

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

مواصفة الدستور الغذائي لزبدة الكاكاو

CXS 86-1981

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تنقيحها في عام 2001. وتم تعديلها في عامي 2016 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.

نصّ النسخة المنقّحة	النص في النسخة السابقة	المكان	الصفحة
ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).	توضع المعلومات المطلوبة في القسم 5-1 لهذه المواصفة والقسم 4 في المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف إما على العبوة أو في المستندات المرفقة باستثناء أن يظهر على العبوة اسم المنتجات وعلامات اللوطات واسم وعنوان الصانع والمعبئ والموزع و/أو المستورد. غير أنه يمكن أن يُستعاض عن اسم المنتجات وعلامات اللوطات واسم وعنوان الصانع أو المعبئ أو الموزع و/أو المستورد بعلامة بشرط أن يمكن التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.	القسم 5-2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	4

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة حصرياً على زبدة الكاكاو المستخدمة كمكوّن في صناعة الشوكولاته ومنتجات الشوكولاته.

2- الوصف**1-2 تعريف زبدة الكاكاو**

- زبدة الكاكاو هي الدهن المستخرج من حبوب الكاكاو مع الخصائص التالية:
- محتوى الأحماض الدهنية الحرة ليس أكثر من 1.75 في المائة م/م (المعبر عنها باسم حامض الأوليك):
 - المواد غير القابلة للتحويل إلى صابون: ليس أكثر من 0.7 في المائة م/م باستثناء حالة زبدة الكاكاو المعصور فلا تكون أكثر من 0.35 في المائة م/م

3- المواد المضافة إلى الأغذية

1-3 لا يسمح بأي مواد مضافة إلى الأغذية في هذا المنتج.

2-3 المواد المساعدة في التجهيز**الحد الأقصى**

هيكسان (62-82 درجة مئوية) 1 ملغ/كغ باستثناء زبدة الكاكاو المعصور

ينبغي للمواد المساعدة في التجهيز المستخدمة في المنتجات التي تمثل لهذه المواصفة أن تكون متسقة مع الخطوط التوجيهية الخاصة بالمواد التي تُستخدم كمعينات في التجهيز (CXG 75-2010).

4- النظافة

من المستحسن أن يتم تحضير المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، وغير ذلك من نصوص الدستور ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

ينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً لمبادئ وضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

5- التوسيم

بالإضافة إلى مواصفة الدستور الغذائي العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) يُطبّق ما يلي:

1-5 اسم المنتج**زبدة الكاكاو**

يكون اسم المنتج هو "زبدة الكاكاو" باستثناء أنه يمكن استخدام الاسم "زبدة الكاكاو المعصور" بما يتفق مع الوصف الوارد في القسم 1-2.

2-5 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).

6- أساليب التحليل وأخذ العينات**1-6 تحديد الحموض الدهنية الحرة**

وفقاً للأساليب الموحدة لتحليل الزيوت والدهون ومشتقاتها للاتحاد الدولي للكيمياء البحتة والتطبيقية IUPAC (1987) 2.201.

2-6 تحديد المواد غير القابلة للتحويل إلى صابون

وفقاً للأساليب الموحدة لتحليل الزيوت والدهون ومشتقاتها للاتحاد الدولي للكيمياء البحتة والتطبيقية IUPAC (1987) 2.401.

3-6 تحديد الرصاص

وفقاً لأسلوب رابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 934.07 أو أسلوب الاتحاد الدولي للكيمياء البحتة والتطبيقية (63) (Pure & Appl. Chem.).