

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

المواصفة الخاصة بمساحيق الألبان المنزوعة البروتين

CXS 331-2017

اعتمدت في عام 2017

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة على مساحيق الألبان المنزوعة البروتين الموافقة للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة والمعدّة لمزيد من المعالجة و/أو كعنصر في أغذية أخرى.

2- الوصف

مساحيق الألبان المنزوعة البروتين هي منتجات حليب مجفف¹ تتسم بمحتوى عالٍ من اللاكتوز.

(أ) مصنّعة من مساحيق منزوعة البروتين يتم الحصول عليها باستخدام الترشيح الغشائي لإزالة قدر الإمكان دهن الحليب وبروتين الحليب، ولكن ليس اللاكتوز، من الحليب أو المصل² (باستثناء مصل الحليب الحمضي) أو القشدة³ و/أو اللبن المخيض الحلو و/أو من مواد خام مشابهة و/أو

(ب) تم الحصول عليها بواسطة تقنيات معالجة أخرى تشمل إزالة دهن الحليب وبروتين الحليب، ولكن ليس اللاكتوز، من المواد الخام نفسها المدرجة تحت (أ) ما يؤدي إلى منتج نهائي له التركيبة نفسها المحددة في القسم 3-3.

مسحوق مصل الحليب المنزوع البروتين هو المسحوق اللبني المنزوع البروتين المصنّع من مصل اللبن المنزوع البروتين. ويتم الحصول على مصل اللبن المنزوع البروتين بإزالة البروتين ولكن ليس اللاكتوز من المصل.

مسحوق الحليب المنزوع البروتين هو المسحوق اللبني المنزوع البروتين المصنّع من الحليب المنزوع البروتين⁴.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3-1 المواد الخام

مساحيق الألبان المنزوعة البروتين: الحليب المنزوع البروتين، المصل المنزوع البروتين، القشدة المنزوعة البروتين، مخيض الحليب الحلو المنزوع البروتين، و/أو منتجات الحليب المشابهة المحتوية على اللاكتوز.

مسحوق المصل المنزوع البروتين: المصل المنزوع البروتين

مسحوق الحليب المنزوع البروتين: الحليب المنزوع البروتين

3-2 المكونات المسموحة

بلورات اللاكتوز⁵ في صناعة المنتجات المبلّورة مسبقاً.

¹ تعريف منتجات اللبن، انظر المواصفة العامة للدستور الغذائي لاستعمال مصطلحات منتجات الألبان (CXS 206-1999)

² تعريف المصل، انظر مواصفة مساحيق المصل (CXS 289-1995)

³ تعريف القشدة، انظر المواصفة الخاصة بالقشدة وبالقشدة الجاهزة (CXS 288-1976)

⁴ تعريف مسحوق اللبن منزوع البروتين، انظر مواصفة الدستور الغذائي بشأن مساحيق الألبان ومساحيق القشدة (CXS 207-1999)

⁵ تعريف اللاكتوز، انظر المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)

3-3 التركيبية

المعيار	مسحوق الألبان المنزوعة البروتين	مسحوق المصل المنزوع البروتين	مسحوق الحليب المنزوع البروتين
الحد الأدنى للاكتوز، لا مائي ^(أ) (كتلة/كتلة)	76.0%	76.0%	76.0%
الحد الأقصى للنيتروجين (كتلة/كتلة)	1.1%	1.1%	0.8%
الحد الأقصى لدهون الحليب (كتلة/كتلة)	1.5%	1.5%	1.5%
الحد الأقصى للرماد (كتلة/كتلة)	14.0%	12.0%	12.0%
الحد الأقصى للرطوبة ^(ب) (كتلة/كتلة)	5.0%	5.0%	5.0%

(أ) رغم أن المنتجات قد تحتوي على لاكتوز لامائي ولاكتوز أحادي الإماهة، يكون التعبير عن المحتوى من اللاكتوز باللاكتوز اللامائي. ويحتوي 100 جزء من اللاكتوز الأحادي الإماهة على 95 جزءاً من اللاكتوز اللامائي.

(ب) محتوى الرطوبة لا يشمل ماء بلورة اللاكتوز.

وفقاً للأحكام الواردة في القسم 3-3-4 من المواصفة العامة لاستعمال مصطلحات منتجات الألبان (CXs 206-1999)، قد تُحور تركيبة مساحيق الألبان المنزوعة البروتين المشمولة بهذه المواصفة لتحقيق التركيبية النهائية المنشودة للمنتج، كالنزع الجزئي للأملاح المعدنية على سبيل المثال. غير أن تحوير التركيبات بما يتجاوز الحدود الدنيا أو القصوى المحددة أعلاه للاكتوز والنيتروجين ودهون الحليب والرماد والرطوبة لا تعتبر ممثلة لما جاء في القسم 3-3-4 من المواصفة العامة لاستعمال مصطلحات منتجات الألبان.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 لا يُسمح باستخدام أي مواد مضافة للأغذية في مساحيق الألبان المنزوعة البروتين المشمولة بهذه المواصفة.

4-2 المواد المساعدة على التجهيز

يجب أن تمثل المواد المساعدة على التجهيز المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للخطوط التوجيهية بشأن المواد المستخدمة كمعينات للتصنيع (CXG 75-2010).

5- الملوثات

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

يجب أن يمثل الحليب المستخدم في تصنيع المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXs 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات المحددة للحليب من هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة الصحية

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

7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية السابقة التغليف (CXS 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تُطبّق الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم الغذاء

يكون اسم الغذاء مسحوق الألبان المنزوعة البروتين. ويمكن تسمية المنتجات التي تمثل للأوصاف ذات الصلة في القسم 2 والتركيبات الواردة في القسم 3-3 مسحوق الحليب المنزوع البروتين ومسحوق المصل المنزوع البروتين على التوالي.

حيثما يكون مناسباً في البلد الذي يُباع فيه المنتج، يمكن استكمال الاسم بعبارة "مسحوق _____ المنزوع البروتين الغني باللاكتوز"، على أن يُملأ الفراغ باسم اللبن، المصل أو الحليب، حسبما يتناسب مع طبيعة المنتج.

2-7 توسيم العبوات غير المعدّة للبيع بالتجزئة

يجب أن تُعطى المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والأقسام 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية السابقة التغليف (CXS 1-1985)، وكذلك التعليمات بشأن التخزين إذا اقتضى الأمر، إما على العبوة أو في المستندات المصاحبة، عدا عن أنه يجب أن يظهر على العبوة اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة وكذلك اسم وعنوان الجهة المصنّعة أو المعبّئة. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنّعة أو المعبّئة بعلامة تعريف، شريطة أن تكون هذه العلامة متماهية بوضوح مع المستندات المرفقة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، يجب أن تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفة.