

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بخليط الفواكه المعلّبة

CXS 78-1981

الوثيقة **CAC/RS 78-1976** سابقاً

اعتمدت في عام 1981. عدّلت في عام 2017.

1. الوصف**1.1 تعريف المنتج**

خليط الفاكهة المعلبة هو منتج:

(أ) مُعدّ من خليط من الفواكه الصغيرة وقطع صغيرة من الفاكهة (كما هو موضح بالتفصيل في هذه المواصفة) قد تكون طازجة أو مجمدة أو معلبة

تكون الفاكهة من الأنواع وعلى الأشكال التالية:

الدراق - أي فصيلة صفراء صلبة من نوع *Prunus persica* L. بما في ذلك الأصناف ذات النواة الملتصقة وغير الثابتة، باستثناء النكتارين المقشّرة والمنزوعة النواة والمقطعة إلى مكعبات.

الاجاص - أي فصيلة من نوع *Pyrus communis* L. أو *Pyrus sinensis* L. المقشّرة والمنزوعة القلب والمقطعة إلى مكعبات.

الأناناس - أي فصيلة من نوع *Ananas comosus* L. المقشّرة والمنزوعة القلب والمقطعة إلى شرائح أو إلى مكعبات.

الكرز - أي فصيلة من نوع *Prunus cerasus* L. على شكل أنصاف أو كاملة الثمرة، سواء منزوعة النواة أو لا، وقد تكون:

(1) أي فصيلة فاتحة اللون، وحلوة المذاق؛

(2) ملوّنة إصطناعياً باللون الأحمر؛

(3) ملوّنة إصطناعياً باللون الأحمر مع منكهات مضافة، طبيعية أو اصطناعية.

العنب - أي فصيلة خالية من البذور من نوع *Vitis vinifera* L. أو *Vitis labrusca* L. ، كاملة الثمرة.

(ب) تمتّ تعبئته مع المياه أو أي وسيط تعبئة سائل مناسب آخر، وقد يحتوي على التوابل أو غيرها من المنكهات المناسبة للمنتج؛

(ج) تمّ تجهيزه بالتسخين بطريقة مناسبة قبل أو بعد تعبئته في عبوات بهدف منع تلف المنتج.

1.2 طريقة العرض**1.2.1 أشكال التعبئة****1.2.1.1 خليط الفواكه - 5 فواكه**

خليط من خمس فواكه من الأنواع والأشكال الواردة في هذه المواصفة (1.1(أ)).

1.2.1.2 خليط الفواكه - 4 فواكه

خليط من أربع فواكه من الأنواع والأشكال الواردة في هذه المواصفة (1.1(أ))، مع العلم أنه:

(أ) يجوز الاستغناء عن الكرز

(ب) يجوز الاستغناء عن العنب

1.2.2 أشكال وسائط التعبئة

يجوز تعبئة خليط الفاكهة المعلبة في أي من الوسائط التالية مع أو من دون السكريات و/أو مكونات اختيارية:

(أ) الماء - حيث يكون الماء وسيط التعبئة السائل الأوحده.

(ب) الماء مع عصير الفاكهة - حيث يشكل مزيج الماء وعصير (عصائر) الفاكهة من الفاكهة المحددة بعد تصفيتها أو ترشيحها 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؛

2. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

2.1 التركيبة

2.1.1 المكونات الأساسية

- الفاكهة على النحو المحدد في القسم 1.1 (أ)؛
- الماء؛
- عصير الفاكهة

2.1.2 المكونات الأخرى

- واحد أو أكثر من السكريات التالية: السكروز، وشراب السكر المحول، والدكستروز، وشراب الغلوكوز المركز، وشراب الغلوكوز المجفف؛
- التوابل؛
- النعناع

2.2 التركيبة

2.2.1 محتوى الفاكهة

2.2.1.1 نسب الفواكه

يجب أن تحتوي المنتجات على فواكه بالنسب التالية، بناءً على الأوزان الفردية لكل فاكهة مصفاة مقارنةً بالوزن الكلي المصفى لجميع الفواكه:

خليط الفواكه - 4 فواكه	خليط الفواكه - 5 فواكه	
30 إلى 50 في المائة	30 إلى 50 في المائة	دراق
25 إلى 45 في المائة	25 إلى 45 في المائة	إجاص
6 إلى 25 في المائة	6 إلى 16 في المائة	أناناس
- وإما -		
6 إلى 20 في المائة	6 إلى 20 في المائة	عنب
أو		
2 إلى 15 في المائة	2 إلى 6 في المائة	كرز

2.2.1.2 الامتثال لمتطلبات محتوى الفواكه

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات نسب الفواكه (2.2.1.1) عندما:

(أ) يكون متوسط نسب كل نوع من أنواع الفاكهة من جميع الحاويات في العينة ضمن النطاق المطلوب لفرادى 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).

2.2.2 وسائط التعبئة

2.2.2.1 تصنيف وسائط التعبئة لدى إضافة السكريات

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

درجات القوة الأساسية للشراب المركز

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

وسيط التعبئة الاختياري

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

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

(ب) حين تضاف السكريات إلى عصير (عصائر) الفاكهة، ينبغي للوسيط السائل ألا يقل عن 14 درجة بركس، ويُصنف على أساس قوة الشراب المركز، كما يلي:

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

2.2.2.2 الامتثال لتصنيف وسائط التعبئة

يُحدّد الحد الأقصى لتركيز السكر في الشراب استناداً إلى متوسط العينات، على ألا تقلّ درجات بريكس لأي من الحاويات عن قيمة الحد الأدنى للفئة التالية الأقل منها.

2.3 أحجام الفاكهة وأشكالها**2.3.1 الدراق والاجاص والأناس المقطع إلى مكعبات**

تكون نسبة 75 في المائة أو أكثر من جميع هذه الفواكه المصفاة مكعبة الشكل تقريباً:

(أ) يبلغ طول حافتها الأطول عامّة 20 ملم كحدّ أقصى؛

(ب) لا تمرّ عبر فتحات المناخل المربعة التي يبلغ حجمها 8 ملم.

2.3.2 شرائح الأناس

80 في المائة أو أكثر من جميع أجزاء الأناس المصفاة المقطعة على شكل أوتاد تقريبية ذات الأحجام التالية:

- (أ) القوس الخارجي - 10 ملم إلى 25 ملم؛
- (ب) السماكة - 10 إلى 15 ملم؛
- (ج) نصف القطر (من داخل القطر إلى خارجه) - 20 ملم إلى 40 ملم

2.3.3 العنب أو الكرز ذات الشكل الكامل

تكون نسبة 90 في المائة أو أكثر من عدد وحدات العنب أو الكرز الكاملة (بناءً على متوسط العينة) ذات شكل طبيعي إلى حدّ ما، ما عدا ما يتعلق بعمليات الأعداد بشكل مناسب (مثل نزع النواة أو السيقان) ولا تكون:

- (أ) مقسومة إلى قسمين أو أكثر؛
- (ب) معرّضة للسحق أو التشويه أو التمزيق بشكل خطير.

2.3.4 أنصاف الكرز

تكون 80 في المائة أو أكثر من عدد وحدات الكرز (بناءً على متوسط العينة) أنصافاً تقريبية غير مقسومة إلى جزئين أو أكثر.

2.4 معايير الجودة

2.4.1 اللون - ينبغي أن يكون لون خليط الفاكهة المعلّبة طبيعياً، ومن الجائز وجود لون خفيف يرشح عن الكرز الملون.

2.4.2 النكهة - ينبغي أن يتسم خليط الفاكهة المعلّبة بنكهة طبيعية مميزة لكل فاكهة وللمزيج بكامله.

ويجدر أن يمتلك خليط الفاكهة المعلّبة الذي يحتوي على مكونات خاصة بميزات النكهة التي تعطيها الفاكهة للمنتج والمواد الأخرى المستخدمة.

2.4.3 القوام - ينبغي ألا تكون مكّونات الفاكهة صلبة أو لينة بشكل مفرط، بما يتناسب مع الفاكهة المعنية.

2.4.4 العيوب والمسموحات - يكون خليط الفاكهة المعلّبة خالياً إلى حدّ بعيد من العيوب وذلك ضمن الحدود المعينة التالية: (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

الحدّ الأقصى

(استناداً إلى وزن الفاكهة المصفّاة)

- (أ) قطع الفاكهة التي تطوي على شوائب
تتكون من قطع من الفاكهة ذات مساحات سطحية
داكنة، وبقع تخترق الثمرة، وغيرها من العيوب)
20 في المائة كتلة/كتلة
مجموع وحدات الفاكهة المصابة
- (ب) القشرة (استناداً إلى المتوسطات)
(يُعتبر عيباً فقط في حال وجوده على الثمار المقشرة
أو داخلها)
25 سنتيمر مربع
من المساحة الاجمالية لكل كيلو غرام
- (ج) أجزاء النواة (استناداً إلى المتوسطات)
(تتكون من أجزاء نواة أو بنور الفواكه ذات
الرؤوس الصلبة والحادة؛ إن شظايا النواة المتناهية
الصغر التي يبلغ أكبرها ما دون 5 ملم، من دون
قطعة واحدة، من أي حجم لكل كيلو غرامين

رؤوس أو حواف حادة لا تُعدّ من العيوب)

(د) السيقان الصغيرة (استناداً إلى المتوسطات)
(مثل أعناق القطنسة للعنب)

(هـ) السيقان الكبيرة (استناداً إلى المتوسطات)
(بالنسبة إلى الدراق، والاجاص، والكرز)

2.4.5 تصنيف "الوحدات المعيبة"

تُعتبر الحاوية "معيوبة" حين لا تستوفي واحداً أو أكثر من:

- (1) المتطلبات المرعية الواردة في الأقسام 2.3.1 إلى 2.3.4 (باستثناء ما يتعلق بأشكال العنب والكرز التي تستند إلى المتوسطات)؛
- (2) متطلبات الجودة المرعية الواردة في الأقسام 2.4.1 إلى 2.4.4 (باستثناء ما يتعلق بالقشرة وأجزاء النواة والسيقان التي تستند إلى المتوسطات).

2.4.6 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة والمتطلبات الأخرى المعمول بها والمُشار إليها في القسم الفرعي 2.4.5 في الحالات التالية:

- (أ) بالنسبة إلى المتطلبات غير المستندة إلى متوسطات – حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المبين في القسم الفرعي 2.4.5، 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) وحين تستوفي الدفعة المتطلبات المستندة إلى متوسطات العينات.

3. المواد المضافة إلى الأغذية

الحد الأقصى

المواد المضافة

3.1 الألوان

محدد في ممارسات التصنيع الجيدة

إريثروزين (لتلوين الكرز عند استخدام الكرز الملون بشكل اصطناعي فقط)

3.2 المنكهات

محدد في ممارسات التصنيع الجيدة

3.2.1 خلاصة الفواكه الطبيعية

محدد في ممارسات التصنيع الجيدة

3.2.2 المنكهات الطبيعية والمنكهات الاصطناعية

10 ملغ/كغ من إجمالي المنتج

3.2.3 زيت الكرز الغاري (للكرز الملون اصطناعياً فقط)

40 ملغ/كغ من إجمالي المنتج

3.2.4 زيت اللوز المر (للكرز الملون اصطناعياً فقط)

3.3 مضادات الأكسدة

500 ملغ/كغ

إل- حمض الأسكوربيك

4. الملوثات

الرصاص 1 ملغ/كغ
القصدير 250 ملغ/كغ، محتسبة كقصدير

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 سستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

6.1.2 تصنيف "الحاويات المعيبة"

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

6.1.3 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم الفرعي 6.1.1 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة" 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).

6.1.4 الحد الأدنى للوزن المصقّى

6.1.4.1 يجب ألا يقلّ الوزن المصقّى للمنتج عن 60 في المائة من وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل:

6.1.4.2 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)، تُطبق الأحكام المحددة التالية:

7.1 إسم المنتج الغذائي

7.1.1 يكون اسم المنتج "خليط الفواكه".

7.1.2 يتم تضمين ما يلي، حسب الاقتضاء ، كجزء من الاسم أو على مقربة منه، ما لم يكن العرض السوري الحقيقي للمنتج مصحوباً بقائمة كاملة من الفواكه في بيان المكونات يكفي في البلد الذي يتم فيه بيع المنتج، وفقاً لتشريعته الوطنية:

"5 فواكه" أو "مصنوع من خمس فواكه"؛

أو

"4 فواكه" أو "مصنوع من أربع فواكه"؛

7.1.3 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"

7.1.4 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)"

7.1.5 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"

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

- "ماء محلى بشكل خفيف" أو

- "ماء خفيف التحلية" أو

- "شراب خفيف للغاية" أو

- "شراب خفيف" أو

- "شراب مركز" 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) (اسم الفاكهة) مع ماء"

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

عصير (اسم (أسماء) الفاكهة) خفيف التحلية

أو

عصير (اسم (أسماء) الفاكهة) شديد التحلية

أو

"عصائر فاكهة شديدة التحلية"

أو

"خليط عصائر فاكهة خفيف التحلية"

أو

"عصير فاكهة شديد التحلية"

أو

"خليط عصائر فاكهة شديد التحلية"

7.1.9 ينبغي ذكر أي نكهة مميزة، كجزء من الاسم أو على مقربة منه، بعبارة "منكّه بكذا"، حسب الاقتضاء.

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 عندما يكون الكرز ملوناً اصطناعياً و/أو يحتوي على نكهات مضافة، يجوز ذكر العبارات التالية في قائمة المكونات بدلاً من تسمية المادة المضافة:

"الكرز بلون أحمر اصطناعي" ؛ أو

"الكرز بلون أحمر 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.