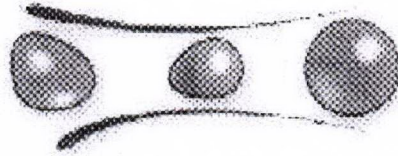


مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

رقم المشروع: ٢٠٢٢/٤٤٠		عنوان المشروع: الحبوب والبقول ومنتجاتها - بذور السمسم		
اسم اللجنة الفنية: الحبوب والبقول ومنتجاتها		سكرتير اللجنة الفنية: م. نسمة شنك		
تاريخ التعميم: ٢٠٢٢/٧/٢٤		آخر موعد لئرد: ٢٠٢٢/٨/٢٤		
الرقم	نوع الملاحظة			رأي اللجنة الفنية
	عمامة	فنية	هيكلية وصياغية	
النتيجة النهائية للتصويت:				
موافقة (لا توجد ملاحظات). <input type="checkbox"/>				
موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء. <input type="checkbox"/>				
عدم موافقة لأسباب الفنية المرفقة، والتي عند زوالها ينقلب التصويت إلى موافقة. <input type="checkbox"/>				
* يرجى تزويدنا بالمراجع التي اعتمد عليها في حالة وجود ملاحظات.				
الجهة القائمة بالتصويت:		التاريخ:		
اسم الشخص المسؤول:				



DJS 440:2022

First draft

Fourth edition

ع ت ٢٠٢٢/٤٤٠

النسخة الأولى

الإصدار الرابع

مشروع تصويت

(تعديل)

الحبوب والبقول ومنتجاتها – بذور السمسم

Cereals, pulses and derived products – Sesame seeds

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

جميع الحقوق محفوظة - هذا المشروع قيد المراجعة الفنية الأردنية إلا أنه غير ملزم من قبل مجلس الإدارة

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقييسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- أصناف بذور السمسم
٣	٥- الاشتراطات
٥	٦- الملوثات
٥	٧- طرق أخذ العينات والفحص
٦	٨- التعبئة والنقل والتخزين
٦	٩- بطاقة البيان
٧	لمراجع

الجداول

٤	الجدول ١ - الخصائص الكيميائية لبذور السمسم المقشورة وغير المقشورة
٤	الجدول ٢ - العيوب المسموح بها في بذور السمسم المقشورة وغير المقشورة
٥	الجدول ٣ - ا حدود الميكروبية لبذور السمسم المقشورة وغير المقشورة

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٥ وتحل محلها.

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 مشكلةً 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.

تتم 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 للحبوب والبقول ومنتجاتها ٢٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٥/٤٤٠ الخاصة بالحبوب والبقول - بذور السمسم ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٢/٤٤٠، الخاص بالحبوب والبقول ومنتجاتها - بذور السمسم، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٢/٤٤٠، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

* فيد التعديل،

الحبوب والبقول ومنتجاتها - بذور السمسم

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في بذور السمسم المقشورة وغير المقشورة المعدة للاستهلاك البشري المباشر أو للصناعات 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 ٢٨٢٥، التوابل والبهارات - تحضير العينة المطحونة للفحص.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ١٨٨١، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٢/٧٢٦ ايزو ٢٠٠٩/٦٦٠، الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية - تقدير رقم الحمض الحموضة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٩/١٣٠٩ ايزو ٢٠٠٧/٢١٧١، الحبوب والبقول ومنتجاتها - تحديد الرماد الناتج بالحرق.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة لتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٦/٢١٥٥ ايزو ٢٠٠٠/٦٦٥، البذور الزيتية - تحديد محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٦/٢١٥٦ ايزو ٢٠٠٩/٦٥٩، البذور الزيتية - تحديد محتوى الزيت (الطريقة المرجعية).

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالثفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

بذور السمسم

البذور كاملة النضج لنبات حولي من نوع *Sesamum indicum* L.

١-١-٣

بذور السمسم المقشورة

البذور المزال قشرتها الخارجية

٢-١-٣

بذور السمسم غير المقشورة

البذور التي تحتوي على القشرة الخارجية

٢-٣

بذور السمسم المحمصة

بذور السمسم التي تم تحميصها بالطريقة الجافة لتعطيهما اللون والنكهة المميزة

٣-٣

بذور السمسم التالفة والمصابة بالحشرات

بذور منبنة أو تالفة داخلياً أو خارجياً نتيجة الحرارة أو الرطوبة أو الحشرات أو بفعل الميكروبات

٤-٣

بذور السمسم المتضررة بدرجة طفيفة

بذور متضررة بدرجة لا تؤثر على جودتها مثل الكشط

٥-٣

بذور السمسم الضامرة وغير الناضجة

بذور منكشمة أو غير تامة النضج وعادة ما تكون متغيرة اللون

المواد الغريبة

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

٤- أصناف بذور السمسم

تصنف بذور السمسم حسب اللون إلى الأصناف التالية:

- ٤-١ بذور السمسم البيضاء: البذور التي يتراوح لون قشرتها الخارجية بين اللون الأبيض المنصفر إلى الأبيض ولا تزيد فيها نسبة أصناف بذور السمسم الأخرى على ٥ ٪ نسبة كتلوية^١.
- ٤-٢ بذور السمسم البنية أو الحمراء: بذور السمسم البيضاء التي تحتوي على ٢٦ ٪ أو أكثر نسبة كتلوية من بذور السمسم التي يتراوح لون قشرتها الخارجية بين اللون البني الفاتح إلى البني الغامق ولا تقل نسبتها عن ٢٦ ٪ نسبة كتلوية في صنف بذور السمسم الأبيض.
- ٤-٣ بذور السمسم السوداء: البذور التي يتراوح لون قشرتها الخارجية بين اللون البني الغامق إلى الأسود.
- ٤-٤ بذور السمسم المخلوطة: بذور سمسم بيضاء تحتوي بحد أعلى ٢٥ ٪ نسبة كتلوية من أصناف البذور الملونة.

٥- الاشتراطات

٥-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في بذور السمسم بحيث:

- ٥-١-١ تخلو من العفن الظاهري.
- ٥-١-٢ تخلو من الحشرات الحية بكافة أطوارها و الميته وأجزاءها ومخلفات القوارض.
- ٥-١-٣ تخلو من التزنج وأي روائح أخرى غير مرغوبة.
- ٥-١-٤ تخلو من الطعم الغريب.
- ٥-١-٥ تكون الخصائص الكيميائية في بذور السمسم كما هي واردة في الجدول ١.

^١ نسبة كتلوية: كتنة/كتلة.

الجدول ١ - الخصائص الكيميائية لبذور السمسم المقشورة وغير المقشورة

الخاصية	بذور السمسم المقشورة % نسبة كتلوية	بذور السمسم غير المقشورة % نسبة كتلوية
الرطوبة	٨	٦
محتوى الزيت على أساس الوزن الجاف	كحد أدنى ٤٥	٤٥
نسبة الحموضة لزيوت المستخلص (كحمض أوليك)	كحد أعلى ٣	٣
نسبة الرماد الكلي على أساس الوزن الجاف	كحد أعلى ٥	٧
الرماد غير الذائب في الحمض على أساس الوزن الجاف	كحد أعلى ١	-

٥-١-٦ لا يزيد العيوب المسموح بها على ما هو وارد في الجدول ٢

الجدول ٢ - العيوب المسموح بها في بذور السمسم المقشورة وغير المقشورة (كحد أقصى)

العيوب	الاشتراط % نسبة كتلوية
بذور السمسم التالفة والمصابة بالحشرات	٣
بذور السمسم المتضررة بدرجة طفيفة	٦
بذور السمسم الضامرة وغير الناضجة	٦
المواد الغريبة	٣

٥-١-٧ لا يزيد مجموع العيوب الكلية الواردة في الجدول ٢ على ١٠ % نسبة كتلوية.

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في بذور السمسم المقشورة وغير المقشورة بحيث:

٥-٢-١ يتم تحضيرها وتداولها طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٥-٢-٢ تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ٣.

الجدول ٣ - الحدود الميكروبية لبذور السمسم المقشورة وغير المقشورة

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) /إغرام ^٤	العينات		الأحياء الدقيقة
	م ^٥	ق ^٦	
تخلو لكل ٢٥ غرام	٠	٠	Salmonella سالمونيلا

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٣ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية حديثة 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.

^٤ Colony Forming Unit : CFU.

^٥ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

^٦ ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).

^٧ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

^٨ ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب أن لا يساويها أو يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

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 ١٨٨١ وتعديلاته.
- ٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

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 تحضير العينة المطحونة للفحص

يتم تحضير العينة المطحونة للفحص حسب المواصفة القياسية الدولية ٢٨٢٥.

٧-٣ طرق فحص العينات

٧-٣-١ يتم فحص الرطوبة حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٦/٢١٥٥ أيزو ٢٠٠٠/٦٦٥.

- ٧-٣-٢ يتم فحص الرماد الكلي حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٩/١٣٠٩ ايزو ٢٠٠٧/٢١٧١.
- ٧-٣-٣ يتم فحص محتوى الزيت حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٦/٢١٥٦ ايزو ٢٠٠٩/٦٥٩.
- ٧-٣-٤ يتم فحص نسبة الحموضة للزيت المستخلص حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٢/٧٢٦ ايزو ٢٠٠٩/٦٦٠.
- ٧-٣-٥ يتم استخدام الطرق الواردة في البنود من ٧-٣-١ إلى ٧-٣-٤ في حالة اللجوء إلى التحكيم بخصوص العينة.
- ٧-٣-٦ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
- ٧-٣-٧ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ٣ تعتبر العينة مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٣ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٣.

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 القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.
- 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 مؤقتاً 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: "بذور السمسم المقشورة أو بذور السمسم غير المقشورة" بالإضافة إلى لونه حسب ما ورد في البند رقم ٤.

٩-٢ سنة الحصاد.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المراجع

- المواصفة القياسية البريطانية ٧٠٨٧-٢٧/١٩٩٧، مراجعة ٢٠١١، الأعشاب والتوابل الجاهزة للاستخدام كغذاء، الجزء ٢٧: الاشتراطات الخاصة ببذور السمسم المحقف (المقشور).
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٧٤/١٩٩٤، بذور السمسم للصناعات الغذائية.
- المواصفة القياسية السودانية ١١٦/٢٠٠٩، السمسم.
- المواصفة القياسية السعودية ١٥٥٦-١/١٩٩٨، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية التنزانية ٧٤١/٢٠١٠، بذور السمسم، مراجعة ٢٠١٨.