



غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE



القدس عاصمة فلسطين الأبدية
Jerusalem is The Eternal Capital of Palestine

الرقم: 3821/ 4634

التاريخ: 2024/11/26

السادة أعضاء غرفة تجارة عمان المحترمين،
عمان - الأردن.

الموضوع : المواصفة القياسية الأردنية الخاصة بالأسماك ومنتجاتها.

تحية طيبة وبعد،

تُهدي غرفة تجارة عمان سعادتكم أطيب تحياتها، وأرجو أن أرفق لسعادتكم نسخة عن كتاب السادة مؤسسة المواصفات والمقاييس ومرفقاته المُتضمنة نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (2024/1103) الخاصة بالأسماك ومنتجاتها / التونة والبونيتو المُعبأة المُعقمة، والذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها رقم (10).

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 والاحترام،،،

غالب محمد حجازي

المدير العام

ل.م.ر.ط
R X





مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية



غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

التاريخ: ٢٤ تموز ٢٠٢٤

رقم الوارد: 4634

الرقم م / علم / 22957

التاريخ: 22 / 05 / 1446 هـ

الموافق: 24 / 11 / 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 تمهيداً لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٤/١١٠٣) الخاصة بـ "الأسماك ومنتجاتها - التونة والبونيتو المُعبأة المُعقّمة"، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها رقم (١٠).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بردكم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علماً 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/ أمين اللجنة الفنية

زبا-٢٠٢٤/١١/١٩

المملكة الأردنية الهاشمية

هاتف: ١٢٢٥٠٠٠٠ - فاكس: ١٢٤٩٠٠٠٠ + ص.ب: ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن، الموقع الإلكتروني www.jsmo.gov.jo



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية



الرقم م / عام / 22957

التاريخ: 22 / 05 / 1446 هـ

الموافق: 24 / 11 / 2024 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: الأسماك ومنتجاتها - التونة والبونيتو المُعبأة المُعقمة.

أمين اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات.

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها			
الرقم	الجهة	الرقم	الجهة
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	٩	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك
٢	وزارة الزراعة - مديرية التسويق الزراعي	١٠	المؤسسة العامة للغذاء والدواء
٣	الجمعية العلمية الملكية	١١	نقابة تجار المواد الغذائية
٤	الجامعة الأردنية / كلية الزراعة	١٢	غرفة تجارة الأردن
٥	سلطة منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة/مختبرات بن حيان	١٣	غرفة تجارة عمان
٦	هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة الأردنية/ الجيش العربي / المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	١٤	غرفة صناعة الأردن
٧	أمانة عمان الكبرى / دائرة الرقابة الصحية	١٥	غرفة صناعة عمان
٨	الاتحاد النوعي لمربي الدواجن	١٦	نقابة المهندسين الزراعيين

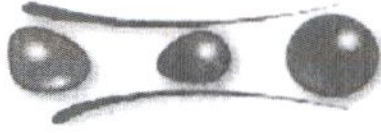
المدير العام

م. عبير بركات الزهير

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية
نسخة/ للملف العام
ريا- ٢٠٢٤/١١/١٩

الملكية الأردنية الهاشمية

هاتف: ١٢٢٥٠٠٢٢٥ +٩٦٢ ٦٥٣ فاكس: ١٢٢٤٩٠١٢٢٥ +٩٦٢ ٦٥٣ ص.ب: ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن، الموقع الإلكتروني: www.jsmo.gov.jo



DJS 1103:2024

Fourth edition

ع ٢٠٢٤/١١٠٣

الإصدار الرابع

مشروع تصويت

(تعديل)

الأسماك ومنتجاتها – التونة والبونيتو المُعبأة المعقّمة

Fish and fish products – Sterilized packed Tuna and Bonito

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التفسيرية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- أشكال التجهيز (طرق العرض)
٤	٥- الاشتراطات
٥	٦- الملوثات
٥	٧- المضافات الغذائية
٥	٨- طرق أخذ العينات والفحص
٦	٩- التعبئة والتغليف
٦	١٠- النقل والتخزين
٦	١١- بطاقة البيان
٧	المراجع

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٠ وتحل محلها.

