



م ق م : ١٠٠٨-١٢ / ٢٠٢٠

الجبن الطرى

الجزء: الثانى عشر

جبن الفيتا

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد :

التمن :

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

moi@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



م.ق.م : ١٢-١٠٠٨ / ٢٠٢٠

مقدمة

م.ق.م ١٢-١٠٠٨ / ٢٠٢٠ الخاصة بـ" الجبن الطرى ج ١٢ جبن الفيتا " تلغي وتحل محل آخر أصدار لها عام ٢٠٠٥ .

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٢/٣) الخاصة بالألبان ومنتجاتها .



الجبن الطري

الجزء الثانى عشر : جبن الفيتا

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بجبن الفيتا وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعاريف

هى الجبن الطري المتحصل عليه بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة والمبسترة أو المعاملة بأيه معاملات حرارية تكافىء البسترة ، علي أن تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣- الاشتراطات الأساسية

- ١ / ٣ تستخدم البادئات البكتيرية غير الضارة والمنتجة لحمض اللاكتيك و/ أو المنتجة للنكهه.
- ٢ / ٣ يكون المنتج خالياً من الشوائب والحشرات وأطوارها والاكاروس والمواد الغريبة.
- ٣ / ٣ يكون المنتج خالياً من أى دهون خلاف دهن اللبن.
- ٤ / ٣ تكون بقايا العقاقير البيطرية طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن .
- ٥ / ٣ فى حالة استخدام الأنزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.
- ٦ / ٣ الجدول الاتى يبين نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية وكذلك نسبة الرطوبة فى الجبن كامل الدسم، ثلاث أرباع الدسم، نصف الدسم ، منخفض الدسم .



منخفض الدسم		نصف الدسم		٤/٣ الدسم		كامل الدسم		الجبن
الرطوبة لاتزيد على	نسبة د/م ص لا تقل عن	الرطوبة لاتزيد على	نسبة د/م ص لا تقل عن	الرطوبة لاتزيد على	نسبة د/م ص لا تقل عن	الرطوبة لاتزيد على	نسبة د/م ص لا تقل عن	
% ٦٥	% ١٠ واقل من % ٢٥	% ٦٥	% ٢٥ واقل من % ٣٥	% ٦٢	% ٣٥ واقل من % ٤٥	% ٦٢	% ٤٥	جبن من لبن الغنم أو الجاموسى
% ٦٥	% ١٠ واقل من % ٢٠	% ٦٥	% ٢٠ واقل من % ٣٠	% ٦٢	% ٣٠ واقل من % ٤٠	% ٦٢	% ٤٠	جبن من لبن البقر والماعز أو ألبان أخرى

- ٧ / ٣ تكون نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد على مثلتها فى اللبن الطبيعى .
- ٨ / ٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن .
- ٩ / ٣ تكون الحدود القصوي للملوثات طبقا طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن
- ١٠ / ٣ تكون متبقيات المبيدات طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن .
- ١١ / ٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن.
- ١٢ / ٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب *Listeria monocytogenes* فى ٢٥ جم.
- ١٣ / ٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب *Salmonella spp.* فى ٢٥ جم
- ١٤ / ٣ لايزيد عدد بكتريا *Coagulase-Positive staphylococci* عن ١٠^٢ وحدة مكونة للمستعمرة / جم.
- ١٥ / ٣ لا يزيد عد ميكروب *Esherishia Coli* " غير الممرضة " عن ١٠ وحدة مكونة للمستعمرة / جم
- ١٦ / ٣ يكون المنتج خاليا من سموم البكتريا العنقودية الذهبية *Staphylococcal entero-toxins* فى ٢٥ جم
- ١٧ / ٣ يكون المنتج خالياً من النموات الظاهرية للفطريات.
- ١٨ / ٣ يكون المنتج خالياً من الثقوب و الانتفاحات والفجوات غير الطبيعية.

٤- المعايير الوصفية

- ١ / ٤ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية المميزة للصف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة.



٢ / ٤ الصفات المميزة للجبين المعد للاستهلاك :

١ / ٢ / ٤ النوع : جبن طرى.

٢ / ٢ / ٤ الشكل : مختلف.

٣ / ٢ / ٤ القشرة : لا توجد.

٤ / ٢ / ٤ القوام والمقطع : أملس غير إسفنجي.

٥ / ٢ / ٤ اللون : أبيض أو مائل للاصفرار طبقاً لنوع اللبن المستخدم.

٣ / ٤ يضاف ملح الطعام طبقاً لممارسات التصنيع الجيد.

٤ / ٤ نسبة كلوريد الكالسيوم طبقاً لممارسات التصنيع الجيد.

٥- العبوات والبيانات

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

٢ / ٥ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "، والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه" على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية .

١ / ٢ / ٥ أسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٢ / ٢ / ٥ أسم المنتج ونوعه.

٣ / ٢ / ٥ بيان بالمكونات والمواد المضافة مع ذكر المادة المضافة ونسبتها فى حاة أضافتها.

٤ / ٢ / ٥ رقم التشغيلة

٥ / ٢ / ٥ نسبة البروتين

٦ / ٢ / ٥ نسبة الدهن الى المادة الصلبة الكلية.

٧ / ٢ / ٥ الوزن الصافي



٥ / ٢ / ٨ تاريخ الانتاج وانتهاء الصلاحية

٥ / ٢ / ٩ عبارة صنع في مصر في حالة الانتاج المحلي أو بلد المنشأ في حالة الاستيراد.

٥ / ٢ / ١٠ درجة حرارة الحفظ والتخزين والتداول.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات الصادرة في هذا الشأن .

٧- المراجع

١- المواصفة القياسية المصرية رقم ١٠٠٨-١٢/٢٠٠٥ " الجبن الطري ج ١٢: الجبن الفيتا "

2- Commission Regulation (EC No 2073/2005) of 15 November 2005 Rev 2018 on microbiological criteria for foodstuffs

الجهات التي اشتركت فى وضع هذه المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣ / ٢) الخاصة بالألبان ومنتجاتها والتي يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات.

- الهيئة القومية لسلامة الغذاء.

- المعامل المركزية - وزارة الصحة.

- المركز القومى للبحوث.

- مصلحة الكيمياء.

- مصلحة الرقابة الصناعية.

- كلية الزراعة- جامعة عين شمس .

- كلية الزراعة- جامعة كفر الشيخ .



- غرفة الصناعات الغذائية.
- معهد بحوث الصحة الحيوانية.
- شركة دومتي للصناعات الغذائية.
- شركة جهينة للصناعات الغذائية.
- الشركة الدولية لمشروعات التصنيع الغذائي (بيتي).
- شركة بل ايجيبت اكستنشن.
- وزارة التموين والتجارة الداخلية.



﴿ الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ﴾

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهوري رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذي نص على اعتبارها المرجع القومي المعتمد لشئون التوحيد القياسي ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.
- ٢- في عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهوري رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذي قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.
- ٣- في عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهوري رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلي :
 - إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
 - التفتيش الفني للاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
 - الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة ومطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
 - تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب في مجالات المواصفات والجودة والقياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
 - تمثيل مصر في أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة في مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.
 - تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هي نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق في مجال المواصفات وتقييم المطابقة.
- ٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس في عضويته ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسي وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة في 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 القياسية المصرية وذلك حماية للمستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم، كما يوجد 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 شكاوهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.
- ٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة في مصر المتخصصة في المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1008-12/ 2020

**SOFT CHEESE
PART : 12
FETA CHEESE**

ICS : 67.100.30

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