

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 بالفراولة المعلبة

CXS 62-1981*

اعتمدت في عام 1981، وعُدلت في عام 2019.

* سابقاً CAC/RS 62-1972

1. الوصف

1.1 تعريف المنتج

إنّ الفراولة المعلّبة هي المنتج (أ) المُعدّ من أنواع (أصناف) الفراولة التي تتسم بخصائص جنس *Fragaria* والتي تكون كاملة ونظيفة وبقدر معقول من السلامة وبدرجة مناسبة من النضج، وقد أزيلت منها المواد الدخيلة من قبيل كؤوس النبتة وجذوعها؛ (ب) والمعبا في الماء أو في وسيط سائل آخر مناسب للتعبئة؛ (ج) والمعالج بالحرارة بصورة مناسبة قبل أو بعد إغلاقه المحكم داخل مستوعب تفادياً لفساده.

1.2 نوع الصنف

يجوز للفراولة المعلّبة أن تكون من أي نوع (صنف) مناسب من الفراولة المستزرعة.

2. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

2.1 وسائط التعبئة¹

2.1.1 يجوز تعبئة الفراولة المعلّبة في أي من الوسائط التالية:

2.1.1.1 الماء - حيث يكون الماء وسيط التعبئة الأوحده؛

2.1.1.2 عصير الفاكهة - حيث يكون عصير الفراولة، أو أي عصير فاكهة ملائم آخر هو وسيط التعبئة الأوحده؛

2.1.1.3 الماء مع عصير (أو عصائر) الفاكهة - حيث يشكل مزيج الماء وعصير الفراولة، أو الماء وعصير نوع واحد آخر من الفاكهة، أو الماء وعصير نوعين أو أكثر من الفاكهة، وسيط التعبئة؛

2.1.1.4 عصائر الفاكهة المختلطة - حيث يتم المزج بين عصير نوعين أو أكثر من الفاكهة، بما فيها الفراولة، لتشكيل وسيط التعبئة؛

2.1.1.5 مع السكر (أو السكريات) - يجوز لأي من وسائط التعبئة التي ورد ذكرها من الفقرة 2.1.1.1 إلى 2.1.1.4 أن يحتوي نوعاً واحداً أو أكثر من السكريات المضافة إليه: أي السكر، وشراب السكر المحوّل، والدكستروز، وشراب الغلوكوز المجفّف وشراب الغلوكوز المركز.

2.1.2 تصنيف وسائط التعبئة عند إضافة السكريات

2.1.2.1 حين تضاف السكريات إلى عصير الفراولة أو إلى عصائر الفاكهة الأخرى، على الوسيط السائل ألا يقلّ عن 14 درجة بركس، ويُصنّف على أساس الحد الأقصى لتركز السكر، كما يلي:

عصير (اسم الفاكهة) خفيف التحلية - 14 درجة بركس كحد أدنى

عصير (اسم الفاكهة) شديد التحلية - 18 درجة بركس كحد أدنى

2.1.2.2 حين تضاف السكريات إلى الماء، أو إلى مزيج الماء وعصير الفراولة، أو إلى مزيج الماء وعصائر الفاكهة، يُصنّف الوسيط السائل على أساس الحد الأقصى لتركز السكر على النحو التالي:

درجات القوة الأساسية للشراب المركز

الشراب الخفيف - 14 درجة بركس كحد أدنى

الشراب المركز - 18 درجة بركس كحد أدنى

2.1.3 وسائط التعبئة الاختيارية

يجوز استخدام وسائط التعبئة التالية، بشرط ألا تكون محظورة في بلد البيع:

)	الماء الخفيف التحلية
)	الماء المحلّى بشكل خفيف
)	الشراب الخفيف
)	الشراب الشديد التركيز
)	أكثر من 22 درجة بركس.

2.1.4 يُحدّد الحد الأقصى لتركيز السكر في العصير المحلّى أو الشراب استناداً إلى متوسط العينات، على ألا تقلّ درجات البريكس لأي من الحاويات عن قيمة الحد الأدنى للفتنة التالية الأقل منها مباشرة، في حال وُجدت.

2.2 معايير الجودة

2.2.1 اللون

باستثناء الفراولة المعلبة الملونة بشكل اصطناعي، ينبغي للثمار أن تتسم بخصائص اللون الطبيعي للفراولة المعلبة وأن تتصف باللون الاعتيادي للصنف المستخدم.

2.2.2 النكهة

ينبغي أن تتسم الفراولة المعلبة بنكهة ورائحة اعتياديتين وأن تكون خالية من النكهات والروائح الغريبة على المنتج.

2.2.3 القوام

ينبغي أن تتسم الفراولة المعلبة بقوام متجانس بدرجة معقولة بحيث لا تكون مفرطة الصلابة ولا مفرطة الليونة.

2.2.4 العيوب والمسموحات

تكون الفراولة المعلبة خالية بدرجة معقولة من العيوب الشائعة وذلك ضمن الحدود المعينة التالية:

الحدود القصوى

العيوب

15 في المائة من العدد الاجمالي	(أ) الثمار المتصلة بجزء من كأسها أو بكامل كأسها.
5 في المائة من العدد الاجمالي	(أ-أ) الثمار الكاملة الكأس، ضمن الحدود الأنفة الذكر
15 في المائة من العدد الاجمالي	(ب) الثمار المصابة بشوائب (وهي عبارة عن ثمار تحمل بقعاً ناتجة عن ضرر التعفن أو نقر الطيور يزيد قطرها عن 5 ملم، وفراولة مشوهة).
20 في المائة من العدد الاجمالي	(ج) الثمار المهشمة (حيث الجزء الأكبر منها مهشم أو مفتت بالكامل)
30 في المائة من العدد الاجمالي	مجموع العيوب المذكورة أعلاه (أ) و/أو (أ-أ) و(ب) و(ج)

(د) المواد النباتية الدخيلة (بناءً على المتوسطات)؛

قطعة واحدة عن كل 100 غرام من الفراولة المصفاة

(1) سيقان النبتة أو أجزاء منها، على أن يفوق طول الواحدة منها 3 ملم

سنتمتر مربع واحد عن كل 100 غرام من الفراولة المصفاة

(2) الأوراق أو الكؤوس المفصولة أو أجزاء من أي منها أو ما شابهها من مواد نباتية دخيلة غير ضارة

2.2.5 الشوائب المعدنية

لا يجوز أن تتجاوز 300 ملغ/كغ من المحتوى الاجمالي.

2.2.6 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

إن أي حاوية لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من متطلبات الجودة المرعية المنصوص عليها في الأقسام الفرعية من 2.2.1 إلى 2.2.4 (باستثناء المواد النباتية الدخيلة المستندة إلى المتوسطات) تُعتبر "معيوبة".

2.2.7 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفيةً لمتطلبات الجودة المرعية على النحو المبين في القسم الفرعي 2.6.6 في الحالات التالية:

- (أ) بالنسبة إلى المتطلبات غير المستندة إلى المتوسطات – حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب تعريفها في القسم الفرعي 2.2.6، عدد القبول (c) لخطة 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

الحد الأقصى

3.1 عوامل الحموضة

- 3.1.1 حمض الستريك)
 3.1.2 حمض اللاكتيك)
 3.1.3 حمض التفاح)
 3.1.4 حمض الطرطريك-L)
- ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

الحد الأقصى

3.2 الألوان

- 3.2.1 إريثروزين - CI 45430)
 3.2.2 بونسو 4 - CI 16255 R)
- 300 ملغ/كغ من المنتج النهائي
 فردياً أو مع مواد أخرى

3.3 المثبتات

- 3.3.1 كلوريد الكالسيوم)
 3.3.2 غلوكونات الكالسيوم)
 3.3.3 لاكتات الكالسيوم)
- 350 ملغ/كغ من المنتج النهائي
 محتسبة كإجمالي الكالسيوم

4. الملوثات

الحد الأقصى

- الرصااص
 القصدير
- 1 ملغ/كغ
 200 ملغ/كغ محتسبة كقصدير

5. النظافة الصحية

- 5.1 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، وغيرها من مدونات الممارسات ذات الصلة بالمنتج التي يوصي بها 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 بكميات قد تشكل خطراً على الصحة؛
 - خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
 - لا يحتوي على أي مادة ناشئة عن 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 بالفراولة، وينبغي للمنتج (بما فيه وسيط التعبئة) أن يشغل 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 "المعيوبة"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا (أي 90 في المائة من سعة الحاوية) الوارد في القسم الفرعي 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 35 في المائة من وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

6.1.4.2 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 مفرط في فرادى الحاويات.

7. التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تُطبق الأحكام المحددة التالية:

7.1 إسم الغذاء

7.1.1 يكون اسم المنتج "الفراولة".

7.1.2 يجب ذكر وسيط التعبئة كجزء من إسم المنتج أو على مقربة منه.

7.1.2.1 حين يتكوّن وسيط التعبئة من الماء، أو من الماء وعصير الفراولة، أو من الماء وعصير فاكهة واحدة أو أكثر تكون فيها نسبة الماء غالبية، يشار إلى وسيط التعبئة كالتالي:

"في الماء" أو "معبأ في الماء".

7.1.2.2 حين يكون وسيط التعبئة مكوّنًا من عصير الفراولة أو أي عصير من نوع واحد من الفاكهة فقط، يشار إلى وسيط التعبئة كالتالي:

"في عصير الفراولة" أو "في عصير (إسم الفاكهة)"

7.1.2.3 حين يتكوّن وسيط التعبئة من عصير نوعين أو أكثر من الفاكهة التي قد تشتمل على عصير الفراولة، يشار إليه كالتالي:

"في عصير (إسم الفاكهة)" أو "في عصائر الفاكهة" أو "في خليط من عصائر الفاكهة"

7.1.2.4 حين تُضاف السكريات إلى عصير الفراولة أو غيره من عصائر الفاكهة، يشار إلى وسيط التعبئة كالتالي:

"عصير (إسم الفاكهة) خفيف التحلية"

أو

"عصير (عصائر) (إسم الفاكهة) شديد التحلية"

أو

"عصائر فاكهة خفيفة التحلية"

أو

"عصير (عصائر) فاكهة مخلوطة شديد التحلية"

بحسب مقتضى الحال

7.1.2.5 حين تضاف السكريات إلى الماء، أو إلى مزيج الماء وعصير فاكهة واحدة (بما في ذلك عصير الفراولة)، أو مزيج الماء مع عصير نوعين أو أكثر من الفاكهة، يجب الإشارة إلى وسيط التعبئة كالتالي:

"شراب خفيف" أو "شراب مركز" أو "ماء محلى بشكل خفيف" أو "ماء خفيف التحلية" أو "شراب خفيف للغاية" أو "شراب شديد التركيز"

بحسب مقتضى الحال

7.1.2.6 حين يتألف وسيط التعبئة من الماء الممزوج بعصير الفراولة، أو الماء مع عصير نوع واحد أو أكثر من الفاكهة حيث يشكل عصير الفاكهة 50 في المائة أو أكثر من حجم وسيط التعبئة، يُشار إلى وسيط التعبئة بصياغة تدل على غلبة نسبة عصير الفاكهة، مثلاً:

عصير الفراولة مع الماء" أو عصير (عصائر) (إسم الفاكهة) مع ماء".

8. أساليب التحليل وأخذ العينات

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.