



DJS 693:2025

Second draft

Sixth edition

ع ٢٠٢٥/٦٩٣

اللمحة الثانية

الإصدار السادس

مشروع تصويت

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر - لبان المضغ (العلك)

Sugar and sugar products - chewing gum

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

- ١- المجال
- ٢- المراجع التقيسية
- ٣- المصطلحات والتعاريف
- ٤- الاشتراطات
- ٥- المكونات
- ٦- المضافات الغذائية
- ٧- الملوثات
- ٨- طرق أخذ العينات والفحص
- ٩- التعبئة والنقل والتخزين
- ١٠- بطاقة البيان
- المراجع

المداول

- الجدول ١ - الحدود الميكروبية للبان المضغ (العلك)

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٧ 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.

تم 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 للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٧/٦٩٣ الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - لسان المصنع (العلك) ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٦٩٣ الخاص بالسكر ومنتجات السكر - لسان المصنع (العلك)، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/٦٩٣، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

السكر ومنتجات السكر - لبنان المضغ (العلك)

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بلبنان المضغ (العلك) بأنواعه الجاهزة للعلك، العلك المحلى (العادي والنافخ)، والعلك الخالي من السكر ولا تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية العلك الخام.

٢- المراجع التقييسية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة للمؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن إمكانية مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٣، 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 - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية الصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمثبطات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٧٧٨، السكر ومنتجات السكر - طرق فحص لبنان المضغ (العلك).
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمثبطات المبيدات والمثبطات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعبأة للتلامس مع الغذاء.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعبأة 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 بالمخبرات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

العلك الحلاة

المنتج المصنع أساساً من العلك الخام وإضافة نوع واحد أو أكثر من السكريات والمنكهات والمضافات الغذائية الأخرى المسموح بها الذي تمت معاملته بالحرارة لتسهيل تشكيله إلى أشكال مختلفة (كالشرائح، الحبات، ... إلخ)، المغطاة أو غير المغطاة

٢-٣

العلك الخالية من السكر

كما هو وارد في البند ١-٣ بدون إضافة السكريات الطبيعية

٣-٣

العلك الخام

(العلك الأساس)

المادة المطاطية الطبيعية أو الاصطناعية غير الصارة بالصحة المسموح باستخدامها في الصناعات الغذائية

٤-٣

العلك النافخة

(علك الفقاعات)

علك تحتوي على أساس علك قوي ومرن بما يكفي للتمدد وتشكيل فقاعات عند ملئها بالهواء من خلال الفم

٥-٣

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 يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.
- ٤-١-٢ تكون المواد الداخلة في تصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.
- ٤-١-٣ لا تقل نسبة العلك الخام عن ١٤٪ للعلك النافخ وعن ١٢,٥٪ للأنواع الأخرى.
- ٤-١-٤ لا يزيد نسبة الرطوبة على ١٠٪ (باستثناء المنتجات الخشوة بمرکز عصير الفاكهة أو ما بمائلة فيكون محتوى محتوى الرطوبة لا يزيد على ١٥٪).
- ٤-١-٥ لا تزيد محتوى السكريات على ٧٠٪ للعلك العادية وعلى ٦٠٪ للعلك النافخة.
- ٤-١-٦ يخلو من أية رائحة وطعم غريبين.
- ٤-١-٧ يخلو من الأتربة والمواد الغريبة.
- ٤-١-٨ يكون سهل المضغ وليناً وذا قوام متجانس ومتماسك.
- ٤-١-٩ لا تزيد نسبة المواد المزلقة (الملينة) عدا العلك الخام على ٠,١٪.
- ٤-١-١٠ لا يكون المنتج ملتصقاً بالعلاف أو غير متجانس القوام (رملي) أو رخواً أو لزجاً أو جافاً شديد الصلابة.
- ٤-١-١١ لا تزيد نسبة القطع المكسورة والمهشمة والمعيبة على ٥٪ بالوزن.

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 ١.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية للبان المضغ (العلك)

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / غرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	ع ب	ق ج	
ص م	م	ق ج	ع ب
٢١٠	٢١٠ × ٥	١	٥
خالية في عينة ٢٥ غ	٥	١	٥
ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويحدد بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المضافات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.			
Colony Forming Unit: CFU ^١			
١٠٠ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.			
٢٠ ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يفضل لقيمة (ص).			
١١ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.			
٢٠ ص: أقصى قيمة لتحديد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).			

٥- المكونات

٥-١ المكونات الأساسية

- العلك الأساس (الخام).
- السكريات مثل: سكر القصب (السكرور) والجلوكوز السائل وعسل النحل والديس واللاكتوز والفركتوز والسكر المحول.

٥-٢ المكونات الاختيارية

يسمح بإضافة المكونات الاختيارية التالية:

- التوابل مثل: الزنجبيل، الزعفران، القرفة، حب الهال، النعنع أو أي توابل أخرى مسموح بها.
- الشوكولاتة ومنتجات الكاكاو ومستخلصات القهوة والشاي والحليب ومشتقاته.

٦- المضافات الغذائية

٦-١ يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٦-٢ يسمح باستخدام المحليات الصناعية وحسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧- الملوثات

- ٧-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من مجموع 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.
- ٧-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.
- ٧-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٨- طرق أخذ العينات والفحص

٨-١ 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.

٨-٢ طرق فحص العينات

٨-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها، ويمكن الاسترشاد بالمواصفة القياسية الأردنية طرق فحص لبان المضغ ١٧٧٨، وفي حالات الاحتكام تستخدم طريقة الفحص لبان المضغ ١٧٧٨.

٨-٢-٢ 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، ويتم إعادة فحص المنتج بفحص عينات تعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٩- التعبئة والنقل والتخزين

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

- ٩-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة ومليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٩-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم بحميتها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.
- ٩-٣ 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.

٩٠- 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 كتابة اسم المنتج (العلك المحلاة، العلك الخالية من السكر، العلك النافخة) (الح).

٩-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

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

٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٦/٧٠٩، لبيان المضغ (العلك).

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

- المواصفة القياسية السورية ٢٠٢٤/٣١٦، العلك الهللى.

- المواصفة القياسية الهندية ٢٠١٨/٦٧٤٧، لبيان المضغ - المواصفات.