

الهيئة العامة للغذاء والدواء

SAUDI FOOD & DRUG AUTHORITY (SFDA)

مشروع تحديث

Draft Standard DS

SFDA.FD 355:2022

أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال

Older Infants and young children food

قطاع الغذاء

Food Sector

ICS: 67.000

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 وُزعت 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 محليا بواسطة لجان فنية متخصصة، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة بتحديث اللائحة السعودية SFDA.FD 355 "أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال"، بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد اقر تحديث اللائحة من معالي الرئيس التنفيذي بقرار رقم () وتاريخ () الموافق ().

أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال

المجال ونطاق التطبيق	1
تختص هذه اللائحة الفنية بالاشتراطات الواجب توافرها في الأغذية التكميلية المخصصة لكبار الرضع وصغار الأطفال ابتداءً من عمر ستة أشهر، ولا تنطبق هذه اللائحة على حليب الرضع وحليب المتابعة والحليب المخصص للاستخدامات الطبية الخاصة ولا على الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة.	
المراجع التكميلية	2
SFDA.FD/GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".	1.2
SFDA.FD/GSO 654 "الاشتراطات العامة للأغذية المعبأة ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة".	2.2
SFDA.FD/GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".	3.2
SFDA.FD/GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".	4.2
SFDA.FD/GSO 2481 "الحدود القصوى الموصى بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية".	5.2
SFDA.FD/GSO 193 "الملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".	6.2
SFDA.FD/GSO 382 "الحدود القصوى من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية".	7.2
SFDA.FD/GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية في السلع والمواد الغذائية".	8.2
SFDA.FD 2500 "المواد المضافة المسموح استخدامها في المواد الغذائية".	9.2
SFDA.FD 150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".	10.2
SFDA.FD/GSO 839 "عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: اشتراطات عامة".	11.2
SFDA.FD/GSO 1863 " عبوات المواد الغذائية:الجزء الثاني-اشتراطات عامة".	12.2
SFDA.FD 2333 "اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات التغذوية والصحية".	13.2
SFDA.FD/GSO CAC/RCP 66 "مدونة الممارسات الصحية للحليب المجفف المستخدم للرضع وصغار الأطفال".	14.2
SFDA.FD/GSO 2483 "الدهون/الزيوت المهدرجة جزئياً".	15.2
SFDA.FD/GSO 2055-1 "الأغذية الحلال- الجزء الأول: الاشتراطات العامة".	16.2
SFDA.FD/GSO 1021 "الأغذية الخالية من الجلوتين".	17.2

SFDA.FD/GSO CAC/GL 10	18.2
القوائم الإرشادية للمركبات المغذية المستخدمة في الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة للرضع والأطفال".	
SFDA.FD/GSO 707	19.2
"المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية".	
التعريف	3
الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب	1.3
المنتجات التي تحضر مبدئياً من واحد أو أكثر من الحبوب المطحونة والتي يجب أن تشكل 25% على الأقل من المنتج النهائي مقدرة على أساس الوزن الجاف وتشمل الآتي:	
الحبوب البسيطة	1.1.3
المنتجات التي تتكون من الحبوب وتحضر بإضافة الحليب أو أي سائل آخر مغذ مناسب.	
الحبوب المضاف إليها أغذية عالية بالبروتين	2.1.3
المنتجات التي تحضر بإضافة الماء أو أي سائل آخر مناسب خال من البروتين.	
المعكرونة (الباستا)	3.1.3
المنتجات التي تحضر بطبخها في الماء المغلي أو أي سائل آخر مناسب.	
البسكويت والقرشلة (رسك)	4.1.3
المنتجات التي تستهلك إما مباشرة أو بعد طحنها وإضافة الحليب أو الماء أو أي سائل آخر مناسب إليها.	
أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال الأخرى (غير المصنعة أساساً من الحبوب)	2.3
غذاء معاملة بالحرارة قبل أو بعد تعليبه محضر من أي مادة مغذية مناسبة.	
كبار الرضع	3.3

الفئة العمرية من عمر 6 أشهر وحتى 12 شهرًا.

4.3 صغار الأطفال

الفئة العمرية من 12 شهرًا وحتى 36 شهر (ثلاث سنوات).

5.3 الأغذية التكميلية

أي غذاء مناسب مكمل لحليب الأم أو مكمل لبديل حليب الأم على ان يبدأ استعمالها من الشهر السادس.

4 المتطلبات العامة

1.4 أن يكون قوام الأغذية التي تتطلب التحضير، بعد تحضيرها مناسباً لإطعام الرضيع أو الطفل الصغير حسب السن المحدد على البطاقة الغذائية.

2.4 ألا توصف أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال أو تقدم بطريقة تتسم بالزيف أو التضليل أو الخداع أو يرجح أن تعطي انطباعاً خاطئاً بشأن خصائصها من أية ناحية من النواحي وذلك وفقاً للمواصفة الواردة في البند (1.2).

3.4 ألا تحتوي أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال على أي كميات للمواد التي تعرض الأطفال للخطر، كما يجب الالتزام بالحدود الدنيا والقصى للمواد المضافة وذلك وفقاً للمواصفة الواردة في البند (9.2).

4.4 يحظر استخدام الدهون المهدرجة جزئياً في جميع المنتجات الغذائية بما فيها أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال وذلك وفقاً للمواصفة الواردة في البند (15.2).

5.4 عدم استخدام المحليات في جميع أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال وذلك وفقاً للمواصفة الواردة في البند (9.2).

6.4 أن تكون هذه المنتجات خالية تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاته وذلك وفقاً للمواصفة الواردة في البند (16.2).

7.4 عدم معاملة هذه المنتجات أو المكونات الداخلة في تصنيعها بالإشعاعات المؤينة.

8.4 أن تكون الملوثات وفقاً للمواصفة الواردة في البند (6.2).

- 9.4 مع عدم الاخلال بما نصت عليه للمواصفة الواردة في البند (5.2)، يجب أن يخلو المنتج من متبقيات الهرمونات والمضادات، كما يجب أن يخلو المنتج من أي ملوثات أخرى خاصة بالمواد الفعالة.
- 10.4 أن تكون متبقيات المبيدات وفقاً للمواصفة الواردة في البند (7.2)، ويجب الأخذ بعين الاعتبار طبيعة المنتجات الخاصة وطبيعة الفئة المستخدمة لهذه المنتجات.
- 11.4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية وفقاً للمواصفة الواردة في البند (8.2).
- 5 معايير الجودة**
- 1.5 أن تكون جميع المكونات الداخلة في التصنيع بما فيها المكونات الاختيارية، مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها وأن تكون نظيفة وأمنة ومناسبة ذات جودة عالية.
- 2.5 أن يكون التحكم بكمية الرطوبة وجميع عمليات التصنيع والتجفيف بطريقة تضمن أقل خسارة للقيمة الغذائية خاصة جودة البروتين وحسب ممارسات التصنيع الجيد لكل نوع من المنتجات ويضمن عدم تكاثر الأحياء الدقيقة.
- 6 القوام وحجم الجزيئات ومتطلبات النقاوة**
- 1.6 أن تكون أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال الجاهزة للاستهلاك متجانسة أو مسحوقة في شكل من الأشكال التالية:
- 1.1.6 مصفاة: قوامها متجانس إلى حد كبير، وحجم جزيئاتها صغير ولا يتطلب المضغ ولا يشجع عليه قبل ابتلاعها.
- 2.1.6 مهروسة: تحتوي في المعتاد على جزيئات بحجم يشجع كبار الرضع وصغار الأطفال على المضغ.
- 2.6 أن تكون أغذية كبار الرضع وصغار الأطفال الجافة، بعد إعادة تجهيزها بإضافة الماء أو أي سائل مناسب، قريبة الشبه في قوامها وحجم جزيئاتها من الأغذية المصفاة أو الأغذية المهروسة المشار إليها في البند (1.1.6) و(2.1.6).

- 3.6 أن تكون مكونات الغذاء من الأسماك واللحوم والدواجن خالية تماماً من قطع العظام، كما يجب إزالة الألياف الزائدة عند اللزوم.
- 7 الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب
- 1.7 المتطلبات الخاصة
- 1.1.7 عند إعداد الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب حسب التعليمات الموضحة على البطاقة الغذائية، يجب أن يكون قوامها مناسباً لإطعام كبار الرضع أو صغار الأطفال بالمعلقة (حسب السن المحدد على البطاقة).
- 2.1.7 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 البسيطة بعد إعدادها.
- 3.1.7 تطبق اشتراطات كمية الطاقة والعناصر الغذائية على المنتج النهائي الجاهز للاستهلاك مباشرة أو المنتج الذي يتطلب إعادة تحضيره حسب التعليمات الموضحة على البطاقة الغذائية.
- 2.7 المكونات الأساسية
- 1.2.7 أن تحضر الحبوب البسيطة والحبوب المصنعة بإضافة أغذية عالية بالبروتين والمعكرونة (الباستا) والبسكويت والقرشلة (راسك) مبدئياً من واحد أو أكثر من منتجات الحبوب المطحونة مثل القمح والأرز والشعير والشوفان والذرة والدخن والذرة البيضاء والحنطة السوداء والسورجيم (الذرة الرفيعة). كما ويمكن أن تحتوي على البقوليات أو الجذور النشوية (مثل سهميه أو البطاطا الحلوة أو المنيهوت) أو السيقان النشوية أو الحبوب الزيتية بكميات ضئيلة.
- 2.2.7 ألا تقل كمية الحبوب و/أو السيقان النشوية عن 25% من الخليط النهائي على أساس الوزن الجاف للوزن.
- 3.7 كمية الطاقة
- 3.3 ألا تقل كمية الطاقة في الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب عن 0.8 سعر حراري/ جرام (3.3 كيلو جول / جرام).

- 4.7 البروتين**
- 1.4.7 أن يساوي المؤشر الكيميائي للبروتين المضاف على الأقل 80% من المؤشر الكيميائي لبروتين الكازيين المرجعي، أو أن تساوي نسبة فعالية البروتين المضاف في المنتج على الأقل 70% 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).
- 2.4.7 ألا يزيد محتوى البروتين في منتجات الحبوب المضاف إليها أغذية عالية بالبروتين ومنتجات البسكويت والقرشلة على 5.5 جرام /100 سعر حراري (1.3 جرام /100 كيلوجول).
- 3.4.7 ألا يقل محتوى البروتين في المنتجات المضاف إليها أغذية عالية بالبروتين عن 2 جرام/100 سعر حراري (0.48 جرام /100 كيلو جول).
- 4.4.7 ألا يقل محتوى البروتين في البسكويت المذكور في البند (4.1.3) والمصنوع بإضافة أغذية عالية بالبروتين والمقدمة كما هي، عن 1.5 جرام/100 سعر حراري (0.36 جرام /100 كيلو جول).
- 5.7 الكربوهيدرات**
- 1.5.7 إذا أضيف السكر (سكر الطعام) أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل إلى الأغذية البسيطة والبسكويت والقرشلة فإنه:
- أ- ألا تزيد كمية الكربوهيدرات المضافة من هذه المصادر على 7.5 جرام /100 سعر حراري (1.8 جرام /100 كيلو جول).
- ب- ألا تزيد كمية الفركتوز المضافة على 3.75 جرام /100 سعر حراري (0.9 جرام /100 كيلو جول).
- 2.5.7 إذا أضيف السكر أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل إلى منتجات الحبوب المضاف إليها أغذية عالية بالبروتين فإنه:
- أ- ألا يزيد كمية الفركتوز المضافة على 2.5 جرام /100 سعر حراري (0.6 جرام /100 كيلو جول).

- 6.7 الدهون**
- 1.6.7 ألا تزيد كمية الدهون في منتجات الحبوب المضاف إليها أغذية عالية بالبروتين عن 4.5 جرام /100 سعر حراري (1.1 جرام /100 كيلو جول) وإذا زادت كمية الدهون على 3.3 جرام /100 سعر حراري (0.8 جرام /100 كيلو جول) فإنه:
- أ- ألا يقل محتوى حمض اللينوليك (على شكل جليسيريدات ثلاثية – لينوليئات) عن 300 ملجرام /سعر حراري (70 ملجرام /100 كيلوجول) وألا يزيد على 1200 ملجرام /100 سعر حراري (285 ملجرام /100 كيلو جول).
- ب- ألا يزيد محتوى حمض اللوريك على 15% من مجموع الدهون الكلية.
- ج- ألا يزيد محتوى حمض الميرستيك على 15% من مجموع الدهون الكلية.
- 2.6.7 ألا تزيد كمية الدهون في الأغذية البسيطة وفي البسكويت والقرشلة على 3.3 جرام /100 سعر حراري (0.8 جرام /100 كيلو جول).
- 7.7 المعادن**
- 1.7.7 الصوديوم**
- أ- يمكن إضافة أملاح الصوديوم فقط إلى الأطعمة المصنعة أساساً من الحبوب لأغراض تكنولوجية.
- ب- ألا يزيد محتوى الصوديوم في الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب عن 100 ملجرام /100 سعر حراري (25 ملجرام /100 كيلو جول) للمنتج الجاهز للاستهلاك.
- 2.7.7 الكالسيوم**
- أ- ألا تقل كمية الكالسيوم في منتجات الحبوب المضاف إليها أغذية عالية بالبروتين عن 80 ملجرام /100 سعر حراري (20 ملجرام /100 كيلو جول).

ب- ألا تقل كمية الكالسيوم في البسكويت والقرشلة المصنعة بإضافة الحليب، والمقدمة كما هي، عن 50 مليجرام /100 سعر حراري (12 ملجرام /100 كيلو جول).

8.7 الفيتامينات

1.8.7 ألا تقل كمية فيتامين ب 1 (ثيامين) عن 100 ميكرو جرام /100 سعر حراري (25 ميكرو جرام /100 كيلو جول).

2.8.7 أن يكون محتوى كل من فيتامين أ وفيتامين د في منتجات الحبوب المضاف إليها أغذية عالية بالبروتين على النحو التالي:

لكل 100 كيلو جول		لكل 100 سعر حراري		
الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى	
14	43	60	180	فيتامين أ (ميكروجرام RE) ⁽¹⁾
0.25	0.75	1	3	فيتامين د (ميكروجرام) ⁽²⁾

(1) RE = جميع مكافئات الريتينول.

(2) في شكل كوليكالسيفيرول ، منها 10 ميكروجرام = 400 وحدة دولية من فيتامين د.

(*) هذه الحدود لكل من فيتامين أ وفيتامين د قابلة للتطبيق على المنتجات الأخرى المصنعة أساساً من الحبوب.

3.8.7 اختيار الفيتامينات و/أو المعادن المضافة وذلك وفقاً للقائمة الإرشادية الواردة في البند (18.2).

4.8.7 الحدود القصوى للفيتامينات والمعادن والعناصر الضئيلة، إذا أضيفت:

الالتزام بالحدود القصوى الموضحة بالجدول (1) لمتطلبات حدود الفيتامينات والمعادن تختص بالمنتجات الجاهزة للاستهلاك أو تسوق على أنها جاهزة للاستهلاك أو التي لا تتستهلك إلا بعد تحضيرها وفقاً لتعليمات المصنّع، باستثناء البوتاسيوم والكالسيوم التي تكون متطلباتها وفقاً للمنتجات الأخرى.

جدول (1)	
الحد الأقصى لكل 100 سعر حراري	العناصر الغذائية
180	Vitamin A ($\mu\text{g RE}$)
3	Vitamin E ($\text{mg } \alpha\text{-TE}$) ⁽¹⁾
3	Vitamin D (mg)
12,5/25 ⁽²⁾	Vitamin C (mg)
0,5	Thiamin (mg)
0,4	Riboflavin (mg)
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) مكافئات التوكوفيرول. $d-\alpha = \alpha$ -TE

(2) الحد ينطبق على المنتجات المدعمة بالحديد.

(3) NE = مكافئات النياسين = ملجم حمض النيكوتين + ملجم التريبتوفان / 60.

(4) الحد ينطبق على منتجات الأغذية البسيطة ومنتجات الحبوب المصنعة بإضافة أغذية عالية بالبروتين.

(5) الحد ينطبق على منتجات البسكويت والقرشلة (رسك).

9.7 المكونات الاختيارية

1.9.7 إضافة إلى المكونات الأساسية الواردة في البند (1.2.7) والبند (2.2.7)، يمكن إضافة مكونات أخرى على أن تتناسب مع تغذية كبار الرضع.

2.9.7 أن تُصنع المنتجات المحتوية على العسل أو شراب القيقب بطريقة تضمن القضاء على يرقات جراثيم الكلوستريديم بوتشليم إن وجدت.

3.9.7 يسمح فقط باستخدام خمائر تنتج شكل (+) L من حمض اللاكتيك.

- 8 الأغذية الأخرى لكبار الرضع وصغار الأطفال (غير المصنعة أساساً من الحبوب)
- 1.8 البروتين
- 1.1.8 إذا كانت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من المصادر التقليدية للبروتين هي المكونات الوحيدة المذكورة في اسم المنتج، عندئذ:
- أ- أن تشكل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدي، ما لا يقل عن 40% من الوزن الإجمالي للمنتج.
- ب- أن يكون كل من اللحم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين لا يقل عن 25% بالوزن من إجمالي مصادر البروتين المسماة.
- ج- ألا يقل البروتين الكلي من المصادر المذكورة عن 7 جرام/ 100 سعر حراري (1.7 جرام / 100 كيلوجول).
- 2.1.8 إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين، منفردة أو مجتمعة، أولاً في اسم المنتج، سواء عُرض المنتج كوجبة أم لا، فعندئذ:
- أ- أن تشكل الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدية، بشكل إجمالي، ما لا يقل عن 10% من الوزن الإجمالي للمنتج.
- ب- ألا يقل وزن كل من اللحم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين عن 25% بالوزن، من مجموع مصادر البروتين المسماة.
- ج- ألا يقل البروتين من المصادر المذكورة 4 جرام/ 100 سعر حراري (عن 1 جرام / 100 كيلوجول).
- 3.1.8 إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من المصادر التقليدية للبروتين، منفردة أو مجتمعة، في اسم المنتج، ولكن ليس أولاً، سواء قُدم المنتج كوجبة أو لم يقدم كوجبة:
- أ- ألا يقل مجموع اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدي عن 8% من إجمالي المنتج.
- ب- أن يكون كل من اللحم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين لا يقل عن 25% بالوزن من إجمالي مصادر البروتين المسماة.

ج- ألا يقل البروتين من المصادر المذكورة عن 2.2 جرام / 100 سعر حراري (0.5 جرام / 100 كيلوجول).

د- ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر عن 3 جرام / 100 سعر حراري (0.7 جرام / 100 كيلوجول).

4.1.8 إذا ذكر الجبن مع مكونات أخرى سواء قُدم المنتج كوجبة أم لا:

أ- ألا يقل البروتين من مصادر الحليب عن 2.2 جرام / 100 سعر حراري (0.5 جرام / 100 كيلوجول).

ب- ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر عن 3 جرام / 100 سعر حراري (0.7 جرام / 100 كيلوجول).

5.1.8 إذا أُشير إلى المنتج بوصفه وجبة دون ذكر 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 3 جرام / 100 سعر حراري (0.7 جرام / 100 كيلوجول).

6.1.8 تعفى الصلصات التي تُقدم مصاحبة للوجبات من المتطلبات الواردة في البند (1.1.8 إلى 5.1.8).

7.1.8 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 / 100 سعر حراري، كما يجب إعفاء جميع المنتجات الحلوة من المتطلبات الواردة في البند (1.1.8 إلى 5.1.8).

8.1.8 أن تكون إضافة الأحماض الأمينية فقط لغرض تحسين القيمة الغذائية للبروتين الموجود، وفي حدود النسب اللازمة لهذا الغرض.

الكربوهيدرات 2.8

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

أ- 10 جرام / 100 مل من عصير الخضروات والمشروبات التي تعتمد عليها.

ب- 15 جرام / 100 مل من عصائر الفاكهة والنكتار والمشروبات التي تعتمد عليها.

- ج- 20 جرام / 100 جرام من منتجات وأطباق الفاكهة فقط.
د- 25 جرام / 100 جرام للحلويات أو البودنج (Pudding).
هـ- 5 جرام / 100 جرام من المشروبات الأخرى غير المعتمدة على الحليب.

الدهون	3.8
ألا يتجاوز إجمالي الدهون في المنتجات المشار إليها في البند (1.2.7) و (2.2.7) من جميع المصادر عن 6 جرام/ 100 سعر حراري (1.4 جرام / 100 كيلوجول).	1.3.8
ألا يتجاوز إجمالي الدهون في المنتج من جميع المصادر في جميع المنتجات الأخرى عن 4.5 جرام / 100 سعر حراري (1.1 جرام / 100 كيلوجول).	2.3.8
المعادن	4.8
الصوديوم	1.4.8
ألا يزيد محتوى الصوديوم النهائي في المنتج عن 200 ملجرام / 100 سعر حراري (48 ملجرام / 100 كيلوجول) أو لا يزيد عن 200 ملجرام لكل 100 جرام. ولكن إذا كان الجبن هو المكون الوحيد المذكور في اسم المنتج، يجب ألا يزيد محتوى الصوديوم النهائي في المنتج عن 300 ملجرام / 100 سعر حراري (70 ملجرام / 100 كيلوجول).	1.1.4.8
لا يمكن إضافة أملاح الصوديوم إلى المنتجات التي تعتمد على الفاكهة، ولا على الحلويات أو البودنج (Pudding) باستثناء الإضافة للأغراض التكنولوجية.	2.1.4.8
الفيتامينات	5.8
ألا يقل المحتوى النهائي لفيتامين (ج) في عصير الفاكهة أو النكتار أو عصير الخضار عن 25 ملجرام / 100 سعر حراري (6 ملجرام / 100 كيلوجول) أو لا يقل عن 25 ملجرام لكل 100 جرام.	1.5.8
ألا يقل المحتوى النهائي لفيتامين (أ) في عصير الخضروات عن 100 ميكروجرام مكافئ ريتينول / 100 سعر حراري (25 ميكروجرام لكل 100 كيلوجول)، كما يجب أن لا يضاف فيتامين (أ) إلى الأغذية الأخرى لكبار الرضع وصغار الأطفال (الأغذية غير المصنعة أساساً من الحبوب) .	2.5.8

3.5.8 ألا يضاف فيتامين (د) إلى الأغذية الأخرى لكبار الرضع وصغار الأطفال (الأغذية غير المصنعة أساساً من الحبوب).

4.5.8 الحدود القصوى للفيتامينات والمعادن والعناصر الضئيلة، إذا أُضيفت:

الالتزام بالحدود القصوى الموضحة بالجدول (2) لمتطلبات 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.

جدول (2)	
العناصر الغذائية	الحد الأقصى لكل 100 سعر حراري
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
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B6 (mg)	0,35
Folic acid (µg)	50
Vitamin B12 (µg)	0,35

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 (4.8).

(2) الحد ينطبق على المنتجات المدعمة بالحديد.

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

اختيار الفيتامينات و/أو المعادن المضافة وذلك وفقاً للقوائم الإرشادية الواردة في البند (18.2).

5.5.8

9 الملوثات

ألا تتجاوز المعادن الثقيلة الحدود المذكورة في المواصفة الواردة في البند (6.2).

10 المنكهات

الالتزام بالمنكهات وفقاً للمواصفة الواردة في البند (19.2). كما يسمح باستخدام المنكهات التالية وفقاً للجدول (3):

جدول (3)	
الحد الأعلى المسموح به لكل 100 جرام	المنكه
حسب ممارسات التصنيع الجيدة	مستخلصات الفاكهة الطبيعية
حسب ممارسات التصنيع الجيدة	مستخلص الفانيليا
7 ملغ	الايثيل فانيلين
7 ملغ	الفانيلين

11 الاشتراطات الصحية

1.11 أن تكون الاشتراطات الصحية وفقاً للمواصفة الواردة في البند (2.2).

12 التعبئة والتغليف

1.12 مع عدم الاخلال بالمواصفة الواردة في البند (11.2) والبند (12.2)، يجب أن يعبأ المنتج في عبوات تضمن سلامته صحياً ونوعياً.

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

- 3.12 ألا تقل درجة الملء للأنواع الجاهزة للأكل عما يلي:
- 1.3.12 80% من السعة المائية للعبوة (حجم/حجم) للمنتجات التي يقل وزنها عن 150 جرام.
- 2.3.12 85% من السعة المائية للعبوة (حجم/حجم) للمنتجات التي يتراوح وزنها بين 150 و 250 جرام.
- 3.3.12 90% من السعة المائية للعبوة (حجم/حجم) للمنتجات التي يزيد وزنها على 250 جرام.

البطاقة الغذائية 13

مع عدم الإخلال بالمواصفة الواردة في البند (1.2) فإنه يجب كتابة البيانات التالية على البطاقة الغذائية:

اسم المنتج 1.13

توضيح اسم المكون الرئيسي مصحوباً بكلمات مناسبة توضح قوامه أو الغرض المقصود من استخدامه، باستخدام إحدى العبارات التالية:

- 1.1.13 أن يكون اسم المنتج للأغذية المصنعة أساساً من الحبوب "غذاء من الحبوب لكبار الرضع و/أو صغار الأطفال" أو "قرشلة لكبار الرضع و/أو صغار الأطفال" أو "بسكويت (أو بسكويت بالحليب) لكبار الرضع و/أو صغار الأطفال" أو "باستا لكبار الرضع و/أو صغار الأطفال" أو أي اسم مناسب بحيث يوضع طبيعة الغذاء الحقيقية، مع كلمات مناسبة توضح قوامه أو الغرض المقصود من استخدامه.
- 2.1.13 أن يكون اسم المنتج للأغذية الأخرى غير المصنعة أساساً من الحبوب هو اسم المكون/المكونات الرئيسية، مع كلمات مناسبة توضح قوامه أو الغرض المقصود من استخدامه.

قائمة المكونات 2.13

- 1.2.13 الإعلان عن قائمة شاملة بالمكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب النسب المئوية لكل منها، باستثناء الفيتامينات والمعادن المضافة فيمكن وضعها بقوائم منفصلة ولا يشترط ترتيبها تنازلياً.
- 2.2.13 ذكر الاسم المحدد للمكونات والمواد المضافة، كما يسمح بتدوين الفئات المناسبة لهذه المكونات والمواد المضافة.

- 3.13 القيم الغذائية**
- 1.3.13 حجم الحصة**
- أن يُوضح حجم الحصة الغذائية من الأغذية المخصصة لكبار الرضع وصغار الأطفال من قبل المصنع.
- 2.3.13 ان يتضمن الإعلان عن القيمة الغذائية للمنتج المعلومات التالية ووفقاً لما ورد في البند (4.3.13):
- أ- الطاقة معبراً عنها بـ سعر حراري و/أو كيلوجول لكل 100 جرام ولكل 100 مل من المنتج في الحالة التي تباع عليها وكذلك في كمية الغذاء المحددة المقترح استهلاكها وفقاً لحجم الحصة.
- ب- محتوى البروتين لكل 100 جرام ولكل 100 مل من المنتج، وكذلك في كمية الغذاء المحددة المقترح استهلاكها وفقاً لحجم الحصة، كما يمكن التعبير عنها لكل 100 سعر حراري و/أو لكل 100 كيلو جول.
- ج- محتوى الدهون الكلية والأحماض الدهنية (الواجب توفرها في المنتج) والدهون المتحولة لكل 100 جرام ولكل 100 مل من المنتج، وكذلك في كمية الغذاء المحددة المقترح استهلاكها وفقاً لحجم الحصة، كما يمكن التعبير عنها لكل 100 سعر حراري و/أو لكل 100 كيلو جول.
- د- محتوى الكربوهيدرات الكلية مشتملة السكريات الكلية والسكريات المضافة والألياف الغذائية لكل 100 جرام ولكل 100 مل من المنتج، وكذلك في كمية الغذاء المحددة المقترح استهلاكها وفقاً لحجم الحصة، كما يمكن التعبير عنها لكل 100 سعر حراري و/أو لكل 100 كيلو جول.
- هـ - محتوى الصوديوم لكل 100 جرام ولكل 100 مل من المنتج، وكذلك في كمية الغذاء المحددة المقترح استهلاكها وفقاً لحجم الحصة.
- و- الكمية الإجمالية للمعادن والفيتامينات الواجب توفرها والتي لها حدود وفقاً لما ورد في البنود (7.7) و(8.7) و(4.8) و(5.8) على التوالي، وبشكل رقمي لكل 100 جرام أو 100 مل من المنتج، وكذلك في كمية الغذاء المحددة المقترح استهلاكها وفقاً لحجم الحصة، كما يمكن التعبير عنها لكل 100 سعر حراري و/أو لكل 100 كيلو جول.

3.3.13 يمكن الإعلان عن الفيتامينات والمعادن الاختيارية على التوالي معبراً عنها لكل 100 جرام أو 100 مل من المنتج، وكذلك في كمية الغذاء المحددة المقترح استهلاكها وفقاً لحجم الحصة، كما يمكن التعبير عنها لكل 100 سعر حراري و/ أو لكل 100 كيلو جول.

4.3.13 إيضاح المحتوى التغذوي، كالتالي:

حقائق تغذية			
لكل 100 سعر حراري و/ أو لكل 100 كيلو جول	لكل حصة غذائية	لكل 100 جرام أو مل بعد التحضير	
			كمية الطاقة (كيلو سعر حراري و/أو كيلو جول)
			البروتين (جرام)
			الكربوهيدرات (جرام)
			السكريات الكلية (جرام)
			السكريات المضافة (جرام)
			الدهون بالجرام (جرام)
			الأحماض الدهنية (جرام)
			الدهون المتحولة (جرام)
			الفيتامينات الواجب توفرها
			المعادن الواجب توفرها

العمر 4.13

ذكر العمر الموصى لاستخدام المنتج له، حيث يجب ألا يقل عن ستة أشهر.

- 5.13** **الادعاءات**
- مع عدم الاخلال بالمواصفة الواردة في البند (13.2) فإنه:
- لا يسمح بوضع إدعاءات صحية أو تغذوية للأغذية المخصصة لكبار الرضع وصغار الأطفال ما لم تكن مطابقة لاشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة الخاصة بتلك المنتجات، ووفقاً للقيم المرجعية للفيتامينات والمعادن الواردة في الملحق (1).
- 6.13** **تاريخ الصلاحية وطرق التخزين**
- 1.6.13 إيضاح فترات الصلاحية طبقاً للمواصفة الواردة في البند (10.2).
- 2.6.13 الإشارة إلى أي اشتراطات خاصة للتخزين إذا كانت صلاحية المنتج تعتمد عليها.
- 3.6.13 أن تكون تعليمات التخزين بالقرب من فترات الصلاحية.
- 4.6.13 تعليمات الاستعمال.
- 5.6.13 أن تكون تعليمات التحضير والاستعمال للمنتج وطريقة حفظه قبل وبعد فتح العبوة مدونة على البطاقة الغذائية للعبوة، ويمكن أن تكون هذه التعليمات بنشرة مرفقة مع المنتج.
- 6.6.13 لمنتجات أغذية الحبوب البسيطة توضع عبارة "منتج يُحضّر بإضافة الحليب أو أي سائل مغذٍ مناسب آخر عدا الماء" أو أي عبارة مكافئة أخرى.
- 7.13** **تعليمات هامة**
- 1.7.13 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.
- 2.7.13 يسمح بوضع عبارة " خال من الجلوتين " في حال خلو المنتج أو المضافات الغذائية منه وفقاً للمواصفة الواردة في البند (17.2).
- 3.7.13 ألا يعلن على البطاقة الغذائية بأن هذا المنتج هو غذاء بديل عن الرضاعة الطبيعية وألا يقدم على هذا الأساس.

- 4.7.13 عدم وضع أية صور لطفل أو أم أو زجاجة الرضاعة أو أية نصوص توهي بمثالية استعمال أغذية الرضع، وعدم الإشارة في فقرة التحضير أو فقرة أخرى بتحضير المنتج في زجاجة الرضاعة.
- 5.7.13 إيضاح العبارة التالية "يستخدم بعد أن يتجاوز العمر 12 أسبوعاً" بالنسبة للبنجر المعلب (الشمندر) والسبانخ.

الملحق (1)

القيم المرجعية للفيتامينات والمعادن

القيمة المرجعية	المادة المغذية
400	فيتامين أ (ميكروجرام)
7	فيتامين د (ميكروجرام)
5	فيتامين هـ (مليجرام)
12	فيتامين ك (مليجرام)
45	فيتامين ج (مليجرام)
0.5	الثيامين (مليجرام)
0.7	ريبوفلافين (مليجرام)
7	نياسين (مليجرام)
0.7	فيتامين ب 6 (مليجرام)
125	حمض الفوليك (ميكروجرام)
0.8	فيتامين ب 12 (ميكروجرام)
3	حمض البانتوثينيك (مليجرام)

10	البيوتين (ميكروجرام)
550	الكالسيوم (مليجرام)
550	الفسفور (مليجرام)
1000	البوتاسيوم (مليجرام)
400	الصوديوم (مليجرام)
500	الكلور ايد (مليجرام)
8	الحديد (مليجرام)
5	الزنك (مليجرام)
80	اليود (ميكروجرام)
20	السيالينيوم (ميكروجرام)
0.5	النحاس (مليجرام)
80	المغنيسيوم (مليجرام)
1.2	المنجنيز (مليجرام)

المصطلحات الفنية

Yam.....	البطاطا الحلوة.....
Lipids	الدهون.....
natural L-amino acids	الشكل الطبيعي للأحماض الأمينية (ل).....
chemical index	المؤشر الكيميائي.....
Protein-free	خال من البروتين.....
Rusks.....	قرشلة.....
Retinol equivalents.....	مكافئ الريتينول.....
Protein Efficiency Ratio (PER).....	نسبة فعالية البروتين.....
cereals with an added high protein food	الحبوب المضاف إليها أغذية عالية بالبروتين.....

المراجع:

- Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children Codex Stan 74-1981
- Standard for Canned Baby Foods Codex Stan 73-1981
- Commission Directive 2006/125/E “on processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children”.