

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

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

المواصفة الخاصة بالدهون والزيوت الصالحة للأكل غير المشمولة بمواصفات فردية
CODEX STAN 19-1981

CAC/RS 19-1969 سابقاً. اعتمدت في 1981. جرت مراجعتها في: 1987 و1999.
التعديل: 2009 و2013 و2015.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الزيوت والدهون ومزيجها الصالحة للاستهلاك البشري. وهي تشمل الزيوت والدهون التي خضعت لعمليات تحويل (على غرار الأسترة التبادلية أو الهدرجة) أو التجزئة.

ولا تسري هذه المواصفة على أي من الزيوت أو الدهون التي تشملها إحدى المواصفات التالية:

- مواصفة الدستور الغذائي للدهون الحيوانية المسماة؛
- مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة؛
- مواصفة الدستور الغذائي لزيوت الزيتون وزيوت لبّ الزيتون.

2- الوصف

1-2 **الدهون والزيوت الصالحة للأكل** هي مواد غذائية محددة في القسم 1 ومؤلفة من غليسريد الأحماض الدهنية. وهي نباتية أو حيوانية أو بحرية المصدر. ويمكن أن تحتوي على كميات صغيرة من الشحوم الأخرى مثل الفوسفاتيد والمكونات غير القابلة للتصين والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الدهون أو الزيوت. ويتعين إنتاج الدهون الحيوانية المصدر من حيوانات بصحة جيدة عند ذبحها وصالحة للاستهلاك البشري.

2-2 **الدهون والزيوت البكر** هي دهون وزيوت نباتية صالحة للأكل يتم الحصول عليها، من دون تغيير طبيعة الزيت، بطرق ميكانيكية، مثلاً من خلال الطرد أو العصر، وباستخدام الحرارة فقط لا غير. ويجوز تنقيتها عبر غسلها بالمياه وترسيبها وتصفيتها ومعالجتها بالطرد المركزي فقط.

3-2 **الدهون والزيوت المعصورة** على البارد هي دهون وزيوت نباتية صالحة للأكل يتم الحصول عليها، من دون تغيير الزيت، بطرق ميكانيكية، مثلاً من خلال الطرد أو العصر، ومن دون استخدام الحرارة. ويجوز تنقيتها عبر غسلها بالمياه وترسيبها وتصفيتها ومعالجتها بالطرد المركزي فقط.

3- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بإضافة أي مواد إلى الزيوت البكر أو المعصورة على البارد التي تشملها هذه المواصفة.

1-3 الألوان

لا يُسمح باستخدام أي ألوان في الزيوت النباتية التي تشملها هذه المواصفة.

ويُسمح باستخدام الألوان التالية لاستعادة اللون الطبيعي الذي فقد أثناء عملية التجهيز أو لأغراض توحيد اللون، طالما أنّ اللون المضاف لا يؤدي إلى غش المستهلك أو تضليله من خلال حجب أي ضرر أو نقص أو عبر إظهار المنتج بقيمة أعلى من قيمته الفعلية:

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
5 ملغ / كلغ	الكرمين	100(i)
25 ملغ / كلغ	بيتا-كاروتين (نباتي)	160a(ii)
25 ملغ / كلغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)	بيتا-كاروتين (اصطناعي)	160a(i)
	بيتا-كاروتين (Blakeslea trispora)	160a(iii)
	بيتا-أبو-8-كاروتينال	160e
	حمض بيتا-أبو-8-كاروتينيك، ميثيل أو إستير إيثيلي	160f
10 ملغ / كلغ (على شكل بكسين)	مستخلصات الأناطو على أساس البكسين	160b(i)

2-3 النكهات

النكهات الطبيعية والمواد المعادلة لها الاصطناعية والنكهات الاصطناعية الأخرى، باستثناء تلك التي من المعروف أنها تشكل خطر تسمم.

3-3 مضادات الأكسدة

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
500 ملغ / كلغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)	بالمئات الاسكوربيل	304
	ستيارات الأسكوربيل	305
300 ملغ / كلغ (بمفرده أو مع مادة أخرى)	التوكوفيرول، د-ألفا	307a
	خليط مركب التوكوفيرول	307b
	التوكوفيرول، دل-ألفا	307c
100 ملغ / كلغ	البروبيل غالات	310
120 ملغ / كلغ	البوتيل هيدروكينون الثلاثي (tbhq)	319
175 ملغ / كلغ	البوتيل هيدروكسي أنيسول (BHA)	320
75 ملغ / كلغ	البوتيل هيدروكسي تولوين (BHT)	321
200 ملغ / كلغ لكن من دون تخطي الحدود المذكورة أعلاه	أي مجموعة من الغالات، البوتيل هيدروكسي أنيسول و/أو البوتيل هيدروكسي تولوين و/أو البوتيل هيدروكينون الثلاثي	
200 ملغ / كلغ	الثيوبروبيونات ثنائي اللوريل	389

4-3 عوامل مؤازرة مضادة للأكسدة

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
ممارسات القياس الجيدة	حمض الستريك	330
ممارسات القياس الجيدة	سترات أحادية الصوديوم	331(i)
ممارسات القياس الجيدة	سترات ثلاثي الصوديوم	331(iii)
100 ملغ/كغ	سترات الآيزوبروباييل	384
(بمفرده أو مع مادة أخرى)	استرات حامض الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	472c

5-3 مانعات الرغوة (لزيوت ودهون القلي العميق)

الحد الأقصى المستخدم	المادة المضافة	الرقم الدولي
10 ملغ/كغ	بولي ديمتيل سيلوكسان	a900

4- الملوثات

تستوفي المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى الواردة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

1-4 مخلفات المبيدات

تستوفي المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة الحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي بالنسبة إلى هذه السلع الأساسية.

5- النظافة العامة

يوصى بأن تعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).

6- التوسيم

ينبغي توسيم المنتج طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985).

1-6 اسم الغذاء

يجوز استخدام عبارة "دهن بكر" أو "زيت بكر" فقط بالنسبة إلى الدهون أو الزيوت المنفردة التي تستوفي التعريف الوارد في القسم 2-2 من هذه المواصفة.

ويجوز استخدام عبارة "دهن معصور على البارد" أو "زيت معصور على البارد" فقط بالنسبة إلى الدهون أو الزيوت المنفردة التي تستوفي التعريف الوارد في القسم 2-3 من هذه المواصفة.

2-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ترد المعلومات حول شروط التوسيم أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم الغذاء وتعريف الشحنة واسم الصانع أو المعبئ وعنوانهما والتي ترد على الحاوية.

غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة، واسم المصنع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

المرفق**عوامل الجودة والتركيبية الأخرى**

تكمل عوامل الجودة والتركيبية هذه المعلومات الخاصة بالتركيبية وعوامل الجودة الأساسية الواردة في المواصفة. وإن أي منتج تتوافر فيه عوامل الجودة والتركيبية الأساسية لكن لا يستوفي هذه العوامل الإضافية، يُعتبر مع ذلك مطابقاً للمواصفة.

1- خصائص الجودة**اللون:**

خصائص المنتج المعين.

الرائحة والطعم:

خاصان بالمنتج المعين وخاليان من أي رائحة أو مذاق غريب وزنخ.

الحد الأقصى

المواد المتطايرة عند 105 درجات مئوية: 0.2% ملل/ملل

الشوائب غير القابلة للذوبان: 0.05% ملل/ملل

المحتوى من الصابون: 0.005% ملل/ملل

الحديد (Fe):

الدهون والزيوت المكررة 2.5 ملغ/كغ

الدهون والزيوت البكر 5.0 ملغ/كغ

الدهون والزيوت المعصورة على البارد 5.0 ملغ/كغ

النحاس (Cu)

الدهون والزيوت المكررة 0.1 ملغ/كغ

الدهون والزيوت البكر 0.4 ملغ/كغ

الدهون والزيوت المعصورة على البارد 0.4 ملغ/كغ

الرقم الحمضي:

الدهون والزيوت المكررة 0.6 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للزيت أو الدهن

الدهون والزيوت البكر 4.0 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للزيت أو الدهن

الدهون والزيوت المعصورة على البارد 4.0 ملغ من هيدروكسيد البوتاسيوم (KOH)/غرام للزيت أو الدهن

قيمة البيروكسيد:

الزيوت البكر والدهون والزيوت المعصورة على البارد ما يصل إلى 15 ملي مكافئ من الأوكسجين النشط/كغ من الزيت

الدهون والزيوت الأخرى ما يصل إلى 10 ملي مكافئ من الأوكسجين النشط/كغ من الزيت

2- أساليب التحليل وأخذ العينات**تحديد الرقم الحمضي (AV)**

بحسب IUPAC 2.201 أو ISO 660: 1996.

تحديد قيمة البيروكسيد (PV)

بحسب IUPAC 2.501 (معدّلة) أو AOCS Cd 8b - 90 (97) أو ISO 3961: 1998.

تحديد المادة المتطايرة عند 105 درجات مئوية

بحسب IUPAC 2.601 أو ISO 662: 1998.

تحديد الشوائب غير القابلة للذوبان

بحسب IUPAC 2.604 أو ISO 663: 1999.

تحديد المحتوى من الصابون

بحسب القسم 2-5 من BS 684.

تحديد الحديد

بحسب IUPAC 2.631 أو ISO 8294: 1994 أو AOAC 990.05.

تحديد النحاس

بحسب IUPAC 2.631 أو ISO 8294: 1994 أو AOAC 990.05.