

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالسكويت المالح المصنوع من الأسماك البحرية
وأسمك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية

CXS 222-2001

تم اعتمادها في عام 2001. وتم تعديلها في الأعوام 2011 و2013 و2016 و2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على البسكويت المالح (crackers) المصنوع من الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية. وهي لا تشمل أنواع البسكويت المالح المقلي الجاهز للاستهلاك ولا أنواع البسكويت المالح المنكّه اصطناعياً المصنوع من الأسماك والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

هذا المنتج هو منتج غذائي تقليدي مصنوع من السمك الطازج أو من لحم السمك المفروم والمجلّد من الأسماك البحرية (بما يشمل الأنواع ذات اللحم الأحمر والأبيض على حدٍ سواء) أو أسماك المياه العذبة والقشريات (بما يشمل الأريبان والجمبري) والأسماك الصدفية الرخوية (بما يشمل سمك السبيط والحبار والمحار والبطلينوس وبلح البحر والكوكل) على النحو المبين في القسم 1-3 وسائر المكونات على النحو المبين في القسم 2-3.

2-2 تحديد عملية تجهيز المنتج

يُحضّر هذا المنتج عن طريق خلط جميع المكونات وتشكيل المنتج وطبخه وتبريده وتقطيعه وتجفيفه. ويُعبأ المنتج في مواد التعبئة الملائمة العازلة للرطوبة وغير المنفذة للغاز. ويُجهز المنتج ويُعبأ بطريقة تسمح بتقليل الأكسدة إلى الحد الأدنى.

3-2 مناولة المنتج

تُحفظ الأسماك البحرية الطازجة وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية فوراً بعد اصطياها من خلال تبريدها أو تجليدها لخفض حرارتها إلى صفر درجة مئوية (32° بحسب مقياس فهرنهايت) في أسرع وقت ممكن على النحو المحدد في مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) ويتم الإبقاء عليها على درجة حرارة ملائمة بغرض منع فسادها وتكاثر الجراثيم قبل بدء عملية التجهيز.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الأولية

يشير مصطلح الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية الطازجة إلى الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية المصطادة حديثاً أو المبرّدة أو المجمّدة. ويشير مصطلح لحم السمك المفروم والمجلّد إلى لحم الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية المصطادة حديثاً أو المبرّدة أو المجمّدة المفروم الذي تم تجهيزه بشكل مناسب. وينبغي للأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية أن تكون ذات مظهر ولون ورائحة تبيّن أنها طازجة.

5- نظافة المنتج الغذائي

يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52 - 2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الدستور الغذائي لممارسات النظافة ومدونات الممارسات. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG21-1997).

6- التوسيم

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

1-6 اسم الغذاء

يطلق على المنتج المصنوع من الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة تسمية "بسكويت السمك المالح"، ويطلق على المنتجات المصنوعة من القشريات والأسماك الصدفية الرخوية تسمية تتضمن الاسم الشائع للأنواع المستخدمة مثل "بسكويت الأريان المالح" أو "بسكويت سمك السبيط المالح".

2-6 درجات التصنيف

عندما تكون درجات تصنيف الأغذية معلنة، ينبغي ذكر الدرجة على النحو الوارد في الجدول 1.

3-6 المتطلبات الإضافية

تحمل العبوات توجيهات واضحة بشأن حفظ المنتج من تاريخ شرائها من البائع بالتجزئة وحتى وقت استخدامها، إضافةً إلى توجيهات بشأن كيفية طبخها.

7- أخذ العينات وفحصها وتحليلها

1-7 أخذ العينات

تؤخذ عينات من الدفعة بغرض فحص المنتجات وفقاً لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

2-7 تحديد البروتين الخام

يُحدد البروتين الخام وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين (AOAC 920.87) أو (960.52).

3-7 تحديد الرطوبة

يُحدد الرطوبة وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين (AOAC 950.46B) (التجفيف بالهواء).

4-7 الفحص الحسي والفيزيائي

ينبغي أن يُجري أشخاص مدربون على إجراء الفحوصات الحسية والفيزيائية تقييماً للعينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقاً للإجراءات الواردة في الملحق ألف.

8- تعريف الوحدات المعيوبية

تعتبر وحدة العينة معيوبية عندما تظهر فيها أي من الخصائص المدرجة أدناه:

1-8 المواد الغريبة

المادة الغريبة هي أي مادة مخالفة لما يستخرج من المواد المحددة في الأقسام 1-3 و 2-3 و 3-3، والتي لا تشكل خطراً على صحة الإنسان، كما يمكن التعرف عليها بسهولة دون الحاجة إلى تكبيرها، وهو ما من شأنه أن يشير إلى عدم امتثال المنتج لممارسات التصنيع والإصحاح الصحي الجيدة.

2-8 الرائحة والنكهة

يشير البسكويت المالح غير المقلبي الذي تفوح منه روائح كريهة بارزة وثابتة والبسكويت المالح المقلبي ذو مذاق كرهه ثابت وبارز إلى تحلل المنتج (مثل فساده) أو تلوثه جراء مواد غريبة (مثل زيت الوقود ومركبات التنظيف).

3-8 الحسك

يعتبر البسكويت المالح معيوباً إذا تم العثور فيه على حسكة واحدة يتجاوز قطرها 3 ملم ويتجاوز طولها 5 ملم بشكل يلحق الضرر بأكثر من 25 في المائة من وحدة العينة.

4-8 تغيير اللون

يعتبر البسكويت المالح معيوباً إذا تغير لونه إلى الأسود الحاد أو اصفرّ لونه أو ابيضّ، ما يشير إلى العفن أو نمو الفطريات على سطح البسكويت بشكل يلحق الضرر بأكثر من 10 في المائة من وحدة العينة.

9- قبول الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في المواصفة الحالية:

- 1- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعيوبية وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، العدد المقبول (ج) الخاص بخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5؛
- 2- إذا لم يكن معدل الوزن الصافي لجميع وحدات العينة الخاضعة للفحص أقلّ من الوزن المصرح عنه، شريطة ألا يقل وزن أي من الحاويات المنفردة عن 95 في المائة من الوزن المصرح عنه؛
- 3- وإذا استوفت الدفعة المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و 5 و 6.

الملحق ألف

الفحص الحسّي والفيزيائي

ينبغي ألا تكون العيّنة المستخدمة للفحص الحسّي العيّنة نفسها المستخدمة للفحوصات الأخرى.

- 1- تُفحص وحدة العيّنة للتحقق من عدم وجود أي مواد غريبة أو حسك أو تغيّر في اللون.
- 2- ويتم تقييم الرائحة في العينات غير المطبوخة وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسّي للأسمك والمحار في المختبرات (CXG 31-1999).
- 3- ويتم تقييم النكهة في العينات المطبوخة وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسّي للأسمك والمحار في المختبرات (CXG 31-1999).
- 4- وتُغلى العينة جيداً بزيت الطهي الطازج على درجة حرارة 190 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 20 و60 ثانية حسب ما تقتضيه سماكة البسكويت المالح.