DJS 122:2025
Second draft
Fifth edition

ع ت ٢٠٢٥/١٢٢
النسخة الثانية
الإصدار الخامس

مشروع تصويت

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر – عسل النحل

Sugar and sugar products – Honey

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

الجدول ١ ـ الحدود الميكروبية

الأحياء الدقيقة	العينات		الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) [أ]/غرام	
	ع [ب]	ق [ج]	م [د]	ص [هـ]
خمائر وأعفان	٥	١	$١٠^{٢}$	$١٠^{٣}$
الميكروبات اللاهوائية المختزلة للكبريت	٥	٢	$١٠^{٢}$	$١٠^{٣}$
كلوستريديم بوتلينم [و]	٥	٠	خالية على ٢٥ غ	

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 تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

[أ] Colony Forming Unit :CFU.

[ب] ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها

[ج] ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيها بأن [illegible]

[د] م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

[هـ] ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عددها في أي [illegible]

[و] اختياري.

٥- الملوثات

٥-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية [illegible] على ما هو وارد في مواصفة [illegible] 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.

٥-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٢٣.

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 لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٦-٢ طرق فحص العينات

٦-٢-١ يتم استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبّت والتحقّق لها.

٦-٢-٢ يتم الاسترشاد بالطرق التالية عند فحص الغش في عسل النحل

٦-٢-٢-١ طريقة فحص نسب السكريات sugar profile الصادرة عن مجلة جمعية المحللين الرسميين ٩٧٧,٢٠

٦-٢-٢-٢ طريقة تحليل نسب نظائر الكربون الصادرة عن مجلة جمعية المحللين الرسميين ٩٩١,٤١

٦-٢-٣ يجرى الاختبار على عينة مركبة ممثلة، 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 توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بحيث:

٧-١ تتم التعبئة في عبواتٍ نظيفةٍ وسليمةٍ ومناسبةٍ تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة [illegible] في القواعد [illegible] 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 [illegible]

٧-٣ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها

٧-٤ 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 [illegible] في فترات [illegible].

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: "عسل"، "عسل النحل".

٨-٢ اسم مصدر العسل سواءً كان المصدر الجغرافي (إذا كان منتجاً خاصاً بمنطقة جغرافية) أو المصدر النباتي (إذا كان واضحاً في الخواص الحسية والفيزيائية والكيميائية والمجهرية للعسل) وهو متطلب اختياري.

٨-٣ يمكن تسمية العسل حسب طرق استخراجه كالتالي:

أ) العسل المستخلص.

ب) العسل المضغوط.

ج) العسل المصفى.

٨-٤ يمكن تسمية العسل حسب الأشكال التالية:

أ) العسل (عسل النحل).

ب) عسل الأقراص الشمعية.

ج) عسل مع القطع الشمعية.

٨-٥ يمكن إضافة عبارة "مزيج من عسل الأزهار مع عسل الندى" إلى مزيج المنتجات التي وصفت في ٣-٢ و٣-٣.

٨-٦ مادة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٨-٧ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٢ تعديل عام ٢٠٢٢ المواصفة الخاصة بالعسل.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠٢٢/١٤٧: عسل النحل
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٥/١٠١٦: المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية
- المواصفة القياسية المصرية ٢٠٠٥/١٠٣٥٥: عسل النحل وطرق الفحص والاختبار، الجزء الأول: عسل النحل.
- دليل الممارسات التصنيعية الجيدة في معامل تعبئة وإنتاج العسل اليمني الصادرة عن الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة عام ٢٠٢٤.

المصطلحات

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تحمل المصطلحات العربية المذكورة ادناه المعنى للمصطلحات الإنجليزية المقابلة لها:

الجدول ٢ — المصطلحات

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الإنجليزي
٤-١-١٤	الخلنج الاسكتلندي	ling heather
٤-١-١٤	الخلنج الرمادي	bell heather
٤-١-١٤	عسل الجيلي بوش	jelly bush honey
٣-٥	عسل مضغوط	pressed honey
٣-٣	عسل الندى	honeydew honey
٣-٧	عسل بالأقراص الشمعية	comb honey
٤-١-١٣	هيدروكسي ميثيل فورفورال	Hydroxyl methyl furfural
٤-١-١٢	الدياستيز	Diastase