



DJS 2433:2026

First edition

ع ت ٢٠٢٦/٢٤٣٣

الإصدار الأول

مشروع تصويت

(اعداد)

الحبوب والبقول ومنتجاتها - حبوب الافطار

Cereals, pulses and their products – Breakfast cereals

هذا الوثيقة مستندة على تصويت مفتوح تم اقراره في الاجتماع الثاني للجنة المواصفات الاردنية بتاريخ ١٤/١٢/٢٠٢٤ في مقر الجمعية الوطنية للمواصفات الاردنية في عمان.

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

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

المداول

٣	الجدول ١ - المعايير الميكروبية لحبوب الافطار
---	--

الجمهورية العربية السورية
مجلس الوزراء
الهيئة العامة للغذاء والدواء
مبنى الهيئة العامة للغذاء والدواء
دمشق - سورية
٢٠٢١

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتعويض 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 لدليل العمل الفني لمديرية التعويض ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتهما بـ ٢٥ بدراسة مشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٤٣٣/٢٠٢٦ الخاص بالحبوب والبقول ومنتجاتهما - حبوب الافطار، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٤٣٣/٢٠٢٦، وذلك استناداً للمادة (١٠) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لسنة ٢٠٠٠ وتعديلاته.

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
مقرها الرئيسي: عمان - الأردن
رقم التعويض: ١-٢/٢٠٠٥
الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية

الحبوب والبقول ومنتجاتهما - حبوب الإفطار

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها بحبوب الإفطار والتي قد تكون على هيئة حبوب كاملة أو التي تم حرشها أو المنفوخة أو الرقائق ولا تشمل الرقائق المحضرة من الذرة (رقائق الذرة).

٢- المراجع التقييسية

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 فهارس 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 وتعديلاته.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مذكر الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التتويه.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التوبيقات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمثبقيات المبيدات والمثبقيات 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.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢٤١٨، الزيوت والدهون - الدهون المتحوّلة.
- 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 بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٤-١-٨ يجوز إضافة المواد الاختيارية المسموحة مثل: الكاكاو ومنتجاته والعسل وقطع الفواكه والخضار المجففة والتوابل والمكسرات وبنور البقوليات أو الدرنات الغذائية، والبهارات، ملح الطعام.

٤-١-٩ يجوز استخدام المنكهات للمنتج. دراسة أن تكون المنكهات طبيعية.

٤-١-١١ يجوز إضافة الفيتامينات والمعادن حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤.

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 المعايير الميكروبية الحدود الواردة في الجدول ١.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية لحبوب الإفطار

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمسنمة (CFU) /غرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	م ^١	ص ^٢	
١٠ ^٤	١٠ ^٢	١	خمائر وأعفان
-	٠	٠	السالمونيلا
١٠ ^٤	١٠ ^٤	١	باسيلس سيريس
-	٠	٠	كلوستريديم بيرفرنجنس
١٠ ^٤	١٠ ^٤	١	عدد المستعمرات الهوائية

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ حاضرة للمراجعة والتعديل عند الحاجة وبمجرد الاعتراف أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تدل على ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة للمواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير الميكروبية.

^١ Colony Forming Unit: CFU.

٢ ص: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

٣ م: الحد الأقصى المسموح به من وحدات العينة التي يزيد فيها العدد الميكروبي عن قيمة "م" ولا يتجاوز العدد الميكروبي قيمة "ص".

٤ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

٥ ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

٥ - الملوثات

٥-١ 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 عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٢-٥ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦- طرق أخذ العينات والفحص

٦-١ 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.

٦-٢ طرق فحص العينات

٦-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
٦-٢-٢ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممتلئة، 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.

٧- التعبئة والنقل والتخزين

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

٧-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والرطوبة وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

٧-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.

٧-٣ 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.

٧-٤ يعبأ في عبوات تحفظ جودته الصحية والتغذوية والتصنيعية والحسية.

٧-٥ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وحفظ المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٨- 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:

٨-١ اسم المنتج: "حسب نوع الحبوب المستخدم".

