



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م / عام / 14540

التاريخ: 03 / 02 / 1447 هـ

الموافق: 29 / 07 / 2025 م

معالي

عطوفة

سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عطوفتكم/سعادتكم 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 ٢٠٢٥/١٤٠٢ الخاص بالمشروبات والعصائر - شراب الشعير الخالي من الكحول، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للمشروبات والعصائر ٩.

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 المذكورة.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام

المدير العام

م. عبير بركات الزهير



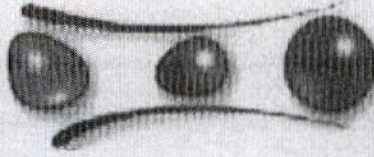
المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التفتيش
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ أمين لجنة مدد الصلاحية وبطاقة البيان - م. شريف الميزرات
٢٠٢٥/٧/٢٩

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

بطاقة تصويت

[illegible]



DJS 1402:2025

Fourth edition

ع ٢٠٢٥/١٤٠٢

الإصدار الرابع

مشروع تصويت (تعديل)

المشروبات والعصائر — شراب الشعير الخالي من الكحول
Drinks and juices - Non-Alcoholic Malt beverage

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقييسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٢	٤- الاشتراطات
٤	٥- المكونات الاختيارية
٤	٦- المضافات الغذائية
٤	٧- طرق أخذ العينات والفحص
٥	٨- التعبئة والنقل والتغليف
٥	٩- الملوثات
٥	١٠- بطاقة البيان
٦	المراجع

الجداول

٤	الجدول ١ - الحدود الميكروبية لشراب الشعير الخالي من الكحول
---	--

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٣ 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 مشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة، ويكون لجميع الجهات المعنية بموضوع المواصفة الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة، 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 للمشروبات والعصائر ٩ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣/١٤٠٢ الخاصة بالمشروبات والعصائر — شراب الشعير الخالي من الكحول ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٤٠٢ الخاص بالمشروبات والعصائر — شراب الشعير الخالي من الكحول، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/١٤٠٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

المشروبات والعصائر — شراب الشعير الخالي من الكحول

١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في شراب الشعير الخالي من الكحول الجاهز للاستهلاك البشري المباشر.

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 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 ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان — بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
 - 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 ١٤٧٢، بطاقة البيان — الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان — الخطوط التوجيهية لاستخدام التنبؤات الغذائية والصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء — الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات الخاصة 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 المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعدة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشر) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات 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

شراب الشعير الخالي من الكحول

شراب ناتج عن مستخلص منقوع حبوب الشعير المنبت مع عشبة الدينار (هوميلاس لوبيلاس)، أو من المركبات الجاهزة لمستخلص منقوع حبوب الشعير مع أو بدون إضافة المواد الاختيارية الأخرى ومن ثم الترشيح والبسترة

٢-٣

الشعير المنبت

يجهز بتندية حبوب الشعير (هوردم ساتيفم أو هوردم فولجار أو هوردم دستيكم) بالماء ثم يترك في ظروف ملائمة حتى تظهر البراعم ثم تجفف الحبوب المنبتة

٣-٣

المواد الغريبة

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

٤ - الاشتراطات

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية الآتية في المنتج المعد للاستهلاك المباشر بحيث:

١-١-٤ ١ يكون ذا لون وطعم ورائحة ورغوة مميزة للمنتج.

٢-١-٤ ٢ يكون خالياً من المواد الغريبة والرواسب والمواد العالقة والعكارة، وفي حال استخدام عصير أو لب فاكهة يسمح بوجود مواد عالقة وعكارة ناتجة من العصير الطبيعي المستعمل بحيث إذا تجمعت في قاع العبوة تعود للانتشار عند الرج والعكس.

٣-١-٤ لا تزيد نسبة الإيثانول على ٠,٠٥ ٪ (نسبة حجمية) ^(١).

٤-١-٤ يكون استخدام المحليات حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٥-١-٤ تكون جميع المواد الداخلة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها أن وجدت.

٦-١-٤ لا يقل الوزن النوعي عن ١,٠١٥ عند درجة حرارة ٢٠ °س.

٧-١-٤ لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٣,٨ ٪.

٨-١-٤ لا تزيد نسبة الحموضة على ٠,٢٩ ٪ محسوبة كحمض لاكتيك بعد التخلص من غاز ثاني أكسيد الكربون في شراب الشعير غير المنكه.

٩-١-٤ لا تزيد نسبة الحموضة على ٠,٣٥ ٪ محسوبة كحمض لاكتيك بعد التخلص من غاز ثاني أكسيد الكربون في شراب الشعير المنكه.

١٠-١-٤ لا تقل نسبة غاز ثاني أكسيد الكربون عن ٢,٥ غ/كغ في شراب الشعير الغازي.

١١-١-٤ لا يقل حجم المحتويات من السعة المائية للعبوة عما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩.

١٢-١-٤ يخلو المنتج من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، ويتطابق المنتج متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٢-٤ الاشتراطات الصحية

يجب أن تتوفر الاشتراطات الصحية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

١-٢-٤ يتم تصنيعه وتداوله حسب المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٢-٢-٤ تكون الحدود الميكروبية حسب ما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية لشراب الشعير الخالي من الكحول

الحدود الميكروبية وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / مل أو غ	العينات		الأحياء الدقيقة
	ع (٥)	ق ج (١)	
٣ × ١٠ ^٥	١٠	١	Total Count عدد المستعمرات الهوائية
١٠	صفر	١	Coliform الكوليفورم
١٠	٢	١	Yeast and Molds الخمائر والأعفان

^(١) النسبة الحجمية هي حجم/حجم.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية لشراب الشعير الخالي من الكحول (تتمة)

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في هذا 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.
٢ CFU: Colony Forming Unit
ب: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.
ج: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقماً أكبر من قيمة (م) ولا تصل لقيمة (ص).
د: مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه في المنتج.
هـ: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عنها في أي وحدة من (ع).

٥- المكونات الاختيارية

يسمح بإضافة المواد التالية:

١-٥ الخميرة.

٢-٥ مكسبات الطعم والتكهة في شراب الشعير المنكه.

٣-٥ الحبوب الأخرى كالأرز أو الذرة أو أي حبوب نشوية أخرى.

٤-٥ عصير أو لب الفاكهة.

٥-٥ ثاني أكسيد الكربون.

٦- المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٧- طرق أخذ العينات والفحص

١-٧ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات وفقاً لتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٢-٧ طرق الفحص

١-٢-٧ يجب استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٧-٢-٢ يمكن أن يُجرى الفحص الميكروبي على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠ ٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١، فإن العينة تعدّ مخالفة، أما في حال إعادة فحص المنتج؛ يتم الفحص الميكروبي على عينات يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١، وتفحص كل منها على حدة حيث تعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٨ - التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج بالإضافة إلى ما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها بحيث:

٨-١ تتم تعبئة المنتج النهائي في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية وبحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢ وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعدة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.

٨-٢ يتم تداول المنتج بطريقة سليمة منعاً للتلف الفيزيائي.

٩ - الملوثات

٩-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات في المنتج النهائي على الحدود المسموح بها ضمن مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر أي حدود لأي من الملوثات فيها فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٩-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

١٠ - بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن يدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها باللغة الإنجليزية إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

١٠-١ اسم المنتج "شراب الشعير" أو "شراب شعير خالٍ من الكحول" مع إضافة اسم النكهة في حال مشروب الشعير المنكه.

١٠-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

١٠-٣ التحذير الخاص بالمحلي الاصطناعي، إن وجد.

١٠-٤ الإعلان عن أي تنويهات غذائية أو صحية يكون حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٥/١٠١٦، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠٢١/١٠٢٧، شراب الشعير.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠٢١/٢٥٣٨، الحدود القصوى لمتبقيات الكحول الإيثيلي (الإيثانول) في الأغذية.
- المواصفة القياسية المصرية ٢٠١٦/١٧٦٥، مشروب الشعير غير الكحولي.
- المواصفة القياسية المصرية ٢٠١٦/١٧٩٧، مشروب الشعير الغازي المنكه الخالي من الكحول.

مشرع تصويت تم تزجده الإيداء الذي والملاحظات التلك على عرضة التغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إلى المواصفة القياسية أو دمجها أو تبديلها أو حذفها من قبل مجلس الإدارة