



غرفة تجارة عمان  
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

التاريخ: ٢٠٢٦/٠٩/٢٩  
رقم الوارد: ٣٥٣٩

مؤسسة الموصفات والمقاييس الأردنية

الرقم:  
م / عام / 19690  
التاريخ:  
الموافق: 1448 / 04 / 15 هـ  
م 2026 / 09 / 28

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 لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/١١٤٨ الخاص بالمشروبات والعصائر - مساحيق الشراب المنكّه، 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 بالوكالة

م. وفاء يوسف المومني

المرفقات : مشروع التصويت  
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس  
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية  
نسخة/ رئيس قسم فحص ومراقبة المواصفات  
نسخة/ أمين لجنة مدد الصلاحية وبطاقة البيان - م. شريف الميراث  
٢٠٢٦/٠٩/٢٩

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية  
بطاقة تصويت

[illegible]

Fourth edition

٢٠٢٦/١١٤٨ هـ

الإصدار الرابع

مشروع تصويت  
(تعديل)

المشروبات والعصائر — مساحيق الشراب المنكهة  
Drinks and juices — Flavored drink powder

*Drinks and juices – Flavored drink powder*

مشروع تصويت  
(تعديل)

المشروبات والعصائر — مساحيق الشراب المنكهة  
*Drinks and juices – Flavored drink powder*

مؤسسة المواصفات والمقاييس  
المملكة الأردنية الهاشمية

## المحتويات

### المقدمة

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

### الجدول

|   |                                                     |   |
|---|-----------------------------------------------------|---|
| ٣ | الجدول ١ - الحدود الميكروبية لمساحيق الشراب المنكهة | ٣ |
|---|-----------------------------------------------------|---|

الحدود الميكروبية لمساحيق الشراب المنكهة

## 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\*.

بناءً على ذلك، قامت اللجنة الفنية الدائمة للمشروبات والعصائر ٩ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٦/١١٤٨ الخاصة بالمشروبات والعصائر - مسحوق الشراب المنكه ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/١١٤٨ الخاص بالمشروبات والعصائر - مسحوق الشراب المنكه، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/١١٤٨، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

المجلس الأعلى للمواصفات القياسية الأردنية لا يضمن الدقة أو صحة المواصفات القياسية الأردنية ولا يجوز الرجوع إليه كمرجع للمواصفات القياسية الأردنية ولا يجوز الاعتراض من قبل مجلس الإدارة

## المشروبات والعصائر — مساحيق الشراب المنكه

### ١ - المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في مساحيق الشراب المنكه والتي تباح للمستهلك المباشر أو التي تكون مخصصة للمكينات ولا تشمل مساحيق عصائر الفاكهة الطبيعية المجففة.

### ٢ - المراجع التقني

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المورخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المورخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهرس للمواصفات المسارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٠٠٣، 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 التنبؤ.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنبؤات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمحتويات 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 بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعدّة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة) 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

#### مسحوق الشراب المنكه

المنتج المكون من النكهات وبعض الأمهاض العضوية أو الإضافات الغذائية الأخرى المسموح بها مع السكر أو بدون، والتي تنتج عند إذابتها في كمية مناسبة من الماء شرباً ذا نكهة مشابهة لنكهة عصير الفاكهة الطبيعي.

٢-٣

#### المواد الغريبة

أي مادة ليست من أصل المنتج أو مكوناته ويمكن التعرف عليها 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 توافر الاشتراطات القياسية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

١-١-٤ يكون متجانساً وخالياً من التكتل.

٢-١-٤ يكون اللون والطعم مميزاً لنوع المسحوق وخالياً من أي نكهات غير مرغوب بها.

٣-١-٤ يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.

٤-١-٤ تكون جميع محتوياته قابلة للذوبان في الماء ويعطي مشروباً متجانساً وذلك حسب تعليمات التحضير للصناعة.

٥-١-٤ لا تزيد نسبة الرطوبة على ١٪ سواء أكان مسحوق الشراب بسكر أو بدون سكر.

٦-١-٤ يكون استخدام المحليات حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٤-١-٧ يخلو المنتج من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، ويتطابق المنتج متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

#### ٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب أن تتوفر الاشتراطات الصحية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

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

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

#### الجدول ١ - الحدود الميكروبية لمساحيق الشراب المنكه

| الحدود الميكروبية                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     | العينات |     | الأصحاء الدقيقة                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|-----|----------------------------------|
| وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / مل أو غ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     | ع ١     | ع ٢ |                                  |
| ٢١٠                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ٢١٠ | ٢       | ٥   | Yeast and molds الخمائر والأعفان |
| 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 المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية. |     |         |     |                                  |
| <p>١) CFU: Colony Forming Unit</p> <p>٢) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحييلها.</p> <p>٣) في: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقماً أكبر من قيمة (م) ولا يحصل لقيمة (ص).</p> <p>٤) م: مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحفيقه في المنتج.</p> <p>٥) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عنها في أي وحدة من (ع).</p>                                  |     |         |     |                                  |

#### ٥- طرق أخذ العينات والفحص

##### ٥-١ طرق أخذ العينات

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

##### ٥-٢ طرق الفحص

٥-٢-١ يجب استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٢-٢-٥ تجرى 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 ورد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

## ٦ - الإضافات الغذائية

يسمى الإضافات الغذائية حسب الموصفة القياسية الأردنية ٩٤.

## ٧ - التعبئة والنقل والتخزين

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

٧-١ تتم تعبئة المنتج النهائي في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية وبحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستعملة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢ وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعدلة للتلامس مع الغذاء (الإضافات الغذائية غير المباشرة) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.

٧-٢ يتم تداول المنتج بطريقة سليمة منعاً للتلف الفيزيائي.

## ٨ - الملوثات

٨-١ 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 الملتزم الأوربي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٨-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

## ٩ - 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:

٩-١ اسم المنتج مسحوق شراب منكّه بنكهة الفاكهة المعلن عنها.

٩-٢ تعليمات التحضير.

٣-٩ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤: التحذير الخاص بالمحلي الاصطناعي، إن وجد.

٩-٥ الإعلان عن أي تنبيهات غذائية أو صحية يكون حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٨٤٨/٢٠١٠، مساحيق المشروبات الاصطناعية المنكهة

- المواصفة القياسية السورية ٢٠١٥/٢١٧٩، الاشتراطات الخاصة بالأحياء الدقيقة الواجب تحقيقها في المنتجات الغذائية.

- المواصفة القياسية السورية ٣٧٤/٢٠٢٢، مساحيق المرطبات الصناعية

رأى والملاحظ ان تلك الفهرسة عرضة للتغيير والتعديل، وقد يتصور المراجع الى انه كما ناصفة فليس فيه ارندية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة