

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

المواصفة الإقليمية الخاصة بدقيق الساجو الصالح للأكل
(آسيا¹)

CXS 301R-2011

اعتمدت في عام 2011.

¹ ترد أسماء أعضاء هيئة الدستور الغذائي في منطقة آسيا على موقع الهيئة الإلكتروني على العنوان التالي:
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

1. النطاق

تسري هذه المواصفة على دقيق الساعو الصالح للأكل الذي يتم الحصول عليه من تجهيز لبّ شجرة النخيل (*Metroxylon sp.*) أو الجزء الطري منها المعدّ للاستهلاك البشري المباشر. ولا تسري هذه المواصفة على المنتجات التي يتم الحصول عليها من درنات الكسافا (التابيوكا) التي يطلق عليها اسم دقيق الساعو في بعض المناطق.

2. الوصف**2.1. تعريف المنتج**

دقيق الساعو الصالح للأكل هو المنتج الذي يتم إعداده من لبّ شجرة نخيل الساعو (*Metroxylon sp.*) أو الجزء الطري منها عن طريق معالجة آلية (السحق أو الجرش أو الطحن) يعقبها النقع والترشيح وبعد ذلك التجفيف.

3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**3.1. عوامل الجودة: العامة**

3.1.1. يكون دقيق الساعو الصالح للأكل خالياً من النكهات الغريبة والروائح.

3.1.2. يجب أن يكون خالياً من القذارة (الشوائب الحيوانية المصدر بما فيها الحشرات الميتة) وغيرها من المواد الدخيلة.

3.2. عوامل الجودة: المحددة

3.2.1. محتوى الرطوبة

13 في المائة كتلة/كتلة كحد أقصى

3.2.2. مواد غير عضوية دخيلة من الرماد

0.5 في المائة كتلة/كتلة كحد أقصى

3.2.3. الحموضة (ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم/100 غرام)

220 كحد أقصى

3.2.4. محتوى النشا

65 في المائة كتلة/كتلة كحد أقصى

3.2.5. الألياف الخام

0.1 في المائة كتلة/كتلة كحد أقصى

3.2.6. حجم الجسيمات

ينبغي لنسبة لا تقل عن 95 في المائة من الدقيق أن تمر عبر منخل

ذات فتحات بقياس 100 ملم.

3.2.7. اللون

من الأبيض إلى البني الفاتح

4. المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام عوامل معالجة الدقيق المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 06.2.1 "الدقيق"، في الأغذية التي تمتثل لهذه المواصفة.

5. الملوثات

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

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

6. النظافة الصحية

6.1. يوصى بأن يُعدّ المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CXC 1-1969)، وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

6.2. ينبغي أن يمتثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدّد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

7. التوسيم

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

7.1. اسم المنتج

7.1.1. يكون اسم المنتج الموضوع على بطاقة التوسيم "دقيق الساعو القابل للأكل".

7.2. توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب توفير المعلومات عن الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا اسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ التي يجب أن ترد كلها على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

8. التعبئة

8.1. يعبأ دقيق الساعو القابل للأكل في حاويات تضمن الخصائص الصحية والتغذية والتكنولوجية والحسية للمنتج.

8.2. تكون الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، مصنوعة من مواد آمنة ومناسبة للاستخدام المقصود منها. وينبغي ألا تنقل إلى المنتج أي مواد سامة أو روائح أو نكهات غير مرغوب فيها.

9. أساليب التحليل وأخذ العينات

9.1. تحديد محتوى الرطوبة

يُحدد وفقاً لمعيار المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس ISO 712:1998.

9.2. تحديد الرماد (المواد الدخيلة غير العضوية)

يُحدد وفقاً لمعيار المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس ISO 2171:2007 - الحبوب والبقول والمنتجات المشتقة - تحديد عائد الرماد عن طريق الحرق (أسلوب النوع الأول).

9.3. تحديد الحموضة (ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم/100 غرام)

تُحدد وفقاً للأسلوب AOAC 939.05 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين.

9.4. تحديد الألياف الخام

تُحدد وفقاً لمعيار المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس ISO 6541: 1981 - تحديد المحتوى من الألياف الخام - أسلوب Sharrer المعدل.

9.5. تحديد محتوى النشا

تُحدد وفقاً للأسلوب AOAC 920.44 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين.