

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الاقليمية لمعجون فول الصويا المختمر
(آسيا¹)

CXS 298R-2009

اعتمدت في عام 2009. وُعِدَّت في العامين 2012 و 2013.

¹ ترد أسماء أعضاء هيئة الدستور الغذائي في منطقة آسيا على الموقع الإلكتروني للدستور الغذائي على العنوان التالي:
http://www.codexalimentarius.net/web/members_area.jsp?lang=EN

1. النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتج على النحو المحدد في القسم 2 أدناه والمتاح للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض خدمات المطاعم أو لإعادة تعبئته عند الحاجة. وهي لا تسري على المنتج في حال أشير إلى أنه مخصص لمزيد من التجهيز.

2. الوصف

2.1 تعريف المنتج

إن معجون فول الصويا المختمر هو غذاء مختمر يشكّل فول الصويا مكوّنه الرئيسي. وهذا المنتج على شكل معجون ذات مواصفات فيزيائية متنوّعة، مثل فول الصويا شبه الصلب والمحافظ جزئياً على شكله والمصنّع من المكوّنات المذكورة في القسمين 3.1.1 و 3.1.2 بالطرق التالية:

- (أ) يتم تخمير فول الصويا المعدّ عن طريق الغلي أو البخار أو مزيج من فول الصويا والحبوب المعدّة عن طريق الغلي أو البخار، بواسطة كائنات حية دقيقة موجودة طبيعياً أو مستولدة؛
- (ب) يُمزج مع الملح أو المياه المالحة وغيرهما؛
- (ج) يُحفظ المزيج أو القسم الصلب منه لفترة زمنية معيّنة إلى أن يستوفي المنتج شروط الجودة الواردة في القسم 3.2 "عوامل الجودة"؛
- (د) تتم معالجته بالحرارة أو بأي وسائل مناسبة أخرى قبل وضعه في حاويات مُحكمة الإغلاق أو بعد ذلك، تفادياً لإصابته بالتلف.

3. المكونات الرئيسية وعوامل الجودة

3.1 المكونات

3.1.1 المكونات الرئيسية

- (أ) فول الصويا
- (ب) الملح
- (ج) مياه صالحة للشرب
- (د) كائنات حية دقيقة موجودة طبيعياً أو مستولدة (من فصيلة العصويات (*Bacillus spp*) و/أو فصيلة الرشاشيات (*Aspergillus spp*) وهي غير ناقلة للأمراض ولا تتسبب بأي سموم).

3.1.2 المكونات الاختيارية

- (أ) حبوب و/أو دقيق (القمح، الأرز، الشعير، وغيرها)
- (ب) خميرة و/أو مستخلصات الخميرة
- (ج) العصية اللبنية (*Lactobacillus*) و/أو المكورة اللبنية (*Lactococcus*)
- (د) كحول إيثيلي مقطّر ومستخرج من منتجات زراعية (نشا الكسافا، قصب السكر، البطاطا الحلوة، وغيرها)
- (هـ) السكريات
- (و) شراب النشا
- (ز) نكهات طبيعية مستخرجة من مواد خام (على شكل مسحوق أو مستخلص من السمك المجفف أو الأعشاب البحرية، والتوابل والأعشاب، وغيرها).

3.2 عوامل الجودة

| | | |
|--|--|---|
| معجون فول الصويا المختمر المصنّع باستخدام فول الصويا والحبوب | معجون فول الصويا المختمر المصنّع باستخدام فول الصويا فقط | |
| لا يقل عن 0.6% | لا يقل عن 1.6% | النيتروجين (وزن/وزن) ² الاجمالي |

² يجب استخدام عامل تحويل النيتروجين 5.71

| | | |
|-----------------|----------------|------------------------------------|
| لا يقل عن 0.12% | لا يقل عن 0.3% | النيتروجين (وزن/وزن) الأميني |
| لا يزيد على 60% | | الرطوبة (وزن/وزن) |

يجب أن يتسم المنتج بخصائص النكهة والرائحة واللون والقوام المعهودة في هذا المنتج.

3.3 تصنيف الحاويات "المعبوة"

إن أي حاوية لا تستوفي متطلبات الجودة المعمول بها والمحددة في القسم 3.2 تُعتبر "معبوة".

3.4 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة المعمول بها والواردة في القسم 3.2 حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعبوة"، على النحو المبين في القسم 3.3، عدد القبول (c) لخطأ أخذ العينات المناسبة.

4. المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام منظمات الحموضة ومضادات الأكسدة والألوان ومحسنات النكهة والمواد الحافظة والمواد الحافظة والمحلّيات المدرجة في الجدول 3 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي، في الأغذية التي تمثل لهذه المواصفة.

