

المواصفة الخاصة بمزيج من الحليب المنزوع الدسم والدهون النباتية
في شكل مجفف

CXS 251-2006

تم اعتمادها في عام 2006. وتعديلها في الأعوام 2010 و2013 و2014 و2016 و2018 و2021.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على مزيج من الحليب المنزوع الدسم والدهون النباتية في شكل مجفف، مخصص للاستهلاك المباشر أو للمزيد من التجهيز، وفقا للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

يشكل مزيج من الحليب المنزوع الدسم والدهون النباتية في شكل مجفف منتجاً يتم إعداده من خلال نزع جزء من الماء من مكونات الحليب مع إضافة زيت نباتي صالح للأكل، ودهون نباتية صالحة للأكل أو خليط منها، من أجل الوفاء بالمتطلبات الخاصة بالتركيبية الواردة في القسم 3 من هذه المواصفة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

الحليب المنزوع الدسم ومساحيق الحليب المنزوع الدسم¹ وغير ذلك من جوامد الحليب غير الدهنية، والدهون/ الزيوت النباتية الصالحة للأكل.¹

يسمح باستخدام منتجات الحليب التالية لأغراض تعديل البروتين:

- محتبس الحليب: محتبس الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تكثيف بروتين الحليب بواسطة الترشيح البالغ للحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم؛
- مصّل الحليب: مصّل الحليب هو المنتج الذي تم الحصول عليه من خلال إزالة بروتين الحليب ودهون الحليب من الحليب والحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم بواسطة الترشيح البالغ؛
- واللاكتوز.¹

2-3 المغذيات المسموح بها

حيثما هو مسموح به طبقاً للمبادئ العامة لإضافة العناصر الغذائية الأساسية للأغذية (CXG 9-1987)، ينبغي للتشريعات الوطنية وفقاً لاحتياجات فردى البلدان، بما في ذلك، عند الاقتضاء، حظر استخدام مغذيات معينة، وضع المستويات الدنيا والقصوى للفيتامينات (أ) و(د) وغير ذلك من المغذيات، حيثما كان ذلك مناسباً.

¹ للاطلاع على الخصائص، انظر مواصفة الدستور الغذائي ذات الصلة.

3-3 التركيبية

مزيج الحليب المنزوع الدسم والدهون النباتية في شكل مجفف

النسبة الدنيا لإجمالي الدهون	26 في المائة كتلة/كتلة
النسبة القصوى للماء ^(أ)	5 في المائة كتلة/كتلة
النسبة الدنيا لبروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾	34 في المائة كتلة/كتلة

المزيج المنخفض الدهون من الحليب المنزوع الدسم والدهون النباتية في شكل مجفف

مجموع الدهون	أكثر من 1.5 في المائة وأقل من 26 في المائة
كتلة/كتلة	
النسبة القصوى للماء ⁽¹⁾	5 في المائة كتلة/كتلة
النسبة الدنيا لبروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾	34 في المائة كتلة/كتلة
⁽¹⁾ يشمل محتوى جوامد الحليب من غير الدهون الماء الناجم عن تبلور اللاكتوز.	

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام فئات المواد المضافة إلى الأغذية الواردة أدناه فقط على النحو الوارد في الجدول لفئات المنتجات المحددة.

ويجوز استخدام المواد المنظمة للحموضة والمواد المضادة للتكتل والمواد المضادة للأكسدة المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 01-5-2 (نظائر مسحوق الحليب والقشدة)، وفقط أنواع معينة من المواد المنظمة للحموضة والمواد المضادة للتكتل والمستحلبات والمثبتات الواردة في الجدول 3، في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة.

الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية	الاستخدام المبرر
الألوان:	-
عوامل التبييض:	-
منظمات الحموضة:	X
المثبتات:	X
المثخنات:	-
المستحلبات:	X

X	مانعات التأكسد:
-	المواد الحافظة:
-	عوامل الإرخاء:
X	المواد المضادة للتكتل:
-	غاز التعبئة

X إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

- إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وتمثل الحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

وتمثل الزيوت/الدهون النباتية المستخدمة في صناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للزيوت/الدهون في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات المبيدات المحددة للزيوت/الدهون من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة العامة

يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات.

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

7- التوسيم

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

7-1 اسم الغذاء

يكون اسم الغذاء على النحو التالي:

- مزيج الحليب المنزوع الدسم والدهون النباتية في شكل مجفف؛
 - أو المزيج المنخفض الدهون من الحليب المنزوع الدسم والدهون النباتية في شكل مجفف.
- ويجوز استخدام أسماء أخرى إذا ما كانت التشريعات الوطنية في بلد البيع بالتجزئة تسمح بذلك.

7-2 إعلان إجمالي المحتوى من الدهون

يعلن إجمالي المحتوى من الدهون بطريقة مقبولة في بلد البيع للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم، أو (2) بالغرام في كل حصة مستهلكة حسبما هو محدد في بطاقة التوسيم شريطة ذكر عدد الحصص.

وينبغي أن يظهر على بطاقة التوسيم بيان يشير إلى وجود دهن نباتي صالح للأكل و/أو زيت نباتي صالح للأكل. عندما يكون ذلك مطلوباً من جانب بلد البيع بالتجزئة، يدرج الاسم الشائع للنبات الذي يستخلص منه الدهن أو الزيت في اسم الغذاء أو كبيان منفصل.

7-3 إعلان بروتين الحليب

يعلن محتوى بروتين الحليب بطريقة مقبولة في بلد البيع للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم، أو (2) بالغرام في كل حصة مستهلكة حسبما هو محدد في بطاقة التوسيم شريطة ذكر عدد الحصص.

7-4 قائمة المكونات

لا تحتاج منتجات الألبان المستخدمة لتعديل البروتين فقط إلى أن تُعلن، على الرغم من أحكام القسم 4-2-1 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).

5-7 البيان الاستشاري

ينبغي أن يظهر على بطاقة التوسيم بيان يشير إلى أن المنتج ينبغي ألا يستخدم كبديل لمستحضر للرضع. على سبيل المثال، "غير مناسب للرضع".

8- أساليب أخذ العينات والتحليل

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفة.