



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (1)

Updated on:04-06-2025

To The Accreditation Certificate No. **JAS Test - 012** Dated **26-12-2022**

For Food Quality Laboratory in the Environment, Water 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
Vegetable Oils and Fats	
Determination of Peroxide Value	In-house Method No.: 71/02/03/02/001 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (4); Date:15/10/2023] - Determination of Peroxide Value of Animal and Vegetable Fats and Oils
Determination of Iodine Value	In-house Method No.: 71/02/03/02/002 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.:(4); Date: 15/10/2023] - Determination of Iodine Value of Animal and Vegetable Fats and Oils
Determination of Refractive Index	In-house Method No.: 71/02/03/02/003 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (3) Date: 10/11/2022] – Determination of Refractive Index of Animal and Vegetable Fats and Oils
Determination of Acid Value and Acidity	In-house Method No.: 71/02/03/02/004 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (4); Date: 15/10/2023] - Determination of Acid Value and Acidity of Animal and Vegetable Fats and Oils
Determination of Moisture and Volatile Matter	In-house Method No.: 71/02/03/02/005 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (2); Date: 10/11/2022] - Determination of Moisture and Volatile Matter for Animal and Vegetable Fats and Oils
Grains, Wheat and Its Products, Almonds, Peanuts, Dairy Products	
Determination of Protein Content (Nitrogen)	In-house Method No.: 71/02/03/02/006 [Issue No.: (2); Date: 29/06/2022, Revision No.: (3); Date: 15/10/2023] - Determination of Nitrogen Using Kjeldahl Method
Foodstuff (All liquid and Solid foodstuff)	
Determination of Total Ash Content	In-house Method No.: 71/02/03/02/009 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (5); Date: 15/10/2023] - Determination of Total Ash Content in Foodstuff



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (1)

Updated on:04-06-2025

To The Accreditation Certificate No. **JAS Test - 012** Dated **26-12-2022**

For Food Quality Laboratory in the Environment, Water 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
Milk and Milk Products, Meat and Meat Products, Legumes and Legume Products, Coffee, Tea, Sugar, Potato Chips and Chocolate	
Determination of Moisture Content, in Dry and Semi-dry Foodstuff	In-house Method No. 71/02/03/02/010 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (4); Date: 15/10/2023] - Determination of Moisture Content of Foodstuff
Cheese, Meat, Cereal, Potato Chips, Pickles, Processed Tomato Concentrates, Tomato Juice, Canned Foul Medamas, Canned Chick Peas with Tehena (Humus) , Corn Puffed Products and brine solution .	
Determination of Sodium Chloride	In-house Method No.: 71/02/03/02/011 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (5); Date: 15/10/2023] - Determination of Sodium Chloride Content in Foodstuff
Soft Cheese, Boiled White Cheese, Hard and Spread Cheese, Labaneh, Fresh, Frozen and Canned Meat and Meat Products, Sausage, cream and jammed.	
Determination of Fat Content by Van Gulick Method	In-house Method No.: 71/02/03/02/012 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (3); Date: 10/11/2022] - Determination of Fat Content by Van Gulick Method
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 , Chocolate and feed stuff	
Determination of Fat Content by Soxhlet Extraction Method	In-house Method No.: 71/02/03/02/013 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (5); Date: 15/10/2023] - Determination of Fat Content by Soxhlet Extraction Method
Full Cream Liquid Milk, Partially Skimmed Milk, Skimmed Milk, Flavored Milk , Raw Milk, Pasteurized Milk and Powder Milk	
Determination of Fat Content by Gerber Method	In house Method No.: 71/02/03/02/014 [Issue No.: (2); Date: 29/06/2022, Revision No.: (3); Date: 15/10/2023] - Determination of Fat Content by Gerber Butyrometers Method



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (1)

Updated on:04-06-2025

To The Accreditation Certificate No. **JAS Test - 012** Dated **26-12-2022**

For Food Quality Laboratory in the Environment, Water 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
Milk and Milk Products as Cheese, Soft Drinks and Juices, Fruit Products, Canned Vegetables and Vinegar	
Determination of Total Acidity (Titration Method or Potentiometric Method)	In house Method No.: 71/02/03/02/015 [Issue No.: (1); Date: 17/05/2021, Revision No.: (4); Date: 15/10/2023] - 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- Manager of Environment, Water and Food Laboratories Division / Mrs. Manal Al-Khamaiseh
- 2- Food Quality Lab Head /Mrs. Halah Shananeer

الملحق رقم (١)
المحدث بتاريخ: ٢٠٢٥/٠٦/٠٤

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test - 012** الممنوحة بتاريخ ٢٠٢٢/١٢/٢٦

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

مجال الاعتماد

الفحوصات الكيميائية للغذاء

المواصفات المتبعة/ طرق الفحص/مدى القياس	القيمة المقاسة / نوع الفحص / الخاصية المقاسة
الزيوت النباتية والدهون	
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/001 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٤)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد رقم البيروكسيد في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية	تقدير قيمة البيروكسيد
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/002 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٤)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد الرقم اليودي في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية	تقدير الرقم اليودي
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/003 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٣)؛ تاريخ: ٢٠٢٢/١١/١٠] - تحديد معامل الانكسار في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية	تقدير معامل الانكسار
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02-004 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٤)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد رقم الحمض ونسبة الحموضة في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية	تقدير رقم الحمض والحموضة
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/005 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٢)؛ تاريخ: ٢٠٢٢/١١/١٠] - تحديد محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية	تقدير محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة
الحبوب، القمح ومنتجاته، اللوز، الفستق ومنتجات الألبان	
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/006 [إصدار رقم (٢)؛ تاريخ: ٢٠٢٢/٠٦/٢٩ - مراجعة رقم (٣)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد نسبة النيتروجين باستعمال طريقة كلدال	تحديد كمية البروتين (النيتروجين)
المواد الغذائية (السائلة والصلبة)	
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/009 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد نسبة الرماد الكلي في المواد الغذائية	تحديد نسبة الرماد الكلي

الملحق رقم (١)
المحدث بتاريخ: ٢٠٢٥/٠٦/٠٤

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test - 012** الممنوحة بتاريخ ٢٠٢٢/١٢/٢٦

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

مجال الاعتماد

الفحوصات الكيميائية للغذاء

القيمة المقاسة / نوع الفحص / الخاصية المقاسة	المواصفات المتبعة/ طرق الفحص/مدى القياس
الحليب ومنتجاته، اللحوم ومنتجاتها، البقوليات ومنتجاتها، القهوة، الشاي، السكر، شيبس البطاطا والشوكولاتة	
تحديد محتوى الرطوبة في المواد الغذائية الجافة وشبه الجافة	تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/010 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٤)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد محتوى الرطوبة في المواد الغذائية
الأجبان، اللحوم، الأغذية المصنعة من الحبوب، شيبس البطاطا، المخللات، مركزات البندورة، عصير البندورة، الفول المدمس، المعلب، الحمص بالطحينة المعلب، منتجات الذرة المنفوشة و المحلول الملحي	
تحديد محتوى كلوريد الصوديوم	تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/011 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد محتوى كلوريد الصوديوم في المواد الغذائية
الأجبان الطرية، الأجبان البيضاء المغلية، الأجبان الصلبة والأجبان القابلة للدهن، اللبنة، اللحوم الطازجة والمجمدة والمعلبة ومنتجاتها، النقانق، الكريمة والجמיד .	
تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة فان كوليك	تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/012 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٣)؛ تاريخ: ٢٠٢٢/١١/١٠] - تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة فان كوليك
الكورن فليكس، الشوربة الجافة، السردين، البقوليات، البسكويت، الويفرز، الذرة المنفوشة (شيبس الذرة)، النشا القابل للأكل، بودرة الكاكاو، أغذية الرضع والأطفال من الحبوب المصنعة، شيبس البطاطا، البهارات، الشوكولاتة والاعلاف	
تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة الاستخلاص (سوكسلت)	تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/013 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة الاستخلاص (سوكسلت)
الحليب السائل كامل الدسم، الحليب منزوع الدسم جزئيا، الحليب خالي الدسم، الحليب المنكه ، الحليب الخام، الحليب المبستر والحليب البودرة	
تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة جيربر	تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/014 [إصدار رقم (٢)؛ تاريخ: ٢٠٢٢/٠٦/٢٩ - مراجعة رقم (٣)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة أنابيب جيربر

الملحق رقم (١)
المحدث بتاريخ: ٢٠٢٥/٠٦/٠٤

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test - 012** الممنوحة بتاريخ ٢٠٢٢/١٢/٢٦

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

مجال الاعتماد

الفحوصات الكيميائية للغذاء

القيمة المقاسة / نوع الفحص / الخاصية المقاسة	المواصفات المتبعة/ طرق الفحص/مدى القياس
الحليب ومنتجاته مثل الأجبان، العصائر والمشروبات، منتجات الفواكه، الخضار المعلبة والخل	
تحديد نسبة الحموضة الكلية بطريقة المعايرة أوفرق الجهد للمواد الغذائية	■ تعليمات العمل الداخلية 71/02/03/02/015 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٤)؛ تاريخ: ٢٠٢٣/١٠/١٥] - تحديد نسبة الحموضة بطريقة المعايرة أو فرق الجهد

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

١. رئيس قسم مختبرات البيئة والمياه والغذاء / منال الخميسة

٢. مسؤول المختبر/ هاله شنانير