

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

المواصفة الإقليمية لمنتج تامب

(CODEX STAN 313R-2013)

تم اعتمادها في عام 2013 وتعديلها عامي 2015 و2017

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة على منتج تامب حسبما هو محدد في القسم 2 أدناه والمعدّ للاستهلاك البشري. ولا تنطبق على المنتجات التي خضعت لمزيد من التصنيع غير التجميد.

2- الوصف

منتج تامب هو منتج كثيف أبيض اللون، على شكل كعكة، يعدّ باستخدام فول الصويا المغلي المقشور من خلال التخمر في حالته الصلبة بواسطة فطر من فصيلة *Rhizopus*.

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

يتألف المنتج الذي تشمله هذه المواصفة من المكونات التالية:

- (أ) فول الصويا (أي صنفكان)؛
 (ب) مزيج عفن فطر من فصيلة *Rhizopus* (*R. oligosporus* و/أو *R. oryzae* و/أو *R. stolonifer*) مع مسحوق الأرز المطهي ومسحوق نخالة الأرز و/أو مسحوق نخالة القمح كلقاح.

2-3 عوامل الجودة**1-2-3 العوامل الحسية**

- (أ) القوام: كثيف ولا يسهل تفكيكه عند قطعه بواسطة سكين.
 (ب) اللون: أبيض اللون نتيجة تكاثر هيفات الفطر من فصيلة *Rhizopus*.
 (ج) النكهة: خاصة لنكهة منتج تامب، شبيهة بنكهة الجوز واللحم والفطر.
 (د) الرائحة: خاصة لرائحة منتج تامب الطازج من دون رائحة الأمونيا.

2-2-3 المواد الخارجية

يكون منتج تامب خالياً من المواد الخارجية (مثل أنواع أخرى من الفول والحصى الصغيرة والقشور وغير ذلك).

3-2-3 شروط التحليل

- (أ) المحتوى من الرطوبة 65 في المائة الوزن/الوزن الأقصى.
 (ب) المحتوى من البروتينات 15 في المائة الوزن/الوزن الأدنى.
 (ج) المحتوى من الدهون 7 في المائة الوزن/الوزن الأدنى.
 (د) الألياف الخام 2.5 في المائة الوزن/الوزن الأقصى.

3-3 تصنيف المنتجات المعيبة

ينبغي اعتبار أي حاوية لا تستوفي شروط الجودة المعمول بها والمشار إليها في القسم 3-2 حاوية "معيبة".

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 لا يُسمح باستخدام أي منها.

2-4 معينات التصنيع.

يمكن استخدام معينات التصنيع في هذه المنتجات لضبط درجة الحموضة خلال مرحلة نقع الفول. وتمثل معينات التصنيع المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للخطوط التوجيهية بشأن المواد المستخدمة كمعينات للتصنيع.

5- الملوثات

1-5 تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى الواردة في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2-5 تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حدّتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

1-6 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله هذه المواصفة ومناولته طبقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة كمدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

2-6 ينبغي للمنتجات استيفاء المعايير الميكروبيولوجية المحددة طبقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CAC/GL 21-1997).

7- التوسيم

1-7 يتم توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985).

7-2 اسم المنتج

يكون اسم المنتج الموضوع على بطاقة التوسيم "تامب".

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CODEX STAN 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.