



مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٥/١٩٠٧	تاريخ التعميم: ٢٠٢٥/١١/١١
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون	آخر موعد للرد: ٢٠٢٥/١٢/١١
سكرتير اللجنة الفنية: م. حلي الهنداوي	

مشروع تصويت

(تعديل)

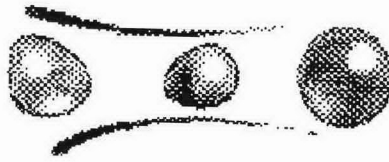
الزيوت والدهون – الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

Fats and oils – Fat spreads and blended spreads

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة لتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

DJS 1907:2025

Second edition



ع ت ٢٠٢٥/١٩٠٧

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

الزيوت والدهون — الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

Fats and Oils — Fat spreads and blended spreads

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

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 مشكّنة 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 مؤاتمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تمت هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لنذيل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية للأردنية.

وبناء على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون ومنحتها ٢٦ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٠/١٩٠٧ الخاصة بالزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٩٠٧ الخاص بالزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن، وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كمواصفة قياسية أردنية ٢٠٢٥/١٩٠٧، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها في الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن، تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية فقط الدهون التي تحتوي على نسبة دهون لا تقل عن ١٠ ٪ ولا تزيد على ٩٠ ٪ والمعدة للدهن، حيث تشمل فقط المرجرين والمنتجات المستخدمة لأغراض مشابهة. ولا تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية:

- (أ) المنتجات التي تكون نسبة الدسم فيها أقل من ثلثي المادة الجافة (عدا ملح الطعام).
- (ب) الدهون القابلة للدهن والمنتجة فقط من الحليب ومنتجات الحليب المضاف لها مواد أخرى ضرورية فقط لتصنيعها.
- (ت) منتجات الزبدة ومنتجات الحليب القابلة للدهن.

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 فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٣٤، الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات.
 - المخطوط التوجيهية هيئة الدستور الغذائي ٢٠٠٨/٦٦، المخطوط التوجيهية لاستخدام المنكبات.
 - التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتغذياتها.
 - 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 - المخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - المخطوط التوجيهية لاستخدام التنبيهات الغذائية الصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمنتجات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.

- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة 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 المعدلة لتعليمات استيراد وتداول مواد المعدة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعريف الواردة أدناه:

١-٣

الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

أغذية دهنية لدنة أو مستحلبات مائعة أساسها الماء والزيت والدهون الصالحة للاستهلاك البشري

٢-٣

الزيت والدهون الصالحة للاستهلاك البشري

مجموعة الزيوت والدهون التي تتكون من جلسريدات الأحماض الدهنية التي مصدرها نباتي أو حيواني (تشمل الحليب) أو بحري، وقد تحتوي على كميات صغيرة من النييدات الأخرى التي تتواجد فيها طبيعياً مثل الفوسفوليبيدات والمواد غير القابلة للتصبن والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الزيوت والدهون. كما وتشمل بكل من الزيوت والدهون التي خضعت إلى عمليات تعديل فيزيائية أو كيميائية مثل التجزئة، الأسترة البينية المتبادلة أو المهدرجة

٣-٣

المواد الغريبة

أي مادة عدا عن أصل المنتج ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو دون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشراً يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤- التركيب الأساسي وعوامل الجودة

٤-١ التركيب

٤-١-١ الدهون القابلة للدهن

٤-١-١-١ يجب ألا تزيد نسبة دهن الحليب في هذا النوع من المنتجات على ٣ ٪ من محتواها الكلي من الدهن.

٤-١-١-٢ يجب أن تكون نسبة الدهن كما يلي:

(أ) المرحرين $\leq 80\%$.

(ب) دهون قابضة للدهن $> 80\%$.

٤-١-٢ مزيج الدهون القابل للدهن

٤-٢-١ يجب أن تزيد نسبة دهن الحليب في هذه المنتجات على ٣٪ من محتواها الكلي من الدهون.

٤-١-٢-٢ يجب أن تكون نسبة الدهن كما يلي:

(أ) مزيج الدهن $\leq 80\%$.

(ب) مزيج الدهون القابل للدهن $> 80\%$.

٤-٢ المواد الاختيارية

يسمح بإضافة المواد التالية:

٤-٢-١ الفيتامينات

أن يكون مستوى الحد الأعلى والأدنى من الفيتامينات الواردة أدناه محددة من قبل الجهات الرقابية حسب احتياجات البلد ويشمل أيضاً حظر إضافة هذه الفيتامينات:

٤-٢-١-١ فيتامين أ وأسترته.

٤-٢-١-٢ فيتامين د.

٤-٢-١-٣ فيتامين هـ وأسترته.

٤-٢-٢ كلوريد الصوديوم (ملح الطعام).

٤-٢-٣ السكريات (أي مواد كربوهيدراتية محلّية).

٤-٢-٤ بروتينات صالحة للاستهلاك البشري.

٤-٢-٥ يسمح باستخدام مكونات أخرى بما فيها الأملاح المعدنية وفقاً لتشريعات الأردن.

٥- الاشتراطات

٥-١ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٥-١-١ يخلو من التزنخ.

٥-١-٢ يخلو من المواد الغريبة والحشرات وأطوارها وأجزائها.

٥-١-٣ في حال كانت الدهون الحيوانية مصدرها من حيوانات مذبوحة يجب أن تكون الحيوانات بصحة جيدة وسليمة عند الذبح وصالحة للاستهلاك البشري بموجب تقرير صادر عن سلطات مختصة.

٥-١-٤ يجب أن يطابق المنتج الاشتراطات الواردة في القاعدة الفنية الأردنية ٢٠٦٠.

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٥-٢-١ يتم تحصيله وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٥-٢-٢ تطابق الحدود الميكروبية الحدود المسموح بها في الجدول ١.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية المسموح بها في الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

الحد الميكروبي	العينات	الأحياء الدقيقة	
وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / ^(١) غرام	ع ب	ق ج	م د
خالية في ٢٥ غ	صفر	٥	<i>Listeria monocytogenes</i>
	صفر	٥	<i>Staphylococcus aureus</i>
	صفر	٥	<i>Salmonella</i>
ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة لمراجعة وتعديل عند الحاجة وبإخذ بعين الاعتبار أي نصوات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تولد ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.			
^(١) CFU: Colony Forming Unit. ب: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها. ج: الحد الأقصى لعند وحدات العينة المسموح فيه بأن يغطي رقم أكبر من قيمة (د) ولا يزيد عن قيمة (هـ). د: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج. هـ: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).			

٦- الإضافات الغذائية

٦-١ يسمح استخدام الإضافات الغذائية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٦-٢ يجب أن تتماشى المواد الممنهكة المستخدمة مع ما هو وارد في المخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات ٢٠٠٨/٦٦ الصادر عن

هيئة الدستور الغذائي.

٧- الملوثات

- ٧-١ يجب ألا يزيد أخذ الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية وغيرها على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج النهائي فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.
- ٧-٢ إضافة إلى ما ورد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، يجب ألا تزيد كمية الملوثات على ما يلي:
 - ٧-٢-١ الرصاص على ٠.١ مغ/كغ.
 - ٧-٢-٢ الزئبق على ٠.١ مغ/كغ.
- ٧-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات في المنتج النهائي على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٨- طرق أخذ العينات والفحص

٨-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٨-٢ طرق الفحص

يتم فحص العينات حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها، وفي حال الاختلاف يتم استخدام الطرق الواردة في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٣٤.

٩- التعبئة والنقل والتخزين

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

- ٩-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢ وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعدة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة).
- ٩-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميه من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى لدرجة الحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب بها وأي مصادر أخرى للتلوث.
- ٩-٣ يتم النقل والتخزين والتداول بناءً على تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

١٠ - بطاقة البيان

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

١-١ اسم المنتج، على أن يسمى اسم المنتج وفقاً للاشتراطات الواردة في البند ٤ من هذه المواصفة القياسية الأردنية:

١-١-١ يمكن أن يسمى المنتج "مينارين" أو "هالفارين" إذا كانت نسبة الدهن من ٣٩٪ إلى ٤١٪.

١-١-٢ يمكن أن يرافق اسم المنتج الزيوت أو الدهون المستخدمة (الداخلة بالتصنيع) بشكل عام أو مفصل.

١-٢ مدة الصلاحية كما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

١-٣ نسبة الدهون في المنتج.

١-٤ نسبة دهن الحليب إن وجد على أن يكون واضحاً ولا بشكل لبساً للمستهلك.

١-٥ نسبة ملح الطعام في حال إضافته.

١-٦ ظروف التخزين والحفظ.

١-٧ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤ عند استخدام الترميزات

الغذائية والصحية.

١-٨ إذا كان المنتج بشكل سائب تكون جميع المعلومات الواردة أعلاه مثبتة على الحاوية أو مرفقة بوثائق الشحن باستثناء

اسم المنتج ورقم الدفعة واسم وعنوان المصنع أو المعبيء والتي يجب أن تثبت على الحاوية، يمكن الاستعاضة عن رقم الدفعة واسم

وعنوان المصنع أو المعبيء بعلامة معرفة بشكل واضح ومرفقة بوثائق الشحن.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٥٦/٢٠٢٤، الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابلة للدهن.

- المواصفة القياسية الإماراتية ١٠١٦/٢٠١٧، الحدود الميكروبيولوجية للتسنع والمواد الغذائية.

- المواصفة القياسية المصرية ٣٧٤/٢٠٢٤، الدهون القابلة للفرد والدهون الخنيط القابلة للفرد.