



الرقم م/ع/م - 15012

التاريخ: 09/02/1447 هـ

الموافق: 04/08/2025 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 (٢٠٢٥/١٨٣١) الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها - حبوب الشوفان الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتها رقم (٢٥).

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 المذكور.

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 ومناوبة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية
ر-٢٠٢٥/٨/٣

الملحكة الأردنية الهاشمية

هاتف: ١٢٢٥٠-٦٥٣٠٦٦٢ فاكس: ١٢٢٤٩-٦٥٣٠٦٦٢ ص.ب: ٩١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن الموقع الإلكتروني www.jsmo.gov.jo

الرقم: م. / علم / 15012

التاريخ: 09 / 02 / 1447 هـ

الموافق: 04 / 08 / 2025 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: الحبوب والبقول ومنتجاتهما - حبوب الشوفان

أمين اللجنة الفنية: م. نور الدين الدبيعي

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها			
الرقم	الجهة	الرقم	الجهة
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	٩	غرفة صناعة الأردن
٢	القيادة العامة للقوات المسلحة الأردنية. الجيش العربي/المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	١٠	وزارة الزراعة
٣	الجمعية العلمية الملكية	١١	المؤسسة العامة للغذاء والدواء
٤	الجامعة الأردنية	١٢	غرفة تجارة الأردن
٥	جامعة العلوم والتكنولوجيا	١٣	نقابة المهندسين الزراعيين
٦	أمانة عمان الكبرى	١٤	النقابة العامة لتجار المواد الغذائية
٧	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	١٥	غرفة تجارة عمان
٨	غرفة صناعة عمان	١٦	المؤسسة التعاونية الأردنية

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

لمخة/ مدير مديرية التفتيش
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية
٢٠٢٥/٨/٣

بطاقة تصويت

[illegible]



DJS 1831:2025

Second draft

Second edition

٢٠٢٥/١٨٣١ ع ٤

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

الحبوب والبقول ومنتجاتها – حبوب الشوفان

Cereals, pulses and derived products – Oats grains

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات، 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 التقييسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- الاشتراطات
٥	٥- الملوثات
٥	٦- طرق أخذ العينات والمختبرات
٥	٧- التعبئة والنقل والتخزين
٦	٨- بطاقة البيان
٦	المراجع

المجداول

٤	الجدول ١ - المعايير الميكروبية لحبوب الشوفان
---	--

هذا الموصف القياسي الأردني بديلة لنفس الموصف القياسي الأردني الصادرة عام ٢٠٠٨ وتحل محلها. لا يجوز الرجوع إليه كموصف قياسي أرمنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

تعتبر هذه الموصف القياسي الأردني بديلة لنفس الموصف القياسي الأردني الصادرة عام ٢٠٠٨ 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 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 للحبوب والبقول ومنتجاتها ٢٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ١٨٣١/٢٠٠٨ الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها - الشوفان ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ١٨٣١/٢٠٢٥ الخاص بالحبوب والبقول ومنتجاتها - حبوب الشوفان، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ١٨٣١/٢٠٢٥، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

مختبر والتبيل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

الحبوب والبقول ومنتجاتها - حبوب الشوفان

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها بحبوب الشوفان الجاهزة للتصنيع والمعدة للاستهلاك البشري، ولا تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية الشوفان المقشور من الصنف *Avena nuda*.

٢- أطر المراجع التقيسية

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة فتنطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات القياسية تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣١، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية الممددة الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية للقواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء الحدود القصوى لمبقيات المبيدات والمتبقيات 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.
- 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.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاته.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

حبوب الشوفان

الحبوب من الصنفين *Avena sativa* و *Avena byzantina*

٣-٣

حبوب الشوفان البري

حبوب الشوفان من الصنفين *Avena fatua* أو *Avena sterilis*

٣-٣

الحبوب الأخرى الصالحة للأكل

حبوب المحاصيل الأخرى سواء كانت كاملة أو أجزاء بحيث يمكن التعرف عليها

٤-٣

البذور السامة

البذور التي قد تشكل خطراً على صحة الإنسان وأي بذور أخرى معروفة بأنها ضارة مثل:

Crotalaria (*Crotalaria* spp.)

Corn cockle (*Agrostemma githago* L.)

Castor bean (*Ricinus communis* L.)

Jimson weed (*Datura* spp.)

٥-٣

الأرجوت

مادة جافة يفرزها الفطر *Claviceps purpurea* تتصلب لتكون مادة صلبة داكنة اللون تسمى (Sclerotium)

٦-٣

القذارة (filth)

الشوائب حيوانية المنشأ بما فيها الحشرات الميتة

٧-٣

المواد الغريبة العضوية

مكونات عضوية مختلفة عن الحبوب الصالحة للأكل، مثل: البذور الغريبة، قطع سيقان النباتات، وغيرها

٨-٣

المواد الغريبة غير العضوية

مكونات غير عضوية، مثل: الحجارة والغبار، إلخ

٩-٣

الحبوب التالفة

حبوب الشوفان الكاملة أو أجزاءها التي يظهر فيها التلف المرئي بفعل الرطوبة أو الطقس أو الأمراض أو الحشرات أو الحرارة أو التخمر أو الأعفان أو الإنبات أو غيرها

١٠-٣

الحبوب المقشورة

حبوب الشوفان التي فقدت القشرة الخارجية

١١-٣

الحبوب المكسورة

حبوب الشوفان التي تعرضت للكسر بأي حجم

١٢-٣

الحبوب المنخورة

حبوب الشوفان التي يظهر فيها أنفاق أو فجوات بفعل الحشرات

١٣-٣

الوزن النوعي للشوفان

وزن حجم مئة لتر من الشوفان معبراً عنه بالكيلوغرام لكل هكتولتراً

١٤-٣

المواد الغريبة

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

٤- الاشتراطات

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

٢-١-٤ ٢- تكون الحبوب سليمة وجافة ونظيفة وملائمة للتصنيع الغذائي.

٣-١-٤ ٣- يخلو من النكهات والروائح الغريبة.

٤-١-٤ ٤- يخلو من الحشرات الحية والسوس.

٥-١-٤ ٥- يخلو من البذور السامة بالكميات التي قد تسبب خطراً على الصحة.

- ٤-١-٦ لا يزيد محتوى الرطوبة على ١٤ ٪.
- ٤-١-٧ لا تزيد نسبة حبوب الشوفان البري على ٠,٢ ٪.
- ٤-١-٨ لا تزيد نسبة حبوب المحاصيل الأخرى الصالحة للأكل على ٣ ٪.
- ٤-١-٩ لا تزيد نسبة الأرجوت على ٠,٠٥ ٪.
- ٤-١-١٠ لا تزيد نسبة الشوائب العضوية الحيوانية على ٠,١ ٪.
- ٤-١-١١ لا تزيد نسبة الشوائب العضوية النباتية على ١,٥ ٪.
- ٤-١-١٢ لا تزيد نسبة الشوائب غير العضوية على ٠,٥ ٪.
- ٤-١-١٣ لا تزيد نسبة الحبوب التالفة على ٣ ٪.
- ٤-١-١٤ لا تزيد نسبة الحبوب المقشورة والحبوب المكسورة على ٥ ٪.
- ٤-١-١٥ لا تزيد نسبة الحبوب المنخورة على ٠,٥ ٪.
- ٤-١-١٦ لا يقل الوزن النوعي عن ٤٦ كيلوغرام لكل هكتولتر.
- ٤-١-١٧ تخلو من الأعفان الظاهرة للعين المجردة.

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

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

الجدول ١ - المعايير الميكروبية لحبوب الشوفان

الأحياء الدقيقة	العينات		الحد الميكروبي	
	ع (٢)	ق (٣)	م (٤)	ص (٥)
الأعفان	٥	٢	١٠	١٠
المولونيا	٥	٠	٠	-

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 المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة للمواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير الميكروبية.

CFU: Colony Forming Unit.

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

(٣) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (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).

٥- الملوثات

- ٥-١ 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.
- ٥-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦- طرق أخذ العينات والفحص

٦-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات بحسب 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 بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٦-٢ طرق فحص العينات

- ٦-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
- ٦-٢-٢ 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.

٧- التعبئة والنقل والتخزين

- يجب توافر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بحيث:
- ٧-١ 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 ٢١٣٢.
- ٧-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.
- ٧-٣ 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 نهائياً في فترات الرطوبة.
- ٧-٤ يجب في عبوات تحفظ جودته الصحية والتغذوية والتصنيعية والحسية.
- ٧-٥ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٨- بطاقة البيان

إضافةً 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:

٨-١ اسم المنتج: "حبوب الشوفان غير المقشور".

٨-٢ في حال التعبئة السائبة، يجب أن توضع المعلومات الخاصة ببطاقة البيان على الحاويات أو ترفق في وثائق مصاحبة، ما عدا اسم المنتج ورقم الدفعة واسم وعنوان الصانع أو المعبيء فيجب أن تظهر على الحاويات، ويمكن أن يستبدل اسم وعنوان الصانع أو المعبيء ورقم الدفعة بعلامة معروفة توضع على الحاويات بحيث تُعرف بوضوح في الوثائق المصاحبة للشحنة. ٨-٣ سنة الحصاد.

٨-٤ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٨-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، عند استخدام الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.

٨-٦ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٠١/٩٩٥/٢٠١، الشوفان.

- المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠١٥، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

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