

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الإقليمية لصلصة الفلفل الحار (الشيلي)

CXS 306R-2011

تم اعتمادها في عام 2011. وتم تعديلها في الأعوام 2013 و2017 و2020.

1-1 النطاق

تسري هذه المواصفة على صلصة الفلفل الحار (الشيلي)، التي يعرفها القسم 2 أدناه والمعرضة للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لغايات التقديم في المطاعم أو إعادة التعبئة إذا دعت الحاجة. وهي لا تنطبق على المنتج في الحالات التي يُعتبر فيها مخصصاً للمزيد من التجهيز.

2 الوصف**1-2 تعريف المنتج**

إن صلصة الفلفل الحار (الشيلي) عبارة عن منتج:

- (1) مخصص للاستخدام كمتبل ومطيب؛
- (2) ومعدّ من الأجزاء الصالحة للأكل من المواد الخام السليمة والنظيفة الواردة في القسم 1-3 أدناه، التي تخلط وتحضّر للحصول على الجودة والخصائص المطلوبة؛
- (3) ومعالج بالحرارة، بطريقة مناسبة، قبل أو بعد تعبئته في حاويات محكمة الإقفال بهدف منع فساده.

2-2 الأشكال**1-2-2 يمكن لصلصة الفلفل الحار (الشيلي) أن تكون متاحة بأحد الأشكال التالية:**

- (أ) صلصة الفلفل الحار (الشيلي) ذات اللب والبذور المطحونة معاً بصورة متجانسة.
- (ب) صلصة الفلفل الحار (الشيلي) ذات اللب والبذور المطحونة معاً بصورة متجانسة، مع إضافة حبيبات لبّ الفلفل الحار وقشره وقطع منه وبذوره، المنتشرة في أنحاء الصلصة.
- (ج) صلصة الفلفل الحار (الشيلي) حيث يظهر اللبّ والبذور كطبقات منفصلة أو منتشرة في أنحاء الصلصة.
- (د) صلصة الفلفل الحار (الشيلي) المكوّنة فقط من لب أو لب مجروش أو كلاهما.

2-2-2 الأشكال الأخرى

يُسمح بعرض المنتج بأي أشكال أخرى شرط أن يكون المنتج:

- (أ) متميزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (ب) يستوفي كافة الشروط الأخرى التي تنص عليها المواصفة، بحسب المقتضى؛
- (ج) موصوفاً بشكل كاف على بطاقة التوسيم تفادياً للتسبب بالتباس لدى المستهلك أو لتضليله.

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

يتألف المنتج الذي تتناوله هذه المواصفة من المكونات التالية:

(أ) الفلفل الحار الطازج (*Capsicum spp*)، أو الفلفل الحار المجفّف، مثل مسحوق الفلفل الحار المعدّ بواسطة طحن الفلفل الحار المجفّف، أو الفلفل الحار المحمّر، أو الفلفل الحار المطحون، أو المحفوظ في الخل أو في المحلول الملحي؛

(ب) الخل أو أنواع الأحماض الأخرى المسموح بها؛

(ج) الملح؛

(د) الماء.

2-1-3 المكونات الأخرى المسموح بها

بالوسع أيضاً استخدام المكونات الاختيارية التالية في منتجات معينة:

(أ) المانجو و/أو الببايا، تمر الهند، الفاكهة الأخرى؛

(ب) الطماطم و/أو الثوم، البصل، الجزر، البطاطس الحلوة، اليقطين الأصفر، الخضار الأخرى؛

(ج) التوابل والأعشاب؛

(د) السكريات؛

(هـ) مستخرجات الفلفل الحار؛

(و) المكونات الأخرى القابلة للأكل بحسب ما تتناسب والمنتج.

2-3 معايير الجودة

1-2-3 المتطلبات العامة

ينبغي لصلصة الفلفل الحار (الشيلي) أن تكون طبيعية اللون والطعم والرائحة بما يتوافق مع نوع المواد الخام المستخدمة فيها، وينبغي لخصائص المنتج أن تطابق قوامه.

2-2-3 تعريف الشوائب

المواد النباتية الغريبة - يُقصد بها أي جزء نباتي (على سبيل المثال لا الحصر، زبيدات نبتة الفلفل وأوراقها وكؤوس أزهارها وجذوع الثوم) لا يُشكل خطراً على صحة الإنسان ولكنه يؤثر في المظهر الإجمالي للمنتج النهائي.

3-2-3 العيوب والمسموحات

ينبغي خلو هذا المنتج عملياً من البقع الداكنة أو الجزيمات الشبيهة بالقشور، أو البذور المشوّهة أو أجزاء من مكونات مشوّهة بشكل غير طبيعي، ومواد نباتية غريبة باستثناء البقع الداكنة أو الجزيمات الداكنة الناجمة عن التجهيز الطبيعي للصلصة، مثلاً في عملية التحميص.

3-3 تصنيف "المنتجات المعيوبية"

إن أية حاوية لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من شروط الجودة المرعية، على النحو المبين في القسم 2-3 يجب أن تُعتبر "معيوبة".

4-3 قبول الشحنات

تُعتبر الشحنة المعينة مستوفيةً لمتطلبات الجودة المرعية المشار إليها في القسم 2-3، حين لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيوبية"، كما هي معرّفة في القسم 3-3، عدد القبول (c) لخطّة أخذ العينات المناسبة بمستوى الجودة المقبول البالغ 6.5.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية الواردة أدناه مبررة تكنولوجياً ويجوز أن تُستخدم في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة. وضمن كل فئة من فئات المواد المضافة إلى الأغذية، وحدها المواد المضافة المذكورة أدناه، أو المشار إليها، يمكن أن تستخدم فقط للوظائف المحددة، وضمن الحدود المعينة.

1-4 في ما خص الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة، يجوز استخدام منظّات الحموضة ومضادّات التأكسد والألوان ومحسّنات النكهة والمواد الحافظة والمحليّات والعوامل المثخنة الواردة في الجدول 3 من مواصفة الدستور الغذائي العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).

2-4 منظّات الحموضة

نظام الترقيم الدولي	المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
334	حمض الطرطريك L(+)	5000 ملغ/كغ
(ii)335	طرطرات L(+)-الصوديوم	(طرطرات)
337	طرطرات L(+)-الصوديوم والبوتاسيوم	(منفرداً أو مع مواد أخرى)
(i)452	بوليفوسفات الصوديوم	1000 ملغ/كغ (فوسفور)

3-4 مضادّات الأكسدة

نظام الترقيم الدولي	المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
a307	توكوفيرول، d-alpha	600 ملغ/كغ (منفرداً أو مع مواد أخرى)
b307	خليط مركّز التوكوفيرول	
c307	التوكوفيرول، dl-alpha-	
320	هيدروكسيد الأنيسول البوتيلي	100 ملغ/كغ
321	هيدروكسيد التولوين البوتيلي	100 ملغ/كغ
386	رباعي أسيتات ثنائي أمين إيثيلين ثاني الصوديوم	75 ملغ/كغ

4-4 الألوان

الحد الأقصى	المادة المضافة إلى الأغذية	نظام الترقيم الدولي
أحادي فوسفات الغوانوسين	كركمين	(i)100
350 ملغ/كغ (منفرداً أو مع مواد أخرى)	ريبوفلافين، مركب	(i)101
	ريبوفلافين 5' - فوسفات الصوديوم	(ii)101
100 ملغ/كغ	تارتازين	102
300 ملغ/كغ	أصفر برتقالي FCF	110
50 ملغ/كغ	أنواع الكارمين	120
50 ملغ/كغ	أحمر بونسو (4R) (أحمر كوشينينال A)	124
50 ملغ/كغ	إريثروسين	127
300 ملغ/كغ	أحمر اللورا AC	129
100 ملغ/كغ	أزرق لامع FCF	133
30 ملغ/كغ (نحاس)	أنواع الكلوروفيل، مركبات النحاس	(i)141
1500 ملغ/كغ	كاراميل 3 - معالج بالأومونيا	c150
1500 ملغ/كغ	كاراميل 4- كاراميل أومونيا الكبريتيت	d150
50 ملغ/كغ	بني HT	155
2000 ملغ/كغ	أنواع الجزرين، بيتا (نباتية)	(ii) a160
10 ملغ/كغ	مستخلصات الأناناس على أساس البكسين	(i) b160
390 ملغ/كغ	ليكوبين (مركب)	(i) d160

5-4 المواد الحافظة

الحد الأقصى	المادة المضافة إلى الأغذية	نظام الترقيم الدولي
1000 ملغ/كغ (حمض البنزويك) (منفرداً أو مع مواد أخرى)	حمض البنزويك	210
	بنزوات الصوديوم	211
	بنزوات البوتاسيوم	212
	بنزوات الكالسيوم	213
1000 ملغ/كغ (حمض السوربيك) (منفرداً أو مع مواد أخرى)	حمض السوربيك	200
	سوربات الصوديوم	201
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
300 ملغ/كغ (ترسبات ثاني أكسيد الكبريت) (منفرداً أو مع مواد أخرى)	ثاني أكسيد الكبريت	220
	كبريتيت الصوديوم	221
	كبريتيت هيدروجين الصوديوم	222
	ميثا ثنائي كبريتيت الصوديوم	223
	ميثا ثنائي كبريتيت البوتاسيوم	224
	كبريتيت البوتاسيوم	225
	ثيوكبريتات الصوديوم	539
1000 ملغ/كغ	بارا هيدروكسي بنزوات الإيثيل	214
	بارا هيدروكسي بنزوات الميثيل	218

6-4 المستحلبات

الحد الأقصى	المادة المضافة إلى الأغذية	نظام الترقيم الدولي
5 000 ملغ/كغ (منفرداً أو مع مواد أخرى)	أحادي لورات سوربيتان بولي أكسي إيثيلين (20)	432
	أحادي أوليات سوربيتان بولي أكسي إيثيلين (20)	433
	أحادي بالمينات سوربيتان بولي أكسي إيثيلين (20)	434
	أحادي إسترات سوربيتان بولي أكسي إيثيلين (20)	435
5 000 ملغ/كغ	إسترات السكرول للأحماض الدهنية	473
10 000 ملغ/كغ	إسترات البوليجليسرول للأحماض الدهنية	475
20 000 ملغ/كغ	إسترات جليكول البروبيلين للأحماض الدهنية	477

7-4 المحليات

نظام التقييم الدولي	المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
951	أسبارتام	350 ملغ/كغ
950	بوتاسيوم الأيسولفام	1000 ملغ/كغ
955	سكرالوز	450 ملغ/كغ
(i)952	سكارين	150 ملغ/كغ (منفرداً أو مع مواد أخرى)
(ii)952	سكارين الكالسيوم	
(iii)952	سكارين البوتاسيوم	
(iv)952	سكارين الصوديوم	

8-4 عوامل التثبيت

نظام التقييم الدولي	المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
e472	ثاني حامض الطرطريك وإسترات الأحماض الدهنية للجليسرول	10 000 ملغ/كغ

9-4 العوامل المثخنة

نظام التقييم الدولي	المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
405	ألجينات جليكول البروبيلين	8 000 ملغ/كغ

10-4 المنكهات

تمثل المنكهات المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CXG 66-2008).

5- الملوثات

1-5 مخلفات المبيدات

يستوفي المنتج الذي تشمله هذه المواصفة الحدود القصوى لمخلفات المبيدات و/أو العقاقير البيطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

2-5 الملوثات الأخرى

يستوفي المنتج الذي تشمله هذه المواصفة الحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS193-1995).

- 6- النظافة الصحية**
- 1-6** يوصى بأن تعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) مدوّنة الممارسات الدولية الموصى بها للأغذية المعلّبة قليلة الحموضة وذات الحموضة قليلة المضافة (CXC 23-1979) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.
- 2-6** وينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية جرى تحديدها وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997)¹
- 7- الأوزان والمقاييس**
- 1-7** **تعبئة الحاويات**
- 1-1-7** **الحد الأدنى للتعبئة**
- (أ) ينبغي أن تكون الحاوية ممتلئة جيداً بالمنتج الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (باستثناء أية مساحة رأسية ضرورية تلحظها ممارسات التصنيع الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وإنّ سعة الحاوية من المياه هو حجم الماء المقطّر على حرارة 20 درجة مئوية الذي ستضمه الحاوية بعد أن يتم ملؤها بالكامل.
- (ب) وينبغي للحاويات المرنة أن تُملأ بالقدر الملائم تجارياً.
- 2-1-7** **تصنيف "المعيوبات"**
- تُعتبر أية حاوية لا تستوفي شرط الحد الأدنى للتعبئة الوارد في القسم 1-1-7 "معيوبة".
- 3-1-7** **قبول الشحنة**
- تُعتبر الشحنة مستوفية للشرط الوارد في القسم 1-1-7 عندما يكون عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 2-1-7، لا يتجاوز عدد القبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.
- 8- التوسيم**
- يجب توسيم المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة بموجب الإصدار الأخير للمواصفة العامة للدستور الغذائي العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعلّبة مسبقاً (مواصفة الدستور الغذائي CXS 1-1985). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:
- 1-8** **اسم المنتج**

¹ بالنسبة إلى المنتجات التي تُعتم تجارياً طبقاً لمدوّنة الممارسات الدولية الخاصة بالنظافة العامة الموصى بها للأغذية المعلّبة قليلة الحموضة وذات الحموضة القليلة المضافة (CXC 23-1979)، لا يوصى باستخدام معايير ميكروبيولوجية على اعتبار أنها لا تنطوي على منافع من حيث تزويد المستهلك بغذاء آمن وصالح للاستهلاك.

- 1-1-8 تطلق على المنتج تسمية "صلصة الفلفل الحار" (الشيلي)، أو "صلصة الفلفل الحار الحلو" أو تسميات أخرى تتماشى مع التركيبة ومع قوانين وأعراف البلد الذي يباع المنتج فيه، وبطريقة لا تضلل المستهلك.
- 2-1-8 ينبغي التصريح عن مستوى حدة الفلفل الحار (القيمة الحرارية) مقترناً باسم المنتج أو ظاهراً بجانبه، بطريقة لا تضلل المستهلك، ويجب أن تقبل به السلطات المختصة في البلد الذي يباع فيه المنتج، أو أن يكون مقبولاً لديها.
- 3-1-8 في حال أدت مكونات أخرى مسموح بها، بحسب ما يعرفها القسم 3-1-2، إلى تغيير خصائص نكهة المنتج، فإن اسم المنتج سيرفق بعبارة "منكّه بواسطة كذا" أو "بطعم كذا" بحسب الاقتضاء.

2-8 توسيم حاويات البيع بالجملة

في ما خص الحاويات المخصصة للبيع بالجملة، ينبغي للمعلومات أن ترد على الحاوية نفسها أو في الوثائق المصاحبة لها، غير أن اسم المنتج، ورقم تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد، إلى جانب تعليمات التخزين، يجب أن تظهر كلّها على الحاوية. ولكن يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، بشرط سهولة التعرف على هذه العلامة في الوثائق المصاحبة.

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الأسلوب	الأحكام
3	القياس الجهدي	AOAC 981.12 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	درجة الحموضة
1	الوزن	(CAC/RM 46-1972) (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	تعبئة الحاويات

خطط أخذ العينات

يتم تحديد مستوى الفحص المناسب على النحو التالي:

مستوى الفحص الأول - الطريقة العادية لأخذ العينات

مستوى الفحص الثاني - النزاعات، (حجم العينة لأغراض التحكيم في الدستور الغذائي)، الإنفاذ أو ضرورة تحسين

تقييم الشحنة

خطة أخذ العينات 1

(مستوى الفحص الأول، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كيلوغرام (2.2 باوند)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	4,800 أو أقل
2	13	24,000 - 4,801
3	21	48,000 - 24,001
4	29	84,000 - 48,001
5	38	144,000 - 84,001
6	48	240,000 - 144,001
7	60	أكثر من 240,000
الوزن الصافي يفوق 1 كلغ (2.2 باوند) إنما لا يتعدى 4.5 كلغ (10 باوند)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	2,400 أو أقل
2	13	15,000 - 2,401
3	21	24,000 - 15,001
4	29	42,000 - 24,001
5	38	72,000 - 42,001
6	48	120,000 - 72,001
7	60	أكثر من 120,000
الوزن الصافي يفوق 4.5 كلغ (10 باوند)		
رقم القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	600 أو أقل
2	13	2,000 - 601
3	21	7,200 - 2,001
4	29	15,000 - 7,201
5	38	24,000 - 15,001
6	48	42,000 - 24,001
7	60	أكثر من 42,000

خطة أخذ العينات 2

(مستوى الفحص الثاني، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يساوي 1 كلغ أو أقل (2.2 باوند)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	4,800 أو أقل
3	21	24,000 – 4,801
4	29	48,000 – 24,001
5	38	84,000 – 48,001
6	48	144,000 – 84,001
7	60	240,000 – 144,001
8	72	أكثر من 240,000
الوزن الصافي يفوق 1 كلغ (2.2 باوند) إنما لا يتعدى 4.5 كلغ (10 باوند)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	2,400 أو أقل
3	21	15,000 – 2,401
4	29	24,000 – 15,001
5	38	42,000 – 24,001
6	48	72,000 – 42,001
7	60	120,000 – 72,001
8	72	أكثر من 120,000
الوزن الصافي يفوق 4.5 كلغ (10 باوند)		
عدد القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	600 أو أقل
3	21	2,000 – 601
4	29	7,200 – 2,001
5	38	15,000 – 7,201
6	48	24,000 – 15,001
7	60	42,000 – 24,001
8	72	أكثر من 42,000