CODEX ALIMENTARIUS A
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS
منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة
منظمة الصحة العالمية
E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بالبسكويت المالح المصنوع من الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية

CXS 222-2001

تم اعتمادها في عام 2001. وتم تعديلها في الأعوام 2011 و2013 و2016 و2018.

1– النطاق

تسري هذه المواصفة على البسكويت المالح (crackers) المصنوع من الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية. وهي لا تشمل أنواع البسكويت المالح المقلي الجاهز للاستهلاك ولا أنواع البسكويت المالح المنكّه اصطناعياً المصنوع من الأسماك والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية.

2– الوصف

2–1 تعريف المنتج

هذا المنتج هو منتج غذائي تقليدي مصنوع من السمك الطازج أو من لحم السمك المفروم والمجلّد من الأسماك البحرية (بما يشمل الأنواع ذات اللحم الأحمر والأبيض على حدٍ سواء) أو أسماك المياه العذبة والقشريات (بما يشمل الأربيان والجمبري) والأسماك الصدفية الرخوية (بما يشمل سمك السبّيط والحبّار والمحار والبطلينوس وبلح البحر والكوكل) على النحو المبيّن في القسم 3–1 وسائر المكوّنات على النحو المبيّن في القسم 3–2.

2–2 تحديد عملية تجهيز المنتج

يُحضّر هذا المنتج عن طريق خلط جميع المكوّنات وتشكيل المنتج وطبخه وتبريده وتقطيعه وتجفيفه.

ويُعبّأ المنتج في مواد التعبئة الملائمة العازلة للرطوبة وغير المنفِذَة للغاز. ويُجهّز المنتج ويُعبّأ بطريقة تسمح بتقليص الأكسدة إلى الحد الأدنى.

2–3 مناولة المنتج

تُحفظ الأسماك البحرية الطازجة وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية فوراً بعد اصطيادها من خلال تبريدها أو تجليدها لخفض حرارتها إلى صفر درجة مئوية (°32 بحسب مقياس فهرنهايت) في أسرع وقت ممكن على النحو المحدد في *مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)* ويتم الإبقاء عليها على درجة حرارة ملائمة بغرض منع فسادها وتكاثر الجراثيم قبل بدء عملية التجهيز.

3– التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3–1 المواد الأولية

يشير مصطلح الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية الطازجة إلى الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية المصطادة حديثاً أو المبرّدة أو المجلّدة. ويشير مصطلح لحم السمك المفروم والمجلّد إلى لحم الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية المصطادة حديثاً أو المبرّدة أو المجلّدة المفروم الذي تم تجهيزه بشكل مناسب. وينبغي للأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية أن تكون ذات مظهر ولون ورائحة تبيّن أنها طازجة.

3–2 المكونات الأخرى

تتألف المكوّنات الأخرى من منتجات غذائية ذات جودة غذائية وتكون مطابقة لجميع مواصفات الدستور الغذائي السارية.

3–3 المكوّنات الاختيارية

يجوز أن يحتوي المنتج على السكّر فضلاً عن التوابل المناسبة.

3–4 المنتج النهائي

يتّخذ المنتج شكلاً موحّد الحجم والمظهر واللون والسماكة والقوام.

يمتثل المنتج للمتطلبات المنصوص عليها في الجدول 1.

الجدول 1: المتطلبات الخاصة بالبسكويت المالح المصنوع من الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والأسماك الصدفية الرخوية

الخصائص	الدرجة	الأسماك	القشريات والأسماك الصدفية الرخوية
المحتوى الأدنى من البروتين الخام (N x 6.25)، النسبة المئوية وزن/وزن	I II III	12 8 5	8 5 2
المحتوى من الرطوبة، النسبة المئوية وزن/وزن	I II III	( ) من 8 إلى 14 ( )	( ) من 8 إلى 14 ( )

4– المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المحسّنة للنكهة وعوامل التنحية المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 في *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية* (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 09.2.5 (الأسماك ومنتجات الأسماك المدخّنة والمجففة والمخمّرة و/أو المملّحة بما يشمل الرخويات والقشريات وشوكيات الجلد) وفئات الأغذية المتقاربة في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة.

5- نظافة المنتج الغذائي

يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في *المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52 - 2003)* وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الدستور الغذائي لممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً *للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG21-1997)*.

6- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)*، تطبق الأحكام المحدّدة التالية:

6-1 اسم الغذاء

يطلق على المنتج المصنوع من الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة تسمية "بسكويت السمك المالح"، ويطلق على المنتجات المصنوعة من القشريات والأسماك الصدفية الرخوية تسمية تتضمن الاسم الشائع للأنواع المستخدمة مثل "بسكويت الأربيان المالح" أو "بسكويت سمك السبّيط المالح".

6-2 درجات التصنيف

عندما تكون درجات تصنيف الأغذية معلنة، ينبغي ذكر الدرجة على النحو الوارد في الجدول 1.

6-3 المتطلبات الإضافية

تحمل العبوات توجيهات واضحة بشأن حفظ المنتج من تاريخ شرائها من البائع بالتجزئة وحتى وقت استخدامها، إضافةً إلى توجيهات بشأن كيفية طبخها.

7- أخذ العينات وفحصها وتحليلها

7-1 أخذ العينات

تؤخذ عينات من الدفعة بغرض فحص المنتجات وفقاً لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

7-2 تحديد البروتين الخام

يُحدّد البروتين الخام وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن رابطة أخصائيي التحليل الكيمائي المعتمدين (AOAC 920.87 أو 960.52).

7-3 تحديد الرطوبة

تُحدّد الرطوبة وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن رابطة أخصائيي التحليل الكيمائي المعتمدين (AOAC 950.46B) (التجفيف بالهواء).

7–4 الفحص الحسّي والفيزيائي

ينبغي أن يُجري أشـــخاص مدرّبون على إجراء الفحوصـــات الحســـية والفيزيائية تقييماً للعينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقا للإجراءات الواردة في الملحق ألف.

8– تعريف الوحدات المعيوبة

تعتبر وحدة العينة معيوبة عندما تظهر فيها أي من الخصائص المدرجة أدناه:

8–1 المواد الغريبة

المادة الغريبة هي أي مادة مخالفة لما يســتخرج من المواد المحددة في الأقســام 3–1 و3–2 و3–3، والتي لا تشــكل خطراً على صــحة الإنســان، كما يمكن التعرف عليها بســهولة دون الحاجة إلى تكبيرها، وهو ما من شــأنه أن يشــير إلى عدم امتثال المنتج لممارسات التصنيع والإصحاح الصحي الجيدة.

8–2 الرائحة والنكهة

يشـير البسـكويت المالح غير المقلي الذي تفوح منه روائح كريهة بارزة وثابتة والبسـكويت المالح المقلي ذو مذاق كريه ثابت وبارز إلى تحلل المنتج (مثل فساده) أو تلوّثه جراء مواد غريبة (مثل زيت الوقود ومركّبات التنظيف).

8–3 الحسك

يعتبر **البسكويت المالح** معيوبًا إذا تم العثور فيه على حسكة واحدة يتجاوز قطرها 3 ملم ويتجاوز طولها 5 ملم بشكل يلحق الضرر بأكثر من 25 في المائة من وحدة العينة.

8–4 تغيّر اللون

يعتبر البسكويت المالح معيوبًا إذا تغيّر لونه إلى الأسود الحاد أو اصفرّ لونه أو ابيضّ، ما يشير إلى العفن أو نمو الفطريات على سطح البسكويت بشكل يلحق الضرر بأكثر من 10 في المائة من وحدة العينة.

9– قبول الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في المواصفة الحالية:

1- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعيوبة وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، العدد المقبول (ج) الخاص بخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5؛

2- إذا لم يكن معدل الوزن الصافي لجميع وحدات العينة الخاضعة للفحص أقلّ من الوزن المصرح عنه، شريطة ألا يقل وزن أي من الحاويات المنفردة عن 95 في المائة من الوزن المصرّح عنه؛

3- وإذا استوفت الدفعة المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

الملحق ألف

الفحص الحسّي والفيزيائي

ينبغي ألا تكون العيّنة المستخدمة للفحص الحسّي العيّنة نفسها المستخدمة للفحوصات الأخرى.

1- تُفحص وحدة العيّنة للتحقق من عدم وجود أي مواد غريبة أو حسك أو تغيّر في اللون.

2- ويتم تقييم الرائحة في العيّنات غير المطبوخة وفقاً *للخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات* (CXG 31-1999).

3- ويتم تقييم النكهة في العينات المطبوخة وفقاً *للخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات* (CXG 31-1999).

4- وتُقلى العينة جيداً بزيت الطهي الطازج على درجة حرارة 190 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 20 و60 ثانية حسب ما تقتضيه سماكة البسكويت المالح.