



غرفة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ٩٠٨/١/٨/١٩

التاريخ Date ٢٠٢٢/٧/٢١

السادة قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية المحترمين

تحية طيبة وبعد،

صورة عن كتاب سعادة المدير العام لمؤسسة المواصفات والمقاييس ومرفقاته رقم م/عام/11219 تاريخ 2022/07/26 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم 2022/440 والخاصة "الحبوب والبقول ومنتجاتها - بذور السمسم" والذي اعدته اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتها (25).

ارجو العلم والاطلاع والمشاركة الفاعلة في ابداء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها ليث الدحلة على البريد الالكتروني laith@jci.org.jo في موعد اقصاه 2022/08/16.

وتفضلوا حضراتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير،


محمد وليد الجيطان

نائب رئيس غرفة صناعة الاردن

ممثل قطاع الصناعات الغذائية والتموينية

والزراعية والثروة الحيوانية



السيد محمد الهادي الاحمرم
م. عبير الزهير



الجمعية الأردنية للمهندسين والفنيين

رقم: 11219 / عام

تاريخ: 26 / 12 / 1443 هـ

تاريخ: 26 / 07 / 2022 م

معالي الأكرم
عظوفة المحترم
سعادة المحترم

رحمة طيبة وبعد..

أرجو معاندة/تعريفكم/سعادتكم انكروم بلعلم بأن أسبوب العس الفني لمتبع و وضع المواصفات القياسية الأردنية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة. وذلك لإبداء الرأي والتصويت عند تمهيدا لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم طب نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة لقياسية الأردنية رقم (٢٠٢٢/٤٤٠) الخاصة بـ الحبوب والبقول ومنتجاتها - بذور السمسم والذي أعدته اللجنة الدائمة للحبوب والبقول ومنتجتها (٢٥)

يرجى انكروم بعرض هذا لمشروع على المختصين لديكم وموافقتهم بركم عليه خلال شهر من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة. علما بأن عدم الرد خلال المدة يحتمر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا سيادتكم بتقبل فائق الاحترام..

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

31 01 2022

١٨٩ ١٨ ١٩

المرفقات:

- خروج التصويت
- بطاقة التصويت

م. عبير بركات الزهير
رئيس قسم العلاقات العامة
٢٠٢٢/٧/٢٠

١/٨/١٩



مركز البحوث والدراسات الزراعية

الرقم: م. عم / 11219

التاريخ: 26 / 12 / 1443 هـ

التاريخ: 26 / 07 / 2022 م

تعهد بشروع التصديت

عنوان المشروع: الحبوب والبقول ومنتجاتها - بذور المسم
سكرتير اللجنة الفنية: م. نسمة شفاك

الرقم	الجهة	عنوان البريد الالكتروني	الرقم	الجهة	عنوان البريد الالكتروني
1	وزارة المصايد وصيد الأسماك	info@amman.gov.jo	2	إمانة عمان الكبرى	info@am.gov.jo laithu@am.gov.jo
3	وزارة الزراعة	info@ag.gov.jo	4	نقابة تجار نواب الغدافة	agri@moa.gov.jo
5	الجمعية العلمية لتربية	info@joec.org.jo	6	شركة نخارة الأردن	diwan.dwa@rsa.jo
7	الجامعة الأردنية - كلية الزراعة	laithu@jci.org.jo info@jci.org.jo	8	غرفة صناعة الأردن	agr.diwan@ju.edu.jo maldamonaz@ju.edu.jo
9	هيئة الأركان العامة لقوات المسحة والتجديدات العسكرية	moia@idsc.net.jo	10	الهيئة العربية العامة للتوحيد القياس وجودة الإنتاج	etech.mtqa@raf.mi.jo
11	جامعة العلوم والتكنولوجيا	icd@sifda.gov.sa food-dept@sifda.gov.sa	12	الهيئة العامة للغذاء والدواء - السعودية	moludat@just.edu.jo
13	نقابة المهندسين الزراعيين	ssmo@ssmo.gov.sd	14	الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس	agri@agrieng.org.jo
15	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	ssmo@net.sy maisa@ssmo.org.sy netifa@ssmo.org.sy	16	الهيئة العربية السورية لمواصفات والمقاييس	consumer@go.com.jo
17	المؤسسة العامة للغذاء والدواء	فاكس: ٥٠٢٧٣٦/١١٩٩٨٠ ٤٩٩٧	18	الهيئة العامة للمواصفات والمقاييس وشبهه الجودة	info@ifda.jo Reem.Algasir@ifda.jo

المدير العام

م. عبيد بركات الزهير

م. نسمة شفاك
سكرتير اللجنة الفنية
م. عم / 11219



DJS 440:2022
First draft
Fourth edition

ع ت ٤٤٠ / ٢٠٢٢
الطبعة الأولى
الاصدار الرابع

مشروع تصويت
(تعديل)

الحبوب والبقول ومنتجاتها – بذور السمسم
Cereals, pulses and derived products Sesame seeds

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

مقدمة

- ١- مجال التطبيق
- ٢- المراجع التقييمية
- ٣- المصطلحات والتعاريف
- ٤- أهداف تدوير السمسم
- ٥- الأختصاصات
- ٦- الميادين
- ٧- طرق أخذ العينات والتحضير
- ٨- العينة والنظر والتحليل
- ٩- طريقة البيان
- ١٠- المراجع

الجداول

- ١- أحماض الكيماوية لتدوير السمسم المتشورة وغير المتشورة
- ٢- العيوب المسموح بها في تدوير السمسم المتشورة وغير المتشورة
- ٣- الحدود الميكروبية لتدوير السمسم المتشورة وغير المتشورة

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٥ وتحل محلها.

المقدمة

مع مساهمة المواصفات والمقاييس الأردنية في لجنة الوطنية لتنقيس في الأردن، حيث تم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال مجال خبراء وتعاون هذه الجهات عادةً متشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية. وكذلك فهو حيز احتق في إمداد الترابي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية. وذلك أثناء فترة تسييم مشروع التصديق سعياً جعل المواصفات القياسية الأردنية مواكبة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل التسييم التوسع بين الدول.

تم تبنيهاً ومبادرة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لتدليل العمل الفني مادية تنقيس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد صياغة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية .

وبناء على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة بالحبوب والبقول ومنحجها ٢٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٥/٤٠٠ - دراسة بالحبوب والبقول - بذور السمسم ومشروع مواصفة قياسية أردنية ٤٤٠/٢٠٢٢، الجزء ١ بالحبوب والبقول ومنحجها - بذور السمسم، وأجريت باعتماد مشروع المعدل لتقاعده قياسية ٤٤٠/٢٠٢٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الحبوب والبقول ومنتجاتها - بدور السمسم

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توافرها في بدور السمسم المقشورة وغير المقشورة المعادة للاستهلاك البشري المباشر أو لصناعات الغذائية.

٢- المراجع التقييسية

التوافق المرجعية التالية لا يمكن الاستعداد حينها لتطبيق هذه الوثيقة، في حالة الإحالة لمؤرخة تطلق الصيغة المذكورة فقط، أو في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطلق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (منقصة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على نماذج للمواصفات السابقة لتفعيل في الوقت المناسب.

- المواصفة القياسية الدولية ٢٥٠٢٥، تناول والمبيدات - تحضير أعيد مطبوعه المنقخص.
- مواصفه حبيبه السمسم اعداد ١٩٣٠، المواصفه اعداد ١٩٥٥ لتسليطات وسمسم في الأعذية والأغلاف.
- التشريع الأوروبي ١٨٣١، الحدود القصوى لبعض السموات في الأعذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٠٠، عطاقة لبيان - المعيار العام لوضع بطاقة بيان على عبوات الأعذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨٨، مواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٥٩٣، الاشتراطات الصحية - التقواخذ العامة لتسويق صحة الأعذية.
- مواصفة القياسية الأردنية ٧٢٦/٢٠١٢ إيرو ٢٠٠٩/٦٦٠، الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية - تحديد الرماد الناتج الحامض.
- مواصفة القياسية الأردنية ٩٠٩/٢٠٠٩ إيرو ٢٠٠٧/٢١٧١، الحبوب والبقول ومنتجاتها - تحديد الرماد الناتج بالحرق.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، منقشات لبيدات في الأعذية - الحدود القصوى منقشات لمبيدات والمنقشات المرصبة في الأعذية والأغلاف.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، مواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، مواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتعليق.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢١٥٥/٢٠١٦ إيرو ٢٠٠٩/٦٦٥، البذور الزيتية - تحديد محتوى الرطوبة ونواتج المتطايرة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢١٥٦/٢٠١٦ إيرو ٢٠٠٩/٦٥٩، البذور الزيتية - تحديد محتوى الرطبت (الطريقة المرجعية).

تعميمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥
والتعديل عليها.

- تعميمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتنقيش وأخذ العينات من المواد الغذائية مستوردة لسنة ٢٠١٥
والتعديل عليها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة قياسية وأرادية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

بذور السمسم

البذور الكاملة الطح لثبات حمول من نوع *Sesamum indicum* L.

١-١-٣

بذور السمسم المقشورة

البذور التي قشرتها الخارجية

٢-١-٣

بذور السمسم غير المقشورة

البذور التي تحتوي على القشرة الخارجية

٢-٣

بذور السمسم المنحصة

بذور السمسم التي تم تحييدها بالطريقة احادية لتعطيلها اللون والكمية المنيرة

٣-٣

بذور السمسم التالفة والمصابة بالحشرات

بذور مسدة أو تالفة داخليا أو خارجيا نتيجة الحرارة أو الرطوبة أو الحشرات أو بفعل الميكروبات

٤-٣

بذور السمسم المنتشرة بدرجة طفيفة

بذور منتشرة بدرجة لا تؤثر على جودتها مثل الكشط

٥-٣

بذور السمسم الضامرة وغير الناضجة

بذور مكسنة أو غير تامة الطح وعدادة ما تكون متغيرة اللون

المواد الغريبة

في مزرعة عند غش المنتج منكمش التعرف عليها نسبة مع أو بدون أدوات أو معدات التكبير التي بعض وجودها مؤشراً
على مدى توافق مع المتطلبات المتوقعة والخصائص الجيدة

٤- أصناف بذور السمسم

تصنف بذور السمسم حسب اللون إلى الأصناف التالية:

١-٤ بذور السمسم البيضاء: البذور التي يتراوح لون قشرتها الخارجية بين اللون الأبيض المصفر إلى الأبيض ولا تزيد
فيها نسبة أصناف بذور السمسم الأخرى عن ٥ % نسبة كتلية

٢-٤ بذور السمسم البنية أو الحمراء: بذور السمسم البيضاء التي تحتوي على ٢٦% أو أكثر نسبة كتلية من بذور
السمسم التي يتراوح لون قشرتها الخارجية بين اللون البني الفاتح إلى أس الغامق ولا تقل نسبتها عن ٢٦% نسبة كتلية
في صنف بذور السمسم الأبيض

٣-٤ بذور السمسم السوداء: البذور التي يتراوح لون قشرتها الخارجية بين اللون البني الغامق إلى الأسود

٤-٤ بذور السمسم المخلوطة: بذور حمسة بيضاء تحتوي على ٢٥ % نسبة كتلية من أصناف البذور الملونة

٥- الاشتراطات

١-٥ الاشتراطات القياسية

يجب توبر الاشتراطات القياسية التالية في بذور السمسم حيث:

١-١-٥ ١- الحد من العفن الظاهري.

٢-١-٥ ٢- الحد من الخضرات الحية ككافة أطوارها و المينة وأجزائها ومثلثات التوارص.

٣-١-٥ ٣- الحد من التورج وأي إدراج الأخرى غير مرغوبه.

٤-١-٥ ٤- الحد من الصمغ الغريب.

٥-١-٥ ٥- تكون الخصائص الكيميائية في بذور السمسم كما هي واردة في الجدول ١.

الجدول ١ - الخصائص الكيماوية لبذور السمسم المنقشورة وغير المنقشورة

الخاصية	بذور السمسم المنقشورة	بذور السمسم غير المنقشورة
الرطوبة	٨	٦
محتوى الزيت على أساس الوزن الجاف	٤٥	٤٥
نسبة الحموضة لثابت المستخلص (كحمض أوليك)	٣	٣
نسبة الرماد لكل على أساس الوزن الجاف	٥	٧
الرماد غير المتألف في حمض على أساس الوزن الجاف كحد أقصى	١	-

٥-١-٦ لا تزيد العيوب المسموح بها على ما هو وارد في الجدول ٢

الجدول ٢ - العيوب المسموح بها في بذور السمسم المنقشورة وغير المنقشورة (كحد أقصى)

العيوب	الاشتراط
بذور السمسم التالفة والمتآكلة بالآفات	٣
بذور السمسم المنقشورة بدرجة طفيفة	٦
بذور السمسم المتآكلة وغير المتأصلة	٦
المواد الغريبة	٣

٥-١-٧ لا يزيد مجموع العيوب الكلية الواردة في الجدول ٢ على ١٠٪ نسبة كتلية.

٥-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في بذور السمسم المنقشورة وغير المنقشورة بحيث:

٥-٢-١ يتم تحفيظها وتداولها طيناً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

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

الجدول ٣ - الحدود الميكروبية لبذور السمسمة المقشورة وغير المقشورة

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) أنغرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	م ^١	ق ^٢	
تحتو لكل ٢٥ غرام	٠	٥	<i>Salmonella</i> سالمونيلا
ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في جدول ٣ حاصفة للمرجوع والتعدين عند الحاجة وبالحل عين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال الصحة وسلامة الأغذية وهذا ينطبق تطورات العنسة وأي تطورات ثبوت ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن نطاق الإحصاءة إن نتج طبق المخاض. ويكون منظمة المواصفات والمعايير هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.			
<p>Colony Forming Unit (CFU).</p> <p>١- ع عدد وحدات البنية التي تحت حليتها</p> <p>٢- في الحد نفس عدد وحدات البنية المسموح به بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (٥) ولا يقل بقية (١) من</p> <p>٣- مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج</p> <p>٤- نفس البنية بحد ميكروبي حسب أن لا سلوليا أو بريد شميا في أي وحدة من (ع).</p>			

٦- الملوثات

- ٦-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإنتعاعية ومعادن عن ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٣. وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج يتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ١٨٨١ وتعديلاته.
- ٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقية المبيدات عن 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 للعداء والدواء الخاصة بالتحقيق وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، والتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للعداء والدواء الخاصة بأخذ العينات من مواد الغذائية المنتدونة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ تحضير العينة المضخونة للفحص

يتم تحضير العينة المضخونة للفحص حسب المواصفة القياسية الدولية ٢٨٢٥.

٧-٣ طرق فحص العينات

٧-٣-١ يتم فحص الرطوبة حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٦/٢١٥٥ أيارو ٢٠٠٠/٦٦٥.

- ٧-٣-٢٠٠٧ يتم فحص الرزاد الكمي حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٣٠٥، ٢٠٠٩، ٢١٧١، ٢٠٠٧.
- ٧-٣-٢٠٠٧ يتم فحص محتوى الزيت حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢١٥٦، ٢٠١٦، ٢٠١٦، ٢٠٠٩، ٦٥٩.
- ٧-٣-٢٠٠٧ يتم فحص نسبة مجموعة للزيت المستخلص حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٢، ٢٠١٢، ٢٠٠٩، ٦٦٠.

٧-٣-٢٠٠٧ يتم استخدام الطرق الواردة في لائحة من ١-٣-٧ إلى ٤-٣-٧ في حالة النجوة إلى التحكم بخصوص العينة.

٧-٣-٢٠٠٧ يمكن استخدام الطرق المرحلية لفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

٧-٣-٢٠٠٧ يمكن إجراء الاحترار على عينة مبردة مسبقاً. وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠، لا من الحد الأقصى لنفسه (حسب الواردة في الجدول ٣ تعتبر العينة مخالفة). وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات تعتمد في حجمها لظواهر التغيرات حسب ما هو وارد في الجدول ٣ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٣.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

حسب نواحي الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج السائل يجب:

- ٨-١ يتم التعبئة في عبوات نظيفة ومطهرة ومناسبة تحفظه من التآكل والتلف والخفاف وتوافظ على خصائصه الطبيعية حيث يتوافق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المنتظمة الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٢١٣٠، ٢١٣١، ٢١٣٢.
- ٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى لتجارية الزيادة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى لتلوث حاوية عند نقلها بالنقل.
- ٨-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها وبحماية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التربة مغطاة بشكل يضمن أن تكون جافة في فترات الجفاف ويمكن إبقائها خالية في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

بالإضافة 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: "أدوية التسمم المتشيرة أو بدور التسمم غير المتشيرة" بالإضافة إلى لونه حسب ما ورد في السند رقم ٤.

٩-٢ سنة الحصاد.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المراجع

- الموسوعة القياسية الفصحى، ٢٧-٢٦، ١٩٩٧، مراجعة ٢٠١٦، الأوسدات والتوابل الخاضعة للاستخدام كعقار.
جرن، ٢٦٧، دراسات الخدمة بدور التسميم الحنف (المقشور).
إم. تيمم القاسم الخليفة، ٢٧٤، ١٩٩٤، دور التسميم المشاهير الغذائية.
الموسوعة القياسية السودانية، ١٦٦، ٢٠٠٥، التسميم.
الموسوعة القياسية السودانية، ١٥٥٦-١٥٥٧، الحدود البكتريولوجية لسلع وتوابل الغذائية.
الموسوعة القياسية السودانية، ١٧٤٦، ٢٠١٠، دور التسميم، مراجعة ٢٠١٨.