



غرفة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ٤٨١/١٨/١٩

التاريخ Date ٤/٣/١٩

السادة قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية المحترمين

تحية طيبة وبعد،

الموضوع: مشروع تصويت مواصفة المشروبات والعصائر

ارفق لحضراتكم صورة عن كتاب عطوفة المدير العام لمؤسسة المواصفات والمقاييس ومرفقاته رقم م/عام/2545 تاريخ 2023/02/08 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم 2023/994 والخاصة بالمشروبات والعصائر شراب الفاكهة وشراب الفاكهة الطبيعي المركز والذي اعدته اللجنة الفنية الدائمة للمشروبات والعصائر (9) .

ارجو العلم والاطلاع والمشاركة الفاعلة في ابداء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها للمهندس ليث الدحلة على البريد الالكتروني fahed@jci.org.jo في موعد اقصاه 2023/04/02.

وتفضلوا حضراتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير،

محمد وليد الجيطان

نائب رئيس غرفة صناعة الاردن

ممثل قطاع الصناعات الغذائية والتموينية

والزراعية والثروة الحيوانية



غرفة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry



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

📍 P.O. Box 811986 Amman 11181 Jordan

🌐 jci@jci.org.jo | 🌐 www.jci.org.jo

٤٨١



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم	م / علم / 2545
التاريخ	1444 / 07 / 17 هـ
الموافق	2023 / 02 / 08 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 (٢٠٢٣/٩٩٤) الخاصة بالمشروبات والمصائر - شراب الفاكهة وشراب الفاكهة الطبيعي المركز، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للمشروبات والمصائر ٠٩.

يرجى التكرم بالإيعاز لن 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

المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات اللدائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومطابقة المواصفات
نسخة/ م. شريف الهويات
لمدير - ٢٠٢٣/٢/١



الديبر المصمم
م. عبير بركات الزهير



مركز المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م/علم/2545
التاريخ: 17/07/1444 هـ
الموافق: 08/02/2023 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: المخروبات والمعاصر - شراب الفاكهة وشراب الفاكهة الطبيعي المركز
سكرتير اللجنة الفنية: م. شريف المهيوات

الرقم	الجهة	عنوان البريد الالكتروني	الرقم	الجهة	عنوان البريد الالكتروني
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	info@mit.gov.jo izith.l@mit.gov.jo	٩	غرفة صناعة الأردن	info@ici.org.jo
٢	المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	crech.milqc@jaf.mil.jo	١٠	وزارة الزراعة / مديرية التسميد الزراعي	agri@moa.gov.jo
٣	الجمعية العلمية الملكية	diwan.dhw@rss.jo	١١	المؤسسة العامة للغذاء والدواء	info@jfda.jo reem.alqaisi@jfda.jo
٤	الجامعة الأردنية	agr.diwan@ju.edu.jo maldamen@ju.edu.jo	١٢	غرفة تجارة الأردن	info@jocc.org.jo
٥	جامعة العلوم والتكنولوجيا	molodat@just.edu.jo	١٣	نقابة المهندسين الزراعيين	agri@agrieng.org.jo
٦	أمانة عمان الكبرى	info@ammancity.gov.jo	١٤	النقابة العامة لتجار المواد الغذائية	info@gafjo.org
٧	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	consumer@go.com.jo	١٥	غرفة تجارة عمان	info@ammanchamber.org.jo
٨	غرفة صناعة عمان	aci@aci.org.jo			

الدير العام

م. عبير بركات الزهير

نسخة/ مدير مديرية التامين
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ م. شريف المهيوات
نسخة/ نائب المدير العام
تاريخ: 17/07/2023 م



DJS 994:2023

Third edition

ع ت ٢٠٢٣/١٩٩٤

الإصدار الثالث

مشروع تصويت

(تعديل)

المشروبات والعصائر — شراب الفاكهة وشراب الفاكهة الطبيعي المركز

Drinks and juices — fruit drink and concentrated natural fruit drink

مؤسسة المواصفات والمقاييس

الهيئة العامة للغذاء والدواء

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقييمية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- الاشتراطات
٤	٥- الإضافات الغذائية
٤	٦- الملوثات
٥	٧- طرق أخذ العينات والفحص
٥	٨- التعبئة والنقل والتخزين
٥	٩- بطاقة البيان
٦	المراجع

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للقياس 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.

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 للمشروبات والعصائر ٩ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٢/٩٩٤ الخاصة بالمشروبات والعصائر - شراب الفاكهة والمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٥/٥٥٨ الخاصة بالمشروبات والعصائر - شراب الفواكه الطبيعي المركز المحلي (سكواش الفواكه) ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٣/٩٩٤ الخاص بالمشروبات والعصائر - شراب الفاكهة وشراب الفاكهة الطبيعي المركز وأوصت بسحب المواصفات القياسية الأردنية ٢٠٠٥/٥٥٨ واعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٣/٩٩٤ وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

المشروبات والعصائر — شراب الفاكهة وشراب الفاكهة الطبيعي المركز

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في شراب الفاكهة وشراب الفاكهة الطبيعي وشراب الفاكهة الطبيعي المركز المحلى المعد للاستهلاك المباشر.

٢- المراجع التقييمية

الوثائق المرجعية الآتية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المورخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المورخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية للذكرة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٣، 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 ١٤٧٢، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التويه.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التويهات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- 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 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 الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

شراب الفاكهة

المنتج المحضر من عصير الفاكهة الطبيعي أو مركز عصير الفاكهة الطبيعي أو نكتار الفاكهة و/أو الأجزاء الصالحة للأكل من الثمار الناضجة والسليمة بإضافة الماء والمغذيات الطبيعية والألوان والنكهات الاصطناعية والإضافات الغذائية المسموح بها

٢-٣

شراب الفاكهة الطبيعي

المنتج المحضر من عصير الفاكهة الطبيعي أو مركز عصير الفاكهة الطبيعي أو نكتار الفاكهة و/أو الأجزاء الصالحة للأكل من الثمار الناضجة والسليمة بإضافة الماء والمحليات المغذية والألوان والنكهات الطبيعية والإضافات الغذائية المسموح بها

٣-٣

شراب الفاكهة الطبيعي المركز المعلى

السكواش

شراب الفاكهة الطبيعي غير المكرن المحتوي على نسبة من عصير أو عصائر مصنعة من الفواكه الطازجة الناضجة أو لب الفاكهة أو مركزاتها مضافاً له المحليات المغذية والألوان والنكهات الطبيعية والمعدّ للشرب بعد تخفيفه بالماء

٤-٣

المحليات الغذائية

مواد التحلية الكربوهيدراتية كالكسكروز والذكستروز وشراب الجلوكوز السائل، ... إلخ

٥-٣

معدل التخفيف

عدد الأحجام الواجب إضافتها من الماء إلى حجم واحد من شراب الفاكهة الطبيعي المركز لإنتاج شراب معدّ للشرب مباشرة

المواد الغريبة

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

٤ - الاشتراطات

٤-١-١-٤ الاشتراطات القياسية الخاصة بشراب الفاكهة وشراب الفاكهة الطبيعي

يجب توافر الاشتراطات القياسية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

٤-١-١-٤ يكون ذا قوام متجانس وذا طعم ورائحة ولون مميزة للفاكهة المصنع منها.

٤-١-٢-٤ يكون خالياً من المواد الغريبة.

٤-١-٣-٤ يكون الماء المستخدم في الصناعة ماءً صالحاً للشرب.

٤-١-٤-٤ لا تقل نسبة عصير الفاكهة الطبيعي في المنتج عن ١٠٪.

٤-١-٥-٤ يسمح بإضافة السكريات بكميات تتناسب وطرق التصنيع الجيدة.

٤-١-٦-٤ لا تزيد نسبة الإيثانول على ٠,١ ٪ (نسبة حجمية)^١.

٤-١-٧-٤ لا تزيد نسبة الحموضة على ١,٥ ٪ محسوبة كحمض ستريك لا مائي.

٤-١-٨-٤ أن تكون كافة المواد المستخدمة في صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٤-٢-٤ الاشتراطات القياسية الخاصة بشراب الفاكهة الطبيعي المركز المحلي

بالإضافة لما ورد في ٤-١-١-٤ باستثناء ٤-١-٤ و ٧-١-٤ يجب توافر الاشتراطات القياسية الآتية بحيث:

٤-٢-١-٤ يكون متجانساً في قوامه ولونه في التشغيل الواحدة، وأن يخلو من وجود الحلقة الزيتية على سطحه.

٤-٢-٢-٤ يكون غير متخمر وخالياً من القشور والبذور والأنسجة اللبنة والشوائب الغريبة.

٤-٢-٣-٤ يخلو من المحليات الاصطناعية.

٤-٢-٤-٤ ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة عن ١٠ ٪ وذلك بعد تخفيف المنتج حسب ما هو معلن على بطاقة البيان.

٤-٣-٤ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية الآتية في المنتج بحيث:

٤-٣-١-٤ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٤-٣-٢-٤ تطابق الحدود الميكروبية المحدود الواردة في الجدول ١.

^١ النسبة الحجمية هي حجم/حجم.

الجدول ١ - الحدود الميكروبية

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^١ /غرام	العينات		الأحياء الدقيقة	
	م ^٢	ق ^٣		ع ^٤
١٠ ^١	١٠×٥ ^٢	٢	٥	Total Count عدد المستعمرات الهوائية
١٠ ^٢	٥	٣	٥	Coliform الكوليفورم
١٠ ^٣	١٠ ^٢	٢	٥	Yeast and Molds الخمائر والأعفان

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢ خاضعة 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 المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير الميكروبية.

^١ Colony Forming Unit :CFU

^٢ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

^٣ ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة للمسوح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).

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

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

٥- المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٦- الملوثات

٦-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من السموم الفطرية والإشعاعية والمعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال لم يتوفر أي حدود لأي من الملوثات في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣ فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ١٨٨١.

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 بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، والتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية للتداول لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق الفحص

٧-٢-١ يتم الفحص حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
٧-٢-٢ 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

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج بحيث:

٨-١ يتم نقله وتخزينه وعرضه حسب ما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٨-٢ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة للمتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و٢١٣١ و٢١٣٢.

٨-٣ يتم تداول المنتج بطريقة سليمة منعاً للتلف الفيزيائي.

٨-٤ يجب ألا يقل حجم المحتويات من السعة المئوية للعبوة عن ٩٠٪.

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 كما ورد في البند ٣ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٩-٢ المحتويات الاصطناعية بشراب الفاكهة وشراب الفاكهة الطبيعي.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤ نسبة العصير في المنتج النهائي ومعدل التخفيف (طريقة تجهيز المنتج للشراب) كتابةً أو رسماً في شراب الفاكهة الطبيعي المركز المحلى.

ع ٢٠٢٢/١٩٤

٩-٥ الإعلان عن أي تنويهات غذائية أو صحية يكون حسب المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤.

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠١٥، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الخليجية رقم ٢٥٣٨/٢٠١٧، الحدود القصوى لمتبقيات الكحول الإيثيلي (الإيثانول) في الأغذية.