



DJS 1852:2024

Second draft

Second edition

ع ت ٢٠٢٤/١٨٥٢

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع مبدئي

(تعديل)

الكيك الجاهز

Cakes

« هذه الوثيقة مشروع قيد تصويت تم تدوينه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة »

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

## المحتويات

### المقدمة

- ١- المجال ..... ١
- ٢- المراجع التقييسية ..... ١
- ٣- المصطلحات والتعاريف ..... ١
- ٤- أنواع الكيك ..... ٢
- ٥- المكونات الاختيارية ..... ٣
- ٦- الاشتراطات ..... ٣
- ٧- المضافات الغذائية ..... ٤
- ٨- طرق أخذ العينات والفحص ..... ٥
- ٩- التعبئة والنقل والتخزين ..... ٥
- ١٠- بطاقة البيان ..... ٥
- المراجع ..... ٦

### الجداول

- الجدول ١ - أنواع الكيك حسب المكونات ..... ٢
- الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للكيك الجاهز ..... ٤

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٨ وتحل محلها.



## الكيك الجاهز

### ١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالكيك الجاهز الذي يشمل الكيك العادي السادة والمعبأ بأنواعه والإسفنجي والكنك بالفاكهة و/أو المحشو والكيك المغطى بطبقات رقيقة من (الشوكولاتة، السكر الناعم، ... إلخ)، ولا تطبق هذه المواصفة القياسية الأردنية على خليط الكيك والكيك المجدد والكيك المعد لأغراض تغذوية خاصة.

### 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 تخوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- المواصفة القياسية الأردنية ٩٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مبادئ السلامة 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 التوبيكات الغذائية والصحية.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدّة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدّة 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.

### ٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

## الكيك الجاهز

نتاج خلط نوع أو أكثر من الدقيق والبيض أو مسحوقه أو البيض السائل أو البيض المجمد والسكر، ويسمح بإضافة الدسم و/أو الفاكهة و/أو مسحوق الخبيز و/أو الماء و/أو بعض المكونات الاختيارية الأخرى، ثم يخبز بالفرن على درجة حرارة ومدة مناسبين حتى النضج

## 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- أنواع الكيك الجاهز

يقسم الكيك الجاهز حسب مكوناته إلى الأنواع الواردة في الجدول - ١ :

الجدول ١ - أنواع الكيك حسب المكونات

| المكونات  | أنواع الكيك الجاهز         |
|---|----------------------------|
| دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى)<br>دسم (دسم حليب أو دسم نباتي)<br>سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ)<br>بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد)          | الكيك العادي (سادة)        |
| دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى)<br>سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ)<br>بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد)   | الكيك الإسفنجي             |
| دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى)<br>دسم (دسم حليب أو دسم نباتي)<br>سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ)<br>بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد)<br>حشوة  | الكيك بالفاكهة و/أو المحشو |
| دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى)<br>دسم (دسم حليب أو دسم نباتي)<br>سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ)<br>بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد)<br>تغطية | الكيك المغطى               |

## ٥- المكونات الاختيارية

يسمح بإضافة المكونات الاختيارية التالية:

- حليب.
- عسل.
- شوكولاتة.
- مكسرات.
- توابل.
- مربى.
- مرملاد.
- دقيق حبوب أخرى.

## ٦- الاشتراطات

### ٦-١-٦ الاشتراطات القياسية

- يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:
- ٦-١-١-٦ يخلو من المواد الغريبة.
  - ٦-١-٢-٦ يكون ذا قوام ولون ونكهة مميزة لنوع الكيك.
  - ٦-١-٣-٦ تكون المواد الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.
  - ٦-١-٤-٦ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٥ ٪. عدا الكيك الإسفنجي لا تزيد على ٢٧ ٪.
  - ٦-١-٥-٦ لا تزيد نسبة حموضة الدهن المستخلص (مقدرة كحمض أوليك) على ١ ٪ ولا يزيد في الكيك بالفاكهة و/أو المحشو على ٢ ٪.
  - ٦-١-٦-٦ لا تزيد نسب الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,١ ٪.
  - ٦-١-٧-٦ لا تقل نسبة الفاكهة عن ٧ ٪ وزناً في حالة الكيك بالفاكهة.
  - ٦-١-٨-٦ تكون المنتجات الغذائية خالية تماماً من الزيوت المهدرجة جزئياً "المصدر الرئيسي للدهون المتحولة الاصطناعية".
  - ٦-١-٩-٦ في حال احتواء المنتج على زيوت مهدرجة بالكامل فيجب أن يكون محتوى الدهون المتحولة للزيوت المستخدمة في المنتج أقل من ٢ ٪ من مجموع الدهون في المنتج.

٦-١-١٠ في حال احتواء المنتج على زيوت مكررة فيجب أن يكون محتوى الدهون المتحولة للزيوت المستخدمة في المنتج الغذائي أقل من ٢٪ من مجموع الدهون في المنتج.

#### ٦-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٦-٢-١ يتم تداوله حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٦-٢-٢ تخلو من الحشرات الحية والميتة الكاملة وأجزائها ويرقاتها.

٦-٢-٣ تخلو من العفن الظاهري.

٦-٢-٤ تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ٢.

#### الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للكليك الجاهز

| الحد الميكروبي<br>وحدة مكونة للمستعمرة<br>(CFU) / <sup>(١)</sup> غرام | العينات          |                  | الأحياء الدقيقة  |                  |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|
|   | م <sup>(٥)</sup> | ص <sup>(٥)</sup> | ق <sup>(٤)</sup> | ع <sup>(٣)</sup> |
| خالية في عينة ٢٥ غ  | ٠                | ٠                | ٠                | ٠                |
| ١٠  | ١٠               | ١                | ٥                | ٥                |
| -   | ١٠               | -                | ٥                | ٥                |

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢ 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 الحدود الميكروبية.

<sup>(١)</sup> Colony Forming Unit: CFU.

ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

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

م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

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

#### ٧- المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

## 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 بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

### ٨-٢ طرق فحص العينات

٨-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.  
٨-٢-٢ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ٢، تعتبر العينة مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٢ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢.

## ٩- التعبئة والنقل والتخزين

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

٩-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة للحفاظ 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.

٩-٢ 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.

٩-٣ 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- 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:

١٠-١ اسم المنتج: "كيك عادي"، "كيك إسفنجي"، "كيك بالفواكه"، "كيك محشي"، "كيك مغطى".

١٠-٢ في حال إضافة نكهة للمنتج تذكر اسم النكهة بجانب اسم المنتج.

١٠-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

١٠-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنبهات الغذائية والصحية.



