



المواصفة الخاصة بمركزات الطماطم المجهزة

CXS 57-1981*

اعتمدت في عام 1981. نُقِّحت في عام 2007. عُدِّلت في عامي 2013 و2022.

تعديل عام 2022

أجري هذا التعديل على نصّ المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	المكان	النص في النسخة السابقة	نصّ النسخة المنقّحة
6	القسم 4-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	يجب توفير المعلومات عن حاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا اسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبّي أو الموزّع أو المستورد، إلى جانب تعليمات عن التخزين التي يجب أن ترد كلها على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبّي أو الموزّع أو المستورد بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.	ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

* الوثيقة CAC/RS 57-1972 سابقاً

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتج على النحو المحدد في القسم 2 أدناه، والمعدّ للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض خدمات المطاعم أو لإعادة التعبئة إذا دعت الحاجة. كما تسري المواصفة على المنتج عندما يُشار إلى أنه مُعدّ ليخضع للمزيد من التجهيز. ولا تشمل المواصفة المنتجات التي تحتوي على بذور وقشر مثل "الطبقات السطحية للبيتزا" والمنتجات الأخرى المصنوعة بالطرق المنزلية بالإضافة إلى المنتجات المعروفة باسم صلصة البندورة، وصلصة الفلفل الحار، والكيثشاب، أو المنتجات المماثلة التي تُعتبر منتجات كثيرة التتبيل ذات التركيزات المختلفة والتي تحتوي على مكونات مميزة مثل الفلفل والبصل والخل، وما إلى ذلك، بكمية تغير من الناحية المادية نكهة مكّون الطماطم ورائحته ومذاقه.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

إن مركز الطماطم المجهز هو منتج:

(أ) معدّ بتركيز العصير¹ أو اللب المستخرج من طماطم حمراء ناضجة وسليمة بالكامل (*Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P. Mill) ومصقّاة أو محضّرة لاستبعاد غالبية القشور والبذور وغيرها من المواد الخشنة أو الصلبة في المنتج النهائي؛

(ب) يتم حفظه بالطرق الطبيعية.

يجب أن يكون تركيز الطماطم 7 في المائة أو أكثر من إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان²، ولكن من دون تحفيفها إلى مسحوق جاف أو على شكل رقائق.

2-2 تسمية المنتج

يمكن اعتبار أن مركز الطماطم هو "مهروس طماطم" أو "معجون طماطم" عندما يستوفي المركز المتطلبات التالية:

1-2-2 "مهروس الطماطم" - مركز الطماطم الذي يحتوي على ما لا يقل عن 7 في المائة ولا يتجاوز 24 في المائة من إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان.

2-2-2 "معجون الطماطم" - مركز الطماطم الذي يحتوي على ما لا يقل عن 24 في المائة من إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 المكونات الأساسية

الطماطم المركزة المجهزة على النحو المحدد في القسم 1-2.

2-1-3 المكونات الأخرى المسموح بها

¹ في هذه المواصفة، يجب ألا يُقصد بـ"العصير" عصير الفاكهة (بما في ذلك عصير الطماطم) كما هو محدد في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفاكهة (CXS 247-2005).

² تُقاس التركيزات على المنتج من دون ملح مضاف.

- (أ) الملح (كلوريد الصوديوم) وفقاً للمواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛
- (ب) التوابل والأعشاب العطرية (مثل أوراق الحبق وغيرها) ومستخرجاتها الطبيعية؛
- (ج) عصير الليمون (غير المركز أو المركز) مضافاً كعامل من عوامل الحموضة؛
- (د) المياه

2-3 معايير الجودة

ينبغي أن تتمتع مراكز الطماطم المجهزة بنكهة طيبة ورائحة ذكية ولون أحمر جيد إلى حد ما، وأن تتسم بقوام متجانس (مقسّم بالتساوي) يميز المنتج.

1-2-3 تعريف العيوب

يتم تحضير مراكز الطماطم المجهزة وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة من المواد ووفقاً للممارسات التي تضمن خلوّ المنتج إلى حد كبير من المواد النباتية الدخيلة، بما في ذلك المواد الأخرى غير المقبولة، ويجب أن يكون المنتج خالياً من الشوائب المعدنية.

تماشياً مع الاستخدام المقصود، تُعتبر هذه الشروط مستوفاة عندما:

- (أ) يكون المنتج خالياً إلى حدّ كبير من قشر الطماطم غير المرغوب فيه؛
- (ب) يكون المنتج خالياً إلى حدّ كبير من البذور أو جزيئات البذور؛
- (ج) لا يمكن اكتشاف وجود أي مادة نباتية دخيلة غير البذور والقشور والتوابل بالعين المجردة، ولا يمكن رؤيتها إلا تحت المجهر؛
- (د) يكون المنتج خالياً إلى حدّ كبير من البقع الداكنة والجزيئات الشبيهة بالقشور.

2-2-3 العيوب والمسموحات

1-2-2-3 الشوائب المعدنية³

ينبغي ألا تتجاوز نسبة الشوائب المعدنية 0.1 في المائة من إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان.

2-2-2-3 حمض اللاكتيك

لا تتجاوز نسبة حمض اللاكتيك (الاجمالية) 1 في المائة من إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان.

3-2-2-3 قياس التعفن الفطري

يُحدّد قياس التعفن الفطري لمراكز الطماطم المجهزة وفقاً لقوانين بلد البيع بالتجزئة.

4-2-2-3 درجة الحموضة

ينبغي أن تكون درجة الحموضة ما دون 4.6.

3-3 تصنيف "الوحدات المعيبة"

³ الرمال والترتبة وأي شوائب أخرى غير قابلة للذوبان في حمض الهيدروكلوريك.

إن أي حاوية لا تستوفي متطلبات إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان المحددة في القسم 2-2 و/ أو واحداً أو أكثر من متطلبات الجودة المعمول بها والمحددة في القسم 2-3 تُعتبر "معيوبة".

4-3 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة المعمول بها والواردة في القسم 2-3 في الحالات التالية:

(أ) حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المبين في القسم 3-3، عدد القبول (C) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5؛

(ب) حين لا يتم تجاوز الحد الأقصى المسموح به لقياس التعفن الفطري (أنظر القسم 3-2-2-3).

لا تسري معايير القبول هذه على الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

وحدها بعض المواد المنظمة للحموضة كما هو موضح في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة للأغذية (CXS 192-1995) مقبولة للاستخدام في الأغذية تماشياً مع هذه المواصفة.

5- الملوثات

1-5 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

2-5 للأخذ بالاعتبار تركيز المنتج، ينبغي أن يراعى تحديد المستويات القصوى للملوثات إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان، على أن تكون القيمة المرجعية 4.5 للفواكه الطازجة.

3-5 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

4-5 للأخذ بالاعتبار تركيز المنتج، ينبغي أن يراعى تحديد المستويات القصوى لمخلفات المبيدات إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان، على أن تكون القيمة المرجعية 4.5 للفواكه الطازجة.

6- النظافة الصحية

1-6 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

2-6 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدّد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- الأوزان والمقاييس⁴

1-7 سعة الحاوية

1-1-7 السعة الدنيا

4 لا تسري أحكام هذا القسم على الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

ينبغي ملء الحاوية جيداً بالمنتج الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (ناقصاً أي فراغ ضروري بحسب ممارسات التصنيع الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي تستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

2-1-7 تصنيف "الحاويات المعيوبية"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا الوارد في القسم 1-1-7 حاوية "معيوبة".

3-1-7 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم 1-1-7، عندما لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيوبية"، بحسب التعريف الوارد في القسم 2-1-7 الرقم المقبول (C) لخطّة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

8- التوسيم

1-8 ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985). بالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

2-8 اسم المنتج

يكون اسم المنتج:

- (أ) "مهروس الطماطم" عندما لا يحتوي المنتج الغذائي على ما لا يقل عن 7 في المائة ولكن أقل من 24 في المائة من إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان؛ أو
- (ب) "معجون الطماطم" عندما يحتوي المنتج الغذائي على ما لا يقل عن 24 في المائة من إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان؛
- (ج) تسمية أخرى عادةً ما تُستخدم في البلد مصحوباً بإعلان النسبة المئوية من إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان؛ أو
- (د) إذا أذى مكّون إضافي، على النحو المحدد في القسم 3.1.2، إلى تغيير النكهة المميزة للمنتج، يجب أن يكون اسم المنتج الغذائي مصحوباً بعبارة "منكّه بكذا" أو "بنكهة كذا" حسب الاقتضاء.

3-8 إعلان نسبة إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان

يمكن تضمين النسبة المئوية للمواد الصلبة على بطاقة التوسيم بأي من الطرق التالية:

- (أ) النسبة المئوية الدنيا لإجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان (مثلاً: "النسبة الدنيا للمواد الصلبة - 20 في المائة").
- (ب) ضمن هامش زيادة 2 في المائة من إجمالي المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان (مثلاً: "المواد الصلبة - 20 إلى 22 في المائة").

4-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
I	قياس الوزن	CAC/RM 46-1972 (للحاويات الزجاجية) (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة) و ISO 90.1:1999 (للحاويات المعدنية) (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	سعة الحاويات
II	تحديد الأنزيمات	EN 2631:1999	حمض اللاكتيك
I	قياس الجاذبية	AOAC 971.33 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	الشوائب المعدنية (تراب)
I	قياس هوارد للتعفن الفطري	AOAC 965.41	قياس التعفن الفطري
II	القياس الجهدي	NMKL 179:2005	درجة الحموضة
III		AOAC 981.12	
III	القياس الجهدي	ISO 3634:1979 المستى بكلوريد الصوديوم (الطريقة العامة للدستور الغذائي)	كلوريد الصوديوم
I	قياس الانكسار	AOAC 970.59	المادة الجافة القابلة للذوبان في الطماطم

تحديد سعة الحاويات من المياه (CAC/RM 46-1972)

1- النطاق

تسري هذه الطريقة على الحاويات الزجاجية.

2- تعريف

إن سعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستحتوي عليه الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

3- الاجراءات

1-3 اختيار حاوية غير تالفة على أي مستوى من المستويات

2-3 غسل الحاوية الفارغة وتجفيفها وقياس وزنها

3-3 ملء الحاوية بالمياه المقطرة عند 20 درجة مئوية إلى أعلاها وقياس وزن الحاوية الممتلئة.

4- الحساب وتدوين النتائج

طرح الوزن الذي تم الحصول عليه في القسم 2-3 من الوزن الذي تم الحصول عليه في القسم 3-3. الفارق بين الاثنين هو وزن المياه اللازمة لملء الحاوية. وتدوّن النتائج بوحدة الميليلتر من المياه.