

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



# A

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بالبذور المجففة - جوزة الطيب

**CXS 352-2022**

تم اعتمادها في عام 2022

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على البذور المجففة، في شكلها المجفف أو المنزوع الماء بوصفها نوعاً من التوابل، على النحو المحدد في القسم 1-2 أدناه، والمقدمة للاستهلاك المباشر، أو كمكون من مكونات إعداد الطعام، أو لإعادة تعبئتها عند الحاجة. وتستثني المواصفة البذور المجففة والمساحيق المخصصة لأغراض التجهيز الصناعي.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

جوزة الطيب المجففة هي "بذرة" الثمرة المسماة *Myristica fragrans Houtt* التي هي من فصيلة الطيبيات (*Myristicaceae*) (الجدول 1)، وقد تطورت إلى درجة مناسبة من النضج،<sup>(1)</sup> وتم قطافها ومعالجتها بشكل صحيح بعد القطاف من خلال خضوعها لعمليات كالتجريد و/أو التجفيف و/أو الفرز و/أو التكسير و/أو التنصيف و/أو الطحن قبل عملية التعبئة النهائية، وبيعها بأشكال مختلفة كما هو موضح في القسم 2-2.

### الجدول 1 - البذور المجففة التي تغطيها هذه المواصفة

الاسم الشائع	الاسم العلمي
جوزة الطيب	<i>Myristica fragrans Houtt.</i>

1-1-2 تتاح جوزة الطيب بمجموعة متنوعة من الأشكال تتراوح بين البيضاوي والبيضاوي العريض، وبجملة من الأحجام المختلفة. ولحبات جوزة الطيب سطح متعرج قليلاً. وقد تُصدر بذور جوزة الطيب داخل قشرتها صوتاً لدى تحريكها بسبب انكماش البذور داخل القشرة أثناء عملية التجفيف.

## 2-2 الأشكال

يمكن تقديم جوزة الطيب المجففة بأحد الأشكال التالية:

1-2-2 كاملةً بقشرتها.

2-2-2 كاملةً بدون قشرتها.

3-2-2 بذرة مكسرة (يتم الحصول عليها من البذرة فقط).

4-2-2 بذرة مطحونة/مسحوقة (يتم الحصول عليها من البذرة فقط).

(1) تفتح القشرة الناضجة بشكل طبيعي (أي لا تفتح يدوياً أو ميكانيكياً)، ويكون الجف الأحمر المعروف باسم "قشور جوزة الطيب: ظاهرًا للعيان ومتشكلاً بشكل واضح.

- 3-2 تحديد الحجم (اختياري)**
- قد يتم تحديد حجم جوزة الطيب الكاملة (بقشرتها أو بدونها) بحسب العدد أو الوزن أو القُطر أو وفقًا للممارسات التجارية السارية. وعند تحديد الحجم، ينبغي وضع إشارة إلى الطرائق المستخدمة في تحديده على العبوة.
- 3-3 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-3 التركيبات**
- المنتج كما هو موصوف في القسم 2.
- 2-3 عوامل الجودة**
- 1-2-3 الرائحة والنكهة واللون**
- يتسم المنتج بالرائحة والنكهة واللون التي تميزه والتي قد تتفاوت بتفاوت العوامل/الظروف الجغرافية-المناخية. ويخلو من أي روائح ونكهات وألوان غريبة، ولا سيما إذا كانت ناجمة عن الرّزخ والتعفن.
- 2-2-3 الخصائص الكيميائية والمادية**
- تمثل جوزة الطيب المجففة للمتطلبات المحددة في الملحق الأول (الجدول 1: الخصائص الكيميائية لجوزة الطيب الكاملة والمكسّرة والمطحونة/المسحوقة، والجدول 2: الخصائص المادية لجوزة الطيب الكاملة والمكسّرة والمطحونة/المسحوقة). ويجب ألا تؤثر العيوب المسموح بها على المتطلبات العامة للمنتج المتصلة بجودته ونوعية حفظه وعرضه في العبوة.
- 3-2-3 التصنيف (اختياري)**
- عندما يتم تداول جوزة الطيب المجففة تجاريًا كمنج مصنّف، تسري الخصائص الكيميائية والمادية الواردة في الملحق الأول باعتبارها متطلبات الحد الأدنى.
- 4- المواد المضافة إلى الأغذية**
- إنّ العوامل المضادة للتكتل الواردة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) <sup>1</sup> جائزة الاستخدام في الأغذية في شكل مسحوق التي تمثل لهذه المواصفة.
- 5- الملوثات**
- 1-5** تتمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للحدود القصوى للملوثات التي تنص عليها مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) <sup>2</sup>، ومدونة ممارسات الوقاية من السموم الفطرية في التوابل وخفضها (CXC 78-2017) <sup>3</sup> وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة.
- 2-5** تتمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.
- 6- النظافة الصحية**

1-6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>4</sup> ومدونة الممارسات بشأن النظافة الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (-75 CXC 2015)<sup>5</sup>، والملحق الثالث بشأن التوابل وأعشاب الطهي المجففة والنصوص الأخرى ذات الصلة الصادرة عن الدستور الغذائي.

2-6 ويجب أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية حدّدت طبقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)<sup>6</sup>.

## 7- الأوزان والمقاييس

تكون العبوات ممتلئة قدر الإمكان بدون أي إخلال بالجودة، وتكون متوافقة مع الإعلان الصحيح عن محتويات المنتج.

## 8- التوسيم

1-8 يجري توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)<sup>7</sup>، وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

### 2-8 اسم المنتج

1-2-8 يكون اسم المنتج ممثلاً لأحكام القسم 2-1.

2-2-8 يجوز لاسم المنتج أن يتضمن ذكرًا لشكله، على النحو الموصوف في القسم 2-2.

### 3-8 بلد المنشأ وبلد الحصاد

1-3-8 يجب ذكر بلد المنشأ.

2-3-8 يكون ذكر بلد الحصاد اختياريًا.

3-3-8 يكون ذكر منطقة الحصاد وسنة الحصاد اختياريًا.

### 4-8 تحديد الخصائص التجارية

1-4-8 يكون ذكر الحجم اختياريًا، فقط للأشكال الكاملة بقشرة والكاملة بدون قشرة.

### 5-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن تكون عملية توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقة مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)<sup>8</sup>.

**9- أساليب التحليل وأخذ العينات****9-1 أساليب التحليل**

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)<sup>9</sup> ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

**9-2 خطة أخذ العينات**

تصاغ لاحقاً.

## الملحق الأول

الجدول 1 - الخصائص الكيميائية لجوزة الطيب الكاملة والمكسرة والمطحونة/المسحوقة

السمة (بدون قشرة)			الوصف
مطحونة/مسحوقة	مكسرة	كاملة	
8.0	10.0	10.0	المحتوى من الرطوبة، % وزن/وزن (حد أقصى)
3.0	3.0	3.0	إجمالي الرماد على أساس المادة الجافة، % وزن/وزن (حد أقصى)
0.5	0.5	0.5	رماد غير قابل للذوبان في الحمض، على أساس المادة الجافة، % وزن/وزن (حد أقصى)
1.5	1.5	1.5	رماد غير قابل للذوبان في الماء، على أساس المادة الجافة، % وزن/وزن (حد أقصى)
5.0	6.0	6.5	محتوى الزيت المتطاير على أساس المادة الجافة، (مل / 100 غ) (حد أدنى)

الجدول 2 - الخصائص المادية لجوزة الطيب الكاملة والمكسرة والمطحونة/المسحوقة

البذرة بدون قشرتها			بقشرتها	البارامترات
مطحونة/مسحوقة	مكسرة	كاملة	كاملة	
غير متوافر	0.5	0.5	0.5	مادة دخيلة، <sup>أ</sup> % وزن/وزن (حد أقصى)
غير متوافر	0.5	0.5	0.5	مادة غريبة، <sup>ب</sup> % وزن/وزن (حد أقصى)
غير متوافر	غير متوافر	5	5	عفن ظاهر للعيان، <sup>ج</sup> % وزن/وزن (حد أقصى)
غير متوافر	غير متوافر	5	5	ملوثة/موبوءة بالحشرات % وزن/وزن (الحد الأقصى)
غير متوافر	4	4	4	حشرات كاملة ميتة، وحدة/100 غ (حد أقصى)
غير متوافر	100	غير متوافر	غير متوافر	أجزاء حشرات، وحدة/10 غ (حد أقصى)
1	غير متوافر	غير متوافر	غير متوافر	تلوث بواسطة قوارض (وبر) وحدة/10 غ (حد أقصى)

0	0	0	0	حشرات حية، وحدة/100 غ (الحد الأقصى)
غير متوافر	11	0	0	براز الثدييات و/أو غيرها ملغ/كلغ (حد أقصى)
غير متوافر	غير متوافر	غير متوافر	0.1	قطعة من قشور جوزة الطيب، % وزن/وزن (حد أقصى)
غير متوافر	غير متوافر	10	10	مقاس مختلف عن الحجم المعتمد، في حال كان حجمها محدد المقاس، % وزن/وزن (حد أقصى)
غير متوافر	غير متوافر	3	2	مهشمة/تالفة (للشكل الكامل فقط) % وزن/وزن (حد أقصى)

- أ المواد النباتية المرتبطة بالنبته التي استُخرج منها المنتج - ولكن التي لا يقبل بها كجزء من المنتج النهائي.
- ب أي عناصر أو مواد دخيلة مكشوفة غير مقبولة وظاهرة للعيان لا ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبته التابل مثل العيدان والحصى ونسيج أكياس الخيش والمعادن وغيرها.
- ج ظاهر للعين المجردة (مصححة، إذا لزم الأمر، للنظر غير السوي).
- غير متوافر: بمعنى أن هذا الشكل للمنتج المذكور أعلاه لم يقيّم في ضوء هذه الأحكام ولا تتوفر حاليًا أي قيم بشأنه. وعبارة غير متوافر لا تعني صفرًا.

## ملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 192-1995.CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 193-1995.CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2017. *مدونة ممارسات الوقاية من السموم الفطرية في التوابل وخفضها*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 78-2017.CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 1-1969.CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2015. *مدونة الممارسات بشأن النظافة الخاصة بالأغذية المتداخلة الرطبة*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 75-2015.CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. الخط التوجيهي للدستور الغذائي رقم 21-1997.CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 1-1985.CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 346-2021.CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 234-1999.CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.