

مواصفات الدستور الغذائي لجوز الفستق غير المقشور

(CODEX STAN 131- 1981)

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفات على الفستق غير المقشور من الأصناف *Pistacia vera* L. سواء في حالته الطبيعية أو المجهزة والذي يعرض للاستهلاك المباشر. كما يغطي الفستق غير المقشور المعبأ في حاويات سائبة بقصد إعادة تعبئته في حاويات بحجم استهلاكي.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

الفستق منتج يتم الحصول عليه من بذور تامة النضج من فاكهة *Pistacia vera* L. تم تجفيفها اصطناعياً بواسطة الشمس وتفتح بشكل طبيعي أو ميكانيكي. ويجوز تحميص المنتج و/ أو تملিحه و/ أو معالجته بعصير الليمون.

2-2 الأنواع الصنفية

تصنف الأنواع الصنفية كالتالي:

(أ) فستق طويل

(ب) فستق مستدير

3-2 الأشكال

يعرض المنتج في أحد الشكلين التاليين:

(أ) فستق خام

(ب) فستق محمص

4-2 الأشكال الفرعية

يجوز عرض المنتج في أحد الشكلين الفرعيين التاليين:

(أ) مملح

(ب) معالج بعصير الليمون

5-2 تصنيف الحجم (اختياري)

يمكن توصيف الفستق من ناحية الحجم وفقا للجدول التالي:

عدد حبات الفستق في كل 100 غرام	[خاص] التوصيف
أكثر من 106 حبة	صغير
92 إلى 106 حبة	متوسط
81 إلى 91 حبة	كبير
71 إلى 80 حبة	كبير جدا
أقل من 71 حبة	كبير للغاية

3- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المادة الخام

فستق نظيف وسليم من نوعية مناسبة للاستهلاك البشري.

2-3 مكونات اختيارية

(أ) ملح

(ب) عصير ليمون

3-3 المنتج النهائي

1-3-3 التركيبية- محتوى الرطوبة

الحد الأقصى لمحتوى الرطوبة: 7 في المائة م/م.

2-3-3 عوامل الجودة - اشتراطات عامة

(أ) خال عمليا من العفن والمذاق المتعفن أو الزنخ.

(ب) خال من الحشرات والعثة الحية.

(ج) خال عمليا من المواد الغريبة- أي شيء آخر غير الفستق (أي اللب، وقشرة صلبة وغلاف الثمرة)

3-3-3 تعريف العيوب

- (أ) الانغلاق (عدم الانقسام) - قشرة الفستق التي لا تنقسم مفتوحة ولكنها تحتوي على لب مكتمل النمو؛
- (ب) الفراغ - الحالة التي يكون لب الفستق فيها غير نام؛
- (ج) عدم النضج (غير تام النمو) - الحالة التي لا يكون لب الفستق فيها قد نما بشكل واف؛
- (د) ثمرة تالفة بفعل الحشرات - ثمرة تضررت من تلف أحدثته الحشرات أو تحتوى على حشرات أو عثة أو آفات أخرى ميتة.
- (هـ) ثمرة متعطنة - ثمرة تضررت من التعطن بشكل ظاهر، أو من التلف.

4-3-3 العيوب المسموح بها

يتمثل الحد الأقصى المسموح به من العيوب بحسب العدد على النحو المحدد في القسم الفرعي 3-3-3 فيما

يلي:

الفئة 3-3-3 (أ) - 5 في المائة

الفئة 3-3-3 (ب) - 5 في المائة

الفئة 3-3-3 (ج) - 8 في المائة

الفئة 3-3-3 (د) - 4 في المائة

الفئة 3-3-3 (هـ) - 1 في المائة

لا يتجاوز مجموع العيوب من الفئة (أ) حتى (هـ) 10 في المائة

4-3 قبول دفعة المنتجات

يعتبر أن دفعة المنتجات قد أوفت باشتراطات معايير الجودة في المواصفات إذا ما:

- (أ) لم تكن هناك شواهد على الإصابة بعدد كبير من الحشرات الحية؛
- (ب) وكانت العينة الفرعية المأخوذة وفقا لخطة ملائمة لأخذ العينات بمستوى جودة مقبول يبلغ 6.5 (انظر وثائق الدستور الغذائي الوثيقة الصلة بشأن طرائق التحليل وأخذ العينات) تفي بالاشتراطات العامة في القسمين الفرعيين 1-3-3 و 2-3-3 ولا تتجاوز الحدود المسموح بها بشأن العيوب المشار إليها في القسم الفرعي 4-3-3.

4- الإضافات الغذائية

لا يسمح بأي إضافات.

5- النظافة الصحية

1-5 يوصى بأن يتم تجهيز ومناولة المنتج الذي يغطيه هذا الحكم من المواصفات وفقاً للأقسام الملائمة من مدونة الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونات الممارسات الأخرى الموصى بها من قبل هيئة الدستور الغذائي والتي تكون وثيقة الصلة بهذا المنتج.

2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة وفقاً للحد الأقصى المتاح في ممارسات التصنيع الجيدة.

3-5 يكون المنتج، عند اختباره بطرائق أخذ العينات والفحص المناسبة، كما يلي:

- خالياً من الكائنات الدقيقة بالكميات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
- خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
- لا يحتوي على أي مادة تكون قد نشأت من كائنات دقيقة بالكميات التي قد تشكل خطراً على الصحة.

6- الأوزان والمقاييس

تكون الحاويات ممتلئة بقدر المستطاع دون الإضرار بالجودة وتكون متسقة مع الإعلان الصحيح عن المحتويات من المنتج.

7- التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات مواصفة الدستور العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعليب (CODEX STAN 1-1985)، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم الغذاء

1-1-7 يكون اسم المنتج "فستق غير مقشور"، أو "جوز الفستق غير المقشور" أو "جوز الفستق بقشرته"

2-1-7 بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن يظهر على بطاقة التوسيم كجزء من الاسم أو على مقربة وثيقة من الاسم شكل المعروض مبيناً على النحو التالي:

- (أ) خام
- (ب) محمص

3-1-7 يمكن أن يشمل اسم المنتج الأنواع الصنيفية مثل "طويل" أو "مستدير"، والأشكال الفرعية مثل "مملح" أو "معالج بعصير الليمون"، وتسمية الحجم مثل "صغير" أو "متوسط" أو "كبير" أو "كبير جداً" أو "كبير للغاية".

8- طرق التحليل وأخذ العينات

انظر وثائق الدستور الغذائي الوثيقة الصلة بشأن طرائق التحليل وأخذ العينات.