



# الدليل الإرشادي

للمصنعين عن متطلبات اللائحة الفنية

أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال

Older infants and young  
children food

FS-G-065-V1/240918



## مقدمة

يوضح هذا الدليل الإرشادي أهم المتطلبات الواجب توفرها في الأغذية التكميلية لكبار الرضع وصغار الأطفال ابتداءً من عمر ستة أشهر ولا تنطبق هذه المواصفة على حليب الرضع وحليب المتابعة والحليب المخصص للاستخدامات الطبية الخاصة ولا على الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة الحسب اللائحة الفنية السعودية 355 SFDA.FD "أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال"

Older infants and young children food

## أولاً: أنواع المنتجات التي تشملها اللائحة

تطبق هذه اللائحة الفنية على المنتجات التالية:

**01** المنتجات المصنعة أساساً من الحبوب من 6 أشهر حتى 36 شهراً وهي المنتجات التي تحضر من واحد أو أكثر من الحبوب المطحونة والتي تشكل 25% على الأقل من المنتج النهائي مقدرة على أساس الوزن الجاف وتشمل الآتي:

### أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال المصنعة أساساً من الحبوب

#### أغذية الحبوب البسيطة:

هي المنتجات التي تتكون من الحبوب وتحضر بإضافة الحليب أو أي سائل آخر مغذ مناسب.

#### الحبوب العالية بالبروتين:

هي المنتجات التي تتكون من الحبوب والمضاف إليها نسبة عالية من البروتين الغذائي، والتي تحضر بإضافة الماء أو أي سائل آخر مغذ مناسب خال من البروتين.

#### البسكويت والقرشلة (رسك):

هي منتجات البسكويت الجاف التي تستهلك إما مباشرة أو بعد طحنها وإضافة الحليب أو الماء أو أي سائل آخر مغذ مناسب.

#### المعكرونة (الباستا):

هي المنتجات التي تحضر بطبخها في الماء المغلي أو أي سائل آخر مغذ مناسب.

## 02 المنتجات غير المصنعة أساساً من الحبوب من 6 أشهر حتى 36 شهراً.

### أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال غير المصنعة أساساً من الحبوب

◀ منتجات يدخل في تركيبها اللحوم، الدواجن، الأسماك أو الاحشاء وغيره من مصادر البروتين.

◀ منتجات يدخل في تركيبها منتجات الحليب.

◀ منتجات عصائر الفواكه والخضروات والنكتار والمشروبات والمنتجات المكونة من فاكهة فقط.

◀ منتجات الحلويات أو البودينج.

◀ منتجات المشروبات غير المعتمدة على الحليب أو الفواكه.

\*ولا تنطبق هذه اللائحة على منتجات بدائل حليب الام المصنعة.

## ثانيًا: المتطلبات العامة التي يجب توافرها في أغذية كبار الرضع والأطفال

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>يجب ألا تحتوي أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال على أي كميات للمواد التي قد تعرض الأطفال للخطر</p>                | <p>يجب أن يكون قوام الأغذية بما فيها الأغذية التي تتطلب التحضير بعد تحضيرها مناسباً لإطعام كبار الرضع أو صغار الأطفال حسب السن المحدد على البطاقة.</p> |   |
| <p>يمنع استخدام الحليات الصناعية في جميع أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال.</p>                                      | <p>يمنع استخدام الدهون المهدرج جزئياً.</p>   | <p>يجب الالتزام التام بالحدود الدنيا والقصى للمواد المضافة.</p> |
| <p>يجب ان يكون المنتج خاليا من متلقيات الهرمونات والمضادات الحيوية.</p>   | <p>يجب عدم تجاوز الحدود للملوثات ومتبقيات المبيدات.</p>  | <p>يجب ان تكون المنتجات مطابقة لاشتراطات الأغذية الحلال.</p>    |
| <p>يمنع وصف الأغذية او تقديمها بطريقة تتسم بالزيف او التضليل او الخداع او ان تعطي انطبأً خاطئاً بشأن خصائصها.</p> | <p>يجب عدم معاملة المنتجات أو المكونات الداخلة في تصنيعها بالإشعاعات المؤينة.</p>  | <p>يجب الالتزام بالحدود الميكروبيولوجية للمنتج.</p>             |

## معايير الجودة

يجب أن تكون  
للكونات نظيفه  
وآمنة ومناسبة  
ومن نوعية جيدة

يجب أن تتم جميع عمليات التصنيع  
والتجفيف بطريقة جيدة تضمن أقل خسارة  
للقيمة الغذائية للمنتج وخاصة جودة  
البروتين وتضمن عدم تكاثر الأحياء الدقيقة.

### القوام و حجم الجزيئات و متطلبات النقاوة

#### الأغذية المصنوعة من الأسماك و اللحوم

تكون خالية تماماً من العظام و  
الأربطة و الغضاريف و الألياف  
العضلية الزائدة

#### الأغذية الجافة

يكون قوامها بعد التحضير  
مشابه لقوام و حجم جزيئات  
الأغذية المصفاة أو المهروسة

#### الأغذية الجاهزة للاستهلاك

- مصفاة:  
متجانسة و حجم جزيئاتها  
صغير ولا يتطلب المضغ
- مهروسة:  
جزيئاتها بحجم يشجع على  
المضغ

## ثالثاً: المتطلبات الخاصة ومتطلبات حدود الطاقة والعناصر الغذائية

### أنواع الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب

|                     |                              |                                    |                                |
|---------------------|------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| منتجات<br>المعكرونة | منتجات البسكويت<br>و القرشلة | منتجات الحبوب<br>العالية بالبروتين | منتجات أغذية<br>الحبوب البسيطة |
|---------------------|------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|

### الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب

| المكونات<br>الاختيارية  | المكونات<br>الأساسية   | المتطلبات<br>الخاصة   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>يسمح فقط باستخدام خمائر تنتج شكل (+) L من حمض اللاكتيك.</li> <li>يجب أن يتم تصنيع المنتجات المحتوية على العسل أو شراب القيقب بطريقة تضمن القضاء على يرقات جراثيم الكلوستريديوم بوتشليينم أن وجدت.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>تحضير الأغذية المصنعة من الحبوب البسيطة و الحبوب العالية بالبروتين من واحد أو أكثر من منتجات الحبوب للطحونة مثل القمح والأرز والشعير والشوفان والذرة والدخن والذرة البيضاء والحنطة السوداء والسورجيم.</li> <li>يمكن أن تحتوي أيضاً على البقوليات أو الجذور النشوية (مثل سهميه أو البطاطا الحلوة أو المنيهوت) أو السيقان النشوية أو الحبوب الزيتية بكميات ضئيلة.</li> <li>يجب ألا تقل كمية الحبوب أو السيقان النشوية عن 25% من الخليط النهائي على أساس الوزن الجاف للوزن.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>يمكن استخدام البسكويت والقرشلة بشكلها الجاف للتشجيع على المضغ، كما ويمكن استخدامها بشكل سائل وذلك بخلطها بالماء أو أي سائل مناسب مغذ آخر، ليصبح قوامها مثل قوام منتجات الحبوب الجافة بعد إعدادها.</li> <li>يجب أن يكون قوام الأغذية مناسباً لإطعام كبار الرضع أو صغار الأطفال (حسب السن المحدد على البطاقة الغذائية).</li> <li>يجب تطبيق اشتراطات كمية الطاقة و العناصر الغذائية على المنتج النهائي الجاهز للاستهلاك أو الجاف بعد تحضيره حسب التعليمات للموضحة على البطاقة الغذائية</li> </ul> |

# متطلبات حدود الطاقة والعناصر الغذائية للأغذية المصنعة أساساً من الحبوب

## منتجات الحبوب البسيطة

| الحد الأقصى  |              | الحد الأدنى |  | الطاقة           |
|--|--------------|-------------|--|------------------|
| KJ/gm  | Kcal/gm      | KJ/gm       | Kcal/gm  |                  |
| --   |              | 3.3         | 0.8  |                  |
| الحد الأقصى  |              | الحد الأدنى |  | العناصر الغذائية |
| g/100 kJ   | g/100 kcal   | g/100 kJ    | g/100 kcal   |                  |
| إذا أضيف أي من مصادر الكربوهيدرات من السكر (سكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز، العسل لمنتجات الحبوب البسيطة.  |              |             |  |                  |
| 1.8  | 7.5          | —           | جميع المصادر (السكر أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل) |                  |
| 0.9  | 3.75         | —           | الفركتوز   |                  |
| —  | —            | —           | البروتين   |                  |
| 0.8  | 3.3          | —           | الدهون   |                  |
| الحد الأقصى  |              | الحد الأدنى |  | الفيتامينات      |
| mcg/ 100 kJ  | mcg/100 kcal | mcg/100 kJ  | mcg/100 kcal   |                  |
| 0.75   | 3            | —           | فيتامين د  |                  |
| 43   | 180          | —           | فيتامين أ  |                  |
| —  | 500          | 12.5        | 50   | الثأيمين ب1      |
| يتم اختيار الفيتامينات و/ أو المعادن المضافة من القائمة الإرشادية الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الخاصة بالمعادن والفيتامينات المعدة للاستخدام في أغذية كبار الرضع و صغار الأطفال GSO CAC/GL10 للفيتامينات. |              |             |  |                  |
| الحد الأقصى  |              | الحد الأدنى |  | المعادن          |
| mg/100kJ   | mg/100kcal   | Mg/100 kJ   | Mg/100 kcal  |                  |
| يمكن إضافة الصوديوم فقط لأغراض تكنولوجية   |              |             |  |                  |
| 25   | 100          | —           | —  | الصوديوم         |



## منتجات الحبوب عالية البروتين

| الحد الأقصى  |                | الحد الأدنى  |  | الطاقة   |
|--|----------------|--------------|--|--|
| KJ/gm  | Kcal/gm        | KJ/gm        | Kcal/gm  |  |
| --   |                | 3.3          | 0.8  |  |
| الحد الأقصى  |                | الحد الأدنى  |  | العناصر الغذائية                                   |
| g/100 kJ   | g/100 kcal     | g/100 kJ     | g/100 kcal   |  |
| إذا أضيف أي من مصادر الكربوهيدرات من السكر (سكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز، العسل. |                |              |  |  |
| 1.2  | 5              | —            | الكربوهيدرات   |  |
| 0.6  | 2.5            | —            | جميع المصادر (السكر أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل) |  |
| الفركتوز   |                |              |  |  |
| البروتين   |                |              |  |  |
| 1.3  | 5.5            | 0.48         | 2  |  |
| 1.1  | 4.5            | —            | —  |  |
| إذَا زادت عن 3.3 gm\100 kcal , (0.8 gm\100KJ) فإنه:-   |                |              |  |  |
| 285 mg\100kj   | 1200mg\100kcal | 70 mg\100 KJ | 300mg\kcal   | حمض الليونيك (على شكل جليسيردات ثلاثية- لينولييات) |
| 15% من الدهون الكلية   |                | —            | —  | حمض الميرستيك                                      |
| 15% من الدهون الكلية   |                | —            | —  | حمض اللوريك  |

| الحد الأقصى |              | الحد الأدنى |             | الفيتامينات |
|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
| Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | mcg/100kj   | mcg/100kcal |             |
| 0.75        | 3            | 0.25        | 1           |             |
| 43          | 180          | 14          | 60          | فيتامين أ   |
| —           | 500          | 12.50       | 50          | الثيامين ب1 |

يتم اختيار الفيتامينات و/ أو المعادن المضافة من القائمة الإرشادية الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الخاصة بالمعادن والفيتامينات المعدة للاستخدام في أغذية كبار الرضع و صغار الأطفال GSO CAC/GL10 للفيتامينات.

| الحد الأقصى |            | الحد الأدنى |             | المعادن   |
|-------------|------------|-------------|-------------|-----------|
| mg/100kj    | mg/100kcal | Mg/100 kj   | Mg/100 kcal |           |
| 25          | 100        | —           | —           |           |
| —           | —          | 20          | 80          | الكالسيوم |

## منتجات البسكويت و القرشلة

| الحد الأقصى   |            | الحد الأدنى |  | الطاقة           |
|---|------------|-------------|--|------------------|
| KJ/gm   | Kcal/gm    | KJ/gm       | Kcal/gm  |                  |
| --  |            | 3.3         | 0.8  |                  |
| الحد الأقصى   |            | الحد الأدنى |  | العناصر الغذائية |
| g/100 kJ  | g/100 kcal | g/100 kJ    | g/100 kcal   |                  |
| إذا أضيف أي من مصادر الكربوهيدرات من السكر (سكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز، العسل لمنتجات الحبوب البسيطة. |            |             |  |                  |
| 1.8   | 7.5        | —           | جميع المصادر (السكر أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل) |                  |
| 0.9   | 3.75       | —           | الفركتوز   |                  |
| 1.3   | 5.5        | —           | البروتين   |                  |
| 0.8   | 3.3        | —           | الدهون   |                  |

| الحد الأقصى |              | الحد الأدنى |             | الفيتامينات |
|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
| Mcg/ 100 kj | Mcg/100 kcal | mcg/100kj   | mcg/100kcal |             |
| 0.75        | 3            | —           | فيتامين د   |             |
| 43          | 180          | —           | فيتامين أ   |             |
| —           | 500          | 12.5        | 50          | الثيامين ب1 |

يتم اختيار الفيتامينات و/ أو المعادن المضافة من القائمة الإرشادية الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الخاصة بالمعادن والفيتامينات المعدة للاستخدام في أغذية كبار الرضع و صغار الأطفال GSO CAC/GL10 للفيتامينات.

| الحد الأقصى |            | الحد الأدنى |             | المعادن  |
|-------------|------------|-------------|-------------|----------|
| mg/100kj    | mg/100kcal | Mg/100 kj   | Mg/100 kcal |          |
| 25          | 100        | —           | —           | الصوديوم |

## منتجات البسكويت و القرشلة

### البسكويت و القرشلة المصنوعة من إضافة أغذية مدعمة بالبروتين

| الحد الأقصى   |                | الحد الأدنى  |              | الطاقة           |
|---|----------------|--------------|--------------|------------------|
| KJ/gm   | Kcal/gm        | KJ/gm        | Kcal/gm      |                  |
| --  |                | 3.3          | 0.8          |                  |
| الحد الأقصى   |                | الحد الأدنى  |              | العناصر الغذائية |
| g/100 kJ  | g/100 kcal     | g/100 kJ     | g/100 kcal   |                  |
| يجب أن يساوي المؤشر الكيماوي للبروتين المضاف على الأقل 08% لبروتين الكازين المرجعي، وتساوي نسبة فعالية البروتين المضاف في المنتج على الأقل 07% من نسبة فعالية بروتين الكازين المرجعي، وفي جميع الحالات يسمح بإضافة الأحماض الأمينية بصورتها الطبيعية اليسارية فقط بهدف تحسين القيمة الغذائية لخليط البروتين بالكميات الضرورية لذلك. |                |              |              |                  |
| 1.3   | 5.5            | 0.36         | 1.5          |                  |
| 1.1   | 4.5            | —            |              |                  |
| إذا زادت عن 3.3\mg 001\ , lack 001\mg 8.0\ (JK001) فإنه:-   |                |              |              |                  |
| 285 mg\100kj  | 1200mg\100kcal | 70 mg\100 KJ | 300mg\kcal   |                  |
| 15% من الدهون الكلية  |                | —            |              |                  |
| 15% من الدهون الكلية  |                | —            |              |                  |
| الحد الأقصى   |                | الحد الأدنى  |              |                  |
| Mcg/ 100 kj   | Mcg/100 kcal   | Mg/100 kj    | mcg/100 kcal |                  |
| 0.75  | 3              | 0.25         | 1            |                  |
| 43  | 180            | 14           | 60           |                  |
| —   | 500            | 12.5         | 50           | الثيامين ب1      |
| الحد الأقصى   |                | الحد الأدنى  |              | المعادن          |
| mg/ 100 kj  | mg/100 kcal    | Mg/100 kj    | Mg/100 kcal  |                  |
| 25  | 100            | —            |              |                  |
| البسكويت و القرشلة المصنعة بإضافة حليب  |                |              |              | الصوديوم         |
| —   | —              | 12           | 50           | الكالسيوم        |

# الأغذية غير المصنعة أساساً من الحبوب

منتجات المشروبات الغير  
معتمدة على الحليب

منتجات الحلويات  
أو البودينج

منتجات يدخل في تركيبها  
منتجات الحليب

منتجات عصائر الفواكه  
والخضروات والنكتار والمشروبات  
والمنتجات المكونة من فاكهة فقط.

منتجات يدخل في تركيبها اللحوم،  
الدواجن، الأسماك أو الاحشاء وغيره  
من مصادر البروتين التقليدية

## المتطلبات الخاصة للأغذية غير المصنعة أساساً من الحبوب ما يلي:

لا يمكن إضافة أملاح  
الصوديوم للمنتجات  
المعتمدة على الفواكه  
والحلويات أو البودينج  
باستثناء الإضافة  
لأغراض تكنولوجية.

يجب ألا يضاف  
فيتامين "أ"  
لأغذية  
الأطفال غير  
المصنعة أساساً  
من الحبوب.

يجب ألا يضاف  
فيتامين "د"  
لأغذية الأطفال  
غير المصنعة  
أساساً من  
الحبوب.

يتم إضافة الاحماض  
الامينية فقط لغرض  
تحسين القيمة الغذائية  
للبروتين الموجود، وفي  
حدود النسب اللازمة  
لهذا الغرض.

## منتجات يدخل في تركيبها اللحوم والدواجن والأسماك والأحشاء أو غيره من مصادر البروتين

| الحد الأقصى  |             | الحد الأدنى |             |                                |                  |
|--|-------------|-------------|-------------|--------------------------------|------------------|
| g/100 kJ   | g/100 kcal  | g/100 kJ    | g/100 kcal  |                                |                  |
| إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين، هو المكون الوحيد المذكور في اسم المنتج  |             |             |             | البروتين                       | العناصر الغذائية |
| يجب أن تشكل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدية ما لا يقل عن 40% من إجمالي وزن المنتج.  |             |             |             |                                |                  |
| يجب ألا يقل وزن كل من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين عن 25% بالوزن من إجمالي مصادر البروتين الأخرى المسماة في المنتج. يجب ألا يقل البروتين الكلي من المصادر المذكورة |             |             |             |                                |                  |
| —  |             | 1.7         | 7           |                                |                  |
| 1.4  | 6           | —           |             | الدهون<br>(لمنتجات اللحوم فقط) |                  |
| الحد الأقصى  |             | الحد الأدنى |             |                                |                  |
| mg/ 100 kJ   | mg/100 kcal | Mg/100 kJ   | Mg/100 kcal |                                |                  |
| 48   | 200         | —           |             | الصوديوم                       | المعادن          |
| "تستثنى الصلصات المقدمة مع الوجبات من اشتراطات حدود البروتين هذه."   |             |             |             |                                |                  |
| الحد الأقصى  |             | الحد الأدنى |             |                                |                  |
| g/100 kJ   | g/100 kcal  | g/100 kJ    | g/100 kcal  |                                |                  |
| إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء كأحد مصادر البروتين أو بإضافة مصدر آخر، ومذكورة أولاً في اسم المنتج مع مكون آخر، سواء تم تقديم المنتج كوجبة أو ليس كوجبة                                |             |             |             | البروتين                       | العناصر الغذائية |
| يجب أن تشكل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين ما لا يقل عن 10% من إجمالي وزن المنتج.  |             |             |             |                                |                  |
| يجب ألا يقل وزن كل من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين عن 25% بالوزن من إجمالي مصادر البروتين الأخرى المسماة في المنتج. يجب ألا يقل البروتين الكلي من المصادر المذكورة |             |             |             |                                |                  |
| —  |             | 1           | 4           |                                |                  |
| 1.4  | 6           | —           |             | الدهون                         |                  |
| الحد الأقصى  |             | الحد الأدنى |             |                                |                  |
| mg/ 100 kJ   | mg/100 kcal | Mg/100 kJ   | Mg/100 kcal |                                |                  |
| 48   | 200         | —           |             | الصوديوم                       | المعادن          |

## منتجات يدخل في تركيبها اللحوم والدواجن والأسماك والأحشاء أو غيره من مصادر البروتين

| الحد الأقصى  |            | الحد الأدنى |            |          |                  |
|--|------------|-------------|------------|----------|------------------|
| g/100 kJ   | g/100 kcal | g/100 kJ    | g/100 kcal |          |                  |
| إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء كأحد مصادر البروتين أو بإضافة مصدر آخر، لكن غير مذكورة أولاً في اسم المنتج، سواء تم تقديم المنتج كوجبة أو ليس كوجبة |            |             |            |          |                  |
| يجب أن تشكل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين مالا يقل عن 8% من إجمالي وزن المنتج.  |            |             |            | البروتين | العناصر الغذائية |
| يجب ألا يقل وزن كل من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين عن 25% بالوزن من إجمالي مصادر البروتين الأخرى للسماة في المنتج.             |            |             |            |          |                  |
| يجب ألا يقل البروتين من المصادر المذكورة   |            |             |            |          |                  |
| —  |            | 0.5         | 2.2        |          |                  |
| يجب ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر   |            |             |            |          |                  |
| —  |            | 0.7         | 3          |          |                  |
| 1.1  | 4.5        | —           |            | الدهون   |                  |

| الحد الأقصى |             | الحد الأدنى |             |          |         |
|-------------|-------------|-------------|-------------|----------|---------|
| mg/ 100 kJ  | mg/100 kcal | Mg/100 kJ   | Mg/100 kcal |          |         |
| 48          | 200         | —           |             | الصوديوم | المعادن |

## منتجات يدخل في تركيبها منتجات الحليب

| الحد الأقصى   |            | الحد الأدنى |            |          |                  |
|---|------------|-------------|------------|----------|------------------|
| g/100 kJ  | g/100 kcal | g/100 kJ    | g/100 kcal |          |                  |
| إذا تمت الإشارة على بطاقة المنتج "وجبة" لكن لم يذكر اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصادر البروتين التقليدية الأخرى في اسم المنتج |            |             |            |          |                  |
| يجب ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر عن   |            |             |            | البروتين | العناصر الغذائية |
| —   |            | 0.7         | 3          |          |                  |
| 1.1   | 4.5        | —           |            | الدهون   |                  |

| الحد الأقصى  |             | الحد الأدنى |             |          |         |
|--|-------------|-------------|-------------|----------|---------|
| mg/ 100 kJ   | mg/100 kcal | Mg/100 kJ   | Mg/100 kcal |          |         |
| 48   | 200         | —           |             | الصوديوم | المعادن |
| "تستثنى الصلصات المقدمة مع الوجبات من اشتراطات حدود البروتين هذه." |             |             |             |          |         |

## منتجات يدخل في تركيبها منتجات الحليب

| الحد الأقصى   |             | الحد الأدنى |             | العنصر الغذائي  |
|---|-------------|-------------|-------------|-----------------|
| g/100 kJ  | g/100 kcal  | g/100 kJ    | g/100 kcal  |                 |
| إذا كان الجبن هي المكونات الوحيدة أو المذكورة أولاً في اسم المنتج             |             |             |             |                 |
| 1.4   | 6           | —           |             | الدهون          |
| الحد الأقصى   |             | الحد الأدنى |             | العنصر الغذائي  |
| mg/ 100 kJ  | mg/100 kcal | Mg/100 kJ   | Mg/100 kcal |                 |
| 70  | 300         | —           |             | الصوديوم        |
| الحد الأقصى   |             | الحد الأدنى |             | العنصر الغذائي  |
| g/100 kJ  | g/100 kcal  | g/100 kJ    | g/100 kcal  |                 |
| إذا ذكر الجبن مع مكونات أخرى في اسم المنتج سواء تم تقديم المنتج كوجبة أم لا   |             |             |             |                 |
| <b>البروتين</b>   |             |             |             |                 |
| —   |             | 0.5         | 2.2         | من مصادر الحليب |
| —   |             | 0.7         | 3           | من جميع المصادر |
| 1.1   | 4.5         | —           |             | الدهون          |
| المنتجات الحلوة التي تعتبر منتجات الحليب المكون الأول أو الوحيد في اسم المنتج |             |             |             |                 |
| <b>البروتين</b>   |             |             |             |                 |
| —   |             | —           | 2.2         | من مصادر الحليب |

## عصير الخضروات والمشروبات التي تعتمد عليها

| الحد الأقصى                               |                | الحد الأدنى  |                |              | العناصر الغذائية |
|---|----------------|--------------|----------------|--------------|------------------|
| g/100 kJ                                  | g/100 kcal     | g/100 kJ     | g/100 kcal     |              |                  |
| عصير الخضروات والمشروبات التي تعتمد عليها |                |              |                |              |                  |
| 10  |                | —            |                | الكربوهيدرات |                  |
| الحد الأقصى                               |                | الحد الأدنى  |                |              |                  |
| mg/ 100 kJ                                | mg/100 kcal    | Mg/100 kJ    | Mg/100 kcal    |              |                  |
| الفيتامينات                               |                |              |                |              |                  |
| —   |                | 6            | 25             | فيتامين ج    |                  |
| µg RE/100 KJ                              | µg RE/100 Kcal | µg RE/100 KJ | µg RE/100 Kcal | فيتامين أ    |                  |
| —   |                | 25           | 100            |              |                  |

## عصير الفواكه والنكتار والمشروبات التي تعتمد عليها

| الحد الأقصى                                       |             | الحد الأدنى |             |              | العناصر الغذائية |
|---|-------------|-------------|-------------|--------------|------------------|
| g/100 kJ  | g/100 kcal  | g/100 kJ    | g/100 kcal  |              |                  |
| عصير الفواكه والنكتار والمشروبات التي تعتمد عليها |             |             |             |              |                  |
| 15  |             | —           |             | الكربوهيدرات |                  |
| الحد الأقصى                                       |             | الحد الأدنى |             |              |                  |
| mg/ 100 kJ  | mg/100 kcal | Mg/100 kJ   | Mg/100 kcal |              |                  |
| الفيتامينات                                       |             |             |             |              |                  |
| —   |             | 6           | 25          | فيتامين ج    |                  |

## منتجات وأطباق الفواكه

| الحد الأقصى           |          | الحد الأدنى |          |              | العناصر الغذائية |
|-----------------------|----------|-------------|----------|--------------|------------------|
| g/100 ml              | g/100 ml | g/100 ml    | g/100 ml |              |                  |
| منتجات وأطباق الفواكه |          |             |          |              |                  |
| 20                    |          | —           |          | الكربوهيدرات |                  |



## الحلويات والبودينج

| الحد الأقصى        | الحد الأدنى |              | العناصر الغذائية |
|--------------------|-------------|--------------|------------------|
| g/100 ml           | g/100 ml    |              |                  |
| الحلويات والبودينج |             |              |                  |
| 25                 | —           | الكربوهيدرات |                  |

## المشروبات الأخرى غير المعتمدة على الحليب

| الحد الأقصى                              | الحد الأدنى |              | العناصر الغذائية |
|--|-------------|--------------|------------------|
| g/100 ml                                 | g/100 ml    |              |                  |
| المشروبات الأخرى غير المعتمدة على الحليب |             |              |                  |
| 5  | —           | الكربوهيدرات |                  |

## متطلبات الحدود القصوى للفيتامينات والمعادن والعناصر الضئيلة

تطبق الاشتراطات على المنتج الجاهز للاستهلاك مباشرة أو المنتج الذي يتطلب إعادة تحضيره حسب التعليمات الموضحة على البطاقة الغذائية.

| للأغذية المصنعة أساساً من الحبوب  | للأغذية غير المصنعة أساساً من الحبوب | العناصر الغذائية   |
|---|--------------------------------------|--|
| الحد الأقصى لكل 100 سعرة حرارية   |                                      |  |
| 180<br>ويستثنى جميع الأغذية غير المصنعة من الحبوب ماعدا عصير الخضروات وشرابها | 180                                  | Vitamin A (µg RE)  |
| 3   | 3                                    | Vitamin E (mg α-TE)  |
| ---   | 3                                    | Vitamin D (mg)   |
| 12,5  | 12,5                                 | Vitamin C (mg)   |
| 25  | 25                                   | لمنتجات الأغذية المدعمة بالحديد  |
| 125   | ---                                  | لمنتجات الفواكه والخضار وعصائرها والنكتار  |
| 0,25  | 0,5                                  | Thiamin (mg)   |
| 0,4   | 0,4                                  | Riboflavin (mg)  |
| 4,5   | 4,5                                  | Niacin (mg NE)   |
| 0,35  | 0,35                                 | Vitamin B6 (mg)  |
| 50  | 50                                   | Folic acid (µg)  |
| 0,35  | 0,35                                 | Vitamin B12 (µg)   |
| 1,5   | 1,5                                  | Pantothenic acid (mg)  |
| 10  | 10                                   | Biotin (µg)  |
| 160   | 160                                  | Potassium (mg)   |
| 80  | 80                                   | Calcium (mg)   |
| ---   | 180                                  | لمنتجات الأغذية البسيطة وتحضر بإضافة الحليب ومنتجات الحبوب المدعمة بالبروتين التي تحضر بإضافة أي سائل مناسب خال من البروتين. |

| العناصر الغذائية          | للأغذية المصنعة أساساً من الحبوب | للأغذية غير المصنعة أساساً من الحبوب |
|---------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
|                           | الحد الأقصى لكل 100 سعرة حرارية  |                                      |
| لمنتجات البسكويت والقرشلة | 100                              | ---                                  |
| Magnesium (mg)            | 40                               | 40                                   |
| Iron (mg)                 | 3                                | 3                                    |
| Zinc (mg)                 | 2                                | 2                                    |
| Copper (µg)               | 40                               | 40                                   |
| Iodine (µg)               | 35                               | 35                                   |
| Manganese (mg)            | 0,6                              | 0,6                                  |

## متطلبات الحدود القصوى للمنكهات

يجب أن يتم الالتزام بحدود المنكهات كما يسمح باستخدام المنكهات التالية وفقاً للآتي:

| المنكه                    | الحد الأعلى المسموح به لكل 100 جرام |
|---------------------------|-------------------------------------|
| مستخلصات الفاكهة الطبيعية | حسب ممارسات التصنيع الجيدة          |
| مستخلص الفانيليا          | حسب ممارسات التصنيع الجيدة          |
| الايثيل فانيلين           | 7 ملغ                               |
| الفانيلين                 | 7 ملغ                               |

# متطلبات البيانات الإيضاحية لأغذية كبار الرضع وصغار الأطفال

## المكونات

قائمة المكونات يجب ذكر المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب نسبها، ولا يشترط ذلك على الفيتامينات واللعادن في حال تم إضافتها. اسم المكونات يجب ذكر الاسم للحدد للمكونات والمضافات الغذائية. يسمح بتدوين الفئات المناسبة للمكونات والمضافات الغذائية

## القيم الغذائية

يجب ذكر المعلومات الغذائية التالية:

| القيم الغذائية  |
|---|
| * لكل 100 جم ولكل 100 مل بعد التحضير وفقاً لطريقة* الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري أو لكل 100 كيلو جول أو لكل حصة غذائية |
| كمية الطاقة (كيلو سعرات حرارية)   |
| البروتين بالجرام  |
| الكربوهيدرات بالجرام  |
| السكريات الكلية بالجرام   |
| السكريات المضافة بالجرام  |
| الدهون بالجرام  |
| الدهون المشبعة بالجرام  |
| الفيتامينات الواجب توفرها   |
| اللعادن الواجب توفرها   |
| تحديد محتوى الصوديوم لكل 100 جرام   |
| *يمكن أن يتم التعبير عن النسب اللئوية للفيتامينات واللعادن وفقاً للقيم المرجعية الواردة في اللائحة  |

## تاريخ الصلاحية

يكتب تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية باليوم والشهر والسنة بأرقام مرتبة غير مشفرة، من الممكن الاكتفاء بالشهر والسنة للمنتجات التي تتجاوز فترة صلاحيتها ثلاثة أشهر. بالإضافة إلى التاريخ، يجب بيان أية شروط خاصة لتخزين الطعام إذا كانت صلاحيتها تعتمد عليه. يتم توضيح تعليمات التخزين على المنتج.

## بيانات الشركة المصنعة ومعلومات أخرى

تشمل معلومات الشركة المصنعة أو العبأة أو المستوردة أو الموزعة.

## اسم المنتج

يجب أن يكون اسم المنتج واضح باستخدام إحدى العبارات التالية: "غذاء من الحبوب أو قرشلة أو بسكويت أو باستا لكبار الرضع و/ أو صغار الأطفال أو أي اسم مناسب بحيث يوضح طبيعة الغذاء الحقيقية، مع كلمات توضح قوامه أو الغرض من استخدامه.



## معلومات التحضير والاستعمال والحفظ

يجب ذكر تعليمات وطرق التخزين والحفظ قبل وبعد فتح العبوة. (ومن الممكن أن تكون في نشرة مرفقة). يجب ذكر تعليمات التحضير والاستعمال بشكل واضح على المنتج، وللأغذية المصنعة من الحبوب البسيطة يجب توضيح التحضير بعبارة " منتج يتم تحضيره بإضافة الحليب أو أي سائل مغذٍ آخر عدا الماء " أو أي عبارة مكافئة.

## العمر

يجب أن يذكر العمر الموصى للاستخدام حيث يجب ألا يقل العمر عن ستة أشهر "

## عبارات هامة

يجب وضع الآتي على البطاقة الغذائية لمنتجات أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال: عبارة تبين أي 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. يسمح بوضع عبارة " خال من الجلوتين " في حال خلو المنتج أو المضافات الغذائية منه.

## عبارات مخالفة

**يمنع** وضع أي عبارة تدل على أن المنتج هو غذاء بديل عن الرضاعة الطبيعية أو يقدم على هذا الأساس. **يمنع** وضع صور أطفال أو أم أو زوجة الرضاعة. **يمنع** وضع أي نص يوحي بمثالية استعمال أغذية الرضع. **يمنع** الإشارة في فقرة التحضير بتحضير المنتج في زجاجة رضاعة

## اللغة

يجب أن يُكتب النص المستخدم في البيانات الإيضاحية للبطاقة الغذائية والمعلومات الأخرى المرفقة باللغة العربية ويمكن إضافة لغة أخرى.

## الادعاءات

لا يسمح بوضع ادعاءات صحية أو تغذوية للأغذية المخصصة لكبار الرضع و صغار الأطفال ما لم تكن مطابقة لاشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة، ووفقاً للقيم المرجعية للفيتامينات و اللعادن.

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
Saudi Food & Drug Authority

