

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

مواصفة الأغذية المصنعة المعتمدة على الحبوب للرضع والأطفال الصغار

CODEX STAN 74-1981

تم اعتمادها في عام 1981 وتنقيحها في عام 2006 وتعديلها في عام 2017

1- النطاق

تشمل هذه المواصفة الأغذية المعتمدة على الحبوب المجهزة المخصصة لإطعام الرضع كغذاء تكميلي بشكل عام بدءاً من سن ستة أشهر وما بعدها، مع مراعاة الاحتياجات التغذوية الخاصة لكل رضيع، ولإطعام صغار الأطفال كجزء من غذاء متنوع بشكل متقدم، وفقاً للاستراتيجية العالمية لتغذية الرضع وصغار الأطفال وقرار جمعية الصحة العالمية (2001) WHA54.2.

2- الوصف

تعد الأغذية المعتمدة على الحبوب الجاهزة أساساً من واحد أو أكثر من الحبوب المطحونة، والتي ينبغي أن تشكل 25 في المائة على الأقل من الخليط النهائي على أساس الوزن الجاف.

1-2 تعريف المنتجات

يتم التمييز بين أربع فئات:

- 1-1-2 منتجات تحتوي على حبوب تجهز أو يتعين تجهيزها للاستهلاك معلبة أو أي سوائل تغذية ملائمة أخرى؛
- 2-1-2 حبوب مضاف إليها غذاء بروتيني عال تجهز ويجري تجهيزها للاستهلاك مع الماء أو سائل ملائم آخر خال من البروتين؛
- 3-1-2 عجائن تستخدم بعد الطهي في ماء مغلي أو سوائل ملائمة أخرى؛
- 4-1-2 بسكويتات تستخدم إما بصورة مباشرة، أو بعد طحنها مع إضافة الماء أو اللبن أو سائل ملائمة أخرى.

2-2 تعاريف أخرى

- 1-2-2 يعني مصطلح رضيع شخص لا يزيد عمره عن 12 شهراً.
- 2-2-2 يعني مصطلح صغار الأطفال الأشخاص من سن يزيد عن 12 شهراً حتى ثلاث سنوات (36 شهراً).

3- التركيب الأساسي وعوامل الجودة

1-3 التركيز الأساسي

- 1-1-3 تعد الفئات الأربع المبينة في 1-1-2 إلى 4-1-2 أساساً من واحد أو أكثر من منتجات الحبوب المطحونة، مثل القمح، والأرز، والشعير، والشوفان، والشيلم، والذرة، والدخن، والذرة الرفيعة، والحنطة السوداء. وقد تحتوي أيضاً على الحبوب البقولية (البقول)، أو البذور النشوية (مثل الأوروت، أو البام، أو الكسافا) أو الجذوع النشوية أو البذور الزيتية بنسب ضئيلة.
- 2-1-3 تشير المتطلبات المتعلقة بالطاقة والمغذيات إلى المنتج المعد للاستعمال على النحو المسوق أو المجهز وفقاً لتعليمات الجهة الصانعة، ما لم يذكر خلاف ذلك.

2-3 كثافة الطاقة

ينبغي ألا تقل كثافة الطاقة بالنسبة للأغذية المعتمدة على الحبوب المجهزة عن 3.3 كيلوجول/غرام (0.8 كيلو سعر/غرام).

3-3 البروتين

3-3-1 يكون المؤشر الكيميائي للبروتين المضاف مساويا لنسبة 80 في المائة على الأقل من كازين البروتين الإسنادي أو يكون معامل فعالية البروتين في الخليط مساويا لنسبة 70 في المائة على الأقل من كازين البروتين الإسنادي. وفي جميع الحالات، لا يسمح بإضافة الأحماض الأمينية إلا لغرض تحسين القيمة التغذوية للخليط البروتيني، ولكن بالنسب اللازمة لهذا الغرض. وينبغي ألا يستخدم سوى الأشكال الطبيعية من الأحماض الأمينية - لام (المحفزة).

3-3-2 وبالنسبة للمنتجات المذكورة في 2-1-2 و 4-1-2، لا يتجاوز محتوى البروتين 1.3 غرام/100 كيلوجول (5.5 غرام/100 كيلو سعر).

3-3-3 بالنسبة للمنتجات المذكورة في 2-1-2، لا يقل محتوى البروتين المضاف عن 0.48 غرام/100 كيلوجول (2 غرام/100 كيلو سعر).

3-3-4 بالنسبة للبسكويتات المذكورة في 4-1-2 والمصنوعة بإضافة غذاء عالي البروتين، والمقدمة على هذا النحو، لا يقل البروتين المضاف عن 0.36 غرام/100 كيلوجول (1.5 غرام/100 كيلو سعر).

4-3 الكربوهيدرات

3-4-1 إذا أضيف سكر القصب، أو سكر الفاكهة، أو الغلوكوز، أو شراب الغلوكوز، أو عسل النحل إلى المنتجات المذكورة في 1-1-2 و 4-1-2:

- لا تتجاوز كمية الكربوهيدرات المضافة من هذه المصادر 1.8 غرام/100 كيلوجول (7.5 غرام/100 كيلو سعر).

- لا تتجاوز كمية سكر الفاكهة المضافة 0.9 غرام/100 كيلوجول (3.75 غرام/100 كيلو سعر).

3-4-2 إذا أضيف سكر القصب، أو سكر الفاكهة، أو الغلوكوز، أو شراب الغلوكوز، أو عسل النحل إلى المنتجات المذكورة في 2-1-3:

- لا تتجاوز كمية الكربوهيدرات المضافة من هذه المصادر 1.2 غرام/100 كيلوجول (5 غرامات/100 كيلو سعر)؛

- لا تتجاوز كمية سكر الفاكهة المضاف 0.6 غرام/100 كيلوجول (2.5 غرام/100 كيلو سعر).

5-3 الشحوم

3-5-1 بالنسبة للمنتجات المذكورة في 2-1-2، لا يتجاوز محتوى الشحوم 1.1 غرام/100 كيلوجول (4.5 غرام/100 كيلو سعر). وإذا تجاوز محتوى الشحوم 0.8 غرام/100 كيلوجول (3.3 غرام/100 كيلو سعر):

- لا تقل كمية حمض اللينوليك (على شكل ثلاثي غليسيريديتات - اللينولييات) عن 70 ملليغرام/100 كيلوجول (300 ملليغرام/100 كيلو سعر) ولا يتجاوز 285 ملليغرام/100 كيلوجول (1 200 ملليغرام/100 كيلو سعر)؛

- لا تتجاوز كمية حمض اللوريك 15 في المائة من إجمالي محتوى الشحوم؛

- لا تتجاوز كمية حمض الميريستيك 15 في المائة من إجمالي محتوى الشحوم.

3-5-2 لا تتجاوز فئتا المنتجات 1-1-2 و 4-1-2 الحد الأقصى لمحتوى الشحوم وهو 0.8 غرام/100 كيلوجول (3.3 غرام/100 كيلو سعر).

3-6 المعادن

3-6-1 لا يتجاوز محتوى الصوديوم في المنتجات الموصوفة في 1-1-2 إلى 4-1-2 من هذه المواصفة 24 ملليغرام/100 كيلوجول (100 ملليغرام/100 كيلو سعر) من المنتج المعد للأكل.

3-6-2 لا يقل محتوى الكالسيوم عن 20 ملليغرام/100 كيلوجول (8 ملليغرام/100 كيلو سعر) بالنسبة للمنتجات المذكورة في 2-1-2.

3-6-3 لا يقل محتوى الكالسيوم عن 12 ملليغرام/100 كيلوجول (50 ملليغراما/100 كيلو سعر) بالنسبة للمنتجات المذكورة في 4-1-2 المصنوعة مع إضافة اللبن والمقدمة على هذا النحو.

3-7 الفيتامينات

3-7-1 لا تقل كمية الفيتامين ب₁ (الثيامين) عن 12.5 ميكروغرام/100 كيلوجول (50 ميكروغراما/100 كيلو سعر).

3-7-2 بالنسبة للمنتجات المذكورة في 2-1-2، تكون كمية فيتامين ألف وفيتامين دال في الحدود التالية:

فيتامين ألف (ميكروغرام من مكافئات الريتينول)	ميكروغرام/100 كيلوجول	ميكروغرام/100 كيلو سعر
	43-14	180-60
فيتامين دال	0.75-0.25	3-1

وتسري هذه الحدود أيضا على الأغذية الأخرى المعتمدة على الحبوب المجهزة عند إضافة فيتامين ألف أو دال.

3-7-3 تكون تخفيضات الكميات القصوى من فيتامين ألف وفيتامين دال المشار إليها في 2-7-3 وإضافة فيتامينات ومعادن لم توضع لها مواصفات بعد، وفقا لتشريع البلد الذي يباع فيه المنتج.

3-7-4 ينبغي اختيار الفيتامينات و/أو المعادن المضافة من القوائم الإرشادية للأملاح المعدنية والفيتامينات المركبة للاستخدام في الأغذية الخاصة بالرضع وصغار الأطفال (CAC/GL 10-1979).

3-8 المكونات الاختيارية

3-8-1 بالإضافة إلى المكونات المذكورة تحت القسم 1-3، يمكن استخدام مكونات ملائمة للرضع الذين تزيد أعمارهم عن ستة أشهر وصغار الأطفال.

3-8-2 المنتجات المحتوية على عسل النحل أو شراب القيقب تجهز بطريقة تقضى على آثار المطثية الوشيقية إن وجدت.

3-8-3 يمكن فقط استخدام المزارع المنتجة لحمض اللبن لام (+).

3-9 المنكهات

يمكن استخدام المنكهات التالية:

- مستخلصات الفاكهة الطبيعية ومستخلص الفانيليا: ممارسات التصنيع الجيدة
- فانيلين الإيثيل والفانيلين: 7 ملليغرامات/100 غرام RTU

3-10 عوامل الجودة

- 3-10-1 تكون جميع المكونات، بما في ذلك المكونات الاختيارية، نظيفة، ومأمونة، ومناسبة، ومن نوعية جيدة.
- 3-10-2 ينبغي إجراء التجهيز والتجفيف بطريقة تقلل فاقد القيمة التغذوية إلى أدنى حد، وخاصة جودة البروتين.
- 3-10-3 ينظم محتوى الرطوبة في المنتجات بواسطة ممارسات التصنيع الجيدة لفئات المنتجات الفردية وعلى مستوى يكفل الحد الأدنى من فاقد القيمة التغذوية ولا يمكن أن تتكاثر عنده الكائنات الدقيقة.

3-11 القوام وحجم الرقائق

- 3-11-1 عند إعداد الأغذية المعتمدة على الحبوب المجهزة وفقا للتوجيهات الموجودة على بطاقة البيانات، ينبغي أن تكون هذه الأغذية ذات قوام ملائم للاستخدام بالملعقة عند إطعام الرضع وصغار الأطفال حسب السن المخصص له المنتج.
- 3-11-2 يجوز استخدام البقسماط والبسكويتات على الشكل الجاف بما يسمح ويشجع على المضغ أو يمكن استخدامها على شكل سائل عن طريق الخلط بالماء أو سائل ملائم آخر مماثل في قوامه للحبوب الجافة.

3-12 الحظر الخاص

لا يكون المنتج ومكوناته قد عولجت بالإشعاع المؤين.

يحظر استخدام الشحوم المهدرجة جزئيا في هذه المنتجات.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا تحتوي الأغذية الموصوفة في القسم 2-1 من هذه المواصفة إلا على المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة في هذا القسم أو في قائمة هيئة الدستور الغذائي الإرشادية للفيتامينات المركبة لغرض الاستخدام في الأغذية للرضع والأطفال (CAC/GL 10-1979)، كنتيجة لانتقالها من المادة الخام أو مكونات أخرى (بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية) المستخدمة في إنتاج الغذاء، رهنا بالشروط التالية:

(أ) لا تتجاوز كمية المادة المضافة إلى الأغذية في المواد الخام أو المكونات الأخرى (بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية) الحد الأقصى المنصوص عليه؛

(ب) لا تحتوي الأغذية التي تنتقل إليها مادة مضافة إلى الأغذية على مادة مضافة إلى الأغذية بكمية أكبر من الكمية التي كانت ستضاف عن طريق استخدام المواد الخام، أو المكونات في إطار ممارسات التصنيع الجيدة، بما يتسق مع أحكام الانتقال في ديباجة المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX/STAN 192-1995).

يسمح بالمواد المضافة التالية عند إعداد الأغذية المعتمدة على الحبوب المجهزة للرضع وصغار الأطفال، على النحو الموصوف في القسم 2-1 من هذه المواصفة (في 100 غرام من المنتج، الجاهز للاستهلاك مع اتباع تعليمات الجهة الصانعة ما لم يذكر خلاف ذلك).

الحد الأقصى	نظام الترقيم الدولي	
	المستحلبات	
1 500 ملليغرام	322	الليسيثينات
	471	أحادي وثنائي الغليسيريدهات
500 ملليغرام منفرداً أو مع غيره	472a	استيرات حمض الخليك والحمض الدهني للجليسرين
	472b	استيرات حمض اللبن والأحماض الدهنية للجليسرين
	472c	استيرات حمض السيتريك والحمض الدهني للجليسرين
	منظمات الحموضة	
ممارسات التصنيع الجيدة	ii 500	كربونات هيدروجين الصوديوم
ممارسات التصنيع الجيدة	ii 501	كربونات هيدروجين البوتاسيوم
ممارسات التصنيع الجيدة	i 170	كربونات البوتاسيوم
ممارسات التصنيع الجيدة	270	حمض اللبن لام (+)
ممارسات التصنيع الجيدة	330	حمض السيتريك
ممارسات التصنيع الجيدة	260	حمض الخليك
	i 261	خلات البوتاسيوم
	i 262	خلات الصوديوم
	263	خلات الكالسيوم
	296	حمض التفاح (DL) - على شكل لام (+) فقط
	325	لبنات الصوديوم (محلول) - على شكل لام (+) فقط
	326	خلات البوتاسيوم (محلول) - على شكل لام (+) فقط
	327	خلات الكالسيوم - على شكل لام (+) فقط
	i 331	خلات أحادي الصوديوم
	ii 331	خلات ثلاثي الصوديوم
	i 332	خلات أحادي البوتاسيوم
	ii 332	خلات ثلاثي البوتاسيوم
	333	خلات الكالسيوم
	507	حمض الهيدروكلوريك
	524	هيدروكسيد الصوديوم
	525	هيدروكسيد البوتاسيوم
	526	هيدروكسيد الكالسيوم
575	دلتا لاکتون الغلوكونو	
500 ملليغرام منفرداً أو مع غيره	334	لام (+) - حمض الطرطريك - على شكل لام (+) فقط
الطرطرات كأحد المخلفات في البسكويتات	i 335	طرطرات أحادي الصوديوم
	ii 335	طرطرات ثنائي الصوديوم
	i 336	طرطرات أحادي البوتاسيوم - على شكل لام (+) فقط
	ii 336	طرطرات ثنائي البوتاسيوم - على شكل لام (+) فقط
	337	طرطرات صوديوم البوتاسيوم لام (+) - على شكل لام (+) فقط
	338	حمض الأورثوفوسفوريك
فقط لتعديل قياس الحموضة 440 ملليغراما	i 339	الأورثوفوسفات أحادي الصوديوم
منفرداً أو مع غيره على شكل فوسفور	ii 339	الأورثوفوسفات ثنائي الصوديوم