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده 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 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 للحوم ومنتجاتها ١٠ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٠/١١٠٣ الخاصة بالأسماك - الأسماك المعلبة - التونة ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٤/١١٠٣ الخاص بالأسماك ومنتجاتها - التونة والبونيتو المعلبة المعقمة، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٤/١١٠٣، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

* قيد التعديل.

الأسماك ومنتجاتها - التونة والبونيتو المعلبة المعقمة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في منتجات التونة والبونيتو المعلبة والمعقمة في الماء أو الزيت أو أي وسط تعبئة ملائم، والمعدة للاستهلاك المباشر، ولا تشمل المنتجات التي تكون النسبة الكتلية^(١) لمحتوى لحم السمك فيها أقل من ٥٠٪.

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 فهرس 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.
 - مدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها للأغذية المعلبة قليلة الحموضة والأغذية المعلبة قليلة الحموضة المحمضة الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (CAC/RCP 23) وتعديلاتها.
 - مدونة الممارسات الصحية للأسماك ومنتجاتها الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (CAC/RCP 52) وتعديلاتها.
 - التوجيهات الخاصة باستخدام المنكهات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (CAC/GL 66) وتعديلاتها.
 - 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 - 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 ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.

(١) النسبة الكتلية = (كتلة/كتلة).

- 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.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٣٢٥، حديد التغليف - المنتجات الحديدية المسطحة والمعدة لملامسة المواد الغذائية والمنتجات والمشروبات المخصصة للاستهلاك الإنساني والحيواني - الحديد المطلي بالقصدير (الصفائح المقصير).
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٣٢٦، حديد التغليف - منتجات الحديد المسطحة المعدة لملامسة المواد الغذائية والمنتجات والمشروبات للاستهلاك الإنساني والحيواني - الحديد غير المطلي (الصفائح الأسود).
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٣٢٧، حديد التغليف - منتجات الحديد المسطح المعدة لملامسة المواد الغذائية أو المنتجات أو المشروبات للاستهلاك الإنساني والحيواني - الحديد المطلي كهربائياً بالكروم أو أكسيد الكروم غير السبائكي.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

التونة والبونيتو المعلّبة

المنتج الخضر من لحم أي من أنواع أسماك التونة أو البونيتو الواردة أدناه الطازجة أو المجمّدة، وذلك بعد تجهيزها وتعبئتها في عبوات محكمة الإغلاق قابلة للتعقيم (معدن، زجاج، لدائن وغيرها)، ثم معاملتها تصنيعياً بشكلٍ كافٍ للتأكد من تعقيمها تجارياً:

- *Sarda chilensis*
- *Sarda orientalis*
- *Sarda sarda*
- *Euthynnus affinis*
- *Euthynnus alleteratus*
- *Euthynnus lineatus*
- *Katsuwonus pelamis* (syn. *Euthynnus pelamis*)
- *Thunnus alalunga*
- *Thunnus albacares*
- *Thunnus atlanticus*
- *Thunnus obesus*

- *Thunnus maccoyii*
- *Thunnus thynnus*
- *Thunnus tonggol*

٢-٣

التعقيم التجاري

استخدام الحرارة أو الإشعاع أو الضغط العالي أو غيرها من العمليات التصنيعية منفردة أو مجتمعة لجعل المنتج خالياً من الأحياء الدقيقة القادرة على النمو في المنتج أثناء التداول دون تبريد (مثل التعبئة والتعقيم بعبوات لدائية)

٣-٣

المواد الغريبة

مواد ليست من أصل المنتج أو المكونات المضافة له ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو دون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشراً على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤-٣

الرائحة أو النكهة الغريبتين

الرائحة أو النكهة غير المقبولة الظاهرة بشكل مميز غير منقطع، التي تشير إلى وجود تحلل أو ترنخ

٥-٣

تغير اللون

ظهور لون مميز يشير إلى وجود تحلل أو ترنخ أو تلوث أو تعفن أو ظهور تبخعات من مركبات الكبريت أو غيرها

٦-٣

بلورات ستروفيت (struvite crystals)

بلورات صغيرة هشة تشبه الزجاج المكسور تتكون من فوسفات الأمونيوم أو المغنيسيوم وتشكل عادةً في الأسماك المعلبة

٤- أشكال التجهيز (طرق العرض)

٤-١ القطع الكاملة

القطع كاملة أي غير مقطعة ولا تزيد نسبة القطع الغليظة أو الشرائح على ١٨٪ من الوزن المصقّى.

