



مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٦/٤٠	تاريخ التعميم: ٢٠٢٦/٣/١١
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون	آخر موعد للرد: ٢٠٢٦/٤/١١
سكرتير اللجنة الفنية: م. حلي الهنداوي	

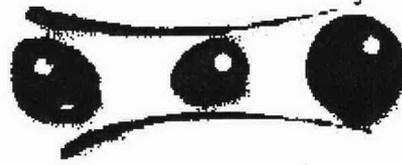
مشروع تصويت

(تعديل)

الزيوت والدهون – السمن النباتي والشورتننج

Fats and oils – Named vegetables oils

هذه الوثيقة 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.



JDS 40:2026

Second edition

ع ت ٢٠٢٦/٤٠

الإصدار الثاني

مشروع تصويت
(تعديل)

الزيوت والدهون — السمن النباتي والشورتنينج

Fats and Oils — Vegetable ghee and shortening

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإجراء التصويت على هذا الموضوع. يرجى ملاحظة أن هذا الموضوع لا يجوز الرجوع إليه كوصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماد من قبل مجلس الإدارة.

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

- ١-١ ١
- ٢-١ ١
- ٣-٢ ٢
- ٤-٣ ٣
- ٥-٤ ٤
- ٦-٤ ٤
- ٧-٤ ٤
- ٨-٥ ٥
- ٩-٥ ٥
- المراجع ٥

المجداول

- ٤ الجدول ١ الحدود الميكروبية المسموح بها في السمن النباتي والشورتنتج

هذه الوثيقة من مجال
مراجعة التقييسية
المصطلحات والتعاريف
الاشتراطات
المضافات الغذائية
الملوثات
طرق أخذ العينات الفحص
التعبئة والنقل والتخزين
بطاقة البيان
المراجع

عروضه للتطوير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواد صفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادة 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.

تمت هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً للدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

وبناء على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون ٢٦ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٣/٤٠ الخاصة بالزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٤٠ الخاص بالزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٤٠، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٤م وتعديلاته.

نظيرت في ١٢/١٠/٢٠٢٦
مجلس إدارة
مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
ولا يجوز الرجوع إليه كموافقة قياسية أردنية إلا بعد اعتماد من قبل مجلس الإدارة

الزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج

١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في منتج السمن النباتي والشورتينج المعد للاستهلاك البشري.

٢ - المراجع القياسية

- المواصفات 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.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣١، 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، بطاقة البيان - المخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، بطاقة البيان - المخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - المخطوط التوجيهية لاستخدام التواريخ الغذائية الصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٧١، الزيوت والدهون - الزيوت النباتية المسماة.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - 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

الزيت النباتي

هو المنتج شبه الصلب المكون أساساً من جلسيريدات لمجموعة أحماض دهنية لزيت نباتي أو خليط زيوت أو دهون نباتية صالحة للأكل والمطهنة بإحدى الطرق المعروفة الفيزيائية أو الكيميائية بما فيها عملية الهدرجة الكلية والمستوي للاشتراطات الواردة في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية

٢-٣

الشورتينج

هو المنتج المرن أو السائل المكون من زيوت نباتي واحد أو أكثر، ويسمح بإضافة بعض أنواع الدهون الحيوانية أو البحرية، ويكون للمنتج خواص كيميائية وفيزيائية محددة يتم التحكم بها من خلال عمليات تصنيعية معرفة (مثلاً طريقة الخلط ودرجة حرارة التبريد)، وأنواع الزيوت الداخلة في الخلطة مع إمكانية إضافة مواد مستحلبة حيث يتم الحصول على منتج نهائي يتلاءم مع غايات الاستعمال المختلفة (المكيك والحلويات، أو عمل الخبز أو المعجنات أو كريمات التفتية أو للأغراض العامة....) ويطبق على منتج الشورتينج ما ورد في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية

٣-٣

الزيت النباتي الصالح للأكل

مادة غذائية تتكون من الجليسريدات للأحماض الدهنية ذات الأصل النباتي الخج خضعت لعمليات تكرير مناسبة لجعلها صالحة للاستهلاك البشري، قد تحتوي على كميات صغيرة من الدهون الأخرى مثل الفوسفاتيدات أو المكونات غير القابلة للتصين والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الزيت

٤-٣

الدهن النباتي الصالح للاستهلاك البشري

المنتج الذي يطابق ما جاء بالبند ٣-٣ ويكون صلباً أو شبه صلب (لندن)

٥-٣

الهدرجة

عملية تصلب الزيوت السائلة بإضافة الهيدروجين إليها في وجود النيكل كعامل مساعد وتؤدي إلى تشبع بعض أو كل الروابط الزوجية في سلسلة الأحماض الدهني، وينتج عنها رفع درجة نقطة الانصهار لهذه الزيوت وتحويلها إلى الحالة شبه الصلبة

المواد الغريبة

أي مادة عدا عن أصل المنتج ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو دون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشرا يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤- الاشتراطات

٤-١- الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٤-١-١ تكون الزيوت النباتية الداخلة في التصنيع صالحة للأكل ومطابقة للمواصفة القياسية الأردنية الخاصة بها.
- ٤-١-٢ يخلو من المواد الغريبة
- ٤-١-٣ تكون الرائحة والطعم مميزا للمنتج وأن يكون خاليا من رائحة التزنخ ومن أي رائحة غير مقبولة.
- ٤-١-٤ يكون اللون أبيض إلى أصفر.
- ٤-١-٥ ألا تقل نسبة الدهن عن ٩٩,٥ %.
- ٤-١-٦ ألا يزيد رقم الحمض على ٠,٦ مع KOH/مغ زيت.
- ٤-١-٧ ألا يزيد رقم البيروكسيد على ١٠ مليمكافئ أكسجين بيروكسيدي/كغ زيت.
- ٤-١-٨ ألا تقل درجة حرارة الانصهار عن ٣٣ °س ولا تزيد على ٤٠ °س في السمن النباتي وألا تزيد عن ٤٦ °س في الشورتينج.

٤-٢- الاشتراطات الصحية

٤-١ أن يتم تحضير وتداول المنتج وفقا لشروط المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٤-٢ أن تطابق الحدود الميكروبية الحدود المسموح بها في الجدول ١.

هذا الاختصاص لا يحد اختصاصه من قبل مجلس التجارة

٢-٧ طرق فحص العينات

- ١-٢-٧ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
- ٢-٢-٧ 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 يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

- ١-٨ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٢-٨ يتم نقل وتخزين وتداول المنتج بناءً على تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- ٣-٨ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب بها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وتكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها نهائيًا في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

- إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن يدون على عبوات المنتج الغذائي البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:
- ١-٩ اسم المنتج، "سمن نباتي" أو "شورتنيج" كل حسب الحالة.
- ٢-٩ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ٣-٩ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية المصرية ٢٠٢٢/١-٥٠ المسلي (السمن) النباتي والشورتنيج النباتي.
- المواصفة القياسية الإماراتية ٢٠١٧/١٠١٦، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- اللائحة الفنية الخليجية ١٧٥٤-٤/١٩٩٨ الخاصة بالزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الخامس: السمن النباتي.
- وصف الصنف التجاري (A-A-20100D, 2014) لمركبات الشورتنيج الصادر عن وزارة الزراعة في الولايات المتحدة (USDA).