

مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بالسلمون المعلب

CXS 3-1981

1. النطاق

تطبق هذه المواصفة على السلمون المعلب.

2. الوصف

2.1. تعريف المنتج

2.1.1. السلمون المعلب هو المنتج المعد من السمك بالرأس ومنزوع الأحشاء، المنتمي إلى أي من الأنواع المذكورة أسفله التي أزيلت زعانفها وذيلها، والتي من الممكن إضافة الملح والماء وزيت السلمون و/أو زيوت أخرى صالحة للأكل إليها.

- سلمون الأطلس

- سلمون أحمر

- سلمون فضي

- سلمون ملكي

- سلمون وردي

- سالمون كلب

- سلمون اليابان

2.2. تعريف العملية

يتم تعبئة السلمون المعلب في حاويات محكمة الغلق والتي من الضروري خضوعها إلى معالجة تصنيعية كافية لتضمن تعقيمها التجاري.

2.3. العرض

2.3.1. ينبغي على السلمون المعلب أن يتكون من قطع السمك المقطعة إلى أجزاء عرضية وموضوعة أفقياً داخل عبوة. يتعين تعبئة القطع بحيث تكون نهاياتها موازية لنهايات الحاوية.

2.3.2. يتعين السماح لكل أشكال العرض الأخرى للمنتج بشرط:

i. أن تكون مميزة بشكل كاف عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في النقطة 2.3.1،

ii. وأن تستوفي جميع متطلبات هذه المواصفة،

iii. وأن يتم وصفها بالطريقة المناسبة فوق بطاقة الوسم قصد تجنب إرباك المستهلك أو تضليله.

3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3.1. السلمون

ينبغي إعداد المنتجات من أنواع الأسماك السليمة المنصوص عليها في القسم الفرعي 2.1، التي تتسم بجودة مناسبة للبيع الطازج الموجه للاستهلاك البشري.

3.2. مكونات أخرى

ينبغي أن تكون المكونات الأخرى ذات جودة غذائية وأن تتطابق مع جميع مواصفات الدستور الغذائي المعمول بها.

3.3. المنتج النهائي

ينبغي على المنتجات أن تستوفي متطلبات هذه المواصفة عند فحص الدفعات طبقاً للقسم 9 وأن تستوفي الأحكام المنصوص عليها في القسم 8. ينبغي فحص المنتج طبقاً للطرق المنصوص عليها في القسم 7.

4. المضافات الغذائية

لا ينبغي السماح باستخدام أي مضافات في المنتج.

5. النظافة

5.1. يوصى بتحضير المنتجات التي تشملها أحكام المدونة الحالية ومناولتها وفقاً للأقسام المعنية في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969 ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) ومدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والأغذية المعلبة منخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979) وغيرها من مدونات الدستور الغذائي ذات الصلة والمعنية بالممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

5.2. ينبغي أن تطابق المنتجات كل معيار ميكروبيولوجي موضوع بالتوافق مع المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الغذاء (CXG 21 - 1997).

6. التوسيم

علاوة على تلك الواردة في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعلبة (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام الخاصة التالية:

6.1. إسم الغذاء

ينبغي تحديد إسم المنتج بحسب إسم نوع الأسماك طبقاً للتشريعات والعرف أو الممارسة في البلد الذي يوزع فيه المنتج.

6.2. وسيط التعبئة

ينبغي أن يكون وسيط التعبئة جزءاً من إسم الغذاء.

6.3. العرض

ينبغي التصريح بالعرض المقدم، في القسم 2.3.2 بالقرب من الإسم الشائع.

7. أخذ العينات والفحص والتحليل

7.1. أخذ العينات

i. ينبغي أخذ العينات من الدفعات لإجراء الفحوصات على المنتج النهائي، كما تم وصفه في القسم 3.3، بالتوافق مع خطة أخذ العينات المناسبة التي تتسم بمستوى جودة مقبول (AQL) قدره 6.5.

ii. يتم أخذ العينات من الدفعات لفحص الوزن الصافي وفقاً لخطة أخذ عينات مناسبة تلبي المعايير التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

7.2. التقييم الحسي والفحص المادي

ينبغي أن يقوم أشخاص خضعوا لتدريبات متعلقة بإجراء الفحوصات الحسية والمادية بتقييم العينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقا للقسم 7.3 وللمرفق (أ) والخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماء والممار في المختبرات" (CXG 31-1999).

7.3 تحديد الوزن الصافي

ينبغي تحديد المحتوى الصافي لجميع وحدات العينات من خلال الإجراء الموالي:

- (1) وزن الحاوية المغلقة.
- (2) فتح الحاوية وإزالة المحتويات.
- (3) وزن الحاوية الفارغة (إفراغها كلياً) بعد إزالة السائل الزائد واللحم الملتصق،
- (4) طرح وزن الحاوية الفارغة من وزن الحاوية المغلقة. الرقم الناتج هو المحتوى الصافي.

7.4 تحديد الوزن المُصفى للمنتجات المعبئة في زيوت صالحة للأكل بخلاف زيت السلمون

يتم تحديد الوزن المُصفى لجميع وحدات العينات من خلال الإجراء الموالي:

- (1) حفظ الحاوية في درجة حرارة تتراوح بين 20 و 30 درجة مائوية لمدة لا تقل عن 12 ساعة قبل فحصها.
- (2) فتح الحاوية وإمالتها لتوزيع المحتويات على منخل دائري تم وزنه مسبقاً ويحتوي على شبكة سلكية تحتوي على فتحات مربعة ذات حجم $2.8 \text{ مم} \times 2.8 \text{ مم}$.
- (3) إمالة المنخل بزاوية تقارب 17-20 درجة وترك السمك ليرتشح لمدة دقيقتين إبتداءً من وقت سكب المنتج فوق المنخل.
- (4) وزن المنخل الذي يحتوي على السمك المصفى.
- (5) يتم الحصول على وزن السمك المصفى بطرح وزن المنخل من وزن المنخل مع المنتج المصفى.

8. تحديد العيوب

ينبغي اعتبار وحدة ما معيبة عندما تظهر فيها أي من الخصائص المدرجة أدناه.

8.1 مادة غريبة

إن وجود أي مادة في وحدة العينة، غير مشتقة من السلمون أو من وسيط التعبئة، لا تشكل خطراً على صحة الإنسان، يتم التعرف عليها بسهولة دون الحاجة إلى تكبيرها أو التي تكون موجودة بمستوى يتحدد بالجوء إلى أي طريقة، بما في ذلك التكبير مما يدل على عدم التطابق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة.

8.2 الرائحة/النكهة

تأثر وحدة العينة بروائح أو نكهات متواصلة ومميزة ومرفوضة دالة على حدوث تحلل أو تزنّخ.

8.3 القوام

- (1) لحم طري أكثر من اللازم وغير معهود في الأنواع المعروضة،
- (2) أو لحم قاسي أكثر من اللازم وغير معهود في الأنواع المعروضة،
- (3) أو لحم مثقوب بنسبة تتجاوز 5% من المحتوى الصافي.

8.4 تغير اللون

هي وحدة العينة المصابة بتغيرات مميزة في اللون يدل على التحلل أو التزئخ أو وجود تلويين بالسلفيد على اللحم يتجاوز 5% من المحتوى الصافي.

8.5 مواد مرفوضة

هي وحدة العينة المصابة ببلورات الستروفيت التي يزيد طولها عن 5 مم.

9. مقبولة الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في المدونة الحالية:

1. إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعيبة وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، العدد المقبول (C) الخاص بحسب خطة أخذ العينات التي يقدر مستوى جودة مقبول (AQL) فيها ب 6.5،
2. إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي لوحدات العينة التي لا تلي أحكام العرض الوارد في القسم 2.3، العدد المقبول (C) بحسب خطة أخذ العينات التي يقدر مستوى جودة مقبول (AQL) فيها ب 6.5،
3. إذا لم يقل متوسط الوزن الصافي أو متوسط الوزن المصفي الخاص بجميع وحدات العينة عن الوزن المصرح به، شريطة ألا يوجد أي نقص غير مفسر في أي حاوية فردية،
4. إذا استوفت الدفعة المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و 5 و 6.

المرفق "أ": الفحص الحسي والمادي

1. ينبغي إجراء فحص كامل للعبوة من الخارج لإيجاد عيوب تخص سلامة الحاوية أو حواف العبوة التي قد تكون مشوهة إلى الخارج.
2. ينبغي فتح العبوة وتحديد وزنها بالكامل بحسب الإجراءات المحددة في القسمين 7.3 و 7.4.
3. ينبغي فحص المنتج للكشف عن تغير اللون، ووجود المواد الغريبة والمرفوضة. يشير وجود عظم قاس إلى عدم خضوعه لمعالجة كافية مما يتطلب تقييماً لدرجة تعقيمه.
4. تقييم الرائحة والنكهة والقوام بما يتوافق مع الخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات انجاز التقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات" (CXG 31-1999).