

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الجماعية الخاصة بالأجبان غير المنضّجة بما في ذلك الأجبان الطازجة

CXS 221-2001

تم اعتمادها في عام 2001. وتم تعديلها في الأعوام 2008 و 2010 و 2013 و 2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الجبنة غير المنضّجة بما في ذلك الجبنة الطازجة المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التصنيع، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة. إنّ مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بفرادى أنواع الأجبان غير المنضّجة التي تخضع لأحكام هذه المواصفة قد تشمل أحكاماً أكثر تحديداً من تلك التي تشملها هذه المواصفة، وفي هذه الحالات ينبغي تطبيق هذه الأحكام المحددة.

2- الوصف

إنّ أنواع الأجبان غير المنضّجة بما في ذلك الأجبان الطازجة هي منتجات تمثل للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978) وجاهزة للاستهلاك بعد فترة وجيزة من تصنيعها.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المواد الخام**

الحليب و/أو مشتقاته.

2-3 المكونات المسموح بها

- بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحية الدقيقة غير الضارة؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخفّرة الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم؛
- مياه الشرب؛
- الجيلاتين وأنواع النشاء: مع مراعاة أحكام المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978)، يجوز استخدام هذه المواد للهدف الوظيفي نفسه كما المثبتات بشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي على النحو المنصوص عليه في ممارسات التصنيع الجيدة ومع مراعاة أي استخدام للمثبتات/المثخنات المذكورة في القسم 4.
- الخلّ؛
- أنواع من دقيق ونشاء الأرز والذرة والبطاطا: مع مراعاة أحكام المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978)، يجوز استخدام هذه المواد بوصفها موادّ مضادة للتكتّل لمعالجة الطبقة السطحية للمنتجات المقطّعة أو المقطّعة إلى شرائح أو المبشورة فحسب، شرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي على النحو المنصوص عليه في "ممارسات التصنيع الجيدة" ومع مراعاة أي استخدام للمواد المضادة للتكتّل المذكورة في القسم 4.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المضافة إلى الأغذية الواردة أدناه فقط وضمن الحدود المحددة فحسب. ويجوز أيضاً استخدام المواد المضافة إلى الأغذية غير الواردة أدناه ولكن المذكورة في ففرادى مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بأنواع الأجبان غير المنضّجة في أنواع الأجبان المماثلة وضمن الحدود المحددة ضمن هذه المواصفات.

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
المنظمات الحموضة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الكالسيوم	170
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الخليك الجليدي	260
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض اللبنيك ل-، د-، ودل-	270
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض المالك، دل-	296
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الستريك	330
880 ملغ/كغ منفردة أو مجمعة على شكل فوسفور	حمض فوسفوريك	338
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع كربونات الصوديوم	500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع كربونات البوتاسيوم	501
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الهيدروكلوريك	507
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونو دلتا-لاكتون	575
المثبتات / المثخنات		
يجوز استخدام المثبتات والمثخنات بما يشمل أنواع النشاء المعدلة وفقاً لتعريف منتجات الحليب وبشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي ومع مراعاة أي استخدام للجيلاتين والنشاء على النحو المنصوص عليه في القسم 3-2.		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع سترات الصوديوم	331
	أنواع سترات البوتاسيوم	332
	أنواع سترات الكالسيوم	333
1 540 ملغ/كغ منفردة أو مجمعة على شكل الفوسفور	أنواع فوسفات الصوديوم	339
	أنواع فوسفات البوتاسيوم	340
	أنواع فوسفات الكالسيوم	341
	ثنائي الفوسفات ثنائي الصوديوم	450(i)
	ثنائي الفوسفات ثلاثي الصوديوم	450(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الألجينيك	400
	ألجينات الصوديوم	401
	ألجينات البوتاسيوم	402
	ألجينات الأمونيوم	403
	ألجينات الكالسيوم	404
5 غ/كغ	ألجينات غليكول البروبيلين	405
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الأغار	406

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	الكراجينان	407
	صمغ الخروب	410
	صمغ الغوار	412
	صمغ الكثيراء	413
	صمغ الزانثان	415
	صمغ كارايا	416
	صمغ التارا	417
	أنواع البكتين	440
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	السليولوز	460
	سليولوز كربوكسيمثيل الصوديوم (صمغ السليولوز)	466
	جلوكونات الصوديوم	576
أنواع النشاء المعاملة على النحو التالي:		
	أنواع الدكسترين - النشاء المحمّص الأبيض والأصفر	1400
	النشاء المعالج بالحمض	1401
	النشاء المعالج بالقلويات	1402
	النشاء المبيّض	1403
	نشاء مؤكسد	1404
	أنواع النشاء المعالجة بالإنزيمات	1405
	فوسفات أحادي النشاء	1410
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائي النشاء مؤسّتر بثلاثي ميثانفوسفات الصوديوم؛ مؤسّتر بأوكسيكلوريد الفوسفور	1412
	فوسفات ثنائي النشاء الفوسفاتي	1413
	فوسفات ثنائي النشاء المؤسّتل	1414
	أسيتات النشاء	1420
	دهنات ثنائي النشاء المؤسّتلة	1422
	نشاء الهيدروكسيروبييل	1440
	فوسفات ثنائي نشاء الهيدروكسيروبييل	1442
الألوان		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع الكركم (لتمشيرة الأجبان الصالحة للأكل)	100

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع الريبوفلافين	101
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الكلوروفيل	140
15 ملغ/كغ منفرداً أو مجتمعةً	أنواع كلوروفيل النحاس	141
25 ملغ/كغ	كاروتين بيتا - (مركب)	160a(i)
600 ملغ/كغ	أنواع الكاروتين بيتا - (نباتي)	160a(ii)
25 ملغ/كغ	مستخلصات الأناناس على أساس النوريبيكسين	160b(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مستخلص الفلفل الحلو	160c
35 ملغ/كغ	كاروتينال بيتا - أبو-8-	160e
35 ملغ/كغ	حمض كاروتينيك، إستر الإيثيل، بيتا - أبو-8-	160f
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أحمر بلون الشمندر	162
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أكسيد التيتانيوم	171
المواد الحافظة		
1 000 ملغ/كغ من الجبنة منفرداً أو مجتمعةً على شكل حمض السوربيك	حمض السوربيك	200
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
12.5 ملغ/كغ	نيسين	234
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض البروبيونيك	280
	بروبيونات الصوديوم	281
	بروبيونات الكالسيوم	282
	بروبيونات البوتاسيوم	283
لمعالجة الطبقة السطحية/القشرة فقط:		
2 ملغ/دسم ² في الطبقة السطحية ويعمق 5 ملم كحد أقصى.	ناتاميسين (بيماريسين)	235
عوامل الإرغاء: (للمنتجات المخفوقة فقط)		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أكسيد الكربون	290
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	النيتروجين	941
المواد المضادة للتكتل (لمعالجة الطبقة السطحية للمنتجات المقطعة إلى شرائح أو المقطعة أو المبشورة برشاً خشناً أو ناعماً فقط)		

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	السليولوز	460
10 000 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة تُحسب أنواع السليكات كأثما ثاني أكسيد السليكون	ثاني أكسيد السليكون، الابلوري	551
	سليكات الكالسيوم	552
	أنواع سليكات المغنسيوم	553
	سليكات البوتاسيوم	560
المواد الحافظة (لمعالجة الطبقة السطحية للمنتجات المقطعة إلى شرائح أو المقطعة أو المبشورة برشاً خشناً أو ناعماً فقط)		
1 000 ملغ/كغ من الجبنة، منفردة أو مجتمعة، على شكل حمض السوربيك	حمض السوربيك	200
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض البروبيونيك	280
	بروبيونات الصوديوم	281
	بروبيونات الكالسيوم	282
	بروبيونات البوتاسيوم	283
20 ملغ/كغ تضاف إلى الطبقة السطحية خلال عملية عجن الروب ومدّه.	ناتاميسين (بيماريسين)	235

5- الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود 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 يمتثل 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 بالألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات. وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXs 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXs 206-1999)، تنطبق الأحكام المحددة التالية.

1-7 اسم المنتج الغذائي

ويطلق على هذا المنتج الغذائي اسم الجبنة غير المنضّجة. ولكن، يمكن حذف مصطلح "جبنة غير منضّجة" من تسمية نوع معين من الأجبان غير المنضّجة التي خُصصت لها مواصفة من مواصفات الدستور الغذائي لفرادى الأجبان، وفي حال عدم توافر المواصفة، يجوز استخدام الاسم المحدد في التشريعات الوطنية للبلد الذي سيباع فيه المنتج بشرط ألا يعطي هذا الحذف انطباعاً خاطئاً بشأن طابع هذا المنتج الغذائي.

وفي حال لم يطلق على المنتج تسمية بديلة أو اسم نوع الجبنة بل تمت الإشارة إليه بتسمية "جبنة غير منضّجة"، يجوز اقتزان التسمية بعبارة وصفية على النحو الوارد في القسم 7-1-1 من المواصفة العامة للأجبان (CXs 283-1978). ويجوز الإشارة إلى الجبنة غير المنضّجة بتسمية "الجبنة الطازجة" بشرط ألا يؤدي ذلك إلى تضليل المستهلك في البلد الذي سيباع فيه المنتج.

2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي ذكر محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو (2) كنسبة مئوية من الدهون في المادة الجافة أو (3) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، شرط ذكر عدد الحصص.

وبالإضافة إلى ذلك، يجوز استخدام المصطلحات التالية:

(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يعادل أو يزيد عن 60 في المائة)	عالي الدسم
(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يعادل أو يزيد عن 45 في المائة ولكن يقل عن 60 في المائة)	كامل الدسم
(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يعادل أو يزيد عن 25 في المائة ولكن يقل عن 45 في المائة)	معتدل الدسم
(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يعادل أو يزيد عن 10 في المائة ولكن يقل عن 25 في المائة)	منزوع الدسم
(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يقل عن 10 في المائة)	خالي الدسم

3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم 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 ورقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبّئ وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على الجبنة نفسها. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبّئ بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

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.