



غرفة صناعة الأردن  
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ٩٥٥/١٨/١٩

التاريخ Date ١٦/٩/٢٠٢٣

السادة قطاع الصناعات الغذائية والزراعية والثروة الحيوانية المحترمين

الموضوع: مشروع تصويت مواصفة الخضار والفواكه ومنتجاتها - عجينة التمر

تحية طيبة وبعد،

ارفق لحضراتكم صورة عن كتاب عطوفة المدير العام لمؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية ومرفقاته رقم م/عام/10988 تاريخ 2023/07/05 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم (2023/2067) الخاصة بـ "الخضار والفواكه ومنتجاتها - عجينة التمر"، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للخضار والفواكه ومنتجاتها رقم (15).

أرجو العلم والإطلاع والمشاركة الفاعلة في إبداء الملاحظات الفنية على المشروع أعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وإرسالها للمهندس موسى الحجاجبة على البريد الإلكتروني [mousa@jci.org.jo](mailto:mousa@jci.org.jo) في موعد أقصاه 2023/09/04.

وتفضلوا حضراتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير،

/محمد وليد الجيطان

نائب رئيس غرفة صناعة الاردن

ممثل قطاع الصناعات الغذائية والتموينية

والزراعية والثروة الحيوانية



*Handwritten signature*



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

م. عبير الزهير  
م. عبير الزهير  
م. عبير الزهير

الرقم: م/علم/10988  
التاريخ: 16/12/1444 هـ  
الموافق: 05/07/2023 م

معالي  
عطفة  
سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عظوفتكم/ ساداتكم 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 (٢٠٦٧/٢٠٢٣) الخاصة بـ "الخضار والفواكه ومنتجاتها — عجينة التمر"، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للخضار والفواكه ومنتجاتها رقم (١٥)

يرجى التكرم بالإيماء لن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بركم 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 المتطلبات الفنية  
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات  
نسخة/ أمين اللجنة الفنية  
لدير - ٢٠٢٣/٧/٢



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م / علم / 10988  
التاريخ: 16 / 12 / 1444 هـ  
الموافق: 05 / 07 / 2023 م

تعميم مشروع التصويت

عن: عنوان المشروع: الخضار والفواكه ومنتجاتهما — عجينة التمر

أمين اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات

| قائمة الجهات التي تم التعميم عليها |  |       |                                 |
|------------------------------------|--|-------|---------------------------------|
| الرقم                              | الجهة  | الرقم | الجهة                           |
| ١                                  | وزارة الصناعة والتجارة والتموين  | ٩     | الجمعية الوطنية لحماية المستهلك |
| ٢                                  | وزارة الزراعة - مديرية التسويق الزراعي   | ١٠    | المؤسسة العامة للغذاء والدواء   |
| ٣                                  | الجمعية العلمية الملكية  | ١١    | نقابة تجار المواد الغذائية      |
| ٤                                  | الجامعة الأردنية / كلية الزراعة  | ١٢    | غرفة تجارة الأردن               |
| ٥                                  | جامعة البلقاء التطبيقية / المركز / كلية الزراعة<br>التكنولوجية                           | ١٣    | غرفة تجارة عمان                 |
| ٦                                  | هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة / الجيش العربي<br>/ المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة | ١٤    | غرفة صناعة الأردن               |
| ٧                                  | أمانة عمان الكبرى / دائرة الرقابة الصحية   | ١٥    | غرفة صناعة عمان                 |
| ٨                                  | الجمعية الأردنية لصنري وفتحجي الخضار والفواكه  | ١٦    | نقابة المهندسين الزراعيين       |

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

نسخة/ مدير مديرية التعميم  
نسخة/ رئيس قسم الصلعات الغذائية  
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات  
نسخة/ أمين اللجنة الفنية  
نسخة/ للملأ العام





مديرية القياس

|  |                         |
|--|-------------------------|
| رقم المشروع: ٢٠٢٣/٢٠٧٦                                 | تاريخ الصميم: ٢٠٢٣/٧/٢  |
| اسم اللجنة الفنية: الخضار والفواكه ومنتجاتهما رقم (١٥) | آخر موعد للرد: ٢٠٢٣/٩/٢ |
| أمين اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات                     |                         |

مشروع تصويت

(تعديل)

الخضار والفواكه ومنتجاتها – عجينة التمر

*Vegetables, fruits and their derived products – Date paste*

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموافقة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

DJS 2076:2023

Second edition



ع ت ٢٠٢٣/٢٠٧٦

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

الخصان والفواكه ومنتجاتها – عجينة التمر

*Vegetables, fruits and their derived products – Date paste*

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

تمت الموافقة على مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي وللإحاطة بالآراء والملاحظات الواردة في هذا المشروع من قبل مجلس التمر  
في ١٤٤٤هـ الموافق ٢٠٢٣م  
مجلس التمر  
لقد وافقت اللجنة الفنية على مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي وللإحاطة بالآراء والملاحظات الواردة في هذا المشروع من قبل مجلس التمر  
في ١٤٤٤هـ الموافق ٢٠٢٣م  
مجلس التمر

## المحتويات

### المقدمة

- ١- المجال ..... ١
- ٢- المراجع التقيسية ..... ١
- المصطلحات والتعاريف ..... ٢
- ٤- الاختبارات ..... ٢
- ٥- المضافات الغذائية ..... ٤
- ٦- الملوثات ..... ٤
- ٧- طرق الفحص وأخذ العينات ..... ٤
- ٨- التعبئة والنقل والتخزين ..... ٤
- ٩- بطاقة البيان ..... ٥
- المصطلحات ..... ٦
- المراجع ..... ٦

### الجداول

- ١- الحدود الميكروبية المسموح بها في عجينة التمر ..... ٣

هذه الوثيقة مستوحاة من المواصفات القياسية الأردنية رقم ١٠٠٠ لسنة ٢٠٠٤م، ولا يجوز الرجوع إليه كمرادفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس التقيسي.

لا يجوز استبدال الملاحظات والملاحظات المذكورة في هذه الوثيقة.

## الخضار والفواكه ومنتجاتها — عجينة التمر

### ١- المجال

هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في عجينة التمر المحضرة من ثمار شجرة النخيل (*Phoenix dactylifera*) والمعدة للاستهلاك المباشر أو التي تدخل في صناعة المنتجات الغذائية المختلفة.

### ٢- المراجع القياسية

- الوثائق المرجعية التالية لا تخضع للاستثناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المورخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المورخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٢، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
  - التشريع الأوروبي ١٨٨١، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان — المعيار القياسي لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية — مدد الصلابة للمواد الغذائية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية — القواعد الإلزامية لشؤون صحة الأغذية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء للحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
  - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
  - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة 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 بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.



## ٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣٠

عجينة التمر

منتج غطاسي يُحضّر من ثمار شجرة النخيل (*Phoenix dactylifera*) السليمة للتحامسة في اللون ومرحلة النضج المناسبة والمفسوخة والمنزوعة النوى والأقماع

٢-٣

التمور العذرية

ثمار التمور غير الملقحة أو غير المحملة التلقيح والتي تتصف بأنها ذات لب رقيق وخالية من النواة للتمور غير منزوعة النواة

٣-٣

التمور غير الناضجة

ثمار التمور التي توقف النمو الفسيولوجي لها وتكون الثمار في هذه الحالة خفيفة الوزن ذات لون فاتح، تحتوي على نسج ذابل ولب متجمد أو قليل أو مطاطي القوام، علماً بأن الثمار التي تندرج ضمن التمور غير الناضجة

٤-٣

المواد الغريبة

مواد ليست من أصل المنتج ويمكن التعرف إليها بسهولة مع أو دون أدوات أو وسائل التفتيش والتكبير والتي يعطي وجودها مؤشراً على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

## ٤- الاشتراطات

## ١-٤-١ الاشتراطات القياسية

## ١-٤-١-١ التمور المستخدمة في صناعة عجينة التمر

١-٤-١-١-١ يجب أن تكون خالية من الأمراض ومن التمور العذرية ومن التمور غير الناضجة.

١-٤-١-١-٢ يجب أن تكون خالية من الحشرات الحية أو أجزائها وبيوضها وبقاتها ومخلفاتها.

١-٤-١-١-٣ يجب أن تكون خالية من الشوائب والمواد الغريبة الظاهرة.

## ١-٤-٢ عجينة التمر

١-٤-٢-١ يجب أن تكون طرية متحامسة في اللون والقوام وخالية من الاسوداد أو التبيس وأي تغير في الطعم والرائحة.

٤-١-٢-٢ يجب أن تكون خالية من النواة الكاملة أو أجزائها والأقماع والسيقان أو أي أجزاء غريبة.

٤-١-٢-٣ يجب أن تكون خالية من التخمر والعفن الظاهر.

٤-١-٢-٤ يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٠٪.

٤-١-٢-٥ يجب ألا تزيد نسبة الشوائب المعدنية (الرماد غير القابل للذوبان في الحمض) على ٠,١٪.

٤-١-٢-٦ لا يسمح بإضافة المواد الملونة، أو المواد المائلة.

٤-١-٢-٧ يُسمح في تصنيعها باستخدام صنف واحد من التمور أو بخلط عدة أصناف بشرط أن تحدد نسب الخلط.

٤-٢-٤ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي:

٤-٢-١ أن يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٤-٢-٢ أن تطابق الحدود الميكروبية المحدود المسموح بها في الجدول ١.

الجدول ١- الحدود الميكروبية المسموح بها في عجينة التمر

| الحد الميكروبي | وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / غرام <sup>١</sup> | العينات        |                | الأحياء الدقيقة |                |
|----------------|--|----------------|----------------|-----------------|----------------|
|                |  | ق <sup>٢</sup> | ع <sup>٣</sup> | ع <sup>٤</sup>  | ع <sup>٥</sup> |
| ص <sup>٤</sup> | م <sup>٥</sup>                                 | ٢              | ٥              | ٥               | ٥              |
| ١٠             | ١٠   | ٢              | ٥              | ٥               | ٥              |
| ١٠             | ١٠   | ٢              | ٥              | ٥               | ٥              |
| ١٠             | صفر  | ٢              | ٥              | ٥               | ٥              |
| -              | صفر  | صفر            | ٥              | ٥               | ٥              |

CFU: Colony Forming Unit<sup>١</sup>

ع<sup>٢</sup>: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

ق<sup>٣</sup>: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يزيد عن قيمة (ص).

م<sup>٤</sup>: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

ص<sup>٥</sup>: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب أن لا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

MPN: Most Probable Number.<sup>٦</sup>

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 وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن للكورف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة للمواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

## ٥- المضافات الغذائية

لا يسمح بإضافة للمضافات الغذائية على هذا المنتج.

### ٦- الملوثات

يجب توفر الشروط الآتية في المنتج النهائي بحيث:

٦-١ لا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن أحد الملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ١٨٨١.

٦-٢ لا يزيد الحد الأعلى لتبقيات المبيدات في المنتج على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

## ٧- طرق الفحص وأخذ العينات

### ٧-١ طرق أخذ العينات

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

### ٧-٢ طرق الفحص

٧-٢-١ يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات الثبوت والتحقق لها.

٧-٢-٢ يجرى الاختبار على عينة مركبة ممثلة، إذا كان الحد للميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١ فإن العينة تُعد مخالفة، ويتم إعادة فحص المنتج بإعادة فحص العينات يُعتمد في مجموعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتُفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

## ٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين عينة التمر 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 و٢١٣١ و٢١٣٢.

٢-٨ يتم النقل والتداول بشكل ملائم بحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب بها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.

٣-٨ يتم نقل وتخزين وتداول المنتج بناءً على التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين هريس المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٤-٨ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب بها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وتكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيئة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها نهائياً 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:

١-٩ اسم المنتج (عمجينة التمر).

٢-٩ اسم الصنف المستخدم من التمر وفي حال استخدامه أكثر من صنف من التمر يجب أن يتم ذكر أسمائها ونسب وجودها.

٣-٩ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٨٨

هذه الوثيقة  
توزع لإبداء الرأي  
للكomiteة للتغير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمرافعة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس

٢٠٢٣/٢٠٧٦ ع

## المصطلحات

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تحمل المصطلحات العربية المذكورة أدناه المعنى للمصطلحات الإنجليزية المقابلة لها:

| رقم البند | المصطلح العربي | المقابل الإنجليزي |
|-----------|----------------|-------------------|
| ١-١-٢٥    | تثبت           | validation        |
| ١-١-٧     | تحقق           | verification      |

## المراجع

- اللائحة الفنية الخليجية ٢٥، عينة التمر، ٢٠١٦/١٨.
- اللائحة الفنية الخليجية ٢٦، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية، ٢٠١٥.

لذلك فهو عرضة للتغير والتبدل، ولا يجوز الرجوع إليه كمرادفة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس