



DJS 2162:2026

Second draft

Second edition

ع ت ٢٠٢٦/٢٠٢٢

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

التوابل والبهارات - بذور الكزبرة الكاملة والمطحونة

Spices and condiments – Coriander seed whole and ground

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقييسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- الاشتراطات
٤	٥- الإضافات الغلظية
٤	٦- الملوثات
٤	٧- طرق أخذ العينات والفحص
٤	٨- التعبئة والنقل والتخزين
٥	٩- بطاقة البيان
٥	المرجع

الجدول

٣	الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية
---	--

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

وبناءً على ذلك، قامت اللجنة الفنية الدائمة للتوابل والبهارات ٥٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٨/٢١٦٢ الخاصة بالتوابل والبهارات - بذور الكزبرة الكاملة والمطحونة، ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٢١٦١، الخاص بالتوابل والبهارات - بذور الكزبرة الكاملة والمطحونة، وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٢١٦١، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

التوابل والبهارات - بذور الكزبرة الكاملة والمطحونة

١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها في بذور الكزبرة الكاملة والمطحونة المعدة للاستهلاك الغذائي.

٢ - المراجع القياسية

- 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 ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
 - المواصفة القياسية الدولية ٩٢٨، التوابل والبهارات - تحديد الرمد الكلي
 - المواصفة القياسية الدولية ٩٣٠، التوابل والبهارات - تحديد الرمد غير الذائب في الحمض
 - المواصفة القياسية الدولية ٩٣٩، التوابل والبهارات - تحديد محتوى الرطوبة.
 - المواصفة القياسية الدولية ٦٥٧١، التوابل والبهارات - تحديد محتوى الزيوت المتطايرة.
 - 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 ٣٧٠، التوابل والبهارات - تحديد محتوى المواد الغريبة والشوائب.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٧، التوابل والبهارات - تحديد الشوائب.
 - 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 ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقبات المبيدات والتقييدات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣-٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ٣: التوابل والبهارات ومنتجاتها.

٢ قيد الاعداد

- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢٠١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢٠١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢٠١٣٢، 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 والتعريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية، تستخدم المصطلحات والتعريف الواردة أدناه:

١-٣

المواد الغريبة

أي مادة عدا عن 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

٢-٣

بذور الكزبرة الكاملة

ثمار النبات الناضجة المجففة من صنف (*Coriandrum sativum L*) ذات اللون البني المصفر إلى البني الفاتح وبشكل عام شكلها من دائري إلى بيضاوي

٣-٣

الكزبرة المطحونة

مسحوق ناتج من طحن بذور الكزبرة الكاملة بنون أي إضافات، يتراوح لونها من البيج إلى البني الفاتح إلى البني المخضر الغامق

٤-٣

الثمار المعيبة

الثمار التالفة ومتغيرة اللون وغير الناضجة والمنكمشة والمنخورة سواء أكانت كاملة أو منفصلة

٥-٣

الثمار المنفصلة

ثمار الكزبرة الكاملة التي انفصلت طولياً إلى جزأين

٤- الاشتراطات

٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٤-١-١ يطابق المنتج متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- ٤-١-٢ يخلو من الحشرات الحية والأعقان الظاهرة ومخلفات القوارض عند فحصها بالعين المجردة مع أو بدون أدوات التكبير.
- ٤-١-٣ يخلو ما أمكن^(١) من الحشرات الميتة وأجزائها عند فحصها بالعين المجردة مع أو بدون أدوات التكبير في بذور الكزبرة الكاملة.
- ٤-١-٤ يخلو من الحشرات الميتة وأجزائها في بذور الكزبرة المطحونة ويتم فحصها حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٧.
- ٤-١-٥ لا تزيد نسبة المواد الغريبة على ٤٪ كتلة/كتلة في الكزبرة الكاملة، يتم فحصها باستخدام المواصفة القياسية الأردنية ٣٧٠.
- ٤-١-٦ يكون ذو ذات طعم ورائحة مميزين للمنتج.
- ٤-١-٧ يكون ذو خالية من اي طعم أو رائحة غريبة.
- ٤-١-٨ تمر بذور الكزبرة المطحونة كلياً من خلال منخل بمقاس فتحاته ٥٠٠ ميكرومتر.
- ٤-١-٩ لا تزيد نسبة الثمار المنفلقة في البذور الكاملة على ١٠٪ كتلة/كتلة.
- ٤-١-١٠ لا تزيد نسبة الثمار المعيبة في البذور الكاملة على ٧٪ كتلة/كتلة.
- ٤-١-١١ تطابق الاشتراطات الكيميائية الواردة في الجدول ١:

الجدول ١- الاشتراطات الكيميائية

الخصائص	القيمة	طرق الفحص ^(١)
الزيوت العطرية ٪ على أساس الوزن الجاف	كحد أدنى	أيزو ٦٥٧١
الرطوبة ٪ (كتلة/كتلة)	كحد أعلى	أيزو ٩٣٩
الرماد الكلي ٪ (كتلة/كتلة) على أساس الوزن الجاف	كحد أعلى	أيزو ٩٢٨
الرماد غير الذائب في الحمض ٪ (كتلة/كتلة) على أساس الوزن الجاف	كحد أعلى	أيزو ٩٣٠

(١) ما أمكن: أقرب الى ان يكون خالياً.

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 المواصفة القياسية الأردنية الحدود الميكروبية للمواد الغذائية الجزء ٣: التوابل والبهارات ومنتجاتهما ٢٠١٣-٣.

٥- الإضافات الغذائية

٥-١ يسمح باستخدام الإضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٥-٢ لا يسمح بإضافة المواد الملونة أو المواد الحافظة أو المواد التي تساعد على تفتيح لون المنتج في حالة الكزبرة المطحونة.

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 تهرن 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.

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 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 الاسترشاد بطرق الفحص الواردة في الجدول ١.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

٨-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة 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.

٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم بحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.

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 نهائياً في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

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

٩-١ اسم المنتج "الكزبرة/كاملة/مطحونة" حسب الحالة.

٩-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٣ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ و ١٤٧٤، عند استخدام التوجيهات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية الدولية ١٩٩٦/٢٢٥٥، الكزبرة (*Coriandrum sativum* L.)، كاملة أو مطحونة (بودرة) - المواصفات.