



DJS 1998:2026

Second draft

Second edition

ع ت ٢٠٢٦/١٩٩٨

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

التوابل والبهارات - البابريكا الحلوّة والحارة المطحونة

Spices and condiments – Ground sweet and hot paprika

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

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

المجدول

الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية	٣
----------------------------------	---

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.

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

بناءً على ذلك، قامت اللجنة الفنية الدائمة للتوابل والبهارات ومنتجاتها ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٢/١٩٩٨ الخاصة بالتوابل والبهارات - البابريكا المفلحونة - الخصائص، ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/١٩٩٨ الخاص بالتوابل والبهارات - البابريكا الحلوة والحارة المفلحونة، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/١٩٩٨، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠١٠ وتعديلاته.

التوابل والبهارات - البايبريكا الحلوة والحارة المطحونة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها في البايبريكا الحلوة والحارة المطحونة، ولا تنطبق هذه المواصفة القياسية الأردنية على الفلفل الحار المطحون (*chilies*)، ولا تشمل أصناف (*capsicums*) غير الواردة في البند ٣ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٢- المراجع التقييسية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المورخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المورخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة 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 وتعديلاته.
 - المواصفة القياسية الدولية ٩٢٨، التوابل والبهارات - تحديد الرماد الكلي.
 - المواصفة القياسية الدولية ٩٣٠، التوابل والبهارات - تحديد الرماد غير الذائب في الحمض.
 - المواصفة القياسية الدولية ٩٣٩، التوابل والبهارات - تحديد محتوى الرطوبة.
 - المواصفة القياسية الدولية ١١٠٨، التوابل والبهارات - تحديد المستخلص بالإيثري غير المتطاير.
 - المواصفة القياسية الدولية ٢٨٢٥، تحضير العينة المطحونة للتحليل.
 - المواصفة القياسية الدولية ٧٥٤١، تحديد اللون القابل للاستخلاص في البايبريكا بطريقة القياس الطيفي.
 - مواصفة الجمعية الأمريكية لتجارة التوابل ٢١٣، تحديد محتوى الكابيسينويدات الكلي.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٣٧٠، التوابل والبهارات - تحديد محتوى المواد الغريبة والشوائب.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التتويه.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التتويهاات الغذائية الصحية.

- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٦٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣-٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ٣: التوابل والبهارات ومنتجاتها.
- 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 بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

٣-١ البابريكا المطحونة

المنتج المحضر من طحن الثمار الناضجة المجففة لأصناف مختلفة من الفليفلة القلوية (*Capsicum L. annum*) والفليفلة الحارة (*Capsicum frutescens L.*) التي تنتمي للعائلة النباتية الباذنجانية (*Solanaceae*)، والذي يتم تحضيره من اللب ويذور الثمرة وقد يحتوي على كميات متفاوتة من أجزاء الثمرة مثل الساق والكأس والمشيمة.

٣-٢

المواد الغريبة

أي مادة عدا عن 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

٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

٤-١-٢ يخلو من العفن الظاهري.

٤-١-٣ تكون الرائحة مميزة للمنتج، ويمكن أن يكون طعمه لاذعاً.

٤-١-٤ يخلو من الحشرات الحية والميتة وأجزائها ومن التلوث بالقوارض عند فحصه بالعين المجردة مع أو بدون أدوات التكبير.

٤-١-٥ يخلو من الحماض أو طعم غريبين بما فيها التزنخ.

٤-١-٦ يمنع إضافة أية مواد بهدف تحسين جودة المنتج أو إخفاء عيوبه مثل استخدام المواد الملونة الطبيعية والصناعية ومسحوق البندورة والسكرات والزئبقات الزيتية.

٤-١-٧ يتراوح لون مسحوق البابريكا تناسب جودته من اللون الأحمر اللامع أو الأحمر المنصف إلى الأحمر المائل للبني أو البني المحمر الشاحب.

٤-١-٨ لا تزيد نسبة المواد الغريبة على ١ ٪ نسبة كتلوية مقدرة بالعين المجردة حسب طريقة الفحص الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٣٧٠.

٤-١-٩ تكون المواد الداخلة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٤-١-١٠ تطابق الاشتراطات الكيميائية الواردة الجدول ١:

الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية

طريقة الفحص	الاشتراطات		الخصائص
	الأصناف		
	البابريكا الحارة	البابريكا الحلوة	
ASTA 21.3	أكبر من ٣٠	أقل من أو يساوي ٣٠	محتوى الكايسيبيونيدات الكلي (ملغم/كغم)
	أكبر من ٤٨٠	أقل أو يساوي ٤٨٠	وحدة حرارة سكوفيل (SHU) ملغم/كغم ١٦×
المواصفة القياسية الدولية ٩٣٩	١١٠٠	١١٠٠	محتوى الرطوبة (كتلة/كتلة) %
المواصفة القياسية الدولية ٧٥٤١	٣٠	٦٠	اللون المستخلص بطريقة ASTA حد أدنى

الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية (تمة)

طريقة الفحص	الاشتراطات		الخصائص
	الأصناف		
	البابريكا الحارة	البابريكا الحلوة	
المواصفة القياسية الدولية ٩٢٨	١٠,٠	١٠,٠	الرماد الكلي، على أساس المادة الجافة (كتلة/كتلة) % حد أعلى
المواصفة القياسية الدولية ٩٣٠	١,٦	١,٠	الرماد غير الذائب في الحمض، على أساس المادة الجافة (كتلة/كتلة) % حد أعلى
	٣,٦	٣	
المواصفة القياسية الدولية ١١٠٨	لا ينطبق	٢٥	المستخلص غير المتطاير بالإيثان، على أساس المادة الجافة (كتلة/كتلة) % حد أعلى
American Spice Trade Association ^(١) (١) في حال احتواء المنتج على مادة ماصة تفكك (تحت أعلى ٢%)			

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 المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣-٣.

٤-٢-٣ يتم تحضيره وفق الممارسات الصحية لليهارات والنباتات العطرية الجافة حسب توصيات هيئة الدستور الغذائي ٤٢.

٥- الإضافات الغذائية

يسمح باستخدام الإضافات 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 ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعليقاته.

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 وتعديلاته.

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 بالموصفة القياسية الدولية ٢٨٢٥ لتحضير العينة المطحونة للتحليل.

٧-٢-٣ يمكن الاسترشاد بطرق الفحص 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 لحفظه من التلوث والتلف والجفاف 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 والتسعين 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 أو مملوئة من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها مؤقتاً في فترات الرطوبة.

٨-٤ 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 الموصفة 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: "بابريكا/فليفلة حلوة مطحونة أو بابريكا/فليفلة حارة مطحونة".

٩-٢ مدة الصلاحية حسب الموصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٣ الالتزام بما ورد في الموصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ و ١٤٧٤، عند استخدام التتويجات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية السودانية ٧٥٤٠/٢٠٢٠، التوابل والمنكهات - البابريكا الحلوة والحارة المطحونة (*capsicum annum l. and capsicum frutescens l.*) - المواصفات.