

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالزبدة

CXS 279-1971

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN A-1-1971. تم اعتمادها في عام 1971. وتم تنقيحها في عام 1999.
وتم تعديلها في الأعوام 2003 و 2006 و 2010 و 2018.

- 1- النطاق**
تسري هذه المواصفة على الزبدة المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.
- 2- الوصف**
الزبدة منتج دهنيّ مشتقّ حصراً من الحليب و/أو منتجاته، ويتّخذ بصورة رئيسية شكل مستحلب أساسه ماء في زيت.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-3 المواد الخام**
الحليب و/أو المنتجات المشتقة منه.
- 2-3 المكونات المسموح بها**
- كلوريد الصوديوم وملح الطعام
 - بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة
 - مياه الشرب.
- 3-3 التركيبة**
- | | |
|--|------------------------|
| الحد الأدنى من محتوى الدهون في الحليب | 80 في المائة كتلة/كتلة |
| الحد الأقصى من محتوى المياه | 16 في المائة كتلة/كتلة |
| الحد الأقصى من محتوى المواد الصلبة اللاذهنية في الحليب | 2 في المائة كتلة/كتلة |
- 4- المواد المضافة إلى الأغذية**
يجوز استخدام المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 1.2.02 (الزبدة)، في الأغذية التي تخضع لأحكام هذه المواصفة.
- 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- نظافة المنتج الغذائي**
يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (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 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)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية "الزبدة" على هذا المنتج الغذائي. وينبغي استخدام تسمية "الزبدة" المقترنة بعبارة وصفية ملائمة للزبدة التي يزيد محتوى الدهون فيها على 95 في المائة.

1-1-7 يجوز توسيم الزبدة على نحو يشير إلى ما إذا كانت مملحة أم غير مملحة وفقاً للتشريعات الوطنية.

2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

في حال كان الحذف سيؤدي إلى تضليل المستهلك، ينبغي ذكر محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي تُباع فيه للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم، أو (2) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم وبشرط ذكر عدد الحصص.

3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

إنّ المعلومات التي ينص عليها القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات من 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، وإذا دعت الحاجة، تعليمات التخزين، تُذكر إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة باستثناء اسم المنتج وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في 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.