

**مواصفة قياسية لبنانية**

رقم 1999:27

**الحليب المعامل بالحرارة الفوقالية (UHT)****مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية****— لبنانور —****فهرست**

- 1- المجال .....
- 2- التعاريف .....
- 1-2- الحليب المعقم .....
- 2-2- المواد الصلبة الاجمالية .....
- 3-2- المواد الصلبة غير الدهنية .....
- 3- المتطلبات والخصائص .....
- 1-3- المتطلبات الفزيقية .....

- ..... 2-3- المتطلبات الكيميائية
- ..... 3-3- المتطلبات الصحية
- ..... 4- فحوص التحقق
- ..... 1-4- طرق اخذ العينات
- ..... 2-4- طرق الاختبار
- ..... 1-2-4- الحموضة
- ..... 2-2-4- المواد الدهنية
- ..... 3-2-4- البروتين
- ..... 4-2-4- المواد الصلبة الاجمالية
- ..... 5-2-4- نشاط الفسفاتيز
- ..... 5- التعبئة والتخزين والنقل
- ..... 6- بطاقة المعلومات البيانية
- ..... 7- المصطلحات التقنية
- ..... 8- المراجع

### المجهرية الدقيقة.

- التعبئة في جو معقم بوعاء معقم محكم السد وغير منفذ للسوائل وللأحياء المجهرية الدقيقة.

### 2-2- المواد الصلبة الاجمالية:

هي المواد المتبقية بعد تبخير الماء من الحليب الكامل 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- المتطلبات والخصائص:

#### 1-3- المتطلبات الفيزيائية:

يجب ان يقتصر انتاج الحليب على المصانع المؤهلة لذلك، وان يتم انتاجه في جميع مراحلها وفقا للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخاصة ب «القواعد العامة لصحة الغذاء» الصادرة عن لجنة دستور الغذاء تحت الرقم: Codex Alimentarius, CAC/RCP 1- 1985

### الحليب المعامل بالحرارة الفوعالية (UHT)

#### 1- المجال:

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الحليب المعامل بطريقة (UHT) (الحرارة الفوعالية) المعد للاستهلاك البشري.

#### 2- التعاريف:

##### 1-2- الحليب المعقم:

هو الحليب المعامل بطريقة (UHT) (الحرارة الفوعالية) للمنتج باتباع المرحلتين الفينيتين التاليتين:

- المعاملة بواسطة طريقة تسمى «طريقة UHT، الحرارة الفوعالية» وهي تتمثل في تعريض الحليب لمدة زمنية قصيرة جدا (تعد بالثواني) لحرارة تتراوح بين 140 و 150 درجة س، وبعد استراحة تامة، يبرد الحليب مباشرة الى حرارة تتراوح بين 77 و 80 درجة س بتفريغ الهواء، وينبغي ان ينجم عن هذه المعاملة القضاء على الانزيمات والأحياء

وغيرها، وخلوا من المواد الغريبة والشوائب.  
- الا تضاف اليه اية مادة حليبية الاصل او غير ذلك.

- الا تؤدي عملية الحرارة الفوعالية الي تغيير في صفاته الطبيعية والحسية.

**2-3- المتطلبات الكيميائية:**

يجب ان تتوافر في الحليب المعامل بالحرارة الفوعالية المتطلبات الكيميائية التالية:

لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية. كما يجب ان تتوافر في الحليب المعامل بالحرارة الفوعالية المتطلبات الفيزيكية التالية:

- ان يكون ناتجا من حليب نئى ومطابقا لشروط المواصفة القياسية اللبنانية (م.ق.ل. رقم 22: 1999) «الحليب النئى».

- ان يكون خلوا من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب بها، مثل التزنخ والمرارة

المحتوى	حليب كامل الدسم	حليب منزوع الدسم جزئيا	حليب منزوع الدسم كليا
المواد الدهنية	3,0% حدا ادنى	بين 0,5 و 3,0%	اقل من 0,5%
المواد الصلبة غير الدهنية، % حدا ادنى	8,5	8,5	8,5
الحموضة محتسبة كحمض اللين % حدا اقصى	0,18	0,18	0,18

**3-3- المتطلبات الصحية:**

يجب ان تتوافق خصائص الحليب المعامل بالحرارة الفوعالية مع المتطلبات الصحية الواردة في المواصفة القياسية اللبنانية «الحليب ومشتقاته - المتطلبات الصحية».

**4- فحوص التحقق:**

**1-4- طرق اخذ العينات:**

يتم اخذ العينات وفقا للمواصفة الصادرة عن «لجنة دستور الغذاء» تحت الرقم: Codex Alimentarius, CAC/RM 42- 1969.

**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).

**2-2-4- المواد الدهنية:**

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

**3-2-4- 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 المواصفة القياسية الدولية (ISO 6731: 1989).

**5-2-4- نشاط الفسفاتيز:**

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

**5- التعبئة والتخزين والنقل:**

- يعبأ الحليب المعامل بالحرارة الفوعالية في عبوات صحية نظيفة معقمة وجافة، ويحكم اغلاقها لتحفظ المادة المعبأة من التلوث والرطوبة.

يجب الا تدخل المواد التي تصنع منها العبوات الى المادة المعبأة اي مادة مضرّة

- اسم المنتج وفئته، اي: حليب معامل بالحرارة الفوعالية (UHT) «كامل الدسم» او «منزوع الدسم جزئيا»، او «منزوع الدسم كلياً»، ومحتوى الدسم ونوع الحيوان مصدر الحليب (بقر او ماعز او غنم).

- شروط الحفظ بعد فتح العبوة: ينبغي ذكر الملاحظة التالية على البطاقة «بعد فتح العبوة تحفظ في التبريد وتستهلك بسرعة».

- المحتوى الصافي وزنا او حجما وبالوحدات المترية وفقا للنظام الدولي.

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

- تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاح باليوم والشهر والسنة، وبطريقة غير رمزية.

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

بالصحة، ويجب الا يتسبب تركيب العبوات بأي تأثير مؤذ او ضار على طبيعة الحليب او طعمه او رائحته.

- يحفظ الحليب المعامل بالحرارة الفوعالية بعيدا عن مصادر الحرارة التي تزيد على حرارة الغرفة العادية، وفي اماكن نظيفة تحفظه من اي تلوث.

- تنقل العبوات بوسائل نقل مبردة وبطريقة تحفظها من التلوث او التلف.

#### 6- بطاقة المعلومات العيانية:

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية «لصاقات المواد الغذائية»، يجب ان يذكر على عبوات الحليب المعامل بالحرارة الفوعالية المعلومات البيانية التالية (باللغة العربية ويأخذى اللغتين الفرنسية او الانكليزية او الاثنتين معا اختياريا):

#### 7- المصطلحات التقنية:

انكليزي	فرنسي	عربي
Enzymes	Enzymes	انزيمات
Expiry date	Date de péremption	تاريخ انتهاء الصلاح
Homogenization	Homogénéisation	تجنيس
Incubation	Incubation	تحضين
Storage	Entreposage	تخزين
Fermentation	Fermentation	تخمير
Rancidity	Rancidité	تزنخ
Ultra High Temperature	Température Ultra Haute	حرارة فوعالية
Lactic acid	Acide lactique	حمض اللبن
Acidity	Acidite	حموضة

انكليزي	فرنسي	عربي
Impurities	Impuretés	شوائب
Organoleptic properties	Propriétés organoleptiques	صفات حسية
Sampling	Echantillonnage	طرق اخذ العينات
Bitterness	Amertume	مرارة
Skimmed	Ecrémé	منزوع الدسم
Partially skimmed	Semi écrémé	منزوع الدسم جزئيا
Solids Not Fat	Matières Solides Non Grasses	مواد صلبة غير دهنية
Phosphatase activity	Activité phosphatasique	نشاط الفسفاتيز
Transport	Transport	نقل

8- المراجع:

- R glmentation Europ enne, L gislation Alimentaire, 1994, IA.
- Codex Alimentarius, Abridged 1989, Milk and Milk Products, Division 12.
- المواصفة القياسية اللبنانية رقم 24/ 1965 (الحليب وبعض منتجاته).
- المواصفة القياسية التونسية رقم 14/ (01) 1983 (تعريف الحليب).
- المواصفة القياسية التونسية رقم 14/ (07) 1983 (الحليب المعقم المعامل بطريقة UHT بالحرارة الفوق عالية).
- الهيئات التي شاركت في اعداد المواصفة:
- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - لبيّنور
- وزارة الصناعة.
- وزارة الزراعة.
- وزارة الاقتصاد والتجارة.
- وزارة الصحة العامة.
- معهد البحوث الصناعية.
- مصلحة الابحاث العلمية الزراعية.
- الجامعة اللبنانية.
- شركة العصير اللبنانية - بون جوس.
- شركة غندور لانتاج الحليب ومشتقاته.
- البان واجيان مسابكي.
- شركة معامل دولسي.
- شركة طباره للتجارة والصناعة.
- شركة شرق المتوسط.
- مجموعة ضومط.
- مؤسسة الوسام.
- مزارع تعنايل.
- شركة هالتيك.
- البان كارون.
- شركة نستله.
- سنتر جديتا.