

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بالأنشوجة المملحة المجففة المسلوقة

CXS 236-2003

اعتمدت في عام 2003. وعُدلت في عام 2013.

1. النطاق

تسري هذه المواصفة على جميع الأنواع التجارية من الأسماك التي تنتمي إلى فصيلة *Engraulidae* والتي تم تمليحها وغليها وتجفيفها. وهذا المنتج مخصص للطبخ قبل الاستهلاك. ولا تشمل هذه المواصفة المنتجات التي خضعت لعملية إنضاج أنزيمي في محلول ملحي.

2. الوصف

2.1 تعريف المنتج

يُعدّ المنتج من الأسماك الطازجة من فصيلة *Engraulidae* المستحصل عليها من المواد الخام الموصوفة في القسم 3.1.

2.2 تعريف العملية

2.2.1 يتم تحضير المنتج بغسل الأسماك الطازجة في محلول ملحي أو مياه البحر النظيفة وتمريرها في محلول ملحي أو في مياه البحر النظيفة وتجفيفها. ويمكن أن يكون التجفيف طبيعياً بأشعة الشمس أو اصطناعياً.

2.2.2 يعبأ المنتج في مواد التعبئة المناسبة العازلة للرطوبة وغير المنفذة للغاز. ويُجهز المنتج ويُعبأ بطريقة تسمح بتقليص الأكسدة إلى الحد الأدنى.

2.3 مناولة المنتج

يجب مناولة الأنشوجة الطازجة التي لا يتم تجهيزها بعد الحصاد مباشرةً في ظل ظروف من النظافة الصحية تحفظ جودتها أثناء عملية النقل والتخزين حتى وقت التجهيز ضمناً. ويوصى بتبريد الأسماك أو تليجها بشكل صحيح لخفض درجة حرارتها إلى صفر درجة مئوية (32 درجة فهرنهايت) في أسرع وقت ممكن، على النحو المحدد في مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CAC/RCP 52-2003)، وباحتفاظها في درجة حرارة مناسبة لمنع فسادها وتكوّن الهستامين وتلفها وتكاثر البكتيريا قبل التجهيز. ويجب أن تكون عملية التجفيف قصيرة بما يكفي لمنع تكوّن سموم المطثية الوشيقية (كلوستريديوم بوتولينوم).

3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3.1 المواد الخام

3.1.1 السمك

يُحضّر المنتج من الأسماك النظيفة والسليمة التي تتسم بمظهر الأسماك الطازجة ولونها ورائحتها.

3.1.2 الملح

يُقصد بالملح كلوريد الصوديوم ذات الجودة المناسبة، كما هو محدد في القسم 11.3.1 بشأن متطلبات الملح في مدونة الممارسات الخاصة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003).

3.2 المنتج النهائي

3.2.1 يجب أن تستوفي المنتجات متطلبات هذه المواصفة عندما تكون الدفعات المفحوصة وفقاً للقسم 9 ممثلة للأحكام الواردة في القسم 8. ويجب أن تُفحص المنتجات باستخدام الأساليب المبينة في القسم 7.

3.2.2 يجب أن تمتثل المنتجات للمتطلبات المنصوص عليها في الجدول 1.

الجدول 1: متطلبات الأنشوجة المملحة المجففة

المتطلبات	الخصائص
15	كلوريد الصوديوم، النسبة المئوية القصوى بالوزن (على أساس الوزن الجاف)
0.75	النشاط المائي (a_w)، الحد الأقصى
1.5	الرماد غير القابل للذوبان في الحمض، النسبة المئوية القصوى بالوزن (على أساس الوزن الجاف)

3.3 التفكك

3.3.1 تُعرّف الأسماك المفككة بأنها الأسماك غير السليمة (باستثناء الزعانف والقشور). وتُحدّد نسبة التفكك استناداً إلى عدد الأسماك المفككة بالنسبة إلى العدد الإجمالي للأسماك في العينة.

3.3.2 يجب ألا تتجاوز النسبة المئوية للأسماك المفككة، كما هو محدد في القسم 3.3.1، الحدود الموضحة في القسم 3.5.

3.4 التحلل

يجب ألا تحتوي المنتجات على مقدار يفوق 10 ملغ/100 غ من الهستامين حسب متوسط وحدة العينة المختبرة.

3.5 تصنيف الأحجام

وفقاً للملحق ألف

4. المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي مواد مضافة للأغذية في هذه المنتجات.

5. النظافة الصحية

5.1 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) وغيرها من مدونات الدستور الغذائي ذات الصلة المعنية بالممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

5.2 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

5.3 يجب ألا تحتوي أي وحدة عينة على الهستامين بنسبة تفوق 20 ملغ لكل 100 غرام.

5.4 لا ينبغي أن يحتوي المنتج على أي مواد أخرى بكميات قد تشكل خطراً على الصحة وفقاً للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

6. التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تُطبق الأحكام المحددة التالية:

6.1 إسم الغذاء

يكون اسم المنتج "الأنشوجة المملحة المجففة المسلوقة". كما يجب الاعلان عن الاسم الشائع للأسماك وفقاً لقانون وأعراف البلد الذي يُباع فيها المنتج بطريقة لا تضلل المستهلك.

6.2 درجة المنتج وحجمه

إذا تم الاعلان عن درجة الأسماك وحجمها، يجب تطبيق جدول الملحق ألف.

6.3 الأسماء العلمية

تُذكر الأسماء العلمية للأسماك في الوثائق التجارية.

