



٣- الألبان
و الزبادى والجبن



أولاً :- الألبان

المواصفات الفنية

١- اللبن المعقم

١- يورد اللبن المعقم في عبوات معقمة من التتراباك ٢٠٠ مللى (طبقاً لأحدث المواصفات القياسية المصرية).

٢- مراعاة أن تكون العبوات المعقمة (التتراباك) مصنعة من مواد غير قابلة للتفاعل مع اللبن ومطابقة للقرار الجمهوري رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧ على أن تكون العبوات غير منفذة للغازات وأن تكون قد اجتازت فترة اختبار العينة الممثلة لاختبار قوة الحفظ

٣- ويراعى عند التوريد توافر الاشتراطات الآتية:

- لبن معقم كامل الدسم لا تقل نسبة دهن اللبن فيه عن ٣٪.

- لا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥٪.

- لا تزيد نسبة الحموضة عن ٠,١٧٪ محسوبة كحمض اللاكتيك.

- أن يكون مقبول الطعم والرائحة خالي من الشوائب أو الإضافات أو المواد الملوثة أو المواد الحافظة ويحتفظ بخواصه الطبيعية.

- خالي من مظهر التزنخ بأنواعه.

- أن تكون العبوة محكمة الغلق خالية من مظاهر الانتفاخ مع مطابقتها لأحدث المواصفات القياسية المصرية (الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة) ويدون عليها ما يلي باللغة العربية.

اسم الصنف ونوعه - اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية - الوزن الصافي للعبوة - نسبة دهن والمواد الصلبة اللبنية غير الدهنية ويدون على العبوة كلمة معقم بنفس بنط كلمة اللبن - تاريخ لإنتاج - تاريخ انتهاء الصلاحية ويقبل اللبن خلال نصف مده الصلاحية.

يتم التوريد من المنتجات الآتية:- جهينه بيبي - لاكتيل بخيره - انجوى - المراعى منتجات شركة
مصريه للأغذية والألبان (فيفا) -



٧- يدون على المنتج البيانات التالية:

اسم المصنع المنتج وعنوانه - علامته التجارية- رقم الترخيص- نوع اللبن المستعمل -
الوزن الصافي- نسبة الدهن الى المواد الصلبة- تاريخ الإنتاج - مدة الصلاحية- المواد
المضافة ونسبتها.

٨- لا يقبل الزبدي الذي مر على انتاجه أكثر من نصف مده الصلاحية.

٩- يورد من المصادر الآتية

جهينه - المراعي - لاكتيل - نستله بخيره - بيبي - انجوى - دانون - أكتفيا



٢- أن يكون السطح الداخلي للعبوات نظيف لا يتواجد به أي آثار لتفاعلات السطح الداخلي والجبن المعبأ.

٣- أن يكون السطح العلوي لقوالب الجبن الأبيض مغطى بطبقة من الشرش على أن تحفظ قوالب الجبن الأبيض داخل أوراق خاصة (أوراق الزبد) مع فصل قوالب الجبن عن السطح الداخل للعبوة بواسطة كيس من البولي إيثيلين داخل العبوة لمنع تسرب الشرش الداخلي مع إحكام قفل الكيس وإحكام عزل العبوة.

٤- لا يسمح بنسبة كسر أوهري في قوالب الجبن المعبأة.

٥- قوالب الجبن الأبيض تكون في شكل مكعبات متماسكة غير مهرية وأن يكون متوسط وزن القالب في حدود ٥٠٠ جم. ويتم استلام الجبن طبقاً للوزن الصافي

٢- الجبن الإسطنبولي:

١- مصنوع من خليط لبن حليب بقرى. جاموس مبستر ولا تزيد نسبة اللبن الجاف فيه عن ٥٠٪ تحتوي على دسم ٤٠٪ على الأقل في المادة الصلبة - خالي من المواد الحافظة.

٢- مصنعة طبقاً للأحدث المواصفات القياسية المصرية رقم ١٨٦٧ لسنة ٢٠٠٥ وتعديلاته.

٣- تورد في عبوات تتراكم زنة العبوة ٢٥٠ جم - ٥٠٠ جم أو لا تقل عن ٥٠ جم نصيب الفرد الواحد.

٤- جيدة الطعم والرائحة وخالية من العيوب.

٥- يدون على العبوة تاريخ وجهة الانتاج والصلاحية ولا يقبل الجبن الذي مر على إنتاجه أكثر من نصف مدة الصلاحية - وموضح عليها الاشتراطات الخاصة ببيانات بطاقات المنتج للمواد الغذائية المعبأة- من مصانع مرخصة تعمل آلياً بها معمل مراقبة الجودة.

يورد من نفس مصادر الجبن الفيتا