



غرفة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ٩٣٦/١١٨/١٩

التاريخ Date ٢٠٢٠/١٩/١٦

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/405 تاريخ 2020/9/2 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم 2020/549 والخاصة "بالخضار والفواكه" - التمور- والتي اعدتها اللجنة الفنية الدائمة للخضار والفواكه ومنتجاتها رقم (15) .

ارجو العلم والاطلاع والتعميم على منتسبي غرفتكم الموقرة من قطاع الصناعات الغذائية لبدء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها للمهندس عيسى قطيشات على البريد الالكتروني issa@jci.org.jo في موعد اقصاه 2020/9/10 .

شاكراً لسعادتكم جهودكم

وتفضلوا سعادتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،

المدير العام

إسحاق عرييات
نائب المدير العام

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





نظام الإعتماد والتقييس

JAS
Jordanian Accreditation System
نظام الاعتماد الأردني
Accreditation Unit

الرقم / عام 405 /
التاريخ 14 / 01 / 1442 هـ
الموافق 02 / 09 / 2020 م

معالي الأكرم
عطوفة المحترم
سعادة المحترم

تحية طيبة وبعد،،

أرجو سيادتكم 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 طياً نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٠/٥٤٩ الخاصة بالخضار والفواكه ومنتجاتهما - التمور، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للخضار والفواكه ومنتجاتهما رقم (١٥).

يرجى التكرم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا بردكم عليه خلال اسبوعين 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 مياشدة

المرفقات:

- مشروع التصويت.
- بطاقة التصويت.

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الفحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ م. أربع فطيشات
١٤/٢٠٢٠
٢٠٢٠/٨/٣٠

المسكنة الأردنية الهاشمية

هاتف: ١٢٢٥٠ ٦ ٩٦٢٢ + فاكس: ١٢٤٩٠ ٦ ٩٦٢٢ + ص ب: ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن الموقع الإلكتروني: www.jasmo.gov.jo - www.au.gov.jo



نظام الاعتماد والتقييم

JAS
Jordanian Accreditation System
نظام الاعتماد الأردني
Accreditation Unit

الرقم/ علم / 405

التاريخ 1442 / 01 / 01 هـ

الموافق 02 / 09 / 2020 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: الخضار والفواكه ومنتجاتهما - التمور
سكرتير اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات

الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني	الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	info@mit.gov.jo laith.f@mit.gov.jo	١٢	الجمعية التمور الأردنية	info@jodates.org p@jodates.org
٢	وزارة الزراعة / مديرية التسويق الزراعي	agri@moa.gov.jo naseralhossani@yahoo.com	١٣	غرفة تجارة الأردن	info@jocc.org.jo فاكس: ٥٦٦٦١٥٥
٣	نقابة المهندسين الزراعيين	agri@agrieng.org.jo	١٤	نقابة تجار ومصدري الخضار والفواكه	info@muvfex.jo
٤	النقابة العامة لتجار المواد الغذائية	info@gafjo.org	١٥	الجمعية الأردنية لمصدري ومنتجي الخضار والفواكه	jepa@jepa.org.jo
٥	الجمعية العلمية الملكية	diwan.dw@rss.jo	١٦	هيئة الأركان المشتركة / المختبرات العسكرية	dap-tech1@jaf.mil.jo
٦	الجامعة الأردنية / كلية الزراعة	agr.diwan@ju.edu.jo maldamen@ju.edu.jo	١٧	الهيئة العربية السورية للمواصفات والمقاييس	sasmo@net.sy
٧	جامعة العلوم والتكنولوجيا	molodat@just.edu.jo	١٨	الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة	moi@idsc.net.eg eos@idsc.net.eg eeostr@yahoo.com ف: ٢٠٢٢ ٢٨٤٥٥٠٤
٨	المؤسسة العامة للغذاء والدواء الأردنية	info@ifda.jo nisren.alhabashneh@ifda.jo	١٩	الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودية	ceo@sdfa.gov.sa
٩	أمانة عمان الكبرى	info@ammancity.gov.jo	٢٠	الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس	ssmo@ssmo.gov.sd
١٠	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	consumer@go.com.jo	٢١	الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة	g.manager@ysmo.org
١١	غرفة صناعة الأردن	info@jci.org.jo deewan@jci.org.jo فاكس: 4643719			

قائم بأعمال مدير نظام الاعتماد والتقييم

م. لانا محمد مرشد

لمنصة / مدير مديرية التقييم
لمنصة / رئيس قسم الفحص ومتابعة المواصفات
لمنصة / م. أريج قطيشات
٢٠٢٠/٨/٣٠

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

[illegible]



DJS 549:2020

Third edition

ع ت ٢٠٢٠/٥٤٩

الإصدار الثالث

مشروع تصويت
(تعديل)

الخضار والفواكه ومنتجاتهما — التمر
Vegetables, fruits and their derived products — Dates

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

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



DJS 549:2020

Third edition

ع ت ٢٠٢٠/٥٤٩

الإصدار الثالث

مشروع تصويت
(تعديل)

الخضار والفواكه ومنتجاتهما — التمر

Vegetables, fruits and their derived products — Dates

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

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

المحتويات

المقدمة

١- المجال	١
٢- المراجع التقيسية	١
٣- المصطلحات والتعاريف	٢
٤- الاشتراطات	٤
٥- التصنيف	٦
٦- التدريب	٨
٧- السماح والتجاوز في التدريب	٩
٨- المضافات الغذائية	٩
٩- الملوثات	١٠
١٠- طرق أخذ العينات والفحص	١٠
١١- التعبئة والنقل والتخزين	١٠
المصطلحات	١٢
المراجع	١٢

الجدول

الجدول ١ - الحدود الميكروبية المسموح بها في التمور	٥
الجدول ٢ - التدريب الحجمي للتمور غير منزوعة النوى باستثناء صنف تمر "المجهول" وصنف تمر "اللولو"	٦
الجدول ٣ - التدريب الحجمي للتمور منزوعة النوى باستثناء صنف تمر "المجهول" وصنف تمر "اللولو"	٧
الجدول ٤ - التدريب الحجمي لتمر "المجهول"	٧
الجدول ٥ - نسبة السماح والتجاوزات في التدريب	٩

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٤ وتحل محلها.

هذه الوثيقة مشروعة تم نوزعه لإنهاء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتياده من قبل مجلس الإدارة

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 موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تتم 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 للخضار والفواكه ومنتجاتهما ١٥ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٤/٥٤٩ الخاصة بالخضار والفواكه ومنتجاتها - التمور، ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٠/٥٤٩ الخاص بالخضار والفواكه ومنتجاتهما - التمور وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كمواصفة قياسية أردنية، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

* قيد التعديل.

الخضار والفواكه ومنتجاتهما - التمور

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في التمور الناضجة منزوعة النوى وغير منزوعة النوى، حيث يغطي مجالها التمور الطرية، التمور شبه الجافة، والتمور الجافة في حالتها الطبيعية والمخصصة للاستهلاك البشري المباشر، ولا تختص بمنتجات التمور المقطعة أو المهروسة أو المخصصة لأغراض التصنيع الغذائي أو الأعلاف.

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 فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٨٤، مواد التعبئة والتغليف — مواد التعبئة والتغليف وعملية نقل الفواكه والخضار الطازجة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية — مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٣٢، الخضار والفواكه ومنتجاتها — طرق أخذ عينات الخضار والفواكه المعدة لفحص الأثر المتبقي من المبيدات.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية — القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٢٣٩، الخضار والفواكه ومنتجاتها — طرق أخذ عينات الخضار والفواكه الطازجة.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٦٨١، الخضار والفواكه ومنتجاتها — القاعدة الفنية للخضار والفواكه الطازجة.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية — الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدّة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدّة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

التمور

ثمار شجرة النخيل المسماة علمياً *phoenix dactylifera L.* السليمة في مرحلة النضج التام التي من الممكن تخفيفها أو ترطيبها لضبط محتوى الرطوبة كما يمكن غسلها أو تعقيمها أيضاً

٢-٣

التمور المكبوسة

تمور تم كبسها في طبقات باستعمال القوة الميكانيكية

٣-٣

التمور المفككة

تمور متباعدة ومعبأة تعبئة حرة دون استعمال القوة الميكانيكية

٤-٣

تمور بشماريخها

تمور تتصل أقماعها بالسيقان الزهرية.

٥-٣

التمور المُشععة (التمور المؤينة بالأوزون)

تمور معالجة بالأشعة المؤينة عند جرعة محددة للقضاء على الإصابة الحشرية في جميع أطوارها

٦-٣

الرُّطب

هي مرحلة النمو الفسيولوجي لثمار النخيل بعد مرحلة الخلال، والتي تكون فيها الثمار طرية وذات قوام حساس تحتوي على نسبة عالية من الرطوبة

٧-٣

التمر

منتج يتم الحصول عليه عند وصول ثمار التمور للمرحلة الأخيرة من مراحل النضج الفسيولوجي لثمار التمور بحيث تحتوي على نسبة مستقرة من الرطوبة وأعلى نسبة من السكريات مقارنة بمرحلة الرطب

٨-٣

التمور المشوهة

ثمار التمر التي تغير لونها الطبيعي الخاص بها بشكل كامل أو جزئي نتيجة إصابتها بلفحة شمس (وجود مناطق جافة ميتة من الأنسجة تؤثر على لون وشكل وحجم الثمار) أو بقع جانبية (بقعة شديدة السواد ممتدة نحو اللحم) أو شحوب لونها أو إصابتها بمرض الأنف الأسود (اسوداد ملحوظ للرأس يصحب عموماً بالتقر والتصدعات السطحية الشديدة)

٩-٣

التمور المتضررة

ثمار التمر التي تعرضت للهرس و/أو التمزق على وجه تظهر فيه النواة أو إلى الحد الذي يؤثر كثيراً على المظهر الخارجي لها

١٠-٣

التمور غير الناضجة

ثمار التمر التي توقف النمو الفسيولوجي لها وتكون الثمار في هذه الحالة خفيفة الوزن ذات لون فاتح، تحتوي على نسيج ذابل ولب متجمد أو قليل أو مطاطي القوام، علماً بأن ثمار التمر العذرية (ثمار التمر الغير ملقحة أو غير مكتملة التلقيح والتي تتصف بأنها ذات لب رقيق وخالية من النواة للتمر غير منزوعة النواة) تندرج ضمن التمر غير الناضجة

١١-٣

التمور الملوثة والمتضررة بالحشرات أو الآفات أو الخلم

ثمار التمر المتضررة بالحشرات أو الخلم أو الملوثة بالميتة منها أو أجزائها أو إفرازاتها على السطح الخارجي للثمار أو من الداخل والتي ترى بالعين المجردة

١٢-٣

الآفات الحية

أي كائن حي مهما كانت مرحلة نموه على سبيل المثال لا الحصر الحشرات سداسية الأرجل والعث والتي تتغذى على ثمار التمر أو تتطور بداخله وتسبب في أضرار للثمار تؤدي إلى نقص في الكميات المنتجة وتقلل من جودة الثمار

١٣-٣

التمر المتخمرة (المحمضة)

ثمار التمر التي تحملت السكريات فيها إلى كحول وحمض الخليك بفعل الخمائر والبكتيريا بحيث أثرت على طعمها و/أو رائحتها أو عليها معاً بجمعة

١٤-٣

التمور المتفسخة (المتحللة)

ثمار التمور التي تحلل وتفسخ قوامها، حيث أصبحت فاقدة للشكل واللون والطعم الخاص بصنفها

١٥-٣

التمور منزوعة النوى

تمور كاملة سليمة تم نزع النواة منها آلياً أو يدوياً بشرط الاحتفاظ بالشكل الأصلي

١٦-٣

المادة الغريبة

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

٤- الاشتراطات

١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب أن تتوفر الاشتراطات القياسية الآتية في التمور بحيث:

١-٤-١ تكون من الصنف نفسه وتتميز باللون والنكهة الطبيعية المميزة للصنف الخاص بها.

١-٤-٢ تكون متماثلة في اللون والشكل ومتجانسة في الحجم في العبوة الواحدة ما أمكن.

١-٤-٣ أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو نكهة و/أو طعم غريبان.

١-٤-٤ أن تكون الثمار خالية من المواد الغريبة على سبيل المثال لا الحصر القطع المعدنية والقطع الزجاجية.

١-٤-٥ تكون خالية من الحشرات الحية في أي مرحلة من مراحل غوها.

١-٤-٦ أن لا يزيد عدد النوى الموجود في التمور منزوعة النوى على نواتين كاملتين أو أربع قطع من أجزاء النواة في كل ١٠٠ ثمرة.

١-٤-٧ أن تكون الثمار خالية من هيفات (خيوط) العفن الظاهرة للعين المجردة.

١-٤-٨ لا تزيد نسبة الشوائب المعدنية (الرماد الغير قابل للذوبان في الحمض) على ١ غ/كغ.

١-٤-٩ لا يقل وزن الثمرة في التمور غير منزوعة النوى (باستثناء صنف تمر "المجهول" وصنف تمر "اللؤلؤ") عن ٤,٧٥ غ ويسمح بتجاوز نسبته ١٠ ٪ في الوزن على ألا يقل وزن الثمرة بعد التجاوز عن ٤ غم وألا يقل وزن الثمرة عن ٤ غم في التمور منزوعة النوى.

ع ٢٠٢٠/٥٤٩

٤-١-١٠ لا تزيد التفاوتات المسموح بها للعيوب على ما هو وارد في البند ٧ الذي يوضح السماح والتجاوز في التدرج.

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية الآتية في المنتج النهائي بحيث:

٤-٢-١ يتم تحضيره وتداوله وفقاً للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٤-٢-٢ تطابق الحدود الميكروبية المعايير الواردة في الجدول ١.

الجدول ١ — الحدود الميكروبية المسموح بها في التمور

الحد الميكروبي		العينات		الأحياء الدقيقة	
وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^١ /غرام		ع ^٢	ق ^٣	م ^٤	ص ^٥
—		٥	صفر	صفر	—
السالمونيللا		٥	٢	صفر	١٠
ايشيريشيا كولاي		٥	٢	صفر	١٠
ملاحظة: تكون المعايير الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ في الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف إضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي المسؤولة عن مراجعة هذه المعايير الميكروبية وتعديلاتها.					
^١ CFU: Colony Forming Unit. ^٢ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها. ^٣ ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يزيد عن قيمة (ص). ^٤ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج. ^٥ ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع). ^٦ MPN: Most Probable Number					

٤-٢-٣ يخلو من أي مواد لها أثر ضار على الصحة.

٥- التصنيف

تُصنف ثمار التمور طبقاً لـ:

١-٥ نسبة الرطوبة (إجباري):

١-١-٥ التمور الطرية

ثمار التمور الناضجة والتي يكون محتوى الرطوبة فيها من ٢٣ - إلى ٣٠٪، بحيث تكون الثمار ذات قوام طري.

١-١-٥-٢ التمور شبه الجافة

ثمار التمور الناضجة والتي يكون محتوى الرطوبة فيها من ١٨ - إلى ٢٢٪، بحيث تكون الثمار ذات قوام جاف.

١-٥-٣ التمور الجافة

ثمار التمور الناضجة والتي يكون محتوى الرطوبة فيها أقل من ١٨٪.

٢-٥ حجم الثمرة (إجباري):

١-٢-٥ كافة أصناف التمور (باستثناء صنف تمر "اللؤلؤ" وصنف تمر "المجهول")

تصنف حجم الثمرة إلى ثلاث فئات وهي صغير، متوسط، كبير بحيث يكون عدد الثمرات لأي من هذه الفئات في كل ٥٠٠ غرام كما هو مبين في كل من الجدول ٢ الذي يوضح التدرج الحجمي للتمور غير منزوعة النوى (باستثناء صنف تمر "اللؤلؤ" وصنف تمر "المجهول")، والجدول ٣ الذي يوضح التدرج الحجمي للتمور منزوعة النوى (باستثناء صنف تمر "اللؤلؤ" وصنف تمر "المجهول").

الجدول ٢ - التدرج الحجمي للتمور غير منزوعة النوى (باستثناء صنف تمر "اللؤلؤ" وصنف تمر "المجهول")

الحجم	عدد حبات التمر في ٥٠٠ غ
صغير	أكثر من ١٠٠
متوسط	من ٨٠ إلى ١٠٠
كبير	أقل من ٨٠

الجدول ٣ - التدرج الحجمي للتمور منزوعة النوى (باستثناء صنف تمر "اللولو" وصنف تمر "المجهول")

الحجم	عدد حبات التمر في ٥٠٠ غ
صغير	أكثر من ١١٠
متوسط	من ٩٠ إلى ١١٠
كبير	أقل من ٩٠

٢-٢-٥ صنف تمر المجهول

يصنف تمر المجهول حسب حجم الثمرة إلى خمس فئات وهي صغير، متوسط، كبير، جامبو، سوبر جامبو وذلك بناءً على وزن الحبة الواحدة من الصنف وكما هو مبين في الجدول ٤ الذي يوضح التدرج الحجمي لصنف تمر "المجهول" غير منزوع النوى.

الجدول ٤ - التدرج الحجمي لصنف تمر "المجهول" غير منزوع النوى

الحجم	وزن الحبة الواحدة
صغير	أقل من ١٤ غ
متوسط	من ١٤ غ إلى ١٧ غ
كبير	أكثر من ١٧ غ إلى ٢١ غ
جامبو	أكثر من ٢١ غ إلى ٢٥ غ
سوبر جامبو	أكثر من ٢٥ غ

٣-٥ تركيب السكريات (اختياري):

١-٣-٥ ثنائية السكر

ثمار التمور التي تكون معظم محتواها من السكر على شكل سكر ثنائي (السكروز).

٢-٣-٥ أحادية السكر

ثمار التمور التي تكون معظم محتواها من السكر على شكل سكر أحادي (جلوكوز وفركتوز).

٦- التدريب

تدرج ثمار التمور إلى ثلاث درجات على النحو التالي:

٦-١ الدرجة الممتازة

٦-١-١ يجب أن تكون ثمار التمور في هذه الدرجة فائقة الجودة ومثلة للصف من حيث الشكل والنمو واللون وأن تكون وافرة اللب ممتلئة أو شبه ممتلئة.

٦-١-٢ يجب أن تكون القشرة الخارجية لثمار التمور شبه شفافة ومثلة للصف ملتصقة باللب وخالية من العيوب مع استثناء العيوب الظاهرية البسيطة جداً على ألا يؤثر ذلك على المظهر العام للمنتج والجودة وصفات الحفظ أو التقدم في العبوة.

٦-٢ الدرجة الأولى

٦-٢-١ يجب أن تكون ثمار التمور في هذه الدرجة ذات جودة جيدة ولها صفة مميزة للصف أو النوع التجاري وأن يكون اللب وافراً بصورة كافية وممتلئاً أو شبه ممتلئ.

٦-٢-٢ يمكن السماح بالعيوب البسيطة الآتية على ألا يؤثر ذلك على المظهر العام للمنتج والجودة وصفات الحفظ وقابلية التخزين والتعبئة وطريقة العرض في العبوة وعلى أن لا يؤثر على لب الثمرة.

٦-٢-٣ الشق البسيط في غلاف الثمرة الخارجي والذي لا يؤثر على اللب.

٦-٢-٤ العيب البسيط في الشكل أو النمو .

٦-٢-٥ التجعد البسيط.

٦-٣ الدرجة الثانية

٦-٣-١ تشمل هذه الدرجة ثمار التمور التي لا تلبي المتطلبات في الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تحقق الحد الأدنى من المتطلبات الواردة في هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٦-٣-٢ يمكن السماح بالعيوب الآتية على أن تحتفظ ثمار التمور بخصائصها الأساسية فيما يتعلق بالمظهر العام، الجودة، صفات الحفظ وقابلية التخزين والتعبئة وطريقة العرض في العبوة وعلى أن لا يؤثر على الطعم الطبيعي للثمرة.

٦-٣-٣ عيوب في القشرة الخارجية لا تؤثر على اللب.

٦-٣-٤ عيوب في الشكل أو النمو.

٦-٣-٥ عيوب في اللون.

٧- السماح والتجاوز في التدرج

يمكن السماح بالعيوب كما هو مبين في الجدول ٥ الذي يوضح نسبة السماح والتجاوزات في التدرج.

الجدول ٥ - نسبة السماح والتجاوزات في التدرج

نسبة التجاوزات المسموح بها			العيوب المسموح بها
الدرجة الممتازة	الدرجة الأولى	الدرجة الثانية	
٥	١٠	٢٠	أ - الحد الأقصى للتجاوزات التالية: (مجموع العيوب)
١	٢	٤	ثمار متضررة أو غير ناضجة أو غير ملقحة (بجتمعة) (بالعدد)
صفر	١	١	ثمار متخمرة أو متعفنة أو متحللة (بجتمعة) (بالعدد)
٣	٦	١٠	ثمار ملوثة أو متضررة بالإصابة الحشرية والحلم (بجتمعة) (بالعدد)
٣	٥	٧	ثمار مشوهة (تغير في اللون، الأنف الأسود، لفحة الشمس، بقع جانبية، تشقق في القشرة الخارجية) (بجتمعة) (بالعدد)
صفر	صفر	صفر	الحشرات الحية (بالعدد)
ب - العيوب الأخرى			
٢	٢	٢	ثمار منزوعة النواة في الثمر غير منزوعة النوى (بالعدد)
١	١	١	مادة غريبة (بالوزن)
١٠	١٠	١٠	ثمار من أصناف أخرى غير موضحة على العبوة (بالعدد)
ج - التفاوتات في الحجم			
١٠	١٠	١٠	الثمار التي لم تصل الحد الأدنى للحجم (بالعدد)
ويستثنى صنف تمر "المجهول" من هذا التفاوت			
* النسبة المئوية للثوبية بالعدد أو الوزن لكل ١٠٠ حبة (%)			

٨- المضافات الغذائية

يمكن استخدام المضافات الغذائية المسموح بإضافتها حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

٩ - الملوثات

- ٩-١ يجب ألا تزيد نسب متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥ .
 ٩-٢ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على الحدود المسموح بها وفقاً لمواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣ .

١٠ - طرق أخذ العينات والفحص

١٠-١ طرق أخذ العينات

- ١٠-١-١ يتم أخذ العينات وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ١٢٣٩ .
 ١٠-١-٢ يتم أخذ العينات لفحص متبقيات المبيدات وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٣٢ .
 ١٠-٢ طرق الفحص
 ١٠-٢-١ يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

- ١٠-٢-٢-١٠ يجرى الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠ ٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١ فإن العينة تُعد مخالفة، ويتم إعادة فحص المنتج بإعادة فحص العينات يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١، وتفحص كل منها على حدى وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ .

١١ - التعبئة والنقل والتخزين

يجب توافر الشروط الآتية عند تعبئة ونقل وتخزين التمور بحيث:

- ١١-١ 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 و ٢١٣١ و ٢١٣٢ والمواصفة القياسية الأردنية ١٨٤ .
 ١١-٢ تتم تعبئة محصول التمور بطرق مناسبة تحميه بشكل ملائم.
 ١١-٣ تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للتمور.
 ١١-٤ عند استعمال الأختام أو الأوراق اللاصقة يجب أن تتوفر فيها مواصفات تجارية مسموحاً بها بشرط أن تكون الطباعة أو الأوراق اللاصقة قد استعمل فيها حبر أو صمغ غير سامين ولا يبقى لها أثر عند الإزالة وذات صنف غذائي.
 ١١-٥ تكون العبوات خالية من المواد الغريبة.
 ١١-٦ يجب أن يكون القسم الظاهر من كل عبوة ممثلاً لكامل محتواها.

- ١١-٧ يتم النقل والتداول بشكل ملائم بحمي ثمار التمور من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث أو التلف الميكانيكي خاصة عند نقلها بالشحن البحري.
- ١١-٨ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض.
- ١١-٩ يتم ضبط كل من درجة الحرارة ونسبة الرطوبة في غرف التخزين التي تستخدم لتخزين ثمار التمور بما يتناسب مع كل صنف من أصناف التمور تجنباً لإلحاق الضرر بثمار التمور أثناء التخزين.

١٢- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٦٨١، يجب أن يدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى اختياريًا إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

١٢-١ اسم المنتج:

١٢-١-١ تمور (منزوعة النوى أو غير منزوعة النوى).

١٢-١-٢ اسم صنف التمر: (برحي، الزهدي... إلخ).

١٢-٢ طريقة التجهيز: (تمور مفككة أو مكبوسة أو شمراخ).

١٢-٣ اسم المصدّر و/أو المعبىء وعنوانه (والعلامة التجارية إن وجدت).

١٢-٤ بلد المنشأ.

١٢-٥ التدرج حسب الموضع في البند ٦ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

١٢-٦ التصنيف حسب الموضع في البند ٥ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

١٢-٧ اسم المادة المضافة في حال استخدامها.

١٢-٨ مدة الصلاحية وفقاً لما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨ في حال التمور المعبأة في عبوات.

١٢-٩ تعليمات وظروف التخزين والنقل الخاصة والمناسبة بالصنف مثل (الحرارة ، الرطوبة).

١٢-١٠ ذكر عبارة "محفوظ بالتشعيع" في حالة استخدام التشعيع واستخدام الشعار الخاص بالأغذية المشعة.

المصطلحات

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

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الإنجليزي
١-٢-١٠	تثبت	validation
١-٢-١٠	تحقق	verification

المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٤/٦٥٦، التمور الكاملة المعبأة.
- مشروع مواصفة التمور الصادرة عن معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية OIC/ SMIC، ٢٠١٩.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٥/١٠١٦، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- كتاب رقم (٦١٨/٤/٤/١) تاريخ ٢٠١٨/٨/٧، الصادر عن جمعية التمور الأردنية لعام ٢٠١٨ لتصنيف تمور "المجهول" وفق أحجامها.