



DJS 1989:2026

Second draft

Second edition

ع ت ٢٠٢٦/١٩٨٩

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

التوابل والبهارات - بذور حبة البركة (الحبة السوداء) الكاملة والمطحونة الجافة

Spices and condiments – Whole and ground dried nigella sativa seeds
(black seed)

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١ - المجال
١	٢ - المراجع التقيسية
٢	٣ - المصطلحات والتعاريف
٣	٤ - الاشتراطات
٤	٥ - المضافات الغذائية
٤	٦ - الملوثات
٤	٧ - طرق أخذ العينات والفحص
٤	٨ - التعبئة والنقل والتخزين
٥	٩ - بطاقة البيان
٥	المرجع

المداول

٣	الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية
---	--

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١١ وتحل محلها.

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 المشروع 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 للتوابل والبهارات ٥٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٩/٢٠١١ الخاصة بالتوابل والبهارات - بذور حبة البركة (الحبة السوداء) الكاملة والمطحونة ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٩/٢٠٢٦ الخاص بالتوابل والبهارات - بذور حبة البركة (الحبة السوداء) الكاملة والمطحونة، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ١٩٨٩/٢٠٢٦، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لسنة ٢٠٠٠.

التوابل والبهارات - بذور حبة البركة (الحبة السوداء) الكاملة والمطحونة الجافة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في بذور حبة البركة (الحبة السوداء) الكاملة والمطحونة الجافة وقد تسمى القزحة.

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.

- توصيات هيئة الدستور الغذائي ٤٢، الممارسات الصحية للبهارات والنباتات العطرية الجافة.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٣، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٣٧٠، التوابل والبهارات - تحديد محتوى المواد الغريبة والشوائب.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٠٤، التوابل والبهارات - تحديد الرماد الكلي.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٠٨، التوابل والبهارات - تحديد الرماد غير الذائب في الحمض.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٥، التوابل والبهارات - تحديد محتوى الرطوبة.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٢٢٠، التوابل والبهارات - تحديد محتوى الزيوت المتطايرة.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.

- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣ - ٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ٣: التوابل والبهارات ومنتجاتهما*.
- 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.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- 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.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

حبة البركة

البذور الناضجة الجافة لنبات *Nigella sativa* L. التي تنتمي لعائلة الحوذانية أو الشقيقية *Ranunculaceae*، والتي تتصف بأنها بذور صغيرة الحجم رباعية الأسطح لونها أسود داكن

٢-٣

حبة البركة المطحونة

هي البذور الناضجة الجافة لحبة البركة كما في البند ١-٣ والتي تم طحنها

٣-٣

المواد الغريبة

أي مادة عدا عن 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

* قيد التعديل.

٤- الاشتراطات

٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٤-١-١ يخلو من العفن الظاهري.
- ٤-١-٢ يطابق المنتج الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- ٤-١-٣ يكون ذا رائحة عطرية وطعم مميزين، وخالياً من التزنخ والروائح الغريبة عن طبيعة المنتج.
- ٤-١-٤ يخلو من الحشرات الحية وافرازاتها ومخلفات القوارض عند فحصها بالعين المجردة مع او بدون أدوات التكبير.
- ٤-١-٥ يخلو من الحشرات الميتة وأجزائها في حبة البركة المطحونة.
- ٤-١-٦ يخلو ما أمكن^(١) من الحشرات الميتة وأجزائها في حبة البركة الكاملة.
- ٤-١-٧ تطابق الاشتراطات الكيميائية الواردة في الجدول ١:

الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية

الخصائص	الاشتراط	طرق الفحص
نسبة المواد الغريبة	١٪	المواصفة القياسية الأردنية ٣٧٠
الرطوبة ٪ (كتلة/كتلة)	٨ ٪	المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٥
الرماد الكلي ٪ (كتلة/كتلة) على أساس الوزن الجاف	٦ ٪	المواصفة القياسية الأردنية ٤٠٤
الرماد غير الذائب في الحمض ٪ (كتلة/كتلة) على أساس الوزن الجاف	١ ٪	المواصفة القياسية الأردنية ٤٠٨
نسبة الزيوت المتطايرة	٠,٥ ٪	المواصفة القياسية الأردنية ١٢٢٠
نسبة الزيوت الثابتة	٢٥ ٪	—

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٤-٢-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.
- ٤-٢-٢ تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية الحدود الميكروبية للمواد الغذائية الجزء ٣: التوابل والبهارات ومنتجاتها ٢٠١٣-٣.

^(١) ما أمكن: أقرب إلى أن يكون خالياً.

٥- المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٦- الملوثات

- ٦-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٣، 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 ١٩٢٥.

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 الاسترشاد بطرق الفحص الواردة في الجدول ١.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بحيث:

- ٨-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في المواصفات القياسية الأردنية ٢٠١٣ و ٢٠١١ و ٢٠١٢.
- 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 يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- ٨-٤ 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.

٩- بطاقة البيان

إضافةً إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تدوّن البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

٩-١ اسم المنتج والعلامة التجارية إن وجدت.

٩-٢ شكل التجهيز (كامل أو مطحون).

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ و ١٤٧٤، عند استخدام التنويهاات الغذائية والصحية.

المرجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٤٣/٢٠٢١، بذور حبة البركة (الحبة السوداء) الكاملة والمطحونة.

المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ و ١٤٧٤، عند استخدام التنويهاات الغذائية والصحية. المواصفة القياسية الخليجية ٢٤٣/٢٠٢١، بذور حبة البركة (الحبة السوداء) الكاملة والمطحونة.