

المواصفة القياسية الإقليمية المقترحة للحلاوة الطحينية

CODEX STAN 309R-2011

1 - النطاق

تنطبق هذه المواصفة القياسية على الحلاوة الطحينية بحسب تعريفها في القسم 2.

2- التعريفات

1-2 الحلاوة الطحينية

تشير عبارة "الحلاوة الطحينية" إلى منتج غذائي مجهز بالمعاملة الحرارية من الطحينية والسكريات الطبيعية ومكونات أخرى بحسب التركيبة المذكورة في القسم 3. وقد يكون ذات قوام متماسك أو هش (حلاوة الشعر).

2-2 الطحينية

ناتج طحن بذور السمسم المقشور والمحمّص.

3-2 السكريات الطبيعية

السكريات الكربوهيدراتية الطبيعية مثل السكروز والجلوكوز والفروكتوز أو خليط من هذه السكريات.

4-2 مستخلص عرق الحلاوة

مستخلص ناتج من قلف أو أوراق أو جذور نبات عرق الحلاوة (سابوناريا أوفيسيناليس) ويطلق عليه اسم عرق الحلاوة أو السابونين أو العصلج.

3- المكونات الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات الأساسية

1-1-3 الطحينية

2-1-3 السكريات الطبيعية

3-1-3 مستخلص عرق الحلاوة أو بدائله المسموح بها

2-3 المكونات الاختيارية

يمكن استخدام المكونات الاختيارية التالية:

1-2-3 اللوز والفسق الحلي والجوز والفاكهة المجففة و/أو مسحوق الكاكاو

3-3 عوامل الجودة

1-3-3 تكون المواد الأولية الداخلة في الإنتاج كافةً مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها

2-3-3 يكون المنتج خالياً من التزنخ والرائحة والطعوم الغريبة الأخرى

3-3-3 يكون المنتج خالياً من الحشرات وأجزائها وإفرازاتها

4-3-3 يحتفظ المنتج بخواصه الطبيعية، خاصة عدم انفصال الزيت فيه وخلوه من البقع البيضاء والداكنة

5-3-3 يتميز المنتج بقوام متماسك سهل القطع

6-3-3 يجب ألا تزيد نسبة الحموضة في المنتج النهائي، مقدرة كحمض ستريك، عن 0.2 في المائة من

وزن المنتج

7-3-3 يجب ألا تزيد نسبة الرماد في المنتج النهائي عن 2 في المائة من الوزن الجاف ويجب ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض عن 0.2 في المائة من الوزن
8-3-3 يجب ألا تقل نسبة الدهن (زيت السمسم) عن 25 في المائة من الوزن

4- المضافات الغذائية

1-4 وحدها منظّمت الحموضة والمستحلبات المستخدمة بما يتماشى مع الجدول 3 من المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) تكون مقبولة لاستخدامها في الأغذية بناء على المواصفات المذكورة.

2-4 المنكهات

يقبل استخدام المنكهات في الأغذية بموجب هذه المواصفة حينما تستخدم بالتماشي مع ممارسات التصنيع الجيدة ومع الخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات للدستور الغذائي (CAC/GL 66-2008)

5- الملوثات

على المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للمستويات القصوى لمواصفات الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

على المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تلتزم الحدود القصوى لمخلفات المبيدات بحسب ما حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- المتطلبات الصحية

من الموصى به أن يتم تحضير وتناول المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة بما يتماشى مع الأقسام المناسبة لمدونة ممارسة النظافة: المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور ذات الصلة مثل مدونات ممارسة النظافة ومدونات الممارسة.

يجب أن تتقيّد المنتجات بأيّ معايير ميكروبيولوجية ينص عليها دليل هيئة الدستور الغذائي الخاص بمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).

7- التعبئة والنقل والتخزين

عند تعبئة المنتج ونقله وتخزينه، يجب مراعاة الاعتبارات التالية:

1-7 التعبئة

تعبأ الحلاوة الطحينية في عبوات مناسبة مغلقة بإحكام لتحمي المنتج من الرطوبة والتلوث وتحول دون التصاق المنتج بمادة التغليف.

2-7 النقل

يشترط في وسائل النقل حماية المنتج من المؤثرات الجوية المختلفة التي من شأنها أن تغير صفاته أو تتلفه.

3-7 التخزين

يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والشمس وأية مواد قد تؤدي إلى تلوثه.

8- البيانات الإيضاحية (بطاقة التوسيم)

ينبغي لعملية التوسيم أن تتقيد بأحكام مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985).

لغايات التوسيم، يكون اسم المنتج: "حلاوة طحينية" أو "حلاوة شامية" أو "حلاوة".
وفي حال استخدام المكونات الاختيارية، يجب ذكرها إلى جانب اسم المنتج.
ولا يجب لصق بطاقة التوسيم مباشرة على المنتج

9- طرق أخذ العينات والتحليل

توضع بصيغتها النهائية في وقت لاحق.