

المواصفة الخاصة بالسكريّات¹

CXS 212-1999

تم اعتمادها في عام 1999. وتمّ تعديلها في عامي 2001 و2019.

¹ تحلّ هذه المواصفة مكان المواصفات الخاصة بالسكر الأبيض ومسحوق السكر (سكر مطحون) والسكر الناعم والدكستروز اللامائي والدكستروز مونو هيدرات ومسحوق الدكستروز (دكستروز مطحون) وشراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز المجفف واللاكتوز والفركتوز.

النطاق والوصف

تسري هذه المواصفة على السكريات التالية المخصصة للاستهلاك البشري من دون المزيد من التجهيز (توجد المرادفات بين هالين). وتشمل السكريات المباعة مباشرة للمستهلك النهائي والسكريات المستخدمة كمكونات في المواد الغذائية. كما يرد أدناه وصف لكل من السكريات:

الاسم	الوصف
سكر أبيض	السكروز المنقى والمبلور (السكرّوز) مع استقطاب لا يقل عن 99.7 درجة سكر
سكر أبيض مصّع أو نباتي (أو أي اسم مواز مقبول في البلد المصدر حيث يبيعه)	السكروز المنقى والمبلور (السكرّوز) مع استقطاب لا يقل عن 99.7 درجة سكر.
مسحوق السكر (السكر المطحون)	السكر الأبيض المطحون مع، أو من دون، مضادة للرض
سكر أبيض ناعم	السكر الرطب المنقى الناعم الحب والأبيض اللون بمحتوى للسكروز والسكر المستقلب لا يقل عن 97.0 في المائة م/م.
سكر بني ناعم	السكر الرطب المنقى الناعم الحب الذي يتراوح لونه بين البني الفاتح والداكن بمحتوى للسكروز والسكر المستقلب لا يقل عن 88.0 في المائة م/م
دكستروز لا مائي	د-غلوكوز مبلور ومنقى من دون مياه التبلور بمحتوى د-غلوكوز لا يقل عن 99.5 في المائة م/م على أساس المادة الجافة ومحتوى إجمالي للجوامد لا يقل عن 98.0 في المائة م/م.
دكستروز مونو هيدرات	د- غلوكوز مبلور ومنقى يحتوي على جزئية واحدة من مياه التبلور مع محتوى د- غلوكوز لا يقل عن 99.5 في المائة م/م على أساس المادة الجافة ومحتوى إجمالي للجوامد لا يقل عن 90.0 في المائة م/م.
مسحوق الدكستروز (الدكستروز المطحون)	دكستروز لا مائي مطحون بشكل يجعله ناعماً أو دكستروز مونو هيدرات أو خليط من الإثنين مع أو من دون زيادة مادة مضادة للرض.
شراب الغلوكوز	محلول مائي مكثف ومنقى من السكاريد المغذي الذي يتم الحصول عليه من النشا و/أو الإنولين. يملك شراب الغلوكوز محتوى موازيا للدكستروز لا يقل عن 20.0 في المائة م/م (معتبر باعتباره د- غلوكوز على أساس المادة الجافة ومحتوى إجمالي للجوامد لا يقل عن 70.0 في المائة م/م.
شراب الغلوكوز المجفف	شراب الغلوكوز الذي سُحبت منه المياه بشكل جزئي للحصول على محتوى إجمالي للجوامد لا يقل عن 93.0 في المائة م/م.
لاكتوز	مكون طبيعي للبن يتم الحصول عليه عادة من الشرش مع محتوى للاكتوز اللامائي لا يقل عن 99.0 في المائة م/م على أساس المادة الجافة ويمكن أن يكون لا مائياً أو يحتوي على جزئية واحدة من مياه التبلور أو يكون خليطاً من الشكلين.
فركتوز (ليفولوز)	د- فركتوز مبلور ومنقى بمحتوى للفركتوز لا يقل عن 98.0 في المائة م/م ومحتوى للغلوكوز لا يتجاوز 0.5 في المائة م/م.
قصب السكر الخام	سكروز منقى جزئياً تتم بلورته من عصير قصب السكر المنقى جزئياً من دون إجراء المزيد من التنقية ولكن لا يمنع الانتباذ أو التحفيف المتميز ببلورات السكروز المغطاة بطبقة من مولا س قصب السكر.

2- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المضادة للأكسدة والمضادة للتكتل وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995) ضمن فئة الأغذية 1-1-11 (السكر الأبيض والديكستروز اللامائي والديكستروز مونوهيدرات) والفئة 2-1-11 (مسحوق السكر ومسحوق الديكستروز) والفئة 3-1-11 (السكر الأبيض الناعم والسكر الأسمر الناعم وشراب الجلوكوز وشراب الجلوكوز المجفف وسكر قصب السكر الخام) والفئة 5-1-11 (السكر الأبيض المصنّع أو النباتي)، في المنتجات الغذائية التي تمثل لهذه المواصفة.

يجوز أن يحتوي مسحوق السكر ومسحوق الديكستروز على نسبة لا تتجاوز 5 في المائة من النشا المضاف في حال لم تستخدم أي مادة مضادة للرص.

3- الملوثات

1-3 المعادن الثقيلة

1-1-3 قصب السكر الخام

يكون قصب السكر الخام خالياً من المعادن الثقيلة بأي كميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

2-1-3 سائر أنواع السكر

تخضع المنتجات المشمولة بهذه المواصفات للحدود القصوى التي أقرتها التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلع.

2-3 التركيبة

تخضع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى للمخلفات التي أقرتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلع.

4- النظافة

يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، ونصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة ومدونات الممارسات.

وينبغي أن تتقيد المنتجات بأية معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية الخاصة بالأغذية (CXG 21-1997).

5- التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXs 1 1985) تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-5 اسم المنتج

ينبغي أن يتوافق اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم مع التعاريف الواردة في القسم 1 من هذه المواصفة . علاوة على ذلك، تطبق الأحكام المحددة التالية على مسحوق الدكستروز (الدكستروز المطحون) - ينبغي أن يقتصر هذا الاسم بإشارة إلى الدكستروز اللامائي أو الدكستروز مونو هيدرات أو كليهما حسب مقتضى الحال. وعندما تتجاوز نسبة الفروكتوز في شراب الغلوكوز نسبة 5 في المائة ينبغي أن يحمل الاسم وصفا يبرز ذلك.

2-5 قائمة المكونات

ينبغي ذكر وجود النشا والكمية القصوى الموجودة على بطاقة التوسيم أو حاويات مسحوق السكر أو مسحوق الدكستروز.

-6 أساليب التحليل وأخذ العينات

أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات.

الملحق

يخصص هذا النص للتطبيق الطوعي من جانب الشركاء التجاريين وليس الحكومات.

أولاً - التركيبة الإضافية وعوامل الجودة

ترد التركيبة وعوامل الجودة للسكريات المشمولة في المواصفات في الجدول 1.

ثانياً - أساليب التحليل الإضافية

أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات.

التركيبه وعوامل الجودة	السكر الأبيض	السكر الأبيض المصنّع أو النباتي	السكرات البنية الناعمة	السكرات البيضاء الناعمة	مسحوق السكر (السكر المطحون)	دكستروز لا مائي	دكستروز مونو هيدرات	مسحوق الدكستروز	شراب الغلوكوز	شراب الغلوكوز المحفف	الفركتوز	اللاكتوز
أساليب تحليل السكر)	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	4.5-7.0	4.5-7.0
درجة الحموضة (نسبة 10 في المائة م/م)	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	4.5-7.0	4.5-7.0

(a) لا ينطبق على السكر الأبيض على شكل قطع أو مكعبات أو على السكاكر البلورية (نوع السكر Korizato البلوري) أو السكر الصخري أو مسحوق السكر (السكر المطحون) الذي أضيف إليه النشا.