

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالغوشوجانغ

CXS 294-2023

تم اعتمادها في عام 2023

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتج المعرّف عنه في القسم 2 أدناه والمخصص للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض إعداد الطعام أو لإعادة التعبئة إذا دعت الحاجة. ولا تسري على المنتج إذا كان سيخضع لمزيد من التجهيز. كما لا تسري هذه المواصفة على منتجات معجون الفلفل الحار أو صلصة الفلفل الحار التي يشكل فيها الفلفل الأحمر المكون الرئيسي.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

الغوشوجانغ غذاء مخمّر له قوام المعجون ولونه أحمر أو أحمر داكن، ويصنّع بالطريقة التالية:

- (أ) تُصنّع المادة السكرية بتحويل نشاء الحبوب إلى سكر عبر إضافة مسحوق الشعير أو بواسطة الكائنات الحية الدقيقة، بصورتها الطبيعية (التي ليست مسببة للأمراض ولا تنتج السموم) خلال مرحلة التخمير؛
- (ب) ويخلط الملح مع المادة السكرية التي تم الحصول عليها في الفقرة (أ). وينبغي بعدها أن يخمّر المزيج وأن يعتق؛
- (ج) ويُخلط مسحوق الفلفل الأحمر الحار وغيره من المكونات الأخرى مع المزيج قبل عملية التخمير الموضحة في الفقرة (ب) أعلاه أو بعدها.
- (د) ويُعالج بالحرارة أو بوسائل مناسبة أخرى، قبل تعبئته في حاويات مُحكمة الإغلاق أو بعد ذلك، لمنع تلفه.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 المكونات الأساسية

- (أ) حبوب خشنة
- (ب) مسحوق الفلفل الحار الأحمر (*Capsicum annuum* L.)
- (ج) ملح
- (د) مياه صالحة للشرب

2-1-3 المكونات الاختيارية

- (أ) مسحوق الميجو*
- * مادة مخمّرة من فول الصويا أو خليط من فول الصويا والحبوب الخشنة باستخدام الكائنات الحية الدقيقة (البكتيريا والعفن والخمائر) بحالتها الطبيعية؛
- (ب) فول الصويا؛

(ج) السكريات بحسب تعريفها في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)¹

- (د) الكحول المقطرّة المشتقة من منتجات زراعية؛
 (هـ) صلصة الصويا؛
 (و) معجون فول الصويا المخمر؛
 (ز) صلصة السمك بحسب تعريفها في المواصفة الخاصة بصلصة السمك (CXS 302-2011)²؛
 (ح) مستخلص المأكولات البحرية؛
 (ط) بروتين القمح المخمّر؛
 (ي) الأرزّ المخمّر؛
 (ك) مستخلص الخميرة؛
 (ل) بروتينات نباتية محلمأة؛
 (م) خضار متبّلة؛
 (ن) خل؛
 (س) مكونات أخرى.

2-3 عوامل الجودة

1-2-3 عوامل الجودة

- (أ) الكابيسين ما لا يقل عن 10.0 ميكروغرام/مليتر (الوزن/الوزن)
 (ب) البروتين الخام ما لا يقل عن 3.0 في المائة (الوزن/الوزن)
 (ج) الرطوبة ما لا يزيد عن 60.0 في المائة (الوزن/الوزن)

2-2-3 يجب أن يتحلّى الغوشوجانغ بنكهته ورائحته الفريدتين، إضافة إلى المواصفات التالية:

- (أ) اللون: ينبغي أن يكون لون المنتج أحمر أو أحمر داكنًا مشتقًا من الفلفل الحار الأحمر (Capsicum annum L).
 (ب) المذاق: ينبغي للمنتج أن يتمتع بمذاق حار ولذيذ. ويجوز أن يكون مذاقه مائلًا إلى الحلاوة وإلى الملوحة.
 (ج) القوام: ينبغي أن يكون المنتج على مستوى ملائم من اللزوجة.

3-2-3 العيوب والحدود المسموح بها

يجب أن يكون المنتج خاليًا من أي عيوب كالبدور أو القشور أو الحصى أو أي مادة غريبة أخرى.

3-3 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

إن أي حاوية لا تستوفي متطلبات الجودة المرعية المنصوص عليها في القسم 2-3 تُعتبر "معيوبة".

4-3 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية لمتطلبات الجودة المرعية الواردة في القسم 3-2، عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 3-3 العدد المقبول (c) لخطوة أخذ العينات المناسبة التي يبلغ مستوى الجودة المقبول بموجبها 6.5.

4-4 المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 يجوز لمنظمات الحموضة والمواد المضادة للأكسدة ومحسّنات النكهة والمواد الحافظة وعوامل التثبيت المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)³ في فئة الأغذية 4-2-2-7 (الخضار المخمّرة) [بما في ذلك الفطريات، والجذور والدرنات، والبقول والخضار، والألوي فيرا] ومنتجات الأعشاب البحرية، باستثناء منتجات فول الصويا المخمرة من الفئات الغذائية 6-8-6 و 6-8-7 و 12-9-1 و 12-9-2 و 12-9-3 مقبولة الاستخدام في الأغذية التي تتفق مع هذه المواصفة.

2-4 ينبغي للمنكّهات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للخطوط التوجيهية بشأن استخدام المنكّهات (CXG 66-2008)⁴.

5- الملوثات

يجب أن تمتثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة الخاصة بالملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)⁵.

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

1-6 يوصى بأن تعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم تناولتها وفقاً للأقسام الموصى بها في مدونة الممارسات الدولية ذات الصلة - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)⁶ وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة ومدونات الممارسات الأخرى.

2-6 وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدّد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)⁷.

7- الموازين والمقاييس

1-7 تعبئة الحاوية

1-1-7 الحد الأدنى من التعبئة

(أ) يجب ملء الحاوية جيداً بالمنتج بما لا يقلّ عن 90 في المائة (ناقصاً أي فراغ رأسي لازم بحسب ممارسات التصنيع

الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وسعة العبوة من المياه هي حجم المياه المقطرة بدرجة حرارة 20 درجة مئوية التي تحتفظ بها العبوة المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

(ب) أما الحاويات المرنة فينبغي ملؤها إلى أقصى حد ممكن تجارياً.

2-1-7 تصنيف الحاويات "المعبوية"

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

3-1-7 قبول الشحنة

تُعتبر أي شحنة مستوفية للشروط الواردة في القسم 1-1-7 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعبوية"، كما حددها القسم 2-1-7 الرقم (c) للخطط الملائمة لأخذ العينات والتي يبلغ مستوى الجودة المقبول بموجبها 6.5.

2-7 الحد الأدنى للوزن

في ما يتعلق بالمنتج الذي لا يزيد وزنه المشار إليه عن 1 000 غرام، ينبغي ألا يتعدى حد التفاوت في الوزن المسموح به 15 غراماً. أما بالنسبة إلى المنتج الذي يتراوح وزنه بين 1 000 و 5 000 غرام، فينبغي ألا يقل الوزن الصافي للمنتج عن 98.5 في المائة من الوزن المشار إليه. وبالنسبة إلى المنتج الذي يزيد وزنه المشار إليه عن 5 000 غرام، ينبغي ألا يقل الوزن الصافي للمنتج عن 99 في المائة من الوزن المشار إليه.

1-2-7 تصنيف الحاويات "المعبوية"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا الوارد في القسم 2-7 حاوية "معبوية".

2-2-7 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفيةً لمتطلبات القسم 2-7، عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعبوية"، بحسب التعريف الوارد في القسم 1-2-7 رقم القبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة والذي يبلغ مستوى الجودة المقبول بموجبها 6.5.

8- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)،⁸ تسري الأحكام المحددة التالية.

1-8 اسم المنتج

1-1-8 يكون اسم المنتج "الغوشوجانغ".

2-1-8 يجوز وضع اسم المنتج على العبوة بما يتماشى مع القوانين المحلية وعلى نحو يعبر عن مواصفاته.

2-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة

للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).⁹

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)¹⁰ ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

ملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. المواصفة الخاصة بالسكريات. مواصفة الدستور الغذائي رقم 212-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2011. المواصفة الخاصة بصلصة السمك. مواصفة الدستور الغذائي رقم 302-2011. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية. مواصفة الدستور الغذائي رقم 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2008. الخطوط التوجيهية بشأن استخدام المنكهات. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 66-2008. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة الخاصة بالملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف. مواصفة الدستور الغذائي رقم 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة الممارسات للدستور الغذائي رقم 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً. مواصفة الدستور الغذائي رقم 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. مواصفة الدستور الغذائي رقم 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 10 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها. مواصفة الدستور الغذائي رقم 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.