

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بالطحين والجريش
من الذرة الخالية من الجدير

CXS 155-1985

تم اعتمادها في عام 1985. وتم تنقيحها في عام 1995. وتم تعديلها في عام 2019.

- 1- النطاق**
- 1-1** تسري هذه المواصفة على طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير المعدين للاستهلاك البشري المباشر بعد طحن عرانيس الذرة الشائعة *Zea Mays L*.
- 2-1** ولا تسري هذه المواصفة على طحين الذرة الكامل، ولا دقيق الذرة، ولا الجريش السريع، أو جريش السميد، أو طحين الذرة ذاتي الاختمار، أو طحين الذرة المعززة، أو جريش الذرة المعززة، أو طحين الذرة المنخولة، أو قشارة الذرة، أو منتجات الذرة المعالجة قلوياً.
- 3-1** ولا تسري هذه المواصفة على طحين الذرة المستخدم في التخمر، أو في صناعة النشا أو في أي استخدام صناعي، أو المستخدم كعلف حيواني.

- 2- الوصف**
- 1-2** **طحين الذرة الخالية من الجذير** هو الغذاء المعد من عرانيس الذرة *Zea Mays L*. الكاملة النضج والسليمة والخالية من الجذير، بعد تنظيفها من الشوائب والعفونة وبذور الأعشاب الضارة وأية حبوب أخرى أثناء عملية الطحن التي تسحق فيها الحبة إلى درجة النعومة المناسبة والتي يزال منها النخالة والجذير. وخلال إعداد الطحين، قد تفصل الحبيبات الخشنة من العرانيس المطحونة، ثم يُعاد طحنها ومزجها مع جميع المواد التي فُصلت منها.
- 2-2** **جريش الذرة الخالية من الجذير** هو الغذاء المعد من عرانيس الذرة *L Mays Zea*. الكاملة النضج والسليمة، والخالية من الجذير بعد تنظيفها من الشوائب والعفونة وبذور الأعشاب الضارة وأية حبوب أثناء خلال عملية الطحن التي تسحق فيها الحبة إلى درجة النعومة المناسبة والتي يزال منها النخالة والجذير إزالة شبه كاملة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

- 1-3 عوامل الجودة - العامة**
- 1-1-3** يكون طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير مأمونين وصالحين للاستهلاك البشري.
- 2-1-3** يكون طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير خاليين من كل ما هو غير معتاد من النكهة أو الروائح أو الحشرات الحية.
- 3-1-3** يكون طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير خاليين من القذارة (الشوائب ذات الأصل الحيواني، بما في ذلك الحشرات الميتة) بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

2-3 عوامل الجودة - المحددة

- 1-2-3** **محتوى الرطوبة** 15.0 في المائة م/م كحد أقصى

يتعين اشتراط مستويات أدنى من الرطوبة بالنسبة إلى بعض الوجهات بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.

4- الملوثات

- 1-4 المعادن الثقيلة**
- يكون طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير خاليين من المعادن الثقيلة بأي كميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 2-4 مخلفات مبيدات الحشرات**
- يخضع طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.
- 3-4 السموم الفطرية**
- يخضع طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير للحدود القصوى للسموم الفطرية 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 عن كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 6 التعبئة**
- 1-6** يعبأ طحين وجريش الذرة الخالية من الجذير في حاويات تحافظ على صفات النظافة والصفات التقنية والتغذوية والحسية للمنتج.
- 2-6** تصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة للاستخدام المقصود منها. وينبغي ألا تنتج 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.
- 7 التوسيم**
- بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) تطبق الأحكام المحددة التالية:

- 1-7 اسم المنتج
يكون اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم "مسحوق أو جريش الذرة الخالية من الجدير".
- 2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة
توضح المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنعة أو المعبئة. غير أنه يجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة 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، نوصي بشدة أن يحدد المستخدمون أسلوب التحليل المناسب وحدوده المناسبة.

العوامل/الأوصاف	الحدود	أساليب التحليل
الرماد	الحد الأقصى: 1.0 في المائة على أساس الوزن الجاف	AOAC 923.03 ISO 2171:1980 ICC Method No. 104/1 (1990)
البروتين (N x 6.25)	الحد الأدنى: 7.0 في المائة على أساس الوزن الجاف	ICC 105/1 طريقة تحديد البروتين الخام في الحبوب ومنتجاتها سواء للغذاء أو للأعلاف (النوع 1) محفز السيليونيوم/ النحاس - أو - ISO 1871: 1975
الدهون الخام	الحد الأقصى: 2.25 في المائة على أساس الوزن الجاف	AOAC 945.38F; 920.39C ISO 5986:1983
الحبيبات	95 في المائة أو أكثر تمر خلال منخل 0.85 ملم؛ - و - 45 في المائة أو أكثر تمر خلال منخل 0.71 ملم؛ - و - 25 في المائة أو أقل تمر خلال منخل 0.210 ملم	AOAC 965.22 (طريقة من نوع 1 مع منخل ب المواصفة التي جاءت في ISO 1/3310-1982)
جريش الذرة الخالية من الجذير	95 في المائة أو أكثر تمر خلال منخل 2.00 ملم؛ - و - 20 في المائة أو أقل تمر خلال منخل 0.71 ملم	AOAC 965.22 (طريقة من نوع 1 مع منخل بالمواصفة التي جاءت في ISO 3310/1-1982)