

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
خطة عمل اللجنة الفنية لعام (٢٠٢٦)

القطاع: القطاع الغذائي		أمين اللجنة الفنية وتوقيعه: م. أحمد الشبلي				اللجنة الفنية ورقمها: التوابل والبهارات ٥٥	
ملاحظات	المراجع	الأولية**	المدخل	تاريخ الانتهاء المتوقع	تاريخ البدء المفترض	نوع العملية*	عنوان المشروع
#							
ع ن تحل محل ٢٠١٨/١-٢٠١٩٥	الايرو ٥٤٢ ١٩٩٠ الايرو ٥٧٢٥:١٩٨٦	١	مراجعة دورية	٢٠٢٦/٤	٢٠٢٦/١	تعديل	- بذور الخردل - تحديد محتوى الجلوكونات والجزء ١: طريقة كروماتوغرافيا السائل عالي الكفاءة
ع ن تحل محل ٢٠٠١/٤١١	المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١١/٢١٢٢ خليط البهارات والتوابل المطحونة. -الهيئة الدولية للخصائص الميكروبيولوجية لأغذية ICMSF (١)، الإصدار الثامن، ٢٠١١. -كتيب البهارات والأعشاب، الإصدار الثاني، مجلد ٢٠١٢ -هيئة مواصفات	٢	مراجعة دورية	٢٠٢٦/٤	٢٠٢٦/١	تعديل	خليط التوابل والبهارات المطحونة
بناءً على توجيهات المدير العام، تم التوقف عن العمل على مشروع المواصفة وذلك على حين صدور الجزء المتعلق بالحدود الميكروبيولوجية للتوابل والبهارات عن لجنة الشؤون الصحية وسلامة الغذاء. ونذلك ينطبق على جميع مواصفات القطاع كونها تشارك بنفس الحدود							

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
خطة عمل اللجنة الفنية لعام (٢٠٢٦)

الميكروبية	وسلامة الأغذية في الهند، الجدول ٣: المعايير المكروبيولوجية للتوابل والأعشاب، ٢٠٢٣.	٣	استبيان تحديد الاحتياجات	٢٠٢٦/٩	٢٠٢٦/٣	اعداد	التوابل والبهارات - المنة	٣
تحل محل ٢٠١٢/٥١٧	المواصفة القياسية الدولية ١٩٩٦/٢٢٥٥	٤	استبيان تحديد الاحتياجات	٢٠٢٦/٩	٢٠٢٦/٤	تعديل	التوابل والبهارات - الكزبرة الكاملة والمطحونة	٤
تحل محل ٢٠١٢/١٩٩٨	مواصفة دولية ايزو ٢٠٠٦/٧٥٤٠	٥	مراجعة دورية	٢٠٢٦/٩	٢٠٢٦/٥	تعديل	التوابل والبهارات - البابريكا المطحونة - الخصائص	٥
تحل محل ٢٠١١/١٩٨٩	مواصفة سورية ١٩٩٨/٢٠٠١ مواصفة خليجية ١٩٩٦/٦٤٣	٦	مراجعة دورية	٢٠٢٦/١٠	٢٠٢٦/٦	تعديل	التوابل والبهارات - بذور حبة البركة (الحبة السوداء) الكاملة والمطحونة	٦
تحل محل ٢٠١٨/٢٢١٤	مواصفة خليجية ٢٠١٥/١٠١٦ مواصفة سورية ٢٠٠٦/٣٢٦٥	٧	مراجعة دورية	٢٠٢٦/١٠	٢٠٢٦/٧	تعديل	التوابل والبهارات - السماق المطحون	٧

