

Ref. :

Date :

١٤٨٧ / ٣/٣/ ص ز

التاريخ : ٢٠١١/١٢/٢٥

سعادة رئيس مجلس الإدارة / المدير العام المحترم

تحية طيبة وبعد ،،،

تلقت غرفة صناعة الزرقاء نسخة عن مشروع المواصفة القياسية الأردنية الخاصة بالمشروبات والعصائر - شراب الفاكهة والذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للمشروبات والعصائر رقم (٩).

للحصول على بطاقة التصويت ونسخة عن مشروع المواصفة أعلاه، يرجى مراجعة غرفة صناعة الزرقاء أو زيارة موقع الغرفة الإلكتروني على العنوان: www.zci.org.jo



وتفضلوا بقبول فائق الاحترام ،،،

احمد العميره
نائب رئيس الغرفة



مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠١١/٩٩٤	تاريخ التعميم: ٢٠١١/١٢/١٥
اسم اللجنة الفنية: المشروبات والعصائر	آخر موعد للرد: ٢٠١٢/٢/١٥
سكرتير اللجنة الفنية: م.رما الزعبي	

مشروع تصويت

(نوع العملية)

المشروبات والعصائر— شراب الفاكهة

Juices and drinks-fruit drink

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



DJS 994:2011

Second edition

ع ٢٠١١/٩٩٤

الإصدار الثاني

مشروع تصويت
(تعديل)

المشروبات والعصائر - شراب الفاكهة
Drinks and juices - Fruit drinks

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

١	١- المجال
١	٢- المراجع التيسيرية
١	٣- المصطلحات والتعاريف
٢	٤- الاشتراطات
٢	٥- المضافات الغذائية
٣	٦- الملونات
٣	٧- التعبئة والتغليف
٣	٨- بطاقة البيان
٣	المراجع

ع ٢٠١١/٩٩٤

المشروبات والعصائر - شراب الفاكهة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في شراب الفاكهة المعد للاستهلاك المباشر.

٢- المراجع التقييمية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المورحة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المورحة 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 ١٩٣، المواصفة العامة للملونات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المضافات الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الغذاء.
 - تعليمات المحليات الاصطناعية والمحليات الكحولية الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

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 الفمار الناضحة والسليمة بإضافة الماء والسكر والألوان والنكهات الطبيعية أو الاصطناعية والإضافات الغذائية المسموح بها

٢-٣

المواد الغريبة

أية مادة ليست من أصل المنتج

٢٠١١/٩٩٤

٤- الاشتراطات

٤-١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب أن تتوفر الاشتراطات القياسية التالية في منتج شراب الفاكهة المعد للاستهلاك المباشر:

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

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

٤-١-٤-٣ أن لا تقل نسبة عصير الفاكهة الطبيعي في المنتج عن ١٠٪.

٤-١-٤-٤ يسمح بإضافة السكريات بكميات تناسب وطرق التصنيع الجيدة.

٤-١-٤-٥ أن لا تزيد نسبة الايثانول على ٣ غ/كغ في شراب الحمضيات وعلى ٥ غ/كغ في أشربة الفواكه الأخرى.

٤-١-٤-٦ أن لا تزيد نسبة الحموضة على ١,٥ ٪ محسوبة كحمض ستريك لامائي.

٤-١-٤-٧ يخضع استخدام المحليات الاصطناعية والكحولية لتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

٤-٢-٤ الاشتراطات الصحية

يجب أن تتوفر الاشتراطات الصحية التالية في منتج شراب الفاكهة المعد للاستهلاك المباشر:

٤-٢-٤-١ أن يتم التصنيع والتداول طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٤-٢-٤-٢ أن يكون خالياً من الأحياء الدقيقة وإفرازاتها بالكميات التي تشكل خطراً على الصحة.

٥- المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤ فيما يتعلق بهذه المنتجات.

٦- الملوثات

يجب أن لا يزيد الحد الأعلى للملوثات في المنتج النهائي على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣.

٧- التعبئة والتغليف

٧-١ يجب أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة وصحية ومناسبة محكمة الإغلاق تحفظ المنتج من التلوث ولا تؤثر على

صفاته.

٧-٢ يجب أن تكون العبوات مصنعة من مواد آمنة وملائمة للمصنف الغذائي.

٧-٣ يجب ألا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ من السعة المائبة للعبوة عند ملئها تماماً بماء مقطر على ٢٠°س.

ع ٢٠١١/٩٩٤

٨- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩ يجب أن يكون على كل عبوة من عبوات المنتج النهائي البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى اختياريًا إلى جانب اللغة الأساسية:

٨-١ اسم المنتج: شراب فاكهة طبيعي أو شراب فاكهة أو حسب الحالة وبأحرف واضحة ومقروءة مع تحديد نوع الفاكهة.

٨-٢ يجب عدم الإدعاء بأن شراب الفاكهة يحتوي على فيتامين "ج" أو ذكر عبارة فيتامين "ج" على البطاقة إلا إذا كانت كمية هذا الفيتامين الموجودة في الشراب لا تقل عن ٢٤ مغ/ل.

المراجع

- المواصفة القياسية السعودية ٧٩٤/٢٠١٠.
- المواصفة القياسية السورية ٣٨٦/٢٠٠١.

Ref. :

Date :

إشارتنا : ص ز / ٣ / ٣ / ١٤٨٩

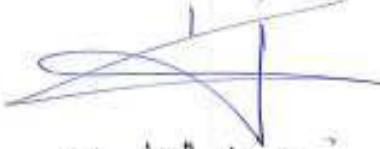
التاريخ : ٢٠١١ / ١٢ / ٢٢

سعادة رئيس مجلس الإدارة / المدير العام المحترم

تحية طيبة وبعد ،،،

تلقت غرفة صناعة الزرقاء نسخة عن مشروع المواصفة القياسية
الأردنية الخاصة بالمواد الكيماوية - المطهرات الكيماوية للأسطح والذي أعدته اللجنة
الفنية الدائمة للمنظفات رقم (١٩).

للحصول على بطاقة التصويت ونسخة عن مشروع المواصفة أعلاه، يرجى مراجعة
غرفة صناعة الزرقاء أو زيارة موقع الغرفة الإلكتروني على العنوان: www.zci.org.jo



حيدر العمائر
نائب رئيس الغرفة

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام ،،،



مؤسسة للمواصفات والمقاييس
Jordan Institution for Standards & Metrology

مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠١١/٢٠٢٤	تاريخ التعميم: ٢٠١١/١٢/١٢
اسم اللجنة الفنية: المنظفات	آخر موعد للرد: ٢٠١٢/٢/١٢
سكرتير اللجنة الفنية: م. أسماء الأزايدة	

مشروع تصويت

(تعديل)

المواد الكيميائية - المطهرات الكيميائية للأسطح

Chemicals- Surface chemicals disinfectants

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



DJS 2024:2011

First edition

ع ت ٢٠١١/٢٠٢٤

الإصدار الأول

مشروع تصويت

(إعداد)

المواد الكيميائية - المطهرات الكيميائية للأسطح

Chemicals- Surface chemicals disinfectants

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

١ - المجال	١
٢- المراجع التقيسية	١
٣- المصطلحات والتعاريف	٢
٤- الاشتراطات	٣
٥- بطاقة البيان	٨
المصطلحات	١٠
المراجع	١١

الجدول

الجدول ١ — المواصفات القياسية الخاصة بطرق الفحص القياسية التي تستخدم لإثبات إدعاءات المنتجات	٤
الجدول ٢ — ظروف الفحص والاشتراطات القياسية لطرق الفحص المعيارية المستخدمة لإثبات ادعاءات فعالية قتل المنتج للبكتيريا والفطريات والخمائر	٥
الجدول ٣ — ظروف الفحص والاشتراطات القياسية لطرق الفحص المعيارية المستخدمة لإثبات ادعاءات فعالية قتل المنتج للأبواغ	٨

ع ٢٠١١/٢٠٢٤

المواد الكيميائية - المطهرات الكيميائية للأسطح

١- المجال

- ١-١ تحدد هذه المواصفة القياسية الأردنية الاشتراطات الواجب توفرها في المطهرات الكيميائية المستخدمة للأسطح الجامدة التي لها القدرة على تحمل نوع أو أكثر من الكائنات الحية الدقيقة والمستخدمة في الأماكن التالية:
- أماكن تصنيع وتوزيع وتخزين المواد الغذائية من أصل حيواني أو نباتي.
 - أماكن الخدمات العامة (المدارس، الفنادق، الحضانات، ... الخ).
 - أماكن التصنيع والتعبئة والتغليف للمواد الدوائية والتجميلية والبيولوجية ... الخ.
 - الصناعات والأماكن المختلفة غير المذكورة أعلاه.
- ١-٢ يستثنى من هذه المواصفة القياسية الأردنية المطهرات المستخدمة في الأماكن الطبية (مثل غرف العمليات وغرف العناية المركزة ... الخ) ويستثنى منها كذلك المطهرات المستخدمة على الأنسجة الحية ما عدا المطهرات المستخدمة لتطهير الأيدي في الأماكن المذكورة أعلاه.

٢- المراجع التقييمية

- 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.
- المواصفة القياسية الأوروبية ١٦٥٠، المطهرات والمعقمات الكيميائية - الفحص الكمي المعلق لتقييم فعالية المطهرات والمعقمات في قتل الفطريات المستخدمة في الأغذية والأماكن الصناعية والمنزلية والمؤسسات - الاشتراطات وطرق الفحص (المرحلة ٢، الخطوة ١).
 - المواصفة القياسية الأوروبية ١٢٧٦/٢٠٠٩، المطهرات والمعقمات الكيميائية - الفحص الكمي المعلق لتقييم فعالية المطهرات والمعقمات في قتل البكتيريا المستخدمة في الأغذية والأماكن الصناعية والمنزلية والمؤسسات - الاشتراطات وطرق الفحص (المرحلة ٢، الخطوة ١).
 - المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٧٠٤، المطهرات والمعقمات الكيميائية - الفحص الكمي المعلق لتقييم فعالية المطهرات والمعقمات في قتل الأبواغ المستخدمة في الأغذية والأماكن الصناعية والمنزلية والمؤسسات - الاشتراطات وطرق الفحص (المرحلة ٢، الخطوة ١).
 - المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٦٩٧، المطهرات والمعقمات الكيميائية - الفحص الكمي للسطوح التي لا تنفذ إليها السوائل لتقييم فعالية المطهرات والمعقمات في قتل البكتيريا و/أو الفطريات المستخدمة في الأغذية والأماكن الصناعية والمنزلية والمؤسسات - الاشتراطات وطرق الفحص بدون إجراء ميكانيكي (المرحلة ٢، الخطوة ٢).

٢٠١١/٢٠٢٤ ع

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

معقم (مضاد الإنتان)

منتج يستخدم للتعقيم (باستثناء المضادات الحيوية)

٢-٣

المطهر الكيميائي

هو منتج له القدرة على التطهير الكيميائي

٣-٣

التطهير الكيميائي

عملية اختزال عدد الكائنات الحية الدقيقة داخل أو خارج النسيج غير الحي بفعل التأثير غير العكسي للمطهر على بنية

أو أيض الكائنات الحية الدقيقة للمستوى المقرر والمناسب لتحقيق الهدف المعرف

٤-٣

تطهير السطح

التطهير الكيميائي لسطح جامد عن طريق استخدام المنتج باستثناء الأدوات الطبية أو البيطرية

ملاحظة: يشمل الاستخدام الجريان، القمس، الإضافة، الفغرا، الرش والملح.

٥-٣

قاتل البكتيريا

منتج له القدرة على قتل البكتيريا الخضرية تحت ظروف معرفة

٦-٣

فعالية قتل البكتيريا

قدرة المنتج على اختزال عدد خلايا البكتيريا الحية الخاصة بالفحص تحت ظروف معرفة

٧-٣

قاتل فطريات

منتج له القدرة على قتل الفطريات (الأعفان والخمائر) وأبواغها تحت ظروف ملائمة

٨-٣

فعالية قتل الفطريات

قدرة المنتج على اختزال عدد خلايا الخمائر الخضرية الحية وأبواغ الأعفان الخاصة بالفحص تحت ظروف معرفة

٩-٣

قاتل الأبواغ

منتج له القدرة على قتل الأبواغ البكتيرية تحت ظروف معرفة

ع.ت. ٢٠١١/٢٠٢٤

١٠-٣

فعالية قتل الأبواغ

قدرة المنتج على اختزال عدد الأبواغ البكتيرية الحية الخاصة بالفحص تحت ظروف معرفة

١١-٣

قاتل الخمائر

منتج له القدرة على قتل الخمائر تحت ظروف معرفة

١٢-٣

فعالية قتل الخمائر

قدرة المنتج على اختزال عدد الخمائر الحية الخاصة بالفحص تحت ظروف معرفة

١٣-٣

الظروف النظيفة

الظروف الممثلة للسطوح التي تم تنظيفها بشكل كافٍ و/أو تحتوي على الحد الأدنى من المواد العضوية و/أو غير العضوية.

١٤-٣

الظروف المتسخة

الظروف التي تمثل السطوح المعروفة أنها تحتوي أو يمكن أن تحتوي على مواد عضوية و/أو مواد غير عضوية

٤ - الاشتراطات

- ٤-١ يجب أن يتم فحص المنتج ومطابقته مع الاشتراطات الواردة في المواصفات القياسية المذكورة في الجدول رقم ١ حسب نوعية المنتج ومجال فعاليته (مثال: بكتيري، فطري، ...) لإثبات الإدعاء بأن المنتج له خواص مطهرة وملائم للاستعمال في أماكن الأغذية (التصنيع، التوزيع، التخزين) والأماكن الصناعية والمنزلية والمؤسسات.
- وبين الجدول ٢ ملخص لظروف ومتطلبات الفحص ذات العلاقة بالمرحلة الثانية للمخطوطة الأولى والثانية.
- ملاحظة: لا يشترط إجراء الفحوصات الخاصة بالمرحلة الأولى لدعم الادعاء للمطهرات الكيماوية والعفصات المستخدمة في أماكن الأغذية (التصنيع، التوزيع، التخزين) والأماكن الصناعية والمنزلية والمؤسسات.
- ٤-٢ يجب أن تجرى الفحوصات تحت الظروف الإضافية (الكائنات الحية الخاصة بالفحص) وأوقات الاتصال، ودرجات الحرارة والمواد المستخدمة للتخفيف (مثل الماء العسر) والمواد المتداخلة مثل (الألومين) كما هو محدد في هذه المواصفة القياسية الأردنية.
- كما يعطى الجدول ٢ ادعاءات إضافية.

٢٠١١/٢٠٢٤ ع

الجدول ٩ - المواصفات القياسية الخاصة بطرق الفحص المعيارية التي تستخدم لإثبات إدعاءات المنتجات

إدعاءات الفعالية				المرحلة، الخطوة	نوع و/أو الفرص من المنتج
قاتل الأبواغ	قاتل الخمائر	قاتل الفطريات	قاتل البكتيريا		
المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٧٠٤	المواصفة القياسية الأوروبية ١٦٥٠ (الظروف التنظيفة) و/أو المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٦٩٧ (الظروف التنظيفة)	المواصفة القياسية الأوروبية ١٦٥٠ (الظروف التنظيفة) و/أو المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٦٩٧ (الظروف التنظيفة)	المواصفة القياسية الأوروبية ١٢٧٦ (الظروف التنظيفة) و/أو المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٦٩٧ (الظروف التنظيفة)	١٤٢ ٢٤٢	مطهرات الأسطح (الظروف التنظيفة)
المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٧٠٤	المواصفة القياسية الأوروبية ١٦٥٠ (الظروف المستنخة) و/أو المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٦٩٧ (الظروف المستنخة)	المواصفة القياسية الأوروبية ١٦٥٠ (الظروف المستنخة) و/أو المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٦٩٧ (الظروف المستنخة)	المواصفة القياسية الأوروبية ١٢٧٦ (الظروف المستنخة) و/أو المواصفة الأوروبية ١٣٦٩٧ (الظروف المستنخة)	١٤٢ ٢٤٢	مطهرات الأسطح (الظروف المستنخة)

ت ٢٠١١/٢٠٢٤

الجدول ٢ - ظروف الفحص والاشتراطات القياسية لطرق الفحص المعيارية المستخدمة لإنبات ادعاءات
فعالية قتل المنتج للبكتيريا والفطريات والخمائر

الاختزال لوه	المواد المتداخلة	زمن الاتصال دقيقة	الحرارة س	الكائنات الحية المستخدمة في الفحص	المواصفة المرجعية المرحلة، الخطورة
ظروف الفحص الإجبارية					
$0 \leq$	الظروف النظيفة بوفين ألومين ٠,٣ غ/ل الظروف المنسخة بوفين ألومين ٣ غ/ل	٥	٢٠	- المكورات العنقودية ATCC 6538 - الزائفة الكاذبة ATCC 15442 - العصيات القولونية ATCC 10536 - المكورات المعوية ATCC 10541	
يسمح بالظروف الإضافية التالية					
$0 \leq$	١ % حليب ، أو ١٠ غ/ل مستخلص خميري ، أو ١٠ غ/ل سكروز ، أو محاليل منظمة للرقم الهيدروجيني على ٥ و ٩ ، أو لوريل سلفيت ٥ غ/ل	١ أو ١٥ أو ٣٠ أو ٦٠	٤ أو ١٠ أو ٤٠	- المونيلا تايبيميوريسام ATCC13311 - لاكتوباسيلس بريفيس DSM 6235 - إنتيروباكتريكوكاي DSM 6234 - يسمح باستخدام سلالات أخرى	المواصفة القياسية الأوروبية ١٢٧٦ ١٠٢
ظروف الفحص الإجبارية					
$4 \leq$	الظروف النظيفة بوفين ألومين ٠,٣ غ/ل الظروف المنسخة بوفين ألومين ٣ غ/ل	٥	٢٠	- المكورات العنقودية ATCC 6538 - الزائفة الكاذبة ATCC 15442 - العصيات القولونية ATCC 10536 - المكورات المعوية ATCC 10541	المواصفة الأوروبية ١٣٦٩٧ ٢٠٢

٢٠١١/٢٠٢٤ ع

الجدول ٢ - ظروف الفحص والاشتراطات القياسية لطرق الفحص المعيارية المستخدمة لإثبات ادعاءات

فعالية قتل المنتج للبكتيريا والفطريات والخمائر (تمة)

الاختزال لوه	المواد المتداخلة	زمن الاتصال دقيقة	الحرارة م	الكائنات الحية المستخدمة في الفحص	المواصفة المرجعية المرحلة، الخطوة			
يسمح بالظروف الإضافية التالية								
٤ ≤	١٪ حليب ، أو ١٠ غ/ل مستخلص خميري، أو ١٠ غ/ل سكرورز، أو محاليل منظمة للرقم الهيدروجيني على ٥ و ٩، أو لورييل سلفيت ٥ غ/ل	١	٤	- سالمونيلا تايفيموريام ATCC1331	المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٦٩٧ ٢٠٢			
		أو	٤	- لاكتوباسيلس سريفيس DSM 6235				
		١٠	أو	١٠		- إنتيروباكتري كلوكاي DSM 6234		
		أو	٣٠	أو		٤٠		
		٦٠	أو	٤٠		- يسمح باستخدام سلالات أخرى		
ظروف الفحص الإيجابية								
٤ ≤	الظروف النظيفة بوقفين ألبومين ٠,٣ غ/ل الظروف المستحقة بوقفين ألبومين ٣ غ/ل	١٥	٢٠	- كانديدا أليكانز ATCC 10231	المواصفة القياسية الأوروبية ١٦٥٠ ٢٠١			
				- اسيرجلاس نايجر ATCC 16404				
يسمح بالظروف الإضافية التالية								
٤ ≤	١٪ حليب ، أو ١٠ غ/ل مستخلص خميري، أو ١٠ غ/ل سكرورز، أو محاليل منظمة للرقم الهيدروجيني على ٥ و ٩، أو لورييل سلفيت ٥ غ/ل	١	٤	- سكارومايسيس سريفيس ATCC 9763	المواصفة القياسية الأوروبية ١٦٥٠ ٢٠١			
				أو		٤	- سكارومايسيس سريفيس DMS 70487	
				٥		أو	١٠	- فارديامستاتيسنس
				أو		٣٠	أو	٤٠
				٦٠		أو	٤٠	- يسمح باستخدام سلالات أخرى

ع ٢٠١١/٢٠٢٤

الجدول ٢ - ظروف الفحص والاشتراطات القياسية لطرق الفحص المعيارية المستخدمة لإثبات ادعاءات
فعالة قتل المنتج للبكتيريا والفطريات والحماثر (تمة)

الاختزال لرء	المواد المتداخلة	زمن الاتصال دقيقة	الحرارة س	الكائنات الحية المستخدمة في الفحص	المواصفة المرجعية المرحلة، الخطوة	
ظروف الفحص الإلجبارية						
$3 \leq$	الظروف النظيفة بوفين ألومين ٠,٣ غ/ل الظروف المستخدمة بوفين ألومين ٣ غ/ل	١٥	٢٠	- كانديدا ألبكانز ATCC 10231 - اسرجلاس لساجر ATCC 16404	المواصفة القياسية الأوروبية ١٣٦٩٧ ٢٠٢	
يسمح بالظروف الإلضافية العالفة						
$3 \leq$	١ % حليب ، أو ١٠ غ/ل مستخلص حمري، أو ١٠ غ/ل سكروز، أو محاليل منظمة للرقم الهيدروجيني على ٥ و ٩، أو لورييل سلفيت ٥ غ/ل	١ أو ٥ أو ٣٠ أو ٦٠	٤ أو ١٠ أو ٤٠	- سكارومايسيس سيريفيس ATCC 9763 - سكارومايسيس سيريفيس DMS 70487 - فاردباستاتيساس - يسمح باستخدام سلالات أخرى		

٤-٣ يعطى الجدول ٣ ظروف الفحص والاشتراطات القياسية لطرق الفحص المعيارية المستخدمة لإثبات ادعاءات
فعالة قتل المنتج للأبواغ.

ع ٢٠٢٤/٢٠١١

الجدول ٣ - ظروف الفحص والاشتراطات القياسية لطرق الفحص المعيارية المستخدمة لإثبات ادعاءات
فعالية قتل المنتج للأبواغ

الاختزال لر٥	المواد المتداخلة	زمن الاتصال دقيقة	الحرارة س	الكائنات الحية المستخدمة في الفحص	المواصفة المرجعية المرحلة، الخطوة
ظروف الفحص الإجبارية					
≤ 3	الظروف النظيفة بوفين ألبومين ٠,٣ غ/ل	٦٠	٢٠	أبواغ باسيلاس سابتيلس ATCC 6633	المواصفة الأوروبية ١٣٧٠٤ ٢٠١
يسمح بالظروف الإضافية التالية					
≤ 3		٥ أو ١٥ أو ٣٠	٤ أو ١٠ أو ٤٠ أو ٧٥	أبواغ باسيلاس سيريوس ATCC 12826 أبواغ كلوستريديام سبوروجينز 51CIP 7939	

٥- بطاقة البيان

يجب أن يدون على بطاقة البيان البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية و/أو اللغة الإنجليزية بشكل لا يقبل المحس أو الإزالة:

- ١-٥ اسم المنتج
- ٢-٥ النوع و/أو غايات استخدام المنتج (مظهر كيميائي للأسطح الجامدة).
- ٣-٥ أماكن ومجال الاستخدام.
- ٤-٥ مجال التطبيق (الأسطح الجامدة).
- ٥-٥ ذكر رقم هذه المواصفة القياسية أو ما يماثلها من المواصفات الدولية أو الإقليمية .
- ٦-٥ ذكر طريقة التطبيق الموصى بها والتراكيز المستخدمة والمادة المستخدمة للتخفيف والحجم المستخدم وطريقة الاستخدام وزمن الاتصال ودرجة الحرارة.
- ٧-٥ بلد المنشأ.
- ٨-٥ الكتلة أو الحجم بالوحدات القياسية الدولية.
- ٩-٥ تاريخ الانتاج و/أو رقم التشغيل.

ع ٢٠١١/٢٠٢٤

- ١٠-٥ اسم الصانع وعنوانه.
- ١١-٥ المكونات الأساسية للمنتج.
- ١٢-٥ العلامات التحذيرية

٢٠١١/٢٠٢٤ ع

المصطلحات

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

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الإنجليزي
جدول ٣	أبواغ باسيلاس سابثليس ATCC 6633	spores of bacillus subtilis ATCC 6633
جدول ٣	أبواغ باسيلاس سيربوس ATCC 12826	spores of bacillus cereus ATCC 12826
جدول ٣	أبواغ كلوستريديام سبوروجينز 51 CIP 7939	spores of clostridium sporogenes 51 CIP 7 939
جدول ٢	إنتروباكتير كلوكاي DSM 6234	enterobacter cloacae DSM 6234
جدول ٢	اسبرجلس ناجر ATCC 16404	aspergillus niger ATCC 16404
٤-٣	تطهير السطح	surface disinfection
٣-٣	التطهير الكيميائي	chemical disinfection
جدول ٢	الزائفة الكاذبة ATCC 15442	pseudomonas aeruginosa ATCC 15442
جدول ٢	سالمونلا تايفيموريام ATCC13311	salmonella typhimurium ATCC13311
جدول ٢	سكارومايسيس سيريفيس ATCC 9763	saccharomyces cerevisiae ATCC 9763
جدول ٢	سكارومايسيس سيريفيس DMS 70487	saccharomyces cerevisiae DSM 70487
١٤-٣	الظروف المتسخة	dirty condition
١٣-٣	الظروف النظيفة	clean condition
جدول ٢	العصبات القولونية ATCC 10536	escherichia coli ATCC 10536
١٠-٣	فعالية قتل الأبواغ	sporicidal activity
٦-٣	فعالية قتل البكتيريا	bactericidal activity
١٢-٣	فعالية قتل الخمائر	yeasticidal
٨-٣	فعالية قتل الفطريات	fungicidal activity
٩-٣	قاتل الأبواغ	sporicide
٥-٣	قاتل البكتيريا	bactericide
١١-٣	قاتل الخمائر	yeasticide
٧-٣	قاتل الفطريات	fungicide

ع ٢٠١١/٢٠٢٤

المصطلحات (تمة)

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الإنجليزي
جدول ٢	كانديدا أليكانز ATCC 10231	candida albicans ATCC 10231
جدول ٢	لاكتوباسلمس بريفيش DSM 6235	lactobacillus brevis DSM 6235
١-٣	مضاد الإنتان (معقم)	antiseptic
٢-٣	المطهر الكيميائي	chemical disinfectant
جدول ٢	المكورات العنقودية ATCC 6538	staphylococcus aureus ATCC 6538
جدول ٢	المكورات المعوية ATCC 10541	enterococcus hirae ATCC 10541
جدول ٢	فاردياستاتيساس	var. diastaticus

المراجع

- المواصفة القياسية الأوروبية ١٤٨٨٥ / ٢٠٠٦، المطهرات والمعقّمات الكيميائية — تطبيق المواصفات الأوروبية على المطهرات والمعقّمات الكيميائية.
- المواصفة القياسية الأوروبية ١٢٧٦ / ٢٠٠٩، المطهرات والمعقّمات الكيميائية — الفحص الكمي المعلق لتقييم فعالية المطهرات والمعقّمات في قتل البكتيريا المستخدمة في الأغذية والأماكن الصناعية والمنزلية والمؤسسات — الاشتراطات وطرق الفحص (المرحلة ٢، الخطوة ١).
- المواصفة القياسية الأردنية ١١٩ / ٢٠٠٨، بطاقة بيان المنتجات الصناعية.