

وزارة الصحة

قرار وزاري رقم ١٧٢ لسنة ١٩٦٩

بتعديل بعض أحكام القرار الوزاري
الصادر في ١٩٥٢/٦/٢١ بشأن المواصفات والمقاييس
الخاصة بالألبان ومنتجاتها (*)

وزير الصحة

بعد الاطلاع على القانون رقم ١٣٢ لسنة ١٩٥٠ بشأن الألبان
ومنتجاتها ؛

وعلى القرار الصادر في ١٩٥٢/٦/٢١ وتمديله في شأن
المواصفات والمقاييس الخاصة بالألبان ومنتجاتها :

قرر :

مادة ١ - يستبدل بنص المادة ١١ من القرار الصادر
في ١٩٥٢/٦/٢١ المشار اليه النص الآتي :

« مادة ١١ - الجبن هو الناتج ملازجا وناضجا أو رخوا حاوا
أو حامضا من تجبن اللبن الكامل الدسم أو المنزرعة قشدة كليا
أو جزئيا أو من القشدة أو من الشرش أو من خليط من بعض المواد
السالفة وذلك بواسطة التخمير الطبيعي الناتج من تفاعل سكر اللبن
الذي تحول الى حمض اللبنيك أو بواسطة اضافة أحماض عضوية

(*) الوقائع المصرية في ٥ أغسطس سنة ١٩٦٩ - العدد ١٧٧

مناسبة مثل خفض الخليك والستريك والترثريك أو بواسطة اضافة مخبرات منضجة مناسبة وتقية أو بواسطة اضافة المنفحة أو مواد أخرى غير ضارة توافق عليها وزارة الصحة ويجب أن يكون الجبن • مواد مصنعة الأونية في جميع أدواره خاليا من :

(١) الدهون الغريبة خلاف دسم اللبن •

(٢) المواد المعدنية أو النشوية أو الضارة بالصحة •

(٣) السمواتب أو القندورات أو الحشرات •

(٤) الميكروبات المرضية •

(٥) المواد الحافظة عدا ملح الطعام أو المواد المصرح باضافتها

للجبن طبقا لهذا القرار •

(٦) التوابل غير النقية أو التوابل الضارة •

(٧) المواد الملونة عدا المسموح بها برسوم المواد الملونة التي

تستعمل في تلوين المواد الغذائية ويحظر استعمال أية مواد ملونة

في الجبن الأبيض كما يجب أن يكون طبيعيا في خواصه ويعتبر تالفا

إذا كان هناك تغيير غير طبيعي في اللون أو كان في حالة جفاف تقدم

أو ظهرت عليه علامات التعفن غير الطبيعية للنوع أو العفن أو الانتفاخ

أو فجوات غير طبيعية بكثرة أو كان حامضا أو زنخا •

ويجوز استعمال الجبن المتعفن أو الأعشاب غير الضارة في بعض

الأصناف التي تستلزم صناعتها ذلك •

ويجوز أيضا طلاء الجبن الجاف من الخارج بمواد معدنية غير ضارة

مثل التلك أو البرافين أو بمواد نباتية كزيوت الطعام على ألا يزيد

مقدارها على ١٪ ويشترط ابلاغ الادارة الصحية بتركيب المواد المستعملة للطلاع .

ويجوز لوزارة الصحة عند الضرورة التصريح باضافة مواد اخرى معينة بمقادير محدودة واشترطات خاصة .

والجبين دون تبيان نوعه هو الجبين الكامل الدسم الناتج من لبن الجاموس » .

مادة ٢ - تضاف مادة جديدة بالنص الآتى :

« مادة ١١ مكرر :

يصرح باستعمال حامض السوربيك وأملاح حامض البريونيك وفوق أكسيد الأيدروجين كمواد حافظة للجبين بحيث لا تزيد نسبة حامض السوربيك عن ١٠٠٠ (ألف جزء فى المليون) فى الجبين وأملاح البريونيك عن ٣٠٠٠ (ثلاثة آلاف جزء فى المليون) فى الجبين وفوق أكسيد ايدروجين عن ٨٠ جم فى اللتر من اللبن (ثمانية من عشرة) ولا يتبقى منه بقايا فى الجبين » .

مادة ٣ - ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من تاريخ نشره .

تحريرا فى ١١ ربيع الأخر سنة ١٣٨٩ (٢٦ يونيه سنة ١٩٦٩)