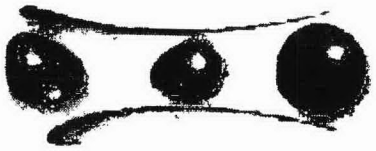

DJS 465:2025
First draft
Fifth edition

ع د ٢٠٢٥/٤٦٥
النسخة الأولى
الإصدار الخامس

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات، وقد توفر عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

مشروع تصويت

(تعديل)

الحبوب والبقول ومنتجاتها ـ الحمص بالطحينة المعبأ

Cereals, pulses and derived products – Packed chickpeas with tehena

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١- المجال ١

٢- المراجع التقييسية ١

٣- المصطلحات والتعاريف ٢

٤- المكونات ٢

٥- الاشتراطات ٢

٦- الملوثات ٤

٧- طرق أخذ العينات والفحص ٤

٨- التعبئة والنقل والتخزين ٤

٩- بطاقة البيان ٥

المراجع ٥

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

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٧ 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 مشكلةً 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 ومنتجاتها ٢٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٧/٤٦٥ الخاصة **بالحبوب والبقول ومنتجاتها ـ الحمص بالطحينة المعبأ** ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٤٦٥ الخاص **بالحبوب والبقول ومنتجاتها ـ الحمص بالطحينة المعبأ**، وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/٤٦٥، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

مشروع خضع للتصويت العلني وتم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات حوله
عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

* قيد التعديل.

الحبوب والبقول ومنتجاتها ـ الحمص بالطحينة المعبأ

١ – المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في منتج الحمص بالطحينة المعبأ المعد للاستهلاك المباشر.

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.

- مدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلّبة منخفضة الحموضة وللأغذية المعلّبة منخفضة الحموضة المحمّضة وتعديلاتها الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (CAC/RCP 23).
- 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 ـ بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية ـ مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية ـ القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، بطاقة البيان ـ الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان ـ الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية الصحيّة.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء الحدود القصوى لتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- 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 بالمعايير الميكروبية للأغذية الجاهزة للأكل 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.

مسودة أردنية لا يعتد بها إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنه ٢٠١١ وتعديلاته.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

٣-١

الحمص بالطحينة المعبأ

المنتج الغذائي المعدّ من حبوب الحمص الجافة والنقية والمغسولة والمسلوقة والمهروسة المضاف إليها الطحينة مع أو بدون ملح الطعام ومضافات أخرى (يمكن أن تضاف اختيارياً) حسب ما هو وارد في هذه المواصفة القياسية الأردنية والمعبأ في عبوات مناسبة والمحفوظة بالتبريد أو المعامل حرارياً قبل أو بعد التعبئة بعبوات محكمة الإغلاق

٣-٢

السعة المائية

حجم الماء المقطّر عند درجة الحرارة ٢٠ °س التي تحفظها العبوة المحكمة الإغلاق عند ملئها بالكامل

٣-٣

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- المكونات

٤-١ المكونات الأساسية

٤-١-١ الحمص.

٤-١-٢ الطحينة.

٤-٢ المكونات الاختيارية

٤-٢-١ ملح الطعام.

٤-٢-٢ عصير الليمون.

٤-٢-٣ توابل وبهارات.

٥- الاشتراطات

٥-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٥-١-١ يخلو من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، ويطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

هذه المواصفة القياسية أردنية الإ بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة. ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية لإبداء الرأي والملاحظات، لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل

٥-١-٢ تكون المواد الداخلة في تصنيعه مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٥-١-٣ يخلو من المواد المائلة المضافة كالنشا وغيره.

٥-١-٤ يكون ذا قوام عجيني متجانس وخالٍ من التكتلات.

٥-١-٥ يكون طبيعياً في لونه وطعمه ورائحته المميزة.

٥-١-٦ يخلو من أي مادة مُبيِّضة مثل ثاني أكسيد التيتانيوم.

٥-١-٧ يخلو من أي مواد دهنية أخرى عدا الدهن الذي مصدره الطحينة.

٥-١-٨ يخلو من المواد الغريبة بما فيها الحشرات وأجزائها.

٥-١-٩ لا تقل النسبة الكتلوية[1] للطحينة عن ٨ ٪.

٥-١-١٠ لا تزيد النسبة الكتلوية لملح الطعام (في حال إضافته) على ٢ ٪.

٥-١-١١ لا تقل النسبة الكتلوية للمواد الصلبة الكلية عن ٢٧ ٪.

٥-١-١٢ لا تزيد النسبة الكتلوية للحموضة الكلية على ١ ٪ المقدّرة كحمض السيتريك.

٥-١-١٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ من السعة المائية الكلية للعبوة.

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي حيث:

٥-٢-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، ومدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها للأغذية المعلَّبة قليلة الحموضة والحامضية وتعديلاتها الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (CAC/RCP 23).

٥-٢-٢ عند إجراء فحص الحضن للمعلَّبات عند درجة الحرارة من ٣٠ ° س إلى ٣٧ ° س لمدة من ١٠ أيام إلى ١٤ يوم وعند درجة الحرارة من ٥٠ ° س إلى ٥٥ ° س لمدة من ٥ أيام إلى ٧ أيام يجب أن:

- يعطي المنتج النهائي نتيجة سلبية عند زرعه تحت ظروف هوائية ولا هوائية.
- لا يكون هناك تغيرات غير مقبولة في المظهر والرائحة.
- تخلو العبوات من الانتفاخ.

٥-٢-٣ بالنسبة لمنتج الحمص بالطحينة المعبأ والمحفوظ بالتبريد فيتم إجراء فحص الحدود الميكروبية حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء الخاصة بالمعايير الميكروبية للأغذية الجاهزة للأكل لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

---

[1] نسبة كتلوية: كتلة/كتلة.

٦- الملوثات

٦-١ يجب ألّا 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 ألّا 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 لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق فحص العينات

يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبّت والتحقّق لها.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

٨-١ تتم التعبئة في عبواتٍ نظيفةٍ وسليمةٍ ومناسبةٍ تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في المواصفات القياسية الاردنية الأردنية ٢١٣٠ و٢١٣١ و٢١٣٢..

٨-٢ تخلو العبوات من الانتفاخ ويكون الضغط داخلها أقل من الضغط الجوي عند درجة الحرارة ٢٠ °س.

٨-٦ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.

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.

٨-٥ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنه ٢٠١١ وتعديلاته.

٩- بطاقة البيان

إضافةً 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: "حمص بالطحينة".

٩-٢ طريقة تجهيز المنتج أو طريقة الاستعمال.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، عند استخدام الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.

٩-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٠٠٧/٢٥٧، الحمص بالطحينة المعلّب.
- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية للخصائص المكروبيولوجية للأغذية ICMSF [٦].

هذه المسودة تحت التصويت ثم توزيعه لإبداء الرأي العام ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

٦ ICMSF: International Commission on Microbiological Specifications for Food.