



DJS 732:2026

Second draft

Third edition

ع ت ٢٠٢٦/٧٣٢

النسخة الثانية

الإصدار الثالث

مشروع تصويت

(تعديل)

النبيكر ومنتجات السكر - التوفي

Sugar and sugar products - Toffee

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

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

المجداول

٤	الجدول ١ - الحدود الميكروبية
---	------------------------------------

السكر ومنتجات السكر - التوفي

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها بجميع أنواع التوفي.

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 فهراس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية كممدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية للقواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، الخطوط التوجيهية العامة بشأن التلويح.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمثبطات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الأغذية - الحدود القصوى لمثبطات المبيدات والمثبطات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعبأة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعبأة 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.

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 للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٨/٧٣٢ الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - التوفي ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٧٣٢، الخاص بالسكر ومنتجات السكر - التوفي، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٧٣٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لسنة ٢٠٠٠ وتعديلاته.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

التوفي

منتج مصنع أمين واحد أو أكثر من السكريات المغذية مع دهون حيوانية أو زيوت نباتية صالحة للاستهلاك البشري مع أو بدون إضافة النكهات أو الحشوات والمواد الاختيارية الأخرى والمعاملة بالحرارة ويكون قوامه من النوع القاسي اللدن أو الطري

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 التوفي

١-٤ التوفي العادي

التوفي المصنع من المكونات الأساسية وواحد أو أكثر من المكونات الاختيارية دون إضافة أي من الحشوات أو الفواكه.

٢-٤ التوفي بالحليب

التوفي المصنع من المكونات الأساسية إضافة إلى الحليب أو أحد منتجاته، ويسمخ بإضافة واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية.

٣-٤ التوفي المنكه أو المحشي

التوفي العادي أو بالحليب ويحتوي على واحد أو أكثر من المواد التالية إما بشكل حشوة أو ممزوجة به: شوكولاتة، بن ومنتجاته والقهوة سريعة التحضير، هيل وزنجبيل وقرنفل وقرفة، كاكاو و/أو زبدة الكاكاو، فواكه طازجة أو مجففة أو أحد منتجات الفواكه، مكسرات بأنواعها، منتجات الحبوب المصنعة، علكة، مستحلب السوس الطبيعي، طحينية، تمر أو أي مواد غذائية صالحة للاستهلاك يمكن إضافتها.

٥- المكونات

٥-١ المكونات الأساسية

يجب أن يحضر المنتج من المواد التالية أو من مخاليطها على أن تكون من الأصناف الغذائية التالية:

- سكر أبيض (سكروز)، شراب الغلوكوز (القطر الصناعي) أو الدكستروز.

- دسم أو زيوت غذائية معدة للطعام.

- ماء صالح للشرب.

٥-٢ المكونات الاختيارية

يسمح بإضافة واحد أو أكثر من المكونات التالية:

منع طعام، نشا معد للطعام ونسبة لا تزيد على ٠.٠١ ٪، هلام (جيلاتين) غذائي، صمغ غذائي، عسل نحل، مالت،

حليب أو أحد منتجاته بما فيها الزبدة والسمن البقري، جوز هند، مكسرات، شوكولاتة، سحلب.

٦- الاشتراطات

٦-١ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٦-١-١ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٠.

٦-١-٢ تكون المواد الداخلة في تصنيعه مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٦-١-٣ يكون ذا طعم مميز وخالياً من الرائحة والطعم الغريبين.

٦-١-٤ يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.

٦-١-٥ تكون القطع منتظمة الشكل، متجانسة القوام، سهلة المضغ.

٦-١-٦ تكون قطع التوفي غير متمبعة وغير ملتصقة مع بعضها أو بغلافها.

٦-١-٧ لا تزيد نسبة الكسر على ٢ ٪.

٦-١-٨ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٨ ٪.

٦-١-٩ لا تزيد نسبة السكروز على ٦٠ ٪.

٦-١-١٠ لا تزيد نسبة الرماد المكبر على ٢,٥ ٪.

٦-١-١١ لا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,٢ ٪ مقدراً على أساس المادة الجافة.

٦-١-١٢ لا يزيد مجموع السكريات على ٨٠ ٪ مقدراً على أساس المادة الجافة.

٦-١-١٣ لا تقل نسبة الدهن عن ٤ ٪ مقدراً على أساس المادة الجافة.

٦-١-١٤ لا تقل نسبة السكر المختزل عن ١٠ ٪ محسوبة على أساس دكستروز.

٦-١-١٥ لا تقل نسبة الحليب عن ٥ ٪ في التوفي بالحليب.

- ٦-١-١٦ لا تقل نسبة البروتين عن ١.٧ ٪ في التوفي بالحليب.
- ٦-١-١٧ لا تقل نسبة المكسرات أو الفواكه المجففة أو الطازجة أو الشوكولاتة أو القهوة ... إلخ أو غيرها من المكونات الاختيارية عن ٣ ٪ عند ذكرها على بطاقة البيان.

٦-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٦-٢-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

- ٦-٢-٢ تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية للتوفي

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / غرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	م (١)	ق (٢)	ع (٣)
١٠	١٠	١	٥
خالية في عينة ٢٥ غ		٥	٥
ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة للتفاوض 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.			
CFU: Colony Forming Unit.			
(٣) ع: عند وحدات العينة التي يجب تحليلها.			
(٢) ق: الحد الأقصى لعند وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).			
(١) م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.			
(٤) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عنها في أي وحدة من (ع).			

٧- الإضافات الغذائية

- ٧-١ يسمح باستخدام الإضافات الغذائية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.
- ٧-٢ يجب أن تطابق المخلبات في حال إضافتها تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمخلبات لسنة ٢٠١٥ وتعدلاتها.

٨- الملوثات

- ٨-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توافر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

- ٢-٨ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.
- ٣-٨ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٩- طرق أخذ العينات والفحص

٩-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة 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 التفتيش 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 ١ تعتبر العينة مخالفة، ولدى إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١، وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

١٠- التعبئة والنقل والتخزين

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

- ١٠-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه 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.
- 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.
- 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

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:

- ١١-١ اسم المنتج حسب النوع كما ورد في البند ٤.
- ١١-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ١١-٣ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢.
- ١١-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤.

المراجع

- المواصفة القياسية السورية ٨٨٨/٢٠٢٠، التوفي (الكراويل).
- المواصفة القياسية السورية ٢١٧٩/٢٠٢٥، الاشتراطات الخاصة بالأحياء الدقيقة الواجب تحقيقها في المنتجات الغذائية.