CODEX ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الصحة العالمية
منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

A

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

المواصفة الخاصة بدقيق الذرة الكامل (الذرة الصفراء)

CXS 154-1985

تم اعتمادها في عام 1985. وتم تنقيحها في عام 1995. وتم تعديلها في عام 2019.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على دقيق الذرة الكامل (الذرة الصفراء) المعد للاستهلاك البشري المباشر والمحضر من حبوب الذرة الشائعة (Zea mays L)، حسبما هي موصوفة في القسم 2-1.

1-2 ولا تسري هذه المواصفة على دقيق الذرة غير النابتة ودقيق الذرة المدعمة وأنواع طحين الذرة والذرة المجروشة بنوعيها والذرة البعلية ودقيق الذرة الذاتي التخمير وأنواع دقيق الذرة المنخولة ورقائق الذرة الجاهزة للأكل وغيرها من المنتجات التي يكون فيها مجروش الذرة عنصرًا أساسيًا وأنواع دقيق منتجات الذرة الأخرى المعالجة بالقلويات.

1-3 لا ينطبق هذا المعيار على أنواع دقيق الذرة المعدة للتخمير وأنواع دقيق الذرة المستخدمة في تصنيع النشويات وأي استخدام صناعي، كما لا ينطبق المعيار على أنواع دقيق الذرة المستخدمة كعلف للحيوانات.

2- الوصف

دقيق الذرة الكامل هو طعام معدّ من حبوب الذرة الكاملة النضوج (Zea mays L) والسليمة وغير النابتة، ومن خلال عملية الطحن يتم تحويل الحبوب الكاملة إلى دقيق ناعم بدرجة ملائمة، وأثناء عملية الإعداد يجرى فصل القطع الخشنة عن دقيق الذرة ومن ثم يعاد طحنها وإضافتها إلى الدقيق الذي فصلت عنه.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 عوامل الجودة – العامة

1-1-3 ينبغي أن يكون دقيق الذرة آمنًا وصالحًا للاستهلاك البشري.

2-1-3 ينبغي أن يكون دقيق الذرة خاليًا من المذاق غير الطبيعي والروائح والحشرات الحية.

3-1-3 ينبغي أن يكون دقيق الذرة خاليًا من الشوائب (حيوانية المنشأ وبضمنها الحشرات الميتة) بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان.

2-3 عوامل الجودة المحددة

1-2-3 محتوى الرطوبة 15.0 في المائة م/م كحد أقصى

يتعين اشتراط مستويات أدنى من الرطوبة بالنسبة إلى بعض الوجهات بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.

4- الملوثات

1-4 المعادن الثقيلة

ينبغي أن يكون دقيق الذرة الكامل (الذرة الصفراء) خاليًا من المعادن الثقيلة التي قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان.

2-4 مخلفات المبيدات

ينبغي أن يمتثل دقيق الذرة للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

3-4 السموم الفطرية

ينبغي أن يمتثل دقيق الذرة للحدود القصوى للسموم الفطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

5- النظافة العامة

1-5 يوصي بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقًا للأقسام ذات الصلة من *المبادئ العامة لنظافة الأغذية* (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي والمعنية بهذه السلعة.

2-5 يكون المنتج خاليًا من المواد الكريهة إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

3-5 عند اختبار المنتج بالأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، يكون كما يلي:

- خاليًا من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان؛
- خاليًا من الطفيليات التي قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان؛
- خاليًا من أية مادة تكون ناشئة من كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

6- التعبئة

1-6 يعبأ دقيق الذرة في حاويات تحافظ على صفات النظافة والصفات التكنولوجية والتغذوية والحسية للمنتج.

2-6 تصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة للاستخدام المقصود منها. وينبغي ألاّ تنتج عنها أية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها في المنتج.

3-6 عند تعبئة المنتج في أكياس يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة بشكل محكم.

7- التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات *المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا* (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج

يكون اسم المنتج على بطاقة التعريف "دقيق الذرة الكامل".

2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

توضح المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن تظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنعة أو المعبئة. غير أنه يجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات.

الملحق

في الحالات التي يرد فيها أكثر من عامل محدد و/أو أسلوب تحليل، نوصي بشدة أن يحدد المستخدمون أسلوب التحليل المناسب وحدوده المناسبة.

العوامل/الأوصاف	الحدود	أساليب التحليل
الرماد	الحد الأقصى: 3.0 في المائة على أساس الوزن الجاف	رابطة أخصائي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 923.03 المنظمة الدولية للتوحيد القياسي 2171:1980 ISO ICC Method No. 104/1(1990)
البروتين (N x 6.25)	الحد الأدنى: 8 في المائة على أساس الوزن الجاف	ICC 105/1 طريقة تحديد البروتين الخام في الحبوب ومنتجاتها سواء للغذاء أو للأعلاف (النوع 1) محفز السيلينيوم/ النحاس – أو – ISO 1871: 1975
الدهون الخام	الحد الأدنى: 3.1 في المائة على أساس الوزن الجاف	AOAC 945.38F; 920.39C ISO 5986:1983
حجم الحُبيبة	95 في المائة أو أكثر تمر خلال منخل 1.70 ملم؛ – و – 45 في المائة أو أكثر تمر خلال منخل 0.71 ملم؛ – و – 35 في المائة أو أقل تمر خلال منخل 0.212 ملم	AOAC 965.22 (طريقة من نوع 1 مع منخل بالمواصفة التي جاءت في ISO 3310/1-1982)