

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



A

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## المواصفة الخاصة بأنواع الحليب المخمّر CXS 243-2003

تم اعتمادها في عام 2003. وتم تنقيحها في الأعوام 2008 و2010 و2018.

## النطاق

-1

تسري هذه المواصفة على أنواع الحليب المخمّر، أي الحليب المخمّر بما في ذلك الحليب المخمّر المعالج بالحرارة والحليب المخمّر المركز ومنتجات الحليب المركّبة القائمة على تلك المنتجات، والتي تكون معدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز وفقاً للتعريف الواردة في القسم 2 من هذه المواصفة.

## الوصف

-2

**الحليب المخمّر** هو منتج الحليب الذي يتم الحصول عليه عن طريق تخمير الحليب الذي قد يكون حليياً صنّع من منتجات تمّ الحصول عليها من الحليب مع تعديل في تركيبته أو من دونها، ضمن الحدود التي ينص عليها القسم 3-3، من خلال عمل كائنات حيّة دقيقة مناسبة، مما يؤدي إلى انخفاض في درجة الحموضة pH مع أو من دون تخثّر (ترسيب أيزو-كهربائي). وينبغي أن تكون هذه الكائنات الحيّة الدقيقة البادئة قابلة للنمو ونشطة ووافرة في المنتج حتى تاريخ الحد الأدنى من الصلاحية. أما إذا كان المنتج قد عولج حرارياً بعد التخمير، تنتفي الحاجة إلى الكائنات الحيّة الدقيقة القابلة للنمو.

وتتميز بعض أنواع الحليب المخمر بالبادئات المستزرعة التي تستخدم للتخمير كما يلي:

اللبن الرائب (يوغرت):	مواد مستزرعة تعايشية من بكتيريا <i>Lactobacillus</i> و <i>Streptococcus thermophilus</i> و <i>delbrueckii subsp. bulgaricus</i>
اللبن الرائب المخمّر بمواد مستزرعة بديلة:	مواد مستزرعة من بكتيريا <i>Streptococcus thermophilus</i> وأي من أنواع بكتيريا <i>Lactobacillus</i>
الحليب الحمضي:	بكتيريا <i>Lactobacillus acidophilus</i>
لبن الكفير:	مواد مستزرعة معدّة من حبيبات الكفير و <i>Lactobacillus kefir</i> وأنواع من بكتيريا <i>Leuconostoc</i> و <i>Lactococcus</i> و <i>Acetobacter</i> التي تنمو في علاقة محددة قوية.
	تشكل حبيبات الكفير من كل من أنواع الخمائر لتخمير اللاكتوز ( <i>Kluyveromyces marxianus</i> ) والخمائر لتخمير غير اللاكتوز ( <i>Saccharomyces unisporus</i> و <i>Saccharomyces cerevisiae</i> و <i>Saccharomyces exiguus</i> ).
الكوميس:	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> و <i>Kluyveromyces marxianus</i>

ويمكن إضافة كائنات حيّة دقيقة أخرى غير بادئات التخمير المستزرعة المحددة أعلاه.

**الحليب المخمّر المركز** هو حليب مخمّر تمّت زيادة البروتينات فيه قبل التخمير أو بعده إلى 5.6 في المائة كحد أدنى. ويتضمن الحليب المخمّر المركز منتجات تقليدية مثل Stragis (اللبن الرائب المصفّى)، واللبن و Ymer و Ylette.

2-2

**أنواع الحليب المخمّر والمنكّه** هي منتجات حليب مخمّرة، كما هي محددة في القسم 2-3 من المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CXS 206-1999)، تحتوي على 50 في المائة كحد أقصى (كتلة/كتلة) من مكونات من غير الألبان (كالمحليات المغذية وغير المغذية والفواكه والخضار، وأيضاً العصائر والمهروسات واللبن والمستحضرات

3-2

والمواد الحافظة المشتقة منها، والحبوب والعسل والشوكولاتة والمكسرات والبنّ والتوابل وغير ذلك من الأغذية المنكّهة الطبيعية غير المؤذية) و/أو النكهات. ويمكن خلط المكونات من غير الألبان قبل التخمير أو بعده.

