

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

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بأنواع الحليب المجفف والقشدة المجففة

CXS 207-1999

تم اعتمادها في عام 1999. وتم تعديلها في الأعوام 2010 و2013 و2014 و2016 و2018 و2022 و2023.

تعديل عام 2022

أجري هذا التعديل على نصّ المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	المكان	النص في النسخة السابقة	نصّ النسخة المعدّلة
6	القسم 5-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	تُعطى المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والأقسام 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف (CXs 1-1985)، والتعليمات بشأن التخزين إذا اقتضى الأمر ذلك سواء على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامات اللوط واسم وعنوان الصانع أو المعبئ. ويجوز الإستعاضة عن علامات اللوط واسم وعنوان المصنع أو المعبئ بعلامات تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.	ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXs 346-2021).

تعديلات عام 2023

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي خلال دورتها السادسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2023، تم تعديل الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في هذه المواصفة وتم إدراجها في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995)¹ تماشيًا مع عملية مواءمة جميع الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفة العامة.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة⁽¹⁾ على أنواع الحليب المجفف والقشدة المجففة المخصصة للاستهلاك المباشر أو للمزيد من التجهيز وفقاً للوصف الذي ورد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

تشكل أنواع الحليب المجفف والقشدة المجففة منتجات الحليب التي يمكن الحصول عليها بعد نزع المياه من الحليب أو القشدة بصورة جزئية. ويمكن أن يتم تكييف محتوى الدهون و/أو البروتين في الحليب أو القشدة فقط للامتثال لشروط التركيبة الواردة في القسم 3 من هذه المواصفة، من خلال زيادة و/أو سحب مكونات الحليب بطريقة لا تغير نسبة شرش البروتين إلى نسبة الكازين في الحليب الذي تم تعديله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المواد الخام****الحليب والقشدة**

يُسمح باستخدام منتجات الحليب التالية لأغراض تعديل البروتين:

- الحليب المركز: الحليب المركز هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تكتيف بروتين الحليب بواسطة الترشيح البالغ للحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم؛
- الحليب المنزوع البروتين: الحليب المنزوع البروتين هو المنتج الذي يتم الحصول عليه بإزالة بروتين الحليب ودهون الحليب من الحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم بواسطة الترشيح البالغ؛
- اللاكتوز.⁽²⁾

2-3 التركيبة**القشدة المجففة**

الحد الأدنى من الدهون في الحليب	42 في المائة كتلة/كتلة
الحد الأقصى للمياه ⁽¹⁾	5 في المائة كتلة/كتلة
المحتوى الأدنى من بروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون ⁽¹⁾	34 في المائة كتلة/كتلة

¹ حلت هذه المواصفة محل مواصفة مسحوق الحليب الكامل الدسم ومسحوق الحليب المنزوع الدسم جزئياً ومسحوق الحليب المنزوع الدسم (A-5-1971) ومواصفة مسحوق القشدة ومسحوق القشدة نصف الدسم ومسحوق الحليب الغني بالمواد الدهنية (A-10-1971).

² انظر المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999).

الحليب المجفف الكامل الدسم

الدهون في الحليب

الحد الأدنى 26 في المائة وأقل من 42 في

المائة كتلة/كتلة

5 في المائة كتلة/كتلة

34 في المائة كتلة/كتلة

النسبة القصوى للمياه⁽¹⁾النسبة الدنيا لبروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون⁽¹⁾**الحليب المجفف المنزوع الدسم جزئياً**

الدهون في الحليب

أكثر من 1.5 في المائة وأقل من 26 في

المائة كتلة/كتلة

5 في المائة كتلة/كتلة

34 في المائة كتلة/كتلة

الحد الأقصى للمياه⁽¹⁾الحد الأدنى لبروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون⁽¹⁾**الحليب المجفف المنزوع الدسم**

الحد الأقصى للدهون في الحليب

1.5 في المائة كتلة/كتلة

5 في المائة كتلة/كتلة

34 في المائة كتلة/كتلة

الحد الأقصى للمياه⁽¹⁾الحد الأدنى لبروتين الحليب في جوامد الحليب من غير الدهون⁽¹⁾

⁽¹⁾ إن محتوى المياه لا يشمل المياه الناجمة عن تبلور اللاكتوز؛ ويشمل المحتوى من جوامد الحليب من غير الدهون المياه الناجمة عن تبلور اللاكتوز.

