
إن تقييم الجودة و مطابقة المنتوجات الموضوعه رهن الإستهلاك، التي تعد المهمة الأساسية المخولة لمصالح الرقابة و قمع الغش، تقتضي بذل جهد دائم لتحسين تقنيات و طرق التحري.

يندرج هذا الانشغال في إطار عصرنة جهاز الرقابة كما يستجيب لمتطلبات مصداقية، حياد و فعالية نشاط الرقابة.

و في نفس السياق، يصبح من الضروري توحيد شروط تدخل المفتش و بالتالي الوصول إلي تناسق بين مصالح التفتيش و المخابر.

ضمن هذا المنظور، تم إعداد دليل يشمل التحديدات التحليلية الأساسية للمنتوجات أو عائلة المنتوجات التي من شأنها أن تكون محل تزوير أو غش آخر.

هذا الدليل الذي يعالج في المرحلة الأولى الحليب و مشتقاته سيتم توسيعه تدريجيا ليشمل المنتوجات الأخرى.

مستقبلا، نأمل أن يستجيب هذا العمل لتطلعات المفتش لتمكينه من الإلمام بالمخاطر الناجمة عن الاستهلاك و تحسين قدراته.

المدير العام للرقابة الإقتصادية و قمع الغش
عمار بولعراق

تم إعداده من طرف المديرية العامة للرقابة الإقتصادية

و قمع الغش جوان 2005

مقاييس اختيار مناهج التحاليل :

أ - يتم إعداد المناهج الرسمية على أساس المقاييس التالية، المختارة حسب الحالة :

- 1 . التخصيص.
- 2 . الصحة.
- 3 . الدقة: تكرار النتائج في نفس المخبر، إعادة النتائج بين المخابر (في عدة مخابر) .
- 4 . حد الكشف.
- 5 . الحساسية.
- 6 . المنفعة التطبيقية و قابلية التطبيق في الشروط العادية للمخبر.
- 7 . مقاييس أخرى، يمكن اختيارها حسب الحاجة.

ب- يتم اختيار المنهج بالنظر إلى منفعة التطبيقية، تعطى الأفضلية للمناهج المطبقة لأغراض روتينية.

ج- يجب أن تخضع كل مناهج التحاليل إلى المقاييس الدولية.

د- يجب تفضيل مناهج التحاليل المطبقة بانتظام على مجموعة مختلفة من المنتجات على تلك المطبقة على المنتجات الفردية.

الحليب المبستر

العموميات

يتم صناعة الحليب المبستر انطلاقاً من مسحوق الحليب و مواد دسمة مجففة و ذلك تبعا للنظام المبين أدناه:

- إعادة التشكيل
- إعادة التركيب
- البسترة
- التعبئة

أ/ إعادة التشكيل :

هو عبارة عن مزج الماء و مسحوق الحليب من أجل الحصول على: نسبة من الماء / مادة جافة للمنتوج الاصيلي.

ب/ إعادة التركيب :

هو عبارة عن مزج الحليب أعيد تشكيله و مادة دسمة مجففة للحليب من أجل الحصول على منتوج لديه نفس خاصيات حليب البقرة. يخضع الخليط المركب كم المادة الدسمة و الحليب المعاد تشكيله إلى عملية المجانسة تحت درجة حرارة تقدر بـ 60 °م - 65 °م من أجل تفادي صعود المادة الدسمة في المنتوج .

التعريف

تتمثل البسترة في تسخين الحليب في جهاز أو مجموعة الأجهزة ملائمة مستعملة بطريقة جيدة و تكون المعالجة المطبقة في الحدود التالية:

- التسخين تحت درجة حرارة 63 °م لمدة 30 دقيقة على الأقل.
- التسخين الفوري تحت درجة حرارة 95 °م.

