

## مواصفات الدستور الغذائي للطحين والجريش من الذرة الخالية من الجذير

### مواصفات الدستور الغذائي 155-1985 (Rev. 1 – 1995)

يضم الملحق بهذه المواصفات أحكاماً لا يعتزم تطبيقها عند قبول أحكام القسم 4.A. (I)(b) من المبادئ العامة للدستور الغذائي.

#### 1- النطاق

1-1 تنطبق هذه المواصفات على طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير متى كانا مخصصين للاستهلاك البشري المباشر بعد طحن عرائيس الذرة الشائعة *Zea Mays L.*

2-1 لا تنطبق هذه المواصفات على طحين الذرة الكامل، ولا دقيق الذرة، ولا الجريش السريع، أو جريش السميد، أو طحين الذرة ذاتي الاختمار، أو طحين الذرة المعززة، أو جريش الذرة المعززة، أو طحين الذرة المنخولة، أو قشارة الذرة، أو منتجات الذرة المعالجة قلوياً.

3-1 لا تنطبق هذه المواصفات على طحين الذرة المستخدم في التخمير، أو في صناعة النشا أو في أي استخدام صناعي، أو المستخدم كعلف حيواني.

#### 2- الوصف

1-2 طحين الذرة الخالية من الجذير هو الغذاء المعد من عرائيس الذرة *Zea Mays L.* الكاملة النضج والسليمة والخالية من الجذير، بعد تنظيفها من الشوائب، والعفونة، وبذور الأعشاب الضارة وأية حبوب أخرى أثناء عملية الطحن التي تسحق فيها الحبة إلى درجة النعومة المناسبة والتي يزال منها النخالة والجذير. وخلال إعداد الطحين، قد تفصل الحبيبات الخشنة من العرائيس المطحونة، ثم يُعاد طحنها ومزجها مع جميع المواد التي فصلت منها.

2-2 جريش الذرة الخالية من الجذير هو الغذاء المعد من عرائيس الذرة *Zea Mays L.* الكاملة النضج والسليمة، والخالية من الجذير بعد تنظيفها من الشوائب، والعفونة، وبذور الأعشاب الضارة وأية حبوب أخرى أثناء عملية الطحن التي تسحق فيها الحبة إلى درجة النعومة المناسبة والتي يزال منها النخالة والجذير إزالة شبه كاملة.

### 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3 عوامل الجودة - العامة

- 1-1-3 يكون طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير مأمونين وصالحين للاستهلاك البشري.
- 2-1-3 يكون طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير خاليين من كل ما هو غير معتاد من النكهة أو الروائح أو الحشرات الحية.

- 3-1-3 يكون طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير خاليين من القاذورات (الشوائب ذات الأصل الحيواني، بما في ذلك الحشرات الميتة) بأي كميات تشكل خطراً على صحة الإنسان.

#### 2-3 عوامل الجودة - النوعية

#### 1-2-3 محتوى الرطوبة 15.0% m/m max

- يتعين اشتراط حدود أقل من ذلك لبعض الأماكن بسبب المناخ، ومدة النقل والتخزين. والحكومات التي تقبل المواصفات الحالية عليها بيان الاشتراطات السارية في بلدانها، وتقديم المبررات.

### 4- الملوثات

#### 1-4 المعادن الثقيلة

- يكون طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير خاليين من المعادن الثقيلة بأي كميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

#### 2-4 مخلفات المبيدات

- طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير يخضع للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

#### 3-4 السموم الفطرية

- طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير يخضع للحدود القصوى للسموم الفطرية التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

### 5- النظافة

- 1-5 المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات يوصى بإعدادها وتناولها وفقاً للأقسام المناسبة من مدونة الممارسات الدولية والمبادئ العامة لنظافة الأغذية الموصى بها (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985 Codex Alimentarius Volume 1B) ومدونات السلوك الأخرى التي أوصت بها هيئة الدستور الغذائي والتي لها صلة بهذه المنتجات.

- 2-5 تكون المنتجات خالية من المواد الكريهة إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

3-5 عند اختبار المنتجات بالطرق المناسبة لأخذ العينات والفحص تكون المنتجات:

- خالية من الكائنات الدقيقة بأي كميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
- خالية من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
- لا تحتوي على أية مواد يكون منشأها كائنات دقيقة بأي كميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

#### 6- التعبئة

1-6 طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير يعبأ في حاويات من شأنها ضمان صفات النظافة والصفات التقنية والتغذوية والسماوات الظاهرية للمنتجات.

2-6 تصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة لاستخدامها المقصود. ولا ينتج عنها أية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها في المنتجات.

3-6 عند تعبئة المنتجات في أكياس، يتعين أن تكون هذه الأكياس نظيفة، ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة إغلاقاً محكماً.

#### 7- التوسيم

علاوة على متطلبات المواصفات العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Codex Alimentarius Volume 1A)، تطبق الأحكام النوعية التالية:

#### 1-7 اسم المنتجات

يكون اسم المنتجات واضحاً على بطاقة التوسيم "مسحوق أو جريش الذرة الخالية من الجذير".

#### 2-7 توسيم حاويات البيع بالجملة

توضح المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن تظهر على الحاوية اسم المنتجات وعلامات اللوط واسم وعنوان الصانع أو المعبئ. ويجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامات اللوط واسم وعنوان الصانع أو المعبئ بعلامات تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامات في المستندات المصاحبة.

#### 8- طرائق التحليل وأخذ العينات

انظر Codex Alimentarius Volume 13.

## الملحق

عند وجود عدة حدود لعوامل الجودة أو عدة طرق للتحليل، نوصي بقوة بتوضيح الحدود وطرائق التحليل الملائمة من جانب من يستخدمونها.

طريقة التحليل	الحدود	العوامل/الأوصاف
AOAC 923.03 ISO 2171: 1980 ICC Method No. 104/1 (1990)	الحد الأقصى: 1.0 في المائة على أساس الوزن الجاف	الرماد
ICC 105/1 طريقة تحديد البروتين الخام في الحبوب ومنتجاتها سواء للغذاء أو للأعلاف (النوع 1) محفز السيليونيوم/ النحاس  - أو -  ISO 1871: 1975	الحد الأدنى: 7.0 في المائة على أساس الوزن الجاف	البروتين (N x 6.25)
AOAC 945.38F; 920.39C ISO 5986:1983	الحد الأقصى: 2.25 في المائة على أساس الوزن الجاف	الدهون الخام
AOAC 965.22  (طريقة من نوع 1 مع منخل بالمواصفات التي جاءت في ISO 3310/1-1982)	95 في المائة أو أكثر تمر خلال منخل 0.85 مم؛  - و -  45 في المائة أو أكثر تمر خلال منخل 0.71 مم؛  - و -  25 في المائة أو أقل تمر خلال منخل 0.210 مم AOAC 965.22 95 في المائة أو أكثر تمر خلال منخل 2.00 مم؛  - و -  20 في المائة أو أقل تمر خلال منخل 0.71 مم	الحبيبات  طحين الذرة الخالية من الجذير           جريش الذرة الخالية من الجذير