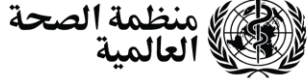


هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة ببراعم الخيزران المعلبة

CXS 241-2003

تم اعتمادها في عام 2003. وتم تنقيحها في عام 2011. وتم تعديلها في الأعوام 2015 و2020 و2022.

تعديل عام 2022

أدخل التعديل التالي على نص المواصفة بموجب القرارات التي اتخذت في الدورة الخامسة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي 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 (-346 CXS 2021).	ينبغي أن ترد المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة لها، باستثناء اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزّع أو المستورد وعنوانه، إلى جانب تعليمات التخزين وهي معلومات ينبغي أن ترد على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزّع أو المستورد وعنوانه بعلامة تعريف، بشرط أن يسهل التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.	القسم 2-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	7

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على براعم الخيزران المعلبة المطابقة لخصائص الأصناف الصالحة للأكل من أنواع براعم الخيزران، على النحو المحدد في القسم 2-2 أدناه، على سبيل المثال لا الحصر، والمعرضة للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض خدمات المطاعم أو لإعادة تعبئتها أو لمزيد من التجهيز.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

براعم الخيزران المعلبة هي منتج:

- (أ) مُعدّ من براعم الخيزران الصالحة للأكل ومعبأ في وسيط تعبئة مع أو بدون تخمير؛
- (ب) معالج بالحرارة بطريقة مناسبة قبل أو بعد تعبئته في حاوية محكمة الإغلاق تفادياً لإصابته بالتلف؛
- (ج) يجب أن يكون مستوى درجة الحموضة في المنتج على النحو التالي:
- (1) أقل من 4.0 لمنتجات براعم الخيزران المخمرة طبيعياً؛
- (2) ما بين 4.0 و4.6 لمنتجات براعم الخيزران المحمّضة؛
- (3) أعلى من 4.6 لمنتجات براعم الخيزران غير المخمّرة وغير المحمّضة.

2-2 الأنواع

- *Bambusa spp*
- *Dendrocalamus spp*
- *Gigantochloa spp*
- *Phyllostachys spp*
- *Melocanda humilis*
- *Thyrsostachys siamensis*
- *Nastus elatus*

3-2 الأشكال

- 1-3-2 كاملة - براعم الخيزران التي تم تقليم رؤوسها ولَبَّها لإزالة الأسطح الخارجية والأجزاء السفلية الصلبة.
- 2-3-2 أنصاف - براعم الخيزران الكاملة المقطّعة بالطول إلى نصفين.
- 3-3-2 شرائح - براعم الخيزران المقطّعة إلى شرائح متماثلة.

4-3-2 **شرائط** - براعم الخيزران المقطّعة إلى شرائط رفيعة متساوية الحجم.

5-3-2 **مكعبات** - براعم الخيزران المقطّعة إلى مكعبات متساوية الحجم.

6-3-2 **أشكال أخرى**

تكون جميع أشكال عرض المنتج الأخرى مسموحة بشرط:

- (أ) أن تكون متميزة بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (ب) أن تستوفي جميع متطلبات هذه المواصفة، بما في ذلك المتطلبات الخاصة بالحدود المفروضة على المنتجات المعيوبة، والوزن المصقّى، وأي متطلبات أخرى تسري على الشكل الذي يشبهه بأكبر قدر الشكل أو الأشكال التي ينصّ عليها هذا الحكم؛
- (ج) أن توصف على نحو مناسب على بطاقة التوسيم بقصد تجنب إرباك المستهلك أو تضليله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3-1 التركيبة

1-1-3-1 المكونات الأساسية

براعم الخيزران على النحو المحدد في القسم 2 وأوساط تعبئة السوائل الملائمة للمنتج.

2-1-3-2 وسائط التعبئة

1-2-1-3-1 المكونات الأساسية

المياه، وإذا لزم الأمر الملح.

2-2-1-3-1 المكونات الأخرى المسموح بها

يجوز لوسائط التعبئة أن تحتوي على مكّونات تخضع لمتطلبات التوسيم الواردة في القسم 8 ويجوز أن تشمل على سبيل المثال لا الحصر:

(أ) السكريات، على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999) و/أو غيرها من المواد الغذائية التي لديها خصائص تحلية مثل العسل، على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بالعسل (CXS 12-1981)؛

(ب) النباتات العطرية والبهارات أو مستخرجات منها والتوابل؛

(ج) الخل؛

(د) عصائر الفاكهة العادية أو المركّزة، على النحو المحدد في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه (CXS 247-2005)؛

(هـ) الزيت؛

(و) معجون الطماطم، على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بمركّزات الطماطم المجهّزة (CXS 57-1981).

2-3 معايير الجودة

ينبغي أن تكون براعم الخيزران المعلبة ذات لون ونكهة ورائحة طبيعية وأن تتسم بخصائص القوام المعهودة لهذا المنتج.

1-2-3 العيوب والمسموحات

يوضح الجدول 1 الحدود القصوى المسموح بها للتجاوزات وفي الشكل.

الجدول 1

الحدود القصوى	الشكل	البند
(أ) لا تُطبق في حال وجود أقل من 3 وحدات في العبوة الواحدة؛ (ب) واحدة، في حال وجود 3 إلى 5 وحدات في العبوة الواحدة؛ (ج) وحدتان اثنتان، في حال وجود 6 إلى 9 وحدات في العبوة الواحدة؛ (د) 3 وحدات لكل 10، في حال وجود أكثر من 10 وحدات في العبوة الواحدة.	وحدة كاملة أو أنصاف (أ)	1
20 في المائة من الوزن المصقّى	شرائح، شرائط، مكعبات	2

3-3 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

إن أي حاوية لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من متطلبات الجودة المعمول بها والمنصوص عليها في القسم 2-3 (باستثناء تلك المستندة إلى متوسطات العينات) تُعتبر "معيوبة".

4-3 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفيةً لمتطلبات الجودة المعمول بها المشار إليها في القسم 2-3، في الحالتين التاليتين:

- (أ) بالنسبة إلى المتطلبات غير المستندة إلى متوسطات - حين لا يتخطى عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب تعريفها في القسم الفرعي 3-3، العدد المقبول به (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة عند مستوى الجودة المقبول وقدره 6.5؛
- (ب) وحين تستوفي الشحنة المتطلبات الواردة في القسم 2-3 المستندة إلى متوسطات العينات.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 منظمات الحموضة

يجوز استخدام منظمات الحموضة المستخدمة طبقاً للجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في الأغذية التي تستوفي هذه المواصفة. بالاضافة إلى ذلك:

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
<u>INS 334; 335ii; 337</u>	الطرطرات	1 300 ملغ/كلغ (على شكل حمض الطرطريك)

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 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة الصحية

1-6 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة (CXC 23-1979) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

2-6 ينبغي للمنتج أن يمتثل لأية معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).¹

7- الأوزان والمقاييس

1-7 سعة الحاويات

1-1-7 السعة الدنيا

ينبغي ملء الحاوية جيداً بالمنتج (بما في ذلك وسيط التعبئة) الذي يجب أن يحتوي على 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 ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

2-1-7 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

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

3-1-7 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم الفرعي 1-1-7 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب تعريفها في القسم الفرعي 2-1-7، العدد المقبول به (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة عند مستوى الجودة المقبول وقدره 6.5.

¹ بالنسبة للمنتجات التي يتم تعقيمها تجارياً وفقاً لمدونة الممارسات للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة (CXC 23-1979)، لا ينصح بالمعايير الميكروبيولوجية لأنها لا تفيد تزويد المستهلك بغذاء آمن ومناسب للاستهلاك.

4-1-7 الحد الأدنى للوزن المصقّى

يجب ألا يقلّ الوزن المصقّى للمنتج عن 50 في المائة من الوزن الصافي، محسوبًا على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية التي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.²

2-4-1-7 قبول الشحنة

يُعتبر أنه تم استيفاء المتطلبات الخاصة بالحد الأدنى للوزن المصقّى عندما لا يقلّ متوسط الوزن المصقّى لجميع الحاويات الخاضعة للفحص عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير مبرر في فرادى الحاويات.

8- التوسيم

ينبغي توسيم المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة وفقًا للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXs 1-1985). بالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-8 اسم المنتج

1-1-8 يكون اسم المنتج "براعم الخيزران" أو "براعم الخيزران المسلوقة" أو "براعم الخيزران المخمرة". وينبغي ذكر الشكل، حسب الاقتضاء، كجزء من الاسم.

2-1-8 الأشكال الأخرى - إذا تم إنتاج المنتج وفقًا للأحكام التي تسري على الأشكال الأخرى (القسم الفرعي 2-3-6)، يجب أن تحتوي بطاقة التوسيم الموضوعية على مقربة من اسم المنتج على كلمات أو عبارات إضافية لتجنب تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

3-1-8 إذا أدي مكوّن إضافي، على النحو المحدد في القسم 2-2-1-3، إلى تغيير المذاق الذي يميّز المنتج، يجب أن يكون اسم الغذاء مصحوبًا بعبارة "منكّه بكذا" أو "بنكهة كذا" حسب الاقتضاء.

2-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

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

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
I	الغريلة والقياس الوزني	AOAC 968.30 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	الوزن المصقّى والوزن الصافي

² بالنسبة إلى الحاويات الصلبة غير المعدنية كالعبوات الزجاجية، يجب تحديد الوزن المصقّى على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية التي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل ناقصًا 20 ملليمترًا.

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
I	الترجيح	CAC/RM 46-1972 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	سعة الحاويات
I	الترجيح	ISO 90.1:1999	سعة الحاويات المعدنية
I	القياس الجهدي	AOAC 981.12	درجة الحموضة
II		NMKL 179:2005	
IV		ISO 1842:1991	

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

1- النطاق

تسري هذه الطريقة على الحاويات الزجاجية.

2- التعريف

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

3- الإجراءات

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 3-2 من الوزن الذي تم الحصول عليه في القسم 3-3. ويكون الفرق بين الوزنين حجم المياه اللازم لملء الحاوية. وتدوّن النتائج بوحدة المليلتر من المياه.