

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بالبازلأ السريعة التجميد

CXS 41-1981

تم اعتمادها في عام 1981 وتم تعديلها في عام 2019

- 1-1 النطاق**
- تسري هذه المواصفة على البازلاء السريعة التجميد من أنواع *Pisum sativum* L على النحو المحدد أدناه والمعدة للاستهلاك المباشر دون أي تجهيز آخر ما عدا ما هو لغرض تصنيف الحجم أو إعادة التعبئة إذا تطلب الأمر ذلك. ولا تسري على المنتج عندما يشار إلى أنه معد ليخضع للمزيد من التجهيز، أو لأغراض صناعية أخرى.
- 2-2 الوصف**
- 1-2-1 تعريف المنتج**
- البازلاء السريعة التجميد هي المنتج المعدّ من بذور بازلاء طازجة ونظيفة وسليمة وكاملة وغير ناضجة، تم غسلها وتبيضها على نحو كافٍ لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية، وتمتثل لخصائص أنواع *Pisum sativum* L.
- 2-2-2 تعريف العملية**
- البازلاء السريعة التجميد هي المنتج الذي يخضع لعملية تجميد في معدات ملائمة وتمتثل للشروط المحددة أدناه. وتجري عملية التجميد هذه بحيث يتم بسرعة تخطي نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور. ولا تعتبر عملية التجميد السريعة مكتملةً إلا حين تبلغ درجة حرارة المنتج 18 تحت الصفر (0 درجة فهرنهايت) في المركز الحراري بعد التثبيت الحراري. ويسمح باتباع الممارسة المعترف بها لإعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد في ظروف مضبوطة.
- 3-2 الممارسة الخاصة بالمناولة**
- تم مناولة المنتج في ظروف تسمح بالحفاظ على جودته خلال عمليات نقله وتخزينه وتوزيعه حتى وقت البيع النهائي وبما يشمل. ويوصى بأن تتم مناولة المنتج خلال عمليات تخزينه ونقله وتوزيعه وبيعه بالتجزئة وفقاً لأحكام مدونة الممارسات الخاصة بتجهيز الأغذية السريعة التجميد ومناولتها (CXC 8-1976).
- 4-2 العرض**
- 1-4-2-1 الأنواع**
- 1-1-4-2-1** يجوز استخدام أي صنف مناسب من البازلاء.
- 2-1-4-2-1** يُعرض المنتج على أنه "بازلاء" أو يجوز عرضه على أنه "بازلاء الحديقة" شرط استيفائه للخصائص الحسية والتحليلية للنوع، مثل نوع "Kelvedon Wonder" ونوع "Dark Skin Perfection"، وغير ذلك.
- 2-4-2-2 الحجم**
- 1-2-4-2-1** يجوز عرض البازلاء السريعة التجميد من أي نوع كانت، محددة الحجم أو غير محددة الحجم.
- 2-2-4-2-2** في حال كانت البازلاء مصنّفة الحجم، فإنها تكون متوافقة مع أحد النظامين التاليين لمواصفات أسماء الأحجام.

المواصفات ألف الخاصة بالحجم

حجم الفتحات الدائرية في المنخل بالمليمتر	تحديد الحجم
حتى 8.75	صغير
حتى 10.2	متوسط
أكثر من 10.2	كبير

المواصفات باء الخاصة بالحجم

حجم الفتحات الدائرية في المنخل بالمليمتر	تحديد الحجم
حتى 7.5	صغير للغاية
حتى 8.2	صغير للغاية
حتى 8.75	صغير
حتى 10.2	متوسط
أكثر من 10.2	كبير

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3-1 المكونات الاختيارية

3-1-1 السكريات (السكروز والسكر المتحول والدكستروز والفروكتوز وشراب الجلوكوز وشراب الجلوكوز المجفف)؛

3-1-2 الملح؛

3-1-3 البهارات، من قبيل التوابل والأعشاب.

3-2 عوامل الجودة

3-2-1 الخصائص الحسية وغيرها

3-2-1-1 يكون المنتج من لون أخضر موحد بشكل معقول وفقاً للنوع، وكاملاً ونظيفاً وخالياً تقريباً من مواد غريبة وخالياً من أي طعم أو رائحة غريبة وخالياً عملياً من الضرر الناجم عن الحشرات أو الأمراض.

3-2-1-2 يكون المنتج ذا نكهة عادية، مع الأخذ في الاعتبار أي توابل أو مكونات مضافة.

3-2-2 الخصائص التحليلية

يجب على المحتوى من المواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول، كما يحدده الأسلوب المنصوص عليه في نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات، ألا يتجاوز:

بالنسبة إلى البازلاء - 23 في المائة كتلة/كتلة

بالنسبة إلى بازلاء الحديقة - 19 في المائة كتلة/كتلة

3-3 تعريف العيوب

1-3-3 البازلاء الشقراء تعني البازلاء الصفراء أو البيضاء اللون ولكن الصالحة للأكل (أي ليست حامضة أو عفنة).

2-3-3 البازلاء المعابة تعني البازلاء التي تحمل صبغات أو بقعا طفيفة.

3-3-3 البازلاء المعابة بشكل كبير هي البازلاء التي تكون صلبة أو ذابلة أو مبقعة أو متغيرة اللون أو معابة بأي طريقة أخرى إلى درجة تؤثر بشكل كبير على مظهرها أو جودتها الغذائية. ويشمل ذلك البازلاء المدوّدة.

4-3-3 فئات البازلاء يعني أجزاء من البازلاء أو نباتات فلقة منفصلة أو فردية، أو نباتات فلقة مسحوقة أو جزئية أو مكسرة وقشور رخوة، لكنها لا تضم بازلاء سليمة وكاملة بقشور منفصلة.

5-3-3 المواد النباتية الغريبة تعني أي نبات معترش أو ورق أو مواد قرنة من نبات البازلاء، أو مواد نباتية أخرى مثل الخشخاش أو النباتات الشوكية.

4-3 المستويات المسموح بها للعيوب

بالاستناد إلى وحدة عينة من 500 غرام، لا يتجاوز المنتج النهائي المستويات التالية:

1-4-3 البازلاء الشقراء 2 في المائة كتلة/كتلة

2-4-3 البازلاء المعابة 5 في المائة كتلة/كتلة

3-4-3 البازلاء المعابة بشكل كبير 1 في المائة كتلة/كتلة

4-4-3 فئات البازلاء 12 في المائة كتلة/كتلة

5-4-3 المواد النباتية الغريبة 0.5 في المائة كتلة/كتلة ولكن ليس أكثر من 12 سنتمترا مربع في الموقع

5-3 المستويات المسموح بها للحجم

يحتوي المنتج، في حال كان مصنفا بحسب الحجم، على نسبة لا تقل عن 80 في المائة إما من حيث عدد أو كتلة البازلاء من الحجم المعلن أو أحجام أقل. ولا يحتوي على أي بازلاء بأحجام أكبر من الحجمين الأكبر التاليين ولا أكثر من 20 في المائة إما من حيث عدد أو كتلة بازلاء الحجمين الأكبر التاليين، في حال توافرها. ولا ينتمي إلى الحجم الأكبر من الحجمين التاليين أكثر من ربع هذه البازلاء سواء من حيث العدد أو الكتلة.

6-3 تصنيف المنتجات المعيبة

إن أي وحدة عينة من عينة مأخوذة وفقا لخطة ملائمة لأخذ العينات بمستوى جودة مقبول قدره 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات) تعتبر "معيبة" حين يوجد أي من العيوب الواردة في القسم 3-3 في أكثر من ضعف مقدار المستوى المسموح به المحدد لفرادى العيوب كما هو مبين في القسم 3-4 أو في حال تجاوز مجموع الأقسام من 1-4-3 إلى 4-4-3 ضمنا نسبة 15 في المائة كتلة/كتلة.

7-3 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 3-6 رقم القبول (ج) لخطة ملائمة لأخذ العينات بمستوى جودة مقبول قدره 6.5. (انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

4- المواد المضافة إلى الأغذية

المستوى الأقصى

المنكهات الطبيعية وما يعادلها

من منكهات اصطناعية مماثلة، باستثناء تلك التي

من المعروف أنها تمثل خطراً ساماً.¹ ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

5- النظافة العامة

1-5 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات صلة بهذا المنتج التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

3-5 عند اختبار المنتج بأساليب أخذ العينات والفحص المناسبة، يكون على النحو الآتي:

- خالياً من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
- وخالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
- وخالياً من أية مادة تكون ناشئة عن كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

6- التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-6 اسم المنتج

يتضمن اسم المنتج فقط:

1-1-6 التسمية "بازل"، ولكن حيث تُعرض البازل بما يتفق مع القسم 2-4-1-2، تكون التسمية "بازل الحديقة" أو التسمية المعادلة لها المستخدمة في البلد الذي سيتم فيه بيع المنتج. وتظهر عبارة "سريعة التجميد" أيضاً على بطاقة

¹ موافق عليها بشكل مؤقت.

التوسيم، غير أنه يمكن استعمال مصطلح "التجميد"² في البلدان التي جرت العادة على أن يُستخدم فيها هذا المصطلح لوصف المنتج المجهّز وفقاً للقسم الفرعي 2-2 من المواصفة.

2-1-6 عند إضافة مكوّن ميز أو نكهة مميزة، يشار إلى ذلك "بمكون/نكهة كذا" حسب الاقتضاء.

3-1-6 حيثما يكون هناك بيان بالحجم، يذكر إما حجم المنخل أو عبارات "صغير للغاية" أو "صغير جداً" أو "صغير" أو متوسط " أو "كبير"، حسب الاقتضاء.

3-6 المتطلبات الإضافية

تقدم المعلومات الخاصة بحفظ المنتج وتذويبه على عبوات البيع بالتجزئة.

3-6 العبوات السائبة

يجب، في حالة البازلاء سريعة التجميد السائبة، وضع المعلومات المطلوبة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، غير أنه يجب إظهار اسم الغذاء مصحوباً بعبارة "سريعة التجميد" (يمكن استعمال مصطلح "التجميد" في البلدان التي جرت العادة على أن يُستخدم+ فيها هذا المصطلح لوصف المنتج المجهّز وفقاً للقسم الفرعي 2-2 من المواصفة) واسم وعنوان المصنع أو المعبئ على الحاوية.

7- التعبئة

يجب على مواد التعبئة المستخدمة للبازلاء سريعة التجميد حماية الخصائص الحسية للمنتج وخصائص جودته: حماية المنتج من التلوث الجرثومي وغير ذلك من أشكال التلوث (بما في ذلك التلوث الناجم عن مواد التعبئة ذاتها)؛ وحماية المنتج من فقدان الرطوبة، والجفاف وحسب الاقتضاء، التسرب بقدر ما هو ممكن عملياً من الناحية التكنولوجية؛ وعدم نقل أي رائحة أو طعم أو ولون أو غير ذلك من الخصائص الغريبة إلى المنتج.

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.

² "جمدة": يُستخدم هذا المصطلح كبديل لعبارة "سريعة التجميد" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.