

المواصفة الخاصة بشرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد

CXS 114-1981

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تعديلها في عام 2019.

1-1 النطاق

تسري هذه المواصفة على شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد من أنواع الدرناات *Solanum tuberosum* L والمعده للاستهلاك المباشر من غير أي عملية تجهيز إضافية باستثناء إعادة تعبئتها إذا لزم الأمر.

2- الوصف**1-2 تعريف المنتج**

إنّ شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد هي المنتج المعدّ من درناات نبتة البطاطس النظيفة والناضجة والسليمة التي تمثل لخصائص أنواع *Solanum tuberosum* L. ويتم فرز هذه الدرناات وغسلها وتقشيرها وتقطيعها إلى شرائح، وتتم معاملتها حسب الضرورة للحصول على لون مرضٍ، وثقل في الزيت أو الدهن الصالح للأكل. وينبغي أن تكون عمليات المعالجة والقلي كافية لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

2-2 تعريف عملية التجهيز

1-2-2 شرائح البطاطا المقلية السريعة التجميد منتج يخضع لعملية تجميد في معدات ملائمة تمثل للشروط المحددة في ما يلي. وتجري عملية التجميد بحيث يتم تخطي نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور بسرعة. ولا تعتبر عملية التجميد السريعة مكتملة إلا حين تبلغ حرارة المنتج 18 درجة مئوية دون الصفر (0 درجة فهرنهايت) في المركز الحراري، وذلك بعد التثبيت الحراري.

2-2-2 يجوز اتباع الممارسة المعترف بها لإعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد في ظروف مضبوطة.

3-2 ممارسات المناولة

تجري مناولة المنتج في ظروف تسمح بالحفاظ على جودته خلال نقله، وتخزينه وتوزيعه حتى وقت بيعه ضمناً. ويوصى بأن تتم مناولة المنتج وفقاً لمدونة الممارسات الخاصة بتجهيز ومناولة الأغذية السريعة التجميد (CXC 8-1976).

4-2 طريقة العرض**1-4-2 الشكل**

تُحدّد أشكال المنتج بحسب طبيعة سطحه وطبيعة المقطع العرضي.

1-1-4-2 طبيعة سطح المنتج

ينبغي للمنتج أن يتخذ أحد الشكلين التاليين:

(أ) المستقيمة - شرائح من البطاطس المتوازية الجوانب والناعمة السطح؛

(ب) المتموجة - شرائح من البطاطس المتوازية الجوانب ويكون السطح في جانبيين منها أو أكثر مموجاً.

2-1-4-2 أحجام المقطع العرضي

ينبغي ألا يقل طول المقطع العرضي لشرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد التي قطعت على الجوانب الأربعة عن 5 ملم حين يتم قياسها في حالتها المجمدة. وينبغي أن تكون شرائح البطاطس المقلية في كل عبوة ذات أحجام مقطعية متشابهة.

ويمكن تعريف المنتج استنادًا إلى الأحجام التقريبية للمقاطع العرضية أو بالعودة إلى نظام التسميات التالي:

التسمية الحجم بالمليمتر في المساحة الأكبر المقطعة

مقطع إلى شرائح رفيعة	8-5
شرائح متوسطة	12-8
شرائح سمكية	16-12
شرائح كبيرة جدًا	أكبر من 16

2-4-2 الأشكال الأخرى

يُسمح بعرض المنتج بأي أشكال أخرى استنادًا إلى المقطع العرضي بشرط أن:

- (أ) يكون متميزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (ب) ويستوفي كافة الشروط الأخرى التي تنص عليها هذه المواصفة؛
- (ج) وموصوفاً وصفاً مناسباً على بطاقة التوسيم تفادياً للتسبب بأي التباس لدى المستهلك أو تضليله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 المكونات الأساسية

- (أ) البطاطس بحسب التعريف الوارد في القسم 1-2.
- (ب) الدهون والزيوت الصالحة للأكل استنادًا إلى تعريف هيئة الدستور الغذائي.

