

هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس
Emirates Authority for Standardization & Metrology
(ESMA)



مشروع نهائي

UAE.S FDS 9/2016

بطاقات المواد الغذائية المعبأة
Labeling of Prepackaged Food Stuffs

إعداد

اللجنة الفنية الوطنية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية اماراتية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.040.00

تقديم

هيئة الامارات للمواصفات والمقاييس هي الهيئة المسؤولة عن انشطة التقييس بالدولة ومن مهامها إعداد المواصفات القياسية او اللوائح الفنية الاماراتية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة الامارات للمواصفات والمقاييس ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الوطنية لمواصفات قطاع مواصفات المنتجات الحيوانية، بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 9: بطاقات المواد الغذائية المعبأة، بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت كلائحة فنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ هـ ، الموافق / م ، على أن تلغى المواصفة رقم GSO 9/2013 وتحل محلها .

بطاقات المواد الغذائية المعبأة

1. المجال :
- تختص هذه اللائحة الفنية ببطاقات المواد الغذائية المعبأة وبياناتها الايضاحية المعدة لتصل للمستهلك النهائي دون تغيير في عبواتها، وكذلك الاشتراطات ذات العلاقة بطريقة عرضها .
2. المراجع التكميلية:
- | | |
|--|------|
| UAE.S 150-1: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الاول: فترات الصلاحية الالزامية. | 1/2 |
| UAE.S 150-2: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية. | 2/2 |
| GSO CAC GL 1: الارشادات العامة للإدعاءات المضللة للأغذية. | 3/2 |
| GSO 2233: اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة. | 4/2 |
| GSO 839: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة. | 5/2 |
| GSO 1863: عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة. | 6/2 |
| GSO 2333: اشتراطات الأغذية ذات الإدعاءات التغذوية والصحية. | 7/2 |
| GSO R 87: كمية المنتج في العبوات. | 8/2 |
| GSO ISO 1000: النظام الدولي للوحدات والتوصيات الخاصة باستخدام مضاعفاته العشرية ومختلف الوحدات الأخرى. | 9/2 |
| GSO 2374 : الدليل الإرشادي لإنتاج الأغذية العضوية وتصنيعها وتسويقها ووضع البيانات على عبواتها (النباتية والحيوانية). | 10/2 |
| GSO 2142: المتطلبات العامة للأغذية والأعلاف المصنعة المحورة وراثياً. | 11/2 |
| GSO 654 : الاشتراطات العامة للأغذية المعبأة ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة . | 12/2 |
| GSO 1366 : اشتراطات عامة لتداول الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة. | 13/2 |
| GSO/ CAC 107 : بطاقات المواد المضافة للأغذية عندما تباع بمفردها. | 14/2 |

15/2 مشروع المواصفة القياسية التي ستعتمدها الهيئة والخاصة بـ " التحذيرات والعبارات التوجيهية والتصريحات الإلزامية".

16/2 UAE.S 192: المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.

3. التعاريف:

1.3 بطاقة:

أي بطاقة أو إيضاح أو علامة أو ماركة أو صورة أو أية بيانات وصفية أخرى مكتوبة أو مطبوعة أو مختومة أو موضوعة أو محفورة أو بارزة على عبوة المادة الغذائية بطريقة لا تسمح بفصلها عن العبوة أو ازلتها.

2.3 بيانات إيضاحية:

أية كتابة أو صور أو رسومات موجودة على البطاقة تتعلق بصفات المادة الغذائية أو خواصها التغذوية أو طبيعتها أو بإعدادها أو استهلاكها أو بأحد مكوناتها أو أية خصائص أخرى.

3.3 مادة غذائية:

أية مادة سواء كانت مجهزة أو نصف مجهزة أو غير مجهزة معدة للاستهلاك الآدمي، وتشمل المشروبات ولبان المضع 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.

4.3 عبوة:

أية مادة تعبأ فيها المادة الغذائية لبيعها كوحدة مستقلة سواءً كان ذلك بتغليفها كلياً أو جزئياً وقد تشتمل على وحدات أو أنواع من الأغلفة عند عرضها على المستهلك.

5.3 مكون غذائي:

أية مادة تستخدم في تصنيع أو تحضير المادة الغذائية وتكون موجودة فيها ولو بصورة معدلة بما في ذلك المضافات الغذائية.

- 6.3 تاريخ الإنتاج (تاريخ التصنيع):
التاريخ الذي تصبح فيه المادة الغذائية منتجاً نهائياً كما هو موصوف.
- 7.3 تاريخ التعبئة:
التاريخ الذي وضعت فيه المادة الغذائية في عبوتها المباشرة وعلى الشكل التي ستباع فيها للمستهلك، وقد يكون بديلاً عن تاريخ الإنتاج أو مطابقاً له ويوضح على المنتجات التي تتطلب أن يذكر على عبوتها أو بطاقتها الغذائية تاريخ الإنتاج أو تاريخ التعبئة.
- 8.3 فترة صلاحية:
فترة زمنية تقديرية يفترض ان يحتفظ فيها المنتج بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.
- 9.3 يفضل استخدامه قبل تاريخ (بياع حتى تاريخ):
التاريخ الذي يدل على انتهاء الفترة التقديرية التي يظل المنتج فيها - في ظروف التخزين المحددة - قابلاً للتسويق تماماً ويكون الغذاء في افضل حالاته قبل هذا التاريخ، وبالرغم من ان المنتج قد يبقى مستساغاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي بعد هذا التاريخ الا انه لا يجوز عرضه أو بيعه للمستهلك.
- 10.3 يستخدم قبل تاريخ (تاريخ آخر استهلاك موصى به أو تاريخ انتهاء الصلاحية أو يجب أن يستهلك قبل تاريخ أو صالح لغاية):
التاريخ الذي يدل على انتهاء فترة الصلاحية، ويجب ألا يسوق المنتج بتاتاً أو يعرض أو يستهلك بأي طريقة بعد هذا التاريخ.
- 11.3 مضاف غذائي:
مادة لا تستهلك عادةً كغذاء قائم بذاته ولا تعتبر مكون تقليدي في الغذاء، وقد يكون لها أو لا يكون لها قيمة غذائية، إلا أنها تُضاف عادةً إلى الغذاء لأسباب تقنية أثناء عمليات التصنيع والتحضير والمعاملة والتعبئة والتغليف والنقل والتخزين وتشمل الصفات الحسية مما يؤدي إلى أن تصبح هذه المواد أو منتجات تحللها جزء من المادة الغذائية ولا تشمل

- المضافات الغذائية الملوثات أو المواد المستخدمة في عمليات تدعيم القيمة الغذائية.
- 12.3 دفعة الإنتاج (التشغيلة) :
- كمية محددة من المادة الغذائية أنتجت أساساً تحت نفس الظروف خلال فترة زمنية محددة وتكون عادة من خط أو وحدة إنتاج معينة، ويوضح رقم دفعة الإنتاج (التشغيلة) بطريقة رمزية على عبوة المنتج.
- 13.3 رمز الإنتاج (رقم التشغيل):
- رمز لكمية المادة الغذائية من دفعة إنتاج واحدة.
- 14.3 مساعدات الإنتاج:
- أية مادة بخلاف الأجهزة والأدوات لا تستخدم كعنصر غذائي في حد ذاتها، ولكنها تستخدم عن قصد في تجهيز المواد الخام أو الأغذية أو مكوناتها لتحقيق أغراض تكنولوجية معينة أثناء عمليات المعاملة أو التجهيز، وقد يتبقى منها متبقيات أو مشتقات منها في المنتج النهائي دون قصد بشكل لا يمكن تجنبه.
- 15.3 المستهلك:
- كل من يحصل على سلعة أو خدمة بمقابل أو دون مقابل، إشباعاً لحاجته الشخصية أو حاجات الآخرين.
- 16.3 ينبغي:
- تشير الى المتطلبات الالزامية التي يمكن في بعض الحالات الاستثنائية استخدام بدائل مناسبة يمكن قبولها بعد تقديم المبررات العلمية.
- 17.3 يجب:
- تشير الى المتطلبات الالزامية التي لا بديل عنها.
- 18.3 واجهة العرض الرئيسية وواجهة العرض الرئيسية البديلة:
- الجزء من الغلاف الذي من المرجح أن يراه المستهلك وقت الشراء، وتكون بعض العبوات مصممة بسطحين أو أسطح عديدة متشابهه ملائمة للعرض لتكون واجهة العرض الرئيسية، وهي ما يشار إليها بواجهات العرض الرئيسية البديلة.
- 19.3 أغذية مخصصة لمنشآت التموين الغذائي:
- المنتجات والمواد الاولية/الخام التي تستخدم في وجبات المطاعم والمقاصف والمدارس والمستشفيات والفنادق وغيرها من المنشآت التي تكون وظيفتها الاساسية تحضير و/أو

تجهيز المواد الغذائية للاستهلاك المباشر ولا تشمل الأغذية الجاهزة (المشترأة من الأسواق) التي تقدم لنزلاء الفنادق أو مرتادي المطاعم مثل المياه المعبأة.

20.3 يستخدم خلال:

آخر تاريخ استهلاك موصى به بعد فتح العبوة بشرط أن لا يتجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية.

4. المتطلبات العامة:

مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في بند المراجع التكميلية يجب الإلتزام بالآتي :

1.4 ألا توصف المادة الغذائية المعبأة أو تعرض ببطاقة أو بيانات إيضاحية سواء بالكتابة أو بالصور أو بأي أسلوب آخر، يوحي بطريقة مباشرة أو غير مباشرة بأنها مادة غذائية أخرى، مما قد يؤدي إلى الخلط بينهما أو بأي طريقة تجعل المشتري أو المستهلك يعتقد أن هذا الغذاء مرتبط بمنتج آخر، أو أن له ميزات خاصة لا تتوفر في المنتجات المماثلة لا سيما عند التأكيد على وجود بعض المكونات أو غيابها.

2.4 ألا توصف المادة الغذائية المعبأة أو تعرض ببطاقة أو بيانات إيضاحية بشكل ينطوي على الزيف أو التضليل أو الخداع أو بأي شكل قد يؤدي إلى انطباع خاطئ بشأن صفاتها بأي حال من الأحوال.

3.4 ألا يستخدم بطاقة المادة الغذائية أي إدعاء أو رمز أو شعار خاص بالحلال أو بعلامات الجودة أو بالمنتجات العضوية أو بأي من نظم سلامة الغذاء... إلخ، ما لم يتم تقديم ما يثبت صحة هذا الادعاء.

4.4 يجب عدم كتابة أية عبارات أو شعارات أو رموز خاصة بشهادات نظم إدارة الجودة.

5. البيانات الايضاحية الإلزامية على عبوات الأغذية:

1.5 اسم الغذاء:

1.1.5 يجب أن يوضح الاسم طبيعة المادة الغذائية الحقيقية ويكون محددًا وليس عاماً، على أن يكتب ضمن واجهة العرض الرئيسية.

- 2.1.5 عندما تنص المواصفات القياسية الخليجية للأغذية على اسم أو اسماء لمادة غذائية معينة، يستخدم أحد هذه الاسماء على الأقل وفي غير تلك الأحوال يستعمل الاسم الشائع أو المعتاد في بلد التداول إن وجد.
- 3.1.5 إذا تعذر وجود اسم شائع أو متداول للمادة الغذائية، يجب استعمال اسم وصفي مناسب لها لا ينطوي على أي تضليل أو لبس لدى المستهلك.
- 4.1.5 يصاحب اسم المادة الغذائية أو بجانبها أي عبارات أو كلمات قد تكون هامة لعدم تضليل المستهلك فيما يتعلق بحقيقة الحالة الطبيعية أو الفيزيائية لمحتوى المادة الغذائية المعبأة، بما في ذلك نوع مادة التعبئة وطريقة التعبئة وظروف أو نوع المعاملة التي أجريت على الغذاء مثل مجفف أو مكثف أو معاد تكوينه أو مدخن.
- 5.1.5 بالنسبة للأغذية التي استبدل فيها مكون أو عنصر يتوقع المستهلك استخدامه عادة في تصنيع الغذاء أو وجوده بشكل طبيعي بمكون أو عنصر آخر، يجب أن تتضمن البطاقة بالإضافة الى قائمة المكونات دلالة واضحة على العنصر أو المكون الذي تم استخدامه لإستبدال جزئي أو كامل وذلك بجانب اسم المنتج.
- 2.5 قائمة المكونات:**
- 1.2.5 يجب ذكر جميع مكونات المادة الغذائية مرتبة تنازلياً حسب نسبة كل منها (وزن/وزن) وقت تصنيع الغذاء ويستثنى من ذلك الأغذية التي تتكون من مكون غذائي واحد.
- 2.2.5 عندما يكون أحد مكونات المنتج الغذائي مركباً، أي أنه بحد ذاته يتكون من اثنين أو أكثر من المكونات، قد يدرج في قائمة مكونات المنتج الغذائي اسم المكون المركب على أن تعقبه مباشرة بين قوسين قائمة بمكوناته بالتسلسل التنازلي حسب الوزن (وزن/وزن)، ويمكن عدم كتابة المكونات الداخلة في المكون المركب إذا كانت نسبة المكون أقل من 5% من المنتج الغذائي باستثناء المكونات المسببة لفرط الحساسية والمضافات الغذائية التي يكون لها وظيفة تكنولوجية في المنتج فيجب كتابتها.
- 3.2.5 يسبق قائمة المكونات - أو يكون على رأسها- عنوان مناسب تكون من بينه كلمة (المكونات أو المحتويات).
- 4.2.5 بيان باسماء المواد المضافة للمنتج أو الرموز الدولية لها، أو رقم التصنيف الدولي لها

ووظيفتها كما في البند (2.9.2.5).

5.2.5 يمنع عرض أو تسويق أي منتج يتعذر فيه امكانية توضيح البيانات المتعلقة بوجود مادة مسببة لفرط الحساسية في بطاقة المادة الغذائية، حيث يجب بيان اسماء المواد والمكونات التي تتسبب في فرط الحساسية وذلك بكتابة عبارة "يحتوي على(...)" المسبب لفرط الحساسية" أو "قد يحتوي على آثار من (...)" المسبب لفرط الحساسية" مثل:

1.5.2.5 الحبوب التي تحتوي على مادة الجلوتين مثل القمح والشعير والشوفان والشيلم والدخن سواء الأنواع الأصيلة منها أو المهجنة أو منتجاتها.

2.5.2.5 القشريات ومنتجاتها.

3.5.2.5 البيض ومنتجاته.

4.5.2.5 الاسماك ومنتجاتها.

5.5.2.5 الفول السوداني وفول الصويا ومنتجاتهما.

6.5.2.5 المكسرات ومنتجاتها.

7.5.2.5 الحليب ومنتجاته (المشتملة على اللاكتوز) .

8.5.2.5 الكبريتيت بتركيز 10 جزء في المليون أو أكثر (في المنتج الجاهز للاستهلاك).

9.5.2.5 الكرفس ومنتجاته.

10.5.2.5 الخردل ومنتجاته.

11.5.2.5 بذور السمسم ومنتجاتها.

12.5.2.5 الرخويات ومنتجاتها.

13.5.2.5 الترمس (لوبين) ومنتجاتها.

6.2.5 بيان المياه المضافة في قائمة المكونات، إلا إذا كان الماء يمثل جزءاً من أحد المكونات مثل المحلول الملحي أو الشراب أو المرق المستخدم في الأغذية المركبة ويذكر على هذا النحو في قائمة المكونات، ولا تذكر المياه أو المواد المتطايرة التي تتبخر أثناء

عملية التصنيع.

7.2.5 في حالة الاغذية المجففة أو المكثفة التي لا تستهلك الا بعد إضافة الماء لها، تدرج المكونات بحسب نسبتها الوزنية بالمنتج بعد التحضير وزن/ وزن على أن تسبقها عبارة "مكونات المنتج بعد التحضير تبعاً لإرشادات الاستخدام الواردة على بطاقة المنتج".

8.2.5 أن يوضح على البطاقة في حالة أن المادة الغذائية أو أحد مكوناتها قد تم الحصول عليها بطرق التقنية الحيوية وفقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند 11/2 وكذلك في حالة المنتجات المذكورة في بند 5.2.5 أو أحد مكوناتها قد تم الحصول عليها بطرق التقنية الحيوية.

9.2.5 يستخدم اسم محدد للمكونات طبقاً لما جاء في البند رقم (1.5) باستثناء:

1.9.2.5 المسميات العامة: قد تستخدم المسميات التالية للمكونات باستثناء تلك المدرجة في البند (5.2.5) إلا إذا كان استخدام المسمى العام أكثر وضوحاً:

المسمى المستخدم	المسمى العام
يصحب نوع الزيت صفة مناسبة مثل نباتية أو حيوانية ، وبيان عما إذا كانت مهدرجة أو مهدرجة جزئياً حسب حالتها.	1.1.9.2.5 زيوت مكررة بخلاف زيت الزيتون
يصحب نوع الدهن صفة مناسبة مثل نباتية أو حيوانية حسب الحالة.	2.1.9.2.5 دهون مكررة
نشأ	3.1.9.2.5 نشويات بخلاف النشا المعدل كيميائياً
سمك	4.1.9.2.5 جميع أنواع الاسماك وحيث تكون الاسماك جزء من مكون غذاء آخر ، شريطة أن تكون البيانات وعرض هذا النوع من الغذاء لا يشير إلى نوع معين من الاسماك.
لحم دواجن	5.1.9.2.5 جميع أنواع لحوم الدواجن وحيث يكون لحم الدواجن جزء من مكون غذاء آخر ، شريطة أن تكون البيانات وعرض هذا النوع من الغذاء لا يشير إلى نوع معين من الدواجن.
جبين	6.1.9.2.5 جميع أنواع الجبن وحيث يكون الجبن جزء من مكون غذاء آخر ، بشرط عدم الإشارة إلى نوع محدد من الجبن.
توابل أو خلطة توابل حسب الحالة	7.1.9.2.5 جميع أنواع التوابل وخالصتها بحيث لا تتجاوز نسبتها 2% من الوزن سواء كانت مضافة للأغذية منفردة أو في خليط.

أعشاب عطرية أو خلطة أعشاب عطرية حسب الحالة	8.1.9.2.5 جميع أنواع الأعشاب العطرية أو أجزائها بحيث لا تتجاوز نسبتها 2% من الوزن سواء كانت بشكل منفرد أو خليط بالغذاء.
أساس العلكة	9.1.9.2.5 جميع أنواع مكونات العلكة المستخدمة في إنتاج أساسي العلكة التي يصنع منها لبان المضغ.
سكر	10.1.9.2.5 جميع أنواع السكر
دكستروز أو جلوكوز.	11.1.9.2.5 الدكستروز منزوع الماء والدكستروز المائي.
كازينات.	12.1.9.2.5 جميع أنواع الكازينات
بروتين الحليب	13.1.9.2.5 منتجات الحليب المحتوية على حد ادنى 50% من بروتين الحليب (كتلة/كتلة) في المادة الصلبة.
زبدة الكاكاو	14.1.9.2.5 زبده الكاكاو الخام أو المضغوطة أو المكررة
فاكهة بلورية	15.1.9.2.5 جميع الفاكهة البلورية بحيث لا تتجاوز نسبتها 10% من وزن الغذاء.

2.9.2.5 تستخدم الأسماء التالية (أو أي فئة تصنيفية أخرى للمضاف تصف وظيفة المضاف) بجانب الاسم المحدد أو الرقم الدولي للمضافات الغذائية المسموح باستخدامها في المواصفات القياسية الخليجية:

مواد المحافظة على اللون	- منظمات الحموضة
مواد الاستحلاب	- أحماض
أملاح إستحلاب	- مواد مانعة للتكتلات
مادة مثخنة للقوام	- مواد مانعة للرغوة
مواد معاملة الدقيق	- مضاد أكسدة
مواد محسنة للنكهة	- مواد تساعد على الانتفاخ
مواد لتكوين الرغوة	- مواد ملونة
مواد رافعة	- مواد تكوين الجيلي
- مثبتات	- مواد ملمعة
- محليات	- مواد مرطبة
- مواد مغلظة للقوام	- مواد حافظة

3.9.2.5 تستخدم الاسماء التالية بالنسبة للمضافات الغذائية المسموح باستخدامها في الأغذية:

- مكسبات النكهة : قد توصف بأنها طبيعية أو مماثلة للطبيعية أو اصطناعية حسب الحالة.

- نشا معدل.

10.2.5 يذكر اسم المضاف الغذائي ضمن أكثر من فئة تصنيفية واحدة، ويفضل استخدام التصنيف الذي يعكس تحديداً وبصورة أدق وظيفة المادة المضافة في المادة الغذائية الداخلة في تكوينها.

11.2.5 مساعدات الإنتاج والمضافات الغذائية المنقولة:

1.11.2.5 تضاف إلى قائمة المكونات أية مادة مضافة غذائية تنتقل من مادة غذائية إلى أخرى بنسبة ملموسة أو بالكمية الكافية لأداء وظيفة تكنولوجية معينة في تلك المادة الغذائية (بحسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند رقم 16/2) وذلك نتيجة لاستخدام مواد خام أو مكونات أخرى استخدمت معها المادة المضافة الغذائية .

2.11.2.5 تستثنى مساعدات الإنتاج من ذكرها في قائمة المكونات، وكذلك أية مادة مضافة غذائية تنتقل إلى المواد الغذائية الأخرى بنسبة أقل من النسبة اللازمة لتحقيق وظيفة تكنولوجية (بحسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند رقم 16/2)، بينما لا ينطبق هذا الشأن على المواد الواردة بالبند (5.2.5).

12.2.5 أن يوضح اسم الحيوان في حالة أن المادة الغذائية أو أحد مكوناتها تحتوي على مكون حيواني.

13.2.5 أن تتم كتابة التحذيرات والعبارات التوجيهية والتصريحات الإلزامية المناسبة لكل حالة وفقاً لما تنص عليه المواصفة القياسية المذكورة بالبند (15.2).

3.5 البيانات التغذوية:

يجب كتابة البيانات التغذوية على بطاقات بيان المواد الغذائية وفقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم 4/2.

4.5 صافي المحتويات:

1.4.5 أن يوضح صافي المحتويات وقت التعبئة بالنظام المترى وفقاً لما هو محدد في المواصفة القياسية الواردة في البند 9/2 (على أن يكتب ضمن واجهة العرض الرئيسية).

2.4.5 يوضح صافي المحتويات بالحجم بالنسبة للمواد الغذائية السائلة أو بالوزن بالنسبة للمواد

- 3.4.5 الغذائية الصلبة أو بالوزن أو بالحجم بالنسبة للمواد الغذائية شبه الصلبة أو اللزجة. يوضح الوزن المصفى للغذاء المعبأ (وزن المادة الغذائية بعد تصفية السائل) ويقصد بالوسط السائل هنا الماء أو أية محاليل سكرية أو ملحية أو عصائر الفاكهة والخضر في الفاكهة والخضر المعلبة فقط أو الخل (بصورة منفردة أو مختلطة).
- 4.4.5 يشترط أن يعادل الصافي وزن محتويات العبوة أو حجمها 90% من السعة الاسمية للعبوة المستخدمة كحد أدنى ويستثنى من ذلك الحالات التالية :
- عندما تتطلب سلامة المنتج ذلك .
 - توفر الحماية للمحتويات المحفوظة .
 - عند النص على ذلك في إحدى المواصفات القياسية .
- 5.4.5 يكون صافي وزن أو حجم محتويات العبوة معادلاً لوزن أو حجم المادة الغذائية المعبأة عند التجهيز ويحدد عند درجة حرارة 25 ° س فيما عدا الحالات التالية :
- 1.5.4.5 للمواد الغذائية المجمدة يحدد صافي الحجم أو الوزن عند نقطة التجميد .
- 2.5.4.5 للمواد الغذائية المبردة ، يحدد صافي الحجم أو الوزن عند درجة حرارة 4 ° س .
- 6.4.5 أن تكون كمية المنتج في العبوات طبقاً للمواصفة القياسية المذكورة في البند (8.2).
- 5.5 الاسم والعنوان:**
- 1.5.5 يجب ذكر اسم وعنوان الصانع أوالمعبئ في حالة كان المعبئ غير الصانع (باللغة العربية او الانجليزية).
- 2.5.5 يمكن اضافة اسم الموزع أو المصدر أو البائع أو المستورد (متطلب اختياري) .
- 6.5 بلد المنشأ:**
- 1.6.5 يجب توضيح بلد منشأ الصنع أو الانتاج.
- 2.6.5 إذا كانت المادة الغذائية تتعرض لعمليات تجهيز في بلد آخر تغير من طبيعتها الأصلية، فيعتبر البلد الذي تم فيه هذا التجهيز بلد المنشأ.
- 3.6.5 لا يجوز أن يذكر على المنتج الذي تم تعبئته أو تجهيزه دون تغيير في طبيعته بأنه بلد المنشأ، حيث يمكن كتابه عبارة تنص على انه تمت التعبئة والتجهيز بواسطة الجهة المعبأة.
- 7.5 تواريخ الصلاحية وتعليمات التخزين والاستخدام:**

- 1.7.5 مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في بند المراجع التكميلية والمواصفات القياسية الخليجية لكل منتج غذائي، ينبغي ان توضح تواريخ الصلاحية بطريقة غير رمزية (على أن يصحب هذه العبارات التاريخ نفسه أو الإشارة إلى المكان الموضح به التاريخ) كما يلي:
- 1.1.7.5 (يوم . شهر . سنة) للمنتجات الغذائية التي فترة صلاحيتها أقل من ثلاثة أشهر .
- 2.1.7.5 (شهر . سنة أو يوم . شهر . سنة) للمنتجات الغذائية التي تزيد فترة صلاحيتها على ثلاثة أشهر (لغايات احتساب فترات الصلاحية في حال ذكر صيغة الشهر والسنة فقط فيعتبر اليوم الاخير من الشهر كتاريخ انتاج او انتهاء).
- 2.7.5 مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم 1/2 والبند 2/2، يسمح باستعمال أي من العبارات التالية للتعبير عن تاريخ انتهاء الصلاحية:
- 1.2.7.5 تاريخ انتهاء الصلاحية.
- 2.2.7.5 يستهلك حتى تاريخ (يستهلك قبل تاريخ).
- 3.2.7.5 صالحة لمدة ... من تاريخ الإنتاج (صالح لغاية).
- 4.2.7.5 يستخدم قبل تاريخ (تاريخ آخر استهلاك موصى به).
- 5.2.7.5 يباع حتى تاريخ ... (للأغذية التي تزيد فترة صلاحيتها على ثلاثة أشهر).
- 6.2.7.5 يفضل استخدامه قبل تاريخ (يباع حتى تاريخ).
- 3.7.5 يجب أن تكون التواريخ محفورة أو بارزة أو مطبوعة أو مختومة بحبر غير قابل للإزالة على جميع العبوات مباشرة أو على بطاقتها الأصلية، وأن تكون في مكان واضح وسهلة القراءة بالنسبة للمستهلك في الظروف العادية للشراء والإستخدام، بحيث لا يخفى أية معلومات هامة تتطلبها هذه اللائحة الفنية.
- 4.7.5 أن يعلن عن تواريخ الصلاحية على عبوة المنتج بأرقام تسلسلية واضحة غير رمزية بحيث تكون الأرقام باللغة العربية كالاتي (1، 2، 3، 4،...)، كما يمكن استخدام اسماء الأشهر .
- 5.7.5 مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم 2/2 وكذلك المواصفات القياسية الخاصة بكل منتج غذائي، لا يشترط ذكر تاريخ انتهاء الصلاحية وينبغي كتابة تاريخ الانتاج أو عام الحصاد وتاريخ التعبئة بحسب طبيعة المنتج في حالة المنتجات التالية:

