

# الدليل الإرشادي لنموذج التصنيف الغذائي في المملكة العربية السعودية







## المجال:

يختص هذا الدليل بتصنيف الأغذية حيث أنه يلعب دوراً أساسياً في جعل الاختيارات الغذائية للمستهلك أفضل وذات قيمة غذائية أعلى، وذلك للمساهمة في تحسين الحالة التغذوية والصحية للمجتمع، ويعتبر تصنيف الأغذية أداة عملية لتصنيف الغذاء بناءً على مكوناته الغذائية من العناصر.

## مجالات استخدام نموذج التصنيف الغذائي:

- تنظيم ضوابط الدعاية والإعلان للمنتجات الغذائية الموجهة للأطفال.
- تنظيم الادعاءات الصحية والتغذوية للمنتجات الغذائية.
- إمكانية استحداث الملصقات التحذيرية على المنتجات الغذائية (warning labels).
- تنظيم التشريعات التغذوية في المدارس.
- تنظيم التشريعات التغذوية في منافذ البيع.
- تطوير الإرشادات الغذائية.



# التعريف:

**علم التصنيف الغذائي:** يعتبر من العلوم المختصة في تصنيف أو ترتيب المواد الغذائية بناءً على مكوناتها من العناصر الغذائية الكبرى والصغرى.

**الأغذية المستبعدة:** الأصناف الغذائية التي لا يمكن تطبيق نموذج التصنيف الغذائي عليها.  
**السعرة الحرارية:** وحدة قياس كمية الطاقة في الطعام.

**الغذاء:** كل ما هو معد للاستهلاك الآدمي، سواءً أكان طازجاً، أم مصنعاً، أم شبه مصنع ويعد في حكم الغذاء أي مادة تدخل في تصنيع الغذاء أو تحضيره أو معالجته.

**الثقل النوعي:** نسبة وزن حجم معين من مادة ما إلى وزن حجم مساوي له من الماء عند الظروف القياسية.

**البيانات الإيضاحية التغذوية وصف توضيحي** موجه للمستهلك للإعلام بالخصائص التغذوية الدالة على العناصر الغذائية والمعلومات التغذوية لغذاء ما وتكون البيانات الإيضاحية التغذوية من مكونين:

- 1 - إيضاحات حول العنصر التغذوي (الملصق الغذائي).
- 2 - معلومات تغذوية إضافية تكميلية.

# ◆ كيفية استخدام نموذج التصنيف الغذائي:

- يطبق النموذج على أساس المحتوى الغذائي للمنتج من 100 جرام فقط:

- في حال كان المنتج من المادة السائلة بكمية 100 مل يلزم تحويل الوحدة من مل إلى جرام.
- كما يتم حساب الثقل النوعي بناءً على نوع السائل مثل: المثلجات أو الحليب أو غيره.

- العناصر الغذائية التي يتم احتساب نقاطها في النموذج:

- 1 - السعرات الحرارية.
- 2 - الدهون المشبعة.
- 3 - السكر الكلي.
- 4 - الصوديوم.
- 5 - الألياف.
- 6 - البروتين.
- 7 - نسبة الخضار والفواكه والمكسرات.

الثقل النوعي لها	المادة السائلة
0.94	كريمة
0.61	المثلجات
1.03	حليب كامل الدسم
0.034	حليب قليل الدسم
1.07	عصير

- تقسم العناصر الغذائية إلى مجموعتين: مجموعة "أ" ومجموعة "ب".
- مجموعة "أ" تحتوي على العناصر التي يجب على الفرد الحذر عند استهلاكها بكميات كبيرة وهي: السعرات الحرارية، الدهون المشبعة، السكر الكلي، الصوديوم.
- مجموعة "ب" تحتوي على العناصر التي يجب على الفرد استهلاكها بكميات معتدلة وهي: الفواكه والخضار والمكسرات، الألياف، البروتين.

## خطوات تطبيق النموذج:

**أولاً:** تمنح النقاط لمجموعة "أ" على النحو التالي:

النقط	السعرات الحرارية (كيلو كالوري) / 100 جرام أو 100 مل	الدهون المشبعة (جرام) / 100 جرام أو 100 مل	السكر الكلي (جرام) / 100 جرام أو 100 مل	الصوديوم (مليجرام) / 100 جرام أو 100 مل
0	80 ≥	1 ≥	4.5 ≥	90 ≥
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 <

**ثانياً:** يتم حساب مجموع النقاط لمجموعة "أ" باستخدام المعادلة التالية:

**مجموع نقاط مجموعة "أ"** = نقاط السعرات الحرارية + نقاط الدهون المشبعة + نقاط السكر الكلي + نقاط الصوديوم

**ثالثاً:** تمنح النقاط لمجموعة "ب" على النحو التالي:

البروتين (غرام) / 100 غرام أو 100 مل	(الألياف* (جرام / 100 جرام أو 100 مل))	الفواكه، الخضار، والمكسرات (%) / 100 غرام أو 100 مل	النقاط
1.6≥	0.7≥	40 ≥	0
1.6<	0.7<	40<	1
3.2<	1.4<	60<	2
4.8<	2.1<	-	3
6.4<	2.8<	-	4
8<	3.5<	80<	5

\* يمكن الحصول على نسبة (%) الفواكه والخضار والمكسرات من عبوة المنتج في قائمة "المكونات" وفي حال عدم توفرها يتم التعبير عنها بـ "صفر".

في حال كان المنتج يحتوي على ملح دون الصوديوم فيجب حساب كمية الصوديوم الذي في الملح:

حيث كل جرام ملح يحتوي على 387.6 مليجرام من الصوديوم

**رابعاً:**

يتم حساب مجموع النقاط لمجموعة "ب" باستخدام المعادلة التالية:

مجموع نقاط مجموعة "ب" = نقاط نسبة الفواكه والخضار والمكسرات + نقاط الألياف + نقاط البروتين

**خامساً:**

يتم استخدام المعادلة المعادلة لكل من المجموعتين "أ" و "ب":

(مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "أ") - (مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب").

**سادساً:**

يتم تصنيف المادة الغذائية على النحو التالي:

المادة السائلة	المادة الصلبة	التصنيف
مجموع النقاط النهائي أقل من 1	مجموع النقاط النهائي أقل من 4	الخيار ذو قيمة غذائية عالية
مجموع النقاط النهائي 1 فأكثر	مجموع النقاط النهائي 4 فأكثر	الخيار ذو قيمة غذائية منخفضة

## مثال توضيحي:

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION / العلومات الغذائية	Per 100 g	Per bar (غ 23.5 g)	%GDA*
Énergie / Energy / الطاقة	375 kcal/1 581 kJ	88 kcal/372 kJ	4
Matières grasses / Fat / دهون	8 g	1,9 g	3
dont acides gras saturés / of which saturates / ومنها مشبعة	3,1 g	0,7 g	4
of which trans fat / ومنها متحولة	0,04 g	0,01 g	-
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات	65,7 g	15,4 g	6
dont sucres / of which sugars / ومنها سك	24,9 g	5,9 g	7
Fibres alimentaires / Fibre / ألياف غذائية	7,0 g	1,6 g	6
Protéines / Protein / بروتين	6,6 g	1,5 g	3
Sel / Salt / ملح	0,64 g	0,15 g	3
VITAMINES ET MINERAUX / VITAMINS & MINERALS / الفيتامينات وللمعادن	Per 100 g	Per bar (غ 23.5 g)	%NRV**
Riboflavine (B2) / Riboflavin (B2) / نياسين (B2)	1,30 mg ملخ	0,31 mg ملخ	22%
Niacine (B3) / Niacin (B3) / نياسين (B3)	11,9 mg ملخ	2,8 mg ملخ	18%
Vitamine B6 / Vitamin B6 / 6 فيتامين بـ 6	1,11 mg ملخ	0,26 mg ملخ	19%
Acide Folique (B9) / Folic acid (B9) / حمض الفوليك (B9)	140 µg مكع	32,90 µg مكع	16%
Acide Pantothénique (B5) / Panthothenic acid (B5) / حمض الپانتوئینیک (B5)	4,68 mg ملخ	1,10 mg ملخ	18%
Calcium / Calcium / كالسيوم	766 mg ملخ	180 mg ملخ	23%
Fer / Iron / حديد	12,5 mg ملخ	2,95 mg ملخ	21%

## أولد: حساب مجموع النقاط لمنتج مباع بحجم 100 جرام

- المنتج: لوح رقائق الفطور، لوح بحجم 23.5 جرام.
- حساب الصوديوم =  $(387.6) \times (0.64) = 248$  مليجرام

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

$$14 = 2 + 5 + 3 + 4 = "١"$$

البروتين (غرام) / 100 غرام أو 100 مل	الألياف (جرام / جرام أو 100 مل)	الفواكه، الخضار، والمكسرات 100 غرام أو 100 مل (%)	النقط
1.6≥	0.7≥	40 ≥	0
1.6<	0.7<	40<	1
3.2<	1.4<	60<	2
4.8<	2.1<	-	3
6.4<	2.8<	-	4
8<	3.5<	80<	*5

مجموع نقاط "ب" = 9

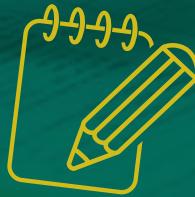
(مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "أ" ) - (مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب").

$$\text{مجموع النقاط النهائي} = 9 - 14 = 5$$

هذا المنتج يحقق مجموع نقاط نهائي 4 فأكثر وبالتالي فهو خيار ذو قيمة غذائية منخفضة



**الحالات المستثناة**  
من نموذج التصنيف



# الحالة الأولى:

## المواد الغذائية المستبعدة من نموذج التصنيف الغذائي:

### ١. الخضروات والفواكه الطازجة.

تشمل أي خليط من الخضروات أو الفواكه، سواء كلياً أو المقطع، دون أي مضادات، مثل: السلطة بدون خبز محمص. ولا تشمل على الخضروات والفواكه المجففة.

### ٢. البهارات والتوابل، ومشروبات الطاقة، والمشروبات الغازية مع المحليات الصناعية.

وهي الأغذية التي تكون فيها كمية السعرات الحرارية والبروتين والكريوهيدرات والدهون المشبعة أو الصوديوم والمجموع الكلي للسكريات ضئيلة جداً والتي يمكن التعبير عنها بصفر.

### ٣. الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة.

مثل: أغذية الرضع والأطفال، والأغذية ذات الاستخدامات الطبية الخاصة، والأغذية والمشروبات الرياضية.

### ٤. المنتجات الغذائية المكونة من عنصر غذائي واحد.

مثل: الأرز، والشاي، والقهوة، والسكر.

### ٥. مياه الشرب المعبأة المعدنية.

### ٦. الأغذية المعبأة ذات العبوات الصغيرة.

التي يكون حجم العبوة فيها أقل من 25 سم ٢.

### ٧. مواد غذائية تحتاج إلى تعبئة أو إلىزيد من المعالجة ولا تباع مباشرة للمستهلك.

مثل: إضافات الطعام من صلصات وغيرها.

### ٨. اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة، والمبردة، غير المطبوخة وغير المضاف إليها التوابل أو الماء.

### ٩. الأغذية التي تسوق مباشرة للمستهلك من موقع تحضيرها.

مثل: السلطات، والمخبوزات، والحلويات والوجبات الجاهزة.

## الحالة الثانية:

### اختلافات العمليات الحسابية:

١. تختلف العملية الحسابية في حال ما إذا كان مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "أ" 11 نقطة أو أكثر ومجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب" (نسبة الفواكه، الخضار، والمكسرات) أقل من 5، عندها ستكون العملية الحسابية على النحو التالي:

(مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "أ") - (مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب" (الألياف +

الخضار والفواكه والمكسرات) \*

\* مع استبعاد نقاط البروتين من المجموع.

٢. تختلف العملية الحسابية عند استخدامها على أنواع العصائر المختلفة حيث يتم تحديد عدد النقاط على أساس نسبة إحتواء المنتج على عصير الفواكه، كما هو موضح في الجدول أدناه.

• **أولاً** عند احتواء المنتج على (100% - 80%) من عصير الفواكه سيحقق 5 نقاط

لمجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب".

• **ثانياً** عند احتواء المنتج على 56% من العصير سيحقق نقطة واحدة فقط لمجموع

نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب".

• **ثالثاً** عند احتواء المنتج على 40% أو أقل من عصير الفواكه يكون غير مؤهل للحصول

على نقاط من جموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب".

نسبة احتواء المنتج على عصير فواكه	النقط
40 ≥	0
40 <	1
60 <	2
80 <	5

١. تختلف العملية الحسابية عند حساب نسبة الفواكه والخضار والمكسرات في 100 جرام من الفواكه المجففة وتكون على النحو التالي:

(وزن الفواكه والخضروات والمكسرات) + (2 × وزن الفواكه والخضروات والمكسرات المجففة) / (وزن الفواكه والخضروات والمكسرات) + (2 × وزن الفواكه والخضروات والمكسرات المجففة) + (وزن المكونات الأخرى) × 100

## الحالة الثالثة:

### منتجات أقل من 100 جرام:

**المثال:** "ثانياً": حساب مجموع النقاط لمشروب يتطلب تحضير قبل الاستهلاك:

**المنتج:** مسحوق (بودرة) القهوة المثلجة (التعليمات مزودة على عبوة 10 جرام من البودرة) و 150 مل من الحليب.

**ويتم هنا استخدام طريقة ضرب الطرفين في الوسطين:**

١. استخدام المعلومات الغذائية للبودرة لكل 10 جرام من المنتج
٢. حساب المعلومات الغذائية للبودرة لكل 100 جرام.

### على النحو الذي:

إذا كان 10 جرام = 43 كيلو كالوري، فإن 100 جرام يجب أن يساوي = ؟

$$\begin{array}{ccc} 10 \text{ جرام} & \longleftarrow & 43 \text{ كيلو كالوري} \\ & \downarrow & \\ & ? & 100 \text{ جرام} \end{array}$$

(43X100) / 10 = 430 كيلو كالوري. ويتم عمل المثل لباقي العناصر في كل المجموعتين "أ" و "ب".

يتم عمل المثل في حالة الحليب 150 مل لتحويله إلى 100 مل .

إذا كان 150 مل = 91 كيلو كالوري، فإن 100 مل = ؟

$$\begin{array}{ccc} 150 \text{ مل} & \longleftarrow & 91 \text{ كيلو كالوري} \\ & \downarrow & \\ & ? & 100 \text{ مل} \end{array}$$

(91X100) / 150 = 60.4 كيلو كالوري. ويتم عمل المثل لباقي العناصر في كل المجموعتين "أ" و "ب". وثم ضرب القيم لكل 100 جرام في الثقل النوعي.

## أمثلة لتطبيق نموذج التصنيف الغذائي:

في هذا القسم سيتم وضع بعض الأمثلة لتطبيق نموذج التصنيف الغذائي على الحالات المستثناء من النموذج وعلى أنواع مختلفة من المنتجات:

- **أول:** حساب مجموع النقاط لمنتج معلوماته الغذائية مذكورة بالملمترات بدلاً من الجرامات  
**المنتج:** آيس كريم (مثليات) بالفانيلا

المنتجات المباعة بالملمترات يجب تحويلها لكل 100 جرام باستخدام الثقل النوعي المناسب (الكتافة) للمنتج.

- ضرب المعلومات الغذائية الخاصة بـ (لكل 100 مل) في (0.61) لـ إعطاء المعلومات الغذائية الخاصة بالجرامات.
- حساب مجموع النقاط باستخدام المعلومات الخاصة بـ (لكل 100 جرام).

المعلومات الغذائية	لكل 100 مل	الثقل النوعي	لكل 100 جرام
السعرات الحرارية (كيلو كالوري)	129	0.61	78.69
الدهون المشبعة (грамм/100 جرام)	5	0.61	3.05
السكر الكلي (грамм/100 جرام)	11	0.61	6.71
الصوديوم (مليجرام/100 جرام)	34	0.61	20.74
الفواكه، الخضار، المكسرات (%)	0	0.61	0
(الألياف (грамм / 100 جرام)	0.1	0.61	0.061
البروتين (грамм/100 جرام)	2.3	0.61	1.4

النقط	السعرات الحرارية (كيلو كالوري) / 100 جرام أو 100 مل	الدهون المشبعة (جرام) / 100 جرام أو 100 مل	السكر الكلي (جرام) / 100 جرام أو 100 مل	الصوديوم (مليجرام) / 100 جرام أو 100 مل
0	80 ≥	1 ≥	4.5 ≥	90 ≥
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 <

الثقل النوعي للمثلجات = 0.61

(مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "أ") - (مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب").

$$\text{مجموع النقاط النهائي} = 3 = 1 - 4$$

هذا المنتج يحقق مجموع نقاط نهائي 4 فأكثر وبالتالي فهو خيار ذو قيمة غذائية عالية

البروتين (غرام) / 100 غرام أو 100 مل	الألياف (جرام / 100 جرام أو 100 مل)	الفواكه، الخضار، والمكسرات 100 غرام أو 100 مل (%)	النقط
1.6≥	0.7≥	40 ≥	0
1.6<	0.7<	40 <	1
3.2<	1.4<	60 <	2
4.8<	2.1<	-	3
6.4<	2.8<	-	4
8<	3.5<	80 <	5

- **ثانياً:** حساب مجموع النقاط لمشروب يتطلب تحضير قبل الاستهلاك
- المنتج:** مسحوق (بودرة) القهوة المثلجة (التعليمات مزودة على عبوة 10 جرام من البودرة) و 150 مل من الحليب.

- III. استخدام المعلومات الغذائية للبودرة لكل 10 جرام من المنتج
- IV. حساب المعلومات الغذائية للبودرة لكل 100 جرام.
- V. استخدام المعلومات الغذائية لـ 150 مل من الحليب.
- VI. حساب المعلومات الغذائية المقربة لـ 100 مل من الحليب وذلك بالضرب في الثقل النوعي للحليب .
- VII. جمع نقاط المعلومات الغذائية لكل من البودرة واللبن.

المعلومات الغذائية على المنتجات	10 جرام من البودرة	150 مل من الحليب
السعرات الحرارية (كيلو كالوري)	43	91
الدهون المشبعة (جرام)	0.5	3
السكر الكلي (جرام)	9.4	7
الصوديوم (مليجرام)	4.6	78
الفواكه، الخضار، المكسرات (%)	0	0
(الألياف (جرام / 100 جرام) البروتين	0	0
(جرام)	0.2	5

الثقل النوعي للحليب كامل الدسم = 1.03

V	IV	IV	II	المعلومات الغذائية
مجموع النقاط الكلي	المعلومات الغذائية لكل 100 جرام من الحليب	حساب المعلومات الغذائية لكل 100 مل من الحليب	حساب المعلومات الغذائية للبودرة لكل 100 جرام.	
5	63	61	430	السعرات الحرارية (كيلو كالوري)
5	2	2	5	الدهون المشبعة (جرام/100 جرام)
11	5	5	94	السكر الكلي (جرام/100 جرام)
0	54	52	46	الصوديوم (مليجرام/100 جرام)
21				* إجمالي نقاط أ
0	0	0	0	الفواكه، الخضار، المكسرات (%)
0	0	0	0	(الألياف (جرام / 100 جرام)
2	3	3	2	البروتين (جرام/100 جرام)
0	-	-	-	إجمالي نقاط ب
21	-	-	-	مجموع النقاط: أ - ب

مجموع نقاط مجموعة "أ" 11 أو أكثر ومجموع نقاط مجموعة "ب" أقل من 5. وبالتالي تزداد نقاط البروتين "الحالة الثانية"

(مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "أ") - (مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب")  
 (الألياف + الخضار والفواكه والمكسرات)

$$\text{مجموع النقاط النهائي} = 21 - 0 = 21$$

هذا المنتج يحقق مجموع نقاط نهائي 4 فأكثر وبالتالي فهو خيار ذو قيمة غذائية منخفضة

• **ثالثاً:**

حساب مجموع النقاط لمنتج غذائي يتطلب تحضير قبل الاستهلاك

**المنتج:** شوربة خضار سريعة التحضير (التعليمات للتحضير المزودة على العبوة هي 25 جرام من بودرة الحساء و 250 مل من الماء).

- استخدام المعلومات الغذائية لكل 100 جرام من المنتج

- الثقل النوعي للماء (1 مل = 1 جرام)

- جمع المعلومات الغذائية مع بعضها البعض لـ 100 جرام من بودرة الحساء 250 جرام من الماء

النقط	السعرات الحرارية (كيلو كالوري) / 100 جرام أو 100 مل	الدهون المشبعة (جرام) / 100 جرام أو 100 مل	السكر الكلي (جرام) / 100 جرام أو 100 مل	الصوديوم (مليجرام) / 100 جرام أو 100 مل
0	80 ≥	1 ≥	4.5 ≥	90 ≥
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 <

الثقل النوعي للماء = 1

البروتين (غرام) / 100 غرام أو 100 مل	(الألياف (جرام / 100 جرام أو 100 مل))	الفواكه، الخضار، والمحشرات 100 غرام أو 100 مل (%)	النقاط
1.6≥	0.7≥	40 ≥	0
1.6<	0.7<	40<	1
3.2<	1.4<	60<	2
4.8<	2.1<	-	3
6.4<	2.8<	-	4
8<	3.5<	80<	5

(مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "أ") - (مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب" (الألياف + الخضار والفواكه والمكسرات)

$$\text{مجموع النقاط النهائي} = 1 = 9 - 10$$

هذا المنتج يحقق مجموع نقاط نهائي 4 فأكثر وبالتالي فهو خيار ذو قيمة غذائية عالية

- رابعاً:** حساب مجموع النقاط لمنتج يحتوي على فاكهة مجففة  
**المنتج:** رقائق ارز مع القمح الكامل والشعير والفواكه الحمراء المجففة.  
 تحتوي الحصة (30 جرام) على فاكهة مجففة (4.5%). وتحتوي العبوة على معلومات غذائية لكل 100 جرام.

$$\frac{(\text{وزن الفاكهة والخضار والمكسرات}) + 2 \times (\text{وزن الفاكهة والخضار والمكسرات المجففة}^*)}{100}$$

باستخدام معادلة حساب الفاكهة والخضار والمكسرات (صفحة 9) فإن هذا المنتج يحتوي على 4.5 % فاكهة وخضار ومكسرات:

(وزن الفاكهة والخضار والمكسرات) + 2 × (وزن الفاكهة والخضار والمكسرات المجففة) + (وزن المكونات الأخرى)

$$\begin{aligned} \text{وزن المكونات الأخرى} &= 95.5 \\ [0+(2 \times 4.5)] \div 100 + (9+95.5) &= 8.9\% \quad \bullet \quad \text{وزن الفاكهة والخضار والمكسرات} = 0 \\ \text{الحساب:} & \quad \bullet \quad \text{وزن الفاكهة والخضار والمكسرات المجففة} = 4.5 \end{aligned}$$

النقط	السعرات الحرارية (كيلو كالوري) / 100 جرام أو 100 مل	الدهون المشبعة (جرام) / 100 جرام أو 100 مل	السكر الكلي (جرام) / 100 جرام أو 100 مل	الصوديوم (مليجرام) / 100 جرام أو 100 مل
0	80 ≥	1 ≥	4.5 ≥	90 ≥
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 <

(الألياف (جرام / 100 جرام أو 100 مل))	الفاوكه، الخضار، والمكسرات (%) / 100 غرام أو 100 مل	النقط
0.7≥	40 ≥	0
0.7<	40<	1
1.4<	60<	2
2.1<	-	3
2.8<	-	4
3.5<	80<	5

(مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "أ" ) - (مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب" مع استبعاد نقاط البروتين).

$$\text{مجموع النقاط النهائي} = 6 - 11 = 6$$

هذا المنتج يحقق مجموع نقاط نهائي 4 فأكثر وبالتالي فهو **خبز ذو قيمة غذائية منخفضة**

- خامساً:** حساب مجموع النقاط لمشروب فاكهة المنتج: مشروب عصير الكشمش الأسود والعنب. يحتوي على عصير الكشمش الأسود بتركيز 5% وعصير العنب المركب بتركيز 5%.
- ضرب المعلومات الغذائية الخاصة بـ (لكل 100 مل) في (1.04) لإعطاء المعلومات الغذائية الخاصة بالجرams.
- يحتوي المنتج على 40% أو أقل من عصير الفواكه وبالتالي مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب" = 0.

**(مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "أ" ) - (مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب" مع استبعاد نقاط البروتين).**

المعلومات الغذائية	لكل 100 مل	لكل 100 جرام	لكل 100 جرام	لكل 100 جرام
السعرات الحرارية (كيلو كالوري)	51	53	0	0
الدهون المشبعة (جرام/100 جرام)	0	0	0	0
السكر الكلي (جرام/100 جرام)	12	12.5	11	0
الصوديوم (مليجرام/100 جرام)	0	0	0	0
إجمالي نقاط أ				11
الفواكه، الخضار، المكسرات (%)	0	0	0	0
الألياف (جرام / 100 جرام) إجمالي	0	0	0	0
نقاط ب	-	-	-	0
مجموع النقاط: أ - ب	-	-	-	11

**هذا المنتج يحقق مجموع نقاط نهائي 4 فأكثر وبالتالي فهو خيار ذو قيمة غذائية منخفضة**

• **سادساً:** حساب مجموع النقاط لمشروب فاكهة

**المنتج:** نكتار الفواكه المشكّلة

يحتوي على **مركز الفواكه المشكّلة بتركيز 100%.**

- ضرب المعلومات الغذائية الخاصة بـ (لكل 100 مل) في (1.04) لإعطاء المعلومات الغذائية الخاصة بالجرams.
- يحتوي المنتج على 100% من عصير الفواكه وبالتالي مجموع نقاط العناصر الغذائية لمجموعة "ب" = 5.

المعلومات الغذائية	لكل 100 مل	لكل 100 جرام	لكل 100 جرام	لكل 100 جرام
السعرات الحرارية (كيلو كالوري)	48	50	0	0
الدهون المشبعة (грамм/100 جرام)	0	0	0	0
السكر الكلي (грамм/100 جرام)	11.3	11.7	2	2
الصوديوم (مليغرام/100 جرام)	1	1.04	0	0
إجمالي نقاط أ				2
الفواكه، الخضار، المكسرات (%)	-	-	-	-
الألياف (грамм/100 جرام)	-	-	-	-
البروتين (грамм/100 جرام)	-	-	-	-
إجمالي نقاط ب				5
مجموع النقاط: أ - ب				-3

الثقل النوعي لمشروب العصير المشكّل = 1.04

هذا المنتج يحقق مجموع نقاط نهائي 4 فأكثر وبالتالي فهو فيار ذو قيمة غذائية عالية

• كما يمكنكم استخدام الحاسبة على الرابط :

<https://www.sfda.gov.sa/ar/solids-nutrient-calculator>

اللجنة الوطنية للتغذية  
National Nutrition Committee



nnc@sfda.gov.sa



@saudi\_nnc