



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

التاريخ: ٢٢ شباط ٢٠٢٥

رقم الوارد: 1010

الرقم: م./عام/3898

التاريخ: 21/08/1446 هـ

الموافق: 20/02/2025 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 (٢٠٢٤/١٨٥٢) الخاصة بالكيك الجاهز، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر رقم (٤١)، علماً بأن اللجنة الفنية قامت بإضافة باكتيريا ايشيريشيا كولاي إلى جدول الحدود الميكروبية.

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا بردكم عليه خلال أسبوعين 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

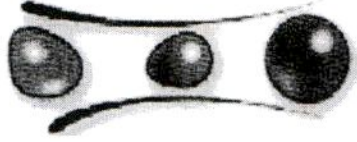
المدير العام
م. عيبر بركات الزهير

المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ م. احمد الشبلي
رنا ٢٠٢٥/٢/١٨٠

الماكزة الأردنية الهاشمية

هاتف: ٩٦٢ ٦٥٢ ١٢٤٩ + فاكس: ٩٦٢ ٦٥٢ ١٢٤٩ ص.ب: ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن، الموقع الإلكتروني www.jsmo.gov.jo



DJS 1852:2025

Second draft

Second edition

ع ت ٢٠٢٥/١٨٥٢

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع مبدئي
(تعديل)

الكيك الجاهز
Cakes

هذه الوثيقة مشروع تصنيف تم تربيته لإيلاء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغير والتعديل ولا يجوز الرجوع إليه كموافقة فإسبة أردنية إلا بعد اعتماد 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.

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 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 للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٨/١٨٥٢ الخاصة بالكيك الجاهز ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٨٥٢ الخاص بالكيك الجاهز، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/١٨٥٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الكيك الجاهز

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالكيك الجاهز المعبأ الذي يشمل الكيك 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 التقييمية

- 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.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، 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 التنويهاث الغذائية والصحية.
 - 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 أدناه:

١-٣

الكيك الجاهز

نتاج خلط نوع أو أكثر من دقيق الحبوب 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 ومدّة متناهيّتين حتى النضج

٢-٣

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- 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 و/أو الفاكهة	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 المغطي

٥- المكونات الاختيارية

يسمح بإضافة المكونات الاختيارية التالية:

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

- أي مكونات اختيارية مناسبة أخرى.

٦- الاشتراطات

٦-١-١-٦ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٦-١-١-٦-١ يخلو من المواد الغريبة.
- ٦-١-١-٦-٢ يخلو من رائحة التزنخ، وان يكون ذا قوام ولون ونكهة مميزة لنوع الكيك.
- ٦-١-١-٦-٣ يطابق المنتج متطلبات المواصفة القياسية ٢٠٦٠.
- ٦-١-١-٦-٤ تكون المواد الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.
- ٦-١-١-٦-٥ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٥٪ عدا الكيك الإسفنجي لا تزيد على ٢٧٪.
- ٦-١-١-٦-٦ لا تزيد نسبة حموضة الدهن المستخلص (مقدرة كحمض أوليك) على ١٪ ولا تزيد في الكيك بالفاكهة و/أو المحشو على ٢٪.
- ٦-١-١-٦-٧ لا تزيد نسب الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,١٪.
- ٦-١-١-٦-٨ لا تقل نسبة الفاكهة عن ٧٪ كتلة/كتلة في حالة الكيك بالفاكهة.
- ٦-١-١-٦-٩ يخلو المنتج تماما من الزيوت المهدرجة جزئياً "المصدر الرئيسي للدهون المتحولة الاصطناعية".
- ٦-١-١-٦-١٠ 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.

٦-١-١١ 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 يخلو من العفن الظاهري.

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

الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للكيك الجاهز

الحد الميكروبي	وحدة مكونة للمستعمرة	العينات				الأحياء الدقيقة
		(CFU) /غرام	(م د)	(ق ج)	(ب ع)	
		ص (هـ)	م (د)	ق (ج)	ب (ع)	ايشيريشيا كولاي
		-	٠	٠	٥	السالمونيلا
	خالية في عينة ٢٥ غ			٠	٥	استافيلوكوكس أوريس
		٢١٠	١٠	١٠	٥	باسيلس سيريس
		-	١٠	١٠	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.						
Colony Forming Unit :CFU ^(١)						
(ب) عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.						
(ج) الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى 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- الملوثات

- ٧-١ يجب ألا تزيد كمية الملوثات عما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٩١٥ وتعديلاته.
- ٧-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٨- المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٩- طرق أخذ العينات والفحص

٩-١ 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.

٩-٢ طرق فحص العينات

- ٩-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
- ٩-٢-٢ 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.

١٠- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بالإضافة إلى ما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها بحيث:

- ١٠-١ تتم 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 المواصفات القياسية الأردنية ٢١٣٠ و٢١٣١ و٢١٣٢.

١٠-٢ 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.

- ٣-١٠ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- ٤-١٠ 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.

١١ بطاقة البيان

- إضافة إلى مذكور في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:
- ١-١١ اسم المنتج: "كليك"، "كليك إسفنجي"، "كليك بالفواكه"، "كليك محشي"، "كليك مغطى"، ... الخ.
- ٢-١١ في حال إضافة نكهة للمنتج تذكر اسم النكهة بجانب اسم المنتج.
- ٣-١١ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ٤-١١ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.
- ٥-١١ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، عند التنويه عن العناصر الغذائية.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٦/٣٤٢، الكليك.
- اللائحة الفنية السعودية ٢٠٢٣/٢٤٨٣، الدهون المتحولة.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٥/١٠١٦، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.