

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بالفول السوداني

CXS 200-1995

تم اعتمادها في عام 1995. وتم تعديلها في عام 2019.

- 1-1 النطاق**
تسري هذه المواصفة على الفول السوداني بحسب التعريف الوارد في القسم 2 أدناه المعدّ للتجهيز للاستهلاك البشري المباشر.
- 1-2 الوصف**
1-2-1 تعريف المنتج
يتم الحصول على الفول السوداني، إما بقرونه أو على شكل حبات من أصناف النوع *Arachis hypogaea* L.
- 1-3 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
1-3-1 عوامل الجودة - العامة
1-1-3 ينبغي أن يكون الفول السوداني آمناً وصالحاً للاستهلاك البشري.
2-1-3 ينبغي أن يكون الفول السوداني خالياً من كل ما هو غير معتاد من النكهات والروائح والحشرات الحية.
- 2-3 عوامل الجودة - المحددة**
1-2-3 محتوى الرطوبة
- الحد الأقصى**
- | | |
|---------------------|---------------|
| قرون الفول السوداني | 10 في المائة |
| حبات الفول السوداني | 9.0 في المائة |
- يتعين اشتراط مستويات أدنى من الرطوبة بالنسبة إلى بعض الوجهات بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.
- 2-2-3 الحبات العفنة أو الزنخة أو الفاسدة** 0.2 في المائة م/م كحد أقصى
- تعرّف الحبات العفنة بأنها الحبات ذات الخيوط العفنة والتي ترى بالعين المجردة.
 - وتعرّف الحبات الفاسدة بأنها الحبات التي يرى تلفها بالعين المجردة.
 - وتعرّف الحبات الزنخة بالحبات التي خضعت لتأكسد الدهون (يجب ألا يتجاوز 5 مللي مكافئ من الأوكسيجين/كغ) أو إنتاج الأحماض الدهنية الحرة (ويجب ألا يتجاوز 1.0 في المائة) التي تؤدي إلى وجود النكهات غير المرغوبة.
- 3-2-3 المواد الدخيلة العضوية وغير العضوية:** تعرّف المكونات العضوية وغير العضوية بأنها تلك التي تختلف عن الفول السوداني، وهي تشمل الحصى والغبار والبذور والسويقات وما شابه ذلك.
- 1-3-2-3 القذارة**
القذارات الحيوانية المنشأ (بما يشمل الحشرات الميتة) 0.1 في المائة م/م كحد أقصى.

3-2-2-3 سائر المواد الدخيلة العضوية

قرون الفول السوداني	0.5 في المائة م/م كحد أقصى
حبات الفول السوداني	0.5 في المائة م/م كحد أقصى

-4 الملوثات¹

1-4 المعادن الثقيلة

ينبغي أن تكون المنتجات التي تشملها هذه المواصفة خالية من المعادن الثقيلة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

2-4 مخلفات مبيدات الآفات

ينبغي أن يمثل الفول السوداني للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

-5 النظافة العامة

1-5 يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج والتي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

3-5 عند اختبار المنتج بالأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، يكون كما يلي:

- خالياً من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
- خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
- خالياً من أية مادة تكون ناشئة من كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

-6 التعبئة

1-6 يعبأ الفول السوداني في حاويات تحافظ على صفات النظافة والصفات التقنية والتغذوية والحسية للمنتج. وينبغي أن تكون المواد المستخدمة للتعبئة سليمة ونظيفة وجافة وخالية من الحشرات المتفشيّة وغير ملوثة بالفطريات.

2-6 تصنع مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة للاستخدام المقصود منها، بما يشمل أكياس الجوت الجديدة والنظيفة والعبوات المعدنية والأكياس أو العلب من البلاستيك أو الورق. وينبغي ألا ينتج عنها أية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها في المنتج.

3-6 عند تعبئة المنتج في أكياس يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة بشكل محكم.

¹ يجري إعداد مشروع الخطوط التوجيهية المقترحة لإجمالي الأفلاتوكسين في الفول السوداني المعد لمزيد من التصنيع.

- 7- التوسيم**
- بالإضافة إلى الشروط المطلوبة في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:
- 1-7 اسم المنتج**
- يكون اسم المنتج على بطاقة التعريف "فول السوداني" أو "قرون الفول السوداني".
- 2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة**
- توضح المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن تظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنعة أو المعبئة. غير أنه يجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.
- 8- أساليب التحليل وأخذ العينات**
- أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات.

الملحق

في الحالات التي يرد فيها أكثر من عامل محدد و/أو أسلوب تحليل معني، نوصي بشدة أن يوضح المستخدمون عوامل التحديد وأساليب التحليل.

العوامل/الأوصاف	الحدود	أساليب التحليل
-1 1-1 العيوب في قرون الفول السوداني القرون الخالية: القرون التي لا تحتوي على النواة	3 في المائة م/م	تحدد لاحقا
2-1 القرون المتضررة: تشمل: (أ) القرون الذابلة (القرون التي لم تنم بشكل كامل والقرون المقلصة)؛ أو (ب) القرون التي لها شقوق أو أجزاء مكسورة ما يسبب فتحات واضحة أو يُضعف بشكل مهم جزءا كبيرا من القرن خاصة إذا كانت الحبة داخل القرن ظاهرة للعين بسهولة من دون إجراء أي ضغط على أطراف الشق.	10 في المائة م/م	تحدد لاحقا
3-1 القرون التي تغير لونها: القرون التي اسود لونها بسبب مرض العفونة أو التشوه أو أسباب أخرى تُضر بنسبة 50 في المائة أو أكثر بسطح القرن.	2 في المائة م/م	تحدد لاحقا
-2 1-2 الحبات المعيوبة تشمل الحبات المتضررة ما يلي: (أ) الحبات المتضررة من الإصابة بالتجميد الذي يؤدي إلى لب قاس أو شفاف أو يغير لون اللب؛ (ب) الحبات الذابلة التي لم تنم بشكل كامل والتي تقلصت؛ و/أو	1 في المائة م/م	تحدد لاحقا
	5 في المائة م/م	

	2 في المائة م/م	(ج) الحبات التي تضررت من الحشرات والديدان؛
	2 في المائة م/م	(د) الضرر الميكانيكي؛
	2 في المائة م/م	(هـ) الحبات التي أنبتت
تحدد لاحقا	3 في المائة م/م	<p>2-2 الحبات التي تغير لونها: الحبات التي ليست متضررة ولكن تأثرت بواحد أو أكثر من الأمور التالية:</p> <p>(أ) تغير لون اللب (الفلقة) الذي أصبح لونه داكنا أكثر من الأصفر الباهت أو هناك أكثر من تنقيير أصفر باهت على اللب؛ و/أو</p> <p>(ب) تغير لون القشرة الذي أصبح بنيا داكنا، رماديا داكنا، أزرقا داكنا أو أسود ويشمل أكثر من 25% من الحبة.</p>
تحدد لاحقا	3 في المائة م/م	<p>3-2 الحبات المكسورة والمجزأة: تشكل الحبات المكسورة الحبات التي تكسّر أكثر من ربعها. أما الحبات المجزأة فهي التي انقسمت إلى أنصاف.</p>
تحدد لاحقا	5 في المائة م/م	<p>-3 الفول السوداني المختلف عن النوع المشار إليه</p>