**4-2** **المشروبات القائمة على الحليب المخمّر** هي منتجات حليب مرّبة، كما هي محددة في القسم 2-3 من المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CXS 206-1999)، يتم الحصول عليها من خلال خلط الحليب المخمّر الموصوف في القسم 2-1 مع مياه الشرب مع أو من دون إضافة مكونات أخرى مثل مصّل الحليب وغيره من المكونات من غير الألبان والمنكّهات. وتحتوي المشروبات القائمة على الحليب المخمّر على نسبة 40 في المائة من الحليب المخمّر (كتلة/كتلة) كحد أدنى.

ويمكن إضافة كائنات حيّة دقيقة أخرى غير بادئات التخمير المستزرعة المحددة أعلاه.

### 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3 المواد الخام

- الحليب و/أو مشتقاته.
- مياه الشرب للاستعمال في الاسترجاع أو إعادة التكوين.

#### 2-3 المكونات المسموح بها

- بادئات مستزرعة من كائنات حيّة دقيقة، بما في ذلك تلك المحددة في القسم 2؛
- يمكن إضافة كائنات حيّة دقيقة أخرى مناسبة وغير ضارة (في المنتجات المشمولة بالقسم 2-4)؛
- كلوريد الصوديوم؛
- مكونات من غير الألبان، كتلك المذكورة في القسم 2-3 (أنواع الحليب المخمّر المنكّه)؛
- مياه الشرب (في المنتجات المشمولة بالقسم 2-4)؛
- الحليب ومنتجات الحليب (في المنتجات المشمولة بالقسم 2-4)؛
- الجيلاتين والنشاء في:
  - الألبان المخمّرة المعالجة بالحرارة بعد التخمير؛
  - الحليب المخمّر المنكّه؛
  - المشروبات القائمة على الحليب المخمّر؛
  - الحليب المخمر العادي إذا كانت التشريعات الوطنية في البلد الذي يُباع فيه المنتج للمستهلك النهائي تسمح بذلك؛

شريطة أن تضاف بالكميات المؤدية للهدف الوظيفي لا غير، على النحو المنصوص عليه في ممارسات التصنيع الجيدة،

مع مراعاة أي استخدام آخر للمثبتات/المثخنات الواردة في القسم 4. ويجوز إضافة هذه المواد إما قبل إضافة المكونات من غير الألبان أو بعدها.

### التركيبية

3-3

الكوميس	الكفير	اللبن الرائب واللبن الرائب المخمّر بمواد مستزرعة بديلة واللبن الحمضي	الحليب المخمّر	
		الحد الأدنى 2.7 في المائة	الحد الأدنى 2.7 في المائة	بروتين الحليب <sup>(أ)</sup> (كتلة/كتلة في المائة)
	أقل من 10 في المائة	أقل من 15 في المائة	أقل من 10 في المائة	دسم الحليب (كتلة/كتلة في المائة)
	أقل من 10 في المائة	الحد الأدنى 0.6 في المائة	الحد الأدنى 0.3 في المائة	حموضة قابلة للمعايرة معبراً عنها كحمض اللاكتيك (كتلة/كتلة في المائة)
		الحد الأدنى 0.5 في المائة		إيثانول (حجم/وزن في المائة)
	الحد الأدنى 710	الحد الأدنى 710	الحد الأدنى 710	مجموع الكائنات الحية الدقيقة التي تشكل البادئة المستزرعة الموصوفة في القسم 1-2 (وحدات تجرثم/غ، العدد الإجمالي)
		الحد الأدنى 610	الحد الأدنى 610	كائنات حية دقيقة موسومة <sup>(ب)</sup> (وحدات تجرثم/غ، العدد الإجمالي)
	الحد الأدنى 410	الحد الأدنى 410		مخائر (وحدات تجرثم/غ)،

(أ) يبلغ محتوى البروتينات 6.38 مضروباً بإجمالي نيتروجين كيبيدال الذي تم تحديده.

(ب) ينطبق ذلك حيث تتضمن بطاقة التوسيم تنويهاً بالاحتوى يشير إلى وجود كائن حيّ دقيق محدد (بخلاف تلك المحددة في القسم 1-2 للمنتج المعني) أضيف كمكمل لبادئة مستزرعة محددة.

في الحليب المخمّر المنكّه والمشروبات القائمة على الحليب المخمّر، تسري المعايير المذكورة أعلاه على جزء الحليب المخمّر. وتكون المعايير الميكروبيولوجية (القائمة على نسبة من منتج الحليب المخمّر) صالحة حتى تاريخ الحد الأدنى للصلاحية. ولا تسري هذه المتطلبات على المنتجات المعالجة بالحرارة بعد التخميم.

ويكون التحقق من الامتثال للمعايير الميكروبيولوجية المحددة أعلاه من خلال الاختبار التحليلي للمنتج إلى "تاريخ الحد الأدنى للصلاحية" بعد أن يتم تخزين المنتج في ظروف التخزين المحددة في بطاقة التوسيم.

## خصائص التصنيع الأساسية

4-3

لا يسمح في صناعة الحليب المخمّر بإزالة مصّل الحليب بعد التخمير، باستثناء الحليب المخمر المركّز (القسم 2-2).

## المواد المضافة إلى الأغذية

-4

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من فئات المواد المضافة، وحيثما يُسمح بذلك بحسب الجدول، وحدها المواد المنفردة المضافة إلى الأغذية المدرجة في القائمة أدناه يمكن أن تستخدم فقط ضمن الحدود الموضوعية.

ووفقاً للقسم 4-1 من ديباجة المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995)، قد تحتوي أنواع الحليب والمشروبات المخمرة المنكهة القائمة على الحليب المخمّر مواد مضافة أخرى انتقلت إليها من خلال مكونات من غير الألبان.

أنواع الألبان المخمرة المعالجة بالحرارة بعد التخمير والمشروبات القائمة على الحليب المخمّر المعالج بالحرارة بعد التخمير		أنواع الحليب المخمرة والمشروبات القائمة على الحليب المخمّر		فئة المادة المضافة
منكّه	عادي	منكّه	عادي	
X	X	X	-	منظّمات الحموضة:
( <sup>٦</sup> ) X	( <sup>٦</sup> ) X	( <sup>٦</sup> ) X	( <sup>٦</sup> ) X	العوامل المكريئة:
X	-	X	-	الألوان:
X	-	X	-	المستحلبات:
X	-	X	-	معززات النكهة:
X	X	X	-	غازات التعبئة:
X	-	-	-	المواد الحافظة:
X	X	X	φ X	المثبّات:
X	-	X	-	المحليّات:
X	X	X	φ X	المثخنات:

(أ) يقتصر الاستخدام على الاسترجاع أو إعادة التكوين وإذا كانت التشريعات الوطنية في البلد الذي يباع فيه المنتج للمستهلك النهائي تسمح بذلك.

(ب) استخدام عوامل الكريئة مبرر تكنولوجياً في المشروبات القائمة على الحليب المخمّر فقط.

X استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة مبرر من الناحية التكنولوجية. وفي حالة المنتجات المنكهة، المواد المضافة المبررة من الناحية التكنولوجية في فئة الألبان.

فئة المادة المضافة	أنواع الحليب المخمرة والمشروبات القائمة على الحليب المخمر	أنواع الألبان المخمرة المعالجة بالحرارة بعد التخمير والمشروبات القائمة على الحليب المخمر المعالج بالحرارة بعد التخمير
--------------------	--	---

منكّه

عادي

منكّه

عادي

- استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة غير مبرر من الناحية التكنولوجية.

يجوز استخدام منظّّات الحموضة والألوان والمستحلبات وغازات التعبئة والمواد الحافظة المدرجة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئات منتجات الحليب المخمرة كما هو محدد في الجدول أعلاه.

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
<b>منظمات الحموضة</b>		
2 000 ملغ/كغ كحمض طرطري	L(+)- حمض طرطري	334
	الصوديوم L(+)- طرطرات	335(ii)
	طرطرات الصوديوم والبوتاسيوم L(+)-	337
1 500 ملغ/كغ كحمض شحمي	حمض شحمي	355
	شحمات الصوديوم	356
	شحمات البوتاسيوم	357
	شحمات الأمونيوم	359
<b>العوامل المكربنة</b>		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أكسيد الكربون	290
<b>الألوان</b>		
100 ملغ/كغ	الكرم	100(i)
300 ملغ/كغ	ريوفلافين، مركب	101(i)
	ريوفلافين '5 - فوسفات الصوديوم	101(ii)
	تارتازين	102
150 ملغ/كغ	كينولين أصفر	104
300 ملغ/كغ	FCF أصفر شمسي	110
150 ملغ/كغ	أنواع الكارمين	120
	أزوروبين (كارمازين)	122
	بونسو R4 (كوتشينيال أحمر A)	124
300 ملغ/كغ	AC أحمر اللوة	129
100 ملغ/كغ	نيلية (اندجوتين)	132
150 ملغ/كغ	FCF أزرق لامع	133
500 ملغ/كغ	الكلوروفيلات، مركبات النحاس	141(i)
	الكلوروفيلات، مركبات النحاس، أملاح الصوديوم والبوتاسيوم	141(ii)
100 ملغ/كغ	FCF أخضر ثابت	143
150 ملغ/كغ	لون الكاراميل رقم 2 - كبريتات الكاراميل	150b
2 000 ملغ/كغ	لون الكاراميل رقم 3 - كراميل الأمونيا	150c
2 000 ملغ/كغ	لون الكاراميل رقم 4 - كراميل أمونيا الكبريتيت	150d
150 ملغ/كغ	أسود لامع (PN أسود)	151

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
150 ملغ/كغ	HT بني	155
100 ملغ/كغ	كاروتين، بيتا-، مرّكب	160a(i)
	كاروتينال، بيتا- أبو-8-	160e
	حمض كاروتيني، إستر الإيثيل، بيتا- أبو-8-	160f
	كاروتين، بيتا-، بلايكسلي تريسبورا	160a(iii)
600 ملغ/كغ	أنواع الكاروتين، بيتا-، نباتية	160a(ii)
20 ملغ/كغ كيكسين	مستخلصات الأناثو، قائمة على البيكسين	160b(i)
25 ملغ/كغ كنوربيكسين	مستخلصات الأناثو، قائمة على النوربيكسين	160b(ii)
30 ملغ/كغ كليكوبين خالص	أنواع الليكوبين	160d
150 ملغ/كغ	لوتين من مخملية منتصبه <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)
150 ملغ/كغ	زيانثين، مرّكب.	161h(i)
100 ملغ/كغ	مستخلص قشرة العنب	163(ii)
	أكسيد الحديد، أسود	172(i)
	أكسيد الحديد، أحمر	172(ii)
	أكسيد الحديد، أصفر	172(iii)
<b>المستحلبات</b>		
3 000 ملغ/كغ	أحادي لورات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	432
	أحادي أولينات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	433
	أحادي بلمينات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	434
	أحادي استيارات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	435
	ثلاثي استيارات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	436
10 000 ملغ/كغ	ثنائي اسيتيل الطرطريك والحمض الدهني إستر الجليسول	472e
5 000 ملغ/كغ	أنواع إستر السكروز في الأحماض الدهنية	473
5 000 ملغ/كغ	أنواع السكر جليسيريد	474
2 000 ملغ/كغ	إسترات البوليجليسول للأحماض الدهنية	475
5 000 ملغ/كغ	إسترات جليكول البروبولين من الأحماض الدهنية	477
10 000 ملغ/كغ	لاكتيلات استيارويل الصوديوم	481(i)
10 000 ملغ/كغ	لاكتيلات استيارويل الكالسيوم	482(i)
5 000 ملغ/كغ	أحادي استيارات السوربيتان	491
	ثلاثي استيارات السوربيتان	492
	أحادي لورات السوربيتان	493



الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	أحادي أوليات السوربيتان	494
	أحادي بالميتات السوربيتان	495
50 ملغ/كغ	متعدد سيلوكسان ثنائي الميثيل	900a
<b>معززات النكهة</b>		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	غلوكانات المغنيزيوم	580
	حمض الغلوتاميك (L+)	620
	غلوتامات أحادي الصوديوم	621
	غلوتامات أحادي البوتاسيوم	622
	غلوتامات أحادي الكالسيوم	623
	غلوتامات المغنسيوم	624
	ثنائي غلوتامات الكالسيوم	625
	حمض الغوانيليك، 5'-	626
	جوانيلات ثنائي الصوديوم 5'-	627
	جوانيلات ثنائي البوتاسيوم 5'-	628
	جوانيلات ثنائي الكالسيوم 5'-	629
	حمض إينوزينيك، 5'-	630
	إينوزينات ثنائي الصوديوم 5'-	631
	إينوزينات ثنائي البوتاسيوم 5'-	632
	إينوزينات الكالسيوم 5'-	633
	ريبونوكليوتيدات الكالسيوم 5'-	634
	ريبونوكليوتيدات ثنائي الصوديوم	635
	مالتول	636
	إيثيل مالتول	637
<b>المواد الحافظة:</b>		
1 000 ملغ/كغ كحمض السوربيك	حمض السوربيك	200
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
300 ملغ/كغ كحمض البنزويك	حمض البنزويك	210

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	بنزوات الصوديوم	211
	بنزوات البوتاسيوم	212
	بنزوات الكالسيوم	213
500 ملغ/كغ	نيسين	234
<b>المثبتات والمثبتات</b>		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الكالسيوم	170(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثلاثي الصوديوم	331(iii)
	حمض الفوسفوريك	338
	فوسفات ثنائي هيدروجين الصوديوم	339(i)
	فوسفات هيدروجين ثنائي الصوديوم	339(ii)
	فوسفات ثلاثي الصوديوم	339(iii)
	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	340(i)
	فوسفات هيدروجين ثنائي البوتاسيوم	340(ii)
	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	340(iii)
	فوسفات ثنائي هيدروجين أحادي الكالسيوم	341(i)
	فوسفات هيدروجين الكالسيوم	341(ii)
	فوسفات الكالسيوم الثلاثي القاعدية	341(iii)
	فوسفات ثنائي هيدروجين الأمونيوم	342(i)
	فوسفات هيدروجين ثنائي الأمونيوم	342(ii)
	فوسفات أحادي المغنيسيوم	343(i)
	فوسفات هيدروجين المغنيسيوم	343(ii)
	فوسفات ثلاثي المغنيسيوم	343(iii)
	ثنائي الفوسفات ثنائي الصوديوم	450(i)
	ثنائي الفوسفات ثلاثي الصوديوم	450(ii)
	ثنائي الفوسفات رباعي الصوديوم	450(iii)
	ثنائي الفوسفات رباعي البوتاسيوم	450(v)
	ثنائي الفوسفات ثنائي الكالسيوم	450(vi)
	ثنائي فوسفات هيدروجين الكالسيوم	450(vii)
	ثلاثي الفوسفات خماسي الصوديوم	451(i)
	ثلاثي الفوسفات خماسي البوتاسيوم	451(ii)
	متعدد فوسفات الصوديوم	452(i)

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	متعدد فوسفات البوتاسيوم	452(ii)
	متعدد فوسفات الكالسيوم والصدويوم	452(iii)
	متعدد فوسفات الكالسيوم	452(iv)
	متعدد فوسفات الأمونيوم	452(v)
	فوسفات العظم	542
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الأجلينيك	400
	الجينات الصوديوم	401
	الجينات البوتاسيوم	402
	الجينات الأمونيوم	403
	الجينات الكالسيوم	404
	الجينات غليكول البروبيلين	405
	الأغار	406
	كاراجينان	407
	طحلب أوكيما البحري المجهز	407a
	صمغ الخروب	410
	صمغ الغوار	412
	صمغ الكُثيراء	413
	الصمغ العربي (صمغ السنط)	414
	صمغ الزانثان	415
	صمغ الكرايا	416
	صمغ التارا	417
	صمغ الجيلان	418
	دقيق كونيماك	425
	أنواع البكتين	440
	5 ملغ/كغ	بيتا سيكلودكسترين
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	السليولوز ذو البلورات المجهرية (صمغ السليولوز)	460(i)
	مسحوق السليولوز	460(ii)
	مثيل السليولوز	461
	سليولوز الهيدروكسيروبيل	463
	سليولوز ميثيل الهيدروكسيروبيل	464
	سليولوز إيثيل الميثيل	465

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	سليولوز كاربوكسيمثيل الصوديوم (صمغ السليولوز)	466
	سليولوز هيدروكسيثيل الإيثيل	467
	سليولوز كربوكسي ميثيل الصوديوم الشبكي (صمغ السليولوز المترابط)	468
	سليولوز كربوكسيمثيل الصوديوم، محلاً انزيمياً (صمغ السليولوز، محلاً انزيمياً)	469
	أملاح الأحماض الميرستية والبالية والاسيتية مع الأمونيا والكالسيوم والبوتاسيوم والصوديوم	470(i)
	أملاح حمض الزيت مع الكالسيوم والبوتاسيوم والصوديوم	470(ii)
	أنواع الجليسيريد الأحادية والثنائية للأحماض الدهنية	471
	إسترات الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	472a
	إسترات حمض اللينيك والحمض الدهني للجليسرول	472b
	إسترات أحماض السيتريك والأحماض الدهنية من الجليسرول	472c
	كلوريد البوتاسيوم	508
	كلوريد الكالسيوم	509
	كلوريد المغنسيوم	511
	متعدد سكر العنب	1200
	أنواع الدكسترين - نشا محمص	1400
	نشأ معالج بالحمض	1401
	نشأ معالج بالقلويات	1402
	نشأ مبيض	1403
	نشأ مؤكسد	1404
	نشأ معالج بالإنزيمات	1405
	فوسفات أحادي النشا	1410
	فوسفات ثنائي النشا	1412
	فوسفات ثنائي النشا الفوسفاتي	1413
	فوسفات ثنائي النشا المؤسطل	1414
	أسيئات النشا	1420
	أديبات ثنائي النشا الأستيلي	1422
	نشأ هيدروكسي بروبيلي	1440
	فوسفات ثاني النشا الهيدروكسي بروبيلي	1442

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	سكسينات نشا أكتينول الصوديوم	1450
	النشا المؤكسد المؤستل	1451
<b>المحلّيات<sup>(أ)</sup></b>		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صُرْتِيُول	420
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	منتول	421
350 ملغ/كغ	بوتاسيوم الأسيسولفام	950
1000 ملغ/كغ	أسبارتام	951
250 ملغ/كغ	أنواع السيكلامات	952
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إيزومالت (الإيزومالتولوز المهدرج)	953
100 ملغ/كغ	سكّرين	954
400 ملغ/كغ	سكرالوز (تراي كلور جالكتوسكروز)	955
100 ملغ/كغ	أليتام	956
100 ملغ/كغ	نيوتام	961
350 ملغ/كغ على أساس ما يعادله من أسيسولفام البوتاسيوم	ملح اسبارتام - أسيسولفام	962
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	شراب البوليجليسيترول	964
	أنواع المالتيتول	965
	لاكتيتول	966
	كزيليتول	967
	إريثريتول	968

(أ) يقتصر استخدام المحلّيات على المنتجات القائمة على الحليب ومشتقات الحليب المخفّضة الطاقة أو دون سكر مضاف.

## الملوّثات

-5

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمتثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى

لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

## الشروط الصحية

-6

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

## التوسيم

-7

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX CXS 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تسري الأحكام المحددة التالية:

### إسم المنتج الغذائي

1-7

ينبغي أن يكون اسم المنتجات المشمولة في الأقسام 1-2 و 2-2 و 3-2 الحليب المخمّر أو الحليب المخمّر المركز حسب المقتضى.

1-1-7

ومع ذلك، يمكن استبدال هذه الأسماء بتسميات اللبن الرائب (يوغرت) والحليب الحمضي والكفير والكوميس و Stragisto واللبنه و Ymer و Ylette، شريطة أن يمثل المنتج للأحكام المحددة في هذه المواصفة. وتجوز كتابة اللبن الرائب (يوغورت) حسب المقتضى في البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

وينبغي تسمية "اللبن الرائب المخمّر بمواد مستزرعة بديلة"، كما هو محدد في القسم 2، باستخدام توصيف مناسب بالاقتران مع كلمة "لبن رائب". وينبغي أن تصف الصفة المختارة بدقة ومن دون تضليل للمستهلك طبيعة التغيير الذي أجرى على اللبن الرائب من خلال اختيار بكتيريا *LACTOBACILLI* المحددة في المادة المستزرعة المستخدمة في تصنيع المنتج. وقد يشمل هذا التغيير اختلافاً ملحوظاً في كائنات التخمر والأيضيات و/أو الخصائص الحسية للمنتج عند مقارنته بالمنتج المسمى "لبن رائب" فقط. وتتضمن الأمثلة عن الصفات التي تحدد الاختلافات في الخصائص الحسية مصطلحات مثل "خفيف" و "حاد". ولا ينطبق مصطلح "اللبن الرائب المخمّر بمواد مستزرعة بديلة" كتسمية.

ويمكن استخدام المصطلحات المحددة أعلاه بالاقتران مع مصطلح "مُجَلَّد" شريطة (1) أن يمثل المنتج المعروض للتجميد لمتطلبات هذه المواصفة، (2) وأن يكون بالإمكان إعادة تنشيط البادئات المستزرعة المحددة بأعداد معقولة لدى ذوبان الجليد،

(3) وأن يسمّى المنتج المحلّل على هذا النحو وأن يباع للاستهلاك المباشر فقط.

ويمكن استخدام تسميات مختلفة لأنواع الحليب المخمر الأخرى وأنواع الحليب المخمر المركز الأخرى كما هو محدد في التشريعات الوطنية للبلد الذي يباع فيه المنتج، أو بواسطة أسماء شائعة الاستخدام، شريطة ألا تخالف هذه التسميات انطباقاً خاطئاً في البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة عن خصائص المنتج الغذائي وهويته.

2-1-7 تسمى المنتجات التي يتم الحصول عليها من أنواع الحليب المخمر المعالجة بالحرارة بعد التخمير "الحليب المخمر المعالج بالحرارة". وإذا كانت هذه التسمية قد تؤدي إلى تضليل المستهلك، ينبغي عندها استخدام التسمية التي تسمح بها التشريعات الوطنية في البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة. وفي البلدان التي لا توجد فيها مثل هذه التشريعات أو لا توجد فيها تسميات شائعة أخرى، ينبغي تسمية المنتج "الحليب المخمر المعالج بالحرارة".

3-1-7 ينبغي أن تتضمن تسمية أنواع الحليب المخمر المنكّ اسم المادة أو المواد المنكهة (النكهات) الأساسية المضافة.

4-1-7 ينبغي أن يكون اسم المنتجات المحددة في القسم 2-4 مشروبات قائمة على حليب مخمر أو يمكن تسميتها بأسماء متنوعة أخرى كما هو محدد في التشريعات الوطنية للبلد الذي يباع فيه المنتج. وينبغي على وجه الخصوص الإعلان عن كمية المياه المضافة كمكون للحليب المخمر في قائمة المكونات<sup>1</sup> وينبغي أن تظهر نسبة الحليب المخمر المستخدم (كتلة/كتلة) بوضوح على بطاقة التوسيم. وعند إضافة نكهة ما، ينبغي أن تتضمن التسمية اسم المادة أو المواد المنكهة (النكهات) الأساسية المضافة.

5-1-7 يجوز توسيم أنواع الحليب المخمر التي أضيفت إليها فقط مواد تحلية من النشويات المغذية على أنها "\_\_\_\_\_ محلى"، ويمكن استبدال \_\_\_\_\_ بمصطلح "حليب مخمر" أو تسمية أخرى كما هو محدد في القسمين 1-7 و 4-1-7. وإذا أضيفت مواد تحلية غير مغذية كبديل جزئي أو كلي للسكر، ينبغي أن تظهر عبارة "محلى بـ \_\_\_\_\_" أو "مسكر ومحلى بـ \_\_\_\_\_" بالقرب من اسم المنتج، ويستبدل \_\_\_\_\_ باسم المحليات الاصطناعية.

6-1-7 يجوز استخدام الأسماء التي تشملها هذه المواصفة في تسميات أنواع أخرى من الأغذية وعلى بطاقات توسيمها وفي مستنداتها التجارية والإعلانات عنها، شريطة أن يكون العنصر ذو العلاقة مستخدماً كمكون، وأن يحتفظ بخصائصه إلى درجة مناسبة كي لا يُضلل المستهلك.

## 2-7 بيان المحتوى من الدهون

في حال كان الإغفال قد يؤدي إلى تضليل المستهلك، يُعلن المحتوى من دهون الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج إلى المستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية بحسب الوزن أو الحجم أو (2) بالغمات لكل حصة كما حدّدت على بطاقة التوسيم شريطة أن يُذكر عدد الحصص.

1 على نحو ما نص عليه القسم 1-2-4 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)

### 3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

تُعطي المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والأقسام 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، كما تعطى، إذا دعت الحاجة إلى ذلك، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يُذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنِّع أو المعبِّئ وعنوانه على الحاوية. وفي حال عدم وجود حاوية كهذه، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنِّع أو المعبِّئ وعنوانه بعلامة تعريف شريطة أن تقترن علامة التعريف هذه بوضوح بالمستندات المصاحبة.

### 8- أساليب التحليل وأخذ العينات

تُستخدم، لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.