

الدليل الإرشادي

لمتطلبات اللائحة الفنية السعودية

أغذية الرضع وصغار الأطفال

Infants and young children food

SFDA. FD 5002





يوضح هذا الدليل الإرشادي

أهم المتطلبات لأغذية الرضع وصغار الأطفال حسب اللائحة الفنية السعودية SFDA.FD 5002 "أغذية الرضع وصغار الأطفال"
Infants and young children food

**1. متطلبات أغذية الرضع وصغار الأطفال
المصنعة من الحبوب**

**2. متطلبات أغذية الرضع وصغار الأطفال
غير المصنعة من الحبوب**

أولاً: أنواع المنتجات التي تشملها اللائحة

تطبق هذه اللائحة الفنية على المنتجات التالية:

1 المنتجات المصنعة من الحبوب من 6 أشهر حتى 36 شهر،
وهي المنتجات التي تحضر من واحد أو أكثر من الحبوب المطحونة

أغذية الحبوب البسيطة:

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

الحبوب المصنوعة بإضافة أغذية عالية بالبروتين:

هي المنتجات التي تتكون من الحبوب والمضاف إليها أغذية عالية بالبروتين، 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

المنتجات غير المصنعة من الحبوب من 6 أشهر حتى 36 شهراً.

← **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 الغير معتمدة على الحليب أو الفواكه

* لا تنطبق هذه اللائحة على منتجات بدائل طيب الأم المصنعة.

ثانياً: المتطلبات العامة التي يجب توفرها في أغذية الرضع وصغار الأطفال

◀ **يجب** أن يتم تصنيع المنتجات المحتوية على العسل أو شراب القيقب بطريقة تضمن القضاء على يرقات جراثيم الكلوستريديم بوتشليينم أن وجدت.

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

◀ **يجب** عدم معاملة المنتجات أو المكونات الداخلة في تصنيعها بالإشعاعات المؤينة.

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

◀ **يمنع** استخدام الدهون المهدرجة جزئياً

◀ **يمنع** استخدام منتجات الخنزير ومشتقاته

◀ **يجب** أن يكون قوام الأغذية بما فيها الأغذية التي تتطلب التحضير بعد تحضيرها مناسباً لإطعام الرضيع أو الطفل الصغير حسب السن المحدد على البطاقة.

◀ **يجب** ألا تحتوي أغذية الرضع وصغار الأطفال على أي كميات للمواد التي قد تعرض الأطفال للخطر، ويجب الالتزام التام بالحدود الدنيا والقصى لهذه المواد المضافة.

◀ **يجب** أن تكون المكونات نظيفة وآمنة ومناسبة ومن نوعية جيدة.

ثالثاً: المتطلبات الخاصة ومتطلبات حدود الطاقة والعناصر الغذائية

4 منتجات المعكرونة	3 منتجات البسكويت والقرشلة	2 منتجات الحبوب المصنوعة بإضافة أغذية عالية بالبروتين	1 منتجات أغذية الحبوب البسيطة
--------------------------	-------------------------------------	----------------------------------------------------------------	----------------------------------------

يجب أن يتوفر في الأغذية المصنعة من الحبوب ما يلي:

- ◀ تحضير الأغذية المصنوعة من واحد أو أكثر من منتجات الحبوب المطحونة مثل القمح والأرز والشعير والشوفان والذرة والدخن والذرة البيضاء والحنطة السوداء والSORJIM.
- ◀ يمكن أن تحتوي أيضاً على البقوليات أو الجذور النشوية (مثل سهميه أو البطاطا الحلوة أو المنيهوت) أو السيقان النشوية أو الحبوب الزيتية بكميات ضئيلة.
- ◀ يجب ألا تقل كمية الحبوب أو السيقان النشوية عن 25% من الخليط النهائي على أساس الوزن الجاف للوزن.
- ◀ يمكن استخدام البسكويت والقرشلة بشكلها الجاف للتشجيع على المضغ، كما ويمكن استخدامها بشكل سائل وذلك بخلطها بالماء أو أي سائل مناسب مغذ آخراً، ليصبح قوامها مثل قوام منتجات الحبوب الجافة بعد إعدادها.
- ◀ يتم اختيار الفيتامينات و/ أو المعادن المضافة من القائمة الإرشادية الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الخاصة بالمعادن والفيتامينات المعدة للاستخدام في أغذية الرضع والأطفال GSO CAC/GL10.
- ◀ يمكن إضافة الصوديوم فقط لأغراض تكنولوجية حسب متطلبات الحدود.

متطلبات حدود الطاقة والعناصر الغذائية للأغذية المصنعة 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.					الكربوهيدرات
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	3.3	—	—		فيتامين د
43	180	—	—		فيتامين أ
—	500	25	100		الثيامين ب1

الحد الأقصى		الحد الأدنى			المعادن
mg/100kJ	mg/100kcal	Mg/100 kJ	Mg/100 kcal		
يمكن إضافة الصوديوم فقط لأغراض تكنولوجية					الصوديوم
25	100	—	—		

منتجات الحبوب المصنوعة من أغذية 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 لمنتجات الحبوب البسيطة.					الكربوهيدرات
12	5	—			جميع المصادر (السكر أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل)
0.6	2.5	—			الفركتوز
يجب ان يساوي المؤشر الكيماوي للبروتين المضاف على الأقل 80% لبروتين الكازين المرجعي، وتساوي نسبة فعالية البروتين المضاف في المنتج على الأقل 70% 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.					البروتين
1.3	5.5	0.48	2		
1.1	4.5	—			الدهون
إذا زادت عن 3.3 gm\100 kcal , 0.8 gm\100KJ فإنه:-					
275 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		فيتامين د
43	180	14	60		فيتامين أ
—	500	25	100		الثأيمين ب1

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

البسكويت والقرشلة

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.					الكربوهيدرات
1.2	5	—			جميع المصادر (السكر أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل)
0.6	2.5	—			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	25	100		الثيامين ب1

الحد الأقصى		الحد الأدنى			المعادن
mg/100kJ	mg/100kcal	Mg/100 kJ	Mg/100 kcal		
25	100	—			الصوديوم

البسكويت والقرشلة 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 ان يساوي المؤشر الكيماوي للبروتين المضاف على الأقل 80% لبروتين الكازين المرجعي، وتساوي نسبة فعالية البروتين المضاف في المنتج على الأقل 70% 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.					البروتين
1.3	5.5	0.36	1.5		
1.1	4.5	—			الدهون
إذا زادت عن 3.3 gm\100 kcal , 0.8 gm\100KJ فإنه:-					
275 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	Mg/100 kj	mcg/100 kcal		
0.75	3	0.25	1		فيتامين د
43	180	14	60		فيتامين أ
—	500	25	100		الثأيمين ب1

الحد الأقصى		الحد الأدنى			المعادن
mg/ 100 kj	mg/100 kcal	Mg/100 kj	Mg/100 kcal		
25	100	—			الصوديوم
البسكويت والقرشلة المصنعة بإضافة طيب					الكالسيوم
—		12	50		

رابعاً: المتطلبات الخاصة للأغذية غير المصنعة من الحبوب

5	4	3	2	1
منتجات المشروبات الغير معتمدة على الحليب	منتجات الحلويات أو البودينج	منتجات عصائر الفواكه والخضروات والنكتار والمشروبات والمنتجات المكونة من فاكهة فقط	منتجات يدخل في تركيبها منتجات الحليب	منتجات يدخل في تركيبها اللحوم، الدواجن، الأسماك أو الاحشاء وغيره من مصادر البروتين التقليدية

يجب أن يتوفر في الأغذية غير المصنعة من الحبوب ما يلي:

يتم إضافة الأحماض الأمينية فقط لغرض تحسين القيمة الغذائية للبروتين الموجود، وفي حدود النسب اللازمة لهذا الغرض

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

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

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

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 مالا 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	الدهون	(لمنتجات اللحوم فقط)
1.4	6	—			
إذا زادت عن 3.3 gm\100 kcal , 0.8 gm\100KJ) فإنه:-					

الحد الأقصى		الحد الأدنى			
mg/ 100 kJ	mg/100 kcal	Mg/100 kJ	Mg/100 kcal		
25	100	—		الصوديوم	المعادن
*تستثنى الصلصات التي تقدم مصاحبة للوجبات 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 أولا 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 مالا 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	الدهون	
4.5	4.5	—			

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

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 ما لا يقل عن 8% 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					
—		0.5	2.2	البروتين	
يجب ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر					
—		0.7	3	الدهون	
1.1	4.5	—			

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

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					
—		0.7	3	البروتين	
1.1	4.5	—			

الحد الأقصى		الحد الأدنى			
mg/ 100 kJ	mg/100 kcal	Mg/100 kJ	Mg/100 kcal		
48	200	—		الصوديوم	المعادن
*تستثنى الصلصات التي تقدم مصاحبة للوجبات من اشتراطات حدود البروتين هذه.					

منتجات يدخل في تركيبها منتجات الحليب

الحد الأقصى		الحد الأدنى		العناصر الغذائية
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		المعادن
mg/ 100 kJ	mg/100 kcal	Mg/100 kJ	Mg/100 kcal	
70	300	—		الصوديوم

الحد الأقصى		الحد الأدنى		العناصر الغذائية
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				
البروتين				
—		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				
البروتين				
—		—	2.2	من مصادر الحليب

منتجات عصائر الفواكه والخضروات والنكتار والمشروبات والمنتجات المكونة من فاكهة فقط

الحد الأقصى		الحد الأدنى		
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	
—		25	100	فيتامين أ

الحد الأقصى		الحد الأدنى		
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

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

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

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

متطلبات الحدود القصوى للفيتامينات والمعدن والعناصر الضئيلة الخاصة للأغذية

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

للأغذية المصنعة من الحبوب	للأغذية المصنعة من الحبوب	العناصر الغذائية
الحد الأقصى لكل 100 سعرة حرارية		
180 ويستثنى جميع الأغذية غير المصنعة من الحبوب ما عدا 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)

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

متطلبات البيانات الإيضاحية لأغذية الرضع وصغار الأطفال

البطاقة الغذائية هي الملصق الخارجي لعبوات المنتج الغذائي

المكونات

قائمة المكونات

يجب ذكر المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب نسبها، ولا يشترط ذلك على الفيتامينات والمعادن في حال تم إضافتها.

اسم المكونات

يجب ذكر الاسم المحدد للمكونات والمضافات الغذائية. يسمح بتدوين الفئات المناسبة للمكونات والمضافات الغذائية

القيم الغذائية

يجب ذكر المعلومات الغذائية التالية:

القيم الغذائية
* لكل 100 جم ولكل 100مل بعد التحضير وفقاً لطريقة الاستخدام الموضحة على البطاقة أو لكل 100 كيلو كالوري أو لكل 100 كيلو جول
كمية الطاقة كيلو كالوري أو كيلو جول
البروتين بالجرام
الدهون بالجرام
الكربوهيدرات بالجرام
تحديد نوع السكريات وكميتها بالجرام لكل 100 كيلو كالوري
الفيتامينات
المعادن
* يمكن أن يتم التعبير عن النسب المئوية للفيتامينات والمعادن 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.

بيانات الشركة المصنعة ومعلومات أخرى

تشمل معلومات الشركة الصانعة أو المعبأة 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 للرضع وصغار الأطفال أو أي اسم مناسب بحيث يوضح طبيعة الغذاء الطبيعية"



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 الطيب أو أي سائل مغذي 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 التي على البطاقة الغذائية لمنتجات أغذية 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.

يمنع وضع أي ادعاءات تغذوية أو صحية.

اللغة

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

بِالْأَسْمَاءِ نَهْتَمُ