- الفاكهة والخضر الطازجة، بما في ذلك البطاطس التي لم تقشر أو تقطع أو تعامل بأي معاملة مماثلة .
- منتجات المخابز أو الفطائر الجاهزة التي تستهلك عادة خلال 24 ساعة من تصنيعها.
- الخل المعبأ في عبوات زجاجية.
- ملح الطعام غير المدعم.
- السكريات الصلبة.
- العلكة (لبان المضغ).
- عسل النحل .
- البقوليات الجافة والمجففة بأنواعها غير المطبوخة وغير المعلبة مثل البازلاء/ الفاصوليا/ الحمص/ الفول/ العدس...الخ.
- الخضر المجففة والأعشاب والنباتات الطبية واليانسون والبابونج والقرنفل والزعفران...الخ.
- الشاي السائب.
- حبوب جافة (أرز/ شعير/ شوفان/ ذرة... ألخ) غير معبأة.
- التوابل والبهارات الكاملة.
- جلوكوز سائل ومجفف.

6.7.5 يجب أن توضح على بطاقة بيان المنتج أية شروط خاصة بالتخزين إذا كان تاريخ الصلاحية يعتمد على توفر هذه الشروط، وان توضح شروط وفترة تخزين المنتجات التي يمكن تخزينها من قبل المستهلك بعد انتهاء تاريخ الصلاحية والتي تكون محددة بعبارة "يباع حتى تاريخ...".

7.7.5 يجب أن توضح على بطاقة بيان المنتج التعليمات الخاصة باستخدام المنتج، بما في ذلك تعليمات إعادة التجهيز إذا كان تاريخ الصلاحية يعتمد على توفر هذه التعليمات.

8.5 رقم دفعة الإنتاج (التشغيلة):

توضح على كل عبوة البيانات الدالة على رقم دفعة الإنتاج (التشغيلة) بطريقة رمزية أو أي

علامات أخرى لا يمكن محوها.

9.5 الأغذية المعالجة بالإشعاع:

1.9.5 في حالة الأغذية المعالجة بالإشعاع يجب توضيح ذلك بالكتابة بالقرب من اسم المادة الغذائية وكذلك فإن استخدام الرمز الدولي التالي الذي يدل على معاملة الأغذية بالإشعاع يعتبر الزامياً ويكون بالقرب من اسم الغذاء عند استخدامه:



2.9.5 عند استخدام منتج معالج بالإشعاع كمكون في غذاء آخر، يجب توضيح ذلك في قائمة المكونات.

3.9.5 عند إعداد منتج من مكون واحد مأخوذ من مادة خام معالج بالإشعاع يجب توضيح ذلك في على البطاقة.

6. الاستثناءات من المتطلبات الإلزامية للبطاقات:

1.6 بإستثناء التوابل والأعشاب العطرية، قد تستثنى عبوات الوحدة الصغيرة إذا قلت مساحة أكبر سطح لها عن 10 سم² من كتابة قائمة المكونات ورقم دفعة الانتاج وتواريخ الصلاحية وتعليمات الاستخدام والبيانات التغذوية عدا ما ذكر في البند (5.2.5) على أن تكتب جميع البيانات على العبوة الحاوية لهذه الوحدات.

2.6 قد تستثنى في ظروف معينة من بعض متطلبات هذه اللائحة الفنية المنتجات والمواد الاولية /الخام التالية (ما لم تنص المواصفة الخاصة بالمنتج على غير ذلك):

- الأغذية الخام المستخدمة في التصنيع الغذائي أو التموين الغذائي والغير معدة لغرض الاستهلاك أو البيع المباشر.

