

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بدقيق الذرة الرفيعة الأفريقية

CXS 170-1989

تم اعتمادها في عام 1989. وتم تنقيحها في عام 1995. وتم تعديلها في عام 2019.

- 1-1 النطاق**
- 1-1 تسري هذه المواصفة على الدقيق المعد للاستهلاك البشري المباشر والذي تم الحصول عليه من الذرة الرفيعة الأفريقية *Pennisetum americanum L*. والأصناف من السنغال "souna" و "sanio".
- 2-1 ولا تسري هذه المواصفة على الذرة المجروشة أو الحبوب الخشنة التي يتم الحصول عليها من الذرة الرفيعة الأفريقية.
- 2- الوصف**
- يشكل الدقيق المنتج المعد للاستهلاك البشري الذي يحصل عليه من حبوب الذرة الرفيعة الأفريقية (*americanum L Pennisetum*) من خلال عملية طحن صناعي يتم خلالها نزع البذر وتخفيض سويدهائه إلى حد كبير ليصبح مسحوقاً ناعماً بما فيه الكفاية.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-3 عوامل الجودة - العامة**
- 1-1-3 يكون دقيق الذرة الرفيعة الأفريقية مأموناً وصالحاً للاستهلاك البشري.
- 2-1-3 يكون دقيق الذرة الرفيعة الأفريقية خالياً من النكهات والروائح غير الطبيعية والحشرات الحية.
- 3-1-3 يكون دقيق الذرة الرفيعة الأفريقية خالياً من القذارة (الشوائب الحيوانية المصدر، بما في ذلك الحشرات الميتة) بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 2-3 عوامل الجودة - المحددة**
- 1-2-3 **محتوى الرطوبة** 13.0 في المائة م/م كحد أقصى
- يتعين اشتراط مستويات أدنى من الرطوبة بالنسبة إلى بعض الوجهات بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.
- 4- الملوثات**
- 4- المعادن الثقيلة**
- يكون دقيق الذرة الرفيعة الأفريقية خالياً من المعادن الثقيلة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 2-4 مخلفات مبيدات الآفات**
- يخضع دقيق الذرة الرفيعة الأفريقية للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.
- 3-4 السموم الفطرية**
- يخضع دقيق الذرة الرفيعة الأفريقية للحدود القصوى لمخلفات السموم الفطرية التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.
- 5- النظافة العامة**

- 1-5 يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج والتي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.
- 2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.
- 3-5 عند اختبار المنتج بالأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، يكون كما يلي:
- خالياً من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
 - خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
 - خالياً من أية مادة تكون ناشئة عن كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 6 **التعبئة**
- 1-6 يعبأ دقيق الذرة الرفيعة الأفريقية في حاويات تحافظ على صفات النظافة الصحية والصفات التقنية والتغذوية والحسية للمنتج.
- 2-6 تصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة للاستخدام المقصود منها. وينبغي ألا ينتج عنها أية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها في المنتج.
- 3-6 عند تعبئة المنتج في أكياس، يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة بشكل محكم.
- 7 **التوسيم**
- بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXC 1-1985) تطبق الأحكام المحددة التالية:
- 1-7 **اسم المنتج**
- يكون اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم "دقيق الذرة الرفيعة الأفريقية".
- 2-7 **توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة**
- توضح المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ. غير أنه يجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.
- 8 **أساليب التحليل وأخذ العينات**
- أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات.

الملحق

في الحالات التي يرد فيها أكثر من عامل محدد و/أو أسلوب تحليل، نوصي بشدة أن يحدد المستخدمون أسلوب التحليل المناسب وحدوده المناسبة.

العامل/الوصف	الحد	أساليب التحليل
حجم الجسميم الدهني الناعم الدهني المتوسط	حد أدنى: ينبغي أن ينفذ بنسبة 100% في منخل قياس فتحاته 0.5 ملم حد أدنى: ينبغي أن ينفذ بنسبة 100% في منخل قياس فتحاته 1 ملم	غير معروفة
الرماد	مجموعة بين 0.8 و 1.0% على أساس المادة الجافة	رابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين 923.03
البروتين (5.7 x N)	حد أدنى: 8.0% على أساس المادة الجافة	رابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين 920.87
الدهون	حد أقصى: 5.0% على أساس المادة الجافة	رابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين 920.39C ; 945.38F المنظمة الدولية للتوحيد القياسي 5986:1983
الألياف الخام	حد أقصى: 1.5 م/م على أساس المادة الجافة	مواصفات المنظمة الدولية للتوحيد القياسي 5498:1981 (طريقة النوع الأول)
اللون	مجموعة: 18 إلى 30 وحدة Kent Jones	Modern Cereal Chemistry, 6th Jones and A.J. -Kent .Ed. D.W Food ,612-Amos (Ed.), pp. 605 Trade Press LTD, London, 1969
المواد المضافة للأغذية	تتفق مع تشريعات البلد حيث يباع المنتج	غير معروفة