

# 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)

الأغذية الخاصة بأغذية الأطفال المعلّبة

**CXS 73-1981\***

اعتمدت في عام 1981. عدّلت في الأعوام 1983 و1985 و1987 و1989 و2017.

\* الوثيقة CAC/RS 73-1976 سابقاً

## 1. النطاق

1.1 أغذية الأطفال هي الأغذية المخصصة في المقام الأول لاستخدام الرضع أثناء فترة الفطام الطبيعية وكذلك من أجل التكيف التدريجي للرضع والأطفال مع الأغذية الاعتيادية. ومن الممكن أن تكون تلك الأغذية في صورة أغذية جاهزة للاستهلاك أو في صورة جافة من اللازم تجهيزها بإضافة الماء فقط. وهي لا تتضمن منتجات تغطيها مواصفة المستحضرات الخاصة بالرضع والمستحضرات المستخدمة في أغراض طبية خاصة بالرضع (CXS 72-1981) أو المواصفة الخاصة بالأغذية القائمة على الحبوب المجزة المخصصة للرضع وصغار الأطفال (CXS 74-1981).

1.2 يتم تجهيز أغذية الأطفال التي تكون في شكل جاهز للاستهلاك بتسخينها قبل أو بعد إغلاق عبوتها بإحكام، فيما يتم تجهيز أغذية الأطفال التي تكون في صورة جافة بالطرق الطبيعية في كل حالة على حدة لتجنب تلفها.

## 2. الوصف

2.1 يُقصد بمصطلح "الرضيع" الشخص الذي لم يتجاوز عمره اثني عشر شهراً.

2.2 يُقصد بمصطلح "صغار الأطفال" الأشخاص الذين تتجاوز أعمارهم اثني عشر شهراً حتى السنة الثالثة من العمر.

2.3 يُقصد بمصطلح "السعرة الحرارية" ألف سعرة (كيلو كالوري) أو "كيلو سعر" (1 كيلوجول يساوي 0.239 كيلو كالوري).

## 3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 3.1 التركيبة

3.1.1 يمكن تحضير أغذية الأطفال من أي مواد مغذية مناسبة تكون مستخدمة أو معترفاً بها أو عادةً ما تُباع كمادة غذائية أو مكون غذائي، بما في ذلك التوابل.

3.1.2 لا يمكن إضافة الفيتامينات والمعادن إلا وفقاً للقوانين المرعية في البلد الذي تُباع فيه هذه الأغذية.

3.1.2.1 ينبغي اختيار الفيتامينات و/أو المعادن التي تضاف وفقاً للقسم 3.1.2 من الوثيقة "قوائم إرشادية لمركبات المغذيات المعدة للاستخدام في الأغذية ذات الاستخدامات الغذائية الخاصة بالرضع وصغار الأطفال" (CXG 10-1979).

3.1.2.2 تكون كمية الصوديوم الناتجة عن الفيتامينات و/أو المعادن المضافة ضمن الحدود المبيّنة بالنسبة إلى الصوديوم في القسم 3.1.3.

3.1.3 لا يجوز أن يتجاوز محتوى المنتجات من الصوديوم 200 مليغرام صوديوم/100 غرام، محسوبة على أساس الغذاء الجاهز للاستهلاك وفقاً لتعليمات الاستخدام. ولا يُسمح بإضافة الملح (NaCl) إلى منتجات الفاكهة والحلوى القائمة على الفواكه.

### 3.2 القوام وحجم الجزيئات

3.2.1 تكون أغذية الأطفال الجاهزة للاستهلاك متجانسة أو مسحوقية في شكل من الأشكال التالية:

(أ) مصفاة: قوامها متجانس إلى حد كبير، وحجم جزيئاتها صغير ولا يتطلب المضغ ولا يشجع عليه قبل ابتلاعها؛

(ب) مهروسة: تحتوي في المعتاد على جزيئات بحجم يشجع الرضع والأطفال على المضغ.

3.2.2 تكون أغذية الأطفال الجافة، بعد إعادة تجهيزها بإضافة الماء أو أي سائل مناسب، قريبة الشبه في قوامها وحجم جزيئاتها من الأغذية المصفاة أو الأغذية المهروسة المشار إليها في الفقرة 3.2.1.

### 3.3 متطلبات النقاوة

تكون جميع المكونات، بما في ذلك المكونات الاختيارية، نظيفة ومن نوعية جيدة ومأمونة، مع إزالة الألياف الزائدة عند اللزوم. وتكون مكونات الغذاء من الأسماك واللحوم والدواجن خالية تماماً من قطع العظام.

