



غرفة صناعة الأردن  
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ٩٩٨ / ١١ / ١٦

التاريخ Date ٢٠٢٠ / ٩ / ١٦

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/437 تاريخ 2020/9/15 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم 2020/2308 والخاصة "بالشبيبت المجفف" والتي اعدتها اللجنة الفنية الدائمة للتوابل والبهارات رقم (55) .

ارجو العلم والاطلاع والتعميم على منتسبي غرفتكم الموقرة من قطاع الصناعات الغذائية لابداء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها للمهندس عيسى قطيشات على البريد الالكتروني issa@jci.org.jo في موعد اقصاه 2020/11/1.

شاكراً لسعادتكم جهودكم

وتفضلوا سعادتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،

المدير العام

إسحاق عربيات  
نائب المدير العام

نسخة // للسيد محمد وليد الجيطان/ ممثل قطاع الصناعات الغذائية .





نظام الإعتداف والتقييس

**JAS**  
Jordanian Accreditation System  
نظام الإعتداف الأردني  
Accreditation Unit

الرقم عام 437/.....  
التاريخ 2/01/1442هـ.....  
الموافق 15/09/2020م.....

معالي ..... الأكرم  
عطوفة ..... المحترم  
سعادة ..... المحترم

تحية طيبة وبعد،،،

أرجو سيادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية الأردنية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيداً لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم طياً نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية رقم (٢٠٢٠/٢٣٠٨) الخاصة بـ "التوابل والمهارات - الشبت المجفف" والذي أعدته اللجنة الدائمة للتوابل والمهارات (٥٥).

يرجى التكرم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا بردكم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علماً بأن عدم الرد خلال المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا سيادتكم بقبول فائق الاحترام،،،

قائم بأعمال مدير نظام الإعتداف والتقييس

م. لانا محمد مراشدة

المرفقات :

- مشروع التصويت  
- بطاقة التصويت

نسخة/ منبرة التقييس

نسخة/ نسخة م. لانا محمد مراشدة

نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية

ن ش / ع

٢٠٢٠/٩/١٥

م. لانا محمد مراشدة  
رئيسة اللجنة

الملسكة الأردنية الماسية

هاتف: ٥٣٠١٢٢٥ + ٩٦٢٦ ٥٣٠١٢٢٩ فاكس: ٩٦٢٦ ٥٣٠١٢٢٧ ص ب، عمان ١١١٩٤ الأردن الموقع الإلكتروني www.jasmo.gov.jo - www.au.gov.jo



نظام الإعتداع والتقييس

**JAS**  
Jordanian Accreditation System  
نظام الإعتداع الأردني  
Accreditation Unit

الرقم / عام 437 /  
التاريخ 2 / 01 / 1442 هـ  
الموافق 15 / 09 / 2020 م

### تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: التوابل والمهارات - الشبث المحقّف  
سكرتير اللجنة الفنية: م. نسمة شنك

الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني	الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني
١.	وزارة الصناعة والتجارة	info@mic.gov.jo laith.f@mic.gov.jo	٢.	المؤسسة العامة للغذاء والدواء الأردنية	info@jfda.jo nisren.alhabashneh@jfda.jo
٣.	وزارة الزراعة/مديرية التسويق الزراعي	agri@moa.gov.jo	٤.	أمانة عمان الكبرى	info@ammancity.gov.jo
٥.	الجمعية العلمية الملكية	diwan.dw@rss.jo	٦.	نقابة تجار المواد الغذائية	info@gafjo.org
٧.	الجامعة الأردنية/كلية الزراعة	agr.diwan@ju.edu.jo maldamen@ju.edu.jo	٨.	غرفة تجارة الأردن	info@jocc.org.jo
٩.	هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة /المختبر الصناعي	dap-tech1@jaf.mil.jo	١٠.	غرفة صناعة الأردن	deewan@jci.org.jo info@jci.org.jo
١١.	جامعة العلوم والتكنولوجيا	molodat@just.edu.jo	١٢.	الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي وجودة الإنتاج	moi@idsc.net.eg
١٣.	نقابة المهندسين الزراعيين	agri@agrieng.org.jo	١٤.	الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودية	ceo@sFDA.gov.sa food-dept@sFDA.gov.sa
١٥.	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	consumer@go.com.jo	١٦.	الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس	ssmo@ssmo.gov.sd
١٧.	سلطة منطقة العقبة	ahljji@aseza.jo	١٨.	مختبرات ابن حبان	Wabutuaimeh@aseza.jo

قائم بأعمال مدير نظام الإعتداع والتقييس

م. لانا محمد مرشدة

المرفقات:

- مشروع التصويت  
- بطاقة التصويت

نسخة/ مديرية التقييس  
نسخة/ نسخة م. نسمة شنك  
نسخة / رئيس قسم الصناعات الغذائية  
ن ش / ع  
٢٠٢٠/٩/٩  
نظام الإعتداع  
التقريب

الملحكة الأردنية المأهولة

هاتف: ١٢٢٥٠ ٥٢٠ ٩٦٢٢ + فاكس: ١٢٤٩٠ ٥٢٠ ٩٦٢٢ + ص.ب: ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن الموقع الإلكتروني www.jsmo.gov.jo - www.au.gov.jo





DJS 2308:2020

First draft

First edition

ع ت ٢٠٢٠/٢٣٠٨

النسخة الأولى

الإصدار الأول

مشروع مبدئي

(إعداد)

التوابل والبهارات – الشبت المجفف

*Spices and condiments – Dried dill*

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

## المحتويات

### المقدمة

١	١ - المجال .....
١	٢ - المراجع التقييسية .....
٢	٣ - المصطلحات والتعاريف .....
٢	٤ - الاشتراطات .....
٤	٥ - الملوثات .....
٤	٦ - أخذ العينات والفحص .....
٥	٧ - التعبئة والنقل والتخزين .....
٥	٨ - بطاقة البيان .....
٥	المراجع .....

### الجداول

٣	الجدول ١ - المعايير الميكروبية للشبث المحفّف .....
٤	الجدول ٢ - المعايير الكيميائية للشبث المحفّف .....

## المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس 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.

تم 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 للتوابل والبهارات ٥٥ بدراسة مشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٠/٢٣٠٨ الخاص بالتوابل والبهارات - الشيت المجفف، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٠/٢٣٠٨، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

• قيد التعديل.

## التوابل والبهارات - الشبت المجفف

### ١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في بذور الشبت الكاملة المجففة وأوراق الشبت المجففة والشبت المطحون، المعدة للاستهلاك المباشر.

### ٢- المراجع التقييسية

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 فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية.
- 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.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٩/٢٢٤٢ إيرو ١٩٨١/٢٨٢٥، التوابل والبهارات - تحضير العينة المطحونة للفحص.
- 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.

## ٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

الشبت

المنتج المتحصّل عليه من النبات السنوي ذي الاسم العلمي *Anethum sowa kurz* و *Anethum graveolens L.*

وأنواعهما

٢-٣

بذور الشبت المجفّفة الكاملة

تتكون البذرة المكتملة من ثمرة عريضة بيضوية منفلقة، تنفصل هذه الثمرة إلى قسمين وهي ملتصقة بساق منقسم عملياً، تنفلق البذور عند التحفيف، يتراوح طولها من ٢,٥ مم إلى ٥ مم وعرض من ١,٥ مم إلى ٢,٥ مم أما لوغها فيتراوح من البني إلى البني الغامق والبني المخضر الغامق وذلك حسب بلد المنشأ والنوع وظروف الحصول

٣-٣

أوراق الشبت المجفّفة

أوراق تشبه الريش، ناعمة وطويلة ونحيلة، يتراوح طولها من ٥ مم إلى ١٥ مم ويعرض يتراوح من ٠,١٥ مم إلى ٠,٣٥ مم، يتراوح لوغها من الأخضر الغامق إلى الأخضر اللامع إلى الأخضر المصفر وهذا يعتمد على بلد المنشأ والنوع والتحفيف

٤-٣

الشبت المطحون

مسحوق ناتج من طحن بذور الشبت الكاملة دون أي إضافات، يتراوح بين اللون البني الغامق إلى البني المخضر يعتمد على بلد المنشأ والنوع وظروف الحصول

٥-٣

المواد الغريبة

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

## ٤- الاشتراطات

## ٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في الشبت المجفّف بحيث:

- ٤-١-١ يكون خالياً من الحشرات الحية عند فحصها بالعين المجردة.
- ٤-١-٢ يكون خالياً من الحشرات الميتة و/أو أجزائها ومن التلوث بمخلفات القوارض.
- ٤-١-٣ يخلو من العفن الظاهري.
- ٤-١-٤ يخلو من أي طعم غريب.
- ٤-١-٥ لا تزيد نسبة المواد الغريبة في أوراق الشبت على ٠,٥ ٪ كحد أعلى.
- ٤-١-٦ لا تزيد نسبة المواد الغريبة في بذور الشبت المجففة الكاملة على ٠,٢٥ ٪ كحد أعلى.
- ٤-١-٧ تخلو بذور الشبت المطحون من المواد الغريبة عند فحصها بالعين المجردة.
- ٤-١-٨ يمنع استخدام الإضافات الغذائية.
- ٤-٢ الاشتراطات الصحية
- يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في الشبت المجفف بحيث:
- ٤-٢-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.
- ٤-٢-٢ تطابق المعايير الميكروبية الحدود الواردة في الجدول ١.

### الجدول ١ - المعايير الميكروبية للشبت المجفف

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) /غرام <sup>١</sup>	العينات		الأحياء الدقيقة
	ق <sup>٢</sup>	ع <sup>٣</sup>	
ص <sup>٤</sup>	م <sup>٥</sup>	٠	السالونيلا Salmonella
خالي لكل ٢٥ غ	٠	٥	انتروباكتيرياسي enterobacteriaceae
١٠ <sup>٦</sup>	١	٥	باسيلس سيريس bacillus cereus
أقل من ١٠ <sup>٥</sup>	٢	٥	

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 المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير الميكروبية.

<sup>١</sup> Colony Forming Unit :CFU.

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

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

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

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

## ٣-٤ الاشتراطات الكيميائية

يجب أن تطابق المعايير الكيميائية الحدود الواردة في الجدول ٢.

الجدول ٢ - المعايير الكيميائية للشبت المجفف

الشبت المطحون	أوراق الشبت المجففة	بذور الشبت الكامل	الاشتراط
١٢	١٦	١٠	الرماد الكلي (كتلة/كتلة) % على أساس الوزن الجاف كحد أعلى
٢	٣	١,٥	الرماد غير الذائب في الحمض (كتلة/كتلة) % على أساس الوزن الجاف كحد أعلى
٠,٥	٠,٢	١٢	الرطوبة (كتلة/كتلة) % على أساس الوزن الجاف كحد أعلى
٠,٥	٠,٢	١,٢٥	الزيوت المتطايرة مل/١٠٠ غ على أساس الوزن الجاف كحد أدنى

## ٥- الملوثات

١-٥ يجب أن لا يزيد الحد الأعلى للملوثات من السموم الفطرية والإشعاعية والمعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣.

٢-٥ يجب أن لا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

## ٦- أخذ العينات والفحص

## ١-٦ 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 المتداولة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

## ٢-٦ الفحص

١-٢-٦ يتم تحضير العينة المطحونة لغايات الفحص حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٩/٢٢٤٢ إيزو

١٩٨١/٢٨٢٥.

٦-٢-٢ يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات الشبث والتحقق لها.

٦-٢-٣ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١ فإن العينة تعدّ مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كلٌّ منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

## ٧- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط الآتية عند تعبئة ونقل وتخزين الشبث المجفف بحيث:

٧-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

٧-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميه من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.

٧-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها نائياً في فترات الرطوبة.

## ٨- بطاقة البيان

إضافةً 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:

٨-١ اسم المنتج "الشبث المجفف"، وحسب الحالة.

٨-٢ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

## المراجع

- المواصفة القياسية الدولية ٧٠٨٧-٢٩/١٩٩٧، الأعشاب والتوابل المعدّة للاستهلاك كغذاء، الجزء ٢٩: اشتراطات بذور الشبث الكاملة المجففة وأوراق الشبث المجفف والشبث المطحون.

- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية للخصائص الميكروبيولوجية للأغذية ICMSF<sup>(١)</sup>، ٢٠١١.

<sup>(١)</sup> ICMSF: International Commission on Microbiological Specifications for Foods