

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بالكستناء المعلبة وبهريسة الكستناء المعلبة

CXS 145-1985

تم اعتمادها في عام 1985. تم تعديلها في عامي 2015 و2017.

-1 الوصف

1-1 تعريف المنتج

1-1-1 إن الكستناء المعلبة هي المنتج (أ) المعد من كستناء طازجة وسليمة وناضجة من الأصناف التي تتمثل لخصائص نوع *Castanea crenata Sieb et Zucc*. (المعروفة بالكستناء اليابانية) أو نوع *Castanea sativa Miller* (المعروفة بالكستناء الأوروبية)، على أن تكون مقشورة مع احتفاظها أو عدم احتفاظها بغشائها الرقيق؛¹ (ب) والمعبأ مع أو بدون مياه قد تحتوي أو لا تحتوي سكريات وتوابل وغير ذلك من مكونات ملائمة للمنتج؛ (ج) والمجهز بالتسخين الحراري بطريقة مناسبة قبل أو بعد تعبئته في حاويات محكمة الإقفال، بهدف منع فساده.

2-1-1 وإن هريسة الكستناء المعلبة هي المنتج (أ) المهروس بواسطة غربال أو أية وسيلة ميكانيكية أخرى من أجل الحصول على لب ثمرة الكستناء، بحسب ما ينص عليه البند (أ) من القسم الفرعي 1-1-1؛ (ب) والمعبأ مع أو بدون سكريات ومكونات أخرى ملائمة للمنتج؛ (ج) والمجهز بالتسخين الحراري بواسطة العملية الموصوفة في البند (ج) من القسم الفرعي 1-1-1.

2-1 الأشكال

1-2-1 الكستناء المعلبة

تجوز تعبئة الكستناء المعلبة بالشكلين التاليين:

- (أ) **كاملاً** - ثمار كستناء كاملة بغشائها الرقيق أو بدونها، و/أو مشدّبة على هيئة هرم سهل المناولة.
(ب) **مكسرات**² - قطع صغيرة قد لا تكون متجانسة من ناحية الحجم و/أو الشكل.

2-2-1 هريسة الكستناء المعلبة

- (أ) **محللة** - مع إضافة السكريات المذكورة في القسم 1-2 (ب)، بنسبة لا تقل عن 12 في المائة من مجمل المواد الصلبة القابلة للذوبان (12 درجة بريكس).
(ب) **غير محللة** - من دون إضافة السكريات، بنسبة لا تقل عن 10 في المائة من مجمل المواد الصلبة القابلة للذوبان (10 درجات بريكس).

1-2-3 أشكال أخرى

يُسمح بعرض المنتج بأي أشكال أخرى شرط أن يكون:

- (أ) متميزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
(ب) ويستوفي كافة الشروط الأخرى التي تنص عليها هذه المواصفة؛
(ج) وموصوفاً وصفاً مناسباً على بطاقة التوسيم تفادياً لخلق التباس لدى المستهلك أو لتضليله.

¹ في حال الكستناء المحتفظ بها بغشائها الرقيق، ينبغي أن تكون قد خضعت لتجهيز مسبق بالكحول من أجل إزالة مرارة تلك القشور.

² تترجم كلمة مكسرات إلى "Brokens" بالإنكليزية وإلى "Brisure" بالفرنسية.

2- التركيب الأساسية وعوامل الجودة

1-2 وسائط التعبئة

حيثما تستخدم وسائط للتعبئة، يجوز أن تتكوّن مما يلي:

- (أ) الماء - يكون الماء وسيط التعبئة الأوحده؛
 (ب) الماء الذي قد يحتوي واحداً أو أكثر من المحلّيات المغذّية التالية بحسب ما هي معرّفة من قبل هيئة الدستور الغذائي: السكر، وشراب السكر المستقلب، والدكستروز وشراب الغلوكوز المخفف، وشراب الغلوكوز، والفركتوز، وشراب الفركتوز، والعسل.

2-2 تصنيف وسائط التعبئة حين تضاف إليها المحلّيات المغذّية

2-2-1 حين تضاف المحلّيات المغذّية إلى الماء، يجب تصنيف الوسائط السائلة على أساس قوّة الشراب المرّكّز كالتالي:

- | | | |
|---|---|---------------------|
| { | 10 درجات بريكس كحد أدنى | الماء طفيف التحلية |
| { | - ولكن بنسبة تقل عن 14 درجة بريكس | ماء محلّي بشكل طفيف |
| | | { شراب خفيف جداً |
| | | شراب خفيف |
| | - 14 درجة بريكس كحد أدنى | |
| | - ولكن بنسبة تقل عن 18 درجة بريكس | |
| | - شراب ثقيل { - 18 درجة بريكس كحد أدنى | |
| | - ولكن بنسبة تقل عن 22 درجة بريكس | |
| | - شراب ثقيل جداً { - 22 درجة بريكس كحد أدنى | |

2-2-2 ينبغي لقوة الشراب المرّكّز لأي وسيط للتعبئة أن تحدّد في المتوسط، ولكن لا يجوز لأية حاوية أن تقل قيمة بريكس الخاصة بها عن قيمة الفئة التالية الأقل منها.

3-2 المكونات الأخرى

يجوز لهريسة الكستناء المعلّبة أن تحتوي "سكريات" بحسب ما ترد في الفقرة الفرعية 1-2 (ب) على ألا تزيد عن 2 في المائة من مجمل المحتويات الصافية. ويجوز للكستناء المعلّبة وهريسة الكستناء المعلّبة احتواء "الملح" (كلوريد الصوديوم) بكمية لا تتجاوز الواحد في المائة من مجمل المحتويات الصافية.

4-2 معايير الجودة

1-4-2 اللون

حين لا يضاف أيّ لون، يكون للكستناء المعلّبة أو لهريسة الكستناء المعلّبة لون طبيعي تتسم به أصناف الثمرة المستخدمة. ويجب اعتبار الاسمرار أو تغيّر اللون من العيوب.

2-4-2 النكهة

تكون للكستناء المعلّبة أو لهريسة الكستناء المعلّبة نكهة طبيعية وخالية من أية نكهات أو روائح غريبة عن المنتج.

2-4-3 القوام

2-4-3-1 يكون للكستناء المعلبة قوام سميك ومتجانس بدرجة معقولة، على ألا يكون مفرط التماسك ولا مفرط الليونة.

2-4-3-2 وتكون هريسة الكستناء المعلبة متجانسة من ناحية القوام وحجم الجسيمات.

2-4-4 تجانس الحجم

كاملة - يجب أن يكون ما نسبته 95 في المائة من وحدات الثمرات متجانس الحجم، فلا يزيد وزن الوحدة الأكبر عن ضعف وزن الوحدة الأصغر.

2-4-5 العيوب والمسموحات

ينبغي أن يكون المنتج خالياً بنسبة عالية من العيوب من قبيل المواد النباتية غير الضارة، والقشور والأغشية الرقيقة (في حال الشكل المحتفظ بغشائه الرقيق)، والوحدات المصابة بشوائب، وتلك المنقسمة والمتكسرة (في حال الشكل الكامل) والوحدات التي يعثرها تغيير في اللون. ولا يعتبر الجفاف الطفيف في هريسة الكستناء المعلبة عيباً. ولا يجوز لبعض العيوب الشائعة أن تكون موجودة بكميات تفوق الحدود القصوى التالية:

14 في المائة كحد أقصى من صافي الوزن المصفى لكتلة الكستناء؛

و 20 في المائة كحد أقصى من صافي الوزن المصفى لثمار الكستناء غير الكاملة، في حال الشكل "الكامل".

2-4-6 تصنيف "المعيوب"

إنّ أية عبة لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من شروط الجودة المرعية على النحو المبين في الأقسام الفرعية من 2-4-1 حتى 2-4-5 (باستثناء المواد النباتية الدخلية التي تحتسب بناء على متوسط العينة بأسرها)، تُعتبر "معيوبة".

2-4-7 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة المعيّنة مستوفيةً لمتطلبات الجودة المرعية على النحو المبين في القسم الفرعي 2-4-5، حين لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيبة"، كما هي معرفة في القسم الفرعي 2-4-6، عدد القبول (C) لخطّة أخذ العينات المناسبة بمستوى الجودة المقبول البالغ 6.5. (انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن طرق التحليل وأخذ العينات).

3- المواد المضافة إلى الأغذية**المستوى الأقصى في المنتج النهائي****3-1 عامل خالب**

بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة

3-1-1 بوليفوسفات الصوديوم

3-2 مضادات الأكسدة

300 ملغ/كلغ معبراً عنه بحمض الأسكوربيك،

3-2-1 حمض الأسكوربيك

منفرداً أو مع مواد أخرى

3-2-2 أسكوربات الصوديوم

1-4 عوامل الحموضة

{	1-3-3 حمض السيتريك
{ بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة	2-3-3 حمض التفاح
10 غرامات/كلغ	3-3-3 حمض الطرطريك

4-3 عامل تبيض

	1-4-3 ثاني أكسيد الكبريت
30 ملغ/كلغ، محسوباً كثاني أكسيد الكبريت	(غير مسموح به في الهريسة)

5-3 عوامل التلوين الطبيعي

{	1-5-3 الكركم (CI 75300)
{ بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة	2-5-3 الكروسين (CI 75100)
{	3-5-3 أصفر القرطم (CI 75140)

6-3 المنكهات

بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة	1-6-3 مستخرج الفانيليا
	2-6-3 فانيلين
	{

7-3 عوامل تخين القوام

بحسب حدود ممارسات التصنيع الجيدة	1-7-3 بكتينات
----------------------------------	---------------

8-3 عوامل التصلب

إن عوامل التصلب المستخدمة بالتماشي مع الجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 4-2-2-04 (الخضار المعلبة أو المعبأة في زجاجات) (مبسترة) أو في عبوات مرنة (بما في ذلك الفطريات، والجدريات والدرنيات، والبقول والخضار، والصابار) والأعشاب البحرية أو تلك المدرجة في الجدول 3 من المواصفة العامة، جائزة الاستخدام في الأغذية التي تمثل لهذا الملحق.

