

مواصفة الدستور الغذائي للفطريات المجففة الصالحة للأكل

CXS 39-1981

تم اعتمادها في عام 1981. تم تعديلها في عام 2022.

تعديل عام 2022

أدخل التعديل التالي على نص المواصفة بموجب القرارات المتخذة في الدورة الخامسة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي في ديسمبر/كانون الأول 2022.

نص الصيغة المعدلة	نص النسخة السابقة	المكان	الصفحة
ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).		القسم 2-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	6

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الفطريات المجففة (بما فيها الفطريات المجففة بالتجميد)، سواء أكانت كاملة أم مقطعة إلى شرائح، من جميع الأنواع الصالحة للأكل، بعد مرحلتى التجهيز والتعبئة.¹

2- الوصف

1-2 تعريف المنتجات

1-1-2 **الفطر المجفف الكامل** هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من فطر نظيف ومجفف وصالح للأكل. ويجوز تقصير الساق.

2-1-2 **الرؤوس الكاملة بدون جذوع.**

3-1-2 **الفطر المجفف المقطع** هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من فطر كامل وصالح للأكل، والذي يكون مقطوعاً إلى شرائح ومجففاً، حيث تتراوح سماكة كل شريحة بين 1 ملم و4 ملم.

4-1-2 الأشكال الأخرى

يسمح بأي عرض مختلف للمنتج شريطة أن يكون المنتج:

(أ) متميزاً بشكل كافٍ عن أشكال العرض الأخرى الواردة في هذه المواصفة؛

(ب) مستوفياً لجميع الاشتراطات ذات الصلة التي تنص عليها هذه المواصفة، بما فيها الاشتراطات المتعلقة بمحدود السماح بالعيوب، والوزن المصقّى، وأي اشتراطات أخرى في هذه المواصفة تسري على الشكل الأكثر شبيهاً بالشكل أو الأشكال المقصودة بأحكام هذه المواصفة؛

(ج) موصوفاً بشكل مناسب في بطاقة التوسيم منعاً لأي التباس وتضليل للمستهلك.

2-2 تعريف العيوب

1-2-2 **الفطريات النافثة** وهي فطريات كاملة فقدت أكثر من ربع رأسها، أو في حالة الفطريات المقطعة، هي الفطريات التي فقدت أكثر من ثلث المساحة الإجمالية من الشريحة

2-2-2 **الفطريات المكربنة** وهي فطريات مجففة، كاملة أو مقطعة، تظهر على سطحها آثار الكربنة.

3-2-2 **الفطريات التي أتلفتها اليرقات** وهي فطريات تعثرها ثقبون تسببت بها اليرقات.

4-2-2 **الفطريات التي أتلفتها اليرقات بشكل جسيم** وهي فطريات تتخللها أربعة ثقبون أو أكثر تسببت بها اليرقات.

5-2-2 **الفطريات المهشمة** وهي أجزاء من الفطريات تستطيع اختراق غربال يبلغ حجم ثقبه 5×5 ملم.

6-2-2 **السوق المنفصلة** وهي السوق التي انفصلت عن الرأس.

7-2-2 **الشوائب العضوية النباتية المنشأ** وهي خلائط لفطريات أخرى صالحة للأكل، وأجزاء من نباتات كالأوراق وإبر الصنوبر وغير ذلك.

8-2-2 **الشوائب المعدنية** وهي المواد التي تبقى بعد عملية الترميد، كمخلفات غير قابلة للذوبان في حمض الهيدروكلوريك.

¹ تشمل هذه المواصفة أيضاً الفطريات المجففة من نوع الشيبثاكة.

3-2 الأنواع الرئيسية

جميع الفطريات الصالحة للأكل التي تسمح السلطات المختصة في البلدان المستهلكة ببيعها.

3- عوامل الجودة الأساسية

1-3 المادة الخام

تستوفي المادة الخام المستخدمة في إنتاج الفطريات المجففة الصالحة للأكل، الاشتراطات العامة المنصوص عليها في المواصفة العامة للفطريات الصالحة للأكل والمنتجات الفطرية (CODEX STAN 38-1981).

3-3 المنتج النهائي

1-2-3 تكون الفطريات المجففة الصالحة للأكل سليمة، أي خالية من الفساد؛ ويلائم لونها ونكهتها ومذاقها النوع المعين؛ ونظيفة، أي خالية من الشوائب العضوية المعدنية؛ وخالية قدر الإمكان من التلف الذي تسببه البرقات والتلف الذي تسببه الحشرات؛ وغير تالفة.

2-2-3 يتم تجفيف الفطريات الصالحة للأكل على النحو المناسب والممثل لما يلي:

المنتج	الحد الأقصى للمحتوى من الماء
الفطريات المجففة بالتجميد	6 % كتلة/كتلة
الفطريات المجففة (بأساليب أخرى غير التجفيف بالتجميد)	12 % كتلة/كتلة
الفطر المجفف من نوع الشيتاكا	13 % كتلة/كتلة

3-3 الحدود القصوى للسماح بالعيوب

1-3-3 يسمح بحد أقصى يبلغ 25 في المائة كتلة/كتلة من الفطريات التي لا تستوفي اشتراطات المنتج النهائي المحددة تحت الفقرة الفرعية 1-2-3.

2-3-3 ضمن حدود التسامح المنصوص عليها في الفقرة الفرعية 1-2-3، تسري حدود السماح الفردية التالية:

العيوب	حدود السماح
الشوائب المعدنية	2 % كتلة/كتلة كحد أقصى
الشوائب العضوية النباتية المنشأ	0.02 % كتلة/كتلة كحد أقصى باستثناء ما يخص نوع الشيتاكا الذي يبلغ الحد الأقصى الخاص به 1% كتلة/كتلة
الفطريات التي أتلفتها البرقات:	
الفطريات البرية	20 % كتلة/كتلة كحد أقصى من التلف الإجمالي، بما في ذلك التلف الجسيم.
الفطريات المستزرعة	1 % كتلة/كتلة كحد أقصى من إجمالي التلف بما في ذلك

0.5% كتلة/كتلة كحد أقصى
من التلف الجسيم
6% كتلة/كتلة كحد أقصى
2% كتلة/كتلة كحد أقصى
20% كتلة/كتلة كحد أقصى

الفطريات المهشمة
الفطريات المكرنة
الفطريات التالفة

ويكون عدد السوق المنفصلة مساوياً لعدد الرؤوس، أي 1:1.

4- النظافة الصحية

1-4 يوصى بأن يتمشى تجهيز ومناولة المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة، مع الأقسام الموافقة في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، ومع مدونات الممارسات الأخرى الموصى بها من قبل هيئة الدستور الغذائي ذات الصلة بهذا المنتج.

3-4 يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب فيها إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

3-4 يكون المنتج، عند اختباره بواسطة الأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، كما يلي:

- خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة؛
- وخالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
- ولا يحتوي أي مادة ناجمة عن كائنات دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة.

5- التعبئة والعرض

1-5 التماثل

تحتوي كل عبوة (سواء أكانت من الكرتون أم أكياساً من البولي إيثيلين أم علبة) ضمن الدفعة الواحدة، على فطريات من النوع التجاري نفسه. ويكون الوزن الصافي لكل عبوة مماثلاً للعبوات الأخرى.

3-5 التعبئة

تكون عبوات الكرتون والأكياس والعلب من النوع الذي يضمن الحماية الوافية للمنتج من الرطوبة أثناء تخزينه ونقله. ويتعين أن تكون أي أوراق أو أي مواد أخرى مستخدمة داخل العبوات جديدة ومقاومة للمياه وغير ضارة بصحة البشر، وألا يحصل أي تماس بين الفطريات والبيانات المطبوعة على العبوة.

3-5 تُعبأ الفطريات بشكل غير مرصوص داخل وحدات التعبئة.

6- التوسيم

بالإضافة إلى اشتراطات المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985). تسري الأحكام المحددة التالية:

1-6 اسم الغذاء

تتم تسمية المنتجات التي تمثل للتعريف والاشتراطات الواردة في هذه المواصفة، وفقاً لأسلوب يحدد:

1-1-6 الاسم الشائع والعلمي لنوع الفطر المستخدم، مع جواز استبدال المصطلحين "فطر" أو "فطريات" بمصطلحات تستخدم بشكل متعارف عليه لوصف الجنس أو الصنف المعني في البلد الذي يُرْمَع بيع المنتج فيه، مثلاً "المشروم" بالنسبة إلى جنس *Agaricus*.

2-1-6 صنف المنتج: "فطريات مجففة" أو "فطريات مجففة بالتجميد"؛

3-1-6 الشكل: "كامل" أو "رؤوس" أو "شرائح"؛

4-1-6 عند تصنيع المنتج وفقاً للأحكام المتعلقة بالأشكال الأخرى (القسم الفرعي (4-1-2))، يذكر التوسيم على مقربة من اسم المنتج كلمات أو جملاً إضافية توضيحية تجنّب المستهلك التضليل أو الالتباس.

3-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

7- أساليب التحليل وأخذ العينات

انظروا وثائق الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات.