

المواصفة الخاصة بعجينة الكاكاو (شراب الكاكاو / الشوكولاتة) وكُسْبُ الكاكاو

CXs 141-1983

تم اعتمادها في عام 1983. وتم تنقيحها في عام 2001. وتم تعديلها في الأعوام 2014 و2016 و2022

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.

نصّ النسخة المنقّحة	النص في النسخة السابقة	المكان	الصفحة
ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXs 346-2021).	توضع المعلومات التي ينص عليها القسم 1-6 من هذه المواصفة والقسم 4 من المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع، أو المعبئ أو الموزع أو المستورد التي يجب أن تظهر على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، شرط قابلية التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.	القسم 2-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	4

-1 النطاق

تسري هذه المواصفة على عجينة الكاكاو أو شراب الكاكاو / الشوكولاتة وكُسْب الكاكاو، على نحو ما هو محدد، للاستخدام في صناعة منتجات الكاكاو والشوكولاتة. ويجوز بيع هذه المنتجات مباشرة إلى المستهلك.

-2 الوصف

1-2 عجينة الكاكاو (شراب الكاكاو / الشوكولاتة)

عجينة الكاكاو أو شراب الكاكاو / الشوكولاتة منتجات مستخرجة من سن الكاكاو الذي يتم الحصول عليه من حبيبات الكاكاو ذات جودة صالحة للتسويق بعد تنظيفها ونزع قشرتها بشكل تام قدر ما هو ممكن من الناحية الفنية مع/ دون التحميص ومع/ دون نزع أو إضافة أي من مكوناتها.

2-2 كُسْب الكاكاو

كُسْب الكاكاو منتج يتم الحصول عليه عن طريق إزالة الدهون من حبيبات الكاكاو أو عجينة الكاكاو بشكل جزئي أو كامل.

-3 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 عجينة الكاكاو (شراب الكاكاو / الشوكولاتة)

قشرة الكاكاو ولبّها	— ما لا يزيد عن 5 في المائة كتلة/كتلة محسوبة على أساس المادة الجافة الخالية من الدهون.
	أو
	— ما لا يزيد عن 1.75 في المائة محسوبة على أساس الخلو من القلويدات (بالنسبة إلى قشرة الكاكاو فقط)
زبدة الكاكاو	— 60-47 في المائة كتلة/كتلة

2-3 كُسْب الكاكاو

قشرة الكاكاو ولبّها	— ما لا يزيد عن 5 في المائة كتلة/كتلة محسوبة على أساس المادة الجافة الخالية من الدهون.
	أو
	— ما لا يزيد عن 4.5 في المائة محسوبة على أساس الخلو من القلويدات (بالنسبة إلى قشرة الكاكاو فقط)

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 منظمات الحموضة والمستحلبات

يجوز استخدام منظمات الحموضة والمستحلبات وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995) في فئة الأغذية 05-1-1 (خلائط الكاكاو (المساحيق) وعجينة/كسب الكاكاو) وفئات الأغذية المتقاربة، في الأغذية التي تمثل لأحكام هذه المواصفة. ويجوز استخدام بعض المواد المضافة إلى الأغذية فقط الواردة في الجدول 3 (على النحو المبين في الجدول 3) في الأغذية التي تمثل لأحكام هذه المواصفة.

2-4 المنكهات

ينبغي للمنكهات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للخطوط التوجيهية بشأن استخدام المنكهات (CXG 66-2008). ويسمح فحسب باستخدام تلك المنكهات التي لا تقلد الشوكولاتة أو منكهات الحليب حسب ممارسات التصنيع الجيدة.

5- النظافة العامة

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

6- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXs 1-1985)، تسري الأحكام التالية:

1-6 اسم المنتج الغذائي

يتضمن الاسم المستخدم لوصف المنتج المحدد في القسم 2-1 والذي يمثل لأحكام القسم 3-1 من المواصفة "عجين الكاكاو"، "شراب الكاكاو/الشوكولاتة"، "ومعجون الكاكاو"، "والشوكولاتة غير المحلاة" والشوكولاتة المرة". وبالنسبة إلى المنتجات المتداولة في التجارة الدولية، يكون اسم المنتج مقبولاً لدى سلطات البلد المستورد. يكون اسم المنتج الوارد في القسم 2-2 والذي يمثل لأحكام القسم 3-2 من المواصفة: "كسب الكاكاو".

2-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXs 346-2021).

7- أساليب التحليل وأخذ العينات**7-1 تحديد قشرة الكاكاو**

تحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 968.10 والأسلوب 970.23 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين.

7-2 تحديد المحتوى من الدهون

حدّد وفقاً للأسلوب AOAC 963.15 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين والأسلوب IOCCC 14 (1972) للمكتب الدولي للكاكاو والشكولاتة والحلوى.

7-3 تحديد المحتوى من الرصاص

يُحدّد وفقاً للأسلوب AOAC 934.07 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين.