

المواصفة الخاصة بمشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن

CXS 253-2006

تم اعتمادها في عام 2006. وتم تعديلها في الأعوام 2008 و 2010 و 2018.

- 1- النطاق**
- تسري هذه المواصفة على مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن التي يُزْمَع استخدامها كمنتجات قابلة للدهن لغاية الاستهلاك المباشر أو لإحضارها لمزيد من التجهيز، بالتماشي مع القسم 2 من هذه المواصفة.
- 2- الوصف**
- إن مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن عبارة عن منتجات مشتقة من الحليب وغنية نسبياً بالدهون، وتكون على شكل مستحلب قابل للدهن، من قبيل دهون ماء الحليب عامةً التي تحافظ على صلابتها على حرارة 20 درجة مئوية.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-3 المواد الخام**
- الحليب و/أو المنتجات المستخرجة من الحليب.
- يجوز أن تكون المواد الخام، بما فيها دهون الحليب، قد خضعت لأي نوع من عمليات التجهيز الملائمة (مثل التعديلات المادية بما في ذلك التجزئة) قبل استخدامها.
- 2-3 المكونات المسموح بها**
- تجوز إضافة المواد التالية:
- النكهات والمنكهات؛
 - المواد الأمنة والمناسبة المساعدة في عملية التجهيز؛
 - وحيثما يُسمح بذلك، وبالتماشي مع المبادئ العامة لإضافة العناصر الغذائية الأساسية للأغذية (CXG 9-1987)، ينبغي تحديد المستويات القصوى والدنيا للفيتامينين أ و د والمغذيات الأخرى، حين ينطبق ذلك، بموجب التشريعات الوطنية وفقاً لاحتياجات فرادى البلدان، بما يشمل حظر استخدام مغذيات معينة، عند الاقتضى؛
 - وكلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبديلين عن الملح؛
 - والسكريات (أية مادة محلية من الكربوهيدرات)؛
 - والإنولين والمالتودكستريانات (ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة)؛
 - والبادئات المستزرعة من حمض اللاكتيك غير الضار و/أو الجراثيم المنتجة للنكهة؛
 - والمياه؛
 - والجيلاتين وأنواع النشاء (ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة). ويمكن استخدام تلك المواد بالصفة نفسها كمتخّنات، شريطة أن تضاف فقط بالكميات اللازمة من الناحية الوظيفية، وبحسب ما تعينه الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة، مع مراعاة أي استخدام للمخّنات الواردة في القسم 4.
- 3-3 التركيبة**
- ينبغي لحتوى دهون الحليب ألا يقل عن 10 في المائة وألا يفوق 80 في المائة (كتلة/كتلة) وينبغي أن يمثّل ثلثي المادة الجافة على الأقل.

وتخضع التعديلات في تركيبة مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن إلى القيود المنصوص عليها في شروط القسم 3-3-4 من المواصفات العامة للدستور الغذائي لاستخدام شروط منتجات الألبان (CXS 206-1999).

المواد المضافة إلى الأغذية

-4

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية التي تعتبر مبررة تكنولوجياً في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من المواد المضافة، وحيثما يُسمح بذلك بحسب الجدول، وحدها المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة في القائمة أدناه يمكن أن تستخدم، وذلك فقط ضمن الوظائف والحدود المعيّنة.

الغذاء الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية		حدود الاستخدام المبرر في مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن:
محتوى دهن الحليب يقل عن 70 في المائة ^١	محتوى دهن الحليب يبلغ 70 في المائة أو أكثر	
X	X	منظمات الحموضة
-	-	المواد المضادة للتكتل
X	X	مانعات الرغوة
X	X	مضادات الأكسدة
-	-	عوامل التبييض
-	-	العوامل المضخمة
-	-	العوامل المكثفة
X	X	الألوان
-	-	عوامل الاحتفاظ باللون
X	-	المستحلبات
-	-	المثبتات
X	-	المواد المحسنة للنكهة
-	-	عوامل الرغوة
-	-	عوامل التهلّم
-	-	المواد المرطبة
X	X	المواد الحافظة
X	X	المواد الطاردة
-	-	عوامل التخثير
-	-	المواد المحلية
X	-	المثبتات
X	-	المثخنات

^١ إن تطبيق الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة في استخدام عوامل الاستحلاب والمثبتات والمثخنات ومواد تحسين النكهة يأخذ في الاعتبار أن الكمية اللازمة لتحقيق الوظيفة التكنولوجية في المنتج، تتضاءل مع ارتفاع محتوى الدهون، وتلاشى مع بلوغ محتوى الدهون حوالي 70 في المائة.

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
الألوان		
100(i)	الكركمين	5 ملغ/كغ
160a(i)	بيتا-كاروتين، اصطناعي	35 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مادة أخرى
160a(ii)	بيتا-كاروتين، (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	بيتا-أبو-8'-كاروتينال	
160f	حمض جزرينوي، إستر الإيثيل، بيتا-أبو-8'	
160b(i)	مستخلصات الأناتو على أساس البكسين	20 ملغ/كغ
المستحلبات		
432	أحادي لورات السوربيتان متعدد الأكسي إيثيلين (20)	10 000 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مواد أخرى (مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن لغايات الخبز فقط)
433	أحادي أوليات السوربيتان متعدد الأكسي إيثيلين (20)	
434	أحادي بالملات السوربيتان متعدد الأكسي إيثيلين (20)	
435	أحادي ستيرات السوربيتان متعدد الأكسي إيثيلين (20)	
436	ثلاثي ستيرات السوربيتان متعدد الأكسي إيثيلين (20)	
471	أحادي وثنائي غليسريدات الأحماض الدهنية	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
472a	إسترات الخليك والحمض الدهني للجليسرول	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
472b	إسترات اللبنيك والحمض الدهني للجليسرول	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
472c	إسترات حمض الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
472e	إسترات ثنائي أسيتيل الطرطريك والحمض الدهني للجليسرول	10 000 ملغ/كغ
473	إسترات سكروز الأحماض الدهنية	10 000 ملغ/كغ، مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن لغايات الخبز فقط
474	أنواع السكر وجليسريد	10 000 ملغ/كغ، مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن لغايات الخبز فقط
475	إسترات متعددة الجليسرول للأحماض الدهنية	5 000 ملغ/كغ
476	إسترات البوليغليسرول لحمض الريسينولييك المؤسّتر	4 000 ملغ/كغ
481(i)	لاكتيلات ستياويل الصوديوم	10 000 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مادة أخرى
482(i)	لاكتيلات ستياوي الكالسيوم	
491	أحادي ستيرات السوربيتان	10 000 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مادة أخرى
492	ثلاثي ستيرات السوربيتان	

	أحادي لورات السوربيتان	493
	أحادي أوليات السوربيتان	494
	أحادي بالميتات السوربيتان	495
المواد الحافظة		
2 000 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مادة أخرى (كحمض السوربيك) محتوي الدهون الذي يقل عن 59 في المائة و1 000 ملغ/كغ بمفردها أو مع مادة أخرى (كحمض السوربيك) محتوي الدهون الذي يعادل 59 في المائة وما فوق.	حمض السوربيك	200
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
المثبتات/المشخّنات		
880 ملغ/كغ (بمفردها أو مع مادة أخرى) كفسفور	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	340(i)
	هيدروجين فوسفات البوتاسيوم	340(ii)
	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	340(iii)
	ثنائي فوسفات هيدروجين الكالسيوم	341(i)
	فوسفات هيدروجين الكالسيوم	341(ii)
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	341(iii)
	ثنائي فوسفات ثنائي الصوديوم	450(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الألجينيك	400
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ألجينات الصوديوم	401
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ألجينات البوتاسيوم	402
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ألجينات الأمونيوم	403
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ألجينات الكالسيوم	404
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	هلام الأجار	406
3 000 ملغ/كغ	ألجينات غليكول البروبيلين	405
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كراجينان	407
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	طحلب أوكيما البحري المجهز	407a
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الخروب	410
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الغوار	412
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الكثيراء	413
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	الصمغ العربي (أكاسيا السنغال)	414

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ زانثان	415
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	صمغ الجيلاتين	418
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	غليسيرول	422
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	بكتينات	440
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سيليلوز مجهرى البلورات (سيليلوز متهلم)	460(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مسحوق السيليلوز	460(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	متيل السيليلوز	461
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	هيدروكسي بروبيل سيليلوز	463
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	هيدروكسي بروبيل متيل سيليلوز	464
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ميتيل أثيل سيليلوز	465
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربوكسي ميثيل سيليلوز الصوديوم (صمغ السيليلوز)	466
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الصوديوم	500(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ثاني كربونات الصوديوم	500(ii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الصوديوم أحادية نصفية	500(iii)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	دكسترين، نشاء محمص	1400
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء معالج بالحمض	1401
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء معالج بالقلويات	1402
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء مبيض	1403
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء مؤكسد	1404
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أنواع نشاء معالجة بالأنزيم	1405
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات أحادي النشاء	1410
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائية النشاء	1412
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائية النشاء المفسفة	1413
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائية النشاء المؤسلة	1414
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	أستات النشاء المؤستر بأحيدريد حمض الأسيتيك	1420
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	شحات ثنائية النشاء المؤسلة	1422
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	نشاء هيدروكسي بروبيل	1440
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	فوسفات ثنائية نشاء هيدروكسي بروبيل	1442
منظمات الحموضة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الصوديوم	325

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات البوتاسيوم	326
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات الكالسيوم	327
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	لاكتات المغنيسيوم، DL-	329
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات أحادية الصوديوم	331(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثنائي الصوديوم أحادي الهيدروجين	331(ii)
5 000 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مادة أخرى كحمض الطرطريك	حمض الطرطريك، L(+)-	334
	طرطرات ثنائية الصوديوم	335 (ii)
	طرطرات L(+)- صوديوم البوتاسيوم	337
880 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مادة أخرى كفسفور	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	339 (i)
	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	339 (ii)
	فوسفات ثلاثي الصوديوم	339 (iii)
	حمض الفسفوريك	338
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	هيدروكسيد الصوديوم	524
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	هيدروكسيد الكالسيوم	526
مضادات الأكسدة		
500 ملغ/كغ كإستيارات الأسكوربيل.	بالميتات الأسكوربيل	304
	إستيارات الأسكوربيل	305
500 ملغ/كغ	توكوفولات	307
200 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مادة أخرى: هيدروكسيد الأنيسول البوتيلي (INS 320)، وهيدروكسي تولوين البوتيلي (INS 321) وغالات البروبيل (INS 310) مجتمعة كحد أقصى يبلغ 200 ملغ/كغ على قاعدة من الدهون أو الزيوت. يجوز استخدامها فقط في مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن المخصصة للطهو.	غالات البروبيل	310
200 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مادة أخرى: هيدروكسيد الأنيسول البوتيلي (INS 320)، وهيدروكسي تولوين البوتيلي (INS 321) وغالات البروبيل (INS 310) مجتمعة كحد أقصى يبلغ 200 ملغ/كغ على قاعدة من الدهون أو الزيوت. يجوز استخدامها فقط في مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن المخصصة للطهو.	هيدروكسيد الأنيسول البوتيلي	320
75 ملغ/كغ، بمفردها أو مع مادة أخرى: هيدروكسيد الأنيسول البوتيلي (INS 320)، وهيدروكسي تولوين البوتيلي (INS 321) وغالات البروبيل (INS 310)	هيدروكسي تولوين البوتيلي	321

<p>بجتمعة كحد أقصى يبلغ 200 ملغ/كغ على قاعدة من الدهون أو الزيوت. يجوز استخدامه فقط في مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن المخصصة للطهو.</p>		
<p>مانعات الإرخاء</p>		
<p>10 ملغ/كغ، مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن لغايات القلي فقط</p>	<p>متعدد سيلوكسان ثنائي الميثيل</p>	<p>900a</p>
<p>المواد المحسنة للنكهة</p>		
<p>ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة</p>	<p>غوانيلات ثنائية الصوديوم '5</p>	<p>627</p>
<p>ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة</p>	<p>غوانيلات ثنائية البوتاسيوم '5</p>	<p>628</p>

الملوثات

-5

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف" (CXS 193-1995).

وتمثل الحليب المستخدم في صناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى المتعلقة بالملوثات والسموم الخاصة بالحليب، التي تنص عليها المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)، وللحدود القصوى للمخلفات الخاصة بمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي بالنسبة إلى الحليب.

نظافة المنتج الغذائي

-6

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

التوسيم

-7

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985) والمواصفات العامة للدستور الغذائي لاستخدام شروط منتجات الألبان (CXS 206-1999)، تسري الأحكام المحددة التالية:

اسم المنتج الغذائي

1-7

1-1-7 يسمى هذا المنتج الغذائي "مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن". ويجوز استخدام تسميات أخرى في حال سمحت بها التشريعات الوطنية في البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

2-1-7 يجوز توسيم مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن القليلة الدسم على أنها "قليلة الدسم" بالتماشي مع الخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية (CXG 23-1997).

3-1-7 ينبغي لتسميات المنتج والعبارات الوصفية المقترنة به أن تترجم إلى لغات أخرى بطريقة غير مضللة، وليس حرفياً بالضرورة، وأن تكون مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

4-1-7 يجوز توسيم مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن بشكل يبيّن ما إذا كانت مملحة أم خالية من الملح، بموجب التشريعات الوطنية.

5-1-7 على مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن المحلاة أن توسم بشكل يبيّن أنها قد خضعت للتحلية.

بيان محتوى الدهون

2-7

ينبغي بيان محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة وإما (2) بعدد الغرامات في كل حصة استهلاك، بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم شرط ذكر عدد الحصص.

توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

3-7

ينبغي للمعلومات التي ينص عليها القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985)، ولتعليمات التخزين، عند مقتضى الحال، أن تُذكر إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة، على أن يظهر اسم المنتج ورمز تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ، على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رمز تعريف الشحنة، واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط قابلية التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

أساليب أخذ العينات والتحليل

-8

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