



الرقم: م / عام / 17530

التاريخ: 17 / 03 / 1447 هـ

الموافق: 10 / 09 / 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 المواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٥/٦٩٣) الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - لبان المضغ (العلك)، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر رقم (٤١).

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. عيبر بركات الزهير

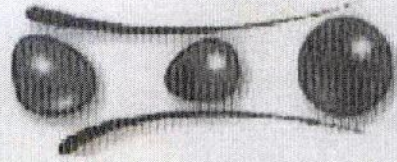
المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت



مدير مديرية التقييس
رئيس قسم الصناعات الغذائية
رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ م. احمد الشبلي
رنا- ٢٠٢٥/٩/١٠

بطاقة تصويت

[illegible]



DJS 693:2025

Second draft

Sixth edition

ع ٢٠٢٥/٦٩٣

النسخة الثانية

الإصدار السادس

مشروع تصويت

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر - لبان المضغ (العلك)

Sugar and sugar products – chewing gum

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

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

الجداول

- الجدول ١ - الحدود الميكروبية للبان المضغ (العلك) ٤

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 فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٧/٦٩٣ الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - لبنان المضغ (العلك) ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٦٩٣ الخاص بالسكر ومنتجات السكر - لبنان المضغ (العلك)، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/٦٩٣، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

السكر ومنتجات السكر - لبان المضغ (العلك)

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بلبان المضغ (العلك) بأنواعه الجاهزة للعلك، العلك المخل (العادي والنافخ)، والعلك الخالي من السكر ولا تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية العلك الخام.

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 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 التنويهات الغذائية الصحية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٧٧٨، السكر ومنتجات السكر - طرق فحص لبان المضغ (العلك).
 - 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 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 بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

العلك المحلاة

المنتج المصنع أساساً من العلك الخام وبإضافة نوع واحد أو أكثر من السكريات والمنكهات والمضافات الغذائية الأخرى المسموح بها الذي تمت معاملته بالحرارة لتسهيل تشكيله إلى أشكال مختلفة (كالشرائح، الحبات، ... إلخ)، المغطاة أو غير المغطاة

٢-٣

العلك الحالية من السكر

كما هو وارد في البند ١-٣ بدون إضافة السكريات الطبيعية

٣-٣

العلك الخام

(العلك الأساس)

المادة المطاطية الطبيعية أو الاصطناعية غير الضارة بالصحة المسموح باستخدامها في الصناعات الغذائية

٤-٣

العلك النافخة

(علك الفقاعات)

علك تحتوي على أساس علك قوي ومرن بما يكفي للتمدد وتشكيل فقاعات عند ملئها بالهواء من خلال الفم

٥-٣

المواد الغريبة

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

٤- الاشتراطات

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-١-٤ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٢-١-٤ تكون المواد الداخلة في تصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٣-١-٤ لا تقل نسبة العلك الخام عن ١٤ ٪ للعلك النافخ وعن ١٢,٥ ٪ للأنواع الأخرى.

٤-١-٤ لا يزيد نسبة الرطوبة على ١٠ ٪ (باستثناء المنتجات المحشوة بمركز عصير الفاكهة أو ما بمثله فيكون محتوى محتوى الرطوبة لا يزيد على ١٥ ٪).

٥-١-٤ لا تزيد محتوى السكريات على ٧٠ ٪ للعلك العادية وعلى ٦٠ ٪ للعلك النافخة.

٦-١-٤ يخلو من أية رائحة وطعم غريبين.

٧-١-٤ يخلو من الأتربة والمواد الغريبة.

٨-١-٤ يكون سهل المضغ وليناً وذا قوام متجانس ومتناسك.

٩-١-٤ لا تزيد نسبة المواد المزلقة (الملينة) على العلك الخام على ٠,١ ٪.

١٠-١-٤ لا يكون المنتج ملتصقاً بالغلاف أو غير متجانس القوام (رملي) أو رخواً أو لزجاً أو جافاً شديد الصلابة.

١١-١-٤ لا تزيد نسبة القطع المكسورة والمهشمة والمعيبة على ٥ ٪ بالوزن.

٢-٤ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

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

الجدول ١ - الحدود الميكروبية لللبان المضغ (العلك)

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / غرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	ع (ب)	ق (ج)	
ص (د)	م (د)		
٢١٠	٢١٠×٥	١	خمائر وأعفان
خالية في عينة ٢٥ غ		٥	السالمونيلا

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.

Colony Forming Unit : CFU^(١)

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

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

(د) م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

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

٥- المكونات

٥-١ المكونات الأساسية

- العلك الأساس (الخام).

- السكريات مثل: سكر القصب (السكروز) والجلوكوز السائل وعسل النحل والديس واللاكتوز والفركتوز والسكر المحول.

٥-٢ المكونات الاختيارية

يسمح بإضافة المكونات الاختيارية التالية:

- التوابل مثل: الزنجبيل، الزعفران، القرفة، حب الهال، النعنع أو أي توابل أخرى مسموح بها.

- الشوكولاتة ومنتجات الكاكاو ومستخلصات القهوة والشاي والحليب ومنتجاته.

٦- المضافات الغذائية

٦-١ يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٦-٢ يسمح باستخدام المحليات الصناعية وحسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧- الملوثات

- ٧-١ 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.
- ٧-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.
- ٧-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٨- طرق أخذ العينات والفحص

٨-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب 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 لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٨-٢ طرق فحص العينات

٨-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها، ويمكن الاسترشاد بالمواصفة القياسية الأردنية طرق فحص لبان المضغ ١٧٧٨، وفي حالات الاحتكام تستخدم طريقة الفحص لبان المضغ ١٧٧٨.

٨-٢-٢ 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، ويتم إعادة فحص المنتج بفحص 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.

٩- التعبئة والنقل والتخزين

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

- ٩-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٩-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.
- ٩-٣ 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.

١٠- بطاقة البيان

إضافة 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:

١٠-١ كتابة اسم المنتج (العلك المحلاة، العلك الخالية من السكر، العلك النافخة إلخ).

١٠-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

١٠-٣ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهاات الغذائية والصحية.

١٠-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٦/٧٠٩، لبان المضغ (العلك).

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

- المواصفة القياسية السورية ٢٠٢٤/٣١٦، العلك المحلى.

- المواصفة القياسية الهندية ٢٠١٨/٦٧٤٧، لبان المضغ - المواصفات.