



# وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی،  
آرایشی و بهداشتی

حداقل ضوابط برجسب گذاری مواد غذایی و مکمل های  
رژیمی - غذایی و ورزشی

این ضابطه توسط اداره کل نظارت بر مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و با همکاری :

انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور ، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کاشان ، دفتر سلامت ، جمعیت ، خانواده و مدارس ، معاونت تولیدات گیاهی جهاد کشاورزی تدوین گردیده است .

## فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	۱- مقدمه
۱	۲- هدف
۱	۳- دامنه کاربرد
۹	۴- الزامات
۹	۴-۱- نام و نام تجاری محصول
۹	۴-۱-۱- نام محصول ( فرآورده )
۱۰	۴-۱-۲- نام تجاری محصول
۱۰	۴-۲- وزن محصول
۱۱	۴-۳- شماره پروانه ساخت
۱۱	۴-۴- نشان ایمنی و سلامت
۱۲	۴-۵- تاریخ تولید و انقضاء مصرف
۱۲	۴-۶- مواد تشکیل دهنده
۱۴	۴-۷- نام و نشانی تولید کننده و بسته بندی کننده
۱۵	۴-۸- سری ساخت
۱۵	۴-۹- شرایط نگهداری
۱۵	۴-۱۰- دستورالعمل آماده سازی و مصرف
۱۶	۴-۱۱- الزامات و توصیه های بهداشتی
۱۸	۴-۱۲- ادعاها
۱۸	۴-۱۲-۱- ادعای " دارنده گواهی سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی "
۱۹	۴-۱۲-۲- ادعای خالص
۱۹	۴-۱۲-۳- ادعای مخصوص صادرات
۱۹	۴-۱۲-۴- محصولات تحت لیسانس
۱۹	۴-۱۲-۵- ادعای " بدون مواد نگهدارنده "
۲۰	۴-۱۲-۶- ادعای بدون افزودن مونی سدیم گلوتمات
۲۰	۴-۱۲-۷- ادعای حلال
	۴-۱۲-۸- ادعاهای « با قدرت اثر بالا » ( High Potency ) و « آنتی اکسیدان » در مکمل های
۲۰	رژیمی - غذایی و ورزشی
۲۱	۴-۱۳- تصاویر و عبارات
۲۱	۵- اظهارات
۲۲	۵-۱- اظهارات توصیفی
۲۲	۵-۱-۱- تازه

۲۲	۵-۱-۲ - منجمد شده
۲۲	۵-۱-۳ - سریع منجمد شده
۲۲	۵-۱-۴ - طبیعی
۲۳	۵-۱-۵ - خشک شده
۲۳	۵-۱-۶ - محصولات ارگانیک
۲۳	۵-۱-۷ - غذاهای غنی شده
۲۴	۵-۱-۸ - مواد غذایی پرتو دیده
۲۵	۵-۲-۲ - اظهارات اختطاری
۲۵	۵-۲-۱ - غذاهای حساس و فاسد شدنی
۲۵	۵-۲-۲ - نوشابه های ورزشی و انرژی زا
۲۶	۵-۲-۳ - شیرین کننده های مصنوعی
۲۶	۵-۲-۳ - آسپارتام
۲۶	۵-۲-۴ - ژل رویال
۲۶	۵-۲-۵ - غذاهای حساسیت زا
۲۶	۵-۲-۶ - غلات حجیم شده
۲۷	۵-۲-۷ - سوپ
۲۷	۵-۲-۸ - محصولات عاری از گلوتن
۲۷	۵-۳-۲ - اظهارات برای غذاهای خاص
۲۷	۵-۳-۱ - برچسب گذاری مواد غذایی حاصل از بیوتکنولوژی ( زیست فناوری )
۲۸	۵-۳-۱-۱ - برچسب گذاری محصولات پروبیوتیک
۲۸	۶- جنبه های سلامتی
۲۸	۶-۱-۱ - برچسب گذاری تغذیه ای
۲۸	۶-۱-۱-۱ - اصول برچسب گذاری تغذیه ای
۲۸	۶-۱-۱-۱-۱ - اعلام مواد مغذی
۲۸	۶-۱-۱-۱-۲ - اطلاعات تغذیه ای تکمیلی
۲۹	۶-۱-۲ - جدول حقایق تغذیه ای
۲۹	۶-۱-۲-۱ - عنوان جدول
۲۹	۶-۱-۲-۲ - عبارت در ۱۰۰ گرم ماده غذایی
۲۹	۶-۱-۲-۳ - کالری
۲۹	۶-۱-۲-۴ - چربی
۳۰	۶-۱-۲-۵ - سدیم
۳۰	۶-۱-۲-۶ - پتاسیم
۳۰	۶-۱-۲-۷ - کربوهیدرات کل
۳۰	۶-۱-۲-۸ - پروتئین
۳۰	۶-۱-۲-۹ - ویتامین ها و مواد معدنی

۳۱	۶-۱-۲-۱۰ - درصد ارزش روزانه
۳۱	۶-۱-۲-۱۱ - اطلاعات تغذیه ای تکمیلی
۳۱	۶-۱-۳ - استثنائات
۳۲	۶-۲-جدول حقایق تغذیه ای
۳۲	۶-۲-۱- قالب بندی جدول حقایق تغذیه ای
۳۵	۶-۲-۳- قالب بندی جدول حقایق تغذیه ای بسته بندی های کوچک
۳۵	۶-۲-۴- قالب بندی جدول حقایق تغذیه ای مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی
۳۶	۶-۳-۳- ادعاهای تغذیه ای
۳۶	۶-۳-۱- ادعای بدون...
۳۷	۶-۳-۲- ادعای کم
۳۷	۶-۳-۳- کم چرب و خیلی کم چرب ( LEAN )
۳۷	۶-۳-۴- ادعاهای سلامتی بخش
۳۷	۶-۳-۴-۱ ادعاهای سلامتی بخش محصولات پروبیوتیک
۳۷	۶-۳-۴-۱ ادعاهای سلامت بخش عمومی
۳۸	۶-۳-۴-۲ ادعاهای سلامتی بخش مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی
۳۸	۶-۴- بازنگری ادواری بر چسب گذاری تغذیه ای
۳۹	منابع

**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 در مورد مواد غذایی و مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی به افراد جامعه ضروری است ازسوی دیگر با پیشرفت صنایع غذایی و رقابت در این زمینه، گسترش تجارت بین المللی، بالارفتن فرهنگ مردم و توجه به سلامتی جامعه، برچسب گذاری به عنوان ابزاری مهم جهت اطلاع رسانی به مصرف کنندگان به حساب می آید.

**۲- هدف**

هدف از تدوین این ضابطه ساماندهی اطلاعات موجود روی برچسب های بسته بندی مواد غذایی و مکمل های رژیمی- غذایی و ورزشی و بسترسازی لازم جهت جایگزینی تدریجی برچسب های موجود با موضوعات روز دنیا است.

برچسب گذاری مواد غذایی و یا مکمل های رژیمی- غذایی ورزشی به معنی ارتباط میان تولید کننده و فروشنده از یک طرف با خریدار و مصرف کننده از طرف دیگر می باشد.

**۳- دامنه کاربرد**

این ضابطه در مورد برچسب گذاری تمام مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی و تمام مواد غذایی بسته بندی شده، آماده فروش و مواد اولیه (اعم از تولید داخل و یا وارداتی) مشمول اخذ پروانه ساخت، پروانه بهداشتی ورود و شناسه نظارت مطابق با قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی کاربرد دارد و اجرای این ضابطه از تاریخ ۱۳۸۹/۱/۱ الزامی می باشد.

**یادآوری ۱**

این ضابطه مشمول مقررات برچسب گذاری موارد زیر نمی باشد:

- غذاهای بدون بسته بندی عرضه شده در کترینگ ها، پروازهای هواپیمایی، رستوران ها، سلف سرویس ها و غذاهای خیابانی.
- میوه و سبزی، گوشت قرمز و سفید و تخم مرغ بسته بندی نشده.

**یادآوری ۲**

در مورد هر محصولی علاوه بر این ضابطه باید (قسمت برچسب زنی) استاندارد ملی مربوطه و ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نیز رعایت گردد.

**یادآوری ۳**

محصولاتی که برای آنها شناسه نظارتی صادر می گردد ملزم به درج کلیه موارد برچسب گذاری می باشند و در برچسب گذاری به جای شماره پروانه ساخت باید شماره شناسه نظارت درج شود.



#### یادآوری ۴

عبارات مورد نیاز برچسب گذاری در این ضابطه باید واضح ( به صورتی که رنگ پس زمینه مانع خواندن عبارات چاپ شده نشود ) و پاک نشدنی بوده به راحتی توسط مصرف کننده قابل خواندن باشد .

#### یادآوری ۵

هر گونه مغایرت محصول با این ضابطه 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 خوراکی آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و قانون تعزیرات حکومتی با واحد تولیدی / بسته بندی / یا وارد کننده برخورد خواهد شد .

#### یادآوری ۶

مسئولیت صحت مندرجات برچسب بر عهده مدیر عامل و مسئول فنی واحد های تولیدی می باشد و مشخصات محصول در هر بار پایش ( خود کنترلی و یا توسط کارشناسان اداره کل نظارت بر مواد غذایی آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و معاونت غذا و دارو دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور ) باید با موارد ذکر شده دربرچسب مطابقت داشته باشد .

#### یادآوری ۷

اعتبار لیبل های موجود در واحد های تولیدی که به تأیید معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه رسیده است تا پایان سال جاری می باشد .

#### تعاریف و اصطلاحات

##### - مصرف کننده<sup>۱</sup>

افراد یا خانوارهایی که مواد غذایی را استفاده می کنند .

##### - ظرف

هر نوع بسته بندی غذا جهت تحویل به عنوان یک کالای منفرد ، خواه به طور کامل یا نسبی غذا را بپوشاند که شامل لفاف<sup>۲</sup> هم می شود ، یک ظرف ممکن است حاوی چندین واحد یا نوع بسته بندی باشد .

##### - برچسب<sup>۳</sup>

نوشته و یا طرح های گرافیکی یا چاپ شده بر روی بسته بندی اولیه و نهایی می باشد .

<sup>1</sup> Consumer

<sup>2</sup> Wrapper

<sup>3</sup> Lable

**برچسب گذاری<sup>۱</sup>**

نوشتن و یا چاپ هر گونه تصویر و یا اطلاعاتی که باید به اطلاع مصرف کننده برسد .

**برچسب گذاری تغذیه ای**

نوعی از برچسب گذاری است که ویژگی های تغذیه ای یک ماده غذایی را جهت اطلاع مصرف کننده، توصیف می کند.

**غذا<sup>۲</sup>**

هر ماده فرآیند شده، نیمه فرآیند یا خام است که به مصرف خوراک انسان می رسد .

**غنی سازی<sup>۳</sup>**

عبارت است از افزودن یک یا چند ماده مغذی ضروری به مواد غذایی در سطوحی بالاتر از آنچه که به طور طبیعی در غذا وجود دارد، کم است یا وجود ندارد، به منظور پیشگیری و اصلاح کمبود ناشی از یک یا چند ماده مغذی که در کل جامعه و یا گروه های خاصی از جمعیت وجود دارد .

**ماده مغذی**

هر گونه ماده ای که به طور معمول به عنوان ماده متشکله غذا مصرف می شود که تولید انرژی می کند، برای رشد، توسعه و حفظ بقا مورد نیاز است و کمبود آن موجب بروز تغییرات بیوشیمیایی و فیزیولوژیکی خواهد شد .

**قند ها<sup>۴</sup>**

به منو ساکارید ها و دی ساکارید های موجود در ماده غذایی به استثنای پلی اولها گفته می شود .

**فیبر خوراکی<sup>۵</sup>**

فیبر خوراکی به مفهوم پلی مر کربوهیدرات با واحد های منومری ۱۰ یا بیشتر<sup>۱</sup> که توسط آنزیم های درون زای روده کوچک انسان تجزیه نمی شود و به یکی از گروه های زیر تعلق دارد :  
- پلی مر کربوهیدرات که به طور طبیعی در غذای مصرفی موجود است .

<sup>1</sup> Labeling

<sup>۲</sup> Food

<sup>3</sup> Fortification

<sup>4</sup> Sugars

<sup>5</sup> Dietary fiber

<sup>۶</sup> تصمیم گیری در مورد واحد های منومری بین ۹-۳ به عهده دولت های داخلی می باشد .





- پلی مر کربوهیدرات که از مواد غذایی خام توسط روش های آنزیمی ، فیزیکی ، شیمیایی گرفته شده و مدارک علمی مورد قبول مسئولان ذی صلاح اثر مفید فیزیولوژیکی بر سلامت انسان را نشان داده است .

- پلی مر های مصنوعی کربوهیدرات که مدارک علمی مورد قبول مسئولان ذی صلاح اثر مفید فیزیولوژیکی بر سلامت انسان را نشان داده است .

#### - اسیدهای چرب اشباع<sup>1</sup> (SFA)

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 ، اشباع نامیده می شوند . این اسید های چرب شامل اسیدهای چرب کوتاه زنجیر ( C4 تا C10 ) مانند کره ، متوسط زنجیر ( C12 تا C14 ) مانند روغن پالم و نارگیل و بلند زنجیر ( C16 به بالا ) مانند چربی حیوانی ، روغن های پالم ، کره کاکائو ، پنبه دانه ، سویا و آفتابگردان هستند .

#### - اسیدهای چرب غیر اشباع<sup>2</sup> (UFA)

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

- اسید های چرب غیر اشباع با یک پیوند دو گانه<sup>3</sup> (MUFA) که 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 .

- اسیدهای چرب غیر اشباع با چند پیوند دو گانه<sup>4</sup> (PUFA) که بطور عمده شامل اسید لینولئیک با دو پیوند دوگانه میباشد 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.

#### - اطلاعات تغذیه ای تکمیلی

این اطلاعات به منظور ارتقا دانش مصرف کننده از ارزش تغذیه ای مواد غذایی مورد مصرف می باشد و به تفسیر اعلام مواد مغذی کمک می کند .

#### - مواد متشکله<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Saturated Fatty Acids

<sup>2</sup> Unsaturated Fatty Acids

<sup>3</sup> Mono Unsaturated Fatty Acids

<sup>4</sup> Poly Unsaturated Fatty Acids

<sup>5</sup> Ingredient



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

#### - افزودنیها<sup>۱</sup>

هر ماده ای که معمولاً به تنهایی به عنوان غذا مصرف نمی شود و به عنوان یکی از اجزاء اصلی غذا به حساب نمی آید، خواه دارای ارزش غذایی باشد یا نباشد و کاربرد آن باعث شود که آن ماده یا محصولات جانبی آن به صورت جزئی از مواد غذایی در آیند یا در خصوصیات غذا تأثیر بگذارند لازم به ذکر است این اصطلاح شامل آلوده کننده ها<sup>۲</sup> نمی شود.

#### - کمک کننده های فرایند<sup>۳</sup>

موادی هستند که به غذا به دلیل تاثیرات تکنولوژیکی در مدت فرایند اضافه می شوند و این مواد در محصول نهایی وجود ندارند و یا به میزان کم و در سطح غیر عملیاتی وجود دارد. لازم به ذکر است که مواد افزودنی جزو کمک کننده های فرایند نمی باشند.

مواد کمک کننده فرایند شامل: ۱- هیدروژن مورد استفاده در فرایند هیدروژناسیون<sup>۲</sup> - 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 فرایند های ساخت که در محصول 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 و 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

#### - ادعا<sup>۴</sup>

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 می باشد.

#### - ادعای تغذیه ای

ارائه هر گونه بیان، پیشنهاد یا استنباطی است که بیانگر خواص تغذیه ای ویژه ای برای ماده غذایی است.

#### - اعلام مواد مغذی

فهرستی از مواد مغذی موجود در یک ماده غذایی.

<sup>1</sup> Food additives

<sup>2</sup> Contaminants

<sup>3</sup> Processing Aid

<sup>4</sup> Clame



PEI/CrV1/0029

جمهوری اسلامی ایران

اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی

معاونت غذا و دارو

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

حداقل ضوابط برچسب گذاری مواد غذایی و مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی

#### - درصد ارزش روزانه DV<sup>1</sup>

اصطلاحی است که روی برچسب های غذایی استفاده می شود و به مصرف کنندگان در انتخاب غذای سالم کمک می کند و شامل دو سری از رفرنس های RDI<sup>2</sup> و DRV<sup>3</sup> بوده و به درصد گزارش می شود .

#### - صفحه اصلی ( PDP ) ؛

بخشی از یک برچسب است که جهت اطلاع رسانی هنگام خرید و مصرف به مصرف کننده نمایش داده می شود و الزامات تعیین شده توسط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی در این صفحه نوشته می شود . مانند قسمت جلوی پاکت شیر .

#### - صفحه اطلاعات ( IP ) ه

صفحه مربوط به درج عبارات بر روی برچسب است و اظهارات تعیین شده توسط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی در این صفحه نوشته می شود .

#### - بهر<sup>6</sup>

محصولاتی که تحت شرایط یکسان تولید شده باشد را بهر گویند .

#### - ADI<sup>7</sup>

حد قابل قبول دریافت روزانه یک ماده غذایی بر حسب mg/kg وزن بدن است .

#### - RDA<sup>8</sup>

میزان مواد مغذی که برای برطرف کردن نیازهای ۹۷ - ۹۸ درصد افراد سالم جامعه مورد نیاز است .

#### - RDI<sup>9</sup>

مجموعه DV ها برای برچسب گذاری غذا بر مبنای RDA سال ۱۹۶۸ در مورد ویتامین ها و مواد معنی ، این واژه با RDA آمریکا که قبلا جهت برچسب گذاری بر فرآورده های غذایی استفاده می شد ، جایگزین شده است .

<sup>1</sup> Daily Value

<sup>2</sup> Reference Daily Intake

<sup>3</sup> Daily Reference Value

<sup>4</sup> Principal Display Panel

<sup>5</sup> Information Panel

<sup>6</sup> Lot Number

<sup>7</sup> Acceptable Daily Intake

<sup>8</sup> Recommended Dietary Allowances

<sup>9</sup> Recommended Daily Intake

**- سهم<sup>۱</sup>**

توصیه مصرف محصول به صورت روزانه می باشد .

**- تاریخ ساخت<sup>۲</sup>**

تاریخی است که غذا و یا مکمل رژیمی - غذایی و ورزشی به صورت محصول در می آید .

**- تاریخ دوام حداقل<sup>۳</sup>**

( بهترین قبل از<sup>۴</sup> ) به معنای تاریخی است که تاریخ پایان دوره را تحت شرایط انباری بیان شده مشخص می کند و طی آن محصول به طور کامل جهت ارائه به بازار باقی خواهد ماند و هر گونه کیفیت های خاص را برای هر گونه دعاوی صریح یا ضمنی حفظ خواهد کرد . با این وجود فراتر از این تاریخ غذا ممکن است هنوز به طور کامل رضایت بخش باشد .

بهترین زمان مصرف مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی

زمانی است که حداقل  $\frac{1}{3}$  از عمر قفسه ای محصول ( shelf life ) باقی مانده باشد .

**- تاریخ انقضا<sup>۵</sup>**

تاریخی است که پایان دوره مصرف را تحت شرایط انباری بیان شده مشخص می کند که بعد از آن محصول احتمالاً صفات کیفی عادی مورد انتظار توسط مصرف کننده را نخواهد داشت و نباید آن را مصرف کرد .

تاریخ انقضای مکمل رژیمی - غذایی و ورزشی

زمانی است که فرآورده ۱۰٪ خاصیت اولیه هنگام تولید تا آن زمان را از دست داده است .

**- کشور تولید کننده**

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

**- درج در برچسب اصلی ( A )**

برچسب فارسی نویس است که کارخانه تولیدکننده ملزم به درج مشخصات کالا بر روی برچسب و در زمان تولید در کارخانه مذکور می باشد .

<sup>1</sup> Serving Size

<sup>2</sup> Date of Manufacture

<sup>3</sup> Date of Minimum Durability

<sup>4</sup> Best Before

<sup>5</sup> Expiration Date

**درج در برچسب غیر قابل برداشت (B)**

بر چسب فارسی نویسی است که از کاغذی با قدرت چسبندگی قوی و غیر قابل برداشت تهیه شده که ملاک تشخیص آن در هنگام برداشت برچسب ، کنده شدن بسته بندی کالا می باشد که واردکننده ملزم به الصاق آن می باشد .

**بیوتکنولوژی (زیست فناوری)**

بیوتکنولوژی 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 ، که بر موانع فیزیولوژیکی طبیعی الحاق یا تولید مثل غلبه می کند و جزء روش های انتخاب و تولید مثل قدیمی نیست ، اطلاق می شود .

**محصولات تراریخته<sup>1</sup>**

بیوتکنولوژی مدرن یا فن آوری زیستی دستاورد تحقیقات علمی سالیان اخیر است که با استفاده از مهندسی ژنتیک که طی آن ماده ژنتیکی موجودات زنده (DNA) به طور عمدی دستکاری شده و در واقع به تغییر شکل ژن های معین جهت ایجاد گونه های جدید حیات اطلاق می گردد . این عمل در شرایط بسیار کنترل شده انجام و نهایتاً ژن اختصاصی و معین انتخاب شده ، انتقال یافته یا تغییر می کند. با دستکاری DNA به روش های مختلف و انتقال آن از یک موجود زنده به موجود زنده دیگر (که روش DNA نو ترکیب نامیده می شود ) امکان القای ویژگی های هر موجود زنده به گیاه ، باکتری ، ویروس و یا جانور دیگر مهیا می شود .

**محصولات پروبیوتیک**

واژه پروبیوتیک<sup>2</sup> از واژه یونانی پروبیوس<sup>3</sup> به معنای حیات بخش یا زیست بخش یا زیست - یار اقتباس شده است و از نظر مفهوم در قابل واژه پادزیست<sup>4</sup> به معنای ضد حیات<sup>5</sup> قرار دارد .

پروبیوتیک ها ریز زنده های ( باکتری ، مخمر )<sup>6</sup> زنده ای هستند که با استقرار در بخش های مختلف بدن با عمل زیستی خود سبب ایجاد خواص سلامت بخش برای میزبان<sup>7</sup> می شود .

گسترش فرآورده های پروبیوتیک لبنی تا به آنجا بوده است که معمولاً فرآورده های پروبیوتیک به دو گروه لبنی<sup>8</sup> و غیر لبنی<sup>1</sup> تقسیم می شود . فرآورده های پروبیوتیک غیر لبنی به دو دسته فرآورده های پروبیوتیک با پایه سبزی<sup>2</sup> و فرآورده های پروبیوتیک بر پایه غلات و حبوبات طبقه بندی می شود .

<sup>1</sup> Genetically Modified

<sup>2</sup> Fortified -more- enriched - added -12 extra -plus

<sup>3</sup> Probiotic

<sup>4</sup> Probios

<sup>5</sup> Anti biotic

<sup>6</sup> Against The Life

<sup>7</sup> Viable

<sup>8</sup> Host

<sup>8</sup> Dairy Prpbiotic Products



## ۴ - الزامات

درج موارد زیر بر روی کلیه برچسب های مواد غذایی مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی یاد شده به صورت ذکر شده برای هر عنوان اجباری می باشد. طبق ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب سال ۱۳۴۶ در موسسات داخلی که نوع آنها از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معین و صورت آنها منتشر می گردد صاحبان آنها مکلفند طبق دستور وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مشخصات لازم را در مورد هر نوع فرآورده به خط فارسی خوانا بر روی بسته بندی یا ظرف محتوی جنس قید نمایند.

## ۴-۱- نام و نام تجاری محصول

## ۴-۱-۱- نام محصول (فرآورده)

نام محصول (فرآورده) باید در برچسب و در صفحه اصلی با ثبوت چاپ کافی به صورت، خوانا، واضح، پر رنگ (Bold) با درشت ترین اندازه (نسبت به سایر عبارات برچسب) در خطوطی موازی با محل اتکا بسته بندی در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود.

۴-۱-۱-۱- نام و یا هویت ماده غذایی مطابق با پروانه ساخت صادره از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نام گذاری گردد.

۴-۱-۱-۲- با توجه به شکل و فرمی که محصول به آن شکل وارد بازار می شود می توان از عبارتی نظیر، "برش داده"، "کامل"، "خشک" به منظور مشخص نمودن بهتر هویت فرآورده استفاده نمود.

۴-۱-۱-۳- در نوشیدنیهای حاوی آبمیوه باید درصد آبمیوه در زیر نام محصول نوشته شود.

۴-۱-۱-۴- در مورد آبمیوه های تهیه شده از کنسانتره عبارت آبمیوه تهیه شده از کنسانتره باید درج گردد نه آبمیوه.

۴-۱-۱-۵- بیان منبع و سرچشمه آبهای معدنی بر روی برچسب آبهای معدنی الزامی است.

۴-۱-۱-۶- تاکید زیاد در مورد حضور و یا عدم حضور یک ترکیب باعث گمراهی مصرف کننده شده و مجاز نیست. به عنوان مثال تاکید بر حضور کره در کیک در صورتی که کیک حاوی مقدار کمی کره باشد باعث گمراهی مصرف کننده می شود و مجاز نیست.

۴-۱-۱-۷- بر روی برچسب روغن و یا مواد غذایی که در آن روغن به کار برده می شود نوع و منشأ روغن به کار برده شده باید قید گردد.

۴-۱-۱-۸- درصد انواع روغن در روغن مایع مخلوط باید درج شود.

۴-۱-۱-۹- در صورت استفاده از اسانس در چای، نام و نوع اسانس (طبیعی یا مشابه طبیعی) باید درج گردد.

۴-۱-۱-۱۰- در فرآورده های گوشتی، درصد گوشت به کار رفته ذکر گردد.

<sup>1</sup> Non Dairy Probiotic

<sup>2</sup> Vegetable Based Probiotic Products



## یاد آوری ۱

موارد ذکر شده در این بند مشمول محصولات وارداتی و محصولات مشمول شناسه نظارت نیز می گردد .

## یادآوری ۲

در مورد مکمل ها بیان هویت محصول نشان می دهد که محصول مورد بحث یک مکمل رژیمی - غذایی و ورزشی است و نه یک دارو و به علاوه از روی آن می توان به محتویات اصلی موجود در محصول نیز پی برد به عنوان مثال " مکمل رژیمی - غذایی ویتامین C "

## تذکر ۱

ذکر واژه مکمل رژیمی- غذایی و ورزشی به زبان فارسی و انگلیسی اجباری است.

## تذکر ۲

شکل مکمل رژیمی - غذایی و ورزشی از قبیل قرص- کپسول و ... باید مشخص شود.

## ۴- ۱- ۲- نام تجاری محصول

نام تجاری محصول باید مطابق با قوانین جمهوری اسلامی ایران انتخاب شده و مطابق با قوانین پروانه ساخت و یا سایر مجوزهای بهداشتی بر روی برچسب بسته بندی و در صفحه اصلی به زبان فارسی و به صورت خوانا ، واضح با ثبوت چاپ کافی و با فونت متناسب با اندازه نام محصول و در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در محل دوخت نباشد درج شود .

## یادآوری

برای محصولات وارداتی لازم است نام تجاری بصورت فارسی نیز بر روی برچسب نوشته شود .

## ۴- ۲- وزن محصول

وزن خالص باید برحسب سیستم متریک ( واحد سیستم بین المللی) و بدون در نظر گرفتن وزن ماده بسته بندی بر روی صفحه اصلی با ثبوت چاپ کافی به صورت خوانا ، واضح ، پر رنگ ( Bold ) و در فاصله مناسب از سایر عبارات و اشکال با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود .

وزن باید به روش های زیر بیان گردد :

- برای محصولات 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 محصولات 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 محصولات نیمه جامد بر حسب وزن یا حجم

**تذکر**

وزن محصولات منجمد باید در دمای انجماد بیان شود .

**یادآوری ۱**

علاوه بر ذکر محتویات برای غذاهای بسته بندی شده در محیط مایع باید وزن آبکش شده برحسب سیستم متریک ذکر گردد .

**یادآوری ۲**

در محصولات وارداتی وزن محصول بر روی برچسب بسته بندی حداقل به زبان انگلیسی و برحسب سیستم متریک و یا سایر واحد های بین المللی درج شده باشد .

**یادآوری ۳**

در مورد مکمل های رژیمی- غذایی و ورزشی وزن محصول و یا تعداد موجود در هر واحد بسته بندی ذکر گردد .

**۴ - ۳ - شماره پروانه ساخت**

عبارات " شماره پروانه ساخت " و یا "شناسه نظارت " و یا " پروانه بهداشتی ورود " باید در صفحه اصلی با ثبوت چاپ کافی به صورت خوانا ، واضح ، پر رنگ ( Bold ) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود .

**یادآوری ۱**

برای محصولات وارداتی ، شماره پروانه بهداشتی ورود باید به فارسی بر روی طرح برچسب فارسی نویس درج گردد .

**یادآوری ۲**

شماره پروانه ساخت ظروف بسته بندی نیز باید در محلی مناسب و قابل رویت نوشته شود .

**۴ - ۴ - نشان ایمنی و سلامت**

نشان ایمنی و سلامت در راستای اهداف وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی به منظور تشویق تولید کنندگان جهت تولید محصولات سالم تر غذایی و آشامیدنی بر اساس شرایط تعریف شده در آیین نامه نحوه اعطای نشان ایمنی و سلامت به فراورده های غذایی و آشامیدنی تولید شده در کشور که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت می باشد اعطا می گردد . نگاره آن سیب سبز رنگی است که نماد سلامت بوده و عبارت ایمنی و سلامت در کنار آن نوشته شده است . لازم است دارندگان نشان ایمنی و سلامت نگاره آن را روی برچسب محصولی که نشان ایمنی و سلامت را دریافت کرده درج نمایند.





**۴-۵- تاریخ تولید و انقضاء مصرف**

تاریخ تولید و انقضاء قابلیت مصرف باید در صفحه اصلی به زبان فارسی با در نظر گرفتن استاندارد مربوطه به صورت خوانا، واضح، پررنگ (Bold) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود.

**تذکر**

روز، ماه و سال باید به صورت عدد مربوطه نوشته شود به جز ماه که می توان آن را با حروف نیز مشخص نمود.

**یادآوری ۱**

موارد ذکر شده در این بند مشمول محصولات وارداتی نیز می باشد.

**یادآوری ۲**

درج تاریخ "بهترین قبل از" و یا "Best Before" مانع درج تاریخ انقضاء فرآورده نمی گردد.

**۴-۶- مواد تشکیل دهنده**

مواد تشکیل دهنده باید در صفحه اطلاعات به صورت خوانا، واضح، پررنگ (Bold) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود.

۴-۶-۱- در هر فرآورده غذایی که مرکب از دو یا چند ماده متشکله باشد باید آن ها را به ترتیب نزولی بر حسب مقدار وزن اعلام کرد به این معنا که مواد متشکله ای که بیشترین مقدار را دارند نسبت به آنهایی که کمترین مقدار را دارند ابتدا فهرست شوند.

۴-۶-۲- چنانچه یکی از مواد تشکیل دهنده خود شامل چند ماده دیگر باشد تا حد امکان این مواد در یک پرانتز برحسب مقدار در آن ماده تشکیل دهنده اعلام گردد.

۴-۶-۳- در صورتی که اجزا تشکیل دهنده حاصل از فرایند های بیوتکنولوژی و مهندسی ژنتیک باشد باید مشخص شود.

**تذکر**

با توجه به این که ضابطه برچسب گذاری فرآورده های دستکاری ژنتیکی شده در وزارت بهداشت - درمان و آموزش پزشکی ( اداره کل نظارت بر مواد غذایی ) در حال بررسی و تدوین نهایی است، رعایت موارد مندرج در آن پس از تأیید نهایی الزامی است.

۴-۶-۴- ذکر نام ترکیبات حساسیت زا به کار رفته در ترکیب فرآورده در قسمت مواد تشکیل دهنده الزامی است.

۴-۶-۵- ذکر منبع مواد تشکیل دهنده ضروری است به عنوان مثال در مورد نشاسته مشخص گردد که مثلاً "نشاسته تهیه شده از آرد گندم".



۴-۶-۶- در مواردی که مواد مغذی از قبیل املاح و ویتامین ها به فرآورده افزوده می گردد باید در لیست مواد متشکله ذکر گردد. در مورد اضافه کردن ویتامین A به غذا در قسمت مواد تشکیل دهنده ذکر شود به عنوان مثال "ویتامین A پالمیتات".

۴-۶-۷- نام افزودنی باید نشان دهنده عملکرد آن (طبق موارد ذکر شده در ذیل) باشد و در داخل پرانتز نام شیمیایی افزودنی به همراه مقادیر ADI مصرف آن درج گردد و از ذکر نام ژنریک خود داری شود. مواد افزودنی شامل مواد تنظیم کننده PH، طعم دهنده، 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 های آرد و سایر موارد.

#### تذکر

علاوه بر موارد فوق میزان مواد نگهدارنده در روی برچسب فرآورده درج گردد.

۴-۶-۸- کمک فرآیند ها جزو اجزای تشکیل دهنده فرآورده نمی باشند.

۴-۶-۹- در مورد مواد غذایی حاوی مرغ و گوشت پرندگان، ماهی و محصولات دریایی و گوشت قرمز و اجزا آنها (سوسیس و کالباس و ...) در قسمت اجزا تشکیل دهنده مشخص شود که از نوع تازه و یا منجمد استفاده شده است.

۴-۶-۱۰- جائیکه بر چسب تاکید خاصی بر روی مقدار کم یا زیاد یک یا چند ماده متشکله دارد، درصد مواد متشکله باید مطابق با پروانه ساخت در بر چسب اعلام شود.

۴-۶-۱۱- بر روی برچسب محصولات لبنی باید میزان درصد چربی درج گردد.

۴-۶-۱۲- چنانچه میزان  $SO_2$  بیش از 10 ppm باشد باید مقدار آن بر روی برچسب نوشته شود.

۴-۶-۱۳- درصد ترکیبات شیرین کننده مغذی و غیر مغذی اضافه شده به فرآورده مانند آسپارتام، پلی دکستروز، سیکلامات در قسمت مواد متشکله اعلام گردد.

۴-۶-۱۴- مواد متشکله ای که به عنوان بهبود دهنده های خمیر عمل می کنند به دنبال نام مشترک "بهبود دهنده خمیر" در پرانتز اعلام شود مثلاً: بهبود دهنده های خمیر (ال سیستین، آلومینیوم سولفات).

۴-۶-۱۵- مواد متشکله ای که به عنوان مواد محکم کننده (سفت کننده) بافت در غذا به کار می روند به دنبال نام مشترک "مواد سفت کننده" در پرانتز اعلام شود.

۴-۶-۱۶- در مورد استفاده از موم و صمغ که به عنوان پوشش دهنده بر روی محصولات غذایی به کار می رود به دنبال عبارت عمومی "پوشش داده شده با موم با درجه غذایی" منشا آن نیز ذکر گردد.

۴-۶-۱۷- آب افزوده شده باید در فهرست مواد متشکله ذکر گردد.

#### یادآوری ۱

موارد ذکر شده در این بند مشمول محصولات وارداتی نیز می باشد.

#### یادآوری ۲

- درج نام و مقادیر مواد مؤثره (Active Ingredients) در مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی



- به طور معمول در هنگام تهیه برچسب مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی جدول هایی تهیه و تنظیم می گردد که شامل اطلاعات اصلی پیرامون مکمل مورد بحث است که از آنها با عنوان Supplement Facts یاد می شود .
- مواد کمکی در خارج از این جدول ذکر شوند همچنین در مورد برخی از این مواد که مصرف آنها حساسیت زا بوده و یا در افراد و بیماریهای خاص می توانند عوارض خطرناک ایجاد کند باید با مقادیر بکار رفته مشخص شوند .
  - در داخل جدول مذکور در مورد فرآورده های حاوی گیاهان ذکر نام عمومی گیاه به کار رفته ( Common Name ) و ذکر بخش مورد مصرف گیاه نظیر برگ ، ریشه و ... ضروری است چنانچه نام فارسی معادلی برای گیاه مورد بحث در کتب مرجع گیاه شناسی نباشد در این صورت ذکر نام علمی گیاه به صورت جنس و گونه به شکل لاتین الزامی خواهد بود .
  - در جدول مذکور لازم است وزن کلی مخلوط های به کار رفته مثلاً مخلوطی از گیاهان ذکر شود به علاوه در هنگام درج وزن کلی، وزن تک تک گیاهان به کار رفته در این مخلوط ، از بیشترین وزن به کمترین وزن مرتب گردند. در این صورت ذکر مواد تشکیل دهنده اصلی و کمکی همراه با مقادیر به کار رفته در برچسب بسته بندی الزامی است.
- درج نام و مقادیر مواد کمکی ( Inactive Ingredients ) در مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی در صورت نیاز ذکر نام و مقدار مواد کمکی و اطلاعات ضروری با توجه به حساسیت این مواد ضروری است .

#### ۴-۷- نام و نشانی تولید کننده و بسته بندی کننده

نام ، نشانی و تلفن تولید کننده و بسته بندی کننده باید در صفحه اطلاعات به صورت خوانا ، واضح ، پر رنگ ( Bold ) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود . آدرس پستی باید دقیق و کامل باشد به طوری که تحویل مرسولات پستی با تاخیر صورت نپذیرد .

#### یادآوری ۱

در مواردی مثل استفاده از ظرفیت خالی چنانچه سفارش دهنده واحد تولیدی باشد ، درج جمله به سفارش واحد مورد نظر الزامی است . لیکن در صورتی که سفارش دهنده اشخاص و یا شرکت های حقوقی باشند ، نیازی به درج عبارت فوق نمی باشد .

#### یادآوری ۲

در مورد محصولات وارداتی باید نام واحد تولید کننده و کشور تولید کننده به زبان فارسی بر روی طرح برچسب فارسی نویس درج گردد .

#### یادآوری ۳

برای محصولات وارداتی نام وارد کننده ، نشانی و یا آدرس الکترونیکی و یا صندوق پستی و تلفن وارد کننده درج گردد .

۴-۸- سری ساخت<sup>۱</sup>

هر واحد بسته بندی باید دارای شماره ای مبین بهر<sup>۲</sup> آن محصول باشد. سری ساخت باید در صفحه اطلاعات به صورت خوانا، واضح، پر رنگ ( Bold ) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود.

## یادآوری ۱

در محصولات وارداتی نیز، سری ساخت باید درج گردد.

## یادآوری ۲

علاوه بر شماره سری ساخت از سیستم بارکد نیز استفاده نمود.

## ۴-۹- شرایط نگهداری

شرایط خاص نگهداری براساس زمان ماندگاری باید در صفحه اطلاعات به صورت خوانا، واضح، پر رنگ ( Bold ) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود.

## تذکر

مدت زمان ماندگاری و شرایط نگهداری پس از باز کردن هر محصول نیز باید نوشته شود.

## یادآوری

در محصولات 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.

## ۴-۱۰- دستورالعمل آماده سازی و مصرف

در مواردی که نیاز به آماده سازی محصول باشد دستورالعمل و طرز تهیه باید در صفحه اطلاعات به صورت خوانا، واضح، پر رنگ ( Bold ) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود.

## یادآوری ۱

برای محصولات وارداتی، باید نحوه مصرف در صورت لزوم و با نظر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بر روی طرح برچسب فارسی نویس نوشته شود.

## یادآوری ۲

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

<sup>1</sup> Batch number

<sup>2</sup> Lot



### یادآوری ۳

نحوه و مقدار مصرف روزانه مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی باید توسط شرکت تولید کننده و بر اساس مستندات علمی بر روی برچسب مشخص گردد تا مصرف کننده بتواند در صورت عدم دسترسی به پزشک خود با استفاده از اطلاعات موجود در برچسب از مقدار مجاز مصرف روزانه فرآورده آگاهی حاصل نماید.

### ۴ - ۱۱ - الزامات و توصیه های بهداشتی

الزامات و توصیه های بهداشتی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اعلام گردیده و بعضاً در پروانه های ساخت صادره متذکر گردیده است باید در صفحه اطلاعات به صورت خوانا، واضح، پررنگ (Bold) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود.

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

### یادآوری ۱

برای محصولات وارداتی چنانچه لازم است توضیحاتی بر روی طرح برچسب فارسی نویس درج گردد، باید با نظر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

طرح فارسی نویس برای محصولات 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 )
- موارد احتیاط مصرف ( در صورت لزوم در مورد مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی )
- موارد مصرف ( در صورت لزوم در مورد مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی و این بند نباید شامل ادعای درمانی شود )
- توضیحات ( در صورت لزوم )
- شماره پروانه بهداشتی ورود
- نام و نشانی و یا آدرس الکترونیکی و یا صندوق پستی و تلفن وارد کننده



## یادآوری ۲

کلیه وارد کنندگان محصولات وارداتی فرایند شده پس از دریافت پروانه بهداشتی واردات نهایی شده با کد ۱۲ رقمی و یا دارندگان پروانه بهداشتی واردات قبل از تاریخ دستور العمل " نحوه برچسب گذاری محصولات فرایند شده محصولات غذایی ، آشامیدنی و مکمل های غذایی " باید از زمان ابلاغ دستور العمل ، نحوه برچسب گذاری فارسی نویس خود را بر اساس جدول ذیل اجرا نمایند .

ردیف	نوع بسته بندی	نحوه درج اطلاعات	طرح جایگزین	دوره طرح جایگزین
۱	شرینگ پک ( بسته بندی کوچک )	A	B	۱ سال
۲	سلفون پک OPP	A	B	۱ سال
۳	قوطی فلزی نوشیدنیها ( آلومینیومی )	A	B	۱ سال
۴	قوطی فلزی کنسروجات و کمپوت ( فلزی )	A	B	۱ سال
۵	شیشه کنسروجات و قهوه فوری	A	B	۱ سال
۶	بطری نوشیدنیها	A	B	۱ سال
۷	بطریهای پت ( روغن ، آب معدنی ، نوشیدنی )	A	B	۱ سال
۸	دوی پک	A	B	۱ سال
۹	تتراپک	A	B	۱ سال
۱۰	متالایزیک OPP سه لایه ( چیس ، بیسکویت )	A	B	۱ سال
۱۲	تیوپها	A	B	۱ سال
۱۳	قوطی فلزی ( شکلات ، کاکائو ، بیسکویت ، حلب )	B	-	-
۱۴	قوطی های مقوایی	A	B	۱ سال
۱۵	ظروف لیتری HDPE ( روغن ها و شربت ها )	A	B	۱ سال

با اجرای طرح پیشنهادی فوق ، بیش از ۹۵٪ حجم کالاهای فرایند شده با برچسب از مبدأ وارد کشور خواهند شد .

A: درج در برچسب اصلی B: برچسب غیر قابل برداشت



### یادآوری

علاوه بر موارد فوق رعایت سایر مندرجات " دستور العمل نحوه برچسب گذاری محصولات وارداتی فرآیند شده محصولات غذایی ، آشامیدنی و مکمل های غذایی با کد PEI/I-035 " تدوین شده در وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی اجباری است .

### یادآوری ۳ محموله های برگشتی

در صورتی که محموله صادراتی بنا به دلایلی به غیر از مشکل ایمنی و سلامتی و عدم تطابق با استاندارد ملی ایران و ضوابط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی به داخل کشور برگشت داده شود ، پس از تایید وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی با برچسب گذاری ( بند الزامات ) به زبان فارسی در کشور قابل عرضه می باشد .

### یادآوری ۴

ذکر اطلاعات مورد نیاز در زمینه عوارض جانبی با احتیاط ها و تداخلات غذا و دارو در مورد مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی اجباری است .

### ۴ - ۱۲ - ادعاها

درج هر گونه ادعای تغذیه ای و یا ادعای خاص درخصوص فرآورده و یا مواردی از قبیل گواهی مدیریت ایمنی و مدیریت کیفیت ، رفرانس علمی و آزمایشگاهی و ... بر روی برچسب مواد غذایی و مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی منوط به تایید قبلی وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی می باشد .

### ۴ - ۱۲ - 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 محصولات غذایی به عنوان یک ادعا مبنی بر تولید محصول در شرایط ایمن تلقی می گردد و استقرار و پیاده سازی سیستم های مذکور باید مطابق با الزامات استاندارد های ملی ایران 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 اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی شرایط برنامه های پیش نیازی و الزامات سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی استقرار یافته در واحد تولیدی مورد بررسی و ارزیابی قرار گرفته و انطباق سیستم به تأیید رسیده باشد .

بدیهی است پس از تأیید سیستم از سوی اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی مذکور منحصراً درج عبارت دارنده سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر روی برچسب محصولات اعلام شده در دامنه کاربرد گواهی صادره و یا مجوز اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی امکانپذیر می باشد .

**۴-۱۲-۲- ادعای خالص**

ادعای خالص نباید برای فرآورده ترکیبی و مخلوط استفاده شود. این ادعا فقط در مورد مواد 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 ... ) نباشد .

**یادآوری**

این ادعا در مورد آبهای معدنی و آشامیدنی و مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی به کار نمی رود .

**۴-۱۲-۳- ادعای مخصوص صادرات**

استفاده از عبارت مخصوص صادرات<sup>۱</sup> بدون کسب مجوز از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی بر روی برچسب مجاز نمی باشد و این گونه محصولات مجاز به عرضه در داخل کشور نمی باشند ( به استثنای محصولات موضوع بند ۴-۱۱ یادآوری ۳ ) .

**۴-۱۲-۴- محصولات تحت لیسانس**

مطابق با دستورالعمل اجرایی صدور مجوز استفاده از ظرفیت خالی کارخانه های محصولات غذایی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی بند ه که با کد PEI/I-017 بر روی سایت معاونت غذا و دارو وزارت بهداشت ( www.fdo.ir ) موجود می باشد ، اقدام گردد .

**۴-۱۲-۵- ادعای " بدون مواد نگهدارنده "**

ادعا در مورد عدم حضور مواد نگهدارنده در فرآورده است و ماده نگهدارنده نباید مستقیم و یا غیر مستقیم به فرآورده اضافه شود . به عنوان مثال ادعای " بدون مواد نگهدارنده " و یا " بدون مواد نگهدارنده اضافه شده " در مورد محصولات نانوائی که پروپیونات سدیم به صورت غیر مستقیم در مرحله عمل آوری خمیر به آن اضافه شده است صحیح نمی باشد . لیکن این ادعا در مورد استفاده از اسید اسکوربیک به منظور عمل آوری خمیر و نه خاصیت نگهدارنگی آن ، صحیح است .

۴-۱۲-۵-۱- در محصولاتی که حاوی ترکیبات نگهدارنده طبیعی از قبیل اسید استیک در سرکه و یا اسید سیتریک در آلبیمو می باشند . ادعای " بدون مواد نگهدارنده " مجاز نمی باشند . به عنوان مثال ادعای " بدون مواد نگهدارنده " در مورد افزودن اسید اسکوربیک به آب سیب به منظور ماندگاری رنگ در مدت فرآیند صحیح نمی باشد ، هر چند که این ماده در طی فرآیند تجزیه شده و میزان آن به سطح بسیار ناچیزی می رسد .

<sup>1</sup> For export



**۴-۱۲-۶- 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، یا سویا سس و یا بسیاری از غذاهای معمولی که حاوی مقدار بالای گلوتمات آزاد هستند به عنوان مثال گوجه فرنگی و آب گوجه فرنگی، انگور و آب انگور، سایر آب میوه ها و پنیر و قارچ و ... .

**۴-۱۲-۷- ادعای حلال**

به منظور درج عبارت و یا استفاده از نشان حلال، ارائه گواهی معتبر از سوی مراکز معتبر صادر کننده گواهی حلال الزامی است. همچنین با توجه به آن که استاندارد محصولات حلال در موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران در حال بررسی و تدوین نهایی است رعایت موارد مندرج در آن پس از تأیید نهایی این استاندارد الزامی خواهد بود.

**یادآوری**

در مورد مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی ذکر عبارت حلال برای محصولات حاوی فرآورده های دامی، دریایی الزامی است. این ادعا تنها با ارائه مدارک مستند از مراجع مذکور و بررسی و تأیید صحت آنها توسط این اداره کل مجاز است.

**۴-۱۲-۸- ادعاهای « با قدرت اثر بالا » (High Potency) و « آنتی اکسیدان » در مکمل های رژیمی - غذایی و****ورزشی****الف- « با قدرت اثر بالا »**

درج این عبارت در شرایطی مجاز است که ماده مغذی به میزان  $RDA \ 100\%$  یا بیشتر از  $RDA \ 100\%$  مربوطه در فرآورده بکار رفته باشد. به عنوان مثال چنانچه فرآورده ای حاوی 500mg ویتامین ث باشد مجاز به درج این عبارت روی برچسب محصول خواهد بود.

در مورد فرآورده های با چندین ماده مؤثره نیز درج این عبارت روی برچسب در شرایطی مجاز است که حداقل 70 درصد از مواد مؤثره اصلی در فرآورده بیش از  $RDA \ 100\%$  خود را از نظر کمی دارا باشند.

**ب- آنتی اکسیدان**

درج این عبارت در شرایطی مجاز است که مستندات علمی معتبر نشان دهد که فرآورده مذکور توانایی خنثی سازی رادیکال های آزاد در بدن را داراست.

**یادآوری**

جهت تعیین مقادیر از سیستم های استاندارد بین المللی استفاده شود.



## ۴-۱۳ - تصاویر و عبارات

تمامی عبارات درج شده بر روی برچسب فرآورده از قبیل اطلاعات مربوط به محصول و تولید کننده و غیره باید واقعی باشد. به عنوان مثال اجزا تشکیل دهنده باید واقعی بوده و مقدار ذکر شده برای هر جز نیز صحیح باشد در غیر این صورت تقلب شناخته شده و غیر مجاز است.

۴-۱۳-۱ - از هر گونه اغراق گویی و کنایه از قبیل نگارش و یا ترسیم اشکال غیر قابل قبول و یا برجسته نشان دادن غیر واقعی مصرف فرآورده خود داری شود.

۴-۱۳-۲ - هر گونه تصویر بر روی برچسب باید متناسب با نوع محصول بوده و گمراه کننده و غیر واقعی نباشد و موجب پنهان کردن اجزاء برچسب نیز نشده و به تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برسد.

به عنوان مثال زمانی که از ترکیبات طعم دهنده مصنوعی در تهیه نوشیدنی و یا ویفر و یا ... با طعم میوه استفاده می شود، نباید از عکس میوه بر روی برچسب استفاده شود و یا 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.

۴-۱۳-۳ - عبارات مربوط به رفع مسئولیت نباید استفاده شود.

۴-۱۳-۴ - استفاده از ستاره برای مشخص کردن عبارت و یا شکل و دادن توضیح مربوط به آن در محلی که قابل رویت نیست و با فونتی که مشخص نیست قابل قبول نمی باشد.

۴-۱۳-۵ - استفاده از عباراتی که بیان کننده مفهوم "غذا کاملاً مغذی است" مجاز نیست.

۴-۱۳-۶ - استفاده از صفات عالی از قبیل بهترین و غیره، کلمات تاکیدی غیر معمول از قبیل حسی، عالی و ... و مقایسه ای از قبیل بهتر و ایده ال و ... که موجب گمراه شدن مصرف کننده می شود مجاز نیست.

۴-۱۳-۷ - به طور کلی آگاهی دادن نباید موجب این تصور شود که برخی از محصولات خوب هستند و برخی دیگر بد، در صورتی که از لحاظ خصوصیات کمی و کیفی کاملاً مشابه باشند. به عنوان مثال آگاهی دادن به مصرف کننده نباید حاوی مطالبی باشد که محصولات رقیب حاوی ترکیبات مضر هستند و یا مواد مغذی کمتری دارد در صورتی که در واقعیت تفاوتی نداشته باشد.

۴-۱۳-۸ - برچسب آب های معدنی باید به رنگ آبی باشد ولی برچسب آبهای آشامیدنی باید به رنگ زرد و یا سفید باشد.

۵- اظهارات<sup>۱</sup>

اظهارات مندرج بر روی برچسب به دو دسته توصیفی<sup>۲</sup> و اخطاری<sup>۳</sup> تقسیم می شود:

<sup>۱</sup>Statement

<sup>۲</sup>Descriptive

<sup>۳</sup>Warning



## ۵-۱- 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:

۵-۱-۱- تازه<sup>۱</sup>

در مواردی می توان از عبارت تازه بر روی برچسب مواد غذایی استفاده نمود که بر روی آن هیچگونه فرآوری و انجماد و یا هرگونه فرآیند حرارتی و یا هر شکلی از نگهداری ماده غذایی انجام نشده باشد. به عنوان مثال درخصوص موارد زیر عبارات تازه اطلاق نمی گردد:

- افزودن واکس و پوشش ها
- استفاده از حشره کش ها بعد از برداشت
- به کارگیری محلول شستشوی کلر ملایم یا اسید ملایم در حین تولید
- یونیزه کردن ماده غذایی خام ، حداکثر 1 Kilogray

یادآوری<sup>۱</sup>

از عنوان تازه برای نام تجاری محصول نمی توان استفاده کرد.

یادآوری<sup>۲</sup>

همچنین از عبارت تازه برای بیان طعم محصول نمی توان استفاده کرد.

۵-۱-۲- منجمد شده<sup>۲</sup>

چنانچه قبل از انجماد عمل آنزیم ببری، انجام شود مانع از درج عبارت « منجمد شده » نمی گردد.

۵-۱-۳- سریع منجمد شده<sup>۳</sup>

در مواردی می توان از این عبارت استفاده کرد که محصول در دمای کمتر از ۱۸- درجه سانتیگراد با گردش سریع هوا بطوری که مرکز آن نیز به همین دما رسیده باشد به صورت سریع منجمد شده باشد.

۵-۱-۴- طبیعی<sup>۴</sup>

به موادی «طبیعی» اطلاق می شود که هیچ نوع ماده شیمیایی یا مصنوعی از قبیل ویتامین ها و املاح و طعم دهنده ها و مواد افزودنی به آن افزوده نشده باشد.

## یادآوری

اجزا تشکیل دهنده غذای طبیعی نباید تغییر کند و یا حذف شود به استثنا آب موجود در آن.

<sup>1</sup> Fresh

<sup>2</sup> Frozen

<sup>3</sup> Quickly Frozen

<sup>4</sup> Natural

۵-۱-۵ - خشک شده<sup>۱</sup>

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

۵-۱-۶ - محصولات ارگانیک<sup>۲</sup>

به مواد غذایی اطلاق می شود که عاری از هر گونه مواد شیمیایی و مصنوعی از جمله آفت کش ها ، تقویت کننده ها ، نگهدارنده ها ، کودهای شیمیایی، قارچ کش ها و اشعه های یونیزه و هر گونه آلاینده است .  
اگر ۹۵ تا ۱۰۰ درصد از اجزای مواد غذایی از محصولات تائید شده ارگانیک باشند ، می توان بر روی برچسب عبارت « ارگانیک » را قید نمود چنانچه محصولی از ۷۵ تا ۹۵ درصد تشکیل شده باشد عبارت ساخته شده با محصولات ارگانیک را می توان بر روی برچسب درج نمود .  
شایان ذکر است ارگانیک بودن محصول باید توسط مرجع ذیصلاح ( وزارت جهاد کشاورزی ) تایید گردد . با توجه به این که استاندارد ملی محصولات ارگانیک و لوگو آن در دست تدوین و طی مراحل نهایی می باشد ، لذا پس از تصویب نهایی ، برچسب گذاری مواد غذایی ارگانیک باید بر مبنای آن انجام گیرد .

