

الهيئة العامة للغذاء والدواء
SAUDI FOOD & DRUG AUTHORITY (SFDA)

مشروع تحديث
Draft Standard DS

قطاع الغذاء
Food Sector

أغذية الرضع وصغار الأطفال
Infants and young children food

ICS: 67.060.00

This document is a draft Saudi Standard Circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a Saudi Standard Until approved by SFDA.

هذه الوثيقة مشروع لائحة فنية سعودية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كلائحة فنية سعودية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

تقديم

الهيئة جهة مستقلة الغرض الأساسي لها هو القيام بتنظيم ومراقبة الغذاء والدواء والأجهزة الطبية، ومن مهامها وضع اللوائح الفنية والمواصفات في مجالات الغذاء والدواء والأجهزة والمنتجات الطبية سواء كانت مستوردة أو مصنعة محلياً بواسطة لجان فنية متخصصة، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة بتحديث اللائحة السعودية الخليجية رقم SFDA.FD/GSO 677 "أغذية الرضع والأطفال المصنعة أساساً من الحبوب" و SFDA.FD/GSO 355 "أغذية الأطفال المعلبة"، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد اعتمدت اللائحة الفنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة () والذي عقد بتاريخ 1440/ / هـ الموافق (/ / 2019م).

* إن هذه اللائحة تحل وتلغي اللوائح الفنية الخليجية السعودية رقم SFDA.FD/GSO 677 ورقم SFDA.FD/GSO 355 وتحل محلها.

أغذية الرضع وصغار الأطفال

المجال	١-
تختص هذه اللائحة الفنية بالاشتراطات الواجب توافرها في الأغذية المصنعة أساسا من الحبوب، والأغذية الأخرى المخصصة للرضع والأطفال والمعدة لتغذية الرضع كغذاء مكمل ابتداء من عمر ستة أشهر ولا تنطبق هذه المواصفة على البدائل المصنعة لحليب الأم.	
المراجع التكميلية	٢-
SFDA.FD/GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة".	١,٢
SFDA.FD 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".	٢,٢
SFDA.FD/GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".	٣,٢
SFDA.FD 150-1 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية".	٤,٢
SFDA.FD/GSO 180 "طرق أخذ العينات في الأغذية النباتية للأطفال".	٥,٢
SFDA.FD/GSO 181 "طرق الاختبار الكيمائية للأغذية النباتية للأطفال".	٦,٢
SFDA.FD/GSO 287 "ميكروبيولوجي – إرشادات عامة لطرق الكشف عن السالمونيلا".	٧,٢
SFDA.FD 382 "الحدود القصوى من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية".	٨,٢
SFDA.FD/GSO CAC/GL 40 "تحليل بقايا مبيدات الآفات: دليل الممارسة الجيدة للمختبرات في تحليل بقايا مبيدات الآفات".	٩,٢
SFDA.FD/GSO 1064 " الحدود الميكروبيولوجية في السلع والمواد الغذائية".	١٠,٢
SFDA.FD/GSO 786 " طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع – تقدير محتوى البوتاسيوم والفوسفور والمنجنيز".	١١,٢
SFDA.FD/GSO 793 " طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع – تقدير محتوى حمض البانتوثنيك".	١٢,٢
SFDA.FD 2233 "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".	١٣,٢
SFDA.FD 2333 "اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية".	١٤,٢
SFDA.FD/GSO 1794 " علب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".	١٥,٢

١٦,٢	SFDA.FD/GSO 1791 "العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.
١٧,٢	"SFDA.FD/GSO 1300 طرق تقدير المعادن في الأغذية النباتية للأطفال".
١٨,٢	"SFDA.FD/GSO 1305 طرق تقدير الفيتامينات في الأغذية النباتية للأطفال".
١٩,٢	"SFDA.FD/GSO 2500 المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".
٢٠,٢	"SFDA.FD/GSO CAC/RCP 66 مدونة الممارسات الصحية للحليب المجفف المستخدم للرضع وصغار الأطفال".
٢١,٢	"SFDA.FD/GSO 1694 القواعد العامة لصحة الغذاء".
٢٢,٢	"SFDA.FD/GSO 2481 الحدود القصوى الموصى بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية".
٢٣,٢	"SFDA.FD CAC 193 مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".
٢٤,٢	"SFDA.FD/GSO 223 اشتراطات بدائل حليب الأم".
٢٥,٢	SFDA.FD/GSO CODEX STAN 229 تحليل بقايا مبيدات الآفات – طرق موسى بها.
٢٦,٢	SFDA.FD/GSO CAC/GL 10 القوائم الإرشادية للمركبات المغذية المستخدمة في الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة للرضع والأطفال.
-٣	التعريف
١,٣	الأغذية المصنعة أساسا من الحبوب.
	المنتجات التي تحضر مبدئيا من واحد أو أكثر من الحبوب المطحونة والتي يجب أن تشكل ٢٥% على الأقل من المنتج النهائي مقدر على أساس الوزن الجاف وتشمل الآتي:
١,١,٣	أغذية الحبوب البسيطة
	المنتجات التي تتكون من الحبوب وتحضر بإضافة الحليب أو أي سائل آخر مغذ مناسب.
٢,١,٣	الحبوب المدعمة بالبروتين
	المنتجات التي تتكون من الحبوب والمضاف إليها نسبة عالية من البروتين الغذائي، والتي تحضر بإضافة الماء أو أي سائل آخر مناسب خال من البروتين.
٣,١,٣	المعرونة (الباستا)
	المنتجات التي تحضر بطبخها في الماء المغلي أو أي سائل آخر مناسب.
٤,١,٣	البسكويت والقرشلة (رسك)
	منتجات البسكويت والبسكويت الجاف التي تستهلك أما مباشرة أو بعد طحنها وإضافة الحليب أو الماء أو أي سائل آخر مناسب إليها.

أغذية الرضع والأطفال الأخرى (الغير مصنعة أساسا من الحبوب)	٢,٣
الرضع	٣,٣
الأطفال الذين لا تزيد أعمارهم على ١٢ شهرا (سنة واحدة).	
الأطفال الصغار	٤,٣
الأطفال الذين تزيد أعمارهم على ١٢ شهرا حتى ٣٦ شهرا (ثلاث سنوات).	
متطلبات عامة (معايير الجودة)	-٤
يجب أن تكون جميع المكونات، بما فيها المكونات الاختيارية، نظيفة وآمنة ومناسبة ومن نوعية جيدة.	١,٤
يجب أن تتم جميع عمليات التصنيع والتجفيف بطريقة تضمن أقل خسارة للقيمة الغذائية خاصة نوعية البروتين.	٢,٤
يتم التحكم بكمية الرطوبة حسب ممارسات التصنيع الجيد لكل نوع من المنتجات على أن تكون ضمن الحد الذي يضمن أقل خسارة للقيمة الغذائية للمنتج ويضمن عدم تكاثر الأحياء الدقيقة.	٣,٤
عند إعداد الأغذية المصنعة أساسا من الحبوب حسب التعليمات الموضحة على بطاقة البيان، يجب أن يكون قوامها مناسباً لإطعام الرضيع أو الطفل الصغير (حسب السن المحدد على البطاقة) بالملقعة.	٤,٤
يمكن استخدام البسكويت والقرشلة بشكلها الجاف للتشجيع على المضغ، كما ويمكن استخدامها بشكل سائل وذلك بخلطها بالماء أو أي سائل مناسب آخر، ليصبح قوامها مثل قوام منتجات الحبوب الجافة بعد إعدادها.	٥,٤
يجب أن تكون خالية تماما من منتجات الخنزير أو مشتقاته.	٦,٤
يجب عدم معاملة هذه المنتجات أو المكونات الداخلة في تصنيعها بالإشعاعات المؤينة.	٧,٤
يجب عدم استخدام الدهون المهدرجة جزئيا في هذه المنتجات.	٨,٤
المكونات	-٥
المكونات الأساسية	١,٥
يجب أن يتوفر في الأغذية المصنعة أساسا من الحبوب ما يلي:	١,١,٥

٢,١,١,٥ محتوى الحبوب:

١,٢,١,١,٥ يتم تحضير الأغذية البسيطة والحبوب المدعمة بالبروتين والمعكرونة (الباستا) والبسكويت والقرشلة (راسك) مبدئيا من واحد أو أكثر من منتجات الحبوب المطحونة مثل القمح والأرز والشعير والشوفان والذرة والدخن والذرة البيضاء والحنطة السوداء والسورجيم. كما ويمكن أن تحتوي على البقوليات أو الجذور النشوية (مثل سهميه أو البطاطا الحلوة أو المنيهوت) أو السيقان النشوية أو الحبوب الزيتية بكميات ضئيلة.

٢,٢,١,١,٥ يجب ألا تقل كمية الحبوب و/أو السيقان النشوية عن ٢٥٪ من الخليط النهائي على أساس الوزن الجاف للوزن.

٣,١,١,٥ تطبق الاشتراطات المتعلقة بكمية الطاقة والعناصر الغذائية على المنتج النهائي المسوق أو على المنتج بعد إعداده حسب التعليمات الموضحة على بطاقة البيان إلا إذا ذكر غير ذلك.

كمية الطاقة: ٤,١,١,٥

يجب ألا تقل كمية الطاقة في الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب عن ٠,٨ كيلو كالورى/جرام (٣,٣ كيلو جول/جرام).

البروتين ٥,١,١,٥

١,٥,١,١,٥ يجب أن يساوي المؤشر الكيماوي للبروتين المضاف على الأقل ٨٠٪ من المؤشر الكيماوي لبروتين الكازيين المرجعي، أو أن تساوي نسبة فعالية البروتين المضاف في المنتج على الأقل ٧٠٪ من نسبة فعالية بروتين الكازيين المرجعي، في جميع الحالات: يسمح بإضافة الأحماض الأمينية فقط بهدف تحسين القيمة الغذائية لخليط البروتين وبالكميات الضرورية لذلك، ويسمح فقط باستخدام الأحماض الأمينية بصورتها الطبيعية (اليسارية).

٢,٥,١,١,٥ يجب ألا يزيد محتوى البروتين في الحبوب المدعمة بالبروتين وفي البسكويت والقرشلة على ٥,٥ جرام /١٠٠ كيلو كالورى (١,٣ جرام /١٠٠ كيلوجول).

٣,٥,١,١,٥ يجب ألا يقل محتوى البروتين المضاف للحبوب المدعمة بالبروتين عن ٢ جرام/١٠٠ كيلو كالورى (٠,٤٨ جرام /١٠٠ كيلو جول).

٤,٥,١,١,٥ يجب ألا يقل محتوى البروتين المضاف إلى البسكويت والقرشلة المصنوعة من إضافة أغذية مدعمة بالبروتين. والمقدمة كما هي، عن ١,٥ جرام /١٠٠ كيلو كالورى (٠,٣٦ جرام /١٠٠ كيلو جول).

الكربوهيدرات ٦,١,١,٥

١,٦,١,١,٥ إذا أضيف السكر (سكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل إلى الأغذية البسيطة والبسكويت والقرشلة فانه:

أ- يجب ألا تزيد كمية الكربوهيدرات المضافة من هذه المصادر على ٧,٥ جرام /١٠٠ كيلو كالورى (١,٨ جرام /١٠٠ كيلو جول).

ب- يجب ألا تزيد كمية الفركتوز المضافة على ٣,٧٥ جرام /١٠٠ كيلو كالورى (٩,٠ جرام /١٠٠ كيلو جول).

٢,٦,١,١,٥ إذا أضيف السكر أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل إلى الحبوب المدعمة بالبروتين فانه:

أ- يجب ألا تزيد كمية الكربوهيدرات المضافة من هذه المصادر على ٥ جرام /١٠٠ كيلو كالورى (١,٢ جرام /١٠٠ كيلو جول).

ب- يجب ألا تزيد كمية الفركتوز المضافة على ٢,٥ جرام /١٠٠ كيلو كالورى (٠,٦ جرام /١٠٠ كيلو جول).

٧,١,١,٥ الدهون

١,٧,١,١,٥ يجب ألا تزيد كمية الدهون في الحبوب المدعمة بالبروتين على ٤,٥ جرام كيلو كالورى (١,١ جرام / ١٠٠ كيلو جول) وإذا زادت كمية الدهون على ٣,٣ جرام / ١٠٠ كيلو كالورى (٠,٨ جرام / ١٠٠ كيلو جول) فانه:

أ- يجب ألا يقل محتوى حمض اللينوليك (على شكل جليسيريدات ثلاثية - لينولييات) عن ٣٠٠ مليجرام / كيلو كالورى (٧٠ مليجرام / ١٠٠ كيلوجول) وألا يزيد على ١٢٠٠ مليجرام / ١٠٠ كيلو كالورى (٢٧٥ مليجرام / ١٠٠ كيلو جول).

ب- يجب ألا يزيد محتوى حمض اللوريك على ١٥% من مجموع الدهون الكلية.

ج- يجب ألا يزيد محتوى حمض الميرستيك على ١٥% من مجموع الدهون الكلية.

٢,٧,١,١,٥ يجب ألا تزيد كمية الدهون في الأغذية البسيطة وفي البسكويت والقرشلة على ٣,٣ جرام / ١٠٠ كيلو كالورى (٠,٨ جرام / ١٠٠ كيلو جول).

٨,١,١,٥ المعادن

١,٨,١,١,٥ الصوديوم

أ- يمكن إضافة أملاح الصوديوم فقط إلى الأطعمة المصنعة أساسا من الحبوب لأغراض تكنولوجية.

