



الرقم: م / عام / 19368

التاريخ: 14 / 04 / 1447 هـ

الموافق: 2025 / 10 / 07 م

معالي

عطوفة

سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عظوفتكم/ 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 (٢٠٢٥/٢٤) الخاصة بـ "الخضار والفواكه ومنتجاتهما. البندورة الطازجة"، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للخضار والفواكه ومنتجاتهما رقم (١٥).

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

المديح العام

م. عیبر برکات الزہیر

المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة / مدير مديرية التقييس
نسخة / رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة / رئيس قسم فحص ومعالجة المواصفات
نسخة / أمين اللجنة الفنية - م. أربع قطبشات
أق / ياع
٢٠٢٥/١٠/٥



بطاقة تصويت

النتيجة النهائية للتصويت:

☐ موافقة (لا توجد ملاحظات).

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

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

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

الجهة القائمة بالتصويت:

التاريخ:

اسم الشخص المصقول:



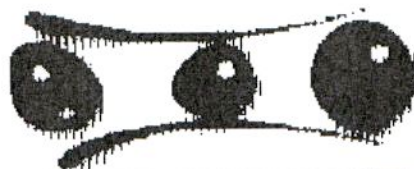
مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٥/٨٣٣	تاريخ التعميم: ٢٠٢٥/١٠/٥
اسم اللجنة الفنية: الخضار والفواكه ومنتجاتهما رقم (١٥)	آخر موعد للرد: ٢٠٢٥/١٢/٥
أمين اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات	

مشروع تصويت
(تعديل)

الخضار والفواكه ومنتجاتهما – البندورة الطازجة

Vegetables, fruits and their derived products – Fresh tomato

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



مشروع تصويت (تعديل)

الخضار والفواكه ومنتجاتهما – البندورة الطازجة

Vegetables, fruits and their derived products – Fresh tomato

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

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

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

المحتويات

المقدمة

١	١ - المجال
١	٢ - المراجع القياسية
٢	٣ - المصطلح والتعريف
٢	٤ - الاختصاصات
٣	٥ - التدريب
٤	٦ - التحجيم
٥	٧ - التجاوزات
٦	٨ - الملوثات
٦	٩ - طرق أخذ العينات والفحص
٦	١٠ - التعبئة والنقل والتخزين
٧	١١ - بطاقة البيان
٧	المراجع

الجداول

٥	الجدول ١ - تحديد حجم ثمار البندورة بقياس القطر
---	--

هذا المشروع تم توقيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٩ وتحل محلها.

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توقيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية 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 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 تميم 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 للخضار والفواكه ومنتجاتهما ١٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٩/٢٤ الخاصة بالخضار والفواكه ومنتجاتهما – البندورة الطازجة ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٢٤ الخاص بالخضار والفواكه ومنتجاتهما – البندورة الطازجة، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كمواصفة قياسية أردنية وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

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

* قيد التعديل.

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

الخضار والفواكه ومنتجاتهما — البندورة الطازجة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في ثمار البندورة الطازجة، ولا تشمل ثمار البندورة المعدة للتصنيع.

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 للملوثات في الأغذية وتعديلاته.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٨٤، مواد التعبئة والتغليف لمنتجات الخضار والفواكه والخضار الطازجة.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية — مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٣٢، الخضار والفواكه ومنتجاتها — طرق أخذ عينات الخضار والفواكه المعدة لفحص الأثر المتبقي من المبيدات.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية — القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٢٣٩، الخضار والفواكه ومنتجاتها — طرق أخذ عينات الخضار والفواكه الطازجة.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٦٨١، الخضار والفواكه ومنتجاتها — القاعدة الفنية للخضار والفواكه الطازجة.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية — الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية خلال.
 - 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.

٣- المصطلح والتعريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية يستخدم المصطلح والتعريف الواردة أدناه:

١-٣

ثمار البندورة

ثمار من أصناف مختلفة من نوع *Solanum lycopersicum* L. والتي تقدم طازجة للمستهلك بعد التجهيز والتعبئة، ويمكن تصنيف ثمار البندورة إلى أربعة أصناف تجارية:

- المستديرة.

- المضلعة.

- المستطيلة أو البلحية أو الممدودة.

- الكرزية/أصناف مختلفة.

- العنقودية.

٤ - الاشتراطات

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية الآتية في ثمار البندورة الطازجة مع الأخذ بالاعتبار التجاوزات المسموح بها لكل درجة من الدرجات والمذكورة في البند ٥ بحيث تكون:

١-١-٤ سليمة.

٢-١-٤ مكتملة النمو ودرجة نضج مناسبة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول لضمان وصولها بشكل ملائم إلى الجهة المقصودة.

٣-١-٤ خالية من أي آثار للعفن والتلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري.

٤-١-٤ طازجة في مظهرها.

٥-١-٤ خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية الظاهرة على السطح، باستثناء التكثف الناتج بعد تخزينها من التخزين البارد.

٦-١-٤ خالية عملياً من الآفات والأضرار التي تسببها وتؤثر على المظهر العام للمنتج.

٧-١-٤ خالية من أي رائحة و/أو طعم غريبين.

٨-١-٤ نظيفة، خالية عملياً من أي مواد غريبة مرئية.

٩-١-٤ السيقان طازجة ونظيفة وخالية من جميع الأوراق وأي مواد غريبة مرئية، في حال ثمار البندورة العنقودية.

١٠-١-٤ لا يزيد طول العنق في حال وجوده عن ٢,٥ سم.

١١-١-٤ خالية من الأضرار الناتجة عن التبريد والتجميد.

١٢-١-٤ مطابقة لكافة المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٤-١-٤ الاشتراطات الصحية

يجب أن يتم تحضير وتداول ثمار البندورة الطازجة وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٥ - التدرج

تدرج ثمار البندورة إلى ثلاث فئات معرفتها معرفة كما يلي:

١-٥ الدرجة الممتازة

١-١-٥ يجب أن تكون ثمار البندورة في هذه الدرجة ذات جودة عالية، صلبة، ومميزة للصف من حيث الشكل والنضج والمظهر.

٢-١-٥ يجب أن تكون الثمار متماثلة في الحجم واللون ودرجة النضج، وأن يكون لون الثمار وفقاً لحالة نضجها.

٣-١-٥ يجب أن تخلو الثمار من البقع الخضراء والعيوب الظاهرية الأخرى باستثناء العيوب السطحية الطفيفة جداً والتي لا تؤثر على المظهر الخارجي للمنتج وجودته وعرضه في العبوة.

٤-١-٥ يجب أن تخلو الثمار من الإصابات المرضية والحشرية.

٢-٥ الدرجة الأولى

١-٢-٥ يجب أن تكون الثمار في هذه الدرجة صلبة نوعاً ما ومميزة للصف من حيث الشكل والنضج والمظهر.

٢-٢-٥ يجب أن تكون الثمار متماثلة في الحجم، وأن تكون خالية من الشقوق والبقع الخضراء الظاهرة للعيان، ويسمح بوجود عيوب سطحية طفيفة بشرط ألا تؤثر على المظهر الخارجي للمنتج وجودته وعرضه في العبوة وهي:

١-٢-٢-٥ عيب طفيف في الشكل والنمو.

٢-٢-٢-٥ عيب طفيف في اللون.

٣-٢-٢-٥ عيوب طفيفة على سطح الثمرة (القشرة).

٤-٢-٢-٥ رضوض طفيفة جداً.

٣-٢-٥ يسمح بما يلي في ثمار البندورة المصنعة:

١-٣-٢-٥ تشققات سطحية ملتزمة لا يزيد طولها على ١ سم.

٢-٣-٢-٥ قليل من التواءات.

٥-٢-٣ وجود سرة صغيرة ولكنها ليست متصلة.

٥-٢-٣-٤ ألا يزيد التصلب على ١ سم^١ في منطقة عنق الثمرة.

٥-٢-٣-٥ وجود آثار جروح أو ندب طولية في الطرف الزهري للثمرة على ألا يزيد طولها على ثلثي أكبر قطر للثمرة.

٥-٢-٤ يجب ألا تزيد نسبة مظهر الإصابة بالآفات الحشرية والمرضية على ٢ %.

٥-٢-٥ يجب ألا تصل هذه العيوب في أي حالة إلى لب الثمرة.

٥-٣ الدرجة الثانية

٥-٣-١ تحتوي هذه الدرجة على الثمار التي لا تستوفي الحد الأدنى من المتطلبات المحددة في الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات القياسية من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٥-٣-٢ يجب أن تكون الثمار في هذه الدرجة صلبة نوعاً ما (قد تكون أقل صلابة من تلك في الدرجة الأولى) وألا تحتوي على شقوق غير ملتزمة.

٥-٣-٣ يسمح بوجود العيوب الآتية بشرط ألا تؤثر على المظهر الخارجي للمنتج وجودته وطريقة عرضه في العبوة وهي:

٥-٣-٣-١ عيوب في الشكل والنمو واللون.

٥-٣-٣-٢ عيوب في القشرة أو رضوض على ألا تؤثر فعلياً على الثمرة.

٥-٣-٣-٣ شقوق ملتزمة على ألا يزيد طولها على ٣ سم للثمار المستديرة والمضلعة والممدودة.

٥-٣-٤ يسمح بما يلي في ثمار البندورة المضلعة:

٥-٣-٤-١ وجود التواءات أكثر مما هو مسموح به في الدرجة الأولى لكن ليس لحد الشوه.

٥-٣-٤-٢ وجود سرة واحدة.

٥-٣-٤-٣ ألا يزيد التصلب على ٢ سم^٢ في منطقة عنق الثمرة.

٥-٣-٤-٤ وجود آثار جروح أو ندب طولية في الطرف الزهري للثمرة.

٥-٣-٥ يجب ألا تزيد نسبة مظهر الإصابة بالآفات الحشرية والمرضية على ٥ %.

٥-٣-٦ يجب ألا تصل هذه العيوب في أي حالة إلى لب الثمرة.

٦- التحجيم

٦-١ عند قياس الحجم بحسب القطر، فإنه يتحدد بقياس قطر أكبر مقطع عرضي للثمرة، مع الأخذ بالاعتبار بأنه لا يطبق قياس الحجم على ثمار البندورة العنقودية، بالإضافة إلى أن تطبيقه لا يعد إلزامي في كل من الحالات التالية: (ثمار الدرجة الثانية، ثمار البندورة "الكرزية/أصناف مختلفة" التي يقل قطرها عن ٤٠ مم، ثمار البندورة "المضلعة" غير منتظمة الشكل).

٦-٢ يمكن تعجيم ثمار البندورة باستخدام أحد الخيارات التالية:

٦-٢-١ يتم تحديد حجم الثمار بقياس القطر، وذلك كما هو موضح في الجدول ١.

الجدول ١ - تحديد حجم ثمار البندورة بقياس القطر

رمز الحجم	القطر
١	٢٠ مم وأقل
٢	أكبر من ٢٠ مم لكن أقل أو يساوي ٢٥ مم
٣	أكبر من ٢٥ مم لكن أقل أو يساوي ٣٠ مم
٤	أكبر من ٣٠ مم لكن أقل أو يساوي ٣٥ مم
٥	أكبر من ٣٥ مم لكن أقل أو يساوي ٤٠ مم
٦	أكبر من ٤٠ مم لكن أقل أو يساوي ٤٧ مم
٧	أكبر من ٤٧ مم لكن أقل أو يساوي ٥٧ مم
٨	أكبر من ٥٧ مم لكن أقل أو يساوي ٦٧ مم
٩	أكبر من ٦٧ مم لكن أقل أو يساوي ٨٢ مم
١٠	أكبر من ٨٢ مم لكن أقل أو يساوي ١٠٢ مم
	أكبر من ١٠٢ مم

٦-٢-٢ يمكن تحديد الحجم وفقاً لأحكام التماثل الآتية، بحيث لا يزيد الفرق في القطر بين ثمار البندورة في نفس العبوة عن:

٦-٢-٢-١ ١٠ مم إذا كان قطر أصغر ثمرة (على النحو المبين على العبوة) أقل من ٥٠ مم.

٦-٢-٢-٢ ١٥ مم إذا كان قطر أصغر ثمرة (على النحو المبين على العبوة) يبلغ ٥٠ مم أو أكثر ولكنه أقل من ٧٠ مم.

٦-٢-٢-٣ ٢٠ مم إذا كان قطر أصغر ثمرة (على النحو المبين على العبوة) يبلغ ٧٠ مم أو أكثر ولكنه أقل من ١٠٠ مم.

٦-٢-٢-٤ لا يوجد حد للاختلاف في قطر الثمار التي تبلغ ١٠٠ مم أو أكثر.

٦-٢-٣ يجوز تحديد حجم ثمار البندورة بواسطة العدد أو القطر أو الوزن، تبعاً لأحكام تشريعات البلد المستورد.

٧- التجاوزات

٧-١ التجاوز في الجودة

٧-١-١ الدرجة الممتازة

يسمح بتجاوز لا يزيد على ٥ ٪ عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة

الأولى.

٧-١-٢ الدرجة الأولى

يسمح بتجاوز لا يزيد على ١٠ ٪ عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. أما في حالة ثمار البندورة العنقودية يسمح بتجاوز لا يزيد على ٥ ٪ عدداً أو وزناً من ثمار البندورة المفصولة عن الساق.

٧-١-٣ الدرجة الثانية

يسمح بتجاوز لا يزيد على ١٠ ٪ عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا حتى بمتطلبات الاشتراطات القياسية، على ألا تشمل أي ثمار مصابة بالتعفن أو الرضوض الظاهرة أو أي عيوب أخرى تجعلها غير صالحة للاستهلاك. أما في حالة ثمار البندورة العنقودية يسمح بتجاوز لا يزيد على ١٠ ٪ عدداً أو وزناً من ثمار البندورة المفصولة عن الساق.

٧-٢ التجاوز في الحجم

يسمح بتجاوز في الحجم لجميع الدرجات على ألا يزيد على ١٠ ٪ عدداً أو وزناً من الثمار بالزيادة أو النقصان عن الحجم المحدد على بطاقة البيان للعبوة.

٨- الملوثات

٨-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن أعلى ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٢، وفي حال عدم توفر بيانات عن أحد الملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٨-٢ يجب ألا تزيد نسب متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٩- طرق أخذ العينات والفحص

٩-١ طرق أخذ العينات

٩-١-١ يتم أخذ العينات وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ١٢٣٩.

٩-١-٢ يتم أخذ العينات لفحص متبقيات المبيدات وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٣٢.

٩-٢ طرق الفحص

يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

١٠ - التعبئة والنقل والتخزين

يجب توافر الشروط الآتية عند تعبئة ونقل وتخزين ثمار البندورة بحيث:

١٠-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة لحفظها من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصها الطبيعية أثناء النقل والتخزين، وذلك وفقاً للمتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢٠١٣٠ و ٢٠١٣١ و ٢٠١٣٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٨٤.

١٠-٢ تعبأ ثمار البندورة بطريقة تضمن الحماية الملائمة لها.

١٠-٣ تكون محتويات العبوة متماثلة وتشمل فقط ثمار البندورة من نفس المنشأ والصنف والنوع التجاري والجودة والحجم (إذا تم التحجيم).

١٠-٤ بالنسبة للمدرجة الممتازة والأولى يجب أن تكون الثمار متماثلة في النضج واللون، إضافة إلى أن أطوال ثمار البندورة البلحية يجب أن تكون متماثلة.

١٠-٥ يكون الجزء المرئي للعبوة ممثلاً لباقي محتويات العبوة.

١٠-٦ تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة مجدية ونظيفة ومن الأنواع التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية لثمار البندورة.

١٠-٧ عند استعمال الأختام أو الأوراق اللاصقة يجب أن تتوفر فيها مواصفات تجارية مسموح بها بشرط أن تكون الطباعة أو الأوراق اللاصقة قد استعمل فيها حبر أو صمغ غير سام ولا يبقى لها أثر عند الإزالة وذات صنف غذائي.

١٠-٨ تكون العبوات خالية من المواد الغريبة والروائح غير المرغوب فيها.

١٠-٩ 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.

١٠-١٠ يحزن المنتج عند درجة الحرارة القياسية الخاصة به.

١١ - بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٦٨١، يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية وبشكل واضح وغير قابل للإزالة ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

١١-١ اسم المنتج: "بندورة طازجة" والصنف التجاري إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.

١١-٢ بلد المنشأ.

١١-٣ منطقة الإنتاج (اختياري).

١١-٤ الدرجة كما هو وارد في البند ٥ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

- ١٩-٥ الحجم (إذا تم التحجيم) ، كما هو وارد في البند ٦ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.
١٩-٦ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٩٣/٢٠٠٨، الطماطم.
- اللائحة الفنية الخليجية ١٩٧٥/٢٠١٥، الطماطم "البندورة" الطازجة.
- UNECE Standard FFV-36/2017 concerning the marketing and commercial quality control of tomatoes.

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