

مواصفات الدستور الغذائي لمنتجات بروتين القمح بما في ذلك غلوتين القمح

مواصفات الدستور الغذائي 163-1987 (Rev. 1 – 2001)

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفات على منتجات بروتين القمح المستخرجة من القمح بعدة عمليات مختلفة. ويعتزم استخدام هذه المنتجات في أغذية تتطلب مزيداً من التجهيز أو في الصناعات الغذائية. ويمنع استخدام غلوتين القمح أو منتجات بروتين القمح في أغراض تقنية مثل الكسوة أو المساعدة على تجهيز أغذية خالية بطبيعتها من الغلوتين¹.

2- الوصف

1-2 التعاريف

منتجات بروتين القمح المشمولة بهذه المواصفات هي منتجات غذائية أنتجت بفصل بعض المكونات غير البروتينية (النشا وهيدرات الكربون الأخرى) عن القمح أو دقيق القمح.

- يتسم غلوتين القمح الحيوي بلزوجة مرتفعة عند امتزاجه بالماء.
- يتسم غلوتين القمح غير الحيوي بلزوجة منخفضة عند فصل الماء وذلك بسبب تغير طبيعته.
- تتسم منتجات بروتين القمح القابلة للذوبان بلزوجة منخفضة عند امتزاجها بالماء بسبب التميؤ الجزئي لغلوتين القمح.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة والتغذية

1-3 الخامات

قمح أو دقيق قمح خال بشكل أساسي من بذور أخرى أو مواد غريبة بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

2-3 اشتراطات التركيبة

منتجات بروتين القمح تلبي اشتراطات التركيبة التالية:

1-2-3 محتوى الرطوبة لا يتجاوز 10% m/m.

2-2-3 يكون البروتين الخام (N x 6.25):

¹ لا يعني ذلك عدم استخدام تلك المنتجات كمكونات في أغذية مركبة وجاهزة التعبئة شريطة توسيمها بالطريقة الصحيحة على أنها مكونات.

- في حالة غلوتين القمح الحيوي وغير الحيوي، 80% في المائة أو أكثر
 - في حالة بروتين القمح القابل للذوبان، 60% في المائة أو أكثر
- على أساس الوزن الجاف باستثناء الفيتامينات المضافة والمعادن والأحماض الأمينية والمكونات الاختيارية كما هو محدد في القسم 3.3.

3-2-3 الرماد

الرماد الناتج من الحرق لا يتجاوز:

- في حالة غلوتين القمح الحيوي وغير الحيوي، 2.0% في المائة
 - في حالة بروتين القمح القابل للذوبان، 10% في المائة
- على أساس الوزن الجاف.

4-2-3 الألياف الخام لا تتجاوز 1.5% على أساس الوزن الجاف.

3-3 المكونات الاختيارية

غير مسموح بالمكونات الاختيارية في غلوتين القمح الحيوي وغير الحيوي.

في بروتين القمح القابل للذوبان، قد تستخدم أنواع المكونات التالية:

- (أ) هيدرات الكربون، بما في ذلك السكر
- (ب) الدهون والزيوت الصالحة للطعام
- (ج) منتجات البروتين الأخرى
- (د) الأحماض الأمينية والفيتامينات والمعادن
- (هـ) الملح
- (و) الأعشاب العطرية والتوابل
- (ز) الإنزيمات

4-3 عوامل التغذية

يتعين مراقبة عملية التجهيز بعناية وبدقة كافية لضمان أفضل نكهة وطعم. ولا ينبغي أن تكون عملية التجهيز شديدة إلى درجة تقليل القيمة التغذوية.

4- المضافات الغذائية

غير مسموح بالمضافات الغذائية في حالة غلوتين القمح الحيوي وغير الحيوي وبروتين القمح القابل للذوبان.

5- الملوثات

تخضع المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات للحدود القصوى التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

- 1-6 المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات يوصى بإعدادها وتناولها وفقاً للأقسام المناسبة من مدونة الممارسات الدولية والمبادئ العامة لنظافة الأغذية "باء" الموصى بها (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)، ونصوص الدستور الغذائي الأخرى التي لها صلة، مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.
- 2-6 تكون المنتجات متوافقة مع أية معايير ميكروبيولوجية وضعت وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/GL 21-1997).

7- التعبئة

تعبأ منتجات بروتين القمح في حاويات نظيفة تحافظ على المنتجات أثناء عملية التخزين والنقل في ظروف جافة وصحية.

8- التوسيم

علاوة على متطلبات المواصفات العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1991, Rev. 1-1985)، تطبق الأحكام النوعية التالية:

1-8 اسم المنتج**1-1-8 غلوتين القمح الحيوي**

يكون اسم الغذاء هو "غلوتين القمح الحيوي" أو "غلوتين القمح".

2-1-8 غلوتين القمح غير الحيوي

يكون اسم الغذاء هو "غلوتين القمح غير الحيوي" أو "غلوتين القمح المنزوع الحيوية".

3-1-8 بروتين القمح القابل للذوبان

يكون اسم الغذاء هو "غلوتين القمح القابل للذوبان" أو "غلوتين القمح الذواب".

2-8 تعليمات الاستخدام

يقدم مصنع منتجات بروتين القمح تعليمات واضحة بشأن الاستخدامات النوعية المذكورة على نص التوسيم. وتوضع على نص التوسيم بيانات تحذير للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين، إذا تطلب ذلك التشريع القطري.

3-8 بيانات التاريخ

يجب إعلان "تاريخ الحد الأدنى للصلاحية" (مسيوقاً بعبارات "صالح قبل") حسب اليوم والشهر والسنة في تسلسل رقمي غير مشفر باستثناء أنه للمنتجات ذات عمر افتراضي يتجاوز ثلاثة أشهر، يكتفى بالشهر

والسنة. ويمكن أن يوضع الشهر بالحروف في البلدان التي لا يجد فيها المستهلك صعوبة في فهم المقصود. وفي حالة المنتجات التي تتطلب إعلان الشهر والسنة فقط وإذا كان العمر الافتراضي للمنتجات مستمراً حتى نهاية سنة ما، قد يستخدم التعبير "نهاية (تحديد السنة)" كبديل.

4-8 قائمة المكونات

توضع قائمة كاملة بالمكونات على بطاقة التوسيم بالتسلسل التنازلي لنسبة كل منها باستثناء حالة الفيتامينات المضافة والمعادن المضافة، إذ توضع كمجموعات منفصلة للفيتامينات والمعادن، على التوالي، وداخل هذه المجموعات يلزم إدراج الفيتامينات والمعادن بالتسلسل التنازلي لنسبة كل منها.

5-8 توسيم حاويات البيع بالجملة

توضح المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة سواء على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن تظهر على الحاوية اسم المنتجات وعلامات اللوط واسم وعنوان الصانع أو المعبئ. ويجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامات اللوط واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ بعلامات تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامات في المستندات المصاحبة.

6-8 الإعلان عن المكونات ذات الأصل الحيواني

يجب الإعلان في التوسيم عن المكونات الاختبارية ذات الأصل الحيواني كما يلي:

"يحتوي على (تذكر هنا المكونات الاختبارية) من أصل حيواني".

9- طرائق التحليل والمعاينة

1-9 محتوى الرطوبة

وفقاً لرابطة AOAC 925-09.

2-9 البروتين

غلوتين القمح الحيوي وغلوتين القمح غير الحيوي

وفقاً لرابطة AOAC 979-09.

بروتين القمح القابل للذوبان

وفقاً لرابطة AOAC 920-87.

3-9 الرماد

وفقاً لرابطة AOAC 923-03. أو ISO 2171 (1980, method B).

4-9 الألياف الخام

وفقاً لرابطة AOAC 962-09.

5-9 أخذ العينات
وفقا لرابطة ISO 13690:1999.