ب- يجب ألا يزيد محتوى الصوديوم في الأغذية المصنعة أساسا من الحبوب عن ١٠٠ مليجرام / ١٠٠ كيلو كالورى (25 مليجرام / ١٠٠ كيلو جول) للمنتج الجاهز للاستهلاك.

٢,٨,١,١,٥ الكالسيوم

أ- يجب ألا تقل كمية الكالسيوم في الحبوب المدعمة بالبروتين عن ٨٠ مليجرام / ١٠٠ كيلو كالورى (٢٠ مليجرام / ١٠٠ كيلو جول).

ب- يجب ألا تقل كمية الكالسيوم في البسكويت والقرشلة المصنعة بإضافة الحليب، والمقدمة كما هي، عن ٥٠ مليجرام / ١٠٠ كيلو كالورى (١٢ مليجرام / ١٠٠ كيلو جول).

٩,١,١,٥ الفيتامينات

١,٩,١,١,٥ يجب ألا تقل كمية فيتامين ب ١ (ثيامين) عن 25 ميكرو جرام / ١٠٠ كيلو جول (100 ميكرو جرام / ١٠٠ كيلو كالورى).

٢,٩,١,١,٥ يجب أن يكون محتوى كل من فيتامين أ وفيتامين د في الأغذية المدعمة بالبروتين على النحو التالي:

لكل ١٠٠ كيلو جول		لكل ١٠٠ كيلو كالوري		
الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى	
14	43	60	180	فيتامين أ (ميكرو جرام RE) ^(١)
0,25	0,75	1	3	فيتامين د (ميكرو جرام) ^(٢)

^(١) RE = جميع مكافئات الريتينول.
^(٢) في شكل كوليالكاليفيرول ، منها ١٠ ميكروغرام = ٤٠٠ وحدة دولية. من فيتامين د.

٣,٩,١,١,٥ يتم اختيار الفيتامينات و/أو المعادن المضافة من القائمة الإرشادية ١٠ الصادرة عن لجنة دستور الأغذية والخاصة بالمعادن والفيتامينات المعدة للاستخدام في أغذية الأطفال والرضع .GSO CAC/GL 10

١٠,١,١,٥ الحدود القصوى للفيتامينات والمعادن والعناصر الضئيلة، إذا تمت إضافتها:

إن متطلبات الأغذية تخص المنتجات الجاهزة للاستخدام أو التي تسوق على أنها جاهزة للاستخدام أو التي يعاد تركيبها وفقاً لتعليمات المصنّع، باستثناء البوتاسيوم والكالسيوم التي تكون متطلباتها وفقاً للمنتجات الأخرى.

العناصر الغذائية	الحد الأقصى لكل ١٠٠ كيلو كالوري
Vitamin A (µg RE)	180
Vitamin E (mg α-TE) ^(١)	3
Vitamin D (mg)	3
Vitamin C (mg)	12,5/(25) ⁽²⁾
Thiamin (mg)	0,5
Riboflavin (mg)	0,4

4,5	Niacin (mg NE) ⁽³⁾
0,35	Vitamin B6 (mg)
50	Folic acid (µg)
0,35	Vitamin B12 (µg)
1,5	Pantothenic acid (mg)
10	Biotin (µg)
160	Potassium (mg)
80/180 ⁽⁴⁾ /100 ⁽⁵⁾	Calcium (mg)
40	Magnesium (mg)
3	Iron (mg)
2	Zinc (mg)
40	Copper (µg)
35	Iodine (µg)
0,6	Manganese (mg)

(1) $d-\alpha = \alpha$ -TE مكافئات التوكوفيرول

(2) الحد ينطبق على المنتجات المدعمة بالحديد

(3) NE = مكافئات النياسين = ملغم حمض النيكيتون + ملغم التريثوفان / ٦٠

(4) الحد ينطبق على منتجات الأغذية البسيطة التي تتكون من الحبوب وتحضر بإضافة الحليب أو أي سائل آخر مغذ مناسب والحبوب المدعمة بالبروتين التي تحضر بإضافة الماء أو أي سائل آخر مناسب خال من البروتين.

(5) الحد ينطبق على منتجات البسكويت والقرشلة (رسك) التي تستهلك أما مباشرة أو بعد طحنها وإضافة الحليب أو الماء أو أي سائل آخر مناسب إليها.

