

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بطحين الذرة الرفيعة

CXS 173-1989

تم اعتمادها في عام 1989. وتم تنقيحها في عام 1995. وتم تعديلها في عام 2019.

- 1-1 النطاق**
- 1-1 تسري هذه المواصفة على طحين الذرة الرفيعة المعد للاستهلاك البشري المباشر بحسب التعريف الوارد في القسم 1-2 أدناه.
- 2-1 لا تسري هذه المواصفة على المحروش أو الدقيق من نوع الذرة الرفيعة *Sorghum bicolor* (L.) Moench.
- 2- الوصف**
- يستخرج طحين الذرة الرفيعة من حبوب الذرة الرفيعة *Sorghum bicolor* (L.) Moench من خلال عملية طحن صناعي حيث ينزع غلاف البذرة والبرعم بقدر كبير مع جرش السويداء إلى درجة نعومة مقبولة.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-3 عوامل الجودة - العامة**
- 1-1-3 ينبغي أن يكون طحين الذرة الرفيعة آمناً وصالحاً للاستهلاك البشري.
- 2-1-3 ينبغي أن يكون طحين الذرة الرفيعة خالياً من كل ما هو غير معتاد من النكهات والروائح والحشرات الحية.
- 3-1-3 ينبغي أن يكون طحين الذرة الرفيعة خالياً من القذارات (الشوائب الحيوانية المصدر، بما في ذلك الحشرات الميتة) بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 2-3 عوامل الجودة - المحددة**
- 1-2-3 **محتوى الرطوبة** 15 في المائة م/م كحد أقصى
- يتعين اشتراط مستويات أدنى من الرطوبة بالنسبة إلى بعض الوجهات بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.
- 2-2-3 **محتوى التانين**
- لا يتجاوز محتوى التانين في طحين الذرة الرفيعة 0.3 في المائة على أساس المادة الجافة.
- 4- الملوثات**
- 1-4 المعادن الثقيلة**
- ينبغي أن يكون طحين الذرة الرفيعة خالياً من المعادن الثقيلة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 2-4 مخلفات مبيدات الآفات**
- ينبغي أن يمثل طحين الذرة الرفيعة للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.
- 3-4 السموم الفطرية**
- ينبغي أن يمثل طحين الذرة الرفيعة للحدود القصوى للسموم الفطرية التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

- 5- النظافة العامة**
- 1-5** يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج والتي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.
- 2-5** يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.
- 3-5** عند اختبار المنتج بالأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، يكون كما يلي:
- خالياً من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
 - خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
 - خالياً من أية مادة تكون ناشئة من كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 6- التعبئة**
- 1-6** يعبأ طحين الذرة الرفيعة في حاويات تحافظ على صفات النظافة والصفات التكنولوجية والتغذية والحسية للمنتج.
- 2-6** تصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة للاستخدام المقصود منها. وينبغي ألا تنتج عنها أية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها في المنتج.
- 3-6** عند تعبئة المنتج في أكياس يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة بشكل محكم.
- 7- التوسيم**
- بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:
- 1-7 اسم المنتج**
- يكون اسم المنتج على بطاقة التعريف " طحين الذرة الرفيعة".
- 2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة**
- توضح المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن تظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنعة أو المعبئة. غير أنه يجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.
- 8- أساليب التحليل وأخذ العينات**
- أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات.

الملحق

في الحالات التي يرد فيها أكثر من عامل محدد و/أو أسلوب تحليل، نوصي بشدة أن يحدد المستخدمون أسلوب التحليل المناسب وحدوده المناسبة.

العوامل/الأوصاف	الحدود	أساليب التحليل
الرماد	الحد الأدنى: 0.9 في المائة على أساس الوزن الجاف - و - الحد الأقصى: 1.5 في المائة على أساس الوزن الجاف	AOAC 923.03 ICC 104/1 - الطريقة لتحديد الرماد في الحبوب ومنتجات الحبوب (الترميز على 900 درجة مئوية) (طريقة النوع الأول) - أو - ISO 2171: 1980 - الحبوب، البقول والمنتجات المشتقة - تحديد الرماد
البروتين (N x 6.25)	الحد الأدنى: 8.5 في المائة على أساس الوزن الجاف	ICC 105/1 (1986) - الطريقة لتحديد البروتين الخام في الحبوب ومنتجات الحبوب للأغذية والأعلاف التي تستخدم مخفف نحاس السيلينيوم (طريقة النوع الثاني) - أو - ISO 1871:1975
الدهون الخام	الحد الأدنى: 2.2 في المائة على أساس الوزن الجاف - و - الحد الأقصى: 4.7 في المائة على أساس الوزن الجاف	AOAC 945.38F; 920.39C - أو - ISO 5986: 1983 - الأعلاف الحيوانية - تحديد مستخرج الإيتير ثنائي الأثيل
الألياف الخام	الحد الأقصى: 1.8 في المائة على أساس الوزن الجاف	ICC 113:1972 - تحديد نسبة الألياف الخام (طريقة النوع الأول) - أو - ISO 6541:1981 - تحديد محتوى الألياف الخام - طريقة Scharrer المعدلة

العوامل/الأوصاف	الحدود	أساليب التحليل
اللون	ما بين 18 و 30 وحدة	طريقة Kent Jones لقياس اللون باستخدام تدرج Martincolor. في كتاب Modern Cereal Chemistry، الطبعة السادسة، 1967، المؤلف Kent Jones-Amos، الناشر Food Trade Press Ltd، لندن، المملكة المتحدة (طريقة النوع الأول)
حجم الحبيبة (الخشونة)	الحد الأدنى: تمر نسبة 100% من الدقيق في منخل 0.5 ملم للطحين "الناعم" و 1 ملم للطحين "المتوسط النعومة"	AOAC 965.22 (طريقة النوع الأول مع خصائص المنخل كما في ISO 3310/1 - 1982) مناخل الاختبار