

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

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)

المواصفة الاقليمية للهريسة (معجون الفلفل الحار)

CXS 308R-2011

اعتمدت في عام 2011. رهناً بإقرارها من جانب اللجنة المعنية بتوسيم الأغذية واللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية واللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات

## 1. النطاق

تسري هذه المواصفة على الهريسة (معجون الفلفل الأحمر الحار) بحسب تعريفها في القسم 2، المصنعة والمعدة للاستهلاك البشري المباشر. ولا تسري على الأنواع الأخرى للهريسة المعدة بالطرق التقليدية.

## 2. الوصف

تشير عبارة "الهريسة" إلى اللب المحفوظ للفلفل الأحمر الحار الطازج الذي ينتمي إلى صنف الفليفلة السنوية "capsicum annum"، بصيغته المركزة وبالتركيبية التي ينص عليها القسم 3 والذي يُحفظ باستخدام المعالجة الحرارية فقط.

## 3. المكونات وعوامل الجودة

### 3.1 المكونات

- الفلفل الأحمر الحار الطازج من صنف الفليفلة السنوية "Capsicum annum"
- الثوم الطازج
- الكزبرة
- الكراوية
- الملح

### 3.2 عوامل الجودة

#### 3.2.1 المكونات

يكون الفلفل المستخدم في إعداد الهريسة المجهزة ناضجاً بدرجة كافية وسليماً وذات لون أحمر داكن وخالياً من التلف والعفن والشوائب والحشرات.

#### 3.2.2 المنتج النهائي

##### 3.2.2.1 العوامل الحسية

- لون أحمر متجانس مع حد أدنى من اللون على مقياس "هانتر" بقيمة أ/ب بما لا يقل عن 4/1 وخالي من الجزئيات السوداء.
- يكون طعم المنتج على ما يكون عليه المنتج عادةً وحاراً (حزيفاً) وخالياً من أي طعم مر أو طعم محروق أو أي طعم غريب آخر.
- تكون الرائحة على ما تكون عليه رائحة المنتج عادةً وخالية من الروائح الغريبة.

##### 3.2.2.2 التماسك/ القوام

يكون المنتج النهائي خالياً من القشور والبذور باستخدام منخل ذات فتحات بقياس 2 ملم.

##### 3.2.2.3 الحموضة

لا تتعدى الحموضة الاجمالية المعبر عنها بحمض الستريك 3.6 في المائة من إجمالي المخلفات الجافة.

##### 3.2.2.4 المستخلص الجاف

لا يقل المستخلص الجاف عن 14 في المائة من إجمالي المواد الصلبة القابلة للذوبان (باستثناء الملح).

##### 3.2.2.5 الملح المضاف

لا تتجاوز نسبة الملح المضاف 1.5 في المائة من أساس الوزن الجاف.

##### 3.2.2.6 الرماد غير الذائب في الحمض

لا تتعدى نسبة الرماد غير الذائب في الحمض 0.15 في المائة من الوزن الإجمالي للمستخلص الجاف.

## 4. المواد المضافة إلى الأغذية

لا يجوز استخدام أي مواد مضافة إلى الأغذية في الهريسة.

## 5. الملوثات

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

وتمتثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

## 6. نظافة الغذاء

يوصى بأن تُعدّ المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وأن تتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.

وتمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

## 7. الأوزان والمقاييس

### 7.1 تعبئة الحاويات

#### السعة الدنيا

(أ) ينبغي ملء الحاوية جيداً بالمنتج الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (ناقصاً أي فراغ ضروري بحسب ممارسات التصنيع الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

(ب) ينبغي ملء الحاويات المرنة إلى أقصى حد ممكن تجارياً.

## 8. التوسيم

ينبغي توسيم المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (-1) CXS (1985). بالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

يُطلق على هذا المنتج اسم "الهريسة".

## 9. التعبئة والتخزين

يجب تعبئة الهريسة داخل حاويات مناسبة ونظيفة ومقفلة إقفالاً محكماً، وعلى كل المواد التي تلامس المنتج أن تكون مرخصة للاستخدام في تعبئة المواد الغذائية.

## 10. أساليب التحليل وأخذ العينات

يُستكمل لاحقاً.