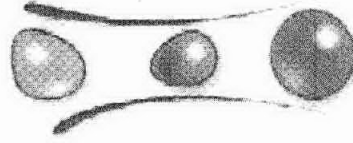


DJS 1907:2025

Second edition



ع ت ٢٠٢٥/١٩٠٧

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

الزيوت والدهون – الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

Fats and Oils – Fat spreads and blended spreads

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١ - المجال	١
٢ - المراجع التقييسية	١
٣ - المصطلحات والتعاريف	٢
٤ - التركيب الأساسي وعوامل الجودة	٣
٥ - الاشتراطات	٤
٦ - المضافات الغذائية	٥
٧ - الملوثات	٥
٨ - طرق أخذ العينات والفحص	٥
٩ - التعبئة والنقل والتخزين	٦
١٠ - بطاقة البيان	٦
المراجع	٧

الجداول

الجدول ١ الحدود الميكروبية المسموح بها في الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن	٤
--	---

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 مشكلة 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.

تم 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 للزيوت والدهون ومنتجاتها ٢٦ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ١٩٠٧/٢٠١٠ الخاصة بالزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ١٩٠٧/٢٠٢٥ الخاص بالزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كمواصفة قياسية أردنية ١٩٠٧/٢٠٢٥، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها في الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن، تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية فقط الدهون التي تتراوح فيها نسبة الدسم بين ١٠ ٪ و ٩٠ ٪ والمعدة للدهن، حيث تشمل فقط المرجرين والمنتجات المستخدمة لأغراض مشابهة. ولا تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية المنتجات التي تكون نسبة الدسم فيها أقل من ثلثي المادة الجافة (عدا ملح الطعام) والدهون القابلة للدهن والمنتجة فقط من الحليب ومنتجات الحليب المضاف لها مواد أخرى ضرورية فقط لتصنيعها، ولا تشمل منتجات الزبدة ومنتجات الحليب القابلة للدهن.

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.
- المواصفة القياسية الدولية ١٧٣٨، الزبدة - تحديد محتوى الملح.
 - المواصفة القياسية الدولية ٩٩٣٦، الدهون والزيوت - تحديد محتوى فيتامين هـ.
 - المواصفة القياسية الدولية ١٢١٩٣، الزيوت والدهون الحيوانية - تحديد الرصاص في الزيوت والدهون.
 - المواصفة القياسية الدولية ١٧١٨٩، الزبدة، الدهون القابلة للدهن ومستحلبات الزيوت القابلة للأكل - تحديد محتوى الدهن.
 - 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 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 ١٤٧٣، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر والغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التوبيقات الغذائية الصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٧٩١، الزيوت والدهون - الزيوت النباتية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمبيدات 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.
- 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.
- كتاب جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٥٢،١٣، الزرنيخ في الغذاء.
- كتاب جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٨١،١٧، تحديد محتوى فيتامين د.
- كتاب جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٨٥،٣٠، تحديد محتوى فيتامين أ.
- كتاب جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٩٠،٢٧، حمض البوتريك في الدهون التي تحتوي على دهن الحليب.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

أغذية دهنية لدنة أو مستحلبات مائعة أساسها الماء والزيتون والدهون الصالحة للاستهلاك البشري

٢-٣

الزيتون والدهون الصالحة للاستهلاك البشري

مجموعة الزيتون والدهون التي تتكون من جلسريدات الأحماض الدهنية التي مصدرها نباتي أو حيواني (تشمل الحليب) أو بحري، وقد تحتوي على كميات صغيرة من اللبيدات الأخرى التي تتواجد فيها طبيعياً مثل الفوسفالبيدات والمواد غير القابلة للتصين والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الزيتون والدهون. كما وتشمل كل من الزيتون والدهون التي خضعت إلى عمليات تعديل فيزيائية أو كيميائية مثل التجزئة والأسترة البينية المتبادلة والمهدرجة

٣-٣

المواد الغريبة

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

٤- التركيب الأساسي وعوامل الجودة

١-٤ التركيب

١-١-٤ الدهون القابلة للدهن

١-١-٤-١ يجب ألا تزيد نسبة دهن الحليب في هذا النوع من المنتجات على ٣ ٪ من محتواها الكلي من الدهن.

١-١-٤-٢ يجب أن تكون نسبة الدهن كما يلي:

(أ) المرجرين ≤ ٨٠ ٪.

(ب) دهون قابلة للدهن > ٨٠ ٪.

٢-١-٤ مزيج الدهون القابل للدهن

١-٢-١-٤ يجب أن تزيد نسبة دهن الحليب في هذه المنتجات على ٣ ٪ من محتواها الكلي من الدهن.

٢-٢-١-٤ يجب أن تكون نسبة الدهن كما يلي:

(أ) مزيج الدهون ≤ ٨٠ ٪.

(ب) مزيج الدهون القابل للدهن > ٨٠ ٪.

٢-٤ المواد الاختيارية

يسمح بإضافة المواد التالية:

١-٢-٤ الفيتامينات

يجب أن يكون مستوى الحد الأعلى والأدنى من الفيتامينات الواردة أدناه محددة من قبل السلطات المختصة حسب احتياجات البلد ويشمل أيضاً حظر إضافة هذه الفيتامينات:

١-١-٢-٤ فيتامين أ وأسترته.

٢-١-٢-٤ فيتامين د.

٣-١-٢-٤ فيتامين هـ وأسترته.

٢-٢-٤ كلوريد الصوديوم (ملح الطعام).

٣-٢-٤ السكريات (أي مواد كربوهيدراتية محلية).

٤-٢-٤ بروتينات صالحة للاستهلاك البشري.

٥-٢-٤ يسمح باستخدام مكونات أخرى بما فيها الأملاح المعدنية وفقاً للتشريعات الأردنية.

٥- الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-١-٥ يخلو من التزنج.

٢-١-٥ يخلو من الشوائب والحشرات وأطوارها وأجزائها.

٣-١-٥ تكون الحيوانات بصحة جيدة وسليمة عند الذبح وصالحة للاستهلاك البشري بموجب تقرير صادر عن سلطات مختصة في حال كانت الدهون الحيوانية مصدرها من حيوانات مذبوحة.

٤-١-٥ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-٢-٥ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٢-٢-٥ تطابق الحدود الميكروبية الحدود المسموح بها في الجدول ١.

الجدول ١- الحدود الميكروبية المسموح بها في الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

الأحياء الدقيقة		العينات		الحد الميكروبي	
				وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^(١) /غرام	
		ع ^(٢)	ق ^(٣)	م ^(٤)	ص ^(٥)
ليستيريا مونوسايتوجينيس	<i>Listeria monocytogenes</i>	٥	صفر	خالية في ٢٥ غ من كل عينة	
استافيلوكوكس أوريس	<i>Staphylococcus aureus</i>	٥	صفر		
سالمونيلا	<i>Salmonella</i>	٥	صفر		
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 الحدود الميكروبية.					
CFU: Colony Forming Unit ^(٦) (١) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها. (٢) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يزيد عن قيمة (ص). (٣) م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج. (٤) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).					

٦- المضافات الغذائية

يسمح استخدام المضافات الغذائية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٧- الملوثات

٧-١ يجب ألا تزيد كمية الملوثات في المنتج النهائي على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج النهائي فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٧-٢ يجب ألا تزيد الملوثات عما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، كما يجب ألا تزيد كمية الملوثات على ما يلي:

٧-٢-١ الرصاص على ٠,١ مغ/كغ.

٧-٢-٢ الزرنيخ على ٠,١ مغ/كغ.

٧-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات في المنتج النهائي على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٨- طرق أخذ العينات والفحص

٨-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٨-٢ طرق الفحص

٨-٢-١ يتم فحص العينات حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها، وفي حال الاختلاف يتم استخدام الطرق التالية:

٨-٢-١-١ تحديد الرصاص:

حسب المواصفة القياسية الدولية ١٢١٩٣.

٨-٢-١-٢ تحديد الزرنيخ:

حسب الطريقة الواردة في كتاب جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٥٢,١٣.

٨-٢-١-٣ تحديد محتوى الدهن:

حسب المواصفة القياسية الدولية ١٧١٨٩.

٨-٢-١-٤ تحديد محتوى دهن الحليب:

حسب الطريقة الواردة في كتاب جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٩٠,٢٧.

٨-٢-١-٥ تحديد محتوى الملح:

حسب المواصفة القياسية الدولية ١٧٣٨.

٨-٢-١-٦ تحديد محتوى فيتامين أ:

حسب الطريقة الواردة في كتاب جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٨٥,٣٠.

٨-٢-١-٧ تحديد محتوى فيتامين د:

حسب الطريقة الواردة في كتاب جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٨١,١٧.

٨-٢-١-٨ تحديد محتوى فيتامين هـ:

حسب المواصفة القياسية الدولية ٩٩٣٦.

٨-٢-٢ 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، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كلٌّ منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٩- التعبئة والنقل والتخزين

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

٩-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

٩-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميه من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب بها وأي مصادر أخرى للتلوث.

٩-٣ يتم النقل والتخزين والتداول بناءً على تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

١٠- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن يدون على عبوات المنتج البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

١٠-١ اسم المنتج، على أن يسمى اسم المنتج وفقاً للاشتراطات الواردة في البند ٤ من هذه المواصفة القياسية الأردنية:

١٠-١-١ يمكن أن يسمى المنتج "مينارين" أو "هالفارين" إذا كانت نسبة الدهن من ٣٩ ٪ إلى ٤١ ٪.

- ١-١-٢ يمكن أن يرافق اسم المنتج الزيوت أو الدهون المستخدمة (الداخلة بالتصنيع) بشكل عام أو مفصل.
- ٢-١-٢ مدة الصلاحية كما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ٣-١-٢ نسبة الدهون في المنتج.
- ٤-١-٢ نسبة دهن الحليب إن وجد على أن يكون واضحاً ولا يشكل لبساً للمستهلك.
- ٥-١-٢ نسبة ملح الطعام في حال إضافته.
- ٦-١-٢ في حالة استخدام دهن الخنزير يجب إعلان ذلك على بطاقة البيان بوضوح.
- ٧-١-٢ ظروف التخزين والحفظ.
- ٨-١-٢ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنبهات الغذائية والصحية.
- ٩-١-٢ إذا كان المنتج بشكل سائب تكون جميع المعلومات الواردة أعلاه مثبتة على الحاوية أو مرفقة بوئات الشحن باستثناء اسم المنتج ورقم الدفعة واسم وعنوان المصنع أو المعبئ والتي يجب أن تثبت على الحاوية، يمكن الاستعاضة عن رقم الدفعة واسم وعنوان المصنع أو المعبئ بعلامة معرفة بشكل واضح ومرفقة بوئات الشحن.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٥٦/٢٠٢١، الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابلة للدهن.
- المواصفة القياسية الإماراتية ١٠١٦/٢٠١٧، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية المصرية ٦٣٧٤/٢٠٢٤، الدهون القابلة للفرد والدهون الخليط القابلة للفرد.