## ۵-۱-۷ - غذاهای غنی شده

علاوه بر رعایت قوانین کلی برچسب گذاری موارد زیر نیز برای غذاهای غنی شده در برچسب گذاری باید لحاظ گردد:

فقط زمانی که غنی سازی با توجه به مقادیر ذکر شده قبلی صورت گرفته و آنالیز محصول در هر زمانی در بازه زمانی ذکر شده دال بر وجود ۱۰ + تا ۱۰- درصد مقادیر ادعا شده بوده و دقت روش های آزمایشگاهی محرز می باشد می توان از عبارات مربوط به غنی شده موجود در این ضابطه در برچسب محصول استفاده کرد . مقادیر غنی سازی باید در برچسب و با ذکر موارد زیر قید گردد :

- تعداد اندازه سهم<sup>۳</sup> فرآورده غذایی در هر بسته

- اندازه سهم براساس وزن فرآورده ( برای غذاهای جامد) یا حجم ( برای غذاهای مایع )

- کالری به ازاء هر اندازه سهم

- مقدار و نوع ماده مغذی افزوده شده براساس مقدار RNI<sup>۴</sup> در هر اندازه سهم

<sup>1</sup> Dried

<sup>2</sup> Organic Products

<sup>3</sup> Serving Size

<sup>4</sup> Recommended Nutrient Intake



۵-۱-۷-۱- 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 % RNI برای آن مقداری که در هر بار مصرف برای آماده سازی برداشت می گردد در برچسب ذکر گردد .

۵-۱-۷-۲- اگر غذای بسته بندی شده بصورت آماده برای مصرف نباشد و برای تهیه در غذای دیگری به عنوان ماده اولیه استفاده می گردد ، مقدار ماده مغذی اضافه شده به صورت % RNI برای هر ۱۰۰ گرم از غذای بسته بندی شده اولیه و به شکل اختیاری بصورت % RNI برای هر بار استفاده در دستور غذایی نهایی پس از طبخ ذکر گردد .

۵-۱-۷-۳- غذایی که با عبارت « حاوی<sup>۱</sup> » از یک ماده مغذی برچسب گذاری می گردد باید حاوی حداقل ۵ درصد ( و برای ویتامین C ۲۰ درصد ) از میزان مورد نیاز روزانه در هر اندازه سهم باشد .

۵-۱-۷-۴- غذایی که با عبارت « منبع خوب<sup>۲</sup> » از یک ماده مغذی برچسب گذاری می گردد باید حاوی حداقل ۱۰ درصد و برای ویتامین C ۳۵ درصد از میزان مورد نیاز روزانه در هر اندازه سهم باشد .

۵-۱-۷-۵- غذایی که با عبارت « سرشار از<sup>۳</sup> » برچسب گذاری می گردد. نیز باید حاوی ۲۰ درصد از میزان مورد نیاز روزانه ( و برای ویتامین C ۵۰ درصد ) در هر اندازه سهم باشد .

۵-۱-۷-۶- چنانچه در خصوص برخی از ترکیبات ارزش روزانه تعریف نشده باشد ، نمی توان از عبارت « سرشار از » استفاده کرد صرفاً می توان بیان کرد محصول حاوی .....گرم ماده ..... است .

۵-۱-۷-۷- در ضمن محصولاتی که ۱۰۰ درصد املاح و ویتامین مورد نیاز روزانه را تامین نمایند به عنوان « منبع بسیار عالی » معرفی می گردد .

#### ۵-۱-۸- مواد غذایی پرتو دیده

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

۵-۱-۸-۱- میانگین مجموع مقدار دز جذب شده در غذای پرتو دیده نباید از میزان مشخص شده در استاندارد مربوطه تجاوز نماید .

#### تذکر

پرتو دهی مجدد مشروط به آنکه میزان دز جذب شده در غذای پرتو دیده از میزان ۱۰ کیلوگری (10 Kilogray) تجاوز ننماید قابل قبول است .

۵-۱-۸-۲- غذای پرتو دیده باید در بسته های مناسب و کاملاً بهداشتی برای این منظور بسته بندی گردد . این روش ، جایگزین روشهای خوب ساخت (GMP) نمی شود .

برروی برچسب بسته بندی غذاهای پرتو دیده باید موارد زیر قید شود :

- نام مرکز پرتو دهی

<sup>1</sup> Source

<sup>2</sup> Good Source

<sup>3</sup> Excellent Source



- تاریخ و یا تاریخ های پرتو دهی

- قید عبارت و علامت پرتو دیده

- میزان اشعه دریافتی در نزدیکی نام کالا

- مشخصات بهر پرتو دیده

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

#### یاد آوری ۱

به منظور اجرایی شدن این بند باید آگاهیهای لازم به مصرف کننده داده شود .

#### یاد آوری ۲

در مورد محصولات ساخته شده با استفاده از ترکیبات اشعه دیده در صورتی که مقدار این ترکیبات مساوی و یا بیش از ۱۰ درصد محصول نهایی باشد ، عبارت " اشعه دیده " باید در صفحه اطلاعات به صورت خوانا ، واضح ، پر رنگ ( Bold ) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود . همچنین به جای استفاده از عبارت می توان از نشان بین المللی مواد غذایی اشعه دیده استفاده کرد .



#### ۵ - ۲ - اظهارات اختطاری

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

#### ۵ - ۲ - ۱ - غذاهای حساس و فاسد شدنی

در روی برچسب غذاهای حساس و فاسد شدنی عبارات زیر نوشته شود :

« غذاهای فاسد شدنی و حساس در یخچال نگهداری شوند . »

« غذاهای منجمد فاسد شدنی در شرایط منجمد نگهداری شوند . »

#### ۵ - ۲ - ۲ - نوشابه های ورزشی و انرژی زا

بر روی برچسب بسته بندی نوشابه های ورزشی و انرژی زا عبارت زیر باید نوشته شود :

« برای بیماران دیابتی ، زنان باردار و شیرده ، کودکان ، افراد حساس به کافئین ، افراد مبتلا به فشار خون ، بیماران قلبی

عروقی توصیه نمی شود . »



## ۵-۲-۳- شیرین کننده های مصنوعی

برروی برچسب بسته بندی برخی از محصولات مانند نوشابه ها ، آب نبات ، آدامس و ... که از شیرین کننده های مصنوعی استفاده می شود باید عبارت حاوی شیرین کننده مصنوعی با نام آن شیرین کننده ذکر شود .

## ۵-۲-۳-۱- آسپارتام

برروی برچسب بسته بندی محصولات حاوی آسپارتام 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 . "

۵-۲-۴- ژل رویال<sup>۱</sup>

درج جمله زیر برروی محصولات حاوی ژل رویال الزامی است :

" مصرف این ماده در افراد مستعد (آتوپیک ) ممکن است منجر به ایجاد واکنش های شدید به خصوص در افراد مبتلا به آسم شود . "

## ۵-۲-۵- غذاهای حساسیت زا

مواد زیر می توانند بیشترین عامل حساسیت زایی را به خود اختصاص دهند که باید برروی برچسب فرآورده وجود این مواد اعلام گردد حتی اگر این مواد به مقدار جزئی در فرآورده موجود باشد :

- شیر و فرآورده های آن

- تخم مرغ و فرآورده های آن

- غلات حاوی گلوتن

- ماهی و فرآورده های دریایی

- بادام زمینی و مغزهای خوراکی چرب

- حبوبات بویژه دانه سویا و دانه کنجد

- برخی میوه ها و سبزیها

- سولفیت درغلظت بیش از ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم ( متابی سولفیت سدیم ، سولفیت سدیم ، انیدرید سولفور و تیو سولفات سدیم )

- ژل رویال

## ۵-۲-۶- غلات حجیم شده

برروی محصولات غذایی مانند فرآورده حجیم شده بر پایه غلات درج عبارات ذیل الزامی است :

<sup>1</sup> Royal jelly



" مصرف برای کودکان زیر دو سال ممنوع است."  
" این محصول نمی تواند جایگزین غذای اصلی شود."

#### ۵-۲-۷- سوپ

در سوپ های نیمه آماده و آماده مصرف و انواع چاشنی، کلیه واردکنندگان و تولید کنندگان ملزم به درج درصد عصاره گوشت ( قرمز و سفید) و درصد نمک و نیز درج صحیح نام محصولات ( طبق پروانه های ساخت یا پروانه های بهداشتی ورود) بر روی برچسب بسته بندی محصولات فوق می باشند .

#### ۵-۲-۸- محصولات عاری از گلوتن

افراد مبتلا به بیماری سیلیاک باید از محصولات « عاری از گلوتن » استفاده نمایند لذا چنانچه محصولی ویژه این افراد تولید می گردد باید عبارت « عاری از گلوتن» در صفحه اصلی به صورت خوانا ، واضح ، پر رنگ ( Bold ) با فونت متناسب با اندازه نام محصول در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود .

#### ۵-۳- اظهارات برای غذاهای خاص

#### ۵-۳-۱- برچسب گذاری مواد غذایی حاصل از بیوتکنولوژی ( زیست فناوری )

مصرف کننده حق دانستن طبیعت مواد غذایی دریافتی خود را دارد و برچسب گذاری باید با درج ویژگیهای آن بطور صحیح و واضح ، بدون ایجاد گمراهی و یا شبهه ، امکان انتخاب آگاهانه مواد غذایی مورد پسند ایشان را فراهم سازد ، اخیراً طیف جدیدی از محصولات ، مواد اولیه و افزودنیهای غذایی از صنایع بیوتکنولوژی بدست آمده اند که مسائل خاصی را برای مقررات و اهداف برچسب گذاری ایجاد نموده اند برچسب گذاری باید متناسب صنایع بیوتکنولوژی بویژه مواد غذایی حاصل از روشهای مهندسی ژنتیک که در حال حاضر توسط مجامع ذیصلاح بین المللی مورد بررسی ، شکل گیری و تدوین قرار می گیرد باشد ، نکات مهم مورد بحث بشرح ذیر است :

- اهمیت و لزوم شناسایی مواد غذایی جدید ( حاصل از روشهای مهندسی ژنتیک )

- انتقال مواد حساسیت زا از طریق غذاهای تهیه شده به روش فوق

- ایمنی

- ملاحظات اخلاقی ، سنتی و مذهبی

- مشکلات صنعت و بازار

- نحوه کنترل و نظارت بر اجرای مقررات که پس از مشخص شدن و تایید نهایی و تهیه پروتکل توسط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی اجرای آن الزامی می باشد.

شایان ذکر است ترا ریخته بودن محصول (GM) باید توسط مراجع ذیصلاح تائید شود و پس از تدوین ضوابط

محصولات تراریخته در کشور ، مفاد آن لازم الاجرا می باشد .



**۵-۳-۱-۱ - برچسب گذاری محصولات پروبیوتیک**

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

- معرفی جنس ، گونه و نژاد .

**تذکر**

معرفی نژاد نباید موجب فریب مصرف کننده در مورد عاملیت نژاد شود .

- تعداد کمینه سلولهای زنده پروبیوتیک برای هر گونه به صورت جدا تا آخرین روز ماندگاری محصول بر حسب

CFU/ml یا CFU/g

- شرایط مناسب نگهداری

**۶- جنبه های سلامتی**

۶-۱ - برچسب گذاری تغذیه ای

۶-۱-۱ - اصول برچسب گذاری تغذیه ای

۶-۱-۱-۱ - اعلام مواد مغذی

مطالب روی برچسب باید حاوی اطلاعات مناسبی در مورد مواد مغذی موجود در ماده غذایی باشد . اطلاعات باید

درک مقادیر مواد مغذی موجود در فراورده را به مصرف کننده بدهد و نباید موجب این اشتباه گردد که شخص با

خوردن آن لزوماً سلامت خود را تامین می نماید .

**۶-۱-۱-۲ - اطلاعات تغذیه ای تکمیلی**

محتوی اطلاعات تغذیه ای تکمیلی از کشوری به کشور دیگر متفاوت است . همچنین در داخل هر کشوری برای گروه

های مختلف هدف بسته به سیاست آموزشی کشور و نیازمندی های گروه هدف متفاوت می باشد .

**تذکر ۱**

این ضابطه برای تهیه برچسب تغذیه ای همه غذاها به کار می رود لیکن برای غذا های با کاربردهای رژیمی خاص ،

آیین نامه های دقیق تری باید اجرا شوند .

**تذکر ۲**

اطلاعات تهیه شده باید داخل یک جدول باشند و در صفحات مختلف نمی توانند باشند .

**تذکر ۳**

اطلاعات تغذیه ای باید در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی به صورتی که در جدول آمده است درج گردد .

**تذکر ۴**

ترتیب مواد مغذی ذکر شده در جدول باید مطابق با جدول حقایق تغذیه ای آورده شده در این فصل باشد و تولید

کننده مجاز به حذف ردیف های جدول نمی باشد و در صورتی که محصولی حاوی این ترکیبات نباشد در جدول باید

صفر نوشته شود .

۶-۱-۲- جدول حقایق تغذیه ای<sup>۱</sup>

جدول حقایق تغذیه ای باید در صفحه اطلاعات در زمینه سفید رنگ با ثبوت چاپ کافی به صورت خوانا، واضح و با فونت متناسب با اندازه نام محصول، به صورت پر رنگ (Bold) و در محل قابل دید مصرف کننده به طوری که در قسمت دوخت برچسب نباشد درج شود.

## ۶-۱-۲-۱- عنوان جدول

باید در بالای جدول با فونت پر رنگ (Bold) و متناسب با فونت به کار برده شده برای نام محصول درج گردد.

## ۶-۱-۲-۲- عبارت در ۱۰۰ گرم ماده غذایی

بلافاصله در ردیف پایین عنوان جدول با فونت پر رنگ (Bold) درج گردد.

## ۶-۱-۲-۳- کالری

مقدار انرژی بر حسب کیلو کالری در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی بیان شود و همچنین کالری حاصل از چربی در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی باید در یک خط بلافاصله بعد از ۱۰۰ گرم ماده غذایی اعلام شود. عبارت کالری با فونت پر رنگ (Bold) درج گردد.

## یادآوری

ماده غذایی بدون چربی به معنی بدون کالری نمی باشد.

## ۶-۱-۲-۴- چربی

۶-۱-۲-۴-۱- در جدول حقایق تغذیه ای باید مقدار چربی کل، کلاسترول، اسیدهای چرب اشباع، اسیدهای چرب ترانس بر حسب گرم و یا میلی گرم در ۱۰۰ گرم ماده غذایی اعلام شود و ارزش روزانه آن نیز نوشته شود. لازم به ذکر است فونت به کار برده شده برای چربی کل، کلاسترول باید فونت پررنگ (Bold) باشد و برای اسیدهای چرب اشباع، و اسیدهای چرب ترانس از فونت معمولی استفاده شود.

## تذکر

اسیدهای چرب ترانس ارزش روزانه ندارد.

۶-۱-۲-۴-۲- اعلام مقدار اسیدهای چرب تک غیر اشباع، چند غیر اشباع و یا اسیدهای چرب امگا-۳ و امگا-۶ در صورتی که محصول حاوی این ترکیبات باشد اختیاری است ولیکن در صورتی که ادعایی در مورد حضور و یا عدم حضور و یا غنی سازی آن در ماده غذایی بر روی برچسب آورده شده باشد درج و اعلام آن با فونت معمولی در ۱۰۰ گرم ماده غذایی اجباری است.

<sup>1</sup> Nutrition fact



## ۶-۱-۲-۵- سدیم

در جدول حقایق تغذیه ای باید مقدار سدیم با فونت پر رنگ ( Bold ) بر حسب گرم و یا میلی گرم در ۱۰۰ گرم ماده غذایی اعلام شود و ارزش روزانه آن نیز نوشته شود .

## ۶-۱-۲-۶- پتاسیم

در جدول حقایق تغذیه ای باید مقدار پتاسیم با فونت پر رنگ ( Bold ) بر حسب گرم و یا میلی گرم در ۱۰۰ گرم ماده غذایی اعلام شود و ارزش روزانه آن نیز نوشته شود .

## ۶-۱-۲-۷- کربوهیدرات کل

۶-۱-۲-۷-۱- درج مقدار کربوهیدرات کل و ارزش روزانه آن در جدول حقایق تغذیه ای با فونت پررنگ ( Bold ) الزامی است . مقدار کربوهیدرات کل بر حسب گرم و یا میلی گرم در ۱۰۰ گرم ماده غذایی اعلام گردد.  
۶-۱-۲-۷-۲- درج مقدار شکر بر حسب گرم و یا میلی گرم در ۱۰۰ گرم ماده غذایی در جدول حقایق تغذیه ای با فونت معمولی الزامی است .

## یادآوری

ارزش روزانه برای شکر وجود ندارد .

۶-۱-۲-۷-۳- درج مقدار فیبر غذایی و ارزش روزانه آن در جدول حقایق تغذیه ای با فونت معمولی اختیاری است و مقدار آن بر حسب گرم و یا میلی گرم در ۱۰۰ گرم ماده غذایی اعلام می گردد ولیکن در صورتی که ادعایی در مورد حضور و یا عدم حضور و یا غنی سازی آن در ماده غذایی بر روی برچسب آورده شده باشد درج و اعلام آن با فونت معمولی در ۱۰۰ گرم ماده غذایی اجباری است .

## ۶-۱-۲-۸- پروتئین

درج مقدار پروتئین بر حسب گرم و یا میلی گرم در ۱۰۰ گرم ماده غذایی و با فونت پر رنگ ( Bold ) در جدول حقایق تغذیه ای اجباری است .

## یادآوری

ارزش روزانه برای پروتئین وجود ندارد .

## ۶-۱-۲-۹- ویتامین ها و مواد معدنی

۶-۱-۲-۹-۱- با توجه به یافته های مطالعات جامعه الگوی مصرف مواد غذایی مردم ایران و سایر مطالعات دریافت برخی مواد مغذی از قبیل ویتامینهای A ، C ، B2 ، کلسیم ، آهن و روی به مقدار کافی نمی باشد و به منظور آگاهی مصرف کنندگان و پیشگیری از بیماری های مزمن اعلام درصد تامین ویتامین A ، B2 ، C ، آهن ، کلسیم ، روی



از محصول مورد نظر بر اساس نیاز روزانه در ۱۰۰ گرم ماده غذایی با فونت معمولی در جدول حقایق تغذیه ای اجباری است .

۶-۱-۲-۹-۱- اعلام درصد تامین سایر املاح و ویتامین های ذکر شده از محصول مورد نظر بر اساس نیاز روزانه در ۱۰۰ گرم ماده غذایی در صورتی که محصول حاوی این ترکیبات باشد اختیاری است و در صورتی که ادعایی در مورد حضور و یا عدم حضور و یا غنی سازی آن در ماده غذایی بر روی برچسب آورده شده باشد و یا این که هدف از مصرف ماده غذایی املاح و ویتامین های ذکر شده باشد درج و اعلام آن با فونت معمولی اجباری است .

#### ۶-۱-۲-۱۰- درصد ارزش روزانه

درصد ارزش روزانه باید بر روی هر ماده غذایی نوشته شود و مقدار مرجع بر اساس مقادیر مرجع دریافت روزانه است و بر اساس رژیم ۲۰۰۰ کیلو کالری است . مقادیر روزانه برای چربی ، چربی اشباع ، کلسترول و سدیم بر حسب حداکثر مقدار توصیه مصرف می باشد . درج اطلاعات مربوط به درصد ارزش روزانه در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی اجباری است .

#### ۶-۱-۲-۱۱- اطلاعات تغذیه ای تکمیلی

درج توضیحات ذکر شده در جدول حقایق تغذیه ای اجباری است و بیان کننده آن است که درصد ها بر اساس یک رژیم ۲۰۰۰ کیلوکالری هستند و با استفاده از این جدول مصرف کننده آگاه می شود که با خوردن ۱۰۰ گرم ماده غذایی چه مقدار از نیاز روزانه خود به مواد مغذی را دریافت نموده است . درج میزان چربی کل ، اسید های چرب اشباع و کلسترول ، سدیم ، کربوهیدرات کل در رژیم غذایی ۲۰۰۰ کیلوکالری در قسمت پایین کادر الزامی است .

#### ۶-۱-۳- استثنائات

به طور مثال :

- آب های بطری شده نیازی به درج مقدار پروتئین ، چربی ، کالری ندارد اما چون هدف از نوشیدن آب معدنی تامین املاح مورد نیاز بدن است درج مقدار املاح ذکر شده در جدول اجباری است در صورتیکه در مورد آب های آشامیدنی مطابق با استاندارد ملی درج مقدار جامدات محلول در آب اجباری است .
- ادویه ممکن است حاوی مواد مغذی ذکر شده در بالا نباشد و درج آن بر روی بسته بندی لازم نیست .
- مواد غذایی نیمه آماده که برای آماده شدن نیاز به ترکیب با سایر مواد به جز آب را دارند نیازی به درج جدول حقایق تغذیه ای ندارند .



PEI/CrV1/0029

جمهوری اسلامی ایران

اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی

معاونت غذا و دارو

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

حداقل ضوابط برچسب گذاری مواد غذایی و مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی

۶-۲-جدول حقایق تغذیه ای

۶-۲-۱- قالب بندی جدول حقایق تغذیه ای

جدول حقایق تغذیه ای	
در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی	
کالری حاصل از چربی	
کالری	ارزش روزانه % درصد
چربی کل بر حسب گرم	
اسید های چرب اشباع بر حسب گرم	
اسید های چرب تک غیر اشباع بر حسب گرم	
اسید های چرب چند غیر اشباع بر حسب گرم	
اسید های چرب امگا - ۳ بر حسب گرم	
اسید های چرب امگا - ۶ بر حسب گرم	
اسید های چرب ترانس بر حسب گرم	
کلسترول بر حسب میلی گرم	
سدیم	
پتاسیم	
کربوهیدرات کل بر حسب گرم	
شکر بر حسب گرم	
فیبر تغذیه ای	
پروتئین بر حسب گرم	
ویتامین A	
ویتامین B2	
ویتامین C	
آهن	
کلسیم	
روی	
ویتامین D	
ویتامین E	
ویتامین K	
ویتامین B1	
نیاسین	
ویتامین B6	
اسید فولیک	
ویتامین B12	
بیوتین	
پانتوتنیک اسید	
فسفر	
کلر	
منیزیم	
سولفور	



PEI/CrV1/0029

جمهوری اسلامی ایران

اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی

معاونت غذا و دارو

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

حداقل ضوابط برچسب گذاری مواد غذایی و مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی

			مس
			منگنز
			کروم
			مولیبدن
			سلنیوم
			کبالت
			فلوراید
			ید
ارزش روزانه بر اساس رژیم غذایی ۲۰۰۰ کیلو کالری است .			
کالری ۲۰۰۰			
	کمتر از	۶۵ گرم	چربی کل
	کمتر از	۲۰ گرم	اسید های چرب اشباع
	کمتر از	۳۰۰ میلی گرم	کلسترول
	کمتر از	۲۴۰۰ میلی گرم	سدیم
		۳۰۰ گرم	کربوهیدرات کل



PEI/CrV1/0029

جمهوری اسلامی ایران

اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی

معاونت غذا و دارو

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

حداقل ضوابط برچسب گذاری مواد غذایی و مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی

در صورتی که بسته بندی و برچسب گذاری برای درج جدول حقایق تغذیه ای به صورت بالا مناسب نباشد از قالب بندی زیر نیز می توان استفاده کرد .

جدول حقایق تغذیه ای		
در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی		
کالری حاصل از چربی		
ارزش روزانه	ارزش روزانه	
	ویتامین D	چربی کل بر حسب گرم
	ویتامین E	اسید های چرب اشباع بر حسب گرم
	ویتامین K	اسید های چرب تک غیر اشباع بر حسب گرم
	ویتامین B1	اسید های چرب چند غیر اشباع بر حسب گرم
	نیاسین	اسید های چرب امگا - ۳ بر حسب گرم
	ویتامین B6	اسید های چرب امگا - ۶ بر حسب گرم
	اسید فولیک	اسید های چرب ترانس بر حسب گرم
	ویتامین B12	کلسترول بر حسب میلی گرم
	بیوتین	سدیم
	فسفر	پتاسیم
	کلر	کربوهیدرات کل بر حسب گرم
	منیزیم	شکر بر حسب گرم
	سولفور	فیبر غذایی
	مس	پروتئین بر حسب گرم
	منگنز	ویتامین A
	کروم	ویتامین B2
	مولیبدن	ویتامین C
	سلنیوم	آهن
	کیالت	کلسیم
	فلوراید	روی
	ید	پانتوتنیک اسید
		فسفر
ارزش روزانه بر اساس رژیم غذایی ۲۰۰۰ کیلو کالری است .		
	کالری	۲۰۰۰
	کمتر از	چربی کل
۶۵ گرم	کمتر از	اسید های چرب اشباع
۲۰ گرم	کمتر از	کلسترول
۳۰۰ میلی گرم	کمتر از	سدیم
۲۴۰۰ میلی گرم	کمتر از	کربوهیدرات کل
۳۰۰ گرم		



## ۶-۲-۳- قالب بندی جدول حقایق تغذیه ای بسته بندی های کوچک

آرایه های زیر به عنوان مثال در مورد بسته های کوچک از قبیل شکلات ، تافی ، آدامس به کار می رود.

جدول حقایق تغذیه ای در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی ، مقدار کالری ، مقدار کالری حاصل از چربی ، چربی کل بر حسب گرم ( DV% ) ، اسید های چرب اشباع بر حسب گرم ( DV% ) ، اسید های چرب ترانس ، کلسترول بر حسب گرم ( DV% ) ، سدیم ( DV% ) ، کربوهیدرات بر حسب گرم ( DV% ) ، شکر بر حسب گرم ( DV% ) ، پروتئین بر حسب گرم ( DV% ) ، ویتامین A ( DV% ) ، ویتامین B2 ( DV% ) ویتامین C ( DV% ) ، آهن ( DV% ) ، کلسیم ( DV% ) ، روی ( DV% )

\*توضیح DV ارزش روزانه بر اساس رژیم غذایی ۲۰۰۰ کیلو کالری است

جدول حقایق تغذیه ای	
در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی	
کالری حاصل از چربی	
ارزش روزانه DV%	
	چربی کل بر حسب گرم
	اسید های چرب اشباع بر حسب گرم
	اسید های چرب ترانس بر حسب گرم
	کلسترول بر حسب میلی گرم
	سدیم
	پتاسیم
	کربوهیدرات کل بر حسب گرم
	پروتئین بر حسب گرم
	ویتامین A
	ویتامین B2
	ویتامین C
	آهن
	کلسیم
	روی

## ۶-۲-۴- جدول حقایق تغذیه ای مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی

چندین شاخص جهت مشخص نمودن این موضوع وجود دارد نظیر RDA یا RDI ، DV و ... بهتر است جهت مشخص نمودن این موضوع RDA درج گردد که همان میزان پیشنهاد شده و مجاز روزانه را برای مواد موثره به صورت درصد بیان می دارد. اگر در فرآورده ای ۶۰ mg از ویتامین C وجود داشته باشد RDA آن را به صورت ۱۰۰٪ گزارش می کنند .





## یادآوری ۱

برای آن دسته از مواد مؤثره ای که RDA ، DV یا ... تعریف نشده است . با علامت ویژه ای نظیر \* \* مشخص گردند و این عبارت بیان گردد که « برای مواد مشخص شود DV . RDA تعیین نگردیده است.

### ۶-۳- ادعاهای تغذیه ای

موارد ذیل ادعاهای تغذیه ای نمی باشند :

- ذکر مواد در فهرست مواد متشکله

- ذکر مواد مغذی که به عنوان قسمت الزامی برچسب تغذیه ای هستند .

- اعلام کمی و کیفی مواد مغذی خاص یا مواد متشکله بر روی برچسب چنانچه توسط مقررات ملی مورد نیاز است .

### تذکر

ذکر ادعای تغذیه ای بر روی برچسب بسته بندی باید با تائید وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشد .

### ۶-۳-۱- ادعای بدون....

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

" ادعای بدون " باید صحیح بوده و باعث گمراهی و نگرانی مصرف کننده نشود و باعث برداشت نادرست در مورد ترکیب و کیفیت غذا نشود و اجزا و موادی که ادعا میشود در محصول وجود ندارد باید به طور کامل در ماده غذایی نباشد و نباید به طور مستقیم به غذا و یا اجزا تشکیل دهنده غذا اضافه شود . لیکن چنانچه افزودن ماده ای به محصول 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 " می باشد ، ادعا باید توسط نتایج آزمایشگاهی و آنالیتیکی تصدیق شده باشد و مقدار باقی مانده آن در زیر سطح آستانه باشد و در برچسب مشخص شود .

- بدون کالری کمتر از ۵ کالری در هر سهم
- بدون شکر کمتر از ۰/۵ گرم شکر در هر سهم
- عاری از سدیم کمتر از ۵ میلی گرم در هر سهم
- بدون چربی کمتر از ۰/۵ گرم در هر سهم
- بدون کلسترول کمتر از ۲ میلی گرم در هر سهم



## ۶-۳-۲- ادعای کم

- اگر یک فرد غذایی را به طور مکرر بخورد بدون این که از درصد DV برای ماده غذایی تجاوز کند درج ادعای " کم بر روی برچسب آن ماده غذایی امکان پذیر است .
- کم کالری ۴۰ کالری و یا کمتر در هر سهم
  - کم سدیم ۱۲۰ میلی گرم و یا کمتر در هر سهم
  - کم چربی ۳ گرم و یا کمتر در هر سهم
  - کم کلسترول ۲۰ میلی گرم یا کمتر کلسترول و ۲ گرم یا کمتر اسید چرب اشباع در هر سهم

## ۶-۳-۳- کم چرب و خیلی کم چرب ( LEAN )

- اصطلاحی هستند که برای توصیف مقدار چربی گوشت ، مرغ ، ماهی و گوشت شکار به کار می رود .
- کم چرب : کمتر از ۱۰ گرم چربی ، کمتر از ۴/۵ گرم چربی اشباع شده و کمتر از ۹۵ میلی گرم کلسترول در هر ۱۰۰ گرم .
  - خیلی کم چرب : کمتر از ۵ گرم چربی ، کمتر از ۲ گرم چربی اشباع شده و کمتر از ۹۵ میلی گرم کلسترول در هر ۱۰۰ گرم .

## ۶-۳-۴- ادعاهای سلامتی بخش

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

## ۶-۳-۴-۱- ادعاهای سلامتی بخش محصولات پروبیوتیک

## ۶-۳-۴-۱-۱- ادعاهای سلامت بخش عمومی

استفاده از عبارات " بهبود سلامت و کارآیی سیستم گوارشی، تنظیم و تقویت سیستم ایمنی ، کاهش کلسترول ، کاهش عوارض عدم تحمل به لاکتوز، افزایش ارزش تغذیه ای غذا " بر روی برچسب محصولات پروبیوتیک بلامانع می باشد .

## تذکر 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.

## تذکر ۲

در صورتی که مقدار چربی فرآورده پروبیوتیک بیش از ۰/۵ درصد باشد استفاده از عبارت " کاهش کلسترول " در ارتباط با خواص سلامت بخش عمومی مجاز نمی باشد .

**۶-۳-۴-۲- ادعا های سلامتی بخش مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی**

در مورد مکمل های رژیمی- غذایی و ورزشی درج عبارت " این فرآورده صرفاً مکمل رژیمی - غذایی و ورزشی بوده و جهت تشخیص ، پیشگیری و درمان بیماری ها نمی باشد " در یک کادر مشخص روی برچسب محصولات الزامی است .

**تذکر**

در صورت وجود هر گونه ادعای ثابت نشده و با رعایت بند فوق درج عبارت " اظهارات مندرج مورد ارزیابی وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی قرار نگرفته است " در یک کادر کاملاً مشخص الزامی خواهد بود .

**۶-۴- 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 عمومی در صورت صلاحدید وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی ضوابط بر چسب گذاری تغذیه ای هر سال بازنگری می شود .



## منابع

۱. " راهنمای برچسب گذاری تغذیه ای " استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۶۹
۲. " برچسب گذاری غذاهای رژیمی بسته بندی شده " استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۶۸
۳. " برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده " استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۷۰
۴. " ادعاهای تغذیه ای ر 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. Codex Alimentarius – Food Labelling – Complete Text – Revised 2001
7. Codex Standard For The Labelling Of And Claims For Foods For Special Medical Purposes Codex Stan 180 – 1991
8. GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF AND CLAIMS FOR PREPACKAGED FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES CODEX STAN 146-1985
9. CODEX GUIDELINES ON NUTRITION LABELLING CAC/GL 2-1985 (Rev. 1 - 1993)[17
10. CODEX GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)[1
11. GENERAL GUIDELINES FOR USE OF THE TERM “HALAL”CAC/GL 24-1997[27]
12. CODEX GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF FOOD ADDITIVES WHEN SOLD AS SUCH CODEX STAN 107-1981
13. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines For the Evaluation of Probiotics in Food , 2002 .
14. CFSSAN/ Office of Nutrition , Labeling and Dietary Supplements . Guidance for industry A Food Labeling Guide VII. Nutrition Labeling 2008 .
15. 2003 Guide to Food labelig And Advertising Canadian Food Inspection Agency 2003 .