



مُؤسَّسة المِرَادِنَاتِ وَالْمَفَاسِدِ الْأَرْدَنِيَّةِ

الرقم: ٧١٠٠ / م / عام / ٢٠٢٥
التاريخ: ٤٤٤٦ / ١٠ / ١١ هـ
الموافق: ٢٠٢٥ / ٠٤ / ١٠ م

معالي
عطوفة
سعادة

تحية طيبة وبعد،

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

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٥/١٨٥٢) الخاصة بالكيك الجاهز، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجاته السكر رقم (٤١)، علمًا بأن اللجنة الفنية قامت بإضافة تعديلات إلى بند المجال وبين الاشتراطات.

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

وتفضلاً بقبول فائق الاحترام

المدير العام

م. عبر بربرات الزهيري



المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة/مدير مديرية التقنيين
نسخة/رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/م. احمد الشبلاني
رقم: ٢٠٢٥/٤/٨

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

بطاقة تصويت

النتيجة النهائية للتصويت:

موافقة (لا توجد ملاحظات). □

موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء. □

□ 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 1852:2025

Second draft

Second edition

٢٠٢٥/١٨٥٢ ت

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع تصويت
(تعديل)

الجاهز الكيك

Cakes

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

	المقدمة
١	١ - المجال
١	٢ - المراجع التقىيسية
٢	٣ - المفطلحات والتعاريف
٢	٤ - أنواع الكيك
٣	٥ - المكونات الاحترافية
٣	٦ - الاشتراطات
٥	٧ - الملوثات
٥	٨ - المضافات الغذائية
٦	٩ - طرق أخذ العينات والفحص
٦	١٠ - التعبئة والتغليف والتخزين
٦	١١ - بطاقة البيان
٧	١٢ - المراجع

الجدوال

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

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بدالة 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 المعاصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المعاصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت سعياً لجعل المعاصفات القياسية الأردنية موائمة للمعاصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انتساب السلع بين الدول.

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

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المعاصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٨/١٨٥٢ الخاصة بالكيلو الجاهز ومشروع المعاصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٨٥٢ الخاص بالكيلو الجاهز، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/١٨٥٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المعاصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الكيك الجاهز

١- المجال

تحتخص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالكيك الجاهز المعنى بأنواعه الذي يشمل الكيك السادة والإسفنجي والكيك بالفراشة وأو الحشو والكيك المغطى بطبقات رقيقة من (الشوكولاتة، السكر الناعم، ... إلخ)، ولا تطبق هذه المواصفة القياسية الأردنية على خليط الكيك.

٢- المراجع التقييمية

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالـة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالـة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تخزن على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي، ١٩٣، الموصفـة العامة للمـلـوـثـات والـسـمـوم في الأـغـذـية والأـعـلـاف.
- التشريع الأوروبي، ٩١٥، الحدود القصوى لبعض المـلـوـثـات في الأـغـذـية.
- المواصفـة الـقـيـاسـية الـأـرـدـنـية ٩، بـطاـقة الـبـيـان - الـمـعيـار الـعـام لـوضـع بـطاـقة الـبـيـان عـلـى عـبـوـات الأـغـذـية.
- المواصفـة الـقـيـاسـية الـأـرـدـنـية ٩٤، المـواصفـة الـعـام لـلـمـضـافـات الـغـذـائـية.
- المواصفـة الـقـيـاسـية الـأـرـدـنـية ٢٨٨، المـوـاد الـغـذـائـية - مـدـد الصـلـاحـيـة لـلـسـمـوـاد الـغـذـائـية.
- المواصفـة الـقـيـاسـية الـأـرـدـنـية ٤٩٣، الاـشـتـراتـات الصـحـيـة - القـوـاـعـد الـعـامـة لـتـشـفـونـصـحة الأـغـذـية.
- المواصفـة الـقـيـاسـية الـأـرـدـنـية ١٤٧٤، بـطاـقة الـبـيـان - الخطـوط التـوجـيهـية لـاستـخـدام التـسوـيـهـات الـغـذـائـية وـالـصـحـيـة.
- المواصفـة الـقـيـاسـية الـأـرـدـنـية ١٤٧٥، بـطاـقة الـبـيـان - الخطـوط التـوجـيهـية الـعـامـة لـاستـخـدام مـصـطـلح "ـحـلـالـ".
- المواصفـة الـقـيـاسـية الـأـرـدـنـية ١٩٢٥، مـتـبـقـياتـ الـمـيـدـاتـ فيـ الأـغـذـية - الحـدـودـ القـصـوىـ لـمـتـبـقـياتـ الـمـيـدـاتـ وـالـمـتـبـقـياتـ الـعـرـضـيـةـ فيـ الأـغـذـيةـ وـالـأـعـلـافـ.
- المواصفـة الـقـيـاسـية الـأـرـدـنـية ٢٠٦٠، المـتـطلـباتـ الـعـامـةـ لـلـأـغـذـيةـ الـحـلـالـ.
- القـاعـدةـ الفـنـيـةـ الـأـرـدـنـيةـ ٢١٣٠ـ، المـوـادـ وـالـأـدـوـاتـ الـمـعـدـةـ لـلـتـلـامـسـ مـعـ الـغـذـاءـ.
- القـاعـدةـ الفـنـيـةـ الـأـرـدـنـيةـ ٢١٣١ـ، المـوـادـ وـالـأـدـوـاتـ الـبـلاـسـتـيـكـيـةـ الـمـعـدـةـ لـلـتـلـامـسـ مـعـ الـغـذـاءـ.
- القـاعـدةـ الفـنـيـةـ الـأـرـدـنـيةـ ٢١٣٢ـ، موـادـ التـعـبـةـ وـالتـغـلـيفـ.
- تعليمـاتـ الـمـؤـسـسـةـ الـعـامـةـ لـلـغـذـاءـ وـالـدـوـاءـ الـخـاصـةـ بـأـخـذـ الـعـيـنـاتـ مـنـ الـمـوـادـ الـغـذـائـيةـ الـمـتـداـولـةـ بـالـأـسـوـاقـ لـسـنةـ ٢٠١٥ـ وـتـعـديـلـاهـاـ.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمخليات الصناعية. لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

الكيك الجاهز

ناتج خلط نوع أو أكثر من دقيق الحبوب والبيض أو مسحوقه أو البيض السائل أو البيض المجمد والسكر، ويسمى بإضافة الدسم وأو الفاكهة وأو مسحوق الخبز وأو الماء وأو بعض المكونات الاختيارية الأخرى، ثم يخزن بالفرن على درجة حرارة ومدة مناسبتين حتى النضج

٢-٣

المواد الغربية

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

الجدول ١ – أنواع الكيك حسب المكونات (تنمية)

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 المحمد) حسنة	الكيك بالفاكهه و/او المخشو
دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى) دسم (دسم حليب أو دسم نباتي) سكريات (جلوكوز، فركتوز ... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المحمد) تغطية	الكيك المفطى

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 الاشتراطات القياسية

يجب توفير الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٦-١-١ يخلو من المواد الغريبة.
- ٦-١-٢ يكون ذا قوام ولون ونكهة مميزة لنوع الكيك.

- ٦-٣ تكون المواد الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.
- ٦-٤ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٥٪ عدا الكيك الإسفنجي لا تزيد على ٢٧٪.
- ٦-٥ لا تزيد نسبة حموضة الدهن المستخلص (مقدمة كحمض أوليك) على ١٪ ولا تزيد في الكيك بالفاكهة وأو المخصوص على ٢٪.
- ٦-٦ لا تزيد نسب الرماد غير الذائب في الحمض على ٠٠,١٪.
- ٦-٧ لا تقل نسبة الفاكهة عن ٧٪ وزناً في حالة الكيك بالفاكهة.
- ٦-٨ تكون المنتجات الغذائية خالية تماماً من الزيوت المهدرجة جزئياً "المصدر الرئيسي للدهون المتحولة الصطناعية".
- ٦-٩ في حال احتوائه المنتج على زيوت مهدرجة بالكامل فيجب أن يكون محتوى الدهون المتحولة لالزيوت المستخدمة في المنتج أقل من ٢٪ من مجموع الدهون في المنتج.
- ٦-١٠ في حال احتواء المنتج على زيوت مكررة فيجب أن يكون محتوى الدهون المتحولة لالزيوت المستخدمة في المنتج الغذائي أقل من ٢٪ من مجموع الدهون في المنتج.
- ٦-١١ يخلو من الحشرات الحية والميتة الكامنة وأجزائها ويرقاتها.
- ٦-١٢ يخلو من العفن الظاهري.
- ٦-١٣ يطابق متطلبات المعاشرة القياسية الأردنية ٦٠٦٠.
- ٦-١٤ يطابق تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمخليات الصناعية لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٦-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٦-١ يتم تداوله حسب ما هو وارد في المعاشرة القياسية الأردنية ٤٩٣.
- ٦-٢ تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ٢.

الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للكيك الجاهز

الحد الميكروبي		العينات		الأحياء الدقيقة	
وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) /غرام	ص (١)	م (٢)	ج (٣)	ع (٤)	
خالية في عينة ٢٥ غ	.	.	٥	Salmonella	السامونيلا
٢١٠	١٠	١	٥	Staphylococcus aureus	استافيلوكوكس أوريس
-	٢١٠	.	٥	Bacillus cereus	باسيلس سيرس
-	.	.	٥	Escherichia coli	إيشيريشيا كولاي

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات ثلث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المعاصفات والمقياس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروية.

Colony Forming Unit :CFU^(١)

(٢) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليتها.

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

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

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

- ٧ - الملوثات

١-٧ يجب ألا تزيد كمية الملوثات بما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي رقم ٩٣/٩٣ في حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٩١٥/٢٠٢٣ وتعديلاته.

٢-٧ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥/١٩٢٥ وتعديلاتها.

- ٨ - المضافات الغذائية

١-٨ يسمح بالمضادات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٢-٨ يسمح باستخدام المضادات الصطناعية وحسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمضادات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٩- طرق أخذ العينات والفحص

١-٩ 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.

٢-٩ طرق فحص العينات

- ١-٢-٩ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبت والتحقق لها.
- ٢-٩ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة مماثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ^١، تغير العينة مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٢ وتحفص 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 بحيث:

- ١-١٠ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة لحفظه من التلوث والتلف والجفاف والرطوبة وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في المواصفات القياسية الأردنية ٢١٣١ و ٢١٣٢ و ٢١٣٣.

- ٢-١٠ 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 تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منتظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها تemporarily في فترات الرطوبة.

١١ - بطاقة البيان

إضافةً إلى ما ورد في المعاصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية وبحوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

- ١-١١ اسم المنتج: "كيل عادي"، "كيل إسفنجي"، "كيل بالفواكه"، "كيل محسني"، "كيل مغطى".

- ٢-١١ في حال إضافة نكهة للمنتج تذكر اسم النكهة بجانب اسم المنتج.

- ٣-١١ مدة الصلاحية حسب المعاصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

- ٤-١١ الالتزام بما ورد في المعاصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

١١-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٥، عند استخدام مصطلح "حلال".

المراجع

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

بيان
بعض
المواد