

# 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)

المواصفة الخاصة بمسحوق الكاكاو والخلائط الجافة للكاكاو والسكر

**CXS 105 - 1981**

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تنقيحها في عام 2001.  
وتم تعديلها في الأعوام 2010 و 2013 و 2016 و 2022.

### تعديل عام 2022

أدخل التعديل التالي على نص المواصفة بموجب القرارات التي اتخذت في الدورة الخامسة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي في ديسمبر/كانون الأول 2022.

نص الصيغة المعدلة	نص النسخة السابقة	الموضع	الصفحة
ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)	توضع المعلومات التي ينص عليها القسم 6-1 من هذه المواصفة والقسم 4 من المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع، أو المعبئ أو الموزع أو المستورد التي يجب أن تظهر على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، شرط قابلية التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، شرط قابلية التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.	القسم 6-2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	4

## 1-1 النطاق

تسري هذه المواصفة على مساحيق الكاكاو والخلائط الجافة للكاكاو والسكر المعدة للاستهلاك البشري المباشر.

## 1-2 الوصف

## 1-2-1 منتجات الكاكاو

"مسحوق الكاكاو" و"مسحوق الكاكاو القليل الدسم" و"مسحوق الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير" هي منتجات يتم الحصول عليها من كُسب الكاكاو (انظر المواصفة الخاصة بعجينة (الكاكاو) (شراب الكاكاو) / الشوكولاتة) وكُسب الكاكاو) وتحوّل إلى مسحوق.

## 1-3-2 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

## 1-3-2-1 التركيبة الأساسية

## 1-3-2-1-1 محتوى الرطوبة

ما لا يزيد عن 7 في المائة كتلة/كتلة

## 1-3-2-2 المواصفة الخاصة بمسحوق الكاكاو والخلائط الجافة للكاكاو والسكر

محتوى زبدة الكاكاو (كمحتوى أدنى من مسحوق الكاكاو على أساس المادة الجافة)			مساحيق الكاكاو فقط	محتوى مسحوق الكاكاو في الخلائط الجافة
$> 10\%$ كتلة/كتلة	$\leq 10\%$ كتلة/كتلة ولكن $> 20\%$ كتلة/كتلة	$\leq 20\%$ (كتلة/كتلة)		
مسحوق الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير	مسحوق الكاكاو القليل الدسم	مسحوق الكاكاو		
الكاكاو المحلى القليل الدسم إلى حد كبير أو الكاكاو المحلى القليل الدسم إلى حد كبير أو مشروب الشوكولاتة القليلة الدسم إلى حد كبير	الكاكاو القليل الدسم المحلى أو مسحوق الكاكاو القليل الدسم المحلى أو مشروب الشوكولاتة القليلة الدسم	الكاكاو المحلى أو مسحوق الكاكاو المحلى، أو مشروب الشوكولاتة	ليس $> 25\%$ كتلة/كتلة	
خليط الكاكاو المحلى القليل الدسم إلى حد كبير أو خليط محلى مع الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير:	مسحوق الكاكاو المحلى القليل الدسم أو خليط محلى مع الكاكاو القليل الدسم:	خليط الكاكاو المحلى، أو خليط محلى مع الكاكاو	ليس $> 20\%$ كتلة/كتلة	
خليط محلى بنكهة الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير	خليط محلى بنكهة الكاكاو القليل الدسم	خليط محلى بنكهة الكاكاو	$> 20\%$ كتلة/كتلة	

### 3-1-3 مسحوق الشوكولاتة

مسحوق الشوكولاتة: خليط من مسحوق الكاكاو والسكر و/أو محليات، يحتوي على ما لا يقل عن 32 في المائة كتلة/كتلة من مسحوق الكاكاو (29 في المائة كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة).

### 2-3 المكونات الاختيارية

- التوابل
- الملح (كلوريد الصوديوم)

### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 يجوز استخدام منظمات الحموضة، والعوامل المضادة للتكتل، والعوامل المضخمة، والمستحلبات، والمثبتات، والمحليات، والمنتجات وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 1-1-05 (خلائط الكاكاو (المساحيق) وعجينة/كُسْب الكاكاو) وفئات الأغذية المتقاربة، في الأغذية التي تمثل لأحكام هذه المواصفة. ويجوز استخدام بعض المواد المضافة إلى الأغذية فقط الواردة في الجدول 3 (على النحو المبين في الجدول 3) في الأغذية التي تمثل لأحكام هذه المواصفة.

2-4 ينبغي للمنكهات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للخطوط التوجيهية بشأن استخدام المنكهات (CXG 66-2008). ويسمح فحسب باستخدام تلك المنكهات التي لا تقلد الشوكولاتة أو منكهات الحليب حسب ممارسات التصنيع الجيدة.

### 5- النظافة العامة

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الصادرة عن الدستور الغذائي.

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

### 6- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام التالية:

### 1-6 اسم المنتج الغذائي

### 1-1-6 مساحيق الكاكاو والخلائط الجافة للكاكاو والسكر

تُستخدم أوصاف المنتجات المحددة في القسم 3-1-2 على أنها اسم الغذاء في كل حالة.

### 2-1-6 مسحوق الشوكولاتة

يكون اسم المنتج الذي يمثل للقسم 3-1-3 من هذه المواصفة هو: "مسحوق الشوكولاتة" تُعلن عبارة "المحتوى الأدنى من مسحوق الكاكاو (أو مسحوق الكاكاو القليل الدسم أو مسحوق الكاكاو القليل الدسم إلى حد كبير) بنسبة X%" بما يتفق مع أحكام القسم 1-1-5 من المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، حيثما تنص على ذلك التشريعات الوطنية.

### 3-1-6 المحليات

عندما تُستخدم المحليات الواردة في القسم 4-7 للاستعاضة عن السكر، كلياً أو بشكل جزئي، لا تظهر عبارة "يحتوي على سكر" أو ما يعادلها في اسم المنتج الغذائي: وبموجب لغة البلد المستورد، يُستخدم المصطلح "مُحلى" أو ما يعادله. عندما تُضاف محليات إلى المنتج، تظهر بالقرب من اسم المنتج الغذائي عبارة "مُحلى بشكل اصطناعي" أو "بإضافة محليات" أو "بإضافة سكر ومحليات".

وينبغي للقوانين الوطنية السماح باستخدام أسماء غير تلك الواردة في القسمين 1-1-6 و 2-1-6 فقط في البلدان التي تكون فيها هذه الأسماء أسماءً تقليدية ومفهومة تماماً لدى المستهلك ولا تؤدي إلى التضليل أو الخلط مع فئات منتجات أخرى شرط عدم إطلاق مصطلح "شوكولاتة" على أي منتج يحتوي على أقل من 25 في المائة من مجموع مسحوق الكاكاو أو مسحوق الكاكاو القليل الدسم.

### 2-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXs 346-2021).

### 7- أساليب التحليل وأخذ العينات

#### 7-1 تحديد زبدة الكاكاو

تحدّد لاحقاً.

#### 7-2 تحديد مسحوق الكاكاو الكامل الدسم ومسحوق الكاكاو القليل الدسم ومسحوق الكاكاو القليل الدسم

إلى حد كبير

يحدّد لاحقاً.

#### 7-3 تحديد الرطوبة

تُحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 977.04 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين أو الأسلوب IOCCC 26 (1988) للمكتب الدولي للكاكاو والشوكولاتة والحلوى - أسلوب *Karl Fisher*.