



عربة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ٢٤٣١١١١١

التاريخ Date ٢٤/٣/٢٠٢٢

السادة قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية المحترمين

تحية طيبة وبعد،،،

ارفق لحضراتكم صورة عن كتاب عطوفة مدير عام مؤسسة المواصفات والمقاييس ومرفقاته رقم م/عام/3736 تاريخ 2022/3/7 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم 2022/1861 والخاصة "بالتوابل والبهارات" - القرفة والذي اعدته اللجنة الفنية الدائمة للتوابل والبهارات رقم (55) .

ارجو العلم والاطلاع والمشاركة الفاعلة في ابداء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها للمهندس عيسى قطيشات على البريد الالكتروني issa@jci.org.jo في موعد اقصاه . 2022/3/28

وتفضلوا حضراتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،

محمد وليد الجيطان

نائب رئيس غرفة صناعة الاردن

ممثل قطاع الصناعات الغذائية والتموينية

والزراعية والثروة الحيوانية



+962 6 464 26 49 | +962 6 464 37 19

www.jci.org.jo

www.jci.org.jo

Jordan P.O. Box 111986 Amman 11181 Jordan

Handwritten signature and date in blue ink.



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

م. عبادة الزهير

الرقم م / علم 3730

التاريخ 1443 / 118 / 113 هـ

الموافق 2022 / 03 / 07 م

معالي الأكرم

عطفية المحترم

سعادة المحترم

تحية طيبة وبعد،،

أرجو معاليكم/عطفتكم/ سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية الأردنية يتسمي بتصميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيداً لعرضه على مجلس الإدارة لاهتمامه كمواصفة قياسية أردنية.

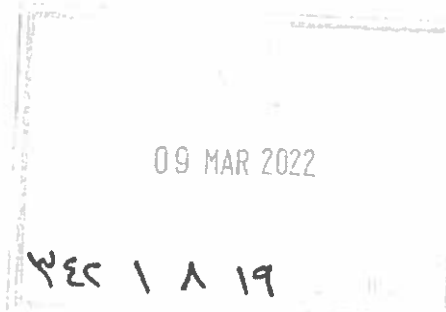
لنا أرجو أن أرفق لكم طياً نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية رقم (٢٠٢٢/١٨٦١) الخاصة بـ التوابل والبهارات - القرفة" والذي أعدته اللجنة الدائمة للتوابل والبهارات (٥٥).

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

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،،

الدير العام

م. عبادة بركات الزهير



الرفقات:

- مشروع التصويت

- بطاقة التصويت

تصديق مدير مديرية القياس

نسخة / م نسخة شكك

نسخة / رئيس قسم المتعاملات الثلاثة

غدير - 2021/2/16



توثيق المراسلات والمناشير الألكترونية

الرقم / عام / 3736
التاريخ 03 / 08 / 1443 هـ
الموافق 07 / 03 / 2022 م

تعميم مشروع التصويت

عنون المشروع: التوايل والبحارات - القرفة
مكونير اللجسنة الفئعية: م. نسمة شنك

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها					
#	الجهة	عنون البريد الاكتروني	#	الجهة	عنون البريد الاكتروني
01	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	info@mit.gov.jo lah.f@mit.gov.jo	02	سلطة منطقة العقبة	ahijil@esaza.jo
03	وزارة الزراعة	seri@moa.gov.jo	04	نقابة تجار المواد الغذائية	info@gafjo.org
05	الجمعية العلمية الملكية	diwan.dw@rss.jo	06	خرفة تجارة الأردن	info@joccc.org.jo
07	الجامعة الأردنية /كلية الزراعة	agr.diwan@ju.edu.jo maldemen@ju.edu.jo	08	مخرفة صناعة الأردن	dsywan@jci.org.jo info@jci.org.jo
09	هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة /المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	dap-tech1@jaf.mil.jo	10	الهيئة المصرية العامة للتوحيد القاسي وجودة الإنتاج	moik@idsa.net.eg
11	جامعة المنوم والتكنولوجيا	molodai@just.edu.jo	12	الهيئة العامة لللاء والدواء السورية	ceo@sifa.gov.sy food-dept@sifa.gov.sy
13	نقابة المهندسين الزراعيين	agri@agrieng.org.jo	14	الهيئة السودانية للمواصفات والمقياس	ssmo@ssmo.gov.sd
15	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	consumer@eo.com.jo	16	الهيئة اليمنية للمواصفات والمقياس وشبب الجودة	لكس: 011237219980-1-9667
17	المؤسسة العامة لللاء والدواء	info@ifda.jo Reem.A.lqaisl@ifda.jo	18	الهيئة العربية السورية لمواصفات والمقياس	00966312099890
19	أمانة عمان الكبرى	info@ammancity.gov.jo			

المدير العام

م. مبرر بركات الزهير

سدة/ مبرر بركات الزهير
سدة/ مبرر بركات الزهير
سدة/ مبرر بركات الزهير
لغير - 2 02/2/2022

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

رقم المشروع: ٢٠٢٢/١٨٦١		عنوان المشروع: التوابل والبهارات - للقرفة				
اسم اللجنة الفنية: التوابل والبهارات (٥٥)		مكرتبر اللجنة الفنية: م. نسمة منعم شريك				
تاريخ التصيم: ٢٠٢٢/٣/٦		آخر موعد للرد: ٢٠٢٢/٤/٦				
الرقم	نوع الملاحظة			الملاحظة	التعديل المقترح	رأي اللجنة الفنية
	عامة	فنية	هيكليّة وصياغية			
النتيجة النهائية للتصويت:						
موافقة (لا توجد ملاحظات): <input type="checkbox"/>						
موافقة مع الملاحظات المرفقة ، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء. <input type="checkbox"/>						
عدم موافقة للأجباب الفنية المرفقة، والتي عدد زوالها يعكس التصويت إلى موافقة. <input type="checkbox"/>						
* يرجى تزويدنا بالمراجع التي اعتمد عليها في حالة وجود ملاحظات.						
الجهة القائمة بالتصويت:						التاريخ:
اسم الشخص المسؤول:						



DJS 1861:2022
Second draft
Third edition

ع ت ٢٠٢٢/١٨٦١
النسخة الثانية
الإصدار الثالث

مشروع تصويت
(تعديل)

التوابل والبهارات - القرفة
Spices and condiments - Cinnamon

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

٢٠٢٢

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقيسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- الأصناف
٣	٥- الاشتراطات
٥	٦- الملونات
٥	٧- طرق أخذ العينات والفحص
٦	٨- التعبئة والنقل والتخزين
٦	٩- بطاقة البيان
٧	المراجع

الجداول

٤	الجدول ١ - الخصائص الكيميائية لأصناف القرفة.....
٥	الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للقرفة

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٩ وتحل محلها.

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقيس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات لقياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكّلةً 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.

تمت 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 للتوابل والبهارات ٥٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٩/١٨٦١ الخاصة بالتوابل والبهارات - القرفة ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٢/١٨٦١ الخاص بالتوابل والبهارات - القرفة، وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٢/١٨٦١، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

التوابل والبهارات - القرفة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها في القرفة الكاملة أو المطحونة وذلك للأصناف الواردة في البند ٤ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٢- المراجع التقييمية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستثناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة الموزعة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير الموزعة 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.
- المواصفة القياسية الدولية ٢٨٢٥، التوابل والبهارات - تحضير العينة المطحونة للتحليل.
 - مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - مواصفة 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 ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٣٧٠، التوابل والبهارات - تحديد محتوى المواد الغريبة والشوائب.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٠٤، التوابل والبهارات - تحديد الرماد الكلي.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - 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.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات الملمّعة للتلامس مع الغذاء.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، للمواد والأدوات البلاستيكية الملمّعة 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.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

القرفة

المنتج المأخوذ من لحاء شجرة أو شجيرة نبات القرفة ذات الاسم العلمي *Cinnamomum Zeylanicum*

٢-٣

القرفة الكاملة

١-٢-٣

لفافات القرفة الكاملة

فشور ناتجة عن كشط اللحاء الداخلي لنبات القرفة الناضج حيث يحتوي التحريف على قطع صغيرة من نفس الفشور وذلك بعد تجفيفها

٢-٢-٣

لفافات القرفة المكسورة

أجزاء مكسورة ذات أحجام مختلفة من لفافات القرفة الكاملة

٣-٢-٣

قرفة على شكل ريش

قطع من اللحاء الداخلي ناتجة عن تقشير أو كشط لحاء الأغصان الصغيرة أو سيقان نبات القرفة وقد تحتوي على كمية من رقائق القرفة

٤-٢-٣

رقائق القرفة

لحاء القرفة المجفف غير المقشور المتضمن اللحاء الخارجي المأخوذ بكشط السيقان

٣-٣

القرفة المطحونة

مسحوق القرفة الناتج عن طحن القرفة الكاملة للأصناف الواردة في البند ٤ من هذه المواصفة القياسية الأردنية، بدون

أي إضافات

٤-٣

المواد الغريبة

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

٤- الأصناف

- ٤-١ صنف سيريلانكا ذو الاسم العلمي *Cinnamomum zeylanicum*.
- ٤-٢ صنف سينل وملغشقر ذو الاسم العلمي *Cinnamomum zeylanicum*.
- ٤-٣ الصنف الصيني ذو الاسم العلمي *Cinnamomum cassia*.
- ٤-٤ الصنف الأندونيسي ذو الاسم العلمي *Cinnamomum burmanii* (C.G. Nees).
- ٤-٥ الصنف الفيتنامي ذو الاسم العلمي *Cinnamomum loureirii*.

