



مشروع تصويت
(تعديل)

الزيوت والدهون — السمن النباتي والشورتنينج

Fats and Oils — Vegetable ghee and shortening

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

- ١- المجال ١
- ٢- المراجع التقييسية ١
- ٣- المصطلحات والتعاريف ٢
- ٤- الاشتراطات ٣
- ٥- المضافات الغذائية ٤
- ٦- الملوثات ٤
- ٧- طرق أخذ العينات للفحص ٤
- ٨- التعبئة والنقل والتخزين ٥
- ٩- بطاقة البيان ٥
- المراجع ٥

المجداول

- الجدول ١ الحدود الميكروبية المسموح بها في السمن النباتي والشورتننج ٤

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٣ 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 مشكلة 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 مواثمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من تعميم التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تتم 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 للزيوت والدهون ٢٦ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٣/٤٠ الخاصة بالزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٤٠ الخاص بالزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/٤٠، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٣ وتعديلاته.

الزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في منتج السمن النباتي والشورتينج المعد للاستهلاك البشري.

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 ١٩٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، 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 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 ١٩٧١، الزيوت والدهون - الزيوت النباتية المسماة.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - 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 للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- 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.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

السمن النباتي

هو المنتج شبه الصلب المكون أساساً من جلسيريدات لمجموعة أحماض دهنية لزيت نباتي أو خليط زيوت أو دهون نباتية صالحة للأكل والمصنعة بإحدى الطرق المعروفة الفيزيائية أو الكيميائية بما فيها عملية الهدرجة الكلية والمستوفي للاشتراطات الواردة في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية

٢-٣

الشورتينج

هو المنتج المرن أو السائل المكون من زيت نباتي واحد أو أكثر، ويسمح بإضافة بعض أنواع الدهون الحيوانية أو البحرية، ويكون للمنتج خواص كيميائية وفيزيائية محددة يتم التحكم بها من خلال عمليات تصنيعية معروفة (مثلاً طريقة الخلط ودرجة حرارة التبريد)، وأنواع الزيوت الداخلة في الخلطة مع إمكانية إضافة مواد مستحلبة حيث يتم الحصول على منتج نهائي يتلاءم مع غايات الاستعمال المختلفة (للكيك والحلويات، أو عمل فطائر أو المعجنات أو كريمات التغطية أو للأغراض العامة....) ويطبق على منتج الشورتينج ما ورد في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية

٣-٣

الزيت النباتي الصالح للأكل

مادة غذائية تتكون من الجلسيريدات للأحماض الدهنية ذات الأصل النباتي التي خضعت لعمليات تكرير مناسبة لجعلها صالحة للاستهلاك البشري، قد تحتوي على كميات صغيرة من الدهون الأخرى مثل الفوسفاتيدات أو المكونات غير القابلة للتصين والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الزيت

٤-٣

الدهن النباتي الصالح للاستهلاك البشري

المنتج الذي يطابق ما جاء بالبند ٣-٣ ويكون صلباً أو شبه صلب (لادن)

٥-٣

الهدرجة

عملية تصلب الزيوت السائلة بإضافة الهيدروجين إليها في وجود النيكل كعامل مساعد وتؤدي إلى تشبع بعض أو كل الروابط الزوجية في سلسلة الحامض الدهني، وينتج عنها رفع درجة نقطة الانصهار لهذه الزيوت وتحولها إلى الحالة شبه الصلبة

٦-٣

المواد الغريبة

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

٤-١-٤ الاشتراطات

١-٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-١-٤ تكون الزيوت النباتية الداخلة في التصنيع صالحة للأكل ومطابقة للمواصفة القياسية الأردنية الخاصة بها.

٢-١-٤ يخلو من المواد الغريبة

٣-١-٤ تكون الرائحة والطعم مميزاً للمنتج وأن يكون خالياً من رائحة التزنخ ومن أي رائحة غير مقبولة.

٤-١-٤ يكون اللون أبيض إلى أصفر.

٥-١-٤ يكون متجانس القوام بحيث يتراوح القوام من بلورات دهن صلب حليبي موزعة في وسط زيتي إلى قوام بلوري ناعم أملس.

٦-١-٤ ألا تقل نسبة الدهن عن ٩٩,٥ %.

٧-١-٤ ألا يزيد رقم الحمض على ٠,٦ مغ KOH/غ زيت.

٨-١-٤ ألا يزيد رقم البروكسيد على ١٠ ملمكافئ أكسجين بيروكسيد/كغ زيت.

٩-١-٤ ألا تقل درجة حرارة نقطة الانصهار عن ٣٣ °س ولا تزيد على ٤٦ °س في السمن النباتي وألا تزيد عن ٤٦ °س في الشورتينج.

٤-٢-٢ الاشتراطات الصحية

١-٤ أن يتم تحضير وتداول المنتج وفقاً لشروط المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٢-٤ أن تطابق الحدود الميكروبية الحدود المسموح بها في الجدول ١.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية المسموح بها في السمن النباتي والشورتنج

الحد الميكروبي		العينات		الأحياء الدقيقة	
وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^(١) /غرام					
ص ^(٥)	م ^(٥)	ق ^(٤)	ع ^(٣)		
٢١٠	١٠	٢	٥	Yeasts and Molds	خمائر وأعفان
خالية في ٢٥ غ من كل عينة		صفر	٥	<i>Staphylococcus aureus</i>	استافيلوكوكس أوريس
خالية في ٢٥ غ من كل عينة		صفر	٥	<i>Salmonella</i>	سالمونيلا

CFU: Colony Forming Unit ^(٦)

^(٣) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

^(٤) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يزيد عن قيمة (ص).

^(٥) م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

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

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 المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

٥- المضافات الغذائية

يجوز استخدام المضافات الغذائية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٤٤٤

٦- الملوثات

- ٦-١ يجب ألا تزيد كمية الملوثات في المنتج النهائي على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.
- ٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٧- طرق أخذ العينات للفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق الفحص

يتم فحص العينات حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم اجراء عمليات التثبت والتحقق لها.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

- ٨-١ يجب تعبئة المنتج في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة للمتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٨-٢ يتم نقل وتخزين وتداول المنتج بناءً على تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- ٨-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب بها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وتكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها مؤقتاً في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

بالإضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن يدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية بشكل واضح وصريح وغير قابل للإزالة ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

- ٩-١ اسم المنتج، "سمن نباتي" أو "شورتننج" كل حسب الحالة.
- ٩-٢ قائمة شاملة للمحتويات بما فيها الإضافات الغذائية المضافة إلى المنتج.
- ٩-٣ الوزن الصافي أو حجم المحتويات بالوحدات الدولية.
- ٩-٤ رقم الدفعة أو التشغيلة.
- ٩-٥ اسم وعنوان المصنع أو المصدر.
- ٩-٦ بلد المنشأ.
- ٩-٧ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ٩-٨ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية المصرية ٥٠-٢٢/١-٢٠٢٢ المسلى (السمن) النباتي والشورتننج النباتي.
- المواصفة القياسية الإماراتية ١٠٦/١٧/٢٠١٧، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- اللائحة الفنية الخليجية ١٧٥٤-١٩٩٨/٤ الخاصة بالزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الخامس: السمن النباتي.