



غرفة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ٩٨٨/١/١/١٩

التاريخ Date ٢٠١٩/٧/١

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/448 تاريخ 2019/6/30 والمتضمن مشروع التصويت على القاعدة الفنية الاردنية رقم 2019/1204 والخاصة بحبوب الشعير والتي اعدتها اللجنة الفنية الدائمة " للحبوب والبقوليات ومنتجاتها" رقم (25) .

ارجو العلم والاطلاع والتعميم على منتسبي غرفتكم الموقرة من قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية لابداء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها لسكرتيرة اللجنة المهندسة نسمة شناك على فاكس رقم 5301249 في موعد اقصاه 2019/ 8/26 .

شاكراً لسعادتكم جهودكم

وتفضلوا سعادتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،

الدكتور ماهر المحروق

المدير العام

نسخة: / للسيد محمد الجيطان / ممثل قطاع الصناعات الغذائية

نسخة/ للمهندسة نسمات ابو الحاج / مندوب الغرفة في اللجنة اعلاه



٢٠١٩
٧/١



نظام الاعتماد والتقييس

JAS
Jordanian Accreditation System
نظام الاعتماد الأردني
Accreditation Unit

الرقم م / ع / 448

التاريخ 26 / 10 / 1440 هـ

الموافق 30 / 06 / 2019 م

معالي _____
عظوفة _____
سعادة _____
الأكرم _____
المعترم _____
المعترم _____

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.

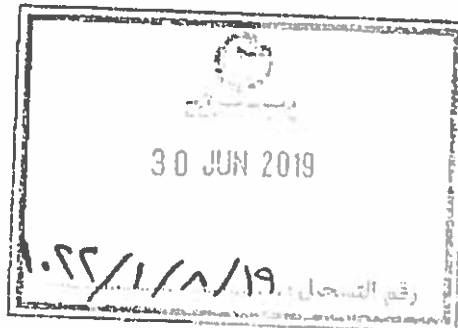
لذا أرجو أن أرفق لكم طياً نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية رقم (٢٠١٩/١٢٠٤) الخاصة بـ "الحبوب والبقول ومنتجاتها - حبوب الشعير" والذي أعدته اللجنة الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتها (٢٥).

يرجى التكرم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا 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 الاعتماد والتقييس

م. لانا محمد مرashedة



المرفقات :

- مشروع التصويت
- بطاقة التصويت

نسخة / مديرية التقييس
نسخة / م. لانا محمد مرashedة
نسخة / رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة / للثلاث العام
ن ش / ع
٢٠١٩/١/٢٤

الملحكة الأردنية الهاشمية

ماتق: ١٢٢٥ ٦ ٥٢ ١٢٤٩ فاكس: ١٢٤٩ ٦ ٥٢ ١٢٢٧ ص.ب: ١٤١٢٨٧ عمان ١١١١٤ الأردن . الموقع الإلكتروني: www.jema.gov.jo - www.su.gov.jo



نظام الإعتماد والتقييس

JAS
Jordan Accreditation System
نظام الاعتماد الأردني
Accreditation Unit

الرقم م / عام / 448

التاريخ 26 / 10 / 1440 هـ

الموافق 30 / 06 / 2019 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: الحبوب والبقول ومنتجاتها - حبوب الشعير
سكرتير اللجنة الفنية: م. نسمة شنك

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها					
الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني	الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني
١.	وزارة الصناعة والتجارة	info@mit.gov.jo laith.f@mit.gov.jo	٢.	المؤسسة العامة للغذاء والدواء الأردنية	info@ifda.jo nisren.alhabashneh@ifda.jo
٣.	وزارة الزراعة / مديرية التسويق الزراعي	agri@moa.gov.jo	٤.	أمانة عمان الكبرى	info@ammancity.gov.jo
٥.	الجمعية العلمية الملكية	diwan.diw@rsa.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	dar-ech1@jaf.mil.jo	١٠.	غرفة صناعة الأردن	deewan@jci.org.jo info@jci.org.jo
١١.	جامعة العلوم والتكنولوجيا	mofoadar@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@sfd.gov.sa food-dept@sfd.gov.sa
١٥.	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	consumer@go.com.jo	١٦.	الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس	ssmo@ssmo.gov.sd
١٧.	سلطة منطقة العقبة	ahijji@aseza.jo	١٨.		

قائم بأعمال مدير نظام الاعتماد والتقييس

م. لانا محمد مراشدة

نسمة / مديرة التقييس
نسمة / م. نسمة شنك
نسمة / رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسمة / للملف العام
ن ش / ي ع
١٠/١١/٢١

المملكة الأردنية الهاشمية

ماتق: ٩٦٢ ٦٥٣ ١٢٢٥ / فاكس: ٩٦٢ ٦٥٣ ١٢٢٥ / ص.ب: ٩٦٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن . الموقع الإلكتروني: www.jasmo.gov.jo - www.au.gov.jo

[illegible]



DJS 1204:2019

Second draft

Fourth edition

ع ٢٠١٩/١٢٠٤

النسخة الثانية

الإصدار الرابع

مشروع تصويت (تعديل)

الحبوب والبقول ومنتجاتها – حبوب الشعير

Cereals, pulses and derived products – Barley grains

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم عزيمته لإعطاء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية. ولا بد من اعتناء من قبل مجلس الإدارة

المحتويات

المقدمة

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

التداول

٥	الجدول ١- أصناف ومتطلبات رتب حبوب الشعير عدا رتب حبوب شعير التنبيت
٥	الجدول ٢- أصناف ومتطلبات رتب حبوب شعير التنبيت ذي السنة صفوف
٦	الجدول ٣- أصناف ومتطلبات رتب حبوب شعير التنبيت ذي الصفين
٧	الجدول ٤ - المعايير الميكروبية لحبوب الشعير

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٥ وتحل محلها.

هذه المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٥ تعتبر بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٥ وتحل محلها.

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 مشكلة 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 مواءمة 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 للحجوب والبقول ومتجاتها ٢٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٥/١٢٠٤ الخاصة بالحجوب والبقول - الشعير ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٩/١٢٠٤ الخاص بالحجوب والبقول ومتجاتها - حجوب الشعير، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كمقاعدة فنية أردنية ٢٠١٩/١٢٠٤، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

قيد التعديل.

الحبوب والبقول ومنتجاتها – حبوب الشعير

١ – المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في حبوب الشعير من مختلف الأصناف (ستة صفوف، صفين) والمستخدم للاستهلاك البشري، ولا تشمل الشعير مزال القشرة والشعير الأسود.

٢ – المراجع التقييسية

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 فهارس 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 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 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.
- 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

حبوب الشعير

الحبوب الكاملة من نبات الشعير ذو الاسم العلمي *Hordeum vulgare* L. ذات الستة صفوف أو ذات الصنفين

٢-٣

حبوب الشعير لصناعة المولت

حبوب الشعير المنبت

حبوب الشعير ذات الصنفين أو ذات الستة صفوف (ذات طبقة ألبيرون زرقاء أو ذات طبقة ألبيرون يضاء)

٣-٣

حبوب الشعير الأسود

حبوب الشعير ذات القشرة الخارجية السوداء طبيعياً

٤-٣

الحبوب المكسورة

حبوب الشعير المتبقي منها ثلاث أرباع الحبة أو أقل

٥-٣

الحبوب التالفة

حبوب الشعير أو أجزائها أو الحبوب الأخرى، التي تكون تالفة بالتكسر أو بالعوامل الجوية أو بالمرض أو بالصقيع أو

بالحرارة أو العفن أو بالإنبات أو بالحشرات أو تالفة الأجنة أو المتأثرة بالحرارة أو تالفة بأي سبب آخر

٦-٣

الحبوب التالفة بالصقيع

حبوب الشعير أو أجزائها أو الحبوب الأخرى التي تجعدت بشدة وتغير لونها بوضوح إلى اللون الأسود أو البني بسبب

الصقيع

٧-٣

الحبوب التالفة بالعفن

حبوب الشعير أو أجزائها أو الحبوب الأخرى التي تغيرت بشدة لاحتوائها على العفن بشكل واضح

٨-٣

الحبوب تالفة الأجنة

حبوب الشعير أو أجزائها أو الحبوب الأخرى التي لها نفايات أجنة ميتة أو متغيرة اللون

٩-٣

الحبوب التالفة بالحرارة

حبوب الشعير أو أجزاءها أو الحبوب الأخرى التي أدت الحرارة إلى اختفاء لونه وتلفها

١٠-٣

الحبوب المتأثرة بالصقيع

حبوب الشعير وأجزاءها التي يكون مظهرها الخارجي ممزقاً بوضوح أو تكون غير ناضجة أو ضامرة أو لونها أخضر فاتحاً نتيجة إصابتها بالصقيع قبل النضج

١١-٣

الحبوب المتأثرة بالحرارة

حبوب الشعير وأجزاءها والحبوب الأخرى التي أدت الحرارة إلى تغير لونها تغيراً بسيطاً

١٢-٣

الحبوب المتأثرة بالعفن

حبوب الشعير وأجزاءها التي تحتوي على العفن بنسبة بسيطة

١٣-٣

الشوائب سهلة الفصل

(الدوكيج)

جميع المواد، عدا حبوب الشعير، التي يمكن فصلها بجهاز مخصص لهذا الغرض بالإضافة إلى حبوب الشعير الضامرة وغير مكتملة النمو وأجزاء صغيرة من حبوب الشعير تنفصل مع هذه المواد ولا يمكن استرجاعها

١٤-٣

المواد الغريبة

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

١٥-٣

الحبوب الأخرى

تشمل الشعير الأسود والذرة والقمح والشوفان والأرز والشيلم والعصفر والصورغم والصويا ودوار الشمس والترينيكيلي والجاوار وحبوب البقوليات مثل العدس والكرسنة والحمص والفول والبيقية

١٦-٣

الشعير المكتنز

حبوب الشعير المتبقية على منخل قياس ٢,٣٨ مم $\times$ ١٩,٠٤ مم

١٧-٣

المناخل

مناخل معدنية سمكها ٨١,٠ مم ذات ثقب مستطيلة أبعادها كما يلي:

- منخل قياس ١,٩٨ مم $\times$ ١٩,٠٤ مم.

- منخل قياس ٢,٢٧ مم $\times$ ١٩,٠٤ مم.

- منخل قياس ٢,٣٨ مم $\times$ ١٩,٠٤ مم.

١٨-٣

الحبوب منزوعة القشرة والحبوب المتكسرة

حبوب الشعير التي تكون ثلث قشرتها على الأقل منزوعة أو التي تكون قشرتها منزوعة عند الجنين أو الحبوب المتكسرة أو الحبوب الكاملة التي فقدت جزءاً من الجنين أو من الجنين كله

١٩-٣

حبوب الشعير السليمة

حبوب الشعير وأجزائها التي تعدّ غير نالفة حسب ما هو وارد في البند ٣-٥

٢٠-٣

الشعير الرفيع

١-٢٠-٣ شعير التبيت ذو الستة صفوف والذي يمر من خلال منخل قياس ١,٩٨ مم $\times$ ١٩,٠٤ مم

٢-٢٠-٣ شعير التبيت ذو الصفين والذي يمر من خلال منخل قياس ٢,١٨ مم $\times$ ١٩,٠٤ مم

٣-٢٠-٣ الشعير ذو الستة صفوف وذو الصفين والذي يمر من خلال منخل قياس ١,٩٨ مم $\times$ ١٩,٠٤ مم

٢١-٣

الحبوب المصابة بآفات زراعية

حبوب الشعير والتي تحتوي على أكثر من ٤ ٪ من الحبوب النالفة بالفطريات و/أو الأعفان

٢٢-٣

الشعير الأرغوتي

حبوب الشعير التي تحتوي على أكثر من ٠,١ ٪ أرغوت (مهماز الشيلم)

٢٣-٣

الشعير الثومى

حبوب الشعير والتي تحتوي على ٣ أو أكثر من بصيلات الثوم الأخضر أو ما يعادلها من الثوم الجاف أو الجاف جزئياً في ٥٠٠ غ من الشعير

٢٤-٣

الشعير الملوّث بالسناج

مسوّد

حبوب الشعير المغطاة بأنواع السناج (السخام) أو التي تحتوي على أكثر من ٠,٢ ٪ كرات سخام

٤- التصنيف

٤-١ تجري عملية فحص الحبوب وتحديد صنفها على البذور المزال منها الشوائب سهلة الفصل (الدوكيج) ما عدا الرائحة فتجري عملية فحصها على الحبوب مزالة أو غير مزالة الشوائب سهلة الفصل.

٤-٢ يتم تصنيف رتب الشعير كما في الجداول ١ و ٢ و ٣.

الجدول ١- أصناف ومتطلبات رتب حبوب الشعير عدا رتب حبوب شعير التبيت

الصف	الوزن النوعي كغ/هكتولتر حد أدنى	حبوب الشعير السليمة ٪ حد أدنى	الحبوب الناقة ^١ ٪ حد أعلى	الحبوب الناقية بالحرارة	الشوائب ٪ حد أعلى	الحبوب المتكسرة ٪ حد أعلى	حبوب الشعير الرفيع ٪ حد أعلى
الأول	٦٠	٩٧	٢	٠,٢	١	٤	١٠
الثاني	٥٨	٩٤	٤	٠,٣	٢	٨	١٥
الثالث	٥٥	٩٠	٦	٠,٥	٣	١٢	٢٥

^١ تشمل الحبوب الناقية بالحرارة ولا تشمل الحبوب الناقية بالصنيع أو الناقية بالمغن.

الجدول ٢- أصناف ومتطلبات رتب حبوب شعير التبيت ذي الستة صفوف

الصف	الوزن النوعي كغ/هكتولتر حد أدنى	الشعير المناسب للتبيت ٪ حد أدنى	حبوب الشعير السليمة ^١ ٪ حد أدنى	الحبوب الناقة ^١ ٪ حد أدنى	المواد الغريبة ٪ حد أعلى	الحبوب الأخرى ٪ حد أعلى	الحبوب منزوعة القشور والمتكسرة ٪ حد أعلى	الشعير الرفيع ٪ حد أعلى
الأول	٦٠	٩٥	٩٧	٢	٠,٥	٢	٤	٧
الثاني	٥٨	٩٥	٩٤	٣	١	٣	٦	١٠

الثالث	٥٥	٩٥	٩٠	٤	٢	٥	٨	١٥
الرابع	٥٥	٩٥	٨٧	٥	٣	٥	١٠	١٥

ملاحظة: الشعر ذو السنة صفوف والذي لا يستوفي متطلبات هذا الجدول يصنف حسب الجدول ١.

١ الحبوب المتأثرة بالصقيع أو المتأثرة بالعفن لا تعد حبوباً تالفة ولا تحسب كنسبة من الشعر السليم.

الجدول ٣- أصناف ومتطلبات رتب حبوب شعر التبييت ذي الصنفين

الصنف	الوزن النوعي كغ/هكتولتر حد أدنى	الشعر المناسب للتبييت %	حبوب الشعر السليمة ^١ حد أدنى %	الحبوب التالفة ^١ حد أدنى %	الشوائب %	الحبوب منزوعة القشور والمتكسرة %	الشعر الرليح % حد أعلى
الأول	٦٤	٩٧	٩٨	١	٠,٥	٥	٥
الثاني	٦٢	٩٧	٩٨	١	١	٧	٧
الثالث	٦٢	٩٥	٩٦	٢	٢	١٠	١٠
الرابع	٦٢	٩٥	٩٣	٣	٣	١٠	١٠

ملاحظة: الشعر ذو الصنفين والذي لا يستوفي متطلبات هذا الجدول يصنف حسب الجدول ١.

١ الحبوب المتأثرة بالصقيع أو المتأثرة بالعفن لا تعد حبوباً تالفة ولا تحسب كنسبة من الشعر السليم.

٥- الاشتراطات

١-٥ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ١-١-٥ لا تقل نسبة الحبوب الكاملة من الشعر قبل إزالة الشوائب سهلة الفصل (الدوكيج) عن ٥٠ %.
- ٢-١-٥ لا تزيد نسبة الحبوب الأخرى في الحبوب الكاملة على ٢٥ %.
- ٣-١-٥ تكون حبوب الشعر ذات لون ورائحة طبيعية ومميزة للمنتج.
- ٤-١-٥ يخلو من المواد السامة.
- ٥-١-٥ لا تزيد نسبة الرطوبة على ١٣ %.
- ٦-١-٥ يتم تطبيق متطلبات التصنيف على كل صنف كما وردت في الجداول ١ و ٢ و ٣ الواردة في البند ٤.
- ٧-١-٥ يتوفر في شعر التبييت ما يلي:
- ١-٧-١-٥ لا تزيد نسبة الحبوب المتأثرة بالصقيع على ١,٩ % ولا تزيد نسبة الحبوب التالفة بالصقيع على ٠,٤ %.
- ٢-٧-١-٥ لا تزيد نسبة الحبوب المتأثرة بالحرارة على ٢,٠ % وأن لا تزيد نسبة البلور التالفة بالحرارة على ٠,١ %.

١-٥-٣ لا تزيد نسبة الحبوب المتأثرة بالعفن على ١,٩٪ وأن لا تزيد نسبة الحبوب التالفة بالعفن على ٠,٤٪ في شعر التثبيت ذو الصنفين فقط.

١-٥-٤ يخلو شعر التثبيت ذو الستة صفوف من الإصابة الحشرية والآفات الزراعية والشعر الأرغوتي والشعر الثومي أو الشعر الملوث بالسناج.

١-٥-٨ لا يسمح باستخدام الشعر الأسود في صناعة المولت.

٢-٥ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

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

٢-٢-٥ تطابق المعايير الميكروبية الحدود الواردة في الجدول ٤.

الجدول ٤ - المعايير الميكروبية لحبوب الشعر

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^١ / غرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	ع ^٣	ق ^٤	م ^٥ ص ^٦
	٥	٢	١٠
الأعفان molds	٥	٢	١٠
سالمونيلا <i>Salmonella</i>	٥	٠	خالي لكل ٢٥ غ
ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويوجد 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. ^٣ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها. ^٤ ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص). ^٥ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج. ^٦ ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب أن لا يساويها أو يزيد عليها في أي وحدة من (ع).			

٦- الملوثات

٦-١ يجب أن لا يزيد الحد الأعلى للملوثات من السموم الفطرية والإشعاعية والمعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة

الدستور الغذائي ١٩٣.

٦-٢ يجب أن لا 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 المتداولة 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 ٤ تعتبر العينة مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٤ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٤.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج 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 المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.
٨-٣ 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 مؤقتاً في فترات الرطوبة والحرارة الزائدة.

٩- بطاقة البيان

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

٩-١ اسم المنتج.

٩-٢ سنة الحصاد.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المراجع

- المواصفة القياسية الأمريكية الرسمية للشعير من المادة ٨١٠,٢٠١ إلى المادة ٨١٠,٢٠٧، إصدار ١٩٩٧.
- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية للخصائص الميكروبيولوجية للأغذية ICMSF^(١)، الإصدار الثامن.

“ICMSF: International Commission on Microbiological Specifications for Foods”