



DJS 315:2025

First draft

Fourth edition

ع ٢٠٢٥/٣١٥

النسخة الأولى

الإصدار الرابع

مشروع تصويت

(تعديل)

الحبوب والبقول ومنتجاتهما - البن (القهوة) المحمص الكامل والمطحون

Cereals, pulses and their products - Coffee, roasted, whole and ground

هذا الوثيقة مشروع تصويت تم إقراره لإعطاء الرأي والملاحظات. لا يجوز استخدامه من قبل مجالس الإدارة. عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كنموذج فنية إرشادية. لا بعد اعتماد من قبل مجالس الإدارة.

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقييمية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- الاشتراطات
٥	٥- الملوثات
٥	٦- طرق أخذ العينات والفحص
٦	٧- التعبئة والنقل والتخزين
٦	٨- بطاقة البيان
٨	المصطلحات
٨	المراجع

المجداول

٣	الجدول ١ - الخصائص الكيميائية لبذور البن (القهوة) المخمصة الكاملة
٤	الجدول ٢ - الخصائص الكيميائية لبذور البن (القهوة) المخمصة المطحونة
٥	الجدول ٣ - المعايير الميكروبية لبذور البن (القهوة) المخمصة الكاملة والمطحونة

أنيه شوا اصفهه قياسية اردنيه (١) بعد اعتماد عن قير ممثل الامارة

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 موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تمت هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتها ٢٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٥/٣١٥ الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها - القهوة المحمصة الكاملة والمجروشة والمطحونة ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٣١٥ الخاص بالحبوب والبقول ومنتجاتها - البن (القهوة) المحمص الكامل والمطحون، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/٣١٥، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الحبوب والبقول ومنتجاتهما - البن (القهوة) المحمص الكامل والمطحون

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها ببذور البن (القهوة) المحمص الكامل وبذور البن (القهوة) المحمص المطحون وتشمل بذور البن (القهوة) المحمص منزوعة الكافيين.

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 فنحن المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٨٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - تحديد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٣١٤، الحبوب والبقول ومنتجاتها - القهوة الخضراء (غير المحمصة).
 - 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 التنويهات الغذائية والصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٥٠٩، القهوة ومنتجاتها - المصطلحات والتعاريف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء الحدود القصوى لمبقيات 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 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 في المواصفة القياسية الأردنية ١٥٠٩ بالإضافة إلى المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

القهوة المحمصة الكاملة

بذور البن (القهوة) الخضراء الخالية من الشوائب، التي تمت معاملتها بالحرارة لدرجة تحميص مناسبة حتى اكتسبت اللون والنكهة المميزين نتيجة لعملية التحميص

٢-٣

القهوة المحمصة المطحونة

ناتج جرش أو طحن بذور البن (القهوة) المحمصة النظيفة بوجود أو عدم وجود التوابل مثل الهيل لإكسابها نكهة مميزة وتختلف درجة النعومة تبعاً لطريقة تحضير مشروب القهوة

٣-٣

القهوة المحمصة منزوعة الكافيين

قهوة محمصة (كاملة أو مطحونة) يتم الحصول عليها من القهوة الخضراء بعد نزع الكافيين منها

٤-٣

التحميص

المعاملة الحرارية التي تجرى على بذور البن (القهوة) الخضراء لإحداث تغيرات كيميائية طبيعية أساسية على بذور البن (القهوة) بحيث يتحول لونها إلى اللون البني الفاتح أو البني أو البني الغامق وإظهار النكهة المميزة للقهوة المحمصة

٥-٣

الطحن

عملية آلية يتم بها تجزئة القهوة المحمصة لإنتاج قهوة محمصة مطحونة أو مجروشة

٦-٣

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- الاشتراطات

٤-١-٢-٢ توافر فيها النكهة المميزة للقهوة.

٤-١-٢-٣ تكون العبوة الواحدة متجانسة في اللون ودرجة النعومة.

٤-١-٢-٤ تعطي عند تحضيرها مشروباً له طعم ورائحة القهوة المحمصة.

٤-١-٢-٥ تخلو من المواد الغريبة عن القهوة أو أي مواد نباتية بقصد الغش.

٤-١-٢-٦ يسمح بوجود التوابل المسموح بها كالهيل (الهال)، والمواد المنكهة الغذائية كالبندق والكافور إلخ.

٤-١-٢-٧ تتوافر الخصائص الكيميائية في بذور (البن) القهوة المحمصة المطحونة كما هي واردة في الجدول ٢.

الجدول ٢ - الخصائص الكيميائية لبذور البن (القهوة) المحمصة المطحونة

الخاصية	الاشتراط %
الرطوبة بالكتلة، كحد أعلى	٧
الكافيين في القهوة منزوعة الكافيين على أساس الوزن الجاف، كحد أعلى	٠,١
الكافيين على أساس الوزن الجاف، كحد أدنى	١
المادة الدهنية (المستخلص الأثيري) على أساس الوزن الجاف، كحد أدنى	٨,٥
الخلاصة المائية الساخنة بعد ساعة على أساس الوزن الجاف، (المواد الصلبة القابلة للذوبان في الماء)	من ٢٠ إلى ٣٥
الرماد الكلي على أساس الوزن الجاف، كحد أعلى	٦
الرماد غير الذائب في الحمض على أساس الوزن الجاف، كحد أعلى	١
قلوية الرماد الذائب بالماء بالمليتر من ١٠١ ع من حامض الهيدروكلوريك لكل غرام من المواد	من ٣,٥ إلى ٧

٤-٢-٢-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي لبذور القهوة المحمصة الكاملة والمطحونة بحيث:

٤-٢-٢-١ يتم تحضيرها وتداولها طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٩٣٣.

٤-٢-٢-٢ تطابق الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٣.

الجدول ٣ - الحدود الميكروبية لبذور البن (للقهوة) المخصصة الكاملة والمطحونة

الأحياء الدقيقة		العينات		الحد الميكروبي
				وحدة مكونة للمستعمرة
		ع ب	ق ج	م د
		ص هـ		
Coliform		٥	١	١٠
الخمائر والأعتاق		٥	٢	٢١٠

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٣ 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.

Colony Forming Unit : CFU^(١)

(ب) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

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

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

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

٥- الملوثات

- ٥-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من السموم الفطرية والإشعاعية والمعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التوجيه الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.
- ٥-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦- طرق أخذ العينات والفحص

٦-١ 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.

٦-٢ طرق فحص العينات

- ٦-٢-١ يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٦-٢-٢ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠ ٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ٣ تعتبر العينة مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٣ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٣.

٧- التعبئة والنقل والتخزين

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

٧-١ تُقَرَّ 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 القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

٧-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.

٧-٣ 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 مؤقتاً في فترات الرطوبة والحرارة الزائدة.

٧-٤ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٨- 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:

٨-١ في حالة القهوة المحمصة الكاملة المعروضة للبيع يدون على بطاقة البيان المعلومات التالية:

٨-١-١ اسم المنتج " البن (قهوة) محمصة كاملة".

٨-١-٢ اللون: بني فاتح (شقراء)، بني (نصف محروق)، بني غامق (محروق) حسب الحالة.

٨-١-٣ اسم المحمص أو المحل الذي تم فيه التحميص وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٨-١-٤ عبارة محمصة ومعبأة في الأردن في حالة التحضير المحلي.

٨-١-٥ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٨-١-٦ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، عند استخدام الخطوط التوجيهية العامة بشأن التثوية.

٨-١-٧ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التثويات الغذائية والصحية.

- ٨-٢ في حالة القهوة المحمصة المطحونة المعروضة للبيع يجب أن يدون على بطاقة البيان المعلومات التالية:
- ٨-٢-١ اسم المنتج " البن (قهوة) محمصة مجروشة" أو " البن (قهوة) محمصة مطحونة" حسب الحالة.
- ٨-٢-٢ اللون: بني فاتح (شقراء)، بني (نصف محروق)، بني غامق (محروق) حسب الحالة.
- ٨-٢-٣ اسم المحمص أو المحل الذي تم فيه التحميص وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.
- ٨-٢-٤ التوابل ونوعها (كالحل) والنكهة المستخدمة في حال ضافتها.
- ٨-٢-٥ عبارة "جرش أو طحن في الأردن" في حالة التصنيع المحلي.
- ٨-٢-٦ في حالة القهوة المجروشة والقهوة المحمصة المطحونة التي يتم تحضيرها للمستهلك فوراً عند طلبه يكتفى بذكر اسم المحمص أو المطحون أو المحل الذي تم تحضير القهوة المحمصة المجروشة أو القهوة المحمصة المطحونة فيه مع عنوانه على العبوة.
- ٨-٢-٧ في حالة البن منزوعة الكافيين يتم توضيحها على المنتج وذكر اسم المذيب المستعمل.
- ٨-٢-٨ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ٨-٢-٩ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، عند استخدام الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
- ٨-٢-١٠ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنبيهات الغذائية والصحية.

محكمة التمييز والتدبير
لا يتناول النزاع الذي كمر أصفة فيسبباً لزيادة الأرباح
أعضاء من قبل مجلس الإدارة

المصطلحات

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

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل بالإنجليزي
١-٢-٦	تثبت	validation
١-٢-٦	تحقق	verification

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢١٩٧/٢٠٢٤، البن ومنجاته - حبوب البن المحمص.
- المواصفة القياسية العراقية ١٥٥٥-٢٠٢٤، البن (القهوة) المحمص الكامل والمطحون والسريع الذوبان.
- المواصفة القياسية الخليجية ١٦٠١٦-٢٠١٩، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

هذا النموذج من المواصفة القياسية الأردنية هو نموذج إرشادي ولا يجب استخدامه قبل مجلي الإدارة.