



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (1)
Updated on: 21/04/2026

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.: (6); Date: 15/10/2025] - 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.: (7); Date: 15/10/2025] - 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.: (5) Date: 15/10/2025] – 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.: (6); Date: 15/10/2025] - 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.: (4); Date: 15/10/2025] - 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.: (6); Date: 15/10/2025] - 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.: (8); Date: 15/10/2025] - Determination of Total Ash Content in Foodstuff



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (1)
Updated on: 21/04/2026

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.: (8); Date: 15/10/2025] - 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.: (7); Date: 15/10/2025] - 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.: (5); Date: 15/10/2025] - 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.: (9); Date: 24/01/2025] - 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.: (5); Date: 15/10/2025] - Determination of Fat Content by Gerber Butyrometers Method



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (1)
Updated on: 21/04/2026

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.: (6); Date: 15/10/2025] - 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: ٢٠٢٦/٠٤/٢١

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	
<ul style="list-style-type: none"> تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/001 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٦)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد رقم البيروكسيد في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية 	تقدير قيمة البيروكسيد
<ul style="list-style-type: none"> تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/002 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٧)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد الرقم اليودي في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية 	تقدير الرقم اليودي
<ul style="list-style-type: none"> تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/003 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد معامل الانكسار في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية 	تقدير معامل الانكسار
<ul style="list-style-type: none"> تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02-004 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٦)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد رقم الحمض ونسبة الحموضة في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية 	تقدير رقم الحمض والحموضة
<ul style="list-style-type: none"> تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/005 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٤)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد محتوى الرطوبة والمتطايرة في الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية 	تقدير محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة
الحبوب، القمح ومنتجاته، اللوز، الفستق ومنتجات الألبان	
<ul style="list-style-type: none"> تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/006 [إصدار رقم (٢)؛ تاريخ: ٢٠٢٢/٠٦/٢٩ - مراجعة رقم (٦)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد نسبة النيتروجين باستعمال طريقة كلدال 	تحديد كمية البروتين (النيتروجين)
المواد الغذائية (الساكنة والصلبة)	
<ul style="list-style-type: none"> تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/009 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٨)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد نسبة الرماد الكلي في المواد الغذائية 	تحديد نسبة الرماد الكلي

الملحق رقم (١)

المحدث بتاريخ: ٢٠٢٦/٠٤/٢١

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
الحليب ومنتجاته، اللحوم ومنتجاتها، البقوليات ومنتجاتها، القهوة، الشاي، السكر، شيبس البطاطا والشوكولاتة	
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/010 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ -مراجعة رقم (٨)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد محتوى الرطوبة في المواد الغذائية الجافة	تحديد محتوى الرطوبة في المواد الغذائية الجافة وشبه الجافة
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	
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/011 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ -مراجعة رقم (٧)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - 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، النقانق، الكريمة والجميد .	
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/012 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ -مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة فان كولييك	تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة فان كولييك
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	
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/013 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ -مراجعة رقم (٩)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١١/٢٤] - تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة الاستخلاص (سوكسلت)	تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة الاستخلاص (سوكسلت)
الحليب السائل كامل الدسم، الحليب منزوع الدسم جزئياً، الحليب خالي الدسم، الحليب المنكه ، الحليب الخام، الحليب المبستر والحليب البودرة	
تعليمية العمل الداخلية 71/02/03/02/014 [إصدار رقم (٢)؛ تاريخ: ٢٠٢٢/٠٦/٢٩ -مراجعة رقم (٥)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة أنابيب جيربر	تحديد نسبة الدهن باستخدام طريقة جيربر



الملحق رقم (١)
المحدث بتاريخ: ٢٠٢٦/٠٤/٢١

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
الحليب ومنتجاته مثل الأجبان، العصائر والمشروبات، منتجات الفواكه، الخضار المعلبة والخل	
تعليمات العمل الداخلية 71/02/03/02/015 [إصدار رقم (١)؛ تاريخ: ٢٠٢١/٠٥/١٧ - مراجعة رقم (٦)؛ تاريخ: ٢٠٢٥/١٠/١٥] - تحديد نسبة الحموضة بطريقة المعايرة أو فرق الجهد	تحديد نسبة الحموضة الكلية بطريقة المعايرة أوفرق الجهد للمواد الغذائية

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