

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بالسردين المعلب والمنتجات من نوع السردين

CXS 94 – 1981

CAC/RS 94-1978 سابقاً

تم اعتمادها سنة 1981 وتنقيحها سنتي 1995 و 2007
وتعديلها في السنوات 1979 و 1989 و 2011 و 2013 و 2016 و 2018.

1-1 النطاق

تطبق المواصفة الحالية على السردين المعلب والمنتجات من نوع السردين المعبأة في الزيت أو الماء أو غيرها من وسائط التعبئة المناسبة. ولا تطبق خاصة على المنتجات المتخصصة التي لا يتجاوز فيها محتوى السمك 50 % من وزن/ وزن المحتوى الصافي للعبوة.

2 الوصف**1-2 تعريف المنتج**

يُعد منتج السردين المعلب أو المنتجات من نوع السردين، من الأسماك الطازجة أو المجمدة من الأنواع التالية:

- سردين بيلشاردوس (*Sardina pilchardus*)
- سردين ميلانوستيكتوس (*Sardinops melanostictus*)، سردين نيوبيلشاردوس (*S. neopilchardus*)، سردين أوسيلانتوس (*S. ocellatus*)، سردين ساجاس (*S. sagax*)، سردين ساريلوس (*S. caeryleus*)
- *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*
- سردين أوريتا (*Sardinella aurita*)، سردين برازيليانسيس (*S. brasiliensis*)، سردين مادارنسيس (*S. maderensis*)، سردين لونجيسبس (*S. longiceps*)، سردين جيبوسا (*S. gibbosa*)
- كلوبيا هارنجوز (*Clupea harengus*)
- كلوبيا بنتنكي (*Clupea bentincki*)
- سباراتوس سباراتوس (*sprattus sprattus*)
- هيبيرولفوس فيتاتوس (*Hyperlophus vittatus*)
- نيماتالوزا فلامينجي (*Nematalosa vlaminghi*)
- اتروموس تيريس (*Etrumeus teres*)
- اتميديوم ماكولاتوم (*Ethmidium maculatum*)
- إنغروليس انشويتا (*Engraulis anchoita*)، إنغروليس مورداكس (*E. mordax*)، إنغروليس رينجنس (*E. ringens*)
- أويستونيميا أولينوم (*Opisthonema oglinum*)

ينبغي إزالة الرأس والخياشيم بالكامل، بالإمكان إزالة الزعانف و/أو الذيل. بالإمكان نزع أحشاء السمكة. إذا تم ذلك، ينبغي أن تكون خالية من الأحشاء عدا البطارخ أو سائل الأسماك المنوي أو الكلية. إذا لم يتم نزع أحشائها، ينبغي أن تكون خالية من الأعلاف غير المهضومة أو الأعلاف المأكولة.

2-2 تعريف العملية

يتم تعبئة المنتجات في حاويات محكمة الغلق والتي من الضروري خضوعها إلى معالجة تصنيعية كافية لتضمن تعقيمها التجاري.

3-2 العرض

يتعين السماح بكل عرض للمنتج بشرط:

- (1) أن يحتوي على سمكتين في كل عبوة على الأقل،
- (2) وأن يستوفي جميع متطلبات هذه المواصفة،
- (3) وأن يتم وصفه بالطريقة المناسبة فوق بطاقة الوسم قصد تجنب إرباك المستهلك أو تضليله،
- (4) أن يحتوي على نوع واحد من أنواع السمكة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 مواد خام

ينبغي إعداد المنتج من أنواع الأسماك السليمة المنصوص عليها في القسم الفرعي 2.1، التي تتسم بجودة مناسبة للبيع الطازج الموجه للاستهلاك البشري.

2-3 مكونات أخرى

ينبغي أن يكون وسط التعبئة والمكونات الأخرى ذات جودة غذائية وأن تتطابق مع جميع مواصفات الدستور الغذائي المعمول بها.

3-3 تحلل

ينبغي على المنتجات ألا تحتوي على أكثر من 10 ملغ/100 غ من الهيستامين بالإستناد إلى متوسط وحدة العينة التي تم اختبارها.

4-3 المنتج النهائي

ينبغي على المنتجات أن تستوفي متطلبات هذه المواصفة عند فحص الدفعات طبقاً للقسم 9 وأن تستوفي الأحكام المنصوص عليها في القسم 8. ينبغي فحص المنتج طبقاً للطرق المنصوص عليها في القسم 7.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يُقبل، في الأغذية التي تمثل لهذه المواصفة، باستخدام فقط بعض من منظمات الحموضة وعوامل الاستحلاب والتصلب والتثبيت والمكثفات الواردة في الجدول 3 على نحو ما هو مشار إليه في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).

وينبغي للمنكهات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CXG 66-2008). ويسمح فقط باستخدام المواد المنكهة الطبيعية والمركبات المنكهة الطبيعية ونكهات الدخان في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة.

5- النظافة والمناولة

يوصى بتحضير المنتجات التي تغطيها أحكام المدونة الحالية ومناولتها وفقاً للأقسام المعنية في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها – المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) ومدونات الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والأغذية المعلبة

منخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979) وغيرها من مدونات الدستور الغذائي ذات الصلة المعنية بالممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

ينبغي أن تطابق المنتجات أي من المعايير الميكروبيولوجية الموضوعية بالتوافق مع المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXC 21 – 1997).

عند اختباره باستخدام الطرق المناسبة لأخذ العينات والفحص كما تم تحديدها مسبقا من طرف هيئة الدستور الغذائي، ينبغي على المنتج أن:

- (1) يكون خاليا من الكائنات الدقيقة التي تكون قادرة على التطور في ظروف التخزين العادية،
- (2) تخلو جميع وحدات العينات من الهستامين بقدر يتجاوز 20 مغ لكل 100 غ،
- (3) لا يحتوي على أي مواد أخرى بما في ذلك مواد مشتقة من الكائنات الدقيقة، بكميات يمكن أن تشكل خطرا على الصحة وفقا للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.
- (4) يكون خاليا من عيوب سلامة الحاوية التي قد تضر بالغلق المحكم.

التوسيم

6-

علاوة على الأحكام الواردة في الموصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقا (CXC 1-1985)، تطبق الأحكام الخاصة التالية:

اسم الغذاء

1-6

يتعين أن يكون إسم المنتج:

- (1) "سردين" (يطلق حصريا على سردين أوروبا (والبوم))
 - (2) أو "سردين س" حيث "س" هو إسم البلد أو المنطقة أو الأنواع أو الإسم العام للأنواع أو أي جمع لهذه العوامل بحسب القانون وعرف البلد حيث يباع المنتج وبطريقة لا تضلل المستهلك.
- ينبغي على إسم وسط التعبئة أن يشكّل جزءا من إسم الغذاء.
- إذا كان السمك مدحنا أو إضافة نكهة الدخان إليه، ينبغي على المعلومة أن تظهر على بطاقة الوسم بجانب الإسم.

بالإضافة إلى ذلك، ينبغي أن تتضمن بطاقة الوسم عبارات وصفية تجنب تضليل المستهلك أو خداعه.

أخذ العينات والفحص والتحليل

7-

أخذ العينات

1-7

- (1) ينبغي أخذ العينات من الدفعات لإجراء الإختبارات على المنتج النهائي كما نص عليه القسم 3.4 مسبقا بالتوافق مع خطة أخذ العينات المناسبة باعتماد مستوى الجودة المقبول المقدر ب 6.5.

(2) ينبغي إنجاز عملية أخذ العينات من الدفعات بغرض فحص الوزن الصافي والوزن المصفي، كلما كان ذلك ممكناً، بالتوافق مع خطة أخذ عينات مناسبة مطابقة لمعايير الدستور الغذائي.

2-7 الفحوصات الحسية والمادية

ينبغي أن يقوم أشخاص خضعوا لتدريبات متعلقة بإجراء الفحوصات الحسية والفيزيائية بتقييم العينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقاً للملحق (أ) والخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات (CXG 31-1999).

3-7 تحديد الوزن الصافي

ينبغي تحديد المحتوى الصافي لجميع وحدات العينات من خلال الإجراءات الموالية:

- (1) وزن الحاوية غير المفتوحة
- (2) فتح الحاوية وإزالة المحتوى
- (3) وزن الحاوية الفارغة (بما في ذلك نهايتها) بعد إزالة السائل الإضافي واللحم المتصق.
- (4) طرح وزن الحاوية الفارغة وكل مواد التغليف من وزن الحاوية المغلقة. الرقم المتحصل عليه هو المحتوى الصافي.

4-7 تحديد الوزن المصفي

يتم تحديد الوزن المصفي لجميع وحدات العينات من خلال الإجراءات الموالية:

- (1) حفظ الحاوية في درجة حرارة تتراوح بين 20 درجة مئوية و 30 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 12 ساعة قبل فحصها.
- (2) فتح الحاوية وإمالتها لتوزيع المحتويات على منخل دائري تم وزنه مسبقاً ويحتوي على شبكة سلكية تحتوي فتحات مربعة ذات حجم 2.8 مم × 2.8 مم.
- (3) إمالة المنخل بزاوية تقارب 17-20 درجة وترك السمك ليرتشح لمدة دقيقتين ابتداءً من وقت سكب المنتج فوق المنخل.
- (4) وزن المنخل الذي يحتوي على السمك المصفي.
- (5) تحديد وزن السمك المصفي بطرح وزن المنخل من وزن المنخل مع المنتج المصفي.

5-7 إجراءات التعبئة في الصلصات (الوزن المصفي المغسول)

- (1) حفظ الحاوية في درجة حرارة تتراوح بين 20 درجة مئوية و 30 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 12 ساعة قبل فحصها.
- (2) فتح الحاوية وإمالتها وغسل الصلصة التي تغطيها ومن ثم كامل المحتوى باستعمال مياه الحنفية الساخنة (40 درجة مئوية تقريباً)، باستخدام قارورة غسل (بلاستيكية على سبيل المثال) وذلك فوق منخل دائري.

- (3) غسل محتويات المنخل باستعمال مياه الحنفية الساخنة حتى يصبح خاليا من الصلصة الملتصقة، عند الإمكان قم بفصل المكونات الاختيارية (توابل خضار فواكه) باستخدام ملقط إمالة المنخل بزواوية تقارب 17- 20 درجة مائوية وترك الأسماك ليرتشح لمدة دقيقتين إبتداء من وقت سكب المنتج فوق المنخل.
- (4) إزالة المياه الملتصقة من قاع المنخل باستخدام منشفة ورقية. وزن المنخل الذي يحتوي على السمك المصفى.
- (5) تحديد وزن السمك المصفى بطرح كتلة المنخل من وزن كتلة المنخل مع المنتج المصفى.

6-7 تحديد نسبة الهيستامين

يمكن استخدام الطرق التي تلي معايير أداء الأساليب:

الطرق المتمدة التي تلي المعايير	الانتعاش	انحراف متكرر للمعياري النسبي (%)	حدود كمية (ملغ/ 100 غرام)	حدود الاستبانة (ملغ/ 100 غرام)	النطاق المطبق الأدنى (ملغ/ 100 غرام)	ML (ملغ/ 100 غرام)
AOAC 977.13 NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013	107-90	16.0	2	1	12-8	10 (متوسط)
AOAC 977.13 NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013	107-90	14.4	4	2	24-16	20 (كل وحدة)

(1) (2) (3)

8- تحديد العيوب

ينبغي اعتبار وحدة ما معيبة عندما تظهر فيها أي من الخصائص المدرجة أدناه.

8-1 المواد الغريبة

إن وجود أي مادة في وحدة العينة ليست مشتقة من السمك أو من وسيط التعبئة، لا تشكل خطرا على صحة الإنسان، إذا ما تم التعرف عليها بسهولة دون الحاجة إلى تكبيرها أو التي تكون موجودة بمستوى يتحدد باللجوء إلى أي طريقة، بما في ذلك التكبير مما يدل على عدم التطابق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة.

8-2 الرائحة/النكهة

تأثر وحدة العينة بروائح أو نكهات متواصلة ومميزة ومرفوضة دالة على حدوث تحلل أو تزئخ.

8-3 القوام

- (1) لحم طري أكثر من اللازم وغير معهود في الأنواع المعروضة.
- (2) لحم قاسي أو ليفي أكثر من اللازم وغير معهود في الأنواع المعروضة.

8-4 تغير اللون

هي وحدة العينة المصابة بتغيرات مميزة في اللون يدل على التحلل أو التزنج أو المصابة بالتلويين بالسلفيد بنسبة تتجاوز 5٪ من السمك باعتماد وزن وحدة العينة.

5-8 مواد مرفوضة

هي وحدة العينة المصابة ببلورات ستروفيت - بلورات الستروفيت التي يزيد طولها عن 5 مم.

9- مقبولة الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في المدونة الحالية:

- (1) إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعيبة وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، العدد المقبول (C) الخاص بحسب خطة أخذ العينات التي يقدر مستوى جودة مقبول (AQL) فيها ب 6.5،
- (2) إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي لوحدات العينة التي لا تلي أحكام العرض الوارد في القسم 2.3، العدد المقبول (C) بحسب خطة أخذ العينات التي يقدر مستوى جودة مقبول (AQL) فيها ب 6.5،
- (3) إذا لم يقل متوسط الوزن الصافي أو متوسط الوزن المصفي، إذا كان ذلك مناسباً، الخاص بجميع وحدات العينة عن الوزن المصرح عنه، شريطة ألا يوجد أي نقص غير مفسر في أي حاوية فردية،
- (4) إذا استوفت الدفعة المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة والنظافة والمناولة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و 5 و 6.

الملحق "ألف"

الفحص الحسي والفيزيائي

- 1- ينبغي إجراء فحص كامل للعبوة من الخارج لإيجاد عيوب في سلامة الحاوية أو حواف العبوة التي قد تكون مشوهة إلى الخارج.
- 2- ينبغي فتح العبوة وتحديد وزنها بالكامل بحسب الإجراءات المحددة في الأقسام 7.3 و 7.4 و 7.5.
- 3- ينبغي إزالة المنتج بحذر وفحصه للكشف عن تغير اللون، والمواد الغريبة وبلورات الستروفيت. يشير وجود عظم قاس على عدم خضوعه إلى معالجة كافية مما يتطلب تقييمًا لتعقيمه.
- 4- تقييم الرائحة والنكهة والقوام بما يتوافق مع الخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات انجاز التقييم الحسي للأسماء والمخار في المختبرات (CXG 31-1999).