



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

التاريخ: ٢٠٢٦/٠٦/١٤
رقم الوارد: ٢٣٢٩

الرقم: م / عام / 12028
التاريخ: 28 / 12 / 1447 هـ
الموافق: 14 / 06 / 2026 م

معالي
عطوفة
سعادة

تحية طيبة وبعد،،

أرجو معاليكم/عطوفتكم/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 تمهيداً عرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٦/٢٤٣٣) الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها - حبوب الاقطار، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتها رقم (٢٥).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا 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 بالوكالة

م. وفاء يوسف المومني

المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم التصديقات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومطابقة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية م. نور الدين السبيعي
ن ح ر ج
٢٠٢٦/٦/٩

الحبوب والبقول ومنتجاتهما - حبوب الإفطار

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها بحبوب الإفطار والتي قد تكون على هيئة حبوب كاملة أو التي تم جرشها أو المنفوخة أو الرقائق ولا تشمل الرقائق المحضرة من الذرة (رقائق الذرة).

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 فهارس 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.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مذكرات الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية والصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمبيدات الفطريات والمبيدات 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.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢٤١٨، الزيوت والدهون - الدهون المتحوّلة.
 - 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 بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

حبوب الإفطار

منتج غذائي محضر بشكل أساسي من نوع أو أكثر من الحبوب الكاملة أو التي تم جرشها أو المنفوخة أو الرقائق مثل (القمح والشعير والشيلم والشوفان والأرز) ويجوز خلطها بنواتج طحن واحد أو أكثر من بذور البقوليات أو الدرنات الغذائية أو البذور النباتية الأخرى أو بعض المواد الاختيارية المناسبة وقد يكون المنتج جاهز للأكل بعد إضافة الحليب أو يحتاج إلى القليل من الطهي

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- الاشتراطات

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ١-٤-١ ١-١-٤ يخلو من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، ويوافق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.
- ١-٤-٢ ٢-١-٤ أن تكون المواد المستخدمة في التصنيع نظيفة وسليمة وصالحة للاستهلاك البشري ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها إن وجدت.
- ١-٤-٣ ٣-١-٤ أن يتميز المنتج بالصفات الحسية الطبيعية المميزة للمنتج من حيث الشكل واللون والنكهة وأن يخلو من التزنخ والرائحة غير المرغوب بها والطعم الغريب.
- ١-٤-٤ ٤-١-٤ أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والشوائب مثل المواد النباتية الغريبة والأوساخ وقطع البلاستيك والخصى والعفن المظاهري ومخلفات القوارض والحشرات الحية والميتة بمختلف أنواعها وكافة أطوارها وأجزائها.
- ١-٤-٥ ٥-١-٤ أن يخلو المنتج من الدهون/الزيوت المتحولة جزئياً طبقاً للقاعدة الفنية الأردنية ٢٤١٨.
- ١-٤-٦ ٦-١-٤ ألا يزيد محتوى الرطوبة على ٧ ٪ بالوزن.
- ١-٤-٧ ٧-١-٤ ألا يزيد محتوى مادة الأكريلاميد على ٤٠ ميكروغرام/كيلوغرام، مع مراعاة قيام المنشآت المصنعة للمنتج اتخاذ التدابير اللازمة لتخفيف مادة الأكريلاميد.

٤-١-٨ يجوز إضافة المواد الاختيارية المسموحة مثل: الكاكاو ومنتجاته والعسل وقطع الفواكه والخضار المجففة والتوابل والمكسرات وبنور البقوليات أو الدرنات الغذائية، والبهارات، ملح الطعام.

٤-١-٩ يجوز استخدام المنكهات للمنتج. دراسة أن تكون المنكهات طبيعية.

٤-١-١١ يجوز إضافة الفيتامينات والمعادن حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤.

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٤-٢-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٤-٢-٢ تطابق المعايير الميكروبية الحدود الواردة في الجدول ١.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية لحبوب الإفطار

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / ^١ غرام	العينات		الأحياء الدقيقة	
	م ^٢	ص ^٣		ع ^٤
١٠ ^٤	١٠ ^٢	١	٥	خمائر وأعفان
-	٠	٠	٥	السالمونيلا
١٠ ^٤	١٠ ^٢	١	٥	باسيلس سيريس
-	٠	٠	٥	كلوستريديم بيرفرنجنس
١٠ ^٤	١٠ ^٢	١	٥	عدد المستعمرات الهوائية

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ حاضمة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات نمو ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن الملوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير الميكروبية.

^١ Colony Forming Unit: CFU.

^٢ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

^٣ ص: أخذ الأقصى للسومح به من وحدات العينة التي يزيد فيها العدد الميكروبي عن قيمة "م" ولا يتجاوز العدد الميكروبي قيمة "ص".

^٤ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

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

٥- الملوثات

٥-١ يجب ألا 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 الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٢-٥ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦- طرق أخذ العينات والفحص

٦-١ 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.

٦-٢ طرق فحص العينات

٦-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
٦-٢-٢ 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، ولدى إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٧- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توافر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بحيث:

٧-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والرطوبة وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

٧-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.

٧-٣ 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.

٧-٤ يعبأ في عبوات تحفظ جودته الصحية والتغذوية والتصنيعية والحسية.

٧-٥ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٨- 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:

٨-١ اسم المنتج: "حسب نوع الحبوب المستخدم".

٢-٨ في حال التعبئة السائبة، يجب أن توضع المعلومات الخاصة ببطاقة البيان على الحاويات أو ترفق في وثائق مصاحبة، ما عدا اسم المنتج ورقم الدفعة واسم وعنوان الصانع أو المعبيء فيجب أن تظهر على الحاويات، ويمكن أن يستبدل اسم وعنوان الصانع أو المعبيء ورقم الدفعة بعلامة معرفة توضع على الحاويات بحيث تُعرّف بوضوح في الوثائق المصاحبة للشحنة.

٣-٨ سنة الحصاد.

٤-٨ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٥-٨ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، عند استخدام الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.

٦-٨ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهاات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٥١٣/٢٠٢٤، حبوب الافطار.

- المواصفة القياسية الخليجية ١٦/٢٠١٥، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

الجمهورية العربية السورية
وزارة التجارة والصناعة
مركز المواصفات والمقاييس
دمشق - سورية