

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 بالحبّار النيء السريع التجميد
CODEX STAN 191 - 1995

1. النطاق

تسري هذه المواصفة على الحَبَّار النيء السريع التجميد وأجزاء منه، على النحو المحدد في القسم 2 أدناه، والمتاح للاستهلاك المباشر، من دون أي تجهيز إضافي. وهي لا تسري على المنتج عندما يُشار إلى أنه مخصص لمزيد من التجهيز أو لأغراض صناعية أخرى.

2. الوصف

2.1 تعريف المنتج

يتم الحصول على الحَبَّار النيء السريع التجميد وأجزاء الحَبَّار من أنواع الحبار المنتمية إلى الفصائل التالية:

- (i) *Loliginidae*
- (ii) *Ommastrephidae*.

2.2 تعريف العملية

ينبغي خضوع المنتج، بعد أي عملية تحضير مناسبة، لعملية تجميد مع امتهاله للشروط المحددة أدناه. وينبغي إجراء عملية التجميد في المعدات المناسبة بحيث يتم تجاوز نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور بسرعة. ولا تُعتبر عملية التجميد السريع مكتملة ما لم تبلغ درجة حرارة المنتج 18 درجة مئوية تحت الصفر أو درجة أكثر برودة في المركز الحراري بعد التثبيت الحراري. وينبغي حفظ المنتج في حالة التجميد العميق قصد الحفاظ على جودته خلال عمليات النقل والتخزين والتوزيع. يُسمح بإعادة التعبئة الصناعية للمواد السريعة التجميد الوسيطة في ظروف خاضعة للرقابة مما يحفظ جودتها، على أن يُستتبع ذلك بإعادة تطبيق التجميد السريع. يجب أن تتم عملية معالجة الحَبَّار النيء السريع التجميد وأجزاء الحَبَّار وتعبئتها بحيث تحد هذه العملية من التجفاف والأكسدة.

2.3 طريقة العرض

يجوز استخدام أي شكل من أشكال عرض هذا المنتج بشرط:

- (أ) أن يستوفي جميع متطلبات هذه 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 الحَبَّار

يُحضَّر الحَبَّار السريع التجميد من الحَبَّار السليم الذي يكون ذات نوعية صالحة لبيعها طازجة لغرض الاستهلاك البشري.

3.2 التزجيج

إذا تم تزجيج المنتج، يجب أن تكون المياه المستخدمة للتزجيج أو لإعداد محلول التزجيج ذات نوعية صالحة للشرب أو أن تكون من مياه البحر النظيفة. والمياه الصالحة للشرب هي المياه العذبة الصالحة للاستهلاك البشري. ويجب ألا تقل معايير مياه

الشرب عن تلك الواردة في الطبعة الأخيرة من "المبادئ التوجيهية الدولية لنوعية مياه الشرب" الصادرة عن منظمة الصحة العالمية. ومياه البحر النظيفة هي مياه البحر التي تفي بالمعايير الميكروبيولوجية نفسها مثل المياه الصالحة للشرب وتكون خالية من المواد المرفوضة.

3.3 المنتج النهائي

تستوفي المنتجات متطلبات هذه المواصفة عندما تكون الدفعات المفحوصة وفقاً للقسم 9 ممثلة للأحكام الواردة في القسم 8. ويجب أن تُفحص المنتجات باستخدام الأساليب المبينة في القسم 7.

4. المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي مواد مضافة للأغذية في هذه المنتجات.

5. النظافة الصحية والمناولة

5.1 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في مدونة الممارسات- المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) ومدونة الممارسات لتجهيز الأغذية السريعة التجميد ومناولتها (CXC 8-1976) وغيرها من مدونات الدستور الغذائي ذات الصلة المعنية بالممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

5.2 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

5.3 يجب أن يكون المنتج النهائي خالياً من أي مواد غريبة تهدد صحة الانسان.

5.4 عند اختباره بناءً على الأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص التي تنص عليها هيئة الدستور الغذائي، يجب أن يكون المنتج:

- (أ) خالياً من الكائنات الدقيقة أو المواد المتأتية منها بكميات يمكن أن تشكل خطراً على الصحة وفقاً للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي؛
- (ب) لا يحتوي على أي مواد أخرى بكميات قد تشكل خطراً على الصحة وفقاً للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

6. التوسيم

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

6.1 إسم المنتج

6.1.1 يكون اسم المنتج الغذائي "الحَبَار" أو أي تسمية أخرى تُستخدم وفقاً للقوانين والأعراف المتبعة في البلد الذي يتم فيه توزيع المنتج.

6.1.2 يجب أن تُذكر على بطاقة التوسيم إشارة إلى طريقة العرض، على مقربة من اسم المنتج، بكلمات أو عبارات إضافية كفيّلة بتجنب إرباك المستهلك أو تضليله.

6.1.3 علاوةً على ذلك، تُذكر على بطاقة التوسيم عبارة "مجمّد" أو "سريع التجميد" حسب ما هو مستخدم بالعادة في البلد الذي يتم فيه توزيع المنتج الغذائي، لوصف المنتج الخاضع لعمليات التجميد على النحو المحدد في القسم الفرعي 2.2 من هذه المواصفة.

6.1.4 يجب أن تشير بطاقة التوسيم إلى ضرورة حفظ المنتج في ظل ظروف تبقي على جودته خلال عمليات النقل والتخزين والتوزيع.

6.1.5 في حال استخدام مياه البحر لترجيح المنتج، ينبغي تقديم تصريح بذلك.

6.2 المحتوى الصافي (المنتجات المغطاة بطبقة من الثلج)

في الحالات التي يكون قد جرى فيها ترجيح المنتج، يجب إعلان وزن المحتوى الصافي من دون احتساب عنصر الترجيح.

6.3 تعليمات التخزين

يجب أن تتضمن بطاقة التوسيم عبارات تشير إلى ضرورة تخزين المنتج عند درجة حرارة تعادل 18 درجة مئوية تحت الصفر أو عند حرارة أدنى.

6.4 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب توفير المعلومات المحددة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، في حين يُذكر اسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبّئ، إلى جانب تعليمات عن التخزين على الحاوية دائماً. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبّئ بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

7. أخذ العينات والفحص والتحليل

7.1 أخذ العينات

7.1.1 ينبغي أخذ العينات من الدفعات لفحص جودة المنتج وفقاً لخطة ملائمة لأخذ العينات حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5. وينبغي أخذ عينات الدفعات المكونة من الكتل وفقاً لخطة أخذ العينات الموضوعية لكتل الأسماك السريعة التجميد (يتم توفير المرجع لاحقاً). وتكون وحدة العينة هي الحاوية الأولية أما بالنسبة إلى المنتجات السائبة السريعة التجميد فتكون حصة تزن كيلوغراماً واحداً على الأقل من وحدة العينة.

7.1.2 تؤخذ العينات من الدفعات لمعاينة الوزن الصافي وفقاً لخطة ملائمة لأخذ العينات تستجيب للمعايير التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

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 الأقسام من 7.3 إلى 7.5 والملحق (ألف) ووفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة بالتقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات (CXG 31-1999).

7.3 تحديد الوزن الصافي

7.3.1 تحديد الوزن الصافي للمنتجات الخالية من طبقة من الثلج

يُحدد الوزن الصافي (باستثناء مواد التعبئة) لكل وحدة عينة تمثل الدفعة في حالتها المجمدة.

7.3.2 تحديد الوزن الصافي للمنتجات المغطاة بطبقة من الثلج (قيد الانجاز)

7.4 إجراءات التذويب

يتم تذويب عينة المنتج المجمد بوضعها في كيس من نوع الفيلم الرقيق وتغطيسها في الماء عند درجة حرارة الغرفة (على ألا تتجاوز 35 درجة مئوية). وتُستكمل عملية الاذابة بعصر الكيس برفق بين الحين والآخر، مع الحرص على عدم الاضرار بقوام الحَبَّار، حتى زوال كل كتلة صلبة أو بلورات ثلجية.

7.5 طرق الطهي

تعتمد الاجراءات التالية على تسخين المنتج على درجة حرارة داخلية تتراوح بين 65 و70 درجة مئوية. وتختلف مدة الطهي بحسب حجم المنتج ودرجات الحرارة المستخدمة. وينبغي تحديد المدة والظروف الدقيقة لطهي المنتج استناداً إلى التجارب السابقة.

خطوات الطهي في الفرن: يتم لف المنتج في ورق الألمنيوم ويوزع بالتساوي على صاج كعك مسطح أو مقليات حاوية ومسطحة.

خطوات الطهي بالبخار: يتم لف المنتج في ورق الألمنيوم ويوضع على رف سلكي معلق فوق مياه مغلية داخل حاوية مغطاة.

خطوات التغليف في كيس: يتم وضع المنتج في كيس قابل للغليان ويُختم. يُغطس الكيس في مياه مغلية ويُطهى المنتج.

خطوات الطبخ في الميكروويف: يتم وضع المنتج في حاوية مناسبة للطهي في الميكروويف. إذا تم استخدام الأكياس البلاستيكية، ينبغي التحقق من عدم انبعاث رائحة منها وتتم عملية الطهي وفقاً للتعليمات المصاحبة لمعدات الطهي.

8. تعريف العيوب

تُعتبر وحدة العينة معابة إذا أظهرت عليها خاصية من الخاصيات المعروفة أدناه:

8.1 الجفاف الشديد

يُظهر أكثر من 10 في المائة من مساحة سطح وحدة العينة خسارة مفردة للسوائل، فيظهر على السطح بوضوح كلون غير طبيعي أبيض أو أصفر، ما يحجب لون اللحم ويخترقه إلى داخل السطح بحيث لا يمكن إزالته بواسطة الكشط بسكين أو أي أداة حادة أخرى من دون إلحاق ضرر واضح في مظهر الحَبَّار.

8.2 المواد الغريبة

هي المواد غير المشتقة من الحَبَّار (باستثناء مواد التعبئة والتغليف) التي تتواجد في وحدة العينة ولا تشكل خطراً على صحة الانسان، 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.

8.3 الرائحة والنكهة

هو تأثير وحدة العينة بروائح أو نكهات مرفوضة ومميزة وثابتة تدل على حدوث تحلل، وقد تتميز أيضاً باللون الوردي الفاتح إلى الأحمر.

8.5 القوام

يشير انحلال قوام اللحم إلى حدوث تحلل في هيكل العضلة فتكون اسفنجية أو شبيهة بالمعجون.

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) لخطأ أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5؛
- (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 تُستوفى المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة الصحية والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

الملحق ألف

الفحص الحسي والفيزيائي

1. تحديد الوزن الصافي، وفقاً للإجراءات المحددة في القسم 7.3 (إزالة الثلج حسب الاقتضاء).
2. فحص الحبار المجمد للكشف عن وجود جفاف شديد عن طريق قياس المناطق التي يمكن إزالتها بسكين أو أداة حادة أخرى. قياس إجمالي مساحة سطح وحدة العينة، واحتساب النسبة المئوية المتضررة باستخدام المعادلة التالية:

$$\text{النسبة المئوية المتأثرة بجفاف شديد} = \frac{\text{المساحة المتضررة}}{\text{إجمالي مساحة السطح}} \times 100\%$$
3. إذابة الثلج وفحص كل وحدة حبار على حدة في وحدة العينة للكشف عن وجود مادة غريبة واللون.
4. فحص كل وحدة حبار باستخدام المعايير المفصلة في القسم 8. يتم فحص روائح اللحم عن طريق تمزيقها أو قطعها على طول سطح اللحم بحيث يمكن تقييم السطح المكشوف من اللحم.
5. في الحالات التي لا يمكن فيها اتخاذ قرار نهائي بشأن الرائحة أو القوام في حالة المنتج المذاب غير المطبوخ، يتم قطع جزء صغير من وحدة العينة ويتم تأكيد الرائحة أو النكهة أو القوام من دون تأخير باستخدام إحدى طرق الطهي المحددة في القسم 7.5.