DJS 8:2025

Second draft

Forth edition

ع ت ٨/٢٠٢٥

النسخة الثانية

الإصدار الرابع

مشروع تصويت

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر ـ الشوكولاتة ومنتجات الشوكولاتة

Sugar and sugar products – Chocolate and chocolate products

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

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة
١- المجال ١
٢- المراجع التقييسية ١
٣- الوصف والعوامل التركيبية الأساسية ٢
٤- الاشتراطات ٧
٥- المضافات الغذائية..... ٨
٦- الملوثات ٨
٧- طرق أخذ العينات والفحص ٩
٨- التعبئة والنقل والتخزين ٩
٩- بطاقة البيان ٩
المراجع ١٠

الجداول

الجدول ١ ـ نسب المكونات لأنواع الشوكولاتة ٥
الجدول ٢ ـ الحدود الميكروبية ٨

هذه المقالة مشروع تقييس تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة للمواصفة القياسية الأردنية ٨ بأجزائها الصادرة عام ٢٠٠٥ 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 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.

تتم 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 للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٨-١/٢٠٠٥ الخاصة **بالشوكولاتة، الجزء ١: المتطلبات** والمواصفة القياسية الأردنية ٨-٢/٢٠٠٥ الخاصة **بالشوكولاتة، الجزء ٢: الشوكولاتة المغلفة والمحشوة** والمواصفة القياسية الأردنية ٨-٣/٢٠٠٥ الخاصة **بالشوكولاتة، الجزء٣: الشوكولاتة البيضاء** ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٨/٢٠٢٥ الخاص **بالسكر ومنتجات السكر ـ الشوكولاتة ومنتجات الشوكولاتة**، وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كقاعدة فنية أردنية ٨/٢٠٢٥، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

"هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات بذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة"

* قيد التعديل.

السكر ومنتجات السكر ـ الشوكولاتة ومنتجات الشوكولاتة

١– المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بجميع أنواع الشوكولاتة ومنتجاتهاالواردة في هذه المواصفة القياسية الأردنية والمخصصة للاستهلاك البشري.

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.

– الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي ٦٦–٢٠٠٨، الخطوط التوجيهية في استخدام المنكهات.

– 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 ــ بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.

– المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.

– المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية ــ مدد الصلاحية للمواد الغذائية.

– المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية ـــ القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.

– المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، بطاقة البيان ـ الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.

– المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان ـ الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية والصحيّة.

– المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء ـ الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.

– 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 المعدّة للتلامس مع الغذاء.

– القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدّة 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 بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣– الوصف والعوامل التركيبية الأساسية

الشوكولاتة هي الاسم الشائع المعروف لمنتجات متجانسة ومطابقة للأوصاف الواردة أدناه والملخصة في الجدول ١ وهي تنتج من عملية تصنيع مواد الكاكاو التي يمكن دمجها مع منتجات الحليب، والسكر و/أو المحليات، ومضافات أخرى مدرجة في البند ٥ من هذه المواصفة القياسية الأردنية، وقد تضاف مواد غذائية أخرى صالحة للاستهلاك، باستثناء الدقيق والنشا (ما عدا المنتجات المدرجة في البنود ٣–١–١–١ و٣–١–١–٢ من هذه المواصفة القياسية الأردنية) والدهون الحيوانية من غير دسم الحليب، لتشكيل منتجات الشوكولاتة المتنوعة. ويجب ألّا يتجاوز مجموع هذه المضافات ٤٠ ٪ من الوزن الإجمالي للمنتجات النهائية ويسمح باستخدام الزيوت النباتية كما في البند ٤.

٣–١ أنواع الشوكولاتة (التركيب)

٣–١–١ الشوكولاتة

٣–١–١–١ المنتج المسمى أيضاً في بعض المناطق الشوكولاتة الحلوة المرة أو الشوكولاتة نصف الحلوة أو الشوكولاتة السوداء أو الشوكولاتة الذوابة (Fondant)، وهو المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣–١–١–٢ الشوكولاتة الساخنة المكثفة Chocolate a la taza، المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣–١–٢ الشوكولاتة الحلوة

٣–١–٢–١ المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته الجدول ١.

٣–١–٢–٢ الشوكولاتة العائلية الساخنة المكثفة Chocolate familiar a la taza، المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته الجدول ١.

٣–١–٣ شوكولاتة التغطية والإكساء Couverture

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣–١–٤ الشوكولاتة بالحليب

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير جوامد الحليب إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعه.

٣-١-٥ الشوكولاتة بالحليب من نوع Family Milk Chocolate

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعه.

٣-١-٦ شوكولاتة التغطية والإكساء بالحليب من نوع Couverture

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعه.

٣-١-٧ منتجات شوكولاتة أخرى

٣-١-٧-١ الشوكولاتة البيضاء

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعه.

٣-١-٧-٢ شوكولاتة الجندويا

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، وقد يضاف له ما يلي:

أ) الحليب و/أو جوامد الحليب الناجمة عن عملية التبخر، بحيث لا تحتوي المنتجات النهائية على أكثر من ٥ ٪ من جوامد الحليب المجفف.

ب) اللوز والبندق وغيرها من أنواع الجوز، سواء أكانت كاملة أو مكسورة، بكميات لا تتجاوز مع البندق المطحون ٦٠ ٪ من الوزن الإجمالي للمنتجات.

٣-١-٧-٣ شوكولاتة الجندويا بالحليب

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعه، وقد يضاف إليها اللوز والبندق وغيرها من أنواع الجوز، سواء كانت كاملة أو مكسورة، بأي كميات بحيث يكون مجموعها مع البندق المطحون لا يتجاوز ٦٠ ٪ من الوزن الأجمالي للمنتجات.

٣-١-٧-٤ شوكولاتة المائدة Para mesa

شوكولاتة خام يزيد فيها حجم حبيبات السكر على ٧٠ ميكرون.

٣-١-٧-٤-١ شوكولاتة المائدة **para mesa**

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣-١-٧-٤-٢ شوكولاتة المائدة **para mesa** نصف المرة

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣-١-٧-٤-٣ شوكولاتة المائدة **para mesa** المرة

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

"هذه الوثيقة مشروع مقترح تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات، لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة"

٣-٢ أنواع الشوكولاتة (الشكل)

٣-٢-١ الشوكولاتة الشعيرية (Vermicelli) والشوكولاتة الرقائق

منتجات من الكاكاو أنتجت باستعمال تقنيات المزج والبثق والتقسية التي تكسب المنتجات خصائص فريدة ذات قوام رقيق. وتكون الشوكولاتة الشعيرية على شكل أعواد قصيرة وأسطوانية فيما تكون الشوكولاتة الرقائق على شكل قطع صغيرة مسطحة.

٣-٢-١-١ الشوكولاتة الشعيرية والشوكولاتة الرقائق

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣-٢-١-٢ الشوكولاتة الشعيرية بالحليب والشوكولاتة الرقائق بالحليب

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير جوامد الحليب إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعه.

٣-٢-٢ الشوكولاتة المحشوة

منتجات مغطاة بطبقة واحدة أو أكثر من أنواع الشوكولاتة المعرفة في البند ٣-١، باستثناء الشوكولاتة الساخنة المكثفة (Chocolate a la taza) والشوكولاتة العائلية الساخنة المعرفة بـ (Chocolate familiar a la taza) والمنتجات في البند ٣-١-٧-٤ شوكولاتة المائدة Para mesa، وتكون الحشوة مميزة بوضوح عن الطبقة الخارجية للشوكولاتة، ولا تشمل الشوكولاتة المحشوة أياً من الحلويات أو المعجنات أو البسكويت أو الآيس كريم، ويجب ألَّا يقل جزء الشوكولاتة من طبقة التغطية عن ٢٥ ٪ من الوزن الإجمالي للمنتجات ذات الصلة.

٣-٢-٣ شوكولاتة التقديم (الضيافة) – البرالين

قطع بحجم اللقمة لا يقل فيها مقدار الشوكولاتة عن ٢٥ ٪ من الوزن الإجمالي، وتتكون القطع إما من الشوكولاتة المحشوة أو من نوع واحد أو أكثر من أنواع الشوكولاتة المعرفة في البند ٣-١، باستثناء الشوكولاتة الساخنة المكثفة (Chocolate a la taza) والشوكولاتة العائلية الساخنة المعرفة بـ (Chocolate familiar a la taza) والمنتجات في البند ٣-١-٧-٤ شوكولاتة المائدة Para mesa.

٣-٢-٤ شوكولاتة الكريمة

المنتج المضاف له السكريات بحد أعلى ٥٥ ٪ ودسم كلي حد أدنى ٢٥ ٪ وجوامد حليب خالية الدسم من ١٣ ٪ إلى ١٤ ٪ والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣-٢-٥ الشوكولاتة ببديل زبدة الكاكاو

أي نوع من أنواع الشوكولاتة السابق تعريفه حلت به زيوت نباتية مهدرجة بالكامل أو غير مهدرجة أو زبدة حليب أو سمن الحليب، ... إلخ محل بعض أو كل زبدة الكاكاو.

الجدول ١ ــ نسب المكونات لأنواع الشوكولاتة

(محسوبة على أساس المادة الجافة للمنتج بعد إزالة وزن المواد الغذائية المضافة الأخرى)

رقم البند	نوع الشوكولاتة	زبدة الكاكاو الحد الأدنى ٪	جوامد الكاكاو خالية الدسم الحد الأدنى ٪	جوامد الكاكاو الكلية الحد الأدنى ٪	دسم حليب الحد الأدنى ٪	جوامد الحليب الكلية ٪	نشا/ دقيق الحد الأعلى ٪	بندق
٣-١	أنواع الشوكولاتة (التركيبية)							
٣-١-١	الشوكولاتة	١٨	١٤	٣٥	–	–	–	–
٣-١-١-٢	الشوكولاتة الساخنة المكثفة	١٨	١٤	٣٥	–	–	٨	–
٣-١-٢	الشوكولاتة الحلوة	١٨	١٢	٣٠	–	–	–	–
٣-١-٢-٢	الشوكولاتة العائلية الساخنة المكثفة	١٨	١٢	٣٠	–	–	١٨	–
٣-١-٣	شوكولاتة التغطية و الإكساء	٣١	٢,٥	٣٥	–	–	–	–
٣-١-٤	الشوكولاتة بالحليب	–	٢,٥	٢٥	٣,٥–٢,٥	١٤–١٢	–	–
٣-١-٥	الشوكولاتة العائلية بالحليب	–	٢,٥	٢٠	٥	≤ ٢٠	–	–
٣-١-٦	شوكولاتة التغطية و الإكساء بالحليب	–	٢,٥	٢٥	٣,٥	≤ ١٤	–	–
٣-١-٧	منتجات شوكولاتة أخرى							
٣-١-٧-١	الشوكولاتة البيضاء	٢٠	–	–	٣,٥–٢,٥	≤ ١٤	–	–
٣-١-٧-٢	شوكولاتة الجندويا	–	٨	٣٢	–	–	–	≤ ٢٠ و ≤ ٤٠

هذه الوثيقة مشروع تعميم موزع للإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

الجدول ١ ــ نسب المكونات لأنواع الشوكولاتة

(محسوبة على أساس المادة الجافة للمنتج بعد إزالة وزن المواد الغذائية المضافة الاخرى) (تتمة)

الرقم	نوع الشوكولاتة	زبدة الكاكاو حد أدنى ٪	جوامد الكاكاو خالية الدسم حد أدنى ٪	جوامد الكاكاو الكلية حد أدنى ٪	دسم حليب حد أدنى ٪	جوامد الحليب الكلية ٪	نشا أو طحين حد أعلى ٪	بندق
٣-١-٧-٣	شوكولاتة الجندويا بالحليب	–	٥,٢	٢٥	٣,٥-٢,٥	≤ ١٠	–	≤ ١٥ و ≥ ٤٠
٣-١-٧-٤	شوكولاتة المائدة							
٣-١-٧-١٤	شوكولاتة المائدة	١١	٩	٢٠	–	–	–	–
٣-١-٧-٢٤	شوكولاتة المائدة نصف المرة	١٥	١٤	٣٠	–	–	–	–
٣-١-٧-٣٤	شوكولاتة المائدة المرة	٢٢	١٨	٤٠	–	–	–	–
٣-٢	أنواع الشوكولاتة (الشكل)							
٣-٢-١	الشوكولاتة الشعيرية والشوكولاتة الرقائق							
٣-٢-١-١	الشوكولاتة الشعيرية والشوكولاتة الرقائق	١٢	١٤	٣٢	–	–	–	–
٣-٢-١-٢	الشوكولاتة الشعيرية بالحليب والشوكولاتة الرقائق بالحليب	–	٢,٥	٢٠	٣	≤ ١٢	–	–
٣-٢-٤	شوكولاتة الكريمة	–	٢,٥	٢٥	٧	–	–	–

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

٤- الاشتراطات

٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٤-١-١ تكون الشوكولاتة طبيعية في لونها وطعمها في الصنف الواحد وأن تخلو من أي رائحة أو طعم غير مرغوب فيهما.

