

## كريمة بالجلاتين

- 1 - المجال  
تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الكريمة بالجلاتين.
- 2 - التعاريف
- 1-2 كريمة بالجلاتين  
هي منتج حليبي يتم الحصول عليه بالتخمير اللبني الفوري لحليب، رفعت نسبة مواده الصلبة الحليبية الاجمالية الى التركيز المطلوب، بواسطة يادئ من حمض اللبن، واضيفت اليه المستحبات والمثبتات والمواد الاخرى المسموح باضافتها.
- 2-2 الممواد الصلبة الاجمالية  
هي الممواد المتبقية بعد تخير الماء من الحليب الكامل عند حرارة لا تتجاوز 102 درجة س حتى يثبت الوزن.
- 3-2 الممواد الصلبة غير الدهنية  
هي الممواد الصلبة ما عدا مواد الحليب الدهنية.
- 3 - المتطلبات والخصائص

### 1-3-1 كريمة بالجلاتين

- يجب ان يتوفر في الكريمة بالجلاتين بشكل عام ما يلي:
- ان يطابق الحليب المستعمل في انتاج الكريمة بالجلاتين متطلبات المواصفة القياسية اللبانية الخاصة به.
- ان يكون قوامها متجانسا وخلوا من التكتل والحبيبات والبثورات.
- ان تكون خلوا من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب بها مثل التزنج والمرارة وغيرها، وخلوا من الممواد الغريبة والشوائب.
- ان تكون خلوا من منتجات الخنزير او مشتقاتها.

### 2-1-3 كريمة بالجلاتين المحفوظة بالزيت

- يجب ان يتوافر في الكريمة بالجلاتين المحفوظة بالزيت، بالاضافة الى ما ورد في الكريمة بالجلاتين ما يلي:
- الا يزيد محتوى ملح الطعام فيها على 5%.

## مرسوم رقم ١٠٤٠ اعطاء صفة الازلام لمواصفات اللبنة والكريمة بالجلاتين

ان رئيس الجمهورية،  
بناء على الدستور،  
بناء على القانون الصادر في ٢٣ تموز ١٩٦٢ المتعلق بانشاء مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبانية،  
بناء على اقتراح وزير الصناعة،  
وبعد استشارة مجلس شورى الدولة (رأي رقم ٩٨/١٨٠ - ٩٩ تاريخ ٩/٧/٩٩)،  
وبعد موافقة مجلس الوزراء في جلسته بتاريخ ١٩٩٩/٧/٧،

يرسم ما يأتي:

مادة ١: تعطى صفة الازلام القانوني للمواصفين القياسيين اللبانيين العائدين لمواد غذائية والملحقتين بهذا المرسوم:

رقم المواصفة	عنوان المواصفة	اللبننة	الكريمة بالجلاتين
٢٣: ١٩٩٩			
٣٥: ١٩٩٩			

مادة ٢: تعتمد نتائج الفحوص والتحليل والاختبارات التي تصدر عن مختبرات الجهات التالية:

- ١ - معهد البحوث الصناعية
  - ٢ - مديرية مختبرات الصحة العامة
  - ٣ - مصلحة الابحاث العلمية الزراعية
- مادة ٣: ينشر هذا المرسوم وينبع حيث تدعو الحاجة ويعمل به فور نشره في الجريدة الرسمية.

بعبدا في ٢ آب ١٩٩٩  
الامضاء: اميل لحد

صدر عن رئيس الجمهورية  
رئيس مجلس الوزراء  
الامضاء: سليم الحص

وزير الصناعة  
الامين العام السعدي

وستربتوكوكس ثيرموفيلس (Streptococcus Thermophilus) على أن تبقى حية في المنتج حتى انتهاء مدة الصلاح.

- يسمح بمعاملة الكريما بالجلاتين بالحرارة قبل التعبئة عند حرارة 70 درجة س لمدة 35 ثانية، او بعد التعبئة عند حرارة 55 درجة س لمدة 15-30 دقيقة.

- بالإضافة الى ذلك يسمح بمعاملة كريما بالجلاتين بالحرارة بعد التخمير وقبل التعبئة عند حرارة 90 درجة س لمدة 30 ثانية.

- يجب الا تزيد الحموضة الكلية على 2,5% ولا تقل عن 0,8%، محتسبة كحمض اللبن.

- يجب ان يكون انتاج الكريما بالجلاتين متوافقا مع الخصائص التركيبية الواردة في الجدول (1).

- ان يكون الزيت المستعمل لحفظها، زيتا نباتيا مطابقا للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به.

- الا تقل كمية الكريما بالجلاتين المحفوظة في الزيت عن 55% من وزن محتوى العبوة.

### 2-3 المتطلبات الكيميائية

#### 1-2-3 كريما بالجلاتين

يجب ان يتوفر في الكريما بالجلاتين بشكل عام المتطلبات الكيميائية التالية:

- يلفح الحليب المستعمل في صناعة الكريما بالجلاتين ببادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن مثل اللاكتوباسيلس بولغاريكس (Lactobacillus Bulgaricus)

### الجدول (1): الخصائص التركيبية للكريما بالجلاتين.

كريما بالجلاتين				الخصائص
منزوعة الدسم	قليلة الدسم	معتدلة الدسم	كاملة الدسم	
1,0% حدا اقصى	< 1,0% و > 4,0%	≤ 4,0% و > 8,0%	8,0% حدا ادنى	محتوى المواد الدهنية
20,0	21,0	21,0	16,0	محتوى المواد الصلبة غير الدهنية (% حد ادنى)

2-2-3 كريما بالجلاتين المحفوظة بالزيت يجب ان تتوافر في الكريما بالجلاتين المحفوظة بالزيت المتطلبات الكيميائية التالية:  
- الا يزيد محتوى الحموضة الاجمالية على 3,5% ولا تقل عن 1,7% محتسبة كحمض اللبن.  
- ان تتميز بالخصائص الواردة في الجدول (2).

ملاحظة: تقرأ العبارة « ≤ 4,0% و > 8,0% المتعلقة بمحتوى المواد الدهنية في الكريما بالجلاتين المعتدلة الدسم كما يلي: اربعة بالمائة حدا ادنى شرط ان تبقى اقل من ثمانية بالمائة.

### الجدول (2): الخصائص التركيبية لاصناف الكريما بالجلاتين المحفوظة بالزيت

كريما بالجلاتين				الخصائص
منزوعة الدسم	قليلة الدسم	معتدلة الدسم	كاملة الدسم	
1,5% حدا اقصى	< 1,5% و > 5,0%	≤ 5,0% و > 10,0%	10,0% حدا ادنى	محتوى المواد الدهنية
33,0	29,0	29,0	23,0	محتوى المواد الصلبة غير الدهنية، (% حدا ادنى)

## 3-3 المتطلبات الصحية

- يجب ان يتم انتاج الكريما بالجلاتين في جميع مراحلها وفقا للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخاصة بـ«القواعد العامة لصحة الغذاء» الصادرة عن لجنة دستور الغذاء تحت الرقم: Codex Alimentarius, CAC/RCP 1-1985 ، لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية.

## 4-3 المضافات

يسمح باضافة المواد التالية الى الكريما

## بالجلاتين:

- كازينات الحليب (الصوديوم او الكلسيوم)
- بروتينات المصل المجففة او المركزة
- زبدة الحليب المبستر
- المواد الدهنية للزبدة
- حمض السوربيك واملاحه (الصوديوم او البوتاسيوم او الكلسيوم) شرط الا تتعدى خمسين (50) مغ/كغ.
- المثبتات والمستحلبات الواردة في الجدول (3).

## الجدول (3): المثبتات والمستحلبات المسموح باستعمالها

الحد الاقصى	المثبتات والمستحلبات
5 غ/كغ منفردة او مجتمعة	آغار - آغار
	صمغ عربي
	كاراجينين
	فورسيلران
	تراجا كنتان
	صمغ الغوار
	لوكست (صمغ الخروب)
	الجينات بروبيين غليكول
	صوديوم كربوكسي ميتيل السليلوز
	الجينات (الصوديوم او البوتاسيوم او الكلسيوم)
صمغ كزانتان	
5 غ/كغ حدا اقصى	بكتين - جيلاتين بقري

## 4-2-4 المواد الدهنية

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 1211:1984).

