

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بالقرنبيط السريع التجميد

CXS 111-1981

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تعديلها في عام 2019.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على القرنبيط السريع التجميد من نوع *Brassica oleracea L. var. botrytis L*. على النحو المعرّف أدناه، والمعدّ للاستهلاك المباشر دون أي عملية تجهيز إضافية باستثناء إعادة تعبئته إذا لزم الأمر. ولا تسري على المنتج عندما يشار إلى أنه معد ليخضع للمزيد من التجهيز أو لأغراض صناعية أخرى.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

القرنبيط السريع التجميد هو منتج معدّ من رؤوس نبات القرنبيط الطازج والنظيف والسليم بما يتطابق مع خصائص نوع *Brassica oleracea L. var. botrytis L* التي يمكن تشذيب رؤوسها وفصلها إلى أجزاء، وغسلها وتبييضها على نحو كافٍ لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

2-2 تعريف العملية

1-2-2 القرنبيط السريع التجميد هو المنتج الذي يخضع لعملية تجميد في معدات ملائمة ويمثل للشروط المنصوص عليها في ما يلي. وتجري عملية التجميد هذه بحيث يتم بسرعة تخطي نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور. ولا تعتبر عملية التجميد السريعة مكتملةً إلا حين تبلغ حرارة المنتج 18 درجة مئوية دون الصفر (0 درجة فهرنهايت) في المركز الحراري بعد التثبيت الحراري.

2-2-2 ويجوز اتباع الممارسة المعترف بها لإعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد في ظل ظروف تخضع للمراقبة.

3-2 الممارسة الخاصة بالمناولة

تتم مناولة المنتج في ظروف تسمح بالحفاظ على جودته خلال عمليات نقله وتخزينه وتوزيعه حتى وقت البيع النهائي وبما يشملها. ويوصى بأن تتم مناولة المنتج خلال عمليات تخزينه ونقله وتوزيعه وبيعه بالتجزئة وفقاً لأحكام مدونة الممارسات الخاصة بتجهيز الأغذية السريعة التجميد ومناولتها (CXC 8-1976).

4-2 العرض

1-4-2 الشكل

- (أ) الكامل - الرأس الكامل الذي يتم تشذيبه عند القاعدة وقد يحتوي على أوراق صغيرة وطرية ومعدّلة.
- (ب) المقطّع - الرأس الكامل والسليم مقطّع عامودياً إلى جزأين أو أكثر.
- (ج) الزهيرات¹ - أجزاء من الرأس قد تحتوي على جزء من الساق الثانوية، بقياس يبلغ 12 ملم على الأقل عند أعلى الجزء الأكبر. ويُسمح بمستوى تفاوت أقصى للحجم نسبته 20 في المائة م/م للوحدات التي يبلغ الحجم الأكبر فيها للزهيرة أكثر من 5 ملم وأقل من 12 ملم. وقد تكون هناك أوراق صغيرة طرية ومعدّلة أو تكون معلّقة بالوحدات.

¹ يُستخدم مصطلح "العناقيد" كبديل لمصطلح "الزهيرات" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.

2-4-2 الأشكال الأخرى

يُسمح بعرض المنتج بأي أشكال أخرى شريطة:

- (أ) أن يكون متميزًا بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
 (ب) وأن يستوفي جميع المتطلبات الأخرى التي تنص عليها هذه المواصفة؛
 (ج) وأن يكون موصوفًا وصفًا مناسبًا على بطاقة التوسيم تفاديًا لخلق أي التباس لدى المستهلك أو لتضليله.

3-4-2 الحجم

1-3-4-2 يجوز عرض القرنيط السريع التجميد محدد الحجم أو غير محدد الحجم.

2-3-4-2 وفي حال تم عرضه بتحديد الحجم، فإنه يمثل للمواصفات التالية:

- (أ) الزهيرات الكبيرة - أجزاء من الرأس يبلغ قياسها 30 ملم على الأقل عند الحد الأعلى من الحجم الأكبر، وقد يكون جزء من الساق الثانوية معلقًا عليها. وقد تكون هناك أوراق صغيرة طرية ومعدلة أو تكون معلقة بالوحدة.
 (ب) الزهيرات الصغيرة - أجزاء من الرأس يبلغ قياسها 12 ملم على الأقل ولكن أقل من 30 ملم عند الحد الأعلى من الحجم الأكبر، وقد يكون معلقًا عليها جزء من الساق الثانوية. وقد تكون هناك أوراق صغيرة طرية ومعدلة أو تكون معلقة بالوحدة.

4-4-2 المستويات المسموح بها للأحجام

1-4-4-2 لدى عرض القرنيط بتحديد الحجم، يجوز قبول مستوى تفاوت بنسبة 20 في المائة بالوزن على أنه غير مطابق للحجم المشار إليه على العبوة.

2-4-4-2 حجم العينة القياسي

يكون حجم العينة القياسي 500 غرام.

5-4-2 تعريف العينة "المعينة" للعرض

إن أي عينة لا تمثل لمتطلبات تحديد الحجم الواردة في القسم 2-4-4 تعتبر معيبة.

6-4-2 قبول الشحنة بالنسبة إلى معايير العرض

تُعتبر شحنة مقبولة بالنسبة إلى معايير العرض حين لا يتجاوز عدد العينات "المعينة" كما هو مبين في القسم 2-4-5 رقم القبول (ج) لحظة ملائمة لأخذ العينات ذات مستوى جودة مقبول قدره 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات الاختيارية

الملح (كلوريد الصوديوم)
البهارات، من قبيل التوابل والأعشاب.

2-3 عوامل الجودة

1-2-3 المتطلبات العامة

يكون القرنيط السريع التجميد كالاتي:

- أبيض اللون نسبياً إلى قشدي غامق عند الأطراف العليا للوحدات التي قد تكون قائمة بصورة طفيفة مع مسحة من اللون الأخضر أو الأصفر أو الزهري. وتكون الساق أو أجزاء من الأغصان من اللون الأخضر الفاتح أو لها مسحة من الأزرق؛
- خالياً من أي مذاق أو رائحة، مع مراعاة أي مكونات اختيارية مضافة؛
- نظيفاً وخالياً من الرمل والجش وغير ذلك من المواد الغريبة؛

وفي ما يخص العيوب المرئية أو العيوب الأخرى الخاضعة لمستوى تفاوت مسموح به، يكون القرنيط:

- خالياً بدرجة معقولة من المساحات التي تغيّر لونها والمحصورة بالأساس على السطح؛
- خالياً بدرجة معقولة من مساحات تالفة أو ملطخة؛
- خالياً بدرجة معقولة من السيقان الليلية؛
- خالياً بدرجة معقولة من الوحدات المشدبة بشكل سيئ؛
- خالياً بدرجة معقولة من الشظايا؛
- مكتنزاً ونامياً بدرجة معقولة؛
- خالياً بدرجة معقولة من الأوراق الخضراء الخشنة؛

وبالنسبة إلى أشكال الزهيرات:

- تكون خالية تقريباً من السيقان الرخوة.

3-2-2 تعريف العيوب المرئية

- (أ) **تغيّر اللون** - تغير اللون الرمادي أو البني أو الأخضر أو ما شابه ذلك الذي يقتصر بالأساس على سطح زهرة الوحدة والذي ينتقص بشكل كبير من مظهر المنتج. ولا تعتبر الفروع أو السيقان ذات المسحة المرزقة أو المخضرة متغيرة اللون.
- فاتح - يختفي تغير اللون بشكل كامل تقريبًا عند الطهي.
- غامق - لا يختفي تغير اللون بشكل كامل تقريبًا عند الطهي.
- (ب) **ملطّخ** - وحدة متضررة بفعل إصابة مرضية أو إصابة حشرة، وهو ما قد يمتد إلى القرنيبط.
- طفيف - يعني أن مظهر الوحدة متضرر بشكل طفيف فقط.
- كبير - يعني أن مظهر الوحدة متضرر بشكل كبير.
- جدي - يعني أن مظهر الوحدة متضرر بشكل مرفوض إلى درجة أنه عادة ما يتم التخلص من المنتج في إطار التحضير العادي للطعام.
- (ج) **متضرر ميكانيكيًا**
- كبير - يعني وحدة يكون فيها أكثر من 50 في المائة من الختارة متضررا ميكانيكيًا أو غير موجود (للأجزاء المقطعة وأشكال الزهيرات)
- كبير - يعني وحدة يكون فيها أكثر من 25 في المائة من الختارة متضررا ميكانيكيًا أو غير موجود (للكامل).
- (د) **لينفي**
- كبير - يعني وحدة تكون فيها ألياف قاسية ملحوظة وتؤثر بشكل كبير على جودة الأكل.
- جدي - يعني وحدة ذات ألياف قاسية مرفوضة وذات طابع بحيث عادة ما يتم التخلص منها.
- (هـ) **مشدّب بشكل سيء** - يعني وحدة تظهر عليها تجوّفات عميقة أو تكون ممزقة.
- (و) **الأوراق** - تعني أوراق خضراء خشنة أو أجزاء منها، سواء أكانت متصلة أو غير متصلة بالوحدة.
- (ز) **الفتات** - تعني أجزاء من الزهيرة تكون بحجم 5 ملم أو أقل عند الجزء الأكبر.
- (ح) **غير مكتمل** - يعني وحدة تكون فيها الزهيرات متفرقة، أو يكون مظهر رأس الزهرة مثل الأرز أو يكون رأس الزهرة لينًا جدًا أو طريًا.
- (ط) **الساق الرخوة** - كل جزء من الساق يتجاوز طوله 2.5 سم ويكون منفصلاً عن ثمرة القرنيبط.

3-2-3 حجم العينة القياسي

- (1) الشكل الكامل - العدد الأدنى من الرؤوس التي يبلغ وزنها الإجمالي 500 غرام على الأقل.
- (2) الأجزاء المقطعة - 500 غرام.
- (3) الزهيرات - 500 غرام.
- (4) الأشكال الأخرى - 500 غرام.

3-2-4 التفات المسموح به للعيوب المرئية

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى أحجام العينات القياسية المبينة في القسم 3-2-2، يجب أن تُسند نقاط إلى العيوب المرئية وفقاً للجدول المناسب في هذا القسم. والعدد الأقصى للعيوب المسموح بها هو تصنيف "إجمالي النقاط المسموح بها" والمبين لكل فئة من فئات العيوب "طفيفة" و"كبيرة" و"جدية" أو "المجموع المختلط" من هذه الفئات.

3-3 تعريف "المنتجات المعيبة" بالنسبة إلى معايير الجودة

إن أي وحدة عينة أخذت وفقاً لخطة مناسبة لأخذ العينات ذات مستوى جودة مقبول قدره 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات) تُعتبر "معيبة" في ما يتعلق بالخصائص ذات الصلة عندما:

- (أ) لا تستوفي المتطلبات العامة الواردة في القسم 3-2-1؛
 (ب) تتجاوز "الحد الأقصى لإجمالي النقاط" في أي فئة أو أكثر من فئات العيوب الواردة في الجدول 1 أو الجدول 2، حسبما هو مناسب للشكل الوارد في القسم 3-2-4.

3-4 قبول الشحنات بالنسبة إلى معايير الجودة

تُعتبر شحنة مقبولة بالنسبة إلى معايير الجودة حين لا يتجاوز عدد العينات "المعيبة" كما هو مبين في القسم 3-3 رقم القبول (ج) لخطة ملائمة لأخذ العينات ذات مستوى جودة مقبول قدره 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

الجدول 1- الشكل الكامل

العيوب	وحدة القياس		فئات العيوب		
	فاتح	غامق	طفيفة	كبيرة	جدية
تغير اللون	فاتح	كل مساحة أو مساحة مجمعة 8 سم ²	1		
	غامق	كل مساحة أو مساحة مجمعة بحجم 4 سم ²	1	2	
ملطخ	طفيفة	كل رأس		2	
	كبيرة	كل رأس		4	
	جدية	كل رأس		2	
متضرر ميكانيكياً	كبيرة	كل رأس		2	
ليفي	كبيرة	كل رأس		4	
	جدية	كل رأس		2	
أوراق مشدّبة بشكل سيء		كل رأس كل 2 سم ²		2	
غير مكتمل		كل مساحة أو مساحة مجمعة 12 سم ²		2	
إجمالي النقاط المسموح بها			10	6	4
			10		

الجدول 2- المقطع، والزهيرات وأشكال أخرى

فئات العيوب				وحدة القياس	العيوب
المجموع	جدية	كبيرة	طفيفة		
			1	كل مساحة أو مساحة مجمعة 8 سم ²	فاتح تغير اللون
		2	1	كل مساحة أو مساحة مجمعة بجسم 4 سم ²	غامق ملطخ
		2		كل وحدة	طفيفة
	4			كل وحدة	كبيرة
		2		كل وحدة	جدية
		2		كل وحدة	كبيرة
	4			كل وحدة	كبيرة
			1	كل وحدة	جدية
		2		كل وحدة	أوراق مشدّبة بشكل سيء
		2		كل 2 سم ²	أوراق
				كل 3 في المائة م/م	فتات
		2		كل مساحة	غير مكتمل
			1	أو مساحة مجمعة 12 سم ²	ساق رخوة
				كل قطعة	
25	4	16	25	إجمالي النقاط المسموح بها	

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 حمض الستريك أو حمض الماليك، كمواد مساعدة في عملية التجهيز لاستخدامها في مياه التبييض أو التبريد وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة.

2-4 مبدأ التحويل

يسري القسم 4-1 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).

5- النظافة العامة

1-5 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات صلة بهذا المنتج التي 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 بأساليب أخذ العينات والفحص المناسبة، يكون على النحو الآتي:

- خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة.
- وخالياً من الطفيليات بكميات قد تشكل خطراً على الصحة.
- وخالياً من أية مادة ناشئة عن كائنات دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة.

6- التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-6 اسم المنتج

1-1-6 يكون اسم الغذاء الموضوع على بطاقة التوسيم "القرنبيط". وينبغي أن تظهر عبارة "السرير التجميد" أيضاً على بطاقة التوسيم، غير أنه يجوز استخدام مصطلح "مجمّد"² في بعض البلدان حيث يستخدم هذا المصطلح عادةً لوصف المنتج المجهز طبقاً للقسم 2-2 من هذه المواصفة.

2-1-6 يتضمن اسم الغذاء أيضاً الشكل، حسب الاقتضاء: "كامل" أو "مقطع" أو "زهيرات"³ وفقاً للقسمين 1-4-2 و 2-4-3.

3-1-6 وفي حال تم إنتاج المنتج وفقاً للقسم 2-4-2، تذكر على بطاقة التوسيم بالقرب من كلمة "قرنبيط" كلمات أو عبارات إضافية تحول دون تضليل المستهلك أو خلق التباس لديه.

4-1-6 وعند إضافة أي مكوّن آخر غير الملح يضاف على الغذاء نكهةً مميزة، يكون اسم الغذاء مصحوباً بعبارة "يحتوي كذا" أو "بمكون/نكهة كذا"، حسب الاقتضاء.

5-1-6 وفي حال استخدام مصطلح يحدّد حجم الزهيرات:

² "مجمّد": يستخدم هذا المصطلح كبديل عن عبارة "سرير التجميد" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.

³ يُستخدم مصطلح "العناقيد" كبديل لمصطلح "الزهيرات" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.

- (أ) تستخدم عبارات "زهيرات كبيرة"، "زهيرات صغيرة" حسب الاقتضاء، و/أو
 (ب) يُجَدَّد بشكل صحيح على بطاقة التوسيم نطاق الحجم الغالب الذي تتطابق معه الزهيرات؛ و/أو
 (ج) يكون مطابقاً للأسلوب الاعتيادي للإعلان عن الحجم في البلد الذي يتم فيه البيع بالتجزئة.

2-6 المتطلبات الإضافية

تحمل العبوات توجيهات واضحة بشأن كيفية حفظ المنتج، من لحظة شرائه من بائع التجزئة إلى حين استخدامه، فضلاً عن تعليمات بشأن طهيه.

3-6 العبوات السائبة

في حالة القرنييط السريع التجميد السائب، تُذكر المعلومات المطلوبة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، غير أنه ينبغي أن يظهر على الحاوية كل من اسم المنتج المقترن بعبارة "سريع التجميد" (ويجوز استخدام مصطلح "مجمّد" وفقاً للقسم الفرعي 6-1-1 من هذه المواصفة) واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ.

7- التعبئة

تضمن عملية تعبئة القرنييط السريع التجميد ما يلي:

- (أ) حماية الخصائص الحسية وخصائص جودة المنتج؛
 (ب) حماية المنتج من التلوث الميكروبيولوجي وسائر أنواع التلوث؛
 (ج) حماية المنتج من التجفيف، وحسب الاقتضاء، من التسرب بقدر ما هو ممكن عملياً من الناحية التكنولوجية؛
 (د) حماية المنتج من أي رائحة أو مذاق أو من تبدّل لونه أو اتسامه بخصائص غريبة طوال عملية تجهيز المنتج (إن وجدت) وتوزيعه حتى وقت البيع النهائي.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

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