هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع نهائي

GSO /2013

منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية

MILK PRODUCTS WITH PROBIOTICS

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقـديـم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم TC5/SC3 " اللجنة الفنية الفرعية الخليجية للأغذية العضوية والوظيفية والمحورة وراثياً " بإعداد المواصفة القياسية الخليجية " منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية ". وقد تم إعدادها من قبل المملكة العربية السعودية .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية

1 - المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بمنتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية .

2 المراجع التكميلية

1/2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

2/2 GSO 569 " الحليب ومنتجاته – طرق اخذ العينات. .

3/2 GSO 570 "طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية" .

4/2 GSO"..... التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "طرق اختبار الحليب السائل ميكروبيولوجيا" .

5/2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" .

6/2 GSO 678 "طرق اختبار الألبان المتخمرة" .

7/2 GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية" .

8/2 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول" .

9/2 GSO 323"اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة" .

10/2 GSO 381 "المثبتات والمستحلبات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

11/2 GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول" .

12/2 GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني" .

13/2 GSO 707 "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية" .

14/2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – اشتراطات عامة".

15/2 GSO 1338 " اللبن " .

16/2 GSO 992" الزبادي " .

17/2 GSO 988"حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الزراعية والغذائية".

18/2 ……"GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "الاشتراطات الصحية لإنتاج وتصنيع الحليب" .

19/2 GSO 841 "حدود بقايا السموم الفطرية (الافلاتوكسينات) المسموح بها في الأغذية والأعلاف" .

20/2 ……"GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "طرق تقدير بقايا السموم الفطرية (الافلاتوكسينات) في المواد الغذائية" .

21/2 ……"GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية" .

22/2 ……"GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية في المنتجات الزراعية والغذائية".

23/2 ……"GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "طرق تقدير بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية في المنتجات الزراعية والغذائية" .

24/2 ……"GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية في المنتجات الزراعية والغذائية" .

25/2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الأول".

3 التعاريف

1/3 المعاونات الحيوية : هي مجموعة من الكائنات الحية الدقيقة لها تأثير مفيد عند تناولها بكميات كافية.

2/3 المدعمات الحيوية : هي مواد منشطة ومغذية تساعد على نمو المعاونات الحيوية .

3/3 منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية : هي مجموعة من منتجات الحليب و المضاف لها معاونات حيوية مثل لاكتوباسيلس اسيدوفيلس ولاكتوباسيلس كاسي وبفيدوبكتريا .

/4 المتطلبات

يجب أن يتوفر في منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية ما يلي :

1/4 أن يكون قد تم دراسة سلامة استخدام المعاون الحيوي طبقا للبند رقم 25/2

2/4 أن تكون المواد الخام المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها .

3/4 أن تكون خالية تماماً من منتجات الخنزير ومشتقاته .

4/4 أن تنتج باستخدام المكونات الأساسية التالية : حليب خام أو معاد تكوينه من حليب مركز أو مجفف (كامل الدسم ، منزوع الدسم جزئياً أو كلياً) وزبده أو قشدة أو أي مصدر لدهن الحليب .

5/4 أن يحتوي المنتج 10^{8} خلية معاونات حية/مل (كحد أدنى) من خلايا المعاونات الحيوية حتى نهاية فترة الصلاحية.

6/4 ألا تكون المعاونات الحيوية محورة وراثياً أو منتجة من كائنات دقيقة محورة وراثياً .

7/4 أن تكون الادعاءات التغذوية أو الصحية مرتبطة بالسلالة المستخدمة و المسموح بها من الجهات المختصة

8/4 أن يراعى في إنتاجها القواعد والشروط الصحية التي نصت عليها المواصفات القياسية الواردة في لبنود (5/2 ، 18/2) .

9/4 أن يكون المنتج خالياً من عيوب الطعم والرائحة .

10/4 أن يكون المنتج خالياً خلواً تاماً من الميكروبات الممرضة وسمومها .

11/4 أن يكون المنتج خالي من المواد الحافظة.

12/4 أن تكون منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها .

13/4 أن تكون خالية من المواد الغريبة والشوائب والحشرات وأجزائها .

14/4 أن تكون المنتجات مطابقة للمواصفات الخاصة ببقايا المضادات الحيوية والعقاقير البيطرية والهرمونات وبقايا المبيدات الواردة في البنود (11/2 ، 12/2 ، 22/2)

15/4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للكائنات الدقيقة في المنتج مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 25/2 .

16/4 أن تكون الحدود الإشعاعية في المنتج مطابقة للمواصفة القياسية السعودية الواردة في البند رقم 17/2 .

17/4 يسمح بإضافة المدعمات الحيوية على أن تكون من المواد المسموح بإضافتها للأغذية طبقاً لممارسات التصنيع الجيد .

18/4 أن تكون بقايا السموم الفطرية (الافلاتوكسينات) في الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 19/2 .

/5 أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 2/2.

/6 طرق الاختبار

1.6 تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (5) جميع الاختبارات الواردة في المواصفات القياسية الخليجية في البنود (2/2 , 3/2 ، 4/2 ، 6/2 ، 7/2 ، 20/2 ، 21/2 24/2 , 23/2 , 22/2,) لتحديد مدى مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة .

/7 التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (14/2) يجب أن يعبأ المنتج بطريقة آلية تضمن عدم تلوثه وأن تكون العبوات نظيفة صحية مناسبة محكمة القفل لا تؤثر على خصائص المنتج .

/8 النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 9/2 يجب أن تنقل وتخزن منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية عند درجة حرارة لا تزيد عن 5 ْم.

/9 البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1/2) والمواصفة القياسية الخليجية الوارد في البند (8/2) ، يجب أن يوضح على عبوات المنتج ما يلي :

1/9 الاسم العلمي للمعاون الحيوي بما في ذلك السلالة المستخدمة

2/9 الكمية الموصى باستهلاكها يوميا للحصول على الفائدة الصحية من المعاون الحيوي المستخدم

3/9 الادعاء الغذائي او الصحي المسموح بة من الجهات الرسمية

4/9 نوع المنتج .

5/9 نسبة الدهن ونسبة المواد الصلبة غير الدهنية .

6/9 نوع المنتج طبقاً لنسبة الدهن (كامل الدسم ، قليل الدسم ، منزوع الدسم) .

7/9 في حالة تصنيعه من حليب مجفف أو مركز ، يجب أن يتبع اسم المنتج بخط واضح عبارة "مصنع من حليب مجفف أو حليب مركز" وبنفس حجم الخط.

8/9 المواد المضافة .

9/9 تكون فترة صلاحية منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية مطابقة لفترة صلاحية المنتج المضاف إليه (الأساس) .

المصطلحات الفنية

المعاونات الحيوية..... Probiotics

المدعمات الحيوية.....Prebiotics

بفيدوبكتريا ..... Befidobacteria

لاكتوباسيلس اسيدوفيلس..... Lactobacillus acidophilus

لاكتوباسيلس بيولجاريكس..... Lactobacillus bulgaricus

لاكتوباسيلس كاسي..... Lactobacillus casei

ستربتوكوكس ثير موفيلس..... Streptococcus thermophilus

لبن ..... Laban

زبادي ..... Yoghurt

مثبت ..... Stabilizer

مواد صلبة غير دهنية ..... Non-fat solid

حليب كامل الدسم ..... Whole milk

حليب قليل الدسم ..... Low-fat milk

حليب منزوع الدسم ..... Skimmed milk

References

- Saudi Standard No . 281/1982 "Fermented Milk"

- Encyclopedia of Dairy Sciences (2002), Roginski, H, Fuquay, j. W. and Fox, P. F., Academic Press .

- Bifidobacteria and Their Role (1983), Rasic, J.L. and Kurmann, J.A. Birkhauser Verlag Basel, Switzerland.

- Cheese and Fermented Milk Products, Vol. 1 : Orgins and Principles, (19970, Kosikowski, F. and Mistry, V., F.V. Kosikowski, L.L.C., Westport, Connecticut, USA .

المراجع

المواصـــفة القياســـية الســـعودية رقـــم 1982/281 "الألبان المتخمرة" .