CODEX ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الصحة العالمية
منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

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

A

المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسمّاة

CXS 211-1999

تمّ اعتمادها في عام 1999. وتمّ تعديلها في الأعوام 2009 و2013 و2015 و2019 و2021.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الدهون الحيوانية الموصوفة في القسم 2 والمعروضة بحالة ملائمة للاستهلاك البشري.

2- الوصف

2-1 دهن الخنزير المسلى

يشكل دهن الخنزير المسلى المسيّح المنقى الدهن المستخلص من الأنسجة الدهنية الطازجة والنظيفة والسليمة للخنزير (*Sus scrofa*) الذي يكون بصحة جيدة عند الذبح والصالح للاستهلاك البشري. ولا تشمل الأنسجة العظام والجلد المفصول وجلد الرأس والأذنين والذيل والأعضاء وقصبة الرئتين والأوعية الدموية الكبيرة وفضالة الدهون والرغوة والترسيبات والكبس وما شابه ذلك، ويكون خالياً نسبياً من الأنسجة العضلية والدم.

يمكن أن يحتوي دهن الخنزير المسلى الذي يخضع للتجهيز على دهن الخنزير المكرر وستيارين دهن الخنزير ودهن الخنزير المهدرج أو يخضع لعمليات تعديل شرط أن يُذكر ذلك بوضوح على بطاقة التوسيم.

2-2 دهن الخنزير المسيّح

دهن الخنزير المسيّح هو الدهن المستخلص من أنسجة وعظام الخنزير (*Sus scrofa*) الذي يكون بصحة جيدة عند الذبح والصالح للإستهلاك البشري. ويمكن أن يحتوي على الدهون من العظام (المنظفة بشكل مناسب) والجلد المفصول وجلد الرأس والأذنين والذيل والأنسجة الأخرى الصالحة للاستهلاك البشري.

كما يمكن أن يحتوي **دهن الخنزير المسيّح الخاضع للتجهيز** على دهن الخنزير المسلى المكرر ودهن الخنزير المكرر المسيّح ودهن الخنزير المسلى المهدرج ودهن الخنزير المهدرج المسيّح وستيارين دهن الخنزير المسلى وستيارين دهن الخنزير المسيّح شرط أن يُذكر ذلك بوضوح على بطاقة التوسيم.

2-3 يشكل **العصير الأول (مرق الزيت)** المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال التسييح على نار خفيفة للدهون الطازجة (دهون الذبح) من القلب وبرقع الجنين والكليتين والأغشية المجمّعة عند ذبح الحيوانات البقرية التي تكون بصحة جيدة عند الذبح والصالحة للاستهلاك البشري ويتم الحصول عليه أيضا من خلال تقطيع الدهون.

2-4 الشحم الحيواني الصالح للأكل

الشحم الحيواني الصالح للأكل (العصارة) هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تسييح الأنسجة الدهنية النظيفة والسليمة (بما فيه تشذيب الدهون وتقطيعها) والعضلات والعظام المتصلة للحيوانات البقرية و/أو الأغنام (*Ovis aries*) التي تكون بصحة جيدة عند الذبح والصالحة للاستهلاك البشري.

يمكن أن يحتوي ***الشحم الحيواني الصالح للأكل والذي يخضع للتجهيز*** على الشحم الحيواني الصالح للأكل المكرر شرط أن يُذكر ذلك بوضوح على بطاقة التوسيم.

3– التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

مستويات التحليل الكروماتوغرافي للغاز السائل في تركيبة الأحماض الدهنية (محسوبة كنسبة مئوية)

إنّ العينات التي تندرج في إطار النسب الملائمة المحددة أدناه مستوفية لهذه المواصفات.

	دهن الخنزير المسلى دهن الخنزير المسيّح	العصير الأول الشحم الحيواني
C6:0	< 0.5 المجموع	< 0.5 المجموع
C8:0		
C10:0		
C12:0		
C14:0	1.0-2.5	2-6
C14:ISO	< 0.1	< 0.3
C14:1	< 0.2	0.5-1.5
C15:0	< 0.2	0.2-1.0
C15:ISO	< 0.1	< 1.5 المجموع
C15:ANTI ISO	< 0.1	
C16:0	20-30	20-30
C16:1	2.0-4.0	1-5
C16:ISO	< 0.1	< 0.5
C16:2	< 0.1	< 1.0
C17:0	< 1	0.5-2.0
C17:1	< 1	< 1.0
C17:ISO	< 0.1	< 1.5 المجموع
C17:ANTI ISO	< 0.1	
C18:0	8-22	15-30
C18:1	35-55	30-45
C18:2	4-12	1-6
C18:3	< 1.5	< 1.5
C20:0	< 1.0	< 0.5
C20:1	< 1.5	< 0.5
C20:2	< 1.0	< 0.1
C20:4	< 1.0	< 0.5
C22:0	< 0.1	< 0.1
C22:1	< 0.5	غير مكشوف

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام العوامل المضادة للرغوة والمواد المضادة للأكسدة والألوان المستخدمة وفقًا للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية رقم 02-1-3 في (دهن الخنزير المسلّى والشحم الحيواني وزيت السمك والدهون الحيوانية الأخرى) في المنتجات الغذائية التي تمتثل لهذه المواصفة.

5- الملوثات

تخضع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى الواردة في *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والعلف* (CXS 193-1995).

5-1 مخلفات المبيدات

تخضع المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلع.

6- النظافة العامة

يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من *المبادئ العامة لنظافة الأغذية* (CXC 1-1969)، ونصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة ومدونات الممارسات.

ينبغي أن تتقيد المنتجات بأية معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً *للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية الخاصة بالأغذية* (CXG 21- 1997).

7- التوسيم

7-1 اسم الغذاء

يتم توسيم المنتج وفقا *للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً* (CXS 1-1985). ويتوافق اسم الدهن مع الوصف المعطى في القسم 2 من هذه المواصفة.

7-2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

توضع المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم الغذاء وتعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما.

غير أنه يجوز الاستعاضة عن تعريف الشحنة واسم المصنع أو المعبئ وعنوانهما بعلامات تعريف شرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامات في المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

8-1 تحديد مستويات التحليل الكروماتوغرافي للغاز السائل في تركيبة الأحماض الدهنية

وفقا للمعايير IUPAC 2.301 و2.302 و2.304 أو ISO 5508: 1995/ 5509: 1999.

المرفق

عوامل الجودة والتركيبة الأخرى

تكمّل عوامل الجودة والتركيبة هذه المعلومات الخاصة بالتركيبة وعوامل الجودة الأساسية الواردة في المواصفة. وإنّ أي منتج تتوافر فيه عومل الجودة والتركيبة الأساسية لكن لا يستوفي هذه العوامل الإضافية، يُعتبر مع ذلك مطابقاً للمواصفة.

1- خصائص الجودة

اللون:

دهن الخنزير المسيّح	أبيض عندما يكون صلبا
دهن الخنزير المسلى	أبيض إلى كريمي
العصير الأول	أبيض كريمي إلى أصفر شاحب
الشحم الحيواني الصالح للأكل	أبيض ضارب إلى الصفرة إلى أصفر شاحب

الرائحة والطعم:

خاصان بالمنتج وخاليان من أي رائحة أو مذاق غريب وزنخ.

	الحد الأقصى
مواد متطايرة على 105 درجات مئوية	%0.3
الشوائب غير القابلة للذوبان	%0.05
المحتوى من صابون الصوديوم	
دهن الخنزير المسلى	صفر
العصير الأول	صفر
دهن الخنزير المسيّح	%0.005
الشحم الحيواني الصالح للأكل	%0.005
الحديد (Fe):	1.5 ملغ/كلغ
النحاس (Cu):	0.4 ملغ/كلغ
رقم الحموضة:	
دهن الخنزير المسلى	1.3 ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للدهن= الحد الأقصى للأحماض الدهنية الحرة % 0.65
العصير الأول	2.0 ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للدهن = الحد الأقصى للأحماض الدهنية الحرة % 1.00
دهن الخنزير المسيّح	2.5 ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للدهن = الحد الأقصى للأحماض الدهنية الحرة % 1.25

	الحد الأقصى
الشحم الحيواني الصالح للأكل	2.5 ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للدهن = الحد الأقصى للأحماض الدهنية الحرة % 1.25
قيمة البيروكسيد:	تصل إلى 10 ملي مكافئ أوكسيجين نشط/كلغ دهن

2– الخصائص الكيميائية والفيزيائية

	دهن الخنزير	دهن الخنزير المسيّح	العصير الأول	الشحم الحيواني
الكثافة النسبية (40 درجة مئوية/مياه على 20 درجة مئوية)	0.896-0.904	0.894-0.906	0.893-0.904	0.894-0.904
معامل الانكسار (معامل الانكسار على 40 درجة مئوية)	1.448-1.460	1.448-1.461	1.448-1.460	1.448-1.460
العيار (درجات مئوية)	32-45	32-45	42.5-47	40-49
قيمة التصبّن (ملغ هيدروكسيد البوتاسيوم/غرام دهن)	192-203	192-203	190-200	190-202
الرقم اليودي (محلول Wijs)	55-65	60-72	36-47	40-53
المواد غير القابلة للتصبّن (غرام/كلغ)	≤ 10	≤ 12	≤ 10	≤ 12

3– أساليب التحليل وأخذ العينات

تحديد المواد المتطايرة على 105 درجة مئوية

بحسب IUPAC 2.601 أو ISO 662: 1998.

تحديد الشوائب غير القابلة للذوبان

بحسب IUPAC 2.604 أو ISO 663: 1999.

تحديد المحتوى من الصابون

بحسب المواصفة البريطانية BS 684 القسم 2–5.

تحديد النحاس والحديد

بحسب ISO 8294: 1994، IUPAC 2.631 أو AOAC 990.05.

تحديد الكثافة النسبية

بحسب IUPAC 2.101، مع عامل التحويل المناسب.

تحديد معامل الانكسار

بحسب IUPAC 2.102 أو ISO 6320: 1995.

تحديد قيمة التصبّن

بحسب IUPAC 2.202 أو ISO 3657: 1988.

تحديد الرقم اليودي

محلول Wijs – بحسب IUPAC 2.205/1، ISO 3961: 1996، AOAC 993.20 أو

AOCS Cd 1d-1992 (97).

تحديد المواد غير القابلة للتصبّن

بحسب IUPAC 2.401 (part 1-5) أو ISO 3596-1: 1988 والتعديل 1 1997 وISO 3596-2: 1988 والتعديل 1 1999.

تحديد قيمة البيروكسيد

بحسب IUPAC 2.501 (بعد التعديل)، AOCS Cd 8b-90 (97) أو ISO 3960: 1998.

تحديد الحموضة

بحسب IUPAC 2.201 أو ISO 660: 1996.

تحديد العيار

بحسب ISO 935: 1988 أو IUPAC 2.121.