



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية



الرقم: ٢٠٢٤-١٩٩٩

غرفة تجارة عمان  
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

التاريخ: ١٠ كانون الأول ٢٠٢٤

رقم الوارد: 4861

الرقم: م / علم / 27007

التاريخ: 1446 / 06 / 08 هـ

الموافق: 2024 / 12 / 10 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 تمهيدا لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٤/١٧٦٣) الخاصة بالمواصفة العامة للسكريات، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر رقم (٤١).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقاتنا 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  
م. عبير بركات الزهير

المرفقات : مشروع التصويت  
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس  
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية  
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات  
نسخة/ م. احمد الشبلي  
غدير - ٢٠٢٤/١٢/٨

المملكة الأردنية الهاشمية

هاتف: ٩٦٢٦٥٣-١٢٢٥٠ فاكس: ٩٦٢٦٥٣-١٢٤٩٠ ص.ب. ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن، الموقع الإلكتروني: www.ismo.gov.jo



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية



الهيئة العامة للمواصفات والمقاييس  
٢٠٢٤-١٩٩٩

الرقم: م / علم / 27007

التاريخ: 08 / 06 / 1446 هـ

الموافق: 10 / 12 / 2024 م

### تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: السكر ومنتجات السكر - المواصفة العامة للسكريات

أمين اللجنة الفنية: م. أحمد الشبلي

#### قائمة الجهات التي تم التصويت عليها

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

المدير العام  
م. عبيد بركات الزهير

نسخة/ مدير مديرية التقييم  
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية  
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات  
نسخة/ م. أحمد الشبلي  
غدهر - ٢٠٢٤/١٢/٨

الملكية الأردنية الهاشمية

هاتف: ٩٦٢٦٥٣٠١٢٢٥ + فاكس: ٩٦٢٦٥٣٠١٢٤٩ + ب. ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن، المصفاة الكدة وذ. www.ismo.gov.io





DJS 1763:2024

Second draft

Second edition

ع ت ٢٠٢٤/١٧٦٣

النسخة الثانية

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر - المواصفة العامة للسكريات

*Sugar and sugar products - General standard for sugars*

هذا الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه ابتداءً من تاريخ ١٥/١٠/٢٠٢٤م. يرجى تقديم ملاحظاتكم خلال فترة التصويت. عرض للتبني والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماد من قبل مجلس الإدارة.

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

## المحتويات

### المقدمة

- ١ - المجال ..... ١
- ٢ - المراجع التقييسية ..... ١
- ٣ - أنواع السكر ..... ٢
- ٤ - الاشتراطات ..... ٣
- ٥ - المضافات الغذائية ..... ٥
- ٦ - الملوثات ..... ٥
- ٧ - طرق أخذ العينات والفحص ..... ٤
- ٨ - التعبئة والنقل والتخزين ..... ٥
- ٩ - بطاقة البيان ..... ٦
- المرجع ..... ٦

### الجداول

- الجدول ١ - وصف أنواع السكر ..... ٢
- الجدول ٢ - الاشتراطات القياسية وعوامل الجودة ..... ٤

الجمهورية العربية السورية  
وزارة الزراعة والري والملاحة  
إدارة فحص الجودة والتعبئة والتصدير  
الدمشق  
الإصدار رقم ٢٠٠٧/٢٠٧  
المواصفة القياسية الأردنية  
الصادرة عام ٢٠٠٧  
وتحل محلها.

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٧ 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 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.

تم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً للدليل 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 ٢٠٠٧/١٧٦٣ الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - المواصفة العامة للسكريات ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٤/١٧٦٣ الخاص بالسكر ومنتجات السكر - المواصفة العامة للسكريات، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية. وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

على ضوء التقييم والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

## السكر ومنتجات السكر – المواصفة العامة للسكريات

### ١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالسكريات المعدة للاستهلاك البشري، وتشمل السكريات التي تستخدم كمكونات في المواد الغذائية والمباعة للمستهلك النهائي.

### 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 فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
  - التشريع الأوروبي ٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
  - 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 ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية - 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 الصناعية.

## ٣- أنواع السكر

يكون وصف أنواع السكر حسب ما هو وارد في الجدول ١.

## الجدول ١ - وصف أنواع السكر

نوع السكر	الوصف
السكر الأبيض المنقى	بلورات سكر نقيه بدرجة استقطاب لا تقل عن ٩٩,٧.
السكر الأبيض	بلورات سكر نقيه بدرجة استقطاب لا تقل عن ٩٩,٥.
السكر المطحون	سكر ابيض تم طحنه مع/أو بدون إضافة عوامل مانعة للتكتل.
السكر الأبيض الناعم	سكر أبيض ناعم نقي ورطب، يحتوي على سكرز وسكر محول بنسبة لا تقل عن ٩٧٪ كتلة/كتلة.
السكر البني الناعم	سكر بني فاتح إلى غامق اللون ناعم نقي ورطب، يحتوي على سكرز وسكر محول بنسبة لا تقل عن ٨٨٪ كتلة/كتلة.
الدكستروز المائي (أحادي ماء التبلور)	بلورات D جلوكوز النقيه التي تحتوي على جزء واحد من ماء التبلور، مع محتوى من D جلوكوز بنسبة لا تقل عن ٩٩,٥٪ كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة ومحتوى المواد الصلبة بنسبة لا تقل عن ٩٠,٠٪ كتلة/كتلة.
الدكستروز اللامائي	بلورات D جلوكوز النقيه بدون ماء التبلور، مع محتوى من D جلوكوز بنسبة لا تقل عن ٩٩,٥٪ كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة ومحتوى المواد الصلبة بنسبة لا تقل عن ٩٨,٠٪ كتلة/كتلة.
الدكستروز المطحون	دكستروز مائي أو لامائي أو مزيج منهما تم طحنه ناعماً مع أو بدون إضافة عوامل مانعة للتكتل.
شراب الجلوكوز	شراب مائي مركز ونقي يتكون من سكريات مغذيه يتم الحصول عليها من نشا و/أو أنيولين، ويحتوي على ما يعادل دكستروز بنسبة لا تقل عن ٢٠,٠٪ (مثلة بنسبة D جلوكوز على أساس المادة الجافة)، ويحتوي المواد الصلبة بنسبة لا تقل عن ٧٠,٠٪ كتلة/كتلة.
شراب الجلوكوز الخفيف	شراب جلوكوز تمت إزالة الماء منه بشكل جزئي بحيث لا تقل نسبة محتوى المواد الصلبة عن ٩٣,٠٪ كتلة/كتلة.
اللاكتوز	هو من مكونات الحليب الطبيعية ويتم الحصول عليه من مصّل الحليب، يحتوي على اللاكتوز اللامائي بنسبة لا تقل عن ٩٩,٠٪ كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة. قد يكون اللاكتوز لامائي أو مائي (يحتوي على جزء واحد من ماء التبلور) أو مزيج من الاثنين.
الفركتوز (ليفولوز)	بلورات سكر D فركتوز النقيه مع محتوى من الفركتوز بنسبة لا تقل عن ٩٨,٠٪ كتلة/كتلة ومحتوى جلوكوز لا يزيد على ٠,٥٪ كتلة/كتلة.
السكر الخام	سكرز نقي بشكل جزئي، والذي تمت بلورته من عصير القصب أو الشمندر السكري المنقى بشكل جزئي، بدون تنقيه أخرى، يمكن تجفيفه أو فرزه باستخدام الطرد المركزي وتنصف بأنها بلورات سكرز مغطاة بطبقة من مولاس القصب أو الشمندر السكري (البنجر)
(أ) الانبولين: عدة سكريات بسيطة مرتبطة مع بعض وهي تنتمي الى الكربوهيدرات مثل الفركتانز.	



## ٤- الاشتراطات

## ٤-١-١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

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

٤-١-١-٤-٣ يتميز باللون والطعم والنكهة الطبيعية الخاصة به.

٤-١-١-٤-٤ يخلو من التكتل وسهل الانسياب.

٤-١-١-٤-٥ يكون المسحوق نظيفاً وخالياً من المواد الغريبة

٤-١-١-٤-٦ تكون الاشتراطات القياسية كما هو في الجدول ٢ وبالنسب المحددة إزاء كل منها.

