

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بلحم فخذ الخنزير المقدد المطبوخ

CXS 96-1981

اعتمدت في عام 1981. نُقحت في الأعوام 1991 و2014 و2015. عدلت في عام 2019.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتجات التي تطلق عليها تسمية "لحم فخذ الخنزير المطبوخ" المعبأة بواسطة أي مواد تعبئة مناسبة.

وهي لا تسري على منتجات لحم فخذ الخنزير المطبوخة التي تختلف خصائص تركيبها عن الخصائص المحددة. ويوضع على هذه المنتجات بيان محدد يصف طبيعتها الحقيقية من دون تضليل المستهلك والتسبب بالتباس لديه بشأن المنتجات التي تشملها هذه المواصفة.

2- الوصف

يُصنع هذا المنتج من لحم الفخذ الخلفي للخنزير - مقطوعاً بشكل مستعرض عن سائر الجنب وبما لا يتعدى آخر عظم الفخذ. وتُنزع عنه جميع العظام والغضاريف المحاذية والأوتار والأربطة. ويجوز أو لا يجوز أيضاً نزع الجلد والدهون.

ويجري تقديد اللحم ويجوز تدخينها و/أو إضافة البهارات و/أو النكهات إليها.

وتكون المعالجة بالحرارة التي يخضع لها المنتج ونوع التقديد والتعبئة كافية للتأكد من خلو المنتج من أي مخاطر على الصحة العامة والمحافظة على تماسكه مهما اختلفت شروط التخزين والنقل والبيع.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المكونات الأساسية**

- لحم فخذ الخنزير غير المقعد؛
- الأجاج المؤلف من المياه وملح الطعام والصوديوم أو نترت البوتاسيوم.

2-3 المكونات الاختيارية

- السكروز، السكر المحوّل، الدكستروز (الغلوكوز)، اللكتوز، الملتوز، شراب الغلوكوز (بما في ذلك شراب الذرة)، العسل؛
- البهارات والتوابل والمطيبات؛
- البروتينات العطرية القابلة للذوبان في المياه والتحلل فيها؛
- الجيلاتين الصالح للأكل.

3-3 عوامل الجودة الأساسية

1-3-3 المواد الأولية

تكون المكونات المستخدمة لصنع المنتج من نوعية مناسبة للاستهلاك البشري وخالية من أي روائح أو نكهات كريهة.

2-3-3 المنتج النهائي

يكون المنتج نظيفاً وخالياً فعلياً من أي بقع وتلوث ناتج عن الحاوية. وينبغي أن تكون اللحوم مقددة بشكل متسق وجيد وأن يكون المنتج قابلاً للتقطيع إلى شرائح.

4-3 المحتوى من اللحم

- متوسط النسبة المئوية من اللحم - البروتينات على أساس الخلو من الدهون < 18.0 في المائة
- الحد الأدنى من النسبة المئوية من اللحم-البروتينات على أساس الخلو من الدهون = 16.5 في المائة

(الحد الأدنى المطلق)

(تُحسب النسبة المئوية من اللحم-البروتينات، بالنسبة إلى المنتجات المعلّبة، على أساس المحتوى الإجمالي للعبوة ويجري تصحيحها بالنسبة إلى الجيلاتين، في حال إضافتها - انظر القسم 8-1).

4- المواد المضافة إلى الأغذية

المواد الحافظة ومواد الترتيب المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و 2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 08-2-2 "منتجات اللحوم والدواجن والطراند المفتتة والمجهزة والمعالجة بالحرارة" وفئات الأغذية المتقاربة يجوز استخدامها في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة. وحدها بعض المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الجدول 3 (على النحو المبين في الجدول 3) يجوز استخدامها في الأغذية التي تستوفي هذه المواصفة.

وينبغي لدى استخدام المنكهات مراعاة الخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات (CXG 66-2008).

يسري القسم 4-1 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) والذي يشير إلى شروط انتقال المواد المضافة إلى الأغذية من المكونات والمواد الأولية إلى الأغذية.

5- الملوثات

تستوفي المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى الواردة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وعلى المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات و/أو العقاقير البيطرية التي حدتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة العامة

يوصى بأن تُعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة السلوك لممارسات النظافة الخاصة باللحوم (CXC 58-2004) ومدونة ممارسات النظافة للأغذية المعلّبة المتدنية الحموضة والمحمّضة والمتدنية الحموضة (CXC 23-1979) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسة الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسة الأخرى.

وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- التوسيم

بالنسبة إلى المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1995)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم الغذاء

يكون اسم الغذاء الموضوع على بطاقة التوسيم "لحم فخذ الخنزير المطبوخ".

يشمل اسم المنتج، حسب الاقتضاء، ما يلي:

- "مع الجلد"
- "في/مع عصير طبيعي"
- "أضيف إليه X" بالنسبة إلى الجيلاتين أو الأغار أو الألبينات أو الكراجينان
- "مدخن"
- "أضيف إليه عامل تدخين".

يُشار بشكل دقيق إلى طريقة التحضير أو التجهيز أو العرض بحيث تظهر في الوقت نفسه إلى جانب اسم المنتج إذا كان إغفال هذه المعلومات قد يؤدي إلى تضليل المستهلك.

2-7 تاريخ الصلاحية والتعليمات للتخزين

يُشار بالسنة إلى الحد الأدنى لصلاحية المنتج بالنسبة إلى المنتجات القابلة للحفظ لمدة طويلة.

أما بالنسبة إلى المنتجات التي لا يمكن حفظها لمدة طويلة أي تلك التي من غير المتوقع الاحتفاظ بها لأكثر من 18 شهراً في ظروف الحفظ والبيع العادية والتي جرت تعبئتها في حاوية جاهزة لعرضها على المستهلك أو لأغراض الاستهلاك المباشر، يُشار إلى الحد الأدنى لمدة صلاحيتها باليوم والشهر والسنة.

وبالنسبة إلى المنتجات غير القابلة للحفظ لمدة طويلة والتي تمت تعبئتها في حاويات لا تُباع بصورة مباشرة إلى المستهلك أو غير مخصصة للاستهلاك المباشر، فتوضع التعليمات المناسبة بشأن حفظها وتوزيعها.

3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ترد، حسب المقتضى، المعلومات اللازمة لتوسيم حاويات البيع بالتجزئة، إما على الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم الغذاء وتاريخ الصلاحية والتعليمات للتخزين وتحديد الشحنة واسم المصنع أو المعبئ وعنوانه والتي ترد على الحاوية غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنع أو المعبئ بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل

للتحقق من الامتثال لهذا المواصفة، يجب استخدام أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

1-8 التصويب في حال إضافة الجيلاتين

بالنسبة إلى المنتجات التي لا تُعرف فيها كمية الجيلاتين المضافة إليها، ينبغي حذف نسبة 0.5 في المائة من البروتينات من النسبة المئوية من البروتينات المشار إليها على أساس الخلو من الدهون.