

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بسلاطة الفواكه الاستوائية المعلبة

CXS 99-1981

الوثيقة CAC/RS 99-1978 سابقاً. اعتمدت في عام 1981. عدلت في عام 2017.

1. الوصف

1.1 تعريف المنتج

سلطة الفواكه الاستوائية المعلبة هي منتج (أ) مُعدّ من خليط من الفواكه الأساسية على النحو المحدد في القسم 1.2 (أ) التي يمكن أن تضاف إليها واحدة أو أكثر من الفواكه الاختيارية المبينة في القسم 1.2 (ب) ؛ (ب) قد تكون هذه الفواكه طازجة أو مجمدة أو معلّبة؛ (ج) يُعبأ خليط الفاكهة في الماء أو أي وسيط تعبئة سائل مناسب آخر ويمكن تعبئته مع مواد التحلية المغذية وتجهيزه بالحرارة بطريقة مناسبة قبل أو بعد إغلاقه بإحكام في حاوية لمنع تعرضه للتلف.

1.2 أنواع الفواكه وأشكالها

يتألف مكوّن الفاكهة من كل مجموعة من مجموعات الفاكهة الثلاث المدرجة في قائمة "الفواكه الأساسية" التي يمكن أن يُضاف إليها أي نوع فاكهة أو أكثر من الفواكه المدرجة في قائمة "الفواكه الاختيارية". ويتم تفسير الفاكهة أو نزع قلبها أو تقليمها أو نزع بذورها أو نزع نواتها، وفقاً لما يمكن تطبيقه على الفاكهة المعنية في إطار عمليات الطهي العادية.

(أ) الفواكه الأساسية

الأناناس (ثمرة الأناناس الوبري *Ananas comosus* (L.) Merrill) - قطاعات دائرية، أو أجزاء، أو مكعبات، أو رقائق أو قطع كهروسة).

البابايا (*Carica papaya* L.) أو **المانجو** (*Mangifera indica* L.) - بشكل منفرد أو مدمج - شرائح، أو مكعبات، أو أوتاد.

الموز (أصناف الموز الصالحة للأكل) - شرائح أو مكعبات.

(ب) الفواكه الاختيارية

الليتشى (*Litchi chinensis* SONN.) - ثمرة كاملة أو شرائح مفصولة

الكاجو (*Anacardium occidentale* L.) - اللحم

الجوافة - (*Psidium guajava* L.) - أرباع، أو شرائح، أو مكعبات، أو هريس

عين التنين (اللونجان) (*Euphoria longan*) (LOUR. STEUD.) - ثمرة كاملة أو شرائح مفصولة

البرتقال (*Citrus sinensis* (L.) OSBECK و *Citrus reticulata* BLANCO) (بما في ذلك الماندرين) - شرائح كاملة

الجريب فروت (*Citrus paradisi* MACFAD) - ثمرة كاملة أو أنصاف

العنب (أصناف الكرمة *Vitis* المزروعة والصالحة للأكل) - عناقيد كاملة من أي صنف خالٍ من البذور

كرز الماراسكينيو - (مُعدّ من الفاكهة الممتلئة لخصائص *Prunus avium* L.) - ثمرة كاملة أو أنصاف (منزوعة النواة)

فاكهة زهرة الألام/ الماراكوييا (أصناف باسيفلورا الصالحة للأكل) - اللبّ مع أو من دون بذور

الجاك فروت (الكاكايا) (*Artocarpus integrifolia* L.) - شرائح

البطيخ الأصفر (*Cucumis melo* L.) - شرائح، أو مكعبات، أو كريات

الرامبوتان (*Nephelium lappaceum* L.) - ثمرة كاملة أو شرائح مفصولة

الدراق (*Prunus persica* L. BATSCH) - أجزاء، أو مكعبات، أو شرائح

الاجاص (*Pyrus communis* L.) - أجزاء، أو مكعبات، أو شرائح

2. التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

2.1 النسبة المئوية للفواكه (المكونات الأساسية)

2.1.1 يجب أن تكون الفواكه بالنسب التالية، بناءً على الأوزان الفردية لكل فاكهة مصقّاة مقارنةً بالوزن الكلي المصقّى لجميع الفواكه:

الحد الأدنى الحد الأقصى

الفواكه الأساسية

%65

%45

الأناناس

البابايا أو المانجو (بشكل منفرد أو مدمج)	%25	%50
الموز	%5	%20
الفواكه الاختيارية		
الليتشي	%5	%20
البطيخ الأصفر	%5	%20
عين التنين (اللونجان)	%5	%20
الجوافة (باستثناء الهريس على النحو المنصوص عليه في القسم 2.1.2)	%5	%20

2.1.2 لا تؤخذ الفواكه الاختيارية التالية في الاعتبار عند تحديد نسب الفواكه، حيث إن قوامها الناتج عن عملية التجهيز يمنع تحديداً دقيقاً لوزنها المصقّى. غير أنه من المستحسن أن تشكل النسب المئوية التالية من مكونات الفواكه الموجودة:

الحد الأدنى	الحد الأقصى	
%5	%20	هريس الجوافة (أنظر القسم 2.1.1)
%2	%5	الكاجو
%1	%5	فاكهة زهرة الألام/ المراكويا
%5	%15	الجاك فروت (الكاكايا)
%3	%20	العنب
%5	%20	الرامبوتان
%3	%15	البرتقال (بما فيه الماندارين)
%1	%4	كرز الماراسكينو
%5	%20	الدرّاق
%3	%15	الجريب فروت
%5	%20	الاجاص
%5	%15	البطيخ الأحمر
%5	%20	الكرنبولة

2.1.3 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات نسب الفواكه عندما:

(أ) يكون متوسط نسب كل نوع من أنواع الفاكهة (باستثناء تلك المذكورة في القسم 2.1.2) من جميع الحاويات في العينة ضمن النطاق المطلوب لفردى الفواكه؛

(ب) لا يتجاوز عدد الحاويات الفردية التي لا تدخل ضمن النطاق المطلوب لفاكهة واحدة أو أكثر رقم القبول (C) المحدد في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

2.2 وسائط التعبئة

2.2.1 يجوز تعبئة سلطة الفواكه الاستوائية المعلّبة في أي من وسائط التعبئة التالية:

(أ) **الماء** - حيث يكون الماء وسيط التعبئة الأوحده؛

(ب) **الماء مع عصير الفاكهة** - حيث يشكل مزيج الماء وعصير (عصائر) الفاكهة من الفاكهة المحددة وسيط التعبئة السائل الأوحده؛

(ج) **عصير الفاكهة** - حيث يكون عصير (عصائر) نوع واحد أو أكثر من الفواكه المحددة بعد تصنيفها أو ترشيحها وسيط التعبئة السائل الأوحده؛

(د) **مع السكر (أو السكريات)** - يجوز لأي من وسائط التعبئة التي سبق ذكرها من (أ) إلى (ج) أن تحتوي نوعاً واحداً أو أكثر من السكريات المضافة التالية: السكر، وشراب السكر المحوّل، والدكستروز، وشراب الغلوكوز المجفف وشراب الغلوكوز المركّز، والفركتوز وشراب الفركتوز.

2.2.2 تصنيف وسائط التعبئة عند إضافة السكريات

(أ) حين تضاف السكريات إلى عصير (عصائر) الفاكهة، ينبغي للوسيط السائل ألا يقل عن 14 درجة بركس، ويصنّف على أساس قوّة الشراب المركّز، كما يلي:

عصير (إسم الفواكه) الخفيف التحلية	- 14 درجة بركس كحد أدنى
عصير (إسم الفواكه) الشديد التحلية	- 18 درجة بركس كحد أدنى

(ب) حين تضاف السكريات إلى الماء، أو إلى الماء الممزوج بعصير نوع واحد أو أكثر من الفاكهة، يُصنّف الوسيط السائل على أساس الحد الأقصى لتركز السكر على النحو التالي:

درجات القوة الأساسية للشراب المركّز

الشراب الخفيف	- 14 درجة بركس كحد أدنى
الشراب المركّز	- 18 درجة بركس كحد أدنى

وسيط التعبئة الاختياري

يجوز استخدام وسائط التعبئة التالية، بشرط ألا تكون محظورة في بلد البيع:

الماء الخفيف التحلية) 10 درجات بركس كحد أدنى
الماء المحلّى بشكل خفيف) ولكن أقل من 14 درجة بركس.
الشراب الخفيف للغاية)
الشراب الشديد التركيز) 22 درجة بركس كحد أدنى

2.2.3 الامتثال لتصنيف وسائط التعبئة

يُحدّد الحد الأقصى لتركيز السكر في العصير أو الشراب المحلّى استناداً إلى متوسط العينات، على ألا تقلّ درجات بركس لأي من الحاويات عن قيمة الحد الأدنى للفئة التالية الأقل منها، في حال وُجدت.

2.3 معايير الجودة

2.3.1 اللون

ينبغي أن تتسم سلطة الفواكه الاستوائية المعلّبة باللون المميز للفواكه المخلوطة، مع جواز وجود خفتان بسيط في اللون مردّه إلى الكرز الملون.

2.3.2 النكهة

ينبغي أن تتسم سلطة الفواكه الاستوائية المعلّبة بنكهة طبيعية ورائحة مميزة لمزيج الفواكه المعني.

2.3.3 القوام

ينبغي أن يكون قوام المكوّن من الفواكه متناسباً مع الفواكه المعنية.

2.3.4 العيوب و المسموحات

تكون سلطة الفواكه الاستوائية المعلّبة خالية إلى حدّ بعيد من العيوب وذلك ضمن الحدود المعينة التالية:

الحدّ الأقصى	العيوب
قطعتان لكل 100 غرام من الفواكه المصقّاة	(أ) قطع الفاكهة التي تنطوي على شوائب (تتكون من قطع من الفاكهة ذات مساحات سطحية داكنة، ويقع تخترق الثمرة، وغيرها من العيوب)
6.5 سنتمتر مربع لكل 500 غرام من المحتويات الاجمالية	(ب) القشرة (استناداً إلى المتوسطات) (يُعتبر عيباً فقط في حال وجوده على الثمار المقشرة أو داخلها)
غرامان لكل 500 غرام من المحتويات الاجمالية	(ج) البذور (بخلاف بذور فاكهة زهرة الألام) أجزاء البذور والمواد النباتية الدخيلة

2.3.5 تصنيف "الوحدات المعيبة"

تُعتبر الحاوية "معيوبة" حين لا تستوفي واحداً أو أكثر من متطلبات الجودة المرعية الواردة في الأقسام من 2.3.1 إلى 2.3.4.

2.3.6 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة والمتطلبات الأخرى المعمول بها والمُشار إليها في القسم الفرعي 2.3.5 في الحالات التالية:

- (أ) بالنسبة إلى المتطلبات غير المستندة إلى متوسطات – حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المبين في القسم الفرعي 2.3.5، عدد القبول (C) لخطّة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).
- (ب) حين تستوفي الدفعة المتطلبات المستندة إلى متوسطات العينات.

3. المواد المضافة إلى الأغذية

الحدّ الأقصى

المواد المضافة

3.1 مادة التلوين

محدد في ممارسات
التصنيع الجيدة

إريثروزين (لتلوين الكرز)

3.2 المنكهات

10 ملغ/كغ من إجمالي المنتج

3.2.1 زيت الكرز الغاري (للكرز الملون
اصطناعياً فقط)

40 ملغ/كغ من إجمالي المنتج

3.2.2 زيت اللوز المرّ (للكرز الملون
اصطناعياً فقط)

محدد في ممارسات
التصنيع الجيدة

3.2.3 المنكهات الطبيعية والمنكهات الاصطناعية

3.3 مضادات الأكسدة

700 ملغ/كغ

إل- حمض الأسكوربيك

3.4 عوامل الحموضة

محدد في ممارسات
التصنيع الجيدة

حمض الستريك

3.5 المثبتات

} 350 ملغ/كغ، بشكل منفرد أو
} مجتمعة، محتسبة كإجمالي
} الكالسيوم

3.5.1 كلوريد الكالسيوم

3.5.2 لاكتات الكالسيوم

3.5.3 جلوكونات الكالسيوم

4. الملوثات

250 ملغ/كغ، محتسبة كقصدير
1 ملغ/كغ

القصدير

الرصاص

5. النظافة الصحية

5.1 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

5.2 يجب أن يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب فيها، إلى أقصى حد تتيحه ممارسات التصنيع الجيدة.

5.3 يجب أن يكون المنتج، عند اختباره بناءً على الأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، كما يلي:

- خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة؛
- خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
- لا يحتوي أي مادة ناشئة عن كائنات دقيقة بكميات يمكن أن تشكل خطراً على الصحة.

6. الأوزان والمقاييس**6.1 سعة الحاوية****6.1.1 السعة الدنيا**

ينبغي ملء الحاوية جيداً بالفاكهة وأن يشغل المنتج (بما في ذلك وسيط التعبئة) ما لا يقل عن 90 في المائة من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

6.1.2 تصنيف "الحاويات المعيوبية"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا (90 في المائة من سعة الحاوية) الوارد في القسم 6.1.1 حاوية "معيوبية".

6.1.3 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم الفرعي 6.1.1 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبية"، على النحو المحدد في القسم الفرعي 6.1.2، الرقم المقبول (c) المحدد في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

6.2 الحد الأدنى للوزن المصقّى

6.2.1 يجب ألا يقلّ الوزن المصقّى للمنتج عن 50 في المائة من وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل:

6.2.2 يُعتبر أنه تم استيفاء المتطلبات الخاصة بالحد الأدنى للوزن المصقّى عندما لا يقلّ متوسط الوزن المصقّى لجميع الحاويات الخاضعة

للفحص عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير مبرر في فرادى الحاويات.

7. بطاقة التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة للدستور الغذائي الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) تطبق الأحكام المحددة التالية:

7.1 اسم المنتج الغذائي

7.1.1 يكون اسم المنتج "سلطة الفواكه الاستوائية" أو "خليط الفواكه الاستوائية" أو "مزيج الفواكه الاستوائية".

7.1.2 حين يتكوّن وسيط التعبئة من الماء، أو من الماء وعصير فاكهة واحدة أو عصائر فاكهة متعددة تكون فيها نسبة الماء غالبية، يُشار إلى وسيط التعبئة كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه على النحو التالي:

"في الماء" أو "معبأ في الماء"

7.1.3 حين يكون وسيط التعبئة مكوّنًا من عصير نوع واحد من الفاكهة فقط، يُشار إليه كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه على النحو التالي:

"في عصير (اسم الفاكهة)"

7.1.4 حين يتكوّن وسيط التعبئة من عصير نوعين أو أكثر من الفاكهة، يُشار إليه كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه على النحو التالي:

"في عصير (اسم الفاكهة)"

أو

"في عصائر الفاكهة"

أو

"في خليط من عصائر الفاكهة"

7.1.5 حين تُضاف السكريات إلى عصير نوع واحد أو أكثر من الفواكه، يُشار إلى وسيط التعبئة على الحاوية كالتالي:

"عصير (اسم الفاكهة) خفيف التحلية"

أو

"عصير (عصائر) (أسماء الفاكهة) شديد التحلية"

أو

"عصائر فاكهة خفيفة التحلية"

أو

"خليط عصائر فاكهة شديد التحلية"

7.1.6 حين تُضاف السكريات إلى الماء أو إلى الماء الممزوج بعصير نوع واحد أو أكثر من الفاكهة، يُشار إلى وسيط التعبئة حسب الاقتضاء على النحو التالي:

"شراب خفيف" أو "شراب مركز"

أو

"ماء محلى بشكل خفيف" أو "ماء خفيف التحلية"

أو

"شراب خفيف للغاية" أو "شراب شديد التركيز"

7.1.7 حين يتألف وسيط التعبئة من الماء مع عصير نوع واحد أو أكثر من الفاكهة حيث يشكل عصير الفاكهة 50 في المائة أو أكثر من حجم وسيط التعبئة، يُشار إلى وسيط التعبئة بصياغة تدل على غلبة نسبة عصير الفاكهة، مثلاً:

"في عصير (عصائر) (إسم الفاكهة) مع ماء"

7.2 قائمة المكونات

7.2.1 تُعلن قائمة كاملة للمكونات على بطاقة التوسيم بالترتيب التنازلي وحسب النسبة المئوية لكل منها، بما يتفق مع المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، باستثناء ما هو منصوص عليه في الفقرتين 7.2.2 و7.2.3.

7.2.2 يُشار إلى كرز الماراسكينو بالعبارات التالية:

"الكرز الملون بشكل اصطناعي مع نكهات مضافة"

7.2.3 في حال إضافة حمض الأسكوربيك للحفاظ على اللون، ينبغي ذكر وجوده في قائمة المكونات على النحو التالي:

"مع إل-حمض الأسكوربيك كمضاد للأكسدة".

8. أساليب التحليل وأخذ العينات

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