

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بجوز الهند المجفف المبشور

(CODEX STAN 177-1991)

نُقِّحت في عام 2011

1. النطاق

تسري هذه المواصفة على منتج جوز الهند المجفف المبشور، كما هو موضح في القسم 2 أدناه. ولا تشمل هذه المواصفة المنتجات المملحة أو المحلاة بالسكر أو المنكهة أو المحمصة.

2. الوصف

2.1 تعريف المنتج

2.1.1 إن جوز الهند المجفف المبشور هو منتج:

(أ) مُعدّ من اللبّ الأبيض السليم إلى حد كبير والمستخرج من حبة جوز الهند الكاملة (من نوع *Cocos nucifera* L.) التي تكون قد بلغت درجة مناسبة من النمو لتجهيزها، من دون استخراج الزيت منها وفقاً للقسم 3.2.4 (ج)؛

(ب) تمّ تجهيزه بطريقة مناسبة، وخضع لعمليات مثل إزالة الشعر من حوله وكسره ونزع قشرته وغسله وسحقه وتجفيفه وغربلته؛

(ج) موصوف في النقطتين (أ) و(ب) وقد تم استخراج الزيت منه بشكل جزئي بالوسائل المادية المناسبة وفقاً للقسم 3.2.4 (ج).

2.2 الترتيب حسب القياس (اختياري)

يمكن تحديد حجم جوز الهند المجفف المبشور حسب حجم حبيباته على النحو التالي:

(أ) **جوز الهند المجفف المبشور بغاية النعومة** – هو جوز الهند المجفف المبشور الذي يمر ما لا يقل عن 90 في المائة من وزنه بسهولة في منخل ذات ثقب مربعة تبلغ 0.85 ملم، ولكن وحدها نسبة 25 في المائة من وزنه كحد أقصى تمرّ عبر منخل ذات ثقب من 0.50 ملم.

(ب) **جوز الهند المجفف المبشور الناعم** - هو جوز الهند المجفف المبشور الذي لا يمر ما لا يقل عن 80 في المائة من وزنه بسهولة عبر منخل ذات ثقب مربعة تبلغ 1.40 ملم، ولكن وحدها نسبة 20 في المائة من وزنه كحد أقصى تمرّ عبر منخل ذات ثقب من 0.71 ملم.

(ج) **جوز الهند المجفف المبشور ذات الحجم المتوسط** – هو جوز الهند المجفف المبشور الذي لا يمر ما لا يقل عن 90 في المائة من وزنه بسهولة عبر منخل ذات ثقب مربعة تبلغ 2.80 ملم، ولكن وحدها نسبة 20 في المائة من وزنه كحد أقصى تمرّ عبر منخل ذات ثقب من 1.40 ملم.

(د) **جوز الهند المجفف المبشور بأحجام أخرى** - يغطي جميع أشكال العرض الأخرى بما في ذلك "الأشكال المقطعة بشكل متكرر" أو الأشكال المتميزة (مثل الرقائق الطريقة أو الرفيعة، والشرائح الطويلة والرفيعة، أو القُطاعات ذات الأشكال الفذة للغاية، أو القُطاعات الطويلة، أو القُطاعات العادية، وما إلى ذلك).

3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3.1 التركيبة

3.1.1 المكونات الأساسية

جوز الهند كما هو محدد في القسم 2.1.

3.2 عوامل الجودة

3.2.1 اللون والقوام

يجب أن يكون اللون أبيض طبيعي إلى أبيض كريمي فاتح. ويجب أن يكون القوام من خصائص المنتج.

3.2.2 النكهة

يجب أن تكون النكهة من الخصائص المميزة للمنتج وخالية من أي نكهات غريبة بسبب تدهور المواد الدخيلة أو امتصاصها.

3.2.3 الرائحة

يجب أن يتسم المنتج برائحة هي من خصائصه المعهودة، فلا تفوح منه رائحة العفن، أو الجبنة، أو الدخان، أو التخمر، أو الزنخ، ولا تحتوي على أي رائحة كريهة.

3.2.4 الخصائص الكيميائية والفيزيائية

المتطلبات	المعايير
$0.3 \leq$ في المائة كتلة/كتلة على أن تُقاس كحمض اللوريك	(أ) الحموضة الاجمالية للزيوت المستخرجة
$4 \leq$ في المائة كتلة/كتلة	(ب) الرطوبة
$60 \geq$ في المائة كتلة/كتلة بالنسبة إلى جوز الهند المجفف المبشور كما هو محدد في القسم 2.1.1 (أ) و(ب)	(ج) محتوى الزيوت
$35 < 60 \leq$ في المائة كتلة/كتلة بالنسبة إلى جوز الهند المجفف المبشور كما هو محدد في القسم 2.1.1 (ج)	
$2.5 \leq$ في المائة كتلة/كتلة	(د) الرماد
$15 \leq$ جزيئة لكل 100 غ	(هـ) <u>المواد النباتية الدخيلة</u> : المواد النباتية غير الضارة المرتبطة بالمنتج
لا وجود لها في 100 غ	(و) <u>المواد الدخيلة</u> : أي مواد مرئية و/أو ظاهرة للعيان لا ترتبط عادةً بالمنتج.

3.3 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

إن أي حاوية لا تستوفي واحداً أو أكثر من متطلبات الجودة المعمول بها والمحددة في القسم 3.2 تُعتبر "معيوبة".

3.4 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة المعمول بها والواردة في القسم 3.2 حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المبين في القسم 3.3، عدد القبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة، كما هو مبين في القسم 10.

4. المواد المضافة إلى الأغذية

4.1 يجوز استخدام مضادات الأكسدة والمواد الحافظة المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 04.1.2.2 - الفاكهة المجففة، وفئات الأغذية المتقاربة، في الأغذية التي تمثل لأحكام هذه المواصفة.

4.2 يُسمح أيضاً باستخدام مضاد الأكسدة المبيّن أدناه، وفقاً لشروط ممارسات التصنيع الجيدة، في المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة.

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
ممارسات التصنيع الجيدة	حمض الستريك	330

5. الملوثات

5.1 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

5.2 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

6. النظافة الصحية

6.1 يوصى بأن يُعدّ المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CXC 1-1969)، ومدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها بشأن جوز الهند المجفف المبشور (CXC 4-1971) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

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

7. الأوزان والمقاييس

تكون الحاويات ممثلة قدر الامكان، من دون الاضرار بالجودة وتكون متسقة مع إعلان واضح عن محتويات المنتج.

8. التعبئة والنقل والتخزين

يجب تعبئة جوز الهند المجفف المبشور ونقله وتخزينه وفقاً لمدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها بشأن جوز الهند المجفف المبشور (CXC 4-1971).

9. التوسيم

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

9.1 اسم المنتج

9.1.1 يكون اسم المنتج "جوز الهند المجفف المبشور" مسبقاً أو متبوعاً بالاسم الشائع أو العادي المقبول قانوناً في بلد البيع بالتجزئة.

9.1.2 يجب أن يشير الاسم إلى محتوى الزيت في المنتج وفقاً للوصف الوارد في القسم 3.2.4 (ج)

9.1.3 عند الاقتضاء، قد يشير الاسم إلى حجم المنتج وفقاً للأوصاف الواردة في القسم 2.2.

9.2 توسيم الحاويات غير 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 المعبّي أو الموزّع أو المستورد، إلى جانب تعليمات عن التخزين التي يجب أن ترد كلها على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبّي أو الموزّع أو المستورد بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة. يتم التحديد عن طريق نشر 100 غرام من العينة في طبقة رقيقة على خلفية بيضاء وحساب المادة الغريبة بالعين المجردة.

10. أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
I	قياس الوزن	AOAC 950.49	الرماد
IV	تعداد المواد الدخيلة بالعين المجردة	على النحو الموضح في المواصفة	المواد النباتية الدخيلة
I	قياس الوزن (الخسارة عند الجفاف)	AOAC 925.40	محتوى الرطوبة
I	قياس الوزن	AOAC 948.22	محتوى الزيوت
I	المعايرة	ISO 660:2009؛ أو AOCS Cd 3d-63 (09)	الحموضة الاجمالية للزيوت المستخرجة

تحديد المواد النباتية الدخيلة

يتم التحديد عن طريق توزيع 100 غرام من العينة بطبقة رقيقة على خلفية بيضاء وإحصاء المادة الغريبة بالعين المجردة.