الحد الأقصى	نظام الترقيم الدولي
	iii 339 الأورثوفوسفات ثلاثي الصوديوم
	i 340 الأورثوفوسفات أحادي البوتاسيوم
	ii 340 الأورثوفوسفات ثنائي البوتاسيوم
	iii 340 الأورثوفوسفات ثلاثي البوتاسيوم
	i 341 الأورثوفوسفات أحادي الكالسيوم
	ii 341 الأورثوفوسفات ثنائي الكالسيوم
	iii 341 الأورثوفوسفات ثلاثي الكالسيوم
المواد المضادة للأكسدة	
300 ملليغرام /كغ دهون أو مواد زيتية، منفرداً أو مع غيره	306 مركز خليط التوكوفيرول
	307 ألفا توكو فيرول
200 ملليغرام /كغ دهون	304 بالميتات الأسكوريل
50 ملليغراما، محسوبة كحمض الأسكوربيك	300 حمض الأسكوريل
	301 أسكوربات الصوديوم
	303 أسكوربات البوتاسيوم
20 ملليغرام، محسوبة كحمض الأسكوربيك	302 أسكوربات الكالسيوم
عوامل التخمر	
تحدده ممارسات التصنيع الجيدة	i 503 كربونات الأمونيوم
	ii 503 كربونات هيدروجين الأمونيوم
	i 500 كربونات الصوديوم
	ii 500 كربونات هيدروجين الصوديوم
المواد المغلظة	
1 000 ملليغرام منفرداً أو مع غيره	410 صمغ حبة الخروب
	412 صمغ الغار
	414 الصمغ العربي
2000 ملليغرام أغذية معتمدة على الحبوب خالية من الغلوتين	415 صمغ الكازانتان
	440 البكتينات (المعالجة بالأميد أو غير المعالجة بالأميد)
5 000 ملليغرام منفرداً أو مع غيره	1404 نشا مؤكسد
	1410 فوسفات أحادي النشا
	1412 فوسفات ثنائي النشا
	1413 فوسفات ثنائي النشا الأسيتيلي
	1414 فوسفات ثنائي النشا الأسيتيلي
	1422 أدبيات ثنائي النشا الأسيتيلي
	1420 أسيتات النشا مؤسّتر بأهيدرايد حمض الخل
	1450 سوكسينات نشا أكتينول الصوديوم
	1451 نشا مؤكسد أكسيتيلي
	عوامل مضادة للتكتل
200 ملليغرام للحبوب الجافة فقط	551 ثنائي أكسيد السيلكون (لا بلوري)
غازات التعبئة	
ممارسات التصنيع الجيدة	290 ثاني أكسيد الكربون
ممارسات التصنيع الجيدة	941 النيتروجين

5- الملوثات

1-5 مخلفات المبيدات

يتم إعداد المنتج بعناية خاصة طبقاً لممارسات التصنيع الجيدة، حتى لا تبقى مخلفات تلك المبيدات التي قد تكون مطلوبة في عمليات إنتاج أو تخزين أو تجهيز المواد الخام أو مكونات الأغذية الجاهزة، أو تخفض إلى أقصى حد ممكن إذا تعذر تلافيها من الناحية التقنية.

تراعى هذه التدابير الطبيعية الخاصة للمنتجات المحلية والمجموعة السكانية المعينة التي تخصص لها هذه المنتجات.

