



CD 1915 :2025

Second draft

Second edition

عد ٢٠٢٥/١٩١٥

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع مبدئي

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر - مسحوق الكريمة نباتية الدهن سريعة التحضير المعدة للخفق
Sugar and sugar products - Instant Whipping Cream powder with vegetable fat

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

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

المجداول

٣	الجدول ١ - الحدود الميكروبية لمسحوق الكريمة نباتية الدهن سريعة التحضير المعدة للخففق.....
---	---

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 للدليل للعمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية*.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ١٩١٥/٢٠١٠، الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - مسحوق الكريمة سريعة التحضير ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٩١٥، الخاص بالسكر ومنتجات السكر - مسحوق الكريمة نباتية الدهن سريعة التحضير المعدة للحفق، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/١٩١٥، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

السكر ومنتجات السكر - مسحوق الكريمة نباتية الدهن سريعة التحضير المعدة للخفق

١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بمسحوق الكريمة نباتية الدهن سريعة التحضير المعدة للخفق.

٢ - المراجع التقريبية

- 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.
 - اللائحة الفنية الخليجية ٢٠٢٤/٢٤٣٨، الدهون المتحولة.
 - 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 ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية والصحية.
 - المواصفة القياسية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٠٧، الزيوت والدهون - الدهون المتحولة
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣-٢٠٢٥/١، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية الجزء ١: الحليب ومنتجاته.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعبأة للتلامس مع الغذاء.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعبأة للتلامس مع الغذاء.

- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، 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.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات الصناعية لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

مسحوق الكريمة نباتية الدهن سريعة التحضير المعدة للخفق

منتج غذائي محضّر على شكل مسحوق متجانس من الدسم النباتي والسكريات مع/أو بدون مسحوق الحليب منزوع الدسم كلياً أو جزئياً مع إضافة مكونات اختيارية ومضافات غذائية مسموح بها ليعطي قوام مشابه لقوام القشدة (كريمة) بعد تحضيرها حسب التعليمات الخاصة بالمنتج

٢-٣

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

٤- الاشتراطات

٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٤-١-١ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٤-١-٢ يطابق متطلبات اللائحة الفنية الخليجية ٢٤٣٨/٢٠٢٤، الدهون المتحولة.

٤-١-٣ تكون المواد الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٤-١-٤ يكون ذا مظهر ورائحة مميزة للمنتج.

٤-١-٥ يخلو من العفن الظاهري.

٤-١-٦ يخلو من أي رائحة أو طعم غريبين.

٤-١-٧ يخلو من المواد الغريبة.

٤-١-٨ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٥ %.

٤-١-٩ تطابق نسب ونوع الدسم النباتي المستخدم ما هو مدون على العبوة في بطاقة البيان.

٤-١-١٠ لا يزيد رقم البيروكسيد في دهن المنتج على المسموح في الزيت أو الدهن المستخدم.

٤-١-١١ بعد تحضير المنتج، يجب أن يتجانس المسحوق مع السائل نتيجة الخفق ليشكل مظهر الكريمة المشابه للمظهر الطبيعي ويفقد صفة السيولة.

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

٤-٢-٢ في حال احتواء المنتج على الحليب و/أو مشتقاته يتم اتباع الحدود الميكروبية الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣-١.

٤-٢-٣ في حال خلو المنتج من الحليب و/أو مشتقاته أن تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية لمسحوق الكريمة نباتية الدهن سريعة التحضير المعدة للخفق

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^٦ /غرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	ع (ب)	ق (ج)	
ص (د)	م (د)	ق (ج)	ع (ب)
خالبة في ٢٥ غ	٥	١	٥
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 المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.			
Colony Forming Unit: CFU ^٦ .			
٦ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحييلها.			
٧ ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يحصل لقيمة (ص).			
٨ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.			
٩ ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).			

٥- المضافات الغذائية

٥-١ يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٢-٥ يسمح باستخدام المخليات الصناعية حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمخليات الصناعية لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

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 عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاتها.
- ٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.
- ٦-٣ في حال احتواء المنتج على الحليب و/أو مشتقاته يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية ١٥٣٣.

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 لها.
- ٧-٢-٢ يمكن إجراء 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 يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

- 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 المواصفات القياسية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للمحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.
- ٨-٣ 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.

٨-٤ يتم نقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

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 "مسحوق شبيه الكريمة سريعة التحضير" أو "مسحوق شبيه/بديل الكريمة المغلفة للخفق" أو "مسحوق الكريمة نباتية الدهن سريعة التحضير المعدة للخفق"

٩-٢ يجب التنويه على نسبة ونوع الدسم النباتي المستخدم.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، فيما يخص بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.

٩-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التتويهاات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية السورية ١٣٨٧/٢٠١٦، مسحوق الكريمة المعدة للخفق (بديل الكريمة الطبيعية).

- المواصفة القياسية الإماراتية ١٠١٦/٢٠١٧، الحدود الميكروبية للسلع والمواد الغذائية.

- المواصفة القياسية المصرية ١٥٩٩/٢٠٠٥، مسحوق الكريمة نباتية الدهن المغلفة للخفق.