

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)



GSO 2483/2015

الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة
Trans Fatty Acids

ICS : 67.200.10

الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة

23/01/1437h(05/11/2015) : تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة
لائحة فنية : صفة الإصدار

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 (TC05) "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه اللائحة الفنية الخليجية من قبل المملكة العربية السعودية ، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه اللائحة الفنية الخليجية في اجتماع مجلس الإدارة رقم (22) ، الذي عقد بتاريخ 1437/01/23 هـ (2015/11/05 م) .

الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة

1. **المجال و نطاق التطبيق**

تحدد هذه المواصفة الحد الأقصى للمقدار المسموح به للأحماض الدهنية المتحولة وتوضح الأحماض الدهنية المتحولة على البطاقة الغذائية لكل حصة طعام.
2. **المراجع التكميلية**
 - 1.2 GSO 15 " طرق أخذ عينات الزيوت والدهون الغذائية " .
 - 2.2 المواصفة القياسية الخليجية التي سوف تعتمدها الهيئة " طرق تقدير الأحماض الدهنية المتحولة " .
 - 2.3 GSO 2233 " اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة " .
3. **التعاريف**
 - 1.3 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، ومحتوى 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 البند 1.2.

6. طرق الاختبار
- تحديد محتوى الدهون المتحولة طبقاً للمواصفة الخليجية الواردة في البند 2.2.
7. بطاقة البيانات
- دون الإخلال بالمتطلبات المحددة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند 2.3، يجب أن تذكر المعلومات التالية:
- 1.7 المحتوى الإجمالي
- يجب أن يشتمل جدول الحقائق الغذائية على كمية الأحماض الدهنية المتحولة في الطعام بما فيها المكملات الغذائية، و أن يعبر عن المحتوى بالغمات و النسبة المئوية للقيمة اليومية والتي يجب أن تظهر في عمود على الجانب الأيمن لجدول البطاقة الغذائية.
- 2.7 تسمية الدهون المتحولة:
- "الأحماض الدهنية المتحولة" و "الدهون المتحولة" يمكن استخدامها تبادلياً. " المتحولة" توضح أسفل مسمى "الدهون"، وفي نفس القسم المسمى " الأحماض الدهنية المشبعة" وكلمة "المتحولة" تكون مكتوبة بشكل مائل.
- 3.7 استثناءات 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.
- 4.7 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.

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

المراجع

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

GUIDELINES ON NUTRITION LABELLING. CAC/GL 2- 1985