

المواصفات الإقليمية للقول المدمس المعلب¹

CODEX STAN 258-R 2007

1- النطاق

تختص هذه المواصفات بالقول المدمس المعلب حسب تعريفه في القسم 2 أدناه والمعروض للاستهلاك المباشر.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

القول المدمس المعلب هو المنتج:

(أ) المحضر باتتباع عدة خطوات (نقع ومعاملة حرارية وتعليب... وغيرها) تلين الحبوب الجافة من نبات الفول الشائع *Vicia faba* وتجعلها سهلة الهرس (مدمسة) مع إضافة واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية الواردة في القسم 3-2 أو بدون إضافتها؛

(ب) المعبأ في حاويات محكمة الإغلاق؛

(ج) المعالج بالحرارة على نحو ملائم، قبل أو بعد التعبئة في حاويات محكمة الإغلاق، لمنع فساده.

1-2-1 التدميس

حالة حبوب الفول الشائع التي طبخت بالحرارة حتى تنضج وتتشقق قشرة بعضها يذوب جزء من لبها في السائل.

3- التركيب الأساسي وعوامل الجودة

1-3 المكونات الأساسية

حبوب الفول الشائع.

2-3 مكونات اختيارية

يمكن استخدام المكونات الاختيارية التالية:

1-2-3 الزيت النباتي

2-2-3 الملح بحد أقصى 2 في المائة

3-2-3 عصير الطماطم، الثوم والبهارات بحد أقصى 2 في المائة منفردة و4 في المائة مجتمعة.

¹ سوف تنظر الهيئة في القسم الخاص بأساليب التحليل وأخذ العينات بعد أن تصادق عليه لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات.

3-2-4 الطحينية

3-2-5 عصير الليمون

3-3 عوامل الجودة - عام

يجب أن يلبي المنتج النهائي المتطلبات العامة التالية:

3-3-1 تكون جميع المكونات، بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية، مطابقةً للمواصفات الخاصة بها وصالحة للاستهلاك البشري من حيث السلامة.

3-3-2 يخلو المنتج من أية نكهة أو رائحة أو لون غير طبيعي وتكون له الخصائص المميزة للمنتج النهائي.

3-3-3 يخلو المنتج من الحشرات وأي مواد غريبة

3-4 عوامل الجودة - محددة

تطبق المتطلبات التالية على المنتج عند إعدادها جاهزا للاستهلاك وفقا لتعليمات الاستخدام:

3-4-1 لا يقل الوزن المصفى عن 65 في المائة من الوزن الصافي بدون احتساب المكونات الاختيارية المضافة.

3-4-2 لا يقل الوزن المصفى عن 67 في المائة من الوزن الصافي مع احتساب المكونات الاختيارية.

3-4-3 يخلو المنتج من أية مواد حفظ (باستثناء الشرط الفرعي 3-4-2) أو تلوين..

3-4-4 تكون حبوب الفول متشابهة من حيث اللون والحجم والشكل. ويكون للمنتج قوام مميزاً ولينا.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يجوز أن تستخدم مواد مضافة إلى الأغذية خلاف المواد الواردة في القائمة أدناه وبالكميات المحددة لكل منها.

1-4 منظمات الحموضة

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الرقم الدولي
غونوزين أحادي الفوسفات (حمض الغوانيليك)	حمض الستريك	330

2-4 مضادات الأكسدة، مواد حافظة

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الرقم الدولي
365 ملغ/كغ (منفردة أو مجتمعة) (مثل إيديتات الكلسيوم ثنائي الصوديوم اللامائي)	المواد رباعية حمض خليك الايثلين ثنائي الأمين (الإيديتات)	386، 385

5- الملوثات

يجب أن يتقيد المنتج المشمول بهذه المواصفات بالحدود القصوى للملوثات والحدود القصوى لمخلفات المبيدات الموضوعة من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

1-6 من الموصى به أن يتم تحضير ومناولة المنتجات المشمولة بهذه المواصفة وفقاً للأقسام الملائمة من مدونة الممارسات الدولية بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، والمدونة الدولية الموصى بها للممارسات الصحية للأغذية منخفضة الحموضة والأغذية المعلبة المحمضة منخفضة الحموضة (CAC/RCP 23-1979) وغير ذلك من النصوص الملائمة من نصوص الدستور الغذائي مثل مدونات الممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

2-6 يجب أن يتقيد المنتج بأية معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/GL 21-1997) الجودة الصحية والتغذية التكنولوجية.

7- التعبئة والتخزين

1-7 يعبأ المنتج في حاويات تحافظ على الجودة الصحية والتغذية التكنولوجية للمنتج النهائي.

2-7 يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن المصادر المباشرة للحرارة والرطوبة والتلوث.

3-7 تظلى الحاويات المعدنية بطلاء ملائم للأغذية ومناسب للمنتج وخالي من العيوب الميكانيكية ومقاوم للصدأ.

4-7 تكون حاويات المنتج النهائي خالية من الانتفاخ، ويكون الضغط الداخلي للحاويات أقل من الضغط الجوي عند درجة حرارة 20 مئوية.

8- الأوزان والقياسات

1-8 تعبئة الحاوية

1-1-8 الحد الأدنى للتعبئة

تعبأ الحاويات جيداً بالمنتج، ويشغل المنتج ما لا يقل عن 90 في المائة من السعة المائبة للحاوية. والسعة المائبة للحاوية هي حجم الماء المقطر عند درجة حرارة 20°مئوية الذي تحتجزه الحاوية محكمة الإغلاق عند ملئها بالكامل..

9- الوسم

يوسم المنتج وفقاً للمواصفة العامة للدستور الغذائي الخاصة بوسم الأغذية المعبأة CODEX STAN (1-1985).

1-9 اسم الغذاء

اسم الغذاء هو "القول المدمس المعبأ".

10 أساليب التحليل وأخذ العينات²

² . توضع بصيغتها النهائية في وقت لاحق