الحليب السائل	
التحديدات الأساسية	التحديدات العامة
- تحضير العينة	- تحضير العينة
- الوزن الصافي	- الوزن الصافي
- تحديد الكثافة	- تحديد الكثافة
- نسبة الحموضة المقاسة	- نسبة الحموضة المقاسة
- نسبة المادة الجافة	- نسبة المادة الجافة
- نسبة الرماد	- نسبة الرماد
- نسبة المواد الدسمة	- نسبة المواد الدسمة
- نسبة الأزوت	- نسبة الأزوت الإجمالي
	- نسبة حمض اللبن
	- نسبة الكلورور
	- نسبة البروكسيداز
	- الفوسفاتاز
	- نسبة الكازيين
	البحث عن العناصر الضرورية
في حالة الاحتياجات في مجال التغذية	- نسبة Ca^{2+} ، Na^+ و K^+
	- نسبة الحديد
	البحث عن الملوثات
في حالة مطالبتها من طرف مصالح التفقيش (أو أي مصلحة التحري)	- المعادن الثقيلة
	- الرصاص و الكاديوم
	- الزنك و النحاس
	- مبيدات الطفيليات
	- ميكوتوكسين (أفلاتوكسين
	(M_1)
	البحث عن غش معين (التبليل)

مسحوق الحليب	
التحديات الأساسية	التحديات العامة
<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - الوزن الصافي - نسبة المواد الدسمة - نسبة الرماد - نسبة الغلوسيدات - نسبة البروتينات 	<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - الوزن الصافي - نسبة قاعدية الرماد - نسبة المواد الدسمة - نسبة البروتينات - نسبة الغلوسيدات - البحث عن المواد النشوية - تحديد مؤشر البروكسيد - الأزوت البروتيني لمصل - الحليب غير مشوه في مسحوق - الحليب منزوع الزبدة - البحث عن الذوبان
	البحث عن العناصر الضرورية
<p>في حالة الاحتياجات في مجال التغذية.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - نسبة الكالسيوم والصوديوم - نسبة البوتاسيوم والحديد
	البحث عن الملوثات
<p>في حالة مطالبتها من طرف مصالح التفتيش (أو أي مصلحة التحري)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - المعادن الثقيلة - الرصاص والكاديوم - الزنك والنحاس - مبيدات الطفيليات - ميكوتوكسين (أفلاتوكسين M₁)
	البحث عن غش معين
<p>في حالة الشك عن وجود غش (بمطابقتها مع مقاييس أخرى)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للأحماض الدسمة. - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للستيرولز

الحليب المركز	
التحديدات العامة	التحديدات الأساسية
- تحضير العينة - الحجم الصافي - نسبة المواد الدسمة - نسبة السكروز	- تحضير العينة - الحجم الصافي - نسبة المواد الدسمة - نسبة السكروز
البحث عن العناصر الضرورية	
- نسبة الكالسيوم و الصوديوم - نسبة اليوتاسيوم و الحديد	في حالة الاحتياجات في مجال التغذية
البحث عن الملوثات	
- المعادن الثقيلة - الرصاص و الكاديوم - الزنك و النحاس - مبيدات الطفيليات - ميكوتوكسين (أفلاتوكسين M1)	في حالة مطالبتها من طرف مصالح التفتيش (أو أي مصلحة التحري)
البحث عن غش معين	
- الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للأحماض الدسمة. - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للستيرولز	في حالة الشك عن وجود غش (بمطابقتها مع مقاييس أخرى)

الحليب المخمر	
التحديدات الأساسية	التحديدات العامة
<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - الحجم الصافي - نسبة المواد الدسمة - الكتلة الحجمية - نسبة المواد الجافة - نسبة المواد المعدنية 	<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - الحجم الصافي - نسبة الحموضة المقاسة - نسبة المادة الجافة - نسبة المواد المعدنية - نسبة المواد الدسمة - نسبة الأزوت الكلي - نسبة الكلورور
	البحث عن العناصر الضرورية
في حالة الاحتياجات في مجال التغذية	<ul style="list-style-type: none"> - نسبة الكالسيوم و الصوديوم - نسبة البوتاسيوم و الحديد
	البحث عن الملوثات
في حالة مطالبتها من طرف مصالح التفتيش (أو أي مصلحة التحري)	<ul style="list-style-type: none"> - المعادن الثقيلة - الرصاص و الكاديوم - الزنك و النحاس - مبيدات الطفيليات - ميكوتوكسين (أفلاتوكسين MI)
	البحث عن غش معين
في حالة الشك عن وجود غش (بمطابقتها مع مقاييس أخرى)	- البحث عن المواد الغريبة

الياهورت

العموميات

هو مادة حلبيية، يباع في أغلب الأحيان في أوعية فردية سعتها 12 سل ومكون من حليب مخمر متحصل عليه عن طريق تكاثر البكتيريا اللبنية (لاكتوباسيلوس بلغاريكوس و ستريبنتوكوكوس ترموفيلوس) التي يجب زرعها في آن واحد و أن تكون حية في المنتج المباع.

- لاکتوباسیلوس بلغاريكوس : من 37 ° م إلى 42 ° م
- ستريبنتوكوكوس ترموفيلوس : من 45 ° م إلى 47 ° م

ماعد السكر، المواد المضافة المسموح بها في الياهورت، هي المواد الملونة.

صناعة الياهورت

منهجية صناعة الياهورت

إستلام الياهورت.

التنقية الفيزيائية.

البسترة (84 ° م – 85 ° م لمدة دقيقة واحدة).

التجانس.

إضافة المادة الجافة.

التبريد.

زرع بكتيريا اللبنية خاصة ثم الرج (جرعة الخميرة بنسبة 2% إلى 3 % التعليل في الأوعية.

التجفيف (التجمد) في 45 ° م – 50 ° م.

التبريد ما فوق 5 ° م.

التسويق.

الياهورت	
التحديدات الأساسية	التحديدات العامة
<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - الحجم الصافي - نسبة المواد الدسمة - الكتلة الحجمية - نسبة المواد المعدنية - نسبة الحموضة المقاسة 	<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - الحجم الصافي - نسبة الحموضة المقاسة - نسبة المادة الجافة - نسبة المواد المعدنية - نسبة المواد الدسمة - نسبة الأزوت الكلي - نسبة الكلورور - نسبة الكازيين
	البحث عن العناصر الضرورية
<p>في حالة الاحتياجات في مجال التغذية</p>	<ul style="list-style-type: none"> - نسبة الكالسيوم و الصوديوم - نسبة البوتاسيوم و الحديد
	البحث عن الملوثات
<p>في حالة مطالبتها من طرف مصالح التفتيش (أو أي مصلحة التحري)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - المعادن الثقيلة - الرصاص و الكاديوم - الزنك و النحاس - مبيدات الطفيليات - ميكوتوكسين (أفلاتوكسين M_1)
	البحث عن غش معين
<p>في حالة الشك عن وجود غش (بمطابقتها مع مقاييس أخرى)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - البحث عن مواد غريبة (النشاء)

الجبن**العموميات**

هو منتج سواء كان مخمرا أو غير مخمر، يتم الحصول عليه عن طريق تخثر الحليب، القشدة، تاحليب المنزوع الزبدة أو خليط هذه المواد ثم يتبع بالتقطير ويحتوى على 23 غ من المادة الجافة في 100 غ من المنتج.

المراحل الأساسية لصناعة الجبن

يمكننا إعداد منهجية تبين المراحل الساسية لصناعة الجبن (مع العلم أنه لكل نوع تقنية خاصة به).

نضج الحليب

تعتبر المرحلة الأولى لصناعة الجبن أين تتكاثر خلالها الجزيئات الحية الدقيقة الطبيعية المحمضة للحليب والتي تنفقم في بعض الأحيان بإضافة خمائر الحليب.

تخثر الحليب ، الروبة

ينتج عن تخثر الكازيين بإضافة إنزيم مخثر (عصارة معدية) أو عن طريق تخفيض pH (تخمر لبني) . يشكل الحليب المخثر هلام من الكازيين الذي يحتوى على كمية نوعا ما من المواد الدسمة.

نزع التخثر و التقطير

يتمثل في إقصاء مصل الحليب المخثر . يمكن أن يكون التقطير طبيعي أو تلقائيكما يمكن تعجيله عن طريق عمل ميكانيكي: التقطيع إلى أجزاء.

و إذا أمكن يستعمل تعليب شفاف لتمكين المستهلك من رؤية المنتج و تقييمه. يجب تخزين قطعات الجبن الموجودة في صناديق في مكان بارد (من 4 °م إلى 10 °م). تتغير مدة التخزين حسب نوعية الجبن، درجة النضج والنطافة في الاستعمال

الجبن (تابع)**التعليب**

بالنسبة للأجبان الطازجة، فمن الضروري التوفر على تعليب صلب، مقاوم للرطوبة وغير نافذ لبخار الماء و الغازات .

تتطلب الأجبان الطرية تعليب مقاوم للرطوبة. يستعمل كذلك في التعليب، الأغشية السليلوزية، مركبات من الورق و الألمنيوم .

المقاييس الواجب توفرها في الأغشية ، هي كالتالي:

- غير سامة ولا تتفاعل كيميائيا؛
- غير نافذة للهواء و الغازات وذلك من أجل تبادلي الروائح مع الهواء، تأكسد المواد الدسمة وتكاثر العفنيات على السطح.

و إذا أمكن، يستعمل تعليب شفاف لتمكين المستهلك من تقييم جودة وسلامة المنتج. يجب أن يتم تخزين قطعات الجبن الموجودة في صناديق في (من 4 م ° إلى 10 م °) .
تتغير مدة التخزين حسب نوعية الجبن، درجة النضج والنظافة في الإستعمال

الجبن (تابع)

الوضع في قوالب

يهدف إلى تجزئة الروبة و يسمح من جهة في مواصلة التقطير و هدم اللكتوز المتبقي من جهة أخرى.

التمليح

يترتب عنه تقطير إضافي (إعادة المسح).

التصفية

وهي المرحلة الأخيرة في صناعة الأجبانو تتمثل في نزع الماء، تشكل قشرة، الهدم البروتيني و الهدم الدهني التي تسمح بتحرير المواد العطرية. تتم التصفية في أماكن مكيفة (10 – 12 ° م).

البسترة

تهدف بسترة الحليب المستعمل في صناعة الأجبان إلى:

- من الجانب الصحي:

- تسمح بسترة الحليب بتخليص الأجبان من جميع الجراثيم و بالخصوص عصيات كوخ .

- من الجانب التقني :

تسمح هذه العملية بـ:

- توقيف التخمير بتألاف ميكروبات الحليب.
 - القضاء على أغلب جراثيم التلوث غير المرغوب فيها.
- تتراوح درجات الحرارة المتداولة حالياً بين 65 ° م و 75 ° م و تصل أحيانا إلى 80 ° م لمدة دقيقة واحدة.

الجبن	
التحديدات الأساسية	التحديدات العامة
<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - المحتوى الصافي - نسبة المواد الدسمة - نسبة المواد الجافة - نسبة المواد المعدنية 	<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - المحتوى الصافي - نسبة المواد الجافة - نسبة المواد المعدنية - نسبة المواد الدسمة - نسبة الأزوت الإجمالي - نسبة الكلورور
	البحث عن العناصر الأساسية
في حالة الاحتياجات في مجال التغذية	<ul style="list-style-type: none"> - نسبة الكالسيوم و الصوديوم - نسبة البوتاسيوم و الحديد
	البحث عن العناصر الملوثة
في حالة مطالبتها من طرف مصالح التفتيش (أو أي مصلحة التحري)	<ul style="list-style-type: none"> - المعادن الثقيلة - الرصاص و الكاديوم - الزنك و النحاس - مبيدات الطفيليات - ميكوتوكسين (أفلاتوكسين (M1
	البحث عن غش معين
في حالة الشك عن وجود غش (بمطابقتها مع مقاييس أخرى)	<ul style="list-style-type: none"> - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للأحماض الدسمة - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للستيرولز

الزبدة**التعريف**

تقتصر تسمية الزبدة باختلاف أنواعها علي المنتج المتحصل عليه فقط عن طريق المخض سواء من القشدة أو من الحليب أو من منتجاته الثانوية، و تكون منزوعة الحليب و الماء بالمزج و الغسل.

حفظ الزبدة في مكان بارد

يمكن حفظ الزبدة بطريقة جيدة في درجة حرارة تتراوح بين 10 ° م و - 15 ° م لعدة شهور شأنها شأن جميع المواد الدسمة . يكمن للزبدة امتصاص الروائح الكريهة لذلك، فإنه من الضروري حفظها في غرف التبريد الخاصة بها .

الغش

تمنع العمليات التالية:

- إضافة المارجرين للزبدة؛
- إضافة دي أستيل للزبدة لإعطائها نكهة اصطناعية.

السمن

ينتج السمن عن ذوبان المادة الدسمة الحليبية المجففة في 60 ° م - 65 ° م ومعلبة في أوعية سعنتها 01 ، 02 ، 03 كلغ. يجب أن تكون نسبة المادة الدسمة فيه 99 % و أن تكون ذو أصل حيواني.

الزبدة	
التحديدات الأساسية	التحديدات العامة
<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - المحتوى الصافي - نسبة المواد الدسمة - مؤشر البروكسيد 	<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - المحتوى الصافي - نسبة المواد الدسمة - نسبة الأزوت الإجمالي - مؤشر البروكسيد
	البحث عن العناصر الأساسية
في حالة الاحتياجات في مجال التغذية	<ul style="list-style-type: none"> - نسبة الكالسيوم و الصوديوم - نسبة البوتاسيوم و الحديد
	البحث عن الملوثات
في حالة مطالبتها من طرف مصالح التفتيش (أو أي مصلحة التحري)	<ul style="list-style-type: none"> - المعادن الثقيلة - الرصاص و الكاديوم - الزنك و النحاس - مبيدات الطفيليات - ميكوتوكسين (أفلاتوكسين MI)
	البحث عن غش معين
في حالة الشك عن وجود غش (بمطابقتها مع مقاييس أخرى)	<ul style="list-style-type: none"> - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للأحماض الدسمة. - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للستيرولز

القشدة الطازجة	
التحديدات الأساسية	التحديدات العامة
<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - المحتوى الصافي - نسبة المواد الدسمة - نسبة المواد الجافة - نسبة الأزوت الكلي 	<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - المحتوى الصافي - نسبة المواد الدسمة - نسبة الأزوت الكلي - نسبة المواد الجافة - نسبة حمض اللبن - نسبة الكلورور - بيروكسيداز - الفوسفاتاز
	البحث عن العناصر الضرورية
في حالة الإحتياجات في مجال التغذية	<ul style="list-style-type: none"> - نسبة الكالسيوم و الصوديوم - نسبة البوتاسيوم و الحديد
	البحث عن الملوثات
في حالة مطالبتها من طرف مصالح التفيتيش (أو أي مصلحة التحري)	<ul style="list-style-type: none"> - المعادن الثقيلة - الرصاص و الكاديوم - الزنك و النحاس - مبيدات الطفيليات - ميكوتوكسين (أفلاتوكسين M1)
	البحث عن غش معين
في حالة الشك عن وجود غش (بمطابقتها مع مقاييس أخرى)	<ul style="list-style-type: none"> - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للأحماض الدسمة. - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للستيروولز

