

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بالأناناس المعلب

CXS 42-1981

سابقاً CAC/RS 42-1970 . اعتمدت في عام 1981.

1. الوصف

1.1 تعريف المنتج

إن الأناناس المعلب هو منتج (أ) معدّ من الأناناس الطازج أو المجمّد أو المعلّب مسبقاً والناضج، والمتطابق مع خصائص ثمرة الأناناس الوبري (*Ananas sativus* (L) Lindl.) (*Ananas comosus* (L) Merr.) الذي أزيلت عنه القشرة ونُزعت نواته، و(ب) تمت تعبئته مع المياه أو أي وسيط تعبئة سائل مناسب آخر؛ وقد يكون معبأ في مُحليات مغذية، على النحو المحدد في القسم الفرعي 2.1.1.1.3، أو التوابل أو غيرها من المكونات المناسبة للمنتج؛ و(ج) تم تجهيزه بالتسخين بطريقة مناسبة قبل أو بعد تعبئته في عبوات تفادياً لتلف المنتج.

1.2 نوع الصنف

يمكن استخدام أي نوع مزروع لأغراض تجارية ومناسب للتعليب.

1.3 الأشكال

يجوز تعبئة الأناناس المعلب بحسب الأشكال التالية:

- 1.3.1 **الشكل الكامل:** ثمرة كاملة أسطوانية الشكل منزوعة النواة.
- 1.3.2 **الشرائح أو الشرائح اللولبية الشكل أو الشريحة الكاملة أو الحلقات:** شرائح دائرية أو حلقات متجانسة تم تقطيعها عبر محور ثمرة الأناناس الأسطوانية المقشورة والمنزوعة النواة.
- 1.3.3 **أصناف الشرائح:** أنصاف شرائح شبه دائرية تقريباً ومقطّعة بصورة متجانسة.
- 1.3.4 **أرباع الشرائح:** أرباع الشرائح مقطّعة بصورة متجانسة.
- 1.3.5 **الشرائح المفصولة:** أجزاء على شكل أقواس قد لا تكون متجانسة من حيث الحجم و/أو الشكل.
- 1.3.6 **الأصابع:** قطع طويلة ورفيعة تم تقطيعها باتجاه قطر أسطوانة الأناناس المنزوعة النواة وبالطول، ويبلغ طولها عادةً 65 ملم أو أكثر.
- 1.3.7 **القطاعات الدائرية:** أجزاء متجانسة الحجم عموماً على شكل أوتاد، تُقطع من شرائح الثمرة أو أجزائها، وتتراوح سماكتها إجمالاً بين 8 و13 ملم.
- 1.3.8 **القطع:** قطع قصيرة وسميكة مقطّعة من شرائح سميكة و/أو من ثمرة أناناس مقشورة ومنزوعة النواة، يفوق عرضها وسماكتها 12 ملم عامةً، فيما يقلّ طولها عن 38 ملم.
- 1.3.9 **المكعبات:** أجزاء مكعبة الشكل متجانسة بالاجمال، ويبلغ طول حافتها الأطول عامةً 14 ملم أو أقل.
- 1.3.10 **الأجزاء:** أشكال وأحجام غير متجانسة لا يمكن تصنيفها ضمن شكل محدد، ولا تشمل شكلي "القطع" أو "الرقاقات".
- 1.3.11 **الرقاقات:** أجزاء من الأناناس بأشكال وأحجام صغيرة وغير متجانسة وشبيهة عن الفضلات الناجمة عن تقطيع

الأناس إلى مكعبات، ويمكن إدارجها ضمن فئة الشكل "المسحوق".

1.3.12 **المسحوقة أو المهروسة:** أجزاء من الأناس رفيعة أو مفتتة أو مبشورة أو مقطعة إلى مكعبات، وقد تشمل الكتلة المسحوقة الرقائق.

1.4 الأشكال الأخرى

يُسمح بعرض المنتج بشكل مختلف، شريطة أن:

- 1) يتميز شكل المنتج بما فيه الكفاية عن الأشكال الأخرى الواردة في هذه المواصفة؛
- 2) يستوفي المنتج كافة المتطلبات ذات الصلة الواردة في هذه المواصفة، بما في ذلك المتطلبات الخاصة بالحدود المفروضة على المنتجات المعبوة، والوزن المصقّى، وأي متطلبات أخرى تنطبق على الشكل الذي يشبه بأكبر قدر الشكل أو الأشكال المقصودة بموجب هذا البند؛
- 3) يتم وصف المنتج على نحو مناسب على بطاقة التوسيم لتجنب تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

1.5 أنواع العبوات

يجوز تعبئة الأناس المعلّب في الأنواع التالية من العبوات:

- 1.5.1 **العبوة العادية:** مع وسيط سائل للتعبئة.
- 1.5.2 **العبوة الثقيلة:** تخصّص "الرقاقات" أو "القطع المسحوقة" مع المكونات المحلية أو بدونها، وتحتوي على ما لا يقل من 73 في المائة من وزن الفاكهة المصفاة.
- 1.5.3 **العبوة الصلبة:** تخصّص "الرقاقات" أو "الفتاتات" مع المكونات المحلية أو بدونها، وتحتوي على ما لا يقل من 78 في المائة من وزن الفاكهة المصفاة.

2. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

2.1 المكونات الأساسية

فاكهة الأناس مع وسائط التعبئة السائلة أو بدونها أو مع مواد التحلية المغذية الجافة المناسبة للمنتج والمكونات الاختيارية الأخرى على النحو التالي:

- 2.1.1 **وسائط التعبئة¹**
 - 2.1.1.1 يمكن أن يتكون وسيط التعبئة في حال استخدامه مما يلي:
 - 2.1.1.1.1 **مياه:** حيث المياه أو أي مزيج من المياه وعصير الأناس هو الوسيط الوحيد للتعبئة السائلة؛
 - 2.1.1.1.2 **عصير:** حيث يكون عصير الأناس الطبيعي أو عصير الأناس المنقى الوسيط الوحيد للتعبئة السائلة؛

¹ أنظر ملحق الجزء الأول.

2.1.1.1.3 **محلّيات مغذية جافة:** في واحد أو أكثر من المحليات المغذية التالية - السكروز، والسكر المحوّل، والدكستروز، وشراب الجلوكوز المجفف - ومن دون سائل مضاف باستثناء كميات بسيطة من البخار أو المياه أو العصير الطبيعي كما يحدث في التعليب العادي للمنتج؛

2.1.1.1.4 **شراب:** حيث يتم خلط المياه أو العصير بواحد أو أكثر من المحليات المغذية التالية - السكروز، أو السكر المحوّل، أو الدكستروز، أو شراب الجلوكوز المجفف، أو شراب الجلوكوز - ويُصنّف الشراب على أساس الحد الأقصى لتركيز السكر على النحو التالي:

شراب خفيف للغاية:	- 10 درجات بريكس كحد أدنى
شراب خفيف:	- 14 درجة بريكس كحد أدنى
شراب مركز:	- 18 درجة بريكس كحد أدنى
شراب شديد التركيز:	- 22 درجة بريكس كحد أدنى

2.1.1.2 يُحدّد الحد الأقصى لتركيز السكر في الشراب استناداً إلى متوسط العينات، على ألا تقلّ درجات بريكس لأي من الحاويات عن قيمة الحد الأدنى للفة التالية الأقل منها.

2.1.2 المكونات الأخرى المسموح بها

التوابل، وزيت التوابل، والنعناع، والخلّ.

2.2 معايير الجودة

2.2.1 تعريف العيوب

2.2.1.1 **الشوائب - الطبقات السطحية والبقع** التي يتضارب لونها وقوامها تضارباً قوياً مع الأنسجة السليمة للأناناس أو التي قد تنتفخ إلى لبّ الثمرة. وتتم إزالة هذه الشوائب عادةً لدى تحضير الأناناس لاستخدامه في إعداد الأطعمة، وهي تشمل الثقوب العميقة في الثمرة، وأجزاء من القشرة، والبقع البنيّة، والأقسام المصابة بكدمات وغير ذلك من مظاهر غير عادية.

2.2.1.2 **الأجزاء المفصولة -** (يُعتبر هذا عيباً في أشكال الشرائح والأصابع فقط). الوحدة المقطعة إلى أجزاء محددة؛ تشكل جميع تلك الأقسام التي يضاهاى حجمها حجم وحدة مكتملة عيباً واحداً لدى تطبيق الحدود المسموح بها للعيوب في هذه الوثيقة.

2.2.1.3 **التشذيب المفرط -** (يُعدّ عيباً فقط في الشكل الكامل والشرائح، بما في ذلك الشرائح اللولبية والأنصاف والأرباع والأصابع). والوحدة المشذبة إلى درجة تغيير شكلها وهيئتها الطبيعيين، وابتعادها عن مظهرها الاعتيادي. ويُعدّ التشذيب "مفرطاً" في حال كان القسم الذي أزيل بواسطة التشذيب يتعدى 5 في المائة من الكتلة المادية الظاهرة للثمرة المكتملة التكوين، وفي حال أتى هذا التشذيب على الشكل الدائري العادي للحافة الخارجية أو الداخلية للثمرة.

2.2.2 النكهة

ينبغي أن يتسم الأناناس المعلّب بنكهة طبيعية ورائحة خالية من النكهات أو الروائح الغريبة على المنتج، ويجب أن يتميز الأناناس المعلّب المدعم بمكونات خاصة بطعم النكهة التي يضيفها الأناناس والمواد الأخرى المستخدمة.

2.2.3 اللون

ينبغي أن يكون لون المنتج طبيعياً بالنسبة للنوع الصنفي. ومن الجائز وجود خطوط بيضاء محورية. ويُعتبر أن لون الأناناس المعلب الذي يحتوي على مكونات خاصة يتسم باللون الطبيعي للأناناس في الحالات التي لا توجد فيها بقع غير اعتيادية مقارنةً بالمكونات المستخدمة.

2.2.4 القوام

ينبغي للأناناس المعلب أن يتمتع بقوام جيد بدرجة معقولة، وأن تكون الثمار متراسة وغير مسامية بنسبة مقبولة. وعلى الأناناس المصقّى - بشنّي أشكاله - ألا يحتوي على نسبة من "مواد القلب" تفوق 7 في المائة من وزنه². ولأجل تحديد النسبة المئوية من مواد القلب، تُفصل الأجزاء التي تتكون من مواد القلب عن ثمرة الأناناس، وتوزن بالمقارنة مع الثمرة المصفاة الموجودة داخل الحاوية.

2.2.5 تجانس الأحجام والأشكال

لا تنطبق هذه المتطلبات على الأناناس المعلب إذا كان على الأشكال التالية: كاملاً أو كشرائح منفصلة أو أجزاء أو كسرات أو مهروساً.

2.2.5.1 الشرائح أو الشرائح اللولبية أو الشرائح الكاملة أو الحلقات - يجب ألا يتعدى وزن الشريحة الأكبر حجماً في الحاوية 1.4 مرات وزن الشريحة الأصغر فيها.

2.2.5.2 أنصاف الشرائح أو أرباع الشرائح - يجب ألا يتعدى وزن الوحدة الأكبر في الحاوية 1.75 مرةً وزن الوحدة الأصغر فيها، باستثناء قطعة مفصولة عرضية ما أو شريحة كاملة عرضية ما غير مقطوعة بشكل تام.

2.2.5.3 الأصابع - يجب ألا يتعدى وزن أكبر وحدة غير مفصولة في الحاوية 1.4 مرات وزن أصغر وحدة غير مفصولة.

2.2.5.4 القطاعات الدائرية - ينبغي ألا يكون أكثر من 15 في المائة من وزن الأناناس المصقّى الموجود في الحاوية مشكلاً من القطاعات الدائرية، على أن يزن كل قطاع دائري أقل من ثلاثة أرباع الوزن المتوسط للقطاع غير المشدّب.

2.2.5.5 القطع - ينبغي ألا يكون أكثر من 15 في المائة من وزن الأناناس المصقّى الموجود في الحاوية مشكلاً من القطع، على أن تزن كل قطعة منها أقل من 5 غرامات.

2.2.5.6 المكعبات

(أ) ينبغي ألا يكون أكثر من 10 في المائة من وزن الأناناس المصقّى الموجود داخل الحاوية مشكلاً من وحدات يتيح لها حجمها المرور عبر مصفاة ذات فتحات مرّبة يبلغ طولها 8 ملم؛

(ب) ينبغي ألا يكون أكثر من 15 في المائة من وزن الأناناس المصقّى الموجود داخل الحاوية مشكلاً من أجزاء يزن الجزء الواحد منها أكثر من 3 غرامات.

2.2.6 العيوب المسموح بها

يجب ألا يحتوي الأناناس المعلب على نسبة زائدة من العيوب (سواء كانت محددة بوجه خاص أو لا في هذه المواصفة). وينبغي ألا تتجاوز بعض العيوب الشائعة الحدود القصوى التالية:

² الجزء المركزي اللبني الصلب من الفاكهة.

الشوائب أو الوحدات المعيبة	الوحدات المشدبة بإفراط	الأشكال
3 شوائب لكل ثمرة (أسطوانية الشكل)	10 في المائة من عدد الثمرات (الأسطوانية الشكل) ⁴	الشكل الكامل
وحدة (1) إن كان عدد الوحدات في العبوة يبلغ 5 وحدات أو أقل؛	وحدة (1) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يبلغ 10 وحدات أو أقل؛	الشرائح أو الشرائح اللولبية أو الشرائح الكاملة؛
وحدتان (2) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ5 ولكنه لا يتعدى الـ10 وحدات؛ 4 وحدات في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ10 وحدات ولكنه لا يتعدى الـ32 وحدة؛ أو 12.5 في المائة من العدد الإجمالي للوحدات في حال فاق الـ32 وحدة في العبوة.	وحدتان (2) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ10 ولكنه لا يتعدى الـ27؛ — أو 7.5 في المائة من عدد الوحدات في حال كان يفوق الـ27 في العبوة	أنصاف الشرائح؛ أرباع الشرائح
شبيه بالشرائح وأنصاف الشرائح	15 في المائة من مجمل عدد الوحدات	الأصابع
12.5 في المائة من مجمل عدد الوحدات	لا ينطبق	الشرائح المفصولة والقطاعات الدائرية والقطع والمكعبات والأجزاء
1.5 في المائة من وزن الثمرة المصفاة كحد أقصى	لا ينطبق	الرقاقات والشكل المسحوق

2.2.7 تصنيف "الوحدات المعيبة"

إن أي حاوية لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من متطلبات الجودة المعمول بها، على النحو المبين في الأقسام الفرعية من 2.2.2 إلى 2.2.6 (باستثناء الوحدات بالشكل الكامل المشدبة بإفراط المستندة إلى متوسطات العينات) تُعتبر "معيوبة".

⁴ بالاستناد إلى متوسط جميع الحاويات في العينة.

2.2.8 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة المعمول بها والمُشار إليها في القسم الفرعي 2.2.7 في الحالات التالية:

(أ) بالنسبة إلى المتطلبات غير المستندة إلى متوسطات - حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المبين في القسم الفرعي 2.2.7، عدد القبول (c) لخطأ أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

(ب) وحين تستوفي الدفعة المتطلبات المستندة إلى متوسطات العينات.

3. المواد المضافة إلى الأغذية

3.1 المنكهات الحدود القصوى

3.1.1 خلاصات الفواكه الطبيعية ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

3.1.2 نكهة النعناع (زيت النعناع) ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

3.2 العامل المحمض

حمض الستريك ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

3.3 مائعات الارغاء

ثنائي ميثيل بولي سيلوكسين 10 ملغ/ كلغ

4. الملوثات

الرصاص 1 ملغ/ كلغ
القصدير 250 ملغ/ كلغ، محتسبة كقصدير

5. النظافة الصحية

5.1 يوصى بأن يُعدّ المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة وتتم مناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في مدونة السلوك الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC/RCP 1-1969)، وغيرها من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج والموصى بها من قبل هيئة الدستور الغذائي.

5.2 يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب فيها إلى أقصى حد ممكن تنص عليه ممارسات التصنيع الجيدة.

5.3 يكون المنتج، عند اختباره بطرائق أخذ العينات والفحص المناسبة، كما يلي:

- خالياً من الكائنات الدقيقة بالكميات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
- خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛

- لا يحتوي على أي مادة تكون قد نشأت من كائنات دقيقة بالكميات التي قد تشكل خطراً على الصحة.

6. الأوزان والمقاييس

6.1 سعة الحاوية

6.1.1 السعة الدنيا

ينبغي ملء الحاوية جيداً بالفاكهة وأن يشغل المنتج (بما في ذلك وسيط التعبئة) ما لا يقل عن 90 في المائة من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

6.1.2 تصنيف "الحاويات المعيبة"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا (90 في المائة من سعة الحاوية) الوارد في القسم 6.1.1، حاوية "معيوبة".

6.1.3 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم الفرعي 6.1.1 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم الفرعي 6.1.2 الرقم المقبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

6.1.4 الحد الأدنى للوزن المصفى

6.1.4.1 يجب ألا يقلّ الوزن المصفى للمنتج عن النسب المئوية التالية، والمحسوبة على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل:

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| (1) | جميع الأشكال باستثناء الشكل الكامل أو المسحوق أو الرقائق | - 58% |
| (2) | العبوات العادية: الشكل المسحوق أو الرقائق | - 63% |
| (3) | العبوة الثقيلة: الأشكال المسحوقة أو الرقائق التي تحمل علامة "عبوة ثقيلة" | - 73% |
| (4) | العبوة الصلبة: الأشكال المسحوقة أو الرقائق التي تحمل علامة "عبوة صلبة" | - 78% |

يُعتبر أنه تم استيفاء المتطلبات الخاصة بالحد الأدنى للوزن المصفى عندما لا يقلّ متوسط الوزن المصفى لجميع الحاويات الخاضعة للفحص عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير مبرر في فرادى الحاويات.

7. التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة للدستور الغذائي الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) تطبق الأحكام المحددة التالية:

7.1 إسم المنتج الغذائي

7.1.1 يكون إسم المنتج "الأناناس".

7.1.2 يتم ذكر الشكل، عند الاقتضاء، كالتالي:

الشكل الكامل

الشرائح أو الشرائح اللولبية أو الشرائح الكاملة أو الحلقات

أنصاف الشرائح

أرباع الشرائح

شرائح منفصلة

الأصابع

القطاعات الدائرية

القطع

المكعبات

الأجزاء

الكسرات

المسحوق أو المهروس

7.1.3 إذا تم إنتاج المنتج وفقاً للأحكام التي تنطبق على الأشكال الأخرى (القسم الفرعي 1.3)، يجب أن تحتوي بطاقة التوسيم الموضوعية على مقربة من إسم المنتج على كلمات أو عبارات إضافية مماثلة لتجنب تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

7.1.4 يُذكر إسم وسيط التعبئة كجزء من إسم المنتج أو على مقربة منه: "مياه"، "عصير"، إسم المادة المحلية الجافة، "شراب خفيف للغاية"، "شراب خفيف"، "شراب مركز" أو "شراب شديد التركيز"، حسب الاقتضاء.

7.1.5 ينبغي ذكر أي توابل أو منكهات تميز المنتج بالقرب من اسمه، مثلاً من خلال ذكر "بطعم كذا"، حسب الاقتضاء.

7.1.6 عندما يعبأ الشكل المسحوق أو المهروس في عصير الأناناس الطبيعي (سواء كان منقى أو لا)، يجوز ذكر ما يلي على بطاقة التوسيم بالإضافة إلى ذكر وسيط التعبئة:

"غير محلى" أو "من دون سكر مضاف"

7.1.7 عند تعبئة الشكل المسحوق أو المهروس في عصير الأناناس والسكر، يجوز الإشارة إلى وسيط التعبئة على النحو التالي:

"خفيف التحلية" بدلاً من "شراب خفيف"
 "شديد التحلية" بدلاً من "شراب مركز"
 "شديد التحلية للغاية" بدلاً من "شراب شديد التركيز"

7.1.8 يجوز ذكر تسمية "عبوة ثقيلة" أو عبوة صلبة" بالنسبة للأشكال المسحوقة أو المهروسة أو الرقائقات على بطاقة التوسيم في حال استوفت العبوة المتطلبات المناسبة الواردة في القسم الفرعي 6.1.4.1.

7.1.9 يجوز ذكر نوع الصنف.

7.2 قائمة المكونات

تُذكر القائمة الكاملة للمكونات على بطاقة التوسيم بحسب الترتيب التنازلي لنسبة كل منها، بما يتفق مع المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، باستثناء ثنائي ميثيل بولي سيلوكسين والمياه اللذين لا حاجة إلى ذكرهما.

8. أساليب التحليل وأخذ العينات

أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات.