

هئية الدستور الغذائى

منظمة الصحة
العالمية



منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الإقليمىة لمنتجات فول الصويا غير المخمّرة

CODEX STAN 322R-2015

اعتمدت فى عام 2015. عدّلت فى عامى 2016 و2017.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتجات المعروفة في القسم 2 والتي تُعرض للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض المطاعم أو إعادة التعبئة أو التجهيز الإضافي إذا لزم الأمر.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

منتجات فول الصويا غير المخمرة هي المنتجات التي تتمثل مكوناتها الرئيسية في فول الصويا و/أو مشتق (مشتقات) الصويا (مثل، دقيق فول الصويا أو مركّزات فول الصويا أو خلاصات فول الصويا أو فول الصويا المنزوع الدهن) والماء، والتي تُنتج بدون عملية تخمير.¹

2-2 التصنيف

1-2-2 مشروبات فول الصويا² والمنتجات ذات الصلة

1-1-2-2 مشروب فول الصويا العادي

مشروب فول الصويا العادي هو السائل الحليبي المعدّ من فول الصويا مع إزالة البروتين والمكونات الأخرى منه في ماء ساخن/بارد أو بوسائل فيزيائية أخرى، بدون إضافة مكونات اختيارية. وبالسّبع إزالة الألياف من المنتجات.

2-1-2-2 مشروبات فول الصويا المركّبة/المنكهة

مشروبات فول الصويا المركّبة/المنكهة هي السائل الحليبي المعدّ بإضافة مكونات اختيارية إلى مشروبات فول الصويا العادية. وتشمل هذه المشروبات منتجات مثل مشروبات فول الصويا المحلاة ومشروبات فول الصويا المتبّلة ومشروبات فول الصويا المملّحة.

3-1-2-2 المشروبات القائمة على فول الصويا

المشروبات القائمة على فول الصويا هي المنتجات السائلة الحليبية المعدّة بإضافة مكونات اختيارية إلى مشروبات فول الصويا، والتي تكون ذات محتوى بروتيني أقل من مشروبات فول الصويا المركّبة/المنكهة (2-1-2-2).

¹ ينبغي تجهيز المنتجات بطريقة مناسبة لحفض مستوى مضادات المغذيات في المنتجات أو القضاء عليها وللحيلولة دون التلف.

² في عدد من البلدان، يشار إلى هذه المنتجات على أنها حليب فول الصويا.

2-2-2 خثارة فول الصويا والمنتجات ذات الصلة

1-2-2-2 خثارة فول الصويا شبه الصلبة

خثارة فول الصويا شبه الصلبة هي المنتج شبه الصلب الذي يختَر فيه بروتين فول الصويا بإضافة مختَر إلى مستحضر سائل من فول الصويا.

2-2-2-2 خثارة فول الصويا

خثارة فول الصويا هي المنتج الصلب ذو المحتوى العالي من الماء وهي تصنع من مستحضر سائل من فول الصويا يختَر بإضافة مادة مختَرة.

3-2-2 خثارة فول الصويا المرصّصة

خثارة فول الصويا المرصّصة هي خثارة فول الصويا المجففة جزئياً التي يكون محتواها من الماء أقل بكثير مما في خثارة فول الصويا ولها قوام مضغّي.

4-2-2 غشاء خثارة فول الصويا المجفف

يتم الحصول على غشاء خثارة فول الصويا المجفف من السطح المكشوف لمستحضر سائل فول الصويا الساكن بطيّه أو بدون طيّه، ثم يجفف. ويجوز غمسه في محلول ملحي قبل تجفيفه.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات الأساسية

- (أ) فول الصويا و/أو مشتق (مشتقات) الصويا
(ب) ماء

2-3 المكونات الاختيارية

- (أ) زيت صالح للأكل
(ب) سكريات
(ج) أملاح
(د) بهارات وتوابل ومطيبات
(هـ) مكونات أخرى حسب الاقتضاء

3-3 معايير الجودة

ينبغي أن تكون لمنتجات فول الصويا غير المخمّرة النكهة والرائحة واللون والقوام التي تميّز هذه المنتجات، وألا توجد فيها مواد غريبة ظاهرة للعين.

4-3 متطلبات المكوّنات

ينبغي أن تلتزم منتجات فول الصويا غير المخمّرة بالمتطلبات المدرجة في الجدول 1.

الجدول 1

النوع	المحتوى من البروتين البروتين غرام/100 غرام	البروتين البروتين غرام/100 غرام
مشروب فول الصويا العادي (1-1-2-2)	-	$2.0 \leq$
مشروبات فول الصويا والمنتجات ذات الصلة (1-2-2)	-	$2.0 \leq$
المشروبات القائمة على فول الصويا (3-1-2-2)	-	$0.8 \leq$ ولكن $2.0 >$
خثارة فول الصويا والمنتجات ذات الصلة (2-2-2)	$92.0 <$	$2.5 \leq$
خثارة فول الصويا (2-2-2-2)	$92.0 \geq$	$3.5 \leq$
خثارة فول الصويا المُرصّصة (3-2-2)	$75.0 \geq$	$13.0 \leq$
غشاء خثارة فول الصويا المجفف (4-2-2)	$20.0 \geq$	$30.0 \leq$

5-3 تصنيف "المنتجات المعيبة"

تعتبر أصغر عبوة من المنتج "معيوبة" إذا لم تستوفِ متطلبات الجودة الواردة في القسمين 3-3 و 4-3.

6-3 قبول الشحنة

يجوز اعتبار الشحنة مستوفية لمتطلبات الجودة المرعية المشار إليها في القسمين 3-3 و 4-3 حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة"، كما هي معرفة في القسم 3-5، عدد القبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة بمستوى الجودة المقبول 6.5 (الملحقان الأول والثاني).

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 متطلبات عامة

وحدها الفئات الوظيفية للمواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها على أنها مبررة تكنولوجياً في الجدول 2، يجوز أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وفي كل فئة من المواد المضافة إلى الأغذية، وحيثما يُسمح بذلك بحسب الجدول، لا تستخدم غير المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة في القائمة، وفقط ضمن الوظائف والحدود المحددة.

وطبقاً للقسم 1-4 من ديباجة المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995)، يجوز لمنتجات فول الصويا غير المخمّرة أن تحتوي مواد أخرى مضافة إلى الأغذية نتيجةً لانتقالها من مكونات فول الصويا.

الجدول 2

المواد المضافة إلى الأغذية/الفئة الوظيفية	مشروبات فول الصويا والمنتجات ذات الصلة (1-2-2)			خثارة فول الصويا والمنتجات ذات الصلة (2-2-2)		خثارة فول الصويا المرصوصة (3-2-2)	غشاء خثارة فول الصويا المجفف (4-2-2)
	مشروب فول الصويا العادي (1-2-2-1)	مشروبات فول الصويا المركبة/المنكهة (2-1-2-2)	المشروبات القائمة على فول الصويا (3-1-2-2)	خثارة فول الصويا شبه الصلبة (1-2-2-2)	خثارة فول الصويا (2-2-2-2)		
منظمات الحموضة	-	X	X	X	X	X	-
مضادات التأكسد	-	X	X	-	-	-	-
الألوان	-	X	X	-	-	-	-
المستحلبات	-	X	X	-	-	-	-
مواد تثبيت القوام	-	-	-	X	X	X	-
محسّنات النكهة	-	X	X	-	-	-	-
المواد الحافظة	-	-	-	-	-	X	X
المنبّهات	-	X	X	-	X	-	-
المحليات	-	X	X	-	-	-	-

X = استخدام المواد المضافة إلى الأغذية المنتمية إلى الفئة الوظيفية مبرر تكنولوجياً.

- = ليس لاستخدام المواد المضافة إلى الأغذية المنتمية إلى الفئة الوظيفية ما يبرره تكنولوجياً.

2-4 الأحكام الخاصة للمواد المضافة إلى الأغذية

1-2-4 مشروب فول الصويا العادي

لا يسمح باستخدام أيّ منها.

2-2-4 مشروبات فول الصويا المركبة/المنكهة والمشروبات القائمة على فول الصويا

منظمات الحموضة ومضادات التأكسد والألوان والمستحلبات ومحسّنات النكهة والملبّبات والمحليات المستخدمة وفقاً للجدول 1 و 2 و 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995)، في فئة الأغذية 1-8-06، مقبولة لاستخدامها في هذا المنتج. وبالإضافة إلى ذلك، يجوز استخدام المواد المضافة إلى الأغذية التالية.

نظام الترقيم الدولي	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
مضادّات التأكّسد		
304	بلميتات الأسكوربيل	500 ملغ/كلغ
307 a, b, c	أنواع التوكوفيرول	200 ملغ/كلغ
الألوان		
100(i)	كرميين	1 ملغ/كلغ
102	تارتازين	300 ملغ/كلغ
110	أصفر برتقالي FCF	300 ملغ/كلغ
132	نيليّة	150 ملغ/كلغ
133	أزرق لامع FCF	100 ملغ/كلغ
141(i),(ii)	أنواع الكلوروفيل والكلوروفيلين، مركبات النحاس	30 ملغ/كلغ كنحاس
160a(i),a(iii),e,f	كاروتينات	500 ملغ/كلغ
160a(ii)	كاروتين، بيتا-، نباتي	2000 ملغ/كلغ
160b(i)	مستخلصات الأناتو، القائمة على البيكسين	5 ملغ/كلغ كبيكسين
160b(ii)	مستخلصات الأناتو، القائمة على النوريبيكسين	100 ملغ/كلغ كنوريبيكسين
المستحلبات		
436-432	بوليسوربات	2000 ملغ/كلغ
472e	إسترات الجليسول لحمض الطرطريك ثنائي الأسيتيل والأحماض الدهنية	2000 ملغ/كلغ
473	إسترات السكرز للأحماض الدهنية	20000 ملغ/كلغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)
473a	أوليغواسترات السكرز، النوعان 1 و 2	20000 ملغ/كلغ

نظام التقييم الدولي	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
474	الجليسريدات السكرية	20000 ملغ/كغ
475	إسترات البوليجليسرول للأحماض الدهنية	
495-491	إسترات السوربيتان للأحماض الدهنية	
المثبتات		
405	ألجينات بروبيلين جليكول	10000 ملغ/كغ
المحليات		
950	اسيسولفام البوتاسيوم	500 ملغ/كغ
951	أسبارتام	1300 ملغ/كغ

3-2-4 خثارة فول الصويا

منظمات الحموضة والمثبتات والمواد الحافظة المستخدمة وفقاً للجدول 1 و 2 و 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) في فئة الأغذية 3-8-06، مقبولة لاستخدامها في هذا المنتج.

4-2-4 خثارة فول الصويا المرصوصة

منظمات الحموضة والمثبتات والمواد الحافظة المدرجة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) مقبولة للاستخدام في هذا المنتج. وبالإضافة إليها، يجوز استخدام المواد المضافة للأغذية التالية.

نظام التقييم الدولي	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
المواد الحافظة		
262ii	ثنائي أسيتات الصوديوم	1000 ملغ/كغ

5-2-4 غشاء خثارة فول الصويا المجفف

المواد الحافظة المدرجة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) مقبولة للاستخدام في هذا المنتج. وبالإضافة إليها يجوز استخدام المواد المضافة للأغذية التالية:

نظام التقييم الدولي	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
المواد الحافظة		
539، 228-227، 225-220	الكبريتيت	200 ملغ/كغ كمخلفات ثاني أكسيد الكبريت

3-4 المنكهات

ينبغي أن تمثل المنكهات المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CAC/GL 66-2008).

4-4 مساعدات التجهيز

يجوز أن تستخدم في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة مساعدات التجهيز المضادة للرغوة والمستخدمه للتحكم بالحموضة ولتحقيق التخمير ولاستخراج مشروبات فول الصويا وللقيام بوظائف الناقل.

وينبغي أن تمثل مساعدات التجهيز المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للخطوط التوجيهية بشأن المواد المستخدمة كمساعدات للتجهيز (CAC/GL 75-2010).

5- الملوثات

ينبغي أن تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

6- النظافة الصحية

يوصى بأن تصنع المنتجات التي تسري عليها هذه المواصفة وأن تتم تناولتها وفقاً للمبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

وينبغي أن يمثل هذا المنتج لأي معيار ميكروبيولوجي موضوع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية المتعلقة بوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CAC/GL 21-1997).

7- الأوزان والمقاييس

1-7 الوزن الصافي

يُشار إلى وزن المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985).

1-1-7 تصنيف المنتجات "المعيوبة"

تُعتبر الحاوية التي لا تستوفي الوزن الصافي المذكور على بطاقة التوسيم منتجاً "معيوباً".

2-1-7 قبول الشحنة

تعتبر الشحنة مستوفية للشروط الواردة في القسم 1-7 عندما لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة"، كما حددت في القسم 1-1-7، عدد القبول (c) من خطة أخذ العينات بمستوى الجودة المقبول 6.5 (الملحقان الأول والثاني).

8- التوسيم

ينبغي توسيم المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985).

إذا استخدم في العملية فول الصويا المشتق من التكنولوجيا الحيوية الحديثة، ينبغي أن ينظر في تجميع نصوص الدستور الغذائي المتعلقة بتوسيم الأغذية المشتقة من التكنولوجيا الحيوية الحديثة (CAC/GL 76-2011).

1-8 اسم المنتج

ينبغي أن يسمى المنتج بإحدى التسميات الواردة في القسم 2-2. ويجوز استخدام أسماء أخرى بالتماشي مع القانون والعرف السائد في البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة، بطريقة لا تضلل المستهلكين.

9- طرق التحليل وأخذ العينات

1-9 طرق التحليل

1-1-9 تحديد المحتوى من الرطوبة

وفق معيار رابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين (AOAC 925.09) أو معيار الرابطة الأمريكية الدولية لكيميائي الحبوب (AACCI 44-40.01).

2-1-9 تحديد المحتوى من البروتين

وفق معيار لجنة بلدان الشمال الأوروبي لتحليل الأغذية (NMKL 6, 2004) أو معيار الرابطة الأمريكية الدولية لكيميائي الحبوب (AACCI 46-16.01) أو معيار رابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين (AOAC 988.05) أو معيار الجمعية الأمريكية لكيميائي النفط (AOCS Bc 4-91) أو (AOCS Ba 4d-90)، عوامل النيتروجين لمنتجات فول الصويا غير المخمرة هي 5.71.

الملحق الأول

خطتنا أخذ العينات		
يتم تحديد مستوى الفحص المناسب على النحو التالي:		
مستوى الفحص الأول - الطريقة العادية لأخذ العينات		
مستوى الفحص الثاني - النزاعات، (حجم العينة لأغراض التحكيم في الدستور الغذائي)، الإنفاذ أو ضرورة تحسين تقييم الشحنة		

خطة أخذ العينات 1

(مستوى الفحص الأول، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كيلوغرام (2.2 باوند)		
حجم الشحنة (N)	حجم العينة (n)	عدد القبول (c)
4,800 أو أقل	6	1
24,000-4,801	13	2
48,000-24,001	21	3
84,000-48,001	29	4
144,000-84,001	38	5
240,000-144,001	48	6
أكثر من 240,000	60	7
الوزن الصافي يفوق 1 كلف (2.2 باوند) إنما لا يتعدى 4.5 كلف (10 باوند)		
حجم الشحنة (N)	حجم العينة (n)	عدد القبول (c)
2,400 أو أقل	6	1
15,000 - 2,401	13	2
24,000-15,001	21	3
42,000-24,001	29	4
72,000-42,001	38	5
120,000-72,001	48	6
أكثر من 120,000	60	7
الوزن الصافي يفوق 4.5 كلف (10 باوند)		
حجم الشحنة (N)	حجم العينة (n)	عدد القبول (c)
600 أو أقل	6	1
2,000 - 601	13	2
7,200-2,001	21	3
15,000-7,201	29	4
24,000-15,001	38	5
42,000-24,001	48	6
أكثر من 42,000	60	7

الملحق الثاني

خطة أخذ العينات 2

(مستوى الفحص الثاني، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كيلوغرام (2.2 باوند)		
حجم الشحنة (N)	حجم العينة (n)	عدد القبول (c)
4,800 أو أقل	13	2
24,000–4,801	21	3
48,000–24,001	29	4
84,000–48,001	38	5
144,000–84,001	48	6
240,000–144,001	60	7
أكثر من 240,000	72	8
الوزن الصافي يفوق 1 كلغ (2.2 باوند) إنما لا يتعدى 4.5 كلغ (10 باوند)		
حجم الشحنة (N)	حجم العينة (n)	عدد القبول (c)
2,400 أو أقل	13	2
15,000 – 2,401	21	3
24,000–15,001	29	4
42,000–24,001	38	5
72,000–42,001	48	6
120,000–72,001	60	7
أكثر من 120,000	72	8
الوزن الصافي يفوق 4.5 كلغ (10 باوند)		
حجم الشحنة (N)	حجم العينة (n)	عدد القبول (c)
600 أو أقل	13	2
2,000 – 601	21	3
7,200–2,001	29	4
15,000–7,201	38	5
24,000–15,001	48	6
42,000–24,001	60	7
أكثر من 42,000	72	8