٤-١-٢ يخلو من الحشرات الحية والميتة الكاملة وأجزائها ويرقاتها.

٤-١-٣ يخلو من التزنخ والعفن الظاهري.

٤-١-٤ لا تكون حبات أو قطع الشوكولاتة مكسرة داخل الأغلفة أو منصهرة بتأثير الحرارة.

٤-١-٥ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٣ ٪.

٤-١-٦ لا يزيد نسبة الرماد الكلي على ٢,٥ ٪.

٤-١-٧ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٤-١-٨ تكون المواد الداخلة في تصنيعه المطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٤-١-٩ لا تزيد نسبة الزيوت والدهون النباتية غير زبدة الكاكاو على ٥ ٪ من المنتج النهائي.

٤-١-١٠ يخلو تماماً من الزيوت المهدرجة جزئياً، المصدر الرئيسي للدهون المتحولة الاصطناعية.

٤-١-١١ في حال احتواء المنتج على زيوت مهدرجة بالكامل فيجب أن يكون محتوى الدهون المتحولة للزيوت المستخدمة في المنتج أقل من ٢ ٪ من مجموع الدهون في المنتج النهائي.

٤-١-١٢ يسمح بإضافة الملح والبهارات حسب الممارسات التصنيعية الجيدة.

٤-١-١٣ يجب توافر الاشتراطات التالية في الشوكولاتة ببديل زبدة الكاكاو:

- ألّا تقل نسبة جوامد الكاكاو الكلية بها عن ٨ ٪.
- ألّا تقل نسبة الدسم الكلية عن ٢٠ ٪ (من بديل زبدة الكاكاو وزبدة الكاكاو والحليب إن وجد).
- ألّا تزيد نسبة الرطوبة على ٢,٥ ٪.
- ألّا تزيد نسبة السكريات على ٥٥ ٪.

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توافر 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 الجدول ٢.

الجدول ٢ ــ الحدود الميكروبية

الأحياء الدقيقة	العينات		الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) [أ]/غرام	
	ع [ب]	ق [ج]	م [د]	ص [هـ]
السالمونيلا	٥	٠	خالية لكل ٢٥ غ	
عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	10^4	10^6
انتيروباكتيرياسي	٥	٢	٠	١٠

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢ 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 المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

[أ] CFU: Colony Forming Unit.

[ب] ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

[ج] ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (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).

٥– المضافات الغذائية

٥–١ يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٥–٢ يسمح باستخدام المحليات الاصطناعية حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٥–٣ يجب أن لا يزيد الحد الأقصى لبقايا الهكسان (62°س – 82°س) على ١مغ/كغ محسوبة على أساس محتوى الدهون.

٥–٤ يجب أن تتوافق المنكهات المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة القياسية الأردنية مع ما جاء في الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي بشأن استخدام المنكهات ٦٦–٢٠٠٨ويُسمح فقط باستخدام المنكهات التي لا تُحاكي نكهة الشوكولاتة أو الحليب، وذلك وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة للمنتجات المبيّنة في البندين ٣–١و٣–٢ باستثناء الفانيلين وإيثيل الفانيلين، اللذين يُسمح باستخدامهما بمستوى أقصى قدره ١ ٠٠٠ مغ/كغ، سواء تم استخدامهما بشكل منفرد أو معاً.

٦- الملوثات

٦-١ يجب ألّا 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 ألّا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦-٣ يجب ألّا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

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 لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق فحص العينات

٧-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبّت والتحقّق 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 ٢ تعتبر العينة مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٢ وتفحص كلٌ منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

٨-١ تتم التعبئة في عبواتٍ نظيفةٍ وسليمةٍ ومناسبةٍ تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و٢١٣١ و٢١٣٢.

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 خاصة عند نقلها بالسفن.

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.

هذه الوثيقة مشروع تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات، لذا فهو عرضة للتغيير والتبديل ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

٩- بطاقة البيان

إضافةً 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 كما هو في البند ٣-١ والبند ٣-٢.

٩-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٣ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، عند التنويه عن العناصر الغذائية.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٨١/٨٧، التعديل الثالث ٢٠٢٢، المواصفة الخاصة بالشوكولاتة ومنتجاتها.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٥/١٠١٦، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠٢١/٥٦٧، الكاكاو ومنتجاته (الشوكولاتة).
- اللائحة الفنية الخليجية ٢٠٢٤/٢٤٨٣، الدهون المتحولة.

"هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات عليه فهي عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة"