

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



A

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بالكينوا

**CXS 333-2019**

تم اعتمادها في عام 2019.

	<b>النطاق</b>	<b>-1</b>
1-1	تسري هذه المواصفة على الكينوا ( <i>Chenopodium quinoa Willd</i> ) المجهزة كما هو محدد في القسم 2-2، والمناسبة للاستهلاك البشري، معبأة أو في شكل شائب.	<b>1-1</b>
2-1	ولاتسري على الكينوا المستخدمة كبذور لأغراض الإكثار والمنتجات المشتقة من الكينوا (مثل الطحين والرقائق).	<b>2-1</b>
	<b>الوصف</b>	<b>-2</b>
	<b>الكينوا</b>	<b>1-2</b>
	الكينوا هي الحبوب التي يتم الحصول عليها من نبات <i>Chenopodium quinoa Willd</i> .	
	<b>الكينوا المجهزة</b>	<b>2-2</b>
	الكينوا المجهزة هي حبوب الكينوا ( <i>Chenopodium quinoa Willd</i> ) التي خضعت للتنظيف وإزالة غلاف الثمرة الذي يحتوي مادة الصابونين ولفرز (بحسب اللون والحجم).	
	<b>التركيبية الأساسية وعوامل الجودة</b>	<b>-3</b>
	<b>عوامل الجودة - العامة</b>	<b>1-3</b>
1-1-3	تكون الكينوا آمنة وصالحة للاستهلاك البشري.	<b>1-1-3</b>
2-1-3	تكون الكينوا خالية من كل ما هو غير معتاد من النكهات والروائح.	<b>2-1-3</b>
3-1-3	تكون الكينوا خالية من الحشرات الحية والعت.	<b>3-1-3</b>
4-1-3	يكون لون الكينوا المجهزة على نحو ما يميزها، حيث أن الألوان الأكثر شيوعاً، ضمن جملة ألوان أخرى، هي الأبيض (لؤلؤي أو باهت أو ضارب إلى الرمادي) والأسود والأحمر.	<b>4-1-3</b>
	<b>عوامل الجودة - المحددة</b>	<b>2-3</b>
1-2-3	<b>محتوى الرطوبة</b> 13.0 في المائة كتلة/كتلة كحد أقصى.	<b>1-2-3</b>
	يتعين اشتراط مستويات أدنى لمحتوى الرطوبة بالنسبة إلى وجهات معينة بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.	
	<b>المواد الدخيلة</b>	<b>2-2-3</b>
1-2-2-3	المواد الدخيلة هي كل المواد العضوية وغير العضوية غير الكينوا.	<b>1-2-2-3</b>
1-2-2-2-3	تشمل المواد الدخيلة العضوية القشور، وأجزاء ساق النبات، والشوائب ذات الأصل الحيواني، وأنواع البذور الأخرى، والأوراق. 0.1 في المائة كحد أقصى.	<b>1-2-2-2-3</b>
2-2-2-2-3	تشمل المواد الدخيلة غير العضوية الحصى. 0.1 في المائة كحد أقصى.	<b>2-2-2-2-3</b>
	<b>العيوب</b>	<b>3-2-3</b>

**1-3-2-3 تعريف العيوب**

الحبوب المكسورة هي أجزاء من الحبوب ذات أحجام تقل عن ثلاثة أرباع الحبوب الكاملة، جراء عمل ميكانيكي.

**2-1-3-2-3** الحبوب التالفة هي حبوب تختلف عن الحبوب الأخرى في شكلها أو بنيتها، لأنها خضعت للتغيير بفعل عوامل فيزيائية أو كيميائية أو بيولوجية.

**3-1-3-2-3** الحبوب المنبتة هي حبوب يظهر عليها تطور الجذر (الجنين).

**4-1-3-2-3** الحبوب المغلفة هي حبوب تحتفظ بالقشرة (الغلاف الخارجي) أو جزء من الزهرة المرتبطة بالحبة.

**5-1-3-2-3** الحبوب غير الناضجة هي حبوب لم تبلغ مرحلة النضج الفسيولوجي وتتميز بحجمها الصغير ولونها الضارب إلى الأخضر.

**4-2-3 الحبوب المعيبة**

المتطلبات	الحد الأقصى (نسبة مئوية)
الحبوب المكسورة	3.0 في المائة
الحبوب التالفة	2.5 في المائة
الحبوب المنبتة	0.5 في المائة
الحبوب المغلفة	0.3 في المائة
الحبوب غير الناضجة	0.9 في المائة

**5-2-3 المحتوى من البروتين**

المتطلبات	الحد الأدنى من المحتوى (نسبة مئوية)
البروتين	10.0 في المائة على أساس المادة الجافة

**6-2-3 المحتوى من الصابونين**

المتطلبات	الحد الأقصى (نسبة مئوية)
الصابونين	0.12 في المائة

الحجم <sup>1</sup>	7-2-3
المواد المضافة إلى الأغذية	-4
لا يسمح باستخدام المواد المضافة إلى الاغذية.	
الملوثات	-5
يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف. (CXS 193-1995)	1-5
مخلفات مبيدات الآفات	2-5
يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات الآفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.	
النظافة العامة	-6
يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.	1-6
ينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية تُوضع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. (CXG 21-1997)	2-6
التعبئة	-7
تعبأ الكينوا في حاويات تحافظ على صفات النظافة والصفات التقنية والتغذية والحسية للمنتج.	1-7
تكون التعبئة آمنة ومناسبة للاستخدام المقصود وينبغي ألا تنقل مواد سامة أو روائح أو نكهات إلى المنتج. وتكون جميع المواد المستخدمة داخل العبوة ذات جودة غذائية ونظيفة وجديدة وذات جودة مناسبة حتى لا تسبب ضرراً للمنتج .	2-7
التوسيم	-8
يتم توسيم المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً. (CXS 1-1985).	
اسم المنتج	1-8
يكون اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم "الكينوا" أو "الكينوا المجهزة"، تماشياً مع الأوصاف الواردة في القسم 2 من هذه المواصفة. ويجوز إدراج معلومات اختيارية، من قبيل أصل المنتج والجودة واللون.	

<sup>1</sup> يحدد لاحقاً.

## توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

2-8

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.

## أساليب التحليل وأخذ العينات

-9

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.