

المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة المعلّب¹

CODEX STAN 257-R - 2007

1- النطاق

تختص هذه المواصفات بالحمص بالطحينة المعلّب حسب تعريفه في القسم 2 أدناه والمعروض للاستهلاك المباشر.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

الحمص بالطحينة المعلّب هو المنتج:

- (أ) المعدّ من حبوب الحمص الجافة النقيّة والمغسولة والمسلوقة والمهروسة والمضاف إليها الطحينة مع ملح أو من دونه؛
 (ب) المعلّب في حاويات مُحكمة الإغلاق؛
 (ج) المعالج بالحرارة على نحو ملائم، قبل تعبئته في حاويات مُحكمة الإغلاق أو بعدها لمنع فساده.

3- التركيب الأساسي وعوامل الجودة

1-3 المكونات الأساسية

حبوب الحمص والطحينة.

2-3 مكونات اختيارية

- (أ) الملح
 (ب) عصير الليمون
 (ج) توابل وبهارات

3-3 عوامل الجودة – عامة

ينبغي أن يلبي المنتج النهائي الشروط العامة التالية:

3-3-1 تكون جميع المكونات، بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية، مطابقة للمواصفات الخاصة بها وصالحة للاستهلاك البشري من حيث سلامتها.

3-3-2 يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة والحشرات وأجزاء الحشرات.

3-3-3 يكون المنتج خالياً من مواد الحشو المضافة كالدقيق والنشا، وغير ذلك.

¹ سوف تقوم الهيئة بدراسة القسم الخاص بطرق أخذ العينات بعد إقرارها من قبل اللجنة المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات.

4-3-3 يكون للخليط قوام عجيني متجانس وخالٍ من التكتل.

5-3-3 يكون المنتج طبيعياً من حيث النكهة واللون والرائحة.

6-3-3 يكون المنتج خالياً من أي مواد دهنية في ما خلا الدهن الذي مصدره الطحينة.

4-3 عوامل الجودة – محددة

تطبق الشروط التالية على المنتج النهائي عند إعداده للاستهلاك وفقاً لتعليمات الاستخدام:

1-4-3 لا يقلّ المحتوى من الطحينة عن 8 في المائة (للكتلة الواحدة).

2-4-3 لا يزيد المحتوى من ملح الطعام عن 2 في المائة (للكتلة الواحدة).

3-4-3 لا يقلّ المحتوى الكلي من مجموع المواد الصلبة عن 27 في المائة (للكتلة الواحدة).

4-4-3 لا يزيد المحتوى الكلي من الحموضة عن 1 في المائة (للكتلة الواحدة) كحمض الستريك.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يجوز أن تُستخدم مواد مضافة إلى الأغذية بخلاف المواد الواردة في القائمة أدناه، وبالكميّات المحددة لكلّ منها.

1-4 منظمات الحموضة

الرقم الدولي	المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
330	حمض الستريك	1% حموضة مقدرّة كحمض ستريك

2-4 العوامل المضادة للتخثر

الرقم الدولي	المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
500(i)	كربونات الصوديوم	حسب ممارسات التصنيع الجيدة

3-4 المثبّات

الرقم الدولي	المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
501(I)	كربونات البوتاسيوم	حسب ممارسات التصنيع الجيدة

5- الملوثات

يجب أن يستوفي المنتج المشمول بهذه المواصفة الحدود القصوى للملوثات والحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حدتها هيئة الدستور الغذائي.

6- شروط النظافة

6-1 من الموصى به أن يتم تحضير ومناولة المنتج المشمول بهذه المواصفات طبقاً للأجزاء الملائمة من مدونة الممارسات الدولية بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، والمدونة الدولية الموصى بها للممارسات الصحية للأغذية منخفضة الحموضة والأغذية المعلّبة المحمّضة المنخفضة الحموضة (CAC/RCP 23-1979) وغير ذلك من النصوص الملائمة من نصوص الدستور الغذائي مثل مدونات الممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

6-2 يجب أن يستوفي المنتج أية معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/GL 21 -1997).

7- التعبئة والتخزين

7-1 يُعبأ المنتج في عبوات تحافظ على نظافة المنتج النهائي وعلى قيمته التغذوية ومذاقه.

7-2 يخزّن المنتج في مخازن جيّدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوّث المباشرة.

7-3 تُطلى العبوات المعدنية بطلاء ملائم للأغذية ومناسب للمنتج وخالي من العيوب الميكانيكية ومقاوم للصدأ.

7-4 تكون حاويات المنتج النهائي خالية من الانتفاخ، ويكون الضغط الداخلي للعبوات أقلّ من الضغط الجوي عند درجة حرارة 20 مئوية.

8- الأوزان والقياسات**1-8 تعبئة العبوة****1-1-8 الحد الأدنى للتعبئة**

تتم تعبئة العبوة بشكل جيد بالمنتج، ويجب ألا يقل ما يشغله حجم المنتج المعبأ عن 90 في المائة من السعة المائية للعبوة. والسعة المائية للعبوة هي حجم الماء المقطر عند حرارة 20 درجة مئوية التي تحفظها العبوة المحكمة الإغلاق عند ملئها بالكامل.

9- بطاقة التوسيم

ينبغي توسيم المنتج وفقاً للمواصفات العامة للدستور الغذائي الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985).

1-9 اسم الغذاء

اسم الغذاء هو "حمص بالطحينة".

10- أساليب التحليل وأخذ العينات²

²...توضع بصيغتها النهائية في وقت لاحق