

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالفراولة المعلبة

CXS 62-1981

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تعديلها في عامي 2019 و2022.

تعديل عام 2022

أجري هذا التعديل على نصّ المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

نصّ النسخة المنقّحة	النص في النسخة السابقة	المكان	الصفحة
ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (-346 CXS 2021).		القسم 7-2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	9

- 1- الوصف**
- 1-1 تعريف المنتج**
- إنّ الفراولة المعلّبة هي المنتج (أ) المعدّ بواسطة فراولة من أنواع (أصناف) تتسم بخصائص جنس *Fragaria* وتتصف بالكمال والنظافة ويقدر معقول من الصحة وبدرجة مناسبة من النضج، وأن تكون قد أزيلت منها المواد الدخيلة من قبيل كؤوس النبتة وجذوعها؛ (ب) والمعبأ في الماء أو في وسيط سائل آخر مناسب للتعبئة؛ (ج) والمعالج بالحرارة بصورة مناسبة قبل أو بعد إغلاقه المحكم داخل مستوعب تفاديًا لفساده.
- 2-1 نوع الصنف**
- يجوز للفراولة المعلبة أن تكون من أي نوع (صنف) مناسب من الفراولة المزروعة.
- 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-2 وسائط التعبئة¹**
- 1-1-2** يجوز تعبئة الفراولة المعلبة في أي من المواد التالية:
- 1-1-1-2** الماء - حيث يكون الماء وسيط التعبئة الأوحده؛
- 2-1-1-2** عصير الفاكهة - حيث يكون عصير الفراولة، أو أي عصير فاكهة ملائم آخر هو وسيط التعبئة الأوحده؛
- 3-1-1-2** الماء مع عصير (أو عصائر) الفاكهة - حيث يشكل مزيج الماء وعصير الفراولة، أو الماء وعصير نوع آخر واحد من الفاكهة، أو الماء وعصير نوعين أو أكثر من الفاكهة، وسيط التعبئة؛
- 4-1-1-2** عصائر الفاكهة المختلطة - حيث يتم المزج بين عصيرين اثنين أو أكثر من الفاكهة، بما فيها الفراولة، لتشكيل وسيط التعبئة؛
- 5-1-1-2** مع السكر (أو السكريات) - يجوز لأي من وسائط التعبئة التي ورد ذكرها من الفقرة 1-1-1-2 إلى 4-1-1-2 أن يحتوي نوعًا واحدًا أو أكثر من السكريات المضافة إليه: السكروز وشراب السكر المحوّل، والدكستروز، وشراب الغلوكوز المجفف وشراب الغلوكوز المركّز.
- 2-1-2 تصنيف وسائط التعبئة لدى إضافة السكريات**
- 1-2-1-2** حين تضاف السكريات إلى عصير الفراولة أو إلى عصائر الفاكهة الأخرى، على الوسيط السائل ألا يقلّ عن 14 درجة برّكس، ويصنّف على أساس قوّة الشراب المركز كالتالي:

¹ أنظر المرفق بالجزء الأول.

عصير (اسم الفاكهة) خفيف التحلية - 14 درجة بركس كحد أدنى
عصير (اسم الفاكهة) قوي التحلية - 18 درجة بركس كحد أدنى

2-2-1-2 حين تضاف السكريات إلى الماء، أو إلى مزيج الماء وعصير الفراولة، أو إلى مزيج الماء وعصائر الفاكهة، تصنّف الوسائط السائلة بناء على درجة قوة الشراب المركز، كالتالي:

درجات القوة الأساسية للشراب المركز

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

3-1-2 وسائط التعبئة الاختيارية

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

الماء خفيف التحلية ()
الماء المحلى بشكل طفيف (10 درجات بركس كحد أدنى، ولكن أقل من 14 درجة بركس
الشراب المركز فائق الحفة ()
الشراب المركز فائق السماكة أكثر من 22 درجة بركس

4-1-2 تحدد قوة العصير المحلى أو الشراب المركز المحلى بناء على عينة متوسطة على الأقل تقل قيمة الحاوية، مقدرة بدرجات بركس، عن الحد الأدنى للفتة الأقل منها مباشرة، في حال وجدت.

2-2 معايير الجودة

1-2-2 اللون

باستثناء الفراولة المعلبة الملونة بشكل اصطناعي، ينبغي لثمار الفراولة أن تتسم بخصائص اللون الطبيعي للفراولة المعلبة وأن تتصف باللون الاعتيادي للنوع المستخدم.

2-2-2 النكهة

تتسم الفراولة المعلبة بنكهة ورائحة اعتياديتين وبخلوها من النكهات والروائح الغريبة عن المنتج.

3-2-2 القوام

تتسم الفراولة بقوام متجانس بدرجة معقولة بحيث لا تكون مفرطة الصلابة ولا مفرطة الليونة.

4-2-2 العيوب والمسموحات

تكون الفراولة المعلبة خالية بدرجة معقولة من العيوب الشائعة وذلك ضمن الحدود المعيّنة التالية:

الحدود القصوى العيوب

- (أ) الثمار المتصلة بجزء من كأسها وبكامل كأسها. 15 في المائة من العدد الإجمالي
- (أ-أ) الثمار كاملة الكأس، ضمن الحدود الآنفة الذكر 5 في المائة من العدد الإجمالي
- (ب) الثمار المصابة بشوائب (وهي عبارة عن ثمار تحمل بقعًا ناتجة عن ضرر التعفن أو نقر الطيور يزيد قطرها عن 5 ملم، وفراولة مشوهة) 15 في المائة من العدد الإجمالي
- (ج) الثمار المهشمة (حيث الجزء الأكبر منها مهشم أو مفتت بالكامل) 20 في المائة من العدد الإجمالي
- مجموع العيوب الآنفة الذكر - (أ) و/أو (أ-أ) و (ب) و (ج) 30 في المائة من العدد الإجمالي
- (د) المواد النباتية الدخيلة (بناء على المتوسطات)؛

- (1) الجذوع أو أجزاءها، جزء واحد عن كل 100 غرام من الفراولة الصافية على أن يزيد طول الواحد منها عن 3 ملم
- (2) الأوراق النباتية والكؤوس المفصولة، أو أجزاء من أي منها أو ما شابهها من مواد دخيلة غير ضارة
- 1 سم مربع عن كل 100 غرام من الفراولة الصافية

5-2-2 الشوائب المعدنية

لا يجب أن تتعدى كميتها 300 ملغ/كغ من المحتوى الإجمالي.

6-2-2 تصنيف "المعيوب"

إنّ أي حاوية لا تستوفي شرطًا واحدًا أو أكثر من شروط الجودة المرعية المنصوص عليها في الأقسام الفرعية من 1-2-2 إلى 4-2-2 (باستثناء المواد النباتية الدخيلة المرتكزة على المتوسطات)، تعتبر "معيوبة".

7-2-2 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة المعيّنة مستوفيةً لمتطلبات الجودة المرعية على النحو المبين في القسم الفرعي 6-2-2 في الحالات التالية:

(أ) بالنسبة إلى الاشتراطات غير المستندة إلى متوسطات، لا يتخطى عدد "المعيوبات"، بحسب تعريفها في القسم الفرعي 2-2-6، العدد المقبول به (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة عند مستوى الجودة المقبول وقدره 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات)؛
(ب) وحين يتم استيفاء الاشتراطات القائمة على متوسطات العينات.

3- المواد المضافة إلى الأغذية

الحد الأقصى

		1-3	عوامل الحموضة
	(1-1-3	حمض الستريك
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	(2-1-3	حمض اللاكتيك
	(3-1-3	حمض التفاح
	(4-1-3	حمض الطرطريك، -L

الحد الأقصى

		2-3	الألوان
	(1-2-3	إريثروزين - CI 45430
300 ملغ/كغ من المنتج النهائي فردياً أو مع مواد أخرى	(2-2-3	بونسو 4R - CI 16255
		3-3	عوامل التصلب
	(1-3-3	كلوريد الكالسيوم
350 ملغ/كغ من المنتج النهائي محتسبة كإجمالي الكالسيوم	(2-3-3	غلوكونات الكالسيوم
	(3-3-3	لاكتات الكالسيوم

4- الملوثات

الحد الأقصى

1 ملغ/كغ	الرصاص (Pb)
200 ملغ/كغ محتسب كنتك	التنك (Sn)

5- النظافة الصحية

1-5 في ما يخص المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة، يوصى بأن تعد وتتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في قواعد الممارسات الدولية الموصى بها والمبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من مدونات السلوك ذات الصلة التي يوصي بها الدستور الغذائي.

2-5 يكون المنتج، إلى أقصى حدّ تتيحه ممارسات التصنيع الجيدة، خاليًا من المواد الكريهة.

3-5 يكون المنتج، عند اختبارها بناء على الأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، كما يلي:

- خاليًا من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطرًا على الصحة؛
- وخاليًا من الطفيليات التي قد تشكل خطرًا على الصحة؛
- ولا يحتوي على أي مادة ناشئة عن كائنات دقيقة بكميات يمكن أن تشكل خطرًا على الصحة.

6- الأوزان والمقاييس**1-6 تعبئة الحاوية****1-1-6 الحد الأدنى للتعبئة**

ينبغي ملء الحاوية بثمار الفراولة بالقدر الكافي، وينبغي للمنتج (بما فيه وسيط التعبئة) أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة من سعة الحاوية من الماء. أمّا سعة الحاوية من الماء فهي حجم المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية الذي تستوعبه الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

2-1-6 تصنيف "المعيوب"

تُعتبر الحاوية غير المستوفية لشرط الحد الأدنى للتعبئة (أي 90 في المائة من سعة الحاوية) المنصوص عليه في القسم الفرعي 1-1-6، "معيوبة".

3-1-6 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية للشرط المنصوص عليه في القسم الفرعي 1-1-6 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب تعريفها في القسم الفرعي 2-1-6، العدد المقبول به (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة عند مستوى الجودة المقبول وقدره 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

4-1-6 الوزن الصافي الأدنى

1-4-1-6 لا يجب أن يقل الوزن الصافي للمنتج عن 35 في المائة من وزن الماء المقطر على حرارة 20 درجة مئوية والذي تستوعبه الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

2-4-1-6 يستوفى شرط الوزن الصافي الأدنى عندما لا يقل متوسط الوزن الصافي لمجمل الحاويات موضع الفحص عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص مفرد في الحاويات.

7- التوسيم

بالنسبة إلى شروط المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم الغذاء

1-1-7 يكون اسم المنتج "فراولة".

2-1-7 وينبغي ذكر وسيط التعبئة كجزء من الاسم أو على مقربة منه.

1-2-1-7 وحين يتألف وسيط التعبئة من الماء أو من الماء وعصير الفراولة، أو من الماء وعصير فاكهة واحدة أو عصائر فاكهة متعددة تكون فيها نسبة الماء غالبية، يشار إلى وسيط التعبئة كالتالي:

"في الماء" أو "معبأ في الماء".

2-2-1-7 وحين يكون وسيط التعبئة مكوناً فقط من عصير الفراولة أو أي عصير نوع واحد من الفاكهة، يشار إلى وسيط التعبئة كالتالي:

"في عصير الفراولة" أو "في عصير (اسم الفاكهة)"

3-2-1-7 وحين يتكوّن وسيط التعبئة من عصيري فاكهتين أو أكثر من العصائر التي قد تشتمل على عصير الفراولة، يشار إليه كالتالي:

"في عصير (اسم الفاكهة)" أو "في عصائر للفاكهة" أو "في خليط من عصائر الفاكهة".

4-2-1-7 وحين تضاف السكريات إلى عصير الفراولة أو غيرها من عصائر الفاكهة، يشار إلى وسيط التعبئة كالتالي:

"عصير (اسم الفاكهة) خفيف التحلية"

أو

"عصير (اسم الفاكهة) قوي التحلية"

أو

"عصائر فاكهة خفيفة التحلية"

أو

"عصير (عصائر) فاكهة مختلطة قوية التحلية"

بحسب مقتضى الحال.

5-2-1-7 وحين تضاف السكريات إلى الماء، أو إلى مزيج الماء وعصير فاكهة واحدة (بما في ذلك عصير الفراولة)، أو مزيج الماء مع عصيري نوعين من الفاكهة أو أكثر، يجب ذكر ذلك كالتالي:

"شراب مركز خفيف" أو "شراب مركز سميك" أو "الماء المحلى بشكل طفيف" أو "الماء خفيف التحلية" أو "شراب مركز فائق الخفة" أو "شراب مركز فائق السماكة"

بحسب مقتضى الحال.

6-2-1-7 وحين يتألف وسيط التعبئة من الماء الممزوج بعصير الفراولة، أو الماء مع عصير نوع واحد أو أكثر من الفاكهة حيث يشكّل عصير الفاكهة 50 في المائة أو أكثر من حجم وسيط التعبئة، يشار إلى وسيط التعبئة بصياغة تدل على غلبة نسبة العصير في السائل، مثلاً:

"عصير فراولة وماء" أو "عصير (عصائر) (اسم الفاكهة) مع ماء"

2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

-8 أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، يجب استخدام أساليب التحليل وأخذ العينات المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) المتعلقة بأحكام هذه المواصفة.