

C O D E X A L I M E N T A R I U S A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بصلصة السمك

CXS 302-2011

تم اعتمادها في عام 2011. وتمّ تعديلها في الأعوام 2012 و 2013 و 2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على صلصة السمك التي يتم إنتاجها عن طريق التخمير بخلط السمك والملح، وقد تتضمن مكوّنات أخرى تُضاف للمساعدة في عملية التخمير. وهذا المنتج معدّ للاستهلاك المباشر كمتبّل، أو مطيّب أو مكوّن للأغذية. ولا تسري هذه المواصفة على صلصة السمك التي يتم إنتاجها بالتحليل المائي للأحماض.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

صلصة السمك هي منتج سائل شفاف وغير عكر ذات طعم مالح ونكهة السمك، يتم الحصول عليه عن طريق تخمير خليط السمك والملح.

2-2 تعريف العملية

يتم إعداد المنتج عن طريق خلط السمك بالملح ويتم تخميره في حاويات أو خزانات مغطاة. وتستغرق عملية التخمير بشكل عام فترة ستة أشهر على الأقل.

وقد تلي بعض عمليات الاستخراج اللاحقة عن طريق إضافة المياه المالح لتعزيز عملية التخمير من أجل استخراج البروتين المتبقي ونكهة السمك ورائحته. ويمكن إضافة مكوّنات أخرى لمساعدة عملية التخمير.

3-2 العرض

يُسمح بعرض المنتج بأي شكل من الأشكال شرط أن يمثل لجميع شروط هذه المواصفة وأن يوصف على نحو مناسب على بطاقة التوسيم لتفادي إرباك المستهلك أو تضليله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

1-1-3 السمك

ينبغي إعداد صلصة السمك من الأسماك الكاملة والصحية أو من أجزاء منها إذا كانت صالحة لبيع طازجة للاستهلاك البشري.

2-1-3 الملح

ينبغي أن يكون الملح المستخدم ذا جودة غذائية وأن يكون مطابقاً للمواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985).

3-1-3 المياه

يجب أن تكون المياه المستخدمة لإعداد المياه المالحة صالحة للشرب.

2-3 المكونات الأخرى

ينبغي أن تكون جميع المكونات الأخرى المستخدمة ذات جودة غذائية وأن تكون مطابقة لجميع المواصفات القابلة للتطبيق الخاصة بالدستور الغذائي.

3-3 معايير الجودة

1-3-3 يجب أن تكون المعايير الحسية مقبولة من حيث المظهر والرائحة والطعم على النحو التالي:

المظهر

يجب أن تكون صلصة السمك شفافة وغير عكرة وخالية من الترسبات ما عدا بلورات الملح.

الرائحة والطعم

تكون لصلصة السمك الرائحة والطعم اللذان يميزان المنتج.

2-3-3 المواد الغريبة

يكون هذا المنتج خالٍ من أي مواد غريبة.

4-3 الخصائص الكيميائية

- مجموع محتوى النيتروجين: لا يقل عن 10 غرام/ليتر. وبإمكان السلطات المختصة أن تحدّد أيضاً مستوى أقل من مجموع النيتروجين في حال كان هذا مفضلاً في البلد المعني.
- محتوى نيتروجين الأحماض الأمينية: لا يقل عن 40 في المائة من مجموع محتوى النيتروجين.
- درجة الحموضة: بين 5.0 و 6.5 عادةً للمنتج التقليدي؛ إنما ليس أقل من 4.5 في حال استُخدمت مكونات للمساعدة في التخمير.
- الملح: ليس أقل من 200 غرام/ليتر، محسوباً بوصفه كلوريد الصوديوم.

5-3 المنتج النهائي

يُعتبر هذا المنتج مستوفياً لمتطلبات هذه المواصفة عندما تمتثل الدفعة التي يتم فحصها وفقاً للقسم 11 للأحكام المحددة في القسم 10. ويجري فحص المنتجات بالطرق الواردة في القسم 9. وتكون تعبئة المنتج النهائي خالية من أي عيوب على مستوى السلامة، مثل التشققات أو التسرب أو الأجزاء السائبة في وحدات التعبئة.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

منظمات الحموضة والألوان والمواد الحافظة والمحليات المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة بشأن المواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 4-6-12 (الصلصات الفاتحة اللون مثل صلصة السمك) وفئات الأغذية القريبة منها ووحدها بعض من منظمات الحموضة وعوامل الاستحلاب والمواد المحسنة للنكهة والمثبتات كما يرد في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) تُقبل للاستخدام في الأغذية التي تمتثل لهذه المواصفة.

5- الملوثات

1-5 يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

2-5 لا يحتوي السمك النيئ لإعداد صلصة السمك على أي سموم أحيائية بحرية (مثل Ciguatoxin و Tetrodotoxin و PSP) بكميات قد تعرض صحة الإنسان للخطر.

3-5 يمثل المنتج الذي يُصنع باستخدام الأسماك المستزرعة للحدود القصوى للمخلفات في العقاقير البيطرية، حسبما حددها هيئة الدستور الغذائي.

6- الشروط الصحية والمناولة

1-6 ينبغي أن يخلو المنتج النهائي من المواد الغريبة التي يمكن أن تشكل خطراً على صحة الإنسان.

2-6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) ومدونات الدستور الغذائي الأخرى لممارسات النظافة ومدونات الممارسات ذات الصلة.

3-6 يجب أن يمثل هذا المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية وضعت وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

4-6 يجب ألا يحتوي هذا المنتج على أكثر من 40 ملليغراماً من الهيستامين/100 غرام من صلصة السمك في أي وحدة من العينة التي يتم فحصها.

7- الأوزان والقياسات

1-7 تعبئة الحاويات

1-1-7 الحد الأدنى للتعبئة

(أ) ينبغي أن تعبأ الحاوية بشكل جيد بصلصة السمك التي يجب أن تشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (باستثناء أي مساحة علوية ضرورية بموجب ممارسات التصنيع الجيدة) من السعة المائية للحاوية. أما السعة المائية للحاوية فتتوازي حجم كمية المياه المقطرة بدرجة حرارة 20 درجة مئوية التي يمكن للحاوية المحكمة الإغلاق أن تستوعبها عند ملئها بالكامل.

(ب) ينبغي ملء الحاويات المرنة إلى أقصى حد ممكن تجارياً.

2-1-7 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا الوارد في القسم 1-1-7، حاوية "معيوبة".

3-1-7 قبول الدفعة

تُعتبر أن الدفعة مستوفية للشروط الواردة في القسم 1-1-7، عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 2-1-7، الرقم المقبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5. إضافةً إلى ذلك، يجب أن يكون متوسط الوزن الصافي أو الحجم الصافي مساوياً أو أعلى من الوزن الصافي أو الحجم الصافي المعلن عنه.

8- توسيم

إضافةً إلى أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-8 اسم المنتج

يكون اسم المنتج "صلصة السمك" أو أي تسميات أخرى بما يتوافق مع التشريعات والتقاليد الموجودة في البلد الذي يباع فيه المنتج الغذائي وبشكل لا يتسبب في تضليل المستهلك. ويمكن أن يسبق اسم المنتج أو يليه اسم النوع أو الاسم المعتاد للسمك.

2-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب أن تُقدّم المعلومات بشأن الأحكام أعلاه على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج ورقم الدفعة واسم المصنع أو المعبئ وعنوانه إلى جانب تعليمات التخزين التي ينبغي أن تظهر على الحاوية. ولكن، يمكن الاستعاضة عن العلامة الخاصة بالدفعة، واسم المصنع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

3-8 توسيم المحتوى من النيتروجين

يجوز للسلطات المختصة أن تطلب التصريح عن مجموع النيتروجين (انظر القسم 3-4) على بطاقة توسيم صلصة السمك بالغرام/الليتر. ويجوز لها أيضاً أن تطلب أن تعكس الأوصاف المستخدمة مستوى النيتروجين الإجمالي بوصفه مؤشراً عن جودة صلصة السمك.

9- أساليب أخذ العينات والفحص والتحليل

9-1 يتم أخذ العينات من الدفعات لفحص المنتج النهائي وفقاً للخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات (CXG 50-2004) ووحدة العينة هي المنتج الموضب بشكل فردي (الزجاجة) أو جزء قدره لتر واحد من حاويات المنتجات السائبة.

9-2 يتولى أشخاص مدرّجون على إجراء الفحوصات الحسية والفيزيائية إجراء الفحص الحسي والفيزيائي للعينات المأخوذة وفقاً للخطوط التوجيهية للتقييم الحسي للأسماء والمحار في المختبرات (CXG 31-1999) على النحو التالي:

- فحص خارجي كامل لوحدة التعبئة للكشف عن وجود أي عيوب في سلامة المنتج، وبخاصة التشققات أو التسرب أو الأجزاء السائبة في وحدات التعبئة.
- فحص المنتج من حيث الشفافية والمواد الغريبة.
- تقييم الرائحة والطعم.

9-3 أساليب اختبار الخصائص الكيميائية

9-3-1 تحديد مجموع النيتروجين: AOAC 940.25

9-3-2 تحديد نيتروجين الأحماض الأمينية من خلال تحديد نيتروجين الفورمالدهيد (AOAC 2.066) وإضافة النيتروجين النشادري (AOAC 2.065)

9-3-3 تحديد درجة الحموضة: AOAC 981.12 (الطريقة العامة للدستور الغذائي). وتُقاس درجة الحموضة في عينة من صلصة السمك المذابة في المياه إلى 1:10 باستخدام مقياس درجة الحموضة. ومن الضروري تخفيف صلصة السمك بسبب نسبة أيونات العالية في الصلصة غير المخففة.

9-3-4 تحديد كلوريد الصوديوم: منظمة الأغذية والزراعة 1981، الوثيقة الفنية AOAC 937.13 أو 219 أو 976.18 أو 976.18

9-3-5 تحديد الهيستامين: أنظر AOAC 977.13

10- تعريف الوحدات المعيبة

تعتبر وحدة العينة معيبة عندما تظهر فيها أية من الخصائص المحددة أدناه.

10-1 المواد الغريبة

لا يشكل وجود أي مواد في وحدة العينة غير المشتقة من الملح والسمك أي خطر على صحة الإنسان ويمكن التعرف عليها بسهولة من دون الحاجة إلى عدسة تكبير، أو تكون موجودة بمستوى يحدده أي من الأساليب بما فيها عدسة التكبير التي تبين عدم الامتثال لممارسات الشروط الصحية والتصنيع الجيدة.

2-10 المظهر

وجود أي ترسبات (ما عدا بلّورات كلوريد الصوديوم) و/أو وجود ضبابية.

3-10 الرائحة

وحدة عيّنة ذات رائحة كريهة، مثلاً عفنة، وفاسدة، وزنخة، وتنتنة، ولاذعة، وغيرها.

4-10 النكهة

وحدة عيّنة ذات نكهة كريهة، مثلاً مرّة، وحامضة، ومعدينية، وغريبة، وغيرها.

11- قبول الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في المواصفة الحالية:

- (1) إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعيبة وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 10 العدد المقبول (ج) الخاص بخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.
- (2) إذا تم استيفاء متطلبات التركيبة الأساسية وعوامل الجودة، والمواد المضافة إلى الأغذية، والملوثات والشروط الصحية ومتطلبات المناولة والتوسيم الواردة في الأقسام 3 و4 و5 و6 و8.