التعليمات الفنية الإلزامية ٨-٢٠٠٥
منتوجات الحليب

١- الهدف

يهدف هذا التعليم الفني الإلزامي إلى حماية سلامة وصحة المستهلك وحماية الاقتصاد الوطني.

٢- المجال

يسري هذا التعليم الفني الإلزامي على مختلف أنواع المنتوجات التي يتم الحصول عليها من الحليب أو مشتقاته باستثناء الاجبان.

٣- تعريف المصطلحات

٣-١ اللبن الرايب: هو المنتوج المصنع من تخمير الحليب المبستر (كامل الدسم، منزوع الدسم كليا أو جزئيا) عن طريق إضافة البادئات المناسبة (مزارع) لاكتية مع امكانية اضافة انزيمات لتخمر الحليب او الحليب المحضر ومركبات الحليب الاخرى.

٣-٢ مشروب اللبن: هو المنتوج المصنع من تخمير الحليب المبستر كامل الدسم او منزوع الدسم كليا او جزئيا عن طريق اضافة الاحياء اللاكتية المناسبة و/أو انزيمات تخمر الحليب والمضاف اليه الماء مع امكانية اضافة مركبات الحليب الاخرى والملح.

٣-٣ القشدة: هي المستحلب الغني بالدسم والناتج بأحد طرق الفصل الفيزيائية من الحليب المبستر غير المفروز.

٣-٤ القشدة الحامضة: هي المنتوج الناتج عن تخمر خليط الحليب المبستر والقشدة وذلك عن طريق اضافة احياء دقيقة لاكتية مناسبة مما يؤدي الى زيادة الحامضية والتخثر.

٣-٥ اللبنة: هي المنتوج الناتج بعد فصل الماء جزئيا عن اللبن الرايب ليصبح مركزا ذا قوام متجانس.

٣-٦ الزبدة: هي المنتوج الناتج من تجميع حبيبات الدهن التي بالحليب او القشدة أو الشرش بعد خضه سواء بالطرق الآلية او بالطرق اليدوية.

٣-٧ الجميد الصلب: هو المنتوج المصنع من تخمير الحليب الخام عن طريق اضافة مزارع احياء دقيقة لاكتية مناسبة، ثم نزع معظم الدسم منه بالخض ثم فصل المتبقي واضافة الملح له وتجفيفه بالطرق المناسبة.

٣-٨ المختبر المعتمد: مختبر الفحص والاختبار أو المعايرة الذي منح الاعتماد وفق قانون المواصفات والمقاييس رقم ٦ لسنة ٢٠٠٠.

٤- المتطلبات الرئيسية

٤-١ يجب أن يطابق اللبن الرايب المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ١٨ جزء ١.

٤-٢ يجب أن يطابق مشروب اللبن المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ١٨ جزء ٢.

٤-٣ يجب أن تطابق القشدة الحامضة المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ٧٤.

٤-٤ يجب أن تطابق اللبنة المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ٦٤٧.

٤-٥ يجب أن تطابق الزبدة المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ٥١٦.

٤-٦ يجب أن يطابق الجميد الصلب المتطلبات المحددة في المواصفة الفلسطينية ٧٦٨.

٤-٧ يجب أن تطابق القشدة المتطلبات المحددة في المواصفة العالمية CODEX A-9.

٤-٨ يجب ان تطابق منتوجات الحليب الاخرى غير المذكورة في البنود السابقة المتطلبات المحددة في المواصفات العالمية الخاصة بها والصادرة عن منظمة CODEX.

٥- تقييم المطابقة

٥-١ تعتمد شهادات المطابقة الصادرة عن المختبرات المعتمدة فقط.

٥-٢ تؤخذ العينات وتفحص وتقيم مطابقتها وفق ما ورد في المواصفات الفلسطينية وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى الطرق المعتمدة من قبل مؤسسة المواصفات والمقاييس.