2-1-3 المكونات الاختيارية

- (أ) أنواع السكر (السكر، والسكر المحلّ، وشراب السكر المحلّ، والدكستروز والفركتوز، وشراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز المجفف) استنادًا إلى تعريف هيئة الدستور الغذائي.
- (ب) الملح (كلوريد الصوديوم)
- (ج) البهارات، من قبيل التوابل والأعشاب.

2-3 عوامل الجودة

1-2-3 المتطلبات العامة

ينبغي لشرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد أن تكون:

- خالية من أي مذاق أو رائحة؛
- سليمة ونظيفة وخالية من أي مادة دخيلة؛
- ذات لون موحد نسبياً؛

وفي ما يخص العيوب البصرية الخاضعة لمستويات التفاوت المسموح بها، ينبغي لشرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد أن تكون:

- خالية من العيوب الخارجية المفرطة مثل التشوهات والحفر وتغيير في اللون؛
- خالية من آثار الفرز المفرطة، مثل البرادة، والقطع الصغيرة والفضلات؛
- خالية نسبياً من العيوب الناجمة عن القلي، مثل الأجزاء محروقة.

ولدى إعداد شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد وفقاً لتعليمات المصنّع، ينبغي:

- أن تكون ذات لون موحد نسبياً؛
- أن تكون ذات قوام يتميز به المنتج، وألا تكون قاسية أو طرية أو رطبة بشكل مفرط.

2-3-3 المتطلبات التحليلية

1-2-2-3 الرطوبة - ينبغي للحدّ الأقصى لمحتوى الرطوبة في المنتج الكامل بالشكل المقطع إلى شرائح رفيعة ومتوسطة سمكية أن يكون بنسبة 76 في المائة كتلة/كتلة؛ وأما بالنسبة إلى الشرائح الكبيرة جداً والأشكال الأخرى فيكون بنسبة 78 في المائة كتلة/كتلة.

2-2-2-3 ينبغي ألا يتجاوز محتوى الأحماض الدهنية الحرة في الدهون أو الزيوت المستخرجة من المنتج نسبة 1.5 في المائة من الزيوت كتلة/كتلة على أن يُقاس كحمض زيتي أو قيمة معادلة من الأحماض الدهنية بالاستناد إلى الحمض الدهني الغالب في الدهون أو الزيوت.

2-2-3 تعريف العيوب المرئية

1-3-2-3 العيوب الخارجية: هي التشوهات أو التغيير في اللون (إن في داخل المنتج أو على سطحه) بفعل تعرّض المنتج إلى الضوء، أو الأضرار الميكانيكية، أو العوامل المرضية أو عوامل الآفات، أو وجود الثغرات أو بقايا التقشير.

(أ) العيب الطفيف - أي وحدة متضررة بفعل مرض، أو تغيير غامق أو كثيف في اللون، أو وجود الثغرات، أو قشور غامقة تغطي موقعاً أو دائرةً بقطر أكبر من 3 ملم إنما أقل من 7 ملم، وقشور من اللون البني الفاتح أو تغيير طفيف في اللون في أي موقع بقطر أكبر من 3 ملم.

(ب) العيب الكبير - أي وحدة متضررة بفعل مرض، أو تغيير غامق أو كثيف في اللون، أو وجود الثغرات، أو قشور غامقة تغطي موقعاً أو دائرةً بقطر أكبر من 7 إنمًا أقل من 12 ملم.

(ج) العيب الحاد - أي وحدة متضررة بفعل مرض، أو تغيير غامق أو كثيف في اللون، أو وجود الثغرات، أو قشور غامقة تغطي دائرة بقطر 12 ملم أو أكثر.

ملاحظة:

(ينبغي تجاهل العيوب البصرية "البسيطة" التي تندرج من حيث الموقع أو الكثافة، في التعريف الوارد للعيوب الطفيفة).

2-3-2-3 فرز العيوب

(أ) البرادة - وحدة رفيعة جداً (تكون بوجه عام الجزء عند الطرف) تمرّ عبر فتحةٍ يبلغ عرضها نسبة 50 في المائة من الحجم الأدنى للحجم الاسمي أو العادي.

(ب) القطعة الصغيرة - أي وحدة يبلغ طولها أقل من 25 ملم.

(ج) الفضلات - مواد البطاطس ذات الشكل غير المنتظم التي لا تتطابق مع الشكل العام لسرايح البطاطس المقلية.

3-3-2-3 عيوب القلي

القطع المحروقة - أي وحدة من اللون البني الغامق إلى الأسود، وقاسية بفعل القلي المفرط.

4-2-3 حجم العينة القياسية

يكون حجم العينة القياسية كيلوغراماً واحداً.

5-2-3 المستويات المسموح بها للعيوب المرئية

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى حجم العينة القياسية المشار إليها في القسم 3-2-4، تُصنّف العيوب الخارجية المرئية على أنها "طفيفة" أو "كبيرة" أو "حادة". وتعتمد المستويات المسموح بها للعيوب الخارجية على المقطع العرضي لسرايح البطاطس المقلية.

ولكي تكون وحدات العينات مقبولة، ينبغي ألا تتضمن وحدات تتعدى الأعداد الواردة في الفئات ذات الصلة، بما في ذلك المجموع، في الجدول 1.

الجدول 1 - المستويات المسموح بها للعيوب الخارجية

عدد الوحدات المتضررة المقطع العرضي لسرايح		فئات العيوب
أكبر من 16 ملم	16-5 ملم	
3	7	حادة
9	21	حادة + كبيرة
27	60	المجموع (حادة + كبيرة + طفيفة)

المستويات المسموح بها لسائر العيوب (التي لا تستند إلى المقطع العرضي) هي:

تصنيف العيوب

البرادة	12 في المائة كتلة/كتلة كحدّ أقصى
القطع الصغيرة والفضلات	6 في المائة كتلة/كتلة كحدّ أقصى
إجمالي عيوب الفرز	12 في المائة كتلة/كتلة كحدّ أقصى
عيوب القلي	0.5 في المائة كتلة/كتلة كحدّ أقصى

3-3 تعريف المنتجات المعابة استناداً إلى التركيبة ومعايير الجودة

تُعتبر أي وحدة عينة تم أخذها وفقاً لخطة أخذ العينات ذات مستوى جودة مقبول 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات) "معابة" في الحالات التالية:

(أ) لم تمثل للمتطلبات الواردة في القسم 3-1؛

(ب) لم تمثل لأي من المتطلبات العامة الواردة في القسم 3-2-1؛

(ج) تعدّت المستويات المسموح بها للعيوب المرئية في فئة واحدة أو أكثر من فئات العيوب المبينة في القسم 3-2-5.

4-3 قبول الشحنة استناداً إلى التركيبة ومعايير الجودة

تُعتبر الشحنة مقبولة بالنسبة إلى التركيبة ومعايير الجودة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعابة" كما هو مبين في القسم 3-5 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات). ولدى تطبيق إجراء القبول، يتم التعامل مع كل "منتج معيب"، كما هو مبين في القسم 3-3 (أ) إلى (ج)، على نحو فردي للميزات ذات الصلة.

5-3 تعريف "المنتجات المعابة" بالنسبة إلى المتطلبات التحليلية

انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات.

6-3 قبول الشحنة بالنسبة إلى المتطلبات التحليلية

انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات.

4- المواد المضافة إلى الأعذية

1-4 المواد المخليبية الحد الأقصى في المنتج النهائي

1-1-4 بيروفوسفات ثنائي الهيدروجين ثنائي الصوديوم ()

2-1-4 بيروفوسفات رباعي الصوديوم (100 ملغ/كغ بمفردها أو مع مواد أخرى)

3-1-4 حمض رباعي أسيتات ثنائي أمين إيثيلين (الفوسفات المعبّر عنه كالتالي P_2O_5) ()

(ملح Ca-diNa) ()