٤-٢ القطع الغليظة

القطع التي لا يقل طول أبعادها في جميع الاتجاهات عن ١,٢ سم بحيث لا يزيد محتوى العبوة من القطع التي تقل أبعادها عن ١,٢ سم على ٣٠٪ من الوزن المصقّى للعبوة.

٤-٣ الشرائح

القطع اللحمية التي يكون طول أبعادها في جميع الاتجاهات أقل من ١,٢ سم، على أن يزيد محتوى العبوة من هذه القطع على ٣٠٪ من الوزن المصقّى للعبوة.

٤-٤ القطع الصغيرة

القطع من اللحم المفتت و/أو المفروم، ويجب ألا تحتوي على لحم بشكل عجيني.

٤-٥ أشكال أخرى

أي شكل آخر يختلف عن الأشكال المذكورة أعلاه ويتطابق كافة متطلبات هذه المواصفة القياسية الأردنية، وأن يتم توضيح ذلك على بطاقة البيان.

٥- الاشتراطات

١-٥ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

١-١-٥ تكون الأسماك المستخدمة لتحضير المنتج من الأصناف الواردة في البند ٣-١ من هذه المواصفة القياسية الأردنية، على أن تكون نظيفةً وسليمةً وصالحةً للاستهلاك البشري.

٢-١-٥ يكون السمك ذا قوام مناسب (ليس طرياً بشكلٍ مفرطٍ وليس صلباً بشكلٍ مفرطٍ) بحيث يمثل القوام المُميز للصلنف، كما يجب أن يخلو قوام اللحم من وجود الأنسجة ذات شكل أقراص النحل والتي تزيد على ٥ ٪ من الوزن المصقّى.

٣-١-٥ يكون لونه مميزاً للون جنسه وخالياً من البقع السوداء وغيرها من التغييرات في اللون.

٤-١-٥ يخلو من العظام والجلد.

٥-١-٥ يخلو من الرائحة والنكهة الغريبتين.

٦-١-٥ يخلو من المواد الغريبة.

٧-١-٥ يكون وسط التعبئة المُستخدم على سبيل المثال: (ماء، زيت الزيتون، زيت نباتي آخر غير زيت الزيتون، محلول ملحي، صلصة الحريقة، صلصة البندورة، أي وسط تعبئة آخر مناسب)، والمكونات الأخرى المستخدمة مُصنّفة من الأنواع الغذائية ومطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بها.

٨-١-٥ لا يزيد طول بلورات ستروفيت على ٥ مم في وحدة الفحص (العبوة الواحدة) وذلك في حال تكوّنها.

٩-١-٥ لا تقل نسبة الوزن المصقّى للصابي (النسبة الكتلية^(١) لمحتوى السمك) عن ٧٠ ٪.

١٠-١-٥ يكون مطابقاً لكافة المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

١١-١-٥ لا تزيد نسبة ملح الطعام على ٢ ٪.

١٢-١-٥ لا يزيد الرقم الهيدروجيني لمحتويات العبوة على ٦,٧.

١٣-١-٥ لا تزيد نسبة التغير في اللون على ٥ ٪ من الوزن المصقّى لوحدة الفحص (العبوة الواحدة) وذلك في حال حدوثه.

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

- ٥-٢-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣ ومدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها للأغذية المعلبة قليلة الحموضة والأغذية المعلبة قليلة الحموضة المحمضة (CAC/RCP 23) وتعديلاتها ومدونة الممارسات الصحية للأسماك ومنتجاتها (CAC/RCP 52) وتعديلاتها الصادرتين عن هيئة الدستور الغذائي.
- ٥-٢-٢ لا يزيد محتوى الهستامين في أي وحدة فحص (العبوة الواحدة) على ٢٠ مغ/١٠٠ غ.
- ٥-٢-٣ لا تزيد كمية الهستامين على ١٠ مغ/١٠٠ غ كمتوسط لوحدات الفحص التي تم فحصها.
- ٥-٢-٤ لا تظهر على المنتج مظاهر الفساد أو الانتفاخ أو أي نشاط ميكروبي عند إجراء فحص الحظن للمعلبات على درجة حرارة من ٣٥ س إلى ٣٧ س لمدة ١٠ أيام أو من ٥٠ س إلى ٥٥ س لمدة ٥ أيام.

٦- الملوثات

يجب توفر الاشتراطات التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٦-١ لا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن أحد الملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.
- ٦-٢ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات المبيدات في المنتج على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.
- ٦-٣ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات الأدوية البيطرية على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٧- الإضافات الغذائية

- ٧-١ يُسمح باستخدام الإضافات الغذائية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، باستثناء ما يخص المواد المنهكة الطبيعية والمركبات المنهكة الطبيعية ومركبات الدخان.
- ٧-٢ يُسمح باستخدام المواد المنهكة الطبيعية والمركبات المنهكة الطبيعية ومركبات الدخان حسب ما هو وارد في التوجيهات الخاصة باستخدام المنكهات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (CAC/GL 66) وتعديلاتها.

٨- طرق أخذ العينات والفحص

٨-١ طرق أخذ العينات

- يتم أخذ العينات من المنتج وفقاً للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، بالإضافة للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٢-٨ طرق الفحص

١-٢-٨ يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٢-٢-٨ يمكن استخدام طريقة فحص الهستامين كما هو وارد في كتاب جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين، الإصدار ٢١ عام ٢٠١٩ وتعديلاته، الفصل الخاص بالأسمك والمنتجات المائية.

٩- التعبئة والتغليف

يجب توفر ما يأتي عند تعبئة المنتج النهائي بحيث:

١-٩ تتم تعبئة المنتج النهائي في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية وبحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

٢-٩ تكون خصائص العبوات المستخدمة في المنتجات المعلبة مطابقة لما ورد في المواصفات القياسية الأردنية ٢٣٢٥ و ٢٣٢٦ و ٢٣٢٧.

٣-٩ تكون العبوات خالية من العيوب الميكانيكية والتنفيس والصدأ.

٤-٩ يكون السطح الداخلي للعبوات مطلياً بطلاءٍ مناسبٍ وخالياً من التآكل.

٥-٩ تخلو العبوات من أي عيوب تؤثر على القفل المحكم (hermetic seal).

١٠- النقل والتخزين

يتم نقل وتخزين وتداول المنتج بناءً على التعليمات الصادرة عن 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 تدوين البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية وبجوز كتابتها بأي لغة أخرى اختياريًا إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

١-١١ اسم المنتج:

١-١١-١ "التونة" أو "البونيتو" وذلك وفقاً لما هو وارد في البند ٣-١ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

١-١١-٢ يجوز وضع كلمة (أبيض) فقط للتونة المحضرة من الصنف (*Thunnus alalunga*).

- ١١-١-٣ نوع ووسط التعبئة بحيث يكون جزءاً من اسم المنتج.
- ١١-١-٤ شكل التجهيز (طريقة العرض) كما هو وارد في البند ٤ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.
- ١١-١-٥ يجب ذكر كلمة "مدخن" كجزء من اسم المنتج في حالة الأسماك المدخنة.
- ١١-٢ يتم وصف المنتج على نحو مناسب على بطاقة البيان لتجنب تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.
- ١١-٣ مدة الصلاحية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ١١-٤ الوزن الصافي.
- ١١-٥ الوزن المصفي.
- ١١-٦ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، عند التنويه عن العناصر الغذائية الدالة.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٨٦/٧٠ مراجعة أولى ١٩٩٥، وتعديل رابع ٢٠١٨، سمك التونة والبونيتو المعلب.
- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية للخصائص الميكروبيولوجية للأغذية ICMSF^٢، الإصدار الثامن، ٢٠١١.

ICMSF: International Commission on Microbiological Specifications for Foods.^(٢)