

مواصفة الدستور الغذائي للمشمش المجفف

CXS 130- 1981

اعتمدت في عام 1981. وُعُدَّت في عام 2019.

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفات على الفواكه المجففة من *Armeniaca (Prunus armeniaca L.)* *vulgaris Lam* المعالجة أو المجهزة بشكل مناسب والمعروضة من أجل الاستهلاك المباشر. كما يغطي المشمش المجفف المعبأ في حاويات سائبة بقصد إعادة تعبئته في حاويات بحجم استهلاكي أو من أجل البيع مباشرة إلى المستهلك.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

المشمش المجفف هو المنتج: (أ) المجهز من ثمار سليمة وناضجة من أصناف من *Armeniaca vulgaris Lam (Prunus armeniaca L.)*؛ (ب) والمجهز بالتجفيف، إما بواسطة الشمس أو بأي طريقة أخرى معترف بها من طرائق التجفيف، التي يجوز أن تُسبق بالمعالجة بالكبريت، في شكل منتج مجفف قابل للتسويق.

2-2 الأنواع الصنفية

يمكن استخدام أي نوع مناسب (صنف زراعي).

3-2 الأشكال

يعرض المنتج في أحد الأشكال التالية:

- (أ) كامل، غير منقر
- (ب) كامل، منقر
- (ج) كامل، منقر ومحشو بمواد صالحة للأكل
- (د) أنصاف
- (هـ) شرائح- تتألف من أجزاء من المشمش السليم الناضج من اللون المميز للصنف، وغير منتظمة الشكل والحجم والاكنتاز ولا يدخل فيها الثمرة الكاملة
- (و) قمر الدين- ويتألف من لب المشمش المجفف أو عجينه المجهزة كرقائق أو قشيرات.

4-2 أشكال أخرى

يسمح بأي عرض آخر للمنتج شريطة أن يكون:

- (أ) متميزا بشكل كاف عن أشكال العرض الأخرى لهذا المنتج؛
- (ب) يفي بجميع الاشتراطات الوثيقة الصلة الواردة في هذه المواصفات، بما في ذلك الاشتراطات المتعلقة بحدود العيوب، والوزن المخفض، وأي اشتراطات أخرى في هذه المواصفات تنطبق على هذا الشكل في المواصفات التي تشابه على نحو أوثق ذلك الشكل أو الأشكال التي يُستهدف النص عليها بموجب هذا الحكم.
- (ج) موصوفا بشكل كافٍ على بطاقة التوسيم لتجنب تضليل المستهلك أو إرباكه.

5-2 تصنيف الحجم (اختياري)

يمكن توصيف المشمش المجفف من ناحية الحجم وفقا للجدول التالي:

التوصيف	عدد الثمار الكاملة غير المنقرة في الكيلوغرام الواحد	عدد الثمار الكاملة المنقرة في الكيلوغرام الواحد	عدد أنصاف الثمار في الكيلوغرام الواحد
صغير جدا	أكثر من 205 ثمرة	241- 500 ثمرة	481- 800 نصف
صغير	150- 205 ثمرة	166- 240 ثمرة	331- 480 نصفا
متوسط	115- 149 ثمرة	131- 165 ثمرة	261- 330 نصفا
كبير	95- 114 ثمرة	100- 130 ثمرة	200- 260 نصفا
كبير جدا	أقل من 95 ثمرة	أقل من 100 ثمرة	أقل من 200 نصف

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات الأساسية

مشمش نظيف وسليم ومن نوعية مناسبة للاستهلاك البشري.

2-3 مكونات اختيارية

مواد أخرى صالحة للأكل حسبما يكون ملائما لحشو المنتج، بما في ذلك مواد التحلية الكربوهيدراتية المغذية على النحو الذي تفره هيئة الدستور الغذائي (انظر القسمين 2-3 (ج) و 7-2 (ج)).

3-3 معايير الجودة

1-3-3 محتوى الرطوبة

- (أ) مشمش مجفف غير مكبرت وغير معالج بحمض السوربيك - بما لا يزيد عن 20% م/م
- (ب) مشمش مجفف مكبرت و/ أو معالج بحمض السوربيك - بما لا يزيد عن 25% م/م

2-3-3 عوامل الجودة-الاشتراطات العامة

- (أ) الخصائص اللونية للصنف ونوع المعالجة؛
- (ب) خصائص نكهة ورائحة المنتج؛
- (ج) ثمرة خالية من التلف والكسر والتعفن وعدم نضج بالنسبة للأشكال 2-3 (أ) حتى (د) على النحو الموصوف في القسم الفرعي 3-3-3 ورهنا بحدود التسامح المنصوص عليها في القسم الفرعي 3-4-4؛
- (د) التماثل في الحجم بشكل عام في إطار أي فئة عددية قد يعلن عنها؛
- (هـ) الخلو من الحشرات أو العثة الحية؛
- (و) الشوائب المعدنية- قد لا تكون موجودة بالحد الذي يؤثر على نوعية الطعم أو صلاحيته بشكل مادي؛

(ز) مواد غريبة- خال عمليا من المواد النباتية الغريبة وبقايا الحشرات وأي مواد كريمة.

1-3-3 تعريف العيوب

- (أ) **الثمار التالفة**- الثمار المتضررة من أي تلف أو بقع على السطح ناتجة عن عوامل من قبيل تأثير البرد، إلى آخره، والتي تؤثر على أكثر من 5 مم مربع من سطح الثمرة.
- (ب) **الثمار المهشمة**- الثمار المتضررة من أي تلف ناتج عن تقسيم غير صحيح أو عمل ميكانيكي آخر.
- (ج) **ثمار غير تامة النضج**- ثمار بها نقص بصفة عامة في السكر وقد يكون مذاقها حامضاً.
- (د) **ثمار أتلفتها الحشرات**- الثمار المتضررة من التلف الذي تسببه الحشرات، أو تحتوي على حشرات ميتة، والعثة أو غيرها من الآفات.
- (هـ) **ثمار متعفنة**- ثمار متضررة من التعفن إلى درجة ظاهرة، أو من التلف.
- (و) **ثمار قذرة**- ثمار متضررة من قذارة مطمورة أو من أي مواد غريبة أخرى.

4-3-3 العيوب المسموح بها

حجم الوحدة النموذجية كيلو غرام واحد.

تنطبق العيوب المسموح بها التالية على جميع الأشكال فيما عدا شكل "الشرائح" و "قمر الدين":

الحد الأقصى المسموح به	العيوب
10% م/م	شرائح
10% م/م	ثمار تالفة
10% م/م	ثمار مهشمة
5% م/م	ثمار أتلفتها الحشرات وقذرة
1% م/م	ثمار متعفنة
15% م/م	المجموع
10% م/م	ثمار غير تامة النضج

4- الإضافات الغذائية

- 1-4 حمض السوربيك وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم 500 مغم/ كغم، بشكل فردي أو مؤتلف يظهر في شكل حمض السوربيك
- 2-4 ثاني أكسيد الكبريت 2000 مغم/ كغم

5- النظافة الصحية

- 1-5 يوصى بتجهيز ومناولة المنتجات التي تغطيها هذه الأحكام من المواصفات وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونات السلوك الأخرى التي أوصت بها هيئة الدستور الغذائي، والتي تعتبر وثيقة الصلة بهذا المنتج.
- 2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة بقدر ما هو ممكن في "ممارسات التصنيع الجيدة".

- 3-5 يكون المنتج، عند اختباره بطرائق أخذ العينات والفحص المناسبة، كما يلي:
- خاليا من الكائنات الدقيقة بالكميات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
 - وخاليا من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
 - ولا يحتوي على أي مادة ناشئة من كائنات دقيقة بكميات يمكن أن تشكل خطراً على الصحة.

6- الأوزان والمقاييس

تكون الحاويات ممتلئة بقدر الإمكان دون الإضرار بالجودة وتكون متسقة مع الإعلان الصحيح عن المحتويات من المنتج.

7- التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات مواصفة الدستور العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعليب (-1 CXS 1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم الغذاء

- 1-1-7 اسم الغذاء على النحو المعلن في بطاقة التوسيم هو "مشمش مجفف".
- 2-1-7 وبالإضافة إلى ذلك، يتعين أن يظهر في بطاقة التوسيم كجزء من الاسم، أو على مقربة وثيقة من الاسم، شكل العرض على النحو المبين أدناه:

- (أ) كامل، غير منقر
- (ب) كامل، منقر
- (ج) كامل، منقر، محشو بكذا..بحسب مقتضى الحال.
- (د) أنصاف
- (هـ) شرائح
- (و) قمر الدين.

3-1-7 أشكال أخرى: عند تصنيع المنتج وفقاً لأحكام الأشكال الأخرى (القسم الفرعي 2-4)، يجب أن تحتوي بطاقة التوسيم على مقربة وثيقة من اسم المنتج على كلمات أو جمل إضافية تجنب المستهلك التضليل أو الإرباك.

2-7 إعلانات اختيارية

- 1-2-7 يمكن ذكر تصنيف لحجم المشمش المجفف في شكل أنصاف أو كاملاً على بطاقة التوسيم إذا كانت العبوة تمتثل للاشتراطات الملائمة في القسم الفرعي 2-4
- 2-2-7 يمكن ذكر صنف المشمش المجفف أو أنواعه التصنيفية على بطاقة التوسيم.

8- طرق التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذا المواصفة، يجب استخدام أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXs 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.