

٥- الاشتراطات

١- الاشتراطات القياسية

يجب توفير الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ١-١-٥ تطابق المواد الداخلة في التصنيع المواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجد.
- ٢-١-٥ يكون تام النضج ويعطي الرائحة والطعم والقوام المميز للمنتج.
- ٣-١-٥ يكون حالياً من الصعم والرائحة الغريبين.
- ٤-١-٥ يخلو من العفن الظاهري.
- ٥-١-٥ يخلو ظاهرياً من المواد الغريبة والمسماج ومخلفات الوقود أو أي شوائب أخرى.
- ٦-١-٥ يخلو من الاحتراق الكلوي والجزئي.
- ٧-١-٥ يخلو من الحشرات الحية بكافة أطوارها ومن الحشرات الميتة وأجزائها.
- ٨-١-٥ يكون متجانساً في اللون والشكل والحجم للصنف الواحد ويسمح بتفاوت قدره $\pm 5\%$.
- ٩-١-٥ تكون قشرة الخبز متماثلة وغير مشققة.
- ١٠-١-٥ يخلو من كتل الدقيق أو الملح التي تدل على عدم الخلط الجيد لمكونات العجين.
- ١١-١-٥ لا تزيد نسبة ملح الطعام في خبز الكمام (العربي) على ١٪ مقدرة على أساس الوزن الجاف.
- ١٢-١-٥ لا تزيد نسبة ملح الطعام في أنواع الخبز الأخرى على ١,٥٪ مقدرة على أساس الوزن الجاف.
- ١٣-١-٥ يتم إضافة أي مدعمات أو إضافات صدر بها قرارات من الجهات الرسمية المختصة بإلزامية إضافتها.

٢- الاشتراطات الصحية

يجب توفير الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ١-٢-٥ يتم تحضيره وتناوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.
- ٢-٤-٥ تطابق المعايير الميكروبية الحدود الواردة في الجدول ١.