

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بالدراق السريع التجميد

***CXS 75-1981**

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تعديلها في عام 2019.

***سابقاً CAC/RS 75-1976**

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الدراق السريع التجميد من نوع *Prunus persica* L على النحو الوارد أدناه، والمعدّ للاستهلاك المباشر من غير أي عملية تجهيز إضافية باستثناء إعادة تعبئته إذا لزم الأمر. ولا تسري على المنتج عندما يشار إلى أنه معد ليخضع للمزيد من التجهيز، أو لأغراض صناعية أخرى.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

الدراق السريع التجميد هو المنتج المعدّ من فاكهة الدراق الطازجة والسليمة والناضجة على نحو سليم التي تتمثل لخصائص نوع *Prunus persica* L باستثناء أصناف النيكتارين، والمعبّأة مع إضافة السكر المجفف أو شراب السكر إليها أو من دونها.

2-2 تعريف العملية

الدراق السريع التجميد منتج يخضع لعملية تجميد في معدات ملائمة تتمثل للشروط المحددة في ما يلي. وتجري عملية التجميد هذه بحيث يتم تحطّي بسرعة نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور. ولا تعتبر عملية التجميد السريعة مكتملة إلا حين تبلغ حرارة المنتج 18 درجة مئوية دون الصفر (0 درجة فهرنهايت) في المركز الحراري، وذلك بعد التثبيت الحراري. ويجوز اتباع الممارسة المعترف بها لإعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد في ظروف مضبوطة.

3-2 ممارسات المناولة

تجري مناولة المنتج في ظروف تسمح بالحفاظ على جودته خلال نقله، وتخزينه وتوزيعه حتى وقت بيعه ضمناً. ويوصى بأن تتم مناولة المنتج خلال مرحلة تخزينه، ونقله، وتوزيعه وبيعه بالتجزئة وفقاً لمدونة الممارسات الخاصة بتجهيز ومناولة الأغذية السريعة التجميد (CXC 8-1976).

4- العرض

1-4-2 الأنواع

يشار إلى الدراق المنتمي إلى نوعين مختلفين بالتسميتين التاليتين:

"دراق ذات نواة غير ملتصقة بلبّ الثمرة" - حيث تنفصل النواة بسهولة عن اللبّ؛ أو

"دراق ذات نواة ملتصقة" - حيث تلتصق النواة باللبّ.

2-4-2 الألوان

يشار إلى الدراق من مختلف الأنواع وفقاً إلى لون لبّ الثمرة الناضجة.

(أ) **الأبيض** - الأنواع التي يتراوح فيها اللون الطاعي لللبّ الثمرة الناضجة بين الأبيض والأبيض الضارب إلى الأصفر؛

(ب) **الأصفر** - الأنواع التي يتراوح فيها اللون الطاعي لللبّ الثمرة الناضجة بين الأصفر الباهت والبرتقالي الباهت؛

- (ج) **الأحمر** - الأنواع التي يتراوح فيها لون اللب بين البرتقالي الأحمر والأحمر، مع ترقيش يتراوح بين الأحمر الفاتح والأحمر القاتم ويكون مختلفاً عن اللون الأحمر لجوف النواة؛
- (د) **الأخضر** - الأنواع التي يتراوح فيها اللون الطاعي للّب الثمرة الناضجة بين الأخضر الباهت إلى الأخضر عندما تكون ناضجة تماماً.

3-4-2 الشكل

ينبغي أن يتخذ الدزاق السريع التجميد الأشكال التالية:

- (أ) **الثمرة الكامل** - الثمرة بالكامل من غير نزع النواة؛
- (ب) **الأنصاف** - تكون الثمرة منزوعة النواة ومقطعة إلى جزئين متساوين تقريباً؛
- (ج) **الأرباع** - تكون الثمرة منزوعة النواة ومقطعة إلى أربعة أجزاء متساوية تقريباً على المحور الطولي؛
- (د) **الشرائح** - تكون الثمرة منزوعة النواة ومقطعة إلى قطع على شكل إسفين.
- (هـ) **القطع** - (أو قطع مختلطة أو غير متناسقة) تكون الثمرة منزوعة النواة وتتخذ أشكالاً وأحجاماً غير متناسقة.
- (هـ) **المكعبات** - تكون الثمرة منزوعة النواة ومقطعة إلى أجزاء على شكل مكعبات لا يتجاوز طولها 15 ميليمترًا.

4-4-2 الأشكال الأخرى

يُسمح بعرض المنتج بأي أشكال أخرى بشرط أن:

- (أ) يكون متميزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (ب) ويستوفي كافة الشروط الأخرى التي تنص عليها هذه المواصفة؛
- (ج) وموصوفاً وصفاً مناسباً على بطاقة التوسيم تفادياً للتسبب بأي التباس لدى المستهلك أو تضليله.

3- الجودة الأساسية وعوامل التركيبة

1-3 المكونات الاختيارية

أنواع السكر (السكروز، والسكر المحوّل، وشراب السكر المحوّل، والدكستروز والفركتوز، شراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز المجفف).

2-3 التركيبة

1-2-3 الدزاق المعدّ بأنواع السكر المجفف

ينبغي ألا يتجاوز مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان في السائل المستخرج من عينة الدزاق المسحوقة نسبة 35 في المائة (كتلة/كتلة) وينبغي ألا يقل عن 18 في المائة (كتلة/كتلة)، على النحو الذي يحدده جهاز قياس الانكسار على 20 درجة مئوية.

3-2-2 الدراق المعدّ بشراب السكر

ينبغي ألا تتجاوز كمية شراب السكر المستخدمة الكمية المطلوبة لتغطية ثمار الدراق وملء الفراغات بينها. وينبغي ألا يتجاوز مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان في السائل المستخرج من عينة الدراق المسحوقة نسبة 30 في المائة (كتلة/كتلة) وينبغي ألا يقل عن 15 في المائة (كتلة/كتلة)، على النحو الذي يحدده جهاز قياس الانكسار على 20 درجة مئوية.

3-2-3 تعريف الوحدات المُعابة بالنسبة إلى تركيبة المنتج

تعتبر أي وحدة تكون خارج حدود للمواد الصلبة القابلة للذوبان على النحو المحدد في الفقرتين 1-2-3 و 2-2-3 "مُعابة" بشرط أن لا تتجاوز كمية المواد الصلبة القابلة للذوبان الحدود المذكورة بأكثر من 5 في المائة.

3-2-4 قبول الشحنة بالنسبة إلى تركيبة المنتج

تُعتبر الشحنة مستوفية لمعايير المكونات عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة" على النحو المحدد في القسم الفرعي 3-2-3 عدد القبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5. (انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

3-3 عوامل الجودة الأساسية

3-3-1 المتطلبات العامة

ينبغي للدراق السريع التجميد أن يكون:

- (أ) نظيفًا وخاليًا من أي مادة دخيلة؛
 - (ب) خاليًا من أي مذاق أو رائحة؛
 - (ج) متّسمًا بخصائص الصنف الذي ينتمي إليه؛
 - (د) ذات خصائص لونية موحّدة وسليماً على النحو الذي يتّسم به نوع الصنف.
- وفي ما يخص العيوب البصرية الخاضعة لمستويات التفاوت المسموح بها، ينبغي للدراق أن يكون:
- (هـ) خاليًا عمليًا من البقع ذات اللون الداكن أو البقع الخضراء (باستثناء اللون الأخضر في الأنواع الخضراء)؛
 - (و) خاليًا عمليًا من الوحدات المصابة بالشوائب؛
 - (ز) خاليًا عمليًا من السيقان (الأعناق) أو أجزاء منها، أو أي مواد نباتية دخيلة؛
 - (ح) وحدات سليمة من الناحية العملية في ما يتعلق بالشكل، ولكن قد تطرأ عليها تغييرات مادية بسبب التقليل المفرط أو التلف الميكانيكي؛
 - (ط) خاليًا نسبيًا من الوحدات الليلية؛
 - (ي) خاليًا نسبيًا من الثمار الناضحة بشكل مفرط، والظرية والمتفككة؛

- (ك) خاليًا نسبيًا من القشر؛
 (ل) خاليًا من النواة الكاملة إلا في الثمرة الكاملة؛
 (م) خاليًا عمليًا من أجزاء من النواة.

3-3-2 تعريف العيوب المرئية

- (أ) **تبدّل اللون** - تبدّل اللون الناجم عن الأكسدة أو الكدمات، وهو يغيّر بصورة مادية مظهر المنتج؛
 (ب) **التشوّهات** - الوحدات المتضررة بسبب إصابات أو تبقّعات ناجمة عن الآفات أو تلف مرضي أو غير ذلك من الوسائل المماثلة؛
 (ج) **السيقان (الأعناق)** - الساق التي تربط ثمرة الدراق مباشرة بفرع الشجرة؛
 (د) **المواد النباتية الدخيلة** - مواد نباتية غير ضارة مثل قطع الورق؛
 (هـ) **التشذيب المفرط والتلف الميكانيكي** - الوحدات المثقوبة أو المشذبة بشكل مفرط فيطراً تغيير مادي على مظهر الوحدة وشكلها؛
 (و) **الوحدات اللبغية** - وحدات ذات ألياف صلبة غير مقبولة عند الأكل؛
 (ز) **الوحدات الناضحة بشكل مفرط والطرية** - الوحدات التي تكون طرية أو غير متكاملة بشكل مفرط إلى حد أنها فقدت شكلها الطبيعي؛
 (ح) **أجزاء من النواة** - قطع من النواة الصلبة والحادة التي لا يقل طولها أو عرضها عن 3 ميليمترات.

3-3-3 وحدات العينات القياسية

في ما يلي حجم العينة الخاصة لفصل العيوب البصرية وتصنيفها وتعدادها:

وحدة العينة القياسية	الشكل
20 وحدة (ثمار كاملة)	الثمرة الكاملة
30 وحدة (أنصاف وأرباع)	الأنصاف والأرباع
300 غرام	الشرائح والقطع والمكعبات

تعدّ وحدات العينات القياسية من الفاكهة المصنّاة (انظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

3-3-4 الحدود القصوى المسموح بها للعيوب المرئية

الجدول 1
الثمرة الكاملة (20 وحدة)

فئات العيوب			وحدة القياس	العيوب
المجموع	حادة	كبيرة		
			كل 4 سنتيمترات مربعة	(أ) البقع الداكنة أو الخضراء
			كل 0.5 إلى 1 سنتيمتر مربع	(ب) التشوهات
		2	< 1 سنتيمتر مربع	
			لون داكن جدًا يصل إلى اللب	
4				
		2	كل قطعة	(ج) السيقان (الأعناق)، والمواد النباتية الدخيلة.
				(د) التشذيب المفرط والتلف الميكانيكي
		2	كل وحدة	
		2	كل وحدة	(هـ) الوحدة الليلية
		2	كل وحدة	(و) الوحدة الناضحة بشكل مفرط والطرية
		1	كل سنتيمتر مربع	(ز) القشرة
25	4	8	25	مجموع النقاط المسموح بها

الجدول 2
الأنصاف والأرباع (30 وحدة)

فئات العيوب			وحدة القياس	العيوب
المجموع	حادة	كبيرة		
			كل 4 سنتيمترات مربعة	(أ) البقع الداكنة أو الخضراء
			كل 0.5 إلى 1 سنتيمتر مربع	(ب) التشوهات
		2	< 1 سنتيمتر مربع	
			لون داكن جدًا يصل إلى اللب	
4				
		2	كل قطعة	(ج) السيقان (الأعناق)، والمواد النباتية الدخيلة
		2	كل وحدة	(د) التشذيب المفرط والتلف الميكانيكي
		2	كل وحدة	(هـ) الوحدة الناضحة بشكل مفرط والطرية

فئات العيوب				وحدة القياس	العيوب
المجموع	حادّة	كبيرة	طفيفة		
		2		كل وحدة	(و) الوحدات الليفية
			1	كل سنتيمتر مربع	(ز) القشرة
		2		كل قطعة	(ح) أجزاء النواة
25	4	8	25		مجموع النقاط المسموح بها
					(ط) النواة الكاملة واحدة في كل 3 كلغ

الجدول 3

الشرائح والقطع والمكعبات (300 غرام من الفاكهة المصفاة)

فئات العيوب				وحدة القياس	العيوب
المجموع	حادّة	كبيرة	طفيفة		
			1	كل 4 سنتيمترات مربعة	(أ) البقع الداكنة أو الخضراء
			1	وحتى 1 سنتيمتر مربع	(ب) التشوهات
		2		< 1 سنتيمتر مربع	
				لون داكن جداً يصل إلى اللب	
	4				
		2		كل قطعة	(ج) السيقان (الأعناق)، وسائر المواد النباتية الدخيلة
			1	كل وحدة	(د) التشذيب المفرط
			1	كل 5 غرامات	(هـ) الوحدة الناضجة بشكل مفرط والطرية
		2		كل وحدة	(و) الوحدات الليفية
			1	كل سنتيمتر مربع	(ز) القشرة
		2		كل قطعة	(ح) أجزاء النواة
25	4	6	25		مجموع النقاط المسموح بها
					(ط) النواة كاملة واحدة في كل 3 كلغ

3-3-5 تعريف "الحبوب المُعابة" استنادًا إلى معايير الجودة

تُعتبر أي وحدة عينة قياسية تم أخذها وفقاً لخطة أخذ العينات ذات مستوى جودة مقبول 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات) والمعدّلة وفقاً لحجم وحدة العينة القياسية لتطبيق الحدود القصوى المسموح بها للعيوب المرئية، "مُعابة" في حال اتسمت بالخصائص التالية:

(أ) أي وحدة عينة لا تستوفي المتطلبات الواردة في الفقرة 3-3-1؛

(ب) أي وحدة عينة لا تستوفي إجمالي النقاط المسموح بها لفئات العيوب غير الخطيرة أو المهمة أو الخطيرة؛ أو وحدة العينة التي لا تستوفي إجمالي النقاط المسموح بها للمجموع الكلي لفئات العيوب المعنية (الفقرة 3-3-4).

3-3-6 قبول الشحنة بالنسبة إلى عوامل الجودة

تُعتبر الشحنة المعيّنة مقبولةً حين لا يتجاوز عدد "الوحدات المعابة" فيها بحسب ما يعرفها القسم 3-3-5، عدد القبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5، بشرط ألا يتجاوز عدد النواة الكاملة في جميع الأشكال ما عدا "الثمار الكاملة"، الحد الأقصى المسموح به على أساس الحجم المتوسط للعينة.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

الحد الأقصى

750 ملغ/كغ

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

1-4 حمض الأسكوربيك

2-4 حمض السيتريك

5- النظافة

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:

- أن يكون خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة؛
- أن يكون خالياً من الكائنات الطفيلية بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة؛
- أن يكون خالياً من أية مادة ناجمة عن كائنات دقيقة بكميات قد تعرّض الصحة للخطر.

6- التوسيم

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

1-6 اسم المنتج

1-1-6 ينبغي لاسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم أن يشمل تسمية "الدراق".

2-1-6 بالإضافة إلى ذلك، ينبغي أن تتضمن بطاقة التوسيم بالاقتران مع اسم "الدراق" أو على مقربة منه ما يلي:

(أ) الشكل، بحسب الاقتضاء: "الكامل"، "أنصاف"، "أرباع"، "شرائح"، "قطع" أو "مكعبات"؛

(ب) وسيطة التعبئة: "مع (اسم المادة المحليّة مثل نوع الشراب مثلاً)".

3-1-6 وفي حال تم إنتاج هذا المنتج بالتماشي مع الأحكام الواردة في القسم 2-4-4، ينبغي أن تتضمن بطاقة التوسيم، على مقربة من اسم "الدراق"، كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

4-1-6 يشار إلى الدراق المنتمي إلى نوعين مختلفين بالتسميتين التاليتين: "دراق ذات نواة غير ملتصقة بلب الثمرة" أو "دراق ذات نواة ملتصقة" (انظر القسم الفرعي 2-4-1).

5-1-6 وينبغي أن تظهر عبارة "السرّيع التجميد" أيضاً على بطاقة التوسيم، غير أنه يجوز استخدام مصطلح "مجمّد" ¹ في بعض البلدان حيث يستعمل هذا المصطلح عادة لوصف المنتج المجهّز طبقاً للفقرة الفرعية 2-2 من هذه المواصفة.

6-1-6 وينبغي أن يشار إلى لون لبّ الدراق بواسطة رسم أو تسمية.

2-6 المتطلبات الإضافية

تحمل العبوات توجيهات واضحة بشأن كيفية حفظ المنتجات من تاريخ شرائها من البائع بالتجزئة حتى وقت استخدامها، إضافةً إلى توجيهات بشأن كيفية تدويرها.

3-6 العبوات السائبة

ينبغي، في حالة الدراق السرّيع التجميد السائب، وضع المعلومات المطلوبة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، غير أنه يجب إظهار اسم المنتج مصحوباً بعبارة "السرّيع التجميد" (يمكن استعمال مصطلح "المجمّد" 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

ينبغي لمواد التعبئة المستخدمة لتغليف الدراق أن تضمن:

(أ) حماية السمات الحسية وسمات الجودة التي يتّسم بها المنتج؛

(ب) حماية المنتج من التلوث الجرثومي وسائر أنواع التلوث؛

(ج) حماية المنتج من الجفاف، وحسب الاقتضاء، التسرب بقدر ما هو ممكن من الناحية التكنولوجية؛

(د) حماية المنتج من أي رائحة أو مذاق؛ أو من تبدّل لونه أو اتسامه بصفات غريبة.

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.

¹ "مجمّد": يستخدم هذا المصطلح كبديل عن عبارة "سرّيع التجميد" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.