

الهيئة العامة للغذاء والدواء

SAUDI FOOD & DRUG AUTHORITY (SFDA)

مشروع إعداد
Draft Standard DS

قطاع الغذاء

Food Sector

متطلبات الأغذية المعبأة ذات القيمة الغذائية العالية

Requirements of Food Products with High Nutritional Value

I.C.S: 67.230

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 والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية 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 بإعداد اللائحة الفنية السعودية (.....) رقم (SFDA.FD 00)، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد اعتمدت اللائحة الفنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة () والذي عقد بتاريخ // 1440 هـ الموافق (// 2020م)

معايير الأغذية المعبأة ذات القيمة الغذائية العالية

- 1 المجال ونطاق التطبيق:**
- 1.1 تختص هذه اللائحة باشتراطات ومعايير الأغذية المعبأة ذات القيمة الغذائية العالية.
- 2.1 تطبق هذه اللائحة على جميع منتجات الأغذية المعبأة ويستثنى من تطبيق هذه اللائحة الأغذية التالية:
- 1.2.1 الخضروات والفواكه الطازجة وتشمل أي خليط من الخضراوات الطازجة أو الفواكه، سواء كليا أو المقطع، دون أي مضافات (مثل السلطة بدون خبز محمص) ولا تشمل على الخضروات والفواكه المجففة.
- 2.2.1 الأغذية التي تكون فيها كمية السعرات الحرارية والبروتين والكربوهيدرات والدهون والدهون المشبعة والملح أو الصوديوم والمجموع الكلي للسكريات ضئيلة جداً (التي يمكن التعبير عنها بصفر) مثل البهارات والتوابل، ومشروبات الطاقة والمشروبات الغازية مع المحليات الصناعية.
- 3.2.1 الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة، مثل: أغذية الرضع والأطفال، والأغذية ذات الاستخدامات الطبية الخاصة، والمشروبات الرياضية.
- 4.2.1 المنتجات الغذائية المكونة من مكون واحد، مثل: الأرز، الشاي، والقهوة، والسكر.
- 5.2.1 مياه الشرب المعبأة والمياه المعدنية.
- 6.2.1 مواد غذائية تحتاج إلى تعبئة أو إلى مزيد من المعالجة ولا تباع مباشرة للمستهلك.
- 7.2.1 اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة، المجمدة والمبردة، غير المطبوخة وغير المضاف إليها التوابل والماء
- 8.2.1 الأغذية التي تسوق مباشرة للمستهلك من موقع تحضيره، مثل: السلطات، والمخبوزات، والحلويات، والوجبات الجاهزة.
- 2 المراجع التكميلية:**
- 1.2 SFDA.FD/ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 2.2 SFDA.FD/GSO 2233 "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".
- 3.2 SFDA.FD 2333 "اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية".
- 4.2 SFDA.FD 382 "الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".

SFDA.FD/GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية- الجزء الأول".	5.2
SFDA.FD 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية و الاعلاف".	6.2
SFDA.FD/GSO 995 "المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".	7.2
SFDA.FD 2500 "المواد المضافة المسموح بها في المنتجات الغذائية".	8.2
SFDA.FD 150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية الإلزامية- الجزء الأول".	9.2
SFDA.FD/GSO 2055-1 "الأغذية الحلال- الجزء الأول: الاشتراطات العامة".	10.2
SFDA.FD/GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".	11.2
SFDA.FD/GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".	12.2
SFDA.FD 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – الاشتراطات العامة".	13.2
SFDA.FD 1863 "عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية- اشتراطات عامة".	14.2
SFDA.FD/GSO 168 "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".	15.2
التعاريف	3
بطاقة:	1.3
أي بطاقة 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 غير قابلة للإزالة.	
نموذج التصنيف الغذائي:	2.3
هو أداة لتصنيف الأغذية والمشروبات للحد من استهلاك الأغذية غير الصحية ورفع وعي المستهلك، وتشجيعه على اتباع نمط حياة صحي، ويهدف للموازنة بين الأغذية والمشروبات الصحية والأغذية والمشروبات غير الصحية العالية بالسكر والسعرات الحرارية والدهون المشبعة.	

- 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 سواء كان ذلك بتغليفها كلياً أو جزئياً وقد تشتمل على وحدات أو أنواع من الأغلفة عند عرضها على المستهلك.
- 5.3 البيانات الإيضاحية التغذوية:**
- وصف توضيحي موجه للمستهلك للإعلام بالخصائص التغذوية الدالة على العناصر الغذائية والمعلومات التغذوية لغذاء ما. وتتكون البيانات الإيضاحية التغذوية من مكونين:
- 1.5.3 إيضاحات حول العنصر التغذوي- إعلان العناصر الغذائية.
- 2.5.3 معلومات تغذوية إضافية/ تكميلية.
- 6.3 الإيضاح التغذوي:**
- بيان موحد أو قائمة بالعناصر الغذائية التي يحتويها الغذاء.
- 7.3 الادعاء التغذوي:**
- 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:
- 1.7.3 ذكر المواد الداخلة في تصنيع المادة الغذائية في قائمة المكونات أو المحتويات.
- 2.7.3 ذكر المغذيات التي هي جزء إلزامي في البيانات الإيضاحية التغذوية.
- 3.7.3 البيانات بالكمية والنوعية لبعض المغذيات أو المكونات على البطاقة.
- 8.3 السرعات الحرارية:**
- هي وحدة قياس كمية الطاقة في الطعام، ويتم توضيح كمية الطاقة في الطعام عادة بعبارة سعر حراري أو كيلو سعر حراري.
- 9.3 مجموع السكريات:**
- جميع السكريات الأحادية والثنائية الموجودة في الغذاء.

- 10.3 الدهون:**
- الدهون والزيوت الصالحة للأكل هي مواد غذائية مؤلفة من غليسيريد الأحماض الدهنية. وهي نباتية أو حيوانية أو بحرية المصدر. ويمكن أن تحتوي على كميات صغيرة من الشحوم الأخرى مثل الفوسفاتيد والمكونات غير القابلة للتصبن والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الدهون أو الزيوت. ويتعين أن يكون في الدهون أو الزيوت، ويتعين إنتاج الدهون الحيوانية المصدر من حيوانات بصحة جيدة عند ذبحها وصالحة للاستهلاك البشري، وتشمل هذه الفئة الزيوت والدهون التي خضعت لعمليات تحويل فيزيائية أو كيميائية بما يشمل التجزئة، والأسترة البينية والهدرجة.
- 11.3 الدهون المشبعة:**
- هي الدهون التي تكون فيها جميع ذرات الكربون مشبعة بالهيدروجين حيث تحتوي على أكبر عدد من الهيدروجين تستطيع أن تحمله، وترتبط مع ذرتي هيدروجين لذرات الكربون باستثناء ذرتي الكربون على طرفي السلسلة.
- 12.3 الملح:**
- منتج بلوري يتكون أساساً من كلوريد الصوديوم. ويمكن الحصول عليه من البحر والصخور الأرضية الملحية والمياه الطبيعية شديدة الملوحة.
- 4 المتطلبات العامة:**
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الخاصة لكل منتج غذائي، يرجى الالتزام بما يلي:
- 1.4 ألا توصف المنتجات الغذائية أو تقدم بطريقة تتسم بالزيف أو التضليل أو الخداع أو يرجح أن تعطي انطباعاً خاطئاً بشأن خصائصها من أية ناحية، وذلك وفقاً للبند رقم (1.2).
- 2.4 ألا تزيد نسبة متبقيات المبيدات عن ما ورد في اللائحة الفنية في البند رقم (4.2).
- 3.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عن ما ورد في اللائحة الفنية في البند رقم (5.2).
- 4.4 يجب الالتزام بالحدود القصوى للملوثات وفقاً لما ورد في اللائحة الفنية في البند رقم (6.2).
- 5.4 أن يكون استخدام المحليات الطبيعية والاصطناعية وفقاً للمتطلبات الواردة في البند رقم (7.2).
- 6.4 يسمح بالمواد المضافة وفقاً لما ورد في البند رقم (8.2).
- 7.4 يجب أن يكون المنتج مطابقاً للاشتراطات العامة للأغذية الحلال كما ورد في البند رقم (10.2).

- 8.4 ألا تزيد الحدود الإشعاعية عن الحدود الواردة في البند رقم (11.2).
- 9.4 أن يراعى في الإنتاج القواعد والشروط الصحية المنصوص عليها في البند رقم (12.2).
- 5 المتطلبات الخاصة:**
- 1.5 يكون المنتج خيار ذو قيمة غذائية عالية في حال مطابقته للبند التالية:
- 1.1.5 يمكن احتساب القيم الغذائية للمنتج وفقاً لما ورد في نموذج التصنيف الغذائي في المملكة العربية السعودية وذلك عن طريق تقسيم العناصر الغذائية إلى مجموعتين "أ" و "ب"، مجموعة "أ" (السكريات، الدهون المشبعة، السكر الكلي، الصوديوم)، مجموعة "ب" (الفواكه، والخضار، والمكسرات، الألياف، البروتين)، يتم حساب مجموع النقاط التي يحرزها المنتج لكل من المجموعتين "أ" (جدول 1) و "ب" (جدول 2).
- 2.1.5 يتم تخصيص النقاط على أساس كمية المنتج الغذائي من 100 جرام للأغذية الصلبة و 100 ملليتر للأغذية السائلة، وفي حال كانت الكمية أقل 100 جرام/ملليتر فيجب مضاعفة الكمية للوصول إلى 100 جرام/ملليتر.
- 3.1.5 بعد احتساب النقاط النهائية للمنتجات الغذائية، يتم تصنيفها تحت أحد الفئتين التالية:
- خيار ذو قيمة غذائية عالية:
- إذا كان مجموع النقاط أقل من 4 للأغذية الصلبة، أقل من 1 للأغذية السائلة.
- خيار ذو قيمة غذائية منخفضة:
- إذا كان مجموع النقاط 4 فأكثر للأغذية الصلبة، 1 فأكثر للأغذية السائلة.

جدول رقم (1)

المجموعة "أ" النقاط الخاصة بالعناصر الغذائية (السعرات الحرارية، الدهون المشبعة، السكر الكلي الصوديوم):

النقاط	السعرات الحرارية (كيلو كالوري) لكل 100 جرام/مل	الدهون المشبعة (جرام) لكل 100 جرام /مل	السكر الكلي (جرام) لكل 100 جرام/مل	الصوديوم (مليجرام) لكل 100 جرام/مل
0	$80 \geq$	$1 \geq$	$4.5 \geq$	$90 \geq$
1	$80 <$	$1 <$	$4.5 <$	$90 <$
2	$160 <$	$2 <$	$9 <$	$180 <$
3	$240 <$	$3 <$	$13.5 <$	$270 <$
4	$320 <$	$4 <$	$18 <$	$360 <$
5	$400 <$	$5 <$	$22.5 <$	$450 <$
6	$480 <$	$6 <$	$27 <$	$540 <$
7	$560 <$	$7 <$	$31 <$	$630 <$
8	$641 <$	$8 <$	$36 <$	$720 <$
9	$721 <$	$9 <$	$40 <$	$810 <$
10	$801 <$	$10 <$	$45 <$	$900 <$

جدول رقم (2)

المجموعة "ب" النقاط الخاصة بالعناصر الغذائية (الفواكه والخضار والمكسرات، الألياف، البروتين):

النقاط	نسبة عصير الفواكه، الخضار، المكسرات 100 جرام/مل	ألياف، السكريات غير النشوية (جرام) 100 جرام/مل	البروتين (جرام) لكل 100 جرام/مل
0	$40 \geq$	$0.7 \geq$	$1.6 \geq$
1	$40 <$	$0.7 <$	$1.6 <$
2	$60 <$	$1.4 <$	$3.2 <$
3	-	$2.1 <$	$4.8 <$
4	-	$2.8 <$	$6.4 <$
*5	$80 <$	$3.5 <$	$8 <$

- 4.1.5 تصنيف الأغذية المعبأة لكل (100) جرام/ملليتر:
- 1.4.1.5 يتم حساب مجموع النقاط التي يحرزها المنتج لكل من المجموعتين "أ" و "ب".
- 2.4.1.5 بعد حساب مجموع النقاط لكل من المجموعتين "أ" و "ب"، تكون العملية الحسابية على النحو التالي: (مجموع نقاط العناصر الغذائية "أ") - (مجموع نقاط العناصر الغذائية "ب")
- 3.4.1.5 تختلف العملية الحسابية في حالة واحدة، إذا كان مجموع نقاط العناصر الغذائية "أ" (11) أو أكثر ومجموع نقاط العناصر الغذائية "ب" أقل من (5) ، عندها سيتم حساب النتيجة النهائية للمنتج على النحو التالي: (مجموع نقاط العناصر الغذائية "أ") - (مجموع نقاط العناصر الغذائية "ب" دون أن يتم تضمين البروتين).
- 5.1.5 لحسابات أنواع العصائر المختلفة يتم تحديد عدد النقاط على أساس نسبة عصير الفواكه الموجود فيه (جدول 3) ، ويحتمل عدة حالات:
- 1.5.1.5 عند احتواء المنتج على 100 % من عصير الفواكه سيحقق (5) نقاط لمجموع نقاط العناصر الغذائية "ب".
- 2.5.1.5 عند احتواء المنتج على 84 % من عصير الفواكه سيحقق (5) نقاط لمجموع نقاط العناصر الغذائية "ب".
- 3.5.1.5 عند احتواء المنتج على 56 % من العصير سيحقق نقطة واحدة فقط لمجموع نقاط العناصر الغذائية "ب".
- 4.5.1.5 عند احتواء المنتج على 40 % أو أقل من عصير الفواكه يكون غير مؤهل للحصول على نقاط من مجموع نقاط العناصر الغذائية "ب".

جدول رقم (3)

النقاط	نسبة احتواء المنتج على عصير فواكه
0	$\geq 40\%$
1	$40 < \%$
2	$60 < \%$
3	-
4	-
5	$80 < \%$

- 6.1.5 يتم حساب نسبة الفواكه والخضروات والمكسرات في 100 جرام من الفواكه المجففة كالآتي:
(وزن الفواكه والخضروات والمكسرات) + (2 × وزن الفواكه والخضروات والمكسرات
المجففة) ÷ (وزن الفواكه والخضروات والمكسرات) + (2 × وزن الفواكه والخضروات
والمكسرات المجففة) + (وزن المكونات الأخرى) × 100.
- 2.5 يمكن كتابة عبارة "خيار ذو قيمة غذائية عالية" على بطاقة المنتج الغذائي وذلك في حال مطابقته
للمعايير الواردة في البند (1.5).
- 3.5 لا يسمح بكتابة عبارة "خيار ذو قيمة غذائية عالية" على بطاقة المنتج الغذائي في حال كانت
قيمة العناصر الغذائية في المنتج (الدهون و/أو الدهون الكلية و/أو مجموع السكريات و/أو الملح)
أكبر من القيم الموضحة في الجدول رقم (4) للأغذية الصلبة وجدول رقم (5) للأغذية السائلة.

جدول (4): المعايير لكل 100 جرام من الغذاء (صلب)

العنصر الغذائي	قيمة العنصر الغذائي في المنتج
الدهون	أكبر من 17.5 جرام لكل 100 جرام
الدهون المشبعة	أكبر من 5 جرام لكل 100 جرام
(مجموع) السكريات	أكبر من 22.5 جرام لكل 100 جرام
الملح	أكبر من 1.5 جرام لكل 100 جرام

جدول (5): المعايير لكل 100 مل من المشروبات (سائل)

العنصر الغذائي	قيمة العنصر الغذائي في المنتج
الدهون	أكبر من 8.75 جرام لكل 100 مل
الدهون المشبعة	أكبر من 2.5 جرام لكل 100 مل
(مجموع) السكريات	أكبر من 11.25 جرام لكل 100 مل
الملح	أكبر من 0.75 جرام لكل 100 مل

- 6** **البيانات الإيضاحية:**
- 1.6 مع عدم الإخلال بما ورد في البند (9.2)، يجب أن يوضح على بطاقة العبوة أو العبوة تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية وبأرقام مرتبة غير مشفرة كما يلي:
- 1.1.6 يوم - شهر - سنة (للمنتجات الغذائية التي فترة صلاحيتها أقل من ثلاثة أشهر)
- 2.1.6 شهر - سنة أو يوم - شهر - سنة (للمنتجات الغذائية التي تزيد فترة صلاحيتها على ثلاثة أشهر).
- 7** **البيانات التغذوية:**
- 1.7 مع عدم الإخلال بما ورد في البند رقم (2.2)، فإنه يجب توضيح مقدار الطاقة لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج على أن يتم التعبير عن الطاقة بالكيلو كالوري أو سعرة حرارية.
- 2.7 يجب توضيح عدد غرامات البروتين، والكربوهيدرات المتاحة (الكربوهيدرات المغذية و الألياف الغذائية) والدهون المشبعة والدهون المتحولة والكوليسترول والصوديوم والمجموع الكلي للسكريات والسكر المضاف لكل 100 غرام أو لكل 100 مليلتر من المنتج.
- 3.7 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.
- 8** **الادعاءات الصحية والتغذوية:**
- 1.8 في حال استخدام المنتج لأي إيداع صحي أو تغذوي فإنه يجب أن تكون هذه الادعاءات وفقاً لما ورد في اللائحة الفنية في البند رقم (3.2).
- 9** **التعبئة:**
- 1.9 تكون شروط التعبئة لجميع منتجات الأغذية المعبأة حسب ما ورد في البند رقم (13.2) و رقم (14.2).
- 10** **النقل والتخزين:**
- 1.10 مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية السعودية الواردة في البند (15.2) فإنه يجب أن ينقل ويخزن المنتج بطريقة مناسبة تحميه من التلوث والتلف وعند درجة حرارة لا تزيد عن 30°م.

المصطلحات الفنية

Nutrients Profile Model.....	نموذج التصنيف الغذائي.....
Calories	السعرات الحرارية
Fiber	الألياف
sodium	الصوديوم
Saturated fats.....	دهون مشبعة.....
Total Sugar	مجموع السكريات
Nutritional	تغذوي
Nutrition	تغذية
Labeling	بيان إيضاحي.....
Container	عبوة.....

المراجع

- [نموذج التصنيف الغذائي في المملكة العربية السعودية](#)

مصدر
حرة