

المواصفات القياسية المعتمدة في مجال الغذاء والاعلاف والتبغ ومنتجاته بقرار رقم (١/٩٠٦٤) وتاريخ (١٤٤٧/٠٣/٠٨هـ)

جدول رقم (1): المواصفات القياسية الخليجية الغذائية والتبغ ومنتجاته الخليجية

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
١.	SFDA.FD GSO 2778:2024	الخطوط التوجيهية لتطبيق لغة برايل على المنتجات الغذائية المعبأة وقوائم الطعام في المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل	Guidelines for Applying Braille Language to Prepackaged Food Products and Food Menus of Food Establishments Selling Away-From-Home Foods
٢.	SFDA.FD GSO ISO 13299:2024	التحليل الحسية - المنهجية - الارشادات العامة لإنشاء ملف التعريف الحسي	Sensory analysis — Methodology — General guidance for establishing a sensory profile
٣.	SFDA.FD GSO ISO 665:2024	البذور الزيتية - تقدير محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة	Oilseeds — Determination of moisture and volatile matter content
٤.	SFDA.FD GSO 1000:2024	طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة	Methods of Sampling for Prepackaged Food Products
٥.	SFDA.FD GSO 2406:2025	دليل بطاقات المنتجات الغذائية	Guidelines on Labeling of food Products
٦.	SFDA.FD GSO 2282:2025	البيانات الإيضاحية للنباتات العشبية العطرية المعدة للاستهلاك الآدمي	Labeling for herbal plants for human consumption
٧.	SFDA.FD GSO ISO 16654:2024	ميكروبيولوجيا المواد الغذائية وعلف الحيوانات - طريقة أفقية للكشف عن Escherichia coli O157	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection of Escherichia coli O157
٨.	SFDA.FD GSO ISO 6887-1:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء الأول: قواعد	Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 1: General rules for the

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
		عامة لتحضير المعلق الأولي والتخفيف العشري	preparation of the initial suspension and decimal dilutions
٩.	SFDA.FD GSO ISO 20836:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- تفاعل البلمرة المتسلسل (PCR) للكشف عن الميكروبات الممرضة - اختبار الأداء الحراري للدورات الحرارية	Microbiology of the food chain — Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of microorganisms — Thermal performance testing of thermal cyclers
١٠.	SFDA.FD GSO ISO 12872:2024	زيت الزيتون وزيت كسب الزيتون-- تقدير محتوى ٢- غليسيريل أحادي البلميتات	Olive oils and olive-pomace oils — Determination of the 2-glyceryl monopalmitate content
١١.	SFDA.FD GSO ISO 5537:2024	الحليب المجفف ومنتجات الحليب المجفف - تقدير محتوى الرطوبة (الطريقة المرجعية)	Dried milk and dried milk products — Determination of moisture content (reference method)
١٢.	SFDA.FD GSO ISO 19020:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - طريقة أفقية للكشف عن الإنزيم المناعي للسموم المعوية للمكورات العنقودية في المواد الغذائية	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the immunoenzymatic detection of staphylococcal enterotoxins in foodstuffs
١٣.	SFDA.FD GSO ISO 22117:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- متطلبات خاصة وإرشادات لاختبار الكفاءة بالمقارنة بين المختبرات	Microbiology of the food chain — Specific requirements and guidance for proficiency testing by interlaboratory comparison
١٤.	SFDA.FD GSO ISO 5671:2024	التوابل والبهارات - الثوم المعمر المجفف المقطّع والمطحون	Spices and condiments — Dried chive (Allium schoenoprasum L.), cut and ground
١٥.	SFDA.FD GSO ISO/TS 17996:2024	الجبن -- تقدير خصائص القوام بالضغط الأحادي المحور عند معدل تشنت ثابت	Cheese — Determination of rheological properties by uniaxial compression at constant displacement rate

الاسم باللغة الإنجليزية	الاسم باللغة العربية	رقم اللائحة	م
Microbiology of the food chain — Horizontal methods for surface sampling	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية – طريقة أفقية - الطريقة الأفقية لأخذ العينات من الأسطح	SFDA.FD GSO ISO 18593:2024	.١٦
Cereals and cereal products — Common wheat (Triticum aestivum L.) — Determination of Alveograph properties of dough at constant hydration from commercial or test flours and test milling methodology	الحبوب ومنتجاتها - القمح الشائع - تقدير خواص الفيوغراف للعجين عند التميو الثابت من الدقيق التجارى أو دقيق الاختبار ومنهجية الطحن الاختبارية	SFDA.FD GSO ISO 27971:2024	.١٧
Milk and milk products — Sensory analysis — Part 3: Method for evaluation of compliance with product specifications for sensory properties by scoring	الحليب ومنتجات الألبان - التحليل الحسي - الجزء ٣: طريقة لتقييم الامتثال لمواصفات المنتج للخصائص الحسية عن طريق التسجيل	SFDA.FD GSO ISO 22935- 3:2024	.١٨
Cereals, pulses and by-products — Determination of ash yield by incineration	الحبوب والبقوليات ومنتجاتها – تقدير الرماد عن طريق الحرق	SFDA.FD GSO ISO 2171:2024	.١٩
Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)— Part 1: Method using Baird- Parker agar medium	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- طريقة أفقية لإحصاء المكورات العنقودية المنتجة لإنزيم التخثر (العنقودية الذهبية وأنواع أخرى) -- الجزء ١: طريقة استخدام وسط أجار بيرد باركر	SFDA.FD GSO ISO 6888- 1:2024	.٢٠
Determination of fatty acid methyl esters (cis and trans) and squalene in olive oil and other vegetable oils by gas chromatography	تقدير إسترات ميثيل الأحماض الدهنية (المقترنة والمفترقة) والسكوالين في زيت الزيتون والزيوت النباتية الأخرى بواسطة كروماتوغرافيا الغاز	SFDA.FD GSO ISO 24363:2024	.٢١

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
٢٢.	SFDA.FD GSO ISO 3657:2024	الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية - تقدير قيمة التصبن	Animal and vegetable fats and oils — Determination of saponification value
٢٣.	SFDA.FD GSO ISO 15213- 1:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - طريقة أفقية لكشف وعد بكتيريا الكلوستريديوم. - الجزء ١: عد بكتيريا الكلوستريديوم المختزل للكبريتيت عن طريق تقنية عد المستعمرات	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection and enumeration of Clostridium spp. — Part 1: Enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp. by colony-count technique
٢٤.	SFDA.FD GSO ISO 16657:2024	التحليل الحسي -- الأدوات -- كأس التذوق لزيت الزيتون	Sensory analysis — Apparatus — Olive oil tasting glass
٢٥.	SFDA.FD GSO ISO 2292:2024	حبوب الكاكو - أخذ العينات	Cocoa beans — Sampling
٢٦.	SFDA.FD GSO ISO 22935- 2:2024	الحليب ومشتقاته - التحليل الحسي - الجزء الثاني: طرق التقييم الحسي	Milk and milk products — Sensory analysis — Part 2: Methods for sensory evaluation
٢٧.	SFDA.FD GSO ISO 13722:2024	علم الأحياء الدقيقة في السلسلة الغذائية - عد مستعمرات بكتيريا بروكوتريكس المحبة للحرارة - تقنية عد المستعمرات.	Microbiology of the food chain — Enumeration of Brochothrix spp. — Colony-count technique
٢٨.	SFDA.FD GSO ISO 16140- 5:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- التحقق من فاعلية الطريقة - الجزء ٥: بروتوكول للتحقق العامل بين المختبرات للطرق غير المسجلة الملكية	Microbiology of the food chain — Method validation — Part 5: Protocol for factorial interlaboratory validation for non-proprietary methods
٢٩.	SFDA.FD GSO ISO 6887- 4:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية - الجزء الرابع: قواعد خاصة لتجهيز منتجات متنوعة	Microbiology of the food chain— Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination— Part 4:

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
			Specific rules for the preparation of miscellaneous products
٣٠.	SFDA.FD GSO ISO 20716:2024	شاي أولونغ - التعريف والمتطلبات الأساسية	Oolong tea — Definition and basic requirements
٣١.	SFDA.FD GSO ISO 23942:2024	تقدير محتوى هيدروكسي إيروسول وتيروسول في زيت الزيتون البكر الممتاز- طريقة الكروماتوغراف السائل عالي الأداء للطور العكسي (RP-HPLC)	Determination of hydroxytyrosol and tyrosol content in extra virgin olive oils — Reverse phase high performance liquid chromatography (RP-HPLC) method
٣٢.	SFDA.FD GSO ISO 16140-6:2024	علم الأحياء الدقيقة في السلسلة الغذائية - التحقق من صحة الطريقة - الجزء ٦: بروتوكول للتحقق من صحة الطرق البديلة (الملكية) للتأكيد الميكروبيولوجي وإجراءات الكتابة.	Microbiology of the food chain — Method validation — Part 6: Protocol for the validation of alternative (proprietary) methods for microbiological confirmation and typing procedures
٣٣.	SFDA.FD GSO ISO 17410:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - طريقة أفقية لعد الكائنات الدقيقة المحبة لدرجات الحرارة المنخفضة	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of psychrotrophic microorganisms
٣٤.	SFDA.FD GSO ISO 16140-4:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- التحقق من فاعلية الطريقة - الجزء ٤: بروتوكول للتحقق من فاعلية الطريقة في مختبر واحد	Microbiology of the food chain — Method validation — Part 4: Protocol for method validation in a single laboratory
٣٥.	SFDA.FD GSO ISO 22935-1:2024	الحليب ومنتجات الألبان - التحليل الحسي - الجزء الأول: توظيف واختيار وتدريب ومراقبة المقيمين	Milk and milk products — Sensory analysis — Part 1: Recruitment, selection, training and monitoring of assessors
٣٦.	SFDA.FD GSO ISO 6888-2:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- طريقة أفقية لإحصاء المكورات	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
		العنقودية المنتجة لإنزيم التخثر (العنقودية الذهبية وأنواع أخرى) -- الجزء ٢: تقنية تستخدم وسط أغار فيبرينوجين بلازما دم الأرانب	of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)— Part 2: Method using rabbit plasma fibrinogen agar medium
٣٧.	SFDA.FD GSO ISO 20976-2:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- المتطلبات والإرشادات لإجراء اختبارات التحدي للمنتجات الغذائية والأعلاف -- الجزء ٢: اختبارات التحدي لدراسة إمكانات التعطيل والحدود الحركية	Microbiology of the food chain— Requirements and guidelines for conducting challenge tests of food and feed products — Part 2: Challenge tests to study inactivation potential and kinetic parameters
٣٨.	SFDA.FD GSO 2774:2024	الإرشادات التغذوية للأغذية المقدمة في المقاصف المدرسية	Nutritional Guidelines for School Canteens
٣٩.	SFDA.FD GSO ISO 16649-1:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - الطريقة الأفقية لإحصاء البيتا-جلوكورونيداز للإيشيريشيا كولي الموجبة - الجزء ١: طريقة إحصاء المستعمرات عند درجة حرارة ٤٤ درجة مئوية باستخدام ٥-برومو-٤-كلورو-٣-إندوليل بيتا-دي-جلوكورونيد	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli — Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide
٤٠.	SFDA.FD GSO ISO 16140-3:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- التحقق من فاعلية الطريقة -- الجزء ٣: بروتوكول للتحقق من الأساليب المرجعية والطرق البديلة المصدق عليها في مختبر واحد	Microbiology of the food chain — Method validation — Part 3: Protocol for the verification of reference methods and validated alternative methods in a single laboratory
٤١.	SFDA.FD GSO CXG 97:2024	الدليل الإرشادي بشأن التعرف على المواد النشطة أو الاستخدامات المسموح بها للمواد النشطة المتدنية الخطورة على	Guidelines for the recognition of active substances or authorized uses of active substances of low public health concern

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
		الصحة العامة والتي تعتبر معفية من وضع حدود قصوى لمخلفاتها أو التي لا تنشأ عنها أي مخلفات	that are considered exempted from the establishment of maximum residue limits or do not give rise to residues
٤٢.	SFDA.FD GSO ISO 19036:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية -- تقدير الارتياح في القياس للتحديدات الكمية	Microbiology of the food chain— Estimation of measurement uncertainty for quantitative determinations
٤٣.	SFDA.FD GSO ASTM F1356:2024	الدليل القياسي لإشعاع اللحوم والدواجن الطازجة أو المجمدة أو المصنعة للسيطرة على مسببات الأمراض والكائنات الدقيقة الأخرى	Standard Guide for Irradiation of Fresh, Frozen or Processed Meat and Poultry to Control Pathogens and Other Microorganisms
٤٤.	SFDA.FD GSO CODEX STAN 294:2024	صلصة غوتشوجانغ	Gochujang Sauce
٤٥.	SFDA.FD GSO ISO 7927-1:2024	التوابل والبهارات - بذور الشمر ، كاملة أو مطحونة - الجزء ١: مواصفات بذور الشمر المرة (Foeniculum vulgare P. (Miller var. vulgare	Spices and condiments — Fennel seed, whole or ground — Part 1: Bitter fennel seed specification (Foeniculum vulgare P. Miller var. vulgare)
٤٦.	SFDA.FD GSO ISO 7927-2:2024	التوابل والبهارات - بذور الشمر ، كاملة أو مطحونة - الجزء ٢: مواصفات بذور الشمر الحلوة (Foeniculum vulgare (panmorium .var	Spices and condiments — Fennel seed, whole or ground — Part 2: Sweet fennel seed specification (Foeniculum vulgare var. panmorium)
٤٧.	SFDA.FD GSO ISO 8355:2024	أستات النشا - المواصفات وطرق الاختبار	Starch acetates — Specifications and test methods
٤٨.	SFDA.FD GSO ISO 19343:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية - الكشف عن وتقدير الهستامين في الأسماك والمنتجات السمكية - طريقة HPLC	Microbiology of the food chain — Detection and quantification of histamine in fish and fishery products — HPLC method

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
٤٩.	SFDA.FD GSO CXS 349:2024	الثمار التوتية	BERRY FRUITS
٥٠.	SFDA.FD GSO ISO 734:2024	كُسب البذور الزيتية -- تعيين محتوى الزيت -- طريقة الاستخلاص بالهكسان (أو النفط الخفيف)	Oilseed meals— Determination of oil content — Extraction method with hexane (or light petroleum)
٥١.	SFDA.FD GSO ISO 2451:2024	حبوب الكاكاو - المواصفات ومتطلبات الجودة	Cocoa beans — Specification and quality requirements
٥٢.	SFDA.FD GSO ISO 7124:2024	البيض ومنتجات البيض - تحديد بقايا الفبرونيل والمستقلبات - طريقة الكروماتوجراف السائل الترادفي لقياس الطيف الكتلي	Eggs and egg products — Determination of fipronil and metabolites residues — Liquid chromatography tandem mass spectrometry method
٥٣.	SFDA.FD GSO ISO 22003- 2:2024	سلامة الغذاء - الجزء ٢: متطلبات الهيئات التي تقدم التقييم ومنح الشهادات للمنتجات والعمليات والخدمات، بما في ذلك مراجعة نظام سلامة الأغذية	Food safety— Part 2: Requirements for bodies providing evaluation and certification of products, processes and services, including an audit of the food safety system
٥٤.	SFDA.FD GSO CODEX STAN 223:2024	الكيمتشي	KIMCHI
٥٥.	SFDA.FD GSO ISO 23855:2024	السوريبي المجمد	Frozen surimi — Specification
٥٦.	SFDA.FD GSO CXC 81:2024	مدونة الممارسات لمنع التلوث بالكاديوم والحد منه في حبوب الكاكاو	Code of practice for the prevention and reduction of cadmium contamination in cocoa beans

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
٥٧.	SFDA.FD GSO ISO 6887-3:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية – تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية – الجزء الثالث: قواعد خاصة لتجهيز الأسماك ومنتجاتها	Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products
٥٨.	SFDA.FD GSO ISO 6887-5:2024	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية – تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية – الجزء ٥: قواعد خاصة لإعداد الحليب ومنتجات الحليب	Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products
٥٩.	SFDA.FD GSO ISO 22003-1:2024	سلامة الغذاء - الجزء ١: متطلبات الهيئات التي تقدم التدقيق ومنح الشهادات لأنظمة إدارة سلامة الأغذية	Food safety — Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems
٦٠.	SFDA.FD GSO ISO 1871:2024	المنتجات الغذائية الزراعية – توجيهات عامة لتقدير النيتروجين بطريقة كجلدال	Food and feed products — General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
٦١.	SFDA.FD GSO ISO 210:2024	الزيوت الأساسية - المتطلبات العامة والإرشادات الخاصة بالتعبئة والتخزين	Essential oils — General requirements and guidelines for packaging, conditioning and storage
٦٢.	SFDA.FD GSO CXS 40R:2024	فطر الشانتريل (الإنائية)	CHANTERELLES

الاسم باللغة الإنجليزية	الاسم باللغة العربية	رقم اللائحة	م
Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products	ميكروبيولوجي السلسلة الغذائية — تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية — الجزء الثاني: قواعد خاصة لتجهيز اللحوم ومنتجاتها	SFDA.FD GSO ISO 6887-2:2024	.٦٣
Quantitative nuclear magnetic resonance spectroscopy — Purity determination of organic compounds used for foods and food products — General requirements for ¹ H NMR internal standard method	التحليل الطيفي الكمي بالرنين المغناطيسي النووي - تحديد نقاء المركبات العضوية المستخدمة في الأطعمة والمنتجات الغذائية - المتطلبات العامة لطريقة المعيار الداخلي ¹ H NMR	SFDA.FD GSO ISO 24583:2024	.٦٤
Principles for the use of sampling and testing in international food trade	المبادئ الخاصة باستخدام أخذ العينات و الاختبار في التجارة الدولية بالأغذية	GSO CXS 83:2025	.٦٥
Cigarettes and filter rods — Determination of nominal diameter — Method using a non-contact optical measuring apparatus	السجائر والمرشحات - تحديد القطر الاسمي - طريقة استخدام جهاز قياس بصري غير تلامسية	SFDA.FD GSO ISO 2971:2025	.٦٦
Cigarettes — Generation and collection of total particulate matter using a routine analytical smoking machine with an intense smoking regime	السجائر — توليد وتجميع الجسيمات الكلية باستخدام آلة تحليلية روتينية للتدخين مع نظام تدخين مكثف	SFDA.FD GSO ISO 20779:2025	.٦٧
Routine analytical cigarette-smoking machine — Additional test methods for machine verification	جهاز تدخين السجائر للتحليل الروتيني - طرق اختبار إضافية للتحقق من الأجهزة	G SFDA.FD GSO ISO 7210:2025	.٦٨

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
٦٩.	SFDA.FD GSO ISO 6565:2025	التبغ ومنتجاته - مقاومة السجائر والمرشحات للسحب - التعاريف والشروط القياسية والقياسات	Tobacco and tobacco products — Draw resistance of cigarettes and pressure drop of filter rods — Standard conditions and measurement
٧٠.	SFDA.FD GSO ISO 21160:2025	السجائر — تقدير مركبات الكربونيل المحددة في الدخان السائد للسجائر - طريقة استخدام كروماتوغرافيا السائل عالية الأداء	Cigarettes — Determination of selected carbonyls in the mainstream smoke of cigarettes — Method using high performance liquid chromatography
٧١.	SFDA.FD GSO ISO 21330:2025	السجائر — تقدير المركبات العضوية المتطايرة المحددة في الدخان السائد للسجائر - الطريقة باستخدام GC / MS	Cigarettes — Determination of selected volatile organic compounds in the mainstream smoke of cigarettes — Method using GC/MS
٧٢.	SFDA.FD GSO ISO 4387:2025	السجائر — تقدير الجسيمات الجافة الكلية والخالية من النيكوتين باستخدام آلة تدخين تحليلية روتينية	Cigarettes — Determination of total and nicotine-free dry particulate matter using a routine analytical smoking machine
٧٣.	SFDA.FD GSO 2807:2025	التبغ ومنتجاته - الدوخة	Tobacco and tobacco products - Dokha
٧٤.	SFDA.FD GSO ISO 3402:2025	التبغ ومنتجاته - أجواء التكييف والاختبار	Tobacco and tobacco products — Atmosphere for conditioning and testing
٧٥.	SFDA.FD GSO ISO 9322:2025	المواد المستخدمة لإنتاج أغلفة مرشحات السجائر والسجائر ومنتجات التبغ الأخرى - تقدير محتوى الأسيتات والسيترات - الطريقة الكروماتوغرافية الأيونية	Material used for producing wrappings for cigarette filters, cigarettes and other tobacco products — Determination of acetate and citrate content — Ion chromatographic method
٧٦.	SFDA.FD GSO ISO 17175:2025	الببيديس — تقدير الجسيمات الجافة الكلية والخالية من النيكوتين باستخدام آلة تدخين تحليلية روتينية خطية	Bidis — Determination of total and nicotine-free dry particulate matter using a linear routine analytical smoking machine

الاسم باللغة الإنجليزية	الاسم باللغة العربية	رقم اللائحة	م
Standard test method for assessing the ignition propensity of cigarettes	طريقة الاختبار القياسية لتقييم قابلية السجائر للاشتعال	SFDA.FD GSO ISO 12863:2025	٧٧.

جدول رقم (٢): نماذج تعديل/ تصويب المواصفات القياسية الخليجية في مجال الغذاء والاعلاف

م	رقم اللائحة	الاسم باللغة العربية	الاسم باللغة الإنجليزية
١.	SFDA.FD GSO ISO 16654:2024/AMD1:2024	ميكروبيولوجيا المواد الغذائية وعلف الحيوانات - طريقة أفقية للكشف عن Escherichia coli O157	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection of Escherichia coli O157
٢.	SFDA.FD GSO ISO 16654:2024/AMD2:2024	ميكروبيولوجيا المواد الغذائية وعلف الحيوانات - طريقة أفقية للكشف عن Escherichia coli O157	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection of Escherichia coli O157
٣.	SFDA.FD GSO ISO 18743:2024/Amd 1:2024	ميكروبيولوجيا السلسلة الغذائية - الكشف عن يرقات الشعرينات (Trichinella) في اللحوم بطريقة الهضم الاصطناعي	Microbiology of the food chain — Detection of Trichinella larvae in meat by artificial digestion method