

C O D E X A L I M E N T A R I U S A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بمزيج الحليب المنزوع الدسم
المكثف المحلى والدهون النباتية

CXS 252-2006

تم اعتمادها في عام 2006. وتم تعديلها في الأعوام 2010 و2018 و2021.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على مزيج من الحليب المنزوع الدسم المكثف المحلى والدهون النباتية، المعد للاستهلاك المباشر أو للمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

إن مزيج الحليب المنزوع الدسم المكثف المحلى والدهون النباتية منتج يتم إعداده من خلال إعادة جمع مكونات الحليب والمياه الصالحة للشرب أو من خلال استخراج المياه الموجودة في الحليب جزئياً، وإضافة السكر والزيت النباتي الصالح للأكل أو الدهون النباتية الصالحة للأكل أو خليط منهما، من أجل الوفاء بالمتطلبات الخاصة بالتركيب الواردة في القسم 3 من هذه المواصفة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المواد الخام**

الحليب المنزوع الدسم وأنواع الحليب المنزوع الدسم المجفف¹ وسائر جوامد الحليب غير الدسمة والدهون/ الزيوت النباتية الصالحة للأكل².

ويُسمح باستخدام منتجات الحليب التالية لأغراض تعديل البروتينات:

- مركّز الحليب: مركّز الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تكثيف بروتينات الحليب بواسطة الترشيح البالغ الدقة للحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم؛
- راسح الحليب: راسح الحليب هو المنتج الذي تم الحصول عليه من خلال إزالة بروتينات الحليب ودهون الحليب من الحليب والحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم بواسطة الترشيح البالغ الدقة؛
- اللاكتوز³ (أيضاً لأغراض تحفيز عملية تبلور اللاكتوز)

2-3 المكونات المسموح بها

- مياه الشرب
 - السكر
 - كلوريد الصوديوم و/أو كلوريد البوتاسيوم كبدايل للملح
- في هذا المنتج الغذائي، يتخذ السكر عموماً شكل السكر، ولكن يجوز استخدام مزيج من السكر وسائر أنواع السكر بما يتوافق مع ممارسات التصنيع الجيدة.

¹ للاطلاع على الخصائص، انظر مواصفة الدستور الغذائي ذات الصلة.

² انظر الحاشية 1 أعلاه.

³ انظر الحاشية 1 أعلاه.

3-3 المغذيات المسموح بها

ينبغي للتشريعات الوطنية وفقاً لاحتياجات فرادى البلدان، وحيثما تسمح المبادئ العامة لإضافة العناصر الغذائية الأساسية للأغذية (CXG 9-1987)، تحديد الحدّين الأقصى والأدنى للفيتامينات ألف و دال وغير ذلك من المغذيات، حيثما كان ذلك مناسباً، بما يشمل عند الاقتضاء، حظر استخدام مغذيات معينة.

4-3 التركيبية

مزيج الحليب المنزوع الدسم المكثف المحلّى والدهون النباتية

الحدّ الأدنى لإجمالي الدهون 8٪ كتلة/كتلة

الحدّ الأدنى لجوامد الحليب غير الدسمة⁽¹⁾ 20٪ كتلة/كتلة

الحدّ الأدنى لبروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة⁽¹⁾ 34٪ كتلة/كتلة

المزيج المنخفض الدهون من الحليب المنزوع الدسم المكثف المحلّى والدهون النباتية

إجمالي الدهون أكثر من 1٪ وأقل من 8٪ كتلة/كتلة

الحدّ الأدنى لبروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة⁽¹⁾ 20٪ كتلة/كتلة

الحدّ الأدنى لبروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة⁽¹⁾ 34٪ كتلة/كتلة

⁽¹⁾ يشمل محتوى جوامد الحليب غير الدسمة المياه الناجمة عن تبلور اللاكتوز.

وبالنسبة إلى مزيج الحليب المنزوع الدسم المكثف المحلّى والدهون النباتية، تكون كمية السكر مقيدة وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة فيضمن الحد الأدنى للسكر جودة المنتج، بينما يشكّل الحدّ الأقصى النسبة التي يتم عند تجاوزها تبلور السكر.

-4 المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام فئات المواد المضافة إلى الأغذية الواردة على النحو الوارد في الجدول أدناه فقط لفئات المنتجات المحددة. ويجوز أن تُستخدم المواد المنظّمة للحموضة طبقاً للجدولين 1 و 2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 01-3-2 (مبيّضات المشروبات)، وأنواع معيّنة من المواد المنظّمة للحموضة والمستحلبات والمثبتات والمثخنات الواردة في الجدول 3، في الأغذية الممثلة لهذه المواصفة.

الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية	الاستخدام المبرر
الألوان	-
عوامل التبييض	-
منظمات الحموضة	X
المثبتات	X
المثخنات	X
المستحلبات	X

-	مانعات التأكسد
-	المواد الحافظة
-	عوامل الإرغاء
-	المواد المضادة للتكتل
-	غاز التعبئة

X إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

- إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

5- الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمثل للحدود القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

وتمثل الزيوت/الدهون النباتية المستخدمة في صناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للزيوت/الدهون في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات المبيدات المحددة للزيوت/الدهون من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- الشروط الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- التوسيم

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

1-7 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي على النحو التالي:

- مزيج الحليب المنزوع الدسم المكثف الحلي والدهون النباتية؛

– أو المزيج المنخفض الدهون من الحليب المنزوع الدسم المكتفّ المحلّي والدهون النباتية. ويجوز استخدام أسماء أخرى إذا ما سمحت بذلك التشريعات الوطنية في البلد حيث سيباع المنتج بالتجزئة.

2-7 بيان محتوى إجمالي الدهون في الحليب

يُذكر إجمالي المحتوى من الدهون بطريقة مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم، أو (2) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم شريطة ذكر عدد الحصص. وينبغي أن تظهر على بطاقة التوسيم عبارة تشير إلى وجود دهن نباتي صالح للأكل و/أو زيت نباتي صالح للأكل في المنتج الغذائي. وعندما يكون ذلك مطلوباً من جانب البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة، يدرج الاسم الشائع للنبات الذي يستخلص منه الدهن أو الزيت ضمن اسم المنتج الغذائي أو يذكر في بيان منفصل.

3-7 بيان محتوى البروتينات في الحليب

يُذكر محتوى البروتينات في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم، أو (2) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم شريطة ذكر عدد الحصص.

4-7 قائمة المكونات

وفقاً لأحكام القسم 1-2-4 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، ليس من الضروري ذكر مشتقات الحليب المستخدمة فقط بهدف تعديل نسبة البروتينات في المنتج الغذائي.

5-7 البيانات التحذيرية

ينبغي أن تظهر على بطاقة التوسيم عبارة تشير إلى أنه ينبغي عدم استخدام المنتج الغذائي كبديل لحليب الأم للرضع؛ كأن تدوّن مثلاً عبارة "هذا المنتج غير صالح للرضع".

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

تُستخدم، لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.