



مجلس المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م. / علم - 22519

التاريخ: 22 / 05 / 1447 هـ

الموافق: 13 / 11 / 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.

لاحقاً لكتابنا رقم (م/عام/١٣٠١٦) تاريخ ٢٠٢٥/٧/١٠ بخصوص تعميم مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٩٠٧ الخاص بالزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن، أرفق لكم طياً نسخة عن المشروع الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون (٢٦). حيث تم إجراء تعديل فني على البند ١ وإضافة البند ٦-٢ وحذف البند ١٠-٦ الخاص باستخدام دهن الخنزير في بطاقة البيان.

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بردكم عليه خلال شهر 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 بالوكالة

م. لينا موسى أبو عيطه



المرفقات: مشروع التصويت
بطاقة التصويت

تدقيق/ منسق/ مدير إدارة التقييم
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومناقشة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية
رأى ٢٠٢٥/١١/١١

بطاقة تصويت

[illegible]



مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٥/١٩٠٧	تاريخ التعميم: ٢٠٢٥/١١/١١
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون	آخر موعد للرد: ٢٠٢٥/١٢/١١
سكرتير اللجنة الفنية: م. حلى الهنداوي	

مشروع تصويت

(تعديل)

الزيوت والدهون – الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

Fats and oils – Fat spreads and blended spreads

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



مشروع تصويت
(تعديل)

الزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

Fats and Oils - Fat spreads and blended spreads

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 مشكّنة 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 لنذيل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

وبناء على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون ومنتجاتها ٢٠ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ١٩٠٧/٢٠١٠ الخاصة بالزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٩٠٧ الخاص بالزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن، وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كمواصفة قياسية أردنية ٢٠٢٥/١٩٠٧، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الزيوت والدهون - الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها في الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن، تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية فقط الدهون التي تحتوي على نسبة دهون لا تقل عن ١٠ ٪ ولا تزيد على ٩٠ ٪ والمعدة للدهن، حيث تشمل فقط المرجرين والمنتجات المستخدمة لأغراض مشابهة. ولا تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية:

- (أ) المنتجات التي تكون نسبة الدسم فيها أقل من ثلثي المادة الجافة (عدا ملح الطعام).
- (ب) الدهون القابلة للدهن والمنتجة فقط من الحليب ومنتجات الحليب المضاف لها مواد أخرى ضرورية فقط لتصنيعها.
- (ت) منتجات الزبدة ومنتجات الحليب القابلة للدهن.

٢- المراجع التقييسية

المواثيق 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 وتلسموم في الأغذية والأعلاف.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٣٤، الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات.
- المخطوط التوجيهية هيئة الدستور الغذائي ٢٠٠٨/٦٦، المخطوط التوجيهية لاستخدام المنكبات.
- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتغذياتها.
- 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 ١٤٧٣، بطاقة البيان - المخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - المخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهاات الغذائية الصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمبيدات الحشرات والمبيدات 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 بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- 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 المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعدة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

أغذية دهنية لدنة أو مستحلبات مائعة أساسها الماء والزيتون والدهون الصالحة للاستهلاك البشري

٢-٣

الزيتون والدهون الصالحة للاستهلاك البشري

مجموعة الزيتون والدهون التي تتكون من جلسريدات الأحماض الدهنية التي مصدرها نباتي أو حيواني (تشمل الحليب) أو بحري، وقد تحتوي على كميات صغيرة من النييدات الأخرى التي تتواجد فيها طبيعياً مثل الفوسفاتييدات والمواد غير القابلة لتصلب والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الزيتون والدهون. كما وتشمل كل من الزيتون والدهون التي خضعت إلى عمليات تعديل فيزيائية أو كيميائية مثل التجزئة، الأسترة البينية المتبادلة أو المدمجة

٣-٣

المواد الغريبة

أي مادة غذا 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 والصحية الجيدة

٤- التركيب الأساسي وعوامل الجودة

١-٤ التركيب

١-١-٤ الدهون القابلة للدهن

١-١-٤-١ يجب ألا تزيد نسبة دهن الحليب في هذا النوع من المنتجات على ٣ ٪ من محتواها الكلي من الدهن.

٢-١-١-٤ يجب أن تكون نسبة الدهن كما يلي:

(أ) المرجرين $\leq ٨٠\%$.

(ب) دهون قابضة للدهن $> ٨٠\%$.

٢-١-٤ مزيج الدهون القابل للدهن

٢-١-٤-١ يجب أن تزيد نسبة دهن الحليب في هذه المنتجات على ٣٪ من محتواها الكلي من الدهون.

٢-١-٤-٢ يجب أن تكون نسبة الدهن كما يلي:

(أ) مزيج الدهن $\leq ٨٠\%$.

(ب) مزيج الدهون القابل للدهن $> ٨٠\%$.

٢-٤ المواد الاختيارية

يسمح بإضافة المواد التالية:

١-٢-٤ الفيتامينات

أن يكون مستوى الحد الأعلى والأدنى من الفيتامينات الواردة أدناه محددة من قبل الجهات الرقابية حسب احتياجات البلد ويشمل أيضاً حظر إضافة هذه الفيتامينات:

١-١-٢-٤ فيتامين أ وأسترته.

٢-١-٢-٤ فيتامين د.

٣-١-٢-٤ فيتامين هـ وأسترته.

٢-٢-٤ كلوريد الصوديوم (ملح الطعام).

٣-٢-٤ السكريات (أي مواد كربوهيدراتية محلية).

٤-٢-٤ بروتينات صالحة للاستهلاك البشري.

٥-٢-٤ يسمح باستخدام مكونات أخرى بما فيها الأملاح المعدنية وفقاً لتشريعات الأردنية.

٥- الاشتراطات

١-٥ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-١-٥ يخلو من التزنخ.

٢-١-٥ يخلو من المواد الغريبة والحشرات وأطوارها وأجزائها.

٣-١-٥ في حال كانت الدهون الحيوانية مصدرها من حيوانات مذبوحة يجب أن تكون الحيوانات بصحة جيدة وسليمة عند الذبح وصالحة للاستهلاك البشري بموجب تقرير صادر عن سلطات مختصة.

٥-١-٤ يجب أن يطابق المنتج الاشتراطات الواردة في القاعدة الفنية الأردنية ٢٠٦٠.

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٥-٢-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٥-٢-٢ تطابق الحدود الميكروبية الحدود المسموح بها في الجدول ١.

الجدول ١- الحدود الميكروبية المسموح بها في الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابل للدهن

الأحياء الدقيقة		المعينات		الحد الميكروبي
		ع ب)	ق ج)	وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / ^١ غرام
		٥	٥	ص د)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ليستيريا مونوسايتوجينيس	٥	صفر	خالية في ٢٥ غ
<i>Staphylococcus aureus</i>	استافيلوكوكس أوريوس	٥	صفر	
<i>Salmonella</i>	سالمونيلا	٥	صفر	

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة لمراجعة وتعديل عند الحاجة وبإخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات نمو ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم مخاطرة وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

^١ CFU: Colony Forming Unit

ب) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

ج) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكثر من قيمة (د) ولا يزيد عن قيمة (ص).

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

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

٦- الإضافات الغذائية

٦-١ يسمح استخدام الإضافات الغذائية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٦-٢ يجب أن تتماشى المواد المنهكة المستخدمة مع ما هو وارد في الخطوط التوجيهية لاستخدام الملونات ٢٠٠٨/٦٦ الصادر عن

هيئة الدستور الغذائي.

٧- الملوثات

٧-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية وغيرها على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج النهائي فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٧-٢ إضافة إلى ما ورد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، يجب ألا تزيد كمية الملوثات على ما يلي:

٧-٢-١ الرصاص على ٠.١ مغ/كغ.

٧-٢-٢ الكاديوم على ٠.١ مغ/كغ.

٧-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات في المنتج النهائي على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٨- طرق أخذ العينات والفحص

٨-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٨-٢ طرق الفحص

يتم فحص العينات حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها، وفي حال الاختلاف يتم استخدام الطرق الواردة في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٣٤.

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 وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢ وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعدة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة).

٩-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميه من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى لدرجة الحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب بها وأي مصادر أخرى للتلوث.

٩-٣ يتم النقل والتخزين والتداول بناءً على تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض مواد الغذاء لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

١٠ - بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن يدون على عبوات المنتج البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

- ١-١ اسم المنتج، على أن يسمى اسم المنتج وفقاً للاشتراطات الواردة في البند ٤ من هذه المواصفة القياسية الأردنية:
- ١-١-١ يمكن أن يسمى المنتج "مينارين" أو "هالفارين" إذا كانت نسبة الدهن من ٣٩٪ إلى ٤١٪.
- ١-١-٢ يمكن أن يرافق اسم المنتج الزيوت أو الدهون المستخدمة (الداخنة بالتصنيع) بشكل عام أو مفصل.
- ١-٢ مدة الصلاحية كما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.
- ١-٣ نسبة الدهون في المنتج.
- ١-٤ نسبة دهن الحليب إن وجد على أن يكون واضحاً ولا يشكل لبساً للمستهلك.
- ١-٥ نسبة ملح الطعام في حال إضافته.
- ١-٦ ظروف التخزين والحفظ.
- ١-٧ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤ عند استخدام التوبيهات الغذائية والصحية.
- ١-٨ إذا كان المنتج بشكل سائب تكون جميع المعلومات الواردة أعلاه مثبتة على الحاوية أو مرفقة بوثائق الشحن باستثناء اسم المنتج ورقم الدفعة واسم وعنوان المصنع أو المعبي والتي يجب أن تثبت على الحاوية، يمكن الاستعاضة عن رقم الدفعة واسم وعنوان المصنع أو المعبي بعلامة معرفة بشكل واضح ومرفقة بوثائق الشحن.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ٢٥٦/٢٠٢٤، الدهون القابلة للدهن ومزيج الدهون القابلة للدهن.
- المواصفة القياسية الإماراتية ١٠١٦/١٧/٢٠١٧، الحدود الميكروبيولوجية للتسنع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية المصرية ٦٣٧٤/٢٠٢٤، الدهون القابلة للفرد والدهون الخليط القابلة للفرد.