- الأغذية المخصصة للمرضى داخل المؤسسات العلاجية والتي لا تباع للمستهلك مباشرة.

- الأغذية المخصصة لإعادة التصدير الى خارج دول مجلس التعاون.

- العبوات الكبيرة والتي تباع محتوياتها بالوزن في غير عبوتها الاصلية.

7. طريقة عرض البيانات الإلزامية:
- 1.7 اشتراطات عامة:
- 1.1.7 أن توضع البطاقة على الأغذية المعبأة بطريقة لا تسمح بفصلها عن العبوات.
- 2.1.7 أن تكون البيانات واضحة وبارزة وغير قابلة للإزالة، كما تكون سهلة القراءة على المستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام.
- 3.1.7 عندما تكون العبوة مغطاة بغلاف، يجب أن يحمل هذا الغلاف المعلومات اللازمة، أو أن يكون من السهل قراءة البطاقة من خلاله ولا يسمح له بطمسها.
- 4.1.7 أن يظهر اسم الغذاء وصافي المحتويات بطريقة واضحة وفي نفس مجال الرؤية.
- 5.1.7 ألا تستعمل أية مسميات أو رموز أو علامات أو صور محظورة شرعاً أو ممنوعة نظاماً.
- 6.1.7 إذا كانت البطاقة ملامسة للمادة الغذائية فيجب ألا تحتوي على أية مواد كيميائية أو خلافة، كما يجب أن يكون الحبر المستعمل فيها غير قابل للارتشاح وذو رتبة غذائية، وأن تراعى في عبوات المواد الغذائية ما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند 5/2 والبند 6/2.
- 2.7 اللغة:
- 1.2.7 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.
- 2.2.7 في حالة ذكر البيانات باللغة العربية في ملصق إضافي على البطاقة الأساسية للعبوة يشترط الآتي:
- 1.2.2.7 أن يكون ملصقاً إضافياً واحداً يستوفي جميع الاشتراطات المنصوص عليها في هذه المواصفة وأن يتم ذلك من قبل الجهة المنتجة فقط.
- 2.2.2.7 2 ألا يخفي أية معلومات تتطلبها هذه اللائحة الفنية.
- 3.2.2.7 3 ألا يحتوي على أية بيانات مخالفة لما جاء في البطاقة الأصلية.

- 4.2.2.7 أن يكون صعب الإزالة في الظروف العادية لتداول المادة الغذائية المعبأة.
- 5.2.2.7 في حال ذكر تواريخ الصلاحية على الملصق الإضافي يشترط أن يكون متطابقاً مع تواريخ الصلاحية المذكورة على البطاقة الأصلية
- .8. البيانات الاختيارية:**
- 1.8 يجوز كتابة أو طبع أو تصوير أية بيانات أو رسومات على البطاقة، بشرط ألا تتعارض مع طريقة عرض البيانات الإلزامية، أو مع متطلبات الادعاءات التغذوية أو الصحية ولا تتعارض مع ما نصت عليه هذه اللائحة الفنية.
- 2.8 عند كتابة وصف درجات جودة المنتج، يجب ألا يكون ذلك متعدياً على الفهم أو أن يؤدي إلى الخداع أو التضليل بأي شكل من الأشكال.
- 3.8 أن يوضع على البطاقة العلامة التجارية إذا كان ذلك ضرورياً .

المصطلحات الفنية

Food additive	مضاف غذائي
Food for catering purposes.....	أغذية مخصصة لأغراض الاستهلاك المباشر
Irradiation foods	أغذية معاملة بالإشعاع
Date of minimum durability	الحد الأدنى للصلاحيّة
Label	بطاقة
Labeling	بيان إيضاحي
Date of manufacture	تاريخ الإنتاج
Date of packaging	تاريخ التعبئة
Date of expiry.....	تاريخ انتهاء الصلاحيّة
Lot identification.....	دفعة الإنتاج
Container	عبوة
Emulsifier agent	مادة استحلاب
Raising agent.....	مادة رافعة
Food	مادة غذائية
Anti caking agent	مادة مانعة للتكتلات
Anti foaming agent	مادة مانعة للرغوة
Humectants	مادة مرطبة
Processing aid agent	مادة مساعدة في التجهيز
Foaming agent	مادة لتكوين الرغوة

Colouring agent	مادة ملونة
Stabilizer	مثبتات
Sweetener	محلّيات
Antioxidant	مضاد أكسدة
Ingredient	مكون
Best before	يفضل استخدامه قبل
Acidity regulators	منظمات حموضة
Modified starch	نشا معدل
Sell by date	يباع قبل تاريخ