

# هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع مواصفة أولي  
Draft of Standard DS

إعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

تبني  
GSO 05/DS/ 832:2020  
GSO 832/2010  
GSO 832/2010/Cor 1:2014

## مواصفة جبن القشدة Standard of cream cheese

ICS: 67.100.30

**This document is a draft Gulf Standard/Technical Regulation circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a Gulf Standard/Technical Regulation until approved by GSO.**

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية/لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية/لائحة فنية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

## تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر مجلس إدارة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم ( ) الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق // م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO 05/DS/832:2020) مواصفة جبن القشدة باللغة (العربية والإنجليزية) التي تم دراستها وتبنيها عن (هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية) رقم (GSO 832/2010) (مع إدخال تعديلات فنية عليه ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة دولة الكويت. ويعتبر النص (الإنجليزي) هو المرجع الأساس في حال وجود اختلاف بين النصين.

## جبين القشدة

## -1 المجال ونطاق التطبيق:

تسري هذه المواصفة على جبنة الكريمة المعدة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التصنيع، وفقاً للوصف الوارد في القسم 3 من هذه المواصفة.

وفي بعض البلدان، يستخدم مصطلح "الجبنة الكريمة" للإشارة إلى أنواع لجبنة مثل الصلبة المنضجة ذات المحتوى العالي من الدهون التي لا تمتثل للوصف الوارد في القسم 3. ولا تسري هذه المواصفة على هذه الأنواع من الأجبان.

## -2 المواصفات التكميلية:

- 1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 2.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- 3.2 GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .
- 4.2 GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
- 5.2 GSO 171 " الطرق الكيميائية لاختبار الجبن " .
- 6.2 GSO 179 " طرق اختبار الجبن ميكروبيولوجياً " .
- 7.2 GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .
- 8.2 GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية " .
- 9.2 GSO 569) " الحليب ومنتجاته- طرق أخذ العينات " .
- 10.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: اشتراطات عامة " .
- 11.2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول" .
- 12.2 GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما أ- سيزيوم 134، سيزيوم 137 " .
- 13.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول " .
- 14.2 GSO 1836 " عبوات المواد الغذائية- الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية " .
- 15.2 GSO/CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية " .
- 16.2 GSO/CAC/MRL 2 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية " .
- 17.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة والخاصة بـ " الجبن " .

18.2 GSO/CAC 57 " دستور الطرق الصحية للحليب ومنتجاته " .

### 3- التعاريف:

الجبنة الكريمة هي جبنة طرية وقابلة للدهن وغير منضجة وخالية من القشرة! . ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض وقد يميل لونها الى الأصفر الفاتح، أما قوامها فقابل للدهن وناعم الى قليل التقشر ويخلو من الثقوب، ويمكن دهن هذه الجبنة وخلطها مع أنواع أخرى من الأغذية بسهولة.

### 4- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-4 المواد الخام

الحليب و/أو مشتقاته.

#### 2-4 المكونات المسموح بها

- بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحية الدقيقة غير الضارة؛
- الانفحة أو غيرها من الانزيمات المخثرة الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبديلين للملح؛
- مياه الشرب؛
- مواد آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز؛

- الجيلاتين وأنواع النشاء: يمكن استخدام هذه المكونات للهدف الوظيفي نفسه كما المثبتات بشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي على النحو المنصوص عليه في ممارسات التصنيع الجيدة ومع مراعاة أي استخدام آخر للمثبتات/المثخنات المذكورة في القسم 5.

- الخل.

### 3-4 التركيبة

#### الجدول رقم (1)

المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة)	الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)	مكونات الحليب
60 – 70 في المائة	غير مقيد	25 في المائة	محتوى دهون الحليب في المادة الجافة
غير محدد	-	67 في المائة	الرطوبة على أساس خال من الدهون

الاستخدام المبرر		
معالجة الطبقة السطحية/القشرة	كتلة الجبنة	الفئة الوظيفية للمادة المضافة الى الاغذية
-	X <sup>(1)</sup>	الألوان:
-	-	عوامل التبييض:
-	X	منظمات الحموضة:
-	X <sup>(2)</sup>	المثبتات:
-	X <sup>(3)</sup>	المثخنات:
-	X	عوامل الاستحلاب:
-	X	المواد المضادة للأكسدة
-	X <sup>(4)</sup>	المواد الحافظة
-	X <sup>(5)</sup>	عوامل الارغاء
-	-	المواد لمضادة للتكتل

غير محدد	ضمن قيود نسبة الرطوبة في الساس الخالي من الدهون	22 في المائة	المادة الجافة

لا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة جبنة الكريمة والتي تتجاوز الحدين الأدنى والاقصى لدهون الحليب ومحتوى الرطوبة والمادة الجافة.

#### 5- المواد المضافة الى الأغذية

وحدها فئات المواد المضافة الى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من المواد المضافة، وحيثما يسمح بذلك بحسب الجدول، وحدها المواد المضافة الى الأغذية المدرجة في القائمة أدناه يمكن أن تستخدم، وذلك فقط ضمن الوظائف والحدود المحددة.

1-5 يسمح باستخدام مضافات الأغذية التالية:

(أ) فقط للحصول على مواصفات اللون كما ترد في القسم 3.

(ب) يجوز استخدام المثبتات والمثخنات بما يشمل أنواع النشاء المعدلة وفقا لتعريف منتجات الحليب وبشرط أن تضاف فقط لتسخين المنتجات المعالجة وبأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي ومع مراعاة أي استخدام للجيلاتين وأنواع النشاء على النحو المنصوص عليه في القسم 4-2.

(ج) للمنتجات المخفوقة فقط.

X إن استخدام مواد مضافة تنتمي الى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

- إن استخدام مواد مضافة تنتمي الى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
<b>المواد الحافظة</b>		
	حمض السوربيك	200
	سوربات البوتاسيوم	202
1000 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة على شكل حمض السوربيك	سوربات الكالسيوم	203
12.5 ملغ/كغ	نيسين	234
	حمض البروبيونيك	280
	بروبيونات الصوديوم	281
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	بروبيونات الكالسيوم	282
	بروبيونات البوتاسيوم	283
<b>منظمات الحموضة</b>		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الكالسيوم	(i)170
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الخليك الجليدي	260
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات البوتاسيوم	(i)261
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثنائي أسيئات البوتاسيوم	(ii)261
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات الصوديوم	(i)262
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسيئات الكالسيوم	170 (i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض اللبنيك ل-،ود-،ودل-	270
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض المالك،دل-	296

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الصوديوم	325
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات البوتاسيوم	326
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات البوتاسيوم	327
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الستريك	330
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثنائي هيدروجين الصوديوم	(i)331
<b>الحد الأقصى</b>	<b>المادة المضافة</b>	<b>الرقم الدولي</b>
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	(i)332
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات الكالسيوم	333
1500 ملغ/كغ، منفردة أو مجتمعة على شكل حمض الطرطريك	حمض الطرطريك، ل(+)-	334
	طرطرات صوديوم ل(+)-	(ii)335
	طرطرات صوديوم البوتاسيوم ل(+)-	337
880 ملغ/كغ على شكل فوسفور	حمض فوسفوريك	338
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مالات هيدروجين الصوديوم دل-	(i)350
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مالات الصوديوم دل-	(ii)350
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مالات الكالسيوم، دل-	(ii)352
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الصوديوم	(i)500

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين الصوديوم	(ii)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سيسكويكربونات الصوديوم	(iii)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات البوتاسيوم	(i)501
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين البوتاسيوم	(ii)501
<b>الحد الاقصى</b>	<b>المادة المضافة</b>	<b>الرقم الدولي</b>
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات المغنسيوم	(i)504
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين المغنسيوم	(ii)504
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الهيدروكلوريك	507
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونو دلتا-لاكتون	575
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونات البوتاسيوم	577
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونات الكالسيوم	578
<b>المنبئات:</b>		
4400 مجم/كجم منفردو أو مجتمعة معبراً عنها كفسفور	فوسفات ثنائي هيدروجين الصوديوم	(i)339
	فوسفات هيدروجين ثنائي الصوديوم	(ii)339
	فوسفات ثلاثي الصوديوم	(iii)339
	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	(i)340
	فوسفات هيدروجين ثنائي البوتاسيوم	(ii)340



