



DJS 8:2025

Second draft

Forth edition

ع ٢٠٢٥/٨

النسخة الثانية

الإصدار الرابع

مشروع تصويت

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر - الشوكولاتة ومنتجات الشوكولاتة

Sugar and sugar products – Chocolate and chocolate products

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقييسية
٢	٣- التوضيح والعوامل التركيبية الأساسية
٧	٤- الاشتراطات
٨	٥- المضافات الغذائية
٨	٦- الملوثات
٩	٧- طرق أخذ العينات والفقنض
٩	٨- التعبئة والنقل والتخزين
٩	٩- بطاقة البيان
٩	المراجع

الملاحق

٥	الملاحق ١ - نسب المكونات لأنواع الشوكولاتة
٨	الملاحق ٢ - أغشود الميكروبية

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة للمواصفة القياسية الأردنية ٨ بأجزائها الصادرة عام ٢٠٠٥ 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 للدليل 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 ٨- ٢٠٠٥/١ الخاصة بالشوكولاتة، الجزء ١: المتطلبات والمواصفة القياسية الأردنية ٨- ٢٠٠٥/٢ الخاصة بالشوكولاتة، الجزء ٢: الشوكولاتة المغلفة والمحشوة والمواصفة القياسية الأردنية ٨- ٢٠٠٥/٣ الخاصة بالشوكولاتة، الجزء ٣: الشوكولاتة البيضاء ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٨- ٢٠٢٥/٧ الخاص بالسكر ومنتجات السكر، ١١: الشوكولاتة ومنتجات الشوكولاتة، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٨- ٢٠٢٥/٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (١١) لعام ٢٠٠٠ ر.س.م.

السكر ومنتجات السكر - الشوكولاتة ومنتجات الشوكولاتة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بجميع أنواع الشوكولاتة ومنتجاتها الواردة في هذه المواصفة القياسية الأردنية والمخصصة للاستهلاك البشري.

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 فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي ٦٦-٢٠٠٨، الخطوط التوجيهية في استخدام الملوكيات.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣: المواصفة العامة للملوكيات والمجموع في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوكيات في الأغذية وتعليقاتها.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩: بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية الصلبة مسبقاً.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - حدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣: الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الخاصة على العبوة الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام الترميزات الغذائية والمعلومات.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمخلفات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمخلفات المبيدات والمبيدات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعلقة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعلقة 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 بالمخبرات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- الوصف والعوامل التركيبية الأساسية

الشوكولاتة هي الاسم الشائع المعروف لمنتجات متجانسة ومطابقة للأوصاف الواردة أدناه والمملوكة في الجدول ١ وهي تنتج من عملية تصنيع مواد الكاكاو التي يمكن دمجها مع منتجات الحليب، والسكر و/أو المحليات، ومضافات أخرى مدرجة في البند ٥ من هذه المواصفة القياسية الأردنية، وقد تضاف مواد غذائية أخرى صالحة للاستهلاك، باستثناء التدقيق والنشا (ما عدا المنتجات المدرجة في البنود ٣-١-١-١ و ٣-١-١-٢ من هذه المواصفة القياسية الأردنية) والدهون الحيوانية باستثناء دسم الحليب، لتشكيل منتجات الشوكولاتة المتنوعة. ويجب ألا يتجاوز مجموع هذه المضافات ٤٠ ٪ من الوزن الإجمالي للمنتجات النهائية ويسمح باستخدام الزيوت النباتية كما في البند ٤.

٣-١ أنواع الشوكولاتة (التركيب)

٣-١-١ الشوكولاتة

٣-١-١-١ المنتج المسمى أيضاً في بعض المناطق الشوكولاتة الخلوة الحرة أو الشوكولاتة نصف الحارة أو الشوكولاتة السادة (الساكنة) أو الشوكولاتة الباردة (Hard) هو منتج مصنوع من الكاكاو، السكر، الزيوت النباتية، والمحليات. الجدول ١.

٣-١-١-٢ الشوكولاتة الساخنة المكثفة Chocolate a la taza: المنتج المضاف له السكر. والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣-١-٢ الشوكولاتة الخلوة

٣-١-٢-١ المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته الجدول ١.

٣-١-٢-٢ الشوكولاتة العائلية الساخنة المكثفة Chocolate familiar a la taza: المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته الجدول ١.

٣-١-٣ شوكولاتة التغطية والإكساء Couverture

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣-١-٤ الشوكولاتة بالحليب

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير جوامد الحليب إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزع.

٣-١-٥ الشوكولاتة بالحليب العائلية من نوع Family Milk Chocolate

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.

٣-١-٦ شوكولاتة التغطية والإكساء بالحليب من نوع Couverture

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها على أن يكون الدسم الكلي ٣١٪.

٣-١-٧ منتجات شوكولاتة أخرى

٣-١-٧-١ الشوكولاتة البيضاء

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.

٣-١-٧-٢ شوكولاتة الجندويا

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، وقد يضاف له ما يلي:
(أ) حليب و/أو جوامد الحليب الناجمة عن تسليط الحرارة بحيث لا تحتوي على زيوت، أو أكثر من ٢٠٪ من جوامد الحليب المجفف.

(ب) اللوز وشفايف وغيرها من أنواع المكسرات، سواء كانت كاملة أو مكسورة، بحيث لا تزيد عن ٦٠٪ من الوزن الإجمالي للمنتجات.

٣-١-٧-٣ شوكولاتة الجندويا بالحليب

المنتج المضاف له السكريات والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير "جوامد الحليب" إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها، وقد يضاف إليها اللوز والبندق وغيرها من أنواع المكسرات، سواء كانت كاملة أو مكسورة، بأي كميات بحيث يكون مجموعها مع البندق المطحون لا يتجاوز ٦٠٪ من الوزن الإجمالي للمنتجات.

٣-١-٧-٤ شوكولاتة المائدة Para mesa

شوكولاتة خام يزيد فيها حجم حبيبات السكر عن ٧٠ ميكرون.

٣-١-٧-٤-١ شوكولاتة المائدة para mesa

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣-١-٧-٤-٢ شوكولاتة المائدة para mesa نصف المرة

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٣-١-٧-٤-٣ شوكولاتة المائدة para mesa المرة

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٢-٣ أنواع الشوكولاتة (الشكل)

١-٢-٣ الشوكولاتة الشعيرية (Vermicelli) والشوكولاتة الرفائق

منتجات من الكاكاو أنتجت باستعمال تقنيات المزج والبثق والتقسية التي تكسب المنتجات خصائص فريدة ذات قوام رقيق. وتكون الشوكولاتة الشعيرية على شكل أعواد قصيرة وأسطوانية فيما تكون الشوكولاتة الرفائق على شكل قطع صغيرة مسطحة.

١-٢-٣ الشوكولاتة الشعيرية والشوكولاتة الرفائق

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٢-١-٢-٣ الشوكولاتة الشعيرية بالحليب والشوكولاتة الرفائق بالحليب

المنتج المضاف له السكريات، والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١، تشير جوامد الحليب إلى إضافة مكونات الحليب بنسبها الطبيعية، علماً أنه يجوز إضافة دسم الحليب أو نزعها.

٢-٢-٣ الشوكولاتة المخشوة

منتجات مضافة بطبقة واحدة أو أكثر من أنواع الشوكولاتة المعروفة في سريلانكا، بنسبها المأخوذة من الشوكولاتة (Chocolate a la taza) والشوكولاتة المساطية المسماة بالمعروفة بـ (Chocolato familiar a la taza) والمنتجات في سريلانكا. الشوكولاتة المخشوة تشمل الحلوى اللذيذة أو المعجنات أو البسكويت أو الآيس كريم، ويجب ألا يقل جزء الشوكولاتة من طبقة الفطيرة من ٢٥ ٪ من الوزن الإجمالي للمنتجات ذات الطلاء.

٣-٢-٣ شوكولاتة التقليل (المزينة) - البيرلين

قطع بحجم خمسة لا يقل فيها مقدار الشوكولاتة من ٢٥ ٪ من الوزن الإجمالي، وتكون المقطع لها من الشوكولاتة المساطية أو من نوع واحد أو أكثر من أنواع الشوكولاتة المعروفة في البند ٣-٢-٣. الشوكولاتة المساطية المسماة بالمعروفة بـ (Chocolate a la taza) والشوكولاتة المساطية المعروفة بـ (Chocolato familiar a la taza) والمنتجات.

في البند ٣-٢-٣-٤ شوكولاتة المائدة Para mesa.

٤-٢-٣ شوكولاتة الكريمة

المنتج المضاف له السكريات بمقدار أعلى ٥٥ ٪ ودسم كلي حد أدنى ٢٥ ٪ وجوامد حليب خالية الدسم من ١٣ ٪ إلى ١٤ ٪ والمطابق في مكوناته لما ورد في الجدول ١.

٥-٢-٣ الشوكولاتة ببدائل زبدة الكاكاو

أي نوع من أنواع الشوكولاتة السابق تعريفه، حلت به زيوت نباتية مهدرجة بالكامل أو غير مهدرجة أو زبدة حليب أو سمن الحليب، ... إلخ محل بعض أو كل زبدة الكاكاو بنسبة أعلى من ٥ ٪.

الجدول ١ - نسب المكونات لأنواع الشوكولاتة
(محسوبة على أساس المادة الجافة للمنتج بعد إزالة وزن المواد الغذائية المضافة الأخرى)

رقم البند	نوع الشوكولاتة	زبدة الكاكاو الحد الأدنى %	جوامد الكاكاو خالية الدسم الحد الأدنى %	جوامد الكاكاو الكلية الحد الأدنى %	دسم حليب الحد الأدنى %	جوامد الحليب الكلية %	نشأ/ دقيق %	بندق
١-٣	أنواع الشوكولاتة (التركيبية)							
١-١-٣	الشوكولاتة	١٨	١٤	٣٥	-	-	-	-
٢-١-١-٣	الشوكولاتة الساخنة المكثفة	١٨	١٤	٣٥	-	-	٨ >	-
٢-١-٢	الشوكولاتة المخلوطة	١٥	١٢	٣٠	-	-	-	-
٢-٢-١-٣	الشوكولاتة المغطاة بالمسحوق المكثف	١٤	١٠	٣٠	-	-	١٥ >	-
٣-١-٣	شوكولاتة لتغطية وديكس	٣١	٢,٥	٣٥	-	-	-	-
٤-١-٣	الشوكولاتة بالحليب	-	٢,٥	٢٥	٢,٥-٢,٥	١٤-١٢	-	-
٥-١-٣	الشوكولاتة بالحليب المعالمة	-	٢,٥	٢٠	٥	٢٠ < ٢٠	-	-
٦-١-٣	شوكولاتة المغطاة بالديكس والحليب	-	٢,٥	٢٥	٢,٥	١٤ <	-	-
٧-١-٣	منتجات شوكولاتة أخرى							
١-٧-١-٣	الشوكولاتة البيضاء	٢٠	-	-	-	١٤ <	-	-
٢-٧-١-٣	شوكولاتة الحليب	-	٨	٧٢	-	-	-	٢٠ < ٤٠ >

الجدول ١ - نسب المكونات لأنواع الشوكولاتة

(محموسة على أساس المادة الحافظة للمنتج بعد إزالة وزن المواد الغذائية المضافة الأخرى) (تتمة)

الرقم	نوع الشوكولاتة	زبدة الكاكاو	جوامد الكاكاو خالية الدسم	جوامد الكاكاو الكلية	دسم حليب حد أدنى	جوامد الحليب الكلية	لش/ دقيق	بندق
٣٠٧ ١-٣	شوكولاتة الجنيبوبة بالحليب	-	٢,٥	٢٥	٢,٥-٢,٥	١,٠ ≤	١٥ ≤ و ٤٠ ≥	-
٤-٧-١-٣	شوكولاتة المائدة	١١	٩	٢٠	-	-	-	-
١-٤	شوكولاتة المائدة	١٨	١٤	٢٠	-	-	-	-
٢ ٤	شوكولاتة المائدة نصف المرة	١٨	١٤	٢٠	-	-	-	-
١-٧-١-٣	شوكولاتة المائدة المرة	١٧	١٤	٢٠	-	-	-	-
٢ ٣	أنواع الشوكولاتة (لا تكتب)	-	-	-	-	-	-	-
١-٢-٣	الشوكولاتة اللينة والشوكولاتة الرافعة	-	-	-	-	-	-	-
١-١-٢-٣	الشوكولاتة المشعيرية والشوكولاتة الرافعة	١٢	١٢	٢٢	-	-	-	-
٢ ١-٢-٣	الشوكولاتة المشعيرية بالحليب والشوكولاتة الرافعة بالحليب	-	٢,٥	٢٠	٣	١,٢ ≤	-	-
٢-٢-٣	الشوكولاتة المغطاة	-	-	-	-	-	-	-
٣ ٢٠ ٣	شوكولاتة التقديم (الضيافة) المرلين	-	٢,٥	٢٥	٧	-	-	-
٤ ٢ ٣	شوكولاتة الكريمة	-	-	-	-	-	-	-

٤- الاشتراطات

٤-١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٤-١-١ تكون الشوكولاتة طبيعية في لونها وطعمها في الصنف الواحد وأن تخلو من أي رائحة أو طعم غير مرغوب

فيهما.

٤-١-٢ يخلو من الحشرات الحية ونبتة الكاملة وأجزائها وبقاها.

٤-١-٣ يخلو من التزنج والعفن الظاهري.

٤-١-٤ يكون نظيفاً وخالياً من المواد الغريبة.

٤-١-٥ لا تكون حبات أو قطع الشوكولاتة مكسرة داخل الأغلفة أو منصهرة بتأثير الحرارة.

٤-١-٦ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٣ %.

٤-١-٧ لا يزيد نسبة الرماد الكلي على ٢,٥ %.

٤-١-٨ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٤-١-٩ أن يكون أنشأ المستخدم في البندين ١-١-١ و ٢-١-١ من المنتج أو المادة أو الأرز.

٤-١-١٠ تكون المواد الداخلة في تصنيعه المطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٤-١-١١ لا تزيد نسبة الزيوت والسمون النباتية نحو ١٠% من المادة الخام أو ١٠% من الناتج النهائي "موزونة بيدائل زبدة الكاكاو".

٤-١-١٢ يخلو تماماً من الزيوت المهدرجة جزئياً، المصدر الرئيسي للدهون المتسولة الاله نباتية.

٤-١-١٣ في حال احتواء المنتج على زيوت مهدرجة بالكامل فيجب أن يكون مشوي النحرور المكون للزيوت المستخدمة في المنتج أقل من ٢ % من مجموع الدهون في المنتج النهائي.

٤-١-١٤ يسمح بإضافة الملح والبهارات حسب: الاشتراطات التصديرية الدولية.

٤-١-١٥ يجب توافر الاشتراطات التالية في الشوكولاتة بديل زبدة الكاكاو.

- ألا تقل نسبة جوامد الكاكاو الكنية بها عن ٨ %.

- ألا تقل نسبة الدسم الكلية عن ٢٠ % (من بديل زبدة الكاكاو وزبدة الكاكاو والحليب إن وجد).

- ألا تزيد نسبة الرطوبة على ٢,٥ %.

- ألا تزيد نسبة السكريات على ٥٥ %.

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 الجدول ٢.

الجدول ٢ - الحدود الميكروبية

[illegible]

٥ - البحوث المنشورة في المجلات العلمية

٥-٩ يسمح بالتدخلات الغذائية منسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٢-٥ يسمح باستخدام الخيالات الاصطناعية حسب تعليمات المرفقة لخدمة الأطفال والفقرات المتعلقة بالخيالات الممتدة

٢٠١٥ و تعدادی از آنها

٤-٥ يجب أن لا يزيد الحد الأقصى لبقايا الهكسان (١٢٠٠م - ٨٢٠م) على (مخ/كغ) شديدة على أساس مخفون البهون.

٥-٤ يجب أن تتوافق المنكهات المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة القياسية الأردنية مع ما جاء في الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي بشأن استخدام المنكهات ٦٣-٨، ٢٠٠٨ ويسمح فقط باستخدام المنكهات التي لا تحاكي نكهة الشوكولاتة أو الخليب؛ وذلك وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة للمنتجات الباردة في البندين ٣-١ و ٣-٢ باستثناء

الفاتيلين وإيثيل الفاتيلين، اللذين يُسمح باستخدامهما بمستوى أقصى قدره ١٠٠٠ مغ/كغ، سواء تم استخدامهما بشكل منفرد أو معاً.

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.

٦-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

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 المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق فحص العينات

٧-٢-١ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة عشوائية وإذا كان أخذ الميكروبي زياداً على ٨٪ من الحد الأقصى لقيمة

(من) الزيادة في الحدود ٧ تشير إلى أن العينة غير آمنة للاستهلاك البشري ويتم فحص العينة في المختبر في الوحدات

الوحدات حسب ما هو وارد في المرفق ٢ وفي كل منها يتم فحص وتجهيز المصادر الميكروبية الزائدة في المرفق ٢.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

٨-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة ومطهرة ومحمولة من الملوثات والتلف وإتلاف وإتلاف على الحد الأدنى من ش

تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة للمطالعات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم معبأة من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للملوثات الناتجة عن المرفق ٢ فيها وأي مصادر أخرى للملوثات.

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 منتظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها مؤقتاً في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تكون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

٩-١ اسم المنتج كما هو وارد في البند ٣-١، ٣-٢، ٣-٣، ٣-٤.

٩-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٣ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التوجيهات الغذائية والصحية.

المراجع

... مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٨٧/١٩٨١، التعديل الثالث، ٢٠٢٢، المواصفة الخاصة بالشوكولاتة ومنتجاتها.

المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/١٥-٢، للمنتجات الكروبيولوجية لتسليح وتناول الحيوانات.

... المواصفة القياسية الخليجية ٥٦٧/٢٠٢١، الكاكاو ومنتجاته (الشوكولاتة).

... المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/١٥-٢، الشوكولاتة.