4.1 منظمات الحموضة

| الرقم الدولي | إسم المادة المضافة إلى الأغذية | المستوى الأقصى |
|--------------|--------------------------------|------------------------|
| 334 | L (+) -حمض الطرطريك | 1000 ملغ/كغ |
| 335(i) | طرطرات أحادي الصوديوم | (على شكل حمض الطرطريك) |
| 335(ii) | L (+) -طرطرات الصوديوم | |
| 336(i) | طرطرات أحادي البوتاسيوم | |
| 336(ii) | طرطرات ثنائي البوتاسيوم | |
| 337 | L (+) -طرطرات بوتاسيوم-صوديوم | |

4.2 مضادات الأكسدة

| الرقم الدولي | إسم المادة المضافة إلى الأغذية | المستوى الأقصى |
|--------------|--------------------------------|---|
| 539 | ثيوسلفات الصوديوم | 30 ملغ/كغ على شكل ثاني أكسيد الكبريت |

4.3 اللون

| الرقم الدولي | إسم المادة المضافة إلى الأغذية | المستوى الأقصى |
|--------------|--------------------------------|----------------|
| 101(i) | ريبوفلافين اصطناعي | 10 ملغ/كغ |

4.4 المواد الحافظة

| الرقم الدولي | إسم المادة المضافة إلى الأغذية | المستوى الأقصى |
|--------------|--------------------------------|---|
| 200 | حمض السوربيك | 1000 ملغ/كغ |
| 202 | سوربات البوتاسيوم | على شكل حمض السوربيك، منفردة أو مجتمعة |
| 203 | سوربات الكالسيوم | |
| 210 | حمض البنزويك | 1000 ملغ/كغ |
| 211 | بنزوات الصوديوم | على شكل حمض البنزويك، منفردة أو مجتمعة |
| 212 | بنزوات البوتاسيوم | |

4.5 المحلّيات

| الرقم الدولي | إسم المادة المضافة إلى الأغذية | المستوى الأقصى |
|--------------|--------------------------------|----------------|
| 950 | أسيسولفام البوتاسيوم | 350 ملغ/كغ |
| 954(iv) | سكارين الصوديوم | 200 ملغ/كغ |

4.6 المواد المساعدة في التجهيز

| الرقم الدولي | إسم المادة المساعدة في التجهيز |
|--------------|--------------------------------|
| | |

| | |
|--|---------|
| بروتياز | |
| هيميسلولاز | |
| ليباز | |
| إسترات الأحمض الدهنية وأحمض الستريك مع الجليسرول | 472c |
| حمض اللاكتيك | 270 |
| بوليفوسفات الصوديوم، زجاجي | 452(i) |
| بوليفوسفات البوتاسيوم | 452(ii) |

5. الملوثات

يجب أن يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

يجب أن تمثل المنتجات التي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.

6. النظافة الصحية

6.1 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CXC 1-1969)، وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة الصحية ومدونة الممارسات الأخرى.

6.2 ينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

7. الأوزان والمقاييس

7.1 السعة الدنيا

ينبغي ملء الحاوية جيداً بالمنتج الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (ناقصاً أي فراغ ضروري بحسب ممارسات التصنيع الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل. ومع مراعاة مختلف مواصفات المنتجات، قد لا ينطبق مبدأ السعة الدنيا على بعض أنواع المنتجات.

7.2 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا الوارد في القسم 7.1 حاوية "معيوبة".

7.3 قبول اسم المنتج

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم 7.1، عندما لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 7.2 الرقم المقبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة.

8. التوسيم

ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).

8.1 إسم المنتج

يكون اسم المنتج "معجون فول الصويا المختمر". ويجوز استخدام تسميات أخرى تجيزها التشريعات الوطنية في البلد الذي يتم فيه استهلاك هذا المنتج. ويجوز أن يتضمن اسم المنتج اسم مكون من المكونات التي يتميز بها هذا المنتج.

8.2 صفة "حلال"

تتبع صفات معجون فول الصويا المختمر "حلال" القسم ذات الصلة في الخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي بشأن استخدام مصطلح "حلال" (CAC/GL 24-1997).

8.3 توسيم الحاويات المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب توفير المعلومات عن الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا اسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو المورّع، إلى جانب تعليمات عن التخزين التي يجب أن ترد كلها على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو المورّع بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

9. أساليب التحليل وأخذ العينات

9.1 تحديد كمية النيتروجين الاجمالية

تُحدد وفقاً للأسلوب AOAC 984.13 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين.

9.2 تحديد محتوى النيتروجين الأميني

تُحدد وفقاً للأسلوب AOAC 920.154 B لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين (طريقة سورنسين) مع مراعاة الشروط التالية:

إعداد عينات الاختبار

يجري سكب عينة زنة 2 غرام في وعاء زجاجي سعة 250 مليلتر وخط العينة مع 100 مليلتر من الماء البارد (15 درجة مئوية) الخالي من الأمونيا وتحريك المزيج لمدة 60 دقيقة. من ثم يجري تقطير المزيج بواسطة مرشحة قياسية وجمع المزيج المرشح في ورق زجاجي حجمي سعة 100 مليلتر.

نقطة النهاية

يُستخدم مقياس درجة الحموضة لتحديد نقطة النهاية عوضاً عن التحقق البصري من الألوان.

9.3 تحديد محتوى الرطوبة

تُحدد وفقاً للأسلوب AOAC 934.01 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين، عند درجة تجفيف قدرها 70 درجة مئوية أو ما دون.