

# مَراسِيم

## وزارة الصناعة

مرسوم رقم ٧١٧١

إعطاء صفة الإلزام  
لمواصفات قياسية وطنية  
تتعلق ببعض المواد الغذائية

ان رئيس الجمهورية،

بناء على الدستور،

بناء على القانون الصادر في ٢٣ تموز  
١٩٦٢ المتعلق بإنشاء مؤسسة المقاييس  
والمواصفات اللبنانية، وعلى قرار مجلس

إدارتها رقم ٥١/١٥ تاريخ ٢١/٢/٢٠٠١  
المتعلق بطلب إلزامية المواصفات القياسية  
اللبنانية العائدة للسلع الغذائية المذكورة أدناه،

بناء على اقتراح وزير الصناعة،

وبعد استشارة مجلس شوري الدولة (رأي  
رقم ١٩٤/٢٠٠٠-٢٠٠١ تاريخ  
١٦/٥/٢٠٠١)،

وبعد موافقة مجلس الوزراء في جلسته  
بتاريخ ١٣/١٢/٢٠٠١،

يرسم ما يأتي:

مادة ١: تعطى صفة الإلزام القانوني  
للمواصفات القياسية اللبنانية التالية العائدة  
لبعض المواد الغذائية والملحقة بهذا  
المرسوم:

رقم المواصفة	عنوان المواصفة
٥	زيت الذرة المعد للطعام
٦	زيت فول الصويا المعد للطعام
٣٢	المثلوجات الغذائية (البوظة)
٣٣	الألبان المتخمرة
٣٤	اللبن المنكه
٤١	البيرة
٧٦	جبين الغرويير
٧٧	جبين البروفولون
٧٨	الجبين الأزرق التعريق
٧٩	جبين البري
٨١	جبين سان بولان
١٨٠	الطماطم المعلبة (البندورة)
١٨١	الفاصوليا الخضراء (اللوبياء) المعلبة
١٨٢	القول المدمس المعلب
١٨٣	الحمص الحب المعلب

رقم المواصفة	عنوان المواصفة
١٨٤	الحمص بالطحينة المملح
١٨٥	البازيلاء المعلبة
١٨٦	البازيلاء المجمدة
١٨٧	الفاصولياء الخضراء المجمدة
١٩٤	الفاول الأبيض الكامل والمطحون
١٩٥	الدجاج الطازج
٢٠٥	المواد الملونة المسموح بإضافتها للمواد الغذائية
٢٠٧	البازلاء المعالجة المعلبة
٢٠٨	الشوكولا
٢٠٩	السمل
٢١٠	الفاول الأحمر الحار الكامل والمطحون
٢١١	الكرابوية الكاملة السوداء والشقراء
٢١٢	دقيق القمح
٢١٥	مسحوق الكري
٢٣٨	خل العنب

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

١. معهد البحوث الصناعية
٢. مديرية مختبرات الصحة العامة
٣. مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية

مادة ٣: ينشر هذا المرسوم ويبلغ حيث تدعو الحاجة ويعمل به فور نشره في الجريدة الرسمية.

بعيدا في ١٨ كانون الثاني ٢٠٠٢  
الامضاء: أميل لحد

صدر عن رئيس الجمهورية  
رئيس مجلس الوزراء  
الامضاء: رفيق الحريري

وزير الصناعة  
الامضاء: جورج أفرام

## مواصفة قياسية لبنانية

رقم 33 : 1999

## الألبان المتخمرة

## فهرست

- 1- المجال
- 2- التعاريف
  - 1-2 الألبان المتخمرة
    - 1-1-2 اللبن السائل
    - 2-1-2 اللبن المخثر
    - 3-1-2 لبن الشرب المخفف (شراب اللبن أو العيران)
  - 2-2 الحليب المسترجع
  - 3-2 التجنيس
  - 4-2 المواد الصلبة الاجمالية
  - 5-2 المواد الصلبة غير الدهنية
- 3- المتطلبات والخصائص
  - 1-3 المتطلبات الفيزيكية
  - 2-3 المتطلبات الكيميائية
  - 3-3 المتطلبات الصحية
  - 4-3 المضافات
- 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

## الالبان المتخمرة

### 1 - المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الالبان المتخمرة والتي تشمل اللبن المخثر وغير المخثر ولبن الشرب (العيوان). ولا تشمل هذه المواصفة الالبان المتخمرة التي تضاف اليها الفاكهة او عناصرها او المنكهات الاخرى او العسل او المكسرات.

### 2 - التعاريف

#### 1-2 الالبان المتخمرة

هي منتجات مصنعة من حليب معامل حرارياً (مبستر أو معقم) او من حليب مجفف مسترجع ومعالج حرارياً لمدة لا تقل عما هو متبع في البسترة، او من حليب مركز او من قشدة مبسترة او زبدة او مزيج من اثنين او اكثر من هذه المنتجات. وتضاف اليه بادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن مثل لاكتوباسيلس بلغاريكس (*Lactobacillus Bulgaricus*) وستربتوكوكس ترموفيلس (*Streptococcus thermophilus*) لانتاج اللبن المتخمّر. ويمكن اضافة سلالات بكتيرية لبنية اخرى شرط ان تكون الانواع الاولى هي الغالبة.

#### 1-1-2 اللبن السائل

هو لبن متخمّر ذو قوام سائل غير مخثر يتم الحصول عليه نتيجة معالجة الحليب بإضافة سلالة او اكثر من البكتريا المميزة النقية المنتجة لحمض اللبن.

#### 2-1-2 اللبن المخثر

لبن متخمّر ذو قوام متماسك يتم الحصول عليه نتيجة معالجة الحليب بإضافة سلالة من البكتريا المميزة النقية المنتجة لحمض اللبن.

#### 3-1-2 لبن الشرب المخفف (شراب اللبن أو العيران)

لبن متخمّر ذو قوام متجانس شبيه بالماء يحضر بإضافة سلالات من بكتريا حمض

اللبن الى حليب طبيعي مخفف بإضافة ماء نقي للشرب مطابق للمواصفة القياسية اللبنانية مياه الشرب رقم (161:1999) اليه بنسبة (1-1)، ويمكن ان يحضر بتخفيف اللبن بعد تخميره كما ورد في البند 2-1-2 بإضافة مياه الشرب بنسبة (1-1).

#### 2-2 الحليب المسترجع

يحضر بمزج الحليب المجفف بالماء الصالح للشرب حتى الحصول على منتج مماثل في تكوينه الحليب السائل العادي.

#### 3-2 التجنيس

هو تجزئة حبيبات المواد الدهنية في الحليب بطريقة آلية الى كرات صغيرة متوسطة قطرها بين 2 و 6 ميكرومتر.

#### 4-2 المواد الصلبة الاجمالية

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

#### 5-2 المواد الصلبة غير الدهنية

هي المواد الصلبة الإجمالية ما عدا مواد الحليب الدهنية.

### 3 - المتطلبات والخصائص

#### 1-3 المتطلبات الفيزيائية

يجب ان يقتصر انتاج الالبان المتخمرة على المصانع المؤهلة لذلك ، وأن يتم إنتاجه في جميع مراحلها وفقاً 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.

- كما يجب ان تتوفر في انواع اللبن الخصائص والمتطلبات الفيزيائية التالية:

- أن تكون المنتجات متجانسة وخلوياً من التخثرات الموضعية او الحبيبات او البلورات

- يسخن الحليب المستعمل في صناعة الالبان المتخمرة الى درجة لا تقل عن حرارة البسترة ولا تزيد على 90 درجة س لمدة تتراوح بين 4 و15 دقيقة

- تتم عمليات التخمر في حاضنات خاصة مزودة بمنظم حراري للمحافظة على حرارة التخمر.

ويسمح بمعاملة الالبان المتخمرة بالحرارة قبل التعبئة، عند حرارة 70 درجة س لمدة 35 ثانية، او بعد التعبئة عند حرارة 55 درجة س لمدة 15-30 دقيقة

- كما يسمح بتجنيس الحليب المستعمل في صناعة الالبان المتخمرة عند حرارة 55-65 درجة س تحت 150-200 ضغط جوي.

