

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الإقليمية لمنتجات الطحلب الأحمر (البورفيريا)

CXS 323R-2017

اعتمدت في عام 2017

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة على منتجات الطحلب الأحمر المجفف والطحلب الأحمر المحمص والطحلب الأحمر المتبّل من نوع *Pyropia*، المعرّفة في القسم 2 أدناه، والمعروضة للاستهلاك المباشر بما فيه لأغراض تقديم الطعام أو لإعادة التعبئة، أو لمزيد من التصنيع عند الاقتضى.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

منتجات الطحلب الأحمر هي تلك التي أعدت بصورة رئيسية من الطحلب الأحمر الخام الذي ينتمي إلى نوع *Pyropia*. وتجفف جميع المنتجات وبعد التجفيف يمكن أن تحمص و/أو تُتبّل.

2-2 الأشكال

قد يأتي المنتج بأشكال مختلفة، كقطعة ممزقة أو ورقة أو ورقة ملفوفة أو كتلة مستديرة وما إلى ذلك. ويسمح بعرض للمنتج بأي شكل من الأشكال شرط أن يمثل لكافة شروط هذه المواصفة وأن يوصف على نحو كاف على بطاقة التوسيم لاجتناب إرباك المستهلك أو تضليله.

3-2 أنواع المنتج

1-3-2 منتجات الطحلب الأحمر المجفف

1-1-3-2 الطحلب الأحمر المجفف

الطحلب الأحمر المجفف هو الطحلب الأحمر الخام الذي يُغسل ويُفرم/يُقطّع ويشكّل ويُنزع عنه الماء ويجفف بعد الحصاد (المنتجات المجففة الأولى). وقد يمر بعملية إعادة تجفيف بغرض التخزين الطويل الأجل (المنتجات المجففة الثانية).

2-1-3-2 الطحلب الأحمر المجفف الآخر

الطحلب الأحمر المجفف الآخر هو منتج غير المنتج المحدد في القسم 1-1-3-2.

2-3-2 الطحلب الأحمر المحمص

الطحلب الأحمر المحمص هو منتج الطحلب الأحمر المجفف، المعرّف في القسم 1-3-2 الذي يمر بعملية تحميص دون تتبيل، بحيث يمكن أن تتغير خصائصه الفيزيائية-الكيميائية كاللون والرطوبة والملمس.

3-3-2 منتجات الطحلب الأحمر المتبّل

1-3-3-2 الطحلب الأحمر المتبّل

الطحلب الأحمر المتبّل هو المنتج الذي ينتج عن تتبيل منتجات الطحلب الأحمر المجفف، المعرّفة في القسم 1-3-2، بأية من المكونات الاختيارية المعرّفة في القسم 2-1-3. وقد يخضع لأي من الطرق التالية: التحميص، القلي السريع/العميق، المعالجة بزيت الطعام، وما إلى ذلك قبل التتبيل أو بعده.

2-3-3-2 الطحلب الأحمر المتبّل للتخمير

الطحلب الأحمر المتبّل للتخمير هو المنتج الذي ينتج عن تكسير منتج الطحلب الأحمر المجفف، المعرّف في القسم 1-1-3-2 وقلبه قليلاً سريعاً/عميقاً. ويكون المنتج متبلاً بالفعل أو تضاف إليه التوابل عند استهلاكه. ويضاف عليه الماء على درجة الغليان قبل الاستهلاك.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 المكونات الأساسية

الطحلب الأحمر الخام الذي ينتمي إلى نوع *Pyropia* كما هو معرّف في القسم 1-2.

2-1-3 المكونات الاختيارية

طالما كان وزن المكون الأساسي، المعرّف في القسم 1-1-3، أكثر من 60 في المائة، يمكن استخدام أعشاب بحرية أخرى صالحة للأكل، سواء كانت متضمنة قصداً أو من غير قصد، للمنتجات المعرّفة في القسم 1-3-2. وعندما تخلط أعشاب بحرية أخرى صالحة للأكل، يجب أن ينعكس ذلك في اسم المنتجات المعرّفة في القسم 1-8.

يمكن استخدام جميع المكونات الأخرى للمنتجات المعرّفة في القسم 2-3-3. ويجب أن تكون كافة منتجات الطحلب الأحمر المتبّلة ذات جودة غذائية وأن تمثل لكافة مواصفات الدستور الغذائي التي تنطبق عليها، إن وجدت.

2-3 عوامل الجودة

يجب أن يحافظ المنتج النهائي على نكهته ولونه اللذين يمثلان مواد الخام وطرق معالجته ويجب أن يكون خالياً من النكهات الرديئة.

