



DJS 1763:2024

Second draft

Second edition

ع ٢٠٢٤/١٧٦٣

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر - المواصفة العامة للسكريات

Sugar and sugar products - General standard for sugars

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١	المجال
١	٢	المراجع التقييسية
٢	٣	أنواع السكر
٣	٤	الاشتراطات
٥	٥	المضافات الغذائية
٥	٦	الملوثات
٤	٧	طرق أخذ العينات والفحص
٥	٨	التعبئة والنقل والتخزين
٦	٩	بطاقة البيان
٦	٦	المرجع

المجداول

٢	١	وصف أنواع السكر
٤	٢	الاشتراطات القياسية وعوامل الجودة

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٧ 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.

تم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً للدليل العمل 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 ٢٠٠٧/١٧٦٣ الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - المواصفة العامة للسكريات ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٤/١٧٦٣ الخاص بالسكر ومنتجات السكر - المواصفة العامة للسكريات، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية. وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

* قيد التعديل.

السكر ومنتجات السكر – المواصفة العامة للسكريات

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالسكريات المعدة للاستهلاك البشري، وتشمل السكريات التي تستخدم كمكونات في المواد الغذائية والمباعة للمستهلك النهائي.

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.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- 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 الصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات 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 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.

٣- أنواع السكر

يكون وصف أنواع السكر حسب ما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١ - وصف أنواع السكر

نوع السكر	الوصف
السكر الأبيض المنقى	بلورات سكر نقيه بدرجة استقطاب لا تقل عن ٩٩,٧.
السكر الأبيض	بلورات سكر نقيه بدرجة استقطاب لا تقل عن ٩٩,٥.
السكر المطحون	سكر ابيض تم طحنه مع/أو بدون إضافة عوامل مانعة للتكتل.
السكر الأبيض الناعم	سكر أبيض ناعم نقي ورطب، يحتوي على سكرز وسكر محول بنسبة لا تقل عن ٩٧ ٪ كتلة/كتلة.
السكر البني الناعم	سكر بني فاتح إلى غامق اللون ناعم نقي ورطب، يحتوي على سكرز وسكر محول بنسبة لا تقل عن ٨٨ ٪ كتلة/كتلة.
الدكستروز المائي (أحادي ماء التبلور)	بلورات D جلوكوز النقيه التي تحتوي على جزء واحد من ماء التبلور، مع محتوى من D جلوكوز بنسبة لا تقل عن ٩٩,٥ ٪ كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة ومحتوى المواد الصلبة بنسبة لا تقل عن ٩٠,٠ ٪ كتلة/كتلة.
الدكستروز اللامائي	بلورات D جلوكوز النقيه بدون ماء التبلور، مع محتوى من D جلوكوز بنسبة لا تقل عن ٩٩,٥ ٪ كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة ومحتوى المواد الصلبة بنسبة لا تقل عن ٩٨,٠ ٪ كتلة/كتلة.
الدكستروز المطحون	دكستروز مائي أو لامائي أو مزيج منهما تم طحنه ناعماً مع أو بدون إضافة عوامل مانعة للتكتل.
شراب الجلوكوز	شراب مائي مركز ونقي يتكون من سكريات مغذيه يتم الحصول عليها من نشا و/أو أنيولين ^١ ، ويحتوي على ما يعادل دكستروز بنسبة لا تقل عن ٢٠,٠ ٪ (مثلة بنسبة D جلوكوز على أساس المادة الجافة)، ويحتوي المواد الصلبة بنسبة لا تقل عن ٧٠,٠ ٪ كتلة/كتلة.
شراب الجلوكوز المجفف	شراب جلوكوز تمت إزالة الماء منه بشكل جزئي بحيث لا تقل نسبة محتوى المواد الصلبة عن ٩٣,٠ ٪ كتلة/كتلة.
اللاكتوز	هو من مكونات الحليب الطبيعية ويتم الحصول عليه من مصّل الحليب، يحتوي على اللاكتوز اللامائي بنسبة لا تقل عن ٩٩,٠ ٪ كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة. قد يكون اللاكتوز لامائي أو مائي (يحتوي على جزء واحد من ماء التبلور) أو مزيج من الاثنين.
الفركتوز (ليفولوز)	بلورات سكر D فركتوز النقيه مع محتوى من الفركتوز بنسبة لا تقل عن ٩٨,٠ ٪ كتلة/كتلة ومحتوى جلوكوز لا يزيد على ٠,٥ ٪ كتلة/كتلة.
السكر الخام	سكرز نقي بشكل جزئي، والذي تمت بلورته من عصير القصب أو الشمندر السكري المنقى بشكل جزئي، بدون تنقيه أخرى، يمكن تجفيفه أو فرزه باستخدام الطرد المركزي وتنصف بأنها بلورات سكرز مغطاة بطبقة من مولاس القصب أو الشمندر السكري (البنجر).

(١) الانولين: عدة سكريات بسيطة مرتبطة مع بعض وهي تنتمي الى الكربوهيدرات مثل الفركتانز.

٤- الاشتراطات

٤-١-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٤-١-١-١ يتخلو المنتج من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، ويوافق المنتج متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٤-١-١-٢ تكون المواد الداخلة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٤-١-١-٣ يتميز باللون والطعم والنكهة الطبيعية الخاصة به.

٤-١-١-٤ يتخلو من التكتل وسهل الانسياب.

٤-١-١-٥ يكون المسحوق نظيفاً وخالياً من المواد الغريبة.

٤-١-١-٦ تكون الاشتراطات القياسية كما هو في الجدول ٢ وبالنسب المحددة إزاء كل منها.

الجدول ٢ - الاشتراطات القياسية وعوامل الجودة

الرقم الهيدروجيني محلولة تركيزه ٪١٠	اللون مقدر بوحدة (ICUMSA) ٪	محتوى النشا ٪	نسبة الرطوبة ٪	محتوى السكر والسكر المحول ٪	محتوى السكر المحول ٪	رماد التوصيل ٪	الرماد المكبريت (٪)	أنواع السكر
لا يوجد	≥ 60	لا يوجد	$\geq 40,1$	لا يوجد	$\geq 0,04$	$\geq 0,04$	لا يوجد	السكر الأبيض النقي
لا يوجد	≥ 150	لا يوجد	$\geq 40,1$	لا يوجد	$\geq 0,1$	$\geq 0,1$	لا يوجد	السكر الأبيض
لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 4,5$	$\leq 88,0$	$\geq 12,0$	لا يوجد	$\geq 3,5$	السكر البني الناعم
لا يوجد	≥ 60	لا يوجد	$\geq 3,0$	$\leq 97,0$	من ٠,٣ إلى ١٢,٠	$\geq 0,2$	لا يوجد	السكر الأبيض الناعم
لا يوجد	≥ 60	$\geq 0,0$	$\geq 40,1$	لا يوجد	$\geq 0,04$	$\geq 0,04$	لا يوجد	السكر للطحون
لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 50,25$	الدكتوروز المائي
لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 50,25$	الدكتوروز اللامائي

الجدول ٢ - الاشتراطات القياسية وعوامل الجودة (تتمة)

لا يوجد	لا يوجد	$\geq 0,0$	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 0,25$ (ع)	الدكتوروز المطحون
لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 1,0$ (ع)	شراب الجلوكون
لا يوجد	لا يوجد لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 1,0$ (ع)	شراب الجلوكون الجفاف
من ٤,٥ الى ٧,٠	≥ 30	لا يوجد	$\geq 0,5$	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 0,1$	لا يوجد	الفركون
من ٤,٥ الى ٧,٠	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 6,0$ (ع)	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 0,3$ (ع)	اللاكوز
<p>(أ) ICUMSA: International commission for uniform methods of sugar analysis اللجنة الدولية للطرق الموحدة لتحليل السكر.</p> <p>(ب) لا ينطبق على السكر الأبيض على شكل قطع او مكعبات على السكاكر البلورية أو على السكر الصخري او على السكر المطحون الذي أضيف إليه النشا.</p> <p>(ج) على أساس المادة الجافة كتلة/كتلة.</p>								

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب تحضير ومدولة المنتجات بناءً على البنود المناسبة من المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٥-المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٦- الملوثات

٦-١ يجب ألا يزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦-٢ 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 ٩١٥ وتعديلاتها.

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.

٢-٧ طرق فحص العينات

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

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 والرطوبة 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 للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.

٨-٣ تكون غرف التخزين جافة وجالية 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.

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

٩-١-١ ينبغي أن يتوافق اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة البيان مع الوصف الوارد في الجدول - ١ من هذه المواصفة.

٩-١-٢ في حال الدكستروز المطحون تكون العبارة "الدكستروز المائي" أو "الدكستروز اللامائي" أو الاثنان كما هو مناسب مصاحباً للاسم.

٩-٢ عبارة توضح بأن شراب الجلوكوز يحتوي على الفركتوز، إذا كانت نسبة الفركتوز أعلى من ٥٪.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويحات الغذائية والصحية.

٩-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، عند التنويه عن العناصر الغذائية.

٩-٦ قائمة المكونات

ينبغي ذكر وجود النشا والكمية الموجودة في المنتج على بطاقة البيان أو على حاويات مسحوق السكر أو مسحوق الدكستروز.

المصطلحات

لأغراض هذه المواصفة تحمل للمصطلحات العربية المذكورة أدناه المعنى للمصطلحات الإنجليزية المقابلة لها:

المقابل الإنجليزي	المصطلح العربي	البند
Dextrose monohydrate	الدكستروز الالمائي	٣
Dextrose anhydrous	الدكستروز المائي	٣
Powdered dextrose	الدكستروز المطحون	٣
White sugar	السكر الأبيض المنقى	٣
Mill cane sugar	السكر الأبيض	٣
Soft white sugar	السكر الأبيض الناعم	٣
Soft brown sugar	السكر البني الناعم	٣
Raw cane sugar	سكر القصب الخام	٣
Powdered sugar	السكر المطحون	٣
Glucose syrup	شراب الجلوكوز	٣
Dried glucose syrup	شراب الجلوكوز المجفف	٣
Fructose	الفركتوز	٣
Lactose	اللاكتوز	٣
Sugar beet	الشمندر السكري	٣

المرجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٩/٢١٢، المواصفة الخاصة بالسكريات، تعديل ٢٠٢٢