- تكون الخصائص الكيميائية للالبان المتخمرة وفقاً للجدول 1:

- أن تكون المنتجات خلواً من عيوب الطعم غير المرغوب فيه مثل التزنخ والمرارة وغيرها، وخلواً من المواد الغريبة والشوائب والحشرات او اجزائها

- ألا تحتوي المنتجات أي مادة ملونة او نشاء او اي مادة مألثة اخرى

- أن تكون خلواً من منتجات الخنزير او مشتقاتها.

### 2-3 المتطلبات الكيميائية

يلقح الحليب المستعمل في صناعة الالبان المتخمرة بسلاية او اكثر من البكتريا المنتجة لحمض اللبن مثل لاکتوباسيلس بلغاريكس (Lactobacillus Bulgaricus) وستربتوكوكس ترموفيلس (Streptococcus thermophilus)، على ان تبقى حية في المنتج حتى انتهاء مدة الصلاح.

### الجدول (1): الخصائص الكيميائية للالبان المتخمرة

مواد صلبة اجمالية غير دهنية	مواد دهنية	ملح الطعام (NaCl)	حموضة محتسبة كحمض اللبن	المنتج
(%) حداً أدنى			(%) حداً أعلى	
8,5	بين 1,0 و3,0%	0,2	0,9	لبن سائل: منخفض الدسم
8,5	3% حداً أدنى	0,2	0,9	كامل الدسم
8,5	3,0% حداً أدنى	0,5	1,5	لبن مخثر: كامل الدسم
8,5	بين 0,5 و3,0%	0,5	1,5	منزوع الدسم جزئياً
8,5	0,5% حداً أعلى	0,5	1,5	منزوع الدسم

المنتج	حموضة محتسبة كحمض اللبن	ملح الطعام (NaCl)	مواد دهنية	مواد صلبة اجمالية غير دهنية
	(%) حداً أعلى			(%) حداً أدنى
شراب اللبن (عيران):				
كامل الدسم	0,9	1,0	1,5% حداً أدنى	4,2
منزوع الدسم جزئياً	0,9	1,0	بين 0,5 و 1,5%	4,2
منزوع الدسم	0,9	1,0	0,5% حداً أعلى	4,2
لبن الغنم:				
كامل الدسم	1,5	0,5	4,5% حداً أدنى	9,0
منزوع الدسم جزئياً	1,5	0,5	بين 2,5 و 4,5%	9,0
منزوع الدسم	1,5	0,5	أقل من 0,5%	9,0

• حمض السوربيك وإملاحه الصوديوم أو البوتاسيوم أو الكالسيوم

#### 4 - فحوص التحقق

##### 1-4 طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات وفقاً 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).

### 3-3 المتطلبات الصحية

يجب أن تتوافق خصائص الألبان المتخمرة مع المتطلبات الصحية الواردة في المواصفة القياسية اللبنانية "الحليب ومشتقاته - المتطلبات الصحية".

#### 4-3 المضافات

يسمح بإضافة المواد التالية:

- الحليب المجفف الكامل أو المنزوع الدسم، أو المصل المركز أو المصل المجفف أو بروتينات المصل أو مركبات مصل الحليب البروتينية والكازينات

- ملح الطعام، على أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية (م.ق.ل. رقم 2 : 1998) الخاصة بـ "ملح الطعام"، مع وجوب ذكر نوعيته وكميته على بطاقة المعلومات البيانية

- المواد الحافظة التي يجب ألا تتعدى 50 مغ/كغ منفردة أو مجتمعة وتشمل:

### 3-2-4 البروتينين

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

- تعبأ الألبان المتخمرة في عبوات صحية نظيفة معقمة وجافة، ويحكم إغلاقها لتحتفظ المادة المعبأة من التلوث والرطوبة.

- يجب ألا تدخل المواد التي تصنع منها العبوات الى المادة المعبأة أي مادة مضرّة بالصحة.

- ويجب ألا يتسبب تركيب هذه المواد بأي تأثير مؤذ أو ضار على طبيعة الألبان أو طعمها أو رائحتها.

- تحفظ الألبان في اماكن مناسبة نظيفة ومبردة، حيث لا تزيد حرارة التخزين على 5 درجات س.

- يتم النقل والتوزيع في وسائل نقل مبردة حيث لا تزيد الحرارة على (10) عشر درجات س، وبطريقة تمنعها من التلوث أو التلف.

### 6 - بطاقة المعلومات البيانية

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية "لصاقات المواد الغذائية"، يجب أن يذكر على عبوات المنتج المعلومات البيانية التالية (باللغة العربية وبإحدى اللغتين الفرنسية أو الانكليزية، أو الاثنتين معا اختياريًا):

- إسم المنتج وفتته ونوع الحليب المستعمل، أي: "حليب طبيعي" أو حليب "مجفف"، ومحتوى الدسم، ونوع الحيوان مصدر الحليب (بقر أو غنم أو ماعز)، وإذا كانت الألبان المتخمرة قد خضعت لمعاملة حرارية يجب توضيح ذلك على البطاقة أيضا

- قائمة المكونات الاساسية والمضافات والمنكهات (مع توضيح ما إذا كانت طبيعية أو اصطناعية)، وفق الترتيب التنازلي لنسبها - رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج

- المحتوى الصافي، بالوحدات المترية، وفقاً للنظام الدولي

- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاح باليوم والشهر والسنة، وبطريقة غير مرمزة - اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت، مع ذكر بلد المنشأ.

### 7 - المصطلحات التقنية

عربي	فرنسي	انكليزي
بادئ	Lévain	Starter
بلورات	Cristaux	Crystals
تاريخ إنتهاء الصلاح	Date de péremption	Expiry date
تجنيس	Homogenisation	Homogenization

انكليزي	فرنسي	عربي
Fermentation	Fermentation	تخمير
Rancidity	Rancidité	تزنخ
Granules	Granules	حببيات
Pasteurized milk	Lait pasteurisé	حليب مبستر
Dried milk	Lait en poudre	حليب مجفف
Concentrated milk	Lait concentré	حليب مركز (مكثف)
Sterilized milk	Lait stérilisé	حليب معقم
Lactic acid	Acide lactique	حمض اللبن
Yeasts	Levures	خمائر
Butter	Beurre	زبدة
Impurities	Impuretés	شوائب
Sampling	Echantillonnage	طرق اخذ العينات
Cream	Crème	قشدة
Caseinates	Caséinates	كازينات
Yoghourt	Yaourt	لبن
Bitterness	Amertume	مرارة
Whey	Lactosérum	مصل - شرش
Skimmed	Ecrémé	منزوع الدسم
Partially skimmed	Semi-écrémé	منزوع الدسم جزئياً
Preservatives	Agents de conservation	مواد حافظة
Solids Not Fat	Matières Solides Non Grasses	مواد صلبة غير دهنية

#### 8 - المراجع

- المواصفة القياسية السورية رقم 1983/199 اللبن الرائب.

- المواصفة القياسية السعودية رقم 1982/281 الألبان المتخمرة.

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

- المواصفة القياسية التونسية رقم 14 1983/(9) الحليب المتخمّر: اليوغرت.

- Codex Alimentarius, Abridged 1989, Milk and Milk Products Division 12

- Réglementation Européenne, Législation Alimentaire, 1994, 1A.

9 - الهيئات التي شاركت في اعداد المواصفة

- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية  
- ليينور

- وزارة الصناعة

- وزارة الزراعة

- وزارة الاقتصاد والتجارة

- وزارة الصحة العامة

- معهد البحوث الصناعية

- مصلحة الابحاث العلمية الزراعية

- الجامعة اللبنانية

- شركة غندور - لانتاج الحليب  
ومشتقاته

- شركة العصير اللبنانية - بون جوس

- شركة طباره للتجارة والصناعة

- شركة شرق المتوسط

- ألبان واجبان مسابكي

- شركة معامل دولسي

- مزارع تعنايل

- شركة البان كارون

- شركة نستله

- سنتر جديتا