



غرفة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ١٣٠٤/١٨/١٩

التاريخ Date ٢٠٢١/٩/٤

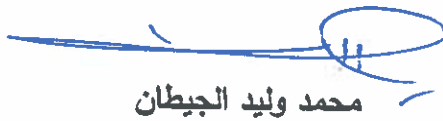
السادة قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية المحترمين

تحية طيبة وبعد،،،

ارفق لحضراتكم صورة عن كتاب مدير نظام الاعتماد والتقييس ومرفقاته رقم م/عام/308 تاريخ 2021/8/26 والمتضمن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الاردنية رقم (2021/288) الخاصة بالمواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية والذي اعدته اللجنة الفنية الدائمة لمدد الصلاحية وبطاقة البيان رقم (13) .

ارجو العلم والاطلاع والمشاركة الفاعلة في ابداء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها وارسالها للمهندس اسامة ريان على البريد الالكتروني osama@jci.org.jo في موعد اقصاه 24/10/2021.

وتفضلوا حضراتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،



محمد وليد الجيطان

نائب رئيس غرفة صناعة الاردن

ممثل قطاع الصناعات الغذائية والتموينية

والزراعية والثروة الحيوانية



الرقم / علم / 308.....
التاريخ 17 / 01 / 1443 هـ
الموافق 26 / 08 / 2021 ع.

معالي الأكرم
عطفية المحترم
سماعة المنحترم

تحية طيبة وبعد،.

أرجو معاليكم/ عطفيتكم /سمادتكم 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 طياً نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية الخاصة بالمواد الغذائية — مدد الصلاحية للمواد الغذائية والذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة لمدد الصلاحية وبطاقة البيان رقم (١٣).

يرجى التكرم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بركم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت الرفقة، علماً بأن عدم الرد خلال المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،

القائم بأعمال مدير نظام الاعتماد والتقييس

م. لانا محمد مرشدة

المرفات:

- مشروع التصويت.
- بطاقة التصويت.

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم المواصفات الغذائية
نسخة/ م. شوك الهديوات

من أ. د. ح
٢٠٢١/٨/٢٦

١٩ / ٨ / ١٦٩٩

المسئولة: الأمانة العامة

هاتف: ٥٢.١٢٢٥.١٢٢٦ فاكس: ٥٢.١٢٢٤٩.١٢٢٦ ص.ب. ١١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الموقع الإلكتروني www.jsmo.gov.jo - www.au.gov.jo

١١/٨/١٩

الرقم / علم 308 /
التاريخ 17 / 01 / 1443 هـ
الموافق 26 / 08 / 2021 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: المواد الغذائية — مدد الصلاحية للمواد الغذائية

سكرتير اللجنة الفنية: م. شريف المهيترات

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها					
الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني	الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني
١	وزارة الصناعة والتجارة	info@mit.gov.jo lah.f@mit.gov.jo	١٠	الهيئة العامة للغذاء والدواء	info@jfd.jo nisren.alhabashneh@jfd.jo
٢	الختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	crech.miqc@jaf.mil.jo	١١	غرفة تجارة الأردن	info@jocc.org.jo
٣	الجمعية العلمية للكتبة	diwan.dw@rss.jo	١٢	نقابة المهندسين الزراعيين	agri@agrieng.org.jo
٤	الجامعة الأردنية	agr.diwan@ju.edu.jo maldamen@ju.edu.jo	١٣	ال نقابة العامة لتجار المواد الغذائية	info@gaffo.org
٥	جامعة العلوم والتكنولوجيا	molodat@just.edu.jo	١٤	الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة	moi@idsc.ner.eg
٦	أمانة عمان الكبرى	info@ammancity.gov.jo	١٥	الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودية	ceo@sfd.gov.sa food-dept@sfd.gov.sa
٧	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	consumer@go.com.jo	١٦	الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس	ssmo@ssmo.gov.sd
٨	غرفة صناعة الأردن	info@jci.org.jo	١٧	مختبر ابن حبان	Wabunualmeh@aseza.jo
٩	وزارة الزراعة / مديرية التسويق الزراعي	agri@moa.gov.jo			

القائم بأعمال مدير نظام الاعتماد والتقييم

م. لانا محمد مرأشدة

نسخة / مدير مديرية التقييم
نسخة / رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة / م. شريف المهيترات
ش / م ح
٢٠٢١/٨/١٤

المسجلة الأردنية المائتين

هاتف: ٥٢٠.١٣٣٥، فاكس: ٥٢٠.١٣٣٩، ص.ب. ٩٤١٢٨٧، عمان ١١١٦٤ الأردن المرخص الإلكتروني www.jmo.gov.jo - www.au.gov.jo



DJS 288:2021
Second edition
Eighth edition

ع ت ٢٠٢١/٢٨٨
السخة الثالثة
الإصدار الثامن

مشروع تصويت
(تعديل)

المواد الغذائية . مدد الصلاحية للمواد الغذائية
Foodstuffs – Shelf lives of foodstuffs

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم تولىه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو مرحلة للتغريب والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموافقة لخاصة أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

المحتويات

١ - المجال	١
٢ - المراجع التقيسية	١
٣ - للمصطلحات والتعاريف	١
٤ - مدد الصلاحيه واشترطاتها	٢
الملحق أ (تقيسي) المواد الغذائيه المستثناة من الإعلان عن مدد الصلاحيه	٥
المراجع	٦

الجداول

الجدول ١ . مدد الصلاحيه القصوى للمواد الغذائيه	٣
--	---

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١١، وتحل محلها.