٥- الاشتراطات

٥-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٥-١-١ يتراوح لون القرفة للمطحونة من بني مُصفر إلى بني محمر.
- ٥-١-٢ يكون ذا نكهة واضحة ومميزة تدل على جودته وحداثته.
- ٥-١-٣ يكون خالياً من الروائح الغريبة بما فيها رائحة العفن وغيرها.
- ٥-١-٤ لا تزيد نسبة المواد الغريبة على ١ ٪ في القرفة الكاملة.
- ٥-١-٥ تخلو القرفة للمطحونة من المواد الغريبة.
- ٥-١-٦ يكون خالياً من الحشرات الحية.
- ٥-١-٧ يخلو من العفن الظاهري.
- ٥-١-٨ لا يسمح بأي مضافات غذائية.
- ٥-١-٩ تكون القرفة للمطحونة متجانسة ونعالية من التكتل وسهلة الانسياب.
- ٥-١-١٠ تكون الرقائق جافة جيداً وغير قابلة للقتل لصف سيريلانكا.
- ٥-١-١١ لا تزيد نسبة الرقائق والريش على ٣ ٪ في لفافات القرفة المكسورة لصف سيريلانكا.
- ٥-١-١٢ لا تزيد نسبة الرقائق على ٥ ٪ في القرفة على شكل ريش لصف سيريلانكا.

٥-١-١٣ تطابق الاشتراطات الكيميائية الواردة في الجدول ١:

الجدول ١ - الخصائص الكيميائية لأصناف القرفة

الخصائص	صنف سيريلانكا	صنف ميشل ومدغشقر	الصنف الصيني	الصنف الألدونيبيسي	الصنف الفيتامي
الرطوبة للقرفة الكاملة % (كتلة/كتلة) كحد أعلى	١٤	١٥	١٥	١٥	١٥
الرطوبة للقرفة المطحونة % (كتلة/كتلة) كحد أعلى	١٢	١٤	١٤	١٤	١٤
الرماد الكلي % (كتلة/كتلة) على أساس الوزن الجاف كحد أعلى	٥	٧	٤	٥	٤,٥
الرماد غير الذائب في الحمض % (كتلة/كتلة) على أساس الوزن الجاف كحد أعلى	١	٢	٠,٨	١	٢
الزيوت المتطايرة للقرفة الكاملة مل/١٠٠ غ، على أساس الوزن الجاف كحد أدنى	١	٠,٧	١,٥	١	٣
الزيوت المتطايرة للقرفة المطحونة مل/١٠٠ غ، على أساس الوزن الجاف كحد أدنى	٠,٧	٠,٣	١,١	٠,٨	٣

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

٥-٢-٢ يتخلو من أي مادة لها أثر ضار على الصحة.

٥-٢-٣ تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ٢.

الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للقرفة

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) /غم ^١	العينات		زأحياء الدقيقة
	م ^٢	ق ^٣	
عالي لكل ٢٥ غرام	٠	٠	Salmonella السالمونيلا
١٠ ^١	١٠ ^٢	١	bacillus cereus باسيلس سيريس
١٠ ^٢	١٠ ^١	٢	enterobacteriaceae انتروباكتيرياسي

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢ عاضمة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن اللزوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي للسهولة من مراجعة وتعديل هذه الحدود للميكروبية.

^١ CFU: Colony Forming Unit.

^٢ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

^٣ ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح به بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).

^٤ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

^٥ ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب أن لا يساويها أو يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

٦- الملوثات

- ٦-١ يجب أن لا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٢، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى مواصفة الاتحاد الأوروبي ١٨٨١ وتعديلاتها.
- ٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٧- طرق أخذ العينات والفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، والتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية للتداول بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق فحص العينات

- ٧-٢-١ يتم تحضير العينة لعقبات الفحص بسحقها للحصول على أجزاء عشنة بحجم ٥ مم أو أقل، ثم تفحص حسب المواصفة القياسية الدولية ٢٨٢٥.

- ٧-٢-٢ يتم فحص محتوى المواد الغريبة حسب الطريقة الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٣٧٠.
- ٧-٢-٣ يتم فحص محتوى الرماد الكلي باستخدام الطريقة الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٤٠٤.
- ٧-٢-٤ يتم فحص محتوى الرطوبة باستخدام الطريقة الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ١٢١٥.
- ٧-٢-٥ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ٢ تعتبر العينة مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٢ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج بحيث:

- ٨-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة للمتطلبات الواردة في القواعد الفنية 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 حاققة 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 تعالياً في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية وبجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

- ٩-١ اسم للمنتج: "قرنة كاملة" أو "قرنة مطحونة" حسب حالة المنتج.
- ٩-٢ اسم الصنف حسب البند ٤ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.
- ٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المراجع

- المواصفة القياسية الدولية ١٩٩٧/٦٥٣٨، القرقة - الصنف الصيني، الصنف الأندونيسي، الصنف الفيتنامي - الخصالص.
- المواصفة لقياسية الدولية ٢٠١٤/٦٥٣٩، القرقة - صنف سيريلانكا، صنف سيشيل، صنف مدغشقر - الخصالص.
- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية للخصائص الميكروبيولوجية للأغذية ICMSF^١، الإصدار الثامن، ٢٠١١ وتحديثاته.