

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

مواصفة بشأن هريسة التفاح المعلبة

CXS 17-1981

اعتمدت في 1981. نقيحت في 2001. عدلت في عام 2017.

-1 النطاق

تسري هذه المواصفة على هريسة التفاح المعلّبة، بموجب تعريفها الوارد في القسم 2 أدناه، والمعروضة للاستهلاك المباشر بما فيه لأغراض المطاعم أو لإعادة التعبئة، عند المقتضى. وهي لا تسري على المنتج عندما يُشار إلى أنه مخصص لمزيد من التجهيز.

-2 الوصف

1-2 تعريف المنتج

إنّ هريسة التفاح المعلّبة عبارة عن منتج مهروس أو مفروم:

(أ) ويتم تحضيرها من التفاح المغسول والنظيف الذي يستوفي خصائص نوع *Malus domestica Borkhausen* الذي يجوز أن يكون قد سبق تقشيريه والذي يظل سليماً بعد تشديده؛

(ب) ويتم تحضيرها مع أو بدون مكونات أخرى مسموح بها، موصوفة في القسم 3-1-2؛

(ج) ويتم تجهيزها بالتسخين بطريقة مناسبة قبل أو بعد تعبئتها في عبوات محكمة الإقفال بهدف منع فسادها.

2-2 الأشكال

1-2-2 محلاة - مع سكريات و/أو محليّات الكربوهيدرات الأخرى مثل العسل؛ بنسبة لا تقل عن 16.5 في المائة من مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان (16.5 درجة بريكس).

2-2-2 غير محلاة - من دون إضافة محليّات، بنسبة لا تقل عن 9 في المائة من مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان (9.0 درجة بريكس).

3-2-2 أشكال أخرى:

يمكن السماح بعرض المنتج بأي شكل آخر، شرط أن يكون:

(أ) متميزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛

(ب) ويستوفي جميع الشروط الأخرى التي تنص عليها المواصفة، بحسب المقتضى؛

(ج) وموصوفاً بشكل كاف على بطاقة التوسيم، تفادياً لتضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

-8 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 المكونات الأساسية

فاكهة التفاح، بحسب تعريفها في القسم 1-2 (أ).

2-1-3 المكونات الأخرى المسموح بها

(أ) الملح (كلوريد الصوديوم)؛

(ب) التوابل؛

(ج) السكريات بحسب تعريفها في الدستور الغذائي و/أو محليّات الكربوهيدرات الأخرى مثل العسل؛

(د) الماء.

2-3 معايير الجودة

1-2-3 اللون والقوام والنكهة

تكون هريسة التفاح طبيعية النكهة والرائحة واللون، وتتسم بخصائص القوام المعهودة لهذا المنتج. ولا يجب أن يؤثر عدد العيوب أو حجمها أو كثرتها (مثل وجود البذور أو الجسيمات الدقيقة، والقشرة، ونسيج الخبء، وجسيمات التفاح المصابة بمرض والخصائص السوداء وأي مواد دخيلة من هذا النوع) تأثيراً خطيراً في مظهر المنتج أو خصائص طعمه.

3-3 تصنيف "المعيوب"

إن أية حاوية لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من شروط الجودة المرعية، أو الشروط المتعلقة بمجموع المواد الصلبة، على النحو المبين في القسم 2-2، تُعتبر "معيوبة".

4-3 قبول الشحنة

تعتبر الشحنة مستوفية لشروط الجودة الواردة في القسم 2-2 والمتعلقة بمجموع المواد الصلبة المشار إليها في القسم 2-2، ومعايير الجودة المنصوص عليها في القسم 2-3، حين لا يتعدى عدد المعيوبات العدد المقبول (C) في الخطة المناسبة لأخذ العينات، بمستوى جودة مقبول يبلغ 6.5.

4- المضافات الغذائية

1-4 عوامل الحموضة

| الحد الأقصى | الاسم | نظام الترقيم الدولي |
|-----------------------------|-------------|---------------------|
| بحسب ممارسات التصنيع الجيدة | حمض التفاح | 296 |
| | حمض الستريك | 330 |

3-3 مضادات الأكسدة

| الحد الأقصى | الاسم | نظام الترقيم الدولي |
|--|----------------|---------------------|
| بحسب ممارسات التصنيع الجيدة (منفردة أو بالاقتران مع مواد أخرى) | حمض الأسكوربيك | 300 |
| | حمض إريتوريك | 315 |

3-4 المنكهات

| | |
|-----------------------------|--|
| بحسب ممارسات التصنيع الجيدة | المنكهات الطبيعية والاصطناعية باستثناء تلك التي تقلد نكهة التفاح |
|-----------------------------|--|

5- الملوثات

1-5 يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى المحددة في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXs 193-1995).

2-5 وعلى المنتج الذي تشمله هذه المواصفة أن يستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

1-6 يوصى بأن يعدّ المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولته، وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXS 193-1995) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

2-6 وينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية حددت وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CXG 21-1997).

7- الأوزان والمقاييس

1-7 تعبئة الحاوية

1-1-7 الحد الأدنى للتعبئة

ينبغي ملء الحاوية بهريسة التفاح بمستوى كاف، بحيث يشغل المنتج 90% على الأقل من سعتها المئوية. أما السعة المئوية فهي كمية المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية التي تستوعبها الحاوية المغلقة عند تعبئتها بالكامل.

2-1-7 تصنيف "المعيوب"

إنّ الحاوية التي لا تستوفي شرط الحد الأدنى للتعبئة (90% من سعة الحاوية) الوارد في القسم 1-1-7، تعتبر "معيوبة".

3-1-7 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية للشرط الوارد في القسم 1-1-7 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 2-1-7، عدد القبول (C) في خطة أخذ العينات المناسبة بمستوى جودة مقبول يبلغ 6.5.

8- التوسيم

ينبغي توسيم المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفات العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985). وإضافةً إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-8 اسم المنتج

1-1-8 يطلق على هذا المنتج اسم "هريسة التفاح".

2-1-8 وفي حالة تحلية المنتجات بحسب الأحكام الواردة في القسم 1-2-2، يقترن اسم المنتج بصفة "محلى" على أن تظهر هذه الصفة بالقرب من اسم المنتج.

3-1-8 وفي حال عدم تحلية المنتج وامثاله لاشتراطات القسم 2-2-2، يمكن استخدام عبارة "غير محلى" على أن تظهر على مقربة من اسم المنتج.

4-1-8 وفي حال احتوى المنتج أي توابل أو منكهات تميزه فينبغي ذكر تلك التوابل أو المنكهات بقرب اسمه، مثلاً "بطعم كذا"، حسب مقتضى الحال.

5-1-8 الأشكال الأخرى - وفي حال تم إنتاج هذا المنتج بالتماشي مع الأحكام المتعلقة بالأشكال الأخرى (القسم 2-2-3)، ينبغي أن يتضمن التوسيم، على مقربة من اسم المنتج، كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

2-8 توسيم عبوات البيع بالجملة

ينبغي للمعلومات المتعلقة بمحاويات البيع بالجملة أن ترد إما على الحاوية نفسها، وإما ضمن المستندات المصاحبة لها. أما اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم الجهة القائمة بالتصنيع أو التعبئة أو التوزيع أو الاستيراد وعنوانها، فضلاً عن تعليمات التخزين، فيجب أن ترد على الحاوية. ولكن يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم جهة التصنيع أو التعبئة أو التوزيع أو الاستيراد، وعنوانها بعلامة تعريف، شرط سهولة التعرف على هذه العلامة في الوثائق المصاحبة لها.

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

بغية التحقق من امثال المنتج لهذه المواصفة، ينبغي تطبيق وسائل التحليل وأخذ العينات التي ترد في وثيقة "أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها" (CXS 1-1985) ذات الصلة بهذه المواصفة.