



المواصفة الخاصة بمزيج الحليب المنزوع الدسم المرّكز والدهون النباتية

CXS 250-2006

تمّ اعتمادها في عام 2006. وتمّ تعديلها في العامين 2010 و2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على مزيج الحليب المنزوع الدسم المركز (المبخر) والدهون النباتية المعروف أيضاً باسم مزيج الحليب المنزوع الدسم المركز غير المحلى والدهون النباتية المعدّ للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

مزيج الحليب المنزوع الدسم المركز والدهون النباتية هو منتج يُعدّ بإعادة تكوين مكونات الحليب ومياه الشرب، أو عن طريق إزالة جزء من المياه وإضافة زيت نباتي صالح للأكل أو دهون نباتية صالحة للأكل أو خليط منها، لتلبية متطلبات التركيبة الواردة في القسم 3 من هذه المواصفة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المواد الخام**

الحليب المنزوع الدسم وأنواع الحليب المحفف المنزوع الدسم¹ وغير ذلك من جوامد الحليب غير الدهنية والدهون/الزيوت النباتية الصالحة للأكل.

ويُسمح باستخدام منتجات الحليب التالية لأغراض تعديل البروتين:

- مركز الحليب: مركز الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تكثيف بروتين الحليب بواسطة الترشيح البالغ للحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم؛
- راسح الحليب: راسح الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه بإزالة بروتين الحليب ودهون الحليب من الحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم بواسطة الترشيح البالغ؛
- اللاكتوز¹

2-3 المكونات المسموح بها

- مياه الشرب؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدائل للملح.

3-3 المغذيات المسموح بها

حيثما يكون ذلك مسموحاً طبقاً للمبادئ العامة لإضافة العناصر الغذائية الأساسية للأغذية (CXG 9-1987)، ينبغي للتشريعات الوطنية، حيثما كان ذلك مناسباً، ووفقاً لاحتياجات فرادى البلدان، وضع المستويات الدنيا والقصى للفيتامينات (أ) و(د) وغير ذلك من المغذيات، بما في ذلك، عند الاقتضاء، حظر استخدام مغذيات معينة.

¹ للاطلاع على الخصائص، انظر مواصفة الدستور الغذائي ذات الصلة.

4-3 التركيبية

مزيج من الحليب المنزوع الدسم المركز والدهون النباتية

المحتوى الأدنى من إجمالي الدهون	7.5 في المائة كتلة/كتلة
المحتوى الأدنى من جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾	17.5 في المائة كتلة/كتلة
المحتوى الأدنى من بروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾	34 في المائة كتلة/كتلة

مزيج منخفض الدهون من الحليب المنزوع الدسم المركز والدهون النباتية

إجمالي الدهون	تزيد عن 1 في المائة وتقل عن 7.5 في المائة
المحتوى الأدنى من جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾	كتلة/كتلة
المحتوى الأدنى من بروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾	19 في المائة كتلة/كتلة
⁽¹⁾ يشمل المحتوى من جوامد الحليب من غير الدهون المياه الناجمة عن تبلور اللاكتوز.	34 في المائة كتلة/كتلة

-4 المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المضافة إلى الأغذية الواردة أدناه فقط وضمن الحدود الموضوعية فحسب.

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
المستحلبات		
322	الليسيينات	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
المثبتات		
(i)331	فوسفات ثنائي هيدروجين الصوديوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
(iii)331	سترات الصوديوم ثلاثي القواعد	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
(i)332	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
(ii)332	سترات ثلاثي البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
333	سترات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
508	كلوريد البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
509	كلوريد الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
منظمات الحموضة		
(i)170	كربونات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
(i)339	فوسفات ثنائي هيدروجين الصوديوم	4 400 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة كفسفور

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	فوسفات هيدروجين ثنائي الصوديوم	(ii)339
	فوسفات ثلاثي الصوديوم	(iii)339
	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	(i)340
	فوسفات هيدروجين ثنائي البوتاسيوم	(ii)340
	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	(iii)340
	فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	(i)341
	فوسفات هيدروجين ثنائي الكالسيوم	(ii)341
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	(iii)341
	ثنائي الفوسفات ثنائي الصوديوم	(i)450
	ثنائي الفوسفات ثلاثي الصوديوم	(ii)450
	ثنائي الفوسفات رباعي الصوديوم	(iii)450
	ثنائي الفوسفات رباعي البوتاسيوم	(v)450
	ثنائي الفوسفات ثنائي الكالسيوم	(vi)450
	ثنائي فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	(vii)450
	ثلاثي الفوسفات خماسي الصوديوم	(i)451
	ثلاثي الفوسفات خماسي البوتاسيوم	(ii)451
	متعدد فوسفات الصوديوم	(i)452
	متعدد فوسفات البوتاسيوم	(ii)452
	متعدد فوسفات الكالسيوم والصوديوم	(iii)452
	متعدد فوسفات الكالسيوم	(iv)452
	متعدد فوسفات الأمونيوم	(v)452
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الصوديوم	(i)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات هيدروجين الصوديوم	(ii)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الصوديوم أحادية نصفية	(iii)500
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات البوتاسيوم	(i)501

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
501(ii)	كربونات هيدروجين البوتاسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
المشخّنات		
407	كاراجينان	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
a407	طحلب أوكيما البحري المجهز	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة

5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للحدود القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وتمثل الحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات التي حددتها للحليب هيئة الدستور الغذائي.

وتمثل الزيوت/الدهون النباتية المستخدمة في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للزيوت/الدهون في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات التي حددتها للزيوت/الدهون هيئة الدستور الغذائي.

6- الشروط الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي على النحو التالي:

- مزيج من الحليب المنزوع الدسم المركز والدهون النباتية؛
- أو مزيج منخفض الدهون من الحليب المنزوع الدسم المركز والدهون النباتية.

ويجوز استخدام أسماء أخرى إذا كانت التشريعات الوطنية في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة تسمح بذلك.

2-7 بيان المحتوى الإجمالي من الدهون

ينبغي الإعلان عن المحتوى من دهون الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم، أو (2) بالغرام في كل حصة تحدد في بطاقة التوسيم، شريطة ذكر عدد الحصص. وينبغي أن يظهر على بطاقة التوسيم بيان يشير إلى وجود دهن نباتي صالح للأكل و/أو زيت نباتي صالح للأكل. وعندما يتطلب بلد البيع بالتجزئة ذلك، يُدرج الاسم الشائع للنبات الذي يستخلص منه الدهن أو الزيت في اسم المنتج الغذائي أو كبيان منفصل.

3-7 الإعلان عن بروتين الحليب

ينبغي الإعلان عن محتوى بروتين الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم، أو (2) بالغرام في كل حصة تحدد في بطاقة التوسيم، شريطة ذكر عدد الحصص.

4-7 قائمة المكونات

مع مراعاة أحكام القسم 1-2-4 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، لا حاجة إلى ذكر منتجات الحليب المستخدمة فقط لتعديل البروتين.

5-7 البيان التحذيري

ينبغي أن يظهر على بطاقة التوسيم بيان يشير إلى وجوب عدم استخدام المنتج كبديل عن حليب الرضّع. مثلاً، "غير مناسب للرضّع".

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

لغرض التحقق 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.