



DJS 2432:2026

First edition

ع ت ٢٠٢٦/٧٤٢٢

الإصدار الأول

مشروع تصويت

(تعديل)

الخبوب والبقول ومنتجاتها - المعمول

Cereals, pulses and their products – Maamoul

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع القياسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- الاشتراطات
٥	٥- الملوثات
٥	٦- طرق أخذ العينات والتحجيز
٥	٧- التسمية والنقل والتخزين
٦	٨- بطاقة البيان
٦	المراجع

المداول

٤	الجدول ١ - المعايير الميكروبية للمعمول
---	----------------------------------------------

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للقياس 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 مواتمة 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 لمبدأ العمل الفني لمديرية القياس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتها ٢٥ بدراسة مشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٢٤٣٢ الخاص بالحبوب والبقول ومنتجاتها - المعمول، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لسنة ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الحبوب والبقول ومنتجاتهما - المعمول

١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها بمنهج المعمول بأنواعه المختلفة والمعدّ للاستهلاك المباشر

٢- المراجع التقييمية

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.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٣٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٩، بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية للعبأة مسبقاً.
- 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 التوبه.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التوبيبات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لنتقيات للمبيدات والمتقيات 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 والتعليق.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٤١٨، الزيت والدمون - الدهون المنحولة.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية لتداوله بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتنشيط وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

المعمول

منتج غذائي معد أساساً من دقيق القمح أو السميد أو جنين القمح أو خليط منهم ومادة دهنية غذائية وملح الطعام والماء الصالح للشرب والحشو بإحدى المواد المناسبة والمذكورة في البند ٥ مع أو بدون إضافة المكونات الاختيارية للينة في هذه المواصفة القياسية

٢-٣

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

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

٤-١-٢ ٢-١-٤ أن يكون خالياً خلو تاماً من منتجات الخنزير ومشتقاتها.

٤-١-٣ ٣-١-٤ أن يكون خالياً من الحشرات أو أجزائها أو بويضاتها أو يرقاتها أو مختلفاتها.

٤-١-٤ ٤-١-٤ ألا تقل نسبة الرطوبة عن ١١٪ وألا تزيد عن ١٤٪.

٤-١-٥ ٥-١-٤ أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة والأجزاء المحترقة.

٤-١-٦ ٦-١-٤ أن يكون ذا نكهة ورائحة طبيعية وخالياً من النكهات والروائح الغريبة.

٤-١-٧ ٧-١-٤ أن تكون جميع المكونات المستخدمة في إنتاج المعمول مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها إن وجدت.

٤-١-٨ ٨-١-٤ يخلو من العفن الظاهري.

٤-١-٩ ٩-١-٤ أن يتطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٢٤١٨ الخاصة بالزيوت والدهون - الدهون المتحللة

٥- المواد المضافة والمكونات الاختيارية:

٥-١ ١-٥ منتجات الحبوب: جنين الدرة، نخالة القمح الغذائية دقيق المولت، مسحوق الشعير، دقيق الشوفان، دقيق الأرز ودقيق الشيلم.

٢-٥ الحليب ومنتجاته: الحليب السائل، الحليب المجفف، الزبدة، الكازين الغذائي (بروتين الحليب)، الحليب المكثف والشرب (مصل الحليب) السائل أو المجفف
٣-٥ المواد الراقعة: مسحوق الخبز، خميرة الخبز النشطة، بيكربونات الصوديوم، بيكربونات الأمونيوم، أو أي مادة راقعة معتمدة.

٤-٥ الحليات: جميع الحليات الغذائية المسموح بها وعسل النحل ودهس التمر (الدهس).

٥-٥ النشا الغذائي: نشا الذرة، نشا الأرز، نشا البطاطا، نشا التايوكا، نشا القمح، الخ.

٦-٥ التوابل: الزنجبيل، الزعفران، المستكة، الخلب، حب الهال، الكمون واليانسون أو أي توابل أخرى.

٧-٥ الماكهة والخضار ومنتجاتها: الماكهة المجففة، مشور جوز الهند، مربيات الماكهة، الخضار الغذائية، البكتين وعجائن الماكهة وعجينة التمر.

٨-٥ منتجات متنوعة: مسحوق الكاكاو، مسحوق البن، الشوكولاته، منتجات البيض، المكسرات، السمسم، حبة البركة، ماء الورد، ماء الزهر

٩-٥ عجائن المعجنات: كربنيت الصوديوم، كربنيت البوتاسيوم، ميتا بايكربيت الصوديوم، ميتا بايكربيت البوتاسيوم.

٢-٤ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-٢-٤ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٢-٢-٤ تطابق المعايير الميكروبية الحدود الواردة في الجدول ١.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للمعمول

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / أغمرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	م ^١	ق ^٢	
١٠	١٠	١	ستافيلوكوكي أوريوس
١٠	٠	١	كوليفورم
خالٍ لكل ٢٥ غ	٠	٠	السلوبلا
ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات توثيق ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير الميكروبية.			
"Colony Forming Unit : CFU".			
١ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.			
٢ ق: الحد الأقصى المسموح به من وحدات العينة التي يزيد فيها القدر الميكروبي عن قيمة ("م") ولا يتجاوز العدد الميكروبي قيمة ("ص").			
٣ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.			
٤ ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).			

٦- الملوثات

- ٦-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٢، 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 ج.

٧- طرق أخذ العينات والفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتحليل وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، والتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق فحص العينات

٧-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
 ٧-٢-٢ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة مثله، 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 هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٨- التخزين والنقل والتخزين

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

- ٨-١ تم التعبئة في عبوات نظيفة سليمة وماسبة لحفظه من التلوث والتلف والرطوبة وحفاظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.
- ٨-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الرطوبة غير المرغوب فيها وحماية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات انخفاض ويمكن إيقافها تمامًا في فترات الرطوبة.
- ٨-٤ يعبأ في عبوات تحفظ جودته الصحية والتفدية والتصفية والحسية.
- ٨-٥ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض لنوات الغذائية لسه ٢٠١١ وتعديلاتها.

٩- بطاقة البيان

- إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تكون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ومجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:
- ٩-١ اسم المنتج ونوع الدقيق ونوع الحشوة المستخدمة.
 - ٩-٢ في حال التعبئة السائلة، يجب أن توضع المعلومات الخاصة بطاقة البيان على الحاويات أو ترفق في وناقل معيارية، ما عدا اسم المنتج ورقم الدفعة واسم وعنوان المصانع أو المعين فيجب أن تظهر على الحاويات، ويمكن أن يستبدل اسم وعنوان المصانع أو المعين ورقم الدفعة بعلامة معرفة توضع على الحاويات بحيث تُعرف بوضوح في الونائق المصاحبة للشحنة.
 - 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 التوثيق.
 - ٩-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التوثيق الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٥١٣/٢٠٢٤، المعمول.
- المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠١٥، المعايير الميكروبيولوجية للمسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية السورية ٢١٧٩/٢٠٢٥، الاشتراطات الخاصة بالأحباء الدقيقة الواجب تحققها في المنتجات الغذائية.