المثلجات و القشدة المثلجة	
التحديدات الأساسية	التحديدات العامة
<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - المحتوى الصافي - نسبة حمض اللبن - نسبة المواد الدسمة - نسبة المواد الجافة - نسبة الأزوت الكلي - نسبة الرماد 	<ul style="list-style-type: none"> - تحضير العينة - المحتوى الصافي - الكثافة - نسبة حمض اللبن - نسبة المواد الدسمة - نسبة الأزوت الكلي - نسبة الرماد - نسبة المواد الجافة - نسبة حمض اللبن - نسبة الكلورور - بيروكسيداز - الفوسفاتاز
	البحث عن العناصر الضرورية
في حالة الاحتياجات في مجال التغذية	<ul style="list-style-type: none"> - نسبة الكالسيوم و الصوديوم - نسبة البوتاسيوم و الحديد
	البحث عن الملوثات
في حالة مطالبتها من طرف مصالح التفتيش (أو أي مصلحة التحري)	<ul style="list-style-type: none"> - المعادن الثقيلة . الرصاص و الكاديوم . الزنك و النحاس - مبيدات الطفيليات - ميكوتوكسين (أفلاتوكسين M1)
	البحث عن غش معين
في حالة الشك عن وجود غش (بمطابقتها مع مقاييس أخرى)	<ul style="list-style-type: none"> - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للأحماض الدسمة. - الكشف عن المواد الدسمة النباتية بواسطة كروماتوغرافيا في وسط غازي (CPG) للستيرولز.

التحديات الميكروبيولوجية

الحليب النيئ :

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم البرازية
- الستريبتوكوك البرازية
- ستافيلوكوكوس أوروس
- كلوستريديوم مرجعة للسوفات في 46 ° م
- مضادات حيوية

- الحليب المبستر موضب

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- * الخروج من المصنع
- * للبيع

- الكوليفورم البرازية
- * الخروج من المصنع
- * للبيع

- سافيلوكوكوس أوروس
- إنزيم الفوسفاتاز

الحليب المعقم و الحليب المعقم في درجة حرارة عالية جدا (طبيعي و معطر)

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- اختبار الاستقرار
- اختبار الكحول
- اختبار الحرارة

التحديدات الميكروبيولوجية

الحليب المركز غير المحلى بالسكر

- اختبار الاستقرار
- اختبار الكحول
- اختبار الحرارة

الحليب المحلى بالسكر

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- سافيلوكوكوس أوروس
- كلوستريديوم مرجعة للسوفات في 46 ° م
- الخمائر و العفنيات
- سالمونيلا

حليب منزوع الماء موضح (1)

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- سافيلوكوكوس أوروس
- كلوستريديوم مرجعة للسوفات في 46 ° م
- الخمائر و العفنيات
- سالمونيلا
- مضادات حيوية

(1) الحليب الموجه للإستهلاك ماعدا حليب الأطفال

التحديات الميكروبيولوجية

حليب منزوع الماء موجه للصناعة الغذائية

- جرثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- كلوستريديوم مرجعة للسulfates في 46 ° م
- مضادات حيوية

الياهووت

- الكوليفورم
- الكوليفورم البرازية
- سافيلوكوكوس أروس
- الخمائر
- العفنيات
- سالمونيلا

حليب محمض

- الكوليفورم
- الكوليفورم البرازية
- سافيلوكوكوس أروس
- سالمونيلا
- ليستيريا مونوسيتوجيناس

جبن طري

- الكوليفورم
- الكوليفورم البرازية
- سافيلوكوكوس أروس
- كلوستريديوم مرجعة للسulfates في 46 ° م
- سالمونيلا
- ليستيريا مونوسيتوجيناس

التحديات الميكروبيولوجية

جبن صلب و نصف صلب

- سافيلوكوكوس أوريوس
- سالمونيلا
- ليستيريا مونوسيتوجيناس

المثلجات و القشدة المثلجة :

المثلجات و القشدة المثلجة الموجهة للاستهلاك

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- الكوليفورم البرازية
- سافيلوكوكوس أوريوس
- سالمونيلا

تحضير المثلجات و القشدة المثلجة

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- الكوليفورم البرازية
- سافيلوكوكوس أوريوس
- سالمونيلا

القشدة النيئة

- الكوليفورم البرازية
- سافيلوكوكوس أوريوس
- سالمونيلا
- إنزيم الفوسفاتاز

التحديدات الميكروبيولوجية

القشدة المبسترة

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- الكوليفورم البرازية
- سافيلوكوكوس أوروس
- سالمونيلا
- إنزيم الفوسفاتاز

(3) القشدة الناضجة

- الكوليفورم
- الكوليفورم البرازية
- سافيلوكوكوس أوروس
- سالمونيلا
- إنزيم الفوسفاتاز

(3) تسمى بالقشدة الناضجة، القشدة المبسترة المزروعة في مجموعة من الجراثيم اللبنية الخاصة و تتكون من إحدى الأجناس التالية أو خليط متعدد من هذه أجناس:

ستريبتوكوكوس لاكتيس، ستريبتوكوكوس سيريري موريس،
ستريبتوكوكوس دي أستيلكتيس، ستريبتوكوكوس ترموفيلوس،
لوكونستوك سيريري فروم، بيتا كوكوس سيريري موريس.

التحديدات الميكروبيولوجية

حليب مخثر و حليب مجبن معطر (من نوع حلوى قشدية)

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- الكوليفورم البرازية
- سافيلوكوكوس أوروس
- سالمونيلا

مسحوق مصل الحليب

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- سافيلوكوكوس أوروس
- كلوستريديوم مرجعة للسولفات في 46 ° م
- سالمونيلا

مسحوق مصل الحليب

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- الكوليفورم
- سافيلوكوكوس أوروس
- كلوستريديوم مرجعة للسولفات في 46 ° م
- سالمونيلا

الكازيين- الكازينات

- جراثيم هوائية في 30 ° م
- جراثيم هوائية في 55 ° م
- الكوليفورم
- سالمونيلا

النصوص القانونية المطبقة على الحليب و مشتقاته
القرار الوزاري المشترك مؤرخ في 18 أوت 1993 والمتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك و كفاءات عرضه.
القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 31 ماي 1997 و المتعلق بالمواصفات التقنية لمسحوق الحليب وشروط وكفاءات عرضه .
القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 10 أوت 1997 و المتعلق بالمواصفات التقنية للحليب المركز المحلي بالسكر وغير المحلي وشروط وكفاءات عرضه.
القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 07 أكتوبر 1998 و المتعلق بالمواصفات التقنية للياهوت و كفاءات عرضه للاستهلاك.
القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 02 ديسمبر 1998 و المتعلق بالمواصفات التقنية لمسحوق الحليب و شروط وكفاءات عرضه.
القرار المؤرخ في 27 أكتوبر 1999 و المتعلق بمواصفات مسحوق الحليب و شروط وكفاءات عرضه، حيازته، استعماله و استهلاكه.
القرار المؤرخ في 27 أكتوبر 1999 و المتعلق بمواصفات المادة الدسمة المجففة و شروط و كفاءات عرضها ، حيازتها، استعمالها و تسويقها.
القرار المؤرخ في 02 أبريل 2000 ، المعدل و المتمم ، المتعلق بمواصفات مسحوق الحليب الصناعي و شروط و كفاءات عرضه ، حيازته، استعماله و تسويقه.
القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 24 جانفي 1998، المعدل المتمم و المتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض أنواع المواد الغذائية.
المقرر الوزاري المشترك رقم 00096 المؤرخ في 21 ماي 1986 و المتعلق بالمنتجات المعدة للاستهلاك و خليط المنتجات.