



DJS 2122:2026
Second edition

ع ت ٢٠٢٦/٢١٢٢
الإصدار الثاني

مشروع تصويت
(تعديل)

الحبوب والبقول ومنتجاتهما – العجائن المجمدة
Cereals, pulses and derived products – Frozen dough

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم قبوله بعد الإصدار الأول من قبل اللجنة الوطنية للمواصفات والمقاييس الأردنية، ولا يجوز الرجوع إليه كمراسلة وطنية أو دولية إلا بعد إخطاره من قبل مجلس الإدارة.

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١ - المجال
١	٢ - المراجع التقييمية
٢	٣ - المصطلحات والتعاريف
٢	٤ - الأنواع
٢	٥ - المكونات الاختيارية
٣	٦ - الاشتراطات
٤	٧ - المضافات الغذائية
٤	٨ - الملوثات
٥	٩ - طرق أخذ العينات والفحص
٥	١٠ - التعبئة والنقل والتخزين
٦	١١ - بطاقة البيان
٧	المصطلحات
٧	المراجع

الجداول

٤	الجدول ١ - المعايير الميكروبية للعجائن المجمدة
٥	الجدول ٢ - الحد الأعلى لمحتوى المعادن في العجائن المجمدة

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

الحبوب والبقول ومنتجاتهما - العجائن المجمدة

١- المجال

تخص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في العجائن المجمدة المعدة للاستهلاك البشري. مرجع

مصري

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 ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
 - 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 ١٤٧٢، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهاات الغذائية والصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٦٨٥، معالجة وتداول الأغذية المجمدة بالطريقة السريعة.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية - الحدود القصوى المتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية.
 - 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 بالفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

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

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

العجينة المجمدة

منتج غذائي يحضّر أساساً من دقيق القمح أو دقيق الحبوب الغذائية الأخرى والماء ومواد اختيارية مناسبة حسب النوع، وقد يتعرض أحياناً للمعاملة الحرارية لوقف نشاط الخميرة بعد الحصول على تخمر مناسب دون أن ينضج أو يتغير لونه بدرجة كبيرة، ويشكل بحسب الرغبة ويجمد سريعاً حتى تصل درجة حرارة المركز إلى - ١٨ س°

٢-٣

المواد الغريبة

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

٤- الأنواع

٤-١ الفطيرة البسيطة: عجينة تحضّر عادة من الدقيق منخفض البروتين أو متوسط البروتين على شكل ألواح أو

أشكال مختلفة وتستخدم في تحضير العديد من الفطائر مثل عجينة البيترزا.

٤-٢ الفطيرة الهشة والمنفوشة: عجينة تحضّر من الدقيق عالي البروتين على هيئة طبقات رقيقة جداً متراكبة فوق بعضها

يتم فصلها عن بعضها بطبقة من الزيت أو الدهن المعد للطعام مثل عجينة الفطائر الدنماركية.

٤-٣ الرقائق السائبة: عجينة على هيئة رقائق سائبة تكون خالية عادة من المواد الرافعة وتعامل أحياناً بالحرارة مثل

عجينة الكلاج والسنبوسك.

٤-٤ عجينة على هيئة خيوط أو شرائط: وتكون خالية من المواد الرافعة ومعاملة حرارياً مثل عجينة الكنافة.

٤-٥ عجائن الخبز: عجائن يتم تخميرها وتشكيلها لتأخذ اشكالاً مختلفة تبعاً لنوعية الخبز.

٥- المكونات الاختيارية

٥-١ منتجات الحبوب والبقول مثل: سميد، جنين القمح، جنين الذرة، نخالة القمح الغذائية، دقيق المولت، مسحوق

الشعير، دقيق الشوفان، دقيق الأرز، دقيق الشيلم، دقيق فول الصويا، البذور الزيتية للطعام ومنتجاتها.

٥-٢ الحليب ومنتجاته.

٥-٣ البيض ومنتجاته.

- ٥-٤ اللحوم والدواجن والأسماك والقشريات ومنتجاتها.
٥-٥ حلوى الدقيق أو السكر أو الشوكولاتة ومنتجاتها.
٥-٦ التوابل والبهارات مثل: الزنجبيل، الزعفران، مسحوق الشطة، الفلفل الأسود، حب الهال، الكمون، اليانسون أو أي توابل أخرى مسموح بها.
٥-٧ الفاكهة والخضار ومنتجاتها.
٥-٨ منتجات متنوعة مثل: مسحوق الكاكاو، مسحوق البن، الشوكولاتة، منتجات البيض، المكسرات.
٥-٩ محسنات العجين المسموحة مثل: إنزيم الأميليز ٠٠٠ إلخ.
٥-١٠ مادة دهنية مناسبة.
٥-١١ الدعامات والمغليبات المسموحة مثل: الفيتامينات، المعادن، مركبات البروتين، دقيق فول الصويا الغذائي.

٦- الاشتراطات

٦-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٦-١-١ ١- يخلو من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، بما يتطابق مع متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.
٦-١-٢ ٢- يخلو من منتجات الخنزير أو مشتقاتها.
٦-١-٣ ٣- يخلو من المواد الغريبة.
٦-١-٤ ٤- تكون جميع المواد الداخلة في تصنيعه مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
٦-١-٥ ٥- يكون له الشكل المميز للنوع وخالي من أية نكهة غريبة.
٦-١-٦ ٦- لا يكون به أي تجمعات أو تكتلات أو تكسر.
٦-١-٧ ٧- يخلو من بقايا القوارض والحشرات واجزائها.

٦-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٦-٢-١ ١- يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.
٦-٢-٢ ٢- تطابق المعايير الميكروبية الحدود الواردة في الجدول ١.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للعجائن المجمدة

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^(١) /غرام	العينات		الأحياء الدقيقة	
	ص ^(٤)	م ^(٥)		ق ج ^(٣)
٢١٠	٢١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس <i>staphylococcus aureus</i>
٠	٠	٠	٥	السالمونيلا <i>salmonella</i>

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة 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 المعايير الميكروبية.

^(١) Colony Forming Unit :CFU.

^(٢) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

^(٣) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).

^(٤) م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

^(٥) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب أن لا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

٧- المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤٤.

٨- الملوثات

٨-١ يجب أن لا يزيد الحد الأعلى للملوثات من السموم الفطرية والإشعاعية 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.

٨-٢ يجب أن لا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٨-٣ يجب أن لا يزيد محتوى المعادن على ما هو وارد في الجدول ٢.

الجدول ٢ - الحد الأعلى لمحتوى المعادن في العجائن المجمدة

المعادن	الحد الأعلى مغ/كغ
الرصاص	٠,٢
الزئبق	١
الكاديوم	٠,١
الزئبق	٠,٠٣

٩- طرق أخذ العينات والفحص

٩-١ 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 بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٩-٢ طرق فحص العينات

٩-٢-١ يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٩-٢-٢ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١ تعتبر العينة مخالفة، ولدى إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

١٠- التعبئة والنقل والتخزين

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

١٠-١ 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.

١٠-٢ يتم نقل وتخزين وتداول المنتج حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٦٨٥.

١٠-٣ 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 نهائياً في فترات الرطوبة.

١٠-٤ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

١١- 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:

- ١١-١ اسم المنتج والنوع حسب البند ٤ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.
- ١١-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ١١-٣ عبارة "يحفظ مجمداً (عند درجة حرارة - ١٨ س° أو أبرد)".
- ١١-٤ إرشادات خاصة بطريقة الاستعمال.
- ١١-٥ نوع لحم المستخدم (في حال المنتج يحتوي على لحوم)، أو كتابة ما يوضح عدم احتوائها على مكونات من مصادر حيوانية (في حالة المنتج خالي من هذه المصادر).
- ١١-٦ وضع عبارة تدل على استخدام (بروتين فول الصويا) في حال استخدامه كبديل للحم.
- ١١-٧ نوع الدهن المستخدم سواء كان نباتياً أو حيوانياً.
- ١١-٨ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٤٧٢، عند استخدام الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
- ١١-٩ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويبات الغذائية والصحية.

المجلس الأعلى للصحة العامة
الوزارة
الإدارة

المصطلحات

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

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل بالإنجليزي
١-٢-٩	تثبت	validation
١-٢-٩	تحقق	verification

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية: ٢٠٢١/١٣٧٠، العجائن المجمدة.
- المواصفة القياسية المصرية ٢٠٠٥/٢٤٧١، العجائن المجمدة.
- المواصفة القياسية السورية ٢٠٢٥/٢١٧٩، الخاصة بالاشتراطات للأحياء الدقيقة الواجب تحققها في المنتجات الغذائية.