

# 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 بعجينة الكاكاو (شراب الكاكاو/ الشوكولاتة) وكُسْب الكاكاو

**CXS 141-1983**

اعتُمدت في عام 1983. ونُقحت في عام 2011. وعُدلت في عامي 2014 و2016.

## 1. النطاق

تسري هذه المواصفة على عجينة الكاكاو أو شراب الكاكاو/ الشوكولاتة وكُسْب الكاكاو، على النحو المحدد، للاستخدام في صناعة منتجات الكاكاو والشوكولاتة. ويجوز بيع هذه المنتجات مباشرة إلى المستهلك.

## 2. الوصف

### 2.1. عجينة الكاكاو (شراب الكاكاو/ الشوكولاتة)

عجينة الكاكاو أو شراب الكاكاو/ الشوكولاتة هي منتجات مستخرجة من حبيبات الكاكاو الذي يتم الحصول عليه من حبات الكاكاو ذات جودة صالحة للتسويق بعد تنظيفها ونزع قشرتها بشكل تام قدر ما هو ممكن من الناحية الفنية مع/ من دون التحميص ومع/ من دون نزع أو إضافة أي من مكوناتها.

### 2.2. كُسْب الكاكاو

كُسْب الكاكاو منتج يتم الحصول عليه عن طريق إزالة الدهون من حبيبات الكاكاو أو عجينة الكاكاو بشكل جزئي أو كامل.

## 3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 3.1. عجينة الكاكاو (شراب الكاكاو/ الشوكولاتة)

قشرة الكاكاو ولبّها

- ما لا يزيد عن 5 في المائة كتلة/كتلة محسوبة على أساس المادة الجافة الخالية من الدهون.

أو

- ما لا يزيد عن 1.75 في المائة محسوبة على أساس الخلو من القلويات (بالنسبة إلى قشرة الكاكاو فقط)

- 60-47 في المائة كتلة/كتلة

زبدة الكاكاو

### 3.2. كُسْب الكاكاو

قشرة الكاكاو ولبّها

- ما لا يزيد عن 5 في المائة كتلة/كتلة محسوبة على أساس المادة الجافة الخالية من الدهون.

أو

- ما لا يزيد عن 4.5 في المائة محسوبة على أساس الخلو من القلويات (بالنسبة إلى قشرة الكاكاو فقط)

## 4. المواد المضافة إلى الأغذية

### 4.1. منظمات الحموضة والمستحلبات

يجوز استخدام منظمات الحموضة والمستحلبات وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 05.1.1 (خلائط 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. المنكهات

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

## 5. النظافة الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) 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. التوسيم

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

### 6.1 إسم المنتج الغذائي

يتضمن الاسم المستخدم لوصف المنتج المحدد في القسم 2.1 والذي يمثل لأحكام القسم 3.1 من المواصفة "عجين الكاكاو"، و"شراب الكاكاو/الشوكولاتة"، و"معجون الكاكاو"، و"الشوكولاتة غير المحلاة"، و"الشوكولاتة المرة".  
وبالنسبة إلى المنتجات المتداولة في التجارة الدولية، يجب أن يكون اسم المنتج مقبولاً لدى سلطات البلد المستورد.  
يكون اسم المنتج الوارد في القسم 2.2 والذي يمثل لأحكام القسم 3.2 من المواصفة: "كسب الكاكاو".

### 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، ما عدا اسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، وإسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزّع و/أو المستورد التي يجب أن ترد على الحاوية.  
غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزّع و/أو المستورد بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 7. أساليب التحليل وأخذ العينات

### 7.1 تحديد قشرة الكاكاو

تحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 968.10 والأسلوب 970.23 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين.

### 7.2 تحديد المحتوى من الدهون

تحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 963.15 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين والأسلوب 14 IOCCC (1972) للمكتب الدولي للكاكاو والشوكولاتة والحلوى.

### 7.3 تحديد المحتوى من الرصاص

يُحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 934.07 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين.