



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية
Palestinian Agricultural knowledge forum

الطبعة الرابعة

مواصفة فلسطينية

م ف ١٣٥-٢٠٧

بطاقة بيان المنتجات الغذائية المعبأة
Labeling of prepackaged food products



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

Palestinian Agricultural knowledge forum

١. المجال

تحدد هذه المواصفة متطلبات بطاقة بيان المنتجات الغذائية المغلفة والمعدة للبيع بالتجزئة، ولا تنطبق على الخضروات والفاكهة غير المصنعة. وفي حال وجود تناقض بين متطلبات هذه المواصفة ومواصفة منتج غذائي معين فتعتبر متطلبات المواصفة الخاصة بذلك المنتج هي الملزمة.

٢. المراجع التكميلية

م ف ٥٩ مدة الصلاحية للمواد الغذائية.
قانون الصحة العامة رقم ٢٠ لعام ٢٠٠٤

٣. التعاريف

- ١-٣ عبوه: أي شكل أو صوره تعبأ فيها المادة الغذائية كوحده واحده او عدد من وحدات المنتج التي يتم بيعها معا وتشمل اللقافات والمغلفات.
- ٢-٣ عبوه شفافة: هي العبوه التي يمكن رؤية المنتج من خلالها بشكل كامل او جزئي.
- ٣-٣ بلد الانتاج: هي البلد التي يتم إنتاج المنتجات الغذائية فيها.
- ٤-٣ المنتج: هو الذي يقوم بإنتاج المادة الغذائية سواءا بتصنيعها او تغيير شكلها أو تغليفها أو تخفيفها.
- ٥-٣ المكونات: هي المادة الأساسية والإضافات المستخدمة في إنتاج المادة الغذائية.
- ٦-٣ اسم المنتج: هو الاسم الذي يعطي الصفة الحقيقية للمنتج ولا يؤدي إلى التضليل.
- ٧-٣ اسم الكنية: هو اسم الشهرة أو الاسم التجاري الخاص بالمنتج والذي يتم من خلاله تسويقه.
- ٨-٣ مدة الصلاحية: هي الفترة الزمنية التي يبقى فيها المنتج صالحا للاستهلاك البشري تحت ظروف النقل والتخزين الخاصة بالمنتج.
- ٩-٣ المحتوى: هي الكمية التي تحتويها العبوة معبراً عنها بالوزن أو الحجم أو العدد.
- ١٠-٣ التاريخ النهائي للتسويق: هو التاريخ النهائي لبيع المنتج للمستهلك تحت ظروف حفظ وتخزين مناسبة.

٤. المتطلبات العامة

- ١-٤ يجب أن تكتب البيانات باللغة العربية ويجوز إضافة أي لغة أجنبية بشرط أن يشمل الوسم باللغة الأجنبية كافة التفاصيل المذكورة في اللغة العربية .
- ٢-٤ يجب أن تكون بطاقة البيان ظاهرة للعيان وأن تكون البيانات واضحة ومقروءة وغير سهلة القشط أو المسح.
- ٣-٤ يجب أن لا يؤثر اللون المستخدم في الطباعة على سلامة و جودة المنتج.
- ٤-٤ يجب أن تكون المعلومات صحيحة وغير مضللة ويجب أن لا تنسب للمنتج صفات شفاء معين.



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

Palestinian Agricultural knowledge forum

- ٥-٤ إذا كانت العبوة او الغلاف مكونة من عدة طبقات فيجب الوسم على الطبقة الخارجية اما اذا كانت الطبقة الأخيرة شفافة ويمكن رؤية البيانات من خلالها فيمكن وضع البيانات على الطبقة قبل الأخيرة.
- ٦-٤ إذا كان المنتج يسوق بعدة اشكال ذات اهمية للمستهلك فيجب الوسم بهذه الاشكال مثل: شرائح، قطع، مكعبات، مفروم،... الخ.
- ٧-٤ في حال احتواء المنتج على لحوم او دهون الخنزير أو الكحول فيجب ذكر ذلك وبشكل بارز.
- ٨-٤ يجب أن يكون حجم العبوة متناسقا مع محتوياتها ويمنع وضع أي مادة مائه في العبوة ليست من اصل المنتج كالورق والكرتون وذلك لاعطاء حجم غير حقيقي للمادة بقصد التضليل والغش.
- ٩-٤ إذا استخدمت مواد منكهة لإكساب المنتج طعم مميز فيجب وسم المنتج بكلمه "بطعم" أو بنكهة.. مع اسم المنتج كما يمنع وضع صورته لمصدر طبيعي او جزء منه على بطاقة البيان يوحي بان المنتج معد من مصدر طبيعي.
- ١٠-٤ إذا استخدمت عبارات خاصة لوصف المنتج مثل: لحمية او خال من.... او بدون.... او قليل.... او مختزل.....، (المواد التالية "الكولسترول، الصوديوم، الدهون.... الخ)، فيجب ان تطابق هذه المعلومات البيانات الموضحة في ملحق ب.
- ١١-٤ إذا عولجت المنتجات الغذائية بالاشعاع المؤين فيجب ذكر ذلك في البطاقة.
- ١٢-٤ في حال احتواء المنتج على الكحول فيجب وسم ذلك بشكل واضح مع اسم المنتج.
- ١٣-٤ يمكن استخدام بيانات إضافية غير مذكورة في هذه المواصفة بحيث لا تكون مناقضة لمتطلبات هذه المواصفة.

٥. البيانات الخاصة

- ١-٥ **اسم المنتج وعنوانه:** يجب أن يوسم اسم المنتج وعنوانه كاملا، بحيث يسهل تحديد موقع المنتج بدقة ويجوز وضع العلامة التجارية للمنتج إذا وجدت او اذا كان المنتج مستوردا فيجب ذكر اسم المستورد وعنوانه.
- ٢-٥ **بلد المنشأ:** يجب ان يوسم في البطاقة بلد المنشأ وذلك للمنتجات المستوردة.
- ٣-٥ **اسم المنتج:** يشترط ما يلي في وسم اسم المنتج:
- ١-٣-٥ يجب الوسم باسم المنتج الغذائي كما تحده المواصفة الفلسطينية الخاصة بذلك المنتج وإذا لم توجد هذه المواصفة أو لم يذكر اسم المنتج فيها فيجب الوسم بشكل يمنع التضليل.
- ٢-٣-٥ إذا كان اسم المنتج مكونا من عدة كلمات فيجب كتابة جميع الكلمات بنفس الحجم والبروز.
- ٣-٣-٥ يمكن الوسم باسم مالوف بالاضافة الى اسم المنتج على ان لا يكون مضللا.
- ٤-٣-٥ يجب ان يكون حجم حروف اسم المنتج ضعف حجم حروف البيانات الاخرى.
- ٤-٥ **المحتوى:** يجب ان تشمل بطاقة البيان على الوزن او الحجم الصافي للمنتج كما يلي:
- ١-٤-٥ يوسم المنتج السائل بوحدة حجم:
- أ- بالميلتر لمنتج محتواه اقل من ١٠٠٠ ميليلتر.



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

Palestinian Agricultural knowledge forum

- ب- باللتر لمنتوج محتواه ١٠٠٠٠ مليلتر فاكثر.
- ٥-٤-٢ توسم المنتوجات الصلبة وشبه الصلبة واللزجة بوحدات وزن:
- أ- بالغرام لمنتوج محتواه اقل من ١٠٠٠غم.
- ب- بالكغم لمنتوج محتواه ١٠٠٠٠غم فاكثر.
- ٥-٤-٣ إذا كان المنتج معبأ في وسط سائل فيجب كتابة الوزن الصافي والمصفى بعد تصفية السائل.
- ٥-٤-٤ إذا كان وزن المنتج ينقص في ظروف التسويق العادية او بسبب التخزين او عرضه للبيع فيجب ان يذكر ذلك مع ذكر الوزن عند التعبئة
- ٥-٤-٥ إذا كانت العبوة تحتوي على عدد من الوحدات او القطع فيجب وسم وزن كل قطعة والوزن الكلي الصافي للعبوة ويستثنى منها البهارات و الأعشاب والوحدات الصغيرة التي تقل مساحة سطحها عن ١٠ سم^٢.

٥-٥ تاريخ الانتاج والانتهاء: يشترط ما يلي في وسم تاريخ الانتاج والانتهاء:

- ٥-٥-١ يجب وسم كل من تاريخ الانتاج والانتهاء في بطاقة البيان وذلك حسب التقويم الميلادي.
- ٥-٥-٢ توسم المنتوجات التي تكون مدة صلاحيتها ٦ أشهر فاقل باليوم والشهر والسنة ويمكن إضافة اليوم أما المنتوجات التي تكون مدة صلاحيتها أكثر من ستة أشهر فيوسم تاريخ النتاج و الانتهاء بالشهر والسنة. ولغايات تحديد نصف مدة الصلاحية للمواد الغذائية التي تحمل النتاج بالشهر والسنة يعتمد بداية الشهر كتاريخ إنتاج و بداية الشهر المحدد كتاريخ انتهاء .
- ٥-٥-٣ يسمح بوضع عبارات مثل صالح لمدة (....) من تاريخ الانتاج المدون على العبوة او البطاقة لتحديد تاريخ الانتهاء.
- ٥-٥-٤ تحدد مدة الصلاحية للمواد حسب المواصفة الفلسطينية ف ٥٩ .
- ٥-٥-٥ يمنع شطب او تغير تاريخ الانتاج والانتهاء الموجود على العبوة او التلاعب به.
- ٥-٥-٦ يمنع وضع لاصق بتاريخ الانتاج او الانتهاء سواء كانت مستوردة او مصنعة محليا بل يجب ان تكون هذه التواريخ اما محفورة او نافرة او مطبوعة او مختومة بحبر غير قابل للزالة على العبوات مباشرة او على بطاقتها.
- ٥-٥-٧ يمنع وجود اكثر من تاريخ انتاج واحد وتاريخ انتهاء واحد على كل عبوة.

٦-٥ المكونات

- ٦-٥-١ يجب ان تذكر جميع المكونات (بما فيها الماء) وذلك بترتيب تنازلي حسب نسبتها الوزنية في المنتج.
- ٦-٥-٢ يسمح بذكر المكونات للمنتوجات الغذائية الجافة وذلك حسب نسبتها في المنتج بعد اضافة الماء اليه مع مراعاة ذكر عبارة "المكونات بعد اضافة الماء او التحضير".
- ٦-٥-٣ توسم المواد الاساسية (الاولية) والاضافات حسب اسمائها الخاصة او اسماء مجموعاتها (بند ٥-٦-٥، ٦-٥-٦) باستثناء المواد الملونة والحافظة التي يجب ان تذكر اسمائها و أرقامها في قائمة



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

Palestinian Agricultural knowledge forum

المكونات ويسمح بإضافة الكلمات التالية الى اسم المادة الاساسية او المضافة وكما هو محدد في ملحق ج:

"طبيعي"، "اصطناعي"، "شبه طبيعي".

٤-٦-٥ يجب مراعاة المواصفات الفلسطينية الخاصة بكل منتج من حيث المكونات.

٥-٦-٥ المواد الاساسية: وتشمل:

- الزيوت والدهون الحيوانية.
- البروتينات الحيوانية.
- الزيوت والدهون النباتية.
- الدقيق.
- النشا(ما عدا النشا المحول).
- الكحول.
- السكريات.
- الاعشاب.
- البروتينات النباتية.
- التوابل والبهارات.

٦-٦-٥ الاضافات: وتشمل:

- مواد مانعة للرغوة.
- احماض للاغذية.
- مواد مانعة للتكتل.
- مواد مكونة للدهن.
- مواد مانعة للاكسدة.
- مواد القصر (التبيض).
- مواد تصفية.
- المواد الملونة (الالوان).
- مواد رافعة.
- مواد مستحلبة.
- فيتامينات.
- مواد منهكة.
- مواد منظمة للحموضة.
- مواد منضجة.
- انزيمات.
- مواد حافظة.
- محليات صناعية.
- مواد مثبتة.
- بقايا المذيبات.
- مواد معززة للنكهة.
- مواد مثخنة (بما فيها النشويات).

٧-٦-٥ إذا استخدمت مواد تحلية اصطناعية فيجب ان يذكر اسم المادة وتركيزها وعبارات تحذيرية للأشخاص

المرضى بحالات معينة والأطفال ما دون عمر ٣ سنوات والتي قد تؤثر عليهم. على ان تكون هذه

المواد وتركيزها مطابقة للمواصفات الفلسطينية إن وجدت وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع إلى

مواصفات أَل CODEX

٧-٥ القيمة الغذائية

١-٧-٥ تضاف القيمة الغذائية في بطاقة البيان لجميع المنتجات الغذائية دون استثناء .

٢-٧-٥ و عند وضع القيمة الغذائية في بطاقة البيان يجب مراعاة ما يلي:

أ- يجب ان تحسب القيمة الغذائية للمنتج لكل ١٠٠ مل او غم من المنتج او لكل وجبة مقدمة للاكل اذا كان حجم

وعدد الوجبات موسوما في بطاقة البيان.



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية Palestinian Agricultural knowledge forum

ب- يجب ان تشمل القيمة الغذائية على ما يلي:

- القيمة الحرارية (سعر لكل ١٠٠ مل او غم من المنتج الصافي).
 - محتوى البروتين الكلي (غم لكل ١٠٠ مل او ١٠٠ غم من المنتج الصافي).
 - محتوى الكربوهيدرات (غم لكل ١٠٠ مل او ١٠٠ غم من المنتج الصافي).
 - محتوى الدهون (غم لكل ١٠٠ مل او ١٠٠ غم من المنتج الصافي).
- ولحساب القيمة الحرارية تستخدم القيم الحرارية التالية:
- البروتين: ٤ سعر/غم.
 - الكربوهيدرات: ٤ سعر/غم.
 - الدهون: ٩ سعر/غم.

ج- توسم المنتجات التي تحتوي على الفيتامينات او المعادن او الاحماض الامينية المذكورة في ملحق أ كما يلي:

- يمكن وسم هذه المكونات على شكل جدول او باستخدام عبارته "يحتوي على...الخ" مع مراعاة المتطلبات في جدول ١.
 - تحدد قيم هذه المحتويات لكل ١٠٠ غم او ١٠٠ مل من المنتج أو لكل وجبة مقدمة بالوحدات التالية:
- * الفيتامينات: ميكرو غرام أو ملغم او الوحدات الدولية.
 - * المعادن: ملغم.
 - * الاحماض الامينية: ملغم.

د- يجب ان يذكر في القيمة الغذائية لمنتجات الشوكولاته والمارجرين والمايونيز والزيت والبطيخة اضافة الى ما ذكر سابقا نسبة الاحماض الدهنية المشبعة ومحتوى الكولسترول.

هـ- يجب ان يذكر في القيمة الغذائية لمنتجات الالبان، اللحوم، الاسماك والبيض نسبة الاحماض الدهنية غير المشبعة، ومحتوى الكولسترول بالملغم لكل ١٠٠ غم او ١٠٠ مل من المنتج.

و- يكون ترتيب البيانات كما يلي: القيمة الحرارية، البروتين، الكاربوهيدرات، الدهون، المشبعة، الكولسترول، الفيتامينات.

ز- يجب كتابته أي متطلب من متطلبات القيمة الغذائية اذا حددت ذلك المواصفه الخاصه بالمنتج.



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

Palestinian Agricultural knowledge forum

جدول ١

المادة	الوحدة	المحتوى الأدنى (الذي يسمح بذكره في قائمة المكونات) لكل ١٠٠ غم أو ١٠٠ مل من المنتج	المحتوى الأدنى (المسموح ذكره بشكل مميز) لكل ١٠٠ غم أو ١٠٠ مل من المنتج
فيتامين A	وحدات دولية	١٠٠	٨٠٠
فيتامين B ₁	ملغم	٠,٠٣	٠,٣
فيتامين B ₂	ملغم	٠,٠٣	٠,٣
نياسين	ملغم	٠,٤	٣
فيتامين C	ملغم	١	١٥
كالسيوم	ملغم	٢٠	١٠٠
حديد	ملغم	٠,٣	٣

٨-٥ طرق الحفظ والتخزين: يجب ذكر تعليمات الحفظ والتخزين في الحالات التالية:

- ١-٨-٥ المنتجات الغذائية التي تحفظ مبردة او مجمدة مع ذكر درجة حرارة الحفظ.
٢-٨-٥ المنتجات التي تحتاج الى طريقة حفظ مختلفة قبل وبعد فتحها.
٣-٨-٥ المنتجات التي يجب حفظها بشكل معين مثل الحفظ في مكان جاف او بارد او في الظل او غير ذلك.
٩-٥ "حلال حسب الشريعة الإسلامية: تختص هذه العبارة بمنتجات اللحوم المختلفة والتي يجب ان تحصل على هذا التصريح من قبل وزارة الاوقاف الفلسطينية لوسم هذه المنتجات بهذه العبارة.

ملحق أ - قائمة الفيتامينات والمعادن والاحماض الامينية الحرة

١-أ الفيتامينات:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| - فيتامين A | - حامض الفوليك Folic acid |
| - فيتامين B1 - Thiamine | - فيتامين B12 - Cyanocobalamin |
| - فيتامين B2 - Riboflavin | - فيتامين C |
| - نياسين Niacin | - فيتامين D2 ergocalciferol or Calciferol |
| - حامض بنتاثيريك acid Pantothenic | - فيتامين E Compounds A Ipha- tocopherol |
| - فيتامين B6 - Pyridoxine | - فيتامين k |
| - بيوتين Biotin | - فيتامين D3 - Cholecalciferol |

٢-أ المعادن:

- | | |
|-------------|------------|
| - الحديد | - النحاس |
| - الكالسيوم | - الصوديوم |
| - الفسفور | - المنغنيز |



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

Palestinian Agricultural knowledge forum

- اليود
- المغنيسيوم
- الزنك
- الفلور
- البوتاسيوم
- السيلينيوم
- الموليبيدينوم

أ-٣ الاحماض الامينية:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| - Alanine | - Histidine |
| - Serine | - Proline |
| - cysteine | - Valine |
| - Sistine | - Leucine |
| - Aspartic Acid | - Isoleucine |
| - Glutamic Acid | - Threonine |
| - Arginine | - Methionine |
| - Tryptophan | - Tyrosine |
| - Glycine | - phenylalanine |

ملحق ب - الوسم بعبارات خاصة

- أ- يحدد هذا الملحق متطلبات وسم المنتج بعبارات خاصة مثل "خال من....." او "بدون....." او "قليل...." او "مخفف...." او "مختزل...." (مع ذكر اسم المادة التي تنطبق عليها هذه الصفة) مثل "الدهون" "الصوديوم" الكولسترول....الخ). كما هو محدد في جدول ٢.
- ب- يمكن استخدام كلمة "ملح" بدلا من "صوديوم" في العبارات السابقة.
- ج- يجب ان تكون جميع الكلمات متشابهة في حجمها وبروزها وبحجم اقل من حجم حروف اسم المنتج.
- د- يمكن استخدام كلمة "للحمية" للمنتج الموسوم بعبارة قليل السعرات الحرارية.
- هـ- يمكن الوسم بكلمة "غنى..." مع ذكر اسم المادة اذا كان يحتوى على ٢٠% فاكثر من البروتين، الفيتامينات، المعادن"، والالياف او البوتاسيوم مقارنة بمنتج غذائي مرجعي.



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

Palestinian Agricultural knowledge forum

جدول ٢

الحد الأقصى المسموح به	شروط الوسم	تفسير الصفة	الصفة
كولسترول حتى ٥ ملغم/١٠٠ (غم، مل)	يسمح الوسم بهذه الصفة مع اسم المنتج	تعبّر عن عدم وجود المادة (كما هو محدد في العمود الأخير) إذا تم الحصول على هذه الحال نتيجة عملية الإنتاج	خال من ..
صوديوم حتى ٥ ملغم/١٠٠ (غم، مل)	لا يسمح الوسم مع اسم المنتج ولكن يسمح بمكان آخر وبأحرف لا تزيد عن ٣/٢ حجم احرف اسم المنتج	تعبّر عن عدم وجود المادة (كما هو محدد في العمود الأخير) إذا كان المنتج بطبيعته يحوى على هذا المركب	بدون ...
دهن حتى ٠,٥ غم/ ١٠٠ (غم، مل)	يسمح الوسم مع اسم المنتج اذا ادت الى هذه الحالة عملية الانتاج ويسمح بالوسم في مكان آخر اذا كان المنتج بطبيعته قليل القيمة الحرارية او المحتوى	يجب ان لا تتجاوز القيمة الحرارية او المحتوى للمادة القيم المحددة في العمود الأخير	قليل ...
منتوجات صلبة ومنتوجات حليب سائلة حتى ٤٠ سعر/١٠٠ (غم، مل).	منتوجات سائلة حتى ٢٠ سعر/١٠٠ مل كولسترول ٢٠ ملغم/١٠٠ مل صوديوم ١٢٠ ملغم/١٠٠ مل دهن حتى ٣% (وزن) للمنتجات الصلبة و ١,٥% (وزن) للمنتجات السائلة	تحدد القيمة كنسبة مقارنة بمنتوج غذائي مشابه (مرجعي) القيمة الحرارية: حتى ٣/٢ الكولسترول: حتى ٣/٢ الصوديوم: حتى ٤/١ الدهن: حتى ٣/٢	مخفف او مختزل



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

Palestinian Agricultural knowledge forum

في العمود الاخير ويجب ذكر
اسم
المنتج المرجعي

ملحق ج - وسم المنتج بكلمة "طبيعي"

يوسم المنتج بكلمة طبيعي او صفة مماثلة كما يلي:

- أ- يسمح الوسم بكلمة طبيعي وبدون كلمات اخرى مرافقة للمنتج بشكل كلي او جزئي اذا تحقق ما يلي:
 - ١- اذا لم تجرى له عمليات تؤثر عليه من ناحية كيميائية او اذا لم تضاف له مواد كيميائية.
 - ٢- اذا لم تضاف له مواد طعم ورائحة واطافات غذائية اصطناعية.
 - ٣- يسمح بوسم خليط من مواد غذائية بكلمة طبيعي اذا كانت هذه المواد ينطبق على كل منها البنود الخاصة بكلمة طبيعي ولم يكن مضافا لاي منها أي مادة غير طبيعية.
 - ٤- يمكن وسم احد المكونات بكلمة طبيعي في قائمة المكونات بالرغم مما ذكر اعلاه بشرط ان يحقق هذا المركب المتطلبات السابقة.
- ب- يسمح الوسم بكلمة شبه طبيعي للمنتج الذي انتج بطريقة اصطناعية وكان تركيبه الكيماوي مشابها للمنتج الطبيعي. ويسمح بالوسم بعبارة شبه طبيعي في قائمة المكونات.

المراجع

مواصفات عربيه:

المواصفة القياسية الاردنيه ٩-٢٠٠٥ المعيار العام لبطاقة البيان على عبوات الأغذية
المواصفة الخليجية ٩-١٩٩٥ بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

مواصفات أجنبية:

Products +(Amendments). Food Labeling of prepackagedSI 1145-1982
CODEX STAN 1-2005 General standard for the labeling of prepackaged foods



ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

Palestinian Agricultural knowledge forum

اصطلاحات

Herbs	أعشاب
Ionizing Radiation	إشعاع مؤين
Free from	خال من، بدون
Agent Bleaching	مواد تبيض
Clarifying Agent	مواد تصفية
Agent Gelling	مواد تهلم
Preservatives	مواد حافظة
Stabilizers	مواد مثبتة
Thickening Agent	مواد مثخنة
Emulsifiers	مواد مستحلبة
Foaming Agent	مواد مرغية
Flavors	مواد منكهة
Antioxidant	مانع تأكسد
Anticaking	مانع تكتل
Reduced	مختزل
weight Net	وزن صافي
Drained weight	وزن مصفى