

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بطحين القمح

CXS 152-1985

تم اعتمادها في عام 1985. وتم تنقيحها في عام 1995.
وتم تعديلها في الأعوام 2016 و2019 و2021.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على طحين القمح المعد للاستهلاك البشري المباشر والذي تم الحصول عليه من القمح الشائع *triticum aestivum l.* أو القمح من فصيلة *triticum compactum host* أو خليط منهما، والمعبأ والجاهز للبيع للمستهلك أو المخصص للاستخدام في المنتجات الغذائية الأخرى. ولا تنطبق هذه المواصفة على:

- أي منتج معدّ من القمح القاسي *Triticum durum Desf* وحده أو في خليط مع سائر أنواع القمح؛
- دقيق الحبوب الكاملة، أو طحين القمح الكامل، أو السميد، الناتج عن طحن القمح الشائع *Triticum aestivum L* أو القمح من فصيلة *triticum compactum host* أو خليط منهما؛
- طحين القمح المعد للاستخدام في التخمير أو لتصنيع النشا و/أو الغلوتين؛
- طحين القمح المعد للاستخدام الصناعي غير الغذائي؛
- أنواع الطحين التي تم خفض محتوى البروتين فيها أو التي خضعت بعد الطحن لمعالجة خاصة غير التجفيف أو التبييض و/أو التي أضيفت إليها مكونات أخرى غير تلك المذكورة في القسمين 2-2-3 و 4.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

طحين القمح هو المنتج الذي تم الحصول عليه من القمح الشائع *Triticum aestivum L* أو القمح من فصيلة *triticum compactum host* أو خليط منهما، من خلال عمليتي الطحن والجرش اللتين تزيلان النخالة والبراعم بصورة جزئية، ويسحق ما تبقى منها إلى درجة النعومة المناسبة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 عوامل الجودة - العامة

ينبغي أن يكون طحين القمح وأي مكونات مضافة إليه مأمونة وصالحة للاستهلاك البشري. ينبغي أن يكون طحين القمح خاليًا من كل ما هو غير معتاد من النكهات والروائح والحشرات الحية. ينبغي أن يكون طحين القمح خاليًا من القذارة (الشوائب الحيوانية المصدر، بما في ذلك الحشرات الميتة) بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان.

2-3 عوامل الجودة - المحددة

1-2-3 محتوى الرطوبة 15.0 في المائة م/م كحد أقصى

يتعين اشتراط مستويات أدنى من الرطوبة بالنسبة إلى بعض الوجهات بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.

2-2-3 المكونات الاختيارية

يجوز إضافة المكونات التالية إلى طحين القمح بالكميات الضرورية للأغراض التكنولوجية:

- المنتجات المصنوعة من الشعير بفضل عمل الأنزيمات والمصنوعة من القمح أو الشيلم أو الشعير؛
- غلوتين القمح الحيوي؛
- طحين فول الصويا وطحين البقول.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 الأنزيمات¹ الحد الأقصى في المنتج النهائي

- | | |
|---|--|
| ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة | أميلاز من فطريات <i>Aspergillus oryzae</i> |
| ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيد | أنزيمات بروتينية من فطريات <i>Aspergillus oryzae</i> |

2-4 المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام عوامل معالجة الطحين والعوامل الحاملة وعوامل التزجيج المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 06-2-1 (أنواع الطحين) في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة.

5- الملوثات

1-5 المعادن الثقيلة

يكون طحين القمح خالياً من المعادن الثقيلة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

2-5 مخلفات مبيدات الآفات

ينبغي أن يمتثل طحين القمح للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

3-5 السموم الفطرية

ينبغي أن يمتثل طحين القمح للحدود القصوى للسموم الفطرية التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

6- النظافة العامة

يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وسائر مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج والتي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب بها إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

عند اختبار المنتج بالأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، يكون كما يلي:

- خالياً من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان؛

¹ في انتظار إجراء المزيد من المناقشات في هذا الشأن.

- خاليًا من الطفيليات التي قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان؛
- خاليًا من أية مادة تكون ناشئة من كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان.

7- التعبئة

يعبأ طحين القمح في حاويات تحافظ على صفات النظافة والصفات التكنولوجية والتغذوية والحسية للمنتج. وتُصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة لاستخدامها المقصود. وينبغي ألا ينتج عنها أية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها في المنتج. عند تعبئة المنتج في أكياس، يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة بشكل محكم.

8- التوسيم

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

1-8 اسم المنتج

يكون اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم "طحين القمح".

2-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

توضح المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن تظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنعة أو المعبئة. غير أنه يجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

بغية التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، ينبغي اللجوء إلى وسائل التحليل وأخذ العينات التي ترد في وثيقة أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفة.

الملحق

في الحالات التي يرد فيها أكثر من عامل محدد و/أو أسلوب تحليل، نوصي بشدة أن يحدد المستخدمون أسلوب التحليل المناسب وحدوده المناسبة.

العوامل/الأوصاف	الحدود	أساليب التحليل
الرماد	بحسب تفضيل المشتري	AOAC 923.03 2171:1980 ISO ICC Method No. 104/1 1990
الأحماض الدهنية	الحد الأقصى: 70 ملغ لكل 100 غ من الدقيق على أساس الوزن الجاف معبراً عنها كحمض الكبريتيك - أو - ينبغي استخدام 50 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم لا أكثر لإبطال الأحماض الدهنية الحرة في 100 غرام من الدقيق على أساس الوزن الجاف.	ISO 7305:1986 - أو - AOAC 939.05
البروتين (5.7)	الحد الأدنى: 7.0 في المائة على أساس الوزن الجاف	ICC 105/1 طريقة تحديد البروتين الخام في الحبوب ومنتجاتها سواء للغذاء أو للأعلاف (النوع 1) محفز السيليونيوم/ النحاس - أو - ISO 1871: 1975
المغذيات 1- الفيتامينات 2- المعادن 3- الأحماض الأمينية	بما يتماشى مع تشريعات البلد الذي يُباع فيه المنتج	غير محدد
حجم الحبيبات	98 في المائة أو أكثر تمر خلال منخل 212 ميكرون (0.70 مم)؛	AOAC 965.22