	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	(iii)340
	الفوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	(i)341
	فوسفات هيدروجين الكالسيوم	(ii)341
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	(iii)341
	فوسفات ثنائي هيدروجين الامونيوم	(i)342
	فوسفات هيدروجين ثنائي الامونيوم	(ii)342
	فوسفات هيدروجين المغنيسيوم	(ii)343
	فوسفات ثلاثي المغنيسيوم	(iii)343
<b>الحد الأقصى</b>	<b>المادة المضافة</b>	<b>الرقم الدولي</b>
	ثنائي الفوسفات ثنائي الصوديوم	(i)450
	ثنائي الفوسفات رباعي الصوديوم	(iii)450
	ثنائي الفوسفات رباعي البوتاسيوم	(v)450
	ثنائي الفوسفات ثنائي الكالسيوم	(vi)450
	ثلاثي الفوسفات خماسي الصوديوم	(i)451
	ثلاثي الفوسفات خماسي البوتاسيوم	(ii)451
	بوليفوسفات الصوديوم	(i)452
	بوليفوسفات البوتاسيوم	(ii)452
	بوليفوسفات الكالسيوم	(iv)452
	بوليفوسفات الامونيوم	(v)452
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الالجيبيك	400
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الجينات الصوديوم	401

402	الجينات البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
403	الجينات الأمونيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
404	الجينات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
405	الجينات غليكول البروبيلين	5000 مجم/كجم
406	الأغار	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
407	الكاراجينان	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
407a	طحلب أو كيما البحري المجهز	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
	<b>المادة المضافة</b>	<b>الحد الأقصى</b>
410	صمغ الخروب	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
412	صمغ الغوار	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
413	صمغ الكثيراء	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
415	صمغ الزانثان	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
416	صمغ كرايا	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
417	صمغ التارا	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
418	صمغ الجيلان	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
466	سليولوز كربوكسيميثيل الصوديوم (صمغ السليولوز)	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1400	أنواع الدكستريين - نشا محمص	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1401	نشا معالج بالحمض	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

النشاء المعالج بالفلوبات	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	1402
النشاء المبيض	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	1403
نشاء مؤكسد	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	1404
أنواع النشاء المعالجة بالانزيمات	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	1405
فوسفات أحادي النشاء	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	1410
فوسفات ثنائي النشاء	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	1412
<b>الرقم الدولي</b>	<b>المادة المضافة</b>	<b>الحد الأقصى</b>
1413	فوسفات ثنائي النشاء الفوسفاتي	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1414	فوسفات ثنائي النشاء المؤسئل	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1420	أسيئات النشاء	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1422	دهنات ثنائي النشاء المؤسئلة	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1440	نشاء الهيدروكسيروبييل	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1442	فوسفات هيدروكسي بروبييل ثنائي النشاء	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
<b>المستحلبات:</b>		
322	الليسيثين	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
(i)470	أملاح أحماض الميرستنيك والبالميتيك والستريك، مع الأمونيا والكالسيوم والبتواسيوم والصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ملح حمض الاولييك مع الكالسيوم واليوتاسيوم والصوديوم	(ii)470
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع الجليسيريد الأحادية والثنائية للحمض الدهنية	471
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إسترات حمض الخليك والاحماض الدهنية للجليسرول	472a
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إسترات حمض اللاكتيك والاحماض الدهنية للجليسرول	472b
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إسترات حمض الخليك والاحماض الدهنية للجليسرول	472c
<b>الحد الاقصى</b>	<b>المادة المضافة</b>	<b>الرقم الدولي</b>
10000 مجم/كجم	إسترات حمض الخليك والاحماض الدهنية للجليسرول	472e
<b>مضادات الأكسدة:</b>		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الأسكوربيك، ل -	300
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أسكورات الصوديوم	301
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سوربات الكالسيوم	302
500 مجم/كجم منفردة أو مجتمعة كإستيارات الأسكوربيل	بالمتمات الأسكوربيل	304
	أستيارات الأسكوربيل	305
200مجم/كجم منفردة أو مجتمعة	خليط مركز التوكوفيرول	307 b
	التوكوفيرول، دل-ألفا	307c
<b>الألوان</b>		
	كاروتين بيتا-(مركب)	160a(i)

35 مجم/كجم منفردة أو مجتمعة	كاروتين بيتا – (Blakeslea trispora)	160 a(ii)
	كاروتينال، بيتا-أبو-8-	160e
	حمض كاروتينيك، إستر الايثيل، بيتا-أبو-8-	160 f
600 مجم/كجم	أنواع الكاروتين بيتا – (نباتي)	160a(ii)
25مجم/كجم	مستخلصات الأناناس على أساس النوربيكسين	160b(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أكسيد التيتانيوم	171
<b>مواد الرغوة:</b>		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أكسيد الكربون	290
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	النيتروجين	941

## 6- الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة ان تمتثل للحدود القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج. وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمتثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب.

## 7- الشروط الصحية

يوصي بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقا للمواصفة القياسية، وينبغي أن تمتثل المنتجات لي معايير ميكروبيولوجية تحدد وفقا للمواصفة القياسية.

## 8- التوسيم

بالإضافة الى أحكام المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان.

### 1-8 اسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية جبنة الكريمة بشرط أن يمتثل المنتج لأحكام هذه المواصفة. وتجوز كتابة الاسم بطريقة أخرى حينما يكون ذلك من عادات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة. وتجوز ترجمة الاسم الى لغات أخرى لتفادي تضليل المستهلك في بلد البيع بالتجزئة.

وإن خيار استخدام اسم المنتج ممكن فقط إذا كانت الجبنة تمتثل له المواصفة. وحين يتم استخدام هذا الاسم لجبنة لا تمتثل لهذه المواصفة.

وينبغي أن تقترن تسمية المنتجات التي يفوق محتواها من الدهون النسب المرجعية أو يقل عنها، ولكنه يساوي أو يزيد عن نسبة 40 في المائة من الدهون في المادة الجافة على النحو المحدد للمواصفة،

بالوصف المناسب للإشارة الى التغييرات التي طرأت على المنتج أو محتواه الدهون (المعبر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة)، على أن يكون هذا الوصف جزءاً من الاسم أو في موضع بارز ضمن مجال الرؤية نفسه، وإما أن يتم استخدام بدلاً من ذلك الاسم المحدد في التشريعات الوطنية للبلد حيث يتم تصنيع و/أو بيع المنتج أو الاسم الشائع الاستخدام بشرط ألا تعطي هذه التسميات انطباعاً خاطئاً بشأن طابع هذه الجبنة وهويتها عند بيعها بالتجزئة.

## 2-8 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي بلد الذي تم فيه تصنيع المنتج وليس البلد الذي نشأ فيه اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويلية جوهريّة<sup>3</sup> في بلد ثانٍ، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحول الأخيرة بلد المنشأ لغرض وضع بطاقات التوسيم.

## 3-8 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي الإعلان عن محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيبيع في المنتج بالتجزئة، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو (2) كنسبة مئوية من الدهون في المادة الجافة أو (3) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، شرط ذكر عدد الحصص.

## 4-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 8 من هذه المواصفة والمعلومات من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنع أو المعبأ.

وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة، واسم المنتج أو المعبأ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 9- أساليب التحليل وأخذ العينات

تستخدم، لغرض التحقق من الامتثال لهذا المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها في هذه المواصفة.

<sup>2</sup> يكون الحد الأدنى من محتوى الجبنة من الدهون في المادة الجافة بنسبة 60 في المائة من الدهون هو المرجع، لغرض مقارنة بيانات المحتوى من المغذيات.

<sup>3</sup> مثلاً، لا يعتبر تقطيع الجبنة أو تقطيعها الى شرائح أو برشها برشا خشناً أو ناعماً عملية تحويلية جوهريّة.