٢,٥ المكونات الاختيارية

- ١,٢,٥ إضافة إلى المكونات الأساسية الواردة في البند ١,٤، يمكن إضافة مكونات أخرى على أن تتناسب مع تغذية الرضع (أكبر من عمر ستة أشهر وصغار الأطفال).
- ٢,٢,٥ يجب أن يتم تصنيع المنتجات المحتوية على العسل أو شراب القيقب بطريقة تضمن القضاء على يرقات جراثيم الكلوستريديم بوتشليم أن وجدت.
- ٣,٢,٥ يسمح فقط باستخدام خمائر تنتج شكل (+) L من حمض اللاكتيك.

٢,١,٥ يجب أن يتوفر في أغذية الرضع والأطفال الغير مصنعة أساساً من الحبوب ما يلي:

١,٢,١,٥ البروتين

- ١,١,٢,١,٥ إذا كانت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من المصادر التقليدية للبروتين هي المكونات الوحيدة المذكورة في اسم المنتج، عندئذ:
- أ- يجب أن تشكل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدي، ما لا يقل عن ٤٠٪ من الوزن من إجمالي المنتج.
- ب- يجب أن يكون كل من اللحم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين لا يقل عن ٢٥٪ بالوزن من إجمالي مصادر البروتين المسماة.
- ج- يجب ألا يقل البروتين الكلي من المصادر المذكورة عن 1.7 جرام / ١٠٠ كيلوجول (٧ جم / ١٠٠ سعر حراري).
- ٢,١,٢,١,٥ إذا تم ذكر اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين، منفردة أو مجتمعة، أولاً في اسم المنتج، سواء تم عرض المنتج كوجبة أم لا، فعندئذ:
- أ- يجب أن تشكل الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدية، بشكل إجمالي، ما لا يقل عن ١٠٪ من الوزن من إجمالي المنتج.
- ب- يجب ألا يقل وزن كل من اللحم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين عن ٢٥٪ بالوزن، من مجموع مصادر البروتين المسماة.
- ج- يجب ألا يقل البروتين من المصادر المذكورة عن ١ جرام / ١٠٠ كيلوجول (٤ جم / ١٠٠ سعر حراري).

٣,١,٢,١,٥ إذا تم ذكر اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من المصادر التقليدية للبروتين، منفردة أو مجتمعة، ولكن ليس أولاً، في اسم المنتج، سواء تم تقديم المنتج كوجبة أو لم يكن:

- أ- يجب ألا يقل مجموع اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدي عن ٨٪ من إجمالي المنتج.
- ب- يجب أن يكون كل من اللحم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين لا يقل عن ٢٥٪ بالوزن من إجمالي مصادر البروتين المسماة.

ج- يجب ألا يقل البروتين من المصادر المذكورة عن ٠,٥ جرام / ١٠٠ كيلوجول (٢,٢ جم / ١٠٠ كيلو كالوري).

د- يجب ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر عن ٠,٧ غرام / ١٠٠ كيلوجول (٣ جم / ١٠٠ سعر حراري).

٤,١,٢,١,٥ إذا تم ذكر الجبن مع مكونات أخرى سواء تم تقديم المنتج كوجبة أم لا:

أ- يجب ألا يقل البروتين من مصادر الحليب عن ٠,٥ جرام / ١٠٠ كيلوجول (٢,٢ جم / ١٠٠ كيلو كالوري).

ب- يجب ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر عن ٠,٧ غرام / ١٠٠ كيلوجول (٣ جم / ١٠٠ سعر حراري).

٥,١,٢,١,٥ إذا تمت الإشارة على بطاقة المنتج كوجبة، ولكن لا يذكر اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين في اسم المنتج، يجب ألا يقل إجمالي البروتين في المنتج من جميع المصادر عن ٠,٧ غرام / ١٠٠ كيلوجول (٣ جم / ١٠٠ سعر حراري).

٦,١,٢,١,٥ يجب إعفاء الصلصات التي يتم تقديمها كمصاحبة للوجبات من متطلبات البنود (٥,١,٢,١,٥ إلى ١,١,٢,١,٥).

٧,١,٢,١,٥ يجب أن تحتوي المنتجات الحلوة التي تعتبر منتجات الحليب المكون الأول أو الوحيد في اسم المنتج، على ما لا يقل عن 2.2 جرام من بروتينات الحليب / ١٠٠ سعرة حرارية، كما يجب إعفاء جميع المنتجات الحلوة من متطلبات البنود (٥,١,٢,١,٥ إلى ١,١,٢,١,٥).

٨,١,٢,١,٥ يجب أن تكون إضافة الأحماض الأمينية فقط لغرض تحسين القيمة الغذائية للبروتين الموجود، وفي حدود النسب اللازمة لهذا الغرض.

٢,٢,١,٥ الكربوهيدرات

يجب ألا تتجاوز كميات الكربوهيدرات الكلية الموجودة في عصائر الفواكه والخضروات والنكتار والمنتجات التي تحتوي على فاكهة فقط، والحلويات أو البودينق (Pudding):

١,٢,٢,١,٥ ١٠ غ / ١٠٠ مل من عصير الخضروات والمشروبات التي تعتمد عليها.

٢,٢,٢,١,٥ ١٥ غ / ١٠٠ مل من عصائر الفاكهة والنكتار والمشروبات التي تعتمد عليها.

٣,٢,٢,١,٥ ٢٠ غ / ١٠٠ غم من منتجات وأطباق الفاكهة فقط.

٤,٢,٢,١,٥ ٢٥ جم / ١٠٠ غرام للحلويات أو البودنج (Pudding).

٥,٢,٢,١,٥ ٥ جم / ١٠٠ جم من المشروبات الأخرى غير المعتمدة على الحليب.

٣,٢,١,٥ الدهون:

١,٣,٢,١,٥ المنتجات المشار إليها في البند (1.1.2.5)، إذا كان اللحم أو الجبن هي المكونات الوحيدة أو المذكورة أولاً في اسم المنتج، يجب ألا يتجاوز إجمالي الدهون في المنتج من جميع المصادر 1.4 جرام / ١٠٠ كيلوجول (٦ جم / ١٠٠ سعر حراري).

٢,٣,٢,١,٥ جميع المنتجات الأخرى، يجب ألا يتجاوز إجمالي الدهون في المنتج من جميع المصادر ١ جم / ١٠٠ كيلوجول (٤,٥ جم / ١٠٠ سعر حراري).

٤,٢,١,٥ الصوديوم

١,٤,٢,١,٥ يجب ألا يزيد محتوى الصوديوم النهائي في المنتج عن ٤٨ مجم / ١٠٠ كيلوجول (٢٠٠ مجم / ١٠٠ سعر حراري) أو لا يزيد عن ٢٠٠ مجم لكل ١٠٠ جم. ولكن إذا كان الجبن هو المكون الوحيد المذكور في اسم المنتج، يجب ألا يزيد محتوى الصوديوم النهائي في المنتج عن ٧٠ مجم / ١٠٠ كيلوجول (٣٠٠ مجم / ١٠٠ سعر حراري).

٢,٤,٢,١,٥ لا يمكن إضافة أملاح الصوديوم إلى المنتجات التي تعتمد على الفاكهة، ولا على الحلويات أو البودنج (Pudding) باستثناء الإضافة للأغراض التكنولوجية.

٥,٢,١,٥ الفيتامينات

١,٥,٢,١,٥ يجب أن لا يقل المحتوى النهائي لفيتامين سي (C) في عصير الفاكهة أو النكتار أو عصير الخضار عن ٦ مجم / ١٠٠ كيلوجول (٢٥ مجم / ١٠٠ سعر حراري) أو لا يقل عن ٢٥ مجم لكل ١٠٠ غرام.

٢,٥,٢,١,٥ يجب أن لا يقل المحتوى النهائي لفيتامين أ (A) في عصير الخضروات عن ٢٥ ميكروغرام / ١٠٠ كيلوجول (١٠٠ ميكروغرام / ١٠٠ كيلوجرام)، كما يجب أن لا يضاف فيتامين أ إلى أغذية الأطفال الأخرى.

٣,٥,٢,١,٥ يجب أن لا يضاف فيتامين د (D) إلى أغذية الأطفال.

٦,٢,١,٥ الحدود القصوى للفيتامينات والمعادن والعناصر الضئيلة، إذا تمت إضافتها:

إن متطلبات الأغذية تخص المنتجات الجاهزة للاستخدام أو التي تسوق على أنها جاهزة للاستخدام أو التي يعاد تركيبها وفقاً لتعليمات المصنّع، باستثناء البوتاسيوم والكالسيوم التي تكون متطلباتها وفقاً للمنتجات الأخرى.

العناصر الغذائية	الحد الأقصى لكل ١٠٠ سعرة حرارية
Vitamin A (µg RE)	180 ⁽¹⁾
Vitamin E (mg α-TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ⁽²⁾ /125 ⁽³⁾
Thiamin (mg)	0,25
Riboflavin (mg)	0,4

4,5	Niacin (mg NE)
0,35	Vitamin B6 (mg)
50	Folic acid (µg)
0,35	Vitamin B12 (µg)
1,5	Pantothenic acid (mg)
10	Biotin (µg)
160	Potassium (mg)
80	Calcium (mg)
40	Magnesium (mg)
3	Iron (mg)
2	Zinc (mg)
40	Copper (µg)
35	Iodine (µg)
0,6	Manganese (mg)

(1) وفقاً لأحكام البند (٦, ١, ٥)

(2) الحد ينطبق على المنتجات المدعمة بالحديد

(3) حدود قابلة للتطبيق على منتجات وأطباق الفاكهة وعصائر الفاكهة والنكتار وعصائر الخضروات.

٧, ٢, ١, ٥ المضافات الغذائية:

أن تكون طبقاً للمواصفة السعودية الواردة في البند (١٩, ٢).

٨- الملوثات

أن تكون طبقاً للمواصفة السعودية الواردة في البند (٢٣, ٢).

٩- متبقيات المبيدات:

١,٩ أن تكون طبقاً للمواصفة السعودية الواردة في البند (٨,٢).

٢,٩ يجب الأخذ بعين الاعتبار طبيعة المنتجات الخاصة وطبيعة الفئة المستخدمة لهذه المنتجات.

٣,٩ الملوثات الأخرى

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (٢٢,٢)، يجب أن يخلو المنتج من متبقيات الهرمونات والمضادات الحيوية عند تحديدها بالطرق المعتمدة للتحليل وكذلك يجب أن يخلو المنتج من أي ملوثات أخرى خاصة بالمواد الفعالة.

١٠- الاشتراطات الصحية

١,٩ أن تكون طبقاً للمواصفة السعودية الواردة في البند رقم ٢,٢.

٢,٩ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة السعودية الواردة في البند ٢,١٠.

١١- التعبئة والتغليف

١,١٠ يجب أن يعبأ المنتج في عبوات تضمن سلامته صحياً ونوعياً.

٢,١٠ أن تكون العبوات المعدنية محكمة الغلق ويسمح بتعبئتها في وسط من النتروجين أو ثاني أكسيد الكربون.

٣,١٠ ألا تقل درجة الملء للأشكال الجاهزة للأكل عما يلي:

١,٣,١٠ ٨٠% من السعة المائبة للعبوة (حجم/حجم) للمنتجات التي يقل وزنها عن ١٥٠ جم.

٢,٣,١٠ ٨٥% من السعة المائبة للعبوة (حجم/حجم) للمنتجات التي يتراوح وزنها بين ١٥٠ و ٢٥٠ جم.

٣,٣,١٠ ٩٠% من السعة المائبة للعبوة (حجم/حجم) للمنتجات التي يزيد وزنها على ٢٥٠ جم.

٤,١٠ في حالة استخدام علب الصفيح يجب أن تكون مطوية من الداخل بمادة طلاء مناسبة ومطابقة للمواصفات القياسية السعودية الواردة في البنود (١٥,٢/١٤,٢).

١٢- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت على المواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (١,٢) والمواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (٤,٢) يجب كتابة البيانات التالية على البطاقة:

١,١٢ اسم المنتج

اسم المنتج باستخدام إحدى العبارات التالية

"غذاء من الحبوب للرضع و/أو صغار الأطفال" أو "قرشلة للرضع و/أو صغار الأطفال" أو "بسكويت (أو بسكويت بالحليب) للرضع و/أو صغار الأطفال" أو "بাসا للرضع و/أو

صغار الأطفال" أو أي اسم مناسب بحيث يوضع طبيعة الغذاء الحقيقية بما يتوافق مع التشريعات الوطنية.

- قائمة بالمكونات** ٢,١٢
- قائمة شاملة بالمكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب نسبتها، ما عدا الفيتامينات والمعادن المضافة فيمكن ترتيبها بقوائم منفصلة لكل منها ولا يشترط ترتيبها تنازلياً حسب نسبتها. ١,٢,١٢
- الاسم المحدد للمكونات والمضافات الغذائية، بالإضافة إلى ذلك يسمح بتدوين الفئات المناسبة لهذه المكونات والمضافات الغذائية. ٢,٢,١٢
- القيمة الغذائية** ٣,١٢
- الإعلان عن القيمة الغذائية للمنتج يجب أن يتضمن المعلومات التالية: ١,٣,١٢
- أ- قيمة الطاقة معبراً عنها بالكيلو كالورى وبالكيلو جول، وكمية البروتين وكمية الدهون معبراً عنها بالجرام لكل ١٠٠ جرام أو ١٠٠ مللي لتر من المنتج المباع، وأينما هو مناسب، لكل كمية محددة من المنتج المحضر المعد للاستهلاك، كما ويسمح بالإعلان عن كمية البروتين وكمية الكربوهيدرات وكمية الدهون لكل ١٠٠ كيلو كالورى أو لكل ١٠٠ كيلو جول.
- ب- متوسط كمية المعادن والفيتامينات والتي لها حدود كما وردت في البنود ٨,١,١,٥ / ٩,١,١,٥ / ٤,٢,١,٥ / ٥,٢,١,٥ على التوالي، وبشكل رقمي لكل ١٠٠ جرام أو ١٠٠ مللي لتر من المنتج المباع، أينما هو مناسب، لكل كمية محددة من المنتج المحضر المعد للاستهلاك، كما ويسمح بالإعلان عنها لكل ١٠٠ كيلو كالورى أو لكل ١٠٠ كيلو جول.
- ج- يجب تحديد جميع أنواع السكر الموجودة في أغذية الرضع وصغار الأطفال وذكر كميتها لكل (جرام / ١٠٠ كيلو كالورى) ضمن البيانات التغذوية.
- ٢,٣,١٢ يمكن أن يتم الإعلان عن معدل كمية كل من الفيتامينات والمعادن والتي لم ترد في البنود ٨,١,١,٥ / ٩,١,١,٥ / ٤,٢,١,٥ / ٥,٢,١,٥ على التوالي معبراً عنها لكل ١٠٠ جرام أو ١٠٠ مللي لتر من المنتج المباع، أينما هو مناسب لكل كمية محددة من المنتج المحضر المعد للاستهلاك، كما ويسمح بالإعلان عنها لكل ١٠٠ كيلو كالورى أو لكل ١٠٠ كيلو جول.
- فترات الصلاحية** -١٣
- أن تكون طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في البند رقم (٤,٢).
- ١,١٣ تعليمات الاستعمال
- ١,١,١٣ تعليمات التحضير والاستعمال للمنتج وطريقة تخزينه وحفظه قبل وبعد فتح العبوة يجب أن تكون مدونة على بطاقة بيانات العبوة، ويمكن أن تكون هذه التعليمات بنشرة مرفقة مع المنتج.
- ٢,١,١٣ للمنتجات الواردة في البند ١,١,٣، توضع عبارة " منتج يتم تحضيره بإضافة الحليب أو أي سائل مغذٍ مناسب آخر عدا الماء " أو أي عبارة مكافئة أخرى.

٣,١,١٣ يسمح بوضع عبارة " خال من الجلوتين " في حال خلو المنتج أو المضافات الغذائية من الجلوتين.

٤,١,١٣ العمر الموصى باستخدام المنتج له، حيث يجب ألا يقل العمر عن ستة أشهر، كما يجب أن تشير بطاقة البيانات إلى عبارة تبين أن 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 ويمكن إضافة أي متطلبات أخرى حسب تشريعات البلد التي يباع بها المنتج.

٢,١,١٣ متطلبات إضافية

١,٢,١٣ ألا يعلن على بطاقة البيان بأن هذا المنتج هو غذاء بديل عن الرضاعة الطبيعية وألا يقدم على هذا الأساس.

٢,٢,١٣ يجب عدم وضع أية صور لطفل أو أم أو زجاجة الرضاعة أو أية نصوص على العبوة أو بطاقة التعريف توحى بمثالية استعمال أغذية الرضع، وعدم الإشارة في فقرة التحضير أو فقرة أخرى بتحضير المنتج في زجاجة الرضاعة.

١٤- أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (٥,٢).

١٥- طرق الفحص والاختبار:

١,١٥ تجرى الاختبارات الكيميائية طبقاً للمواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (٦,٢).

٢,١٥ جرى تقدير الفيتامينات طبقاً للمواصفات القياسية السعودية الواردة في البند (١٨,٢).

٣,١٥ يجب تقدير المعادن طبقاً للمواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (١٨,٢) والمواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (١٢,٢).

٤,١٥ يتم الكشف عن المواد الملونة طبقاً للمواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (٣,٢).

٥,١٥ جرى تقدير بقايا المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية السعودية الواردة في البنود (٩,٢) و (٢٥,٢).

٦,١٥ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية السعودية الواردة في البنود (٧,٢) و (١٠,٢).

المصطلحات الفنية

البطاطا الحلوة	Yam
الدهون	Lipids
الشكل الطبيعي للأحماض الأمينية (ل)	natural L-amino acids
المؤشر الكيميائي	chemical index
خال من البروتين	Protein-free
قرشلة	Rusks
مكافئ الريتينول	Retinol equivalents
نسبة فعالية البروتين	Protein Efficiency Ratio (PER)
حبوب مدعمة بالبروتين	High protein food