

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بزعانف سمك القرش المجففة

CXS 189-1993

1. النطاق

تسري هذه المواصفة على زعانف سمك القرش المجففة المعدة لمزيد من التجهيز.

2. الوصف

2.1 تعريف المنتج

زعانف سمك القرش المجففة هي الزعانف الظهرية والصدريّة المقطعة على شكل قوس والقصّ السفلي للزعنفة الذيلية المقطع بشكل مستقيم، بعد إزالة كل اللحم عنها، ويتم استخراجها من أنواع أسماك القرش الآمنة للاستهلاك البشري.

2.2 تعريف العملية

تخضع الزعانف لعملية تجفيف لاستيفاء متطلبات القسم 3.2.4 ويجب أن تمتثل للشروط المنصوص عليها في ما يلي.

2.3 شكل العرض

2.3.1 يمكن عرض زعانف سمك القرش المجففة بجلدها أو من دونه. يجوز استخدام أي شكل آخر من أشكال عرض هذا المنتج بشرط:

2.3.2 أشكال العرض الأخرى

يجوز استخدام أي شكل آخر من أشكال عرض المنتج بشرط:

(أ) أن يستوفي جميع المتطلبات الأخرى لهذه المواصفة؛

(ب) أن يكون موصوفاً بالشكل الكافي على بطاقة التوسيم تفادياً للتسبب بأي التباس لدى المستهلك ومنعاً لتضليله.

3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3.1 القرش

يتم تحضير زعانف سمك القرش المجففة من أسماك القرش السليمة ذات الجودة التي تجيز بيعها طازجة للاستهلاك البشري.

3.2 المكونات الأخرى

غير متوفرة

3.3 المنتج النهائي

3.2.1 المظهر

يكون المنتج النهائي خالياً من المواد الدخيلة.

3.2.2 الرائحة

يكون المنتج خالياً من الروائح الكريهة.

3.2.3 القوام

تكون زعانف سمك القرش المجففة خالية من خصائص القوام غير المرغوب بها.

3.2.4 نسبة الرطوبة

يجب ألا يتجاوز محتوى الرطوبة في المنتج النهائي نسبة 18 في المائة.

4. المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي إضافات.

5. النظافة الصحية والمناولة

5.1 يكون المنتج النهائي خالياً من أي مواد دخيلة تشكل خطراً على صحة الانسان.

5.2 يجب أن يكون المنتج، عند اختباره بناءً على الأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي، كما يلي:

(أ) خالياً من الكائنات الدقيقة أو المواد الناتجة عنها بكميات قد تشكل خطراً على الصحة وفقاً للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي؛

(ب) لا يحتوي على أي مواد أخرى بكميات يمكن أن تشكل خطراً على الصحة وفقاً للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

5.3 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CXC 1-1969) والمدونة التالية ذات الصلة: مدونة الممارسات الدولية الموصى بها للأسماك الطازجة (CXC 9-1976).

6. التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تُطبق الأحكام المحددة التالية:

6.1 إسم المنتج

يكون اسم المنتج "زعانف سمك القرش المجففة" أو أي اسم مناسب آخر، بما يتوافق مع القوانين والأعراف المتبعة في البلد الذي يتم فيه توزيع المنتج.

6.1.1 يجب أن يظهر في بطاقة التوسيم ما يشير إلى طريقة عرض المنتج على مقربة من اسم المنتج وبعبارة تصف بشكل مناسب وكامل طبيعة عرض المنتج، تجنباً لتضليل المستهلك أو إرباكه.

6.1.2 بالإضافة إلى التسميات المحددة في بطاقات التوسيم المذكورة أعلاه، يجب أن يُذكر أيضاً إسم الأنواع المعنية ونوع الزعنف وحجمها.

6.2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب توفير المعلومات المحددة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، في حين يُذكر إسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، وإسم وعنوان المصنّع أو المعبّي، على الحاوية.

غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الدفعة وإسم وعنوان المصنّع أو المعبّي بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

7. أخذ العينات والفحص والتحليل

7.1 أخذ العينات

(أ) ينبغي أخذ العينات من الدفعات لفحص المنتج وفقاً لخطة ملائمة لأخذ العينات حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

(ب) يتم أخذ العينات من الدفعات لفحص الوزن الصافي وفقاً لخطة أخذ العينات الخاصة بالدستور الغذائي لتحديد الوزن الصافي (قيد الأعداد).

7.2 الفحص الحسي والفيزيائي

يتولى أشخاص مدربون على إجراء الفحوصات الحسية والفيزيائية تقييم العينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقاً للإجراءات المنصوص عليها في القسم 7.3، والملحق (باء) حول "الفحص الحسي والفيزيائي"، ووفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة بالتقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات (CXG 31-1999).

7.3 تحديد الوزن الصافي

يُحدّد الوزن الصافي (باستثناء مواد التعبئة) لكل وحدة عينات من دفعة العينة.

7.4 تحديد محتوى الرطوبة

[لم تُحدّد الطريقة بعد.]

8. تصنيف الوحدات "المعيوبة"

تُعتبر وحدة العينة معيبة عندما لا تستوفي إحدى متطلبات المنتج النهائي التالية المشار إليها في القسم 3.3.

8.1 المواد الدخيلة

هي المواد غير المشتقة من الأسماك التي تتواجد في وحدة العينة ولا تشكل خطراً على صحة الإنسان، ويمكن التعرف عليها بسهولة من دون الحاجة إلى تكبيرها أو تكون موجودة بمستويات يتم تحديدها بأي طريقة من الطرق، بما في ذلك التكبير، تبين عدم الامتثال للممارسات التصنيعية والصحية الجيدة.

8.2 الرائحة

وحدة عينة متضررة تفوح منها روائح كريهة بارزة وثابتة تدلّ على وجود تحلل.

8.3 القوام

انحلال في قوام الزعفة، ما يؤشر إلى حدوث تحلل يتمثل بالطراوة.

8.4 الرطوبة

تتجاوز نسبة الرطوبة في وحدة العينة 18 في المائة.

9. قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات هذه المواصفة في الحالات التالية:

(أ) حين لا يتجاوز العدد الاجمالي للحاويات "المعيوبة"، وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، عدد القبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5؛

¹ To be developed.

- (ب) حين لا يقل متوسط الوزن الصافي لجميع وحدات العينات عن الوزن المصرح به، شريطة عدم وجود أي نقص غير مبرر في أي حاوية فردية؛
- (ج) حين لا يتجاوز العدد الاجمالي لوحدات العينة التي لا تستوفي أحكام شكل العرض الواردة في القسم 2.3 عدد القبول (c) لخطأ أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5؛
- (د) حين تُستوفى المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة الصحية والمناولة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5.1 و5.2 و6.

ملحق ألف

