



المواصفة الخاصة بـ كرنب بروكسيل السريع التجميد

**CXS 112-1981**

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

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على كرنب بروكسيل السريع التجميد من نوع *Brassica oleracea L. gemmifera (DC)* Schulz على النحو المعرف أدناه، والمعدّ للاستهلاك المباشر دون أي عملية تجهيز إضافية باستثناء ما هو لغرض تصنيف الحجم أو إعادة التعبئة 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

كرنب بروكسيل السريع التجميد هو منتج معدّ من البراعم الإبطية لنبات الكرنب الطازجة والنظيفة والسليمة والكاملة بما يتطابق مع خصائص نوع *Brassica oleracea L. gemmifera (DC)* Schulz الذي يمكن تشذيب براعمه وفرزها وغسلها وتبييضها على نحو كافٍ لضمان الثبات المناسب للون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

### 2-2 تعريف العملية

1-2-2 كرنب بروكسيل 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 تحطّي 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 يشمله. 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

يجوز عرض كرنب بروكسيل السريع التجميد بشكل سائب (أي أنّ فرداي براعم الكرنب غير ملتصقة بعضها ببعض) أو غير سائب (أي ككتلة صلبة).

### 2-4-2 المستويات المسموح بها للبراعم "السائبة"

عندما يكون المنتج معروضاً "بشكل سائب"، يُسمح بنسبة تفاوت بقدر 10 في المائة (كتلة/كتلة) بالنسبة إلى براعم الكرنب المتلاصقة إلى حد أنه لا يمكن فصل بعضها عن بعض بسهولة عندما تكون مجمدة.

## 2-4-3/الحجم

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

2-4-3-2 وفي حال عُرض الكرنب محدد أو غير محدد الحجم، لا تتجاوز كمية براعم الكرنب المجمدة التي تمرّ عبر منخل ذي فتحات مربعة بحجم 12 ملم نسبة 5 في المائة.

2-4-3-3 وفي حال عرض كرنب بروكسيل السريع التجميد محدد الحجم، تتطابق براعمه عند قياسها في الحالة المجمدة مع النظام التالي لمواصفات أسماء الحجم:

تحديد الحجم	قطر البراعم بالمليمتر
صغير جداً	12-22 ملم
صغير	22-26 ملم
متوسط	26-36 ملم
كبير	أكثر من 36 ملم

## 2-4-4/المستويات المسموح بها للأحجام

في حال كان المنتج مصنفاً بحسب الحجم، تكون نسبة 80 في المائة على الأقل من عدد البراعم بحجم 12 ملم أو أكثر من الحجم المعلن، على أن يكون الحد الأقصى من النسب المئوية التالية بحسب أعداد الأحجام الأخرى:

تحديد الحجم	صغير جداً	صغير	متوسط	كبير
12-22 ملم كحد أقصى	-	-	20	5
22-26 ملم كحد أقصى	20	-	-	-
26-36 ملم كحد أقصى	5	20	-	20
أكثر من 36 ملم كحد أقصى	0	5	20	-
مجموع النسبة المئوية كحد أقصى	20	20	20	20

## 2-4-5/حجم العينة القياسي

يكون حجم العينة القياسي كيلوغراماً واحداً.

### 2-4-6 تعريف العينة "المعيبة" للعرض

إن أي وحدة عينة من عينة مأخوذة وفقاً لخطة ملائمة لأخذ العينات بمستوى جودة مقبول قدره 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات) تعتبر "معيبة" بالنسبة إلى الخصائص ذات الصلة حيثما:

(أ) لا يتم الامتثال للمتطلبات الخاصة بالشكل السائب الواردة في القسم 2-4-1؛

(ب) لا يتم الامتثال للمتطلبات الخاصة بتحديد الحجم الواردة في القسم 2-4-3.

### 2-4-7 قبول الشحنة بالنسبة إلى معايير العرض

تُعتبر شحنة مقبولة بالنسبة إلى الشكل السائب وتحديد الحجم حين لا يتجاوز عدد العينات "المعيبة"، كما هو مبين في القسمين 2-4-1 و 2-4-2، رقم القبول (ج) لخطة 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

السكريات (السكروز والسكر المتحول والدكستروز والفروكتوز وشراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز المجفف)؛  
الملح (كلوريد الصوديوم)  
البهارات، من قبيل التوابل والأعشاب.

#### 2-3 عوامل الجودة

#### 1-2-3 المتطلبات العامة

يكون كربن بروكسيل السريع التجميد كالاتي:

- خاليًا من أي مذاق أو رائحة غريبة، مع مراعاة أي مكونات اختيارية مضافة؛
- نظيفًا وخاليًا من الرمل والجش وغير ذلك من المواد الغريبة؛
- ذا لون طبيعي للصنف المستخدم؛
- وفي ما يخص العيوب المرئية أو العيوب الأخرى الخاضعة لمستوى تفاوت مسموح به، يكون الكربن:
- خاليًا بدرجة معقولة من مواد نباتية دخيلة؛
- خاليًا بدرجة معقولة من براعم رخوة؛
- خاليًا بدرجة معقولة من وحدات مشدّبة على نحو سيء أو متضررة ميكانيكيًا؛
- خاليًا بدرجة معقولة من أضرار بفعل حشرات أو مرض؛

- خاليًا بدرجة معقولة من أوراق رخوة؛

### 3-2-2 تعريف العيوب المرئية

(أ) المواد النباتية الغريبة: تعني المواد الغريبة عن نبات كرنب بروكسيل بما في ذلك الساق والورق، ولكن باستثناء أوراق البراعم وأجزاء منها؛ أو مادة نباتية أخرى غير ضارة من نباتات أخرى؛

(ب) اللون الأصفر: يعني أن يكون أكثر من 50 في المائة من السطح الخارجي للبراعم أصفر اللون بفعل خسارة الأوراق الخارجية نتيجة التشذيب المفرط أو الضرر الميكانيكي.

(ج) الهيكل الرخو: يعني أن البراعم غير مكتملة وأن أوراقها رخوة أو مفتوحة. وهو كرنب تتخذ أوراقه شكل زهيرة.

(د) الأوراق المتقوية (بفعل الحشرات): يعني كرنباً يوجد على سطحه ثقب أو أكثر (بسبب الحشرات أو غيرها) بقطر أكبر من 6 ملم، ويُظهر ندباً على طرف الثقب (الثقوب).

(هـ) التعفن: يعني أن الكرنب يُظهر تحللاً داخلياً أو خارجياً.

(و) التشوهات الكبيرة: تعني أن الكرنب يُظهر صبغات أو بقعاً أو تغييراً في اللون أو شائبةً أخرى تغطي مساحة إجمالية أكبر من دائرة يبلغ قطرها 15 ملم، بحيث ينقص إلى حد كبير من مظهره/نوعية أكله، إلى درجة أنه عادة ما يتم التخلص من ذلك في إطار التحضير العادي للطعام.

(ز) التشوهات: تعني أن الكرنب يُظهر صبغات أو بقعاً أو تغييراً في اللون أو شائبةً أخرى تغطي مساحة إجمالية أكبر من دائرة يبلغ قطرها 6 ملم، بحيث ينقص مادياً ولكن ليس إلى حد كبير من مظهره. ويجوز التغافل عن الكرنب الذي يحمل شوائب طفيفة.

(ح) وحدة مشدبة بشكل سيء أو متضررة ميكانيكياً: تعني وحدة حيث:

(1) يكون طرف الساق فيها ممزقاً جداً بحيث يترك كعباً يمتد على أكثر من 10 ملم فوق نقطة التصاق الأوراق الخارجية الأدنى؛

(2) تكون أربع أوراق خارجية أو أكثر قد تضررت بحيث أن السويقات وحدها تبقى معلقة بالساق؛

(3) يمتد الساق على طول 10 ملم دون نقطة التصاق الأوراق الخارجية الأدنى؛

(4) يكون المظهر متضرراً إلى حد أن البراعم تكون ممزقة، ويمكن فصلها بسهولة إلى جزأين، أو تكون قد تمت إزالة 25 في المائة من حجمها.

(ط) الأوراق الرخوة: ورقة أو أجزاء من الورقة منفصلة عن البرعم.

