

# CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بالبسكويت المالح المصنوع من الأسماك البحرية  
وأسمك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية

**CXS 222-2001**

تم اعتمادها في عام 2001 وتم تعديلها في الأعوام 2011 و2013 و2016 و2018 و2024

### تعديلات عام 2024

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها السابعة والأربعين في نوفمبر/تشرين الثاني 2024، أُضيف القسم 4-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة لإدراج إحالة مرجعية إلى المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)؛ وأدخلت تعديلات على القسم 7 - أخذ العينات والفحص والتحليل - باستبدال أساليب التحليل بالإحالة إلى أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على البسكويت المالح (crackers) المصنوع من الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية. وهي لا تشمل أنواع البسكويت المالح المقلبي الجاهز للاستهلاك ولا أنواع البسكويت المالح المنكّه اصطناعياً المصنوع من الأسماك والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

هذا المنتج هو منتج غذائي تقليدي مصنوع من السمك الطازج أو من لحم السمك المفروم والمجلّد من الأسماك البحرية (بما يشمل الأنواع ذات اللحم الأحمر والأبيض على حد سواء) أو أسماك المياه العذبة والقشريات (بما يشمل الروبيان والجمبري) والأسماك الصدفية الرخوية (بما يشمل سمك السيّط والخبّار والمحار والبطلينوس وبلح البحر والكوكل) على النحو المبين في القسم 1-3 وسائر المكونات على النحو المبين في القسم 2-3.

### 2-2 تحديد عملية تجهيز المنتج

يُحضّر هذا المنتج عن طريق خلط جميع المكونات وتشكيل المنتج وطبخه وتبريده وتقطيعه وتجهيفه. ويُعبأ المنتج في مواد التعبئة الملائمة العازلة للرطوبة وغير المنفذة للغاز. ويُجهّز المنتج ويُعبأ بطريقة تسمح بتقليل الأكسدة إلى الحد الأدنى.

### 3-2 مناقلة المنتج

تُحفظ الأسماك البحرية الطازجة وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية فوراً بعد اصطيادها من خلال تبريدها أو تجليدها لخفض حرارتها إلى صفر درجة مئوية (32 بحسب مقياس فهرنهايت) في أسرع وقت ممكن على النحو المحدد في [مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية \(CXC 52-2003\)](#)<sup>1</sup> ويتم الإبقاء عليها عند درجة حرارة ملائمة بغرض منع فسادها وتكاثر الجراثيم قبل بدء عملية التجهيز.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-3 المواد الأولية

يشير مصطلح الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية الطازجة إلى الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية المصطادة حديثاً أو المبرّدة أو المجلّدة. ويشير مصطلح لحم السمك المفروم والمجلّد إلى لحم الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية المصطادة حديثاً أو المبرّدة أو المجلّدة المفروم الذي تم تجهيزه بشكل مناسب. وينبغي للأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية أن تكون ذات مظهر ولون ورائحة تبيّن أنها طازجة.

## 2-3 المكونات الأخرى

يجب تتألف المكونات الأخرى من منتجات غذائية ذات جودة غذائية وأن تتوافق مع جميع مواصفات الدستور الغذائي المعمول بها.

## 3-3 المكونات الاختبارية

يجوز أن يحتوي المنتج على السكر فضلاً عن التوابل المناسبة.

## 4-3 المنتج النهائي

يُتخذ المنتج شكلاً موحد الحجم والمظهر واللون والسماكة والقوام.

وجب أن يمثل المنتج للمتطلبات المنصوص عليها في الجدول 1.

الجدول 1: المتطلبات الخاصة بالبسكويت المالح المصنوع من الأسماك البحرية أسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية

القشريات والأسماك الصدفية الرخوية	الأسماك	الدرجة	الخصائص
8	12	I	المحتوى الأدنى من البروتين الخام
5	8	II	(N x 6.25)، النسبة المئوية وزن/وزن
2	5	III	
(	(	I	المحتوى من الرطوبة، النسبة المئوية
من 8 إلى 14	من 8 إلى 14	II	وزن/وزن
(	(	III	

## 4- المواد المضافة إلى الأغذية

في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة، يُقبل باستخدام المواد المحسنة للنكهة وعوامل التنحية المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>2</sup> في فئة الأغذية 09.2.5 (الأسماك ومنتجات الأسماك المدخنة والمجففة والمخمرة و/أو المملحة بما يشمل الرخويات والقشريات وشوكيات الجلد) وفئات الأغذية المتقاربة.

## 5- نظافة المنتج الغذائي

يوصى بتحضير المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>3</sup> ومدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52 - 2003)<sup>1</sup> وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الدستور الغذائي لممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.

وينبغي للمنتجات أن تمثل لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG21-1997)<sup>4</sup>.

## 6- التوسيم

بالإضافة إلى المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً (CXS 1-1985)<sup>5</sup>، تنطبق الأحكام الخاصة التالية:

### 1-6 اسم الغذاء

تطلق على المنتج المصنوع من الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة تسمية "بسكويت السمك المالح"، ويطلق على المنتجات المصنوعة من القشريات والأسماك الصدفية الرخوية تسمية تتضمن الاسم الشائع للأصناف المستخدمة مثل "بسكويت الروبيان المالح" أو "بسكويت سمك السبيط المالح".

### 2-6 درجات التصنيف

عندما تكون درجات تصنيف الأغذية معلنة، ينبغي ذكر الدرجة على النحو الوارد في الجدول 1.

### 3-6 المتطلبات الإضافية

تحمل العبوات توجيهات واضحة بشأن حفظ المنتج من تاريخ شرائها من البائع بالتجزئة وحتى وقت استخدامها، إضافةً إلى توجيهات بشأن كيفية طبخها.

### 4-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يتم توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة وفقاً لأحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)<sup>6</sup>.

## 7- أخذ العينات والفحص والتحليل

### 1-7 أخذ العينات

- تؤخذ عينات من الشحنة لفحص المنتجات وفقاً وفقاً لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول (AQL) نسبته 6.5 في المائة.

### 2-7 المعاينة

#### 1-2-7 الفحص الحسي والفيزيائي

يتم تقييم العينات المأخوذة لغرض الفحص الحسي والفيزيائي من قبل أشخاص مدربين على هذا النوع من الفحص ووفقاً للإجراءات المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)<sup>7</sup>.

### 3-7 التحليل

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

### 1-3-7 تحديد البروتين الخام

يُحدّد البروتين الخام وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين (AOAC 920.87) أو (960.52).

### 2-3-7 تحديد الرطوبة

تُحدّد الرطوبة وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين (AOAC 950.46B) (التجفيف بالهواء).

### 8- تعريف الوحدات المعيوبية

تعتبر وحدة عينة معايرة عندما تظهر عليها أي من الخصائص المدرجة أدناه:

#### 1-8 المواد الغريبة

المادة الغريبة هي أي مادة مخالفة لما يستخرج من المواد المحددة في الأقسام 1-3 و 2-3 و 3-3، ولا تشكّل خطراً على صحة الإنسان، ويمكن التعرف عليها بسهولة دون تكبير أو تكون موجودة بمستوى يحدّد بأي أسلوب، بما في ذلك التكبير، مما يشير إلى عدم الامتثال لممارسات التصنيع والسلامة الصحية الجيدة.

#### 2-8 الرائحة/النكهة

يشير البسكويت المالح غير المقلي الذي تفوح منه روائح كريهة بارزة وثابتة والبسكويت المالح المقلي ذو مذاق كرهه ثابت وبارز إلى تحلل المنتج (مثل فساده) أو تلوثه جراء مواد غريبة (مثل زيت الوقود ومركبات التنظيف).

#### 3-8 الحسك

يعتبر البسكويت المالح معيوباً إذا تم العثور فيه على حسكة واحدة يتجاوز قطرها 3 ملم ويتجاوز طولها 5 ملم بشكل يلحق الضرر بأكثر من 25 في المائة من وحدة العينة.

#### 4-8 تغيير اللون

يعتبر البسكويت المالح معيوباً إذا تغير لونه إلى الأسود الحاد أو اصفرّ لونه أو أبيض، ما يشير إلى العفن أو نمو الفطريات على سطح البسكويت بشكل يلحق الضرر بأكثر من 10 في المائة من وحدة العينة.

### 9- قبول الشحنة

تعتبر الشحنة مستوفية للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة:

- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعيبة، وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، عدد القبول (ج) لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول نسبته 6.5. في المائة؛
- إذا لم يقل متوسط الوزن الصافي لجميع وحدات العينة الخاضعة للفحص عن الوزن المعلن عنه، وشريطة ألا يقل وزن أي من الحاويات المنفردة عن 95 في المائة من الوزن المعلن عنه؛
- وإذا تم استثناء المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و 5 و 6.

## ملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2003. *مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية. مدونة الدستور الغذائي CXC 52-2003*. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية. مواصفة الدستور الغذائي CXS 192-1995*. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة الدستور الغذائي CXC 1-1969*. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي CXG 21-1997*. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً. مواصفة الدستور الغذائي CXS 1-1985*. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. مواصفة الدستور الغذائي CXS 346-2021*. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها. مواصفة الدستور الغذائي CXS 234-1999*. هيئة الدستور الغذائي. روما.