

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

الخطوط التوجيهية بشأن وسائط تعبئة الفاكهة المعلبة

CXG 51-2003

نُقِّحت في عام 2013

1. النطاق

توضح الخطوط التوجيهية التالية متطلبات التركيبة والتوسيم لوسائط التعبئة المراد استخدامها للفواكه المعلبة.

2. التركيبة والتسميات المستخدمة في التوسيم

يمكن استخدام أي من وسائط التعبئة التالية:

2.1 المياه

2.2 عصير الفاكهة أو لبّ الفاكهة أو مزيج من عصائر الفاكهة أو لبّ الفاكهة غير المحلى أو المحلى بمواد غذائية ذات خصائص محلىة على سبيل المثال، مثل السكريات أو العسل¹. يحمل عصير الفاكهة أو لبّ الفاكهة المحلى، رهنأ بتركز السكر المعبّر عنه بدرجات برکس في المنتج النهائي التسميات التالية:

2.2.1 خفيف التحلية تعادل أو تزيد عن 14 درجة ولكن تقل عن 18 درجة

2.2.2 شديد التحلية تعادل أو تزيد عن 18 درجة ولكن تقل عن 22 درجة

2.3 الشراب: خليط من الماء والمواد الغذائية ذات خصائص محلىة مثل السكريات أو العسل¹. رهنأ بتركز السكر المعبّر عنه بدرجات برکس في المنتج النهائي، سوف يحمل الشراب التسميات التالية:

2.3.1 شراب خفيف للغاية أو شراب خفيف التحلية تعادل أو تزيد عن 10 درجات ولكن تقل عن 14 درجة

2.3.2 شراب خفيف تعادل أو تزيد عن 14 درجة ولكن تقل عن 18 درجة

2.3.3 شراب (اختياري) تعادل أو تزيد عن 17 درجة ولكن تقل عن 20 درجة

2.3.4 شراب مرکز تعادل أو تزيد عن 18 درجة ولكن تقل عن 22 درجة

2.3.5 شراب شديد التركيز تعادل أو تزيد عن 22 درجة

2.4 الماء وعصير الفاكهة أو عصائر الفاكهة حيث يزيد المحتوى من الفاكهة عن 50 بالمائة، باستثناء العصائر ذات النكهة القوية و/ أو العالية للزوجة (مثل المانجو والجوافة والتوت البري وفاكهة الألام وغيرها) التي يجوز أن يكون المحتوى من الفاكهة فيها أقل من 50 بالمائة.

2.5 النكتار (عصير أو لبّ الفاكهة مع مادة غذائية ذات خصائص محلىة مثل السكريات أو العسل¹ والماء) كما هو محدد في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه (CXS 247-2005).

2.6 يجب أن تكون التسميات المستخدمة مع اسم الغذاء واحدة من التسميات المحددة في القسم 2.

2.7 قد يُشار إلى المنتج أيضاً على أنه "عبوة صلبة"، ما يعني أنه عبارة عن فاكهة كاملة أو قطع الفاكهة لم يُضف إليها أي سائل أو أضيفت إليها كمية قليلة فقط من السائل، ومع مواد غذائية ذات خصائص محلىة مثل السكريات أو العسل¹ أو بدونها.

2.8 **التغليف العادي** - يمكن أيضاً تسمية المنتج بأنه "تغليف عادي"، بمعنى حبة الفاكهة الكاملة، أو قطع من الفاكهة في وسبط تعبئة سائل.

¹ على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999) والعسل (CXS 12-1981).

² يجوز تطبيق تسميات الشراب التالية على المشمش المعلب والكرز المعلب:

شراب خفيف للغاية أو شراب خفيف التحلية	تعادل أو تزيد عن 10 درجة ولكن تقل عن 16 درجة
شراب خفيف	تعادل أو تزيد عن 16 درجة ولكن تقل عن 21 درجة
شراب (اختياري)	تعادل أو تزيد عن 17 درجة ولكن تقل عن 20 درجة
شراب مرکز	تعادل أو تزيد عن 21 درجة ولكن تقل عن 25 درجة
شراب شديد التركيز	تعادل أو تزيد عن 25 درجة ولكن تقل عن 40 درجة