



الموافق: 10 / 04 / 2025 م

سعادة

هاتف: ٩٦٢ ٦٥٣-١٢٢٥ وفاكس: ٩٦٢ ٦٥٣-١٢٤٩ ص.ب: ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن، الموقع الإلكتروني: www.jsmo.gov.jo

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

[illegible]



DJS 1852:2025

Second draft

Second edition

ع ت ٢٠٢٥/١٨٥٢

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

الكيك الجاهز

Cakes

« هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توثيقه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرض للتغير 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	١
٢ - المراجع التقييسية	١
٣ - المصطلحات والتعاريف	٢
٤ - أنواع الكيك	٢
٥ - المكونات الاختيارية	٣
٦ - الاشتراطات	٣
٧ - الملوثات	٥
٨ - المضافات الغذائية	٥
٩ - طرق أخذ العينات والفحص	٦
١٠ - التعبئة والنقل والتخزين	٦
١١ - بطاقة البيان	٦
١٢ - المراجع	٧

الجداول

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

الكيك الجاهز

١- المجال

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

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.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
- 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 ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٥، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة لاستخدام مصطلح "حلال"
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- 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.
- 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.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات 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، ويسمح بإضافة الدسم و/أو الفاكهة و/أو مسحوق الخبز و/أو الماء و/أو بعض المكونات الاختيارية الأخرى، ثم يخبز بالفرن على درجة حرارة ومدة مناسبتين 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

أنواع الكيك الجاهز	المكونات
الكيك العادي (سادة)	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 الإسفنجي	دقيق (القمح أو أي نوع حبوب أخرى) سكريات (جلوكوز، فركتوز... إلخ) بيض (مسحوق البيض، البيض السائل، البيض المجمد)

الجدول ١ - أنواع الكيك حسب المكونات (تتمه)

أنواع الكيك الجاهز	المكونات
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) حشوة
الكيك المغطى	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

٥- المكونات الاختيارية

يسمح بإضافة المكونات الاختيارية التالية:

- حليب.
- عسل.
- شوكولاتة.
- مكسرات.
- نوابل.
- مربى.
- مرملاد.
- دقيق حبوب أخرى.
- أي مكونات اختيارية مناسبة أخرى.

٦- الاشتراطات

٦-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

- ٦-١-٣ تكون المواد الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.
- ٦-١-٤ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٥ ٪. عدا الكيك الإسفنجي لا تزيد على ٢٧ ٪.
- ٦-١-٥ لا تزيد نسبة حموضة الدهن المستخلص (مقدرة كحمض أوليك) على ١ ٪ ولا تزيد في الكيك بالفاكهة و/أو المحشو على ٢ ٪.
- ٦-١-٦ لا تزيد نسب الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,١ ٪.
- ٦-١-٧ لا تقل نسبة الفاكهة عن ٧ ٪ وزناً في حالة الكيك بالفاكهة.
- ٦-١-٨ تكون المنتجات الغذائية خالية تماماً من الزيوت المهدرجة جزئياً "المصدر الرئيسي للدهون المتحولة الاصطناعية".
- ٦-١-٩ 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.
- ٦-١-١١ يخلو من الحشرات الحية والميتة الكاملة وأجزائها وبرقاتها.
- ٦-١-١٢ يخلو من العفن الظاهري.
- ٦-١-١٣ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.
- ٦-١-١٤ يطابق تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات الصناعية لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- 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 تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ٢.

الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للكليك الجاهز

الحد الميكروبي		العينات		الأحياء الدقيقة	
وحدة مكونة للمستعمرة					
(CFU) /غرام					
ص ^(أ)	م ^(ب)	ق ^(ج)	ع ^(د)		
خالية في عينة ٢٥ غ		٠	٥	Salmonella	السالونيلا
١٠	١٠	١	٥	Staphylococcus aureus	استافيلوكوكس أوريس
-	١٠	٠	٥	Bacillus cereus	باسيلس سيرس
-	٠	٠	٥	Escherichia coli	ايشيريشيا 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 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.					
(أ) Colony Forming Unit: CFU. (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- الملوثات

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

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

٨- المضافات الغذائية

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

٨-٢ يسمح باستخدام المحليات الاصطناعية وحسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

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 بحيث:

١٠-١ 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 ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

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.

١٠-٣ 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.

١١- 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:

١١-١ اسم المنتج: "كيك عادي"، "كيك إسفننجي"، "كيك بالفواكه"، "كيك محشي"، "كيك مغطى".

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

١١-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

١١-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة 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 ٢٠١٦/٣٤٢، الكيك.
- اللائحة الفنية السعودية ٢٠٢٣/٢٤٨٣، الدهون المتحولة.
- المواصفة القياسية الإماراتية ٢٠١٧/١٠١٦، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

تم تصديق مشروع المواصفة القياسية الأردنية الإلزامية بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة
في اجتماعه رقم ١٢ بتاريخ ٢٠٢٣/١٠/١٦، ولا يجوز الرجوع إلى المواصفة القياسية الأردنية الإلزامية
بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة.