

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بمساحيق الكاكاو والخلائط الجافة للكاكاو والسكر

**CXS 105 - 1981**

اعتمدت في عام 1981. نُقحت في عام 2001. عُدلت في الأعوام 2010، و2013، و2016

## 1. النطاق

تسري هذه المواصفة على مساحيق الكاكاو والخلائط الجافة للكاكاو والسكر المعدة للاستهلاك المباشر.

## 2. الوصف

## 2.1 منتجات الكاكاو

"مسحوق الكاكاو" "مسحوق الكاكاو القليل الدسم" "مسحوق الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير" هي منتجات يتم الحصول عليها من كُسْب الكاكاو (أنظر المواصفة الخاصة بعجينة الكاكاو) (شراب الكاكاو/ الشوكولاتة) وكُسْب الكاكاو) وتحوّل إلى مسحوق.

## 3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

## 3.1 التركيبة الأساسية

## 3.1.1 محتوى الرطوبة

ما لا يزيد عن 7 في المائة كتلة/كتلة.

## 3.1.2 مسحوق الكاكاو والخلائط الجافة للكاكاو والسكر

محتوى زبدة الكاكاو (كمحتوى أدنى من مسحوق الكاكاو على أساس المادة الجافة)			مساحيق الكاكاو فقط	محتوى مسحوق الكاكاو في الخلائط الجافة
< 10% كتلة/كتلة	≥ 10% (كتلة/كتلة) < 20% (كتلة/كتلة)	≥ 20% (كتلة/كتلة)		
مسحوق الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير	مسحوق الكاكاو القليل الدسم	مسحوق الكاكاو		
الكاكاو المحلى القليل الدسم إلى حد كبير أو مسحوق الكاكاو المحلى القليل الدسم إلى حد كبير أو مشروب الشوكولاتة القليلة الدسم إلى حد كبير	الكاكاو القليل الدسم المحلى أو مسحوق الكاكاو القليل الدسم المحلى أو مشروب الشوكولاتة القليلة الدسم	الكاكاو المحلى أو مسحوق الكاكاو المحلى، أو مشروب الشوكولاتة	ليس < من 25% كتلة/كتلة	
خليط الكاكاو المحلى القليل الدسم إلى حد كبير أو خليط محلى مع الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير	مسحوق الكاكاو المحلى القليل الدسم أو خليط محلى مع الكاكاو القليل الدسم	خليط الكاكاو المحلى، أو خليط محلى مع الكاكاو	ليس < من 20% كتلة/كتلة	
خليط محلى بنكهة الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير	خليط محلى بنكهة الكاكاو القليل الدسم	خليط محلى بنكهة الكاكاو	< من 20% كتلة/كتلة	

### 3.1.3 مسحوق الشوكولاتة

مسحوق الشوكولاتة: خليط من مسحوق الكاكاو والسكر و/أو محليات، يحتوي على ما لا يقل عن 32 في المائة كتلة/كتلة من مسحوق الكاكاو (29 في المائة كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة).

### 3.2 المكونات الاختيارية

- التوابل

- الملح (كلوريد الصوديوم)

### 4. المواد المضافة إلى الأغذية

4.1 يجوز استخدام منظمات الحموضة، والعوامل المضادة للتكتل، والعوامل المضخمة، والمستحلبات، والمثبتات، والمحليات، والمثخنات وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 05.1.1 (خلانط الكاكاو (المساحيق) وعجينة/كُسْب الكاكاو) وفئات الأغذية المتقاربة، في الأغذية التي تمتثل لأحكام هذه المواصفة. ويجوز استخدام بعض المواد المضافة إلى الأغذية الواردة فقط في الجدول 3 (على النحو المبين في الجدول 3) في الأغذية التي تمتثل لأحكام هذه المواصفة.

4.2 ينبغي للمنكهات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتنثال للخطوط التوجيهية بشأن استخدام المنكهات (CXG 2008-66). ويُسمح فحسب باستخدام تلك المنكهات التي لا تقلد الشوكولاتة أو منكهات الحليب حسب ممارسات التصنيع الجيدة.

### 5. النظافة الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

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

### 6. بطاقة التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام التالية:

### 6.1 إسم المنتج الغذائي

#### 6.1.1 مساحيق الكاكاو والخلانط الجافة للكاكاو والسكر

تُستخدم أوصاف المنتجات المحددة في القسم 3.1.2 على أنها إسم الغذاء في كل حالة.

#### 6.1.2 مسحوق الشوكولاتة

يكون إسم المنتج الذي يمتثل للقسم 3.1.3 من هذه المواصفة: "مسحوق الشوكولاتة".

تُعلن عبارة "المحتوى الأدنى من مسحوق الكاكاو (أو مسحوق الكاكاو القليل الدسم أو مسحوق الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير) بنسبة %X" بما يتفق مع أحكام القسم 5.1.1 من المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، حيثما تنص التشريعات الوطنية على ذلك.

#### 6.1.3 المحليات

عندما تُستخدم المحليات الواردة في القسم 4.7 للاستعاضة عن السكر، بشكل كلي أو جزئي، لا تظهر عبارة "يحتوي على سكر" أو ما يعادلها في إسم المنتج الغذائي. وبموجب لغة البلد المستورد، يُستخدم المصطلح "مُحلى" أو ما يعادله.

عندما تُضاف محليات إلى المنتج، تظهر بالقرب من إسم المنتج الغذائي عبارة "مُحلى بشكل اصطناعي" أو "بإضافة مُحليات" أو "بإضافة سكر ومُحليات".

ينبغي للقوانين الوطنية السماح باستخدام أسماء غير تلك الواردة في القسمين 6.1.1 و6.1.2 فقط في البلدان التي تكون فيها هذه الأسماء أسماءً تقليدية ومفهومة تماماً لدى المستهلك ولا تؤدي إلى التضليل أو الخلط مع فئات منتجات أخرى شرط عدم إطلاق مصطلح "شوكولاتة" على أي منتج يحتوي على أقل من 25 في المائة من مجموع مسحوق الكاكاو أو مسحوق الكاكاو القليل الدسم.

### 6.2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

توضع المعلومات التي ينص عليها القسم 6.1 من هذه المواصفة والقسم 4 من المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء إسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة وإسم وعنوان المصنِّع، أو المعبئ أو الموزع و/أو المستورد التي يجب أن تظهر على الحاوية.

غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ أو المورِّع و/أو المستورد بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 7. أساليب التحليل وأخذ العينات

### 7.1 تحديد زبدة الكاكاو

تُحدَّد لاحقاً.

### 7.2 تحديد مسحوق الكاكاو الكامل الدسم ومسحوق الكاكاو القليل الدسم ومسحوق الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير

يُحدَّد لاحقاً.

### 7.3 تحديد الرطوبة

تُحدَّد وفقاً للأسلوب AOAC 977.04 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين أو الأسلوب IOCCC 26 (1988) للمكتب الدولي للكاكاو والشكولاتة والحلوى - أسلوب *Karl Fisher*.