

DJS 1851:2025

Second draft

Second edition

ع ٢٠٢٥/١٨٥١

النسخة الأولى

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

الحبوب والبقول ومنتجاتهما – حبوب الذرة

Cereals, pulses and their products – Maize grains (Corn)

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة.

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

١	المقدمة
١	١ - المجال
٢	٢ - المراجع التقييسية
٣	٣ - المصطلحات والتعاريف
٤	٤ - الاشتراطات
٥	٥ - الملوثات
٥	٦ - طرق أخذ العينات والتحليل
٦	٧ - التعبئة والنقل والتخزين
٦	٨ - بطاقة البيان
٧	المراجع

المداول

٥	الجدول ١ - الحدود الميكروية لحبوب الذرة
---	---

الحدود الميكروية لحبوب الذرة عرضة للتغير والتغير، ولا يجوز الرجوع اليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٨ وتحل محلها.

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.*

وبناءً على ذلك، فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتهما ٢٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٨/١٨٥١ الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتهما - الذرة ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٨٥١ الخاص بالحبوب والبقول ومنتجاتهما - حبوب الذرة، وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/١٨٥١، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

مستشار والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعطائه من قبل مجلس الإدارة.

الحبوب والبقول ومنتجاتهما - حبوب الذرة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بحبوب الذرة المعدة للاستهلاك البشري والتي تكون معروضة في عبوات أو بشكل سائب، ولا تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية الذرة المصنعة.

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 ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية للقواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية الصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء الحدود القصوى لمتبقيات 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 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 بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

الذرة

حبوب الذرة المنبجعة (Dent) الكاملة المقشورة من الصنف Zea mays indentata L. و/أو حبوب الذرة الصوانية (Flint) الكاملة المقشورة من الصنف Zea mays indurata L. أو الأصناف المهجنة منها

٢-٣

الذرة المنبجعة (Dent)

حبوب الذرة منبجعة الشكل في جزئها العلوي وتتناز بطراوتها

٣-٣

الذرة الصوانية (Flint)

حبوب الذرة الدائرية و/أو المسطحة الشكل وتتناز باللمعان وصلابتها العالية

٤-٣

حبوب الذرة الصفراء

الحبوب ذات اللون الأصفر و/أو الأحمر الفاتح، وتشمل الحبوب الصفراء التي يغطي اللون الأحمر الداكن أقل من ٥٠ ٪ من سطح الحبة

٥-٣

حبوب الذرة البيضاء

الحبوب التي سطحها يغطي اللون الوردي والأبيض أو الأحمر الداكن والأصفر بحيث يغطي اللون الوردي أو الأحمر الداكن ٥٠ ٪ أو أكثر من سطح الحبة

٦-٣

حبوب الذرة الحمراء

الحبوب التي يغطي اللون الوردي أو الأحمر الداكن ٥٠ ٪ أو أكثر من سطح الحبة

٧-٣

الحبوب المكسورة

الحبوب التي تعرضت للكسر بأي حجم

٨-٣

الحبوب التالفة

الحبوب الكاملة أو أجزاؤها التي يظهر فيها التلف المرئي بفعل الرطوبة أو الطقس أو الأمراض أو الحشرات أو الحرارة أو التخمر أو الأعفان أو الإنبات أو غيرها

٩-٣

الحبوب الأخرى

حبوب المحاصيل الأخرى سواء كانت كاملة أو أجزاء بحيث يمكن التعرف عليها

١٠-٣

البذور السامة

البذور التي قد تشكل خطراً على صحة الإنسان وأي بذور أخرى معروفة بأنها ضارة مثل:

- Crotalaria (*Crotalaria* spp.)
- Corn cockle (*Agrostemma githago* L.)
- Castor bean (*Ricinus communis* L.)
- Jimson weed (*Datura* spp.)

١١-٣

الشوائب

١-١١-٣

عضوية حيوانية

مواد من أصل حيواني بما فيها الحشرات الميتة وأجزائها

عضوية نباتية

٢-١١-٣

مواد من أصل نباتي مثل البذور الغريبة وسيقان النباتات وغيرها ولا تشمل الحبوب الأخرى الصالحة للأكل

٣-١١-٣

غير عضوية

مواد من أصل غير عضوي مثل الحصى والغبار وغيرها

١٢-٣

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- الاشتراطات

٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٤-١-١ ١-١ يخلو من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، ويتطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.
- ٤-١-٢ ٢-١ يكون سليم وملائم للتصنيع الغذائي.
- ٤-١-٣ ٣-١ يخلو من النكهات والروائح الغريبة.
- ٤-١-٤ ٤-١ يخلو من الحشرات الحية والسوس.
- ٤-١-٥ ٥-١ يخلو من البذور السامة بالكميات التي قد تسبب خطراً على الصحة.
- ٤-١-٦ ٦-١ لا يزيد محتوى الرطوبة على ١٥,٥ %.
- ٤-١-٧ ٧-١ لا تزيد نسبة الشوائب العضوية الحيوانية على ٠,١ %.
- ٤-١-٨ ٨-١ لا تزيد نسبة الشوائب العضوية النباتية على ١,٥ %.
- ٤-١-٩ ٩-١ لا تزيد نسبة الشوائب غير العضوية على ٠,٥ %.
- ٤-١-١٠ ١٠-١ لا تزيد نسبة الحبوب المكسورة على ٦ %.
- ٤-١-١١ ١١-١ لا تزيد نسبة حبوب المحاصيل الأخرى على ٢ %.
- ٤-١-١٢ ١٢-١ لا تزيد نسبة الحبوب التالفة على ٧ % حيث لا تتجاوز نسبة الحبوب المصابة بالأمراض ٠,٥ % منها.
- ٤-١-١٣ ١٣-١ لا تزيد نسبة الحبوب ذات الأشكال الأخرى على ٥ % في الذرة المنبجعة.
- ٤-١-١٤ ١٤-١ لا تزيد نسبة الحبوب ذات الأشكال الأخرى على ٥ % في الذرة الصوانية.
- ٤-١-١٥ ١٥-١ لا تزيد نسبة الحبوب ذات الألوان الأخرى على ٥ % في كل من الذرة الصفراء أو الذرة الحمراء وعلى ٢ % في الذرة البيضاء.
- ٤-١-١٦ ١٦-١ يخلو من الأعفان الظاهرة بالعين المجردة.

يجوز الرجوع إلى مواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتياده من قبل مجلس الإدارة.

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 الجدول ١.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية لحبوب الذرة

الحد الميكروبي		العينات		الأحياء الدقيقة
وحدة مكونة للمستعمرة				
(CFU) / ^١ غرام	م ^٥	ق ج ^٤	ع ب ^٣	
ص ^٦	١٠ ^٢	٢	٥	الأعفان
—	٠	٠	٥	السالونيلا

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.

١ CFU: Colony Forming Unit.

ب: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

ج: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).

د: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

هـ: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

٥- 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.

٦- طرق أخذ العينات والفحص

٦-١ 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.

٦-٢ طرق فحص العينات

- ٦-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٢-٢-٢ 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 كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٧- التعبئة والنقل والتخزين

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

- ٧-١ تتجهز التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والرطوبة وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٧-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.
- ٧-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منظمه بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها نهائياً في فترات الرطوبة.
- ٧-٤ يعبأ في عبوات تحفظ جودته الصحية والنظافية والتصنيعية والحسية.
- ٧-٥ تكون العبوات مصنعة من مواد آمنة لا تسبب ضرراً على الصحة، ومناسبة لا تكسب الذرة أي طعم أو رائحة غير مرغوب فيها.
- ٧-٦ تكون الأكياس (الشوالات) نظيفة وسليمة ومتينة وجيدة الحياطة وغير مستعملة سابقاً في حال تعبئة الذرة ضمن أكياس (شوالات).
- ٧-٨ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائي لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٨- 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:
- ٨-١ اسم المنتج: "حبوب الذرة".
 - ٨-٢ سنة الحصاد.
 - ٨-٣ في حال التعبئة السائبة، يجب أن توضع المعلومات الخاصة بطاقة البيان على الحاويات أو ترفق في وثائق مصاحبة، ما عدا اسم المنتج ورقم الدفعة واسم وعنوان الصانع أو المعبئ فيجب أن تظهر على الحاويات، ويمكن أن يستبدل اسم وعنوان الصانع أو المعبئ ورقم الدفعة بعلامة مُعرّفة توضع على الحاويات بحيث تُعرّف بوضوح في الوثائق المصاحبة للشحنة.
 - ٨-٤ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

- ٨-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، عند استخدام الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
- ٨-٦ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهاات الغذائية والصحية.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي الذرة ١٥٣/١٩٨٥، تم مراجعتها عام ١٩٩٥، وتم تعديلها عام ٢٠١٩.
- المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠١٥، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

المواصفة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات، لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.