



غرفة تجارة عمّان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE



القدس عاصمة فلسطين الأبدية
Jerusalem is The Eternal Capital of Palestine

الرقم: 3529 / 4230

التاريخ: 2024/11/3

السادة أعضاء غرفة تجارة عمّان المحترمين،
عمان - الأردن.

الموضوع : المواصفة القياسية الأردنية الخاصة بالكيك الجاهز.

تحية طيبة وبعد،

تُهدي غرفة تجارة عمّان سعادتكم أطيب تحياتها، وأرجو أن أرفق لسعادتكم نسخة عن كتاب السادة مؤسسة المواصفات والمقاييس ومرفقاته المُتضمنة نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (2024/1852) الخاصة بالكيك الجاهز ، والذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر رقم (41).

راجياً سعادتكم التكرم بالاطلاع، والإيعاز لمن يلزم لديكم لتحويل مشروع المواصفة المُشار إليها أعلاه للشخص الفني المعني لديكم لدراستها (إن وجد) ، والتكرم بإعلامنا خطياً عن رأيكم بشأنها خلال موعد أقصاه شهر من تاريخه ، تمهيداً لمخاطبة السادة مؤسسة المواصفات والمقاييس ، [علماً بأن عدم الرد خلال هذه الفترة يُعتبر من قبل المؤسسة بمثابة موافقة على المشروع] .

وتفضلوا سعادتكم بقبول فائق التحية والإحترام،،،

/ المدير العام

بشار مُقبل
نائب المدير العام

ل.م.ر.ط
R X





مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية



الرقم: م / علم / 21163

التاريخ: 27 / 04 / 1446 هـ

الموافق: 31 / 10 / 2024 م

معالي
عطوفة
سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عطوفتكم/ سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية والقواعد الفنية الأردنية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيدا لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٤/١٨٥٢) الخاصة بالكيك الجاهز، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر رقم (٤١).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا بردكم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علما بأن عدم الرد خلال هذه المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام

المدير العام

م. عبير بركات الزهير



المرفقات: مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ م. احمد الشبيبي
غدير - ٢٠٢٤/١٠/٢٩

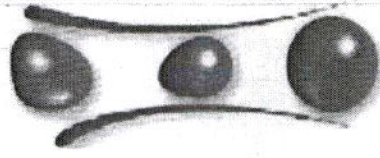
الملكية الأردنية الهاشمية

هاتف: ١٢٢٥٠٣٠٣٠٣ + ٩٦٢ ٦٥٣٠١٢٤٩ + فاكس: ٩٦٢ ٦٥٣٠١٢٤٩ ص.ب. عمان ١١١٩٤ الأردن، الموقع الإلكتروني: www.ismo.gov.jo

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

بطاقة تصويت

رقم المشروع: ٢٠٢٤/١٨٥٢		عنوان المشروع: الكيك الجاهز		
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر		أمين اللجنة الفنية: م. أحمد الشبلي		
تاريخ التعميم: ٢٠٢٤/١٠/٢٩		آخر موعد للرد: ٢٠٢٤/١٢/٢٩		
الرقم	نوع الملاحظة			رأي اللجنة الفنية
	عامة	فنية	هيكلية وصياغية	
النتيجة النهائية للتصويت:				
<input type="checkbox"/> موافقة (لا توجد ملاحظات).				
<input type="checkbox"/> موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء.				
<input type="checkbox"/> عدم موافقة للأسباب الفنية المرفقة، والتي عند زوالها ينقلب التصويت إلى موافقة.				
* يرجى تزويدنا بالمراجع التي اعتمد عليها في حالة وجود ملاحظات.				
الجهة القائمة بالتصويت:		التاريخ:		
اسم الشخص المسؤول:				



DJS 1852:2024

Second draft

Second edition

ع ت ٢٠٢٤/١٨٥٢

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع مبدئي
(تعديل)

الكيك الجاهز
Cakes

« هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توريده لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير 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
- ٢ - المراجع التقييسية
- ٣ - المتطلبات والتعاريف
- ٤ - أنواع الكيك
- ٥ - المكونات الاختيارية
- ٦ - الاشتراطات
- ٧ - المضافات الغذائية
- ٨ - طرق أخذ العينات والفحص
- ٩ - التعبئة والنقل والتخزين
- ١٠ - بطاقة البيان
- المراجع

الجدول

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

مواصفة قياسية أردنية لإعداد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

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

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٨/١٨٥٢ الخاصة بالكليك الجاهز ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٤/١٨٥٢ الخاص بالكليك الجاهز، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٤/١٨٥٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد انتقاده من قبل مجلس الإدارة

قيد التعديل

الكيك الجاهز

١- المجال

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

٢- المراجع التفسيرية

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 فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- 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 - مبادئ 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 الترميزات الغذائية والصحية.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الأغذية.
- 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:

٣-١

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 الحبيز و/أو الماء و/أو بعض المكونات الاختيارية الأخرى، ثم يخبز بالفرن على درجة حرارة ومدة مناسبين حتى النضج

٣-٢

المواد الغريبة

أي مادة ليست من أرصيف 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) دسم (دسم حليب أو دسم نباتي) سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد)	الكيك العادي (سادة)
دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى) سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد)	الكيك الإسفنجي
دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى) دسم (دسم حليب أو دسم نباتي) سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد) حشوة	الكيك بالفاكهة و/أو المحشو
دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى) دسم (دسم حليب أو دسم نباتي) سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد) تغطية	الكيك المغطى

٥- المكونات الاختيارية

يسمح بإضافة المكونات الاختيارية التالية:

- حليب.

- عسل.

- شوكولاتة.

- مكسرات.

- توابل.

- مربى.

- مرملاد.

- دقيق حبوب أخرى.

- أي مكونات اختيارية مناسبة أخرى.

٦- الاشتراطات

٦-١-٦ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث لا يتغير النكهة واللون ولا يجوز الرجوع إلى المادة الأصلية.

٦-١-٦-١ يخلو من المواد الغريبة.

٦-١-٦-٢ يكون ذا قوام ولون ونكهة مميزة لنوع الكيك.

٦-١-٦-٣ تكون المواد الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٦-١-٦-٤ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٥ ٪. عدا الكيك الإسفنجي لا تزيد على ٢٧ ٪.

٦-١-٦-٥ لا تزيد نسبة حموضة الدهن المستخلص (مقدرة كحمض أوليك) على ١ ٪ ولا يزيد في الكيك بالفاكهة و/أو

الحشو على ٢ ٪.

٦-١-٦-٦ لا تزيد نسب الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,١ ٪.

٦-١-٦-٧ لا تقل نسبة الفاكهة عن ٧ ٪ وزناً في حالة الكيك بالفاكهة.

٦-١-٦-٨ تكون المنتجات الغذائية خالية تماماً من الزيوت المهدرجة جزئياً "المصدر الرئيسي للدهون المتحولة الاصطناعية".

٦-١-٦-٩ 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 يخلو من الحشرات الحية والميتة الكاملة وأجزائها ويرقاتها.

٦-٢-٣ يتكون من العفن الظاهري.

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

الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للكيك الجاهز

الحد الميكروبي	وحدة مكونة للمستعمرة	العينات		الأحياء الدقيقة	
		ق (ج)	م (د)	ص (هـ)	غ (و)
	(CFU) /غرام				
		٠	٠	٠	٠
	خالية في عينة ٢٥ غ				
		١	١٠	٢١٠	
		٠	٢١٠	-	
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.					
Colony Forming Unit :CFU ^(١)					
(ب) عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.					
(ج) الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).					
(د) مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.					
(هـ) 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 التتويجات الغذائية والصحية.

١٠-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، عند التنويه عن العناصر الغذائية.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٦/٣٤٢، الكيك.
- اللائحة الفنية السعودية ٢٠٢٣/٢٤٨٣، الدهون المتحولة.
- المواصفة القياسية الإماراتية ٢٠١٧/١٠١٦، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

المواصفة القياسية الإماراتية ٢٠١٧/١٠١٦، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية. تم تصديقه من قبل مجلس الإدارة