-4 الملوثات

1 ملغ/كلغ	رصاص
250 ملغ/كلغ	تنك

5- النظافة

1-5 يوصى بأن يعدّ المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص لهيئة الدستور الغذائي ذات الصلة بهذا المنتج.

2-5 ينبغي للمنتج أن يكون خالياً من أية مواد غير مرغوب فيها إلى أقصى حد ممكن تنص عليه ممارسة التصنيع الجيدة.

3-5 وإن المنتج، لدى اختباره بواسطة الوسائل المناسبة لأخذ العينات وفحصه، يجب:

- أن يكون خالياً من وجود كائنات دقيقة بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة؛
- وأن يكون خالياً من وجود كائنات طفيلية بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة؛
- وأن يكون خالياً من وجود أية مادة ناتجة عن كائنات دقيقة بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة.

6- الأوزان والمقاييس**1-6 تعبئة الحاوية****1-1-6 الحد الأدنى للتعبئة**

ينبغي ملء الحاوية بثمار الكستناء أو بهريسة الكستناء بالقدر الكافي، وينبغي للمنتج (بما فيه وسيط التعبئة) أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة من سعة الحاوية من الماء. أما السعة من الماء فهي حجم المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية الذي تستوعبه الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

2-1-6 تصنيف "المعيوب"

تُعتبر الحاوية غير مستوفية لشروط الحد الأدنى للتعبئة (أي 90 في المائة من سعة الحاوية) الوارد في القسم الفرعي 1-1-6، "معيوبة".

3-1-6 قبول الشحنة

تُعتبر شحنة معيّنة مستوفيةً لمتطلبات القسم الفرعي 1-1-6، حين لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيبة"، كما هي معرفة في القسم الفرعي 2-1-6، عدد القبول (C) لخطّة أخذ العينات المناسبة بمستوى الجودة المقبول البالغ 6.5. (انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن طرق التحليل وأخذ العينات).

4-1-6 الحد الأدنى من الوزن المصنّف

1-4-1-6 ينبغي للوزن المصنّف للمنتج المعبأ مع وسيط سائل للتعبئة، ألا يقلّ عن النسب المئوية التالية المحسوبة على أساس وزن المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية التي سوف تستوعبها الحاوية عند ملئها بالكامل:

ما لا يقل عن 300 ملل من سعة الحاوية من المياه	60 في المائة
أقل من 300 ملل من سعة الحاوية من المياه	55 في المائة

2-4-1-6 تعتبر الشروط الخاصة بالحد الأدنى من الوزن المصنّف مستوفاة عندما لا يقل متوسط الوزن المصنّف لجميع الحاويات موضع الاختبار، عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير معقول في الحاويات المنفردة.

7- التوسيم

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

7-1 اسم الغذاء

7-1-1 ينبغي إطلاق تسمية "الكستناء" على المنتج في حال استوفي التعريف المذكور في القسم 1-1-1 أو "هريسة الكستناء" في حال استوفي التعريف المذكور في القسم 2-1-1.

7-1-2 وينبغي إعلان شكل المنتج، بحسب المقتضى، كجزء من اسمه أو على مقربة من اسمه:

	"كاملة"
	"مكسرات"
{ في حال هريسة الكستناء فقط	"محلاة"
{	"غير محلاة"

وفي حال تم إنتاج هذا المنتج بالتماشي مع الأحكام المتعلقة بالأشكال الأخرى المذكورة في القسم 1-2-3، ينبغي أن يحتوي التوسيم، على مقربة من اسم المنتج، كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

7-1-3 وينبغي عرض عبارة "منزوعة الغشاء"، بحسب المقتضى، كجزء من الاسم أو على مقربة من الاسم.

7-1-4 وينبغي ذكر وسيط التعبئة كجزء من الاسم أو على مقربة من الاسم.

7-1-4-1 وحين يتكوّن وسيط التعبئة من الماء، يجب الإعلان عنه كالتالي:

"في الماء" أو "معبأة في الماء".

7-1-4-1 وحين تضاف المحليات المغذية إلى الماء، يجب ذكر وسيط التعبئة كالتالي:

"ماء قليل التحلية"

"ماء طفيف التحلية"

"شراب خفيف جداً"

"شراب خفيف"

"شراب سميك"

"شراب سميك جداً"

7-1-4-3 وحين لا يحتوي وسيط التعبئة عوامل تحلية مضافة، يجوز استخدام عبارة "لا يحتوي السكر" أو كلمات أخرى من هذا القبيل، بالاقتران مع اسم الغذاء أو على مقربة منه.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

بغية التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، ينبغي تطبيق وسائل التحليل وأخذ العينات التي ترد في وثيقة المعنونة أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفة.