

# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



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

مواصفة المرق الصافي والحساء

**CODEX STAN 117-1981**

تم اعتمادها في 1981 ومراجعتها في 2001 و2015

**1- النطاق**

تنطبق هذه المواصفة على المرق الصافي والحساء (للحوم والدواجن) والمنتجات الشبيهة المسماة بأسماء مقابلة بحسب الطهي، المعدة للاستهلاك المباشر والمعروضة إما في شكل جاهز للاستهلاك أو في شكل مجفف أو مكثف أو مجمد أو مركز.

**2- الوصف****1-2 تعريف المنتج****1-1-2 المرق الصافي والحساء**

المرق الصافي والحساء من السوائل الصافية غير الكثيفة التي يتم الحصول عليها إما من طبخ مواد ملائمة غنية بالبروتينات أو مستخرجاتها و/أو مواد متحللة بالماء مع إضافة أو عدم إضافة توابل و/أو منكهات ودهون صالحة للأكل وكلوريد الصوديوم (الملح) وتوابل ومستخرجاتها الطبيعية أو مواد مقطرة أو مواد غذائية أخرى لتحسين مذاقها، وأي مواد مضافة مسموح بها في القسم 4، وإما من إعادة تشكيل خلطة مماثلة من مكونات مجففة وفقاً لتعليمات الاستعمال.

**2-1-2 لحم البقر**

هو لحم من ذبيح البقر الذي أزيلت منه الأربطة السميكة والأنسجة الدهنية الكبيرة، ويكون متوسط محتوى لحم البقر الطري الظاهر فيه 70 في المائة. وللحصول على 35 ملغ من الكرياتينين/لتر في مرق لحم البقر، لا بد من 10-12 غراماً من لحم البقر النيئ. ويؤدي تباين محتوى الكرياتينين في لحم البقر إلى تغيير كمية لحم البقر النيئ التي يجب استخدامها.

**3-1-2 مستخرج لحم البقر**

مستخرج لحم البقر هو مركز مكونات لحم البقر النيئ القابلة للذوبان في الماء، وهو خال من الألبومين القابل للتخثر والجيلاتين والدهون.

وتحسب متطلبات مستخرج لحم البقر المذكورة في 1-1-2-3 و 2-1-2-3 على أساس مستخرج لحم البقر الذي يحتوي على 60 في المائة من المادة الجافة باستبعاد الملح المضاف.

الحد الأدنى من الكرياتينين (على المادة الجافة باستبعاد الملح المضاف): 8.5 في المائة على أساس الطريقة المرجعية للرابطة الدولية لصناعة الحساء (AIIBP).

ويؤدي تباين محتوى المادة الجافة إلى تغيير محتوى الكرياتينين وكمية مستخرج لحم البقر الذي يجب استخدامه.

## 4-1-2 الدواجن

يمكن أن تتألف الدواجن من لحم الدواجن، أو دهن الدواجن، أو ذبيح الدواجن النيئ وبدون أمعاء، أو مستخرجات لحم الدواجن. وقد تشير الدواجن إلى الدجاج والبط والإوز والديك الرومي وأنواع أخرى من الطيور، مثل طائر الإمو والنعام وطيور الطريفة وفراخها.

## 2-2 أشكال العرض

المرق الصافي والحساء الجاهزان للاستهلاك هما من المنتجات المخصصة للاستهلاك بشكلها المعروض، بتسخينها أو بدونه.

المرق الصافي والحساء المركزان والمكثفان هما من السوائل أو شبه السوائل أو المنتجات الشبيهة بالمعجون التي تؤدي، بعد إضافة الماء إليها بحسب تعليمات الاستعمال، إلى مستحضرات غذائية تمثل ما هو وارد في القسم الفرعي 1-1-2 من هذه المواصفة.

ويعني كل من المرق الصافي والحساء المكثفان منتجات جافة تؤدي، بعد إعادة تشكيلها بواسطة الماء بحسب تعليمات الاستعمال مع التسخين أو بدون التسخين، إلى مستحضرات غذائية تمثل ما هو وارد في القسم الفرعي 1-1-2 من هذه المواصفة.

## 3- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

## 1-3 متطلبات النقاء

تكون جميع المكونات نظيفة وذات نوعية سليمة وصالحة للاستهلاك البشري. وتتسق مع الإصدار الأخير لدونات ممارسات النظافة الخاصة بكل مكون من المكونات. وتكون المياه من نوعية صالحة للشرب وفقاً للإصدار الأخير لدلائل منظمة الصحة العالمية بشأن جودة مياه الشرب.

## 2-3 المتطلبات التركيبية

تُطبق المتطلبات التالية على المنتج عندما يتم إعداده ويكون جاهزاً للاستهلاك بحسب تعليمات الاستعمال.

1-2-3 يُعد مرق اللحم أو حساء اللحم باستخدام لحم البقر و/أو مستخرجات لحم البقر مع استخدام أو عدم استخدام لحوم أو مستخرجات لحوم أخرى غير لحوم البقر.

1-1-2-3 يحتوي مرق اللحم في كل لتر على ما يلي:

لحم البقر المعبر عنه بلحم طازج الحد الأدنى 10 غرام

	أو	
الحد الأدنى 0.67 غرام	مستخرجات لحم البقر	
الحد الأقصى 12.5 غرام	كلوريد الصوديوم	
	يحتوي <u>حساء اللحم</u> في كل لتر على ما يلي:	2-1-2-3
الحد الأدنى 15 غرام	لحم البقر المعبّر عنه بلحم طازج	
	أو	
الحد الأدنى 1 غرام	مستخرجات لحم البقر	
الحد الأقصى 12.5 غرام	كلوريد الصوديوم	
	يحتوي <u>مرق الدواجن</u> في كل لتر على ما يلي:	2-2-3
الحد الأدنى 100 ملغ	مجموع النيتروجين	
الحد الأقصى 12.5 غرام	كلوريد الصوديوم	
	تحتوي <u>أنواع أخرى من المرق</u> في كل لتر على ما يلي:	3-2-3
الحد الأدنى 50 ملغ	مجموع النيتروجين	
الحد الأقصى 12.5 غرام	كلوريد الصوديوم	
	<b>حظر محدد</b>	3-3

لا يُسمح بإضافة الكرياتينين في حد ذاتها على المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة.

#### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

إن منظمات الحموضة والمواد المضادة للتكتل (في المنتجات المجففة فقط) والمواد المانعة للرغوة ومضادات الأكسدة والألوان وعوامل الاستحلاب ومحسنات النكهة والمواد المرطبة وغازات التعبئة والمواد الحافظة والمواد المثبتة ومواد التحلية والمواد المثخنة المستخدمة وفقاً للجدول 1 و2 و3 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) في فئة الأغذية 12-5 (الحساء والمرق) وفئات الأغذية المتقاربة لها وفئاتها الفرعية، مقبولة للاستخدام في الأغذية التي تتفق مع هذه المواصفة .

وتمثل النكهات المستخدمة في المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة للخطوط التوجيهية لاستخدام النكهات (CAC/GL 66-2008).

## 5- النظافة

يوصى بإعداد المنتجات التي تغطيها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل المدونات الخاصة بالنظافة ومدونات الممارسات.

وينبغي للمنتجات أن تمتثل لأي معايير ميكروبيولوجية توضع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CAC/GL 21-1997).

## 6- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف (CODEX STAN 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

### 1-6 اسم المنتج

يكون اسم المنتج كالتالي:

مرق اللحم إذا كان المنتج يستوفي الشرط المناسب الوارد في القسمين 1-2-3 و 1-1-2-3.

مرق لحم البقر إذا كان المنتج يستوفي الشرط المناسب الوارد في القسمين 1-2-3 و 1-1-2-3 وكان مجموع محتوى الكرياتينين مشتقاً من لحم البقر.

حساء اللحم إذا كان المنتج يستوفي الشرط المناسب الوارد في القسمين 1-2-3 و 2-1-2-3.

حساء لحم البقر إذا كان المنتج يستوفي الشرط المناسب الوارد في القسمين 1-2-3 و 2-1-2-3 وكان مجموع محتوى الكرياتينين مشتقاً من لحم البقر.

مرق الدواجن إذا كان المنتج يستوفي الشرط المناسب الوارد في القسم 2-2-3.

المرق إذا كان المنتج يستوفي الشرط المناسب الوارد في القسم 3-2-3. ويمكن أن تشمل التسمية صفة مناسبة أو اسم أهم المكونات.

### 2-6 الأحكام الاختيارية

في حال الإشارة إلى عدد الحصص، يكون ذلك وفقاً للحصص المعتادة التالية:

250 مليلتر على الأقل

صحن

150 مليلتر على الأقل	فنجان
100 مليلتر على الأقل	فنجان صغير
40 مليلتر على الأقل	قنينة

## 7- أساليب التحليل وأخذ العينات

### أسلوب أخذ العينات

يتم أخذ العينات وفقاً للخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي بشأن أخذ العينات (CAC/GL 50-2004).

### تحديد الكرياتينين

طبقاً للطريقة 5/2 للرابطة الدولية لصناعات الحساء، المراجعة 2000، وكروماتوغرافيا السوائل عالية الأداء للمجموعة الرسمية لأساليب التحليل الصادرة عن الرابطة الدولية لصناعات الحساء (2001).

### تحديد مجموع النيتروجين

طبقاً للطريقة 6/2 للمجموعة الرسمية لأساليب التحليل الصادرة عن الرابطة الدولية لصناعات الحساء (فبراير/شباط 1978).

طبقاً للطريقة 928.08 لاتحاد المحللين الكيميائيين المعتمدين (AOAC)، قد تحتاج المنتجات الجافة أو المجففة إلى إعادة تشكيل قبل التحليل.

### تحديد الأمينو نيتروجين

طبقاً للطريقة 7/2 للمجموعة الرسمية لأساليب التحليل الصادرة عن الرابطة الدولية لصناعات الحساء (سبتمبر/أيلول 1985).

### تحديد كلوريد الصوديوم

طبقاً للطريقة 4/2 للمجموعة الرسمية لأساليب التحليل الصادرة عن الرابطة الدولية لصناعات الحساء، المراجعة 1998.

طبقاً للطريقة 971.27 لاتحاد المحللين الكيميائيين المعتمدين (الطريقة العامة للدستور الغذائي) القائمة على أساس تحديد قياس فرق الجهد.