2-5 الملوثات الأخرى

يكون المنتج خالياً من مخلفات الهرمونات، والمضادات الحيوية التي تحدد بواسطة أساليب تحليل متفق عليها، وتكون خالية عملياً من الملوثات الأخرى، وخاصة المواد النشطة دوائياً.

6- الإجراءات الصحية

يوصى بأن يتم تجهيز المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة للنظافة العامة للأغذية (CAC/RCP 1 1969)، وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

وينبغي أن يمثل المنتج للمعايير الميكروبيولوجية الموضوعية وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CAC/GL 21-1997).

7- التعبئة

1-7 يجب أن المنتج في عبوات تؤمن النظافة العامة والخصائص الأخرى للأغذية.

2-7 تصنع العبوات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد آمنة وملائمة لاستخدامها المقصود. وفي الحالات التي تضع فيها هيئة الدستور الغذائي مواصفة لأي من هذه المواد المستخدمة كمادة للتعبئة، يتم تطبيق هذه المواصفة.

8- إلصاق البطاقات

1-1-8 تسري على هذه المواصفة متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985) والخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي (CAC/GL 23-1997) والخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر الغذائية (CAC/GL 23-1997). ومع الإشارة بشكل خاص إلى القسم 7 من المواصفة العامة لهيئة الدستور الغذائي لإلصاق البطاقات على الأغذية المعبأة، يجوز للتشريعات الوطنية تحديد استخدام الوسائل المصورة.

2-1-8 مع مراعاة القسم 1-4 من الخطوط التوجيهية لاستخدام المطالبات الخاصة بالتغذية والصحة، يجوز السماح بمطالبات التغذية بموجب التشريع الوطني للأغذية التي تخضع للمواصفة شريطة أن تكون قد ظهرت من دراسات جادة ذات مواصفات علمية ملائمة.

3-1-8 ينبغي وضع أي بيانات مطلوبة في بطاقة البيانات باللغة (اللغات) الملائمة للبلد الذي يباع فيه المنتج.

8-2 اسم الغذاء

يكون اسم الغذاء "حبوب جافة للرضع (و/أو صغار الأطفال)"، أو "بقسماط للرضع (و/أو صغار الأطفال)"، أو "بسكويئات (أو "بسكويئات باللبن") للرضع (و/أو صغار الأطفال)"، أو "عجائن للرضع (و/أو صغار الأطفال)"، أو أي تسمية ملائمة تشير إلى الطبيعة الحقيقية للغذاء، وفقا للتشريع الوطني.

8-3 قائمة المكونات

8-3-1 تعلن قائمة كاملة بالمكونات على بطاقة التوسيم بالترتيب التنازلي للنسب المئوية لكل منها، باستثناء الفيتامينات والمعادن المضافة، حيث توضع هذه المكونات في مجموعات منفصلة على حدة للفيتامينات والمعادن، ولا تحتاج الفيتامينات والمعادن في هذه المجموعات أن توضع في قائمة بالترتيب التنازلي لنسبها المئوية.

8-3-2 يذكر الاسم المحدد للمكونات والمواد المضافة إلى الأغذية. فضلا عن هذا، يجوز أن تدرج في بطاقة التوسيم أسماء الفئة الملائمة لهذه المكونات والمواد المضافة.

8-4 إعلان القيمة التغذوية

8-4-1 يتضمن الإعلان عن القيمة التغذوية المعلومات التالية التي ينبغي أن تكون بالترتيب التالي:

(أ) قيمة الطاقة، محسوبة بالكيلو سعرات والكيلوجولات، وكمية البروتين، والكربوهيدرات، والدهون محسوبة بالغرام (بالغرامات) لكل مائة غرام أو مائة مليلتر للغذاء الذي يباع، وحسب الكمية المحددة من الغذاء المقترحة للاستهلاك عند الاقتضاء؛

(ب) الكمية المتوسطة لكل فيتامين ومعدن حددت له مستويات معينة في القسم 3-6 والقسم 3-7 محسوبة بالشكل العددي لكل مائة غرام أو مائة مليلتر من الأغذية التي تباع، وحسب الكمية المحددة للغذاء على النحو المقترح للاستهلاك، حسب الاقتضاء؛

(ج) أي معلومات تغذوية أخرى يتطلبها التشريع الوطني.

8-4-2 يجوز أن تحمل بطاقة التوسيم متوسط كمية الفيتامينات والمعادن عندما لا يكون إعلانها مشمولاً في أحكام 8-4-1 (ب) محسوبة بالشكل العددي لكل مائة غرام أو مائة مليلتر من المنتج الذي يباع، وحسب الكمية المحددة للغذاء على النحو المقترح للاستهلاك، عند الاقتضاء.

8-5 تعليمات تحديد التاريخ والتخزين

8-5-1 يعلن "تاريخ الحد الأدنى للصلاحية" (مسبقاً بعبارة "صالح قبل") حسب اليوم والشهر والسنة في تسلسل رقمي غير مشفر، إلا في حالة المنتجات التي يتجاوز عمرها الافتراضي ثلاثة أشهر، فيكفي بالشهر والسنة. ويمكن ذكر الشهر بالحروف في البلدان التي لا يجد فيها المستهلك صعوبة في فهم المقصود. وفي حالة المنتجات التي تتطلب إعلان الشهر والسنة فقط، ويكون العمر الافتراضي للمنتج مستمرا حتى نهاية سنة ما، يمكن استخدام تعبير "نهاية (تحديد السنة)" كبديل.

8-5-2 وبالإضافة إلى التاريخ، تذكر أي شروط خاصة بتخزين الغذاء إذا كان تاريخ الصلاحية يتوقف على ذلك.

3-5-8 تكون تعليمات التخزين قريبة من بيانات التاريخ كلما كان ذلك ممكنا من الناحية العملية.

6-8 معلومات الاستخدام

1-6-8 توضع على بطاقة التوسيم توجيهات بشأن إعداد واستخدام الغذاء، وتخزينه وحفظه قبل فتح العبوة وبعدها، ويجوز وضع هذه التوجيهات أيضا على النشرة المصاحبة.

2-6-8 بالنسبة للمنتجات المشمولة في 1-1-2، تذكر التوجيهات على بطاقة التوسيم عبارة "البن أو مستحضر غذائي ولا يستخدم الماء للتخفيف أو الخلط" أو أي عبارة مماثلة.

3-6-8 عندما يتكون المنتج من مكونات خالية من الغوليتين والمواد المضافة إلى الأغذية، يجوز أن تتضمن بطاقة التوسيم عبارة "خال من الغلوتين"¹.

4-6-8 تبين بطاقة التوسيم بوضوح ابتداء من أي سن يوصى باستخدام المنتج. ولا تقل هذه السن عن ستة أشهر بالنسبة لأي منتج. وبالإضافة إلى ذلك، تتضمن بطاقة التوسيم عبارة تقول إن أي قرار يتعلق بالموعد المحدد لبدء التغذية التكميلية، بما في ذلك أي استثناء من سن الستة أشهر، ينبغي أن يكون بالتشاور مع أحد الموظفين الصحيين، بناء على نمو الرضيع واحتياجات النمو. ويجوز وضع شروط إضافية في هذا الصدد وفقا لتشريع البلد الذي يباع فيه المنتج.

7-8 المتطلبات الإضافية

المنتجات المشمولة في هذه المواصفة ليست بدائل للبن الثدي ولا تقدم على هذا النحو.

9- طرق التحليل وأخذ العينات

انظر القسم الخاص بطرق التحليل في مواصفة المستحضرات الخاصة بالرضع.

وبالإضافة إلى ذلك: الكشف عن الأغذية المشبعة

الطرائق العامة للدستور الغذائي.

¹ مواصفة الدستور الغذائي للأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين (CODEX STAN 118-1979).