6.4 المتطلبات الإضافية

يجب أن تحمل العبوات توجيهاً واضحة بشأن كيفية حفظ المنتجات من تاريخ شرائها من البائع بالتجزئة وحتى وقت استخدامها، إضافةً إلى توجيهاً بشأن كيفية طبخها.

7. أخذ العينات والفحص والتحليل**7.1 أخذ العينات**

ينبغي أخذ العينات من الدفعات لفحص المنتجات وفقاً لخطة ملائمة لأخذ العينات حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

7.2 تحديد محتوى كلوريد الصوديوم

يُحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 937.09 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين (الكلوريد على شكل كلوريد الصوديوم).

7.3 تحديد محتوى الهستامين

يمكن استخدام الأساليب التي تستوفي معايير أداء الأساليب التالية:

الأساليب المطبقة التي تستوفي المعايير	الاسترجاع	معامل التباين (RSDR) (%)	حد التقدير الكمي (LOQ) (ملغ/100 غ)	حد الكشف (LOD) (ملغ/100 غ)	النطاق الأدنى للاستعمال (ملغ/100 غ)	الحد الأقصى (ML) (ملغ/100 غ)
AOAC 977.13 NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013	107 – 90	16.0	2	1	12 – 8	10 (متوسط)
AOAC 977.13 NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013	107 – 90	14.4	4	2	24 – 16	20 (كل وحدة)

7.4 الفحص الحسي والفيزيائي

يتولى أشخاص مدربين على إجراء الفحوصات الحسية والفيزيائية تقييم العينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات وبما يتماشى مع الملحق باء.

8. تعريف الوحدات المعيوبية

تُعتبر الوحدة العيبيّة معيوبية عندما تظهر فيها أي من الخصائص المدرجة أدناه:

8.1 المواد الغريبة

هي أي مادة في وحدة العينة غير مشتقة من فصيلة *Engraulidae* ولا تشكل خطراً على صحة الإنسان ويمكن التعرف عليها بسهولة من دون الحاجة إلى تكبيرها، أو تكون موجودة بمستوى تحدده أي من الأساليب بما فيها باستخدام عدسة التكبير التي تبيّن عدم الامتثال للممارسات التصنيعية والصحية الجيدة.

8.2 التفكك

هو انحلال بالغ في قوام السمك يتميز بإصابة ما يزيد عن 25 في المائة من الأسماك في وحدة العينة بحالة من التفكك أو الانفصال أو التمزق إلى قطعتين أو أكثر.

8.3 الرائحة والنكهة

تأثر وحدة العينة بروائح ونكهات كريهة متواصلة ومميزة تدلّ على حدوث تحلل (مثل العفن) أو ترنّخ.

8.4 اللون الزهري

أي إشارة واضحة إلى وجود بكتيريا الضمة الحمراء على سطح الأسماك في أكثر من 25 في المائة من الأسماك في وحدة العينة.

8.5 نمو العفن

الأسماك ذات مساحة إجمالية يظهر عليها نمو واضح للعفن وتشكل أكثر من 25 في المائة من وحدة العينة.

9. قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات هذه المواصفة في الحالات التالية:

1. حين لا يتجاوز العدد الاجمالي للحاويات "المعيوبية"، وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، عدد القبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5؛
2. حين لا يقل متوسط الوزن الصافي لجميع وحدات العينات عن الوزن المصرح به، شريطة ألا يقل وزن فرادى الحاويات عن 95 في المائة من الوزن المصرح به؛
3. حين تُستوفى المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة الصحية والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

الملحق ألف**تحديد الحجم**

.1

يتم تحديد الحجم بحسب طول المنتج (سمكة كاملة).

<u>الطول</u>	<u>تسمية الحجم</u>
ما دون 3.5 سنتيمتر	صغير
بين 3.5 و6.5 سنتيمتر	متوسط
أكبر من 6.5 سنتيمتر	كبير

التصنيف

.2

يُصنف كل حجم من الأنشوجة المملحة المجففة إلى فئتين على النحو المحدد أدناه:

الدرجة		الخصائص
ألف	باء	
أقل من 5 في المائة مبيض أو مزرق أو مصفر (من خصائص الأنواع) عدم وجود رائحة كريهة أو زنخة	أقل من 15 في المائة لون غير معهود عدم وجود رائحة كريهة أو زنخة	الكسور اللون (يجب أن تجري مقارنة اللون بين أنواع الأسماك عينها) الرائحة

الملحق باء

الفحص الحسي والفيزيائي

ينبغي ألا تكون العينة المستخدمة للفحص الحسي هي العينة نفسها المستخدمة للفحوصات الأخرى.

1. تُفحص كل سمكة في وحدة العينة للتحقق من عدم وجود أي مواد غريبة أو كسور أو وجود لون زهري أو نمو العفن.
 2. يتم تقييم الرائحة في العينة غير المطبوخة وفقاً للخطوط التوجيهية للتقييم الحسي للأسماك والمحاريات في المختبرات (CXG 31-1999).
 3. يتم تقييم النكهة في العينة المطبوخة وفقاً للخطوط التوجيهية للتقييم الحسي للأسماك والمحاريات في المختبرات (CXG 31-1999).
- تُطهى العينة قبل تقييمها وفقاً لتعليمات الطهي الواردة على العبوة. وفي حال عدم توفر مثل هذه التعليمات، يجب أن تُقلى العينة جيداً بزيت الطهي الطازج على درجة حرارة 190 درجة مئوية لمدة دقيقة إلى دقيقتين حسب ما يقتضيه الحجم.