

# C O D E X A L I M E N T A R I U S A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالجبنة القريش

**CXS 273-1968**

المعروفة سابقاً بمواصفة الدستور الغذائي C-16-1968

تم اعتمادها في عام 1968. وتم تنقيحها في الأعوام 2007 و2010 و2018

وتمّ تعديلها في عامي 2014 و2016.

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الجبنة القريش المعدة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

## 2- الوصف

الجبنة القريش هي جبنة طرية خالية من القشرة<sup>1</sup> وغير منضّجة وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978) والمواصفات الخاصة بالأجبان غير المنضّجة بما في ذلك الأجبان الطازجة (CXS 221-2001). ولهذا الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض وقوام مبرغل يتكوّن من حبيبات الروب الطرية والمنفصلة والمتفرّدة ذات حجم موحد نسبياً يتراوح بين 3 و12 ملليمترًا تبعاً لحجم كتل الروب المطلوب، أكان صغيراً أم كبيراً، ومن الممكن أن تُعطى بمزيج قشدي.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

## 1-3 المواد الخام

حليب البقر أو حليب الجاموس أو مزيجٌ منهما والمنتجات المشتقة من هذين النوعين من الحليب.

## 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 المخترّة للحليب الآمنة والملائمة؛

— الجيلاتين وأنواع النشاء: يمكن استخدام هذه المكونات 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 آخر للمثبتات/المثخنات المذكورة في القسم 4؛

— كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدايل للملح؛

— مياه الشرب؛

— مواد آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز.

## 3-3 التركيبة

مكوّنات الحليب	الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة)	المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)
محتوى الدهون في الحليب	0%	غير مقيّد	4-5%
المادة الحافظة الخالية من الدهون	18%	ضمن قيود نسبة الرطوبة في الأساس الخالي من الدهون	

<sup>1</sup> تم حفظ الجبنة بطريقة تحول دون تشكّل القشرة (جبنة من غير قشرة).

لا تُعتبر التعديلات التي تطرأ على تركيبة المنتج والتي تتجاوز الحدّين الأدنى والأقصى للمادة الجافة الخالية من الدهون مستوفية لأحكام القسم 3-3-4 من المواصفات العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999).

#### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من المواد المضافة، وحيثما يُسمح بذلك بحسب الجدول، وحدها المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة في القائمة أدناه يمكن أن تستخدم، وذلك فقط ضمن الوظائف والحدود المحددة.

الاستخدام المبرر		الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية
معالجة الطبقة السطحية/القشرة	كتلة الجين <sup>(ب)</sup>	
-	-	الألوان:
-	-	عوامل التبييض:
-	X	منظمات الحموضة:
-	X <sup>(أ)</sup>	المثبتات:
-	-	المثخنات:
-	-	المستحلبات:
-	-	مانعات التأكسد:
-	X	المواد الحافظة:
-	-	عوامل الإرغاء:
-	-	المواد المضادة للتكتل:

(أ) يجوز استخدام المثبتات بما يشمل أنواع النشاء المعدلة وفقاً لتعريف منتجات الحليب وبشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي ومع مراعاة أي استخدام آخر للحيلاتين وأنواع النشاء على النحو المنصوص عليه في القسم 2-3.

(ب) تتضمن كتلة الجينة مزيجاً للتقشيد.

X إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

- إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
<b>مواد حافظة</b>		
200	حمض السوربيك	1 000 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة على شكل حمض السوربيك
202	سوربات البوتاسيوم	
203	سوربات الكالسيوم	
234	نيسين	12.5 ملغ/كغ
280	حمض البروبيونيك	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
281	بروبيونات الصوديوم	
282	بروبيونات الكالسيوم	
283	بروبيونات البوتاسيوم	
<b>منظمات الحموضة</b>		
170(i)	كربونات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
260	حمض الخليك الجليدي	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
261(i)	أستينات البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
261(ii)	ثنائي أستينات البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
262(i)	أستينات الصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
263	أستينات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
270	حمض اللبنيك ل-، د-، ودل-	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
296	حمض الماليك، دل-	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
325	لاكتات الصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
326	لاكتات البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
327	لاكتات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
330	حمض الستريك	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
338	حمض فوسفوريك	800 ملغ/كغ على شكل الفوسفور
350(i)	مالات هيدروجين الصوديوم دل-	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
350(ii)	مالات الصوديوم دل-	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
352(ii)	مالات الكالسيوم، دل-	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
500(i)	كربونات الصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
500(ii)	كربونات هيدروجين الصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
500(iii)	سيسكوكربونات الصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
501(i)	كربونات البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
501(ii)	كربونات هيدروجين البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
504(i)	كربونات المغنسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
504(ii)	كربونات هيدروجين المغنسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
507	حمض الهيدروكلوريك	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
575	جلوكونو دلتا-لاكتون	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
577	جلوكونات البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
578	جلوكونات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
<b>المثبتات</b>		
331(i)	سترات ثنائي هيدروجين الصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
332(i)	سترات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
333	سترات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
339(i)	فوسفات ثنائي هيدروجين الصوديوم	1 300 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة على شكل الفوسفور
339(ii)	فوسفات هيدروجين ثنائي الصوديوم	
339(iii)	فوسفات ثلاثي الصوديوم	
340(i)	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	
340(ii)	فوسفات هيدروجين ثنائي البوتاسيوم	
340(iii)	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	
341(i)	ثنائي الفوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	
341(ii)	فوسفات هيدروجين الكالسيوم	
341(iii)	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	
342(i)	فوسفات ثنائي هيدروجين الأمونيوم	
342(ii)	فوسفات هيدروجين ثنائي الأمونيوم	
343(ii)	فوسفات هيدروجين المغنسيوم	
343(iii)	فوسفات ثلاثي المغنسيوم	
450(i)	ثنائي الفوسفات ثنائي الصوديوم	1 300 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة على شكل الفوسفور
450(iii)	ثنائي الفوسفات رباعي الصوديوم	
450(v)	ثنائي الفوسفات رباعي البوتاسيوم	
450(vi)	ثنائي الفوسفات ثنائي الكالسيوم	
451(i)	ثلاثي الفوسفات خماسي الصوديوم	
451(ii)	ثلاثي الفوسفات خماسي البوتاسيوم	
452(i)	بوليفوسفات الصوديوم	
452(ii)	بوليفوسفات البوتاسيوم	
452(iv)	بوليفوسفات الكالسيوم	
452(v)	بوليفوسفات الأمونيوم	
400	حمض الألجينيك	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
401	الجينات الصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
402	الجينات البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
403	الجينات الأمونيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
404	الجينات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
405	الجينات جليكول البروبيلين	5 000 ملغ/كغ
406	الأغار	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
407	الكراجينان	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
407a	طحلب أوكيما البحري المجهز	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
410	صمغ الخروب	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
412	صمغ الغوار	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
413	صمغ الكثيراء	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
415	صمغ زانثان	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
416	صمغ كارايا	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
417	صمغ التارا	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
440	أنواع البكتين	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
466	سليلولز كربوكسيمثيل الصوديوم (صمغ السليلوز)	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1400	أنواع الدكسترين - نشاء محمّص	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1401	نشاء معالج بالحمض	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1402	نشاء المعالج بالقلويات	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1403	نشاء مبيض	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1404	نشاء مؤكسد	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1405	أنواع النشاء المعالج بالأنزيمات	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1410	فوسفات أحادي النشاء	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1412	فوسفات ثنائي النشاء	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1413	فوسفات ثنائي النشاء المعالج بالفوسفات	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1414	فوسفات ثنائي النشاء المؤسّتل	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1420	أسيئات النشاء	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1422	دهنات ثنائي النشاء المؤسّتلة	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1440	نشاء الهيدروكسيبروبيل	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
1442	فوسفات ثنائي نشا الهيدروكسيبروبيل	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

## 5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

ويتمثل الحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

## 6- نظافة المنتج الغذائي

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

## 7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

### 1-7 اسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية الجبنة القريش وفقاً للقسم 4-1 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) شرط أن يمثل المنتج لأحكام هذه المواصفة. ويجوز كتابة الاسم بطريقة أخرى حينما يكون ذلك من عادات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة. ويجوز ترجمة الاسم إلى لغات أخرى لتفادي تضليل المستهلك في بلد البيع بالتجزئة.

إن خيار استخدام اسم المنتج ممكن فقط إذا كانت الجبنة تمثل لهذه المواصفة. وحينما يتم استخدام هذا الاسم لجبنة لا تمثل لهذه المواصفة، تسري أحكام تسمية المنتج وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978).

وينبغي أن تقتزن تسمية المنتجات التي يفوق محتواها من الدهون النسب المرجعية المحددة في القسم 3-3 من هذه المواصفة أو يقل عنها، بعبارة وصفية مناسبة للإشارة إلى التغييرات التي طرأت على المنتج أو محتواه من الدهون (المعبر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة، أيهما كان مقبولاً للبلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة)، على أن يكون هذا الوصف إما جزءاً من الاسم أو في موضع بارز ضمن مجال الرؤية نفسه. وترد الصفات المناسبة في بيانات المحتوى من المغذيات وفقاً للخطوط التوجيهية لاستخدام بيانات المحتوى من المغذيات<sup>2</sup> (CXG 023-1997). ويجوز أن يقتزن اسم المنتج الغذائي بمصطلحات مميّزة ملائمة تصف طبيعته أو شكله على غرار الجبنة القريش "بالروب الجاف" أو "مقشدة".

### 2-7 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي البلد الذي تم فيه تصنيع المنتج وليس البلد الذي نشأ فيه اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويلية جوهرية<sup>3</sup> في بلد ثانٍ، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحوّل الأخيرة بلد المنشأ لغرض وضع بطاقات التوسيم.

<sup>2</sup> يكون محتوى الجبنة من الدهون بنسبة 4 في المائة هو المرجع، لغرض مقارنة بيانات المحتوى من المغذيات.

<sup>3</sup> مثلاً، لا يعتبر تقطيع الجبنة أو تقطيعها إلى شرائح أو برشها برشاً خشناً أو ناعماً عملية تحويلية جوهرية.



### 3-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي الإعلان عن محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة، 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.

### 4-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم 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 وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

### 8- أساليب أخذ العينات والتحليل

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.