

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالمنتجات التي تحتوي على الكازين الصالح للأكل

CXS 290-1995

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN A-18-1995. تم اعتمادها في عام 1995. وتم تنقيحها في عام 2001.

وتم تعديلها في الأعوام 2010 و2013 و2014 و2016 و2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتجات التي تحتوي على كازين الحمض الصالح للأكل والكازين المختر الصالح للأكل والكازينات الصالحة للأكل المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التحميص، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

كازين الحمض الصالح للأكل هو منتج الحليب الذي يتم الحصول عليه عن طريق فصل خثرة الأحماض المترسبة من الحليب المنزوع الدسم و/أو المنتجات الأخرى المشتقة من الحليب، وغسلها وتجفيفها.

الكازين المختر الصالح للأكل هو منتج الحليب الذي يتم الحصول عليه عن طريق فصل خثرة الحليب المنزوع الدسم و/أو المنتجات الأخرى المشتقة من الحليب، وغسلها وتجفيفها. ويتم الحصول على الخثرة عن طريق تفاعل الإنفحة أو سائر الأنزيمات المخترّة.

الكازينات الصالحة للأكل هي منتج الحليب الذي يتم الحصول عليه عن طريق تفاعل الكازين الصالح للأكل أو روب الكازين المختر الصالح للأكل مع المواد المعادلة، تليها عملية التجفيف.

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

الحليب المنزوع الدسم و/أو مشتقات الحليب الأخرى.

2-3 المكونات المسموح بها

- بادئات مستزرعة من بكتيريا حمض اللاكتيك غير الضارة؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخترّة للحليب الآمنة والملائمة؛
- مياه الشرب.

3-3 التركيبة

الكازينات	كازين الحمض	الكازين المختر	
88.0 في المائة (كتلة/كتلة)	90.0 في المائة (كتلة/كتلة)	84.0 في المائة (كتلة/كتلة)	الحد الأدنى لبروتينات الحليب في المادة الجافة ^(أ)
95.0 في المائة (كتلة/كتلة)	95.0 في المائة (كتلة/كتلة)	95.0 في المائة (كتلة/كتلة)	الحد الأدنى لمحتوى الكازين في بروتينات الحليب
8.0 في المائة (كتلة/كتلة)	12.0 في المائة (كتلة/كتلة)	12.0 في المائة (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى لمحتوى المياه ^(ب)
2.0 في المائة (كتلة/كتلة)	2.0 في المائة (كتلة/كتلة)	2.0 في المائة (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى لدسم الحليب
-	2.5 في المائة (كتلة/كتلة)	7.5 في المائة (كتلة/كتلة)	الرماد (بما يشمل P ₂ O ₅)

الكازينات	كازين الحمض	الكازين المنخثر	
1.0 في المائة (كتلة/كتلة)	1.0 في المائة (كتلة/كتلة)	1.0 في المائة (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى للاكتوز (ج)
-	0.27 مليلتر-0.1 N NaOH / غ	-	الحد الأقصى للأحماض الحرة
8.0	-	-	الحد الأقصى لقيمة درجة الحموضة

(أ) يبلغ محتوى البروتين 6.38 مضروباً بإجمالي نيتروجين كيبيلدال الذي تم تحديده.

(ب) إنَّ المحتوى من المياه لا يشمل مياه تبلور اللاكتوز.

(ج) مع أن المنتجات قد تحتوي على السواء على اللاكتوز اللامائي واللاكتوز الأحادي الإمائة، يُعبر عن المحتوى من اللاكتوز باللاكتوز اللامائي. ويحتوي كل 100 جزء من اللاكتوز الأحادي الإمائة على 95 جزءاً من اللاكتوز اللامائي.

ووفقاً لأحكام القسم 3-3-4 من المواصفة العامة لاستخدام المصطلحات الخاصة بالألبان (CXS 206-1999)، يجوز تعديل تركيبة المنتجات التي تحتوي على الكازين الصالح للأكل لتحقيق تركيبة المنتج النهائي المنشودة. ولكنَّ التعديلات التي تطرأ على التركيبة والتي تتجاوز الحدود الدنيا أو القصوى المحددة أعلاه لبروتين الحليب في المادة الجافة والكازين والمياه ودم الحليب واللاكتوز والأحماض الحرة، لا تتمثل للأحكام الواردة في القسم 3-3-4.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز فقط استخدام المواد المضافة إلى الأغذية الواردة أدناه ضمن الحدود الموضوعه فحسب.

أنواع الكازينات

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
منظمات الحموضة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات الكالسيوم	170
	أستات البوتاسيوم	261(i)
	أستات الصوديوم	262(i)
	أستات الكالسيوم	263
	لاكتات الصوديوم	325
	لاكتات البوتاسيوم	326
	لاكتات الكالسيوم	327
	لاكتات المغنسيوم (دل-)	329
	أنواع سترات الصوديوم	331
	أنواع سترات البوتاسيوم	332
	أنواع سترات الكالسيوم	333

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
	أنواع سترات المغنسيوم	345
	أنواع سترات ثلاثي الأمونيوم	380
4 400 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعةً على شكل فوسفور*	أنواع فوسفات الصوديوم	339
	أنواع فوسفات البوتاسيوم	340
	أنواع فوسفات الكالسيوم	341
	أنواع فوسفات الأمونيوم	342
	أنواع فوسفات المغنسيوم	342
2 200 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعةً على شكل فوسفور*	بوليفوسفات	452
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع كربونات الصوديوم	500
	أنواع كربونات البوتاسيوم	501
	أنواع كربونات الأمونيوم	503
	أنواع كربونات المغنسيوم	504
	هيدروكسيد الصوديوم	524
	هيدروكسيد البوتاسيوم	525
	هيدروكسيد الكالسيوم	526
	هيدروكسيد الأمونيوم	527
	هيدروكسيد المغنسيوم	528
عوامل الاستحلاب		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع الليسيثين	322
	أنواع الجليسيريد الأحادية والثنائية للأحماض الدهنية	471
المشخّنات		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الصوديوم	325
المواد المضادة للتكتل		
4 400 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعةً*	كربونات الكالسيوم	170(i)
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	341(iii)
	فوسفات ثلاثي المغنسيوم	343(iii)

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
	السليولوز	460
	كربونات المغنسيوم	504(i)
	أكسيد المغنسيوم	530
	ثاني أكسيد السيليكون، اللابلوري	551
	سيليكات الكالسيوم	552
	أنواع سيليكات المغنسيوم	553
265 ملغ/كغ، على شكل الألومنيوم	سيليكات الألومنيوم والصدويوم	554
4 400 ملغ/كغ منفردة أو مجمعة*	فوسفات ثنائي نشاء الهيدروكسيروبيول	1442

* ينبغي ألا تتجاوز الكمية الإجمالية للفوسفور 4 400 ملغ/كغ.

5- الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود 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 يمتثل 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 السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات.

وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (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:

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| وفقا للوصف الوارد في القسم 2 والتركيبات المنصوص عليها في القسم 3-3. | <ul style="list-style-type: none"> - الكازين الصالح للأكل - الكازينات الصالحة للأكل - الكازين المختر الصالح للأكل |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ينبغي أن يفتتن اسم المنتج الذي يحتوي على الكازينات الصالحة للأكل بإشارة إلى الكاتيون المستخدم.

4-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والأقسام من 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقا (CXC 1-1985)، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما على الحاوية، غير أنه يجوز الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يمكن التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

8- أساليب أخذ العينات والتحليل

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تُستخدم 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 المبينة في ما يلي على الأحكام الواردة في الفقرات السابقة التي تعدّ أساسية لهوية المنتج واستخدام اسم المنتج الغذائي وسلامته.

1- سائر عوامل الجودة

1-1 المظهر الخارجي

لون أبيض مائل إلى كريمي فاتح؛ القوام خال من الكتل ولا يتفتت عندما يضغط عليه بالإبهام بشكل خفيف.

2-1 النكهة والرائحة

لا يجوز أن يكون للمنتج روائح أو نكهات غريبة إلا بشكل طفيف. وينبغي للمنتج أن يكون خالياً من الروائح والنكهات المقززة.

2- المواد المساعدة في عملية التجهيز

الأحماض المستخدمة لأغراض الترسيب:

الاسم	الرقم الدولي
حمض الخليك الجليدي	260
حمض اللبنيك ل-ود-، ودل-	270
حمض الستريك	330
حمض الأورثوفوسفوريك	338
حمض الهيدروكلوريك	507
حمض الكبريتيك	513
لأغراض تعزيز عملية التختير	
كلوريد الكالسيوم	509

3- عوامل الجودة الأخرى

أنواع الكازينات	كازين الحمض	الكازين المختر	الحد الأقصى للترسبات
22.5 ملغ/غ (التحفيف بالرداذ)	22.5 ملغ/غ	15 ملغ/غ	(الجزئيات المحروقة)
81.5 ملغ/غ (التحفيف على الاسطوانات)			

المعادن الثقيلة

تنطبق القيود التالية:

نوع المعدن	الحد الأقصى
النحاس	5 ملغ/كغ
الحديد	20 ملغ/كغ (50 ملغ/كغ لأنواع الكازينات المخففة على الأسطوانات)

4- أساليب التحليل الأخرى

تستخدم، 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.