

المواصفة الخاصة بالشوكولاتة ومنتجاتها

CODEX STAN 87-1981

اعتمدت في عام 1981. نُقحت في عام 2003. عُدلت في عام 2016.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الشوكولاتة ومنتجاتها المعدة للاستهلاك البشري والمدرجة في القسم 2. ويجري إعداد الشوكولاتة ومنتجاتها من الكاكاو ومواد الكاكاو مع السكر وقد تحتوي على مواد تحلية، ومنتجات الحليب ومنكهات ومكونات غذائية أخرى.

2 - الوصف وعوامل التركيبة الأساسية

الشوكولاتة هي الاسم الشائع المعروف لمنتجات متجانسة تمتثل للأوصاف الواردة أدناه والملخصة في الجدول 1. وهي تنتج من عملية تصنيع مناسبة لمواد الكاكاو التي يمكن دمجها مع منتجات الحليب، والسكر و/أو مواد التحلية، ومضافات أخرى مدرجة في القسم 3 من هذه المواصفة. وقد تضاف مواد غذائية أخرى صالحة للاستهلاك، باستثناء الدقيق والنشا (ما عدا المنتجات المدرجة في القسمين 2.1.1.1 و 2.1.1.2 من هذه المواصفة) والدهون الحيوانية من غير دسم الحليب، لتشكيل منتجات الشوكولاتة المتنوعة. وينبغي ألا يتجاوز مجموع هذه المضافات 40 في المائة من الوزن الاجمالي للمنتجات النهائية، شريطة احترام أحكام التوسيم الواردة في القسم 5.

لا تتجاوز مضافات الدهون النباتية غير زبدة الكاكاو نسبة 5 في المائة من المنتجات النهائية، بعد خصم الوزن الاجمالي لأي مضافات غذائية أخرى صالحة للاستهلاك، من دون تخفيض المحتويات الدنيا لمواد الكاكاو. ويجوز تحديد طبيعة الدهون النباتية المسموح بها لهذا الغرض في القوانين المرعية، حيثما تقتضي السلطات المختصة ذلك.

1-2 أنواع الشوكولاتة (التركيب)

1-1-2 الشوكولاتة

تحتوي الشوكولاتة (المسماة أيضاً في بعض المناطق الشوكولاتة الحلوة المرة والشوكولاتة نصف المحلاة والشوكولاتة الداكنة أو "الشوكولاتة الذوابة Fondant")، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 35 في المائة من جوامد الكاكاو، منها ما لا يقل عن 18 في المائة من زبدة الكاكاو وما لا يقل عن 14 في المائة من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون.

1-1-1-2 الشوكولاتة الساخنة المكثفة Chocolate a la taza هي المنتج الموصوف في القسم 2.1.1 من هذه المواصفة ويحتوي على 8 في المائة كحد أقصى كتلة/كتلة من الدقيق و/أو النشا من القمح أو الذرة أو الأرز.

2-1-2 الشوكولاتة الحلوة

تحتوي الشوكولاتة الحلوة، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 30 في المائة من مجموع جوامد الكاكاو، منها ما لا يقل عن 18 في المائة من زبدة الكاكاو وما لا يقل عن 12 في المائة من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون.

1-2-1-2 الشوكولاتة المعروفة بـ Chocolate familiar a la taza هي المنتج الموصوف في القسم 2.1.2 من هذه المواصفة ويحتوي على 18 في المائة كحد أقصى كتلة/كتلة من الدقيق و/أو النشا من القمح أو الذرة أو الأرز.

3-1-2 شوكولاتة Couverture

يحتوي نوع الشوكولاتة المعروف بـ *Couverture*، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 35 في المائة من مجموع جوامد الكاكاو، منها ما لا يقل عن 31 في المائة من زبدة الكاكاو وما لا يقل عن 2,5 في المائة من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون.

4-1-2 الشوكولاتة بالحليب

تحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 25 في المائة من جوامد الكاكاو (بما في ذلك حد أدنى يبلغ 2,5 من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون) وحد أدنى محدد من جوامد الحليب يتراوح ما بين 12 و14 في المائة (بما في ذلك حد أدنى من دسم الحليب يتراوح ما بين 2,5 و3,5 في المائة). ويُطبق المحتوى الأدنى لجوامد الحليب ودسم الحليب من جانب السلطات المختصة وفقاً للقوانين المرعية. وتشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.

وقد يُحدّد أيضاً حد أدنى من محتوى زبدة الكاكاو بالإضافة إلى دسم الحليب، عند ورود طلب بذلك من جانب السلطة المختصة.

5-1-2 الشوكولاتة بالحليب من نوع Family Milk Chocolate

تحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 20 في المائة من جوامد الكاكاو (بما في ذلك حد أدنى يبلغ 2,5 من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون) وما لا يقل عن 20 في المائة من جوامد الحليب (بما في ذلك حد أدنى يبلغ 5 في المائة من دسم الحليب). تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.

وقد يُحدّد أيضاً حد أدنى من محتوى زبدة الكاكاو بالإضافة إلى دسم الحليب، عند ورود طلب بذلك من جانب السلطة المختصة.

6-1-2 الشوكولاتة بالحليب من نوع Couverture

تحتوي الشوكولاتة بالحليب من نوع *Couverture*، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 25 في المائة من جوامد الكاكاو (بما في ذلك حد أدنى يبلغ 2,5 في المائة من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون) وما لا يقل عن 14 في المائة من جوامد الحليب (بما في ذلك حد أدنى يبلغ 3,5 في المائة من دسم الحليب) وما لا يقل عن 31 في المائة من مجموع الدهون. تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.

7-1-2 منتجات الشوكولاتة الأخرى

1-7-1-2 الشوكولاتة البيضاء

تحتوي الشوكولاتة البيضاء، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 20 في المائة من زبدة الكاكاو وما لا يقل عن 14 في المائة من جوامد الحليب (بما في ذلك حد أدنى من دسم

الحليب يتراوح ما بين 2.5 و3.5 في المائة كما تطبقه السلطة المختصة وفقاً للقوانين المرعية).
تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.
وقد يُحدّد أيضاً حد أدنى من محتوى زبدة الكاكاو بالإضافة إلى دسم الحليب، عند ورود طلب بذلك من جانب السلطة المختصة.

2-7-1-2 شوكولاتة الجاندويا

شوكولاتة الجاندويا (أو واحدة من مشتقات كلمة "جاندويا") هي منتجات يتم الحصول عليها، أولاً، من الشوكولاتة التي تحتوي على 32 في المائة كحد أدنى من مجموع جوامد الكاكاو الجافة، بما في ذلك 8 في المائة كحد أدنى من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون، وثانياً، من البندق المطحون طحناً دقيقاً بحيث تحتوي المنتجات على ما لا يقل عن 20 في المائة وما لا يزيد عن 40 في المائة من البندق.
وقد يُضاف إليها ما يلي:

- (أ) الحليب و/أو جوامد الحليب الناجمة عن عملية التبخر، بحيث لا تحتوي المنتجات النهائية على أكثر من 5 في المائة من جوامد الحليب المجفف؛
(ب) اللوز والبندق وغيرها من أنواع الجوز، سواء أكانت كاملة أو مكسرة، بكميات لا تتجاوز، مع البندق المطحون، 60 في المائة من الوزن الاجمالي للمنتجات.

3-7-1-2 شوكولاتة الجندويا بالحليب

شوكولاتة الجندويا (أو واحدة من مشتقات كلمة "جندويا") بالحليب هي منتجات يتم الحصول عليها، أولاً، من الشوكولاتة بالحليب التي تحتوي على 10 في المائة كحد أدنى من جوامد الحليب المجفف، وثانياً من البندق المطحون طحناً دقيقاً بحيث تحتوي المنتجات على ما لا يقل عن 15 في المائة ولا يزيد عن 40 في المائة من البندق.
تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.

وقد يضاف ما يلي: اللوز والبندق وغيرها من أنواع الجوز، سواء أكانت كاملة أو مكسورة، بأي كميات بحيث يكون مجموعها مع البندق لا يتجاوز 60 في المائة من الوزن الإجمالي للمنتجات.
وقد يُحدّد أيضاً حد أدنى من محتوى زبدة الكاكاو بالإضافة إلى دسم الحليب، عند ورود طلب بذلك من جانب السلطة المختصة.

4-7-1-2 شوكولاتة "المائدة" para mesa

هي شوكولاتة خام يزيد فيها حجم حبة السكر عن 70 ميكرون.

1-4-7-1-2 شوكولاتة "المائدة" para mesa

تحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 20 في المائة من مجموع جوامد الكاكاو (بما في ذلك حد أدنى يبلغ 11 في المائة من زبدة الكاكاو وحد أدنى يبلغ 9 في المائة من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون).

2-4-7-1-2 شوكولاتة para mesa نصف المرة

تحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 30 في المائة من مجموع جوامد الكاكاو (بما في ذلك حد أدنى 15 في المائة من زبدة الكاكاو وحد أدنى 14 في المائة من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون).

2-1-2-3-4-7-1-2 شوكلاتة para mesa المرة

تحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 40 في المائة من مجموع جوامد الكاكاو (بما في ذلك حد أدنى 22 في المائة من زبدة الكاكاو وحد أدنى 18 في المائة من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون).

2-2 أنواع (أشكال) الشوكولاتة

1-2-2 الشوكولاتة الشعيرية ورقائق الشوكولاتة

الشوكولاتة الشعيرية ورقائق الشوكولاتة هي منتجات من الكاكاو أنتجت باستعمال تقنيات المزج والبتق والتقسية التي تُكسب المنتجات خصائص فريدة ذات قوام رقيق. وتكون الشوكولاتة الشعيرية على شكل حبات قصيرة وأسطوانية فيما تكون رقائق الشوكولاتة على شكل قطع صغيرة مسطحة.

1-1-2-2 الشوكولاتة الشعيرية ورقائق الشوكولاتة

تحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 32 في المائة من جوامد الكاكاو، يكون منها 12 في المائة على الأقل من زبدة الكاكاو و14 في المائة من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون.

2-1-2-2 شوكلاتة الشعيرية بالحليب/ رقائق الشوكولاتة بالحليب

تحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 20 في المائة من جوامد الكاكاو (بما في ذلك حد أدنى يبلغ 2,5 في المائة من جوامد الكاكاو الخالية من الدهون) وما لا يقل عن 12 في المائة من جوامد الحليب (بما في ذلك حد أدنى يبلغ 3 في المائة من دسم الحليب). تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.

وقد يُحدّد أيضاً حد أدنى من محتوى زبدة الكاكاو بالإضافة إلى دسم الحليب، عند ورود طلب بذلك من جانب السلطة المختصة.

2-2-2 الشوكولاتة المحشوة

الشوكولاتة المحشوة هي منتجات مغطاة بطبقة من واحدة أو أكثر من أنواع الشوكولاتة المعرّفة في القسم 2.1، باستثناء الشوكولاتة الساخنة المكثفة *Chocolate a la taza* والشوكولاتة المعروفة بـ *Chocolate familiar a la taza* والمنتجات المعرّفة في القسم 2.1.7.4 (شوكولاتة "المائدة" *para mesa*)، ويكون وسطها متميزاً بشكل واضح من حيث تكوينه عن الطبقة الخارجية. ولا تشمل الشوكولاتة المحشوة أيّاً من الحلويات أو المعجنات أو البسكويت أو الأيس كريم. ويجب ألا يقل جزء الشوكولاتة من طبقة التغطية عن 25 في المائة من الوزن الاجمالي للمنتجات ذات الصلة.

وإذا كان الجزء الأوسط للمنتجات مصنوعاً من مكّون أو مكونات قد خُصصت لها مواصفات منفصلة في الدستور الغذائي، يجب أن يمتثل المكّون (المكونات) للمواصفات المعمول بها.

3-2-2 أقراص الشوكولاتة أو البرالين

هي قطع بحجم اللقمة لا يقل فيها مقدار مكّون الشوكولاتة عن 25 في المائة من الوزن الاجمالي. وتتكون القطع إما من الشوكولاتة المحشوة أو من نوع واحد أو أكثر من أنواع الشوكولاتة المعرّفة في القسم 2.1، باستثناء الشوكولاتة الساخنة المكثفة *Chocolate a la taza* والشوكولاتة المعروفة بـ *Chocolate familiar a la taza* والمنتجات المعرّفة في القسم 2.1.7.4 (شوكولاتة "المائدة" *para mesa*).

الجدول 1- جدول ملخص لمتطلبات التركيبة المتعلقة بالقسم 12

(النسبة المئوية محسوبة على أساس المادة الجافة في المنتجات وبعد خصم وزن بقية المواد الغذائية الصالحة للأكل المصرح بها في القسم 2)

المنتجات							المكونات (%)		
2- أنواع الشوكولاتة	زبد الكاكاو	جوامد الكاكاو الخالية من الدهون	إجمالي جوامد الكاكاو	إجمالي جوامد الحليب	إجمالي جوامد الحليب	نسب/ دقيق مطحون			
1-2 أنواع الشوكولاتة (التركيب)									
1-1-2 الشوكولاتة	18 ≥	14 ≥	35 ≥						
1-1-2-1 شوكولاتة "المائدة" Chocolate a la taza	18 ≥	14 ≥	35 ≥			8 <			
2-1-2 الشوكولاتة الحلوة	18 ≥	12 ≥	30 ≥						
1-2-1-2 الشوكولاتة المعروفة بـ Chocolate familiar a la taza	18 ≥	12 ≥	30 ≥			18 <			
3-1-2 شوكولاتة Couverture	31 ≥	2.5 ≥	35 ≥						
4-1-2 الشوكولاتة بالحليب	2.5 ≥	2.5 ≥	25 ≥	3.5-2.5 ≥	14-12 ≥				
5-1-2 الشوكولاتة بالحليب من نوع Family Milk Chocolate	2.5 ≥	2.5 ≥	20 ≥	5 ≥	20 ≥				
6-1-2 الشوكولاتة بالحليب من نوع Couverture	2.5 ≥	2.5 ≥	25 ≥	3.5 ≥	14 ≥				
7-1-2 منتجات الشوكولاتة الأخرى									
1-7-1-2 الشوكولاتة البيضاء	20 ≥			3.5-2.5 ≥	14 ≥				
2-7-1-2 شوكولاتة الجانديا	8 ≥		32 ≥			20 ≥ و ≤ 40			
3-7-1-2 شوكولاتة الجانديا بالحليب	2.5 ≥		25 ≥	3.5-2.5 ≥	10 ≥	15 ≥ و ≤ 40			
4-7-1-2 شوكولاتة "المائدة" para mesa	11 ≥	9 ≥	20 ≥						
1-4-7-1-2 شوكولاتة "المائدة" para mesa	15 ≥	14 ≥	30 ≥						
2-4-7-1-2 شوكولاتة para mesa نصف المرة	22 ≥	18 ≥	40 ≥						
3-4-7-1-2 شوكولاتة para mesa المرة									
2-2 أنواع (أشكال) الشوكولاتة									
1-2-2 الشوكولاتة الشعيرية ورقائق الشوكولاتة	12 ≥	14 ≥	32 ≥						
1-1-2-2 الشوكولاتة الشعيرية ورقائق الشوكولاتة									
2-1-2-2 الشوكولاتة الشعيرية بالحليب/ رقائق الشوكولاتة بالحليب	2.5 ≥	20 ≥	20 ≥	3 ≥	12 ≥				
2-2-2 الشوكولاتة المحشوة (انظر القسم 2.2.2)									
3-2-2 أقراص الشوكولاتة أو البرالين (انظر القسم 2.2.3)									

3 - الإضافات الغذائية

1-3 منظمات الحموضة، ومضادات الأكسدة، والمثخنات، والألوان (لأغراض تزيين الأسطح فقط)، والمستحلبات، وعوامل التزجيج، والمحليات المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 05.1.4 (الشوكولاتة ومنتجاتها) وفئات الأغذية الأصلية مقبولة للاستخدام في الأغذية

1 تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.
Meetings 06/Codex Standard/J4347a

المتثلة لهذه المواصفة. وحدها بعض الإضافات الغذائية الواردة في الجدول 3 تكون مقبولة للاستخدام في الأغذية المتثلة لهذه المواصفة.

2-3 ينبغي للمكبات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتنثال للخطوط التوجيهية بشأن استخدام المكبات (CAC/GL 66-2008). ويُسمح فقط باستخدام المكبات التي لا تقلد الشوكولاتة أو مكبات الحليب حسب ممارسات التصنيع الجيدة للمنتجات الموصوفة في القسمين الفرعيين 2.1 و 2.2، باستثناء الفانيلين و إيثيل الفانيلين التي يجوز استخدامها بمستوى أقصى يبلغ 1000 مغ/كغ، منفردةً أو مجتمعة.

3-3

المواد المساعدة في التجهيز	الحد الأقصى
الهيكسان (62 درجة مئوية - 82 درجة مئوية)	1 مغ/كغ محسوبة على أساس محتوى الدهون

ينبغي أن تكون المواد المساعدة في عملية تجهيز المنتجات المتثلة لهذه المواصفة متسقة مع الخطوط التوجيهية الخاصة بالمواد المساعدة في التجهيز (CXG 75-2010).

4- النظافة

1-4 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CAC/RCP 75-2015) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة الصحية ومدونات الممارسات الصادرة عن الدستور الغذائي.

ينبغي أن تطابق المنتجات كل معيار من المعايير الميكروبيولوجية الموضوعة بالتوافق مع المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

5- التوسيم

علاوة على الأحكام الواردة في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، يجب التصريح بالمعلومات التالية:

1-5 إسم الغذاء

1-1-5 يُشار إلى المنتجات الواردة في القسمين 2.1 و 2.2 من هذه المواصفة والممتثلة للمتطلبات المناسبة في القسم ذات الصلة بحسب الاسم المدرج في القسم 2 ومع مراعاة الأحكام الواردة في القسم 5 من هذه المواصفة. يمكن وصف المنتجات المحددة في القسم 2.1.1 بتسمية "شوكولاتة حلوة مرة" أو "شوكولاتة نصف محلاة" أو "شوكولاتة داكنة" أو "شوكولاتة ذواية (فوندان)".

عند الاستعاضة عن المواد السكرية كلياً أو جزئياً بمواد التحلية، يتعين تضمين بيان مناسب على مقربة من تسمية الشوكولاتة المعروضة للبيع يشير إلى وجود مواد تحلية. مثال: " الشوكولاته (كذا) مع مواد تحلية".

يجب ذكر الدهون النباتية المستخدمة بالإضافة إلى زبدة الكاكاو وفقاً لأحكام القسم 2 على بطاقة التوسيم مع اسم المنتج و/أو طريقة عرضه.

وقد تنص السلطات المختصة على الطريقة المحددة التي تتبع في هذا الإعلان. ويجوز للسلطات المختصة أن تحدد طريقة صياغة هذا البيان.

2-1-5 الشوكولاتة المحشوة

يُطلق على المنتجات الواردة في القسم 2.2.2 تسميات "شوكولاتة محشوة"، أو "شوكولاتة محشوة (بكذا)"، أو "شوكولاتة بحشوة (كذا)" أو "شوكولاتة بقلب (كذا)"، حيث يُشار بـ "كذا" إلى طبيعة مادة الحشو المستخدمة. يجوز تحديد نوع الشوكولاتة المستخدمة في طبقة التغليف الخارجية، وتكون التسمية المستخدمة هي نفسها كما هو موضح في القسم 5.1.1 من هذه المواصفة. ويوضع بيان مناسب يُعلم المستهلك بطبيعة الجزء الداخلي.

3-1-5 أقراص الشوكولاتة أو البرالين

تُسمى المنتجات التي تكون بحجم اللقمة والموصوفة في القسم 2.2.3 من هذه المواصفة "أقراص الشوكولاتة" أو "برالين".

4-1-5 الشوكولاتة المشكّلة

تكون هناك قائمة واحدة لمكونات جميع المنتجات في التشكيلة أو قوائم لمكونات كل واحد منها.

في حالة بيع المنتجات الموصوفة في القسم 2.1 أو 2.2، باستثناء الشوكولاتة الساخنة المكثفة *Chocolate a la taza* والشوكولاتة المعروفة بـ *Chocolate familiar a la taza* وشوكولاتة "المائدة" *para mesa* ضمن تشكيلة منوعة، يمكن استبدال اسم المنتجات بتسميات "شوكولاتة مشكّلة" أو "تشكيلة شوكولاتة محشوة"، أو "تشكيلة شوكولاتة شعيرية" وما إلى ذلك. في هذه الحالة، يجب أن تكون هناك قائمة مكونات واحدة لجميع المنتجات في التشكيلة أو قوائم بمكونات كل منتج من المنتجات.

5-1-5 المعلومات الأخرى المطلوبة

1-5-1-5 يجب أن تتضمن تسمية المنتجات بيان أي نكهة مميزة، غير نكهة الشوكولاتة.

2-5-1-5 تشكل المكونات التي تتسم بنكهة بارزة وتميز المنتج جزءاً من اسم المنتج (على سبيل المثال: شوكولاتة بالموكا).

6-1-5 استخدام مصطلح الشوكولاتة

يجوز للمنتجات غير المدرجة في هذه المواصفة، والتي يكون طعم الشوكولاتة فيها مشتقاً من جوامد الكاكاو غير الدهنية فقط أن تحمل اسم "شوكولاتة" في تسميتها وفقاً للنصوص أو الأعراف السارية في البلد الذي تباع فيه المنتجات إلى المستهلك النهائي وذلك لتسمية منتجات أخرى لا يمكن الخلط بينها وبين تلك المدرجة في هذه المواصفة.

2-5 إعلان الحد الأدنى من محتوى الكاكاو

عند طلب السلطة المختصة، يجب أن تحمل المنتجات المدرجة في القسم 2.1 من هذه المواصفة، باستثناء الشوكولاتة البيضاء، تصريحاً بجوامد الكاكاو. ويجب أن تُحتسب النسب

المئوية لأغراض هذا التصريح على أساس مادة الشوكولاتة في المنتج بعد خصم المواد الغذائية الأخرى الصالحة للأكل.

3-5 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

توضع المعلومات المطلوبة بموجب القسمين 5.1 و 5.2 من هذه المواصفة والقسم 4 من المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج وعلامة تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع، و/أو المعبئ و/أو الموزع و/أو المستورد التي يجب أن تظهر على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع و/أو المعبئ و/أو الموزع و/أو المستورد بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

6- أساليب التحليل وأخذ العينات

1-6 تحديد الوسط وطبقة التغليف في الشوكولاتة المحشوة

جميع الطرائق المعتمدة لنوع الشوكولاتة المستخدم في طبقة التغليف وتلك المعتمدة لنوع الشوكولاتة المستخدم في القلب.

2-6 تحديد زبدة الكاكاو

تحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 963.15 لرابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين أو الأسلوب IOCCC 14-1972 للمكتب الدولي للكاكاو والشوكولاتة والحلوى.

3-6 تحديد جوامد الكاكاو الخالية من الدهون

تحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 931.05 لرابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين

4-6 تحديد جوامد الحليب الخالية من الدهون

تحدّد وفقاً للأسلوب IOCCC 17-1973 للمكتب الدولي للكاكاو والشوكولاتة والحلوى أو الأسلوب AOAC 939.02 لرابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين.

5-6 تحديد دسم الحليب

تحدّد وفقاً للأسلوب IOCCC 5-1962 للمكتب الدولي للكاكاو والشوكولاتة والحلوى أو لأساليب AOAC 945.34 و 925.41 و 920.80 لرابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين.

6-6 تحديد الرطوبة

تحدّد وفقاً للأسلوب IOCCC 26-1988 للمكتب الدولي للكاكاو والشوكولاتة والحلوى أو الأسلوب AOAC 977.10 لرابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين (طريقة Karl Fischer)؛ أو وفقاً للأسلوب AOAC 931.04 أو الأسلوب IOCCC 1-1952 (قياس الوزن)

7-6 تحديد إجمالي الدهون

تحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 963.

8-6 تحديد الدهون النباتية من غير زبدة الكاكاو في الشوكولاتة ومنتجات الشوكولاتة

تعتبر طرائق التحليل التالية أفضل ما هو متاح في الوقت الحالي. وهناك حاجة إلى مزيد من التحسين المنهجي. ويجب إتاحة الوثائق التي تحدد نوع المزيج التجاري من الدهون النباتية من غير زبدة الكاكاو، بناءً على طلب السلطات المختصة.

1-8-6 كشف الدهون النباتية من غير زبدة الكاكاو في الشوكولاتة

كشف تفاصيل منتجات الستيرول في الدهون النباتية المكررة المضافة إلى الشوكولاتة بطريقة .AOCS Ce 10/02 (02)

2-8-6 التحديد الكمي للدهون النباتية من غير زبدة الكاكاو*

تحديد ثلاثي أسيل الغليسول (C50, C52, C54) الموجود في زبدة الكاكاو والدهون النباتية من غير الكاكاو
زبدة الكاكاو
وفي الشوكولاتة بالحليب، يجب إجراء تعديل لاحتساب دسم الحليب. GC-FID in *J. Amer. Oil Chem. Soc.* (1980), 57, 286-293

تفسير

عندما يكون نوع الدهون النباتية من غير زبدة الكاكاو معروفاً يُحسب مقدار الدهون النباتية من غير زبدة الكاكاو كما جاء في *J. Amer. Oil Chem. Soc.* (1980), 57, 286-293

عندما يكون نوع الدهون النباتية من غير زبدة الكاكاو معروفاً، يُحسب كما جاء في *J. Amer. Oil Chem. Soc.* (1982), 61 (3), 576-581

* المقصود من هذه الطريقة قياس الدهون النباتية التي تعتبر معادلة لزبدة الكاكاو (CBE) أي الغليسول الثلاثي من نوع SFS. وأما الدهون النباتية الأخرى فلا يمكن إضافتها إلا بكميات محدودة جداً قبل أن تؤدي إلى تغيير الخصائص الفيزيائية للشوكولاتة بطريقة نهائية. ويمكن تحديد هذه الدهون الأخرى بالطرق التقليدية أي تحليل الأحماض الدهنية وثلاثي أسيل الغليسول.
Meetings 06/Codex Standard/J4347a