

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

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بالسبانخ السريعة التجميد

CXS 77-1981*

اعتمدت في عام 1981. عُدلت في عام 2019.

* الوثيقة CAC/RS 77-1976 سابقاً

1. النطاق

تسري هذه المواصفة على السبانخ السريعة التجميد من نوع *Spinacia oleracea L.* بحسب التعريف الوارد أدناه، والمعدة للاستهلاك المباشر من دون أي تجهيز إضافي عدا ما هو لغرض إعادة التعبئة، عند الاقتضاء. ولا تسري المواصفة على المنتج عندما يشار إلى أنه معدّ ليخضع للمزيد من التجهيز أو لأغراض صناعية أخرى.

2. الوصف

2.1 تعريف المنتج

إن السبانخ السريعة التجميد هي المنتج المعدّ من أجزاء طازجة ونظيفة وسليمة وصالحة للأكل من النبتة التي تحمل خصائص نوع *Spinacia oleracea L.*، وذلك بعد فرزها وغسلها وسلقها بالقدر الكافي لضمان الاستقرار المناسب لونها ونكهتها خلال مراحل التسويق العادية، وتصفية الماء منها بالشكل الملائم.

2.2 تعريف العملية

إن السبانخ السريعة التجميد هي المنتج الذي يخضع لعملية تجميد داخل معدات ملائمة ويمتثل للشروط المحددة أدناه. وتجري عملية التجميد هذه بحيث يتم تخطي نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور بسرعة. ولا تُعتبر عملية التجميد السريعة مكتملة إلا حين تبلغ درجة حرارة المنتج 18 درجة مئوية تحت الصفر (0 درجة فهرنهايت) في المركز الحراري بعد التثبيت الحراري. ويُسمح باتباع الممارسة المتعارف عليها لإعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد في ظروف مضبوطة.

2.3 الممارسات الخاصة بالمناولة

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

2.4 طريقة العرض

2.4.1 الأشكال

- (أ) نبتة السبانخ الكاملة - أي نبتة السبانخ كاملة بعد نزع جذورها؛
- (ب) أوراق السبانخ - أوراق السبانخ الكاملة التي فصل معظمها من عنق الجذر؛
- (ج) أوراق السبانخ المقطّعة - أجزاء من أوراق السبانخ يفوق حجم أصغرها 20 ملم عامةً؛
- (د) السبانخ المفرومة - أجزاء من أوراق السبانخ المقطّعة قطعاً صغيرة والتي يقل حجم أكبرها عن 10 ملم عامةً وغير المسحوقة على شكل عجينة أو هريس - أي حين يقل حجم كل جزء منها عن 3 ملم؛
- (هـ) السبانخ المهروسة (هريس السبانخ) - هي السبانخ المجزأة أجزاء دقيقة أو المفرومة فرماً ناعماً أو المعالجة بواسطة غربال بحيث يقل حجم جزيئات أوراقها عن 3 ملم.

2.4.2 الأشكال الأخرى

يجوز استخدام أي شكل آخر من أشكال عرض هذا المنتج بشرط:

- (أ) أن يكون متميّزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (ب) أن يستوفي جميع المتطلبات الأخرى لهذه المواصفة؛
- (ج) أن يكون موصوفاً بالشكل الكافي على بطاقة التوسيم تفادياً للتسبب بأي التباس لدى المستهلك ومنعاً لتضليله.

3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3.1 المكونات الاختيارية

الملح (كلوريد الصوديوم)

التوابل مثل البهارات والأعشاب

3.2 عوامل الجودة

3.2.1 المتطلبات العامة

ينبغي للسبانخ السريعة التجميد أن تكون:

- (أ) ذات لون أخضر متجانس بدرجة معقولة يتماشى مع خصائص النوع المستخدم؛
- (ب) نظيفة وسليمة وخالية عملياً من أي مواد دخيلة؛
- (ج) خالية من أي نكهات وروائح غريبة، مع مراعاة أي مكونات اختيارية مضافة إليها؛
- (د) خالية عملياً من أي مواد ليفية؛ وفي حال نوع الورقة الكاملة والورقة المقطعة ألا تكون الأوراق مفتتة بسبب تضررها الناجم عن الآلات.
- وفي ما خص العيوب المرئية وغيرها من العيوب المسموح بها بدرجات معينة، فعلى المنتج أن يكون:
 - (هـ) خالياً من الرمال والحبيبات الخشنة؛
 - (و) مصفى جيداً مع عدم احتوائه فائضاً من المياه؛
 - (ز) خالياً عملياً من الأوراق المنفصلة، بالنسبة إلى نوع النبتة الكاملة فقط؛
 - (ح) خالياً نسبياً من الأوراق أو الأجزاء التي تغير لونها؛
 - (ط) خالياً نسبياً من جذوع الأزهار (البذور الرأسية)؛
 - (ي) خالياً نسبياً من براعم الأزهار؛
 - (ك) خالياً نسبياً من تاج النبتة وأجزائه، باستثناء ما خص نبتة السبانخ الكاملة؛
 - (ل) خالياً عملياً من المواد العائدة للجذور؛
 - (م) خالياً نسبياً من المواد النباتية الدخيلة.

3.2.2 الخصائص التحليلية

- (أ) لا يجوز أن تتعدى نسبة الشوائب المعدنية كالرمال والحبيبات الرملية الخشنة والطيني مستوى 0.1 في المائة كتلة/كتلة، مُقاسةً على أساس المنتج بأكمله؛
- (ب) على المادة الجافة الخالية من الملح ألا تقل عن 5.5 في المائة كتلة/كتلة.

3.2.3 تعريف العيوب المرئية

- (أ) الأوراق المنفصلة (في ما خص النبتة الكاملة فقط)
- (ب) تغير اللون
- (ج) المواد النباتية الدخيلة
- (د) البذور الرأسية (جذوع الأزهار)
- (هـ) براعم الأزهار
- الأوراق التي انفصلت عن تاج النبتة؛
- أي تغير في لون الأوراق أو أجزاء الساق الكفيل بتحويل المظهر الطبيعي للمنتج؛
- تغير فاتح للون؛
- تغير داكن للون؛
- مواد نباتية غير ضارة كالعشب أو الأعشاب الطفيلية أو القش أو ما شابهها
- المواد النباتية الدخيلة خضراء اللون ولينة القوام
- المواد النباتية الدخيلة غير الخضراء أو الخشنة؛
- الجزء الحامل لزهرة نبتة السبانخ، ويتعدى طوله 25 ملم؛
- براعم الأزهار المنفصلة عن البذور الرأسية؛
- غير خطيرة
- مهمة
- غير خطيرة
- مهمة

- (و) التيجان (تخص حصرياً نبتة السبانخ الكاملة)
 - المنطقة الصلبة من نبتة السبانخ الواقعة بين الجذر وتجمعات الأوراق المتصلة بالنبتة؛
- (ز) المواد العائدة للجذور
 - أي جزء من الجذور، سواء أكان منفصلاً أم متصلاً بالأوراق.

3.2.4 حجم العينة القياسي

يكون حجم العينة القياسي لغاية تمييز العيوب المرئية وتقييمها كما يلي:

الشكل	حجم العينة القياسي
النبتة الكاملة والأوراق	300 غرام
الأوراق المقطعة	300 غرام
الأوراق المفرومة	100 غرام
الأوراق المهروسة	100 غرام

3.2.5 طريقة الفحص

بغية تمييز العيوب الظاهرة للعيان وإحصائها، توضع العينة موضع الفحص (حجم العينة القياسي) في الماء داخل صينية عميقة، ويتم الفصل بين أوراقها أو أجزاء الأوراق كلاً على حدة.

3.2.6 مستويات السماح للعيوب المرئية

في ما خص مستويات السماح المستندة إلى أحجام العينات القياسية المذكورة في القسم 3.2.4، تُنسب نقاط إلى العيوب المرئية بالتمشي مع الجدول الموافق في هذا القسم. أما العدد الأقصى للعيوب المسموح بها فيعرف بـ"إجمالي النقاط المسموح بها" والمبين لكل من فئات العيوب غير الخطيرة والمهمة والخطيرة، أو المجموع الكلي للفئات السالفة.

الجدول 1

الأوراق الكاملة والأوراق المقطعة (حجم العينة القياسي 300 غرام)

العيوب	وحدة القياس	فئات العيوب		
		غير خطير	مهم	خطير
(أ) الأوراق المفصولة (في ما خص النبتة الكاملة فقط)	كل ورقة منفردة	1		
(ب) تغيير اللون غير خطير مهم	كل 4 سم مربعة	1	2	
(ج) المواد النباتية الدخيلة غير خطيرة مهمة	كل 5 سم	1	2	
(د) البذور الرأسية			2	
(هـ) التيجان (تخص حصرياً نبتة السبانخ الكاملة)	كل رأس كامل		2	
(و) مواد الجذور	كل قسم كل تاج كامل كل جزء كل قطعة		2	1
		4		
المجموع الكلي للنقاط المسموح بها		20	10	4

الجدول 2
الشكل المفروم
(حجم العينة القياسي 100 غرام)

فئات العيوب		وحدة القياس	العيوب
المجموع	مهم		
		كل سم مربع	(أ) تغير اللون غير خطيرة مهمة
2			
		كل 1 سم	(ب) المواد النباتية الدخيلة غير خطيرة مهمة
2			
		كل 50 قطعة	(ج) براعم الأزهار
2		كل قطعة	(د) المواد العائدة للتاج
2		كل قطعة	(هـ) المواد العائدة للجنور
20	10	20	المجموع الكلي للنقاط المسموح بها

الجدول 3
الشكل المهروس
(حجم العينة القياسي 100 غرام)

العيوب	نسبة السماح
أي جزيئات داكنة أو براعم أزهار	لا تؤثر في المظهر العام للمنتج

3.2.7 تعريف "الوحدات المعيوبية" في ما يخص عوامل الجودة

إن أي وحدة عينة تؤخذ بموجب خطة مناسبة لأخذ العينات يبلغ مستوى الجودة المقبول بموجبها 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات) مع تكييفها بناءً على حجم العينة القياسي لأجل تطبيق مستويات السماح المتصلة بـ"العيوب المرئية" تُعتبر "معيوبة" في ما يتصل بالخصائص التالية:

(أ) أي وحدة عينة لا تستوفي متطلبات القسم 3.2.1 والمتطلبات التحليلية للقسم 3.2.2؛

(ب) أي وحدة عينة لا تستوفي إجمالي النقاط المسموح بها لفئات العيوب من غير خطيرة أو مهمة أو خطيرة؛ أو التي لا تستوفي إجمالي النقاط المسموح بها للمجموع الكلي لفئات العيوب المعنية بحسب ما ترد في القسم 3.2.6.

3.2.8 قبول الدفعة في ما يخص عوامل الجودة

تُعتبر الدفعة مقبولة عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم الفرعي 3.2.7 الرقم المقبول (C) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات). ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب" (على النحو المحدد في القسم 3.2.7 الفقرات الفرعية (أ) أو (ب)) على نحو فردي في ما يتعلق بهذه الخصائص.

4. المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

5. النظافة الصحية

5.1 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناوئتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

5.2 يجب أن يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب فيها، إلى أقصى حدٍ تتيحه ممارسات التصنيع الجيدة.

5.3 يجب أن يكون المنتج، عند اختياره بناءً على الأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، كما يلي:

- خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة؛
- خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
- خالياً من أي مادة ناشئة عن كائنات دقيقة بكميات يمكن أن تشكل خطراً على الصحة.

6. التوسيم

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

6.1 إسم الغذاء

- 6.1.1 ينبغي لإسم المنتج الغذائي الظاهر على بطاقة التوسيم أن يتضمن عبارة "نبته السبانخ الكاملة" أو "أوراق السبانخ" أو "أوراق السبانخ المقطعة" أو "السبانخ المفرومة" أو "هريس السبانخ".
- 6.1.2 إذا تم إنتاج المنتج وفقاً لأحكام القسم 2.4.2، يجب أن تُذكر على بطاقة التوسيم بالقرب من كلمة "سبانخ" كلمات أو عبارات إضافية مماثلة كقيلة بتجنب تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.
- 6.1.3 عند إضافة أي مكوّن آخر غير الملح يمنح المنتج الغذائي نكهةً مميزة، يكون إسم المنتج الغذائي مصحوباً بعبارة "منكّه بكذا" أو "بنكهة كذا" حسب الاقتضاء.
- 6.1.4 كما يجب ذكر عبارة "سريعة التجميد" على بطاقة التوسيم، مع جواز استخدام عبارة "مجمّد" في البلدان التي قد جرت العادة فيها على استخدام هذه العبارة لوصف المنتجات المجهزة وفقاً للقسم 2.2 من هذه المواصفة.

6.2 متطلبات إضافية

على العبوات أن تحمل توجيهات واضحة بشأن كيفية حفظ المنتج، من لحظة شرائه من بائع التجزئة إلى حين استخدامه، فضلاً عن تعليمات بشأن طهوه.

6.3 حاويات السوانب

في حال السبانخ السريعة التجميد المقدمة في حاويات السوانب، ينبغي للمعلومات المطلوبة التي سبق ذكرها أن توضع على الحاوية أو أن ترد في الوثائق المصاحبة لها، على أن يتم ذكر اسم المنتج مصحوباً بعبارة "سريعة التجميد" (مع جواز استخدام عبارة "مجمّد" وفقاً للفقرة 6.1.4 من هذه المواصفة)، واسم المصنّع أو المعبّي وعنوانه على الحاوية.

7. التعبئة

ينبغي لعملية تعبئة السبانخ السريعة التجميد أن:

- (أ) تصون الخصائص المذاقية وغيرها من خصائص الجودة لهذا المنتج؛
- (ب) تحمي المنتج من التلوث الميكروبيولوجي والأنواع الأخرى من التلوث؛
- (ج) تحمي المنتج من الجفاف، وحيثما ينطبق ذلك، من التسرب إلى أقصى حد ممكن تكنولوجياً؛
- (د) تمنع انتقال أي رائحة أو نكهة أو لون أو أي خصائص دخيلة أخرى إلى المنتج جراء عملية تجهيز المنتج (حين ينطبق ذلك) وتوزيعه، إلى حين مبيعه النهائي.

8. أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تُستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

1 "مجمّد": يُستخدم هذا المصطلح كبديل عن "سريع التجميد" في بعض البلدان الناطقة باللغة الانجليزية.