

# CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب

**CXS 280-1973**

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN A-2-1973. تم اعتمادها في عام 1973. وتم تنقيحها في عام 1999.

وتم تعديلها في الأعوام 2006 و2010 و2018.

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على منتجات دهون الحليب اللامائية ودهون الحليب وزيت الزبدة اللامائي وزيت الزبدة والسمن المعدّة لمزيد من التجهيز أو للطبخ وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

**2- الوصف**

**1-2 دهون الحليب اللامائية ودهون الحليب وزيت الزبدة اللامائي وزيت الزبدة** هي منتجات دهنية مشتقة حصرياً من الحليب و/أو مشتقاته عن طريق وسائل التجهيز التي تؤدي إلى إزالة المياه والمواد الصلبة غير الدهنية بشكل شبه تام.

**2-2 السمن** هو منتج يتم الحصول عليه حصرياً من الحليب أو القشدة أو الزبدة، عن طريق وسائل التجهيز التي تؤدي إلى إزالة المياه والمواد الصلبة غير الدهنية بشكل شبه تام، وله خصائص النكهة والقوام الفيزيائي الخاصة به.

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

الحليب و/أو مشتقاته.

**2-3 المكونات المسموح بها**

بإثبات مستزرعة من بكتيريا حمض اللاكتيك غير الضارة.

**التركيبة**

السمن	زيت الزبدة	دهون الحليب	دهون الحليب اللامائية/ وزيت الزبدة اللامائي	
99.6	99.6	99.6	99.8	الحد الأدنى من محتوى الدهون في الحليب (النسبة المئوية كمية/كمية)
-	-	-	0.1	النسبة القصوى للمياه (النسبة المئوية كتلة/كتلة)

**4- المواد المضافة إلى الأغذية**

يجوز استخدام المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995) في فئة الأغذية 02.1.1 (زيت الزبدة ودهون الحليب اللامائية والسمن) في الأغذية الخاضعة لهذه المواصفة.

**1-4** يُضخّ الغاز الخامل في حاويات محكمة الإغلاق قبل تعبئة المنتج فيها وأثناءها وبعدها.

**5- الملوثات**

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل 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.

## 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 بالألبان ومنتجات الألبان (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 وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

## 7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تسري الأحكام المحددة التالية:

### 1-7 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي على النحو التالي:

دهون الحليب اللامائية

دهون الحليب

زيت الزبدة اللامائي

زيت الزبدة

السمن

وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 والتركيبية الواردة في القسم 3 وأوجه استخدام المواد المضادة للأكسدة (انظر القسم 4).

### 4-7 توسيم العبوات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

تقدم المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والأقسام من 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXC 1-1985)، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على العبوة أو في المستندات المصاحبة، على أن يظهر على العبوة اسم المنتج وتعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ. غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة، واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 8- أساليب أخذ العينات والتحليل

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.

## المرفق - معلومات إضافية

لا تؤثر المعلومات الإضافية المبينة في ما يلي على الأحكام الواردة في الفقرات السابقة التي تعدّ أساسية لهوية المنتج واستخدام اسم المنتج الغذائي وسلامته.

### 1- عوامل الجودة الأخرى

السمن	زيت الزبدة	دهون الحليب	دهون الحليب اللامائية/ زيت الزبدة اللامائي	
0.4	0.4	0.4	0.3	الحد الأقصى للأحماض الدهنية الحرة (النسبة المئوية كتلة/كتلة على شكل حمض الأوليك)
0.6	0.6	0.6	0.3	الحد الأقصى لقيمة البيروكسيد (مللي مكافئ أوكسيجين / كلغ من الدهون)
بشرط أن يفيا بمتطلبات السوق بعد تسخين عينة على حرارة تتراوح بين 40 و45 درجة مئوية				المذاق والرائحة
يكون ناعماً تتخلله حبيبات صغيرة إلى سائل، وفقاً لدرجة الحرارة				القوام

### 2- الملوثات الأخرى

المعادن الثقيلة

تسري الحدود التالية على دهون الحليب اللامائية ودهون الحليب وزيت الزبدة اللامائي وزيت الزبدة والسمن:

الحد الأقصى	نوع المعدن
0.05 ملغ/كلغ	النحاس
0.2 ملغ/كلغ	الحديد

### 3- أساليب التحليل الأخرى

انظر الوثيقة 1999-234-CXS.