

المواصفات الإقليمية المقترحة للطحينة¹

CODEX STAN 259-R - 2007

1- النطاق

تختص هذه المواصفات بالطحينة حسب تعريفها في القسم 2 أدناه والمعدّة للاستهلاك المباشر.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

الطحينة منتج غذائي يتم الحصول عليه من طحن بذور السمسم الناضجة والمقشورة والمحمصّة من نوع (*Sesame Indicum L*).

3- المكونات الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات الأساسية

بذور السمسم.

2-3 عوامل الجودة - العامة

ينبغي أن يستوفي المنتج النهائي الشروط العامة التالية:

1-2-3 أن تكون بذور السمسم المستخدمة في صناعة "الطحينة" مطابقة للمواصفة الخاصة بها وسليمة وصالحة للاستهلاك البشري.

2-2-3 أن يكون المنتج ذو نكهة طبيعية مميزة وخالية من أي زُخ.

3-2-3 أن يكون المنتج متجانساً في اللون والقوام وخالياً من التكتل.

4-2-3 أن يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.

5-2-3 أن يكون المنتج خالياً من النكهات الاصطناعية والمواد المألثة والألوان والمواد القاصرة للون (مثل ثاني أكسيد التيتانيوم).

¹ سوف تقوم الهيئة بدراسة القسم الخاص بطرق أخذ العينات بعد إقرارها من قبل اللجنة المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات.

3-3 عوامل الجودة – المحددة

تسري الشروط التالية على المنتج النهائي عند إعداده لكي يكون جاهزاً للاستهلاك طبقاً لتوجيهات الاستعمال.

- 1-3-3 يجب ألا يزيد محتوى الرطوبة على 1.5 في المائة.
- 2-3-3 يجب ألا يقلّ محتوى البروتينات عن 25 في المائة.
- 3-3-3 يجب ألا يقلّ محتوى الدهون عن 45 في المائة، على أن تكون جميع الدهون من زيت السمسم فقط.
- 4-3-3 يجب ألا يزيد محتوى الرماد الكليّ عن 3.5 في المائة.
- 5-3-3 يجب ألا يزيد محتوى الرماد غير الذائب في الحمض عن 0.3 في المائة (للكتلة الواحدة).
- 6-3-3 يجب ألا تزيد الحموضة الكلية للزيت المستخلص عن 1.8 في المائة كحمض الأوليك.

4- الملوّثات

يجب أن يستوفي المنتج المشمول بهذه المواصفة الحدود القصوى للملوّثات والحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

5- شروط النظافة

1-5 يوصى بأن يتمّ تجهيز ومناولة المنتجات المشمولة بهذه المواصفة طبقاً للأجزاء الملائمة من مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وأي نصوص أخرى ذات الصلة من نصوص الدستور الغذائي مثل مدونات الممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

2-5 يجب أن تستوفي المنتجات أي معايير ميكروبيولوجية محددة طبقاً لمبادئ وضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CAC/GL 21-1997).

6- التعبئة والتخزين

1-6 يُعبأ المنتج في عبوات تحافظ على نظافة المنتج النهائي وعلى قيمته التغذوية ومذاقه

2-6 يخزّن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث المباشرة.

7- الأوزان والقياسات**1-7 تعبئة العبوة****1-1-7 الحد الأدنى للتعبئة**

تتم تعبئة العبوة بشكل جيد بالمنتج، ويجب ألا يقل ما يشغله حجم المنتج المعبأ عن 90 في المائة من السعة المائية للعبوة. والسعة المائية للعبوة هي حجم الماء المقطر عند حرارة 20 درجة مئوية التي تحفظها العبوة المحكمة الإغلاق عند ملئها بالكامل.

8- بطاقة التوسيم

ينبغي توسيم المنتج وفقاً للمواصفات العامة للدستور الغذائي الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985).

1-8 اسم المنتج

يكون اسم المنتج "طحينة".

9- طرق أخذ العينات والتحليل²

² توضع بصيغتها النهائية في وقت لاحق.