

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

مواصفات الدستور الغذائي للكمشي (KIMCHI)

CXS 223-2001

تم اعتمادها في عام 2001. تم تنقيحها في عامي 2017 و2022.

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).	توضّح المعلومات الخاصة بالحاويات لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعيّ وعلنوانهما على الحاوية. غير أنه يجوز الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعيّ وعلنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.	القسم 3-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	6

1-1 النطاق

تنطبق هذه المواصفات على المنتج المعروف باسم الكمشي كما جاء تعريفه في القسم 2 أدناه والمعد من الملفوف الصيني كمشكون أساسي، ومن خضروات أخرى تم تشذيبها وتقطيعها وتمليحها وتتبيلها ومن ثم تخميرها.

1-2 الوصف

1-2-1 تعريف المنتج

الكمشي (KIMCHI) هو المنتج:

(أ) المعد من أصناف الملفوف الصيني *Brassica pekinensis* Rupr.؛ وينبغي أن يكون هذا الملفوف الصيني خالياً من العيوب الملحوظة ومشذباً لغاية نزع الأجزاء غير الصالحة للأكل، ومملحاً، ومغسولاً بالمياه العذبة، ومصفى لإزالة فائض المياه؛ ويجوز أن يكون مقطّعاً أو غير مقطّع إلى أجزاء/قطع ذات حجم ملائم؛

(ب) المجهز بإضافة مزيج من التوابل يتكون بشكل رئيسي من مسحوق الفلفل الأحمر الحار (*Capsicum annuum* L.)، والثوم، والزنجبيل، وأصناف الثوم والكراث الصالحة للأكل بخلاف الثوم الشائع والفجل. ويجوز لهذه المكونات أن تكون مفرومة أو مقطّعة أو مفتتة إلى شرائح وقطع؛

(ج) الذي يخمر قبل أو بعد تعبئته في حاويات ملائمة لضمان النضج الملائم وحفظ المنتج من خلال إنتاج حمض اللاكتيك على درجات حرارة منخفضة.

2-2 الأشكال

يجب عرض المنتج في أحد الأشكال التالية:

(أ) كاملاً - ملفوفة صينية كاملة؛

(ب) نصفان - ملفوفة صينية مقسومة طولياً إلى نصفين؛

(ج) أرباع - ملفوفة صينية مقسومة طولياً إلى أرباع؛

(د) شرائح أو رقائق - أوراق الملفوف الصيني مقطّعة إلى أجزاء يتراوح طولها وعرضها بين 1-6 سم.

3-1 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3-1 التركيبة

1-1-3-1 المكونات الأساسية

(أ) الملفوف الصيني وخليط التوابل على النحو الموصوف في القسم 2؛

(ب) الملح (كلوريد الصوديوم).

3-1-2 المكونات الأخرى المسموح بها

- (أ) الفواكه؛
 (ب) معجون الأرز اللزج؛
 (ج) المكسرات؛
 (د) ثمار البحر المملحة والمخمرة؛
 (هـ) بذور السمسم؛
 (و) أنواع السكر (مخليات الكربوهيدرات)؛
 (ز) الخضروات بخلاف تلك الموصوفة في القسم 2؛
 (ح) معجون دقيق القمح.

3-1-3 خصائص أخرى للتركيبية

- (أ) الشوائب المعدنية لا تتجاوز 0.03% كتلة/كتلة
 (ب) المحتوى من الملح (كلوريد الصوديوم) 1.0 ~ 4.0% كتلة/كتلة
 (ج) الحموضة الإجمالية (كحمض اللاكتيك) لا تتجاوز 1.0% كتلة/كتلة

2-3 معايير الجودة

يكون الكمشي طبيعي اللون والنكهة والرائحة، ويتسم بالقوام الاعتيادي للمنتج.

3-2-1 المعايير الأخرى للجودة

- (أ) اللون - يكون لون المنتج أحمر بفعل الفلفل الأحمر الحار
 (ب) المذاق - يكون المنتج ذو مذاق حار ومالح. ويجوز أن يكون حامض المذاق.
 (ج) القوام - ينبغي أن يكون المنتج متراصًا وهشًا وقابلًا للمضغ بدرجة معقولة.

-4 المواد الغذائية المضافة

1-4 منظمات الحموضة

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الأسيتيك	269
	حمض اللاكتيك	270
	حمض السيتريك	330

2-4 المواد المعززة للنكهة

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	إل- غلوتامات أحادي الصوديوم	621
	5'-غوانلات ثاني الصوديوم	627
	5'- إينوزينات ثاني الصوديوم	631

3-4 المنكهات

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	منكهات طبيعية واصطناعية
---	-------------------------

4-4 عوامل تشكل القوام

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سوربيتول	420

5-4 عوامل التكتيف والتثبيت

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كاراجينان (بما في ذلك فورسيلاران)	407
	صمغ الزنثان	415

-5 الملوثات

1-5 يمثل المنتج المشمول بهذه المواصفة للحدود القصوى للملوثات التي تنص عليها مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

2-5 يمثل المنتج المشمول بهذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

-6 النظافة الصحية

1-6 يوصى بأن يعدّ المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة بالمبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة الصحية ومدونات الممارسات.

2-6 ينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية توضع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

7- الأوزان والمقاييس**1-7 سعة الحاوية****7-1-1 الحد الأدنى من الوزن المصفي**

ينبغي للوزن المصفي للمنتج النهائي، كنسبة مئوية من الوزن المذكور، ألا يقل عن 80 في المائة بحسب الوزن، محتسباً على أساس وزن المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية التي ستحتويها العبوة المحكمة الإقفال لدى ملئها بالكامل. أما الوزن المصفي للمنتج النهائي كنسبة مئوية بناء على الوزن المذكور فلا يقل عن 80 في المائة بحسب الوزن.

8- التوسيم

يتم توسيم المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً. (CXS 1-1985). بالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

2-8 اسم المنتج

يطلق على المنتج اسم "الكيمشي" (KIMCHI). وينبغي ذكر الشكل المحدد على مقربة من اسم المنتج.

3-8 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).

9- طرائق التحليل وأخذ العينات

بغية التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، ينبغي استخدام طرائق التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفات.