

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO5 / DS: 2013

الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة

Trans Fatty Acids

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية تم توزيعها لإدلاء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم " " الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة " وقامت المملكة العربية السعودية بإعداد مشروع هذه المواصفة GSO5/DS

1-المجال:

تحدد هذه المواصفة الحد الأقصى للمقدار المسموح به للأحماض الدهنية المتحولة وتوضح الأحماض الدهنية المتحولة على البطاقة الغذائية لكل حصة طعام

2-المراجع التكميلية:

2.1 GSO 15 طريقة لأخذ العينات للزيوت و الدهون الصالحة للأكل

2.2 GSO (....) طرق تقدير الأحماض الدهنية المتحولة

2.3 GSO CAC المبادئ التوجيهية بشأن البطاقة الغذائية

3-التعريف:

3.1 الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة:

تعرف الأحماض الدهنية المتحولة جميع أيزومرات (نظائر) الأحماض الدهنية أحادية وعديدة
عدم التشبع ذات الروابط الكربونية المزدوجة غير المقترنة يفصلها على الأقل مجموعة
مثيلين واحدة.

4-المتطلبات:

يجب توفر المتطلبات التالية:

الحد الأقصى للدهون المتحولة للزيوت النباتية و الزبدة النباتية اللينة هو 2% من إجمالي
الدهون, و محتوى الدهون المتحولة للأطعمة الأخرى هو 5% من إجمالي محتوى الدهون
بما فيها المكونات التي تباع للمطاعم.

5-طرق أخذ العينات:

يجب أخذ العينات طبقا للمواصفة الخليجية الواردة في 2.1 GSO

6-طرق الاختبار:

تحديد محتوى الدهون المتحولة طبقا للمواصفة الخليجية الواردة في

GSO 2.2

7-بطاقة البيانات:

دون الإخلال بالمتطلبات المحددة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في 2.3 ،
يجب أن تذكر المعلومات التالية:

7.1 المحتوى الإجمالي:

يجب أن يشتمل جدول الحقائق الغذائية على كمية الأحماض الدهنية المتحولة في الطعام
بما فيها المكملات الغذائية, و أن يعبر عن المحتوى بالغرامات و النسبة المئوية للقيمة
اليومية والتي يجب أن تظهر في عمود على الجانب الأيمن لجدول البطاقة الغذائية.

7.2 تسمية الدهون المتحولة:

"الأحماض الدهنية المتحولة" و "الدهون المتحولة" يمكن استخدامها تبادليا. " المتحولة"
توضح أسفل مسمى "الدهون", و في نفس القسم المسمى " الأحماض الدهنية
المشبعة" و كلمة "المتحولة" تكون مكتوبة بشكل مائل.

7.3. إستثناءات البطاقة:

توضيح محتوى الدهون المتحولة غير مطلوب للمنتجات التي تحتوي على أقل من 0.5 غرام
من إجمالي الدهون في 100 غرام إذا لم يكن هناك ادعاءات حول الكوليسترول، الأحماض
الدهنية المشبعة, وأحادية، ومتعددة عدم التشبع أو المتحولة.

7.4 ادعاءات الدهون المتحولة:

حيث تكون هناك ادعاءات بأن منتج الطعام " خالي من الدهون المتحولة" الموجود على
البطاقة أو في الإعلان, فإن كمية الدهون المتحولة يجب أن تكون أقل من 0.5 غرام من
أجمالي الدهون في 100 غرام.

8- Technical Terms:

8- المصطلحات الفنية

Trans Fatty Acids

أحماض دهنية متحولة

Trans Fat

الدهون المتحولة

Monounsaturated Fatty Acids

أحماض دهنية أحادية عدم التشبع

Polyunsaturated Fatty Acids

أحماض دهنية عديدة عدم التشبع

Cholesterol

الكولسترول

References

المراجع

Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)

GUIDELINES ON NUTRITION LABELLING. CAC/GL 2- 1985