

# 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)

مواصفات الدستور الغذائي للكمشي (KIMCHI)

CXS 223-2001

اعتمدت في عام 2001. تم تنقيحها في عام 2017.

**1-1 النطاق**

تنطبق هذه المواصفات على المنتج المعروف باسم كمشي كما جاء تعريفه في القسم 2 أدناه والمعد من الملفوف الصيني كمكون أساسي، وحضر أخرى تم تشذيبها وقطعها وتمليحها وتبيلها قبل التخمير.

**2- الوصف****1-2 تعريف المنتج**

الكمشي (KIMCHI) هو المنتج:

- (أ) المعد من أصناف الملفوف الصيني *Brassica pekinensis* Rupr.؛ وينبغي أن يكون هذا الملفوف الصيني خاليا من العيوب الملحوظة ومشذبا لنزع الأجزاء غير الصالحة للأكل، ومملحا، ومغسولا بالمياه العذبة، ومصفى لإزالة فائض المياه؛ ويمكن أن يقطع أو لا يقطع إلى قطع/أجزاء ذات حجم ملائم؛
- (ب) المجهز بإضافة مزيج من التوابل وبشكل رئيسي من مسحوق الفلفل الأحمر (*Capsicum annuum* L.)، والثوم، والزنجبيل، وأصناف البصل والكراث الصالحة للأكل والمختلفة عن الثوم والفجل. ويمكن أن يتم سحق هذه المكونات أو تقطيعها إلى شرائح وقطع؛
- (ج) الذي يخمر قبل أو بعد تعبئته في حاويات ملائمة لضمان النضج الملائم وحفظ المنتج من خلال إنتاج حامض اللبن في حرارة منخفضة.

**2-2 الأنواع**

يجدر عرض المنتج في أحد الأنواع التالية:

- (أ) كامل - الملفوف الصيني الكامل؛
- (ب) أنصاف - الملفوف الصيني المقسوم طوليا بالنصف؛
- (ج) أرباع - الملفوف الصيني المقسوم طوليا بالأرباع؛
- (د) وشرائح أو رقائق - أوراق الملفوف الصيني المقطعة إلى أجزاء يتراوح طولها وعرضها بين 1-6 سنتم.

**3- التركيبة الأساسية وعوامل النوعية****1-3 التركيبة****1-1-3 المكونات الأساسية**

- (أ) الملفوف الصيني وخليط التوابل كما تم تعريفها في القسم 2؛
- (ب) الملح (كلوريد الصوديوم).

### 3-1-2 المكونات الأخرى المسموح بها

- (أ) الفاكهة؛  
 (ب) الخضر المختلفة عن تلك التي تم وصفها في القسم 2؛  
 (ج) بذور السمسم؛  
 (د) اللوزيات؛  
 (هـ) السكريات (سكريات الكربوهيدرات)؛  
 (و) ثمار البحر المملحة أو المخمرة؛  
 (ز) معجون الأرز الدبق؛  
 (ح) معجون دقيق القمح.

### 3-1-3 التركيبة الأخرى

- (أ) مجموع الحموضة لا يتجاوز 1.0 % ملم  
 (كحامض اللبن)  
 (ب) الملح (كلوريد الصوديوم) 1.0 ~ 4.0 % ملم  
 (ج) الشوائب المعدنية لا تتجاوز 0.03 % ملم

### 2-3 معايير النوعية

أن يكون الكمشي ذا نكهة ورائحة ولون طبيعي، وينبغي أن يمتلك قوام خصائص المنتج.

### 3-2-1 المعايير النوعية الأخرى

- (أ) اللون - يكون لون المنتج الأحمر الناتج عن الفلفل الأحمر  
 (ب) المذاق - يكون المنتج ذو مذاق لاذع ومالح. وربما يكون حامض المذاق.  
 (ج) النسيج - ينبغي أن يكون هش الصلابة وقابلاً للمضغ.

### 4- المواد الغذائية المضافة

#### 1-4 منظمات الحموضة

الحد الأقصى	اسم الغذاء المضاف	رقم نظام الترميم الدولي
حددها ممارسات التصنيع الجيدة	Acetic acid حمض الأسيتيك	269
	Lactic acid حمض اللبنيك	270
	Citric acid حمض السيتريك	330

## 2-4 المواد المحسنة للنكهة

الحد الأقصى	اسم الغذاء المضاف	رقم نظام التقييم الدولي
حددها ممارسات التصنيع الجيدة	Monosodium L-glutamate غلوتامات أحادي الصوديوم	621
	Disodium 5'-guanylate 5'-غوانيلات ثنائي الصوديوم	627
	Disodium 5'-inosinate 5'-إيوزينات ثنائي الصوديوم	631

## 3-4 المنكهات

حددها ممارسات التصنيع الجيدة	المنكهات الطبيعية والاصطناعية
------------------------------	-------------------------------

## 4-4 التركيبة النسيجية

الحد الأقصى	اسم الغذاء المضاف	رقم نظام التقييم الدولي
حدده ممارسات التصنيع الجيدة	Sorbitol الصوربيتول	420

## 5-4 التكتيف ومواد التثبيت وعوامل التثبيت

الحد الأقصى	اسم الغذاء المضاف	رقم نظام التقييم الدولي
حددها ممارسات التصنيع الجيدة	Carrageenan (including furcellaran) كاراجينان (فورسيلاران أيضا)	407
	Xanthan gum صمغ الزنثان	415

## -5 الملوثات

1-5 يتقيد المنتج المشمول بهذه المواصفات بالحدود القصوى التي تنص عليها مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسوموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2-5 يتقيد المنتج المشمول بهذه المواصفات بالحدود القصوى لمستوى مخلفات المبيدات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

**6- النظافة**

- 1-6** يوصى بأن تعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات ويتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة بالمبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997). وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة ومدونات الممارسات.
- 2-6** ينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية توضع وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).

**7- الوزن والقياسات****1-7 سعة العبوة****1-1-7 الوزن الأدنى من دون سوائل**

الوزن من دون سوائل للمنتج النهائي ينبغي أن لا يقل عن 80% كنسبة مئوية للوزن المشار إليه.

**8- التوسيم**

يتم توسيم المنتج وفقاً للمواصفات العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1991, Rev. 1-1985).

**2-8 اسم المنتج**

ينبغي يكون اسم المنتج "كمشي". ويدرج الشكل على مقربة من اسم المنتج.

**3-8 توسيم حاويات البيع بالجملة**

المعلومات المطلوبة في القسمين 4-1 إلى 1-8 من المواصفات العامة لتوسيم الأغذية المعبأة وإذا اقتضى الأمر ذلك، تعطى تعليمات التخزين إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة على أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامات اللوط واسم وعنوان المصنع، المعبئ، الموزع و/أو المستورد. ويجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامات اللوط واسم وعنوان المصنع، المعبئ الموزع و/أو المستورد بعلامات تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامات في المستندات المصاحبة.

**9- طرائق التحليل وأخذ العينات**

بغية التحقق من الامتثال لهذه المواصفات، ينبغي استخدام طرائق التحليل وأخذ العينات الواردة في "أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها" (CODEX STAN 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفات.