

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الإقليمية الخاصة بشراب الدوغ

CXS 332R-2018

تم اعتمادها في عام 2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على شراب الدوغ المعد للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للتعريف الواردة في القسم 2 من هذه المواصفة. وينبغي قراءة هذه المواصفة بالتزامن مع مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بأنواع الحليب المخمر (CXS 243-2003).

2- الوصف

شراب الدوغ هو "شراب يركز على الحليب المخمر" كما هو معرّف في القسم 2-4 من مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بأنواع الحليب المخمر، ويتم الحصول عليه عبر خلط الحليب، بحسب ما هو معرّف في الفقرتين 1-2 و 3-3 من المواصفة إياها، بمياه الشرب وملح الطعام أحياناً أو عبر خلط الحليب بمياه الشرب وكلوريد الصوديوم قبل معالجته بالحرارة وتخميره، لتقديم منتج نهائي يتمتع بخصائص مادية وكيميائية ومذاقية مماثلة كتلك التي يتمتع بها المنتج المحدد بموجب أحكام هذه المواصفة. وعندما يتم إنتاج شراب الدوغ عن طريق خلط الحليب بمياه الشرب، يمكن إضافة ملح الطعام قبل التخمير أو بعده.

ويجوز للحليب المستخدم في إنتاج شراب الدوغ أن يكون مصنوعاً من منتجات مشتقة من الحليب، بحسب ما ينص عليه القسم 1-2 من المواصفة الخاصة بأنواع الحليب المخمر، مع إجراء تعديل في تركيبته أو من دونه، ضمن الحدود التي ينص عليها القسم 3-3 من هذه المواصفة.

وتدخل في إنتاج شراب الدوغ مكونات أخرى من غير الألبان غير مياه الشرب، فضلاً عن مجموعة متنوعة من مكونات الألبان ومنتجات الألبان، وفق ما ينص عليه القسمان 3 و 4.

أما الكائنات الحية الدقيقة البادئة التي تستخدم عادةً في إنتاج شراب الدوغ فهي بكتيريا اللبن الرائب التقليدية: *Streptococcus thermophiles* و *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*. ويجوز إضافة كائنات حية دقيقة أخرى غير تلك التي تمثل البادئات المستزرعة المحددة. وإذا تمت معالجة المنتج بالحرارة بعد التخمير تنتفي الحاجة إلى الكائنات الحية الدقيقة القابلة للحياة. كما تنتفي الحاجة إلى المعالجة بالحرارة بعد التخمير بالنسبة إلى شراب الدوغ المزود بالمعينات الحيوية (أي شراب الدوغ الذي يحتوي على كائنات حية دقيقة مفيدة).

يسمى شراب الدوغ المقدم دون إضافة مواد منكهة/نكهة "شراب الدوغ العادي". أما شراب الدوغ الذي أضيفت إليه منكهات في شكل خلاصات أو مستخرجات (مثل المنثول أو الزيزفورة أو الزعتر البري والنعناع والخيار) أو منكهات طبيعية مختلفة مثل الأعشاب العطرية والتوابل والبهارات فيعرف باسم "شراب الدوغ المنكه". في حين أن أنواع الدوغ "المكرنة/غير المكرنة" و/أو "المعالجة بالحرارة/غير المعالجة بالحرارة" تمثل تلك التي تحتوي/لا تحتوي على ثاني أكسيد الكربون وتلك التي تكون معالجة/غير معالجة بالحرارة بعد التخمير، على التوالي. ويجوز إنتاج شراب الدوغ وعرضه كمسحوق (شراب الدوغ المجفف) لاستعمالات وطلبات خاصة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

- اللبن الرائب (يوغرت) (خلط اللبن الرائب بمياه الشرب) أو الحليب (خلط الحليب بمياه الشرب). وينبغي للبن الرائب أن يمثل للمواصفة الخاصة بأنواع الحليب المخمر.
- مياه صالحة للشرب من أجل تخفيف اللبن الرائب أو الحليب و/ أو لاستعمالها في الاسترجاع أو إعادة التكوين (في حال إعداد الحليب عبر استرجاعه أو إعادة تكوينه).

2-3 المكونات المسموح بها

- بادئات مستزرعة من كائنات حيّة دقيقة غير ضارة بما في ذلك بادئات شراب الدوغ التقليدية على نحو ما هو مبيّن في القسم 2 من هذه المواصفة.
- بادئات مستزرعة من الكائنات الحيّة الدقيقة غير الضارة (البكتيريا أو الخمائر) تعمل ككائنات حيّة دقيقة بادئة أو غير بادئة، بما فيها المعينات الحيوية؛ من أجل أداء وظائف التخمير وإنتاج النكهة وكرينة عملية التخمير وتحسين القوام وتعزيز الصحة وتحسين الجوانب الوظيفية الأخرى للمنتج.
- كلوريد الصوديوم، وفقاً للمواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985).
- مكونات منكهة طبيعية، مثل الجسيمات الدقيقة من الخضار والأعشاب العطرية والتوابل، كما هو محدد في القسم 2-3 من المواصفة الخاصة بأنواع الحليب المخمر.
- مكونات أطعمة وظيفية، مثل الألياف الغذائية.
- مكونات الألبان أو منتجات الألبان التي يتم الحصول عليها من الحليب مثل بروتينات الحليب والحليب المجفف (كما هو محدد في المواصفة الخاصة بأنواع الحليب المجفف والقشدة المجففة (CXS 207-1999) ودهون الحليب (دهون الزبدة أو القشدة) (كما هو محدد في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973) وفي القسم 1-2 من المواصفة الخاصة بالقشدة وأنواع القشدة المجففة (CXS 288-1976)) ومنتجات مخيض الحليب ومصل الحليب.

ولا يسمح بالاستعاضة الجزئية أو الكاملة عن دهون الحليب أو بروتينات الحليب بمصادر أخرى من الدهون من غير الألبان أو من البروتينات من غير الألبان.

3-3 التركيبة

الحد الأقصى: 4.5	درجة الحموضة
الحد الأدنى: 0.3	الحموضة التي تتم معايرتها الحجمية بالتنقيط، معبراً عنها بالنسبة المئوية من حمض اللاكتيك (نسبة مئوية وزن/وزن)
الحد الأدنى: 0.3	جوامد الحليب الخالي من الدسم

بروتينات الحليب ^(أ) (نسبة مئوية كتلة/كتلة)	الحد الأدنى: 1.08 في المائة
كلوريد الصوديوم (نسبة مئوية كتلة/كتلة)	–
مجموع الكائنات الحية الدقيقة التي تشكل البادئة المستزرعة الموصوفة في القسم 2 (وحدات تجرثم/غ، العدد الإجمالي) ^(ب)	الحد الأدنى: 10 ⁷
كائنات حية دقيقة موسومة ^(ج) (وحدات تجرثم/لكل سلالة)	الحد الأدنى: 10 ⁷

(أ) يبلغ محتوى البروتين 6.38 مضروباً بإجمالي نيتروجين كيلدال الذي تم تحديده.

(ب) لا ينطبق هذا الشرط على المنتجات المعالجة بالحرارة بعد التخمير.

(ج) ينطبق ذلك عند إضافة كائنات حية دقيقة جرى التنويه بها (بحسب ما يرد في القسم 2 من هذه المواصفة) إلى المنتج. وتعتبر المعينات الحيوية من أهم تلك الكائنات الحية.

وتُعتبر المعايير الميكروبيولوجية في المنتج صالحةً حتى "تاريخ الحد الأدنى للصلاحية" ضمن شروط التخزين المحددة في القسم الخاص بالتوسيم.

4- المواد المضافة إلى الأغذية¹

5- الملوثات

يمثل الحليب المستخدم لصناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للمواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

ويمثل الحليب المستخدم في صناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- الشروط الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- التعبئة والتخزين

ينبغي تعبئة المنتج في عبوات تحافظ على الجودة الصحية للمنتج الغذائي وعلى مواصفاته الأخرى. ويتم تخزين شراب الدوغ (بعد التخمير) في ظروف مناسبة، كالتبريد على سبيل المثال.

¹ لتُنظر فيها لجنة التنسيق الإقليمية للشرق الأدنى والمصادقة عليها لاحقاً من لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية.

8- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-8 اسم المنتج الغذائي

1-1-8 تُطلق على هذا المنتج الغذائي تسمية "الدوغ".

2-1-8 وتُستخدم أوصاف "مكربن/غير مكربن" و/أو "معالج حرارياً/غير معالج حرارياً" بالاشتراك مع "شراب الدوغ". وبالنسبة إلى شراب الدوغ المكربن، يُستخدم مصطلح "التخمير" أو "الحقن" قبل كلمة "مكربن" في تسمية المنتج من أجل الإشارة إلى مصدر الكريمة.

3-1-8 وتستخدم تسمية "شراب الدوغ المنكه" كاسم للمنتج في حال إضافة أية مادة منكهة.

4-1-8 وعند غضافة الكائنات الحيّة الدقيقة المعينة حيويًا إلى شراب الدوغ، يجوز استخدام عبارة "المعينات الحيوية" في مكان ما على بطاقة توسيم المنتج.

5-1-8 وبالنسبة إلى شراب الدوغ المجفف، يتم إدراج عبارة "شراب الدوغ المجفف" (Doogh Powder أو Dried Doogh) على بطاقة التوسيم.

2-8 بيان المحتوى من الدهون

في حال اعتبار إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، يتم إعلان محتوى الحليب من الدهون بطريقة مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج إلى المستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد على بطاقة التوسيم، بشرط ذكر عدد الحصص. وينبغي أن تتم أي عملية توسيم وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية (CXG 23-1997).

3-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المطلوبة في القسم 8 من هذه المواصفة والفقرات من 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة باستثناء اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع، أو المعبئ أو الموزع أو المستورد. غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد بعلامة تعريف، شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

تُستخدم، لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الخاصة بأنواع الحليب المخمّر الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.