

# 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



E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بالثوم المجفف أو المنزوع الماء

**CXS 347-2019**

تم اعتمادها في عام 2019.

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الثوم في شكله المجفف أو المنزوع الماء، بوصفه نوعاً من التوابل أو من أعشاب الطهو، على النحو المحدد في القسم 1-2 أدناه، والمقدم للاستهلاك المباشر، كمكون من مكونات إعداد الطعام أو لإعادة تعبئته عند الحاجة. ولا تسري هذه المواصفة على المنتجات المخصصة للتجهيز الصناعي.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

إن الثوم المجفف/المنزوع الماء هو منتج جاهز يتم الحصول عليه من خلال تجفيف فصوص الثوم (من نوع *Allium sativum L*) و/أو بصيلته.

### 2-2 الأشكال

#### 1-2-2 يجوز للجزور والجذامير والبصيلات المجففة أن تكون:

- كاملة، و/أو معرفةً على أنها من نوع الثوم الأحادي البصلة المقشور والمجفف/المنزوع الماء، و/أو فصوصاً خالصة؛
- بشكل أجزاء/كسرات
- مطحونة/بشكل مسحوق
- بأشكال أخرى غير المذكورة أعلاه، بشرط وسم عبوتها بما يتوافق مع ذلك.

#### 2-2-2 يحدد حجم جسيمات المنتج في شكله المطحون/المسحوق بموجب اتفاق تعاقدى مبرم بين الشاري والبائع.

## 3- المكونات الرئيسية وعوامل الجودة

### 1-3 المكونات

ينتمي المنتج إلى النوع المحدد تحت القسم 1-2 ويمثل للشروط المنصوص عليها في الملحقين الأول والثاني (الخصائص الكيميائية والفيزيائية للثوم المجفف أو المنزوع الماء). ويجوز استخدام التسمية العامة إذا كان المنتج عبارة عن مزيج من الأصناف المختلفة المدرجة تحت التسمية العامة لهذه السلعة. أما عند استخدام تسمية مخصصة، فيجب أن يحتوي المنتج على 80 في المائة على الأقل من الصنف المرتبط بتلك التسمية المخصصة.

### 2-3 عوامل الجودة

#### 1-2-3 الرائحة والنكهة واللون

يتسم المنتج بالرائحة واللون والنكهة التي تميزه، والتي قد تتفاوت بتفاوت العوامل الجغرافية-المناخية والظروف والأصناف، ويخلو من أي رائحة ولون ونكهة غريبة، ولا سيما إذا كانت ناجمة عن التعفن.

### 2-2-3 الخصائص الكيميائية والفيزيائية

ينبغي للمنتج العام الامتثال للشروط المحددة في الملحق الأول (الخصائص الكيميائية) والملحق الثاني (الخصائص الفيزيائية). ويجب ألا تؤثر العيوب المسموح بها على المظهر العام للمنتج من حيث جودته وجودته وحفظه وعرضه في العبوة. ولا يجوز أن يكون هناك أي شكل من أشكال الزغل في المنتج.

### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام العوامل المضادة للتكتل في المنتج إذا كان على شكل مسحوق، بالتماشي مع الجدول 3 للمواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).

### 5- الملوثات

1-5 تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى المشار إليها في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

2-5 وتمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات كما حددها هيئة الدستور الغذائي.

### 6- النظافة

1-6 يوصى بالنسبة إلى المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة أن يتم إعدادها ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015)، ومدونة ممارسات الوقاية من السموم الفطرية في التوابل وخفضها (CXC 78-2017)، ونصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة، كمدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

2-6 يجب أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تم وضعها طبقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

### 7- الأوزان والمقاييس

تكون العبوات ممتلئة قدر الإمكان بدون أي إخلال بالجودة، ويجب أن تكون متوافقة مع الإعلان الصحيح للمحتويات الخاصة بالمنتج.

### 8- التوسيم

1-8 يجري توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985). وبالأخص، تسري الأحكام المحددة التالية:

### 2-8 اسم المنتج

1-2-8 يسمى المنتج بحسب ما هو موصوف في القسم 2-1.

2-2-8 يجوز لاسم المنتج أن يتضمن إشارة إلى شكله، على النحو الموصوف في القسم 2-2.

3-2-8 يجوز ذكر النوع أو الصنف النباتي على وسم العبوة.

3-8 بلد المنشأ وبلد الحصاد

1-3-8 يُذكر بلد المنشأ

2-3-8 يكون ذكر بلد الحصاد اختياريًا

3-3-8 يكون ذكر منطقة الحصاد وسنة الحصاد اختياريًا

4-8 تحديد الخصائص التجارية

- الفئة/الدرجة، إذا كان ذلك منطبقًا

- الحجم (اختياري)

5-8 توسيم حاويات البيع بالجملة

ترد المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم الجهة المصنعة أو المعبئة أو الموزعة أو المستوردة وعنوانها، فضلاً عن تعليمات التخزين، التي يجب أن ترد على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم الجهة المصنعة أو المعبئة أو الموزعة أو المستوردة وعنوانها بعلامة تعريف، شرط أن يكون من السهل التعرف على هذه العلامة بوضوح من خلال المستندات المصاحبة.

9- طرق التحليل وأخذ العينات

1-9 طرق التحليل<sup>1</sup>

النوع <sup>2</sup>	المبدأ	الأسلوب	المعيار
1 2 1 1	تقطير معايرة تقطير تقطير	ISO 939 AOAC 2001.12 AOAC 986.21 ASTA 2.0	الرطوبة
1 1 1	قياس وزني قياس وزني	ISO 928 AOAC 941.12 ASTA 3.0	إجمالي الرماد

<sup>1</sup> يجب استخدام أحدث إصدار أو نسخة للطريقة المعتمدة.

<sup>2</sup> بحسب تعريف "أنواع طرق التحليل" وفقاً للقسم الثاني من دليل الإجراءات للدستور الغذائي.

	قياس وزني		
1 1 1	قياس وزني قياس وزني قياس وزني	ISO 930 AOAC 941.12 ASTA 4.0	رماد غير قابل للذوبان في الحمض
1  1	معاينة بصرية يليها القياس الوزني معاينة بصرية يليها القياس الوزني	ISO 927  ASTA 14.1	مادة دخيلة
1  1	معاينة بصرية يليها القياس الوزني غربة يليها القياس الوزني	ISO 927  AOAC 960.51	مادة غريبة
4	معاينة بصرية	طريقة مناسبة لنوع معين من التوابل، بحسب الفصل الفرعي 14 للفصل 16 من دليل طرائق التحليل الرسمية لرابطة جماعات العاملين في التحليل الكيميائي	حشرات/أجزاء من حشرات
4 4	معاينة بصرية معاينة بصرية	ISO 927 AOAC 960.51	حشرات حيّة
4  4	معاينة بصرية  أسلوب الكشف بواسطة الإنزيمات	دليل إجراءات التحليل الكلي، إدارة الأغذية والعقاقير في الولايات المتحدة، النشرة الفنية رقم V.39 B (للفصوص الكاملة) OAC 993.27 (للمنتج المطحون)	مخلفات ثدييات
1	استخلاص يليه القياس الوزني	ISO 941	مستخلص قابل للذوبان في الماء البارد
4	تقطير يليه القياس بالمعايرة	ISO 5567	محتوى مركبات الكبريت العضوية المتطايرة

4	معينة بصرية (للفصوص الكاملة)	<p>الطريقة 5-8 التوابل والبهارات والنكهات والعقاقير الخام</p> <p>(دليل إجراءات التحليل الكلي، إدارة الأغذية والعقاقير في الولايات المتحدة، النشرة الفنية رقم 5)</p> <p><a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a></p>	ضرر ناجم عن العفونة
---	------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------

## 2-9 خطة أخذ العينات

تصاغ لاحقاً.

## الملحق الأول

ألف - الخصائص الكيميائية للثوم المجفف أو المنزوع الماء	
المعيار	الشرط المطلوب
الرطوبة، % وزن/وزن (حد أقصى)	
1- بالنسبة إلى مسحوق الثوم	7.0
2- بالنسبة إلى أشكال المنتج غير مسحوق الثوم	8.0
إجمالي الرماد على أساس جاف، % وزن/وزن (حد أقصى)	6.0
رماد غير قابل للذوبان في الحمض، على أساس جاف، % وزن/وزن (حد أقصى)	0.5
محتوى مركبات الكبريت العضوية المتطايرة، % (كتلة/كتلة) على أساس جاف (الحد الأدنى)	0.3
مستخلص قابل للذوبان في الماء البارد، % (كتلة/كتلة) على أساس جاف،	
(حد أدنى)	70
(حد أقصى)	90

## الملحق الثاني

باء - الخصائص الفيزيائية للثوم المجفف أو المنزوع الماء	
المعيار	المتطلبات <sup>3</sup>
مادة دخيلة، % وزن/وزن (حد أقصى) <sup>1</sup>	0.5
مادة غريبة، <sup>2</sup> % وزن/وزن (حد أقصى)	0.5
عفن ظاهر للعيان، % وزن/وزن (حد أقصى)	1.0
حشرات حية، العدد/100 غ (الحد الأقصى)	0
حشرات ميتة، أجزاء حشرات، تلوث جزاء قوارض، لا تتعدى % من كسر الكتلة كحد أقصى	0.5

<sup>3</sup> تسري هذه الشروط على الأشكال كلها.

1.0	مخلفات ثدييات، ملغ/كلغ (الحد الأقصى)
-----	--------------------------------------

**ملاحظة:**

- 1- المواد النباتية المرتبطة بالنبته التي استُخرج منها المنتج ولكن التي لا يُقبل بها كجزء من المنتج النهائي.
- 2- أي عناصر أو مواد دخيلة/مكشوفة غير مقبولة وظاهرة للعيان لا ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبته التابل، مثل العيدان والحصى ونسيج أكياس الخيش والمعادن وغيرها.