- 4-1-4 حمض الأسكوربيك (
- 5-1-4 حمض السيتريك (ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
- 6-1-4 حمض الماليك (
- 2-4 المواد المساعدة في عملية التجهيز
- 1-2-4 الكبريت، ثنائي الكبريت، رباعي الكبريت (50 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مواد أخرى
- الصوديوم أو ملح البوتاسيوم (المعبر عنه كالتالي SO₂
- 2-2-4 هيدروكسيد الصوديوم (
- 3-2-4 هيدروكسيد البوتاسيوم (ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
- 4-2-4 حمض السيتريك (
- 5-2-4 ثنائي ميثيل السيلوكسان (10 ملغ/كغ على أساس الدهون
- 3-4 مبدأ نقل المواد المضافة
- ينبغي تطبيق القسم 1-4 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)
- 5 النظافة العامة**
- 1-5 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات صلة بهذا المنتج التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.
- 2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة إلى أقصى حدّ ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.
- 3-5 عند اختبار المنتج بأساليب أخذ العينات والفحص المناسبة، يكون على النحو الآتي:
- أن يكون خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة؛
 - وأن يكون خالياً من الكائنات الطفيلية بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة؛
 - وأن يكون خالياً من أية مادة ناجمة عن كائنات دقيقة بكميات قد تعرّض الصحة للخطر.
- 6 التوسيم**
- بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

- 1-6 اسم المنتج**
- 1-1-6** ينبغي أن تشمل تسمية المنتج على بطاقة التوسيم "شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد" أو التسمية المعادلة لها المستخدمة في البلد الذي سيباع فيه المنتج.
- 2-1-6** وبالإضافة إلى ذلك، ينبغي أن يظهر على بطاقة التوسيم بيان يشير إلى شكل البطاطس مثل "المستقيمة" أو "المتوجة"، وينبغي أن تتضمن بطاقة التوسيم، كلمات أو عبارات إضافية تشير إلى الحجم التقريبي للقطع العرضية لشرائح البطاطس أو التسمية الملائمة مثل "شرائح رفيعة"، أو "شرائح متوسطة"، أو "شرائح سمكية"، أو "شرائح كبيرة جدا".
- 3-1-6** وفي حال تم إنتاج هذا المنتج بالتماشي مع الأحكام الواردة في القسم 2-4-2، ينبغي أن تتضمن بطاقة التوسيم، على مقربة من "شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد"، كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.
- 4-1-6** وينبغي أن تظهر عبارة "السريعة التجميد" أيضًا على بطاقة التوسيم، غير أنه يجوز استخدام مصطلح "مجمّد" في بعض البلدان حيث يستعمل هذا المصطلح عادة لوصف المنتج المجهّز طبقًا للفقرة الفرعية 2-2 من هذه المواصفة.
- 2-6 المتطلبات الإضافية**
- تحمل العبوات توجيهات واضحة بشأن كيفية حفظ المنتجات من تاريخ شرائها من البائع بالتجزئة وحتى وقت استخدامها، إضافةً إلى توجيهات بشأن كيفية طبخها.
- 3-6 العبوات السائبة**
- في حالة شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد السائبة، تُذكر المعلومات المطلوبة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، غير أنه ينبغي أن يظهر على الحاوية كل من اسم المنتج المقترن بعبارة "سريع التجميد" (يجوز استخدام مصطلح "مجمّد" وفقًا للقسم الفرعي 6-1-4 من هذه المواصفة) واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ.
- 7 التعبئة**
- ينبغي لمواد التعبئة المستخدمة لتغليف شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد أن تتضمن:
- (أ) حماية السمات الحسية وسائر سمات الجودة التي يتّسم بها المنتج؛
- (ب) وحماية المنتج من التلوث الميكروبيولوجي وسائر أنواع التلوث؛
- (ج) وحماية المنتج من الجفاف، وحسب الاقتضاء، التسرب بقدر ما هو ممكن عملياً من الناحية التكنولوجية؛
- (د) وحماية المنتج من أي رائحة أو مذاق؛ أو من تبدّل لونه أو اتسامه بصفات غريبة، خلال عمليات التجهيز (إن وجدت) وخلال توزيع المنتج حتى وقت البيع النهائي.

¹ "مجمّد": يستخدم هذا المصطلح كبديل عن عبارة "سريع التجميد" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.

أساليب التحليل وأخذ العينات**-8**

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