

## مواصفات الدستور الغذائي لدقيق الذرة الرفيعة

### CODEX STAN 173-1989 (Rev. 1-1995)

يتضمن الملحق بهذه المواصفات أحكاماً لا يعتزم تطبيقها عند قبول أحكام القسم 4 ألف (1) (ب) من المبادئ العامة للدستور الغذائي.

#### 1- النطاق

1-1 تنطبق هذه المواصفات على دقيق الذرة الرفيعة المعد للاستهلاك البشري المباشر بحسب التعريف الوارد في القسم 1-2 أدناه.

2-1 لا تنطبق هذه المواصفات على المجروش أو الدقيق من نوع الذرة الرفيعة *Sorghum bicolor* (L.) Moench.

#### 2- الوصف

دقيق الذرة الرفيعة يستخرج من حبوب الذرة الرفيعة *Sorghum bicolor* (L.) Moench من عملية طحن صناعي حيث ينزع غلاف البذرة والجنين بقدر كبير مع جرش الإندوسبيرم إلى درجة نعومة مقبولة.

#### 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

##### 1-3 عوامل الجودة - العامة

1-1-3 يكون دقيق الذرة الرفيعة مأموناً وصالحاً للاستهلاك البشري.

2-1-3 يكون دقيق الذرة الرفيعة خالياً من النكهات، والروائح، والحشرات الحية غير الطبيعية.

3-1-3 يكون دقيق الذرة الرفيعة خالياً من من القاذورات (الشوائب من أصل حيواني بما فيها الحشرات الميتة) بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

##### 2-3 عوامل الجودة - النوعية

1-2-3 محتوى الرطوبة 15,0 % م/م كحد أقصى

يجب اشتراط حدود رطوبة أقل لبعض الوجهات بحسب المناخ ومدة النقل والتخزين. ويُطلب من الحكومات التي توافق على المواصفات بيان المتطلبات السارية في بلدانها وتقديم المبررات.

## 2-2-3 محتوى التانين

لا يتجاوز محتوى التانين في دقيق الذرة الرفيعة 0,3% على أساس المادة الجافة.

## 4- الملوثات

## 1-4 المعادن الثقيلة

يكون دقيق الذرة الرفيعة خاليا من المعادن الثقيلة بكميات يمكن أن تشكل خطرا على الصحة البشرية.

## 2-4 مخلفات المبيدات

يتقيد دقيق الذرة الرفيعة بالحدود القصوى لمستوى المخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

## 3-4 السموم الفطرية

يتقيد دقيق الذرة الرفيعة بالحدود القصوى للسموم الفطرية التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

## 5- النظافة

1-5 المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات يوصى بإعدادها ومناولتها وفقا للأقسام ذات الصلة في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذه المنتجات والتي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

2-5 ويقدر الإمكان وبحسب ممارسات التصنيع الجيدة، تكون المنتجات خالية من المواد الكريهة.

3-5 تكون المنتجات كما يلي عند اختبارها بالطرائق السليمة للفحص وأخذ العينات:

- خالية من الكائنات الصغيرة بكميات يمكن أن تشكل خطرا على الصحة؛
- خالية من الطفيليات التي يمكن أن تشكل خطرا على الصحة؛
- لا تحتوي على أي مادة ناشته من كائنات دقيقة بكميات يمكن أن تشكل خطراً على الصحة.

**6- التعبئة**

1-6 يعبأ دقيق الذرة الرفيعة في عبوات تحافظ على الخصائص الصحية، والتغذوية، والتكنولوجية، والخصائص الظاهرية للمنتجات.

2-6 تصنع العبوات بما فيها مواد التعبئة من مواد مأمونة ومناسبة لاستخدامها المقصود. ولا يجب ألا تضيف إلى المنتجات أي مادة سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوبة.

3-6 عند تعبئة المنتجات في أكياس، يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة، متينة 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 المنتج**

يكون اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم "دقيق الذرة الرفيعة".

**2-7 توسيم عبوات البيع بالجملة**

توضع المعلومات بشأن عبوات البيع بالجملة على العبوة أو في المستندات المصاحبة، باستثناء أن يظهر على العبوة اسم المنتج وعلامات اللوطات واسم وعنوان الصانع أو المعبئ. غير أنه يمكن استبدال علامات اللوطات واسم وعنوان الصانع أو المعبئ بعلامة بشرط أن يمكن التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

**8- طرق التحليل وأخذ العينات**

انظر الدستور الغذائي المجلد 13.

## الملحق

عند وجود عدة حدود لعوامل الجودة و/أو عدة طرائق للتحليل، نوصي بشدة بتوضيح الحدود وطرائق التحليل الملائمة من جانب من يستخدمونها.

طريقة التحليل	الحد	العوامل/الأوصاف
AOAC 923.03 ICC 104/1 - الطريقة لتحديد الرماد في الحبوب ومنتجات الحبوب (الترميد على 900 درجة مئوية) (طريقة النوع الأول) - أو -	بحد أدنى: 0,9% على أساس المادة الجافة - أو - بحد أقصى: 1,5% على أساس المادة الجافة	الرماد
ISO 2171: 1980 - الحبوب، البقول والمنتجات المشتقة - تحديد الرماد		
ICC 105/1 (1986) - الطريقة لتحديد البروتين الخام في الحبوب ومنتجات الحبوب للأغذية والأعلاف التي تستخدم مخفز نحاس السيلينيوم (طريقة النوع الثاني) - أو -	بحد أدنى: 8,5% على أساس المادة الجافة	البروتين (N x 6.25)
ISO 1871: 1975		
AOAC 945.38F; 920.39C - أو -	بحد أقصى: 2,2% على أساس المادة الجافة - و - بحد أقصى: 4,7% على أساس المادة الجافة	الدهون الخام
ISO 5986: 1983 - الأعلاف الحيوانية - تحديد مستخرج الإيتير ثنائي الأثيل		
ICC 113:1972 - تحديد نسبة الألياف الخام (طريقة النوع الأول) - أو -	بحد أقصى: 1,8% على أساس المادة الجافة	الألياف الخام
ISO 6541:1981 - تحديد محتوى الألياف الخام - طريقة Scharrer المعدلة		

طريقة التحليل	الحد	العوامل/الأوصاف
طريقة Kent Jones لقياس اللون باستخدام Modern Cereal Martincolor. في كتاب Chemistry, الطبعة السادسة، 1967، المؤلف Food Trade Press، الناشر Kent Jones-Amos Ltd.، لندن، المملكة المتحدة (طريقة النوع الأول)	بحدود 18 إلى 30 وحدة	اللون
AOAC 965.22 (طريقة النوع الأول مع خصائص المنخل كما في ISO 3310/1 - 1982 مناخل الاختبار)	حد أدنى: نخل نسبة 100% من الدقيق في منخل 0,5 ملم للدقيق "الناعم" و 1 ملم للدقيق "المتوسط" "	حجم الحبيبة (الخشونة)