



DJS 1852:2025

Second draft

Second edition

ع ت ٢٠٢٥/١٨٥٢

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

الكيك الجاهز

Cakes

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

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

- ١ - المجال ١
- ٢ - المراجع التقييسية ١
- ٣ - المصطلحات والتعاريف ٢
- ٤ - أنواع الكيك ٢
- ٥ - المكونات الاختيارية ٣
- ٦ - الاشتراطات ٣
- ٧ - الملوثات ٥
- ٨ - المضافات الغذائية ٥
- ٩ - طرق أخذ العينات والفحص ٦
- ١٠ - التعبئة والنقل والتخزين ٦
- ١١ - بطاقة البيان ٦
- ١٢ - المراجع ٧

الجداول

- الجدول ١ - أنواع الكيك حسب المكونات ٢
- الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للكيك الجاهز ٥

هذه المواصفة القياسية الأردنية أعدت بطلب من قبل مجلس الإدارة
وتم تعديلها في ٢٠٠٨م لتتواءم مع المواصفة القياسية الأردنية الإصدار رقم ٢٠٠٨
والتي تم تعديلها في ٢٠٠٨م لتتواءم مع المواصفة القياسية الأردنية الإصدار رقم ٢٠٠٨

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 للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٨/١٨٥٢ الخاصة بالكيك الجاهز ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٨٥٢ الخاص بالكيك الجاهز، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/١٨٥٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الكيك الجاهز

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالكيك الجاهز **المعبأً اليأً مسبقاً** بأنواعه الذي يشمل الكيك السادة والإسفننجي والكيك بالفاكهة و/أو المحشو والكيك المغطى بطبقات رقيقة من (الشوكولاتة، السكر الناعم، ... إلخ)، ولا تطبق هذه المواصفة القياسية الأردنية على **مساحيق الكيك ومنتجات المخازن ومحلات الحلويات.**

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 ٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية والصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٥، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة لاستخدام مصطلح "حلال"
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية - 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 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 بالمحليات الصناعية. لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

الكيك الجاهز

نتاج خلط نوع أو أكثر من دقيق الحبوب والبيض أو مسحوقه أو البيض السائل أو البيض المجمد والسكر، ويسمح بإضافة الدسم و/أو الفاكهة و/أو مسحوق الخبز و/أو الماء و/أو بعض المكونات الاختيارية الأخرى، ثم يخبز بالفرن على درجة حرارة ومدة مناسبين حتى النضج

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- أنواع الكيك الجاهز

يقسم الكيك الجاهز حسب مكوناته إلى الأنواع الواردة في الجدول - ١:

الجدول ١ - أنواع الكيك حسب المكونات

المكونات	أنواع الكيك الجاهز
دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى) دسم (دسم حليب أو دسم نباتي) سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد)	الكيك العادي (سادة)
دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى) سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد)	الكيك الإسفنجي

الجدول ١ - أنواع الكيك حسب المكونات (تتمه)

المكونات	أنواع الكيك الجاهز
دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى) دسم (دسم حليب أو دسم نباتي) سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد) حشوة و/أو فاكهة	الكيك بالفاكهة و/أو المحشو
دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى) دسم (دسم حليب أو دسم نباتي) سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد) تغطية	الكيك المغطي

٥- المكونات الاختيارية

يسمح بإضافة المكونات الاختيارية التالية:

- حليب.
- عسل.
- شوكولاتة.
- مكسرات.
- توابل.
- مربى.
- مرملاذ.
- دقيق حبوب أخرى.
- أي مكونات اختيارية مناسبة أخرى.

٦- الاشتراطات

٦-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٦-١-١ - يخلو من المواد الغريبة.
- ٦-١-٢ - يكون ذا قوام ولون ونكهة مميزة لنوع الكيك.

- ٦-١-٣ تكون المواد الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.
- ٦-١-٤ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٥ ٪. عدا الكيك الإسفنجي لا تزيد على ٢٧ ٪.
- ٦-١-٥ لا تزيد نسبة حموضة الدهن المستخلص (مقدرة كحمض أوليك) على ١ ٪ ولا تزيد في الكيك بالفاكهة و/أو المحشو على ٢ ٪.
- ٦-١-٦ لا تزيد نسب الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,١ ٪.
- ٦-١-٧ لا تقل نسبة الفاكهة عن ٧ ٪ وزناً في حالة الكيك بالفاكهة.
- ٦-١-٨ تكون المنتجات الغذائية خالية تماماً من الزيوت المهدرجة جزئياً "المصدر الرئيسي للدهون المتحولة الاصطناعية".
- ٦-١-٩ 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.
- ٦-١-١٠ في حال احتواء المنتج على زيوت مكررة فيجب أن يكون محتوى الدهون المتحولة للزيوت المستخدمة في المنتج الغذائي أقل من ٢ ٪ من مجموع الدهون في المنتج.
- ٦-١-١١ يخلو من الحشرات الحية والميتة الكاملة وأجزائها وبقاياها.
- ٦-١-١٢ يخلو من العفن الظاهري.
- ٦-١-١٣ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.
- ٦-١-١٤ يطابق تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات الصناعية لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- ٦-٢ الاشتراطات الصحية
- يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:
- ٦-٢-١ يتم تداوله حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.
- ٦-٢-٢ تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ٢.

الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للكليك الجاهز

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^(أ) /غرام	العينات		الأحياء الدقيقة	
	م ^(د)	ق ج ^(ج)	ع ب ^(ب)	ع ب ^(ب)
خالية في عينة ٢٥ غ	٠	٠	٥	السالمونيلا <i>Salmonella</i>
٢١٠	١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس <i>Staphylococcus aureus</i>
-	٢١٠	٠	٥	باسيلس سيرس <i>Bacillus cereus</i>
-	٠	٠	٥	ايشيريشيا كولاي <i>Escherichia coli</i>

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) Colony Forming Unit :CFU.

^(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).

٧- الملوثات

٧-١ يجب ألا تزيد كمية الملوثات عما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٧-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٨- المضافات الغذائية

٨-١ يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٨-٢ يسمح باستخدام المحليات الاصطناعية وحسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٩- طرق أخذ العينات والفحص

٩-١ 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.

٩-٢ طرق فحص العينات

٩-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
٩-٢-٢ 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 كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢.

١٠- التعبئة والنقل والتخزين

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

١٠-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة لحفظه من التلوث والتلف والجفاف والرطوبة وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في المواصفات القياسية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

١٠-٢ 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.

١٠-٣ 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.

١١- 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:

١١-١ اسم المنتج: "كيك"، "كيك سادة"، "كيك إسفننجي"، "كيك بالفواكه"، "كيك محشي"، "كيك مغطى"... الخ

١١-٢ في حال إضافة نكهة للمنتج تذكر اسم النكهة بجانب اسم المنتج.

١١-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

١١-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنبؤات الغذائية والصحية.

١١-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٥، عند استخدام مصطلح "حلال".

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٣٤٢/٢٠١٦، الكيك.
- اللائحة الفنية السعودية ٢٤٨٣/٢٠٢٣، الدهون المتحولة.
- المواصفة القياسية الإماراتية ١٠١٦/٢٠١٧، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

المجلس الأعلى للإفتاء مشرع تصويت تم تنازعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك نعرض للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتباره من قبل مجلس الإدارة.