



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

التاريخ: ٢٠٢٦/٠٦/١٥
رقم الوارد: ٢٣٣٤

الرقم: م / عام / 12031
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 (٢٠٢٦/٢٤٣٢) الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها - المعمول، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتها رقم (٢٥).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقاتنا 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.

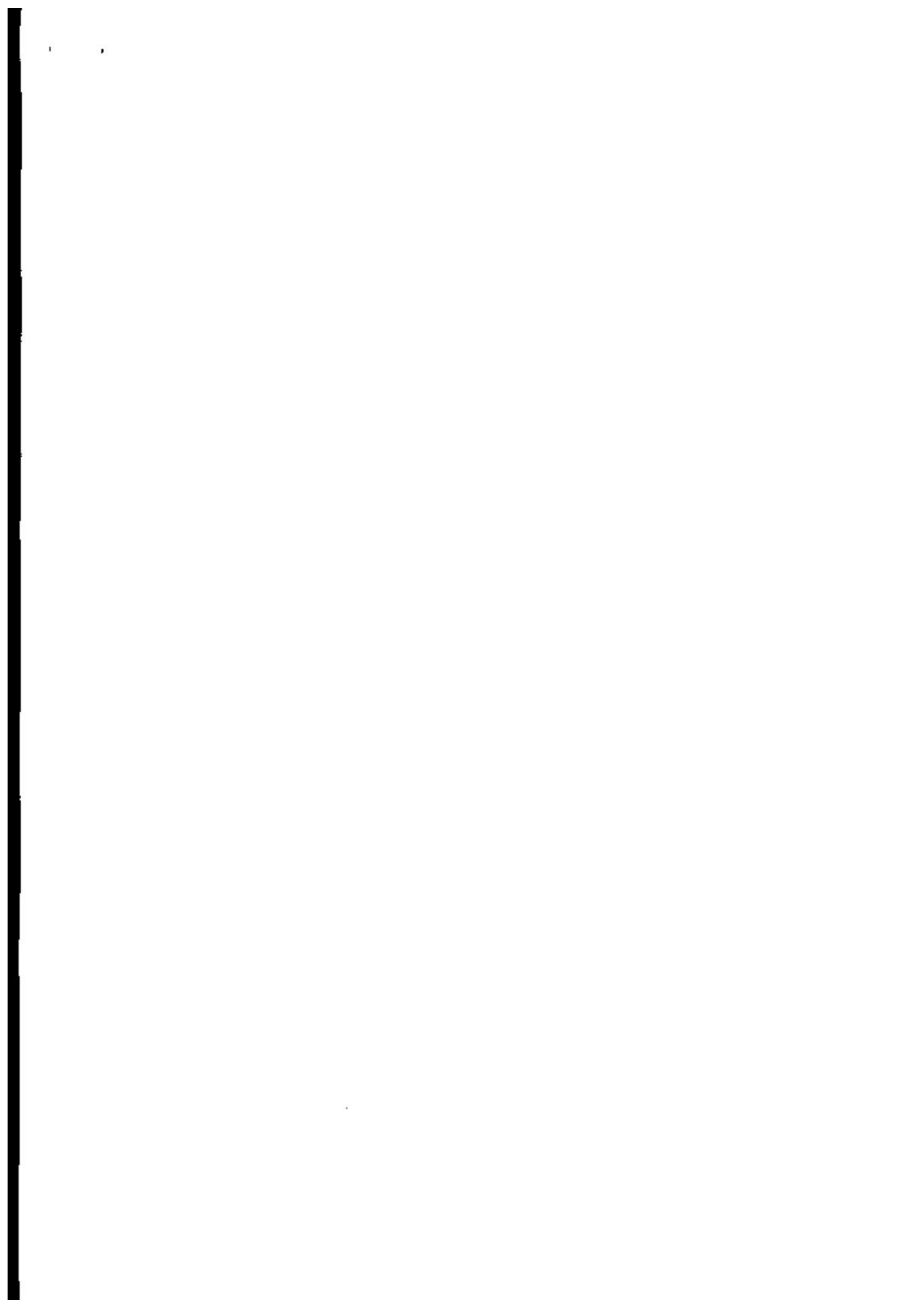
وتفضلوا بقبول فائق الاحترام

المدير العام بالوكالة

م. وفاء يوسف المومني

المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم السناعات الخفيفة
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية م. نور الدين الديبي
٢٠٢٦/٠٦/١٥



الحبوب والبقول ومنتجاتهما - المعمول

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها بمنتج المعمول بأنواعه المختلفة والمعدّ للاستهلاك المباشر.

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 المعمول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٣/٩١٥، 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 - مدد 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 التنويهاً الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمثبقيات المبيدات والمثبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- 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.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٤١٨، الزيوت والدهون - الدهون المتحولة.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتحليل وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٢-٥ الحليب ومنتجاته: الحليب السائل، الحليب المجفف، الزبدة، الكازين الغذائي (بروتين الحليب)، الحليب المكثف والشرش (مصل الحليب) السائل أو المجفف

٣-٥ المواد الرافعة: مسحوق الخبيز، خميرة الخبيز النشطة، بيكربونات الصوديوم، بيكربونات الأمونيوم، أو أي مادة رافعة معتمدة.

٤-٥ المحليات: جميع المحليات الغذائية المسموح بها وعسل النحل وديس التمر (الديس).

٥-٥ النشا الغذائي: نشا الذرة، نشا الأرز، نشا البطاطا، نشا التايوكا، نشا القمح.. الخ.

٦-٥ التوابل: الزنجبيل، الزعفران، المستكة، الخلب، حب الهال، الكمون واليانسون أو أي توابل أخرى.

٧-٥ الفاكهة والخضار ومنتجاتها: الفاكهة المجففة، مشور جوز الهند، مربيات الفاكهة، الخضار الغذائية، البكتين وعجائن الفاكهة وعجينة التمر.

٨-٥ منتجات متنوعة: مسحوق الكاكاو، مسحوق البن، الشوكولاته، منتجات البيض، المكسرات، السمسم، حبة البركة، ماء الورد، ماء الزهر

٩-٥ محسنات العجين: كبريتيت الصوديوم، كبريتيت البوتاسيوم، ميتا بايكربيت الصوديوم ميتا بايكربيت البوتاسيوم.

٢-٤ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

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

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للمعمول

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) /غرام ^(١)	العينات		الأحياء الدقيقة
	م ^(٢)	ق ^(٣)	
١٠	١٠	١	٥
١٠	٠	١	٥
خالٍ لكل ٢٥ غ	٠	٠	٥

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 المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير الميكروبية.

CFU^(١): Colony Forming Unit.

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

(٣) ق: الحد الأقصى المسموح 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) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

٦- الملوثات

- ٦-١ 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.
- ٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٧- طرق أخذ العينات والفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالفتيش 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.

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، 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.

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 والرطوبة وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.
- ٨-٣ 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 تمامًا في فترات الرطوبة.
- ٨-٤ يعبأ في عبوات تحفظ جودته الصحية والتغذية والتصنيعية والحسية.
- ٨-٥ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٩- 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:
- ٩-١ اسم المنتج ونوع الدقيق ونوع الحشوة المستخدمة.
- ٩-٢ في حال التعبئة السائبة؛ يجب أن توضع المعلومات الخاصة بطاقة البيان على الحاويات أو ترفق في وثائق مصاحبة، ما عدا اسم المنتج ورقم الدفعة واسم وعنوان الصانع أو المعبئ؛ فيجب أن تظهر على الحاويات، ويمكن أن يستبدل اسم وعنوان الصانع أو المعبئ ورقم الدفعة بعلامة معروفة توضع على الحاويات بحيث تُعرف بوضوح في الوثائق المصاحبة للشحنة.
- ٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، عند استخدام الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
- ٩-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهاات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٥١٣/٢٠٢٤، المعمول.
- المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠١٥، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية السورية ٢١٧٩/٢٠٢٥، الاشتراطات الخاصة بالأحياء الدقيقة الواجب تحققها في المنتجات الغذائية.

الجمهورية العربية السورية - دمشق
مركز المواصفات والمقاييس
الشارع رقم ١٠١٦ - دمشق
الهاتف: ٠١١ ٤٤٤ ٤٤٤
الفاكس: ٠١١ ٤٤٤ ٤٤٤
البريد الإلكتروني: info@smm.gov.sy