

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بأنواع الحليب المكثف المحلى

CXS 282-1971

تم اعتمادها في عام 1971. وتم تنقيحها في عام 1999. وتم تعديلها في عامي 2010 و2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على أنواع الحليب المكثف المحلى المعد للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

أنواع الحليب المكثف المحلى هي منتجات مشتقة من الحليب يتم الحصول عليها عن طريق إزالة جزء من المياه الموجودة في الحليب وإضافة السكر أو من خلال أية عملية أخرى تتيح الحصول على منتج يتسم بالتركيبية والخصائص نفسها. ويجوز تعديل محتوى الدهون و/أو البروتينات في الحليب فقط من أجل الامتثال للمتطلبات المنصوص عليها في القسم 3 من هذه المواصفة، وذلك من خلال إضافة و/أو إزالة عناصر من مكونات الحليب بطريقة لا تغير نسبة البروتينات في مصّل الحليب إلى نسبة الكازين في الحليب الذي تم تعديله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المواد الخام**

الحليب وأنواع الحليب المحفّف¹ والقشدة وأنواع القشدة المحففة¹ ومنتجات دهون الحليب¹.

ويُسمح باستخدام منتجات الحليب التالية لأغراض تعديل البروتينات:

- مرّكز الحليب: مرّكز الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تكثيف بروتينات الحليب بواسطة الترشيح البالغ الدقة للحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم؛
- وراشح الحليب: راشح الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال إزالة بروتينات الحليب ودهون الحليب من الحليب والحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم بواسطة الترشيح البالغ الدقة؛
- واللاكتوز¹.

2-3 المكونات المسموح بها

- مياه الشرب؛
 - السكر
 - كلوريد الصوديوم.
- يعدّ السكر بالإجمال في هذا المنتج على شكل السكروز، ولكن يجوز استخدام مزيج من السكروز وسائر أنواع السكريات، بما يتوافق مع ممارسات التصنيع الجيدة.

¹ انظر المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999).

3-3 التركيبية

الحليب المكثف المحلى

الحد الأدنى من دسم الحليب	8 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأدنى من جوامد الحليب ⁽¹⁾	28 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة	34 في المائة كتلة/كتلة

الحليب المنزوع الدسم المكثف المحلى

الحد الأقصى من دسم الحليب	1 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأدنى من جوامد الحليب ⁽¹⁾	24 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة	34 في المائة كتلة/كتلة

الحليب المكثف المحلى والمنزوع الدسم جزئياً

دسم الحليب	أكثر من 1 في المائة وأقل من 8 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأدنى من جوامد الحليب غير الدسمة ⁽¹⁾	20 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأدنى من جوامد الحليب ⁽¹⁾	24 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة	34 في المائة كتلة/كتلة

الحليب العالى الدسم المكثف المحلى

الحد الأدنى من دسم الحليب	16 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأدنى من جوامد الحليب غير الدسمة ⁽¹⁾	14 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة	34 في المائة كتلة/كتلة

⁽¹⁾ يشمل محتوى جوامد الحليب وجوامد الحليب غير الدسمة المياه الناجمة عن تبلور اللاكتوز.

وبالنسبة إلى جميع أنواع الحليب المكثف المحلى، تكون كمية السكر مقيدة وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة بحيث يضمن الحد الأدنى من السكر جودة المنتج، بينما يشكل الحد الأقصى النسبة التي يتم عند تجاوزها تبلور السكر.

-4 المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المضافة إلى الأغذية الواردة أدناه فقط وضمن الحدود الموضوعه فحسب.

الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى
العوامل المقوية		
508	كلوريد البوتاسيوم	2 000 ملغ/كلغ منفردةً أو 3 000 ملغ/كلغ مجتمعةً
509	كلوريد الكالسيوم	على شكل مواد لائمية
المثبتات		
331	أنواع سترات الصوديوم	
332	أنواع سترات البوتاسيوم	2 000 ملغ/كلغ منفردةً أو 3 000 ملغ/كلغ مجتمعةً
333	أنواع سترات الكالسيوم	على شكل مواد لائمية
منظمات الحموضة		
170	أنواع كربونات الكالسيوم	
339	أنواع فوسفات الصوديوم	
340	أنواع فوسفات البوتاسيوم	
341	أنواع فوسفات الكالسيوم	
450	أنواع ثنائي الفوسفات	2 000 ملغ/كلغ منفردةً أو 3 000 ملغ/كلغ مجتمعةً
451	أنواع ثلاثي الفوسفات	على شكل مواد لائمية
452	أنواع بوليفوسفات	
500	أنواع كربونات الصوديوم	
501	أنواع كربونات البوتاسيوم	
المشحنات		
407	الكراجينان	150 ملغ/كلغ
عوامل الاستحلاب		
322	أنواع الليسيثين	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات 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.

6- الشروط الصحية

يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

7- التوسيم

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

1-7 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي على النحو التالي:

الحليب المكثف المحلى

الحليب المنزوع الدسم المكثف المحلى

الحليب المنزوع الدسم جزئياً المكثف المحلى

الحليب العالي الدسم المكثف المحلى

وفقاً للتركيبية المحددة في القسم 3

تجوز الإشارة إلى الحليب المكثف المنزوع الدسم جزئياً "بالحليب المكثف شبه المنزوع الدسم" إذا تراوح محتوى الدسم في الحليب ما بين 4.0 و 4.5 في المائة وكان الحد الأدنى لجوامد الحليب 28 في المائة كتلة/كتلة.

2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

في حال اعتبار إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، ينبغي ذكر محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في بلد الذي يُباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب الكمية المحددة في بطاقة التوسيم بشرط ذكر عدد الحصص.

3-7 بيان محتوى البروتينات في الحليب

في حال اعتبر إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، ينبغي ذكر محتوى البروتينات في الحليب بطريقة مقبولة في بلد البيع للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب الكمية المحددة في بطاقة التوسيم بشرط ذكر عدد الحصص.

4-7 قائمة المكونات

مع مراعاة أحكام القسم 1-2-4 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، لا حاجة إلى ذكر منتجات الحليب المستخدمة فقط لتعديل البروتين.

5-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 1-4 إلى 8-4 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما على الحاوية. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرّف عليها بوضوح في المستندات 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.