



DJS 2439:2026

first edition

ع ت ٢٠٢٦/٢٤٣٩

الإصدار الأول

مشروع تصويت

(اعداد)

التوابل والبهارات - المنة

Spices and condiments – Mate

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

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

الجدول

٣	الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية
---	--

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 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.

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 للتوابع والبهارات ٥٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٢٤٣٩ الخاص بالتوابع والبهارات - الممتة، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٢٤٣٩، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لسنة ٢٠٠٠.

التوابل والبهارات - المنة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في المنة الجافة التي تستعمل في تحضير مستخلص شراب المنة الغذائي.

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 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 ١٤٧٢، الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنبؤ.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، الخطوط التوجيهية لاستخدام التنبؤات الغذائية والصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، 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 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

المتة

هي الأوراق والسلاميات الغضة (الطرية والحديثة التي لم تتخشب بعد) لرؤوس الأغصان المأخوذة من نبات المتة من جنس *ILex paraguansis* المجففة والمحضرة بالطرق المناسبة لاستعمالها في تحضير مستخلص شراب المتة

٢-٣

المتة المنكهة

هي مادة المتة أضيف إليها أحد المنكهات النباتية الطبيعية غير الضارة بالصحة سواء على شكل أعشاب أو خلاصتها

٣-٣

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

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-١-٤ يخلو من العفن الظاهري.

٢-١-٤ يخلو من المواد الغريبة.

٣-١-٤ يكون ذا رائحة وطعم مميزين.

٤-١-٤ يخلو من المتة التي سبق استعمالها.

٥-١-٤ يطابق المنتج الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.

٦-١-٤ يخلو من الحشرات الحية وإفرازاتها والحشرات الميتة وأجزائها ومخلفات القوارض عند فحصها بالعين المجردة مع أو بدون أدوات التكبير.

٧-١-٤ يخلو مستخلصها من أي لون أو رائحة أو طعم غريب.

٤-١-٨ يسمح بإضافة المنكهات الطبيعية غير الضارة بالصحة بشكل أعشاب أو خلاصتها.

٤-١-٩ تطابق الاشتراطات الكيميائية الواردة في الجدول ١.

الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية

الاشتراط	الخصائص
٨ %	حد أعلى الرطوبة (كتلة/كتلة)
٧ %	حد أعلى الرماد الكلي (كتلة/كتلة) على أساس الوزن الجاف
٢٥ %	حد أدنى الخلاصة المائية
٠,٥ %	حد أدنى نسبة الكافيين على أساس الوزن الجاف

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 ٢٠١٣-٣.

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

١٩٣، 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

يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

- ٨-١ تم 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 ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- 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

- إضافة 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 " المنة".
- ٩-٢ في حال إضافة المنكهات الطبيعية يذكر ذلك على بطاقة البيان.
- ٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفات القياسية الأردنية ٤٧٢ والمواصفة ١٤٧٤، عند استخدام التنويهاات الغذائية والصحية.

المرجع

- المواصفة القياسية السورية ٨٧٣ / ١٩٩٠، المنة.