1-2-3 محتوى الرطوبة

المنتجات	محتوى الرطوبة (% كحد أقصى)
منتجات الطحلب الأحمر المجفف (القسم 2-3-1) في حالة المنتجات المجففة الثانية	14 7
منتجات الطحلب الأحمر المحمص (القسم 2-3-2)	5
منتجات الطحلب الأحمر المتبل (القسم 2-3-3) في حالة الطحلب الأحمر المتبل للتخمير (القسم 2-3-3-2)	5 10

2-2-3 قيمة الحمض

المنتجات	الحد الأقصى (ملغ هيدرات هيدروكسيد البوتاسيوم/غ).
منتجات الطحلب الأحمر المتبل المقلية والمعالجة بزيت الطعام القسم (3-3-2)	3.0

3-3 تصنيف المنتجات المعيبة

يجب أن تعتبر أي عبوة غير مستوفية لشرط أو أكثر من شروط الجودة الواردة في القسم 2-3 "معيبة".

4-3 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مقبولة عندما لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة"، كما هي معرفة في القسم 3-3، عدد القبول (C) في خطة أخذ العينات المناسبة بمستوى جودة مقبول AQL يبلغ 6.5.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 منتجات الطحلب الأحمر المجفف والطحلب الأحمر المحمص

لا يُسمح باستخدام أي مواد مضافة إلى الأغذية.

2-4 منتجات الطحلب الأحمر المتبل

لا يُقبل أن تستخدم في منتجات الطحلب الأحمر المتبل (أنظر القسم 3-3-2) التي تمثل لهذه المواصفة غير منظّمة الحموضة والعوامل المضادة للتكتل والمواد المحسّنة للنكهة والمحليّيات والمثخنات ومضادات الأكسدة مستخدمة طبقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئتي الأغذية 04.2.2.2 و 04.2.2.8 أو المدرجة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية.

بالإضافة إلى ذلك، يمكن استخدام المواد المضافة إلى الأغذية التالية:

نظام الترقيم الدولي	اسم المواد المضافة إلى الأغذية	(ملغ/كلغ) المستوى الأقصى
المحليات		
950	بوتاسيوم الأسيسولفام	300

4-2-1 المنكهات

يجب أن تمثل المنكهات المستخدمة في هذه المنتجات للخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات (CGX 66-2008).

5- الملوثات

يجب أن تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تغطيها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من مبادئ الدستور الغذائي العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة كمدونات ممارسات النظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

كذلك يجب أن تمثل المنتجات أيضاً لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

7- الأوزان والمقاييس

1-7 الوزن الصافي

يجب التعبير عن المحتويات الصافية للمنتج بوحدة الوزن ("غ" أو "كغم") أو بعدد الأوراق أو بهما معا.

1-1-7 تصنيف "المنتجات المعيبة"

تعتبر العبوة التي لا تستوفي شرط الوزن الصافي المحددة في القسم 1-7 "معيبة".

2-1-7 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية لشروط القسم 1-7 عندما لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هي معرفة في القسم 1-1-7 عدد القبول (C) في خطة أخذ العينات المناسبة بمستوى جودة مقبول AQL يبلغ 6.5.

8- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية السابقة التغليف (CXS 1-1985)، تنطبق الأحكام التالية المحددة:

1-8 اسم المنتجات

يجب أن يكون اسم المنتجات متماشياً مع القسم 2-3. ويمكن التوسيم بأسماء مناسبة أخرى وفقاً لقانون وعرف البلد الذي توزع فيه المنتجات بما لا يضلل المستهلك. وفي حالة تضمين أعشاب بحرية صالحة للأكل غير *Pyropia* كمكونات اختيارية، يجب أن ينعكس ذلك في اسم المنتجات.

2-8 التوسيم بالمحتويات الصافية

يجب الإعلان عن المحتويات الصافية وفقاً للقسم 1-7. وبالنسبة لرزم البيع بالتجزئة، يجب الإعلان عن الوزن وفقاً لمتطلبات البلد المستورد.

3-8 توسيم العبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة

توضع المعلومات عن العبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة إما على العبوة أو في المستندات المصاحبة لها، باستثناء اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم الجهة المصنعة أو المعبئة وعنوانها، فهذه يجب أن تظهر على العبوة. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم الجهة المصنعة أو المعبئة وعنوانها بعلامة تعريف، شريطة أن تكون هذه العلامة متماهية بوضوح مع الوثائق المرفقة.

يجب تحديد المواد الغريبة¹ الصالحة للأكل والإعلان عنها بشكل مناسب على ملصق العبوة أو في المستندات المرفقة.

¹ مخلوقات بحرية أو نباتات بحرية غير ضارة بجسم الإنسان تختلط عن غير قصد وبشكل طبيعي لا يمكن اجتنابه خلال عملية النمو في البحر.

9- التعبئة

يجب أن تكون مواد التغليف المستخدمة لمنتجات التجزئة شفافة تماماً باستثناء مناطق الطباعة أو غير شفافة تماماً. وبالإضافة إلى ذلك، يجب تعبئة المنتجات بحيث تتم حمايتها من الرطوبة.

10- أساليب التحليل وأخذ العينات

لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، يجب أن تُستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.