الانتشار ومعامل التشرب.

٥- العبوات والبيانات

١ / ٥ يعبا المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الأدمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٢ / ٥ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية" والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة"، على ان 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 اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .
- ٢ / ٢ / ٥ اسم المستورد وعنوانه.
- ٣ / ٢ / ٥ اسم الصنف ونوعه (لين مجفف أو لبن مجفف سريع الذوبان) .
- ٤ / ٢ / ٥ نسبه دسم اللبن .
- ٥ / ٢ / ٥ بيان بالمكونات .
- ٦ / ٢ / ٥ بيان بالمواد المضافه فى حالة اضافتها .
- ٧ / ٢ / ٥ تاريخ الإنتاج - و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية .
- ٨ / ٢ / ٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوة .
- ٩ / ٢ / ٥ الطريقة التى استخدمت فى التجفيف أو معامل الذوبان .
- ١٠ / ٢ / ٥ طريقة الاسترجاع فى حالة العبوات المعدة للاستهلاك المباشر .
- ١١ / ٢ / ٥ نوع المعاملة الحرارية فى حالة اللبن الفرز المجفف (لبن فرز مجفف بالحرارة العالية أو المتوسطة أو المنخفضة) .
- ١٢ / ٢ / ٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد .
- ١٣ / ٢ / ٥ رقم التشغيل .

٦- طرق الفحص والاختبار

- ١ / ٦ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الألبان ومنتجاتها".
- ٢ / ٦ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .



٧- المصطلحات الفنية

Whole milk powder	لبن مجفف كامل الدسم
Partly skimmed milk powder	لبن مجفف منزوع الدسم جزئياً
Skimmed milk powder	لبن مجفف منزوع الدسم
Instant milk powder	اللبن سريع الذوبان
Spray dried milk	اللبن المجفف بطريقة الرذاذ
Roller dried milk	اللبن المجفف بطريقة الاسطوانات
Scorched particles	الأجزاء الداكنة
Disc (B)	القرص (ب)
<i>E. coli</i>	ميكروب الايشريشيا كولاي
<i>Staphylococcus aureus</i>	ميكروب استافيلوكوكس أوريس
<i>Listeria monocytogens</i>	ميكروب الليستريا مونوسيتوجينيس
Total bacterial count	العدد الكلي للبكتريا
Low heat	حرارة منخفضة
Medium heat	حرارة متوسطة
High heat	حرارة عالية

٨- المراجع

- Codex stan. 207 – 1999
Codex Standard for milk powder and cream powder
Codex Alimentarius commission
- Robinson R.K and Ffst , MA, Dphil (1990)
Dairy Microbiology vol .1 and 2
Science, London and New York Ed. Elsevier Applied
- International dairy federation (IDF) 1979
Raw material Specifications, Dairy products (New-zealand Dairy Research Institute,
Sanderson, W.B.ED) IDF Dec.179.



الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفات

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

- الهيئه المصريه العامه للمواصفات و الجودة
- كلية الزراعة - جامعة القاهرة .
- معامل وزارة الصحة
- مصلحة الكيمياء
- المركز القومى للبحوث
- معهد التغذية
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى
- هيئه الرقابة على الصادرات والواردات
- مصلحة الرقابة الصناعيه
- غرفة الصناعات الغذائية
- وزارة التموين
- وزارة الزراعة
- شركة مصر للالبان
- شركة جهينه للالبان
- شركة انجوى
- شركة نستله



الألبان المجففة

ملحق (أ)

المبرات العلمية	البنود المضافة في المواصفة المصرية	رقم البند	البند في المواصفة الدولية	رقم البند
	للتأكد من كفاءة عملية التجفيف	تعطى نتيجة سالبة لاختبار الفوسفاتيز	٦/٣	
لمنع غش اللبن المجفف ببعض بروتينات الشرش المجففة والتي تكون عالية في اللاكتوز والرماد	نسبة اللاكتوز في حدود ٣٨ % (اللبن المجفف كامل الدسم)	١/١/٤		
	نسبة الرماد في حدود ٦ % (اللبن المجفف كامل الدسم)	٢/١/٤		



الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى 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.

EGYPTIAN STANDARDS



ES: 1648/ 2005

MILK POWDER

ICS:67 . 100 . 10

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