



THE HASHEMITE KINGDOM OF  
JORDAN



## Accreditation Unit

Annex (1)  
Issued on: 11-03-2018

To The Accreditation Certificate No. **JAS Test - 012** Dated **11-03-2018**  
For Food Quality Laboratory in the Environment and Food Laboratories Division  
at Royal Scientific Society/ Amman

### Scope of Accreditation

#### Chemical Testing of Food

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/Standards
<b>Vegetable Oils and Fats</b>	
Determination of Peroxide Value	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-001 [Issue No.: (1); Date: 23/3/2015, Revision No.: (5); Date: 23/01/2018] - Determination of Peroxide Value of Animal and Vegetable Fats and Oils
Determination of Iodine Value	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-002 [Issue No.: (1); Date: 23/3/2015, Revision No.: (5); Date: 23/01/2017] – Determination of Iodine Value of Animal and Vegetable Fats and Oils
Determination of Refractive Index	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-003 [Issue No.: (1); Date: 23/3/2015, Revision No.: (6) Date: 23/01/2018] – Determination of Refractive Index of Animal and Vegetable Fats and Oils
Determination of Acid Value and Acidity	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-004 [Issue No.: (1); Date: 23/3/2015, Revision No.: (5); Date: 23/01/2018]. Determination of Acid Value and Acidity of Animal and Vegetable Fats and Oils
Determination of Moisture and Volatile Matter	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-005 [Issue No.: (1); Date: 23/3/2015, Revision No.: (5); Date: 23/01/2018] – Determination of Moisture and Volatile Matter for Animal and Vegetable Fats and Oils
<b>Grains, Wheat &amp; Its Products, Almonds, Peanuts and Dairy Products</b>	
Determination of Protein Content (Nitrogen)	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-006 [Issue No.: (1); Date: 23/3/2015, Revision No.: (6); Date: 23/01/2018] – Determination of Nitrogen Using Kjeldahl Method
<b>Foodstuff (All liquid and Solid foodstuff)</b>	
Determination of Total Ash Content	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-009 [Issue No.:(1); Date: 23/3/2015, Revision No.: (5); Date: 23/01/2018] – Determination of Total Ash Content in Foodstuff



THE HASHEMITE KINGDOM OF  
JORDAN



## Accreditation Unit

Annex (1)  
Issued on: 11-03-2018

To The Accreditation Certificate No. **JAS Test - 012** Dated **11-03-2018**  
For Food Quality Laboratory in the Environment and Food Laboratories Division  
at Royal Scientific Society/ Amman

### Scope of Accreditation

#### Chemical Testing of Food

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/Standards
<b>Milk and Milk Products, Meat and Meat Products, Legumes and Legume Products, Coffee, Tea, Sugar, Potato Chips and Chocolate</b>	
Determination of Moisture Content, in Dry and Semi-dry Foodstuff	▪ In-house Method No. 17/01/02/02-010 [Issue No.:(1); Date: 23/3/2015, Revision No.:(5); Date: 23/01/2018] – Determination of Moisture Content of Foodstuff
<b>Cheese, Meat, Cereal, Potato Chips, Pickles, Processed Tomato Concentrates, Tomato Juice, Canned Foul Medamas, Canned Chick Peas with Tehena (Humus) and Corn Puffed Products</b>	
Determination of Sodium Chloride	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-011 [Issue No.: (1); Date: 23/3/2015, Revision No.:(5); Date: 23/01/2018] – Determination of Sodium Chloride Content in Foodstuff
<b>Soft Cheese, Boiled White Cheese, Hard and Spread Cheese, Labaneh, Fresh, Frozen and Canned Meat and Meat Products, Sausage</b>	
Determination of Fat Content by Van Gulik Method	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-012 [Issue No.:(1); Date: 23/3/2015, Revision No.:(5); Date: 23/01/2018] – Determination of Fat Content by Van Gulik Method
<b>Corn Flakes, Dry Soup, Sardines, Legumes, Biscuits, Wafers, Corn Puffed Products (Corn Chips), Edible Starch, Cocoa Powder, Processed Cereal Based Foods for Infants and Young Children, Potato Chips, Spices and Chocolate</b>	
Determination of Fat Content by Soxhlet Extraction Method	▪ In-house Method No.: 17/01/02/02-013 [Issue No.:(1); Date: 23/3/2015, Revision No.:(5); Date: 23/01/2018] – Determination of Fat Content by Soxhlet Extraction Method



THE HASHEMITE KINGDOM OF  
JORDAN



## Accreditation Unit

Annex (1)  
Issued on: 11-03-2018

To The Accreditation Certificate No. **JAS Test - 012** Dated **11-03-2018**  
For Food Quality Laboratory in the Environment and Food Laboratories Division  
at Royal Scientific Society/ Amman

### Scope of Accreditation

#### Chemical Testing of Food

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/Standards
<b>Full Cream Liquid Milk, Partially Skimmed Milk, Skimmed Milk, Flavored Milk , Raw Milk, Pasteurized Milk and Powder Milk</b>	
Determination of Fat Content by Gerber Method	▪ In house Method No.: 17/01/02/02-014 [Issue No.:(1); Date: 23/3/2015, Revision No.:(6); Date: 23/01/2018] – Determination of Fat Content by Gerber Butyrometers Method
<b>Milk and Milk Products as Cheese, Soft Drinks and Juices, Fruit Products, Canned Vegetables and Vinegar</b>	
Determination of Total Acidity (Titration Method or Potentiometric Method)	▪ In house Method No.: 17/01/02/02-015 [Issue No.:(1); Date: 23/3/2015, Revision No.:(5); Date: 23/01/2018] – Determination of Total Acidity – Titration Method or Potentiometric Method of Foodstuffs

List of employees in the laboratory who are technically responsible for issuing the test reports in the scope of accreditation:

- 1- Environment and Food Laboratories Manager/ Mr. Samed Al-Qatarneh
- 2- Lab Head /Mrs. Manal Al-Khamaiseh

الملحق رقم (١)

الصادر بتاريخ: ٢٠١٨/٠٣/١١

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test - 012** الممنوحة بتاريخ ٢٠١٨/٠٣/١١

لمختبر جودة الغذاء - قسم مختبرات البيئة والغذاء  
في الجمعية العلمية الملكية/ عمان

مجال الاعتماد

الفحوصات الكيميائية للغذاء

المواصفات المتبعة/ طرق الفحص	القيمة المقاسة / نوع الفحص / الخاصية المقاسة
<b>الزيوت النباتية والدهون</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-001 [ إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣ ] - تحديد رقم البيروكسيد في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية</li> </ul>	تقدير قيمة البيروكسيد
<ul style="list-style-type: none"> <li>تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-002 [ إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣ ] - تحديد الرقم اليودي في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية</li> </ul>	تقدير الرقم اليودي
<ul style="list-style-type: none"> <li>تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-003 [ إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٦)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣ ] - تحديد معامل الانكسار في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية</li> </ul>	تقدير معامل الانكسار
<ul style="list-style-type: none"> <li>تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-004 [ إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣ ] - تحديد رقم الحمض ونسبة الحموضة في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية</li> </ul>	تقدير رقم الحمض والحموضة
<ul style="list-style-type: none"> <li>تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-005 [ إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣ ] - تحديد محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية</li> </ul>	تقدير محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة
<b>الحبوب، القمح ومنتجاته، اللوز، الفستق ومنتجات الألبان</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-006 [ إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٦)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣ ] - تحديد نسبة النيتروجين باستعمال طريقة كدال</li> </ul>	تحديد كمية البروتين (النيتروجين)
<b>المواد الغذائية (الساائلة والصلبة)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-009 [ إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣ ] - تحديد نسبة الرماد الكلي في المواد الغذائية</li> </ul>	تحديد نسبة الرماد الكلي

الملحق رقم (١)

الصادر بتاريخ: ٢٠١٨/٠٣/١١

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test - 012** الممنوحة بتاريخ ٢٠١٨/٠٣/١١

لمختبر جودة الغذاء - قسم مختبرات البيئة والغذاء  
في الجمعية العلمية الملكية/ عمان

مجال الاعتماد

الفحوصات الكيميائية للغذاء

المواصفات المتبعة / طرق الفحص	القيمة المقاسة / نوع الفحص / الخاصية المقاسة
الحليب ومنتجاته، اللحوم ومنتجاتها، البقوليات ومنتجاتها، القهوة، الشاي، السكر، شيبس البطاطا والشوكولاتة	
تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-010 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣] - تحديد محتوى الرطوبة في المواد الغذائية الجافة	تحديد محتوى الرطوبة في المواد الغذائية الجافة وشبه الجافة
الأجبان، اللحوم، الأغذية المصنعة من الحبوب، شيبس البطاطا، المخلات، مركزات البندورة، عصير البندورة، الفول المدمس المعلب، الحمص بالطحينة المعلب ومنتجات الذرة المنفوشة	
تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-011 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣] - تحديد محتوى كلوريد الصوديوم في المواد الغذائية	تحديد محتوى كلوريد الصوديوم
الأجبان الطرية، الأجبان البيضاء المغلية، الأجبان الصلبة والأجبان القابلة للدهن، اللبنة، اللحوم الطازجة والمجمدة والمعلبة ومنتجاتها والنقانق	
تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-012 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣] - تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة فان كوليك	تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة فان كوليك
الكورن فليكس، الشورية الجافة، السردين، البقوليات، البسكويت، الويفرز، الذرة المنفوشة (شيبس الذرة)، النشا القابل للأكل، بودرة الكاكاو، أغذية الرضع والأطفال من الحبوب المصنعة، شيبس البطاطا، البهارات والشوكولاتة	
تعليمية العمل الداخلية 17/01/02/02-013 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣] - تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة الاستخلاص (سوكسلت)	تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة الاستخلاص (سوكسلت)

الملحق رقم (١)

الصادر بتاريخ: ٢٠١٨/٠٣/١١

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test - 012** الممنوحة بتاريخ ٢٠١٨/٠٣/١١

لمختبر جودة الغذاء - قسم مختبرات البيئة والغذاء  
في الجمعية العلمية الملكية/ عمان

مجال الاعتماد  
الفحوصات الكيميائية للغذاء

المواصفات المتبعة / طرق الفحص	القيمة المقاسة / نوع الفحص / الخاصية المقاسة
الحليب السائل كامل الدسم، الحليب منزوع الدسم جزئياً، الحليب خالي الدسم، الحليب المنكه ، الحليب الخام، الحليب المبستر والحليب البودرة	
تعليمات العمل الداخلية 17/01/02/02-014 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٦)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠٥/٢٣] - تحديد نسبة الدهون باستخدام طريقة أنابيب جيربر	تحديد نسبة الدهون باستخدام طريقة جيربر
الحليب ومنتجاته مثل الأجبان، العصائر والمشروبات، منتجات الفواكه، الخضار المعلبة والخل	
تعليمات العمل الداخلية 17/01/02/02-015 [ إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠١٥/٣/٢٣ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠١٨/٠١/٢٣] - تحديد نسبة الحموضة بطريقة المعايرة أو فرق الجهد	تحديد نسبة الحموضة الكلية بطريقة المعايرة أو فرق الجهد للمواد الغذائية

قائمة بالأشخاص الذين يتحملون المسؤولية الفنية لتقارير الاختبار الصادرة عن المختبر في مجال الاعتماد:

١. رئيس قسم مختبرات البيئة والغذاء / السيد صامد القطارنة

٢. مسؤول المختبر/ منال الخميسة