

الجمهورية الأردنية



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م/ع/عام/15021

التاريخ: 10/02/1447 هـ

الموافق: 05/08/2025 م

معالي

عطوفة

سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عطوفتكم/مساعدتكم 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 الخاص بالمواصفة القياسية الأردنية (٢٥/٤٠)، الزيوت والدهون. السمن النباتي والشورتينج، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون ومنتجاتها رقم (٢٦)

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
م. عبير بركات الزهير

المرفقات : مشروع التصويت

بطاقة التصويت

مدير مديرية التقهيس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية
ر.ب. ٢٠٢٥/٨/٣



الملحكة الأردنية الهاشمية

هاتف: ١٢٢٥٠٠٠٠ + ٩٦٢ ٦٥٣٠١٢٤٩ + فاكس: ٩٦٢ ٦٥٣٠١٢٢٧ ص.ب: ١١١٩٤ عمان الأردن، الموقع الإلكتروني: www.jsmo.gov.jo



الرقم: م. / علم / 15021

التاريخ: 10 / 02 / 1447 هـ

الموافق: 05 / 08 / 2025 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: الزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتلنج
أمين اللجنة الفنية: م. حلى الهنداوي.

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها			
الرقم	الجهة	الرقم	الجهة
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	٩	المؤسسة العامة للغذاء والدواء
٢	وزارة الزراعة	١٠	نقابة تجار المواد الغذائية
٣	الجمعية العلمية الملكية	١١	غرفة تجارة الأردن
٤	الجامعة الأردنية / كلية الزراعة	١٢	غرفة تجارة عمان
٥	جامعة البلقاء التطبيقية / المركز / كلية الزراعة التكنولوجية	١٣	غرفة صناعة الأردن
٦	هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة / الجيش العربي / المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	١٤	غرفة صناعة عمان
٧	أمانة عمان الكبرى	١٥	نقابة المهندسين الزراعيين
٨	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك		

المدير العام

م. عيبر بركات الزهير

نسخة / مدير مديرية التفتيش
نسخة / رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة / رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة / أمين اللجنة الفنية
نسخة / للعلف العام
ر-٢٠٢٥/٨/٣

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

[illegible]



مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٥/٤٠	تاريخ التعميم: ٢٠٢٥/٨/٣
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون	آخر موعد للرد: ٢٠٢٥/٩/٣
سكرتير اللجنة الفنية: م. حلى الهنداوي	

مشروع تصويت

(تعديل)

الزيوت والدهون – السمن النباتي والشورتنينج

Fats and oils – Vegetable ghee and shortening

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



مشروع تصويت
(تعديل)

الزيتون والدهون — السمن النباتي والشورتنج

Fats and Oils – Vegetable ghee and shortening

مشروع تصويت
(تعديل)

الزيوت والدهون — السمن النباتي والشورتنينج
Fats and Oils — Vegetable ghee and shortening

1 2 3 4 5

المحتويات

المقدمة

- ١- المجال ١
- ٢- المراجع بالتقريبية ١
- ٣- المصطلحات والتعاريف ٢
- ٤- الاشتراطات ٣
- ٥- المضافات الغذائية ٤
- ٦- الملوثات ٤
- ٧- طرق أخذ العينات الفحص ٤
- ٨- التعبئة والنقل والتخزين ٥
- ٩- بطاقة البيان ٥
- المراجع ٥

المجداول

- الجدول ١ الحدود الميكروبية المسموح بها في السمن النباتي والشورتنتج ٤

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٣ وتحل محلها.

1. 1. 1. 1.

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 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 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 للزيوت والدهون ٢٦ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٣/٤٠ الخاصة بالزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٤٠ الخاص بالزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/٤٠، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠م وتعديلاته.

هذا التغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع اليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتصامه من قبل مجلس الإدارة

11

الزيوت والدهون - السمن النباتي والشورتينج

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في منتج السمن النباتي والشورتينج المعد للاستهلاك البشري.

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 فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣٣، 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 ١٤٧٣، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية الصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٧١، الزيوت والدهون - الزيوت النباتية المسماة.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.

- 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 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

السمن النباتي

هو المنتج شبه الصلب المكون أساساً من جلسيريدات لمجموعة أحماض دهنية لزيت نباتي أو خليط زيوت أو دهون نباتية صالحة للأكل والمصنعة بإحدى الطرق المعروفة الفيزيائية أو الكيميائية بما فيها عملية المهدرجة الكلية والمستوفي للاشتراطات الواردة في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية

٢-٣

الشورتينج

هو المنتج اللين أو السائل المكون من زيت نباتي واحد أو أكثر، ويسمح بإضافة بعض أنواع الدهون الحيوانية أو البحرية، ويكون للمنتج خواص كيميائية وفيزيائية محددة يتم التحكم بها من خلال عمليات تصنيعية معروفة (مثلاً طريقة الخلط ودرجة حرارة التبريد)، وأنواع الزيوت الداخلة في الخلطة مع إمكانية إضافة مواد مستحلبة حيث يتم الحصول على منتج نهائي يتلاءم مع غايات الاستعمال المختلفة (للكيك والحلويات، أو لعمل الفانيز أو المعجنات أو كريمات التغطية أو للأغراض العامة) ويطبق على منتج الشورتينج ما ورد في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية

٣-٣

الزيت النباتي الصالح للأكل

مادة غذائية تتكون من الجلسيريدات للأحماض الدهنية ذات الأصل النباتي التي خضعت لعمليات تكرير مناسبة لجعلها صالحة للاستهلاك البشري، قد تحتوي على كميات صغيرة من الدهون الأخرى مثل الفوسفاتيدات أو المكونات غير القابلة للتصبن والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الزيت

٤-٣

الدهن النباتي الصالح للاستهلاك البشري

المنتج الذي يطابق ما جاء بالبند ٣-٣ ويكون صلباً أو شبه صلب (لبن)

٥-٣

المهدرجة

عملية تصلب الزيوت السائلة بإضافة الهيدروجين إليها في وجود النيكل كعامل مساعد وتؤدي إلى تشبع بعض أو كل الروابط الزوجية في سلسلة الحامض الدهني، وينتج عنها رفع درجة نقطة الانصهار لهذه الزيوت وتحويلها إلى الحالة شبه الصلبة

٦-٣

المواد الغريبة

أي مادة عدا عن أصل المنتج ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو دون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشراً يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤-١-٤ الاشتراطات

١-٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-٤-١-١ تكون الزيوت النباتية الداخلة في التصنيع صالحة للأكل ومطابقة للمواصفة القياسية الأردنية الخاصة بها.

١-٤-١-٢ يخلو من المواد الغريبة

١-٤-١-٣ تكون الرائحة والطعم مميزاً للمنتج وأن يكون خالياً من رائحة التزنخ ومن أي رائحة غير مقبولة.

١-٤-١-٤ يكون اللون أبيض إلى أصفر.

١-٤-١-٥ يكون متجانس القوام بحيث يتراوح القوام من بلورات دهن صلب حليبي موزعة في وسط زيتي إلى قوام بلوري ناعم أملس.

١-٤-١-٦ ألا تقل نسبة الدهن عن ٩٩,٥ %.

١-٤-١-٧ ألا يزيد رقم الحمض على ٠,٦ مغ KOH/غ زيت.

١-٤-١-٨ ألا يزيد رقم البروكسيد على ١٠ ملمكافئ أكسجين بيروكسيد/كغ زيت.

١-٤-١-٩ ألا تقل درجة حرارة نقطة الانصهار عن ٣٣ °س ولا تزيد على ٤٦ °س في السمن النباتي وألا تزيد عن ٤٦ °س في الشورتينج.

٤-٢-٤ الاشتراطات الصحية

١-٤-٢-١ أن يتم تحضير وتداول المنتج وفقاً لشروط المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٢-٤-٢ أن تطابق الحدود الميكروبية الحدود المسموح بها في الجدول ١.

الجدول ١- الحدود الميكروبية المسموح بها في السمن النباتي والشورتينج

الأحياء الدقيقة		العينات		الحد الميكروبي	
				وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^(١) /غرام	
ع ^(ب)	ق ^(ج)	م ^(د)	ص ^(هـ)		
٥	٢	١٠	٢١٠	خمائر وأعفان	Yeasts and Molds
٥	صفر	خالية في ٢٥ غ من كل عينة		استافيلوكوكس أوريوس	<i>Staphylococcus aureus</i>
٥	صفر	خالية في ٢٥ غ من كل عينة		سالمونيلا	<i>Salmonella</i>

CFU: Colony Forming Unit ^(١)

ب: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

ج: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يزيد عن قيمة (ص).

د: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

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

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 الحدود الميكروبية.

٥- الإضافات الغذائية

يجوز استخدام الإضافات الغذائية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٤٤٤٤.

٦- الملوثات

- ٦-١ يجب ألا تزيد كمية الملوثات في المنتج النهائي على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٢٣، 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 ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٧- طرق أخذ العينات الفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب تعليمات 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

يتم فحص العينات حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم اجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

- ٨-١ يجب تعبئة المنتج في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة للمتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٨-٢ يتم نقل وتخزين وتداول المنتج بناءً على تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- ٨-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب بها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وتكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها نهائياً في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

بالإضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن يكون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية بشكل واضح وصريح وغير قابل للإزالة ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

٩-١ اسم المنتج، "سمن نباتي" أو "شورتننج" كل حسب الحالة.

٩-٢ قائمة شاملة للمحتويات بما فيها المضافات الغذائية المضافة إلى المنتج.

٩-٣ الوزن الصافي أو حجم المحتويات بالوحدات الدولية.

٩-٤ رقم الدفعة أو التشغيل.

٩-٥ اسم وعنوان المصنع أو المصدر.

٩-٦ بلد المنشأ.

٩-٧ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٨ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- المواصفة القياسية المصرية ٢٠٢٢/١-٥٠ المسلى (السمن) النباتي والشورتننج النباتي.
- المواصفة القياسية الإماراتية ٢٠١٧/١٠١٦، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- اللائحة الفنية الخليجية ١٧٥٤-١٩٩٨/٤ الخاصة بالزيوت النباتية المعدة للطعام - الجزء الخامس: السمن النباتي.