



الرقم: م. / عام / 10184

التاريخ: 29 / 11 / 1446 هـ

الموافق: 27 / 05 / 2025 م



معالي
عطوفة
سعادة

تحية طيبة وبعد،

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

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٥/٤٦٢) الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب — الجميد، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحليب ومنتجات الحليب ١١. حيث تم إجراء التعديل على نسبة حمض البنزويك الوارد في البند ٤-٤.

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا بردكم عليه خلال اسبوعين 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

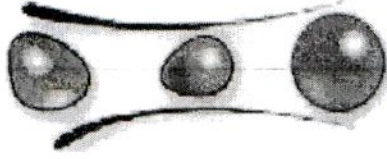
المدير العام
م. عبير بركات الزهير

المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ م. محمد مياس
رنا ٢٠٢٥/٥/٢١

بطاقة تصويت

[illegible]



DJS 462:2025
Fourth edition

ع ت ٢٠٢٥/٤٦٢
الإصدار الرابع

مشروع تصويت (تعديل)

الحليب ومنتجات الحليب – الجميد
Milk and milk product - Jameed

هذا الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. يرجى عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١ - المجال
١	٢ - المراجع التقيسية
٢	٣ - المصطلحات والتعاريف
٢	٤ - الاشتراطات القياسية
٣	٥ - الاشتراطات الصحية
٤	٦ - المضافات الغذائية
٤	٧ - الملوثات
٤	٨ - طرق أخذ العينات والفحص
٤	٩ - التعبئة والنقل والتخزين
٥	١٠ - بطاقة البيان
٥	المراجع

المداول

٣	الجدول ١ - الحدود الميكروبية للجميد
---	---

الجدول ١ - الحدود الميكروبية للجميد

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٠ 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 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 موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان، وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

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

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحليب ومنتجات الحليب ١١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٠/٤٦٢ الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب - الحميد ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٣/٤٦٢ الخاص بالحليب ومنتجات الحليب - الحميد، وأوصيت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/٤٦٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

* قيد التعديل.

الحليب ومنتجات الحليب - الجميد

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في الجميد ولا تشمل الجميد السائل.

٢- المراجع التقيسية

الوثائق المرجعية الآتية 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 ١٩٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان للمعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - ممدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية للقواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
- 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

الجميد

المنتج اللبني الجاف المملح المصنّع من الحليب المتخمّر بعد نزع معظم الدسم وفصل المتبقي وتخفيفه بالطرق المناسبة

٢-٣

المواد الغريبة

أي مادة ليست من أصل المنتج أو مكوناته ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو بدون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشراً على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤- الاشتراطات القياسية

يجب أن تتوفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-٤ يكون طبيعياً في خواصه الحسية.

٢-٤ يخلو من المواد المائلة كالنشا والطحين وغيرها.

٣-٤ يخلو من الدهون النباتية والشحوم الحيوانية.

٤-٤ يخلو من المواد الحافظة المضافة على ألا تزيد نسبة حمض البنزويك على ١٢٠ ملغ/كغم والناتج طبيعياً خلال عملية التخمير.

٥-٤ يخلو من الحديد والحصى والزجاج.

٦-٤ لا تزيد نسبة المواد الغريبة كالرمل والقش والتراب والخيوط وغيرها على ٠,٧٥ ٪.

٧-٤ لا تزيد نسبة الشعر والصوف على ٠,٠٥ ٪.

٨-٤ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٣٠ ٪.

٩-٤ لا تزيد نسبة ملح الطعام على ١٥ ٪.

١٠-٤ يمكن إضافة البهارات والأعشاب الطبيعية.

١١-٤ لا يصنّع إلا من الحليب الطازج.

١٢-٤ يخلو من فضلات وبقايا الحيوانات كالروث وغيرها.

١٣-٤ يخلو من الديدان والحشرات الحية والذباب والحشرات الميتة أو أجزائها.

١٤-٤ يخلو من الأعفان الظاهرة.

١٥-٤ تكون المكونات المستخدمة عند استخدامها سليمة وآمنة صحياً ومطابقة للمواصفات الخاصة بها إن وجدت.

١٦-٤ يخلو من أي مادة مبيضة مثل ثاني أكسيد التيتانيوم.

٥- الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية الآتية في المنتج بحيث:

١-٥ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٢-٥ تطابق الحدود الميكروبية الحدود الواردة في الجدول ١.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية للجميد

الحد الميكروبي		العينات		الأحياء الدقيقة
وحدة مكونة للمستعمرة				
(CFU) / ^١ غرام		ع ٣	ق ٤	
ص ١٠ ^٢	م ١٠ ^٥	٢	٥	الكوليفورم
خالية		٠	٥	الإيشيريشيا كولاي O157:H7
خالية/٢٥ غ		٠	٥	سالمونيلا
١٠ ^٢	١٠ ^٥	٢	٥	إستافيلوكوكس أوريس
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 الأردنية هي المسؤولة عن مراجعتها وتعديل هذه المعايير الميكروبية.				
Colony Forming Unit : CFU^١ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها. ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص). م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج. ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يساويها أو يزيد عليها في أي وحدة من (ع).				

٦- الإضافات الغذائية

لا يسمح باستخدام الإضافات الغذائية.

٧- الملوثات

١-٧ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من السموم الفطرية والإشعاعية والمعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال لم يتوفر أي حدود لأي من الملوثات في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣ فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٩١٥.

٢-٧ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٧-٣ يجب ألا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات الأدوية البيطرية على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٨- طرق أخذ العينات والفحص

٨-١ 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 لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٨-٢ طرق الفحص

٨-٢-١ يتم الفحص حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
٨-٢-٢ 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 يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٩- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج بحسب ما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
٩-١ يتم نقله وتخزينه وعرضه حسب ما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
٩-٢ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣٢ و ٢١٣٣.
٩-٣ تتم التعبئة حسب طرق التصنيع الجيدة في حال عملية التعبئة بالتفريغ.

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 "جميد".

٩-٢ مصدر الحليب المصنوع منه الجميد.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤ بلد المنشأ.

المراجع

- نتائج مختبرات محلية.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٣٧٩/٢٠١٤، الحليب ومنتجات الحليب - الجميد.

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. نذكركم في عرض التغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أرثنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة