



DJS 77:2026

Fifth edition

ع ت ٢٠٢٦/٧٧

الإصدار الخامس

مشروع تصويت

(تعديل)

المشروبات والعصائر -- الشراب المنكه ومركزاته

Drinks and juices – Flavored drinks and concentrates

عده توثيق مشروع تصويت تم توزيعه بتاريخ ١٤٤٧هـ الموافق ٢٠٢٥م والملاحظات التي تلحق به
لا يجوز الرجوع اليها كمواد صالحة للاستعمال، ولا يجوز الرجوع اليها كمواد صالحة للاستعمال إلا بعد أخذها من قبل مجلس الإدارة

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

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، ويكون لجميع الجهات المعنية بموضوع المواصفة الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة، 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 للدليل العمل الفني المديرية للتقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.*

بناءً على ذلك، قامت اللجنة الفنية الدائمة للمشروبات والعصائر ٩ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٧/٧٧ الخاصة بالمشروبات والعصائر — الشراب المنكه ومركباته ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٧٧ الخاص بالمشروبات والعصائر — الشراب المنكه ومركباته، وأوصى باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٧٧، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٩٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

المشروبات والعصائر — الشراب المنكّه ومركّزاته

١ - المجال

تخص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها في الشراب المنكّه ومركّزاته والمعد للاستهلاك المباشر.

٢. مراجع التقييسية

- الوثائق المرجحة 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 المرجحة أدناه (متمضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣٠، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٠٩، بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - ملاءمة الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - المواءمة 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 والصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحد الأقصى القسوى لمتبقيات 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 بتقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
 - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استمرار وتداول المواد المعدّة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.
 - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالسوق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات 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

الشراب المنكه

المنتج الجاهز للشرب الذي يحضر من محلول سكري ومكسبات الطعم والنكهة والمضافات الغذائية المسموح بها مع إمكانية إضافة عصير الفاكهة أو مركز عصير الفاكهة.

٢-٣

الشراب المنكه المركز

المنتج الذي يحضر من محلول سكري عالي التركيز ومكسبات الطعم والنكهة والمضافات الغذائية المسموح بها، ويكون جاهزاً للشرب بعد تخفيفه حسب تعليمات الشركة الصانعة.

٣-٣

المواد الغريبة

أي مادة ليست من أصل المنتج أو مكوناته ويمكن التعرف عليها بسهولة باللمس أو دون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشراً على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة.

٤ - الاشتراطات

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

١-٤-١ يكون اللون والطعم والرائحة يميزان نوع الشراب وخالياً من أي تغيرات غير مرغوبة.

١-٤-٢ تكون السكبة ممانلة لنوع الفاكهة المعلن عنها على بطاقة البيان.

١-٤-٣ ألا تزيد نسبة الحموضة الكلية على ١٪ محسوبة كحمض ستريك لا مائي.

١-٤-٤ ألا تزيد نسبة المواد الصلبة الذائبة على ١٢٪.

١-٤-٥ أن تقل نسبة عصير الفاكهة أو مركز عصير الفاكهة عن ١٠٪ في حال استخدامه كمادة منكهة.

ع ٢٠٢٦/٧٧

٤-١-٦ يكون استخدام المحليات حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٤-١-٧ أن يطابق الشراب المنكّه المركز بعد تخفيفه بالماء حسب تعليمات التخفيف المدونة على بطاقة البيان الاشتراطات القياسية الواردة في البند (٤-١-٤ وحتى ٤-١-٦).

٤-١-٨ لا يقل حجم المحتويات من السعة المائبة للعبوة عما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩.

٤-١-٩ يخلو المنتج من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، ويطابق المنتج متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب أن تتوفر الامتراطات الصحية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

٤-٢-١ يتم تصنيعه وتداوله حسب المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٤-٢-٢ تكون الحدود الميكروبية حسب ما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية للشراب المنكّه ومركزاته

الحدود الميكروبية وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) الممل لوع		العينات		الأحياء الدقيقة
ص ^(٥)	م ^(٤)	ق ^(٣)	ع ^(٢)	
١٠	١٠	١	٥	Total Count عدد المستعمرات الهوائية
—	صفر	صغير	٥	Yeast and Molds الخماز والأعفان
ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في هذا الجدول خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العنمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي تكون لها 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				
٢) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.				
٣) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقماً أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).				
٤) م: مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه في المنتج.				
٥) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عنها في أي وحدة من (ع).				

٥- طرق أخذ العينات والفحص

٥-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات وفقاً لتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٥-٢ طرق الفحص

٥-٢-١ تتأثر نتائج الفحص الميكروبي للأحياء الدقيقة بطريقة الفحص المتبعة، لذا يجب أن تقوم المختبرات باستخدام طرق توثيقية تم التحقق والتثبت منها، كما يجب توثيق هذه الطرق في تقرير الفحص.

٥-٢-٢ تجري الاختبار على عينة مركبة مثلثة، 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 ورد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٦ - الإضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٧ - التعبئة والنقل والتخزين

يجب توافر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج بالإضافة إلى ما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها بحيث:

٧-١ تتم تعبئة المنتج النهائي في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية وبحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠، ٢١٣١ و ٢١٣٢ وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعقمة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.

٧-٢ يتم تداول المنتج بطريقة سليمة منعاً للتلف الفيزيائي.

٨ - الملوثات

٨-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات في المنتج النهائي على الحدود المسموح بها ضمن مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر أي حدود لأي من الملوثات فيها فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٨-٢ يجب ألا تزيد حدود مثبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٩- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن يدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها باللغة الإنجليزية إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

٩-١ اسم المنتج "شراب منكه بنكهة الفاكهة المعلنة" للشراب الجاهز، أو "شراب منكه مركز بنكهة الفاكهة المعلنة" للشراب المركز.

٩-٢ ذكر نوعية النكهة بخط واضح ومقروء سواء كانت صناعية أو طبيعية أو غيرها وتوضح نوعية النكهة وأسمها تحت اسم المنتج أو بجانبه.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤ التحذير الخاص بالمحلي للأصطناعي، إن وجد.

٩-٥ الإعلان عن أي تنبّهات غذائية أو صحية يكون حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤.

٩-٦ تعليمات التخفيف للشراب المركز.

المراجع

- المواصفة القياسية المصرية ٢٠١٧/١٦٠٢، المشروبات الخالية من الغازية، مشروبات الفاكهة والمشروبات الصناعية بنكهة الفاكهة.

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠٢١/٢٢٠٨، المشروبات المنكهة (غير الغازية).

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٥/١٠١٦، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.