

CODEX STAN 314R-2013

1- النطاق

تختص هذه المواصفة بمعجون التّمور المحضر من ثمار نبات نخيل التمر (*Phoenix dactylifera*).

2- التعاريف

1-2 معجون التّمور: منتج غذائي محضر من الثمار السليمة والمتجانسة في اللون في مرحلة النضج المناسبة لثمار نخيل التمر (*Phoenix dactylifera*) والمغسولة والمنزوعة النواة والاقمع.

2-2 التّمور العذرية (الشيص): هي تمور تكوّنت بدون تلقيح وتتميز بقلّة لبها وتوقف نموها وخلوها من النواة.

3-2 التّمور غير الناضجة (الحشف): هي تمور خفيفة الوزن وذات لون باهت وذابلة أو قليلة اللب وذات قوام مطاطي.

3- عوامل الجودة

1-3 ينبغي للتّمور المستخدمة في صناعة معجون التّمور أن تكون:

1-1-3 خالية من الأمراض وألا تحتوي على الشيص والحشف؛

2-1-3 خالية من الحشرات أو من أجزائها أو بويضاتها أو يرقاتها أو مخلفاتها؛

3-1-3 خالية من الأوساخ والأجسام الغريبة.

2-3 يجب أن تتوفر الخصائص التالية في معجون التّمور:

1-2-3 أن يكون ليّنا ومتجانسا في اللون والقوام وخاليا من الاسوداد أو التيبس أو التغير في رائحته وطعمه؛

2-2-3 أن يكون خاليا من النواة الكاملة أو المكسورة أو المجروشة أو الاقمع أو الأجزاء الغريبة؛

3-2-3 أن يكون خاليا من التخمر والعفن؛

4-2-3 يسمح في تصنيعه باستخدام صنف واحد من التّمور أو مزيج من عدة أصناف بشرط أن تحدد تلك الأصناف (على بطاقة التوسيم)؛

5-2-3 ألا يزيد محتواه من الرطوبة عن 20 في المائة؛

6-2-3 ألا يزيد محتواه من المواد المعدنية عن غرام واحد لكل كيلوغرام؛

7-2-3 ألا يزيد محتواه الكلي من الرماد عن 1.2 في المائة؛

8-2-3 ألا يزيد محتواه من الرماد غير الذائب في الحمض عن 0.1 في المائة.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يسمح بإدخال أية مضافات غذائية إلى المنتجات التي تشملها هذه المواصفة.

5- الملوثات

1-5 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للمستويات القصوى المنصوص عليها في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم الفطرية في الأغذية (CODEX STAN 193-1995).

2-5 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

6- شروط النظافة

1-6 يوصى بأن يتم تجهيز وتداول المنتجات المشمولة بهذه المواصفة طبقاً للأجزاء الملائمة من مدونة الممارسات- المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، وغيرها من النصوص ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

2-6 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأية معايير ميكروبيولوجية موضوعة طبقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/ GL 21-1997).

7- التعبئة

يجب أن يعبأ معجون التمور في عبوات تستوفي المواصفات التالية:

- 1-7 أن تحافظ على الخواص الحسية وخصائص الجودة للمنتج؛
- 2-7 أن تكون المواد الداخلة في صناعتها صالحة للاستخدام الغذائي ومناسبة لخصائص معجون التمور؛
- 3-7 أن تحمي المنتج من التلوث؛
- 4-7 أن تقي المنتج من الجفاف والتسرب والتلف واسوداد اللون.

8- طرق أخذ العينات والتحليل

1-8 الرطوبة

يحدد محتوى الرطوبة وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC 934.06).

2-8 المحتوى من المواد المعدنية

يحدد المحتوى من المواد المعدنية وفقا للمنظمة الدولية لتوحيد المقاييس (ISO 762:1982).

3-8 الرماد

تحدد نسبة الرماد وفقا للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC 940.26).

4-8 الرماد غير الذائب في الحمض

يحدد المحتوى من الرماد غير الذائب وفقا للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC 900.02 D).

9- التوسيم

يذكر اسم الصنف بموجب المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (-1 CODEX STAN 1985) مع الأحكام الإضافية التي تنص على عدم وضع بطاقة التوسيم مباشرة على معجون التمر وإظهار المعلومات التالية على العبوة:

9-1 اسم النوع وفي حال استعمال أكثر من نوع واحد من التمر، ذكر أسماء كل نوع منها.

10- التخزين

يجب عند نقل المنتج وتخزينه الالتزام بما يلي:

10-1 أن ينقل بطريقة تحفظه من التلف الميكانيكي أو التلوث أو الفساد؛

10-2 أن يخزن في مخازن مبردة أو مخازن جيدة التهوية بعيدا عن مصادر الحرارة والرطوبة والحشرات والقوارض.