



DJS 2432:2026

First edition

ع ت ٢٠٢٦/٢٤٣٢

الإصدار الأول

مشروع تصويت

(تعديل)

الحبوب والبقول ومنتجاتهما – المعمول

Cereals, pulses and their products – Maamoul

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توقيعه لإبداء الرأي في ملاحظات أصحاب المصلحة. لا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

المحتويات

المقدمة

١	المجال
١	٢- المراجع التقيسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- الاشتراطات
٥	٥- الملوثات
٥	٦- طرق أخذ العينات والفحص
٥	٧- التعبئة والنقل والتخزين
٦	٨- بطاقة البيان
٦	المراجع

الجداول

٤	الجدول ١ - المعايير الميكروبية للمعمول
---	--

اللائحة التنفيذية لمرور بروتوكول توزيع المياه
لأنك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع اليه كمواد صفة قياسية اردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلةً من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تمت هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية *.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتهما ٢٥ بدراسة مشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٢٤٣٢ الخاص بالحبوب والبقول ومنتجاتهما - المعمول، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٢٤٣٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لسنة ٢٠٠٠ وتعديلاته.

عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع اليه كموافقة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

* قيد التعديل.

الحبوب والبقول ومنتجاتهما - المعمول

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها بمنتج المعمول بأنواعه المختلفة والمعدّ للاستهلاك المباشر.

٢- المراجع التقييسية

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنبيهات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٤١٨، الزيوت والدهون - الدهون المتحولة.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

المعمول

منتج غذائي معد أساساً من دقيق القمح أو السميد أو جنين القمح أو خليط منهم ومادة دهنية غذائية وملح الطعام والماء الصالح للشرب والمحشو بإحدى المواد المناسبة والمذكورة في البند ٥ مع أو بدون إضافة المكونات الاختيارية المبينة في هذه المواصفة القياسية

٢-٣

المواد الغريبة

أي مادة ليست من أصل المنتج ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو بدون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشراً يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤- الاشتراطات

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-٤-١ ١-١-٤ يخلو من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، ويتطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

١-٤-٢ ٢-١-٤ أن يكون خالياً خلو تاماً من منتجات الخنزير ومشتقاتها.

١-٤-٣ ٣-١-٤ أن يكون خالياً من الحشرات أو أجزائها أو بويضاتها أو يرقاتها أو مخلفاتها.

١-٤-٤ ٤-١-٤ ألا تقل نسبة الرطوبة عن ١١٪ وألا تزيد عن ١٤٪.

١-٤-٥ ٥-١-٤ أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة والأجزاء المحترقة.

١-٤-٦ ٦-١-٤ أن يكون ذا نكهة ورائحة طبيعية وخالياً من النكهات والروائح الغريبة.

١-٤-٧ ٧-١-٤ أن تكون جميع المكونات المستخدمة في إنتاج المعمول مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها ان وجدت.

١-٤-٨ ٨-١-٤ يخلو من العفن الظاهري.

١-٤-٩ ٩-١-٤ أن يتطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٢٤١٨ الخاصة بالزيوت والدهون - الدهون المتحولة.

٥- المواد المضافة والمكونات الاختيارية:

١-٥ منتجات الحبوب: جنين الذرة، نخالة القمح الغذائية دقيق المولت، مسحوق الشعير، دقيق الشوفان، دقيق الأرز ودقيق الشيلم.

٢-٥ الحليب ومنتجاته: الحليب السائل، الحليب المجفف، الزبدة، الكازين الغذائي (بروتين الحليب)، الحليب المكثف والشرش (مصل الحليب) السائل أو المجفف

٣-٥ المواد الرافعة: مسحوق الخبز، خميرة الخبز النشطة، بيكربونات الصوديوم، بيكربونات الأمونيوم، أو أي مادة رافعة معتمدة.

٤-٥ المحليات: جميع المحليات المغذية المسموح بها وعسل النحل ودبس التمر (الدبس).

٥-٥ النشا الغذائي: نشا الذرة، نشا الأرز، نشا البطاطا، نشا التايوكا، نشا القمح.. الخ.

٦-٥ التوابل: الزنجبيل، الزعفران، المستكة، الحلب، حب الهال، الكمون واليانسون أو أي توابل أخرى.

٧-٥ الفاكهة والخضار ومنتجاتها: الفاكهة المجففة، مبشور جوز الهند، مرببات الفاكهة، الخضار الغذائية، البكتين وعجائن الفاكهة وعجينة التمر.

٨-٥ منتجات متنوعة: مسحوق الكاكاو، مسحوق البن، الشوكولاته، منتجات البيض، المكسرات، السمسم، حبة البركة، ماء الورد، ماء الزهر

٩-٥ محسنات العجين: كبريتيت الصوديوم، كبريتيت البوتاسيوم، ميتا بايكربيتيت الصوديوم ميتا بايكربيتيت البوتاسيوم.

٢-٤ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-٢-٤ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٢-٢-٤ تطابق المعايير الميكروبية الحدود الواردة في الجدول ١.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للمعمول

الأحياء الدقيقة		العينات		الحد الميكروبي
				وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^(١) /غرام
ع (ب)	ق (ج)	م (د)	ص (هـ)	
٥	١	١٠	٢١٠	ستافيلوكوكس أوريوس
٥	١	٠	٢١٠	كوليفورم
٥	٠			السالونيلا
ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير الميكروبية.				
^(١) Colony Forming Unit :CFU. (ب) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها. (ج) ق: الحد الأقصى المسموح به من وحدات العينة التي يزيد فيها العدد الميكروبي عن قيمة ("م") ولا يتجاوز العدد الميكروبي قيمة ("ص"). (د) م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج. (هـ) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).				

٦- الملوثات

- ٦-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.
- ٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ٩٢٥.

٧- طرق أخذ العينات والفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، والتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق فحص العينات

- ٧-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
- ٧-٢-٢ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠ ٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١ تعتبر العينة مخالفة، ولدى إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

- يجب توافر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بحيث:
- ٨-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والرطوبة وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.
- ٨-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها نهائياً في فترات الرطوبة.
- ٨-٤ يعبأ في عبوات تحفظ جودته الصحية والتغذية والتصنيعية والحسية.
- ٨-٥ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٩- بطاقة البيان

- إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:
- ٩-١ اسم المنتج ونوع الدقيق ونوع الحشوة المستخدمة.
- ٩-٢ في حال التعبئة السائبة، يجب أن توضع المعلومات الخاصة بطاقة البيان على الحاويات أو ترفق في وثائق مصاحبة، ما عدا اسم المنتج ورقم الدفعة واسم وعنوان الصانع أو المعبئ فيجب أن تظهر على الحاويات، ويمكن أن يستبدل اسم وعنوان الصانع أو المعبئ ورقم الدفعة بعلامة معرّفة توضع على الحاويات بحيث تُعرّف بوضوح في الوثائق المصاحبة للشحنة.
- ٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٤٧٢، عند استخدام الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
- ٩-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٥١٣/٢٠٢٤، المعمول.
- المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠١٥، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية السورية ٢١٧٩/٢٠٢٥، الاشتراطات الخاصة بالأحياء الدقيقة الواجب تحققها في المنتجات الغذائية.

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات، لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع اليه كموافقة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.