



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م / عام / 17989
التاريخ: 04 / 04 / 1445 هـ
الموافق: 19 / 10 / 2023 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 للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٣/٤١١) الخاصة بـ "خليط التوابل والبهارات المطحونة"، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للتوابل والبهارات (٥٥).

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. عبير بركات الزهير

المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت :

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
غدير - ٢٠٢٣/١٠/٤



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م / عام / 17989

التاريخ: 1445 / 04 / 04 هـ

الموافق: 2023 / 10 / 19 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: خليط التوابل والبهارات المطحونة

أمين اللجنة الفنية: م. مصعب السلامة

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها			
الرقم	الجهة	الرقم	الجهة
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	٧	غرفة تجارة الأردن
٢	الجمعية العلمية الملكية	٨	غرفة صناعة الأردن
٣	هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة/الجيش العربي /المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	٩	نقابة تجار المواد الغذائية
٤	أمانة عمان الكبرى	١٠	غرفة صناعة عمان
٥	المؤسسة العامة للغذاء والدواء	١١	نقابة المهندسين الزراعيين
٦	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	١٢	غرفة تجارة عمان

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

نسخة/ مدير مديرية التقييس

نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية

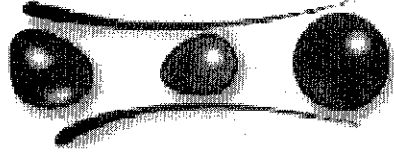
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات

نسخة/ للملف العام

غدير - ٢٠٢٣/١٠/٤

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

[illegible]



DJS 411:2023

Second draft

Third edition

ع ت ٢٠٢٣/٤١١

النسخة الثانية

الإصدار الثالث

مشروع تصويت

(تعديل)

التوابل والبهارات — خليط التوابل والبهارات المطحونة

Spices and condiments – Grinded mixed spices and condiments

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الملاحظات والملاحظات الواردة في هذه الوثيقة هي عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقيسية
١	٣- المصطلحات والتعاريف
٢	٤- الاشتراطات
٤	٥- الملوثات
٤	٦- المضافات
٤	٧- طرق أخذ العينات والفحوصات والتحليلات
٥	٨- التعبئة والنقل والتخزين
٥	٩- بطاقة البيان
٥	المراجع

الجداول

٣	الجدول ١ - الحدود الميكروبية لخليط التوابل والبهارات
---	--

معرضة للتغير والتبديل، 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 ٢٠٠١ 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 للتوابع والبهارات ٥٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٤١١/٢٠٠١ الخاصة بالتوابع والبهارات - خليط التوابل والبهارات ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٤١١/٢٠٢٣ الخاص بالتوابع والبهارات - خليط التوابل والبهارات المطحونة، وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كقاعدة فنية أردنية ٤١١/٢٠٢٣، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

هذا المشروع تم إبداء الرأي والملاحظات عليه من قبل اللجنة الفنية الدائمة للتوابع والبهارات ٥٥، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

التوابل والبهارات - خليط التوابل والبهارات المطحونة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في خليط التوابل والبهارات المطحونة المعد للاستهلاك المنزلي والمستخدم في الصناعات الغذائية، ولا تشمل هذه المواصفة التوابل على شكل صلصة مثل الكاتشب والمايونيز والخرنوب وغيرها.

٢- المراجع القياسية

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 تحوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- المواصفة القياسية الدولية ٩٤٨، التوابل والبهارات - أخذ العينات.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ١٨٨١، 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 ١٢١٧، التوابل والبهارات - تحديد الشوائب.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٥، التوابل والبهارات - تحديد محتوى الرطوبة.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٢٤٢/٢٠١٩ إيرو ٢٨٢٥/١٩٨١، التوابل والبهارات - تحضير العينة المطحونة للفحص.
- 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.
- 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 بالنقل والعرض والتخزين لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

خليط التوابل والبهارات

المنتج المحضر من خلطة من البهارات الجافة لنوعين أو أكثر من التوابل أو البهارات والتي تستخدم كمواد منكهة للأطعمة

٢-٣

التوابل

مركبات غذائية مجهرة تحتوي على بهار أو أكثر أو مستخلص البهار والتي تستخدم كمواد منكهة للطعام، وقد تكون على شكل صلصة مثل الكاتشب والمايونيز والخردل وغيرها، أو على شكل مسحوق مثل توابل تطرية اللحم وتوابل النودلز سريعة التحضير والتوابل الشرقية وغيرها

٣-٣

البهارات

أجزاء من النبات الصالحة للأكل وتشمل الجذور مثل الزنجبيل واللحاء مثل القرفة والأوراق مثل الريحان والبذور مثل جوزة الطيب والتي تتم عليها عدة عمليات كالتنظيف والفرز والنقع والتجفيف والطحن للحصول على البهارات

٤-٣

المواد الغريبة

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

٥-٣

الشوائب

مواد ليست من أصل المنتج (مثل المواد المعدنية كالرمل والتراب والمواد من أصل حيواني كأجزاء الحشرات وشعر القوارض وإفرازاتها) والتي يمكن فصلها عن المنتج بطرق فحص محددة

٤- الاشتراطات

٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٤-١-١ تكون جميع المواد الداخلة في المنتج مطابقة للمواصفة القياسية الأردنية الخاصة بها إن وجدت.
- ٤-١-٢ يخلو من العفن الظاهري.
- ٤-١-٣ يخلو من أي رائحة أو طعم غريبين.
- ٤-١-٤ لا يكون ذا نكهة واضحة وقوية تدل على حداثة وجودة المنتج.
- ٤-١-٥ يخلو من المواد الغريبة عند فحصها بالعين المجردة.
- ٤-١-٦ يخلو من الشوائب عند فحصها حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٧.
- ٤-١-٧ يمنع إضافة المواد الملونة كالنشا والطحين وغيرها.
- ٤-١-٨ لا تزيد نسبة الرطوبة على ١ ٪ نسبة كتلوية^(١).
- ٤-١-٩ يجوز إضافة ملح الطعام على ألا تزيد نسبته على ٤ ٪ نسبة كتلوية محسوبة على أساس المادة الجافة ويستثنى من هذا البند خليط التوابل المعد للصناعات الغذائية.
- ٤-١-١٠ لا يقل محتوى الزيوت المتطايرة عن ٠,٥ ٪ نسبة الحجم/وزن.
- ٤-١-١١ يكون سهل الانسياب وخالياً من التكتل ومطابقاً طحناً جيداً.
- ٤-١-١٢ يخلو من الحشرات الحية وإفرازاتها ومن الحشرات الميتة وأجزاءها وكذلك من مخلفات القوارض.

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٤-٢-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.
- ٤-٢-٢ تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ١.

(١) نسبة كتلوية: كتلة/كتلة.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية لخليط التوابل والبهارات

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) /غرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	ع (ب)	ق (ج)	
خالي لكل ٢٥ غرام	٥	٠	<i>Salmonella</i>
١٠	٥	٢	<i>bacillus cereus</i>
٣١٠	٥	٢	<i>enterobacteriaceae</i>

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 والمخاطر التي تتضمن 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.

١) Colony Forming Unit : CFU

(ب) عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

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

(د) مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

(هـ) أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يساويها أو يزيد عليها أي وحدة من (ع).

٥- الملوثات

- ٥-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومخادون على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ١٨٨١.
- ٥-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦- المضافات الغذائية

يسمح باستخدام المضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤ ويمنع استخدام الألوان في خليط البهارات.

٧- طرق أخذ العينات والفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب المواصفة القياسية الدولية ٩٤٨ أو 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 لأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق الفحص

٧-٢-١ يتم فحص محتوى الرطوبة حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٥.

٧-٢-٢ يتم تحضير العينة المطحونة لغايات الفحص حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٢٤٢ إيزو ٢٨٢٥، يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٧-٢-٣ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق منها.

٧-٢-٤ 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، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص 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.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

إضافة إلى ما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاص بالنقل والعرض والتخزين لسنة ٢٠١٥ يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج:

٨-١ أن تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومحاسبة تحفظه من التلوث والتلف والرطوبة وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠، ٢١٣١، ٢١٣٢.

٨-٢ أن 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 أن 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 مؤقتاً 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.

٩-٢ قائمة كاملة بالمكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب نسبها الكتلية.

٩-٣ ذكر نسبة ملح الطعام في حال تم إضافته.

٩-٤ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢١٣٢/٢٠١١، خليط البهارات والتوابل المطحونة.
- الهيئة الدولية للخصائص الميكروبيولوجية للأغذية ICMSF^(١)، الإصدار الثامن، ٢٠١١.
- كتيب البهارات والأعشاب، الإصدار الثاني، مجلد ٢٠١٢.
- هيئة المواصفات وسلامة الأغذية في الهند، الجدول ٣: المعايير الميكروبيولوجية للتوابل والأعشاب، ٢٠٢٣.

هذه الوثيقة مشروع تطوير تم توزيعه لإنهاء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أو دليلاً لإيضا اعتماداً من قبل مجلس الإدارة

^(١) ICMSF: International Commission on Microbiological Specifications for Foods