

## مواصفات الدستور الغذائي للفطريات المجففة الصالحة للأكل

### CODEX STAN 39- 1981

#### 1- النطاق

تنطبق هذه المواصفات على الفطريات المجففة (بما في ذلك الفطريات المجففة بالتجميد)، كاملة أو مقطعة إلى شرائح، من جميع الأنواع الصالحة للأكل، بعد التجهيز والتعبئة<sup>1</sup>.

#### 2- الوصف

##### 1-2 تعريف المنتج

1-1-2 الفطر المجفف الكامل يعني منتج تم الحصول عليه من فطر نظيف ومجفف وصالح للأكل. ويجوز تقصير سوقه.

2-1-2 قطنسوات كاملة بدون جذع.

3-1-2 فطر مجفف مُقطع يعني منتج تم الحصول عليه من فطر كامل وصالح للأكل مقطوع إلى شرائح ومجفف، ويبلغ اكتناز كل شريحة 1- 4 مم.

##### 4-1-2 أشكال أخرى

يسمح بعرض أي شكل آخر من المنتج شريطة أن يكون:

- (أ) متميزا بشكل كاف عن أشكال العرض الأخرى الواردة في هذه المواصفات؛
- (ب) مستوفيا لجميع الاشتراطات الوثيقة الصلة في هذه المواصفات، بما في ذلك الاشتراطات المتعلقة بالحدود المفروضة على العيوب، والوزن المخفض، وأي اشتراطات أخرى في هذه المواصفات تنطبق على هذا الشكل في المواصفات التي تشابه على نحو أوثق ذلك الشكل أو الأشكال التي ينتوى النص عليها بموجب هذا الحكم.
- (ج) موصوفا بشكل واف في بطاقة التوصيف لتجنب الخلط على المستهلك أو تضليله.

<sup>1</sup> تغطي هذه المواصفات أيضا الفطريات المجففة من نوع Shii-ta-ke.

## 2-2 تعريف العيوب

1-2-2 فطريات *تالفة* تعني فطريات كاملة أكثر من ربع قلدسواتها مفقود، أو تعني، في حالة الفطريات المقطعة، فطريات أكثر من ثلث سطح الشريحة الإجمالي مفقود.

2-2-2 فطريات *مكربنة* تعني فطريات مجففة كاملة أو مقطعة على سطحها آثار ضئيلة من الكربنة.

3-2-2 فطريات *أتلقتها اليرقات* تعني فطريات بها ثقب سببها اليرقات.

4-2-2 فطريات *أتلقتها اليرقات بشكل جسيم* تعني فطريات بها أربع ثقب أو أكثر سببها اليرقات.

5-2-2 فطريات *مهشمة* تعني أجزاء من عش الغراب تمر من غربال به فتحات حجمها  $5 \times 5$  مم.

6-2-2 سوق *ساقطة* تعني سوق مفصولة عن القلدسوات.

7-2-2 شوائب *عضوية ذات منشأ نباتي* تعني خلائط من فطريات أخرى صالحة للأكل وأجزاء من نباتات مثل الأوراق وأشواك الصنوبر، إلى آخره.

8-2-2 شوائب *معدنية* تعني تلك المواد التي تبقى بعد الترمد كمخلفات غير قابلة للذوبان في حمض الهيدروكلوريك.

## 3-2 الأنواع الرئيسية

جميع الفطريات الصالحة للأكل التي تسمح السلطات المختصة في البلدان المستهلكة ببيعها.

## 3- عوامل الجودة الأساسية

## 1-3 المادة الخام

تفي المادة الخام المستخدمة لإنتاج فطريات صالحة للأكل بالاشتراطات العامة المنصوص عليها في المواصفات العامة للفطريات الصالحة للأكل والمنتجات الفطرية (CODEX STAN 38-1981).

## 2-3 المنتج النهائي

1-2-3 يتعين أن تكون الفطريات المجففة الصالحة للأكل صحية، أي ليست فاسدة؛ وذات لون ونكهة ومذاق ملائم للأصناف؛ ونظيفة، أي خالية من الشوائب العضوية والمعدنية؛ وخالية بقدر الإمكان من التلف الذي تسببه اليرقات والتلف الذي تسببه الحشرات؛ وغير تالفة.

2-2-3 يتم تجفيف الفطريات الصالحة للأكل بشكل صائب ومتوافق مع ما يلي :

المنتج	الحد الأقصى للمحتوى من الماء
فطريات مجففة بالتجميد	6% م / م
فطريات مجففة (بخلاف التجفيف بالتجميد)	12% م / م
فطريات مجففة من نوع Shii-ta-ke	13% م / م

### 3-3 العيوب المسموح بها

1-3-3 يسمح بحد أقصى يبلغ 25 في المائة من الفطريات التي لا تفي باشتراطات المنتج النهائي المحددة في القسم الفرعي 1-2-3.

2-2-3 تنطبق، في حدود مدى التسامح في العيوب، بفرادى التسامحات التالية :

العيوب	مدى التسامح
شوائب معدنية	ما لا يزيد عن 2% م / م
شوائب عضوية ذات منشأ نباتي	ما لا يزيد عن 0,02% م / م باستثناء عش الغراب
فطريات أتلفتها اليرقات :	Shii-ta-ke الذي يبلغ حده الأقصى 1% م / م
فطريات بريّة	ما لا يزيد عن 20% م / م من مجموع التالف بما في ذلك التالف بشكل جسيم
فطريات مستزرعة	ما لا يزيد عن 1% م / م من مجموع التالف بما في ذلك ما لا يزيد عن 0,5% م / م من التالف بشكل جسيم.
فطريات مهشمة	ما لا يزيد عن 6% م / م
فطريات مكربنة	ما لا يزيد عن 2% م / م
فطريات تالفة	ما لا يزيد عن 20% م / م

وتكون السوق الساقطة مساوية في العدد للقلنسوات، أي 1:1.

### 4- النظافة الصحية

1-4 يوصى بأن يتم تجهيز ومناولة المنتج الذي يغطيه هذا الحكم من المواصفات وفقاً للأقسام الملائمة من مدونة الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونات الممارسات الأخرى الموصى بها من قبل هيئة الدستور الغذائي والتي تكون وثيقة الصلة بهذا المنتج.

2-4 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة وفقاً للحد الأقصى المتاح في ممارسات التصنيع الجيدة.

3-4 يكون المنتج، عند اختباره بطرائق أخذ العينات والفحص المناسبة، كما يلي:

- خاليا من الكائنات الدقيقة بالكميات التي قد تشكل خطرا على الصحة؛
- وخاليا من الطفيليات التي قد تشكل خطرا على الصحة؛
- ولا يحتوي على أي مادة تكون قد نشأت من كائنات دقيقة بالكميات التي قد تشكل خطرا على الصحة.

#### 5- التعبئة والعرض

##### 1-5 التماثل

تحتوي كل عبوة (الكراطين والحقائب المصنوعة من البولي إيثيلين، والصناديق) في مجموعة من المنتجات على فطريات من نفس النوع التجاري وذات وزن متماثل.

##### 2-5 التعبئة

يتعين أن تكون الكراطين والحقائب والصناديق من النوع الذي يضمن الحماية الوافية من الرطوبة أثناء تخزين المنتج ونقله. ويتعين أن تكون أي أوراق أو مواد أخرى مستخدمة داخل العبوات جديدة وصامدة للمياه وغير ضارة بصحة البشر. ويتعين ألا تلامس الفطريات بيانات مطبوعة على العبوة.

3-5 تعبأ الفطريات بشكل سائب في وحدات التعبئة.

#### 6- التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات مواصفة الدستور العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعليب (CODEX STAN 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

##### 1-6 اسم الغذاء

تسمى المنتجات التي تمتثل للتعريف والاشتراطات الواردة في هذه المواصفات بشكل يحدد:

1-1-6 الاسم المشترك والعلمي لأنواع الفطريات المستخدمة، ولكن يجوز أن يحل محل المصطلحين "فطر" و "فطريات" مصطلحات تستخدم بشكل متعارف عليه لوصف الجنس أو الصنف المعني في البلد التي يُنتج المنتج فيه، مثلا "عش الغراب" أو "مجموعة عش الغراب" بالنسبة للجنس *Agaricus*:

2-1-6 نوع المنتج: "فطريات مجففة" أو "فطريات مجففة بالتجميد"؛

3-1-6 الشكل "كامل" أو "قلنسوات" أو "شرايح".

4-1-6 عند تصنيع المنتج وفقاً لأحكام الأشكال الأخرى (القسم الفرعي 2-1-4)، فيجب أن يحتوي التوسيم على مقربة وثيقة من اسم المنتج على الكلمات أو الجمل الإضافية التي تُجنَّب المستهلك التضليل أو الإرباك.

#### 7- طرق التحليل وأخذ العينات

انظر وثائق الدستور الغذائي الوثيقة الصلة بشأن طرائق التحليل وأخذ العينات.