

دليل البطاقة التغذوية للمنتجات الغذائية المعبأة

النسخة رقم (1)



الفهرس

| | |
|----|--|
| 02 | أولاً: التعاريف |
| 09 | ثانياً: نطاق الدليل |
| 09 | ثالثاً: الاستثناءات من وضع البطاقة التغذوية |
| 10 | رابعاً: المتطلبات |
| 10 | المتطلبات العامة للبيانات التغذوية على بطاقة المنتجات الغذائية المعبأة |
| 11 | المتطلبات الخاصة للبيانات التغذوية على بطاقة المنتجات الغذائية |
| 11 | 1. بطاقات المواد الغذائية المعبأة |
| 16 | 2. الأغذية المعبأة ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة |
| 18 | 3. الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة |
| 20 | 4. الأغذية الخالية من الجلوتين |
| 24 | 5. المكملات الغذائية |
| 26 | 6. أغذية الرضع وصغار الأطفال |
| 28 | 7. حليب الرضع وحليب المتابعة |
| 31 | الملحقات |



01 التعاريف

يقصد بالألفاظ التالية والعبارات الآتية -أيما وردت- المعاني المبينة أمامها ما لم يقتض السياق خلاف ذلك:

| المصطلح | التعريف |
|----------------|---|
| عبوة | أي مادة تعبأ فيها المادة الغذائية لبيعها كوحدة مستقلة سواء كان ذلك بتغليفها كلياً أو جزئياً وقد تشتمل على وحدات أو أنواع من الأغلفة عند عرضها على المستهلك. |
| مادة غذائية | أية مادة سواء كانت مجهزة أو نصف مجهزة أو غير مجهزة معدة للاستهلاك الآدمي وتشمل المشروبات ولبان المضغ أو أية مادة أخرى تستخدم في تصنيع المادة الغذائية أو تحضيرها أو معاملتها ولا تشمل مواد التجميل أو العطور أو التبغ أو أية مواد تستخدم فقط كعقاقير. |
| مكون غذائي | أي مادة تستخدم في تصنيع أو تحضير المادة الغذائية وتكون موجودة في المنتج ولو بصورة معدلة بما في ذلك المضافات الغذائية. |
| بيانات إيضاحية | أية كتابة أو صور أو رسومات موجودة على بطاقة البيانات تتعلق بصفات المادة الغذائية أو خواصها التغذوية أو طبيعتها أو بإعدادها أو استهلاكها أو بأحد مكوناتها أو أية خصائص أخرى. |
| الإدعاء | أي عبارة أو بيان ليست إلزامية في التشريعات وتشمل الصور والرسوم البيانية والرموز بأي شكل من الأشكال ينص أو يدعي أو يقترح أو يلمح بأن الغذاء له خصائص محددة. |

| التعريف | المصطلح |
|--|--------------------------------|
| <p>أي ادعاء ينص أو يدعي أو يقترح أو يلمح بوجود علاقة بين مجموعة غذائية أو الغذاء أو أحد مكوناته والصحة.</p> | <p>الإدعاء الصحي</p> |
| <p>أي بيان أو تصريح أو تلميح أو عرض ينص على أو يقترح أو يدعي أن غذاء معين يحتوي على خصائص تغذوية معينة، على سبيل المثال لا الحصر قيمة الطاقة، أو محتوى الغذاء من البروتين أو الدهون أو الكربوهيدرات بالإضافة إلى محتواه من الفيتامينات والعناصر المعدنية، ولا تشمل:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ذكر المواد الداخلة في تصنيع المادة الغذائية في قائمة المكونات أو المحتويات. • ذكر المغذيات التي هي جزء إلزامي في البيانات الإيضاحية التغذوية. | <p>الإدعاء التغذوي</p> |
| <p>هي كمية الطعام التي يستهلكها الفرد عادةً بشكل معقول في جلسة واحدة وتدل على الطعام كما هو معروض للبيع.</p> | <p>حجم الحصة</p> |
| <p>هي وحدة قياس كمية الطاقة في الطعام، ويتم توضيح كمية الطاقة في الطعام عادةً بعبارة سعر حراري أو كيلو سعر حراري.</p> | <p>السعرات الحرارية</p> |
| <p>جميع السكريات الأحادية والثنائية الموجودة في الغذاء.</p> | <p>السكريات</p> |
| <p>السكريات التي يتم إضافتها أثناء معالجة الأطعمة، أو يتم تعبئتها على هذا النحو، وتشمل السكريات (أحادية، وثنائية)، والسكريات من الشراب والعسل، والسكريات من عصير الفواكه أو الخضروات المركزة التي تزيد على ما يمكن توقعه من نفس الكمية من عصير الفواكه أو الخضار بنسبة 100% من نفس النوع.</p> | <p>السكريات المضافة</p> |

| التعريف | المصطلح |
|---|---|
| <p>الكربوهيدرات المركبة أو المعقدة المتكونة من 10 وحدات سكرية أو أكثر، غير القابلة للهضم بإنزيمات الأمعاء الدقيقة للإنسان والتي تتبع الفئات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الكربوهيدرات المركبة أو المعقدة الصالحة للأكل والمتواجدة طبيعيًا بالغذاء. • الكربوهيدرات المركبة أو المعقدة التي تم استخراجها من الغذاء الخام بالطرق الفيزيائية أو الكيميائية أو عن طريق الإنزيمات والتي تبين أن لها تأثير فسيولوجي ذو منفعة للصحة كما هو موضح في الدلائل العلمية المقبولة من الجهات المختصة. | <p>الألياف الغذائية</p> |
| <p>جميع أيزومرات (نظائر) الأحماض الدهنية أحادية وعديدة عدم التشعب ذات الروابط الكربونية المزدوجة غير المقترنة يفصلها على الأقل مجموعة مثيلين واحدة.</p> | <p>الأحماض الدهنية المتحولة</p> |
| <p>تشير إلى القيمة المرجعية للعنصر التغذوي بالاستناد لمستوى المغذيات.</p> | <p>القيمة المرجعية للعنصر التغذوي - الاحتياجات</p> |
| <p>أية مادة لا تستهلك عادة كغذاء بمفردها، ولا تستخدم عادة كعنصر أساسي في مكونات الغذاء سواء كانت أو لم تكن لها قيمة غذائية، وتضاف عن قصد إلى الغذاء لأغراض تكنولوجية (بما في ذلك الخواص الحسية مثل اللون والطعم والرائحة) لتصنيع المادة الغذائية أو تجهيزها أو إعدادها أو معاملتها أو تعبئتها أو نقلها أو حفظها أو تداولها إلى أن تصبح هذه المادة بشكل مباشر أو غير مباشر عنصرًا يؤثر على خواص هذا الغذاء.</p> | <p>مضاف غذائي</p> |
| <p>الاختلافات المقبولة بين قيم العناصر الغذائية المعلنة على البطاقة وتلك التي يتم الكشف عنها في التحليل المخبري.</p> | <p>حدود التفاوت المقبول</p> |

المصطلح

الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة

الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة

التعريف

هي الأغذية المجهزة أو المستحضرة خصيصاً للوفاء بمتطلبات تغذوية خاصة بأوضاع بدنية أو فسيولوجية معينة و/أو اضطرابات محددة.

- يجب أن يكون تركيب هذه المواد الغذائية مختلفاً كثيراً عن تركيب الأغذية العادية ذات الطابع المشابه أو وجدت مثل هذه الأغذية العادية.
- ويشمل هذا على سبيل المثال لا الحصر أغذية الرضع وصغار الاطفال والأغذية التكميلية والأغذية ذات الاستخدامات الطبية الخاصة ووجبات الأغذية المستخدمة للتحكم بالوزن.

مجموعة من الأغذية صنعت من أجل الاستخدامات التغذوية الخاصة والتي تجهز أو تستحضر بصورة خاصة للاستخدام التغذوي للمرضى، ولا يجوز استخدامها إلا تحت إشراف طبي، والغرض منها هو توفير التغذية الكاملة أو الجزئية للمرضى من ذوي القدرات المحدودة أو المعدومة على تناول المواد الغذائية العادية أو هضمها أو امتصاصها أو تمثيلها أو بعض المغذيات التي تحتويها، أو المرضى الذين لديهم احتياجات خاصة محددة طبياً لعناصر غذائية ولا يمكن الحصول عليها إلا من خلال تعديل النظام الغذائي العادي أو الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة أو بتوليفة من الاثنين.

تشمل الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة: الأغذية المستعملة لمن يعانون من أمراض أو اضطرابات أو حالات طبية معينة ممن تجاوزت أعمارهم 12 شهراً، وهي:

المصطلح

التعريف

• المنتجات المستعملة لأغراض طبية خاصة المحتوية على جميع العناصر الغذائية (غذاء متكامل) (Nutritionally complete formulas). التي تم تكييف تركيبها بمغذيات محددة لتلبي الاحتياجات التغذوية لمرض أو اضطراب أو حالة طبية وتستخدم وفقا لتعليمات الشركة المصنعة وتشكل المصدر الوحيد للتغذية.

• المنتجات المستعملة لأغراض طبية خاصة غير المحتوية على جميع العناصر الغذائية (Nutritionally incomplete formulas): ذات التركيبة القياسية أو التي تم تكييف تركيبها بمغذيات محددة لتلبي الاحتياجات التغذوية لمرض أو اضطراب أو حالة طبية ولا تشكل المصدر الوحيد للتغذية.

• المنتجات الخاصة بالأمراض الاستقلابية (الأيضية) للمرضى الذين تجاوزت أعمارهم 12 شهر (Formulas for metabolic disorders in patients over 12 months).

• المحاليل التعويضية التي تستخدم في حالات الجفاف عن طريق الفم (Oral Rehydration Solutions).

• يستثنى من الأغذية لأغراض طبية خاصة ما يلي:

1. حليب الرضع وحليب المتابعة والحليب المخصص للاستخدام الطبي الخاص لمن هم دون سن 12 شهر
2. وجبات الأغذية المستخدمة للتحكم في الوزن.

الجلوتين

يعرف على انه جزء من بروتين القمح، الجاودار، الشعير، الشوفان أو هجين هذه الأنواع ومشتقاتها، وتكون حساسية لبعض الأشخاص وغير قابلة للذوبان في الماء و0.5 مول من كلوريد الصوديوم.

المصطلح

التعريف

منتجات غذائية تستخدم لاستكمال النظام الغذائي العادي والتي يتم تناولها عن طريق الفم، والمخصصة لتعزيز عنصر غذائي معين أو عدة عناصر في النظام الغذائي أو لتأثيراتها الغذائية أو الفيسيولوجية غير العلاجية، وغالبا تكون مركزة، وتؤخذ بكميات قياس قليلة. وتحتوي على مكونات سواء منفردة أو متعددة لها أثر تغذوي أو فسيولوجي، ولها أشكال تعبئة مختلفة، ويحتوي المكمل الغذائي على أحد أو خليط من المكونات التالية أو غيرها: فيتامينات أو معادن أو الأحماض الدهنية، الأحماض الأمينية، الإنزيمات، البكتيريا النافعة والمغذيات الحيوية (-Prebiotics and Probiotics)، الكولاجين، ألياف غذائية، ميلاتونين، العكبر (البروبوليس)، حبوب اللقاح، أعشاب أو مستخلصات عشبية غذائية.

المكملات الغذائية

الأغذية المصنعة أساسا من الحبوب، والأغذية الأخرى المخصصة للرضع والأطفال والمعدة لتغذية الرضع كغذاء مكمل ابتداء من عمر ستة أشهر ولا تشمل البدائل المصنعة لحليب الأم.

أغذية الرضع وصغار الأطفال

| التعريف | المصطلح |
|---|--|
| مصطلح يطلق على الأطفال الذين لا يتجاوز أعمارهم 12 شهر. | الرضع |
| الأطفال الذين تزيد أعمارهم على 12 شهر حتى 36 شهر(ثلاث سنوات). | الأطفال الصغار |
| الأغذية الحليبية البديلة لحليب الأم والمصنعة خصيصا للرضع في السنة الأولى لتلبية كافة الاحتياجات الغذائية الخاصة بالرضع مكملتي فترة الحمل خلال الستة أشهر الأولى من حياتهم، ومع التغذية التكميلية المناسبة حتى عمر 12 شهر. | حليب الرضع |
| أغذية محضرة أساسًا من الحليب ومخصصة للاستعمال أثناء مرحلة الفطام للرضع من عمر 6 أشهر وحتى 12 شهر. | حليب المتابعة |
| يقصد بها المنتجات المخصصة للرضع ذوي الاحتياجات التغذوية والطبية الخاصة. | حليب الرضع المخصص للاستخدامات الطبية الخاصة |



02 نطاق الدليل

- مع عدم الإخلال باللوائح الفنية والمواصفات الخاصة بالمنتجات الغذائية، يوضح هذا الدليل الاشتراطات الواجب توفرها عند وضع البيانات التغذوية على بطاقة المنتجات الغذائية.
- يختص هذا الدليل بالمنتجات الغذائية التالية:
 1. المواد الغذائية المعبأة
 2. الأغذية المعبأة ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة، وتشمل على سبيل المثال لا الحصر:
 - الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة.
 - الأغذية الخالية من الجلوتين.
 - المكملات الغذائية.
 - أغذية الرضع وصغار الأطفال.
 - حليب الرضع وحليب المتابعة والحليب المخصص للاستخدام الطبي الخاص.



03 الاستثناءات من وضع البطاقة التغذوية

تستثنى المنتجات التالية من متطلبات وضع البطاقة التغذوية، وهي كالتالي:

- الأغذية التي تكون فيها كمية السعرات الحرارية والبروتين والكربوهيدرات والدهون والدهون المشبعة والملح أو الصوديوم والمجموع الكلي للسكريات ضئيلة جدا (التي يمكن التعبير عنها بصفر) مثل البهارات والتوابل.

- الخضروات والفواكه الطازجة وتشمل أي خليط من الخضروات الطازجة أو الفواكه، سواء كليًا أو المقطع، دون أي مضافات (مثل السلطة بدون خبز محمص) ولا تشتمل على الخضروات والفواكه المجففة.
- اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة والمبردة والمجمدة غير المطبوخة وغير المضاف إليها التوابل أو الماء.
- الأغذية التي تسوق مباشرة للمستهلك من موقع تحضيرها مثل السلطات أو المخبوزات أو الحلويات والوجبات الجاهزة.
- المنتجات الغذائية المكونة من مكون غذائي واحد مثل الأرز أو الشاي أو القهوة أو السكر.
- مياه الشرب المعبأة والمياه المعدنية شريطة الالتزام بتوضيح نسب محتواها من المعادن.
- الأغذية المعبأة ذات العبوات الصغيرة (يكون حجم العبوة فيها أقل من "25 سم 2").
- المضافات الغذائية.
- مواد غذائية تحتاج إلى تعبئة أو إلى مزيد من المعالجة ولا تباع مباشرة للمستهلك.

04 المتطلبات

- المتطلبات العامة للبيانات التغذوية على بطاقة المنتجات الغذائية المعبأة:**
- أن توضع بطاقات البيانات على الأغذية المعبأة بطريقة لا تسمح بفصلها عن العبوات.
 - أن تكون البيانات واضحة وبارزة وغير قابلة للإزالة، كما تكون سهلة القراءة على المستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام.
 - أن تكون بطاقات المواد الغذائية والبيانات الإيضاحية المصاحبة لها باللغة العربية وعند استعمال لغة أخرى أو أكثر إلى جانب اللغة العربية، يجب أن تكون جميع البيانات باللغات الأخرى مطابقة للبيانات المكتوبة باللغة العربية.

- يجب أن يذكر المحتوى التغذوي بالأرقام وعلى هيئة جدول، وفي حال عدم وجود مساحة كافية لكتابة البيانات ضمن جدول، فبالإمكان عرضها على هيئة سطور طولية (خطية).
- لا يوجد ترتيب محدد لذكر العناصر الغذائية على جدول البيانات التغذوية ولكن يجب أن يتبع مقدار و/أو نوع العنصر الغذائي مباشرة بيان المحتوى الكلي للعنصر.
- لا يشترط لون محدد لجدول البيانات التغذوية ولكن يجب ان يتم الحفاظ على تباين محدد بين الكتابة والخلفية لضمان وضوح البيانات التغذوية.

في حال ذكر البيانات التغذوية باللغة العربية في ملصق إضافي على البطاقة الأساسية للعبوة يشترط الآتي:

- أن يكون ملصقاً إضافياً واحداً يستوفي جميع الاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح الفنية المعتمدة وأن يتم ذلك من قبل الجهة المنتجة فقط.
- ألا يخفي أية معلومات إلزامية.
- ألا يحتوي على أية بيانات مخالفة لما جاء في البطاقة الأصلية.
- أن يكون صعب الإزالة في الظروف العادية لتداول المادة الغذائية المعبأة.

المتطلبات الخاصة للبيانات التغذوية على بطاقة المنتجات الغذائية:

1. بطاقات المواد الغذائية المعبأة:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية السعودية SFDA.FD2233 "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة" يجب كتابة البيانات التغذوية التالية على بطاقة المنتجات الغذائية المعبأة المعدة للاستهلاك المباشر أو بعد التسخين حتى وإن كانت الكمية / القيمة (صفر).

البيانات الإلزامية على البطاقة التغذوية:

- حجم الحصة
- مقدار الطاقة لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الكربوهيدرات لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الألياف الغذائية لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- السكريات الكلية لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- السكر المضاف لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الدهون الكلية لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الدهون المشبعة لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الدهون المتحولة لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الكوليسترول لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.

- الصوديوم أو الملح لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- البروتين لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- عندما يكون هناك إيضاح بشكل اختياري لعنصر تغذوي محدد إضافة إلى ما ذكر أعلاه، فيجب توضيح مقدار أي عنصر مغذي آخر ذو علاقة بالمحافظة على حالة تغذوية جيدة.
- يجب التعبير عن البيانات التغذوية أعلاه لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة. كما قد يتم إيضاح المعلومات لكل حصة من الطعام طبقاً لما هو مبين كميّاً على البطاقة أو لكل قطعة في العبوة على أساس بيان عدد القطع في العبوة.
- تميز البيانات بالوحدات (جرام – مليجرام – ميكروجرام) وتميز الطاقة بالسرعات الحرارية (الكيلو كالوري).
- يعبر عن البيانات الخاصة بحجم الحصة بحجم خط عريض، ويجب توضيح كمية السرعات الحرارية بحجم خط كبير وعريض لتسليط الضوء على هذه المعلومات.

إدراج الفيتامينات والمعادن:

- يجب الإعلان عن الفيتامينات والعناصر المعدنية في حال:
 - كانت مذكورة كاشتراطات ضمن مواصفة المنتج الغذائي.
 - في حال وجد إيداع صحي أو تغذوي بخصوص فيتامينات أو معادن محددة.
- في حالة إضافة فيتامينات أو أملاح معدنية أو أية عناصر غذائية أخرى ضمن مكونات المادة الغذائية، يجب أن تدون قيمة كل عنصر غذائي على حدة ضمن البيانات التغذوية للمادة الغذائية المعبأة.
- عندما يتم تطبيق الإيضاح لعنصر تغذوي، يجب ألا تذكر الفيتامينات والعناصر المعدنية التي توجد بكميات أقل من 5 % من القيمة المرجعية للعنصر التغذوي (NRV) التي تخص القيم لكل 100 غرام أو 100 مل أو المقادير بالحصة على البطاقة.
- يتم التعبير عن المعلومات الرقمية للفيتامينات والمعادن بالوحدات المترية وذلك لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت تحتوي على قطعة واحدة. كما قد يتم إيضاح المعلومات لكل حصة من الطعام طبقاً لما هو مبين كميّاً على البطاقة أو لكل قطعة في العبوة على أساس بيان عدد القطع في العبوة.

نسبة الاحتياج اليومي:

- يجب أن يتم التعبير عن المعلومات الخاصة بقيم الاحتياج اليومي كنسب مئوية لجميع المعلومات على البطاقة كما في الجدول رقم (1)، الملحق رقم (1).
- يجب حساب نسبة الاستهلاك اليومي للمغذي بناءً على النظام الغذائي المحتوي على 2000 سعرة حرارية بالنسبة للشخص العادي مع إضافة العبارة (نسبة الاستهلاك اليومي مبنية على النظام الغذائي المحتوي على 2000 سعرة حرارية). وعليه فإن الجزء السفلي من البطاقة التغذوية يجب أن يشمل على نسبة الاحتياج اليومي من المغذيات في الحصة الواحدة.

* تدل نسبة الاحتياج اليومي على المغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوي على 2000 سعرة حرارية.

تقريب القيم على بطاقة المواد الغذائية:

- في حال احتواء المنتج على كميات ضئيلة جدا من العناصر الغذائية اللازم كتابتها في البيانات التغذوية:
 - يمكن التعبير عنها بـ "0"
 - أو "< x" ويمكن إعطاء قيم لـ "x" للعناصر الغذائية المحددة حسب الجدول رقم (2)، الملحق رقم (1).
 - ويمكن وضع عبارة "يحتوي على كميات ضئيلة جدا من.....".

مستوى التفاوت المقبول:

- يجب أن تكون حدود التفاوت الخاصة بالبيانات التغذوية على البطاقة طبقا للجدول رقم (3)، الملحق رقم (1).

شكل توضيحي للبطاقة التغذوية

| حقائق تغذوية | |
|--|-----------------------------|
| عدد الحصص في العبوة 8 | حجم الحصة 2/3 كوب (55 غرام) |
| الكمية لكل حصة أو 100 مل أو 100 غرام | السعرات الحرارية 230 |
| *نسبة الاحتياج اليومي % | |
| الدهون الكلية 8 غرام | 10% |
| دهون مشبعة 1 غرام | 5% |
| دهون متحولة 0 غرام | |
| كوليسترول 0 ملغرام | 0% |
| صوديوم 160 ملغرام | 7% |
| الكربوهيدرات الكلية 37 غرام | 13% |
| الألياف الغذائية 4 غرام | |
| سكريات كلية 12 غرام | |
| سكر مضاف 10 غرام | 20% |
| بروتين 3 غرام | 6% |
| * تدل نسبة الاحتياج اليومي على المغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوي على 2000 سعرة حرارية . | |

2. الأغذية المعبأة ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية السعودية SFDA.FD 654 "الاشتراطات العامة للأغذية المعبأة ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة" يجب كتابة البيانات التغذوية التالية على بطاقة المنتج:

البيانات الإلزامية على البطاقة التغذوية:

- مقدار الطاقة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج، أو لكل حصة غذائية للمنتج على أن يتم التعبير عن الطاقة بالكيلو كالوري أو سعرة حرارية.
- البروتين لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- الكربوهيدرات المتاحة (الكربوهيدرات المغذية الألياف الغذائية) لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- المجموع الكلي للسكريات لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- السكر المضاف لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- الدهون لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- الدهون المشبعة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- الدهون المتحولة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- الكوليسترول لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- الصوديوم لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- يجب توضيح الكمية الكلية للعناصر الغذائية أو المكونات النوعية الأخرى التي تحدد السمة المميزة الأساسية للاستخدام التغذوي الخاص لهذا المنتج وتكون لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج بالصورة التي يباع بها.

شكل توضيحي للبطاقة التغذوية

| حقائق تغذوية | |
|---|-----------|
| للكل 100 غرام | حجم الحصة |
| مقدار الطاقة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج، أو لكل حصة غذائية للمنتج | |
| البروتين لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | |
| الكربوهيدرات لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | |
| مجموع السكريات لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | |
| السكر المضاف لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | |
| الدهون الكلية لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | |
| الدهون المشبعة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | |
| الدهون المتحولة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | |
| الكوليسترول لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | |
| الصوديوم لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | |
| أي عناصر إلزامية أخرى | |

3. الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية السعودية SFDA.FD 1366 "اشتراطات عامة لتداول الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة" يجب كتابة البيانات التغذوية التالية على بطاقة المنتج:

البيانات الإلزامية على البطاقة التغذوية:

- مقدار الطاقة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج، أو لكل حصة غذائية للمنتج على أن يتم التعبير عن الطاقة بالكيلو كالوري أو سعرة حرارية.
- البروتين بالغرام في كل 100 غرام أو 100 مليلتر من المنتج بعد أن يعد ويجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- الكربوهيدرات بالغرام في كل 100 غرام أو 100 مليلتر من المنتج بعد أن يعد ويجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- الدهون والأحماض الأمينية الأساسية وغير الأساسية بالغرام في كل 100 غرام أو 100 مليلتر من المنتج بعد أن يعد ويجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- كمية ونوع السكريات المضافة و/أو الأحماض الدهنية الأساسية بالغرام في كل 100 غرام أو 100 مليلتر من المنتج بعد أن يعد ويجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- الكمية المقترحة من الغذاء للاستهلاك.
- كميات الفيتامينات والعناصر المعدنية الأساسية معبراً عنها بالوحدات المترية لكل 100 غرام أو 100 مليلتر من المنتج بالإضافة إلى الكمية الموصى بها للاستهلاك من الغذاء.
- يجب ذكر تركيز الضغط الأسموزي معبراً عنه مليلتر أوزمول و/أو توازن القاعدة. الحامض في الحالات التي تستدعي ذلك.
- يجب توضيح العناصر التغذوية بترتيب محدد وحسب الترتيب التنازلي كما هو موضح في الجدول رقم (1)، الملحق رقم (2).

إدراج الفيتامينات والمعادن:

- في حالة إضافة الفيتامينات والمعادن في المنتجات المستعملة لأغراض طبية خاصة والمحتوية على جميع العناصر الغذائية (غذاء متكامل) (Nutritionally complete formulas) فليس من الضروري أن تكون حسب الترتيب التنازلي.
- يجب أن يتوفر في المنتجات المستعملة لأغراض طبية خاصة والمحتوية على جميع العناصر الغذائية (غذاء متكامل) (Nutritionally complete formulas) العناصر الغذائية المذكورة في الجدول رقم (2)، الملحق رقم (2).

شكل توضيحي للبطاقة التغذوية

| العناصر الغذائية | الوحدة | 100 غرام/مل |
|---|------------------------|-------------|
| الطاقة | كيلو كالوري/سعة حرارية | تذكر الكمية |
| مجموع الكربوهيدرات | غرام | تذكر الكمية |
| مجموع السكريات | غرام | تذكر الكمية |
| منها سكر مضاف | غرام | تذكر الكمية |
| الألياف الغذائية | غرام | تذكر الكمية |
| البروتين | غرام | تذكر الكمية |
| منها أحماض أمينية أساسية/غير أساسية مع توضيح اسم الأحماض المستخدمة) | غرام | تذكر الكمية |
| مجموع الدهون | غرام | تذكر الكمية |
| منها دهون مشبعة | غرام | تذكر الكمية |
| منها دهون غير مشبعة أحادية | غرام | تذكر الكمية |
| منها دهون غير مشبعة متعددة | غرام | تذكر الكمية |
| منها أحماض دهنية أساسية (اسم الحمض المستخدم) | غرام | تذكر الكمية |
| الدهون المتحولة | غرام | تذكر الكمية |
| الكوليسترول | غرام | تذكر الكمية |
| الماء (H ₂ O) | نسبة الماء في المنتج | تذكر النسبة |
| Osmolality | mOsm/kg | تذكر الكمية |

الفيتامينات

| | | |
|-------------|--------|---|
| تذكر الكمية | الوحدة | كما هو موضح في الجدول رقم (2) الملحق رقم (2). |
|-------------|--------|---|

المعادن

| | | |
|-------------|--------|---|
| تذكر الكمية | الوحدة | كما هو موضح في الجدول رقم (2) الملحق رقم (2). |
|-------------|--------|---|

4. الأغذية الخالية من الجلوتين:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية السعودية SFDA.FD 1021 "الأغذية الخالية من الجلوتين" واللائحة الفنية السعودية SFDA.FD2233 "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة" يجب كتابة البيانات التغذوية التالية على بطاقة المنتج.

البيانات الإلزامية على البطاقة التغذوية:

- حجم الحصة
- مقدار الطاقة لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الكربوهيدرات لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الألياف الغذائية لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- السكريات الكلية لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- السكر المضاف لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الدهون الكلية لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الدهون المشبعة لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.

- الدهون المتحولة لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الكوليسترول لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- الصوديوم أو الملح لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- البروتين لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة.
- عندما يكون هناك إيضاح بشكل اختياري لعنصر تغذوي محدد إضافة إلى ما ذكر أعلاه، فيجب توضيح مقدار أي عنصر مغذي آخر ذو علاقة بالمحافظة على حالة تغذوية جيدة.
- يجب التعبير عن البيانات التغذوية أعلاه لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت العبوة تحتوي على قطعة أو كمية / حصة واحدة. كما قد يتم إيضاح المعلومات لكل حصة من الطعام طبقا لما هو مبين كميًا على البطاقة أو لكل قطعة في العبوة على أساس بيان عدد القطع في العبوة.
- تميز البيانات بالوحدات (جرام - مليجرام - ميكروجرام) وتميز الطاقة بالسرعات الحرارية (الكيلو كالوري).
- يعبر عن البيانات الخاصة بحجم الحصة بحجم خط عريض، وكذلك يجب توضيح كمية السرعات الحرارية بحجم خط كبير وعريض لتسليط الضوء على هذه المعلومات.

إدراج الفيتامينات والمعادن:

- يجب الإعلان عن الفيتامينات والعناصر المعدنية في حال:
 - كانت مذكورة كاشتراطات ضمن مواصفة المنتج الغذائي.
 - في حال وجد ادعاء صحي أو تغذوي بخصوص فيتامينات أو معادن محددة.
- في حالة إضافة فيتامينات أو أملاح معدنية أو أية عناصر غذائية أخرى ضمن مكونات المادة الغذائية، يجب أن تدون قيمة كل عنصر غذائي على حدة ضمن البيانات التغذوية للمادة الغذائية المعبأة.
- عندما يتم تطبيق الإيضاح لعنصر تغذوي، يجب ألا تذكر الفيتامينات والعناصر المعدنية التي توجد بكميات أقل من 5% من القيمة المرجعية للعنصر التغذوي (NRV) التي تخص القيم لكل 100 غرام أو 100 مل أو المقادير بالحصة على البطاقة.
- يتم التعبير عن المعلومات الرقمية للفيتامينات والمعادن بالوحدات المترية وذلك لكل 100 غرام أو 100 مل أو لكل عبوة إذا كانت تحتوي على قطعة واحدة. كما قد يتم إيضاح المعلومات لكل حصة من الطعام طبقاً لما هو مبين كميًا على البطاقة أو لكل قطعة في العبوة على أساس بيان عدد القطع في العبوة.

نسبة الاحتياج اليومي:

- يجب أن يتم التعبير عن المعلومات الخاصة بقيم الاحتياج اليومي كنسب مئوية لجميع المعلومات على البطاقة كما في الجدول رقم (1)، الملحق رقم (1).
- يجب حساب نسبة الاستهلاك اليومي للمغذي بناءً على النظام الغذائي المحتوي على 2000 سعرة حرارية بالنسبة للشخص العادي مع إضافة العبارة (نسبة الاستهلاك اليومي مبنية على النظام الغذائي المحتوي على 2000 سعرة حرارية). وعليه فإن الجزء السفلي من البطاقة التغذوية يجب ان يشمل على نسبة الاحتياج اليومي من المغذيات في الحصة الواحدة.

* تدل نسبة الاحتياج اليومي على المغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوي على 2000 سعرة حرارية .

تقريب القيم على بطاقة المواد الغذائية:

- في حال احتواء المنتج على كميات ضئيلة جدا من العناصر الغذائية اللازم كتابتها في البيانات التغذوية:
 - يمكن التعبير عنها بـ "0"
 - أو "<×" ويمكن إعطاء قيم لـ "×" للعناصر الغذائية المحددة حسب الجدول رقم (2)، الملحق رقم (1).
 - ويمكن وضع عبارة "يحتوي على كميات ضئيلة جدا من.....".

مستوى التفاوت المقبول:

- يجب أن تكون حدود التفاوت الخاصة بالبيانات التغذوية على البطاقة طبقا للجدول رقم (3)، الملحق رقم (1).

شكل توضيحي للبطاقة التغذوية

| حقائق تغذوية | |
|--|-----------------------------|
| عدد الحصص في العبوة 8 | حجم الحصة 2/3 كوب (55 غرام) |
| الكمية لكل حصة أو 100 مل أو 100 غرام | السعرات الحرارية 230 |
| *نسبة الاحتياج اليومي % | |
| الدهون الكلية 8 غرام | 10% |
| دهون مشبعة 1 غرام | 5% |
| دهون متحولة 0 غرام | |
| كوليسترول 0 ملغرام | 0% |
| صوديوم 160 ملغرام | 7% |
| الكربوهيدرات الكلية 37 غرام | 13% |
| الألياف الغذائية 4 غرام | |
| سكريات كلية 12 غرام | |
| سكر مضاف 10 غرام | 20% |
| بروتين 3 غرام | 6% |
| * تدل نسبة الاحتياج اليومي على المغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوي على 2000 سعرة حرارية . | |

5. المكملات الغذائية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية السعودية SFDA.FD 55 "المكملات الغذائية" يجب كتابة البيانات التغذوية التالية على بطاقة المنتج:

البيانات الإلزامية على البطاقة التغذوية:

- حجم الحصة بالجرام أو بالملل وفي حالة أقراص المضغ والأمبولات والمعينات (lozenges) والأقراص الفوارة فيجب توضيح عددها لكل حصة.
- الطاقة معبراً عنها بالسعرات الحرارية لكل 100 جم أو 100 مل ولكل حصة من المنتج.
- الكربوهيدرات لكل 100 جرام أو 100 مل ولكل حصة.
- البروتين لكل 100 جرام أو 100 مل ولكل حصة.
- الدهون لكل 100 جرام أو 100 مل ولكل حصة.
- الدهون المشبعة لكل 100 جرام أو 100 مل ولكل حصة.
- الدهون المتحولة لكل 100 جرام أو 100 مل ولكل حصة.
- الملح أو الصوديوم لكل 100 جرام أو 100 مل ولكل حصة.
- كمية المكونات الفعالة حسب الوحدات الموضحة في جدول رقم (1)، الملحق رقم (3).
- يجب أن يتم التعبير عن المعلومات الخاصة بقيم الاحتياج اليومي كنسب مئوية لجميع المعلومات على البطاقة كما في الجدول رقم (1)، الملحق رقم (1).
- يجب أن تكون نسب التفاوت للفيتامينات والمعادن المضافة للمكملات الغذائية كما هي واردة في الجدول رقم (2)، الملحق رقم (3).

- يجب حساب نسبة الاستهلاك اليومي للمغذي بناءً على النظام الغذائي المحتوي على 2000 سعرة حرارية بالنسبة للشخص العادي مع إضافة العبارة (نسبة الاستهلاك اليومي مبنية على النظام الغذائي المحتوي على 2000 سعرة حرارية). وعليه فإن الجزء السفلي من البطاقة التغذوية يجب أن يشمل على نسبة الاحتياج اليومي من المغذيات في الحصة الواحدة.

* تدل نسبة الاحتياج اليومي على المغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوي على 2000 سعرة حرارية .

شكل توضيحي للبطاقة التغذوية

| حقائق تغذوية | |
|---|-----|
| حجم الحصة بالجرام أو بالمل وفي حالة أقراص المضغ والأمبولات والمعينات (lozenges) والأقراص الفوارة فيجب توضيح عددها لكل حصة | |
| السعرات الحرارية لكل 100 جم أو 100 مل ولكل حصة من المنتج. | |
| *نسبة الاحتياج اليومي % | |
| الكربوهيدرات لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | 7% |
| الدهون الكلية لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | 10% |
| الدهون المشبعة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | % |
| الدهون المتحولة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | % |
| الصوديوم لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | % |
| البروتين لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر | % |
| كمية المكونات الفعالة | % |
| الفيتامينات | % |
| المعادن | % |
| *تدل نسبة الاحتياج اليومي على المغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوي على 2000 سعرة حرارية | |

6. أغذية الرضع وصغار الأطفال:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية السعودية SFDA. FD 5002 "أغذية الرضع وصغار الأطفال" يجب كتابة البيانات التغذوية التالية على بطاقة المنتج:

البيانات الإلزامية على البطاقة التغذوية:

- حجم الحصة
- الطاقة معبراً عنها بالكيلو كالوري أو بالكيلو جول لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/ أو لكل 100 كيلو جول.
- البروتين بالجرام لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/ أو لكل 100 كيلو جول.
- الكربوهيدرات بالجرام لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/ أو لكل 100 كيلو جول.
- نوع وكمية السكريات المضافة بالجرام لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/ أو لكل 100 كيلو جول.
- الدهون بالجرام لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/ أو لكل 100 كيلو جول.
- الأحماض الدهنية لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/ أو لكل 100 كيلو جول.
- الدهون المتحولة بالجرام لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/ أو لكل 100 كيلو جول.

- الفيتامينات الواجب توفرها لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/أو لكل 100 كيلو جول.
- المعادن الواجب توفرها لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/أو لكل 100 كيلو جول.
- أي عناصر إلزامية أخرى واردة في هذه المواصفة لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري و/أو لكل 100 كيلو جول.
- يجب أن تكون حدود الطاقة والعناصر الغذائية للأغذية المصنعة من الحبوب طبقاً لما ورد في الجدول رقم (1) في الملحق رقم (4).
- يجب أن تكون حدود الطاقة والعناصر الغذائية للأغذية غير المصنعة من الحبوب طبقاً لما ورد في الجدول رقم (2) في الملحق رقم (4).
- يجب الالتزام بمتطلبات الحدود القصوى للفيتامينات والمعادن والعناصر الضئيلة الخاصة للأغذية الواردة في الجدول رقم (3) في الملحق رقم (4).

شكل توضيحي للبطاقة التغذوية

| حقائق تغذوية | | | |
|--|------------------------|--------------------------|--|
| لكل 100 مليلتر بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة | لكل 100 كيلو سعر حراري | لكل 100 جرام قبل التحضير | |
| | | | كمية الطاقة (كيلو سعر حراري و/ أو كيلو جول) |
| | | | البروتين بالجرام |
| | | | الكربوهيدرات بالجرام |
| | | | نوع وكمية السكريات المضافة بالجرام |
| | | | الدهون الكلية بالجرام |
| | | | الأحماض الدهنية الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | الدهون المتحولة بالجرام |
| | | | الفيتامينات الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | المعادن الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | أي عنصر إلزامي آخر |
| *يمكن أن يتم التعبير عن النسب المئوية للفيتامينات والمعادن وفقاً للقيم المرجعية الواردة في اللائحة | | | |

7. حليب الرضع وحليب المتابعة وحليب الاستخدام الطبي الخاص:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية السعودية SFDA. FD 5003 "حليب الرضع وحليب المتابعة والحليب المخصص للاستخدام الطبي الخاص" يجب كتابة البيانات التغذوية التالية على بطاقة المنتج:

البيانات الإلزامية على البطاقة التغذوية:

- الطاقة معبراً عنها بكيلو سعر حراري و/ أو كيلو جول
- الدهون بالجرام لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- الأحماض الدهنية الواجب توفرها لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- الدهون المتحولة بالجرام لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- الكربوهيدرات بالجرام لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- اللاكتوز لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- اللاكتوز أو الجالاكتوز في المنتجات قليلة/خالية اللاكتوز بالجرام لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
- أي سكر مضاف وكميته بالجرام
- البروتين بالجرام لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.

- الأحماض الأمينية الواجب توفرها لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
 - الفيتامينات الواجب توفرها لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
 - المعادن الواجب توفرها لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة.
 - أي عناصر إلزامية أخرى واردة في هذه المواصفة لكل 100 جرام ولكل 100 كيلو سعر حراري ولكل 100 مليلتر للمنتجات بعد أن تعد وتجهز للاستهلاك وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة في البطاقة.
 - يجب ذكر البيانات التغذوية بالترتيب الموضح في الأشكال التوضيحية للبطاقة أدناه، ووفقاً للوحدات المستخدمة في اللائحة.
- يتم التعبير عن القيم المرجعية للفيتامينات والمعادن وفقاً للجدول رقم (1)، الملحق رقم (5).

شكل توضيحي للبطاقة التغذوية 1- حليب الرضع وحليب المتابعة

| حقائق تغذوية | | | |
|--|--------------------------|---|---|
| لكل 100 كيلو سعر حراري | لكل 100 جرام قبل التحضير | لكل 100 مليلتر بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة | |
| | | | كمية الطاقة (كيلو سعر حراري و/ أو كيلو جول) |
| | | | البروتين بالجرام |
| | | | الأحماض الأمينية الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | الكربوهيدرات بالجرام |
| | | | اللاكتوز |
| | | | أي سكر مضاف وكميته بالجرام |
| | | | الدهون الكلية بالجرام |
| | | | الأحماض الدهنية الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | الدهون المتحولة بالجرام |
| | | | الفيتامينات الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | المعادن الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | أي عنصر إلزامي آخر |
| *يمكن أن يتم التعبير عن النسب المئوية للفيتامينات والمعادن وفقاً للقيم المرجعية الواردة في اللائحة | | | |

2-حليب الاستخدام الطبي الخاص

| حقائق تغذوية | | | |
|--|--------------------------|---|---|
| لكل 100 كيلو سعر حراري | لكل 100 جرام قبل التحضير | لكل 100 مليلتر بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة | |
| | | | كمية الطاقة (كيلو سعر حراري و/ أو كيلو جول) |
| | | | البروتين بالجرام |
| | | | الأحماض الأمينية الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | الكربوهيدرات بالجرام |
| | | | اللاكتوز أو الجالاكتوز في المنتجات قليلة/ خالية اللاكتوز |
| | | | أي سكر مضاف وكميته بالجرام |
| | | | الدهون الكلية بالجرام |
| | | | الأحماض الدهنية الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | الدهون المتحولة بالجرام |
| | | | الفيتامينات الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | المعادن الواجب توفرها كما هو منصوص عليه باللائحة |
| | | | أي عنصر إلزامي آخر |
| *يمكن أن يتم التعبير عن النسب المئوية للفيتامينات والمعادن وفقاً للقيم المرجعية الواردة في اللائحة | | | |

الملحقات

| رقم الصفحة | الملحقات |
|------------|--|
| 32 | الملحق 1 الأغذية المعبأة |
| 36 | الملحق 2 الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة |
| 39 | الملحق 3 المكملات الغذائية |
| 40 | الملحق 4 أغذية الرضع وصغار الأطفال |
| 56 | الملحق 5 حليب الرضع وحليب المتابعة وحليب الاستخدام الخاص |

الملحق رقم (1) الأغذية المعبأة:

جدول (1): القيم المرجعية الغذائية

| الوحدة | القيمة المرجعية | المكون |
|-------------|-----------------|-----------------------------|
| كيلو كالوري | 2000 | الطاقة |
| غرام | 50 | البروتين |
| غرام | 70 | الدهون |
| غرام | 20 | الأحماض الدهنية المشبعة |
| ملغرام | 300 | الكوليسترول |
| غرام | 260 | الكربوهيدرات |
| غرام | 28 | الألياف |
| غرام | 90 | مجموع السكريات |
| غرام | 50 | السكر المضاف |
| غرام | 6 | الملح |
| ميكروغرام | 800 | فيتامين (أ) |
| ميكروغرام | 15 | فيتامين (د) |
| ملغرام | 100 | فيتامين (ج)، أو فيتامين سي |
| ميكروغرام | 60 | فيتامين (ك) |
| ملغرام | 9 | فيتامين (هـ)، أو فيتامين إي |
| ملغرام | 1.2 | الثيامين |
| ملغرام | 1.2 | الريبوفلافين |
| ملغرام | 15 | نياسين |
| ملغرام | 1.3 | فيتامين (ب) 6 |
| ميكروغرام | 400 | حمض الفوليك (فولات) |
| ميكروغرام | 2.4 | فيتامين (ب) 12 |
| ملغرام | 5 | حمض بانتوثينك |

| الوحدة | القيمة المرجعية | المكون |
|-----------|-----------------|------------|
| ميكروغرام | 30 | بيوتين |
| ملغرام | 1000 | كالسيوم |
| ملغرام | 310 | ماغنيسيوم |
| ملغرام | 22 | حديد |
| ملغرام | 14 | زنك |
| ميكروغرام | 150 | اليود |
| ملغرام | 2000 | البوتاسيوم |
| ملغرام | 2400 | الصوديوم |
| ملغرام | 700 | فسفور |
| ميكروغرام | 900 | نحاس |
| ميكروغرام | 60 | سيلينيوم |
| ملغرام | 3 | منجنيز |
| ميكروغرام | 45 | موليبدينوم |

جدول (2) تقريب القيم للإيضاحات التغذوية على بطاقة المواد الغذائية:

| التقريب | الكمية | المكون الغذائي |
|--|---|--|
| إلى أقرب 1 كيلو كالوري / كيلو جول. (بدون فاصلة عشرية) | | الطاقة |
| إلى أقرب 1 غرام (بدون فاصلة عشرية) | ≤ 10 غرام / 100 غرام أو مل. | الدهون*، الكربوهيدرات*، السكريات*، البروتين*، الالياف*، البوليولات*، النشا* |
| إلى أقرب 0.1 غرام | > 10 غرام أو < 0.5 غرام / 100 غرام أو مل. | |
| يمكن التعبير عنها بـ 0 غرام أو > 0.5 غرام. | لا توجد كمية أو تركيز يمكن الكشف عنه ≥ 0.5 غرام / 100 غرام أو مل. | |
| إلى أقرب 1 غرام (بدون فاصلة عشرية) | ≤ 10 غرام / 100 غرام أو مل. | دهون أو أحماض دهنية مشبعة*، أحادية غير مشبعة*، متعددة غير مشبعة* |
| إلى أقرب 0.1 غرام | > 10 غرام أو < 0.1 غرام / 100 غرام أو مل. | |
| يمكن التعبير عنها بـ 0 غرام أو > 0.1 غرام | لا توجد كمية أو تركيز يمكن الكشف عنه ≥ 0.1 غرام / 100 غرام أو مل. | |
| إلى أقرب 0.1 غرام | ≤ 1 غرام / 100 غرام أو مل. | الصوديوم |
| إلى أقرب 0.01 غرام | > 1 غرام أو < 0.005 غرام / 100 غرام أو مل. | |
| يمكن التعبير عنها بـ 0 غرام أو > 0.005 | لا توجد كمية أو تركيز يمكن الكشف عنه ≥ 0.005 غرام / 100 غرام أو مل. | |
| إلى أقرب 0.1 غرام | ≤ 1 غرام / 100 غرام أو مل. | الملح |
| إلى أقرب 0.01 غرام | > 1 غرام أو < 0.0125 غرام / 100 غرام أو مل. | |
| يمكن التعبير عنها بـ 0 غرام أو > 0.01 | لا توجد كمية أو تركيز يمكن الكشف عنه ≥ 0.0125 غرام / 100 غرام أو مل. | |
| 3 من الأرقام الهامة | فيتامين (أ)، حمض الفوليك، كلوريد، كالسيوم، فسفور، ماغنيسيوم، اليود، بوتاسيوم | الفيتامينات والمعادن |
| 2 من الأرقام الهامة | بقية الفيتامينات والمعادن | |

* لا ينطبق على الفئات الفرعية.

جدول (3) مستوى التفاوت المقبول:

| المكون الغذائي | حدود التفاوت المقبولة الخاصة بالبيانات التغذوية |
|--|--|
| الفيتامينات | + 35 - % 50** |
| المعادن | + 35 - % 45** |
| الكربوهيدرات، السكريات، البروتينات، الالياف | إذا كان محتوى المنتج لكل 100 غرام: > 10 غرام: ± 2 غرام 10-40 غرام: ± 20 % < 40 غرام: ± 8 غرام |
| الدهون | إذا كان محتوى المنتج لكل 100 غرام: > 10 غرام: ± 1.5 غرام 10-40 غرام: ± 20 % < 40 غرام: ± 8 غرام |
| الدهون المشبعة، الأحماض الدهنية الأحادية غير المشبعة، الأحماض الدهنية المتعددة غير المشبعة | إذا كان محتوى المنتج لكل 100 غرام: > 4 غرام: ± 0.8 غرام ≤ 40 غرام: ± 20 % |
| الصوديوم | إذا كان محتوى المنتج لكل 100 غرام: > 0.5 غرام: ± 0.15 غرام ≤ 0.5 غرام: ± 20 % |
| الملح | إذا كان محتوى المنتج لكل 100 غرام: > 1.25 غرام: ± 0.375 غرام ≤ 1.25 غرام: ± 20 % |

**يمكن قبول حد التفاوت العلوي لفيتامين C في السوائل

الملحق رقم (2)

الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة:

جدول (1): جدول البيانات التغذوية

| العناصر الغذائية | الوحدة | 100 غرام/مل |
|---|------------------------|-------------|
| الطاقة | كيلو كالوري/سعة حرارية | تذكر الكمية |
| مجموع الكربوهيدرات | غرام | تذكر الكمية |
| مجموع السكريات | غرام | تذكر الكمية |
| منها سكر مضاف | غرام | تذكر الكمية |
| الألياف الغذائية | غرام | تذكر الكمية |
| البروتين | غرام | تذكر الكمية |
| منها أحماض أمينية أساسية/غير أساسية مع توضيح اسم الأحماض المستخدمة) | غرام | تذكر الكمية |
| مجموع الدهون | غرام | تذكر الكمية |
| منها دهون مشبعة | غرام | تذكر الكمية |
| منها دهون غير مشبعة أحادية | غرام | تذكر الكمية |
| منها دهون غير مشبعة متعددة | غرام | تذكر الكمية |
| منها أحماض دهنية أساسية (اسم الحمض المستخدم) | غرام | تذكر الكمية |
| الدهون المتحولة | غرام | تذكر الكمية |
| الكوليسترول | غرام | تذكر الكمية |
| الماء (H ₂ O) | نسبة الماء في المنتج | تذكر النسبة |
| Osmolality | mOsm/kg | تذكر الكمية |
| الفيتامينات | | |
| كما هو موضح في الجدول أدناه | الوحدة | تذكر الكمية |

المعادن

| | | |
|-------------|--------|-----------------------------|
| تذكر الكمية | الوحدة | كما هو موضح في الجدول أدناه |
|-------------|--------|-----------------------------|

جدول (2): العناصر الغذائية الإلزامية في المنتجات المستعملة لأغراض طبية خاصة المحتوية على جميع العناصر الغذائية (غذاء متكامل) (Nutritionally complete formulas):

| الحد الأعلى لكل 100 كيلو سعر حراري | الحد الأدنى لكل 100 كيلو سعر حراري | العنصر الغذائي (الوحدة) |
|------------------------------------|---|---|
| الفيتامينات | | |
| 180 | 35 | فيتامين أ (ميكروغرام - مكافئات الريتينول) |
| 0.5 | 0.06 | ثيامين (ملغرام) |
| 0.5 | 0.08 | ريبوفلافين (ملغرام) |
| 3 | 0.9 | نياسين (ملغرام - مكافئات النياسين) |
| 0.5 | 0.08 | فيتامين B6 (ملغرام) |
| 50 | 10 | حمض الفوليك (folate) (ميكروغرام) |
| 0.7 | 0.07 | فيتامين B12 (ميكروغرام) |
| 22 | 2.25 | فيتامين C (ملغرام) |
| *2.5-3 | 0.5 | فيتامين D (ميكروغرام) |
| 3 | 0.5 لكل غرام من الأحماض الدهنية غير المشبعة معبراً عنها بـ حمض اللينوليك لكن في كل الأحوال يجب ألا تقل عن 0.5 ملغرام لكل 100 كيلو سعر حراري | فيتامين E (ملغرام - مكافئات ألفا توكوفيرول) |
| 7.5 | 0.75 | بيوتين (ميكروغرام) |
| 1.5 | 0.15 | حمض بانتوثينيك (ملغرام) |
| 20 | 3.5 | فيتامين K (ميكروغرام) |

| الحد الأعلى لكل 100 كيلو سعر حراري | الحد الأدنى لكل 100 كيلو سعر حراري | العنصر الغذائي (الوحدة) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| المعادن | | |
| 175 | 30 | الصوديوم (ملغرام) |
| 295 | 80 | البوتاسيوم (ملغرام) |
| 175 | 30 | الكلورايد (ملغرام) |
| 0.2 | 0 | الفلورايد (ملغرام) |
| (175) (250*) | (35) (50*) | الكالسيوم (ملغرام) |
| 25 | 7.5 | المغنيسيوم (ملغرام) |
| 2 | 0.5 | الحديد (ملغرام) |
| 80 | 30 | الفوسفور (ملغرام) |
| 1.5 | 0.5 | الزنك (ملغرام) |
| 0.5 | 0.05 | المنجنيز (ملغرام) |
| 500 | 60 | النحاس (ميكروغرام) |
| 35 | 6.5 | اليود (ميكروغرام) |
| 15 | 1.25 | الكروم (ميكروغرام) |
| 18 | 3.5 | موليبدينوم (ميكروغرام) |
| 10 | 2.5 | سيلينيوم (ميكروغرام) |

* يطبق فقط على المنتجات الخاصة بالفئة العمرية من 1-10 سنوات.

الملحق رقم (3) المكملات الغذائية:

جدول (1): الفيتامينات والمعادن التي تستخدم في المكملات الغذائية:

| Vitamins | Minerals |
|-------------------------------|------------------------------|
| Vitamin A (μg RE) | Calcium (mg) |
| Vitamin D (μg) | Magnesium (mg) |
| Vitamin E (mg α -TE) | Iron (mg) |
| Vitamin K (μg) | Copper (μg) |
| Vitamin B1 (mg) | Iodine (μg) |
| Vitamin B2 (mg) | Zinc (mg) |
| Niacin (mg NE) | Manganese (mg) |
| Pantothenic acid (mg) | Sodium (mg) |
| Vitamin B6 (mg) | Potassium (mg) |
| Folic acid (μg) | Selenium (μg) |
| Vitamin B12 (μg) | Chromium (μg) |
| Biotin (μg) | Molybdenum (μg) |
| Vitamin C (mg) | Fluoride (mg) |

جدول رقم (2): حدود التفاوت للفيتامينات والمعادن المضافة للمكملات الغذائية:

| نسب التفاوت المسموح للفيتامينات والمعادن في المكملات الغذائية | المكون الغذائي |
|--|-------------------|
| % 20 - % 50 + | الفيتامينات |
| % 20 - % 45 + | المعادن |

الملحق رقم (4) أغذية الرضع وصغار الأطفال:

جدول (1): حدود الطاقة والعناصر الغذائية للأغذية المصنعة من الحبوب

منتجات الحبوب البسيطة

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | الطاقة |
|-------------|---------|-------------|---------|--------|
| KJ/gm | Kcal/gm | KJ/gm | Kcal/gm | |
| | - | 3.3 | 0.8 | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | العناصر الغذائية |
|--|------------|-------------|------------|---|
| g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | |
| إذا أضيف أي من مصادر الكربوهيدرات من السكرز (سكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز، العسل لمنتجات الحبوب البسيطة. | | | | الكربوهيدرات |
| 1.8 | 7.5 | - | - | جميع المصادر (السكرز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل) |
| 0.9 | 3.75 | - | - | الفركتوز |
| - | - | - | - | البروتين |
| 0.8 | 3.3 | - | - | الدهون |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | الفيتامينات | |
|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|-----------|
| Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | | |
| 0.75 | 3 | - | | | فيتامين د |
| 43 | 180 | - | | | فيتامين أ |
| - | 500 | 25 | 100 | الثأيمين ب1 | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | المعادن |
|--|-------------|-------------|-------------|---------|
| Mg/ 100 kj | Mg/100 kcal | Mg/100 kj | Mg/100 kcal | |
| يمكن إضافة الصوديوم فقط لأغراض تكنولوجية | | | | |
| 25 | 100 | - | | |

منتجات الحبوب المصنوعة من أغذية عالية بالبروتين

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | الطاقة |
|-------------|---------|-------------|---------|--------|
| KJ/gm | Kcal/gm | KJ/gm | Kcal/gm | |
| - | | 3.3 | 0.8 | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | |
|---|-----------------|--------------|-------------|--|
| g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | |
| إذا أضيف أي من مصادر الكربوهيدرات من السكروز (سكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز، العسل. | | | | الكربوهيدرات |
| 1.2 | 5 | | - | جميع المصادر (السكروز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل) |
| 0.6 | 2.5 | | - | الفركتوز |
| يجب ان يساوي المؤشر الكيماوي للبروتين المضاف على الأقل 80% لبروتين الكازين المرجعي، وتساوي نسبة فعالية البروتين المضاف في المنتج على الأقل 70% من نسبة فعالية بروتين الكازين المرجعي، وفي جميع الحالات يسمح بإضافة الأحماض الأمينية بصورتها الطبيعية اليسارية فقط بهدف تحسين القيمة الغذائية لخليط البروتين بالكميات الضرورية لذلك. | | | | البروتين |
| 1.3 | 5.5 | 0.48 | 2 | |
| 1.1 | 4.5 | | - | الدهون |
| إذا زادت عن 3.3 gm\100 kcal , (0.8 gm\100kJ) فإنه:- | | | | |
| 275 mg\ 100kj | \1200mg 100kcal | 70 mg\ 100KJ | 300mg kcal\ | حمض الليونيك (على شكل جليسيردات ثلاثية- لينولييات) |
| 15% من الدهون الكلية | | | - | حمض الميرستيك |
| 15% من الدهون الكلية | | | - | حمض اللوريك |

العناصر الغذائية

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | الفيتامينات | |
|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|-----------|
| Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | | |
| 0.75 | 3 | 0.25 | 1 | | فيتامين د |
| 43 | 180 | 14 | 60 | | فيتامين أ |
| - | 500 | 25 | 100 | الثأيمين ب1 | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | المعادن |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|
| Mg/ 100 kj | Mg/100 kcal | Mg/100 kj | Mg/100 kcal | |
| 25 | 100 | - | | |
| - | | 20 | 80 | الكالسيوم |

البسكوييت والقرشلة

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | العناصر الغذائية | |
|---|------------|-------------|------------|------------------|---|
| g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | | |
| إذا أضيف أي من مصادر الكربوهيدرات من السكرز (سكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز، العسل. | | | | | الكربوهيدرات |
| 1.2 | 5 | - | | | جميع المصادر (السكرز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل) |
| 0.6 | 2.5 | - | | | الفركتوز |
| 1.3 | 5.5 | - | | | البروتين |
| 0.8 | 3.3 | - | | الدهون | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | فيتامين د فيتامين أ الثأيمين ب1 | الفيتامينات |
|-------------|--------------|-------------|--------------|---------------------------------------|-------------|
| Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | | |
| 0.75 | 3 | - | | | |
| 43 | 180 | - | | | |
| - | 500 | 25 | 100 | | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | الصوديوم | المعادن |
|-------------|-------------|-------------|-------------|----------|---------|
| Mg/ 100 kj | Mg/100 kcal | Mg/100 kj | Mg/100 kcal | | |
| 25 | 100 | - | | | |

البسكويت والقرشلة المصنوعة من إضافة أغذية مدعمة بالبروتين

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | |
|--|--------------------|-----------------|-----------------|---|
| g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | |
| <p>يجب ان يساوي المؤشر الكيماوي للبروتين المضاف على الأقل 80% لبروتين الكازين المرجعي، وتساوي نسبة فعالية البروتين المضاف في المنتج على الأقل 70% من نسبة فعالية بروتين الكازين المرجعي، وفي جميع الحالات يسمح بإضافة الأحماض الأمينية بصورتها الطبيعية اليسارية فقط بهدف تحسين القيمة الغذائية لخليط البروتين بالكميات الضرورية لذلك.</p> | | | | البروتين |
| 1.3 | 5.5 | 0.36 | 1.5 | |
| 1.1 | 4.5 | - | | الدهون |
| إذا زادت عن 3.3 gm\100 kcal , (0.8 gm\100kJ) فإنه:- | | | | |
| 275 mg\ 100kj | 1200mg\ 100kcal | 70 mg\ 100KJ | 300mg\ \kcal | حمض الليونيك (على شكل جلسيريدات ثلاثية- لينولييات) |
| 15% من الدهون الكلية | | - | | حمض الميرستيك |
| 15% من الدهون الكلية | | - | | حمض اللوريك |

العناصر الغذائية

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | |
|-------------|--------------|-------------|--------------|--------------------|
| Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | |
| 0.75 | 3 | 0.25 | 1 | فيتامين د |
| 43 | 180 | 14 | 60 | فيتامين أ |
| - | 500 | 25 | 100 | الثأيمين ب1 |

الفيتامينات

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | | المعادن |
|-------------|-------------|-------------|-------------|----------|---------|
| Mg/ 100 kj | Mg/100 kcal | Mg/100 kj | Mg/100 kcal | | |
| 25 | 100 | - | | الموديوم | |

البسكويت والقرشلة المصنعة بإضافة حليب

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | | المعادن |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|---------|
| Mg/ 100 kj | Mg/100 kcal | Mg/100 kj | Mg/100 kcal | | |
| - | | 12 | 50 | الكالسيوم | |

جدول (2): حدود الطاقة والعناصر الغذائية للأغذية غير المصنعة من الحبوب

منتجات يدخل في تركيبها اللحوم والدواجن والأسماك والأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | |
|---|----------|-------------|----------|--|
| g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | |
| إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين، هو المكون الوحيد المذكور في اسم المنتج | | | | |
| يجب أن تشكل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدية مالا يقل عن 40% من إجمالي وزن المنتج. | | | | البروتين |
| يجب ألا يقل وزن كل من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين عن 25% بالوزن من إجمالي مصادر البروتين الأخرى المسماة في المنتج. | | | | |
| يجب ألا يقل البروتين الكلي من المصادر المذكورة | | | | |
| - | | 1.7 | 7 | |
| 1.4 | 6 | - | | الدهون (لمنتجات اللحوم فقط) |

العناصر الغذائية

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | |
|--|-----------|-------------|-----------|----------------|
| Mg/100 kcal | Mg/100 kJ | Mg/100 kcal | Mg/100 kJ | |
| 25 | 100 | - | | المعادن |
| *تستثنى الصلصات التي تقدم مصحبة للوجبات من اشتراطات حدود البروتين هذه. | | | | |

المعادن

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | |
|--|------------|-------------|------------|-----------------|
| g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | |
| إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء كأحد مصادر البروتين أو إضافة مصدر آخر، ومذكورة أولاً في اسم المنتج مع مكون آخر، سواء تم تقديم المنتج كوجبة أو ليس كوجبة | | | | |
| يجب أن تشكل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين مالا يقل عن 10% من إجمالي وزن المنتج. | | | | البروتين |
| يجب ألا يقل وزن كل من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين عن 25% بالوزن من إجمالي مصادر البروتين الأخرى المسماة في المنتج. | | | | |
| يجب ألا يقل البروتين الكلي من المصادر المذكورة | | | | |
| - | | 1 | 4 | |
| 4.5 | 4.5 | - | | الدهون |

العناصر الغذائية

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------------|
| Mg/ 100 kJ | Mg/100 kcal | Mg/100 kJ | Mg/100 kcal | |
| 48 | 200 | - | | المغنيسيوم |

المعادن

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | |
|---|------------|-------------|------------|-----------------|
| g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | |
| إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء كأحد مصادر البروتين أو إضافة مصدر آخر، لكن غير مذكورة أولاً في اسم المنتج، سواء تم تقديم المنتج كوجبة أو ليس كوجبة | | | | |
| يجب أن تشكل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين ما لا يقل عن 8% من إجمالي وزن المنتج. | | | | البروتين |
| يجب ألا يقل وزن كل من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين عن 25% بالوزن من إجمالي مصادر البروتين الأخرى المسماة في المنتج. | | | | |
| يجب ألا يقل البروتين من المصادر المذكورة | | | | |
| - | | 0.5 | 2.2 | |
| يجب ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر | | | | |
| - | | 0.7 | 3 | |
| 1.1 | 4.5 | - | | الدهون |

العناصر الغذائية

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------------|
| Mg/ 100 kJ | Mg/100 kcal | Mg/100 kJ | Mg/100 kcal | |
| 48 | 200 | - | | المغنيسيوم |

المعادن

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | العناصر الغذائية |
|---|------------|-------------|------------|------------------|
| g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | |
| إذا تمت الإشارة على بطاقة المنتج "وجبة" لكن لم يذكر اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأضياء أو أي مصادر البروتين التقليدية الأخرى في اسم المنتج | | | | |
| يجب ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر عن | | | | |
| - | | 0.7 | 3 | البروتين |
| 1.1 | 4.5 | - | | الدهون |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | المعادن |
|---|-------------|-------------|-------------|---------|
| Mg/ 100 kJ | Mg/100 kcal | Mg/100 kJ | Mg/100 kcal | |
| 48 | 200 | - | | |
| *تستثنى الصلصات التي تقدم مصاحبة للوجبات من اشتراطات حدود البروتين هذه. | | | | |

منتجات يدخل في تركيبها منتجات الحليب

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | العناصر الغذائية |
|---|------------|-------------|---------------|------------------|
| g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | |
| إذا كان الجبن هي المكونات الوحيدة أو المذكورة أولاً في اسم المنتج | | | | |
| 1.4 | 6 | - | الدهون | |
| إذا كان الجبن هو المكون الوحيد المذكور في اسم المنتج | | | | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | المعادن |
|---|-------------|-------------|-------------|---------|
| Mg/ 100 kJ | Mg/100 kcal | Mg/100 kJ | Mg/100 kcal | |
| 70 | 300 | - | - | |
| إذا ذكر الجبن مع مكونات أخرى في اسم المنتج سواء تم تقديم المنتج كوجبة أم لا | | | | |
| الصوديوم | | | | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | العناصر الغذائية | |
|---|------------|-------------|------------|------------------|-----------------|
| g/100 kJ | g/100 kcal | g/100 kJ | g/100 kcal | | |
| - | - | 0.5 | 2.2 | | من مصادر الحليب |
| - | - | 0.7 | 3 | | من جميع المصادر |
| 1.1 | 4.5 | - | - | الدهون | |
| المنتجات الحلوة التي تعتبر منتجات الحليب المكون الأول أو الوحيد في اسم المنتج | | | | | |
| - | - | - | 2.2 | من مصادر الحليب | |
| البروتين | | | | | |

منتجات عصائر الفواكه والخضروات والنكتار والمشروبات والمنتجات
المكونة من فاكهة فقط

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | العناصر الغذائية |
|-------------|--|-------------|--|---------------------|
| g\100ml | | g\100 ml | | |
| 10 | | - | | |
| | | | | الكربوهيدرات |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | فيتامين ج | الفيتامينات |
|--------------|----------------|--------------|----------------|-----------|-------------|
| Mg/ 100 kj | Mg/100 kcal | Mg/100 kj | Mg/100 kcal | | |
| - | | 6 | 25 | | |
| µg RE/100 KJ | µg RE/100 Kcal | µg RE/100 KJ | µg RE/100 Kcal | فيتامين أ | |
| - | | 25 | 100 | | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | عصير الفواكه والنكتار والمشروبات التي تعتمد عليها |
|-------------|--|-------------|--|---|
| g\100ml | | g\100 ml | | |
| 15 | | - | | |
| | | | | الكربوهيدرات |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | فيتامين ج | الفيتامينات |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|-------------|
| Mg/ 100 kj | Mg/100 kcal | Mg/100 kj | Mg/100 kcal | | |
| - | | 6 | 25 | | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | منتجات وأطباق الفواكه |
|-------------|--|-------------|--|-----------------------------|
| g/100 ml | | g/100 ml | | |
| 20 | | - | | |
| | | | | الكربوهيدرات |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | السكريات والعسل |
|-------------|----------|--------------|--|--------------------|
| g/100 ml | g/100 ml | | | |
| 25 | - | الكربوهيدرات | | |

| الحد الأقصى | | الحد الأدنى | | المشروبات الأخرى غير المعتمدة على الحليب |
|-------------|----------|--------------|--|--|
| g/100 ml | g/100 ml | | | |
| 5 | - | الكربوهيدرات | | |

جدول (3): متطلبات الحدود القصوى للفيتامينات والمعدن والعناصر الضئيلة الخاصة للأغذية

| للأغذية غير المصنعة من الحبوب | للأغذية المصنعة من الحبوب | العناصر الغذائية |
|---|---------------------------|--|
| الحد الأقصى لكل 100 سعرة حرارية | | |
| 180 ويستثنى جميع الأغذية غير المصنعة من الحبوب ماعدا عصير الخضروات وشرابها | 180 | Vitamin A (µg RE) |
| 3 | 3 | Vitamin E (mg α-TE) |
| - | 3 | Vitamin D (mg) |
| 12,5 | 12,5 | Vitamin C (mg) |
| 25 | 25 | لمنتجات الأغذية المدعمة بالحديد |
| 125 | - | لمنتجات الفواكه والخضار وعصائرها والنكتار |
| 0,25 | 0,5 | Thiamin (mg) |
| 0,4 | 0,4 | Riboflavin (mg) |
| 4,5 | 4,5 | Niacin (mg NE) |
| 0,35 | 0,35 | Vitamin B6 (mg) |
| 50 | 50 | Folic acid (µg) |
| 0,35 | 0,35 | Vitamin B12 (µg) |
| 1,5 | 1,5 | Pantothenic acid (mg) |
| 10 | 10 | Biotin (µg) |
| 160 | 160 | Potassium (mg) |
| 80 | 80 | Calcium (mg) |
| - | 180 | لمنتجات الأغذية البسيطة وتحضر بإضافة الحليب ومنتجات الحبوب المدعمة بالبروتين التي تحضر بإضافة أي سائل مناسب خال من البروتين. |
| - | 100 | لمنتجات البسكويت والقرشلة |

| للأغذية غير المصنعة من الحبوب | للأغذية المصنعة من الحبوب | العناصر الغذائية |
|---------------------------------|---------------------------|------------------|
| الحد الأقصى لكل 100 سعرة حرارية | | |
| 40 | 40 | Magnesium (mg) |
| 3 | 3 | Iron (mg) |
| 2 | 2 | Zinc (mg) |
| 40 | 40 | Copper (µg) |
| 35 | 35 | Iodine (µg) |
| 0,6 | 0,6 | Manganese (mg) |

الملحق رقم (5)

حليب الرضع وحليب المتابعة وحليب الاستخدام الخاص:

جدول (1): القيم المرجعية للفيتامينات والمعادن

| القيمة المرجعية | المادة المغذية |
|-----------------|----------------------------|
| 400 | فيتامين أ (ميكروجرام) |
| 7 | فيتامين د (ميكروجرام) |
| 5 | فيتامين هـ (مليجرام) |
| 12 | فيتامين ك (مليجرام) |
| 45 | فيتامين ج (مليجرام) |
| 0.5 | الثيامين (مليجرام) |
| 0.7 | ريبوفلافين (مليجرام) |
| 7 | نياسين (مليجرام) |
| 0.7 | فيتامين ب 6 (مليجرام) |
| 125 | حمض الفوليك (ميكروجرام) |
| 0.8 | فيتامين ب 12 (ميكروجرام) |
| 3 | حمض البانتوثينيك (مليجرام) |
| 10 | البيوتين (ميكروجرام) |
| 550 | الكالسيوم (مليجرام) |
| 550 | الفسفور (مليجرام) |
| 1000 | البوتاسيوم (مليجرام) |
| 400 | الصوديوم (مليجرام) |
| 500 | الكلورايد (مليجرام) |
| 8 | الحديد (مليجرام) |
| 5 | الزنك (مليجرام) |
| 80 | اليود (ميكروجرام) |

| القيمة المرجعية | المادة المغذية |
|-----------------|------------------------|
| 20 | السيلينيوم (ميكروجرام) |
| 0.5 | النحاس (مليجرام) |
| 80 | المغنيسيوم (مليجرام) |
| 1.2 | المنجنيز (مليجرام) |

بِالْإِسْمِ نَهْتَمُ