مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م / عام / 20483
التاريخ: 1448 / 04 / 24 هـ
الموافق: 2026 / 10 / 07 م

معالي .....
عطوفة .....
سعادة .....

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عطوفتكم/ سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيداً عرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية رقم (٢٠٢٦/٧٩) الخاصة بـ "اللحوم ومنتجاتهما ـ لحم اللانشون المعلب والمرتديلا"، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتهما رقم (١٠).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا بردكم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علماً بأنّ عدم الرد خلال هذه المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،

المدير العام بالوكالة
م. وفاء يوسف المومني

المرفقات : مشروع التصويت
: بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ م. أريج قطيشات
٢٠٢٦/١٠/٧

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

بطاقة تصويت

رقم المشروع: ٢٠٢٦/٧٩	عنوان المشروع: اللحوم ومنتجاتهما – لحم اللانشون المعلب والمرتديلا
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتهما	امين اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات
تاريخ التعميم: ٢٠٢٦/١٠/٤	آخر موعد للرد: ٢٠٢٦/١٢/٤

الرقم	نوع الملاحظة			الملاحظة *	التعديل المقترح	رأي اللجنة الفنية
	عامة	فنية	هيكلية وصياغية			

النتيجة النهائية للتصويت:

☐ موافقة (لا توجد ملاحظات).

☐ موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء.

☐ عدم موافقة للأسباب الفنية المرفقة، والتي عند زوالها ينقلب التصويت إلى موافقة.

* يرجى تزويدنا بالمراجع التي اعتمد عليها في حالة وجود ملاحظات.

الجهة القائمة بالتصويت:	التاريخ:
اسم الشخص المسؤول:	

DJS 79:2026
Fifth edition

ع ت ٢٠٢٦/٧٩
الإصدار الخامس

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

مشروع تصويت

(تعديل)

اللحوم ومنتجاتها ـــ لحم اللانشون المعلب والمرتديلا

Meat and meat products — Canned Luncheon and Mortadella Meats

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

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

المحتويات

المقدمة

١- المجال ١

٢- المراجع التقييسية ١

٣- المصطلحات والتعاريف ٢

٤- الاشتراطات ٤

٥- المضافات الغذائية ٥

٦- الملوثات ٥

٧- طرق أخذ العينات والفحص ٦

٨- التعبئة والنقل والتخزين ٦

٩- بطاقة البيان ٦

المراجع ٧

الجداول

الجدول ١ ـ نسبة اللحوم والدهون في المنتج النهائي ٥

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

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٩ وتحل محلها.

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

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 اللحوم ومنتجاتها ١٠ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٩/٧٩ الخاصة **باللحوم ومنتجاتها ـ لحم اللانشون المعلّب** ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٧٩ /٢٠٢٦، الخاص **اللحوم ومنتجاتها ـ لحم اللانشون المعلب والمرتديلا**، فأوصت باعتماد المشروع المعدّل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٧٩، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لسنة ٢٠٠٠ وتعديلاته.

* قيد التعديل.

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

اللحوم ومنتجاتها ـ لحم اللانشون المعلب ولحم المرتديلا

١ – المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في منتجات اللحوم المُصنعة (لحم اللانشون المعلب، لحم المرتديلا) المحضرة من اللحوم الحمراء أو لحم الدواجن أو من خليط كل منهما والمعبأ في أي مادة تعبئة مناسبة، وقد تكون هذه المنتجات مدخنة أو غير مدخنة.

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 تطبق 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.

– المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان ـ المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.

– المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.

– المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية ـ مدد الصلاحية للمواد الغذائية.

– المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية ـ القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.

– المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، بطاقة البيان ـ الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.

– المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان ـ الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية الصحيّة.

– المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء ـــ الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.

– المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء ـــ الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.

– المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤، اللحوم ومنتجاتها – المبادئ العامة لشؤون صحة اللحوم.

– المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣–٢، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء ـ المعايير الميكروبية للمواد الغذائية ـــ الجزء ٢: اللحوم ومنتجاتها.

– المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.

– القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدّة للتلامس مع الغذاء.

– القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدّة للتلامس مع الغذاء.

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

– القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.

– المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢١/٢٣٢٥، حديد التغليف ـــ المنتجات الحديدية المسطحة والمعدة لملامسة المواد الغذائية والمنتجات والمشروبات المخصّصة للاستهلاك الإنساني والحيواني ـــ الحديد المطلي بالقصدير (الصفيح المقصدر).

– المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢١/٢٣٢٦، حديد التغليف ـــ منتجات الحديد المسطحة المعدة لملامسة المواد الغذائية والمنتجات والمشروبات للاستهلاك الإنساني والحيواني ـــ الحديد غير المطلي (الصفيح الأسود).

– المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢١/٢٣٢٧، حديد التغليف ـــ منتجات الحديد المسطح المعدة لملامسة المواد الغذائية أو المنتجات أو المشروبات للاستهلاك الإنساني والحيواني ـــ الحديد المطلي كهربائيا بالكروم أو أكسيد الكروم غير السبائكي.

– المواصفة القياسية الأردنية ٢٤١٨، الزيوت والدهون – الدهون المتحولة.

– تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

– تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

– تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣– المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

٣–١

اللحوم

الذبائح أو أجزائها الصالحة للاستهلاك البشري الناتجة من الحيوانات الثدية المذبوحة وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية كما هو وارد في القاعدة الفنية الأردنية رقم ٢٠٦٠ الخاصة بالمتطلبات العامة للأغذية الحلال، كلحم البقر والجاموس والضأن وكذلك لحوم الدواجن المذبوحة والصالحة للاستهلاك البشري كالدجاج وديك الحبش والبط والإوز والحمام المذبوحة في مسلخ معتمد، وتشمل لحوم الدواجن منزوعة العظم ميكانيكياً والتي يتم إنتاجها في مصنع ومسلخ معتمدين

٣–٢

الأحشاء الصالحة للأكل

الأعضاء والأحشاء المستخرجة من الذبائح الصالحة للاستهلاك الآدمي والتي تم ذبحها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، والتي تم الكشف عليها قبل وبعد الذبح، باستثناء الأذنين وفروة الرأس والأنف والخطمين (بما في ذلك الشفتين والأنف) والغشاء المخاطي والأوتار العضلية والجهاز التناسلي (عدا الخصيتين) والرئتين والضرع والأمعاء والمثانة، وتشمل الأعضاء الصالحة للأكل وجلد الدواجن

٣–٣

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

لحم المرتديلا

المنتج الغذائي المحضر من نوع واحد أو أكثر من اللحوم السليمة الصالحة للاستهلاك البشري المذكورة في البند (٣-١) والمطحونة مع البهارات والمكونات الأخرى المسموح بها حسب ما هو وارد في البند (٤) من هذه المواصفة القياسية الأردنية، على ألا تؤثر على الخواص الطبيعية للمنتج، ويتم تعبئته في عبوات مناسبة ذات صنف غذائي، ويتم معاملته بالمعاملات الحرارية المناسب حسب ما هو وارد في البند (٣-٨) من هذه المواصفة القياسية الأردنية، بالدرجة الكافية التي تضمن تماسكه وسلامته وصلاحيته للاستهلاك البشري، وقد يتم تدخينه

٣-٤

لحم اللانشون المكلب

المنتج الغذائي المحضر من مستحضرات خلط اللحوم المطحونة جيداً والمبينة في البند (٣-١) بصورة منفردة أو خليط منها مع المواد المضافة المسموح بها حسب ما هو وارد في البند (٤) من هذه المواصفة القياسية الأردنية، على ألا تؤثر على الخواص الطبيعية للمنتج، بعد تجهيزه وتعبئته في عبوات محكمة الإغلاق قابلة للتعقيم ويتم تعقيمه تجارياً حسب ما هو وارد في البند ٣-٧ من هذه المواصفة القياسية الأردنية بالدرجة الكافية التي تضمن تماسكه وسلامته وصلاحيته للاستهلاك البشري تحت ظروف النقل والتخزين العادية وقد يتم تدخينه

٣-٥

المواد الغريبة

أي مادة عدا عن أصل المنتج ويمكن التعرف عليها بسهولة مع التي يعطي وجودها مؤشراً يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحيّة الجيدة

٣-٦

عبوة

اي مادة تعبأ فيها المادة الغذائية لبيعها كوحدة مستقلة سواءً كان ذلك بتغليفها كلياً أو جزئياً وقد تشتمل على عدة طبقات أو أنواع من الأغلفة عند عرضها على المستهلك

٣-٧

التعقيم التجاري

استخدام الحرارة أو الإشعاع أو الضغط العالي أو غيرها من العمليات التصنيعية منفردةً او مجتمعةً لجعل المنتج خالياً من الأحياء الدقيقة القادرة على النمو في المنتج خلال التداول بدون تبريد

٣-٨

البسترة

عملية المعالجة بالحرارة دون درجة الغليان لمدة تكفي لقتل الجراثيم المرضية والغالبية العظمى للجراثيم الأخرى

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

٤- المواد الاختيارية

يسمح بإضافة واحد أو أكثر من المواد التالية:

٤-١ الأحشاء وبقايا لحوم الحيوانات المذبوحة والمحددة في البند (٣-٢) ودهون تلك الحيوانات

٤-٢ المواد الرابطة الكربوهيدراتية والبروتينية مثل:

٤-٢-١ المواد النشوية.

٤-٢-٢ منتجات الخبيز كالخبز والبسكويت.

٤-٢-٣ الحليب المجفف كامل أو منزوع الدسم.

٤-٢-٤ الكازينات، مسحوق الشرش، دقيق الصويا، منتجات بروتين الصويا، بروتين البيض وأي بروتينات نباتية مسموح بها للاستهلاك البشري.

٤-٣ السكروز، السكر المحول، الدكستروز، اللاكتوز، المالتوز، شراب الجلوكوز ... الخ.

٤-٤ التوابل والبهارات بحيث تعطي المنتج النهائي الخواص الطبيعية المميزة للصنف.

٤-٥ المكسرات.

٤-٦ الخضروات.

٤-٧ مواد غذائية مناسبة ومسموح بها.

٥- الاشتراطات

٥-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية بالمنتج النهائي بحيث:

٥-١-١ يخلو من أجزاء العظام والأسنان والحوافر والأظلاف والقرون والأوتار والغضاريف والكرش والأمعاء والشعر والصوف والمواد الغريبة والجلود باستثناء جلد الدواجن كما هو وارد أدناه.

٥-١-٢ لا تزيد نسبة جلد الدواجن المضاف على النسبة الطبيعية الموجودة في ذبائح الدواجن.

٥-١-٣ ألا تزيد نسبة المواد النشوية على ٥٪ في لحم المرتديلا، ولا تزيد على ٧٪ في لحم اللانشون المعلّب.

٥-١-٤ ألا تزيد نسبة ملح الطعام على ٣٪ في لحم المرتديلا ولحم اللانشون المعلّب.

٥-١-٥ يخلو المنتج من الرائحة والطعم غير المقبولين.

٥-١-٦ يكون متجانساً وله القابلية للقطع إلى شرائح والاحتفاظ بهذه الخاصية بدرجة حرارة الغرفة.

٥-١-٧ ألا تزيد درجة حرارة أماكن التصنيع عن ١٢ °س عند إعداد المنتج.

٥-١-٨ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بكافة الشهادات الصحية المعتمدة وشهادة حلال.

٥-١-٩ ألا تزيد نسبة الدهون المتحولة على الحدود القصوى المذكورة في المواصفة القياسية الأردنية ٢٤١٨.

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

٥-١-١٠ أن يكون المنتج نظيفاً وخالياً من عيوب الصناعة مثل الجيوب الجيلاتينية والفراغات الهوائية والبقع الدموية والتلوث.

٥-١-١١ أن يكون مطابق للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠ الخاصة بالمتطلبات العامة للأغذية الحلال.

٥-١-١٢ تطابق نسبة اللحوم والدهون في المنتج النهائي حسب ما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١ ــ نسبة اللحوم والدهون في المنتج النهائي

البند	المنتج مع المواد الرابطة	المنتج من دون المواد الرابطة والأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل (قد يحتوي على لحوم القلب أو اللسان أو الرأس المستخرجة من القديمات)
المحتوى الأدنى من اللحوم	٪٨٠ [1]	٪٩٠
المحتوى الأقصى من الدهون	٪٢٥	٪٢٥

ملاحظة:

[1] يشمل المحتوى من اللحوم أنواع اللحوم المطابقة لما هو وارد في البند ٣-١ والأحشاء الصالحة للأكل المطابقة لما هو وارد في البند ٣-٢.

٥-١-١٣ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٦٥٪.

٥-١-١٤ لا تقل نسبة البروتين الكلي على ١٢٪ للمنتج المصنع من لحوم الدواجن، ولا تقل على ١٣٪ للمنتج المصنع من خليط لحوم (بقري / ضأن/ دجاج)، ولا تقل على ١٤٪ للمنتج المصنع من لحوم الأبقار.

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٥-٢-١ يتم تصنيعه وتداوله طبقاً لما هو وارد في المواصفات القياسية الأردنية ٤٩٣ و١٩٨٤.

٥-٢-٢ يكون مطابقاً للحدود الميكروبية الواردة ضمن المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٢-٢-٢٣ [1].

٦- المضافات الغذائية

يسمح باستخدام المضافات الغذائية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٧- الملوثات

٧-١ يجب ألاّ يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن ثقيلة 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 وتعديلاته.

٧-٢ يجب ألاّ تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٧-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

---

[1] قيد الإعداد.

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

٨- طرق أخذ العينات والفحص

٨-١ 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.

٨-٢ طرق فحص العينات

يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبت والتحقق لها.

٩- التعبئة والنقل والتخزين

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

٩-١ 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 الاردنية ٢١٣٠ و٢١٣١ و٢١٣٢.

٩-٢ يجب أن يتم نقل وتخزين وتداول المنتج بناءً على التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها مع مراعاة نوع المنتج ونوعية التعبئة عند تحديد ظروف النقل والتخزين إما أن يحفظ مبرداً أو عند درجات حرارة مناسبة.

٩-٣ تكون خصائص العبوات المستخدمة في المنتجات المعلبة مطابقة لما ورد في المواصفات القياسية الأردنية ٢٣٢٥ و٢٣٢٦ و٢٣٢٧.

٩-٤ تكون العبوات خالية من العيوب الميكانيكية والتنفيس والصدأ، ومن أي عيوب تؤثر على القفل المحكم (hermetic seal).

١٠- بطاقة البيان

إضافةً 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:

١٠-١ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

١٠-٢ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

١٠-٣ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، عند التنويه عن العناصر الغذائية.

١٠-٤ اسم المنتج ونوع اللحم المصنع منه: المرتديلا أو اللانشون بقري، أغنام...الخ.

١٠-٥ لا يسمح بوضع صورة للحيوان على بطاقة البيان ما لم يكن اللحم والدهن المستخدم كله من ذلك الحيوان.

١٠-٦ الوزن الصافي بالوحدات الدولية.

١٠-٧ إرشادات الحفظ والتخزين.

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

٨-١٠ يجب أن يكون حجم العبوة الخارجي متناسباً مع محتوياتها بحيث لا تقل المحتويات عن ٩٠٪ من حجم العبوة للمنتجات المعلّبة.

المراجع

- اللائحة الفنية الخليجية ٢٠٢٤/١٨١٨، لحم المرتديلا (اللانشون).
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٠٢٢/٨٩، لحم اللانشون.

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

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