## الجدول ٢ - الاشتراطات القياسية وعوامل الجودة

الرقم الميلروجيني مخلول تركيزه ٪١٠	اللون مقدر بوحدة (ICUMSA) %	محتوى النشا %	نسبة الرطوبة %	محتوى السكر والسكر المخلول %	محتوى السكر المخلول %	رماد التوصيل %	الرماد المكثرت (%)	أنواع السكر
لا يوجد	$60 \geq$	لا يوجد	$(20,1) \geq$	لا يوجد	$0,04 \geq$	$0,04 \geq$	لا يوجد	السكر الأبيض اللينق
لا يوجد	$150 \geq$	لا يوجد	$0,1 \geq$	لا يوجد	$0,1 \geq$	$0,1 \geq$	لا يوجد	السكر الأبيض
لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$4,5 \geq$	$88,0 \leq$	$12,0 \geq$	لا يوجد	$3,5 \geq$	السكر البني الناعم
لا يوجد	$60 \geq$	لا يوجد	$3,0 \geq$	$97,0 \leq$	من ٠,٣ إلى ١٢,٠	$0,2 \geq$	لا يوجد	السكر الأبيض الناعم
لا يوجد	$60 \geq$	$5,0 \geq$	$(20,1) \geq$	لا يوجد	$0,04 \geq$	$0,04 \geq$	لا يوجد	السكر للطحون
لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$(50,25) \geq$	الدكتوروز المائي
لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$(50,25) \geq$	الدكتوروز اللامائي

## الجدول ٢ - الاشتراطات القياسية وعوامل الجودة (تتمة)

لا يوجد	لا يوجد	$\geq 0,0$	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 0,25$ (ع)	الدكتوروز المطحون
لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 1,0$ (ع)	شراب الجلوكوز
لا يوجد	لا يوجد لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 1,0$ (ع)	شراب الجلوكوز المحلى
من ٤,٥ الى ٧,٠	$\geq 30$	لا يوجد	$\geq 0,5$	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 0,1$	لا يوجد	الفركتوز
من ٤,٥ الى ٧,٠	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 6,0$ (ع)	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	$\geq 0,3$ (ع)	اللاكتوز

(أ) ICUMSA: International commission for uniform methods of sugar analysis \المجنة الدولية للطرق الموحدة لتحليل السكر.  
(ب) لا ينطبق على السكر الأبيض على شكل قطع او مكعبات على السكاكر البلورية أو على السكر الصخري او على السكر المطحون الذي أضيف إليه النشا.  
(ج) على أساس المادة الجافة/كتلة/كتلة.

## ٢-٤ الاشتراطات الصحية

يجب تحضير ومداولة المنتجات بناءً على البنود المناسبة من المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

## ٥-المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

## ٦- الملوثات

- ١-٦ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.  
٢-٦ 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 ٩١٥ وتعديلاتها.

## ٧- طرق أخذ العينات والفحص

## ١-٧ 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.

## ٧-٢ طرق فحص العينات

يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات الثبوت والتحقق لها.

## ٨- التعبئة والنقل والتخزين

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

٨-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف والرطوبة وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في المواصفات القياسية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

٨-٢ 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.

٨-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون مجيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها نهائياً في فترات الرطوبة.

## ٩- 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:

## ٩-١ اسم المنتج

٩-١-١ ينبغي أن يتوافق اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة البيان مع الوصف الوارد في الجدول - ١ من هذه المواصفة.

٩-١-٢ في حال الدكستروز المطحون تكون العبارة "الدكستروز المائي" أو "الدكستروز اللامائي" أو الاثنين كما هو مناسب مصاحباً للاسم.

٩-٢ عبارة توضح بأن شراب الجلوكوز يحتوي على الفركتوز، إذا كانت نسبة الفركتوز أعلى من ٥٪.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التوتيهات الغذائية والصحية.

٩-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، عند التوتيه عن العناصر الغذائية.

## ٩-٦ قائمة المكونات

ينبغي ذكر وجود النشا والكمية الموجودة في المنتج على بطاقة البيان أو على حاويات مسحوق السكر أو مسحوق الدكستروز.

## المصطلحات

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

المقابل الإنجليزي	المصطلح العربي	البند
Dextrose monohydrate	الدكستروز اللامائي	٣
Dextrose anhydrous	الدكستروز المائي	٣
Powdered dextrose	الدكستروز المطحون	٣
White sugar	السكر الأبيض المنقى	٣
Mill cane sugar	السكر الأبيض	٣
Soft white sugar	السكر الأبيض الناعم	٣
Soft brown sugar	السكر البني الناعم	٣
Raw cane sugar	سكر القصب الخام	٣
Powdered sugar	السكر المطحون	٣
Glucose syrup	شراب الجلوكوز	٣
Dried glucose syrup	شراب الجلوكوز المجفف	٣
Fructose	الفركتوز	٣
Lactose	اللاكتوز	٣
Sugar beet	الشمندر السكري	٣

المرجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٩/٢١٢، المواصفة الخاصة بالسكريات، تعديل ٢٠٢٢

يجوز الرجوع إلى المواصفة قياسية الهيئة العامة للغذاء والدواء  
من قبل مطبخ الأمانة