المواد المضافة إلى الأغذية

-4

لا يجوز استخدام سوى الفئات الوظيفية للمواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها على أنها مبررة من الناحية التكنولوجية في الجدول أدناه، لفئات المنتج المحددة.

يجوز استخدام منظمات الحموضة والعوامل المضادة للتكتل ومضادات الأكسدة المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995)¹ في فئة الأغذية 01-5-1 (الحليب المجفف والقشدة المجففة (السادة)) وأنواع معينة فقط من منظمات الحموضة والعوامل المضادة للتكتل ومضادات الأكسدة والمستحلبات وعوامل التصليب وال مثبتات وفقاً للجدول 3 في المنتجات الغذائية التي تمثل هذه المواصفة.

الاستخدام المبرر في منتجات الحليب المجفف والقشدة المجففة	الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية
X	منظمات الحموضة
X	العوامل المضادة للتكتل
X	مضادات الأكسدة
X	المستحلبات
X	عوامل التصليب
X	المثبتات

X إنَّ استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).²

وتمثل الحليب المستخدم في تصنيع المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)² وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)³ ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004)⁴ وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات.

وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية توضع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).⁵

7- التوسيم

علاوة على أحكام المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)⁶ والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CXS 206-1999)⁷، تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي على النحو التالي:

	- القشدة المجففة
	- الحليب المجفف الكامل الدسم
	- الحليب المجفف المنزوع الدسم جزئياً
	- الحليب المجفف المنزوع الدسم
وفقاً للتركيب في القسم 3-2	

ويمكن تسمية الحليب المجفف المنزوع الدسم جزئياً "الحليب المجفف شبه المنزوع الدسم" شرط ألا يتجاوز محتوى الدهون في الحليب 16 في المائة كتلة/كتلة ولا يقل عن 14 في المائة كتلة/كتلة.

ويمكن تسمية "الحليب المجفف الكامل الدسم" "الحليب المجفف الكامل" ويمكن تسمية "الحليب المجفف المنزوع الدسم" "الحليب المجفف القليل الدسم" إذا سمحت التشريعات الوطنية بذلك أو تم تحديدها خلاف ذلك، للمستهلك في البلد حيث يُباع المنتج.

2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

في حال احتمال تضليل المستهلك من جراء الإغفال، يُعلن محتوى الدهون في الحليب بطريقة تعتبر مقبولة في البلد الذي يبيع المنتج إلى المستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية بحسب الوزن أو (2) بالغرام لكل حصة كما تم تحديد الكمية على بطاقة التوسيم شرط أن يُذكر عدد الحصص.

3-7 بيان محتوى البروتين في الحليب

في حال احتمال تضليل المستهلك من جراء الإغفال، يُعلن محتوى بروتين الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي يبيع المنتج إلى المستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية بحسب الوزن أو (2) بالغرام لكل حصة كما تم تحديد الكمية على بطاقة التوسيم شرط أن يُذكر عدد الحصص.

4-7 قائمة المكونات

مع مراعاة أحكام القسم 4-2-1 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXs 1-1985)،⁶ لا حاجة إلى ذكر منتجات الحليب المستخدمة فقط لتعديل البروتين.

5-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقًا مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXs 346-2021).⁸

8- 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)⁹ ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

المرفق

معلومات إضافية

لا تؤثر المعلومات الإضافية المبينة في ما يلي على الأحكام الواردة في الفقرات السابقة التي تعدّ أساسية لهوية المنتج واستخدام اسم المنتج الغذائي وسلامته.

عوامل الجودة الإضافية

الطريقة	الحليب المجفف المنزوع الدسم	الحليب المجفف المنزوع الدسم جزئياً	الحليب المجفف الكامل الدسم	
انظر CXS 234-1999	الحد الأقصى 18.0	الحد الأقصى 18.0	الحد الأقصى 18.0	الحموضة التي تتم معايرتها الحجمية بالتنقيط
انظر CXS 234-1999				(ملل - 0.1 N NaOH / 10 غ جوامد من غير الدهون)
انظر CXS 234-1999	الحد الأقصى Disc B	الحد الأقصى Disc B	الحد الأقصى Disc B	الجزئيات المحروقة
انظر CXS 234-1999	الحد الأقصى 1.0	الحد الأقصى 1.0	الحد الأقصى 1.0	مؤشر الذوبان (ملل)

الملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة سلوك الدستور الغذائي رقم CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2004. مدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان. مدونة سلوك الدستور الغذائي رقم CXC 57-2004. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 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.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 206-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.