

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالمربيات والهلاميات والمربلات

CXS 296-2009

تم اعتمادها في عام 2009. وتم تعديلها في عامي 2017 و2020

تحل هذه المواصفة محل المواصفات الفردية لمربلات الحمضيات
(CXS 80-1981) والمربيات (قطع الفاكهة المحفوظة بالتسكير)
والهلاميات (CXS 79-1981).

1-1 النطاق

1-1 تسري هذه المواصفة على المربيات والهلاميات والمرملاد، حسب تعريفها الوارد في القسم 2 أدناه، والمعروضة للاستهلاك المباشر، بما فيه لأغراض خدمات المطاعم أو لإعادة التعبئة عند الاقتضاء. ولا تسري المواصفة على ما يلي:

(أ) المنتجات التي يُشار إلى أنها ستخضع لمزيد من التجهيز، مثل المنتجات المعدة للاستخدام في صناعة المخبوزات الفاخرة أو المعجنات أو البسكويت؛

(ب) المنتجات التي يكون واضحًا أنها معدة لاستخدامات غذائية خاصة أو التي توسم بأنها معدة لهذه الاستخدامات؛

(ج) المنتجات ذات المحتوى المنخفض من السكر أو المنتجات التي تحتوي على كمية منخفضة جدًا من السكر؛

(د) المنتجات التي تُستبدل فيها كليًا أو جزئيًا المواد الغذائية المحلية بمضافات غذائية محلية.

2-1 ويُستخدم المصطلحان "preserve" (مربى قطع الفاكهة المحفوظة بالتسكير) أو "conserve" (المربى المشكلة) في بعض الأحيان للإشارة إلى المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة. ولا بد بالتالي أن يمثل استخدام هذين المصطلحين لمتطلبات المربى و/أو الفئة الممتازة من المربى على النحو الوارد في هذه المواصفة.

2- الوصف

1-2 تعاريف المنتجات

المنتج	التعريف
المربى ¹	منتج يتم إكسابه قوامًا مناسبًا مصنوع من ثمار الفاكهة الكاملة، أو قطع الفاكهة، أو لب الفاكهة غير المركزة و/أو المركزة أو الفاكهة المهروسة، لنوع واحد أو أكثر من الفاكهة التي تخلط بمواد غذائية ذات خواص محلية، على النحو المحدد في القسم 2-2، مع إضافة المياه أو بدونها.
الهلاميات	منتجات ذات قوام هلامي شبه صلب مصنوعة من العصير و/أو المستخلصات المائية لنوع أو أكثر من الفاكهة المخلوطة بمواد غذائية ذات خواص محلية، على النحو المحدد في القسم 2-2، مع إضافة المياه أو بدونها.
مرملاد الحمضيات	منتج يتم الحصول عليه من نوع واحد أو مزيج من ثمار الحمضيات ويكتسب قوامًا مناسبًا. ويمكن أن يكون مصنوعًا من مكون واحد أو أكثر من المكونات التالية: الفاكهة الكاملة أو قطع الفاكهة التي يُنزع عنها قشرها بالكامل أو جزءًا منه، ولب الفاكهة، والفاكهة المهروسة، وعصير الفاكهة، ومستخلصاتها المائية، وقشرها، وتُخلط بمواد غذائية ذات خصائص محلية، على النحو المحدد في القسم 2-2، مع إضافة المياه أو بدونها.
مرملاد الفاكهة غير الحمضية	منتج يتم تحضيره عن طريق طهي الفاكهة كاملة أو مجزأة أو المطحونة، مع إضافة مواد غذائية ذات خواص محلية، على النحو المحدد في القسم 2-2، للحصول على منتج شبه سائل أو سائل سميك.

¹ يمكن الحصول على مربى الحمضيات من ثمار الفاكهة الكاملة المقطعة إلى شرائح و/أو قطع.

المنتج	التعريف
مرملاد الهلام	هو المنتج الوارد وصفه في مرملاد الحمضيات ولكن تُنزع منه جميع المواد الصلبة غير القابلة للذوبان ويمكن أن يحتوي أو لا يحتوي على نسبة صغيرة من قطع القشور الرقيقة.

تعريف أخرى

2-2

لأغراض هذه المواصفة، تسري أيضاً التعريف التالية:

المنتج	التعريف
الفاكهة	تعني جميع الفواكه والخضروات المعروفة المستخدمة في صنع المربيات، بما فيها، على سبيل المثال لا الحصر، ثمار الفاكهة المذكورة في هذه المواصفة، سواءً الطازجة أو المجمّدة أو المعلبة أو المركزة أو المجففة أو المعالجة و/أو المحفوظة بأي طريقة أخرى، وتكون سليمة وصحية ونظيفة ومناسبة النضج، وخالية من التلف، وتحتوي على جميع خصائصها الأساسية، باستثناء أنه تم تقليصها وفرزها ومعالجتها بطرق أخرى لإزالة أي عيوب أو رضوض أو شوائب علوية أو سفلية أو لب أو بزور (نوى) ويجوز تقشيرها أو لا..
لب الثمرة	الجزء الصالح للأكل من ثمرة الفاكهة الكاملة، إذا كان ملائماً، بدون القشرة الخارجية والقشرة الداخلية والبذور وما شابه ذلك، والذي ربما يقطع أو يطحن من دون هرسه بالكامل.
الفاكهة المهروسة	الجزء الصالح للأكل من الثمرة الكاملة، إذا كان ملائماً، بدون القشرة الخارجية والقشرة الداخلية والبذور وما شابه ذلك، والذي يتم هرسه بواسطة المنخل أو غير ذلك من العمليات.
المستخلصات المائية	المستخلص المائي لثمار الفاكهة التي تحتوي على جميع المكونات القابلة للذوبان في المياه من الفاكهة المعنية رهناً بما تتعرض له بالضرورة من خسائر أثناء التصنيع السليم.
عصائر ومركّزات الفاكهة	المنتجات المحدّدة في المواصفة العامة الخاصة بعصير الفاكهة ورحيقها (CXs 247-2005)
فاكهة الحمضيات	فاكهة من عائلة Citrus L.
مواد غذائية ذات خواص مُحلّية	(أ) جميع السكريات المحددة في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXs 212-1999)؛ (ب) السكريات المستخلصة من الفاكهة (سكر الفاكهة)؛ (ج) شراب الفركتوز؛ (د) السكر البني؛ (هـ) العسل على النحو المحدّد في المواصفة الخاصة بالعسل (CXs 12-1981)

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 المكونات الأساسية

(أ) مكّون الفاكهة، على النحو المحدد في القسم 2-2، بالكميات الموضحة في الأقسام من 2-1-3 (أ) إلى 2-1-3 (د) أدناه. وفي حالة الهلاميات، تُحسب الكميات المناسبة بعد حسم وزن المياه المستخدمة في تحضير المستخلصات المائية.

(ب) المواد الغذائية ذات الخواص المحلية على النحو المحدد في القسم 2-2.

2-1-3 المحتوى من الفاكهة

تُطبّق النسبة المئوية التالية لمحتوى الفاكهة في المربيات والهلاميات على النحو المحدد في القسم 2-1-3 (أ) أو 2-1-3 (ب) أدناه ويتم توسيمها وفقاً للقسم 2-8:

(أ) تُحضّر المنتجات، على النحو المحدد في القسم 1-2، بحيث لا تقل كمية مكّون الفاكهة المستخدمة كنسبة مئوية من المنتج النهائي عن 45 في المائة بصفة عامة، باستثناء الفواكه التالية:

- 35 في المائة للكشمش الأسود، والمانغو، والسفرجل، والرامبوتان، والكشمش الأحمر، ووردة المسك، وتوت الروان، والغاسول الروميّ (شوك القصار)؛
 - 30 في المائة للقشدة الشائكة والتوت البري؛
 - 25 في المائة للموز، والسيبيدك، والزنجبيل، والغوافة، والجاك فروت، والسابوتا؛
 - 23 في المائة لتفاح الكاجو؛
 - 20 في المائة للدوريان؛
 - 10 في المائة للتمر الهندي؛
 - 8 في المائة لفاكهة زهرة الآلام وغيرها من ثمار الفاكهة القوية النكهة أو العالية الحموضة².
- وعندما تترج الثمار معاً، يجب تقليل الحد الأدنى للمحتوى بما يتناسب مع النسب المئوية المستخدمة.

أو

(ب) تُحضّر المنتجات، على النحو المحدد في القسم 1-2، بحيث لا تقل كمية مكّون الفاكهة المستخدمة كنسبة مئوية من المنتج النهائي عن 35 في المائة بصفة عامة، باستثناء الفواكه التالية:

- 25 في المائة للكشمش الأسود، والمانغو، والسفرجل، والرامبوتان، والكشمش الأحمر، ووردة المسك، وتوت الروان، والغاسول الروميّ (شوك القصار)؛
- 20 في المائة للقشدة الشائكة والتوت البري؛
- 16 في المائة لتفاح الكاجو؛

² يمكن لثمار الفاكهة عندما تستخدم بنسب أعلى أن تجعل المنتج غير مستساغ تبعاً لأفضليات المستهلكين في بلد البيع بالتجزئة.

- 15 في المائة للموز، والسيمبيدك، والزنجبيل، والجوافة، والجاك فروت، والسابوتا؛
- ما يتراوح بين 11 في المائة و15 في المائة للزنجبيل؛
- 10 في المائة للدوريان؛
- 6 في المائة لفاكهة زهرة الآلام والتمر الهندي وغيرها من ثمار الفاكهة القوية النكهة أو العالية الحموضة².

وعندما تترج الثمار معًا، يجب تقليل الحد الأدنى للمحتوى بما يتناسب مع النسب المتوية المستخدمة.

وفي حالة مربى عنب لابروسكا، عندما يُستخدم عصير العنب ومُرَكَّر عصير العنب كمكوّن إضافي، ويجوز أن يُشكل ذلك جزءًا من محتوى الفاكهة المطلوب.

(ج) مرملاذ الحمضيات

يتم تحضير هذا المنتج، على النحو المحدد في القسم 1-2، بحيث لا تقل كمية مكوّن فاكهة الحمضيات المستخدمة في تصنيع 1 000 غرام من المنتج النهائي عن 200 غرام، منها 75 غرامًا على الأقل من الغلاف الداخلي للثمرة³.

وبالإضافة إلى ما سبق، يمكن استخدام مصطلح "مرملاذ الهلام" على النحو المحدد في القسم 1-2، عندما لا يحتوي المنتج على أي مادة غير قابلة للذوبان، ولكن، يجوز أن يحتوي على كميات صغيرة من قطع القشور الرقيقة.

(د) مرملاذ الفاكهة غير الحمضية

يُحضّر هذا المنتج، على النحو المحدد في القسم 1-2، بحيث لا تقل كمية مكوّن الفاكهة المستخدمة كنسبة متوية من المنتج النهائي عن 30 في المائة بصفة عامة، باستثناء الفواكه التالية:

- 11 في المائة للزنجبيل

3-1-3 المكونات الأخرى المسموح بها

يجوز استخدام أي مكوّن غذائي مناسب من أصل نباتي في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة. ويشمل ذلك استخدام الفاكهة والأعشاب والتوابل والجوزيات والمشروبات الكحولية والزيوت الأساسية والزيوت والدهون النباتية الصالحة للأكل (المستخدمة كعوامل مضادة للرغوة) ما دامت لا تخفي عيوب الجودة ولا تُضلل المستهلك. فلا يجوز على سبيل المثال إضافة عصير الفاكهة الحمراء وعصير الشمندر الأحمر إلا إلى المربيات المصنوعة، حسب ما هو محدد في النقطتين 3-1-2 (أ) و(ب)، من الكشمش، أو البرقوق، أو توت العليق، أو الكشمش الأحمر، أو الرواند، أو وردة المسك، أو الغاسول الرومي، أو الفراولة.

³ في حالة الحمضيات، يعني الغلاف الداخلي للثمرة لها (أو لحمها) الذي ينقسم غالبًا إلى أجزاء وحوصلات محتوية على العصير والبذور.

2-3 المواد الصلبة القابلة للذوبان

تتراوح المواد الصلبة القابلة للذوبان في المنتجات النهائية المحددة في الأقسام من 2-1-3 (أ) إلى 2-1-3 (ج) في جميع الحالات بين 60 و 65 في المائة أو أكثر⁴. وفي حالة المنتج النهائي المحدد في القسم 2-1-3 (د)، يتراوح محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان بين 40 و 65 في المائة أو أقل.

3-3 معايير الجودة

1-3-3 المتطلبات العامة

يكون للمنتج النهائي قوام هلامي مناسب، ويكون لونه عاديًا ونكهته ملائمة لنوع مكّون الفاكهة المستخدم في تحضير الخليط، مع مراعاة أي نكهة تضيفها المكونات الاختيارية أو عوامل التلوين المسموح بها. ويكون المنتج النهائي خاليًا من المواد المعيبة المرتبطة في العادة بالفاكهة. ويكون الهلام والهلام من الفئة الممتازة نقيًا أو شفافًا بدرجة معقولة.

2-3-3 العيوب والحدود المسموح بها في المربي

تكون المنتجات المشمولة بهذه المواصفة القياسية خالية إلى حد كبير من العيوب، مثل الغلاف المادي للنبات (في حال تقشيرها) والنوى وأجزاء النوى، والمواد المعدنية. وفي حال ثمار التوت وفاكهة التنين وفاكهة زهرة الآلام، تُعتبر البذور مكونًا طبيعيًا ما لم يُقدّم المنتج على أنه "خال من البذور".

4-3 تصنيف المنتجات "المعيوب"

تعتبر الحاوية التي لا تفي بشروط واحد أو أكثر من متطلبات الجودة الواجبة التطبيق على النحو المحدد في القسم 1-3-3 "معيوبة".

5-3 قبول الشحنة

تعتبر الشحنة مستوفية لمتطلبات الجودة الواجبة التطبيق المشار إليها في القسم 1-3-3 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المحدد في القسم 4-3، عدد القبول (c) في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُبرر تكنولوجياً سوى فئات المواد المضافة إلى الأغذية المذكورة أدناه، ولا يُستخدم سواها في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة. وضمن كل فئة من فئات المواد المضافة، لا يمكن استخدام إلاّ المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة أو المشار إليها، وذلك طبقاً للوظائف المحددة وضمن الحدود المنصوص عليها.

1-4 يُقبل باستخدام منظمات الحموضة والعوامل المضادة للرغوة والمواد المثبتة، والمواد الحافظة، والمثخنات، وفقاً للجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في الأغذية التي تمثل هذه المواصفة.

⁴ وفقاً لتشريع بلد البيع بالتجزئة.

2-4 منظمات الحموضة

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
3 000 ملغ/كغ	الطرطرات	334؛ 335 (2)؛ 337

3-4 العوامل المضادة للريغوة

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
10 ملغ/كغ	بولي ديمثيل سيلوكسان	900أ

4-4 الألوان

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
500 ملغ/كغ	الكركومين	100(1)
200 ملغ/كغ	الريبوفلافين	101(1)، (2)
100 ملغ/كغ	أصفر الكينولين	104
300 ملغ/كغ	أصفر غروب الشمس - FCF	110
200 ملغ/كغ	الكارماين	120
100 ملغ/كغ	بونسو R4 (صبغة الكوتشنيل الحمراء A)	124
100 ملغ/كغ	صبغة الألورا الحمراء - AC	129
100 ملغ/كغ	أزرق لامع - FCF	133
ممارسات التصنيع الجيدة	كلوروفيل	140
200 ملغ/كغ	الكلوروفيل والكلوروفيلين، ومركبات النحاس	141(1)، (2)
400 ملغ/كغ	أخضر ثابت - FCF	143
ممارسات التصنيع الجيدة	كاراميل من المستوى الأول - كاراميل خالص	150أ
80 000 ملغ/كغ	كاراميل من المستوى الثاني - كاراميل الكبريت	150ب
80 000 ملغ/كغ	كاراميل من المستوى الثالث - كاراميل الأمونيا	150ج
1 500 ملغ/كغ	كاراميل من المستوى الرابع - كاراميل أمونيا الكبريتيت	150د
500 ملغ/كغ بمفردها أو مع مواد أخرى	بيتا كاروتين اصطناعي	160أ (1)
	بيتا كاروتين (trispore Blakeslea)	160أ (3)
	كاروتينال بيتا أبو -8-	160هـ
	Carotenoid acid, ethyl ester, beta-apo-8'	160و
1 000 ملغ/كغ	بيتا كاروتين نباتي	160أ (2)
100 ملغ/كغ	ليكوبين	160د (1)، 160د (3)
100 ملغ/كغ	لوتين من <i>Tagetes erecta</i>	161ب (1)

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
ممارسات التصنيع الجيدة	أحمر الشمندر	162
500 ملغ/كلغ	مستخلص قشرة العنب	(2) 163
200 ملغ/كلغ	أكاسيد الحديد	(3)-(1) 172

5-4 المواد الحافظة

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
1 000 ملغ/كلغ	سوربات	200، 202، 203
1 000 ملغ/كلغ	بنزوات	210-213
50 ملغ/كلغ كمحتوى ثاني أكسيد الكبريت المتبقي في المنتج النهائي، باستثناء الحالات التي يُصنع فيها باستخدام فاكهة معالجة بالكبريت عندما يُسمح باستخدام حد أقصى قدره 100 ملغ/كلغ في المنتج النهائي	كبريت	220-225، 539

6-4 المنكهات

يُقبل باستخدام المواد المنكهة التالية في الأغذية المطابقة لهذه المواصفة وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة وبما يتوافق مع الخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات (CXG 66-2008): المنكهات الطبيعية المستخلصة من الفاكهة المذكورة في المنتج ذي الصلة؛ ونكهة النعناع الطبيعية؛ ونكهة القرفة الطبيعية؛ والفانيلين، أو الفانيليا، أو مستخلصات الفانيليا.

