



غرفة صناعة الأردن  
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ١١٠/١/١٨/١٩

التاريخ Dnt ٢٠٢٢/١/١٩

سعادة مدير عام غرفة صناعة عمان المحترم  
سعادة مدير عام غرفة صناعة الزرقاء المحترم  
سعادة مدير عام غرفة صناعة اربد المحترم

تحية طيبة وبعد،،،

ارفق لسعادتكم صورة عن كتاب مدير نظام الاعتماد والتقييس ومرفقاته رقم م/عام/24 تاريخ 2022/1/13 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم 2022/44 والخاصة "بالمثلجات الغذائية" والذي اعدته اللجنة الفنية الدائمة للحليب ومنتجات الحليب رقم (11) .

ارجو العلم والاطلاع والتعميم على منتسبي غرفتكم الموقرة من قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية لبدء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها للمهندس عيسى قطيشات على البريد الالكتروني [issa@jci.org.jo](mailto:issa@jci.org.jo) في موعد اقصاة 2022/3/5 .

شاكراً لسعادتكم جهودكم

وتفضلوا سعادتكم بقبول فانق الاحترام والتقدير ،،،



اسحاق عربيات

المدير العام بالوكالة



نسخة // للسيد محمد وليد الجبطن/ نائب رئيس غرفة صناعة الاردن/ ممثل قطاع الصناعات الغذائية .





معالي ..... الأكرم  
..... المحترم  
..... المحترم

تحية طيبة وبعد،،،

أرجو معاليكم/ عطوفتكم/ سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل التي تتبع في وضع المواصفات القياسية واللوائح الفنية الأردنية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تهيئاً لمروره على مجلس الإدارة لاعتماد كموافقة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم طياً نسخة عن مشروع التصويت للموافقة القياسية الأردنية رقم (٢٠٢٢/٤٤) الخاصة بالمنتجات الغذائية والذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحليب ومنتجات الحليب ١١.

يرجى التكرم برفض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بردكم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام نظام التصويت الرقعة، علماً بأن عدم الرد خلال المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،،،

التائم بأعمال مدير نظام الاعتماد والتقييم

م. لانا سعيد مراحمة

17 JAN 2022

٩٤١٨١٩

الرفقات:

- مشروع التصويت.

- بطاقة التصويت.

نسخة/ صورة مرفوعة للتقييم

نسخة/ صورة مرفوعة للتقييم

نسخة/ صورة مرفوعة للتقييم

١٠/٦/١٩

تعميم بضرورة التصويت

عنوان الخسروبوع: المنتجات الغذائية  
 مكرتير اللجنة الفنية: م. شريف المهورات

قائمة الجهات التي تم التسميم عليها					
عنوان البريد الإلكتروني	الجهة	الرقم	عنوان البريد الإلكتروني	الجهة	الرقم
info@ida.jo nlsrehab@ashmech@ida.jo	الهيئة العامة للتأهيل والتأهيل	١٠	info@mic.gov.jo ltaich@mic.gov.jo	وزارة الصناعة والتجارة	١
info@iocc.org.jo	مركز تجارة الأردن	١١	crech.milpc@al.mil.jo	الخطوات العسكرية لرابطة الجوزة	٢
ash@qadim.com.jo	لائحة المنتجين الزراعيين	١٢	djwzn.dh@cc.gov.jo	الجمعية العلمية للأكلية	٣
info@raflo.org	اللائحة العامة للجوار الموات الغذائية	١٣	sec.djwzn@nu.edu.jo malidamen@nu.edu.jo	الجامعة الأردنية	٤
Wabbenz@mech@esze.jo	مختبر ابن حبان	١٤	molodjar@nu.edu.jo	جامعة العلوم والتكنولوجيا	٥
mol@idcc.net.jo	الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة	١٥	info@ammann.gov.jo	إمانة عمان الكبرى	٦
eco@sfda.gov.jo food-dept@sfda.gov.jo	الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودية	١٦	consumer@ep.com.jo	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	٧
ssmo@ssmo.gov.jo	الهيئة السودانية للمواصفات والتجسس	١٧	info@ici.org.jo	مركز صناعة الأردن	٨
			esrl@moa.gov.jo	وزارة الزراعة / مديرية التصويت الزراعي	٩

القائم بأعمال مدير نظام الاعتماد والتجسس

م. لانا محمد مراكشة

م. لانا محمد مراكشة / مدير مديرية التجسس  
 م. لانا محمد مراكشة / رئيس قسم المتابعة والمتابعة



مشروع تصويت  
(تعديل)

المنتجات الغذائية  
*Edible Ices*

## مقدمة

١	١- المجال .....
١	٢- المراجع التفسيرية .....
٢	٣- للمصطلحات والتعاريف .....
٤	٤- للكويكات .....
٥	٥- الاشتراطات .....
٧	٦- للمضافات الغذائية .....
٧	٧- لللوزات .....
٨	٨- طرق أخذ العينات والنمحص .....
٨	٩- التسمية والنقل والتخزين .....
٨	١٠- بطاقة البيان .....
١٠	لللمح أ - (نقيس) أنواع ونسب الفواكه والخضروات في منتجات اللوز السويت .....
١١	للمصطلحات .....
١١	للمراجع .....

## المحتوى

٦	المحتوى ١ - أنواع اللبانات والاشتراطات الخاصة بها .....
٧	المحتوى ٢ - الحدود الميكروبية .....

مؤسسة للمواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للقياس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي وللإحاطات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تميم مشروع التصويت سعيًا بحل للمواصفات القياسية الأردنية موالية للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تتم هيكله وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقًا للنيل العمل الفني لمدىة القيس ١-٢-٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكله وصياغة المواصفات القياسية الأردنية .

رعاة على ذلك فقد لامت اللجنة الفنية الدائمة للحليب ومنتجات الحليب ١١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١١/٤٤ الخاصة بالمعلبات - المعلبات الحليبية والقشدية والحالية ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢١/٤٤ الخاص بالمعلبات الغذائية، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٢/٤٤، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

## ١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاستعراضات الواجب توزيعها بالمنتجات الغذائية الواردة تعريفها في البند ٣ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

## ٢- المراجع القياسية

- الوثائق المرجعية الآتية لا يمكن الاستغناء 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 (مستثناة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على نماذج للمواصفات السارية للمعمل في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للسلوات والسوم في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - للمبار 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 ١٥٣٣، الحدود العليا لثبتيات الأدوية البيطرية في الغذاء.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، مشتبات المبيدات في الأغذية - الحدود القصوى لثبتيات المبيدات والثبتيات المرصية في الأغذية و الأعلاف الشؤون الصحية وسلامة الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات الملمة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية للملمة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التبيد والتطهير.
- تعليمات للورثة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالفحش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات للورثة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالعينات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالعينات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

### المطبخات الغذائية

متج غذائي تم تجهيده من الحاملة المسالة لقوام أكثر لزوجة، والذي يتم تخزينه ونقله ويجه واستهلاكه في حالة تجهيد والذي قد يحتوي على جميع المكونات الغذائية من بينها المضافات للسحج باستخدامها في هذه المواصفة

٢-٣

### المطبخات الحليبية

مطبخات غذائية أساسها الحليب، ولا يسمح باستخدام أي دسم أو بروتين عدا دسم وبروتين الحليب

٣-٣

### المطبخات الحليبية القشدية

#### للمطبخات القشدية

مطبخات حليبية أساسها الحليب و/أو القشدة وتكون نسبة دسم أعلى من المثلجات الحليبية، كما هو وارد في الجدول

١ من هذه المواصفة القياسية الأردنية

٤-٣

### شبه المطبخات الحليبية

مطبخات غذائية مستحلبة تتكون من الماء و/أو الحليب والدسم الصالح للأكل والبروتينات والسكر

٥-٣

### المطبخات المائية

مطبخات غذائية أساسها الماء والسكريات والنكهات

٦-٣

### المطبخات بالفواكه

مطبخات مائية ولصناف لما الفواكه بنسب محددة، ولكن التقليل من وجود هذه النسب لأنواع معينة من الفواكه كما هو

وارد في الملحق أ

٧-٣

### السوربت

مطبخات مائية لا يضاف لها اللدسم، ولصناف لما الفواكه أو الخضار بسبب محددة، ويمكن التقليل من وجود هذه

٨-٣

الشيرت  
منحفات مابة ولصاف لما القواكه والقفل من الحليب أو متحاته أو حليط مجوز من الطلحات الحليية والفلحات  
الحليية اللدنية

٩-٣

الميلوليين  
طلحات غذائية يتم تجهيها أثناء عملية التصريك وهو مزيج مستر من المولد الصلبة غمر اللدنية اللدنية من الحليب  
والدهون الحيوانية أو من الحليب والدهون النباتية أو كليها وبعد ذلك يتم غليتها بإضافة الهليات الكهروحيمراتية اللدنية  
والللكهات

١٠-٣

مطليات اللبن الرائب  
مطليات غذائية من اللبن الرائب اللمد من الحليب الكامل أو قليل أو متزوع اللدم بإضافة أو عدم إضافة بعض أنواع  
القواكه أو الللكسرات والحليات الكهروحيمراتية اللدنية والللكهات

١١-٣٣

خليط المنتجات الغذائية  
مطليات غذائية تكون على شكل مسحوق أو سائل مركز والتي يتم إعدادها وتجهزها حسب تعليمات  
التصغير الواردة في بطاقة بيان هذه المخططات حيث يتم بعد عملية الاسترجاع الحصول على مطليات غذائية مطابقة  
لأحد من تلك الواردة في البند ٣

١٢-٣

المطليات الخاصة بالحمية  
للطحات الواردة في البند ١-٣ إلى ١١-٣ والتي تم تغير أحد مكوناتها لكي تستخدم لبعض حالات الحمية مثل  
للطحات الحلاة بالهليات الصناعية، للطحات ممتعة الدهون عالية البروتين وللطحات ذات المحتوى للتحقق من  
الصوديوم أو الفينيل الاين.

المواد الغريبة  
أي مادة ليست من أصل اللب أو مكوناته ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو بدون أدوات أو معدات التكبير التي  
يغطي وجودها عرضاً على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحة الجيدة

١٤-٣

المركز الحراري للمنتج  
النقطة التي بداخل اللب وتكون درجة حرارتها أعلى من غيرها في نهاية عملية التحميد.

#### ٤- المكونات

١-٤ الحليب ومشتقاته: حليب كامل أو قليل أو متروخ الدسم، حليب مكثف عملي كامل أو متروخ الدسم، حليب  
مركز كامل أو متروخ الدسم، حليب مبخر كامل أو متروخ الدسم، حليب مجفف كامل أو متروخ الدسم، مصال اللبن،  
قشدة للخبز الحلو، الخيض، القشدة، القشدة الحففة، دسم الحليب المركز (القشدة اللاكتيكية)، الزبدة، زيت الزبدة.

٢-٤ البيض ومشتقاته.

٣-٤ الهليات الكبرهيدراتية للغذية.

٤-٤ بروتينات الحليب: كازينيت بأنواعها (Caseinates)، كازين، بروتين من مصال الحليب أو من مصال اللبن.

٥-٤ بروتينات غير حليبية: من أصل نباتي أو من البيض أو من الهليات أو خليط منها.

٦-٤ الدهون القابلة للأكل: دهن الحليب أو دهن من البيض أو الزيوت النباتية أو خليط منهم ولا يسمح باستخدام  
الزيوت النباتية للهدرجة كلياً أو جزئياً.

٧-٤ الهليات الاصطناعية المسوح بما حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالهليات لسنة ٢٠١٥  
وتعديلاتها وتستخدم فقط في اللبانات الحامية بالحبة شرطه أن تذكر على بطاقة البيان.

٨-٤ القزازه ومشتقاتها: قطع اللبنة الطازجة أو المنفوظة، عصائر، مستخلصات، مركزات، فاكهة مجففة، اللب،  
المربس.

٩-٤ الخضار ومشتقاتها: قطع الخضار الطازجة أو المنفوظة، عصائر، مستخلصات، مركزات، خضار مجففة، اللب،  
المربس.

١٠-٤ مكسرات، فهوة، كاكاو، شوكولاتة، مارات مطحونة (كالزنجبيل، الخ)، ملح، لكحات.

## ١-٥-٥ الاضطرطات القياسية

يجب توافر الاضطرطات القياسية الآتية في اللقاحات بحيث:

١-١-٥ يكون في اللقاح النهائي خصائص الطعم والرائحة والقوام المميز له.

٢-١-٥ يخلو اللقاح من المواد الغريبة.

٣-١-٥ يخلو اللقاح من التزنج أو من أي رائحة أو طعم غريبين عن أصل اللقاح.

٤-١-٥ يخلو اللقاح من العفن الظاهري.

٥-١-٥ يكون الحليب المستعمل أو البيض أو أحد محتاجاتها على الأقل مستراً أو معاملاً بجزرة تعادها.

٦-١-٥ عند استخدام المكونات الواردة في هذه المواصلة القياسية فيجب أن تكون جميع هذه المكونات سليمة

وصحية وذات حيوية عالية ومطابقة للمواصفات الخاصة بما إن وجدت، على سبيل المثال لا الحصر: يجب أن تكون

الفاكهة المستخدمة عالية من الإصابات الفطرية والبكتيرية وكذلك المكسرات أن تكون عالية من الإصابات

المشربة والفطرية وإفرازاتها والبكتيريا الضارة.

٧-١-٥ في حال تم استخدام كازينيت فيجب أن لا تقل نسبة المواد الصلبة الحليبية فيها عن ٢٠٪ وأن تكون عالية

من القلوية الزائدة.

٨-١-٥ لا تزيد نسبة البيض على ١,٤٪، في حال تم استخدامه.

٩-١-٥ يخلو اللقاح من المواد لثالة كالنشا والديق باستثناء البوليديكسوز (Poly dextrose) حيث يسمح

باستخدامه في حال تم استخدام المحليات الصناعية.

١٠-١-٥ لا تقل نسبة الفواكه المستخدمة في اللقاحات بالفواكه عن ١٥٪ وسمح بأن تخفض إلى ١٠٪ لأنواع

الفاكهة المحددة في الملحق أ، وأن لا تقل نسبة المكسرات عن ٥٪ في حال تم إضافتها.

١١-١-٥ لا تقل نسبة الفواكه المستخدمة في صلصات السوريت عن ٢٥٪ وسمح بأن تخفض إلى ١٥٪ لأنواع

الفاكهة المحددة في الملحق أ، وأن لا تقل نسبة للمكسرات عن ٧٪ في حال تم إضافتها.

١٢-١-٥ لا تقل نسبة الدهن في صلصات الجوزلين عن ٦٪ والروتين عن ٢,٧٪.

١٣-١-٥ يجب أن تطابق اللقاحات الواردة في الجدول (١) الاضطرطات الخاصة بما.

١٤-١-٥ لا يزيد الدهن على ٢٪ في اللقاحات الخاصة بالحلبة منخفضة الدهون عالية الروتين.

١٥-١-٥ لا تزيد نسبة الفينيل الاينين على ٠,٣٣٪ ونسبة كلوريد الصوديوم على ٠,١٢٪ و أن لا تحتوي على

الحلي الصناعي اسبرتام في اللقاحات الخاصة بالحلبة ذات المحتوى المنخفض من الصوديوم أو الفينيل الاينين، حيث

تستهلك هذه اللقاحات من قبل المصابين بضغط الدم أو الفينيل كيتون يوريا.

الموزن ع/ال	النسبة الكحولية للجوارح الصلبة الكلية (حد أدنى)	النسبة الكحولية للمسكرات (حد أدنى)	النسبة الكحولية للجوارح (~) الصلبة الكلية (حد أدنى)	النسبة الكحولية للجوارح الصلبة الكلية (حد أدنى)	النسبة الكحولية للدهن للدن (حد أدنى)	النوع
٥٢٨	٢٩	١٣	١١	٩	٢	الفلحان المحلية
٥٢٨	٣٥	١٥	٢٠	١٠	١٠	الفلحان المحلية القشبية
٥٢٨	٣٥	١٥	١٦	٨	٨	الفلحان المحلية القشبية بالتفرك أو الكسرات أو الشكولاته
٥٢٨	٢٩	١٣	١١	٩	٢	شبه الفلحان المحلية
٧١٨	٢٨	٢٦	٣	٢	١	الشهوت
-	٢٠	٢٦	-	صفر	صفر	الفلحان المايه
-	٢٨	١٥	٨,٥	٨	٠,٥	مطحان الأون الراب

١- نسبة الكحولية = (كغ/كغ).

٢- الحد الأدنى المحلي من عبوة من مسحوق الدس ونسبة الجوزح الصلبة المحلية للأدوية.

#### ٢-٥-٥ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

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

٢-٥-٢ يتم تغلوه من أي مادة ضارة بالصحة.

٢-٥-٣ نطاق الجوزح الميكروبية المحدود الواردة في الجدول ٢.

الحد الميكروبي وحدة مكثفة للمستعمرة (CFU) / غرام	العينات		الأصباغ النقطية
	ع <sup>١</sup>	ع <sup>٢</sup>	
١٠ <sup>٦</sup> ص	٠	٥	ليستيريا مونوسيتوجنز <i>Listeria monocytogene</i>
عالية في ٢٥ غ	٠	٥	سالمونيلا <i>Salmonella</i>
١٠ <sup>٦</sup>	٢	٥	انتروباكترياسي <i>Enterobacteriaceae</i>

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢ حادثة للمرصعة والتعديل عند الحاجة ويواصل بين الأعبار أي تطورات علمية حديثة في مجال صحة وسلامة الأطفال وهنا يتضمن التطورات لطفلة وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن النطاق بالإضافة إلى نتائج تقييم المعامل، وتكون مؤسسة للأرصفت والتفاس من السلسلة عن مرصعة وتعديل هذه النتائج للميكروبية.

١٤. Colony Forming Unit : CFU.  
 ١٥. عدد وحدات البنية التي يجب تحملها.  
 ١٦. الحد الأقصى لعدد وحدات البنية للسحوب في بيان مطبق رقم أكثر من تربة (م) ولا يصل لتربة (ص).  
 ١٧. مستوى الحد الميكروبي للسحوب في التفتح.  
 ١٨. النسي تربة للحد الميكروبي يجب أن لا يتأثرها أو يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

#### ٦- المضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية بحسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

#### ٧- الملوثات

١-٧ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من السموم الفطرية والإشعاعية والمعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور

الغذائي ١٩٣.

٢-٧ يجب ألا يزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٣-٧ يجب ألا يزيد الحد الأعلى لمبيدات الأدوية البيطرية على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٥٢٢.

#### ١-٨ طرق أخذ العينات

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

#### ٢-٨ طرق القمص

١-٢-٨ يتم القمص حسب الطرق المرجعية للقمص أو الطرق الملائمة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.  
٢-٢-٨ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممتلئة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ٢ تعتبر العينة عاتفة، وفي حال إعادة فحص للتلج يتم فحص عينات يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٢ وتقمص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢.

#### ٤-٩ الصبغة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين للتلج بحيث:

١-٩ يتم نقله وتخزينه وعرضه حسب ما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتمديلاتها.

٢-٩ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والظف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتعبيل المستخدمة للمتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و٢١٣١ و٢١٣٢.

٣-٩ يتم الحفاظ على درجة حرارة للتلفعات خلال النقل والتخزين والمعرض على درجة حرارة أقل من ١٨ م عند التركيز الحراري للتلج وذلك منعا لتلفها.

٤-٩ يتم تداول التلج بطريقة سليمة منعا للتلف الفيزيائي.

#### ١٠-١ بطاقة البيان

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

١-١٠ اسم المنتج، على أن يقترن اسم التلج مع المادة الأساسية أو النكهة للتلج، مثل للتلفعات الحليبية أو للتلفعات بالفراي، للتلفعات حليبية وتشادية، مطعمات مائية، شبيه للتلفعات الحليبية، ... الخ.

٢-١٠ صحتى الخصى مالتة أو الذين الصالح بالعلامات.

٥-١٠ تعليمات التحضير لطبب المللحات الغذائية.

٦-١٠ مدة الصلاحية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية رقم ٢٨٨.

٧-١٠ عبارة مخبرية في حال المللحات الخاصة بالحمية.

(نقسي)

## أنواع ونسب الفواكه والخضروات في منتجات الفواكه والسوربت

### ١-١-١ المطبجات بالفواكه

يشترط بمثلجات الفواكه أن لا تقل نسبة الفواكه المستخدمة عن ١٥ ٪ ومسح بخفض هذه نسبة إلى ١٠ ٪ وذلك لأنواع الفواكه الواردة أدناه:

١-١-١ الفواكه المحمضة مثل الليمون والبرتقال واللبون واليوسفي واليوسفي فربت وغيرها.

١-١-٢ فواكه حمضية أخرى، على أن لا تقل نسبة حموضة عصير هذه الفواكه أو خليطها عن ٢,٥ ٪، عسوية على أساس حمض الستريك.

١-١-٣ فواكه غريبة أو خاصة بنكهة قوية و/أو توابل ككاف مثل الأناناس واللوز والكروبول والشيمويا والجزائريانا والجزيرة والكيري والينشي والمانجو والباشن وغيرها.

### ٢-١ السوربت مع الفواكه أو الخضار

٢-١-١ يشترط بمثلجات السوربت مع الفواكه أن لا تقل نسبة الفواكه المستخدمة عن ٢٥ ٪ ومسح بخفض هذه النسبة إلى ١٥ ٪ وذلك لأنواع الفواكه الواردة أدناه:

٢-١-٢ الفواكه المحمضة مثل الليمون والبرتقال واللبون واليوسفي واليوسفي فربت وغيرها.

٢-١-٣ فواكه حمضية أخرى، على أن لا تقل نسبة حموضة عصير هذه الفواكه أو خليطها عن ٢,٥ ٪، عسوية على أساس حمض الستريك.

٢-١-٤ فواكه غريبة أو خاصة بنكهة قوية و/أو قوام كثيف مثل الأناناس واللوز والكروبول والشيمويا والجزائريانا والجزيرة والكيري والينشي والمانجو والباشن وغيرها.

٢-١-٥ يشترط بمثلجات السوربت مع الخضار أن لا تقل نسبة الخضار المستخدمة عن ٢٥ ٪ ومسح بخفض هذه النسبة إلى ١٥ ٪ وذلك للخضار ذات النكهة القوية و/أو قوام كثيف مثل الكرنب والفلل الأخضر أو الأحمر واللفت والقرع، وغيرها.

لأغراض هذه الموصفة القياسية الأردنية تحمل للمصطلحات العربية المذكورة أدناه المعنى للمصطلحات الإنجليزية المقابلة

كما:

المقابل الإنجليزي	المصطلح العربي	رقم البند
imitation/analogue milk ice	شبيهة للثلجات الحليية	٤-٣
sherbet	الشوربت	٨-٣
fruit ice	للثلجات بالفواكه	٢-٣
milk ices	للثلجات الحليية	٣-٣
dairy ice cream	مثلجات حليية قندبة	٦-٣
water ice	للثلجات المائية	٥-٣
mellorine	المجروانين	٩-٣

#### المراجع

- الكود الأوروبي للثلجات الغذائية إصدار ٢٠١٣.
- لائحة قنية حليية ٢٠٢١/٤٥٧، للثلوجات الغذائية.
- اللوائح القياسية للأغذية والأدوية الجزء ١٣٥، حلويات مجمدة.