

# CODEX ALIMENTARIUS

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 بصلصة المانجو

CXS 160-1987

اعتمدت في عام 1987. وعُدلت في عام 2019.

## 1. الوصف

### 1.1 تعريف المنتج

صلصلة المانجو هي المنتج المُعدّ من ثمار المانجو المغسولة والنظيفة والسليمة (*Mangifera indica* L.) التي تم تقشيرها وتقطيعها إلى شرائح أو فرمها أو برشها أو طحنها، ثم معالجتها بالحرارة باستخدام المكونات الأساسية قبل أو بعد إحكام إغلاقها داخل حاويات تفادياً لتلف المنتج.

### 1.1 أنواع الأصناف

أي صنف مناسب من فاكهة *Mangifera indica* L.

## 2. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 2.1 الحد الأدنى لمحتوى مكونات الفاكهة

يجب أن يحتوي المنتج على ما لا يقل عن 40 في المائة كتلة/كتلة من مكون فاكهة المانجو في المنتج النهائي.

### 2.2 المكونات الأساسية

المحليات المغذية، والعسل، والفواكه والخضروات الأخرى، والملح (كلوريد الصوديوم)، والتوابل والبهارات (مثل الخل، والبصل، والثوم، والزنجبيل) وغيرها من المكونات الغذائية المناسبة.

### 2.3 النسبة المئوية الدنيا من إجمالي المواد الصلبة القابلة للذوبان

يجب ألا يقل محتوى المنتج النهائي من إجمالي المواد الصلبة القابلة للذوبان عن 50 في المائة كتلة/كتلة.

### 2.4 معايير الجودة

2.4.1 **اللون:** يجب أن يتسم المنتج باللون الطبيعي الذي يميز صلصة المانجو.

2.4.2 **النكهة:** يجب أن يتسم المنتج بالنكهة والرائحة المميزتين لصلصة المانجو وأن يكون خالياً من أي نكهة أو رائحة غريبة على المنتج.

2.4.3 **القوام:** يجب أن يتمتع المنتج بقوام جيد وأن يكون خالياً بشكل معقول من المواد اللدنية. ويجب أن تتميز قطع الفاكهة بنسيج رقيق بدرجة معقولة.

2.4.4 **الرماد:** يجب ألا يزيد إجمالي الرماد والرماد غير القابل للذوبان في حمض الهيدروكلوريك عن 5 في المائة كتلة/كتلة و0.5 في المائة كتلة/كتلة على التوالي.

2.4.5 **العيوب:** يجب ألا يؤثر عدد العيوب أو حجمها أو وجودها مثل البذور أو جزيئات البذور أو القشور أو أي مادة دخيلة أخرى تأثيراً جسيماً على مظهر المنتج أو جودته الغذائية.

## 3. المواد المضافة إلى الأغذية

### 3.1 عوامل الحموضة

#### الحد الأقصى في المنتج النهائي

) للحفاظ على الرقم الهيدروجيني عند مستوى لا

) يزيد عن 4.6 إذا كان المنتج مبسترًا بواسطة

الحرارة أو مقيداً بممارسات التصنيع الجيدة إذا

كان المنتج معقماً بواسطة الحرارة

3.1.1 حمض الستريك

3.1.2 حمض الخليك

### 3.2 المواد الحافظة

) 100 ملغ/كغ منفرداً أو مع مواد أخرى

) على شكل ثاني أكسيد الكبريت

) 250 ملغ/كغ منفرداً أو مع مواد أخرى

) على شكل حمض البنزويك

) 1000 ملغ/كغ منفرداً أو مع مواد أخرى

3.2.1 ميتا ثاني كبريتيت الصوديوم

3.2.2 ميتا ثاني كبريتيت البوتاسيوم

3.2.3 بنزوات الصوديوم والبوتاسيوم

3.2.4 بنزوات الميثيل، الايثيل والبروبيل

3.2.5 حمض السوربيك

## 4. الملوثات

1 ملغ/كـلـغ  
250 ملغ/كـلـغ محتسبة كـقـصـدـير

الرصاص  
القـصـدـير

## 5. النظافة الصحية

- 5.1 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (1-CXC 1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.
- 5.2 يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب فيها إلى أقصى حد ممكن تنص عليه ممارسات التصنيع الجيدة.
- 5.3 يكون المنتج، عند اختباره بأساليب أخذ العينات والفحص المناسبة، كما يلي:
- خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة؛
  - خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
  - لا يحتوي على أي مادة ناشئة عن كائنات دقيقة بالكميات التي قد تشكل خطراً على الصحة.

## 6. التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)<sup>1</sup>، تُطبق الأحكام المحددة التالية:

### 6.1 إسم الغذاء

يكون اسم الغذاء المعلن على بطاقة التوسيم "صلصة المانجو".

### 6.2 المتطلبات الإلزامية الإضافية

وفقاً للمواصفة العامة

#### 6.2.1 التوسيم الكمي للمكونات

وفقاً للمواصفة العامة

#### 6.2.2 الأغذية المعالجة بالإشعاع

وفقاً للمواصفة العامة

### 6.3 حالات الاعفاء من المتطلبات الإلزامية لتوسيم الأغذية

وفقاً للمواصفة العامة

### 6.4 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) تسري الأحكام المحددة التالية:

- 6.4.1 يجب توفير المعلومات بشأن التوسيم على النحو المحدد أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا اسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبّي التي يجب أن ترد على الحاوية.
- 6.4.2 يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبّي بعلامة تعريف، بشرط أن يكون من السهل التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.
- 6.4.3 يجب أن يتم توسيم الحاويات الخارجية التي تحتوي على الأغذية المعبأة مسبقاً ضمن وحدات صغيرة (أنظر المواصفة العامة) بشكل كامل.

## 7. أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذا المواصفة، يجب استخدام أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

<sup>1</sup> يُشار إليها في ما بعد بـ"المواصفة العامة".