

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

مواصفة مساحيق الحليب ومسحوق القشدة

CXS 207-1999

حلت هذه المواصفة محل مواصفة مسحوق الحليب الكامل الدسم ومسحوق الحليب المنزوع الدسم جزئياً ومسحوق الحليب المنزوع الدسم (A-5-1971) ومواصفة مسحوق القشدة ومسحوق القشدة نصف الدسم ومسحوق الحليب الغني بالمواد الدهنية (A-10-1971).

تم اعتمادها في عام 1999. وتم تعديلها في الأعوام 2010 و2013 و2014 و2016 و2018.

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة على مساحيق الحليب ومسحوق القشدة المخصصة للاستهلاك المباشر أو للمزيد من التجهيز وفقا للوصف الذي ورد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

تشكل مساحيق الحليب ومسحوق القشدة منتجات الحليب التي يمكن الحصول عليها بعد النزع الجزئي للمياه من الحليب أو القشدة. ويمكن أن يتم تكييف محتوى الدهون و/أو البروتين في الحليب أو القشدة للائتمثال فقط لشروط التركيبة الواردة في القسم 3 من هذه المواصفة، من خلال زيادة و/أو سحب مكونات الحليب بطريقة لا تغير نسبة شرش البروتين إلى نسبة الكازين في الحليب الذي تم تعديله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المواد الخام**

الألبان والقشدة

يتم السماح بمنتجات الألبان التالية بغرض تعديل البروتين:

- محتبس الحليب: يشكل محتبس الحليب المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تكتيف بروتين الحليب من خلال الترشيح البالغ حليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئيا أو الحليب المنزوع الدسم؛
- مخيض الحليب: يشكل مخيض الحليب المرشح المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال نزع بروتينات الحليب، ودهون الحليب من الحليب، أو الحليب المنزوع الدسم جزئيا أو الحليب المنزوع الدسم من خلال الترشيح البالغ؛
- اللاكتوز¹.

2-3 التركيبة**مسحوق القشدة**

النسبة الدنيا للدهن في الحليب	42% م/م
النسبة القصوى للمياه ⁽¹⁾	5% م/م
النسبة الدنيا لبروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾	34% م/م

¹ انظر مواصفة الدستور الغذائي للسكريات (CXS 212-1999).

مسحوق الحليب الكامل الدسم

الحد الأدنى 26 % وأقل من 42 % م/م	الدهن في الحليب
5 % م/م	النسبة القصوى للمياه ⁽¹⁾
34 % م/م	النسبة الدنيا لبروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾

مسحوق الحليب المنزوع الدسم جزئياً

أكثر من 1.5 % وأقل من 26 % م/م	الدهن في الحليب
5 % م/م	النسبة القصوى للمياه ⁽¹⁾
34 % م/م	النسبة الدنيا لبروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾

مسحوق الحليب المنزوع الدسم

1.5 % م/م	النسبة القصوى للدهن في الحليب
5 % م/م	النسبة القصوى للمياه ⁽¹⁾
34 % م/م	النسبة الدنيا لبروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾

⁽¹⁾ إن محتوى المياه لا يشمل المياه الناجمة عن تبلور سكر الحليب؛ ويشمل محتوى جوامد الحليب من غير الدهون المياه الناجمة عن تبلور سكر الحليب.

المضافات الغذائية

-4

يمكن فقط استخدام المضافات الغذائية الواردة أدناه وضمن الحدود المعينة فحسب.

الحد الأقصى	اسم المضاف الغذائي	الرقم الدولي
المشبتات		
5 000 ملغ/كغ بمفردها أو مع مواد أخرى كمواد لأمائية	سترات الصوديوم	331
	سترات البوتاسيوم	332
عوامل التصلب		
حدده ممارسات التصنيع الجيدة	كلوريد البوتاسيوم	508
حدده ممارسات التصنيع الجيدة	كلوريد الكالسيوم	509
منظمات الحموضة		
5 000 ملغ/كغ بمفردها أو مع مواد أخرى كمواد لأمائية	فوسفات الصوديوم	339
	فوسفات البوتاسيوم	340
	ثنائي الفوسفات	450

الحد الأقصى	اسم المضاف الغذائي	الرقم الدولي
المثبتات		
	ثلاثي الفوسفات	451
	متعدد الفوسفات	452
	كربونات الصوديوم	500
	كربونات البوتاسيوم	501
عوامل الإستحلاب		
حدده ممارسات التصنيع الجيدة	الليسيثين	322
2 500 ملغ/ كلغ	أحادي أو ثنائي الغليسريد في الأحماض الدهنية	471
المواد المضادة للرص		
10 000 ملغ/ كلغ بمفردها أو مع مواد أخرى	كربونات الكالسيوم	(i)170
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	(iii)341
	فوسفات ثلاثي المغنزيوم	(iii)343
	كربونات المغنزيوم	(i)504
	أكسيد المغنزيوم	530
	ثاني أكسيد السيليسيوم، لابلوري	551
	سيليكات الكالسيوم	552
	سيليكات المغنزيوم	553
265 مغ/ كلغ ، كنسبة ألومنيوم	سيليكات الألومنيوم والصوديوم	554
المواد المضادة للأكسدة		
500 غرام/ كلغ كحمض الأسكوربيك	حمض الأسكوربيك (L)	300
	أسكورات الصوديوم	301
	نخيلات الأسكوربيل	304
100 مغ/ كلغ	هيدروكسيد الأنسون البوتيلي	320

الملوثات**-5**

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة

للملوثات والسموم في الأعذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وتمثل الألبان المستخدمة في تصنيع المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للألبان في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات المحددة للألبان من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة العامة

يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقا للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية توضع وفقا للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

7- التوسيم

علاوة على أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف (CXS 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم الغذاء

يكون اسم الغذاء على النحو التالي:

- | | |
|---------------------------|---|
| وفقا للتركيب في القسم 2-3 | <ul style="list-style-type: none"> - مسحوق القشدة - مسحوق الحليب الكامل الدسم - مسحوق الحليب المنزوع الدسم جزئيا - مسحوق الحليب المنزوع الدسم |
|---------------------------|---|

ويمكن تسمية مسحوق الحليب المنزوع الدسم جزئيا "مسحوق الحليب شبه المنزوع الدسم" شرط ألا يتجاوز محتوى الدهن في الحليب 16 في المائة م/م ولا يقل عن 14 في المائة م/م.

ويمكن تسمية "مسحوق الحليب الكامل الدسم" "مسحوق الحليب الكامل القشدة" ويمكن تسمية "مسحوق الحليب المنزوع الدسم" "مسحوق الحليب القليل الدسم" إذا سمحت التشريعات الوطنية بذلك أو تم تحديدها، خلاف ذلك، للمستهلك في البلد حيث يُباع المنتج.

2-7 إعلان محتوى الدهن في الحليب

في حال احتمال تضليل المستهلك من جراء الإغفال، يُعلن محتوى الدهن في الحليب بطريقة تعتبر مقبولة في البلد الذي يبيع المنتج إلى المستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية بحسب الوزن أو (2) بالغرام لكل حصة كما تم تحديد الكمية على بطاقة التوسيم شرط أن يُذكر عدد الحصص.

3-7 إعلان بروتين الحليب

في حال احتمال تضليل المستهلك من جراء الإغفال، يُعلن محتوى بروتين الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي يبيع المنتج إلى المستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية بحسب الوزن أو (2) بالغرام لكل حصة كما تم تحديد الكمية على بطاقة التوسيم شرط أن يُذكر عدد الحصص.

4-7 قائمة المكونات

لا تحتاج منتجات الألبان المستخدمة لتعديل البروتين فقط إلى أن تُعلن، على الرغم من أحكام القسم 1-2-4 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف (CXs 1-1985).

5-7 توسيم حاويات البيع بالجملة

تُعطى المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والأقسام 1-4 إلى 8-4 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف (CXs 1-1985)، والتعليمات بشأن التخزين إذا اقتضى الأمر ذلك سواء على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامات اللوط واسم وعنوان الصانع أو المعبئ. ويجوز الإستعاضة عن علامات اللوط واسم وعنوان المصنع أو المعبئ بعلامات تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق 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.

المرفق

معلومات إضافية

لا تؤثر المعلومات الإضافية أدناه على الأحكام الواردة في الأقسام السابقة وهي تلك التي تعتبر ضرورية بالنسبة إلى هوية المنتج، واستخدام اسم الغذاء وسلامته.

عوامل الجودة الإضافية

الطريقة	مسحوق الحليب المنزوع الدسم	مسحوق الحليب المنزوع الدسم جزئياً	مسحوق الحليب الكامل الدسم	
انظر CXS 234-1999	حد أقصى 18.0	حد أقصى 18.0	حد أقصى 18.0	الحموضة التي تتم معايرتها الحجمية بالتنقيط
انظر CXS 234-1999				(ملليلتر-0.1 NaOH /N 10 غ جوامد من غير الدهون)
انظر CXS 234-1999	حد أقصى Disc B	حد أقصى Disc B	حد أقصى Disc B	الجسيمات المحروقة
انظر CXS 234-1999	حد أقصى 1.0	حد أقصى 1.0	حد أقصى 1.0	مؤشر الذوبان (ملليلتر)