

کد مدرک: SP- Pr- 1393- 0015

تاریخ صدور: ۱۳۸۹

شماره بازنگری: ۰۴

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۶/۳



سازمان غذا و دارو

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی

دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری

فرآورده های غذایی و آشامیدنی

بازنگری چهارم: شهریور ۱۳۹۳

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

این دستورالعمل توسط سازمان غذا و دارو و با همکاری انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کاشان، دفتر بهبود تغذیه معاونت بهداشتی و معاونت تولیدات گیاهی جهاد کشاورزی در سال ۱۳۸۸ تدوین و در تابستان ۱۳۹۰ توسط کارشناسان غذا در اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی سازمان غذا و دارو بازنگری شد. در سال جاری بر اساس پیشنهادات معاونت های غذا دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور، کانون انجمن های صنفی صنایع غذایی ایران، انجمن مدیریت کیفیت ایران و نمایندگان انستیتو تحقیقات تغذیه ای و دفتر بهبود تغذیه بازنگری چهارم انجام شد. از کلیه محققان، کارشناسان، متولیان، مسئولان و صاحبان صنعت غذا در کشور دعوت می شود پیشنهادات اصلاحی خود را در مورد این دستورالعمل به طور کتبی به سازمان غذا و دارو منعکس نمایند. شایان ذکر است که دستورالعمل حاضر بر روی سایت سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت (www.fdo.behdasht.gov.ir) قابل دسترسی است.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	۱- مقدمه
۲	۲- هدف
۲	۳- دامنه کاربرد
۳	۴- تعاریف و اصطلاحات
۱۱	۵- الزامات عمومی
۱۱	۵-۱- نام و نام تجاری محصول (فرآورده)
۱۲	۵-۱-۱. نام فرآورده
۱۲	۵-۱-۲. نام تجاری فرآورده
۱۳	۵-۲- وزن فرآورده
۱۴	۵-۳- شماره پروانه ساخت
۱۴	۵-۴- تاریخ تولید و انقضا مصرف
۱۵	۵-۵- مواد تشکیل دهنده
۱۶	۵-۶- نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده
۱۶	۵-۷- سری ساخت
۱۷	۵-۸- شرایط نگهداری
۱۷	۵-۹- دستورالعمل آماده سازی و مصرف
۱۷	۵-۱۰- الزامات و توصیه های بهداشتی
۱۹	۶- اظهارات
۱۹	۶-۱- اظهارات توصیفی

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۱۹	۱-۱-۶. تازه
۲۰	۲-۱-۶. منجمد شده
۲۰	۳-۱-۶. سریع منجمد شده
۲۰	۴-۱-۶. طبیعی
۲۰	۵-۱-۶. خشک شده
۲۰	۶-۱-۶. فرآورده های ارگانیک
۲۰	۷-۱-۶. فرآورده های گواهی شده
۲۱	۸-۱-۶. غذاهای غنی شده
۲۲	۹-۱-۶. مواد غذایی پرتو دیده
۲۲	۲-۶. اظهارات اختطاری
۲۲	۱-۲-۶. نوشابه های ورزشی و انرژی زا
۲۲	۲-۲-۶. شیرین کننده های مصنوعی
۲۳	۳-۲-۶. ژل رویال
۲۳	۴-۲-۶. غذاهای حساسیت زا
۲۳	۵-۲-۶. غلات حجیم شده
۲۴	۶-۲-۶. سوپ
۲۴	۷-۲-۶. فرآورده های عاری از گلوتن
۲۴	۸-۲-۶. فرآورده های عاری از لاکتوز
۲۴	۳-۶. اظهارات برای غذاهای خاص
۲۴	۱-۳-۶. مواد غذایی تغییر ژنتیک یافته
۲۷	۲-۳-۶. فرآورده های پروبیوتیک
۲۷	۷- ضوابط مربوط به تصاویر و عبارات

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۲۸	۸- ادعاها
۲۸	۸-۱- ادعاهای عمومی
۲۸	۸-۱-۱. دارنده گواهی سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی
۲۸	۸-۱-۲. نشان ایمنی و سلامت
۲۹	۸-۱-۳. خالص
۲۹	۸-۱-۴. مخصوص صادرات
۲۹	۸-۱-۵. فرآورده های تحت لیسانس
۲۹	۸-۱-۶. بدون مواد نگهدارنده و بدون مواد افزودنی
۲۹	۸-۱-۷. بدون افزودن مونوسدیم گلوتمات
۳۰	۸-۱-۸. حلال
۳۰	۸-۲- ادعاهای تغذیه ای
۳۰	۸-۲-۱. ادعای بدون...
۳۰	۸-۲-۲. ادعاهای مربوط به کالری
۳۰	۸-۲-۳. ادعاهای مربوط به قند
۳۱	۸-۲-۴. ادعاهای مربوط به نمک
۳۱	۸-۲-۵. ادعاهای مربوط به فیبر غذایی
۳۱	۸-۲-۶. ادعاها در مورد چربی
۳۲	۸-۲-۷. ادعاها در مورد کلسترول
۳۲	۸-۳- ادعاهای سلامتی بخش
۳۲	۸-۳-۱. ادعای سلامت بخش فرآورده های پروبیوتیک
۳۳	۸-۳-۲. ادعای تغذیه ای مربوط به سمولینا
۳۳	۹- برچسب تغذیه ای

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۳۳	۹-۱- حقایق تغذیه ای
۳۳	۹-۱-۱. عنوان
۳۴	۹-۱-۲. عبارت "تعداد سهم در هر بسته"
۳۴	۹-۱-۳. عبارت "اندازه هر سهم از ماده غذایی"
۳۴	۹-۱-۴. اطلاعات تغذیه ای اجباری
۳۴	۹-۱-۵. انرژی
۳۵	۹-۱-۶. چربی کل
۳۵	۹-۱-۷. اسیدهای چرب اشباع
۳۵	۹-۱-۸. اسیدهای چرب ترانس
۳۵	۹-۱-۹. نمک سدیم
۳۵	۹-۱-۱۰. کربوهیدرات کل
۳۵	۹-۱-۱۱. پروتئین
۳۶	۹-۲. قالب بندی پیشنهادی جدول حقایق تغذیه ای اجباری
۳۷	۹-۳. بازنگری ادواری برچسب گذاری تغذیه ای
۳۸	۱۰- ضمیمه
۵۰	۱۱- منابع
۵۱	۱۲- پیوست ۱
۵۴	۱۳- پیوست ۲

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۱- مقدمه

با توجه به اینکه جامعه سالم زیر بنای توسعه هر کشور بوده و یکی از راههای نیل به این هدف برخورداری از تغذیه صحیح می باشد. بنابراین در اختیار قراردادن اطلاعات لازم به صورت شفاف و قابل درک در مورد فرآورده های خوراکی و آشامیدنی به مصرف کننده ضروری است. از سوی دیگر با پیشرفت صنایع غذایی و افزایش رقابت آنها، گسترش تجارت بین المللی، ارتقا فرهنگ مصرف کنندگان و توجه بیشتر آنها به عوامل موثر در سلامتی، برچسب گذاری به عنوان ابزاری مهم جهت اطلاع رسانی به مصرف کنندگان و سازمان های ناظر اهمیت ویژه ای یافته است. برچسب گذاری غذا اصلی ترین وسیله تبادل اطلاعات ما بین تولید کننده و فروشنده غذا از یک سو با خریدار و مصرف کننده از سوی دیگر است. ضوابط بهداشتی الزامات شفاف در مورد اطلاعاتی که باید به مصرف کننده بدهند و چگونگی نمایش آنها را برای صنعت فراهم می کنند.

دستورالعمل حاضر در سه مرحله تولید کنندگان را ملزم به رعایت برچسب گذاری فرآورده های غذایی می کند:

مرحله اول: بلافاصله پس از ابلاغ این دستورالعمل، تولید کنندگان ملزم به رعایت کلیه بندها تا بند ۸-۲ (ادعاهای تغذیه ای) هستند.

مرحله دوم: ۶ ماه پس از ابلاغ این دستورالعمل، تولید کنندگان ملزم هستند که یکی از دو روش زیر را جهت درج اطلاعات تغذیه ای فرآورده مورد نظر اجرا نمایند:

الف- درج اطلاعات تغذیه ای به طور کامل طبق بند ۹-۱ این دستورالعمل

ب- استفاده از نشانگر های رنگی برای نشان دادن ویژگی های کلی اطلاعات تغذیه ای محصول از نظر میزان نمک (کلرید سدیم)، قند، چربی کل و اسیدهای چرب ترانس در صفحه اصلی به صورت واضح و قابل رویت برای مصرف کننده طبق پیوست شماره ۱

مرحله سوم : یکسال پس از ابلاغ این دستورالعمل رعایت کلیه بندهای آن الزامی است و برچسب فرآورده های غذایی باید شامل اطلاعات تغذیه ای طبق بند ۹-۱ این ضابطه باشند. در خصوص استفاده از نشانگر های رنگی در صورتی که فرآورده غذایی دارای میزان نمک (کلرید سدیم)، قند، چربی کل و اسیدهای چرب ترانس در محدوده سبز باشد باید کلیه موارد فوق را بر روی صفحه اصلی به صورت نشانگر سبز درج

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

نماید. در صورتی که این موارد در محدوده نارنجی و قرمز باشند درج آنها اختیاری است و زمان بندی در خصوص اجباری شدن آن حداکثر طی ۱۸ ماه توسط "کمیته به روز رسانی ضابطه برچسب گذاری" اعلام خواهد شد.

تبصره ۱: فرآورده های غذایی خالص از جمله: نمک، شکر، و از این قبیل از درج نشانگرهای رنگی معاف هستند.

۲- هدف

هدف از تدوین این دستورالعمل تعیین مقررات و الزامات نحوه بیان صحیح و دقیق اطلاعات مربوط به ماده غذایی بر روی برچسب های بسته بندی فرآورده های غذایی و آشامیدنی در جهت ارتقا اطلاعات و کمک به انتخاب مواد غذایی توسط مصرف کننده است.

۳- دامنه کاربرد

این دستورالعمل در مورد برچسب گذاری تمام مواد اولیه (اعم از تولید داخل یا وارداتی)، فرآورده های غذایی بسته بندی شده، آماده فروش مشمول اخذ پروانه بهداشتی ساخت، پروانه بهداشتی ورود و شناسه نظارت کارگاهی و مشاغل خانگی مطابق با قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی کاربرد دارد.

تبصره ۱- برچسب گذاری مواد اولیه مورد استفاده در تولید فرآورده غذایی دیگر، فقط مشمول قسمت الزامات این دستورالعمل می باشد.

تبصره ۲- این دستورالعمل مشمول برچسب گذاری موارد زیر نمی باشد:

- غذاهای بدون بسته بندی عرضه شده در کترینگ ها، پروازهای هواپیمایی، رستوران ها، سلف سرویس ها و از این قبیل
- میوه و سبزی بسته بندی نشده.

تبصره ۳- در مورد هر فرآورده علاوه بر این دستورالعمل باید قسمت برچسب گذاری استاندارد ملی مربوطه و ضوابط مرتبط در وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نیز رعایت شود. در صورت وجود تناقض در ادعاهای تغذیه ای (مثلا در فرآورده های لبنی و از این قبیل) با استاندارد های اجباری فرآورده های غذایی، باید بر اساس استاندارد فرآورده مربوطه عمل شود.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

تبصره ۴- هر گونه مغایرت فرآورده با این دستورالعمل از قبیل نادرست بودن اطلاعات موجود در برچسب گذاری، گمراهی مصرف کننده، پررنگ و یا کم رنگ نشان دادن واقعیت ها، تعاریف بدون اساس و بدون کسب مجوز به عنوان تخلف یا تقلب شناخته شده و مطابق با قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و مراجع قانونی با واحد تولیدی/ بسته بندی/ یا وارد کننده متخلف برخورد خواهد شد.

تبصره ۵- هر گونه تبلیغ فرآورده غذایی از طریق رسانه های عمومی یا دیگر ابزار تبلیغاتی، مستلزم درج و نمایش نشانگر های رنگی مطابق این دستورالعمل از تاریخ ابلاغ آن است.

تبصره ۶- مسئولیت صحت مندرجات برچسب طبق تعهد نامه محضری "طرح اتیکت" بر عهده مسئول فنی و مدیر عامل واحد های تولیدی است و مشخصات فرآورده در هر بار پایش (خود کنترلی یا توسط کارشناسان اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی و معاونت غذا و دارو دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور) باید بر اساس مستندات آزمایشگاهی و/ یا تحقیقاتی با موارد ذکر شده در برچسب مطابقت داشته باشد.

تبصره ۷- الزامات این دستورالعمل ممکن است شامل کلیه فرآورده های غذایی نشود. بدیهی است برای هر گروه فرآورده غذایی الزاماتی اجباری خواهد بود که مرتبط با آن فرآورده است.

تذکر:

عبارات و اطلاعات ارائه شده در برچسب مواد غذایی باید واضح (به صورتی که رنگ پس زمینه مانع خواندن عبارات چاپ شده نشود) و پاک نشدنی بوده و به راحتی توسط مصرف کننده قابل رویت خواندن باشد.

۴- تعاریف و اصطلاحات

۴-۱- برچسب^۱

منظور از برچسب، هر گونه "آویز"^۲، "نقش"^۳، "علامت"^۴ تصویر یا دیگر مطالب توصیفی نوشته، چاپ، حک یا چسبانده شده بر روی بسته بندی اولیه و نهایی است.

¹ Label

² Tag

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۴-۲- برچسب گذاری^۵

هر گونه اطلاعات نوشتاری، چاپی یا تصویری است که بر روی برچسب به نمایش گذاشته می شود، یا همراه فرآورده غذایی یا کنار آن به نمایش گذاشته می شود، از جمله آنهایی که با هدف تبلیغات در کنار فرآورده غذایی به نمایش گذاشته می شوند.

۴-۳- برچسب گذاری تغذیه ای

خصوصیات تغذیه ای یک ماده غذایی، برای اطلاع مصرف کننده را توصیف می کند و شامل دو بخش اعلام مواد مغذی و اطلاعات تغذیه ای تکمیلی می باشد.

۴-۴- اعلام مواد مغذی

درج فهرست مواد مغذی موجود در یک فرآورده غذایی به روش های مختلف علمی را گویند.

۴-۵- اطلاعات تغذیه ای تکمیلی

اطلاعاتی که به منظور ارتقا دانش مصرف کننده از ارزش تغذیه ای فرآورده غذایی مورد مصرف است و به تفسیر اعلام مواد مغذی کمک می کند.

۴-۶- غذا^۶

هر ماده فرآیند شده، نیمه فرآیند یا خام است که به مصرف خوراک انسان می رسد، شامل نوشیدنی ها، آدامس و هر گونه ماده دیگری که در تولید، تهیه و عمل آوری غذا به کار می رود ولی شامل مواد آرایشی، تنباکو یا موادی که فقط مصرف دارویی دارند، نمی شود.

۴-۷- غنی سازی^۷

افزودن یک یا چندریز مغذی یا اجزای غذایی به فرآورده های غذایی در شرایطی که آن مواد در غذا به طور طبیعی وجود نداشته باشد یا مقدار آن ها کمتر از میزان طبیعی اولیه باشد، به منظور پیشگیری و/ یا اصلاح کمبود ناشی از یک یا چند ماده مغذی که در کل جامعه و / یا گروه های خاصی از جمعیت وجود دارد.

³ Brand

⁴ Mark

⁵ Labeling

⁶ Food

⁷ Fortification

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۴-۸- ماده مغذی

هر گونه ماده ای که به طور معمول به عنوان ماده متشکله غذا توسط انسان مصرف می شود و/ یا در تولید انرژی، رشد، توسعه و حفظ بقا مورد نیاز است و/ یا کمبود آن موجب بروز اختلالات بیوشیمیایی و فیزیولوژیک در مصرف کننده خواهد شد.

۴-۹- قندها^۸

به منو ساکارید ها و دی ساکارید های آزاد موجود در فرآورده غذایی به استثنای قندهای الکلی یا پلی اولها^۹ گفته می شود.

۴-۱۰- فیبر خوراکی^{۱۰}

فیبر خوراکی به مفهوم پلی مر کربوهیدرات با واحد های منومری ۱۰ یا بیشتر^{۱۱} که توسط آنزیم های درون زای روده کوچک انسان تجزیه نمی شود و به یکی از گروههای زیر تعلق دارد:

- پلی مر کربوهیدرات که به طور طبیعی در غذای مصرفی موجود است.
- پلی مر کربوهیدرات که از مواد غذایی خام توسط روش های آنزیمی، فیزیکی، شیمیایی استخراج و مدارک علمی مورد قبول مسئولان ذیصلاح، اثر مفید فیزیولوژیکی بر سلامت انسان را نشان داده است.
- پلی مر های مصنوعی کربوهیدرات که مدارک علمی مورد قبول کمیته علمی غنی سازی این سازمان اثر مفید فیزیولوژیکی بر سلامت انسان را نشان داده است.

۴-۱۱- اسیدهای چرب اشباع (SFA)^{۱۲}

اسیدهای چربی که در زنجیره کربنی اصلی آنها هر اتم کربن با پیوند یگانه به اتم های کربن مجاور متصل بوده و در طول زنجیر (اصلی و فرعی) فاقد هرگونه پیوند غیر اشباع (دو یا سه گانه) باشد. این اسید های چرب شامل اسیدهای چرب کوتاه زنجیر (C4 تا C10) مانند اسید های چرب موجود در کره، متوسط زنجیر (C12 تا C14) مانند اسیدهای چرب موجود در روغن هسته پالم و نارگیل و بلند زنجیر (C16 به بالا) مانند اسیدهای چرب موجود در چربی حیوانی، روغن پالم، کره کاکائو، پنبه دانه، سویا و آفتابگردان هستند.

⁸ Sugars

⁹ Sugar Alcohol

¹⁰ Dietary fiber

¹² Saturated Fatty Acids

^{۱۱} تصمیم گیری در مورد واحد های منومری بین ۹ - ۳ به عهده سازمان غذا و دارو است.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۱۲-۴- اسیدهای چرب غیر اشباع (UFA)^{۱۳}

اسیدهای چرب غیر اشباع حداقل دارای یک پیوند غیر اشباع بین اتمهای کربن هستند و عموماً به دو دسته تقسیم می شوند:

۱-۱۲-۴. اسید های چرب یک غیر اشباع (MUFA)^{۱۴}

دارای یک پیوند غیر اشباع بین اتمهای کربن هستند و متداولترین آنها اسید اولئیک می باشد و در روغن های زیتون، کلزا، بادام زمینی، پالم، کنجد و نیز چربی ذخیره ای بعضی از حیوانات یافت می شود.

۲-۱۲-۴. اسیدهای چرب چند غیر اشباع (PUFA)^{۱۵}

دارای بیش از یک پیوند غیر اشباع بین اتمهای کربن خود هستند و بطور عمده شامل اسید لینولئیک با دو پیوند دوگانه می باشد و به میزان قابل ملاحظه ای در روغن های گلرنگ، آفتابگردان، ذرت، سویا، کنجد، کلزا و مغز گردو وجود دارد. اسید لینولئیک نیز دارای سه پیوند دوگانه بوده و روغن های سویا و کلزا از منابع نسبتاً غنی آن می باشند.

۱۳-۴- اسیدهای چرب ترانس^{۱۶}

در این دستورالعمل و با هدف برچسب گذاری، کلیه ایزومرهای هندسی اسیدهای چرب غیر اشباع با یک یا چند پیوند دوگانه غیر کونژوگه دارای حداقل یک گروه متیلن در شکل فضایی ترانس پیوند دوگانه کربن-کربن را گویند.

۱۴-۴- مواد متشکله^{۱۷}

هر ماده ای که در ساخت و تهیه ماده غذایی به کار می رود و در فرآورده نهایی وجود دارد، هر چند که شکل اصلی آن تغییر یافته باشد و شامل مواد افزودنی نیز می شود.

¹³ Unsaturated Fatty Acids

¹⁴ Mono Unsaturated Fatty Acids

¹⁵ Poly Unsaturated Fatty Acids

¹⁶ Trans Fatty Acids

¹⁷ Ingredient

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۴-۱۵-افزودنیها^{۱۸}

ماده ای است که به عنوان غذا یا یکی از مواد اولیه غذایی مصرف نمی شود و ممکن است دارای ارزش غذایی یا فاقد آن باشد. هدف از افزودن این ماده، کمک به تکنولوژی تولید غذا از قبیل فرآوری، آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل می باشد و در نهایت به صورت مستقیم یا غیر مستقیم تبدیل به بخشی از آن یا مواد جانبی آن می شود که خصوصیات آن را تحت تاثیر قرار می دهد.

این تعریف شامل موادی که برای حفظ و یا بهبود خصوصیات تغذیه ای غذا افزوده می شوند مانند: نمک، شکر، نشاسته، ویتامین ها و مواد معدنی، ادویه جات، چاشنی ها یا آلاینده ها و داروهای دامی نمی شوند.

۴-۱۶- کمک کننده های فرآیند^{۱۹}

موادی هستند که به غذا به دلیل تاثیرات تکنولوژیکی در مدت فرآیند اضافه می شوند ولیکن در فرآورده نهایی وجود ندارند یا به میزان کم و در سطح غیر عملیاتی وجود دارند. لازم به ذکر است که مواد افزودنی جزء کمک کننده های فرآیند نمی باشند.

مواد کمک کننده فرآیند شامل: ۱- هیدروژن مورد استفاده در فرآیند هیدروژناسیون ۲- گاز موجود در فضای بالای بسته بندی ۳- مواد مورد استفاده در سیستم های سرمازا و انجماد ۴- مواد شفاف کننده و فیلتر کننده مورد استفاده در فرایند تولید آبمیوه، روغن، سرکه ۵- کاتالیست های مورد استفاده در فرآیند های ساخت که در فرآورده نهایی وجود ندارد از قبیل نیکل ۶- رزین های تبادل یونی، غشاء، فیلتر های مولکولی که در جداسازی فیزیکی استفاده می شود و وارد غذا نمی شود ۷- عوامل خشک کردن یا رباینده های اکسیژن که در غذا وارد نمی شوند ۸- آب مورد استفاده برای تولید بخار ۹- عوامل شستشو دهنده و پوست گیری ۱۰- مواد تمیز کننده و ضد عفونی کننده ۱۱- آنزیم ها

۴-۱۷-ادعا^{۲۰}

هر توضیحی که نشان دهنده و بیان کننده این مطلب باشد که غذا دارای کیفیت و امتیاز خاصی در ارتباط با منشا غذا، ماهیت فرآورده، فرآیند و ترکیبات آن است.

¹⁸ Food additives

¹⁹ Processing Aid

²⁰ Claim

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۴-۱۸- ادعای تغذیه ای^{۲۱}

ارائه هرگونه بیان، پیشنهاد یا استنباطی است که بیانگر خواص تغذیه ای ویژه ای برای مواد غذایی باشد و الزاما محدود به میزان انرژی و مقدار پروتئین، چربی و کربوهیدرات نبوده و ویتامین ها و مواد معدنی را نیز شامل می شود. موارد زیر مشمول ادعاهای تغذیه ای نمی شود:

الف) فهرست مواد متشکله فرآورده غذایی

ب) مواد غذایی که باید بصورت اجباری در برچسب گذاری تغذیه ای ذکر شود.

ج) اعلام کمیت یا کیفیت برخی مواد مغذی یا مواد متشکله که درج آنها بر روی برچسب بر اساس قوانین ملی کشور الزامی است.

۴-۱۹- مقادیر مرجع مواد مغذی NRV^{۲۲}

مجموعه ای از مقادیر عددی بر اساس اطلاعات علمی برای برچسب گذاری تغذیه ای و ادعاهای مربوطه است که شامل دو نوع است:

۴-۱۹-۱. مقادیر مرجع مواد مغذی- مورد نیاز (NRVs-R)^{۲۳}

مقادیر مرجع ماده مغذی بر اساس میزان مواد مغذی مرتبط با نیاز روزانه به این مواد مغذی

۴-۱۹-۲. مقادیر مرجع مواد مغذی- بیماریهای غیرواگیر (NRVs-NCD)^{۲۴}

مقادیر مرجع ماده مغذی بر اساس میزان مواد مغذی مرتبط با کاهش خطر بیماری های غیرواگیر مربوط به رژیم غذایی که

بیماری های ناشی از کمبود یا اختلالات تغذیه ای را شامل نمی شود.

۴-۲۰- صفحه اصلی^{۲۵} (PDP)

²¹ Nutrition Claim

²² Nutrient Reference Value

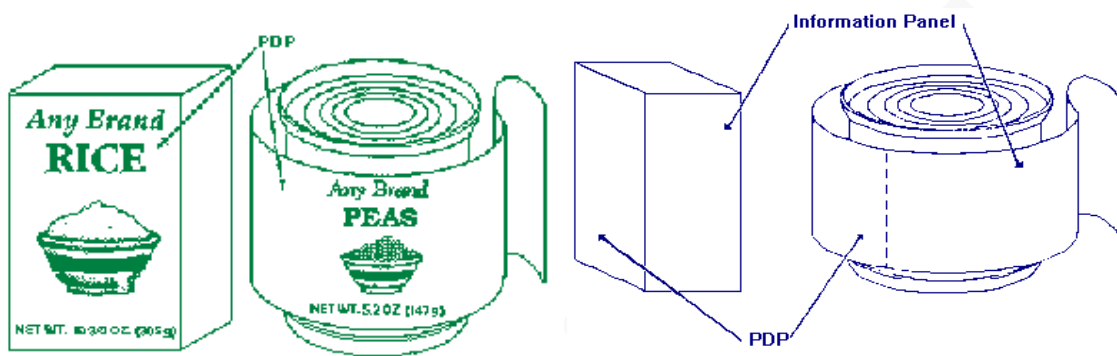
²³ - Nutrient Reference Values-Requirements(NRVs-R)

²⁴ - Nutrient Reference Values-Noncommunicable Disease(NRVs-NCD)

²⁵ Principal Display Panel

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

بخشی از برچسب که جهت اطلاع رسانی هنگام خرید و مصرف به مصرف کننده نمایش داده می شود و توصیه می شود اطلاعات مربوط به نام و نام تجاری فرآورده، وزن خالص در این صفحه نوشته شود.

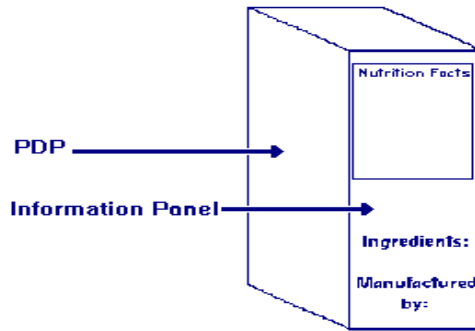


۴-۲۱- صفحه اطلاعات (IP) ^{۲۶}

قسمتی از برچسب مواد غذایی که توصیه می شود اطلاعاتی نظیر شماره پروانه بهداشتی ساخت، پروانه بهداشتی ورود، شناسه نظارت کارگاهی و مشاغل خانگی، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء مصرف، سری ساخت در این قسمت درج شود. درج سایر عبارات توصیفی یا اخطاری و ادعا ها یا دیگر موارد موجود در این دستورالعمل و استاندارد های مرتبط سازمان ملی استاندارد ایران باید پس از تایید توسط کارشناسان اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی یا معاونت غذا و دارو دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور در برچسب درج شود.

²⁶ Information Panel

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی



۲۲-۴ - بهر^{۲۷}

فرآورده های تولید شده در شرایط و زمان یکسان را بهر گویند.

۲۳-۴ - میزان دریافت روزانه قابل قبول (ADD)^{۲۸}

میزان تقریبی یک ماده افزودنی در غذا یا آب آشامیدنی که یک فرد با وزن متوسط ۶۰ کیلوگرم می تواند روزانه بدون هیچ گونه خطری برای سلامتی، در تمام مدت عمر دریافت نماید. مقدار آن بر حسب میلیگرم افزودنی خوراکی برای هر کیلوگرم وزن بدن (mg/kg) تعیین می شود.

۲۴-۴ - سهم^{۲۹}

مقدار مصرف فرآورده غذایی در هر نوبت در روز که بر اساس مقادیر متداول مصرف جامعه تعیین می شود.

۲۵-۴ - تاریخ تولید^{۳۰}

تاریخی است که فرآورده غذایی یا آشامیدنی تولید و بسته بندی می شود .

۲۶-۴ - تاریخ دوام حداقل^{۳۱} (بهترین قبل از^{۳۲})

²⁷ Lot Number

²⁸ Acceptable Daily Intake

²⁹ Serving Size

³⁰ Date of Production

³¹ Date of Minimum Durability

³² Best Before

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

تاریخی است که بهترین تاریخ پایان دوره مصرف را تحت شرایط نگهداری بیان شده مشخص می کند و طی آن فرآورده به طور کامل جهت ارائه به بازار هر گونه کیفیت های خاص را برای انواع دعاوی صریح یا ضمنی حفظ خواهد کرد. با این وجود فراتر از این تاریخ غذا ممکن است هنوز به طور سالم، با کیفیت و کاملاً رضایت بخش باشد.

۴-۲۷- تاریخ انقضا^{۳۳}

تاریخی است که پایان دوره مصرف را تحت شرایط نگهداری بیان شده و با توجه به شرایط خوب ساخت واحد تولیدی مشخص می کند. بعد از این تاریخ فرآورده احتمالاً صفات کیفی عادی و ایمنی مورد ادعای تولید کننده یا مورد انتظار مصرف کننده را نخواهد داشت و نباید آن را مصرف کرد.

۴-۲۸- کشور تولید کننده

کشوری است که فرآورده در آن تولید و/ یا بسته بندی می شود.

۴-۲۹- زیست فناوری (بیوتکنولوژی)^{۳۴}

به مفهوم کاربرد تکنیک های آزمایشگاهی اسید نوکلئیک از جمله DNA نو ترکیب و تزریق مستقیم اسید نوکلئیک در سلول یا اندامک ها، آمیختن سلولها بین خانواده های گیاهی، با هدف غلبه بر موانع فیزیولوژیکی طبیعی لقاح یا تولید است و جزء روش های انتخاب و تولید مثل قدیمی نیست.

۴-۳۰- فرآورده های دستکاری ژنتیکی شده^{۳۵}

فرآورده های غذایی که با استفاده از فن آوری زیستی یا بیوتکنولوژی مدرن تهیه می شوند.

۴-۳۱- فرآورده های پروبیوتیک^{۳۶}

محصولی است حاوی ریز سازواره های غیر بیماری زا (باکتری- مخمر) هستند که اگر به میزان کافی در اختیار بدن قرار گیرند، با عمل زیستی خود سبب ایجاد خواص سلامت بخش برای میزبان می شوند.

³³Expiration Date

³⁴ Biotechnology

³⁵ Genetically Modified

³⁶ Probiotic

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۴-۳۲- کمیته به روز رسانی ضابطه برچسب گذاری

کمیته ای متشکل از نمایندگان سازمان غذا و دارو، معاونت بهداشتی وزارت بهداشت، انسیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور، کانون انجمن های صنفی صنایع غذایی و انجمن کنترل کیفیت ایران است که وظیفه بازنگری و به روزرسانی این دستورالعمل را به عهده دارد.

۵- الزامات عمومی

درج موارد زیر بر روی کلیه برچسب های فرآورده های غذایی و آشامیدنی بسته بندی شده مشمول برچسب گذاری، طبق ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مصوب سال ۱۳۴۶ اجباری می باشد .
تبصره- مواردی که سطح قابل چاپ در برچسب از ۱۰ سانتی متر مربع کوچکتر باشد نیازی به ذکر مواد متشکله، بهر، دستورالعمل نگهداری و استفاده نیست.

۵-۱- نام و نام تجاری محصول (فرآورده)

۵-۱-۱. نام فرآورده

باید بیانگر طبیعت واقعی غذا باشد، کلی نبوده و اختصاصی باشد.

تبصره ۱- نام فرآورده و وزن خالص غذا باید واضح و یکجا دیده شود .

۵-۱-۱- نام یا هویت فرآورده غذایی مطابق با پروانه بهداشتی ساخت صادره سازمان غذا و دارو یا سازمان ملی

استاندارد نام گذاری شود. چنانچه چند نام برای یک فرآورده تعریف شده باشد، حداقل ذکر یکی از آنها الزامی است. در صورتیکه برای آن فرآورده استاندارد ملی موجود نباشد، تولید کننده موظف است نامی را که بیانگر هویت غذا باشد به تایید وزارت بهداشت برساند.

۵-۱-۱-۲- با توجه به شکل و فرمی که فرآورده به آن شکل وارد بازار می شود می توان از عباراتی نظیر، " برش داده"، "

کامل"، " خشک" به منظور مشخص نمودن بهتر هویت فرآورده استفاده نمود.

۵-۱-۱-۳- در نوشیدنیهای حاوی آبمیوه باید درصد آبمیوه محتوی و در فرآورده های لبنی درصد چربی و در فرآورده های

گوشتی درصد گوشت بکار رفته در زیر نام فرآورده نوشته شود.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۵-۱-۱-۴ - در مورد آبمیوه های تهیه شده از کنسانتره عبارت "آبمیوه تهیه شده از کنسانتره" باید درج شود.

۵-۱-۱-۵ - بیان منبع و سرچشمه آبهای معدنی بر روی برچسب آبهای معدنی الزامی است .

۵-۱-۱-۶ - بر روی برچسب روغن و یا فرآورده غذایی که در آن روغن افزوده به کار برده می شود نوع و درصد

روغن به کاربرده شده باید در زیر نام فرآورده قید شود.

۵-۱-۱-۷ - نام انواع روغن در روغن مایع مخلوط باید درج شود .

۵-۱-۱-۸ - در صورت استفاده از اسانس در چای، نام و نوع اسانس (طبیعی یا مشابه طبیعی) باید درج شود .

۵-۱-۲. نام تجاری فرآورده

نام تجاری فرآورده در صفحه اصلی به زبان فارسی و به صورت خوانا، واضح با ثبوت چاپ کافی و با قلم متناسب با اندازه نام فرآورده

و در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در محل دوخت نباشد درج شود .

تبصره ۱- برای فرآورده های وارداتی لازم است نام تجاری بصورت فارسی نیز بر روی برچسب نوشته شود .

تبصره ۲- بکارگیری نام های تجاری که به نحوی باعث گمراهی مصرف کننده در خصوص ماهیت و ویژگی های فرآورده غذایی می شود مجاز

نیست. به عنوان مثال نامهای تجاری از قبیل "پنیر سنتی" ، "طعم سلامت" و از این قبیل.

۵-۲- وزن فرآورده

وزن خالص باید برحسب سیستم متریک (واحد سیستم بین المللی) و بدون در نظر گرفتن وزن ماده بسته بندی در محل قابل دید

مصرف کننده درج شود.

وزن باید به روش های زیر بیان شود :

- برای فرآورده های مایع برحسب حجم به عنوان مثال میلی لیتر، لیتر، (برای مقدار های بیش از ۱۰۰۰ میلی لیتر) و می توان برای نشان

دادن آن از ml برای میلی لیتر و L برای لیتر استفاده کرد.

- برای فرآورده های جامد برحسب وزن به عنوان مثال گرم، کیلوگرم (برای مقادیر بیش از ۱۰۰۰ گرم) و می توان برای نشان دادن آن از g

برای گرم و Kg برای کیلو گرم استفاده کرد.

- برای فرآورده های نیمه جامد بر حسب وزن یا حجم

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

تبصره ۱- وزن فرآورده های منجمد باید در دمای انجماد بیان شود .

تبصره ۲- در خصوص فرآورده های لبنی مثل پنیر به روش فراپالایش (UF) وزن فرآورده بر اساس استاندارد مربوطه با محاسبه وزن آب انداختی و در دمای ذکر شده روی فرآورده و بر اساس استاندارد پنیر محاسبه شود.

تبصره ۳- علاوه بر ذکر محتویات خالص برای غذاهای بسته بندی شده در محیط مایع باید وزن آبکش شده برحسب سیستم متریک ذکر شود. محیط مایع عبارت است از: آب، سرکه، محلول های آبی از شکر، نمک ، آب میوه جات و سبزیجات در کمیتهای میوه و سبزیجات به تنهایی یا به صورت مخلوط

تبصره ۴- در فرآورده های وارداتی وزن فرآورده باید بر روی برچسب بسته بندی حداقل به زبان انگلیسی و برحسب سیستم متریک یا سایر واحد های بین المللی درج شده باشد .

۳-۵ - شماره پروانه بهداشتی ساخت یا ورود

عبارات " شماره پروانه بهداشتی ساخت " یا " شماره شناسه نظارت بهداشتی " یا " پروانه بهداشتی ورود " به همراه کد مربوطه در قسمت قابل رویت و به صورت خوانا همراه با لوگوی سازمان غذا و دارو درج شود.

تبصره ۱- رنگی بودن لوگوی سازمان غذا و دارو الزامی نیست لیکن در صورت استفاده از چاپ رنگی باید رنگهای آن مطابق لوگوی اصلی باشد.

تبصره ۲- برای فرآورده های وارداتی درج، شماره پروانه بهداشتی ورود به فارسی بر روی طرح برچسب فارسی نویس الزامی است.

تبصره ۳- پروانه بهداشتی ساخت ظروف بسته بندی برای ظروفی که به طور مستقیم استفاده می شوند، باید در محل مناسب و قابل رویت نوشته شود. در مواردی که این ظروف جهت بسته بندی در تولید فرآورده غذایی دیگری استفاده می شود، باید مستندات موجود تایید کننده گواهی های بهداشتی این ظروف باشد.

۴-۵ - تاریخ تولید و انقضاء مصرف

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

تاریخ تولید و انقضاء مصرف باید به زبان فارسی و به تاریخ شمسی برای فرآورده های داخلی و به تاریخ میلادی برای فرآورده های صادراتی و با در نظر گرفتن استاندارد ملی مربوطه به صورت خوانا درج شود. روز، ماه و سال باید به صورت عدد مربوطه نوشته شود به جز ماه که می توان آن را با حروف نیز مشخص نمود.

تبصره ۱- در صورتی که بر روی مواد غذایی هیچ گونه فرآوری دیگری غیر از بسته بندی انجام نشود باید تحت عنوان تاریخ بسته بندی درج شود.

تبصره ۲- برای فرآورده های با ماندگاری بیش از سه ماه، قید ماه و سال کافی است.

تبصره ۳- می توان تاریخ انقضاء را به صورت مدت زمان مشخص پس از تولید بر روی فرآورده غذایی چاپ نمود. به عنوان مثال: "یک سال پس از تولید"

تبصره ۴- درج تاریخ "بهترین قبل از" یا "Best Before" اختیاری است.

تبصره ۵- در خصوص فرآورده های لبنی باید تاریخ واقعی تولید در زمان بسته بندی نهایی فرآورده روی بسته بندی درج شود. بدیهی است عرضه محصول پس از اتمام زمان قرنطینه محصول و تایید واحد کنترل کیفی مجاز است.

۵-۵- مواد تشکیل دهنده

مواد تشکیل دهنده فرآورده مطابق پروانه بهداشتی ساخت و ترجیحا در صفحه اطلاعات در محل قابل دید مصرف کننده درج شود.

۵-۵-۱ - در هر فرآورده غذایی که مرکب از دو یا چند ماده متشکله باشد باید آن ها را به ترتیب نزولی بر حسب مقدار وزن/درصد اعلام کرد به این معنا که مواد متشکله ای که بیشترین مقدار/درصد را دارند نسبت به آنهایی که کمترین مقدار را دارند ابتدا فهرست شوند.

۵-۵-۲ - چنانچه یکی از مواد تشکیل دهنده خود شامل چند ماده دیگر باشد این مواد در یک پرانتز برحسب مقدار در آن ماده تشکیل دهنده اعلام شود. اگر این ترکیب کمتر از ۵٪ کل مواد غذایی را تشکیل دهد به غیر از مواد افزودنی که کاربرد تکنولوژیکی دارند، نیازی به درج آن نمی باشد.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

تبصره ۱- در صورتی که یکی از اجزای غذایی به صورت ترکیبی و اجزا آن محرمانه است (Patent) با ارائه مستندات معتبر در خصوص محرمانه بودن اجزای این ترکیب، تولید کننده می تواند فقط اجزای مهم و اصلی ترکیب مذکور را درج نماید.

۵-۵-۳- اعلام اجزا تشکیل دهنده حاصل از فرایند های بیوتکنولوژی و مهندسی ژنتیک الزامی است.

۵-۵-۴- در مواردی که مواد مغذی از قبیل املاح و ویتامین ها به فرآورده افزوده یا ادعا می شود، باید نوع و میزان آن به تفکیک

در جدول ارزش تغذیه ای درج شود.

۵-۵-۵- نام افزودنی باید مطابق پروانه بهداشتی ساخت بر اساس عملکرد آن که در ذیل آمده و همراه نام اختصاصی افزودنی

درج شود.

مواد افزودنی شامل مواد تنظیم کننده pH، طعم دهنده ها، اسیدها، کف کننده ها، ژله ای کننده ها، ضد کف ها، براق کننده ها،

آنتی اکسیدان ها، رطوبت زا ها، حجیم کننده ها، نگهدارنده ها، رنگ ها، روان کننده ها، شیرین کننده ها، نمک ها، نرم کننده ها،

عمل آورنده ها و سایر موارد.

تبصره ۱- علاوه بر موارد فوق درج میزان مواد نگهدارنده در روی برچسب فرآورده الزامی است.

۵-۵-۶- ذکر نام کمک فرآیند ها که جزو اجزای تشکیل دهنده فرآورده نمی باشند، ضروری نیست.

۵-۵-۷- مواردی که بر چسب تاکید خاصی بر روی مقدار کم یا زیاد یک یا چند ماده متشکله دارد، درصد مواد متشکله باید

مطابق با پروانه بهداشتی ساخت در بر چسب اعلام شود.

۵-۵-۸- مقدار ترکیبات شیرین کننده مصنوعی اضافه شده به فرآورده از جمله: آسپارتام، آسه سولفام، نئوتام، سوکرالوز در

قسمت مواد متشکله بر حسب mg/kg اعلام شود.

۵-۵-۹- در مورد استفاده از موم و صمغ که به عنوان پوشش دهنده بر روی فرآورده های غذایی به کار می رود به دنبال عبارت

عمومی " پوشش داده شده با موم با درجه غذایی " منشا آن نیز ذکر شود .

۵-۵-۱۰- آب افزوده شده باید در فهرست مواد متشکله صرف نظر از میزان آن در آخرین بخش از ترکیبات ذکر شود .

۵-۵-۱۱- در صورت مجاز بودن استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده مجاز در فرآورده درج نوع آن (طبیعی، مشابه طبیعی یا

مصنوعی) الزامی است.

۵-۵-۱۲- درج میزان نمک تصفیه شده غذایی در فرآورده هایی که نمک از اجزا ترکیبات در پروانه بهداشتی ساخت، الزامی است.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۵-۶- نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده

درج نام، نشانی و تلفن تولید کننده یا بسته بندی کننده، آدرس پستی دقیق و کامل به طوری که تحویل مرسولات پستی با تاخیر صورت نپذیرد و عبارت " ساخت ایران " برای فرآورده های تولید داخل کشور الزامی است.
در صورتیکه کالایی وارداتی باشد ولی در ایران بسته بندی شود، به شرطی که ماهیت اصلی کالای بسته بندی تغییر نکند، ذکر "بسته بندی در ایران" بکار می رود.

تبصره ۱- در مواردی مثل استفاده از ظرفیت خالی، نام صاحب پروانه (دارنده نام تجاری) باید بر روی بسته بندی درج شود.

تبصره ۲- در مورد فرآورده های وارداتی درج نام واحد تولید کننده و کشور تولید کننده، نام وارد کننده، نشانی و/یا آدرس الکترونیکی و/یا صندوق پستی و تلفن وارد کننده به زبان فارسی بر روی طرح برچسب فارسی نویس الزامی است.

۵-۷- سری ساخت^{۳۷}

هر واحد بسته بندی باید دارای شماره ای مبین بهر آن فرآورده باشد.

تبصره - علاوه بر شماره سری ساخت، می توان از سیستم بارکد نیز استفاده نمود .

۵-۸- شرایط نگهداری

در صورتی که برای نگهداری کالا شرایط خاصی لازم است ذکر آن شرایط الزامی است.

تبصره ۱- در مورد فرآورده های غذایی فساد پذیر و حساس، مدت زمان ماندگاری و شرایط نگهداری پس از باز کردن هر فرآورده غذایی نیز باید نوشته شود.

تبصره ۲- در فرآورده هایی که تعیین زمان نگهداری پس از باز شدن بسته بندی به راحتی امکان پذیر نیست می توان از عبارت: " پس از باز شدن در کوتاه ترین زمان ممکن مصرف شود " استفاده کرد.

تبصره ۳- در فرآورده های وارداتی شرایط نگهداری حداقل به زبان انگلیسی و در صورت لزوم و با نظر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بر روی طرح برچسب فارسی نویس به زبان فارسی نوشته شود .

۵-۹- دستورالعمل آماده سازی و مصرف

³⁷ Batch number

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

در مواردی که نیاز به آماده سازی فرآورده باشد دستورالعمل و طرز تهیه درج شود.

تبصره ۱- برای فرآورده های وارداتی، باید نحوه مصرف در صورت لزوم و با نظر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بر روی طرح برچسب فارسی نویسی نوشته شود .

تبصره ۲- اگر فرآورده برای مصرف گروه سنی و یا گروه خاصی تهیه شده باشد، درج آن بر روی بسته بندی ضروری است.

۱۰-۵- الزامات و توصیه های بهداشتی

الزامات و توصیه های بهداشتی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اعلام شده و در بعضی موارد در پروانه های بهداشتی ساخت صادره ذکر شده، باید روی بسته بندی درج شود.

مثال : در روی قوطیهای کنسرو درج عبارت " قبل از مصرف ۲۰ دقیقه جوشانده شود" الزامی است .

تبصره ۱- برای فرآورده های وارداتی چنانچه لازم است توضیحاتی بر روی طرح برچسب فارسی نویسی درج شود، باید با نظر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و سازمان ملی استاندارد ایران باشد.

تبصره ۲- وارد کنندگان موظف هستند طرح برچسب فارسی نویسی را همراه درخواست صدور پروانه بهداشتی واردات فرآورده غذایی ارائه نمایند.

طرح فارسی نویسی برای فرآورده های وارداتی باید بصورت زیر باشد :

- نام و نام تجاری فرآورده

- نام تولید کننده

- کشور تولید کننده

- تاریخ تولید

- تاریخ انقضاء

- سری ساخت

- نحوه مصرف (در صورت لزوم)

- موارد منع مصرف (در صورت لزوم)

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

- موارد احتیاط مصرف (در صورت لزوم)

- موارد مصرف (در صورت لزوم)

- توضیحات (در صورت لزوم)

- شماره پروانه بهداشتی ورود

- نام و نشانی و یا آدرس الکترونیکی و یا صندوق پستی و تلفن وارد کننده.

تبصره ۲- در صورتی که محموله صادراتی بنا به دلایلی به غیر از مشکل ایمنی و سلامت و عدم تطابق با استاندارد ملی ایران و ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به داخل کشور برگشت داده شود، مشمول ماده ۱۶ قانون خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی شده پس از تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی با رعایت برچسب گذاری (بند الزامات عمومی) به زبان فارسی در کشور قابل عرضه است.

۶- اظهارات^{۳۸}

اظهارات مندرج بر روی برچسب به سه دسته توصیفی^{۳۹} و اختاری^{۴۰} و خاص تقسیم می شود و درج آن پس از تایید توسط کارشناسان اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی یا معاونت غذا و دارو دانشگاههای علوم پزشکی سراسر کشور و ترجیحا در صفحه اطلاعات الزامی است.

۶-۱- اظهارات توصیفی

جمله ای است که به توصیف حالت یا فرآوری انجام شده بر روی فرآورده دلالت دارد. اظهارات توصیفی رایج بر حسب مواد غذایی به شرح

زیر می باشد:

۶-۱-۱. تازه^{۴۱}

³⁸Statement

³⁹Descriptive

⁴⁰ Warning

⁴¹ Fresh

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

در مواردی می توان از عبارت تازه بر روی برچسب مواد غذایی استفاده نمود که بر روی آن فرآیند حرارتی، انجماد یا هر شکلی از نگهداری ماده غذایی انجام نشده باشد.

لیکن درخصوص موارد زیر می توان از عبارت تازه استفاده کرد:

- مواد غذایی تازه بسته بندی شده
- افزودن واکس و پوشش ها با درجه غذایی (بر اساس ضوابط و معیارهای موجود)
- به کارگیری محلول شستشوی کلر ملایم یا اسید ملایم در حین تولید
- پرتوهای ماده غذایی خام، حداکثر 1 KG
- تبصره ۱- از عنوان "تازه" برای نام تجاری فرآورده نمی توان استفاده کرد.
- تبصره ۲- از عبارت "تازه" برای بیان طعم فرآورده نمی توان استفاده کرد.
- تبصره ۳- طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۶۶۲۹ (پنیر تازه- ویژگی ها و آزمون) پنیر تازه پاستوریزه، استثنا است.

۶-۱-۲. منجمد شده^{۴۲}

فرآورده های غذایی که فرآیند انجماد بر روی آنها انجام شده است. لازم به ذکر است که چنانچه قبل از انجماد عمل آنزیم بری، انجام شود مانع از درج عبارت " منجمد شده " نمی شود.

۶-۱-۳. سریع منجمد شده^{۴۳}

در مواردی می توان از این عبارت استفاده کرد که فرآورده در دمای کمتر از ۱۸- درجه سانتیگراد با گردش سریع هوا به طوری که مرکز آن نیز به همین دما رسیده باشد به صورت سریع منجمد شده باشد. در صورتی که از روش انجماد در کمتر از یک دقیقه به پایین تر از ۴۰- درجه سانتی گراد استفاده شود، می توان از عبارت انجماد فوق سریع IQF^{۴۴} استفاده کرد.

۶-۱-۴. طبیعی^{۴۵}

^{۴۲} Frozen

^{۴۳} Quick Frozen

^{۴۴} Instant Quick Freezing

^{۴۵} Natural

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

به موادی "طبیعی" اطلاق می شود که هیچ نوع ماده شیمیایی یا ترکیب مصنوعی از قبیل ویتامین ها و املاح و طعم دهنده ها و مواد افزودنی به آن افزوده نشده باشد. اجزا تشکیل دهنده غذای طبیعی به استثنا آب موجود در آن نباید تغییر کند یا حذف شود.

۶-۱-۵. خشک شده^{۴۶}

از این عبارت برای توصیف فرآورده هایی می توان استفاده کرد که قسمت اعظم آب آزاد آن توسط خشک کردن جدا شده باشد.

۶-۱-۶. فرآورده های ارگانیک^{۴۷}

به فرآورده هایی اطلاق می شود که مطابق الزامات آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۱۰۰۰، تولید، فرآوری، بسته بندی، ترابری شده است و با نشان ارگانیک طبق استاندارد مربوطه نشانه گذاری و توسط مراجع ذی صلاح قانونی تایید و عرضه می شود.

۶-۱-۷. فرآورده گواهی شده^{۴۸}

فرآورده ای است که یک نهاد گواهی کننده (تایید صلاحیت شده بطور رسمی)، تضمین کتبی می دهد که در کارخانه ای که تولیدات یا سیستم های تولید آن با الزامات تعیین شده مطابقت دارد، تولید شده است.

۶-۱-۸. غذاهای غنی شده

۶-۱-۸-۱. در صورتیکه ریزمغذی برای گروه های خاص جمعیتی یا بیماران خاص دارای محدودیت مصرف هستند، باید بر روی برچسب به صورت هشدار نوشته شوند.

۶-۱-۸-۲. فقط زمانی که غنی سازی با توجه به مقادیر ذکر شده در آنالیز فرآورده در هر زمان طی تاریخ ماندگاری محصول

دال بر وجود $\pm 20\%$ درصد به علاوه مقادیر ادعا شده باشد(به شرط آنکه دقت روش های آزمایشگاهی محرز باشد) می توان از عبارات مربوط به غنی شدن در برچسب فرآورده استفاده کرد.

۶-۱-۸-۳. درج مقدار متوسط مواد مغذی افزوده موجود در یک سهم ماده غذایی تا پایان زمان ماندگاری فرآورده در برچسب

ضروری است.

۶-۱-۸-۴. اگر غذای بسته بندی شده آماده مصرف نباشد و پس از مخلوط کردن با آب یا سایر مایعات تهیه شود، مقدار ماده

مغذی افزوده شده باید به صورت درصد NRV برای آن مقداری که در هر بار مصرف برای آماده سازی برداشت می شود در برچسب ذکر شود.

⁴⁶ Dried

⁴⁷ Organic Products

⁴⁸ Certified Products

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۵-۸-۱-۶- اگر غذای بسته بندی شده بصورت آماده برای مصرف نباشد و برای تهیه در غذای دیگری استفاده می شود، مقدار ماده مغذی اضافه شده به صورت درصد NRV برای هر سهم یا / ۱۰۰ گرم از غذای بسته بندی شده اولیه و به شکل اختیاری بصورت درصد NRV برای هر بار استفاده در دستور غذایی نهایی پس از طبخ ذکر شود.

۶-۸-۱-۶- اگر فرآورده ای ۱۵٪ NRV یک ریزمغذی خاص را در اندازه سهم تامین می کند (یا ۱۵ درصد به ازای ۱۰۰ گرم غذای جامد یا ۵ درصد به ازای ۱۰۰ میلی لیتر غذای مایع یا ۵ درصد به ازای ۱۰۰ کیلو کالری) می تواند ادعای "منبع" برای آن ریزمغذی داشته باشد.

۷-۸-۱-۶- اگر ریزمغذی خاص دارای دو برابر مقدار مذکور در بند ۶-۸-۱-۶ باشد، می تواند در برچسب عبارت "سرشار" از آن ماده مغذی را لحاظ کند.

۸-۸-۱-۶- غذاهایی که به طور طبیعی دارای یک ریزمغذی خاص در دامنه حداقل و حداکثر تعریف شده بندهای ۶-۸-۱-۶ و ۷-۸-۱-۶ باشند می توانند در برچسب عبارت "به طور طبیعی منبع / سرشار از" را لحاظ کند.

۹-۱-۶. مواد غذایی پرتو دیده

منظور از پرتو دهی، تاباندن اشعه گاما یا الکترون به منظور آنزیم بری یا از بین بردن یا متوقف کردن رشد میکروارگانیسم ها، حشرات، آفت های زنده و جوانه زدن گیاهان می باشد.

۱-۹-۱-۶- در صورتی که یکی از مواد متشکله فرآورده پرتو دیده باشد، این موضوع باید در مقابل نام آن ماده متشکله در فهرست مواد تشکیل دهنده قید شود.

۲-۹-۱-۶- اگر غذایی با تابش یونیزه پرتو دهی شود باید عبارتی نزدیک به نام غذا آورده شود که بیانگر این موضوع باشد. همچنین می توان از علامت بین المللی پرتو دیده نیز در کنار نام این فرآورده ها استفاده کرد.



سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

اظهارات اختطاری جملاتی است که بر روی برچسب جهت هشدار به مصرف کننده باید نوشته شود و شامل موارد زیر می باشند

۱-۲-۶. نوشابه های ورزشی و انرژی زا

در صورت وجود کافئین در این فرآورده ها باید بر روی برچسب بسته بندی این نوشابه عبارت زیر نوشته شود:

"برای بیماران دیابتی، کلیوی، قلبی عروقی، زنان باردار و شیرده، کودکان، افراد حساس به کافئین، افراد مبتلا به فشار خون، توصیه نمی شود." در صورت وجود جین سینگ در فرمولاسیون درج عبارت های " برای مصرف بیماران قلبی و عروقی، افراد باردار، مادران شیرده و افراد دارای فشار خون توصیه نمی شود" و "جین سینگ با داروهای ضد دیابت، وارفارین، فنازین و داروهای ضد التهاب غیر استروئیدی^{۴۹} NSAIDs و اسپرین تداخل دارویی دارد" در برچسب ضروری است.

۲-۲-۶. شیرین کننده های مصنوعی

بر روی برچسب بسته بندی برخی از فرآورده هایی مانند نوشابه ها، آب نبات، آدامس و از این قبیل که از شیرین کننده های مصنوعی استفاده می شود، باید نام شیرین کننده ذکر شود.

۱-۲-۲-۶ - اسپارتام

بر روی برچسب بسته بندی فرآورده های حاوی اسپارتام باید عبارات زیر نیز درج شود:

"بیماران مبتلا به فنیل کتونوری، کودکان و زنان باردار از مصرف آن خود داری نمایند."

"بیماران دیابتی با مشورت پزشک و یا متخصص تغذیه مصرف نمایند."

۳-۲-۶. ژل رویال

درج جمله زیر بر روی فرآورده های حاوی ژل رویال الزامی است :

"مصرف این ماده در افراد مستعد آلرژی ممکن است منجر به ایجاد حساسیت یا واکنش های شدید تنفسی به خصوص در افراد مبتلا به آسم شود."

۴-۲-۶. غذاهای حساسیت زا

مواد زیر می توانند بیشترین عامل حساسیت زایی را به خود اختصاص دهند که باید بر روی برچسب فرآورده در قسمت اجزای

تشکیل دهنده وجود این مواد اعلام شود حتی اگر این مواد به مقدار جزئی در فرآورده موجود باشد :

⁴⁹ Non Steroidal Anti Inflammatory Drugs

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

- شیر و فرآورده های حاوی لاکتوز
- تخم مرغ و فرآورده های آن
- غلات و فرآورده های غلات حاوی گلوتن
- ماهی و فرآورده های دریایی
- بادام زمینی و مغزهای خوراکی چرب
- دانه سویا و فرآورده های آن
- سولفیت درغلظت بیش از ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم (متابی سولفیت سدیم ، سولفیت سدیم ، انیدرید سولفور، و تیو سولفات سدیم)
- ژل رویال

۶-۲-۵. غلات حجیم شده

برروی برچسب فرآورده های حجیم شده بر پایه غلات درج عبارات ذیل الزامی است :

" مصرف برای کودکان زیر دو سال ممنوع است."

" این فرآورده نمی تواند جایگزین غذای اصلی شود."

۶-۲-۶. سوپ

در سوپ های نیمه آماده و آماده مصرف و انواع چاشنی، کلیه واردکنندگان و تولید کنندگان ملزم به درج درصد عصاره گوشت و نمک بر برچسب مربوطه هستند.

۶-۲-۷. فرآورده های عاری از گلوتن

افراد مبتلا به بیماری سیلیاک باید از فرآورده های « عاری از گلوتن » استفاده نمایند لذا چنانچه فرآورده ای ویژه افراد سیلیاکی تولید می شود باید عبارت " عاری از گلوتن " درج شود.

۶-۲-۸. فرآورده های عاری از لاکتوز

افراد مبتلا به بیماری عدم تحمل لاکتوز باید از فرآورده های "عاری از لاکتوز" استفاده نمایند. چنانچه فرآورده ای ویژه این افراد تولید می شود باید عبارت " عاری از لاکتوز " درج شود.

۶-۳- اظهارات برای غذاهای خاص

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۳-۶-۱. برچسب گذاری مواد غذایی تغییر ژنتیکی یافته

به استناد بند ب ماده ۷ قانون ایمنی زیستی و آیین نامه اجرایی موارد ذیل مشمول برچسب گذاری این نوع مواد غذایی می شود:

- ۱) آن دسته از فرآورده های غذایی که حاوی یا شامل موجودات زنده تغییر ژنتیکی یافته باشند.
- ۲) آن دسته از فرآورده های غذایی که یک یا چند ماده اولیه آنها از موجودات زنده تغییر ژنتیکی یافته باشد.
- ۳) افزودنی های فرآورده های غذایی که شامل، حاوی یا تولید شده از موجودات زنده تغییر ژنتیکی یافته باشد.

۳-۶-۱-۱ - فرآورده های غذایی که از برچسب گذاری و ردیابی^{۵۰} معاف هستند:

- ۱) مواد غذایی حاوی ذرات غیر عمد و کمتر از ۲٪ از موجودات زنده تغییر ژنتیکی یافته (به دلیل وجود احتمال اختلاط غیرقابل اجتناب گیاه تغییر ژنتیکی یافته با گیاه غیر تغییر ژنتیکی یافته در طی برداشت محصول، انبارداری، انتقال یا فرایند تولید).
- ۲) مواد غذایی که در فرآیند تخمیر آن از موجود زنده تغییر ژنتیکی یافته استفاده شده به شرطی که فرآورده نهائی فاقد آنها باشد.

۳-۶-۱-۲ - در صورتی که ماده غذایی شامل یا حاوی یک ماده اولیه تغییر ژنتیکی یافته باشد، باید عبارت " تغییر ژنتیکی یافته" در مقابل نام آن ماده اولیه با همان قلم و خوانا بر روی برچسب درج شود.

۳-۶-۱-۳ - در صورتی که ماده غذایی شامل یا حاوی بیش از یک ماده اولیه تغییر ژنتیکی یافته باشد، درج عبارت " تغییر ژنتیکی یافته" با قلم مشابه عنوان محصول بطور واضح و خوانا بر روی برچسب الزامی است.

تبصره ۱- لیست مواد اولیه و فرآورده غذایی که در بازار جهانی انواع تغییر ژنتیکی یافته آنها موجود است شامل موارد ذیل می باشد:

- ۱) پنبه دانه
- ۲) برنج و فرآورده های آن
- ۳) سویا: نوشیدنی های سویا، توفو (tofu)، روغن سویا، آرد سویا، لسیترین و فرآورده های دیگر سویا از جمله نان، شیرینی ها، اسنک ها، فرآورده های آردی، فرآورده های سرخ شده، فرآورده های حاوی روغن های خوراکی و غذاهای خاص حاوی یا حاصل از سویا.
- ۴) نیشکر

^{۵۰} منظور از ردیابی (Traceability)، توانایی یافتن منشأ موجودات زنده تغییر ژنتیکی یافته و محصولات حاصل از آنها پس از ورود به بازار مصرف است.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

- (۵) گوجه فرنگی: رب گوجه فرنگی و سایر فرآورده های آن
- (۶) ذرت: روغن ذرت، آرد، شهد، اسنک ها، فرآورده های آردی، شکلات و شیرینی، غذاهای خاص و نوشیدنی های بدون الکل و فرآورده های دیگر حاوی یا حاصل از ذرت
- (۷) کانولا (کلزا): روغن کانولا، فرآورده های غذایی و اسنک های حاوی روغن کانولا
- (۸) سیب زمینی: اسنک ها، فرآورده های آماده سیب زمینی و دیگر فرآورده های غذایی حاوی سیب زمینی
- (۹) پاپایا (خریزه درختی)
- (۱۰) کدو
- (۱۱) روغن دانه کتان: فرآورده هایی که ممکن است حاوی روغن های گیاهی مخلوط باشند، غذاهای سرخ شده، فرآورده های آردی، اسنک ها، فرآورده های حاوی روغن دانه کتان.
- (۱۲) نخود
- (۱۳) چغندر قند: در غذاهایی که شکر آنها گرفته شده از چغندر قند باشد.
- (۱۴) فرآورده های لبنی: فرآورده های تخمیری
- (۱۵) ویتامین ها: ویتامین C (اسید اسکوربیک) اغلب از ذرت تولید می شود و ویتامین E اغلب از سویا گرفته می شود. ویتامین های A, B₂, B₆ و B₁₂ ممکن است از مواد تغییر ژنتیکی یافته تولید شوند. ویتامین های D و K ممکن است حامل هایی گرفته شده از منابع ذرت تغییر ژنتیکی یافته مثل نشاسته، گلوکز و مالتو دکسترین باشند.
- جدول شماره ۱ شرایط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و مواد اولیه تغییر ژنتیکی یافته را به نمایش می گذارد.

جدول ۱- شرایط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و مواد اولیه تغییر ژنتیکی یافته

برچسب گذاری	مثال	نوع فرآورده غذایی تغییر ژنتیکی یافته
-------------	------	--------------------------------------

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

بله	ذرت، سویا، پنبه دانه	دانه های تغییر ژنتیکی یافته
بله	رب گوجه فرنگی، سیب زمینی، اسنک ذرت	غذاهای تغییر ژنتیکی یافته
بله	آرد ذرت، روغن سویا، شهد گلکوز گرفته شده از نشاسته ذرت، روغن کانولا	غذاهایی که از مواد تغییر ژنتیکی یافته تولید شده اند
خیر	گوشت، شیر، تخم مرغ	غذاهای تولید شده از حیوانات تغذیه شده با خوراک دام تغییر ژنتیکی یافته
خیر	فرآورده های آردی که با استفاده از آمیلاز تغییر ژنتیکی یافته تولید شده اند	غذاهای تولید شده با کمک آنزیم های تغییر ژنتیکی شکل (Processing aid)
بله	لسیتین گرفته شده از سویای تغییر ژنتیکی یافته جهت تولید شکلات	افزودنی های تهیه شده از مواد تغییر ژنتیکی یافته
بله	عصاره مخمر، ماست تولید شده توسط لاکتوباسیل های تغییر ژنتیکی یافته	میکروارگانیسم های تغییر ژنتیکی یافته که به عنوان اجزا غذا استفاده می شوند
بله	بهبود دهنده ها (نان های صنعتی و نیمه صنعتی، نان های فانتزی و حجیم)	فرآورده هایی که حاوی آنزیم های تغییر ژنتیکی یافته هستند (در مواردیکه که این آنزیم ها بعنوان افزودنی یا جهت فعالیت های تکنیکی استفاده می شوند)

۲-۳-۶. برچسب گذاری فرآورده های پروبیوتیک

علاوه بر الزامات عمومی برچسب گذاری اطلاعات زیر نیز در برچسب باید ذکر شود .

- معرفی جنس، گونه

- تعداد کمینه سلولهای زنده پروبیوتیک برای هر گونه به صورت جدا تا آخرین روز ماندگاری فرآورده بر حسب CFU/g یا CFU/ml

- شرایط مناسب نگهداری

۷- ضوابط مربوط به تصاویر و عبارات برچسب

تمامی تصاویر و عبارات درج شده بر روی برچسب فرآورده از قبیل اطلاعات مربوط به فرآورده، تولید کننده و از این قبل باید مطابق

پروانه بهداشتی ساخت و ضوابط وزارت بهداشت باشد.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

- ۷-۱- هر گونه تصویر بر روی برچسب باید متناسب و مرتبط با نوع فرآورده بوده و گمراه کننده و غیر واقعی نباشد و موجب پنهان کردن اجزاء برچسب نیز نشده و به تایید سازمان غذا و دارو یا معاونت غذا و دارو دانشگاههای علوم پزشکی سراسر کشور برسد.
- به عنوان مثال در نوشیدنی های میوه ای با استفاده از ترکیبات طعم دهنده مصنوعی نباید از عکس میوه به تنهایی بر روی برچسب استفاده شود. در مواردی مانند ویفرها، آب نبات ها، تافی ها و آدامس ها که درج عکس میوه روشی برای آگاهی دادن به مصرف کننده در خصوص طعم مورد نظر است می توان از عکس میوه همراه با نام اسانس کاربرد شده استفاده نمود. همچنین در مورد روغن های مایع مخلوط نباید تصاویر و عبارت مربوط به یک روغن آورده شود و یا در مورد آب های معدنی نمایش کوه و قله در روی برچسب اگر سرچشمه آبهای معدنی در دشت باشد ممنوع است .
- ۷-۲- استفاده از صفات عالی از قبیل "بهترین" و غیره، کلمات تاکیدی غیر معمول از قبیل حسی، عالی و مقایسه ای از قبیل "بهتر و ایده ال" که موجب گمراهی مصرف کننده می شود، مجاز نیست.
- ۷-۳- توضیح در خصوص فرآیند فرآورده باید مطابق با پروانه بهداشتی ساخت صادر شده از سوی سازمان غذا و دارو باشد.

۸- ادعاها

درج هر گونه ادعای تغذیه ای و یا ادعای خاص درخصوص فرآورده یا مواردی از قبیل گواهی مدیریت ایمنی و مدیریت کیفیت و ادعای تغذیه ای و سلامتی بخش بر روی برچسب فرآورده غذایی منوط به تایید قبلی سازمان غذا و دارو است .

۸-۱- ادعاهای عمومی

۸-۱-۱. ادعای " دارنده گواهی سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی " از آنجا که درج لوگو و یا عبارت " دارنده گواهی سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی " نظیر HACCP و ISO22000:2005 بر روی برچسب فرآورده های غذایی به عنوان یک ادعا مبنی بر تولید فرآورده در شرایط ایمن تلقی می شود و استقرار و پیاده سازی سیستم های مذکور باید مطابق با الزامات و معیار های مربوطه و پس از رعایت کامل پیش نیازهای مربوطه صورت پذیرد. ضروری است قبل از درج این عناوین بر روی برچسب با توجه به ضوابط و مقررات جاری وضع شده از سوی سازمان غذا و دارو شرایط برنامه های پیش

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

نیازی و الزامات سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی استقرار یافته در واحد تولیدی مورد بررسی و ارزیابی قرار گرفته و انطباق سیستم به تایید رسیده باشد. بدیهی است پس از تایید سیستم توسط سازمان غذا و دارو، درج عبارت "دارنده سیستم مدیریت ایمنی فرآورده های غذایی" بر روی برچسب فرآورده اعلام شده در دامنه کاربرد گواهی صادره و با مجوز سازمان غذا و دارو امکان پذیر است.

۸-۱-۲. ادعای دارنده "نشان ایمنی و سلامت"

استفاده از نشان ایمنی و سلامت در راستای اهداف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، طبق دستورالعمل مربوطه و با تایید سازمان غذا و دارو قابل استفاده است.



۸-۱-۳. ادعای خالص

فرآورده خالص فرآورده ای است که در آن از نگهدارنده و مواد افزودنی استفاده نشده و از یک یا چند جزء خالص تهیه شده باشد. ادعای خالص نباید برای فرآورده ترکیبی و مخلوط غیر خالص استفاده شود. این ادعا فقط در مورد فرآورده های غذایی استفاده می شود که تنها از یک جز تشکیل شده باشد. به عنوان مثال آبمیوه ای که تنها شامل آبمیوه (بازسازی نشده) است و شامل هیچ گونه مواد نگهدارنده و طعم دهنده ، ویتامین و مواد افزودنی (مانند آب، شکر و از این قبیل) نباشد.

تبصره- این ادعا در مورد آبهای معدنی و آشامیدنی به کار نمی رود.

۸-۱-۴. ادعای مخصوص صادرات

استفاده از عبارت مخصوص صادرات^{۵۱} بدون کسب مجوز از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بر روی برچسب مجاز نیست و این گونه فرآورده ها مجاز به عرضه در داخل کشور نمی باشند (به استثنای فرآورده های موضوع بند ۵- ۱۰ تبصره ۲)

۸-۱-۵. فرآورده های تحت لیسانس

⁵¹ For Export

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

مطابق با دستورالعمل اجرایی نحوه صدور پروانه ساخت بهداشتی (استفاده از ظرفیت خالی) فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
بر روی سایت سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت (www.fdo.behdasht.gov.ir) موجود می باشد، اقدام شود .

۸-۱-۶. ادعای " بدون مواد نگهدارنده " و " بدون مواد افزودنی "

ادعای عدم وجود مواد نگهدارنده در صورتی که استفاده از نگهدارنده در فرآورده با توجه به معیار های وزارت بهداشت مجاز باشد و
در صورتی که ماده نگهدارنده به صورت مستقیم یا غیر مستقیم به فرآورده اضافه نشده باشد، صحیح است.
تبصره ۲- ادعاهای مرتبط با سلامت فرآورده با تایید سازمان غذا و دارو و واحدهای تابعه طبق مقررات و هر گونه ادعای غیر مرتبط با سلامت
مانند: " اولین تولید کننده"، " واحد نمونه"، " واحد برگزیده"، " بزرگترین صادر کننده" و از این قبیل با ارائه گواهی معتبر از سازمان مربوطه با
ذکر سال دریافت آن گواهی، روی برچسب ذکر شود.

۸-۱-۷. ادعای بدون افزودن مونو سدیم گلوتمات

این ادعا زمانی که سایر منابع گلوتمات آزاد در فرآورده وجود دارد باعث گمراهی و فریب مصرف کننده می شود و استفاده از آن
مجاز نیست، به عنوان مثال پروتئین گیاهی هیدرولیز شده، سس سویا، گوجه فرنگی و آب گوجه فرنگی، انگور و آب انگور، سایر آب میوه ها و
پنیر و قارچ و از این قبیل که حاوی مقدار بالای گلوتمات آزاد هستند.

۸-۱-۸. ادعای حلال

به منظور درج عبارت یا استفاده از نشان حلال، ارائه گواهی معتبر از سوی مراکز معتبر صادر کننده گواهی حلال الزامی است.
همچنین رعایت مفاد استاندارد ملی ایران به شماره ۱۲۰۰۰ الزامی است.

۸-۲-۲-۸- ادعاهای تغذیه ای

نحوه محاسبه ادعا بر اساس ۱۰۰ گرم/ میلی لیتر است لیکن در جدول حقایق تغذیه ای اعداد بر اساس سهم/ یا در هر ۱۰۰ گرم در مواد
غذایی که سهم ندارند، نوشته می شود. اندازه سهم های مورد استفاده در برچسب گذاری تغذیه ای ضمیمه این ضابطه است.

۸-۲-۱. ادعای بدون...

برای برچسب گذاری عاری از (بدون) یک ماده مغذی، فرآورده باید حاوی هیچ مقداری از و/ یا مقدار ناچیز از ماده مغذی باشد.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

" ادعای بدون " باید صحیح بوده و باعث گمراهی مصرف کننده و برداشت نادرست در مورد ترکیب و کیفیت غذا نشود و اجزا و موادی که ادعا می شود در فرآورده وجود ندارد باید به طور کامل در ماده غذایی نباشد و نباید به طور مستقیم به غذا یا اجزا تشکیل دهنده غذا اضافه شود. لیکن چنانچه افزودن ماده ای به فرآورده منع قانونی دارد به عنوان " ادعای بدون " تلقی نخواهد شد. همچنین عدم حضور یک جز ترکیبی خاص، یا یک ماده در غذا به دلیل این که این ماده جزء خصوصیات ذاتی غذا نیست به عنوان " ادعای بدون " تلقی نخواهد شد مانند: فاقد کلسترول در روغن های گیاهی .
وقتی که تولید کننده خواهان درج " ادعای بدون " است، نتایج آزمایشگاهی معتبر باید تصدیق کننده مقدار باقی مانده در زیر سطح آستانه باشد.

۲-۲-۸. ادعاهای مربوط به کالری

- بدون کالری (Free calorie): در صورت وجود کمتر از ۴ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم/ یا ۱۰۰ میلی لیتر مایعات
 - کم کالری (Low calorie): در صورت وجود ۴۰ کیلو کالری و یا کمتر در ۱۰۰ گرم / ۲۰ کیلو کالری در ۱۰۰ میلی لیتر مایعات
- ۳-۲-۸. ادعاهای مربوط به قند
- بدون قند (Free sugar): در صورت وجود کمتر از ۰/۵ گرم قند در هر ۱۰۰ گرم
 - قند کاهش یافته (Reduced sugar): در صورت کاهش قند در هر ۱۰۰ گرم حداقل به میزان ۲۵٪ نسبت به فرآورده معمولی
- ۴-۲-۸. ادعاهای مربوط به نمک
- بدون سدیم یا بدون نمک (Salt free / Sodium free): در صورت وجود کمتر از ۵ میلی گرم سدیم در هر ۱۰۰ گرم/ ۱۰۰ میلی لیتر مایعات
 - بدون نمک افزوده (No salt added): در صورتی که در فرآیند تهیه فرآورده نمک به آن اضافه نشده باشد. (تذکر: لزوماً به این معنا نیست که فرآورده حاوی نمک نیست).
 - خیلی کم نمک یا خیلی کم سدیم (Very low Sodium): در صورت وجود ۴۰ میلی گرم و یا کمتر سدیم در هر ۱۰۰ گرم
 - کم نمک یا کم سدیم (Low Sodium): در صورت وجود ۱۲۰ میلی گرم و یا کمتر سدیم در هر ۱۰۰ گرم

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

- نمک کاهش یافته (Less Sodium / Reduced Sodium): در صورت کاهش سدیم در هر ۱۰۰ گرم فرآورده حداقل به میزان ۲۵٪ نسبت به فرآورده معمولی
- با نمک جایگزین سدیم (جایگزینی سدیم با پتاسیم)
در صورتیکه نمک جایگزین استفاده شود عبارات بالا فقط برای سدیم قابل استفاده بوده و درج عبارت نمک جایگزین و نوع آن الزامی خواهد بود.
- ۸-۲-۵. ادعاهای مربوط به فیبر غذایی
- غنی از فیبر (High Fiber): در صورت وجود حداقل ۶ گرم فیبر در ۱۰۰ گرم فرآورده یا ۲۰٪ نیاز روزانه در هر سهم از فرآورده یا ۳ گرم در ۱۰۰ کیلو کالری
- منبع فیبر (Good source of Fiber): در صورت وجود حداقل ۳ گرم فیبر در ۱۰۰ گرم فرآورده یا ۱۰٪ نیاز روزانه در هر سهم از فرآورده یا ۱/۵ گرم در ۱۰۰ کیلو کالری
- ۸-۲-۶. ادعاها در مورد چربی
- بدون چربی (Fat free): در صورت وجود کمتر از ۰/۵ گرم چربی در هر ۱۰۰ گرم
- بدون چربی اشباع (Saturated fat free): در صورت وجود کمتر از ۰/۱ گرم چربی اشباع در هر ۱۰۰ گرم/۱۰۰ میلی لیتر مایعات
- کم چربی (Low fat): در صورت وجود ۳ گرم یا کمتر از چربی در هر ۱۰۰ گرم
- حاوی چربی اشباع کم (Low saturated fat): در صورت وجود ۱/۵ گرم و یا کمتر از چربی اشباع در هر ۱۰۰ گرم یا ۰/۷۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر مایعات یا ۱۰٪ انرژی
- چربی کاهش یافته (Reduced fat): در صورت کاهش چربی در هر ۱۰۰ گرم حداقل به میزان ۲۵٪ نسبت به فرآورده معمولی
- ۸-۲-۷. ادعاها در مورد کلسترول
- کم کلسترول (Low cholestrol): در صورت وجود ۲۰ میلی گرم یا کمتر از کلسترول و حاوی ۱/۵ گرم و یا کمتر از چربی اشباع در هر ۱۰۰ گرم و در مایعات در ۱۰۰ میلی لیتر میزان کلسترول نباید بیش از ۱۰ میلی گرم و میزان چربی اشباع نباید بیش از ۰/۷۵ گرم باشد و مجموع چربی های اشباع کمتر از ۱۰٪ انرژی دریافتی در ۱۰۰ میلی لیتر مایعات باشد.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

- فاقد کلسترول: در صورت وجود ۰/۰۰۵ گرم در ۱۰۰ گرم ماده جامد و حاوی ۱/۵ گرم و یا کمتر از چربی اشباع در هر ۱۰۰ گرم و در مایعات در ۱۰۰ میلی لیتر میزان چربی اشباع نباید بیش از ۰/۷۵ گرم باشد. مجموع چربیهای اشباع کمتر از ۱۰٪ انرژی دریافتی در ۱۰۰ میلی لیتر مایعات باشد.

۳-۸- ادعاهای سلامتی بخش

هر گونه ادعا مبنی بر پیشگیری، تسکین، معالجه و یا درمان یک بیماری، اختلال و یا حالت فیزیولوژیکی برای فرآورده های غذایی ممنوع است.

۳-۸-۱. ادعاهای سلامتی بخش فرآورده های پروبیوتیک

استفاده از عبارات عمومی سلامت بخش پروبیوتیک ها مانند "بهبود سلامت، تنظیم و کارایی سیستم گوارشی، تنظیم حرکت مواد غذایی در سیستم گوارش، تنظیم و تقویت سیستم ایمنی، کاهش کلسترول، کاهش عوارض عدم تحمل به لاکتوز، افزایش ارزش تغذیه ای غذا" بر روی فرآورده های پروبیوتیک به شرط اثبات پروبیوتیک بودن آن مجاز است.

تبصره ۱- ارایه هرگونه ادعای سلامت بخش دیگر بجز عناوین قید شده فوق، فرآورده پروبیوتیک را مشمول خواص سلامت بخش اختصاصی می کند و بدون کسب مجوز از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ممنوع است.

تبصره ۲- ادعای کاهش کلسترول برای فرآورده های پروبیوتیک که این ادعا را دارند تنها در فرآورده های کم چرب مطابق بند ۸-۲-۶ می باشد.

۳-۸-۲. ادعاهای تغذیه ای مربوط به سمولینا

استفاده از عبارت "آرد-سمولینای خالص در مقایسه با آرد معمولی دارای ارزش تغذیه ای بهتری است" بر روی برچسب فرآورده های تهیه شده از این نوع آرد مانند ماکارونی بلامانع است.

۹- برچسب تغذیه ای

این دستورالعمل برای تهیه برچسب تغذیه ای همه غذاها کاربرد دارد به غیر از غذا های با کاربردهای رژیمی خاص که مطابق استاندارد مربوطه عمل می شود.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

مطالب روی برچسب باید حاوی اطلاعات صحیح در مورد مواد مغذی موجود در ماده غذایی باشد. این اطلاعات باید به طور واضح، دقیق و صحیح مقادیر مواد مغذی موجود در فرآورده را در اختیار مصرف کننده قرار دهد و نباید موجب گمراهی و اشتباه در مصرف کننده شود.

۹-۱- حقایق تغذیه ای^{۵۲}

اعلام مواد مغذی باید در هر سهم یا در صورتی که یک ماده غذایی سهم ندارد در هر ۱۰۰ گرم درج شود. در صورتی که فرآورده ای حاوی این ترکیبات نباشد باید در محل مورد نظر صفر نوشته شود. توصیه می شود که از جدول برای اعلام مواد مغذی استفاده نمود و ترتیب مواد مغذی نیز مطابق با جدول نمونه موجود در این فصل باشد. در صورتی که استفاده از جدول به علت کم بودن سطح بسته بندی یا نوع برچسب و طراحی امکان پذیر نباشد، تولید کننده مجاز است با رعایت ردیف های موجود از طرح هایی غیر از جدول استفاده کند.

تبصره ۱- درج اطلاعات مربوط به درصد مقادیر مرجع مواد مغذی در هر سهم/ یا در هر ۱۰۰ گرم در مواد غذایی که سهم ندارند، اجباری است. مقادیر عددی مقادیر مرجع مواد مغذی را در پیوست ۲ این دستورالعمل می توان یافت. بیان درصد این مقادیر در این بخش بر اساس یک رژیم ۲۰۰۰ کیلوکالری هستند و با استفاده از این اطلاعات مصرف کننده آگاه می شود که با خوردن ۱۰۰ گرم یا یک سهم از ماده غذایی چه مقدار از نیاز روزانه خود به مواد مغذی را دریافت نموده است.

۹-۱-۱. عنوان

باید در بالای بخش اطلاعات تغذیه ای درج شود.

۹-۱-۲. عبارت "تعداد سهم در هر بسته"

بلافاصله در ردیف پایین عنوان درج شود.

۹-۱-۳. عبارت "اندازه هر سهم از ماده غذایی"

بلافاصله پس از تعداد سهم در هر بسته درج شود.

۹-۱-۴. اطلاعات تغذیه ای اجباری

⁵² Nutrition facts

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

درج میزان انرژی، پروتئین، کربوهیدرات، چربی کل، چربی اشباع، چربی ترانس، نمک (کلرید سدیم) و قند در قسمت حقایق تغذیه ای اجباری است.

درج سایر مواد مغذی از جمله ویتامین ها و املاح اختیاری است و بسته به ادعای وجود آنها در ماده غذایی دارد. چنانچه تولید کننده ادعای سلامتی یا تغذیه ای در مورد هر نوع ماده مغذی دارد باید مقدار آن در این بخش ذکر شود. لازم به ذکر است که در صورتی که میزان یک ریزمغذی کمتر از ۵ درصد مقادیر مرجع مواد مغذی باشد هیچ گونه ادعایی در خصوص آن در برچسب فرآورده غذایی مجاز نیست.

تبصره ۱- آب های بطری شده نیازی به درج مقدار پروتئین، چربی کالری، ویتامین ها ندارد لیکن در آبهای معدنی درج مقدار املاح ادعا شده در قسمت حقایق تغذیه ای اجباری است.

تبصره ۲- درج اطلاعات تغذیه ای تکمیلی در مورد بسته های کوچک با سطح قابل چاپ کمتر از ۱۰ سانتی متر مربع، از قبیل شکلات و آدامس و بسته های تک نفره از قبیل ساشه و مربا، اجباری نیست.

تبصره ۳- مواد غذایی از قبیل ادویه و چای و نمک ممکن است حاوی مواد مغذی ذکر شده در بالا نباشند که درج آن بر روی بسته بندی لازم نیست.

۹-۱-۵. انرژی

مقدار انرژی بر حسب کیلو کالری در هر سهم از ماده غذایی / یا در هر ۱۰۰ گرم / یا میلی لیتر در مواد غذایی که سهم ندارند بیان شود. لازم به ذکر است که ماده غذایی بدون چربی به معنی بدون کالری نمی باشد.

۹-۱-۶. چربی کل

در بخش حقایق تغذیه ای باید مقدار چربی کل در هر سهم از ماده غذایی / یا در هر ۱۰۰ گرم در مواد غذایی که سهم ندارند اعلام شود.

۹-۱-۷. اسیدهای چرب اشباع

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

در بخش حقایق تغذیه ای باید مقدار اسیدهای چرب اشباع بر حسب گرم یا میلی گرم در هر سهم از ماده غذایی/ یا در هر ۱۰۰ گرم در مواد غذایی که سهم ندارند و درصد مقادیر مرجع مواد مغذی- بیماری های غیر واگیر آن نیز نوشته شود.

۸-۱-۹. اسیدهای چرب ترانس

میزان اسیدهای چرب ترانس باید در هر سهم از ماده غذایی/ یا در هر ۱۰۰ گرم در مواد غذایی که سهم ندارند بیان شود.

۹-۱-۹. نمک (کلرید سدیم)

در بخش حقایق تغذیه ای باید مقدار نمک سدیم بر حسب گرم و یا میلی گرم در هر سهم از ماده غذایی/ یا در هر ۱۰۰ گرم در مواد غذایی که سهم ندارند و درصد مقادیر مرجع مواد مغذی- بیماری های غیر واگیر آن نیز نوشته شود.

۱۰-۱-۹. کربوهیدرات کل

درج مقدار کربوهیدرات کل در بخش حقایق تغذیه ای الزامی است. مقدار کربوهیدرات کل بر حسب گرم یا میلی گرم در هر سهم/ یا در هر ۱۰۰ گرم در مواد غذایی که سهم ندارند اعلام شود.

۱۱-۱-۹. قند

درج مقدار قند بر حسب گرم و یا میلی گرم در هر سهم/ یا در هر ۱۰۰ گرم در مواد غذایی که سهم ندارند، در بخش حقایق تغذیه ای الزامی است.

۱۲-۱-۹. پروتئین

درج مقدار پروتئین بر حسب گرم و یا میلی گرم در هر سهم/ یا در هر ۱۰۰ گرم در مواد غذایی که سهم ندارند، و درصد مقادیر مرجع مواد مغذی آن در بخش حقایق تغذیه ای اجباری است.

۹-۲- قالب بندی پیشنهادی جدول حقایق تغذیه ای اجباری

قالب پیشنهادی برای درج حقایق تغذیه ای شامل انرژی، پروتئین، کربوهیدرات کل، چربی کل، چربی اشباع، چربی ترانس، نمک

(کلرید سدیم) و قند به شرح زیر است:

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

جدول حقایق تغذیه ای	
تعداد سهم در هر بسته.....	
اندازه سهم.....	
مقدار در هر سهم	
انرژی	
اطلاعات تغذیه ای	% مقدار مرجع ماده مغذی (NRV*)
چربی کل (گرم)	%
کربوهیدرات کل (گرم)	%
قند (گرم)	%
پروتئین (گرم)	%
نباید زیاد مصرف شود:	
اسیدهای چرب اشباع (گرم)	%
اسیدهای چرب ترانس (گرم)	%
نمک سدیم (میلی گرم)	%

- انرژی: قلم پررنگ (Bold)
- چربی کل، اسیدهای چرب اشباع و اسیدهای چرب ترانس قلم پررنگ (Bold)
- تعداد سهم در هر بسته: قلم پررنگ (Bold)
- نمک (کلرید سدیم): قلم پررنگ (Bold)
- کربوهیدرات کل: قلم پررنگ (Bold)
- پروتئین: قلم پررنگ (Bold)
- املاح و مواد معدنی: قلم معمول

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

تبصره ۱- برای آن دسته از مواد مؤثری که RDA، NRV تعریف نشده است. با علامت ویژه ای نظیر ** مشخص می شوند و این عبارت بیان شود که " برای این مواد NRV تعیین نگردیده است ".

۳-۹- بازنگری ادواری بر چسب گذاری تغذیه ای

به منظور تعیین فهرست مواد مغذی، تکمیل اطلاعات، به روز در آوردن و مطابقت با واقعیت های سلامت جامعه در صورت صلاحدید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ضوابط بر چسب گذاری تغذیه ای به طور منظم مورد بازنگری و تجدید نظر قرار می گیرید. از کلیه محققان، کارشناسان، متولیان، مسئولان، و صاحبان صنعت غذا دعوت می شود پیشنهادات خود را در مورد این دستورالعمل بطور کتبی به سازمان غذا و دارو منعکس نمایند.

آدرس سازمان غذا و دارو: تهران، خیابان انقلاب، خیابان فخر رازی، نبش نظری، سازمان غذا و دارو

تبصره: مواردی در این ضابطه که نیاز به بازنگری دارد یا پیش بینی نشده است در "کمیته به روز رسانی ضابطه برچسب گذاری" متشکل از نمایندگان سازمان غذا و دارو، معاونت بهداشتی وزارت بهداشت، انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور، کانون انجمن های صنفی صنایع غذایی و انجمن کنترل کیفیت ایران، مورد بررسی قرار گرفته و پس از تصویب در کمیته فنی و قانونی اعمال خواهد شد.

جدول اطلاعاتی اندازه های سهم مواد غذایی

ضمیمه

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

Product category	Reference amount	Label statement
Bakery products:		
Biscuits, croissants, bagels, tortillas, soft bread sticks, soft pretzels, corn bread, hush puppies	55 g	_ piece(s) (_ g)
Breads (excluding sweet quick type), rolls	50 g	_ piece(s) (_ g) for sliced bread and distinct pieces (e.g., rolls); 2 oz (56 g/_ inch slice) for unsliced bread
Bread sticks--see crackers		
Toaster pastries--see coffee cakes		
Brownies	40 g	_ piece(s) (_ g) for distinct pieces; fractional slice (_ g) for bulk
Cakes, heavy weight (cheese cake; pineapple upside-down cake; fruit, nut, and vegetable cakes with more than or equal to 35 percent of the finished weight as fruit, nuts, or vegetables or any of these combined)	125 g	_ piece(s) (_ g) for distinct pieces (e.g., sliced or individually packaged products); _ fractional slice (_ g) for large discrete units
Cakes, medium weight (chemically leavened cake with or without icing or filling except those classified as light weight cake; fruit, nut, and vegetable cake with less than 35 percent of the finished weight as fruit, nuts, or vegetables or any of these combined; light weight cake with icing; Boston cream pie; cupcake; eclair; cream puff)	80 g	_ piece(s) (_ g) for distinct pieces (e.g., cupcake); _ fractional slice (_ g) for large discrete units
Cakes, light weight (angel food, chiffon, or sponge cake without icing or filling)	55 g	_ piece(s) (_ g) for distinct pieces (e.g., sliced or individually packaged products); _ fractional slice (_ g) for large discrete units
Coffee cakes, crumb cakes, doughnuts, Danish, sweet rolls, sweet quick type breads, muffins, toaster pastries	55 g	_ piece(s) (_ g) for sliced bread and distinct pieces (e.g., doughnut); 2 oz (56 g/visual unit of measure) for

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

		bulk products (e.g., unsliced bread)
Cookies	30 g	_ piece(s) (_ g)
Crackers that are usually not used as snack, melba toast, hard bread sticks, ice cream cones	15 g	_ piece(s) (_ g)
Crackers that are usually used as snacks	30 g	_ piece(s) (_ g)
Croutons	7 g	_ tbsp(s) (_ g); _ cup(s) (_ g); _ piece(s) (_ g) for large pieces
French toast, pancakes, variety mixes	110 g prepared for french toast and pancakes; 40 g dry mix for variety mixes	_ piece(s) (_ g); _ cup(s) (_ g) for dry mix
Grain-based bars with or without filling or coating, e.g., breakfast bars, granola bars, rice cereal bars	40 g	_ piece(s) (_ g)
Ice cream cones--see crackers		
Pies, cobblers, fruit crisps, turnovers, other pastries	125 g	_ piece(s) (_ g) for distinct pieces; _ fractional slice (_ g) for large discrete units
Pie crust	1/6 of 8 inch crust; 1/8 of 9 inch crust	1/6 of 8 inch crust (_ g); 1/8 of 9 inch crust (_ g)
Pizza crust	55 g	_ fractional slice (_ g)
Taco shells, hard	30 g	_ shell(s) (_ g)
Waffles	85 g	_ piece(s) (_ g)
Beverages:		
Carbonated and noncarbonated beverages, wine coolers, water	240 mL	8 fl oz (240 mL)
Coffee or tea, flavored and sweetened	240 mL prepared	8 fl oz (240 mL)
Cereal and Other Grain Products:		
Breakfast cereals (hot cereal type), hominy grits	1 cup prepared; 40 g plain dry cereal; 55 g flavored, sweetened dry cereal	_ cup(s) (_ g)
Breakfast cereals, ready-to-eat, weighing less than 20 g per cup, e.g., plain puffed cereal grains	15 g	_ cup(s) (_ g)

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

Breakfast cereals, ready-to-eat weighing 20 g or more but less than 43 g per cup; high fiber cereals containing 28 g or more of fiber per 100 g	30 g	_ cup(s) (_ g)
Breakfast cereals, ready-to-eat, weighing 43 g or more per cup; biscuit types	55 g	_ piece(s) (_ g) for large distinct pieces (e.g., biscuit type); _ cup(s) (_ g) for all others
Bran or wheat germ	15 g	_ tbsp(s) (_ g); _ cup(s) (_ g)
Flours or cornmeal	30 g	_ tbsp(s) (_ g); _ cup(s) (_ g)
Grains, e.g., rice, barley, plain	140 g prepared; 45 g dry	_ cup(s) (_ g)
Pastas, plain	140 g prepared; 55 g dry	_ cup(s) (_ g); _ piece(s) (_ g) for large pieces (e.g., large shells or lasagna noodles) or 2 oz (56 g/visual unit of measure) for dry bulk products (e.g., spaghetti)
Pastas, dry, ready-to-eat, e.g., fried canned chow mein noodles	25 g	_ cup(s) (_ g)
Starches, e.g., cornstarch, potato starch, tapioca, etc.	10 g	_ tbsp (_ g)
Stuffing	100 g	_ cup(s) (_ g)
Dairy Products and Substitutes:		
Cheese, cottage	110 g	_ cup (_ g)
Cheese used primarily as ingredients, e.g., dry cottage cheese, ricotta cheese	55 g	_ cup (_ g)
Cheese, grated hard, e.g., Parmesan, Romano	5 g	_ tbsp (_ g)
Cheese, all others except those listed as separate categories--includes cream cheese and cheese spread	30 g	_ piece(s) (_ g) for distinct pieces; _ tbsp(s) (_ g) for cream cheese and cheese spread; 1 oz (28 g/visual unit of measure) for bulk
Cheese sauce--see sauce category		
Cream or cream substitutes, fluid	15 mL	1 tbsp (15 mL)
Cream or cream substitutes, powder	2 g	_ tsp (_ g)

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

Cream, half & half	30 mL	2 tbsp (30 mL)
Eggnog	120 mL	1/2 cup (120 mL); 4 fl oz (120 mL)
Milk, condensed, undiluted	30 mL	2 tbsp (30 mL)
Milk, evaporated, undiluted	30 mL	2 tbsp (30 mL)
Milk, milk-based drinks, e.g., instant breakfast, meal replacement, cocoa	240 mL	1 cup (240 mL); 8 fl oz (240 mL)
Shakes or shake substitutes, e.g., dairy shake mixes, fruit frost mixes	240 mL	1 cup (240 mL); 8 fl oz (240 mL)
Sour cream	30 g	_ tbsp (_ g)
Yogurt	225 g	_ cup (_ g)
Desserts:		
Ice cream, ice milk, frozen yogurt, sherbet: all types, bulk and novelties (e.g., bars, sandwiches, cones)	1/2 cup-includes the volume for coatings and wafers for the novelty type varieties	_ piece(s) (_ g) for individually wrapped or packaged products; 1/2 cup (_ g) for others
Frozen flavored and sweetened ice and pops, frozen fruit juices: all types, bulk and novelties (e.g., bars, cups)	85 g	_ piece(s) (_ g) for individually wrapped or packaged products; _ cup(s) (_ g) for others
Sundae	1 cup	1 cup (_ g)
Custards, gelatin or pudding	1/2 cup	_ piece(s) (_ g) for distinct unit (e.g., individually packaged products); 1/2 cup (_ g) for bulk
Dessert Toppings and Fillings:		
Cake frostings or icings	35 g	_ tbsp(s) (_ g)
Other dessert toppings, e.g., fruits, syrups, spreads, marshmallow cream, nuts, dairy and nondairy whipped toppings	2 tbsp	2 tbsp (_ g); 2 tbsp (30 mL)
Pie fillings	85 g	_ cup(s) (_ g)
Egg and Egg Substitutes:		
Egg mixtures, e.g., egg foo young, scrambled eggs, omelets	110 g	_ piece(s) (_ g) for discrete pieces; _ cup(s) (_ g)
Eggs (all sizes)	50 g	1 large, medium, etc. (_ g)

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

Egg substitutes	An amount to make 1 large (50 g) egg	_ cup(s) (_ g); _ cup(s) (_ mL)
Fats and Oils:		
Butter, margarine, oil, shortening	1 tbsp	1 tbsp (_ g); 1 tbsp (15 mL)
Butter replacement, powder	2 g	_ tsp(s) (_ g)
Dressings for salads	30 g	_ tbsp (_ g); _ tbsp (_ mL)
Mayonnaise, sandwich spreads, mayonnaise-type dressings	15 g	_ tbsp (_ g)
Spray types	0.25 g	About _ seconds spray (_ g)
Fish, Shellfish, Game Meats, and Meat or Poultry Substitutes:		
Bacon substitutes, canned anchovies, anchovy pastes, caviar	15 g	_ piece(s) (_ g) for discrete pieces; _ tbsp(s) (_ g) for others
Dried, e.g., jerky	30 g	_ piece(s) (_ g)
Entrees with sauce, e.g., fish with cream sauce, shrimp with lobster sauce	140 g cooked	_ cup(s) (_ g); 5 oz (140 g/visual unit of measure) if not measurable by cup
Entrees without sauce, e.g., plain or fried fish and shellfish, fish and shellfish cake	85 g cooked; 110 g uncooked ¹²	_ piece(s) (_ g) for discrete pieces; _ cup(s) (_ g); _ oz (_ g/visual unit of measure) if not measurable by cup ¹³
Fish, shellfish or game meat, canned	55 g	_ piece(s) (_ g) for discrete pieces; _ cup(s) (_ g); 2 oz (56 g/_ cup) for products that are difficult to measure the g weight of cup measure (e.g., tuna); 2 oz (56 g/_ pieces) for products that naturally vary in size (e.g., sardines)
Substitute for luncheon meat, meat spreads, Canadian bacon, sausages and frankfurters	55 g	_ piece(s) (_ g) for distinct pieces (e.g., slices, links); _ cup(s) (_ g); 2 oz (56 g/visual unit of measure) for nondiscrete bulk product
Smoked or pickled, fish, shellfish, or game meat; fish or shellfish spread	55 g	_ piece(s) (_ g) for distinct pieces (e.g., slices, links) or _

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

		cup(s) (_ g); 2 oz (56 g/visual unit of measure) for nondiscrete bulk product
Substitutes for bacon bits--see miscellaneous category		
Fruits and Fruit Juices:		
Candied or pickled	30 g	_ piece(s) (_ g)
Dehydrated fruits--see snacks category		
Dried	40 g	_ piece(s) (_ g) for large pieces (e.g., dates, figs, prunes); _ cup(s) (_ g) for small pieces (e.g., raisins)
Fruits for garnish or flavor, e.g., maraschino cherries	4 g	1 cherry (_ g)
Fruit relishes, e.g., cranberry sauce, cranberry relish	70 g	_ cup(s) (_ g)
Fruits used primarily as ingredients, avocado	30 g	See footnote 13
Fruits used primarily as ingredients, others (cranberries, lemon, lime)	55 g	_ piece(s) (_ g) for large fruits; _ cup(s) (_ g) for small fruits measurable by cup ¹³
Watermelon	280 g	See footnote 13
All other fruits (except those listed as separate categories), fresh, canned, or frozen	140 g	_ piece(s) (_ g) for large pieces (e.g., strawberries, prunes, apricots, etc.); _ cup(s) (_ g) for small pieces (e.g., blueberries, raspberries, etc.) ¹³
Juices, nectars, fruit drinks	240 mL	8 fl oz (240 mL)
Juices used as ingredients, e.g., lemon juice, lime juice	5 mL	1 tsp (5 mL)
Legumes:		
Bean cake (tofu), tempeh	85 g	_ piece(s) (_ g) for discrete pieces; 3 oz (84 g/visual unit of measure) for bulk products
Beans, plain or in sauce	130 g for beans in sauce or	_ cup (_ g)

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

	canned in liquid and refried beans prepared; 90 g for others prepared; 35 g dry	
Miscellaneous Category:		
Baking powder, baking soda, pectin	0.6 g	_ tsp (_ g)
Baking decorations, e.g., colored sugars and sprinkles for cookies, cake decorations	1 tsp or 4 g if not measurable by teaspoon	_ piece(s) (_ g) for discrete pieces; 1 tsp (_ g)
Batter mixes, bread crumbs	30 g	_ tbsp(s) (_ g);_ cup(s) (_ g)
Cooking wine	30 mL	2 tbsp (30 mL)
Dietary supplements	The maximum amount recommended, as appropriate, on the label for consumption per eating occasion, or, in the absence of recommendations, 1 unit, e.g., tablet, capsule, packet, tea spoonsful, etc.	_ tablet(s), _ capsule(s), _ packet(s), _ tsp(s) (_ g), etc.
Drink mixers (without alcohol)	Amount to make 240 mL drink (without ice)	_ fl oz (_ mL)
Chewing gum	3 g	_ piece(s) (_ g)
Meat, poultry and fish coating mixes, dry; seasoning mixes, dry, e.g., chili seasoning mixes, pasta salad seasoning mixes	Amount to make one reference amount of final dish	_ tsp(s) (_ g); _ tbsp(s) (_ g)
Salad and potato toppers, e.g., salad crunchies, salad crispins, substitutes for bacon bits	7 g	_ tbsp(s) (_ g)
Salt, salt substitutes, seasoning salts (e.g., garlic salt)	1/4 tsp	1/4 tsp (_ g); _ piece(s) (_ g) for discrete pieces (e.g., individually packaged products)
Spices, herbs (other than dietary supplements)	1/4 tsp or 0.5 g if not measurable by teaspoon	1/4 tsp (_ g); _ piece(s) (_ g) if not measurable by teaspoons (e.g., bay leaf)
Mixed Dishes:		
Measurable with cup, e.g., casseroles, hash, macaroni and cheese, pot pies,	1 cup	1 cup (_ g)

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

spaghetti with sauce, stews, etc.		
Not measurable with cup, e.g., burritos, egg rolls, enchiladas, pizza, pizza rolls, quiche, all types of sandwiches	140 g, add 55 g for products with gravy or sauce topping, e.g., enchilada with cheese sauce, crepe with white sauce	_ piece(s) (_ g) for discrete pieces; _ fractional slice (_ g) for large discrete units
Nuts and Seeds:		
Nuts, seeds, and mixtures, all types: sliced, chopped, slivered, and whole	30 g	_ piece(s) (_ g) for large pieces (e.g., unshelled nuts); _ tbsp(s) (_ g) ; _ cup(s) (_ g) for small pieces (e.g., peanuts, sunflower seeds)
Nut and seed butters, pastes, or creams	2 tbsp	2 tbsp (_ g)
Coconut, nut and seed flours	15 g	_ tbsp(s) (_ g); _ cup (_ g)
Potatoes and Sweet Potatoes/Yams:		
French fries, hash browns, skins, or pancakes	70 g prepared; 85 g for frozen unprepared french fries	_ piece(s) (_ g) for large distinct pieces (e.g., patties, skins); 2.5 oz (70 g/_ pieces) for prepared fries; 3 oz (84 g/_ pieces) for unprepared fries
Mashed, candied, stuffed, or with sauce	140 g	_ piece(s) (_ g) for discrete pieces (e.g., stuffed potato); _ cup(s) (_ g)
Plain, fresh, canned, or frozen	110 g for fresh or frozen; 125 g for vacuum packed; 160 g for canned in liquid	_ piece(s) (_ g) for discrete pieces; _ cup(s) (_ g) for sliced or chopped products
Salads:		
Gelatin salad	120 g	_ cup (_ g)
Pasta or potato salad	140 g	_ cup(s) (_ g)
All other salads, e.g., egg, fish, shellfish, bean, fruit, or vegetable salads	100 g	_ cup(s) (_ g)
Sauces, Dips, Gravies and Condiments:		
Barbecue sauce, hollandaise sauce, tartar sauce, other sauces for dipping (e.g., mustard sauce, sweet and sour sauce), all dips (e.g., bean dips, dairy-based dips,	2 tbsp	2 tbsp (_ g); 2 tbsp (30 mL)

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

salsa)		
Major main entree sauces, e.g., spaghetti sauce	125 g	_ cup (_ g); _ cup (_ mL)
Minor main entree sauces (e.g., pizza sauce, pesto sauce), other sauces used as toppings (e.g., gravy, white sauce, cheese sauce), cocktail sauce	1/4 cup	1/4 cup (_ g); 1/4 cup (60 mL)
Major condiments, e.g., catsup, steak sauce, soy sauce, vinegar, teriyaki sauce, marinades	1 tbsp	1 tbsp (_ g); 1 tbsp (15 mL)
Minor condiments, e.g., horseradish, hot sauces, mustards, Worcestershire sauce	1 tsp	1 tsp (_ g); 1 tsp (5 mL)
Snacks:		
All varieties, chips, pretzels, popcorns, extruded snacks, fruit- based snacks (e.g., fruit chips,) grain-based snack mixes	30 g	_ cup(s) (_ g) for small pieces (e.g., popcorn) _ piece(s) (_ g) for large pieces (e.g., large pretzels; pressed dried fruit sheet); 1 oz (28 g/visual unit of measure) for bulk products (e.g., potato chips)
Soups:		
All varieties	245 g	_ cup (_ g); _ cup (_ mL)
Sugars and Sweets:		
Baking candies (e.g., chips)	15 g	_ piece(s) (_ g) for large pieces; _ tbsp(s) (_ g) for small pieces; 1/2 oz (14 g/visual unit of measure) for bulk products
Hard candies, breath mints	2 g	_ piece(s) (_ g)
Hard candies, roll-type, mini-size in dispenser packages	5 g	_ piece(s) (_ g)
Hard candies, others	15 g	_ piece(s) (_ g) for large pieces; _ tbsp(s) (_ g) for "mini-size" candies measurable by tablespoon; 1/2 oz (14 g/visual unit of measure) for bulk products

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

All other candies	40 g	_ piece(s) (_ g); 1 1/2 oz (42 g/visual unit of measure) for bulk products
Confectioner's sugar	30 g	_ cup (_ g)
Honey, jams, jellies, fruit butter, molasses	1 tbsp	1 tbsp (_ g); 1 tbsp (15 mL)
Marshmallows	30 g	_ cup(s) (_ g) for small pieces; _ piece(s) (_ g) for large pieces
Sugar	4 g	_ tsp (_ g) ; _ piece(s) (_ g) for discrete pieces (e.g., sugar cubes, individually packaged products)
Sugar substitutes	An amount equivalent to one reference amount for sugar in sweetness	_ tsp(s) (_ g) for solids; _ drop(s) (_ g) for liquid; _ piece(s) (_ g) (e.g., individually packaged products)
Syrups	30 mL for syrups used primarily as an ingredient (e.g., light or dark corn syrup); 60 mL for all others	2 tbsp (30 mL) for syrups used primarily as an ingredient; 1/4 cup (60 mL) for all others
Vegetables:		
Vegetables primarily used for garnish or flavor, e.g., pimento, parsley	4 g	_ piece(s) (_ g); _ tbsp(s) (_ g) for chopped products
Chili pepper, green onion	30 g	_ piece(s) (_ g) ¹³ ; _ tbsp(s) (_ g); _ cup(s) (_ g) for sliced or chopped products
All other vegetables without sauce: fresh, canned, or frozen	85 g for fresh or frozen; 95 g for vacuum packed; 130 g for canned in liquid, cream-style corn, canned or stewed tomatoes, pumpkin, or winter squash	_ piece(s) (_ g) for large pieces (e.g., brussel sprouts); _ cup(s) (_ g) for small pieces (e.g., cut corn, green peas); 3 oz (84 g/visual unit of measure) if not measurable by cup ¹³
All other vegetables with sauce: fresh, canned, or frozen	110 g	_ piece(s) (_ g) for large pieces (e.g., brussel sprouts); _ cup(s) (_ g) for small pieces

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

		(e.g., cut corn, green peas); 4 oz (112 g/visual unit of measure) if not measurable by cup
Vegetable juice	240 mL	8 fl oz (240 mL)
Olives	15 g	_ piece(s) (_ g); _ tbsp(s) (_ g) for sliced products
Pickles, all types	30 g	1 oz (28 g/visual unit of measure)
Pickle relishes	15 g	_ tbsp (_ g)
Vegetable pastes, e.g., tomato paste	30 g	_ tbsp (_ g)
Vegetable sauces or purees, e.g, tomato sauce, tomato puree	60 g	_ cup (_ g); _ cup (_ mL)

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۱۰ - منابع

۱. " راهنمای برچسب گذاری تغذیه ای " استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۲۱۱
۲. " برچسب گذاری غذاهای رژیمی بسته بندی شده " استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۶۸
۳. " مواد غذایی از پیش بسته بندی شده- مقررات برچسب گذاری کلی " استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۷۰
۴. " ادعاهای تغذیه ای در برچسب گذاری تغذیه ای " استاندارد ملی ایران به شماره ۴۷۱۱
۵. " ویژگی های عمومی برچسب بسته بندی مواد غذایی " استاندارد ملی ایران به شماره ۲۱۳۵
6. CAC/GL 2-1985: REVISED 2013, GUIDELINES ON NUTRITION LABELLING
7. CODEX ALIMENTARIOUS – FOOD LABELLING – COMPLETE TEXT – REVISED 2001
8. CODEX STANDARD FOR THE LABELLING OF AND CLAIMS FOR FOODS FOR SPECIAL MEDICAL PURPOSES CODEX STAN 180 – 1991
9. GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF AND CLAIMS FOR PREPACKAGED FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES CODEX STAN 146-1985
10. CODEX GUIDELINES ON NUTRITION LABELLING CAC/GL 2-1985 (Rev. 1 - 1993)[17]
11. CODEX GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)[1]
12. GENERAL GUIDELINES FOR USE OF THE TERM “HALAL”CAC/GL 24-1997[27]
13. CODEX GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF FOOD ADDITIVES WHEN SOLD AS SUCH CODEX STAN 107-1981
14. JOINT FAO/WHO WORKING GROUP REPORT ON DRAFTING GUIDELINES FOR THE EVALUATION OF PROBIOTICS IN FOOD , 2002 .
15. CFSAN/ OFFICE OF NUTRITION , LABELING AND DIETRY SUPPLEMENTS . GUIDANCE FOR INDUSTRY A FOOD LABELING GUIDE VII. NUTRITION LABELING 2008 .
16. GUIDE TO FOOD LABELING AND ADVERTISING CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY 2003.

۱۱ - پیوست ها

۱۱-۱ - پیوست شماره ۱- دستورالعمل اجرایی استفاده از نشانگرهای رنگی برای نشان دادن اطلاعات تغذیه ای فرآورده های غذایی

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۱۱-۲- پیوست شماره ۲ - جدول اطلاعاتی مقادیر مرجع مواد مغذی - مورد نیاز

پیوست شماره ۱ دستورالعمل اجرایی استفاده از نشانگرهای رنگی برای نشان دادن اطلاعات تغذیه ای فرآورده های غذایی کد مدرک: SP- Pr- 1393- 0016

برچسب گذاری تغذیه ای با نشانگرهای رنگی در این راهنما شامل موارد ذیل است:

۱. اطلاعات مرتبط با میزان انرژی بر اساس کیلو کالری در هر سهم ماده غذایی یا در ۱۰۰ گرم/ میلی لیتر مواد غذایی که سهم برای آنها تعریف نشده است.
۲. اطلاعات مرتبط با میزان نمک (کلرید سدیم)، چربی کل، اسید چرب ترانس، قند (کل قندهای منو و دی ساکارید به غیر از پلی اولها) بر حسب گرم در هر سهم مواد غذایی یا ۱۰۰ گرم/ میلی لیتر مواد غذایی که سهم برای آنها تعریف نشده است.
۳. تعداد سهم ماده غذایی موجود در بسته بندی به صورتی که قابل تشخیص و قابل درک برای مصرف کننده باشد. برای مثال در مواردی که بسته بندی شامل چند سهم از ماده غذایی مربوطه است باید ذکر شود که " این اطلاعات برای یک برش پیتزا، یا یک همبرگر " و از این قبیل است.
۴. تخصیص نشانگرهای رنگی هر کدام از موارد ذکر شده در بند ۲
۵. تولید کنندگان یا واردکنندگان باید همراه نشانگرهای رنگی از لغات توصیفی " زیاد"، "متوسط"، یا "اندک" به طور هم زمان استفاده کنند.

مراحل برچسب گذاری تغذیه ای با نشانگرهای رنگی:

۱. اندازه سهم به صورت قابل تشخیص و درک برای مصرف کننده (مثلا یک همبرگر، یک چهارم برش کیک) تعیین شود.
۲. تعداد سهم موجود در بسته بندی ماده غذایی مورد نظر مشخص شود.
۳. میزان انرژی به کیلو کالری و نمک، چربی کل، اسیدچرب ترانس، و قند بر حسب گرم در هر ۱۰۰ گرم یا ۱۰۰ میلی لیتر ماده غذایی مورد نظر تعیین شود. در صورتی که سهم ماده غذای از ۱۰۰ گرم یا ۱۵۰ میلی لیتر بیشتر بود باید ابتدا این مقادیر در سهم تعیین شود و با ستون قرمز مقایسه شود. اگر در ستون قرمز قرار نمی گرفت بر اساس میزان در ۱۰۰ برای انتخاب رنگ نارنجی یا سبز بر اساس جدول، تصمیم گیری کرد.

تبصره ۱: نشانگر میزان انرژی باید بدون رنگ باشد.

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

*فاکتور تبدیل سدیم به نمک ۲/۵ است . سدیم * ۲/۵ = نمک

جدول ۱ - روش تعیین گروه رنگی برای مواد غذایی جامد

عبارت	اندک	متوسط	زیاد
نشانه های رنگی	سبز	نارنجی	قرمز
چربی کل	≥ 3 گرم در ۱۰۰ گرم	< 3 گرم $\geq 17/5$ گرم در ۱۰۰ گرم	< 21 گرم در اندازه سهم
اسیدهای چرب ترانس	$\geq 0/5$ گرم در ۱۰۰ گرم	$< 0/5$ گرم ≥ 2 گرم در ۱۰۰ گرم	< 2 گرم در اندازه سهم
قند	≥ 5 گرم در ۱۰۰ گرم	< 5 گرم $\geq 22/5$ گرم در ۱۰۰ گرم	< 27 گرم در اندازه سهم
نمک (کلرید سدیم)	$\geq 0/3$ گرم در ۱۰۰ گرم	$< 0/3$ گرم $\geq 1/5$ گرم در ۱۰۰ گرم	$< 1/8$ گرم در اندازه سهم

نکته: اندازه سهم برای مواد غذایی که اندازه سهم در آنها بیشتر از ۱۰۰ گرم هستند، استفاده می شود.

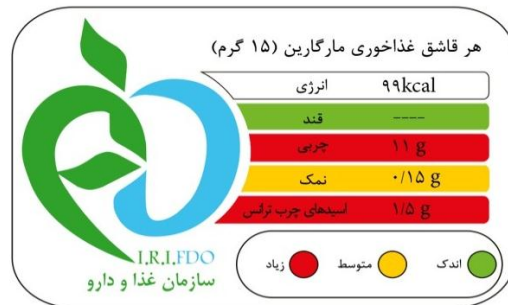
جدول ۲ - روش تعیین گروه رنگی برای مواد غذایی مایع

عبارت	اندک	متوسط	زیاد
نشانه های رنگی	سبز	نارنجی	قرمز
چربی کل	$\geq 1/5$ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	$< 1/5$ گرم $\geq 8/75$ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	$< 10/5$ گرم در اندازه سهم
اسیدهای چرب ترانس	$\geq 0/5$ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	$< 0/5$ گرم ≥ 2 گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	< 2 گرم در اندازه سهم
قند	$\geq 2/5$ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	$< 2/5$ گرم $\geq 11/25$ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	$< 13/5$ گرم در اندازه سهم
نمک (کلرید سدیم)	$\geq 0/3$ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	$< 0/3$ گرم $\geq 0/75$ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	$< 0/9$ گرم در اندازه سهم

نکته: اندازه سهم برای مواد غذایی که اندازه سهم در آنها بیشتر از ۱۵۰ میلی لیتر هستند، استفاده می شود

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

تبصره ۲: نشانگرهای رنگی باید در صفحه اصلی و به طور واضح و قابل رویت توسط مصرف کنندگان با استفاده از طراحی زیر و رنگ های سبز، نارنجی و قرمز با کدهای مربوطه (در زیر نوشته شده است) در برچسب به نمایش گذاشته شود.
مثال ۱: مارگارین



سبزی:	C: 48%	M: 0%	Y:94%	K:0%
نارنجی:	C:0%	M:36%	Y:87%	K:0%
قرمز:	C:0%	M:90%	Y:86%	K:0%

مثال ۲: شیر پاستوریزه کم چربی



سبزی:	C: 48%	M: 0%	Y:94%	K:0%
نارنجی:	C:0%	M:36%	Y:87%	K:0%
قرمز:	C:0%	M:90%	Y:86%	K:0%

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

کد مدرک: SP- Fo- 1393- 0055

جدول اطلاعاتی مقادیر مرجع مواد مغذی

پیوست شماره ۲

جدول شماره ۱- مقادیر مرجع مواد مغذی - مورد نیاز

نوع ویتامین ها	NRVs-R
ویتامین A	۸۰۰ μg *
ویتامین D	۵ μg
ویتامین C	۶۰ mg
ویتامین K	۶۰ μg
تیامین	۱٫۲ mg
ریبوفلاوین	۱٫۲ mg
نیاسین	۱۵ mg NE ^{۵۳}
ویتامین B6	۱٫۳ mg
فولات	۴۰۰ μg DFE ^{۵۴}
ویتامین B12	۲٫۴ μg
پنتوتنات	۵ mg
بیوتین	۳۰ μg
نوع مواد معدنی	NRVs-R
کلسیم	۱۰۰۰ mg

⁵³ - Niacin Equivalents

⁵⁴ - Dietary Folate Equivalents

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۳۰۰ mg	منیزیم
۱۴ mg	آهن
۱۵ mg	روی
۱۵۰ µg	ید
مقدار مشخص نشده	مس
مقدار مشخص نشده	سلنیوم
NRVs-R	سایر
۵۰ g	پروتئین
* برای اعلام بتا-کاروتن که پیش ساز ویتامین A است فاکتور تبدیل به صورت زیر بیان می شود: ۱ µg رتینول برابر است با ۶ µg بتا-کاروتن	

فاکتور تبدیل برای نیاسین و فولات طبق جدول زیر می باشد:

جدول ۲- فاکتور تبدیل برای نیاسین و فولات

		ویتامین
۱ mg نیاسین	۱ mg NE	نیاسین
۶۰ mg تربیتوفان		
۱ µg فولات ماده غذایی	۱ µg DFE	فولات
۰/۶ µg اسید فولیک افزوده شده به ماده غذایی		

سازمان غذا و دارو
اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

جدول ۳- مقادیر مرجع ماده مغذی- بیماری های غیرواگیر

NRVs_NCD	
۲۰g	اسیدهای چرب اشباع شده
۲۰۰۰mg	سدیم