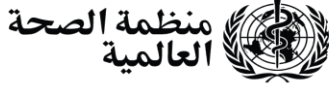


هيئة الدستور الغذائي



منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

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

المواصفة الخاصة بمنتجات الألبان المجففة المنزوعة البروتين

CXS 331-2017

تم اعتمادها في عام 2017. وتم تعديلها في عامي 2022 و 2023.

تعديل عام 2022

أجري هذا التعديل على نصّ المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	المكان	النص في النسخة السابقة	نصّ النسخة المعدلة
6	القسم 2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	يجب أن تُعطى المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والأقسام 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية السابقة التغليف (CXS 1-1985)، وكذلك التعليمات بشأن التخزين إذا اقتضى الأمر، إما على العبوة أو في المستندات المصاحبة، عدا عن أنه يجب أن يظهر على العبوة اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة وكذلك اسم وعنوان الجهة المصنّعة أو المعبئة. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنّعة أو المعبئة بعلامة تعريف، شريطة أن تكون هذه العلامة متماهية بوضوح مع المستندات المرفقة.	ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

تعديلات عام 2023

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي خلال دورتها السادسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2023، تم تعديل الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في هذه المواصفة وتم إدراجها في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)¹ تماشيًا مع عملية مواءمة جميع الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفة العامة.

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة على منتجات الألبان المجففة المنزوعة البروتين المعدة لمزيد من التجهيز و/أو كمكون في منتجات غذائية أخرى، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

منتجات الألبان المجففة المنزوعة البروتين هي منتجات الحليب المجففⁱ التي تتسم بمحتوى عالٍ من اللاكتوز.

(أ) تكون مصنعة من منتجات الألبان المجففة المنزوعة البروتين التي يتم الحصول عليها باستخدام الترشيح الغشائي لإزالة قدر الإمكان من الناحية العملية، دهون وبروتينات الحليب من الحليب أو المصلⁱⁱ (باستثناء مصل الحليب الحمضي) أو القشدةⁱⁱⁱ و/أو اللبن المخيض الحلو و/أو من مواد خام مشابهة، ولكن من دون إزالة اللاكتوز؛

(ب) و/أو تم الحصول عليها بواسطة تقنيات تجهيز أخرى تشمل إزالة دهون وبروتينات الحليب من المواد الخام نفسها المدرجة تحت الفقرة (أ)، من دون إزالة اللاكتوز، ما يؤدي إلى منتج نهائي له التركيبة نفسها المحددة في القسم 3-3.

مصل الحليب المجفف المنزوع البروتين هو منتج من منتجات الألبان المنزوعة البروتين يصنع من مصل الحليب المنزوع البروتين. ويتم الحصول على مصل الحليب المنزوع البروتين بإزالة البروتينات من المصل، من دون إزالة اللاكتوز.

الحليب المجفف المنزوع البروتين هو منتج من منتجات الألبان المجففة المنزوعة البروتين يصنع من الحليب المنزوع البروتين^{iv}.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

منتجات الألبان المجففة المنزوعة البروتين: الحليب المنزوع البروتين، المصل المنزوع البروتين، القشدة المنزوعة البروتين، مخيض الحليب الحلو المنزوع البروتين، و/أو منتجات الحليب المشابهة المحتوية على اللاكتوز والمنزوعة البروتين.

المصل المجفف المنزوع البروتين: المصل المنزوع البروتين

الحليب المجفف المنزوع البروتين: الحليب المنزوع البروتين

ⁱ للاطلاع على تعريف منتجات الحليب، انظر المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CXS 206-1999)

ⁱⁱ للاطلاع على تعريف المصل، انظر المواصفة الخاصة بالمصل المجفف (CXS 289-1995)

ⁱⁱⁱ للاطلاع على تعريف القشدة، انظر المواصفة الخاصة بالقشدة وبالقشدة الجاهزة (CXS 288-1976)

^{iv} للاطلاع على تعريف الحليب المنزوع البروتين، انظر المواصفة الخاصة بأنواع الحليب المجفف والقشدة المجففة (CXS 207-1999)

2-3 المكونات المسموح بها

بلورات اللاكتوز^٧ في صناعة المنتجات المبلورة مسبقًا.

3-3 التركيبة

المعيار	منتجات الألبان الجافة المنزوعة	المصل الجفف المنزوع البروتين	الحليب الجفف المنزوع البروتين
الحد الأدنى للاكتوز، لا مائي ^(١) (كتلة/كتلة)	%76.0	%76.0	%76.0
الحد الأقصى للنيتروجين (كتلة/كتلة)	%1.1	%1.1	%0.8
الحد الأقصى لدهون الحليب (كتلة/كتلة)	%1.5	%1.5	%1.5
الحد الأقصى للرماد (كتلة/كتلة)	%14.0	%12.0	%12.0
الحد الأقصى للرطوبة ^(ب) (كتلة/كتلة)	%5.0	%5.0	%5.0

(أ) مع أنه يجوز للمنتجات أن تحتوي على لاكتوز لامائي ولاكتوز أحادي الإماهة، يكون التعبير عن المحتوى من اللاكتوز باللاكتوز اللامائي. ويحتوي 100 جزء من اللاكتوز الأحادي الإماهة على 95 جزءًا من اللاكتوز اللامائي.

(ب) محتوى الرطوبة لا يشمل ماء بلورة اللاكتوز.

وفقًا للأحكام الواردة في القسم 3-3-4 من المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CXS 206-1999)²، يجوز تغيير تركيبة منتجات الألبان الجافة المنزوعة البروتين المشمولة بهذه المواصفة لتحقيق التركيبة النهائية المنشودة للمنتج، كنزاع الأملاح المعدنية جزئيًا على سبيل المثال. غير أن تغيير التركيبات بما يتجاوز الحدود الدنيا أو القصوى المحددة أعلاه للاكتوز والنيتروجين ودهون الحليب والرماد والرطوبة لا تعتبر ممثلة لما جاء في القسم 3-3-4 من المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CXS 206-1999)².

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 لا يُسمح باستخدام أي مواد مضافة إلى الأغذية في منتجات الألبان الجافة المنزوعة البروتين المشمولة بهذه المواصفة.

2-4 المواد المساعدة على التجهيز

ينبغي للمواد المساعدة على التجهيز المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة أن تمتثل للخطوط التوجيهية الخاصة بالمواد التي تستخدم كمعينات في التجهيز (CXG 75-2010)³.

^٧ للاطلاع على تعريف اللاكتوز، انظر المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)

5- الملوثات

ينبغي للمنتجات المشمولة بهذه المواصفة أن تمثل للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)⁴.

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات المشمولة بهذه المواصفة أن يمثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)⁴ وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي للحليب.

6- النظافة

يوصى بأن يجري إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)⁵، ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004)⁶ وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات. ويجب أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)⁷.

7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)⁸ والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)²، تُطبق الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي منتج الألبان المجفف المنزوع البروتين. ويجوز تسمية المنتجات التي تمثل للأوصاف ذات الصلة في القسم 2 والتركيبات الواردة في القسم 3-3 الحليب المجفف المنزوع البروتين والمصل المجفف المنزوع البروتين على التوالي.

حيثما يكون مناسباً في البلد الذي يُباع فيه المنتج، يجوز استكمال الاسم بعباراً "_____ المجفف المنزوع البروتين الغني باللاكتوز"، على أن يُملأ الفراغ باسم أحد منتجات الألبان، المصل أو الحليب، حسبما يتناسب مع طبيعة المنتج.

2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)⁹.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، يجب أن تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)¹⁰ ذات الصلة بأحكام هذه المواصفة.

الملاحظات

- ¹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ² منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 206-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ³ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2010. *الخطوط التوجيهية الخاصة بالمواد التي تستخدم كمعينات في التجهيز*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 75-2010. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁴ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁵ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة سلوك الدستور الغذائي رقم CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁶ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2004. *مدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان*. مدونة سلوك الدستور الغذائي رقم CXC 57-2004. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁷ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁸ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعلّبة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ¹⁰ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.