

### مقدمة

يوضح هذا الدليل الإرشادي أهم المتطلبات الواجب توفرها في الأغذية التكميلية لكبار الرضع وصغار الأطفال ابتداءً من عمر ستة أشهر ولا تنطبق هذه المواصفة على حليب الرضع وحليب المتابعة والحليب المخصص للاستخدامات الطبية الخاصة ولا على الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة الحسب اللائحة الفنية السعودية لأغراض طبية خاصة الحسب اللائحة الفنية السعودية 355 SFDA.FD Older infants and young children food

# أولاً: أنواع المنتجات التي تشملها اللائحة

تطبق هذه اللائحة الفنية على المنتجات التالية:

## 01 المنتجات المصنعة أساساً من الحبوب من 6 أشهر حتى 36 شهراً

وهي المنتجات التي تحضر من واحد أو أكثر من الحبوب المطحونة والتي تشكل %25 على الأقل من المنتج النهائي مقدرة على أساس الوزن الجاف وتشمل الآتي:

### أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال الصنعة أساساً من الحبوب

#### ✔ أغذية الحبوب البسيطة:

هي المنتجات التي تتكون من الحبوب وتحضر بإضافة الحليب أو أي سائل أخر مغذ مناسب.

### 🕻 الحبوب العالية بالبروتين:

هـي المنتجـات التي تتكـون من الحبـوب والمضاف إليها نسـبة عالية مـن البروتين الغذائي، والتي تحضر بإضافة الماء أو أي سائل آخر مغذ مناسب خال من البروتين.

#### ✔ البسكويت والقرشلة (رسك):

هي منتجات البسكويت الجاف التي تستهلك إما مباشرة أو بعد طحنها وإضافة الحليب أو الماء أو أي سائل أخر مغذ مناسب.

### 

هـي المنتجـات التي تـحضر بطبخهـا في الماء المغلـي أو أي سـائل آخـر مغـذ مناسـب.

### 02 المنتجات غير المصنعة أساساً من الحبوب من 6 أشهر حتى 36 شهراً.

### أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال غير الصنعة أساساً من الحبوب

- ✓ منتجات يدخـل في تركيبهـا اللحـوم، الدواجـن، الأسمـاك أو الاحشـاء وغيره من مصادر البروتين.
- ✓ منتجات یدخل فی ترکیبها منتجات الحليب.
- ✓ منتجات عصائـر الفواكـه والخضروات والنكتار والشروبات والنتجات الكونة من فاكهة فقط.
- ✓ منتجــات الحلويــات أو البودينـــج.
- ✓ منتجات المشروبات غير المعتمدة على الحليب أو الفواكه.

<sup>\*</sup>ولا تنطبق هذه اللائحة على منتجات بدائل حليب الام المنعة.

# ثانيًا: المتطلبات العامة التي يجب توافرها في أغذية كبار الرضع والأطفال

يجب أن يكون قوام الأغذية بما فيها الأغذية التي تتطلب التحـضير بعـد تحضيرها مناسـباً لإطعام كبار الرضـع أو صغار الأطفال حسب السن المحدد على البطاقة.

يمنع استخدام الدهون

الهدرج جزئيًا.

يجب عدم تجاوز الحدود

للملوثات ومتبقيات

البيدات.

يجـب ألا تحتوى أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال على أي كميات للمواد التي قد تعرض الأطفال للخطر

> يجــب الالتـــزام التــام بالحدود الدنيا والقصوي للمواد المضافة.

يمنع استخدام الحليات الصناعيـة في جميع أغذية

> يجـب ان تكـون المنتجـات مطابقـــة لاشتراطــات الأغذية الحلال.

كبار الرضع وصغار الأطفــال.

يجب ان يكون المنتج خاليا مـن متلقيـات الهرمونـات والمضادات الحيوية.

> يجــب الالتــزام بالحــدود الكروبيولوجية للمنتج.

يجـــب عـــدم معاملـــة المنتجــــات أو الكونـــات الداخلـــة فــى تصنيعهـــا بالإشعاعات الؤينة.

يمنع وصف الأغذية او تقديمها بطريقة تتسم بالزيـــف او التضليـــل او الخـــداع او ان تعطـي انطباعًــا خاطئـــا بشــأن خصائصها.

معـاييـر الجودة

یجب أن تکون الکونات نظیف وآمنة ومناسب ومن نوعیة جیدة

<

يجب أن تتم جميع عمليات التصنيع والتجفيف بطريقة جيدة تضمن أقل خسارة للقيمـة الغذائيـة للمنتـج وخاصـة جـودة البروتين وتضمن عدم تكاثر الأحياء الدقيقة.

### القوام و حجم الجزيئات و متطلبات النقاوة

الأغذية الجاهزة للاستهـلاك

■ مصفاة:

متجانسة و حجـم جزيئاتهـا صغير ولا يتطلب الضغ

■ مهروسـة:

جزيئاتهـا بحجـم يشـجع على الضغ

الأغذيـــــة الجافــة

يكـون قوامهـا بعـد التحـضير مشـابه لقـوام و حجم جزيئات الأغذية للصفاة أو المهروسة

الأغذيـة المصنوعة مـــن الأسمــــاك و اللحوم

تكون خالية تماماً من العظام و الأربطـة و الغضاريف و الألياف العضلية الزائدة

# ثالثًا: المتطلبات الخاصة ومتطلبات حدود الطاقة والعناصر الغذائية

## أنواع الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب

منتجــات أغذيــة الحبوب البسيطة

منتجات الحبوب منتجات البسكويت العالية بالبروتين و القرشلـة

منتجات العكرونة

## الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب

### التطلبات الخاصـة

- يمكن استخدام البسكويت والقرشلة بشكلها الجاف للتشجيع على الضغ، كما ويمكن استخدامها بشكل سائل وذلك بخلطها بللاء أو أي سائل مناسب مغذ آخر، ليصبح قوامها مثل قوام منتجات الحبوب الجافة بعد إعدادها.
- يجب أن يكون قوام الأغذية مناسباً لإطعام
  كبار الرضع أو صغار الأطفال (حسب السن
  للحدد على البطاقة الغذائية).
- يجب تطبيق اشتراطات كمية الطاقة و العناصر الغذائية على المنتج النهائي الجاهز للاستهلاك أو الجاف بعد تحضيره حسب التعليمات للوضحة على البطاقة الغذائية

### الكونــات الأساسية

- تحضير الأغذية المنعة من الحبوب البسيطة و الحبوب العالية بـالبروتين من واحد أو أكثر من منتجات الحبوب الطحونة مثـل القمـح والأرز والشـعير والشـوفان والـذرة والدخـن والذرة البيضـاء والحنطة السوداء والسورجيم.
- يمكـن أن تحتوي أيضـاً علـى البقوليات أو الجذور النشـوية (مثل سـهميه أو البطاطا الحلوة أو المنيهوت) أو السيقان النشوية أو الحبوب الزيتية بكميات ضئيلة.
- يجب ألا تقـل كميـة الحبـوب أو السـيقان النشـوية عن 25٪ من الخليط النهائي على أساس الوزن الجاف للوزن.

### الكونــات الاختيارية

- يسـمح فقط باسـتخدام خمائر تنتج شـكل (+) L من حمض اللاكتيك.
- يجب أن يتم تصنيع للنتجات الحتوية على
  العسل أو شراب القيقب بطريقة تضمن
  القضاء على يرقات جراثيم الكلوستريديم
  بوتشلينم أن وجدت.

# متطلبات حدود الطاقة والعناصر الغذائية للأغذية المصنعة أساساً من الحبوب

### منتجات الحبوب البسيطة

لأقصى	الحد اا		الحد الأدنى				
KJ/gm	Kcal/gm	KJ/g	m	ı	Kcal/gm	طاقــة	الد
-	-	3.3	3.3		8.0		
لأقصى	الحد ال	الحد الأدني					
g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ	g/10	0 kcal			
	إذا أضيف أي من مصادر الكربوهيدرات من السـكروز (سـكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكوز او شراب الجلوكوز، العسل لمنتجات الحبوب البسيطة.			الكربوهي	=		
1.8	7.5	_	_		جـميع المصادر (السكـروز أو الجلوكـوز أو شراب الجلوكوز أو العسل)		لعناصر الغذائية
0.9	3.75	_	_		الـفركتوز		یائ آئات
_	_	_	_		البروتيــن		• •
0.8	3.3	_	_		ون	الدهــ	
2.5							
	الحد الا		الحدا	001 1			
mcg/ 100 kj	mcg/100 kcal	mcg/100 kj	mcg/100 kj mcg/100 kcal				ਫ਼
0.75	3			ـين د	فيتام	میتار	
43	180	_		ىين أ	فيتاه	لفيتامينات	
_	500	12.5	5	0	ن ب1	الثأيمير	ij

يتـم اختيـار الفيتامينـات و/ أو للعـادن المضافـة من القائمة الإرشـادية الصـادرة عن لجنة دسـتور الأغذية الخاصـة بالعادن والفيتامينات المعدة للاستخدام في أغذية كبار الرضع و صغار الأطفال GSO CAC/GL10 للفيتامينات.

لأقصى	الحد اا	الحد الأدني			
mg/100kj	mg/100kcal	Mg/100 kj	Mg/100 kcal		ব
	، تكنولوجية	وديوم فقط لأغراض	يمكن إضافة الص	الصوديـــوم	ادر
25	100	_	_	155	.5

500

### منتجات الحبوب عالية البروتين

لأقصى	الحد اا		الحد الأدنى				
KJ/gm	Kcal/gm	KJ/g	m	ŀ	Kcal/gm	طاقــة	الد
-	-	3.3	3		8.0		
لأقصى	الحد اا	الأدنى	الحد				
g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ	g/100	kcal			
أو الفركتوز أو الجلوكوز	الكربوهيدرات إذا أضيف أي من مصادر الكربوهيدرات من السـكروز (سـكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكو او شراب الجلوكوز، العسل.						
1.2	5	_			جـميع المصادر (السكـروز أو الجلوكـوز أو شراب الجلوكوز أو العسل)		
0.6	2.5				<u>ُ</u> وز	الـفركت	<u> </u>
من نسبة فعالية بروتين مينيـة بصورتها الطبيعية ات الضرورية لذلك.	ضاف على الأقل 08% لـ النتـج على الأقل 07% م بح بإضافـة الأحماض الأم بة لخليط البروتين بالكميا	بــة البروتين الضاف في بي جميع الحالات يســه تحسين القيمة الغذائـ	ى نســبة فعالــ الرجعــي، وفي فقط بهدف ا	وتســاوي الــكازيين	ــن	البروتي	العناصر الغذائية
1.3	5.5	0.48	2				
1.1	4.5	— J 0.8) , gm\100 k	cal 3 3.5c	اذا زادت	الدهــون		
285 mg\100kj	1200mg\100kcal	70 mg\100 KJ	300mg		ليسيردات	حمض اللا (على شكل ج ثلاثية- لينو	
دهون الكلية	15% من الد	_	_		رستيك	حمض المير	
دهون الكلية	15% من الد	_	_		وريك	حمض الا	
2.5	II . II	. 50					
لأقصى Mcg/ 100 kj	الحد ال	الادنى mcg/100kj	الحد   mcg/10	00kcal			਼ਰ
0.75	3	0.25	1		ے، د	فيتام	يتار
43	180	14	60	)		فيتاه	لفيتامينان

يتـم اختيـار الفيتامينـات و/ أو العـادن الضافـة من القائمة الإرشـادية الصـادرة عن لجنة دسـتور الأغذية الخاصـة بالعادن والفيتامينات العدة للاستخدام في أغذية كبار الرضع و صغار الأطفال GSO CAC/GL10 للفيتامينات.

50

الثأيمين ب1

12.50

		الحد الأدنى Mg/100 kj Mg/100 kcal		الحد ال	، الأقصى	
큠				mg/100kcal	mg/100kj	
عادن	الصوديــوم	_	_	100	25	
	الكالسيوم	80	20	_	_	

### منتجات البسكويت و القرشلة

لأقصى	الحد اا	الحد الأدنى				
KJ/gm	Kcal/gm	KJ/g	m	Kcal/gm	طاقــة	الد
-	-	3.3		8.0		
	الحد الا	الحد الأدنى				
g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal			
ز (سـكر الطعـام) أو لحبوب البسيطة.	يـــدرات من الســكرو ئوز، العسل لنتجات ا			درات	الكربوهي	_
1.8	7.5	_	_	جلوكـوز أو	جـميع المصادر (السكـروز أو الجلوكـوز أو شراب الجلوكوز أو العسل)	
0.9	3.75	_	_	الـفركتوز		لعناصر الغذائية
1.3	5.5	_	البروتيــن		البروتي	
0.8	3.3	_	_	الدهــون		
::5	II . II	+ . 811	L . II			
روصی Mcg/ 100 kj	الحد ال Mcg/100 kcal		الحد ا			_
		ilicg/ 100kj	mcg/100kj mcg/100kcal		هٔ ۱۰۰۰ م	ंवु.
0.75	3	_		فیتامین د		لفيتامينات
43	180	_		ين أ	فيتام	نان
_	500	12.5	50	ن ب1	الثأيمير	

يتــم اختيــار الفيتامينــات و/ أو العــادن الضافــة من القائمة الإرشــادية الصــادرة عن لجنة دســتور الأغذية الخاصــة بالمعادن والفيتامينات المعدة للاستخدام في أغذية كبار الرضع و صغار الأطفال GSO CAC/GL10 للفيتامينات.

<u>ئ</u> قصى	الحد الا	الحد الأدني			=
mg/100kj	mg/100kcal	Mg/100 kj	Mg/100 kcal		ब
25	100	_	_	الصوديــوم	·Ć

## منتجات البسكويت و القرشلة البسكويت والقرشلة الصنوعة من إضافة أغذية مدعمة بالبروتين

			الحد الأدنى		الحد ال	لأقصى
الط	طاقــة	Kcal/gm	m l	KJ/gr	Kcal/gm	KJ/gm
		8.0	3	3.3	-	-
			الحد ا	الأدنى	الحد الا	ئقصى
			g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ
   ब	البروتيـ	يجـب أن يســاوي للؤشر الكيماوي للبروة وتســاوي نســبة فعاليــة البروتين الضــاة الــكازيين الرجعــي، وفي جميــع الحالات ي اليسارية فقط بهدف تحسين القيمة الغ		يــة البروتين الضــاف في جميــع الحالات يس	النتـج على الأقــل 07% مح بإضافــة الأحمــاض الأ	من نســبة فعالية بروتين مينية بصورتهــا الطبيعية
ا بام			1.5	0.36	5.5	1.3
<u> </u>	الدهــ	رن			4.5	1.1
_ ૽ૢૢ			إذا زادت عن 3.3 ng	0) , lack 001\r	ا JK001\mg) فإنه:-	
لعناصر الغذائية	حمض اللب		200	E0 <\ 4.00 K3	1200	205 (4.00)-:
	(على شكل جا ثلاثية- لينو		300mg\kcal	70 mg\100 KJ	1200mg\100kcal	285 mg\100kj
	حمض الير حمض الير		_	_	15% من الد	هون الكلية.
	حمض الل	وريك	_	_	15% من الد	هون الكلية.
				 الأدنى	الحد الا	0095
ଜୁ			mcg/100 kcal	Mg/100 kj	Mcg/100 kcal	Mcg/ 100 kj
لفيتامينات	فيتام		1	0.25	3	0.75
∐ :ਹੁ	فيتام	ـين أ	60	14	180	43
	الثأيمير	ن ب1	50	12.5	500	_
			L. II	• . 511	11 . 11	
				الأدنى		
			Mg/100 kcal	Mg/100 kj	mg/100 kcal	mg/ 100 kj
	الصوديــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	_وم	_	_	100	25
.o				البسكويت والقرش	ة الصنعة بإضافة حليد	۷
	الكالسي	يوم	50	12		

# الأغذية غير المصنعة أساساً من الحبوب

منتجـات يدخل في تركيبها منتجات الحليب

منتجات الحلويات أو البودينج

منتجات المشروبات الغير معتمدة على الحليب

> منتجات يدخــل فـي تركيبهـا اللحـوم، الدواجـن، الأسمــاك أو الاحشــاء وغيـره من مصادر البروتين التقليدية

منتجـــات عصائــــر الفواكـــه والـخضروات والنكتـار والمشروبات والنتجات الكونة من فاكهة فقط.

## التطلبات الخاصة للأغذية غير الصنعة أساساً من الحبوب ما يلي:

يتـم إضافـة الاحمـاض الامينيــة فقــط لغـرض تحسيـن القيمة الغذائية للبروتيـــن الموجــود، وفي حــدود النســب اللازمـة لهـذا الغـرض.

يجب ألا يضاف يجب ألا يضاف فيتاميــن " د " فيتاميــن " أ " لأغذية الأطفال لأغذيـــــة عيــر المصنعــة الأطفــال غيــر أساســاً مــن المصنعة أساساً مــن الحبوب.

لا يمكن إضافة أملاح الصوديوم للمنتجات العتمدة على الفواكه والحلويات أو البودينج باستثناء الإضافة لأغراض تكنولوجية.

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

لأقصى	الحد اا	لأدنى	الحد ا		
g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal		
			لحوم أو الدواجن أو الأ البروتين، هو الكون ال	إذا ذكرت ال	
رهــا مــن مصــادر البروتين		·	يجـب أن تشـكل اللح التقليدية مالا يقل عن		العنا
شــاء أو غيرهــا من مصادر في النتج.	جــن أو الأســماك أو الأح ر البروتين الأخرى السماة	البروتيــن	لعناصر الغذائية		
	ورة	الكلي من الصادر الذكر	يجب ألا يقل البروتين		<u>:3</u>
_	_	1.7	7		<u>.3</u> .
1.4	6	-	_	الدهـــون (لنتجات اللحوم فقط)	
2.5	<u> </u>		1		
لأقصى نا ١٥٥٠			الحد ا		귬
mg/ 100 kj	mg/100 kcal	Mg/100 kj	Mg/100 kcal	الصوديــوم	العادن
48	200				·J
ن هذه."	، اشتراطات حدود البروتي	قدمة مع الوجبات من	"تستثنى الصلصات الا		
لأقصى		; 、	الحد ا		
g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal		
			- أو الأسماك أو الأحشاء تج مع مكون آخر، سوا:	إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن اسم للن	
عا من مصادر البروتين مالا	ـماك أو الأحشــاء أو غيره		يجب أن تشــكل اللحو يقل عن 10% من إج		لعناص
شــاء أو غيرهــا من مصادر في النتج.	ر البروتين الأخرى السماة	وزن من إجمالي مصاد	البروتين عن 25% بالر	البروتيـــن	لعناصر الغذائية
	ورة		يجب ألا يقل البروتين		<u>.3</u> .
_	_	1	4		•0
1.4	6	_		الدهــون	
لأقصى	الحد. ال	لأدنى		_	
mg/ 100 kj	mg/100 kcal	Mg/100 kj	Mg/100 kcal		व
48	200	-	_	الصوديــوم	Ş

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

لأقصى	الحد اا	الأدنى	الحدا				
g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal				
کن غیر مذکورة	, أو بإضافة مصدر آخر، ا	، كأحد مصادر البروتين	أو الأسماك أو الأحشاء	إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أ			
	و لیس کوجبة	م تقديم المنتج كوجبة أ	في اسم المنتج، سواء تم	أولا			
عا من مصادر البروتين مالا	يجب أن تشــكل اللحوم أو الدواجن أو الأســماك أو الأحشــاء أو غيرها من مصادر البروتين مالا						
		مالي وزن المنتج.	يقل عن 8% من إجا		نار		
شـاء أو غيرهـا من مصادر					لعناصر		
ة في المنتج.	البروتين عن 25% بالوزن من إجمالي مصادر البروتين الأخرى السماة في النتج				<u>.</u>		
		, من الصادر الذكورة	يجب ألا يقل البروتين	البروتيين	الغذائية		
-	_	0.5	2.2	<u></u>	:ਤੂ: 		
	جميع المادر	يجب ألا يقل مجموع البروتين في النتج من					
_	_	0.7	3				
1.1	4.5	_		الدهــون			
	'						
لأقصى	الحد ا!	الحد الأدني					
mg/ 100 kj	mg/100 kcal	Mg/100 kj	Mg/100 kcal	اله مديدة	العادن		
48	200	_	_	الصوديــوم	· j		

## منتجات يدخل في تركيبها منتجات الحليب

		الحد الأدني		الحد ال	لأقصى		
<u> </u>		g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ		
  BailOn	إذا تمت الإشارة على بطاقة	إذا تمت الإشارة على بطاقة المنتج "وجبة" لكن لم يذكر اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصادر البروتين التقليدية الأخرى في اسم المنتج					
الغذائية	البروتيــن	يجب ألا يقل مجموع البروتين في النتج من جد <b>ـ وتيــــن</b>		جميع المصادر عن			
<u>:</u> 4:		3	0.7	_	_		
	الدهــون	_	_	4.5	1.1		
		الحد ا	الأدنى	الحد ال	ئقصى		
<b>=</b>		Mg/100 kcal	Mg/100 kj	mg/100 kcal	mg/ 100 kj		
لعادن	الصوديــوم	_	_	200	48		
		"تستثنى الصلصات ا	لقدمة مع الوجبات من	، اشتراطات حدود البروتي	ن هذه."		

## منتجات يدخل في تركيبها منتجات الحليب

		الحد	الأدنى	الحد ال	لأقصى		
ا بنام		g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ		
العناصر الغذائية	إذا كا	ن الجبن هي المكونات	الوحيدة أو المذكورة أوا	لاً في اسم المنتج			
نائية	الدهــون	_	_	6	1.4		
		الحد	الأدنى	الحد ال	ئقصى		
العادن	الموديو	Mg/100 kcal	Mg/100 kj	mg/100 kcal	mg/ 100 kj		
·3	الصوديــوم	_	_	300	70		
		. 11		II . II			
		الحد		الحد الا			
		g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ		
	إذا ذكر الجبن	، مع مكونات أخرى في	اسم المنتج سواء تم تة	نديم المنتج كوجبة أم لا			
		البروتي	_ن				
العناصر الغذائية	من مصادر الحليب	2.2	0.5	_	_		
الغ	من جميع المصادر	3	0.7	_	_		
ذائية	الدهــون ـــ 4.5						
	المنتجات الحلوة التي تعتبر منتجات الحليب المكون الأول أو الوحيد في اسم المنتج						
		البروتي	_ن				
	من مصادر الحليب	2.2	_	_	_		

## عصير الخضروات والمشروبات التي تعتمد عليها

قصي	الحد الأ	الأدنى	الحد الأدني			
g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal			
عصيــر الخضــروات والمشروبــات التي تعتمــد عليهـــا						
10	)			الكربوهيدرات	<u> </u>	
قصي قصي	الحد الأ	الأدنى	الحد		\ \bar{q}	
ıg/ 100 kj	mg/100 kcal	Mg/100 kj	Mg/100 kcal		] <u>=</u>	
		بنات	الفيتام		اصر الغذائية	
	_	6	25	فیتامین ج	ਂ ਚ	
RE/100 KJ	μg RE/100 Kcal	μg RE/100 KJ	μg RE/100 Kcal	f I		
	<u> </u>	25	100	فيتامين أ		

## عصير الفواكه والنكتار والمشروبات التي تعتمد عليها

قصی	الحد الأ	لأدنى	الحدا		
g/100 kJ	g/100 kcal	g/100 kJ	g/100 kcal		
عصيــر الفواكـه والنكتــار والمبروبــات التي تعتمــد عليهــا				<u>।</u>   डिं	
15				الكربوهيدرات	ع ا
الحد الأقصى		الحد الأدني			<u>ਜ਼</u> ੇ
ng/ 100 kj	mg/100 kcal	Mg/100 kj	Mg/100 kcal		الغذائية
الفيتامينات			ਂ <b>ਤ</b> ੰ		
	_	6	25	فیتامین ج	

## منتجات وأطباق الفواكه

<u> </u>		الحد الأدني	الحد الأقصى	
الاناد		g/100 ml	g/100 ml	
الغ	منتجات وأطباق الفواكــه			
ذائية	الكربوهيدرات	_	20	

## الحلويات والبودينج

7		الحد الأدني	الحد الأقصى	
ا ا		g/100 ml	g/100 ml	
کر الغ	الحلويات والبودينج			
ذائية	الكربوهيدرات	_	25	

## الشروبات الأخرى غير العتمدة على الحليب

<b>a</b>		الحد الأدني	الحد الأقصى		
સુ		g/100 ml	g/100 ml		
کر الغ	المشروبات الأخرى غير المعتمدة على الحليب				
<u>خائ</u> ية -	الكربوهيدرات	_	5		

# متطلبات الحدود القصوى للفيتامينات والمعادن والعناصر الضئيلة

تطبق الاشتراطات على المنتج الجاهز للاستهلاك مباشرة أو المنتج الذي يتطلب إعاده تحضيره حسب التعليمات الموضحة على البطاقة الغذائية.

لأغذية غير المصنعة أساساً من الحبوب	للأغذية المصنعة أساساً من الحبوب	العناصر الغذائية	
100 سعرة حراريــة			
180 ويســــــــــــــــــــــــــــــــــــ	180	Vitamin A (μg RE)	
3	3	Vitamin E (mg a-TE)	
	3	Vitamin D (mg)	
12,5	12,5	Vitamin C (mg)	
25	25	لنتجات الأغذية المدعمة بالحديد	
125		لنتجات 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	لنتجات الأغذية البسيطة وتحضر بإضافــة الحليـــب ومنتجــــات الحبـــوب المدعمة بالبروتين التي تحضـــر بإضافـــة أي سائــــــــل مناسب خال من البروتين.	

لأغذية غير المنعة أساساً من الحبوب	للأغذية المصنعة أساساً من الحبوب	العناصر الغذائبة
100 سعرة حراريــة	. ,	
	100	لمنتجات البسكويت والقرشلة
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)

## متطلبات الحدود القصوى للمنكهات

يجـب أن يتـم الالتزام بحدود المنكهات كما يسـمح باسـتخدام المنكهات التالية وفقاً للآتي:

الحد الأعلى المسموح به لكل 100 جرام	المنكله
حسب ممارسات التصنيع الجيدة	مستخلصات الفاكهة الطبيعية
حسب ممارسات التصنيع الجيدة	مستخلص الفانيليا
7 ملغ	الايثيل فانيلين
7 ملغ	الفانيلين

# متطلبات البيانات الإيضاحية لأغذية كبار الرضع وصغار الأطفال

#### العمـــر

يجـب أن يذكـر العمــر للــوصى للاســتخدام" حيث يجب ألا يقل العمر عن ستة أشهر "

#### عبارات هامـة

يجب وضع الآتي على البطاقة الغذائدة للتجات أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال: عبارة تبين أي قرار البدء باستخدام. الأغذية التكميلية بما فيه أي استثناء عن عمر الستة أشهر يكون من قبل العاملين في مجال الصحة استناداً إلى احتياجات النمو والتطور الخاصة بالرضيع.

يسمح بوضع عبارة" خـال من الجلوتين" في حال خلو النتج أو الضافات الغذائية منه.

#### عبارات مخالفة

يمنع وضع أي عبارة تدل على أن للنتج هو غـذاء بديـل عن الرضاعـة الطبيعيـة أو يقدم على هذا الأساس.

يمنع وضع صور أطفـال أو أم أو زجاجـة الرضاعة.

يمنع وضع أي نص يوحي بمثالية استعمال أغذية الرضع.

يمنع الإشــارة في فقرة التحضير بتحضير للنتج في زجاجة رضاعة

#### اللغــة

يجب أن يُكتب النص للســـتخدم في البيانات الايضاحيــة للبطاقـة الغذائيـة والعلومــات الأخــرى الرفقة باللغة العربيــة ويمكن إضافة لغة أخرى.

#### الادعاءات

لا يسـمح بوضـع ادعاءات صحيـة أو تغذوية للأغذيـة للخصصـة لكبـار الرضـع و صغـار الأطفـال مـا لم تكـن مطابقـة لاشتراطـات البيانات التغذوية على البطاقة، ووفقاً للقيم للرجعية للفيتامينات و للعادن.

#### اسـم المنتـج

يجـب أن يكون اسـم المنتج واضح باسـتخدام احدى العبارات التالية:

"غذاء مـن الحبوب أو قرشــلة أو بســكويت أو باســتا لكبــار الرضـع و/ أوصغار الأطفــال أو أي اســم مناســب بحيــث يوضـح طبيعــة الغــذاء الحقيقيـة، مع كلمات توضــح قوامه أو الغرض من استخدامه.



#### معلومــات التحضيــر والاستعمال والحفظ

يجـب ذكـر تعليمات وطـرق التخزيـن والحفظ قبل وبعد فتح العبوة. (ومن للمكن أن تكون في نشرة مرفقة).

يجب ذكر تعليمات التحضير والاستعمال بشكل واضح على النتج، وللأغذية الصنعة من الحبوب البسيطة يجب توضيح التحضير بعبارة " منتج يتم تحضيره بإضافة الحليب أو أي سائل مغذٍ آخر عدا الماء" أو أي عبارة مكافئة.

#### الكونــات

#### قائمة الكونات

يجب ذكر الكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب نسبها، ولايـشترط ذلـك علـى الفيتامينــات والعادن في حال تم إضافتها.

#### اسم الكونات

يجب ذكر الاسم الحدد للمكونات والضافات الغذائية.

يسـمح بتدويـن الفئـات الناسـبة للمكونات والضافات الغذائية

#### القيم الغذائية

يجب ذكر العلومات الغذائية التالية:

#### القيم الغذائية

\* لـكل 100 جـم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة\* الاســتخدام للوضحـة على البطاقة أو لـكل ١٠٠ كيلو كالوري أو لكل ١٠٠ كيلو جول أو لكل حصة غذائية

> كمية الطاقة (كيلو سعر حراري) البروتين بالجــرام الكربوهيدرات بالجرام.

السكريات الكليه بالجرام. السكريات للضافة بالجرام الدهون بالجرام. الدهون التحملة بالحرام

الدهون المحولة بالجرام. الفيتامينات الواجب توفرها للعادن الواحب توفرها

صفية تصويع الصويوم من تعدد جرم \*يمكن أن يتم التعبير عن النسب اللثوية للفيتامينات وللعادن وفقاً للقيم للرجعية الواردة في اللائحة

#### تاريخ الصلاحية

يكتب تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية باليوم والشهر والسنة بأرقام مرتبة غير مشفرة، من للمكن الاكتفاء بالشهر والسنة للمنتجات التي تتجاوز فترة صلاحيتها ثلاثة أشهر. بالإضافـة إلى التاريـخ، يجب بيـان آية شروط خاصـة لتخزيـن الطعام إذا كانـت صلاحيتها تعتمد عليه.

يتم توضيح تعليمات التخزين على المنتج.

#### بيانات الشركة المصنعة ومعلومــات أخــرى

تشمل معلومات الشركة الصانعة أو العبأة أو الستوردة أو الوزعة.



الهيئة العامة للخذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

**⊗⊙⊙⊙⊙⊙** Saudi\_FDA www.sfda.gov.sa