

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بتوت العليق السريع التجميد

CXS 69-1981

المعروفة سابقاً CAC/RS 69-1974. تم اعتمادها في عام 1981. وتم تعديلها في عام 2019.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على توت العليق السريع التجميد من أنواع *Rubus idaeus* L. على النحو الوارد أدناه، والمعدّ للاستهلاك المباشر من غير أي عملية تجهيز إضافية باستثناء إعادة تعبئته إذا لزم الأمر. ولا تسري هذه المواصفة على المنتج عندما يشار إلى أنه معد ليخضع للمزيد من التجهيز، أو لأغراض صناعية أخرى.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

توت العليق السريع التجميد هو المنتج المعدّ من توت العليق الطازج والنظيف والسليم والناضج والمنزوع الساق وذات القوام المتماسك الذي يمثل لخصائص نوع *Rubus idaeus* L. (أصناف توت العليق الأحمر أو الأصفر أو الأسود).

2-2 تعريف عملية التجهيز

توت العليق السريع التجميد منتج يخضع لعملية تجميد في معدات ملائمة ويمثل للشروط المحددة أدناه. وتجري عملية التجميد هذه بحيث يتم تخطي بسرعة نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور. ولا تعتبر عملية التجميد السريعة مكتملة إلا حين تبلغ حرارة المنتج 18 درجة مئوية دون الصفر (0 درجة فهرنهايت) في المركز الحراري، وذلك بعد التثبيت الحراري. ويجوز اتباع الممارسة المعترف بها لإعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد في ظروف مضبوطة.

3-2 الممارسات الخاصة بالمناولة

تجري مناولة المنتج في ظروف تسمح بالحفاظ على جودته خلال نقله، وتخزينه وتوزيعه حتى وقت بيعه ضمناً. ويوصى بمناولة المنتج خلال مرحلة تخزينه، ونقله، وتوزيعه وبيعه بالتجزئة وفقاً لمدونة الممارسات الخاصة بتجهيز ومناولة الأغذية السريعة التجميد (CXC 8-1976).

4-2 طريقة العرض

الأشكال

يجوز لحبوب توت العليق السريعة التجميد أن تكون "سائبة" (أي أنّ حبوب توت العليق غير ملتصقة ببعضها) أو أن تكون حبوب توت العليق ملتصقة ببعضها (أي بشكل كتل صلبة).

3- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات الاختيارية

أنواع السكر (السكر، والسكر المحوّل، وشراب السكر المحوّل، والدكستروز والفركتوز، وشراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز المجفف).

2-3 التركيبية

1-2-3 توت العليق المعدّ بالسكر المجفف

ينبغي ألا يتجاوز مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان في السائل المستخرج من عينة توت العليق المسحوقة نسبة 35 في المائة (كتلة/كتلة) وينبغي ألا يقل عن 18 في المائة (كتلة/كتلة) معبّرًا عنه بالسكر، على النحو الذي يحدده جهاز قياس الانكسار على 20 درجة مئوية.

2-2-3 توت العليق المعدّ بشراب السكر

ينبغي ألا تتجاوز كمية شراب السكر المستخدمة الكمية المطلوبة لتغطية حبوب التوت وملء الفراغات بينها. وينبغي ألا يتجاوز مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان في السائل المستخرج من عينة توت العليق المسحوقة نسبة 30 في المائة (كتلة/كتلة) وينبغي ألا يقل عن 15 في المائة (كتلة/كتلة) معبراً عنه بالسكر، على النحو الذي يحدده جهاز قياس الانكسار على 20 درجة مئوية.

3-2-3 تعريف الوحدات المعالجة بالنسبة إلى تركيبة المنتج

تعتبر أي وحدة تكون خارج حدود المواد الصلبة القابلة للذوبان على النحو المحدد في الفقرتين 1-2-3 و 2-2-3 "معالجة" بشرط ألا تتجاوز كمية المواد الصلبة القابلة للذوبان الحدود المذكورة بأكثر من 5 في المائة.

4-2-3 قبول الشحنة بالنسبة إلى تركيبة المنتج

تعتبر الشحنة مستوفية لمعايير المكونات عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعبوة" عدد القبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5. (انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

3-3 عوامل الجودة

1-3-3 المتطلبات العامة

ينبغي لحبوب توت العليق السريعة التجميد أن تكون:

(أ) ذات خصائص لونية موحدة وسليمة على النحو الذي يتسم به الصنف؛

(ب) سليمة ونظيفة وخالية من أي مادة دخيلة؛

(ج) خالية من أي مذاق أو رائحة؛

وفي ما يخص العيوب المرئية الخاضعة لمستويات التفاوت المسموح بها، ينبغي لحبوب توت العليق أن تكون:

(د) خالية نسبياً من الرمال والحصى؛

(هـ) عندما تكون حبوب توت العليق معروضة "بشكل سائب"، تكون خالية فعلياً من حبوب التوت المتلاصقة التي لا يمكن فصلها بسهولة عندما تكون مجمدة؛

(و) خالية نسبياً من حبوب التوت غير الملونة؛

(ز) خالية فعلياً من حبوب التوت غير الملونة تماماً؛

(ح) خالية نسبياً من سيقان الزهرة (رؤوس البذور)

(ط) خالية فعلياً من أي مادة نباتية دخيلة؛

(ي) خالية من أي ضرر أو تشوه ناجم عن أي إصابة مرضية أو آفات؛

(ك) نامية بشكل طبيعي؛

(ل) متسمة بخصائص الصنف الذي ينتمي إليه؛

(م) خالية نسبياً من حبوب التوت المفككة أو غير السليمة.

2-3-3 الخصائص التحليلية

ينبغي ألا تتجاوز نسبة الشوائب المعدنية نسبة 0.05 في المائة (كتلة/كتلة) في المنتج بأكمله (حبوب التوت ووسيطه التعبئة إن وجدت).

3-3-3 خصائص حبوب التوت "السائبة"

- (أ) عندما تكون حبوب توت العليق معروضة "بشكل سائب"، يُسمح بنسبة تفاوت بقدر 10 في المائة (كتلة/كتلة) في حبوب التوت المتلاصقة التي لا يمكن فصلها بسهولة عندما تكون مجمدة.
- (ب) تكون وحدة العينة المستخدمة لتحديد حبوب توت العليق "السائبة" المحتويات الكاملة للعبوة أو أكبر كمية ممكنة من الناحية العملية.

4-3-3 تعريف العيوب المرئية

- (أ) حبوب التوت غير الملونة جزئياً - وتكون 25 إلى 75 في المائة من سطح الحبوب بغير اللون الذي يتسم به الصنف؛
- (ب) حبوب التوت غير الملونة تماماً - وتكون نسبة 75 في المائة أو أكثر من سطح الحبوب بغير اللون الذي يتسم به الصنف؛

(ج) السيقان (رؤوس الزهرة) - ساق النبتة أو جزء منها، سواء أكان سائباً أو معلقاً بحبة التوت وأطول من 3 ملم؛

(د) المواد النباتية الدخيلة - كأس الزهرة أو أجزاء منه، والأوراق أو أي مواد أخرى نباتية دخيلة غير مؤذية؛

(هـ) الحبوب المشوهة - أي ضرر سواء أكان ناجماً عن إصابة مرضية أو آفات، يؤثر مادياً في شكل حبة التوت؛

التشوهات الطفيفة وهي تلك التي لا تتجاوز مساحة دائرية قطرها 5 ملم.

التشوهات الكبيرة وهي تلك التي تتجاوز مساحة دائرية قطرها 5 ملم.

(و) الحبوب التي تنمو بشكل غير طبيعي - حبوب التوت التي تحتوي على الأجزاء متغضنة (حببيات)؛

(ز) الأصناف المتباينة - حبوب التوت التي تختلف اختلافاً كبيراً في اللون أو الشكل نتيجة خصائص الأصناف؛

(ح) الحبوب المفككة أو غير السليمة - حبوب التوت التي تفتقد إلى أكثر من 25 في المائة من الحبة، أو التي يتم سحقها أو كسرها أو تحطيمها إلى قطع صغيرة أو التي تسحق فتشكل كتلة ليّنة.

5-3-3 وحدة العينة القياسية

تكون وحدة العينة القياسية للتمييز بين العيوب المرئية وتقييمها 300 غرام من حبوب التوت المصفاة (انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

6-3-3 التفاوت المسموح به للعيوب المرئية

استناداً إلى وحدة العينة القياسية ووزنها 300 غرام، يتعين إسناد نقاط إلى العيوب المرئية وفقاً للجدول 1. ويمثل العدد الأقصى من العيوب المسموح بها تصنيف "إجمالي النقاط المسموح بها" والمبين لكل من فئات العيوب "الطفيفة" و"الكبرى" و"الحادة" أو "المجموع المختلط" من هذه الفئات.

الجدول 1

(وحدة العينة - 300 غرام من حبوب توت العليق المصفاة)

فئات العيوب			وحدة القياس	العيوب
المجموع	حادة	كبيرة		
			1	(أ) حبوب التوت غير الملونة جزئيًا
			1	(ب) حبوب التوت غير الملونة تمامًا
	4			(ج) السيقان (رؤوس الزهرة)
		2		(د) المواد النباتية الدخيلة
		2		(هـ) الحبوب المشوهة
			1	التشوهات الطفيفة
		2		التشوهات الكبيرة
			1	(و) الحبوب التي تنمو بشكل غير طبيعي
			1	(ز) تباين الأصناف
		2		
20	4	10	15	مجموع النقاط المسموح بها
				(ح) الحبوب المفككة أو غير السليمة
				35 في المائة (كتلة/كتلة)
				كحد أقصى

7-3-3 تعريف "الحبوب المعابة" استنادًا إلى عوامل الجودة

تُعتبر أي وحدة عينة قياسية تم أخذها وفقًا لخطة أخذ العينات ذات مستوى جودة مقبول 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات) "معابة" في حال اتسمت بالخصائص التالية:

- تجاوزت المستويات المسموح بها للعيوب المعدنية (2-3-3)؛
- تجاوزت المستويات المسموح بها للحبوب "السائبة" (3-3-3)؛
- تجاوزت "مجموع النقاط المسموح بها" للعيوب المرئية في فئة أو أكثر من الفئات الواردة في الجدول 1 (6-3-3)؛
- تجاوزت التفاوت المسموح به للحبوب المتفككة في الجدول 1 (6-3-3).

8-3-3 قبول الشحنة بالنسبة إلى عوامل الجودة

تُعتبر الشحنة مقبولة بالنسبة إلى عوامل الجودة حين لا يتجاوز عدد "الحبوب المعابة" كما هو مبين في القسم 7-3-3 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات ذات الصلة). ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب" بسبب "الحبوب السائبة" على نحو فردي مع مراعاة ما هو مسموح به لسائر خصائص المنتجات.

- 4- المواد المضافة إلى الأغذية
لا يُسمح بأي منها.
- 5- النظافة العامة
1-5 يوصى بإعداد المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات الموصى بها من قبل هيئة الدستور الغذائي ذات الصلة بهذا المنتج.
2-5 ينبغي للمنتج أن يكون خالياً من أية مواد غير مرغوب فيها، إلى أقصى حد ممكن في ممارسات التصنيع الجيدة.
3-5 وإن المنتج، لدى اختباره بواسطة الوسائل المناسبة لأخذ العينات وفحصه، يجب:
- أن يكون خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة؛
- أن يكون خالياً من الكائنات الطفيلية بكميات قد تشكل خطراً على الصحة؛
- أن يكون خالياً من أية مادة ناجمة عن كائنات دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة.
- 6- التوسيم
بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:
1-6 اسم المنتج
1-1-6 يشمل اسم المنتج المذكور على بطاقة التوسيم تسمية "توت العليق". وينبغي أن تظهر عبارة "السريع التجميد" أيضاً على بطاقة التوسيم، غير أنه يجوز استخدام مصطلح "مجمّد"¹ في بعض البلدان حيث يستعمل هذا المصطلح عادة لوصف المنتج المجهز طبقاً للفقرة الفرعية 2-2 من هذه المواصفة.
2-1-6 بالإضافة إلى ذلك، ينبغي أن تتضمن بطاقة التوسيم بالاقتران مع اسم "توت العليق" أو على مقربة منه ما يلي: (أ) إشارة إلى لون الصنف إذا كان مختلفاً عن الصنف الأحمر: (ب) وسيطة التعبئة "مع (اسم المادة المحليّة مثل نوع الشراب مثلاً)".
2-6 المتطلبات الإضافية
تحمل العبوات توجيهات واضحة بشأن كيفية حفظ المنتجات من تاريخ شرائها من البائع بالتجزئة حتى وقت استخدامها، إضافةً إلى توجيهات بشأن كيفية تذييبها.
3-6 العبوات السائبة
في حالة توت العليق السريع التجميد السائب، تُذكر المعلومات المطلوبة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، غير أنه ينبغي أن يظهر على الحاوية كل من اسم المنتج المقترن بعبارة "سريع التجميد" (ويجوز استخدام مصطلح "مجمّد" وفقاً للقسم الفرعي 1-1-6 من هذه المواصفة) واسم وعنوان المصنّع أو المبيّع.
7- التعبئة
ينبغي لمواد التعبئة المستخدمة لتغليف توت العليق أن تتضمن:

¹ "مجمّد": يستخدم هذا المصطلح كبديل عن عبارة "سريع التجميد" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.

- (أ) حماية السمات الحسية وسائر سمات الجودة التي يتّسم بها المنتج؛
- (ب) حماية المنتج من التلوث الميكروبيولوجي وسائر أنواع التلوث؛
- (ج) حماية المنتج، قدر الإمكان، من الجفاف، وتراكم الحرارة عن طريق الإشعاع، وعند الاقتضاء، من التسرب؛
- (د) حماية المنتج من أي رائحة أو مذاق؛ أو من تبدّل لونه أو اتسامه بصفات غريبة، خلال عمليات التجهيز (إن وجدت) والتوزيع حتى وقت البيع النهائي.

أساليب التحليل وأخذ العينات

-8

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