



DJS 411:2026

Second draft

Third edition

ع ٢٠٢٦/٤١١

النسخة الثانية

الإصدار الثالث

مشروع تصويت

(تعديل)

التوابل والبهارات – خليط التوابل والبهارات الجافة

Spices and condiments – Dry mixed spices and herbs

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

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

الجدول

٣	الجدول ١ - الحدود الميكروبية لتحليل التوابل والبهارات
---	---

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 للتوابع والبهارات ٥٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٤١١/٢٠٠٦ الخاصة بالتوابع والبهارات - خليط التوابع والبهارات ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٤١١/٢٠٢٦ الخاص بالتوابع والبهارات - خليط التوابع والبهارات المطحونة، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٤١١/٢٠٢٦، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

التوابل والبهارات - خليط التوابل والبهارات الجافة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في خليط التوابل والبهارات الجافة الكاملة و/أو المنصحوحة المعدة للاستهلاك البشري والمستخدمة أيضاً في الصناعات الغذائية.

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.
- المواصفة القياسية الدولية ٩٤٨، التوابل والبهارات - أخذ العينات.
 - 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 - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - 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 ١٢١٥، تحديد محتوى الرطوبة.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٧، التوابل والبهارات - تحديد الشوائب.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، 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 لمثبيات المثبيات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٣-٢٠١٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية الجزء ٣: التوابل والبهارات ومنتجاتها*.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.

* قيد الأعداد.

- القاعدة الفنية الأردنية ٢٠١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدّة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢٠١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٩/٢٢٤٢ أيزو ١٩٨١/٢٨٢٥، التوابل والبهارات - تحضير العينة المطحونة للفحص.
- 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 بالنقل والعرض والتخزين لسنة ٢٠١٦ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

خليط التوابل والبهارات الجافة

المنتج المحضر من خلط نوعين أو أكثر من التوابل والبهارات الجافة والتي تستخدم كمواد منكهة للأطعمة

٢-٣

التوابل والبهارات

نباتات أو أجزاء نباتات (أوراق، جذور، جذامير، بصليات، لحاء، زهور، قواقع، بذور) مجففة تستخدم في الأطعمة لإضفاء نكهة ولون ورائحة سواء كانت كاملة أو مكسرة أو مطحونة أو مختلطة.

٣-٣

المواد الغريبة

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

٤-٣

الشوائب

مواد ليست من أصل المنتج (مثل المواد المعدنية كالرمل والتراب والمواد من أصل حيواني كأجزاء الحشرات وشعر القوارض والفراشات) والتي يمكن فصلها عن المنتج بطرق فحص محددة.

٤- الاشتراطات

٤-١-٤ الاشتراطات القياسية

- يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:
- ٤-١-١-٤ تكون جميع المواد الداخلة في المنتج مطابقة للمواصفة القياسية الأردنية الخاصة بها إن وجدت.
 - ٤-١-٢-٤ يخلو من العفن الظاهري.
 - ٤-١-٣-٤ يخلو من أي رائحة أو طعم غريبين.
 - ٤-١-٤-٤ يكون المنتج ذا نكهة مميزة حسب مكوناته والتي تدل على حداثة وجودة المنتج.
 - ٤-١-٥-٤ يخلو من المواد الغريبة عند فحصها بالعين المجردة.
 - ٤-١-٦-٤ يخلو من الشوائب عند فحصها حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٧.
 - ٤-١-٧-٤ يمنع إضافة المواد الملوثة كالنشا والطحين وغيرها.
 - ٤-١-٨-٤ لا تزيد نسبة الرطوبة على ١٠٪ نسبة كتلوية.
 - ٤-١-٩-٤ ألا تزيد نسبة ملح الطعام في التحاليل إضافته على ٤٪ نسبة كتلوية محسوبة على أساس المادة الجافة ويستثنى من هذا البند خليط التوابل المعد للصناعات الغذائية.
 - ٤-١-١٠-٤ لا يقل محتوى الزيوت المتطايرة عن ٥٠٪ حجم/كتلة في خليط البهارات والتوابل المطحونة.
 - ٤-١-١١-٤ يكون سهل الانسياب وخالياً من التكتل.
 - ٤-١-١٢-٤ يخلو من الحشرات الحية وافرزاتها ومخلفات القوارض عند فحصها بالعين المجردة مع أو بدون أدوات التكبير.
 - ٤-١-١٣-٤ يخلو من الحشرات الميتة وأجزائها في خليط التوابل المطحونة.
 - ٤-١-١٤-٤ يخلو ما أمكن^(١) من الحشرات الميتة وأجزائها في خليط التوابل الكابيلة.
 - ٤-١-١٥-٤ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.

٤-٢-٤ الاشتراطات الصحية

- يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:
- ٤-٢-١-٤ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.
 - ٤-٢-٢-٤ تتطابق الحدود الميكروبية مع ما هو وارد في الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية الجزء ٣: التوابل والبهارات ومنتجاتها.

(١) ما أمكن: أقرب إلى أن يكون خالياً.

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

٦- الإضافات الغذائية

يسمح باستخدام الإضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

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 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 منها.

٧-٢-٢ يتم تحضير العينة المطحونة لغايات الفحص حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٢٤٢ أيزو ٢٨٢٥.

٧-٢-٣ يتم فحص محتوى الرطوبة حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٢١٥.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

٨-١ أن 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، ٢١٣١، ٢١٣٢.

٨-٢ أن 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 يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٨-٤ أن 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.

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: "خليط التوابل والبهارات" أو أي اسم يدل على نوع المنتج.
- ٩-٢ قائمة كاملة بالمكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب نسبها الكتلوية.
- ٩-٣ ذكر نسبة ملح الطعام في حال تم إضافته.
- ٩-٤ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ٩-٥ ذكر عبارة "معدة للصناعات الغذائية" في حال كان مستخدم للصناعات الغذائية.
- ٩-٦ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ و ١٤٧٤ عند استخدام التنبؤات الغذائية.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١١/٢١٣٢، خليط البهارات والتوابل المطحونة.
- مواصفة الدستور الغذائي ٢٠١٧/٧٨، مدونة ممارسات الوقاية من السموم الفطرية في التوابل وخفضها.