

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالغاري

CXS 151-1989

تم اعتمادها في عام 1989. وتم تنقيحها في عام 1995. وتم تعديلها في عامي 2013 و 2019.

- 1- النطاق**
- تسري هذه المواصفة على الغاري المعد للاستهلاك البشري المباشر الذي يستخرج من تصنيع درنات الكسافا (*Manihot esculenta* Crantz).
- 2- الوصف**
- 1-2 تعريف المنتج**
- الغاري هو المنتج النهائي الذي يستخرج من خلال التجهيز الحرفي أو الصناعي لدرنات الكسافا (*Manihot esculenta* Crantz). وتقوم عملية التجهيز على تقشير الدرنات وغسلها وبشرها وتليها عمليات التخمير والعصر والتجزئة والتحبيب والتجفيف إذا اقتضى الأمر ذلك، والغرلة والمعالجة المناسبة بالحرارة¹. ويقدم الغاري في شكل دقيق تتوافر حبيباته بأحجام مختلفة.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-3 عوامل الجودة - العامة**
- 1-1-3** ينبغي أن يكون الغاري آمنًا وصالحًا للاستهلاك البشري.
- 2-1-3** ينبغي أن يكون الغاري خاليًا من كل ما هو غير معتمد من النكهات والروائح والحشرات الحية.
- 3-1-3** ينبغي أن يكون الغاري خاليًا من القذارة (الشوائب الحيوانية المصدر، بما في ذلك الحشرات الميتة) بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان.
- 2-3 عوامل الجودة - المحددة**
- 1-2-3 محتوى الرطوبة** 12.0 في المائة م/م كحد أقصى
- يتعين اشتراط مستويات أدنى لمحتوى رطوبة بالنسبة إلى بعض الوجهات بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.
- 3-3 المواد الدخيلة**
- ينبغي أن يكون الغاري خاليًا من المواد الدخيلة وفقًا لممارسات التصنيع الجيدة.
- 4- الملوثات**
- 1-4 الملوثات**
- ينبغي أن تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى المنصوص عليها في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

¹ تعني المعالجة المناسبة بالحرارة التحميص أو الشوي أو أي طريقة طهي أخرى تؤدي إلى إنتاج السمات الحسّية التي تميز المنتج. وأثناء المعالجة بالحرارة يحدث تحلّم جزئي للنشا وتجفيف لحبوب الغاري.

- 2-4 مخلفات مبيدات الآفات**
- ينبغي أن تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.
- 5 النظافة العامة**
- 1-5** يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وسائر مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.
- 2-5** يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب بها إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.
- 3-5** عند اختبار المنتج بالأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، يكون:
- خالياً من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
 - خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
 - خالياً من أية مادة ناجمة عن كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- 6 التعبئة**
- 1-6** يعبأ الغاري في حاويات تحافظ على صفات النظافة والصفات التقنية والتغذوية والحسية للمنتج.
- 2-6** وتصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة للاستخدام المقصود منها. وينبغي ألا ينتج عنها أية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها في المنتج.
- 3-6** عند تعبئة المنتج في أكياس، يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة بشكل محكم.
- 7 التوسيم**
- بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) تطبق الأحكام المحددة التالية:
- 1-7 اسم المنتج**
- يكون اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم "الغاري".
- 2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة**
- توضح المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنعة أو المعبئة. غير أنه يجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.
- 8 أساليب التحليل وأخذ العينات**
- أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات.

الملحق

في الحالات التي يرد فيها أكثر من عامل محدد و/أو أسلوب تحليل، نوصي بشدة أن يحدد المستخدمون أسلوب التحليل المناسب وحدوده المناسبة.

العوامل/الأوصاف	الحدود	أساليب التحليل
الحموضة الإجمالية	الحد الأدنى: 0.6 في المائة معبرا عنه كحمض اللاكتيك. -و- الحد الأقصى: 1 في المائة معبرا عنه كحمض اللاكتيك.	طريقة AOAC method 1975 14.064-14.065 -أو- ISO/DP 7305
الألياف الخام	الحد الأقصى: 2 في المائة	ISO 5498:1981
الرماد	الحد الأقصى: 2.75 في المائة	ISO 2171 (1980) - الحبوب، البقول ومشتقاتها - تحديد الرماد (طريقة النوع الأول)
المغذيات	بما يتوافق مع التشريعات في البلد الذي يباع فيه المنتج	غير محدد
المواد المضافة إلى الأغذية	بما يتوافق مع التشريعات في البلد الذي يباع فيه المنتج	غير محدد
المكونات الاختيارية	بما يتوافق مع التشريعات في البلد الذي يباع فيه المنتج	غير محدد
التصنيف	الحد الأدنى: تمر نسبة 100 في المائة من الوزن خلال منخل 0.50 ملم -و-	ISO 2591-1973، اختبار المنخل. وتكون المناخل المستخدمة من نوع AFNOR وفتحاتها مربعة.

الحد الأدنى: تمر نسبة 40 في المائة
من الوزن خلال منخل 0.25 ملم

الحد الأدنى: تمر نسبة 100 في المائة
من الوزن خلال منخل 1 ملم

-و-

الحد الأقصى: تمر نسبة 40 في المائة
من الوزن خلال منخل 0.5 ملم

الحد الأدنى: تمر نسبة 100 في المائة
من الوزن خلال منخل 1.25 ملم

-و-

الحد الأقصى: تمر نسبة 40 في المائة
من الوزن خلال منخل 1 ملم

الحد الأدنى: تمر نسبة 100 في المائة
من الوزن خلال منخل 2 ملم

-و-

الحد الأقصى: تمر نسبة 40 في المائة
من الوزن خلال منخل 1.25 ملم

بحسب تفضيل المشتري

■ حبة الغاري الناعمة

■ حبة الغاري المتوسطة
الناعمة

■ حبة الغاري الخشنة

■ حبة الغاري غير المصنّفة