### 3-2-3 حجم العينة القياسي

يكون حجم العينة القياسي كيلوغراماً واحداً لتقييم المواد النباتية الغريبة والأوراق الرخوة، و100 برعم لتقييم العيوب المرئية الأخرى.

### 3-2-4 التفاوت المسموح به للعيوب المرئية

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى حجم العينة القياسي المبين في القسم 3-2-3، يجب أن تُسند نقاط إلى العيوب المرئية وفقاً للجدول الوارد في هذا القسم. والعدد الأقصى للعيوب المسموح بها هو تصنيف "إجمالي النقاط المسموح بها" والمبين لكل فئة من فئات العيوب 1 و 2 و 3 أو "المجموع المختلط" من هذه الفئات.

العيوب	وحدة القياس	فئات العيوب			المجموع
		1	2	3	
(أ) المواد النباتية الغريبة	كل قطعة	2			
(ب) الهيكل الرخو	كل برعم	2			
(ج) الأوراق المثقوبة	كل برعم	1			
(د) التعفن	كل برعم		4		
(هـ) التشوهات الكبيرة	كل برعم		2		
(و) التشوهات	كل برعم		2		
(ز) مشدبة بشكل سيء أو متضررة ميكانيكياً	كل برعم		1		
(ح) الأوراق الرخوة	كل 1 في المائة كتلة/كتلة 1			1	
<b>الحد الأقصى لإجمالي النقاط المسموح بها</b>					
			10	45	10
					55

النسبة المئوية القصوى من (ب) البراعم الصفراء: 25

### 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" عندما:

(أ) لا يتم الامتثال لأي من المتطلبات العامة الواردة في القسم 3-2-1؛

(ب) يتجاوز إجمالي النقاط الوارد في القسم 3-2-4 من (أ) إلى (ح) إجمالي النقاط المسموح بها في أي فئة من فئات العيوب الواردة.

### 4-3 قبول الشحنات بالنسبة إلى معايير الجودة

تُعتبر شحنة مقبولة 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). ولدى تطبيق إجراءات القبول، تتم معالجة كل وحدة "معايبة" على حدة (على النحو المحدد في الفقرتين الفرعيتين (أ) و (ب) في القسم 3-3) بالنسبة إلى الخصائص ذات الصلة.

### 4-4 المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

**1-4 مبدأ التحويل**

يسري القسم 1-4 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.
- خالياً من الطفيليات بكميات قد تشكل خطراً على الصحة.
- خالياً 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 "كرنب بروكسيل". وينبغي أن تظهر عبارة "السرّيع التجميد" أيضاً على بطاقة التوسيم، غير أنه يجوز استخدام مصطلح "مجمّد"<sup>1</sup> في بعض البلدان حيث يستخدم هذا المصطلح عادةً لوصف المنتج المجهّز طبقاً للقسم 2-2 من هذه المواصفة.

**2-1-6** وعند إضافة مكّون مميز، يشار إلى ذلك بعبارة "يحتوي كذا" أو "بمكون/نكهة كذا"، حسب الاقتضاء.

**2-6 تحديد الحجم**

في حال استخدام مصطلح يحدّد حجم كرنب بروكسيل، يجب:

- (أ) أن يكون مصحوباً بحجم المنخل بالمليمتر؛
- (ب) و/أو مصطلحات "صغير جداً"، أو "صغير"، أو "متوسط" أو "كبير" حسب المقتضى؛
- (ج) و/أو بيان على بطاقة التوسيم لنطاق الحجم الغالب الذي يتطابق معه كرنب بروكسيل؛
- (د) و/أو الأسلوب الاعتيادي للإعلان عن الحجم في البلد الذي يُباع فيه المنتج.

<sup>1</sup> "مجمّد": يستخدم هذا المصطلح كبديل عن عبارة "سرّيع التجميد" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.

**3-6 المتطلبات الإضافية**

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

**4-6 العبوات السائبة**

في حال كرنب بروكسيل 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**

**1-7** يجب أن تضمن عملية تعبئة كرنب بروكسيل السريع التجميد ما يلي:

- (أ) حماية الخصائص الحسية وغير ذلك من خصائص 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 تبدل 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.