

المواصفة الخاصة بالجذور والجزامير والبصلات المجففة:

الزنجبيل المجفف أو المنزوع الماء

CXS 343-2021

تم اعتمادها في عام 2021. وتم تعديلها في عام 2022.

تعديل عام 2022

أجريت هذه التعديلات على نص المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	الموضع	النص الأصلي	النص المطبوع
4	القسم 4-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	ترد المعلومات حول حاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج وتعريف الشحنة واسم الصانع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم، فضلاً عن تعليمات الحفظ، التي ترد على الحاوية. ومع ذلك، يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، شرط أن يكون من السهل التعرف على هذه العلامة بوضوح من خلال المستندات المصاحبة.	ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامّة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (-346 CXS 2021).

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتجات النباتية في شكلها المجفّف أو المنزوع الماء كتوابل، على النحو المحدد في القسم 1-2 أذناه، والمعروضة للاستهلاك المباشر، كموكّون في تجهيز الأغذية أو لإعادة التعبئة عند الحاجة. وتستثني المواصفة المكونات المخصّصة للتجهيز الصناعي.

## 2- الوصف

## 1-2 تعريف المنتج

إنّ الزنجبيل المجفّف أو المنزوع الماء هو منتج يُستخلص من جذامير النبتة، على النحو الوارد في الجدول 1.

الجدول 1- الاسمان الشائع والعلمي للنباتات المستخدمة كزنجبيل مجفّف أو منزوع الماء

الاسم الشائع	الاسم العلمي
زنجبيل مجفّف	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe

## 2-2 الأماط/الأشكال

يمكن للزنجبيل المجفّف أو المنزوع الماء أن يتخذ الأشكال التالية:

- الشكل الكامل: جذمور واحد أو جذامير متفرعة بأحجام مختلفة، يمكن قطعها من كلا الطرفين دون المساس بالشكل الدائري المسطح.
- القطع: بما يشمل القطع والقطع المكعّبة والشرائح.
- المطحون/المسحوق.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

## 1-3 التركيبة

يمثل الزنجبيل المجفّف أو المنزوع الماء، على النحو الموصوف في القسم 2، للمتطلبات المحدّدة في الملحقين الأول والثاني.

## 2-3 عوامل الجودة

## 1-2-3 الرائحة والنكهة واللون

يتسم المنتج بما يميزه من رائحة ونكهة ولون، وهو ما يمكن أن يختلف باختلاف العوامل/الظروف الجغرافية المناخية، ويكون خاليًا من أي روائح ونكهات وألوان غريبة، خاصة من الزنج والعفونة.

## 2-3-2 المواصفات الكيميائية والفيزيائية

ينبغي للمنتج العام الامتثال للشروط المحددة في الملحق الأول (الخصائص الكيميائية - الجدول 2) والملحق الثاني (المواصفات الفيزيائية - الجدول 3). ويجب ألا تؤثر العيوب على المظهر العام للمنتج من حيث جودته وجودة حفظه وعرضه في العبوة.

## 4- المواد المضافة إلى الأغذية

## 4-1-1 العوامل المضادة للتكتل

يجوز استخدام العوامل المضادة للتكتل الواردة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>1</sup> في شكل مسحوق في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة.

## 4-1-2 العوامل المبيضة

الرقم في النظام الدولي لترقيم المواد المضافة إلى الأغذية	المضاف الغذائي	الحد الأقصى
220	ثاني أكسيد الكبريت	150 ملغ/كغ كمحتوى ثاني أكسيد الكبريت المتبقي

## 4-2 مُعينات التجهيز

ينبغي لمعينات التجهيز التالية المستخدمة في المنتجات التي تمثل لهذه المواصفة أن تكون متسقة مع الخطوط التوجيهية الخاصة بالمواد التي تُستخدم كمعينات في التجهيز (CXG 75-2010)<sup>2</sup>.

الرقم في النظام الدولي لترقيم المواد المضافة إلى الأغذية	المواد المساعدة في عملية التجهيز	الحد الأقصى
529	أكسيد الكالسيوم	2.5 على أساس جاف للكتلة، بالنسبة المئوية %

## 5- الملوثات

5-1 تتمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)<sup>3</sup>، ومدونة ممارسات الوقاية من السّموم الفطرية في التوابل وخفضها (-78 CXC 2017)<sup>4</sup>، وسائر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة.

5-2 وتمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

## 6- النظافة العامة

6-1 يُوصى بأن يتم إعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>5</sup>، والملحق الثالث من مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015)<sup>6</sup> بشأن التوابل والأعشاب العطرية المجففة، وسائر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة.

6-2 وينبغي أن تتمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُوضع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)<sup>7</sup>.

- 7- الأوزان والمقاييس  
تكون الحاويات ممتلئة قدر الإمكان دون الإضرار بالجودة، وتكون متسقة مع الإعلان الصحيح عن محتويات المنتج.
- 8- التوسيم  
1-8 ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).<sup>8</sup> وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:
- 2-8 اسم المنتج  
1-2-8 يكون الاسم الشائع للمنتج على النحو المبين في القسم 1-2.  
2-2-8 ويجوز أن يتضمن اسم المنتج إشارة إلى الشكل على النحو المبين في القسم 2-2.  
3-2-8 ويجوز ذكر الاسم التجاري والنوع أو الصنف النباتي على بطاقة التوسيم.
- 3-8 بلد المنشأ وبلد الحصاد  
1-3-8 يتعين ذكر بلد المنشأ.  
2-3-8 وبلد الحصاد (اختياري).  
3-3-8 ويكون ذكر منطقة الحصاد وسنة الحصاد اختياريًا.
- 4-8 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).<sup>9</sup>
- 9- أساليب التحليل وأخذ العينات  
1-9 أساليب التحليل  
للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تُستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)<sup>10</sup> ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.
- 2-9 خطة أخذ العينات  
تُحدد لاحقاً.

## الملحق الأول

## الجدول 2- الخصائص الكيميائية الخاصة بالزنجبيل المجفف أو المنزوع الماء

المنتج	الأنماط/الأشكال	الكمية الإجمالية للرماد على أساس جاف، وزن/وزن % (الحد الأقصى)	رماد غير قابل للذوبان في الحمض (على أساس جاف، وزن/وزن % (الحد الأقصى)	المحتوى من الرطوبة (وزن/وزن % (الحد الأقصى))	الزيوت المتطايرة (على أساس جاف ملل/100 غ (الحد الأدنى))
الزنجبيل المجفف أو المنزوع الماء	الشكل الكامل أو القطع	8.0 (غير مُبييض) 12.0 (مُبييض)	1.5	12.0	1.5
	المطحون/ المسحوق	8.0 (غير مُبييض) 12.0 (مُبييض)	1.5	12.0	1.0

## الملحق الثاني

## الجدول 3- الخصائص الفيزيائية الخاصة بالزنجبيل الجفّف أو المنزوع الماء

المنتج	الأنماط/الأشكال	المادة الدخيلة <sup>1</sup> وزن/وزن % (الحد الأقصى) <sup>أ</sup>	المادة الغريبة <sup>2</sup> وزن/وزن % (الحد الأقصى) <sup>ب</sup>	الحشرات المهيئة بشكلها الكامل، العدد/100 غ (الحد الأقصى)	الحشرات الحية العدد/100 غ (الحد الأقصى)	مخلفات الثدييات ملغ/كلغ (الحد الأقصى)	مخلفات أخرى <sup>3</sup> ملغ/كلغ (الحد الأقصى) <sup>ج</sup>	العفن الظاهر/ الإصابة/التلوث بالحشرات وزن/وزن % (الحد الأقصى)
الزنجبيل الجفّف أو المنزوع الماء	الشكل الكامل	1.0	0.5	4.0	0	6.6	6.6	3.0*
	القطع	1.0	0.5	4.0	0	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق
	المطحون/المسحوق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	0	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق

<sup>أ</sup> المواد النباتية المرتبطة بالنبتة التي استخرج منها المنتج، ولكن لا يقبل بها كجزء من المنتج النهائي.

<sup>ب</sup> أية مادة دخيلة غير مقبولة ظاهرة للعيان/قابلة للكشف، أو مواد ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبتة التابل؛ مثل العيدان والحجارة والخيش والمعادن وغيرها.

<sup>ج</sup> مخلفات من حيوانات أخرى، مثل الزواحف والطيور.

\* ينبغي ألا يتخطى خليط العيوب من العفن والإصابة/التلوث بالحشرات نسبة 3 في المائة.

تعني عبارة "لا ينطبق" أن هذا الشكل من المنتج أعلاه لم يتم تقييمه بالنسبة إلى هذا الحكم، وأن القيم غير متاحة حاليًا. ولا تعني عبارة "لا ينطبق" وجود قيمة صفرية.

## الملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 192-1995. CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2010. *الخطوط التوجيهية الخاصة بالمواد التي تُستخدم كمُعينات في التجهيز*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 75-2010. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2017. *مدونة ممارسات الوقاية من السموم الفطرية في التوابل وخفضها*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 78-2017. CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 1-1969. CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2015. *مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتعدية الرطوبة*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 75-2015. CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 21-1997. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 1-1985. CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 10 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى به*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 234-1999. CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.