هذه الوثيقة مشروع نصوت تم ترويجه لإنشاء الرأى والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموافقة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

المواد الغذائية . مدة الصلاحية للمواد الغذائية

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بتحديد اشتراطات مدة الصلاحية للمواد الغذائية كافة والمعدّة للاستهلاك البشري، كما تختص بتحديد مدة الصلاحية لمجموعة محددة من تلك المواد.

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 تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر. - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

مدة الصلاحية

المدة الواقعة بين تاريخ إنتاج وتاريخ انتهاء صلاحية المادة الغذائية المعدّة للاستهلاك البشري والمحافظة ضمن ظروف التخزين والتداول المحددة

٢-٣

الصلاحية للاستهلاك البشري

الحالة التي يكون فيها الغذاء سليماً ومقبولاً للاستهلاك البشري ويحقق متطلبات سلامة وجودة الغذاء

٣-٣

تاريخ انتهاء الصلاحية

التاريخ الذي يدل على انتهاء الفترة الزمنية في ظروف التخزين المتوّه عنها والتي يجب أن لا يباع أو يستهلك للنتج بعدها لأسباب تتعلق بالجودة والسلامة

٤-٣

دفعة الإنتاج

لتشغيله

كمية محددة من المواد أنتجت في نفس الظروف

٥-٣

ظروف التخزين

شروط يجب توفرها لحفظ المواد الغذائية في مخازن أو مستودعات أو ثلاجات أو غيرها تناسب مع طبيعة المادة الغذائية المحفوظة وتحافظ على صلاحيتها للاستهلاك البشري طوال مدة صلاحية المنتج.

٤- مدد الصلاحية واشتراطاتها

٤-١ يجب أن يعلن عن مدد صلاحية المواد الغذائية (باستثناء المواد الغذائية الواردة في الملحق أ) على النحو التالي

بحيث يعلن عن تاريخ مدة الصلاحية كما يلي:-

٤-١-١ يتكون تاريخ مدة الصلاحية مما يلي:

- اليوم والشهر والسنة لتاريخ الإنتاج والانتها، للمنتجات التي تكون مدة صلاحيتها ثلاثة أشهر أو أقل.

- الشهر^(١) والسنة، للمنتجات التي تكون مدة صلاحيتها أكثر من ثلاثة أشهر، أما إذا كان الشهر هو الشهر الأخير

من السنة (شهر كانون الأول) فيكفي بذكر السنة فقط.

٤-١-٢ يصاغ تاريخ الانتهاء بالعبارات التالية:

- "يفضل استهلاكه قبل ... " في حال ذكر اليوم.

- "يفضل استهلاكه قبل نهاية ... " في الحالات الأخرى.

- صالحة لمدة "... من تاريخ الإنتاج.

٤-١-٣ يجب أن يصحب البند ٤-١-٢ ما يلي:

- إما التاريخ نفسه.

- وإما عبارة إرشادية توضح مكان وجود التاريخ.

٤-١-٤ يعلن عن اليوم والشهر والسنة بأرقام واضحة بهذا الترتيب، ويمكن ذكر الشهر بالحروف شريطة أن لا يؤدي

ذلك إلى إرباك المستهلك.

٤-٢ يتم تثبيت دفعة الإنتاج (التشغيلية) بطريقة غير قابلة للإزالة.

^(١) يعتمد اليوم الأخير من الشهر كتاريخ إنتاج وانتهاء.

- ٤-٣ إذا كانت صلاحية المادة الغذائية مرتبطة بشروط تخزين خاصة، فيجب أن تُعلن على بطاقة البيان هذه الشروط بالإضافة إلى ذكر تاريخ "انتهاء الصلاحية".
- ٤-٤ تُلغى أي تعليمات أو اشتراطات سابقة تتعارض مع بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية أينما ورد ذكرها فيما يتعلق بمدد الصلاحية واشتراطاتها وذلك للملح التي لها مدة صلاحية في مواصفاتها الخاصة بما.
- ٤-٥ تعدّ الشركات المستوردة والمصانع المحلية مسؤولة قانونياً عن صحة مدد الصلاحية المصرّح بها على بطاقات بيان للمواد الغذائية.
- ٤-٦ يكون للجهات المختصة الحق في طلب المبرر العلمي لمدة الصلاحية التي تضعها الجهات ذات العلاقة.
- ٤-٧ يمنع وضع ملصقات تحمل تاريخ انتهاء الصلاحية على عبوات المواد الغذائية سواء أكانت مستوردة أو مصنعة علماً بل يجب أن يُبَيّن هذا التاريخ إما محفوراً أو نائراً أو مطبوعاً، بحبر غير قابل للإزالة أو ضمن بطاقة بيان مكتملة على العبوات مباشرة أو على بطاقتها ومن قبل الجهة المنتجة فقط.
- ٤-٨ يمنع عرض المواد الغذائية منتهية الصلاحية للبيع للاستهلاك البشري.
- ٤-٩ يتم نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- ٤-١٠ تكون مدة الصلاحية لبعض المواد الغذائية كما هو وارد في الجدول ١ أدناه، شريطة أن تتوافق ظروف تخزينها مع تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء، كما يجب ثبوت صلاحيتها للاستهلاك البشري حسيّاً وغيرياً.

الجدول ١ . مدد الصلاحية القصوى للمواد الغذائية

اسم المادة الغذائية	نوعية العبوة	مدة الصلاحية القصوى	ملاحظات
اللحوم ومنتجاتها			
لحوم الدواجن الطازجة المبردة الكاملة (دجاج، بط، أوز، حمام، رومي، نعام، أرانب،...)	عبوة مناسبة	٥ أيام من تاريخ الذبح	
	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم)	٧ أيام من تاريخ الذبح	

الجدول ١ . مدد الصلاحية القصوى للمواد الغذائية

اسم المادة الغذائية	لوعية التعبئة	مدة الصلاحية القصوى	ملاحظات
الأعضاء الداخلية الطازجة المبردة للدجاج	عبوة مناسبة	٣ أيام من تاريخ الذبح	
	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم)	٧ أيام من تاريخ الذبح	
اللحوم الطازجة المبردة (ذبائح أو قطع) لحوم : (البقر، الجاموس، الجمال، الضأن ، الماعز)	عبوة مناسبة	١٤ يوم من تاريخ الذبح	من - ١٥ ° س إلى ٢ ° س
اللحوم الطازجة المبردة (ذبائح أو قطع) لحوم : (البقر، الجاموس، الجمال)	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم) / المعبأة في جو معدل ^(٣)	١٢٠ يوم من تاريخ الذبح	من - ١٥ ° س إلى ٢ ° س
اللحوم الطازجة المبردة (ذبائح أو قطع) لحوم : (الضأن، الماعز)	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم) / المعبأة في جو معدل ^(٣)	٩٠ يوم من تاريخ الذبح	من - ١٥ ° س إلى ٢ ° س
الأعضاء الداخلية الطازجة المبردة من المواشي (ضأن، ماعز، أبقار، جمال)	عبوة مناسبة	٧ أيام من تاريخ الذبح	
	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم)	٣٠ يوم من تاريخ الذبح	

اسم المادة الغذائية	نوعية التعبئة	مدة الصلاحية القصوى	ملاحظات
لحم البيرغر الطازج المبرد	عبوة مناسبة	يومين	
منتجات بحرية			
الاسماك المدخنة على البارد	عبوة مناسبة	٧ أيام	
الاسماك المدخنة على الساخن	عبوة مناسبة	١٤ يوم	
الاسماك الطازجة المبردة غير مُزالة الأحشاء	عبوة مناسبة	٧ أيام من تاريخ الصيد	عند درجة حرارة صفر ^١ م
الاسماك الطازجة المبردة المنتظفة ومُزالة الأحشاء	عبوة مناسبة	٩ أيام من تاريخ الصيد	عند درجة حرارة صفر ^١ م
الاسماك الطازجة المبردة	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم)	١٤ يوم من تاريخ الصيد	عند درجة حرارة صفر ^١ م
	المعبأة في جو معدل ^٢	٢١ يوم من تاريخ الصيد	عند درجة حرارة صفر ^١ م
الحليب ومنتجات الحليب			
اللبن الرائب أو اللبن المطعم ^١	عبوة مناسبة	١٠ أيام	
اللبن ^١	عبوة مناسبة	١٤ يوم	
^١ لا تشمل المنتجات المعاملة حرارياً.			
^٢ للمعبأة في جو معدل : modified atmosphere packaging.			

الملحق - أ

(تقييبي)

المواد الغذائية المستثناة من الإعلان عن مدة الصلاحية

تستثنى المواد الغذائية الآتية من الإعلان عن مدة الصلاحية:

- الفاكهة والخضروات الطازجة، كالبطاطا غير المقشورة أو المقطعة أو المعاملة بأي معاملة مماثلة وغيرها.
- النبيذ بأنواعه.
- المشروبات التي تكون نسبة الكحول فيها ١٠ ٪ أو أكثر كنسبة حجمية .
- المخبوزات والمعجنات التي تستهلك عادةً خلال ٢٤ ساعة من إنتاجها.
- الخبز.
- ملح الطعام (باستثناء الملح المتوَدن).
- السكر الجامد.
- منتجات الحلوى والمثلجات المعروضة للبيع المباشر التي تتكون من مواد سكرية مضاف إليها مكسبات نكهة و/أو ألوان.
- العلكة (لبان المضغ).

نسبة حجمية :حجم/حجم.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٨٥/١ المعدلة عام ٢٠١٨، المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- المواصفة الخليجية ١٥٠-١/٢٠١٨، فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية.