

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بالدهون والزيوت الصالحة للأكل غير المشمولة بمواصفات فردية CXS 19-1981

CAC/RS 19-1969 سابقاً. تم اعتمادها في عام 1981. وتم تنقيحها في عامي 1987 و 1999.
وتم تعديلها في الأعوام 2009 و 2013 و 2015 و 2017 و 2019 و 2021.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الزيوت والدهون ومزيجها المعدة للاستهلاك البشري. وهي تشمل الزيوت والدهون التي خضعت لعمليات تحويل (على غرار الأسترة التبادلية أو الهدرجة) أو التجزئة.

ولا تسري هذه المواصفة على أي من الزيوت أو الدهون التي تشملها إحدى المواصفات التالية:

- مواصفة الدهون الحيوانية المسماة؛
- مواصفة الزيوت النباتية المسماة؛
- مواصفة زيوت الزيتون وزيوت لبّ الزيتون؛
- مواصفة زيوت السمك.

2- الوصف

1-2 الدهون والزيوت الصالحة للأكل هي مواد غذائية محددة في القسم 1 ومؤلفة من غليسيريد الأحماض الدهنية. وهي نباتية أو حيوانية أو بحرية المصدر. ويمكن أن تحتوي على كميات صغيرة من الشحوم الأخرى مثل الفوسفاتيد والمكونات غير القابلة للتصبنّ والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الدهون أو الزيوت. ويتعيّن إنتاج الدهون الحيوانية المصدر من حيوانات بصحة جيدة عند ذبحها وصالحة للاستهلاك البشري.

2-2 الدهون والزيوت البكر هي دهون وزيوت نباتية صالحة للأكل يتم الحصول عليها، من دون تغيير طبيعة الزيت، بطرق ميكانيكية، مثلاً من خلال الطرد أو العصر، وباستخدام الحرارة فقط لا غير. ويجوز تنقيتها عبر غسلها بالمياه وترسيبها وتصفيتها ومعالجتها بالطرد المركزي فقط.

3-2 الدهون والزيوت المعصورة على البارد هي دهون وزيوت نباتية صالحة للأكل يتم الحصول عليها، من دون تغيير الزيت، بطرق ميكانيكية، مثلاً من خلال الطرد أو العصر، ومن دون استخدام الحرارة. ويجوز تنقيتها عبر غسلها بالمياه وترسيبها وتصفيتها ومعالجتها بالطرد المركزي فقط.

3- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المانعة للرغوة والموارد المضادة للأكسدة والألوان المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 02-1 (الدهون والزيوت الخالية أساساً من الماء) وفتحاً الفرعية، والمستحلبات في فئة الأغذية 02-1-2 (الزيوت والدهون النباتية)، في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة.

ولا يُسمح بإضافة أي مواد إلى الزيوت البكر أو المعصورة على البارد التي تشملها هذه المواصفة.

يجب أن تتوافق المنكهات المستخدمة في المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة مع إرشادات استخدام المنكهات (CXG 66-2008).

4- الملوثات

تستوفي المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى الواردة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

1-4 مخلفات مبيدات الآفات

تستوفي المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة الحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي بالنسبة إلى هذه السلع الأساسية.

5- النظافة العامة

يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

6- التوسيم

ينبغي توسيم المنتج طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).

1-6 اسم المنتج

يجوز استخدام عبارة "دهن بكر" أو "زيت بكر" فقط بالنسبة إلى الدهون أو الزيوت المنفردة التي تستوفي التعريف الوارد في القسم 2-2 من هذه المواصفة.

ويجوز استخدام عبارة "دهن معصور على البارد" أو "زيت معصور على البارد" فقط بالنسبة إلى الدهون أو الزيوت المنفردة التي تستوفي التعريف الوارد في القسم 2-3 من هذه المواصفة.

2-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

توضح المعلومات الخاصة بحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ.

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.

المرفق**عوامل الجودة والتركيبية الأخرى**

تكمل عوامل الجودة والتركيبية هذه المعلومات الخاصة بالتركيبية وعوامل الجودة الأساسية الواردة في المواصفة. وإنّ أي منتج تتوافر فيه عوامل الجودة والتركيبية الأساسية لكن لا يستوفي هذه العوامل الإضافية، يُعتبر مع ذلك مطابقاً للمواصفة.

1- خصائص الجودة**اللون:**

خصائص المنتج المعين.

الرائحة والطعم:

يختصان بالمنتج المعين ويكونان خاليين من أي رائحة أو مذاق غريب وزنخ.

الحد الأقصى

0.2 % ملل/ملل	المواد المتطايرة عند 105 درجات مئوية:
0.05 % ملل/ملل	الشوائب غير القابلة للذوبان:
0.005 % ملل/ملل	المحتوى من الصابون:
	الحديد (Fe):
2.5 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المكررة
5.0 ملغ/كغ	الدهون والزيوت البكر
5.0 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المعصورة على البارد
	النحاس (Cu)
0.1 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المكررة
0.4 ملغ/كغ	الدهون والزيوت البكر
0.4 ملغ/كغ	الدهون والزيوت المعصورة على البارد
	الرقم الحمضي:
0.6 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للزيت أو الدهن	الدهون والزيوت المكررة
4.0 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للزيت أو الدهن	الدهون والزيوت البكر
4.0 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للزيت أو الدهن	الدهون والزيوت المعصورة على البارد

قيمة البيروكسيد:	الزيوت البكر والدهون والزيوت المعصورة على البارد
ما يصل إلى 15 ملي مكافئ من الأوكسجين النشط/ كلغ من الزيت	
ما يصل إلى 10 ملي مكافئ من الأوكسجين النشط/ كلغ من الزيت	الدهون والزيوت الأخرى

2- أساليب التحليل وأخذ العينات

تحديد الرقم الحمضي (AV)

بحسب IUPAC 2.201 أو ISO 660: 1996.

تحديد قيمة البيروكسيد (PV)

بحسب IUPAC 2.501 (معدّلة) أو AOCs Cd 8b - 90 (97) أو ISO 3961: 1998.

تحديد المادة المتطايرة عند 105 درجات مئوية

بحسب IUPAC 2.601 أو ISO 662: 1998.

تحديد الشوائب غير القابلة للذوبان

بحسب IUPAC 2.604 أو ISO 663: 1999.

تحديد المحتوى من الصابون

بحسب القسم 2-5 من BS 684.

تحديد الحديد

بحسب IUPAC 2.631 أو ISO 8294: 1994 أو AOAC 990.05.

تحديد النحاس

بحسب IUPAC 2.631 أو ISO 8294: 1994 أو AOAC 990.05.