

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



# A

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

المواصفة الخاصة بالدهون والزيوت الصالحة للأكل غير المشمولة بمواصفات فردية  
**CXS 19-1981**

1969-1969 CAC/RS سابقاً. تم اعتمادها في عام 1981. وتم تنقيحها في عامي 1987  
و1999. وتم تعديلها في الأعوام 2009 و2013 و2015 و2017 و2019.

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على الزيوت والدهون ومزيجها المعدة للاستهلاك البشري. وهي تشمل الزيوت والدهون التي خضعت لعمليات تحويل (على غرار الأسترة التبادلية أو الهدرجة) أو التجزئة.

ولا تسري هذه المواصفة على أي من الزيوت أو الدهون التي تشملها إحدى المواصفات التالية:

- مواصفة الدهون الحيوانية المسماة؛

- مواصفة الزيوت النباتية المسماة؛

- مواصفة زيوت الزيتون وزيوت لبّ الزيتون؛

- مواصفة زيوت السمك.

**2- الوصف**

**1-2 الدهون والزيوت الصالحة للأكل** هي مواد غذائية محددة في القسم 1 ومؤلفة من غليسريد الأحماض الدهنية. وهي نباتية أو حيوانية أو بحرية المصدر. ويمكن أن تحتوي على كميات صغيرة من الشحوم الأخرى مثل الفوسفاتيد والمكونات غير القابلة للتصبنّ والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الدهون أو الزيوت. ويتعيّن إنتاج الدهون الحيوانية المصدر من حيوانات بصحة جيدة عند ذبحها وصالحة للاستهلاك البشري.

**2-2 الدهون والزيوت البكر** هي دهون وزيوت نباتية صالحة للأكل يتم الحصول عليها، من دون تغيير طبيعة الزيت، بطرق ميكانيكية، مثلاً من خلال الطرد أو العصر، وباستخدام الحرارة فقط لا غير. ويجوز تنقيتها عبر غسلها بالمياه وترسيبها وتصفيتها ومعالجتها بالطرد المركزي فقط.

**3-2 الدهون والزيوت المعصورة** على البارد هي دهون وزيوت نباتية صالحة للأكل يتم الحصول عليها، من دون تغيير الزيت، بطرق ميكانيكية، مثلاً من خلال الطرد أو العصر، ومن دون استخدام الحرارة. ويجوز تنقيتها عبر غسلها بالمياه وترسيبها وتصفيتها ومعالجتها بالطرد المركزي فقط.

**3- المواد المضافة إلى الأغذية**

لا يُسمح بإضافة أي مواد إلى الزيوت البكر أو المعصورة على البارد التي تشملها هذه المواصفة.

**1-3 الألوان**

لا يُسمح باستخدام أي ألوان في الزيوت النباتية التي تشملها هذه المواصفة.

ويُسمح باستخدام الألوان التالية لاستعادة اللون الطبيعي الذي فقد أثناء عملية التجهيز أو لأغراض توحيد اللون، طالما أنّ اللون المضاف لا يؤدي إلى غشّ المستهلك أو تضليله من خلال حجب أي ضرر أو نقص أو عبر إظهار المنتج بقيمة أعلى من قيمته الفعلية:

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
5 ملغ/كغ	الكركمين	(i)100
25 ملغ/كغ	بيتا-كاروتين (نباتي)	a(ii)160
25 ملغ/كغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)	بيتا-كاروتين (اصطناعي)	a(i)160
	بيتا-كاروتين ( <i>Blakeslea trispora</i> )	a(iii)160
	بيتا-أبو-8-كاروتينال	e160
	حمض بيتا-أبو-8-كاروتينيك، ميثيل أو إستر إيثيلي	f160
10 ملغ/كغ (على شكل بكسين)	مستخلصات الأناثو على أساس البكسين	b(i)160

### 2-3 المنكهات

تمثل المنكهات المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CXG 66-2008).

### 3-3 المواد المضادة للأكسدة

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
500 ملغ/كغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)	بالمئات الاسكوربيل	304
	ستيارات الأسكوربيل	305
300 ملغ/كغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)	التوكوفيرول، د-ألفا	a307
	خليط مركز التوكوفيرول	b307
	التوكوفيرول، دل-ألفا	c307
100 ملغ/كغ	البروبيل غالات	310
120 ملغ/كغ	البوتيل هيدروكينون الثلاثي (tbhq)	319
175 ملغ/كغ	البوتيل هيدروكسي أنيسول (BHA)	320
75 ملغ/كغ	البوتيل هيدروكسي تولوين (BHT)	321
200 ملغ/كغ لكن من دون تخطي الحدود المذكورة أعلاه	أي مجموعة من الغالات، البوتيل هيدروكسي أنيسول و/أو البوتيل هيدروكسي تولوين و/أو البوتيل هيدروكينون الثلاثي	
ممارسات القياس الجيدة	ليسيئين	(i)322
200 ملغ/كغ	الثيوبروبونات ثنائي اللوريل	389

## 4-3 العوامل المؤازرة المضادة للأكسدة

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
ممارسات القياس الجيدة	حمض الستريك	330
ممارسات القياس الجيدة	سترات أحادية الصوديوم	(i)331
ممارسات القياس الجيدة	سترات ثلاثي الصوديوم	(iii)331
ممارسات القياس الجيدة	سترات ثلاثي البوتاسيوم	(ii)332
ممارسات القياس الجيدة	سترات ثلاثي الأمونيوم	(iii) 333
100 ملغ/كغ	سترات الآيزوبروبيل	384
(بمفرده أو مع مادة أخرى)	استرات حامض الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	c472

## 5-3 مانعات الرغوة (لزبوت ودهون القلي العميق)

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
ممارسات القياس الجيدة	أنواع الجليسيريد الأحادية والثنائية للأحماض الدهنية	INS 471
10 ملغ/كغ	بولي ديمتيل سيلوكسان	a900

## -4 الملوثات

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

## 1-4 مخلفات مبيدات الآفات

تستوفي المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة الحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي بالنسبة إلى هذه السلع الأساسية.

## -5 النظافة العامة

يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CXG 21-1997).

## -6 التوسيم

ينبغي توسيم المنتج طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).

### 1-6 اسم المنتج

يجوز استخدام عبارة "دهن بكر" أو "زيت بكر" فقط بالنسبة إلى الدهون أو الزيوت المنفردة التي تستوفي التعريف الوارد في القسم 2-2 من هذه المواصفة.

ويجوز استخدام عبارة "دهن معصور على البارد" أو "زيت معصور على البارد" فقط بالنسبة إلى الدهون أو الزيوت المنفردة التي تستوفي التعريف الوارد في القسم 2-3 من هذه المواصفة.

### 2-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

توضح المعلومات الخاصة بحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ.

غير أنه يجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.

المرفق**عوامل الجودة والتركيب الأخرى**

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

**1- خصائص الجودة****اللون:**

خصائص المنتج المعين.

**الرائحة والطعم:**

يختصان بالمنتج المعين ويكونان خاليين من أي رائحة أو مذاق غريب وزنخ.

الحد الأقصى

0.2 % ملل/ملل	المواد المتطايرة عند 105 درجات مئوية:
0.05 % ملل/ملل	الشوائب غير القابلة للذوبان:
0.005 % ملل/ملل	المحتوى من الصابون:
	الحديد (Fe):
2.5 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المكررة
5.0 ملغ/كغ	الدهون والزيوت البكر
5.0 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المعصورة على البارد
	النحاس (Cu)
0.1 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المكررة
0.4 ملغ/كغ	الدهون والزيوت البكر
0.4 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المعصورة على البارد
	الرقم الحمضي:
0.6 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للزيت أو الدهن	الدهون والزيوت المكررة
4.0 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للزيت أو الدهن	الدهون والزيوت البكر
4.0 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للزيت أو الدهن	الدهون والزيوت المعصورة على البارد

قيمة البيروكسيد:  
 الزيوت البكر والدهون والزيوت المعصورة على البارد  
 ما يصل إلى 15 ملي مكافئ من الأوكسجين النشط/ كلغ  
 من الزيت  
 الدهون والزيوت الأخرى  
 ما يصل إلى 10 ملي مكافئ من الأوكسجين النشط/ كلغ  
 من الزيت

## 2- أساليب التحليل وأخذ العينات

### تحديد الرقم الحمضي (AV)

بحسب IUPAC 2.201 أو ISO 660: 1996.

### تحديد قيمة البيروكسيد (PV)

بحسب IUPAC 2.501 (معدّلة) أو AOCs Cd 8b - 90 (97) أو ISO 3961: 1998.

### تحديد المادة المتطايرة عند 105 درجات 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 القسم 2-5 من BS 684.

### تحديد الحديد

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

### تحديد النحاس

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