

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بدقيق الكسافا الصالح للأكل

CXS 176-1989

تم اعتمادها في عام 1989. وتم تنقيحها في عام 1995. وتم تعديلها في عامي 2013 و 2019.

- 1- النطاق**
- تسري هذه المواصفة على دقيق الكسافا المعدّ للاستهلاك البشري المباشر والنتاج عن تجهيز الكسافا الصالحة للأكل (*Manihot esculenta* Crantz).
- 2- الوصف**
- 1-2 تعريف المنتج**
- دقيق الكسافا الصالح للأكل (*Manihot esculenta* Crantz) هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال سحق أو جرش أو طحن شذرات الكسافا الجافة أو معجونها، واستخلاص الألياف وفصلها عن الدقيق. وفي حالة دقيق الكسافا الصالح للأكل المعد من الكسافا المرّة (*Manihot utilisima* Pohl) تتم إزالة المرورة منها من خلال نقع الدرناات في المياه لبضعة أيام قبل تجفيفها سواء في شكل الدرناات الكاملة أو الدرناات المسحوقة (المعجون) أو المقطّعة إلى أجزاء صغيرة.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-3 عوامل الجودة - العامة**
- 1-1-3** ينبغي أن يكون دقيق الكسافا الصالح للأكل مأموناً وصالحاً للاستهلاك البشري.
- 2-1-3** ينبغي أن يكون دقيق الكسافا الصالح للأكل خالياً من كل ما هو غير معتاد من النكهات والروائح والحشرات الحية.
- 3-1-3** ينبغي أن يكون دقيق الكسافا الصالح للأكل خالياً من القذارة (الشوائب الحيوانية المنشأ، بما في ذلك الحشرات الميتة) بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 2-3 عوامل الجودة - المحددة**
- 1-2-3 محتوى الرطوبة** 13 في المائة م/م كحد أقصى
- يتعيّن اشتراط محتوى رطوبة أدنى لبعض الوجوهات بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.
- 4- الملوثات**
- 1-4 الملوثات**
- ينبغي أن يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى التي تنص عليها مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).
- 2-4 مخلفات مبيدات الآفات**
- ينبغي أن يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.
- 5- النظافة العامة**
- 1-5** يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وسائر مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج والتي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

- 2-5 يكون المنتج خاليًا من أي مواد غير مرغوب فيها إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.
- 3-5 عند اختبار المنتج بالأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، يكون:
- خاليًا من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان؛
 - وخاليًا من الطفيليات التي قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان؛
 - وخاليًا من أية مادة ناشئة من كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان.
- 6 **التعبئة**
- 1-6 يعبأ دقيق الكسافا في حاويات تحافظ على صفات النظافة والصفات التغذوية والتكنولوجية والحسية للمنتج.
- 2-6 وتصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة لاستخدام المقصود منها. وينبغي ألا ينتج عنها أية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها في المنتج.
- 3-6 عند تعبئة المنتج في أكياس، يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة بشكل محكم.
- 7 **التوسيم**
- بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXs 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:
- 1-7 **اسم المنتج**
- يكون اسم المنتج على بطاقة التعريف "دقيق الكسافا الصالح للأكل".
- 2-7 **توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة**
- توضح المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنعة أو المعبئة. غير أنه يجوز الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.
- 8 **أساليب التحليل وأخذ العينات**
- أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات.

الملحق

في الحالات التي يرد فيها أكثر من عامل محدد و/أو أسلوب تحليل، نوصي بشدة أن يحدد المستخدمون أسلوب التحليل المناسب وحدوده المناسبة.

العوامل/الأوصاف	الحدود	أساليب التحليل
الألياف الخام	الحد الأقصى: 2.0 في المائة	ISO 5498 (1981) - تحديد محتوى الألياف الخام - طريقة الفصل - B.S - من خلال الترشيح بواسطة ورق ترشيح - طريقة عامة
الرماد	الحد الأقصى: 3.0 في المائة	ISO 2171 (1980) - الحبوب والبقول ومشتقاتها - البقول ومشتقاتها - تحديد الرماد (طريقة النوع الأول)
المواد المضافة إلى الأغذية	بما يتماشى مع تشريعات البلد الذي يباع فيه المنتج	غير محدد
حجم الحبيبات	الحد الأدنى: تمر نسبة 90 في المائة في منخل 0.60 ملم الحد الأدنى: تمر نسبة 90 في المائة في منخل 1.20 ملم	غير محدد