

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بأنواع الحليب المركز

CXS 281-1971

تم اعتمادها في عام 1971. وتم تنقيحها في عام 1999. وتم تعديلها في عامي 2010 و2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على أنواع الحليب المركز (المبخر) المعد للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

أنواع الحليب المركز هي منتجات الحليب التي يتم الحصول عليها عن طريق إزالة جزء من المياه الموجودة في الحليب بتسخينه أو من خلال أي عملية أخرى تتيح الحصول على منتج يتسم بالتركيبية والخصائص نفسها. ويجوز تعديل محتوى الدهون و/أو البروتينات في الحليب فقط من أجل الامتثال لمتطلبات التركيبية المنصوص عليها في القسم 3 من هذه المواصفة، وذلك من خلال إضافة و/أو إزالة عناصر من مكونات الحليب بطريقة لا تغير نسبة البروتينات في مصّل الحليب إلى نسبة الكازين في الحليب الذي تم تعديله.

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

الحليب والحليب المجفف¹ والقشدة وأنواع القشدة المجففة¹ ومنتجات دهون الحليب¹.

ويُسمح باستخدام منتجات الحليب التالية لأغراض تعديل البروتينات:

- مركز الحليب: مركز الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تركيز بروتين الحليب بواسطة الترشيح البالغ للحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم؛
- وراشح الحليب: وراشح الحليب هو المنتج الذي تم الحصول عليه من خلال إزالة بروتين الحليب ودسم الحليب من الحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم بواسطة الترشيح البالغ؛
- واللاكتوز¹

2-3 المكونات المسموح بها

- مياه الشرب؛

- كلوريد الصوديوم.

3-3 التركيبية**الحليب المركز**

7.5 في المائة (كتلة/كتلة)

الحد الأدنى من دسم الحليب

25 في المائة (كتلة/كتلة)

الحد الأدنى من جوامد الحليب¹

34 في المائة (كتلة/كتلة)

الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة¹

¹ انظر المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999).

الحليب المرّكّز المنزوع الدسم

الحد الأقصى من دسم الحليب	1 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من جوامد الحليب ^١	20 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة ^١	34 في المائة (كتلة/كتلة)

الحليب المرّكّز المنزوع الدسم جزئياً

محتوى الدهون في الحليب	أكثر من 1 في المائة وأقل من 7.5 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من جوامد الحليب غير الدسمة ^١	20 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة ^١	34 في المائة (كتلة/كتلة)

الحليب العالي الدسم المرّكّز

الحد الأقصى من دسم الحليب	15 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من جوامد الحليب ^١	11.5 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة ^١	34 في المائة (كتلة/كتلة)
^١ يشمل المحتوى من جوامد الحليب وجوامد الحليب غير الدسمة المياه الناجمة عن تبلور اللاكتوز.	

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المضافة إلى الأغذية الواردة أدناه فقط وضمن الحدود الموضوعية فحسب.

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
المواد المشحنة		
508	كلوريد البوتاسيوم	2 000 ملغ/كغ منفردةً أو 3 000 ملغ/كغ مجتمعةً على شكل مواد لامائية
509	كلوريد الكالسيوم	شكل مواد لامائية
المواد المثبتة		
331	أنواع سترات الصوديوم	2 000 ملغ/كغ منفردةً أو 3 000 ملغ/كغ مجتمعةً على شكل مواد لامائية
332	أنواع سترات البوتاسيوم	2 000 ملغ/كغ منفردةً أو 3 000 ملغ/كغ مجتمعةً على شكل مواد لامائية
333	أنواع سترات الكالسيوم	2 000 ملغ/كغ منفردةً أو 3 000 ملغ/كغ مجتمعةً على شكل مواد لامائية
المواد المنظمة للحموضة		
170	أنواع كربونات الكالسيوم	

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
339	أنواع فوسفات الصوديوم	2 000 ملغ/كغ منفردة أو 3 000 ملغ/كغ مجتمعةً على
340	أنواع فوسفات البوتاسيوم	شكل مواد لاصقة
341	أنواع فوسفات الكالسيوم	
450	أنواع ثنائي الفوسفات	
451	أنواع ثلاثي الفوسفات	
452	أنواع البوليفوسفات	
500	أنواع كربونات الصوديوم	
501	أنواع كربونات البوتاسيوم	
المشخّنات		
407	الكراجينان	150 ملغ/كغ
المستحلبات		
322	أنواع الليسيثين	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- الشروط الصحية

يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة 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 تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي على النحو التالي:

الحليب المركز

الحليب المركز المنزوع الدسم

وفقاً للتركيب المنصوص عليها في القسم 3.

الحليب المركز المنزوع الدسم جزئياً

الحليب العالي الدسم المركز

تجوز الإشارة إلى الحليب المركز المنزوع الدسم جزئياً "بالحليب المركز شبه المنزوع الدسم" إذا تراوح محتوى الدسم في الحليب ما بين 4.0 و 4.5 في المائة وكان الحد الأدنى لجوامد الحليب 24 في المائة (كتلة/كتلة).

2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

في حال اعتبر إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، ينبغي ذكر محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، بشرط ذكر عدد الحصص.

3-7 بيان محتوى البروتينات في الحليب

في حال اعتبر إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، ينبغي ذكر محتوى البروتينات في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، بشرط ذكر عدد الحصص.

4-7 قائمة المكونات

مع مراعاة أحكام القسم 4-2-1 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، لا حاجة إلى ذكر منتجات الحليب المستخدمة فقط لتعديل البروتين.

5-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما على الحاوية. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة، واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

8- أساليب أخذ العينات والتحليل

تُستخدم، لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.