غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE
التاريخ: ٢٠٢٦/١١/١٩
رقم الوارد: ٤١٢٣

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م / عام / 23928
التاريخ: 08 / 06 / 1448 هـ
الموافق: 19 / 11 / 2026 م

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

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٦/٢٤٣١)، الخاص بالخضار والفواكه ومنتجاتهما - الملوخية الخضراء المجمدة، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للخضار والفواكه ومنتجاتهما (١٥).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا بردكم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علما بأن عدم الرد خلال هذه المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

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 ٢
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية – حلى هنداوي
غدير – ٢٠٢٦/١١/١٧

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م / علم / 23928
التاريخ: 08 / 06 / 1448 هـ
الموافق: 19 / 11 / 2026 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: الخضار والفواكه ومنتجاتهما - الملوخية الخضراء المجمدة

أمين اللجنة الفنية: حلى الهنداوي

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها			
الرقم	الجهة	الرقم	الجهة
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	١٠	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك
٢	وزارة الزراعة - مديرية التسويق الزراعي	١١	المؤسسة العامة للغذاء والدواء
٣	الجمعية العلمية الملكية	١٢	نقابة تجار المواد الغذائية
٤	الجامعة الأردنية / كلية الزراعة	١٣	غرفة تجارة الأردن
٥	جامعة البلقاء التطبيقية / المركز / كلية الزراعة التكنولوجية	١٤	غرفة تجارة عمان
٦	هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة الأردنية/ الجيش العربي / المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	١٥	غرفة صناعة الأردن
٧	أمانة عمان الكبرى / دائرة الرقابة الصحية	١٦	غرفة صناعة عمان
٨	الجمعية الأردنية لمصدري ومنتجي الخضار والفواكه	١٧	نقابة المهندسين الزراعيين
٩	المركز الوطني للبحوث الزراعية		

المدير العام بالوكالة

م. وفاء يوسف المومني

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية – حلى هنداوي
غدير – ٢٠٢٦/١١/١٧

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

بطاقة تصويت

رقم المشروع: ٢٠٢٦/٢٤٣١	عنوان المشروع: الخضار والفواكه ومنتجاتهما ـ الملوخية الخضراء المجمدة
اسم اللجنة الفنية: الخضار والفواكه ومنتجاتهما	أمين اللجنة الفنية: م. حلى الهنداوي
تاريخ التعميم: ٢٠٢٦/١١/١٨	آخر موعد للرد:٢٠٢٧/١/١٨

الرقم	نوع الملاحظة			الملاحظة *	التعديل المقترح	رأي اللجنة الفنية
	عامة	فنية	هيكلية وصياغية			

النتيجة النهائية للتصويت:

☐ موافقة (لا توجد ملاحظات).

☐ موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء.

☐ عدم موافقة للأسباب الفنية المرفقة، والتي عند زوالها ينقلب التصويت إلى موافقة.

* يرجى تزويدنا بالمراجع التي اعتمد عليها في حالة وجود ملاحظات.

الجهة القائمة بالتصويت:	التاريخ:
اسم الشخص المسؤول:	

مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٦/٢٤٣١	**تاريخ التعميم:** ٢٠٢٦/١١/١٨
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للخضار والفواكه ومنتجاتها – الملوخية الخضراء المجمدة	**آخر موعد للرد:** ٢٠٢٧/١/١٨
سكرتير اللجنة الفنية: م. حلى الهنداوي	

مشروع تصويت

(تعديل)

الخضار والفواكه ومنتجاتهما ـ الملوخية الخضراء المجمدة

Vegetables, fruits and their derived products – Frozen green moulokhiah

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.

DJS 2431:2026
Second draft
First edition

ع ت ٢٠٢٦/٢٤٣١
النسخة الثانية
الإصدار الأول

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي و الملاحظات فيه عرضة للتغيير و التبديل، و لا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

مشروع مبدئي

(إعداد)

الخضار والفواكه ومنتجاتهما ـ الملوخية الخضراء المجمدة

Vegetables, fruits and their derived products – Frozen green moulokhiah

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١- المجال ١

٢- المراجع التقييسية ١

٣- المصطلحات والتعاريف ٢

٤- الاشتراطات ٢

٥- المضافات الغذائية ٢

٦- الملوثات ٣

٧- طرق الفحص وأخذ العينات ٣

٨- التعبئة والنقل والتخزين ٣

٩- بطاقة البيان ٣

المصطلحات ٤

المراجع ٤

الجدول ١ الحدود الميكروبية المسموح بها في الملوخية الخضراء المجمدة

الجدول

بها..... ٤

هذه الوثيقة ملك للمواصفة القياسية السورية وتم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهي غير صالحة للتنزيل والتداول، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أو فنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

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.

تتم 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، قامت اللجنة الفنية الدائمة للخضار والفواكه ومنتجاتها ١٥ بدراسة مشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٢٤٣١ الخاص **بالخضار والفواكه ومنتجاتها ــ الملوخية الخضراء المجمدة**، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٢٤٣١، وذلك استناداً للمادة (١٠) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لسنة ٢٠٠٠ وتعديلاته.

هذه الوثيقة هي مشروع تم توزيعه من أجل الرأي والملاحظات وقد تخضع للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

* قيد التعديل.

الخضار والفواكه ومنتجاتها ــ الملوخية الخضراء المجمدة

١- المجال

تخص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها بالملوخية الخضراء المجمدة.

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 (متضمنةً أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٨٤، مواد التعبئة والتغليف ــ مواد التعبئة والتغليف وعملية نقل الفواكه والخضار الطازجة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية ــ معايير الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٣٢، الخضار والفواكه ومنتجاتها ــ طرق أخذ عينات الخضار والفواكه المعدة لفحص الأثر المتبقي من المبيدات.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية ــ القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٢٣٩، الخضار والفواكه ومنتجاتها ــ طرق أخذ عينات الخضار والفواكه الطازجة.
- 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 المعدّة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدّة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.

هذه الوثيقة مشروع تم تعميمه لإبداء الرأي عليه ولا يجوز اعتماده كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية يستخدم المصطلح والتعريف الوارد أدناه:

٣-١

الملوخية الخضراء المجمدة

المنتج الغذائي من حفظ أوراق الملوخية الخضراء بعد تجهيزها وغسلها غسلاً جيداً وازالة الأوراق المصفرة والمواد الغريبة ثم سلقها وفرمها وتجميدها سريعاً على درجة حرارة لا تقل عن -٣٠°س بحيث تكون درجة حرارة المنتج في المركز الحراري -١٨°س.

٣-٢

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 والصحيّة الجيدة

٤- الاشتراطات

٤-١ الاشتراطات القياسية

٤-١-١ أن تكون الملوخية ذات أوراق خضراء خالية من الأوراق الصفراء.

٤-١-٢ خالية من المواد الغريبة.

٤-١-٣ خاليةً من أي آثار للعفن الظاهري والتلف.

٤-١-٤ خاليةً من الحشرات وأجزائها والآفات.

٤-١-٥ أن تكون نتيجة اختبار إنزيمي الكتاليز والبيروكسيديز سلبية.

٤-١-٦ ألا يعاد تجميد المنتج بعد ذوبانه.

٤-١-٧ ألا تزيد نسبة الرماد الكلي على ١,٥٪ (محسوباً على الوزن الرطب).

٤-١-٨ ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,١٥٪ (محسوباً على الوزن الرطب).

٤-٢ الاشتراطات الصحية

٤-٢-١ أن يتم تحضير المنتج النهائي وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

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

هذه الوثيقة مشروع تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات فيه عرضة للتغيير والتعديل ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية اردنية الا بعد اعتماده من قبل مجلس الادارة

الجدول ١ــ الحدود الميكروبية المسموح بها في الملوخية الخضراء المجمدة

الأحياء الدقيقة		العينات		الحد الميكروبي	
				وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) [أ] /غرام	
		ع[ب]	ق[ج]	م[د]	ص[هـ]
الاشريكية القولونية	Ecoli	٥	٢	10^2	10^3
سالمونيلا	*Salmonella*	٥	صفر	خالية في ٢٥ غ	

[أ] CFU: Colony Forming Unit

[ب] ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

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

[د] م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

[هـ] ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألاّ 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 المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

٥- المضافات الغذائية

لا يسمح بإضافة المضافات الغذائية على هذا المنتج.

٦- الملوثات

٦-١ يجب ألّا 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 أحد الملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٦-٢ يجب ألّا تزيد نسب متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٧- طرق أخذ العينات والفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

٧-١-١ يتم أخذ العينات وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ١٢٣٩.

٧-١-٢ يتم أخذ العينات لفحص متبقيات المبيدات وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٣٢.

هذه الوثيقة ... بكر ... ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

٧-٢ طرق الفحص

يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبُّت والتحقُّق لها.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توافر الشروط الآتية عند تعبئة ونقل وتخزين الملوخية الخضراء المجمدة بحيث:

٨-١ تتم التعبئة في عبواتٍ نظيفةٍ وسليمةٍ ومناسبةٍ تحفظها من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصها الطبيعية أثناء النقل والتخزين، وذلك وفقاً للمتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و٢١٣١ و٢١٣٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٨٤.

٨-٢ يخزن المنتج على درجة حرارة -١٨°س بشرط ألّا تزيد درجة الحرارة أثناء النقل على -١٠°س اذا كانت مدة النقل لا تزيد على اسبوع وإذا زادت عن هذه المدة يكون النقل على درجة حرارة -١٨°س مع المحافظة على المنتج في حالة مجمدة لحين وصوله للمستهلك ومعامل التحاليل بشرط عدم إعادة تجميده.

٩- 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:

٩-١ اسم المنتج: ملوخية مجمدة .

٩-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المصطلحات

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تحمل المصطلحات العربية المذكورة أدناه المعنى للمصطلحات الإنجليزية المقابلة لها:

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الإنجليزي
٧-٢	تثبت	validation
٧-٢	تحقق	verification

المراجع

- المواصفة القياسية المصرية م ق م : ٢٠٠٥/١٦٨١ الملوخية الخضراء المجمدة.

- المواصفة القياسية السورية م ق س ٢١٧٩/٢٠٢٥ الاشتراطات الخاصة بالاحياء الدقيقة الواجب تحققها في المنتجات الغذائية.

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