

المواصفة الخاصة بالقشدة وأنواع القشدة المجهّزة

CXS 288-1976

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN A-9-1976. تمّ اعتمادها في عام 1976. وتم تنقيحها في عامي 2003 و2008.

وتمّ تعديلها في عامي 2010 و2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على القشدة وأنواع القشدة المجهّزة المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

1-2 القشدة (الكريمة) هي منتج الحليب السائل¹ الغني نسبياً بالدهون، وتكون على شكل مستحلب من الدهن المقشود من الحليب الخالي من الدسم ويُحصل عليها عن طريق الفصل المادي لمكونات الحليب.

2-2 القشدة المسترجعة هي قشدة يُحصل عليها باسترجاع منتجات الحليب مع إضافة المياه الصالحة للشرب أو عدم إضافتها، ولها خصائص المنتج النهائي نفسها الموصوفة في القسم 1-2.

3-2 القشدة المعاد تكوينها هي قشدة يُحصل عليها بإعادة تكوين منتجات الحليب مع إضافة المياه الصالحة للشرب أو عدم إضافتها، ولها خصائص المنتج النهائي نفسها الموصوفة في القسم 1-2.

4-2 أنواع القشدة المجهّزة هي منتجات الحليب التي يُحصل عليها بإخضاع القشدة و/أو القشدة المسترجعة و/أو القشدة المعاد تكوينها لطرق معالجة وعمليات مناسبة للحصول على الخصائص المميزة المبينة أدناه.

1-4-2 القشدة السائلة المعبأة مسبقاً هي منتج الحليب السائل¹ التي يُحصل عليها عن طريق تحضير وتعبئة القشدة و/أو القشدة المسترجعة و/أو القشدة المعاد تكوينها للاستهلاك المباشر و/أو للاستعمال المباشر بوصفها كذلك.

2-4-2 القشدة المعدّة للخفق هي القشدة السائلة¹ و/أو القشدة المسترجعة و/أو القشدة المعاد تكوينها القابلة للخفق. وعندما تكون هذه القشدة معدّة للاستعمال من قبل المستهلك النهائي، ينبغي تحضيرها بطريقة تسهّل عملية الخفق.

3-4-2 القشدة المعبأة بالضغط هي القشدة السائلة¹ و/أو القشدة المسترجعة السائلة و/أو القشدة المعاد تكوينها التي تعبّ مع غاز داسر في حاوية دسر بالضغط والتي تصبح قشدة مخفوقة لدى إخراجها من تلك الحاوية.

4-4-2 القشدة المخفوقة هي القشدة السائلة¹ و/أو القشدة المسترجعة و/أو القشدة المعاد تكوينها التي يُدخل فيها هواء أو غاز خامل دون عكس مستحلب الدهون المقشودة من الحليب الخالي من الدسم.

5-4-2 القشدة المخمّرة هي أحد منتجات الحليب التي يُحصل عليها بالتخمير بفعل كائنات حية دقيقة مناسبة، بما يؤدي إلى خفض مستوى الحموضة (pH) مع تخثر أو من دونه. وعندما يشار بشكل مباشر أو غير مباشر في بطاقة التوسيم أو في بيانات المحتويات المتصلة بعملية البيع، إلى وجود كائن حي دقيق محدد أو كائنات حية دقيقة محددة، ينبغي أن تكون هذه الكائنات موجودة وقابلة للنمو ومؤثّرة ووافرة في المنتج حتى تاريخ أدنى حد لصلاحية الاستعمال. وإذا كان المنتج قد خضع لمعالجة بالحرارة بعد التخمير، تنتفي عندئذ الحاجة إلى الكائنات الحية الدقيقة قابلة للنمو.

6-4-2 القشدة المحمّضة هي منتج الحليب الذي يُحصل عليه بتحميض القشدة و/أو القشدة المسترجعة و/أو القشدة المعاد تكوينها بفعل أحماض و/أو منظّمات حموضة لخفض مستوى الحموضة (pH) مع تخثر أو من دونه.

¹ "سائل" يعني أنه قابل للسكب على درجات حرارة أعلى من درجة التجمد.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

جميع أنواع القشدة والقشدة المجهّزة:

الحليب، الذي ربما يكون قد خضع لمعالجات ميكانيكية أو مادية قبل تجهيز القشدة.

إضافة إلى ذلك، لأنواع القشدة المصنوعة بالاسترجاع أو إعادة التكوين:

الزبدة² ومنتجات دهون الحليب² والحليب المخفف² والقشدة المخففة² والمياه الصالحة للشرب

إضافة إلى ذلك، لأصناف القشدة المجهّزة جميعها الموصوفة في الأقسام من 2-4-2 إلى 6-4-2:

المنتج الذي يبقى بعد إزالة دهون الحليب بمخض الحليب والقشدة لصنع الزبدة ومنتجات الحليب الدهنية (كثيراً ما يشار إليه باسم مخيض الحليب) والذي قد يكون مركزاً و/أو مجففاً.

2-3 المكونات المسموح بها

يمكن استخدام المكونات المذكورة أدناه وحدها لا غير للأغراض وفئات المنتجات المحددة فقط ضمن الحدود المقررة.

للاستخدام فقط في المنتجات التي يكون فيها استخدام المثبتات و/أو المثخنات مبرراً (انظر الجدول في القسم 4):

- المنتجات المشتقة حصرياً من الحليب أو مصّل الحليب وتحتوي على 35 في المائة (كتلة/كتلة) أو أكثر من بروتين الحليب من أي نوع (بما في ذلك منتجات بروتين الكازين ومصّل الحليب ومركباتهما وكل ما يدخل في تركيباتهما) والحليب المخفف: يمكن استعمال هذه المنتجات للقيام بالوظيفة ذاتها التي تقوم بها المثخنات والمثبتات، شريطة أن تضاف بالكميات المؤدية للهدف الوظيفي لا أكثر وبما لا يتجاوز 20 غراما/كيلوغراما، مع مراعاة أي استخدام آخر للمثبتات والمثخنات الواردة في القسم 4.
- الجيلاتين والنشاء: يمكن استعمال هذه المواد للقيام بالوظيفة ذاتها التي تقوم بها المثبتات، شريطة أن تضاف بالكميات المؤدية للهدف الوظيفي لا أكثر، على نحو ما تقضي به "ممارسات التصنيع الجيدة"، مع مراعاة أي استخدام آخر للمثبتات/المثخنات الواردة في القسم 4.

إضافة إلى ذلك، للاستعمال في القشدة المخمرة فقط:

- بادئات مستزرعة من كائنات حية دقيقة غير ضارة، ومنها تلك المحددة في القسم 2 من المواصفة الخاصة بالحليب المخمر (CXS 243-2003).

إضافة إلى ذلك، لاستعمال القشدة المخمرة والقشدة المحمضة فقط:

- الإنفحة وغيرها من الأنزيمات المخثرة للحليب الآمنة والملائمة لتحسين القوام من دون تحقيق تخثر أنزيمي.
- كلوريد الصوديوم.

² للاطلاع على المواصفات، انظر مواصفة الدستور الغذائي ذات الصلة.

3-3 التركيبية

دهون الحليب: الحد الأدنى 10 في المائة (وزن/وزن)

لا يعتبر تعديل التركيبية دون الحد الأدنى لدهون الحليب المحدد أعلاه لدهون الحليب ممثلاً للقسم 3-3-4 من المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CXS 206-1999).

-4 المواد المضافة إلى الأغذية

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها في الجدول أدناه هي التي يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من فئات المواد المضافة، وحيثما يُسمح بذلك حسب الجدول، وحدها المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة في القائمة أدناه هي التي يمكن أن تستخدم وضمن الحدود المحددة فقط.

يمكن استخدام المثبتات والمنشآت، بما في ذلك أصناف النشاء المعدلة، منفردة أو مجتمعة، بما يتوافق مع التعاريف الخاصة بمنتجات الحليب وإلى الحد الذي تكون فيه ضرورية للعملية فقط، مع الأخذ في الاعتبار أي استخدام للجيلاتين والنشاء، كما هو منصوص عليه في القسم 2-3.

الفئة الوظيفية للمادة المضافة				فئة المنتج
غازات التعبئة ومواد الدسر	المتخّنات ^١ والمستحلبات ^١	منظمات الحموضة ^١	المثبتات ^١	
-	X	X	X	القشدة السائلة المعبأة مسبقاً: (1-4-2)
-	X	X	X	القشدة المعدّة للخفق: (2-4-2)
X	X	X	X	القشدة المعبأة بالضغط: (3-4-2)
X	X	X	X	القشدة المخفوقة: (4-4-2)
-	X	X	X	القشدة المحمّرة: (5-4-2)
-	X	X	X	القشدة المحمّضة: (6-4-2)

^١ يمكن عند الحاجة استخدام هذه المواد المضافة لضمان استقرار المنتج وسلامة المستحلب، مع الأخذ في الاعتبار محتوى الدهون وثبات المنتج. وفي ما يتعلق بالثبات، ينبغي إيلاء اعتبار خاص لمستوى المعالجة الحرارية المطبقة لأن بعض المنتجات المبسترة بالحد الأدنى لا يتطلب استخدام مواد مضافة معيّنة.

X استخدام المواد المضافة التي تعود إلى هذه الفئة مبرر من الناحية التكنولوجية.

- استخدام المواد المضافة التي تعود إلى هذه الفئة غير مبرر من الناحية التكنولوجية.

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
منظمات الحموضة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض اللاكتيك ل-، د-، و د.ل-	270
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الصوديوم	325
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات البوتاسيوم	326
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الكالسيوم	327
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الستريك	330
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات الكالسيوم	333
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الصوديوم	(i)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربون هيدروجين الصوديوم	(ii)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الصوديوم أحادية نصفية (سيسكويكربونات)	(iii)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات البوتاسيوم	(i)501
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربون هيدروجين البوتاسيوم	(ii)501
المشبات والمشحنات		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الكالسيوم	(i)170
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثاني الصوديوم	(i)331
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثلاثي الصوديوم	(iii)331
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثنائي البوتاسيوم	(i)332
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثلاثي البوتاسيوم	(ii)332
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كبريتات الكالسيوم	516
100 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة على شكل الفوسفور	فوسفات ثنائي هيدروجين أحادي الصوديوم	(i)339
	فوسفات هيدروجين ثنائي الصوديوم	(ii)339
	فوسفات ثلاثي الصوديوم	(iii)339
	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	(i)340
	فوسفات هيدروجين ثنائي البوتاسيوم	(ii)340
	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	(iii)340
	فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	(i)341
	فوسفات هيدروجين الكالسيوم	(ii)341
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	(iii)341
	ثنائي الفوسفات ثنائي الصوديوم	(i)450

	ثنائي الفوسفات ثلاثي الصوديوم	(ii)450
	ثنائي الفوسفات رباعي الصوديوم	(iii)450
	ثنائي الفوسفات رباعي البوتاسيوم	(v)450
	ثنائي فوسفات الكالسيوم	(vi)450
	ثنائي فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	(vii)450
	ثلاثي الفوسفات خماسي الصوديوم	(i)451
	ثلاثي الفوسفات خماسي البوتاسيوم	(ii)451
	متعدد فوسفات الصوديوم	(i)452
	متعدد فوسفات البوتاسيوم	(ii)452
	متعدد فوسفات الكالسيوم والصوديوم	(iii)452
	متعدد فوسفات الكالسيوم	(iv)452
	متعدد فوسفات الأمونيوم	(v)452
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الأجنيك	400
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الجينات الصوديوم	401
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الجينات البوتاسيوم	402
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الجينات الأمونيوم	403
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الجينات الكالسيوم	404
5 000 ملغ/كغ	أجينات غليكول البروبيلين	405
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الآغار (هلام الآجار)	406
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كاراجينان	407
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	طحلب أوكيما البحري المجهز	a407
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الخروب	410
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الغوار	412
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الصمغ العربي (صمغ الأكاسيا)	414
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الزانثان	415
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الجيلان	418
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع البكتين	440
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	السيللوز ذو البلورات المجهرية (سلؤلوز متهلم)	(i)460
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مسحوق السيللوز	(ii)460
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مثيل سيللوز	461

463	هيدروكسي بروبييل سيللوز	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
464	هيدروكسي بروبييل متيل السيللوز	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
465	ميتيل أتيل سللوز	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
466	كاربوكسي ميثيل سيللوز الصوديوم (صمغ السللوز)	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
e472	ثنائي اسيتيل الطرطريك والحمض الدهني استر الجليسرول	5 000 ملغ/كغ
508	كلوريد البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
509	كلوريد الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1410	فوسفات أحادي النشا	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1412	فوسفات ثنائي النشا	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1413	فوسفات ثنائي النشا الفوسفاتي	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1414	فسفات ثنائي النشا المؤستل	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1420	أميتات النشا	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1422	أديات ثنائي النشا الأستيلي	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1440	نشا هيدروكسي بروبيلي	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1442	فوسفات ثاني النشا الهيدروكسي بروبيلي	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1450	سكسينات نشا أكتينول الصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
المستحلبات		
(i)322	ليسيتين	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
432	أحادي لورات السوربتان متعدد الأكسي إيثلين (20)	1 000 ملغ/كغ
433	أحادي أوليات السوربتان متعدد الأكسي إيثلين (20)	
434	أحادي بالميتات السوربتان متعدد الأكسي إيثلين (20)	
435	أحادي استيارات السوربتان متعدد الأكسي إيثلين (20)	
436	ثلاثي استيارات السوربتان متعدد الأكسي إيثلين (20)	
471	أحادي وثنائي غليسريدات الأحماض الدهنية	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
a472	إسترات الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
b472	إسترات اللبنيك والحمض الدهني للجليسرول	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
c472	إسترات أحماض السيتريك والأحماض الدهنية من الجليسرول	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
473	إسترات السكروز للأحماض الدهنية	5 000 ملغ/كغ

6 000 ملغ/كغ	إستيرات متعددة الغليسول من الأحماض الدهنية	475
5 000 ملغ/كغ	أحادي ستيرات السوربتان	491
	ثلاثي ستيرات السوربتان	492
	أحادي لاورات السوربتان	493
	أحادي أوليات السوربتان	494
	أحادي بالميتات السوربتان	495
	غازات التعبئة	
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أكسيد الكربون	290
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نيتروجين	941
المادة الطاردة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أكسيد النيتروز	942

5- الملوثات

ينبغي أن تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- الشروط الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج الغذائي

1-1-7-1 ينبغي أن يُحدّد اسم الغذاء كما يرد في القسم 2 من هذه المواصفة، حسب الاقتضاء ومع الأخذ بعين الاعتبار القسم 3-1-7. ولكن تجوز تسمية "القشدة السائلة المعبأة مسبقاً" على أنها "قشدة" وتسمية "القشدة المعبأة بالضغط" باستخدام مصطلح وصفي آخر يشير إلى طبيعتها أو الغاية من استخدامها أو تسميتها "قشدة مخفوقة". وينبغي ألا يستخدم مصطلح "قشدة مجهزة" كتسمية.

ويمكن أن تسمّى المنتجات المشمولة بهذه المواصفة بأسماء أخرى محددة في التشريعات الوطنية للبلد الذي يُصنّع فيه المنتج و/أو يباع أو باسم شائع الاستخدام، شريطة ألا تؤدي هذه التسمية إلى خلق انطباع خاطئ في ما يتعلق بطابع وهوية الغذاء في البلد الذي يباع فيه بالتجزئة.

بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن تتضمن البيانات على بطاقة التوسيم، كتسميات أنواع القشدة المخمّرة وتنويهاً المحتوى، إشارة إلى مصطلحات مثل "لبن رائب" و "كفير" و "كوميس"، حسب المقتضى، شريطة أن يكون قد جرى تخمير المنتج ببادئة (بادئات) مستزرعة محددة مقابلة في القسم 1-2 من مواصفة الألبان المخمّرة (CXs 243-2003)، وشريطة أن يمثل المنتج لمعايير التركيبيّة الميكروبيولوجية التي تنطبق على الحليب المخمّر المحددة في القسم 3-3 من تلك المواصفة.

2-1-7-2 ينبغي أن ترفق التسمية بإشارة إلى محتوى الدهون المقبول في البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة، إما كقيمة رقمية أو باستخدام مصطلح وصفي مناسب، إما كجزء من الاسم أو في مكان بارز في مجال الرؤية نفسه.

ينبغي أن تكون التنويهاً بالعناصر الغذائية، في حالة استخدامها، وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر الغذائية (CXG 23-1997). ولهذا الغرض فقط، يشكّل مستوى 30 في المائة من دهون الحليب المرجع.

3-1-7-3 ينبغي تسمية أنواع القشدة المصنّعة عن طريق إعادة تكوين أو استرجاع مكونات الألبان كما هو محدد في القسمين 2-2 و 3-2 "قشدة معاد تكوينها" أو "قشدة مسترجعة" أو بواسطة أي مصطلح وصفي صادق آخر إذا كان غياب هذا النوع من التوسيم سيؤدي إلى تضليل المستهلك.

4-1-7-4 ينبغي إعطاء وصف مناسب للمعالجة بالحرارة، إما كجزء من الاسم أو في مكان بارز في مجال الرؤية نفسه، إذا كان غياب هذا النوع من التوسيم سيؤدي إلى تضليل المستهلك.

عند الإشارة في التوسيم إلى نوع المعالجة (المعالجات) بالحرارة المستخدمة، تسري التعاريف التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي الإعلان عن محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في بلد البيع إلى المستهلك النهائي، إما على أساس (1) نسبة مئوية من الكتلة أو الحجم، أو (2) بالغمم لكل حصة محددة في بطاقة التوسيم، شريطة أن يذكر عدد الحصص.

وعندما يشار إلى محتوى الدهون في المنتج بقيمة رقمية وفقاً للقسم 2-1-7، قد تشكّل هذه الإشارة إعلاناً عن الدهون، شريطة أن تتضمن أي معلومات إضافية كما هو مطلوب أعلاه.

3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالجملة

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة وال فقرات 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبّئ وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبّئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

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