### 3.4 المعاملات المحظورة

يجب ألا يكون المنتج ومكوناته قد خضعوا للمعالجة بالأشعاع المؤين.

## 4. المواد المضافة إلى الأغذية

يُسمح بإضافة المواد التالية في تحضير أغذية الأطفال المعلّبة، مع مراعاة القيود المبيّنة في ما يلي:

المستوى الأقصى في كل 100 غرام

من المنتج الجاهز للاستهلاك

(ما لم يُذكر خلاف ذلك)

### 4.1 مواد تكثيف القوام

0.2 غ	4.1.1	صمغ الخروب <sup>1</sup>
0.2 غ	4.1.2	صمغ الغوار
}	4.1.3	فوسفات ثنائي النشاء
6 غرام، كل بمفرده	4.1.4	فوسفات ثنائي النشا المؤسئل
أو ضمن خليط	4.1.5	فوسفات ثنائي النشا الفوسفاتي
}	4.1.6	نشا الهيدروكسيروبيل
6 غرام، كل بمفرده	4.1.7	دهنيات ثنائي النشا المؤسئلة
أو ضمن خليط	4.1.8	جليسرول ثنائي النشا
}	4.1.9	جليسرول ثنائي النشا المؤسئل
1 غرام في أغذية الأطفال المعلّبة	4.1.10	البكتين غير المعالج بالأميد
القائمة على الفواكه فقط		
	4.2	<b>المستحلبات</b>
0.5 غ	4.2.1	الليسيئين
0.15 غ	4.2.2	أحادي وثنائي الغليسريدات
	4.3	<b>عوامل تعديل الحموضة</b>
تحدها ممارسات التصنيع الجيدة	4.3.1	كربونات هيدروجين الصوديوم
وفي حدود الصوديوم	4.3.2	كربونات الصوديوم
المحددة في القسم 3.1.3	4.3.3	كربونات هيدروجين البوتاسيوم
تحدها ممارسات التصنيع	4.3.4	كربونات الكالسيوم
الجيدة	4.3.5	حمض السيتريك وأملاح الصوديوم
0.5 غرام وفي حدود الصوديوم	4.3.6	حمض اللبن لام (+)
المبينة في القسم 3.1.3	4.3.7	حمض الخليك
0.2 غ	4.4	<b>المواد المضادة للأكسدة</b>
0.5 غ	4.4.1	مركز خليط التوكوفيرول
	4.4.2	ألفا-توكوفيرول
300 ملغ/كغ من الدهون	4.4.3	بالميتات الأسكوربيل
بمفردها أو ضمن خليط	4.4.4	حمض الأسكوربيك وأملاح الصوديوم
200 ملغ/كغ من الدهون		والبوتاسيوم المخلوطة معه
0.5 غ/كغ،		
معبراً عنها بـ حمض الأسكوربيك وفي حدود		
الصوديوم المبينة في القسم 3.1.3		
	4.5	<b>المنكهات</b>
تحدها ممارسات التصنيع	4.5.1	خلاصة الفانيليا

<sup>1</sup> أقر بشكل مؤقت.

الجيدة

7 ملغ

7 ملغ

4.5.2 الإيثيل فانيلين

4.5.3 الفانيلين

4.6 مبدأ الانتقال

يُطبَّق القسم 4.1 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).

5. الملوثات

5.1 تمتثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

5.2 تمتثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات و/أو العقاقير البيطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6. النظافة الصحية

6.1 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم تناولها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

6.2 ينبغي للمنتجات أن تمتثل لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

7. التعبئة

يُعبأ المنتج في عبوات تضمن احتفاظ الغذاء بخواصه الصحية والخواص الأخرى. وإذا كان المنتج جاهزاً للاستهلاك، يُعبأ في حاويات محكمة الإغلاق. ويجوز استخدام النيتروجين أو ثاني أكسيد الكربون كوسيط للتعبئة.

8. سعة الحاوية

في حالة المنتجات الجاهزة للاستهلاك، يكون ملء الحاويات على النحو التالي:

(1) ما لا يقل عن 80 في المائة من حجم المنتجات التي يقل وزنها عن 150 غراماً (1/25 أونصة)؛

(2) ما لا يقل عن 85 في المائة من حجم المنتجات التي يتراوح وزنها بين 150 و250 غراماً (9 أونصات)؛

(3) ما لا يقل عن 90 في المائة من حجم المنتجات التي يزيد وزنها عن 250 غراماً (9 أونصات)

من سعة الحاوية من الماء. وسعة الحاوية من الماء هي حجم الماء المقطّر على حرارة 20 درجة مئوية الذي تحتفظ به العبوة المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل (أنظر مواصفة الدستور الغذائي CXS 234-1999 (الأغذية الخاصة)).

9. التوسيم

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

9.1 إسم الغذاء

يحمل المنتج اسم المكوّن الرئيسي أو المميز (المكوّنات الرئيسية أو المميزة)، مصحوباً بكلمات مناسبة توضح قوامه أو الغرض المقصود من استخدامه.

9.2 قائمة المكونات

9.2.1 تُعلن قائمة كاملة للمكونات على بطاقة التوسيم بالترتيب التنازلي وحسب النسبة المئوية لكل منها، باستثناء الفيتامينات والمعادن المضافة حيث توضع هذه المكونات في مجموعات منفصلة على حدة للفيتامينات والمعادن ولا تحتاج الفيتامينات والمعادن في هذه المجموعات أن توضع في قائمة بالترتيب التنازلي بحسب النسبة المئوية لهما.

9.2.2 يُذكر الاسم المحدد للمكونات والمواد المضافة إلى الأغذية. ويجوز، فضلاً عن ذلك، إضافة الأسماء المناسبة لفئات هذه المكونات والمواد المضافة على بطاقة التوسيم.

9.3 إعلان القيمة التغذوية

يتضمن إعلان المحتويات الغذائية المعلومات التالية حسب الترتيب التالي:

- (أ) كمية الطاقة معبّرًا عنها بالكيلو كالوري و/أو الكيلوجول وعدد غرامات البروتين والكربوهيدرات والدهون في كل 100 غرام من الأغذية في الحالة التي تباع عليها، وكذلك في كمية الغذاء المحددة المقترح استهلاكها؛
- (ب) بالإضافة إلى أي معلومات غذائية أخرى يشترطها التشريع الوطني، تُعلن الكمية الاجمالية لكل فيتامين ومعدن مما يضاف إلى المنتج النهائي وفقاً لما هو مبين في القسم 3.1.2 لكل 100 غرام، وكذلك وفقاً لحجم الحصة المقترح استهلاكها.

#### 9.4 تحديد تاريخ الصلاحية والتعليمات الخاصة بالتخزين

9.4.1 يجب إعلان "تاريخ الحد الأدنى للصلاحية" (مسبوفاً بعبارات "صالح قبل") باليوم والشهر والسنة في تسلسل رقمي غير مشفر، باستثناء أنه في حالة المنتجات التي تتجاوز مدة صلاحيتها ثلاثة أشهر، يكتفى بالشهر والسنة. ويمكن أن يكتب الشهر بالحروف في البلدان التي لا يجد فيها المستهلك صعوبة في فهم المقصود. وفي حالة المنتجات التي تتطلب إعلان الشهر والسنة فقط، وحيث تكون مدة صلاحية المنتج مستمرة حتى نهاية سنة معينة، يمكن استخدام عبارة "حتى نهاية سنة (تحدد السنة)" كبديل.

9.4.2 بالإضافة إلى التاريخ، توضّح أي شروط خاصة بالنسبة إلى تخزين الغذاء، إذا كان تاريخ الصلاحية يتوقف على طريقة التخزين. توضع تعليمات التخزين في أقرب مكان ممكن من التاريخ، كلما كان ذلك ممكناً.

#### 9.5 معلومات الاستخدام

9.5.1 تظهر تعليمات تحضير الغذاء واستخدامه وتخزينه والاحتفاظ به قبل وبعد فتح الحاوية على بطاقة التوسيم أو تُبين في نشرة مرفقة بالمنتج.

9.5.2 بالنسبة إلى الشمندر والسبانخ المعلّبة، يظهر البيان التالي على بطاقة التوسيم: "يُستخدم بعد أن يتجاوز العمر 12 أسبوعاً".

#### 9.6 متطلبات أخرى

إن المنتجات التي تشملها هذه المواصفة ليست بديلاً لحليب الأم ولا يجوز الترويج لها على هذا الأساس.

#### 10. أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، يجب استخدام أساليب التحليل وأخذ العينات المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) المتعلقة بأحكام هذه المواصفة.