

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بلحم كتف الخنزير المقدد المطبوخ

CODEX STAN 97-1981

اعتمدت في 1981. جرت مراجعتها في 1991 و2014 و2015.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتجات التي تطلق عليها تسمية "لحم كتف الخنزير المطبوخ" المعبأة بواسطة أي مواد تعبئة مناسبة.

وهي لا تسري على منتجات لحم كتف الخنزير المطبوخ التي تختلف خصائص تركيبتها عن تلك المحددة لهذا النوع من المنتجات. ويوضع على هذه المنتجات بيان محدد يصف طبيعتها الحقيقية من دون تضليل المستهلك والتسبب بالتباس لديه بشأن المنتجات التي تشملها هذه المواصفة.

2- الوصف

يُصنع هذا المنتج من لحم الفخذ الأمامي للخنزير. وتُنزع عنه جميع العظام والغضاريف المحاذية والأوتار والأربطة. ويجوز أو لا يجوز أيضاً نزع الجلد والدهون.

ويجري تقديد اللحوم ويجوز تدخينها و/أو إضافة البهارات و/أو النكهات إليها.

وتكون المعالجة بالحرارة التي يخضع لها المنتج ونوع التقديد والتعبئة كافية للتأكد من خلو المنتج من أي مخاطر على الصحة العامة والمحافظة على تماسكه مهما اختلفت شروط التخزين والنقل والبيع.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المكونات الأساسية**

- لحم كتف الخنزير غير المقدد؛
- الأجاج المؤلف من المياه وملح الطعام والصوديوم أو نترات البوتاسيوم.

2-3 المكونات الاختيارية

- السكر، السكر المحوّل، الدكستروز (الغلوكوز)، اللكتوز، الملتوز، شراب الغلوكوز (بما في ذلك شراب الذرة)، العسل؛
- البهارات والتوابل والمطيبات؛
- البروتينات العطرية القابلة للذوبان في المياه والتحليل فيها؛
- الجيلاتين الصالح للأكل.

3-3 عوامل الجودة الأساسية

1-3-3 المواد الأولية

تكون المكونات المستخدمة لصنع المنتج من نوعية مناسبة للاستهلاك البشري وخالية من أي روائح أو نكهات كريهة.

2-3-3 المنتج النهائي

يكون المنتج نظيفاً وخالياً فعلياً من أي بقع وتلوث ناتج عن الحاوية. وينبغي أن تكون اللحوم مقددة بشكل متسق وجيد وأن يكون المنتج قابلاً للتقطيع إلى شرائح.

4-3 المحتوى من اللحوم

- متوسط النسبة المئوية من اللحوم - البروتينات على أساس الخلو من الدهون ≤ 17.5 في المائة
 - الحد الأدنى من النسبة المئوية من اللحوم-البروتينات على أساس الخلو من الدهون $\equiv 16.0$ في المائة
- (الحد الأدنى المطلق)

تُحسب النسبة المئوية من اللحوم-البروتينات، بالنسبة إلى المنتجات المعلّبة، على أساس المحتوى الإجمالي للعبوة ويجري تصحيحها بالنسبة إلى الجيلاتين، في حال إضافتها - انظر القسم 8-1).

4- المواد المضافة إلى الأغذية

المواد الحافظة ومواد الترتيب المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) ضمن فئة الأغذية 08-2-2 "منتجات اللحوم والدواجن والطرائد المفتتة والمجهّزة والمعالجة بالحرارة" وفئات الأغذية المتقاربة يجوز استخدامها في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة. وحدها بعض المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الجدول 3 (على النحو المبين في الجدول 3) يجوز استخدامها في الأغذية التي تستوفي هذه المواصفة.

وينبغي لدى استخدام المنكهات مراعاة الخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات (CAC/GL 66-2008).

يسري القسم 4-1 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) والذي يشير إلى شروط انتقال المواد المضافة إلى الأغذية من المكونات والمواد الأولية إلى الأغذية.

5- الملوثات

تستوفي المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى الواردة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

وعلى المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات و/أو العقاقير البيطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي .

6- النظافة العامة

يوصى بأن تعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونة السلوك لممارسات النظافة الخاصة باللحوم (CAC/RCP 58-2005) ومدونة ممارسات النظافة للأغذية المعلّبة المتدنية الحموضة والمحمّضة والمتدنية الحموضة (CAC/RCP 23-1979) والخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية لكافة اللستيريا الأحادية في الأغذية الجاهزة للاستهلاك (CAC/GL 61-2007) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسة الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسة الأخرى.

وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CAC/GL 21-1997).

7- التوسيم

تسري أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985):

1-7 اسم الغذاء

يكون اسم الغذاء الموضوع على بطاقة التوسيم "لحم كتف الخنزير المطبوخ".

يشمل اسم المنتج، حسب الاقتضاء، ما يلي:

- "مع الجلد"
- "في/مع عصير طبيعي"
- "أضيف إليه X" بالنسبة إلى الجيلاتين أو الأغار أو الألجينات أو الكراجينان
- "مدخن"
- "أضيف إليه عامل تدخين".

يُشار بشكل دقيق إلى طريقة التحضير أو التجهيز أو العرض بحيث تظهر في الوقت نفسه إلى جانب اسم المنتج إذا كان إغفال هذه المعلومات قد يؤدي إلى تضليل المستهلك.

2-7 تاريخ الصلاحية والتعليمات للتخزين

يُشار بالسنة إلى الحد الأدنى لصلاحية المنتج بالنسبة إلى المنتجات القابلة للحفظ لمدة طويلة.

أما بالنسبة إلى لحوم كتف الخنزير المقدد المطبوخ التي لا يمكن حفظها لمدة طويلة أي تلك التي من غير المتوقع الاحتفاظ بها لأكثر من 18 شهراً في ظروف الحفظ والبيع العادية والتي جرت تعبئتها في حاوية جاهزة لعرضها على المستهلك أو لأغراض الاستهلاك المباشر، يُشار إلى الحد الأدنى لمدة صلاحيتها باليوم والشهر والسنة.

وبالنسبة إلى المنتجات غير القابلة للحفظ لمدة طويلة والتي تمت تعبئتها في حاويات لا تُباع بصورة مباشرة إلى المستهلك أو غير مخصصة للاستهلاك المباشر، فتوضع التعليمات المناسبة بشأن حفظها وتوزيعها.

3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ترد، حسب المقتضى، المعلومات اللازمة لتوسيم حاويات البيع بالتجزئة، إما على الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم الغذاء وتاريخ الصلاحية وتعليمات للتخزين وتحديد الشحنة واسم المصنع أو المعبئ وعنوانه والتي ترد على الحاوية غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنع أو المعبئ بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل

انظر المواصفة CODEX STAN 234-1999.

1-8 التصويب في حال إضافة الجيلاتين

بالنسبة إلى المنتجات التي لا تُعرف فيها كمية الجيلاتين المضافة إليها، ينبغي حذف نسبة 0.5 في المائة من البروتينات من النسبة المئوية من البروتينات المشار إليها على أساس الخلو من الدهون.