



الرقم: م / علم / 5892

التاريخ: 26 / 09 / 1447 هـ

الموافق: 15 / 03 / 2026 م

معالي
عطوفة
سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عظوفتكم/سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية 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 ٢٠٢٦/٤٠ الخاص بالزيوت والدهون -السمن النباتي والشورتنج، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون (٢٦)، علما بأن اللجنة الفنية قامت بإجراء تعديلات فنية في البند ٩ والجدول ١.

يرجى التكرم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بركم عليه خلال شهر من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علما بأن عدم الرد خلال المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام

المدير العام بالوكالة

م. لينا موسى أبو عيطة

المرفقات:

- مشروع التصويت

بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييم
نسخة/ رئيس قسم فحص ومراقبة المواصفات
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ م. حلى الهنداوي
تقدير - ٢٠٢٦/٣/٩





مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٦/٤٠	تاريخ التعميم: ٢٠٢٦/٣/١١
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون	آخر موعد للرد: ٢٠٢٦/٤/١١
سكرتير اللجنة الفنية: م. حلي الهنداوي	

مشروع تصويت

(تعديل)

الزيوت والدهون – السمن النباتي والشورتننج

Fats and oils – Named vegetables oils

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



المحتويات

المقدمة

- ١-١ ١
- ٢-١ ١
- ٢-٢ ٢
- ٤-١ ٣
- ٥-١ ٤
- ٦-١ ٤
- ٧-١ ٤
- ٨-١ ٥
- ٩-١ ٥
- المراجع ٥

الجداول

- ٤ الجدول ١ الحدود الميكروبية المسموح بها في السمن النباتي والشورتنتج



المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادة 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 مواثمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أهم التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

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

وبناء على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون ٢٦ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٣/٤٠ الخاصة بالزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتنج ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٤٠ الخاص بالزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتنج، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٤٠، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٤ وتعديلاته.

ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة



الزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في منتج السمن النباتي والشورتينج المعد للاستهلاك البشري.

٢- المراجع التقييسية

- هذه المواصفة القياسية الأردنية مرجعية التالفة 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 المسارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣٣، المواصفة العامة للملوثات والسوم في الأغذية والأعلاف.
 - التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعيار مسبقاً.
 - 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 ١٤٧٢، بطاقة البيان - المخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، بطاقة البيان - المخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - المخطوط التوجيهية لاستخدام التسميات الغذائية الصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٧١، الزيوت والدهون - الزيوت النباتية المسماة.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - 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

الزيت النباتي

هو المنتج شبه الصلب المكون أساساً من جلسيريدات لمجموعة أحماض دهنية لزيت نباتي أو خليط زيوت أو دهون نباتية صالحة للأكل والمضغعة بإحدى الطرق المعروفة الفيزيائية أو الكيميائية بما فيها عملية الهدرجة الكلية والمستوفي للاشتراطات الواردة في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية

٢-٣

الشورتينج

هو المنتج المرن أو السائل المكون من زيوت نباتي واحد أو أكثر، ويسمح بإضافة بعض أنواع الدهون الحيوانية أو البحرية، ويكون للمنتج خواص كيميائية وفيزيائية محددة يتم التحكم بها من خلال عمليات تصنيعية معرفة (مثلاً طريقة الخلط ودرجة حرارة التبريد)، وأنواع الزيوت الداخلة في الخلطة مع إمكانية إضافة مواد مستحلبة حيث يتم الحصول على منتج نهائي يتلاءم مع غايات الاستعمال المختلفة (المكيك والحلويات، أو عمل الخبز أو المعجنات أو كريمات التغطية أو للأغراض العامة....) ويطبق على منتج الشورتينج ما ورد في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية

٣-٣

الزيت النباتي الصالح للأكل

مادة غذائية تتكون من الجليسريدات للأحماض الدهنية ذات الأصل النباتي التي خضعت لعمليات تكرير مناسبة لجعلها صالحة للاستهلاك البشري، قد تحتوي على كميات صغيرة من الدهون الأخرى مثل الفوسفاتيدات أو المكونات غير القابلة للتصبن والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الزيت

٤-٣

الدهن النباتي الصالح للاستهلاك البشري

المنتج الذي يطابق ما جاء بالبند ٣-٣ ويكون صلباً أو شبه صلب (لدن)

٥-٣

الهدرجة

عملية تصلب الزيوت السائلة بإضافة الهيدروجين إليها في وجود النيكل كعامل مساعد وتؤدي إلى تشبع بعض أو كل الروابط الزوجية في سلسلة الأحماض الدهني، وينتج عنها رفع درجة نقطة الانصهار لهذه الزيوت وتحولها إلى الحالة شبه الصلبة



المواد الغريبة

أي مادة عدا عن أصل المنتج ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو دون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشرا يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤- الاشتراطات

٤-١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٤-١-٤-١ تكون الزيوت النباتية الداخلة في التصنيع صالحة للأكل ومطابقة للمواصفة القياسية الأردنية الخاصة بها.

٤-١-٤-٢ يخلو من المواد الغريبة

٤-١-٤-٣ تكون الرائحة والطعم مميزا للمنتج وأن يكون خاليا من رائحة التزنخ ومن أي رائحة غير مقبولة.

٤-١-٤-٤ يكون اللون أبيض إلى أصفر.

٤-١-٤-٥ ألا تقل نسبة الدهن عن ٩٩,٥ %.

٤-١-٤-٦ ألا يزيد رقم الحمض على ٠,٦ مع KOH/مغ زيت.

٤-١-٤-٧ ألا يزيد رقم البروكسيد على ١٠ مليمكافى أكسجين بيروكسيدي/كغ زيت.

٤-١-٤-٨ ألا تقل درجة حرارة نقطة الانصهار عن ٣٣ °س ولا تزيد على ٤٠ °س في السمن النباتي وألا تزيد عن ٤٦ °س في الشورتنينج.

٤-٢-٤ الاشتراطات الصحية

٤-١-٤ أن يتم تحضير وتداول المنتج وفقا لشروط المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٤-٢-٤ أن تطابق الحدود الميكروبية الحدود المسموح بها في الجدول ١.



الجدول ١ - الحدود الميكروبية المسموح بها في السمن النباتي والشورتنتنج

الحد الميكروبي	وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / غرام ^(١)	العينات		الأحياء الدقيقة	
		ع (ب)	ق (ج)	ع (د)	ع (هـ)
		٥	٢	١٠	١٠
خمائر وأعفان	Yeasts and Molds	٥	٢	١٠	١٠
استافيلوكوكس أوريوس	<i>Staphylococcus aureus</i>	٥	صفر	خالية في ٢٥ غ	خالية في ٢٥ غ
سالمونيلا	<i>Salmonella</i>	٥	صفر	خالية في ٢٥ غ	خالية في ٢٥ غ

CFU: Colony Forming Unit^(١)

(١) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.
 (ب) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يزيد عن قيمة (ص).
 (د) م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.
 (هـ) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ 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 المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

٥- الإضافات الغذائية

يجوز استخدام الإضافات الغذائية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٤٤٤٤ في المواصفة القياسية الأردنية ٤٤٤٤، وفي حال عدم توفر

٦- الملوثات

- ٦-١ يجب ألا تزيد كمية الملوثات في المنتج النهائي على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.
- ٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٧- طرق أخذ العينات للفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.



٧-٢ طرق فحص العينات

٧-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
 ٧-٢-٢ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١ تعتبر العينة مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توافر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بحيث:
 ٨-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواجبة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
 ٨-٢ يتم نقل وتخزين وتداول المنتج بشكل سليم على تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
 ٨-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب بها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وتكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إغلاقها نهائياً في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن يدون على عبوات المنتج الغذائي البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:
 ٩-١ اسم المنتج، "سمن نباتي" أو "شورتننج" كل حسب الحالة.
 ٩-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
 ٩-٣ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية المصرية ٥٠-١-٢٠٢٢/١ المسلى (السمن) النباتي والشورتننج النباتي.
 - المواصفة القياسية الإماراتية ١٠١٦/٢٠١٧، الحدود الميكروبيولوجية للمسلع والمواد الغذائية.
 - اللائحة الفنية الخليجية ١٧٥٤-١٩٩٨/٤ الخاصة بالزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الخامس: السمن النباتي.
 - وصف الصنف التجاري (A-A-20100D, 2014) لمركبات الشورتننج الصادر عن وزارة الزراعة في الولايات المتحدة

(USDA).

