

وزارة الصحة

قرار رقم ٤٨٨ لسنة ١٩٧٨

في شأن تعديل بعض أحكام القرار الوزاري الصادر
في ٢١ من يونيو سنة ١٩٥٢ بشأن المواصفات والمقاييس
الخاصة بالألبان ومنتجاتها وتعديلاته^(*)

وزير الصحة

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

وعلى القرار الصادر في ٢١ يونيو سنة ١٩٥٢ في شأن المواصفات والمقاييس
الخاصة بالألبان ومنتجاتها والقرارات المعدلة له ؛

وعلى ما عرضه علينا السيد الدكتور وكيل الوزارة لقطاع الشؤون الوقائية؛

قرر :

مادة ١ — يستبدل بنص المادة (٦) من القرار الصادر في ٢١/٦/١٩٥٢
المشار إليه النص الآتي :

” (الفشدة أو السكرية : هي الجزء من اللبن الغني بالمواد الدهنية الذي
ينتج من الألبان الطازجة أو الحامضة بالطرود المركزي أو بالطفو دون
إضافة مادة غريبة وهي إما أن تكون غير متخمرة أو متخمرة بتأثير المزارع
البكتيرية النقية الخاصة كما أنها قد تكون غير معاملة بالحرارة أو معاملة بها.“

مادة ٢ — يجب أن تكون أنواع الكريمة المستوردة معاملة حراريا بإحدى الطرق التي تكفل سلامتها الصحية وخلوها من الميكروبات الممرضة ويجب الاتيين الفشدة إذا عرضت للغليان وألا تزيد حموضتها على ٢٠٪ (*) مقطرة كحمض اللبنيك ويستثنى من ذلك النوع الحامض .

مادة ٣ — تقسم الفشدة أو الكريمة بحسب نسبة المواد الدهنية اللبنية بها إلى المجموعات التالية :

المجموعة (أ) : نسبة الدسم من ٣٥٪ فأكثر (الفشدة الثقيلة أو المزدوجة) .

المجموعة (ب) : نسبة الدسم من ٢٥٪ فأقل من ٣٥٪ (الفشدة المتوسطة) .

المجموعة (ج) : نسبة الدسم من ١٥٪ إلى أقل من ٢٥٪ (الفشدة الخفيفة) .

ويجب أن تحمل عبوات الفشدة أو الكريمة توضحها للبيانات الآتية :

نسبة الدسم — تاريخ الإنتاج ونهاية الصلاحية للاستهلاك — نوع المعاملة الحرارية .

مادة ٤ — ينشر هذا بالوقائع المصرية، ويعمل به من تاريخ نشرها

تحريرا في ١٧ رمضان سنة ١٣٩٨ (٢١ أغسطس سنة ١٩٧٨)

(*) الرقم يصحح بالاستدراك المنشور بالوقائع المصرية في ١٥ نوفمبر سنة ١٩٧٨ - العدد ٢٥٨