

# CODEX ALIMENTARIUS <sup>A</sup>

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

مواصفة الدستور الغذائي للدهون الحيوانية المسماة

**CODEX-STAN 211-1999**

اعتُمدت في 1999. جرى تعديلها في 2009 و2013 و2015.

## 1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة على الدهون الحيوانية الموصوفة في القسم 2 والمعروضة بحالة ملائمة للاستهلاك البشري.

## 2- الوصف

## 1-2 دهن الخنزير المسلى

يشكل دهن الخنزير المسلى المسبب المنقى الدهن المستخلص من الأنسجة الدهنية الطازجة والنظيفة والسليمة للخنزير (*Sus scrofa*) الذي يكون بصحة جيدة عند الذبح والصالح للاستهلاك البشري. ولا تشمل الأنسجة العظام والجلد المفصول وجلد الرأس والأذنين والذيل والأعضاء وقصبة الرئتين والأوعية الدموية الكبيرة وفضالة الدهون والرغوة والترسيبات والكبس وما شابه ذلك، ويكون خالياً نسبياً من الأنسجة العضلية والدم.

يمكن أن يحتوي دهن الخنزير المسلى الذي يخضع للتجهيز على دهن الخنزير المكرر وستيارين دهن الخنزير ودهن الخنزير المهدرج أو يخضع لعمليات تعديل شرط أن يُذكر ذلك بوضوح على بطاقة التوسيم.

## 2-2 دهن الخنزير المسبب

دهن الخنزير المسبب هو الدهن المستخلص من أنسجة وعظام الخنزير (*Sus scrofa*) الذي يكون بصحة جيدة عند الذبح والصالح للاستهلاك البشري. ويمكن أن يحتوي على الدهون من العظام (المنظفة بشكل مناسب) والجلد المفصول وجلد الرأس والأذنين والذيل والأنسجة الأخرى الصالحة للاستهلاك البشري.

كما يمكن أن يحتوي دهن الخنزير المسبب الخاضع للتجهيز على دهن الخنزير المسلى المكرر ودهن الخنزير المكرر المسبب ودهن الخنزير المسلى المهدرج ودهن الخنزير المهدرج المسبب وستيارين دهن الخنزير المسلى وستيارين دهن الخنزير المسبب شرط أن يُذكر ذلك بوضوح على بطاقة التوسيم.

## 3-2 يشكل العصير الأول (مرق الزيت) المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال التسييح على نار خفيفة للدهون

الطازجة (دهون الذبح) من القلب وبرقع الجنين والكليتين والأغشية المجمعّة عند ذبح الحيوانات البقرية التي تكون بصحة جيدة عند الذبح والصالحة للاستهلاك البشري ويتم الحصول عليه أيضاً من خلال تقطيع الدهون.

## 4-2 الشحم الحيواني الصالح للأكل

الشحم الحيواني الصالح للأكل (العصارَة) هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تسييح الأنسجة الدهنية النظيفة والسليمة (بما فيه تشذيب الدهون وتقطيعها) والعضلات والعظام المتصلة للحيوانات البقرية و/أو الأغنام (*Ovis aries*) التي تكون بصحة جيدة عند الذبح والصالحة للاستهلاك البشري.

يمكن أن يحتوي الشحم الحيواني الصالح للأكل والذي يخضع للتجهيز على الشحم الحيواني الصالح للأكل المكرر شرط أن يُذكر ذلك بوضوح على بطاقة التوسيم.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

مستويات التحليل الكروماتوغرافي للغاز السائل في تركيبة الأحماض الدهنية (محسوبة كنسبة مئوية)

إنّ العينات التي تندرج في إطار النسب الملائمة المحددة أدناه مستوفية لهذه المواصفات.

العصير الأول الشحم الحيواني	دهن الخنزير المسلى دهن الخنزير المسيح	
المجموع < 0.5	المجموع < 0.5	C6:0
		C8:0
		C10:0
		C12:0
2-6	1.0-2.5	C14:0
< 0.3	< 0.1	C14:ISO
0.5-1.5	< 0.2	C14:1
0.2-1.0	< 0.2	C15:0
المجموع < 1.5	< 0.1	C15:ISO
	< 0.1	C15:ANTI ISO
20-30	20-30	C16:0
1-5	2.0-4.0	C16:1
< 0.5	< 0.1	C16:ISO
< 1.0	< 0.1	C16:2
0.5-2.0	< 1	C17:0
< 1.0	< 1	C17:1
المجموع < 1.5	< 0.1	C17:ISO
	< 0.1	C17:ANTI ISO
15-30	8-22	C18:0
30-45	35-55	C18:1
1-6	4-12	C18:2
< 1.5	< 1.5	C18:3
< 0.5	< 1.0	C20:0
< 0.5	< 1.5	C20:1
< 0.1	< 1.0	C20:2
< 0.5	< 1.0	C20:4
< 0.1	< 0.1	C22:0
غير مكشوف	< 0.5	C22:1

## 4- المواد المضافة إلى الأعذية

## 1-4 الألوان

يُسمح باستخدام الألوان التالية بهدف استرجاع اللون الطبيعي الذي فُقد خلال التجهيز أو بهدف توحيد اللون ما دام اللون المضاف لا يخدع المستهلك أو يضلله من خلال إخفاء الضرر أو النقص أو إعطاء المنتج قيمة أكبر من قيمته الفعلية:

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
5 ملغ/كغ	كركمين أو كركم	i)100
25 ملغ/كغ	بيتا كاروتين (نباتي)	(ii)160a
25 ملغ/كغ (منفرداً أو مع مواد أخرى)	بيتا كاروتين (اصطناعي)	(i)160a
	بيتا كاروتين ( <i>Blakeslea trispora</i> )	(iii)160a
	beta-apo-8'-Carotenal	e160
	حمض أو ميثيل أو إيثيل إستير beta-apo-8'-Carotenoic	f160
10 ملغ/كغ (على شكل بكسين)	مستخرجات الأناطو، على أساس مادة البكسين	(i)160b

## 2-4 مضادات الأكسدة

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
500 ملغ/كغ (منفرداً أو مع مادة أخرى)	نخيلات الأسكوربيل	304
	استيريات الأسكوربيل	305
300 ملغ/كغ (منفرداً أو مع مادة أخرى)	Tocopherol, d-alpha	307a
	مركز التوكوفيرول، مزيج	307b
	Tocopherol, dl-alpha	307c
100 ملغ/كغ	غالات البروبيل	310
120 ملغ/كغ	البوتيل هيدروكينون الثلاثي	319
175 ملغ/كغ	البوتيل هيدروكسي أنيسول	320
75 ملغ/كغ	البوتيل هيدروكسي تولوين	321
200 ملغ/كغ ولكن لا يجدر تجاوز هذه الحدود	أي مجموعة من الغلات، البوتيل هيدروكسي أنيسول و/أو البوتيل هيدروكسي تولوين و/أو البوتيل هيدروكينون الثلاثي	

## 3-4 محفزات مضادات الأكسدة

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
ممارسات التصنيع الجيدة	حمض الستريك	330
ممارسات التصنيع الجيدة	سترات الصوديوم الحامضية	(i)331
	سترات ثلاثي الصوديوم	(iii)331
100 ملغ/كغ (منفرداً أو مع مواد أخرى)	سترات الآيزوبروبيل	384
	استرات حامض الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	(c)472

## 5- الملوثات

تخضع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى الواردة في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والعلف (CODEX STAN 193-1995).

## 5-1 مخلفات المبيدات

تخضع المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلع.

## 6- النظافة العامة

يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، ونصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة ومدونات الممارسات.

ينبغي أن تتقيد المنتجات بأية معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية الخاصة بالأغذية (CAC/GL 21-1997).

## 7- التوسيم

## 7-1 اسم الغذاء

يتم توسيم المنتج وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985). ويتوافق اسم الدهن مع الوصف المعطى في القسم 2 من هذه المواصفة.

## 7-2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

توضع المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم الغذاء وتعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما.

غير أنه يجوز الاستعاضة عن تعريف الشحنة واسم المصنع أو المعبئ وعنوانهما بعلامات تعريف شرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامات في المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

8-1 تحديد مستويات التحليل الكروماتوغرافي للغاز السائل في تركيبة الأحماض الدهنية

وفقا للمعايير IUPAC 2.301 و 2.302 و 2.304 أو ISO 5508: 1995/ 5509: 1999.

---

## المرفق

## عوامل الجودة والتركيبية الأخرى

تكمل عوامل الجودة والتركيبية هذه المعلومات الخاصة بالتركيبية وعوامل الجودة الأساسية الواردة في المواصفة. وإن أي منتج تتوافر فيه عوامل الجودة والتركيبية الأساسية لكن لا يستوفي هذه العوامل الإضافية، يُعتبر مع ذلك مطابقاً للمواصفة.

## 1- خصائص الجودة

## اللون:

أبيض عندما يكون صلباً	دهن الخنزير المسیح
أبيض إلى كريمي	دهن الخنزير المسلي
أبيض كريمي إلى أصفر شاحب	العصير الأول
أبيض ضارب إلى الصفرة إلى أصفر شاحب	الشحم الحيواني الصالح للأكل

## الرائحة والطعم:

خاصان بالمنتج وخاليان من أي رائحة أو مذاق غريب ورنخ.

## الحد الأقصى

0.3%	مواد متطايرة على 105 درجات مئوية
0.05%	الشوائب غير القابلة للذوبان المحتوي من صابون الصوديوم
صفر	دهن الخنزير المسلي
صفر	العصير الأول
0.005%	دهن الخنزير المسیح
0.005%	الشحم الحيواني الصالح للأكل
1.5 ملغ/كغ	الحديد (Fe):
0.4 ملغ/كغ	النحاس (Cu):
	رقم الحموضة:
1.3 ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام	دهن الخنزير المسلي
للدهن= الحد الأقصى للأحماض الدهنية الحرة 0.65 %	

العصير الأول	2.0 ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للدهن = الحد الأقصى للأحماض الدهنية الحرة % 1.00
دهن الخنزير المسيح	2.5 ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للدهن = الحد الأقصى للأحماض الدهنية الحرة % 1.25
الشحم الحيواني الصالح للأكل	2.5 ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للدهن = الحد الأقصى للأحماض الدهنية الحرة % 1.25
قيمة البيروكسيد:	تصل إلى 10 ملي مكافئ أوكسيجين نشط/ كلغ دهن

## 2- الخصائص الكيميائية والفيزيائية

دهن الخنزير	دهن الخنزير المسيح	العصير الأول	الشحم الحيواني	
0.896-0.904	0.894-0.906	0.893-0.904	0.894-0.904	الكثافة النسبية
				(40 درجة مئوية/مياه على
				20 درجة مئوية)
1.448-1.460	1.448-1.461	1.448-1.460	1.448-1.460	معامل الانكسار
				(معامل الانكسار على
				40 درجة مئوية)
32-45	32-45	42.5-47	40-49	العيار (درجات مئوية)
192-203	192-203	190-200	190-202	قيمة التصبن
				(ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم/غرام دهن)
55-65	60-72	36-47	40-53	الرقم اليودي (محلول Wijs)
≤ 10	≤ 12	≤ 10	≤ 12	المواد غير القابلة للتصبن (غرام/كلغ)

## 3- أساليب التحليل وأخذ العينات

تحديد المواد المتطايرة على 105 درجة مئوية  
بحسب IUPAC 2.601 أو ISO 662: 1998.

تحديد الشوائب غير القابلة للذوبان  
بحسب IUPAC 2.604 أو ISO 663: 1999.

تحديد المحتوى من الصابون  
بحسب المواصفة البريطانية BS 684 القسم 2-5.

تحديد النحاس والحديد

بحسب ISO 8294: 1994، IUPAC 2.631 أو AOAC 990.05.

تحديد الكثافة النسبية

بحسب IUPAC 2.101، مع عامل التحويل المناسب.

تحديد معامل الانكسار

بحسب IUPAC 2.102 أو ISO 6320: 1995.

تحديد قيمة التصبّن

بحسب IUPAC 2.202 أو ISO 3657: 1988.

تحديد الرقم اليودي

محلول Wijs – بحسب IUPAC 2.205/1، ISO 3961: 1996، AOAC 993.20 أو

AOCS Cd 1d-1992 (97).

تحديد المواد غير القابلة للتصبّن

بحسب IUPAC 2.401 (part 1-5) أو ISO 3596-1: 1988 والتعديل 1 1997 و ISO 3596-2: 1988

والتعديل 1 1999.

تحديد قيمة البيروكسيد

بحسب IUPAC 2.501 (بعد التعديل)، (97) AOCS Cd 8b-90 أو ISO 3960: 1998.

تحديد الحموضة

بحسب IUPAC 2.201 أو ISO 660: 1996.

تحديد العيار

بحسب ISO 935: 1988 أو IUPAC 2.121.