## 4-2-4 البروتين

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية: BS 1741: Part 5, Section 5.1: 1988 (1993)

## 4-2-4 المواد الصلبة الاجمالية

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في

## 4 - فحوص التحقق

## 1-4 طرق اخذ العينات

يتم اخذ العينات وفقا للمواصفة القياسية الدولية (ISO 707:1985).

## 2-4 طرق الاختبار

## 1-2-4 الحموضة

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية: BS 1741: Part 10, Section 10.1: 1989 (1993)

ويأخذى اللغتين الفرنسية او الانكليزية، او الاثنتين معا اختياريا):

- اسم المنتج «كريميا بالجلاتين».
- مستوى الدسم: «قليلة الدسم» أو ... «منزوعة الدسم».

- في حال معاملة الكريما بالجلاتين بالحرارة بعد التخمر يجب ان يوضح عبارة «معامل بالحرارة بعد التخمر».

- في حال تصنيع الكريما بالجلاتين من حليب مجفف يجب ان يتبع اسم المنتج عبارة «مصنع من حليب مجفف» بخط واضح.

- قائمة المكونات الاساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها.

- المحتوى الصافي بالوحدات المترية وفقا للنظام الدولي.

- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ التعبئة.

- تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاح باليوم والشهر والسنة، ويمنع استعمال الرموز.

- اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت، مع ذكر بلد المنشأ.

#### 7 - المراجع

- المواصفة القياسية اللبنانية رقم 1965/24 «الحليب وبعض مشتقاته».

- المواصفة القياسية السعودية رقم 1995/1117 «اللبننة».

المواصفة القياسية الدولية (ISO 6731: 1989)

#### 4-2-5 نشاط الفسفاتييز

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 3356: 1975)

#### 5 - التعبئة والتخزين والنقل

- تعبأ الكريما بالجلاتين في عبوات صحية نظيفة معقمة وجافة لا تسبب موادها اي تأثير مؤذ او ضار على طبيعة الكريما بالجلاتين او طعمها او رائحتها، ويحكم اغلاقها لتحتفظ المادة المعبأة من التلوث والرطوبة.

- تحفظ الكريما بالجلاتين في اماكن مناسبة ونظيفة ومبردة لا تزيد حرارة التخزين فيها على خمس (5) درجات س.

- يتم النقل والتوزيع في وسائل نقل مبردة مناسبة حيث لا تزيد الحرارة على عشر (10) درجات س، وبطريقة تمنعها من التلوث او التلف. ويتم نقل وتخزين الكريما بالجلاتين المحفوظة بالزيت عند حرارة لا تزيد على خمس وعشرين (25) درجة س، وبطريقة تمنعها من التلوث او التلف.

#### 6 - بطاقة المعلومات البيانية

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية «لصاقات المواد الغذائية»، يجب ان يذكر على عبوات الكريما بالجلاتين المعلومات البيانية التالية (باللغة العربية

#### 8 - المصطلحات التقنية

انكليزي	فرنسي	عربي
Starter	Levain	بادئ
Crystals	Cristaux	بلورات
Expiry date	Date de péremption	تاريخ انتهاء الصلاح
Inhibition	Inhibition	تشبيط
Storage	Entreposage	تخزين
Lactic fermentation	Fermentation Lactique	تخمير لبني
Concentration	Concentration	تركيز
Rancidity	Rancidité	تزنخ
Lumpiness	Record N°	تكتل

انكليزي	فرنسي	عربي (تابع)
Inoculation	Inoculation	تلقيح
Granules	Granules	حببيبات
Pasteurized milk	Lait pasteurisé	حليب مبستر
Dried milk	Lait en poudre	حليب مجفف
Concentrated milk	Lait concentré	حليب مركز
Lactic acid	Acide Lactique	حمض اللبن
Acidity	Acidité	حموضة
Sampling	Echantillonnage	طرق اخذ العينات
Caseinate	Caséinate	كازينات
Strained yoghurt	Yoghurt filtré	لبنة
Stabilizers	Stabilisants	مثبتات
Bitterness	Amertume	مرارة
Emulsifiers	Emulsifiants	مستحلبات
Whey	Lactosérum	مصل - شرش
Skimmed	Ecrémé	منزوع الدسم
Preservatives	Agents de conservation	مواد حافظة
Solids Not Fat	Matières Solides Non-Grasses	مواد صلبة غير دهنية
Extraneous matter	Matières étrangères	مواد غريبة
Flavouring matter	Matières aromatisantes	مواد منكهة
Transport	Transport	نقل
Metric units	Unités métriques	وحدات مترية

الجامعة اللبنانية - كلية الزراعة  
شركة غندور لانتاج الحليب ومشتقاته  
شركة العصير اللبنانية - بون جوس  
شركة طباره للتجارة والصناعة  
الاتحاد الوطني للفلاحين اللبنانيين  
اونالكو للصناعات الغذائية في لبنان  
شركة شرق المتوسط  
شركة معامل دولسي  
البان واجبان مسابكي  
تعاونية حليب البقاع

الهيئات التي شاركت في اعداد  
المواصفة  
مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية -  
ليبور  
وزارة الصناعة  
وزارة الزراعة  
وزارة الاقتصاد والتجارة  
وزارة الصحة العامة  
معهد البحوث الصناعية  
مصلحة الابحاث العلمية الزراعية

اللبنه متطلبات المواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به.

- ان يكون قوامها متجانسا وخلوا من التكتل والحبيبات والبلورات.

- ان تكون خلوا من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب بها مثل التزنخ والمرارة وغيرها، وخلوا من المواد الغريبة والشوائب.

- ان تكون خلوا من منتجات الخنزير او مشتقاتها.

#### 2-1-4 اللبنه المحفوظة بالزيت

يجب ان يتوافر في اللبنه المحفوظة بالزيت، بالاضافة الى ما ورد اعلاه، ما يلي:

- الا يزيد محتوى ملح الطعام فيها على 5%.

- ان يكون الزيت المستعمل لحفظها، زيتا نباتيا مطابقا للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به.

- الا تقل كمية اللبنه المحفوظة في الزيت عن 55% من وزن محتوى العبوة.

#### 2-4 المتطلبات الكيميائية

##### 1-2-4 اللبنه

يجب ان يتوافر في اللبنه بشكل عام المتطلبات الكيميائية التالية:

- يلحق الحليب المستعمل في صناعة اللبنه ببادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن مثل اللاكتوباسيلس بولغاريكس *Lactobacillus bulgaricus* وستريتكوكس *Streptococcus Thermophilus* تيرموفيلس على ان تبقى حية في المنتج حتى انتهاء مدة الصلاح.

- يسمح بمعاملة اللبنه بالحرارة قبل التعبئة عند حرارة 70 درجة س لمدة 35 ثانية، او بعد التعبئة عند حرارة 55 درجة س لمدة 15-30 دقيقة.

- بالاضافة الى ذلك يسمح بمعاملة اللبنه بالحرارة بعد التخمير وقبل التعبئة عند حرارة 90 درجة س لمدة 30 ثانية.

- يجب الا تزيد الحموضة الاجمالية على 2,5% والا تقل عن 0,8%، محتسبة كحمض اللبن.

- يجب ان يكون انتاج اللبنه متوافقا مع الخصائص التركيبية الواردة في الجدول (1).

مزارع تعنايل

البان كارون

شركة نستله

سنتر جديتا

### اللبنه

#### 1 - المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في اللبنه بجميع اصنافها الواردة ادناه.

#### 2 - التعاريف

##### 1-2 اللبنه

هي منتج حليبي مصنع من حليب مبستر او مركز او مجفف، يتم الحصول عليه بالتخمير اللبني للحليب بواسطة بادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن، ومن ثم تركيزه باحدى الطرق المناسبة.

##### 2-2 المواد الصلبة الاجمالية

هي المواد المتبقية بعد تبخير الماء من الحليب عند حرارة لا تتجاوز 102 درجة س حتى يثبت الوزن.

##### 3-2 المواد الصلبة غير الدهنية

هي المواد الصلبة ما عدا مواد الحليب الدهنية.

#### 3 - الاصناف

تتوافر اللبنه وفق الاصناف التالية:

##### 1-3 اللبنه

هي المادة التي نحصل عليها بعد فصل جزء من مصل اللبن بالطرق المناسبة.

##### 2-3 اللبنه المحفوظة بالزيت

هي لبنة كثيفة القوام ومحفوظة في الزيت النباتي.

##### 3-3 اللبنه المعاملة بالحرارة بعد

##### التخمير

هي لبنة معاملة بالحرارة المناسبة بعد التخمير لتثبيط البادئات والانزيمات.

#### 4 - المتطلبات والخصائص

##### 1-4 المتطلبات الفيزيائية

##### 1-1-4 اللبنه

يجب ان يتوافر في اللبنه بشكل عام ما يلي:

- ان يطابق الحليب المستعمل في انتاج

**الجدول (1): الخصائص التركيبية للبنة**

لبنة اغنام				لبنة (بقر او ماعز)				الخصائص
منزوعة الدسم	قليلة الدسم	معتدلة الدسم	كاملة الدسم	منزوعة الدسم	قليلة الدسم	معتدلة الدسم	كاملة الدسم	
1,5% حدا اقصى	1,5% < و 5,0% >	5,0% ≤ و 10,0% >	10,0% حدا ادنى	1,0% حدا اقصى	1,0% < و 4,0% >	4,0% ≤ و 8,0% >	8,0% حدا ادنى	محتوى المواد الدهنية
25,0	21,0	21,0	16,0	20,0	21,0	21,0	16,0	محتوى المواد الصلبة غير الدهنية، (% حد أدنى)

المتطلبات الكيميائية التالية:  
- الا يزيد محتوى الحموضة الاجمالية على 3,5% ولا تقل عن 1,7% محتسبة كحمض اللبن.  
- ان تتميز بالخصائص الواردة في الجدول (2).

ملاحظة: تقرأ العبارة «≤4,0% و >8,0%» المتعلقة بمحتوى المواد الدهنية في لبنة البقر او الماعز المعتدلة الدسم كما يلي: اربعة بالمائة او اكثر واقل من ثمانية بالمائة.  
2-2-4 اللبنة المحفوظة بالزيت  
يجب ان تتوفر في اللبنة المحفوظة بالزيت

**الجدول (2): الخصائص التركيبية لاصناف اللبنة المحفوظة بالزيت**

منزوعة الدسم	قليلة الدسم	معتدلة الدسم	كاملة الدسم	الخصائص
1,5% حدا اقصى	1,5% < و 5,0% >	5,0% ≤ و 10,0% >	10,0% حدا ادنى	محتوى المواد الدهنية
33,0	29,0	29,0	23,0	محتوى المواد الصلبة غير الدهنية، (% حد ادنى)

**5 - فحوص التحقق**

1-5 طرق اخذ العينات  
يتم اخذ العينات وفقا للمواصفة القياسية الدولية (ISO 707: 1985).  
2-5 طرق الاختبار  
1-2-5 الحموضة  
تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية: BS 1741: Part 10. Section 10.1: 1989 (1993)  
2-2-5 المواد الدهنية  
تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في

**3-4 المتطلبات الصحية**

- يجب ان يتم انتاج اللبنة في جميع مراحلها وفقا للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخاصة بـ «القواعد العامة لصحة الغذاء» الصادرة عن لجنة دستور الغذاء تحت الرقم: Codex Alimentarius, CAC/ RCP 1-1985 ، لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية.  
4-4 المضافات  
يسمح باضافة حمض السوربيك واملاحه (الصوديوم او البوتاسيوم او الكلسيوم) شرط الا تتعدى الكمية المضافة 50 مغ/ كغ.

- نوع الزيت المستعمل وكميته، على عبوات اللبنة المحفوظة بالزيت.  
- قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها.  
- المحتوى الصافي بالوحدات المترية وفقاً للنظام الدولي.  
- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج.  
- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية باليوم والشهر والسنة، ويمنع استعمال الرموز.  
- اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت، مع ذكر بلد المنشأ.

#### 8 - المراجع

- المواصفة القياسية اللبنانية رقم 1965/24 «الحليب وبعض مشتقاته».  
- المواصفة القياسية السعودية رقم 1995/1117 «اللبننة».

Codex Alimentarius, Volume 13 «Milk & Milk products».