5- الملوثات

1-5 تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى الواردة في المواصفة العامة للملوثات والسُموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

2-5 وتمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حدتها هيئة الدستور الغذائي.

6- نظافة المنتج الغذائي

1-6 يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات الممارسة الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

2-6 وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدّد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- الأوزان والمقاييس

1-7 تعبئة الحاويات

1-1-7 الحد الأدنى للتعبئة

ينبغي أن تكون الحاوية ممتلئة جيداً بالمنتج الذي ينبغي أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة من السعة المائية للحاوية (ناقصاً أي فراغ ضروري بحسب ممارسات التصنيع الجيدة) وإنّ سعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند حرارة 20 درجة مئوية الذي ستحتويه الحاوية المحكمة الإغلاق بعد ملئها بالكامل.

2-1-7 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

تعتبر كل حاوية لا تفي بشرط الحد الأدنى للتعبئة المحدد في القسم 1-1-7 "معيوبة".

3-1-7 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية للشروط المنصوص عليها في القسم 1-1-7 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، حسب التعريف الوارد في القسم 2-1-7، عدد القبول (c) في خطة أخذ العينات المناسبة عند مستوى الجودة المطلوب وقدره 6.5.

8- التوسيم

1-8 ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبّئة مسبقاً (CXS 1-1985). وبالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

2-8 اسم المنتج

1-2-8 تكون أسماء المنتجات كالاتي:

في حالة القسم 2-1-3 (أ):

- المرّي (أو preserve أو conserve، بحسب الاقتضاء)⁵؛
- المرّي من الفئة الممتازة (conserve أو preserve، بحسب الاقتضاء)⁵؛
- مرّي الفاكهة من الفئة العالية (conserve أو preserve، بحسب الاقتضاء)⁵؛
- الهلام؛
- الهلام من الفئة الممتازة.

⁵ لا يسري الشرط الوارد بين قوسين إلا على النسخة الإنكليزية من المواصفة.

في حالة القسم 2-1-3 (ب):

- المرى (أو 5 preserve أو 5 conserve أو مرى الفاكهة القابل للدهن)؛
- الهلام (أو مرى الفاكهة القابل للدهن).

في حالة القسم 2-1-3 (ج):

- المرملاذ أو مرملاذ الهلام.

في حالة القسم 2-1-3 (د):

- مرملاذ "X" (حيث تكون "X" فاكهة غير حمضية).

وينبغي أن يكون الاسم المستخدم متوافقاً مع تشريع بلد البيع بالتجزئة.

2-2-8 ينبغي لاسم المنتج أن يعطي إشارة إلى الفاكهة (الفواكه) المستخدمة بالترتيب التنازلي لوزن المادة الخام المستخدمة. وفي حال المنتجات المصنوعة من ثلاثة أنواع مختلفة من الفواكه، يمكن استخدام العبارة البديلة "فواكه مشكّلة" أو صيغة مشابهة أو حسب عدد الفواكه.

3-2-8 ويجوز أن يُشير اسم المنتج إلى مجموعة متنوعة من الفواكه، مثل برفوق "فيكتوريا" و/أو يمكن أن يشمل صفة تصف الطابع المميّز للمنتج، مثل كونه "خال من البذور" أو "غير مقطّع".

4-2-8 ويجوز أن يكون اسم المنتج مصحوباً بعبارة "تم تحضيره باستخدام الكحول" وفقاً لتشريع البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

3-8 بيان كمية الفاكهة والسكر

تبعاً لتشريعات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة أو متطلباته، يجوز للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تُعطي أيضاً إشارة إلى محتوى مكّون الفاكهة في شكل "محضر باستخدام X غرام من الفاكهة لكل 100 غرام" وإجمالي محتوى السكر باستخدام عبارة "إجمالي محتوى السكر X غرام لكل 100 غرام". وفي حال إعطاء إشارة توضح المحتوى من الفاكهة، ينبغي أن يكون ذلك متعلقاً بكمية ونوع مكّون الفاكهة المستخدم في المنتج المباع، مع خصم وزن أي مياه مستخدمة في تحضير المستخلصات المائية.

4-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ترد المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة؛ باستثناء اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة، واسم الجهة المنتجة أو المعبئة أو المصدرّة أو الموزّعة وعنوانها. غير أنه يجوز الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم وعنوان المنتج أو الجهة المعبئة أو المصدرّة أو الموزّعة بعلامة تعريف، على أن يكون من السهل التعرف على هذه العلامة بوضوح من خلال المستندات المصاحبة.

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الأسلوب	الأحكام
الأول	الوزن	CAC/RM 46-1972 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضروات المجهزة)	تعبئة الحاويات
الأول	الوزن	ISO 90.1:1999	تعبئة الحاويات المعدنية
الأول	قياس الانكسار	AOAC 932.14C ISO 2173:2003 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضروات المجهزة)	المواد الصلبة القابلة للذوبان

تحديد سعة الحاويات من المياه

(CAC/RM 46-1972)

1- النطاق

يسري هذا الأسلوب على الحاويات الزجاجية.

2- التعريف

سعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند حرارة 20 درجة مئوية الذي ستحتويه الحاوية المحكمة الإغلاق بعد ملئها بالكامل.

3- الإجراء المتبع

1-3 اختيار حاوية غير متضررة من جميع النواحي.

2-3 غسل الحاوية الفارغة وتجهيزها وقياس وزنها.

3-3 ملء الحاوية بالمياه المقطرة عند حرارة 20 درجة مئوية إلى أعلاها وقياس وزن الحاوية الممتلئة.

4- حساب وتدوين النتائج

يُطرح الوزن الذي يتم الحصول عليه في 2-3 من الوزن الذي يتم الحصول عليه في 3-3. ويكون الفرق بين الاثنين هو وزن المياه اللازمة لملء الحاوية. وتدوّن النتائج بوحدة المليمتر من المياه.

خطط أخذ العينات

يتم اختيار مستوى الفحص المناسب على النحو التالي:

- مستوى الفحص الأول - الطريقة العادية لأخذ العينات
- مستوى الفحص الثاني - النزاعات، (حجم العينة لأغراض التحكيم في الدستور الغذائي)، أو الإنفاذ، أو ضرورة تحسين تقييم الشحنة

خطة أخذ العينات 1

(مستوى الفحص الأول، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كلغ (2.2 باوند)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	4 800 أو أقل
2	13	24 000 - 4 801
3	21	48 000 - 24 001
4	29	84 000 - 48 001
5	38	144 000 - 84 001
6	48	240 000 - 144 001
7	60	أكثر من 240 000
الوزن الصافي يزيد عن 1 كلغ (2.2 باوند) ولكنه لا يزيد عن 4.5 كلغ (10 باوندات)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	2 400 أو أقل
2	13	15 000 - 2 401
3	21	24 000 - 15 001
4	29	42 000 - 24 001
5	38	72 000 - 42 001
6	48	120 000 - 72 001
7	60	أكثر من 120 000
الوزن الصافي يزيد عن 4.5 كلغ (10 باوندات)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	600 أو أقل
2	13	2 000 - 601
3	21	7 200 - 2 001
4	29	15 000 - 7 201
5	38	24 000 - 15 001
6	48	42 000 - 24 001
7	60	أكثر من 42 000

خطة أخذ العينات 2

(مستوى الفحص الثاني، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كلف (2.2 باوند)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	4 800 أو أقل
3	21	24 000 - 4 801
4	29	48 000-24 001
5	38	84 000-48 001
6	48	144 000-84 001
7	60	240 000- 144 001
8	72	أكثر من 240 000
الوزن الصافي يزيد عن 1 كلف (2.2 باوند) من غير أن يزيد عن 4.5 كلف (10 باوندات)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	2 400 أو أقل
3	21	15 000- 2 401
4	29	24 000- 15 001
5	38	42 000 - 24 001
6	48	72 000- 42 001
7	60	120 000 - 72 001
8	72	أكثر من 120 000
الوزن الصافي يزيد عن 4.5 كلف (10 باوندات)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	600 أو أقل
3	21	2 000- 601
4	29	7 200- 2 001
5	38	15 000- 7 201
6	48	24 000 - 15 001
7	60	42 000 - 24 001
8	72	أكثر من 42 000