

الهيئة العامة للغذاء والدواء

SAUDI FOOD & DRUG AUTHORITY (SFDA)

مشروع تحديث

Draft Standard DS

قطاع الغذاء

Food Sector

الأغذية الخالية من الجلوتين

Gluten-free foods

SFDA.FD 1021

ICS: 67.040

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 للائحة 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.

الأغذية الخالية من الجلوتين

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :
لائحة فنية : صفة الإصدار

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 هذه اللائحة الفنية السعودية "الأغذية الخالية من الجلوتين" رقم (SFDA.FD 1021) بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد تم إقرار اعتماد اللائحة من معالي الرئيس التنفيذي بقرار رقم (/ / 14هـ) الموافق (/ / م).

محررة

الأغذية الخالية من الجلوتين

1. المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه اللائحة بـ:

- 1.1 الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة التي حُضرت، وجُهزت أو أُعدت لتلبية الاحتياجات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الجلوتين.
- 2.1 الأغذية المَعْدَة للاستهلاك العام والتي تناسب بحكم طبيعتها استخدام الأشخاص الذين لا يتحملون الجلوتين وفقا للأحكام الواردة في البند رقم (3.1.5).

2. المراجع التكميلية

- 1.2 SFDA.FD 654 "الاشتراطات العامة للأغذية المعبأة ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة".
- 2.2 SFDA.FD/GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 3.2 SFDA.FD/GSO 2233 " اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".
- 4.2 SFDA.FD/GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية".
- 5.2 SFDA.FD 2500 "المواد المضافة المسموح بها في المنتجات الغذائية".
- 6.2 SFDA.FD/GSO 193 "الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".
- 7.2 SFDA.FD/GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية- الجزء الأول".
- 8.2 SFDA.FD/GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- 9.2 SFDA.FD 2483 "الدهون المتحولة".
- 10.2 SFDA.FD 2539 "الفيتامينات والمعادن الواجب توفرها في المواد الغذائية".
- 11.2 SFDA.FD/GSO 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – الاشتراطات العامة".

12.2	SFDA.FD/GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية- اشتراطات عامة".
13.2	SFDA.FD /GSO 1694"القواعد العامة لصحة الغذاء".
14.2	SFDA.FD/GSO 168 "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".
15.2	SFDA.FD 2333 "اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية".
16.2	SFDA.FD/GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية ".

3. التعاريف

1.3	جلوتين: يعرف على أنه جزء من البروتين المأخوذ من القمح والراي و الشعير والشوفان أو الأصناف المهجنة منها أو مشتقاتها والتي لايتحملها بعض الأشخاص وغير قابلة للذوبان في المياه و 0.5 ملغ من نيتروجين الكالسيوم.
2.3	برولامين: يعرف على أنه جزء من الجلوتين المستخلص بواسطة نسبة من الإيثانول تتراوح بين 40 و 70 في المائة، والبرولامين المشتق من القمح هو الجليادين، وذلك المشتق من الراي هو السيكالين، و من الشعير الهوردين ومن الشوفان الأفنين. وكما يبدو على العرف المتبع أنه يدل على حساسية الجلوتين، عادة يكون محتوى البرولامين في الجلوتين بنسبة 50%.
3.3	الأغذية الخالية من الجلوتين: تتألف أو تصنع فقط من مكون أو أكثر لا يحتوي على القمح (أي جميع أنواع Triticum مثل القمح القاسي والحنطة و قمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت)، والراي والشعير والشوفان أو الأصناف المهجنة منها، ولا يتجاوز

الأغذية الخالية من الجلوتين هي أغذية خاصة بنظام تغذوي معين:

1.3.3	تتألف أو تصنع فقط من مكون أو أكثر لا يحتوي على القمح (أي جميع أنواع Triticum مثل القمح القاسي والحنطة و قمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت)، والراي والشعير والشوفان أو الأصناف المهجنة منها، ولا يتجاوز
-------	--

- 4.4 يجب ألا توصف الأغذية الخالية من الجلوتين أو تقدم بطريقة تتسم بالزيف أو التضليل أو الخداع أو يرجح أن تعطي انطباعاً خاطئاً بشأن خصائصها من أية ناحية.
- 5.4 يجب ألا تزيد نسبة متبقيات المبيدات عن الحدود الواردة في البند رقم (4.2) .
- 6.4 يسمح بالمواد المضافة طبقاً لما ورد لللائحة المذكورة في البند رقم (5.2).
- 7.4 يجب الالتزام بما ورد في اللائحة الفنية المذكورة في البند رقم (6.2).
- 8.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عن الحدود الواردة بالبند رقم (7.2).
- 9.4 يجب الالتزام بالشروط الصحية الواردة في اللائحة المذكورة في البند (8.2).
- 10.4 يمنع استخدام الدهون المهدرجة جزئياً حسب ماورد في اللائحة الفنية المذكورة في البند رقم (9.2).
- 11.4 مع عدم الإخلال بما ورد في اللائحة الفنية المذكورة في البند رقم (10.2)، يجب أن توفر الأغذية الخالية من الجلوتين والتي تعتبر بدائل لأغذية أساسية هامة، نفس كميات الفيتامينات والمعادن تقريباً الموجودة في الأغذية الأصلية التي تم إحلالهما.
- 12.4 أن تحضراغذية الخالية من الجلوتين بعناية خاصة في إطار ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) لتجنب التلوث بالجلوتين.
- 13.4 أن يراعى في الإنتاج القواعد والشروط الصحية المنصوص عليها في البند رقم (13.2).

5. البيانات الإيضاحية:

- 1.5 مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية الواردة في البند رقم (1.2) و (2.2) يجب كتابة البيانات التالية على بطاقة الأغذية الخالية من الجلوتين:
- 1.1.5 تطبع عبارة "خال من الجلوتين" إلى جانب اسم المنتج مباشرة بالنسبة إلى المنتجات الموصوفة في البند رقم (3.3).

2.1.5 يمنع تسمية المنتجات المذكورة في البند رقم (4.3) بالمنتجات الخالية من الجلوتين، إنما يجب أن يوضح على البطاقة الطابع الحقيقي لهذه المنتجات، وأن تكون مطبوعة إلى جانب اسم المنتج مباشرة.

3.1.5 لا يشار للأغذية التي تصلح بحكم طبيعتها للاستخدام كجزء من نظام قائم على تناول أغذية خالية من الجلوتين على أنها "خاصة بنظام غذائي معين" و"أغذية خاصة" أو أي عبارات أو مصطلحات أخرى مماثلة، ولكن يجوز أن تحمل هذه المنتجات بياناً على البطاقة يشير إلى أن "هذا الغذاء خالٍ من الجلوتين بحكم طبيعته" بشرط أن يتوافق مع المكونات الأساسية للأغذية الخالية من الجلوتين "المذكورة في البند رقم (3.3) وبشرط أن يكون هذا البيان لا يضل المستهلك.

2.5 البيانات التغذوية:

يجب الالتزام بجميع متطلبات الاشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة الواردة في اللائحة الفنية المذكورة في البند رقم (3.2).

3.5 الادعاءات الصحية والتغذوية:

يجب الالتزام بما نصت عليه اللائحة الفنية المذكورة في البند رقم (15.2) في حال وجود أية ادعاءات صحية أو تغذوية.

4.5 قائمة المكونات:

عند وضع قائمة المكونات يجب الالتزام بالمتطلبات الواردة في اللائحة الفنية المذكورة في البند رقم (2.2).

5.5 فترات الصلاحية:

يجب الالتزام بالمتطلبات الواردة في اللائحة الفنية المذكورة في البند رقم (16.2).

6. النقل والتخزين:

- 1.6 مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية الواردة في البند (14.2) فإنه يجب أن ينقل ويخزن المنتج بطريقة مناسبة تحميه من التلوث والتلف وعند درجة حرارة لا تزيد عن 25°م.
- 2.6 يجب أن تضاف عند الضرورة إلى بطاقة المنتج تعليمات تخزين العبوات المفتوحة للأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة وذلك لضمان احتفاظ المنتج بسلامته وقيمه الغذائية بعد فتح العبوة.
- 3.6 يضاف تحذير على بطاقة المنتج في حال تعذر تخزين المنتج بعد فتح العبوة أو عدم إمكانية تخزينه في العبوة ذاتها بعد فتحها.

7. التعبئة:

- أن يعبأ المنتج في عبوات صحية نظيفة مناسبة بحيث لا تؤدي إلى حدوث أية تغييرات في خواصه أثناء التخزين طبقاً للوائح الفنية المذكورة في البند رقم (11.2) و(12.2).

المصطلحات الفنية

Special foods.....	أغذية خاصة
Gluten free foods.....	أغذية خالية من الجلوتين
Prolamin.....	برولامين
Rye.....	جاودار
Spelt.....	حنطة مكتسبة اصلية
Barley.....	شعير
Oats.....	شوفان
Wheat.....	قمح
Durum wheat.....	قمح يابس
Kamut.....	كاموت

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي للأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الجلوتين " CODEX STAN 118-1979

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B118-1979%252FCXS_118a_2015.pdf

مستودع
مفتوحة