European Directives

#### 9- الهيئات التي شاركت في اعداد المواصفة

- وزارة الصناعة
- وزارة الزراعة
- وزارة الاقتصاد والتجارة
- وزارة الصحة العامة
- معهد البحوث الصناعية
- مصلحة الابحاث العلمية الزراعية
- الجامعة اللبنانية - كلية الزراعة
- شركة غندور لانتاج الحليب ومشتقاته
- شركة العصير اللبنانية - بون جوس
- اوناكو للصناعات الغذائية في لبنان
- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - ليينور
- سنتر جديتا
- البان كارون
- شركة نستله
- مزارع تعنايل
- شركة شرق المتوسط
- البان واجبان مسابكي
- شركة معامل دولسي
- تعاونية حليب البقاع
- الاتحاد الوطني للفلاحين اللبنانيين
- شركة طباره للتجارة والصناعة

المواصفة القياسية الدولية (ISO 1211: 1984)

#### 3-2-5 البروتين

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية: BS 1741: Part 5. Section 5.1: 1988 (1993)

#### 4-2-5 المواد الصلبة الاجمالية

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 6731: 1989)

#### 5-2-5 نشاط الفسفاتيز

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 3356: 1975)

#### 6 - التعبئة والتخزين والنقل

- تعبأ اللبنة في عبوات صحية نظيفة معقمة وجافة لا تسبب موادها اي تأثير مؤذ او ضار على طبيعة اللبنة او طعمها او رائحتها، ويحكم اغلاقها لتحفظ المادة المعبأة من التلوث والرطوبة.

- تحفظ اللبنة في اماكن مناسبة ونظيفة ومبردة لا تزيد حرارة التخزين فيها على 5 درجات س.

- يتم النقل والتوزيع في وسائل نقل مبردة مناسبة حيث لا تزيد الحرارة على 10 درجات س، وبطريقة تمنعها من التلوث او التلف. يتم نقل وتخزين اللبنة المحفوظة بالزيت عند حرارة لا تزيد على 25 درجة س، وبطريقة تمنعها من التلوث او التلف.

#### 7 - بطاقة المعلومات البيانية

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية «لصاقات المواد الغذائية»، يجب ان يذكر على عبوات اللبنة المعلومات البيانية التالية (باللغة العربية وياحدى اللغتين الفرنسية او الانكليزية، او الاثنتين معا اختياريًا):  
- اسم المنتج «لبنة».

- مستوى الدسم: «كاملة الدسم» او... «منزوعة الدسم».

- نوع الحيوان مصدر الحليب (بقر او ماعز او غنم).

- في حال معاملة اللبنة بالحرارة بعد التخمير يجب ذكر عبارة «معامل بالحرارة بعد التخمير».

- في حال تصنيع اللبنة من حليب مجفف يجب ان يتبع اسم المنتج عبارة «مصنع من حليب مجفف» بخط واضح.

10 المصطلحات التقنية

انكليزي	فرنسي	عربي
Starter	Levain	بادئ
Crystals	Cristaux	بلورات
Expiry date	Date de péremption	تاريخ انتهاء الصلاح
Inhibition	Inhibition	تثبيط
Storage	Entreposage	تخزين
Lactic fermentation	Fermentation Lactique	تخمير لبني
Concentration	Concentration	تركيز
Rancidity	Rancidité	تزنخ
Lumpiness	Agglomération	تكتل
Inoculation	Inoculation	تلقيح
Granules	Granules	حبيبات
Pasteurized milk	Lait pasteurisé	حليب مبستر
Dried milk	Lait en poudre	حليب مجفف
Concentrated milk	Lait concentré	حليب مركز
Lactic acid	Acide Lactique	حمض اللبن
Acidity	Acidité	حموضة
Sampling	Echantillonnage	طرق أخذ العينات
Strained yoghurt	Yoghurt filtré	لبنة
Bitterness	Amertume	مرارة
Whey	Lactosérum	مصل - شرش
Skimmed	Ecrémé	منزوع الدسم
Solids Not fat	Matières Solides Non-Grasses	مواد صلبة غير دهنية
Extraneous matter	Matières étrangères	مواد غريبة
Flavouring matter	Matières aromatisantes	مواد منكهة
Phosphatase activity	Activité Phosphatasique	نشاط الفسفاتيز
Transport	Transport	نقل
Metric units	Unités métriques	وحدات مترية