

<p>کد مدرک: SP- Pr- 1393- 0016 تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۶/۳ شماره بازنگری:- تاریخ بازنگری:- صفحه ۱ از</p>	<p>دستورالعمل اجرایی استفاده از نشانگرهای رنگی برای نشان دادن اطلاعات تغذیه ای فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	---

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 وارد کنندگان 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 (مثلاً 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 نظرتعیین 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: نشانگر میزان انرژی باید بدون رنگ باشد.

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

<p>تصویب کننده: تاریخ:</p>	<p>تایید کننده: تاریخ:</p>	<p>تهیه کننده: تاریخ:</p>
--------------------------------	--------------------------------	-------------------------------

کد مدرک: SP- Pr- 1393- 0016 تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۶/۳ شماره بازنگری:- تاریخ بازنگری:- صفحه ۲ از	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
--	--	--

جدول ۱ - روش تعیین گروه رنگی برای مواد غذایی جامد

زیاد		متوسط	اندک	عبارت
قرمز		نارنجی	سبز	نشانگرهای رنگی
< ۲۱ گرم/اندازه سهم	< ۱۷/۵ گرم / ۱۰۰ گرم	< ۳ گرم ≥ ۱۷/۵ گرم / ۱۰۰ گرم	≥ ۳ گرم / ۱۰۰ گرم	چربی کل
< ۲ گرم در اندازه سهم	< ۲ گرم در ۱۰۰ گرم	< ۰/۵ گرم ≥ ۲ گرم در ۱۰۰ گرم	≥ ۰/۵ گرم / ۱۰۰ گرم	اسیدهای چرب ترانس
< ۲۷ گرم/اندازه سهم	< ۲۲/۵ گرم / ۱۰۰ گرم	< ۵ گرم ≥ ۲۲/۵ گرم / ۱۰۰ گرم	≥ ۵ گرم / ۱۰۰ گرم	قند
< ۱/۸ گرم/اندازه سهم	< ۱/۵ گرم / ۱۰۰ گرم	< ۰/۳ گرم ≥ ۱/۵ گرم / ۱۰۰ گرم	≥ ۰/۳ گرم / ۱۰۰ گرم	نمک (کلرید سدیم)

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

زیاد		متوسط	اندک	عبارت
قرمز		نارنجی	سبز	نشانگرهای رنگی
< ۱۰/۵ گرم/اندازه سهم	< ۸/۷۵ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	< ۱/۵ گرم ≥ ۸/۷۵ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	≥ ۱/۵ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	چربی کل
< ۲ گرم در اندازه سهم	< ۲ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	< ۰/۵ گرم ≥ ۲ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر	≥ ۰/۵ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	اسیدهای چرب ترانس
< ۱۳/۵ گرم/اندازه سهم	< ۱۱/۲۵ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	< ۲/۵ گرم ≥ ۱۱/۲۵ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	≥ ۲/۵ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	قند
< ۰/۹ گرم/اندازه سهم	< ۰/۷۵ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	< ۰/۳ گرم ≥ ۰/۷۵ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	≥ ۰/۳ گرم / ۱۰۰ میلی لیتر	نمک (کلرید سدیم)

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

تهیه کننده:	تایید کننده:	تصویب کننده:
تاریخ:	تاریخ:	تاریخ:

<p>کد مدرک: SP- Pr- 1393- 0016 تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۶/۳ شماره بازنگری:- تاریخ بازنگری:- صفحه ۳ از ۳</p>	<p>دستورالعمل اجرایی استفاده از نشانگرهای رنگی برای نشان دادن اطلاعات تغذیه ای فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	---

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، زرد و قرمز با کدهای مربوطه (در زیر نوشته شده است) در برچسب به نمایش گذاشته شود.

مثال ۱: مارگارین



سسبز: C: ۶۰ M: ۰ Y:۱۰۰ K:۰

زرد: C: ۶۰ M: ۲۰ Y:۱۰۰ K:۰

قرمز: C: ۶۰ M: ۱۰۰ Y:۱۰۰ K:۰

مثال ۲: شیر پاستوریزه کم چربی



سسبز: C: ۶۰ M: ۰ Y:۱۰۰ K:۰

زرد: C: ۶۰ M: ۲۰ Y:۱۰۰ K:۰

قرمز: C: ۶۰ M: ۱۰۰ Y:۱۰۰ K:۰

<p>تصویب کننده: تاریخ:</p>	<p>تایید کننده: تاریخ:</p>	<p>تهیه کننده: تاریخ:</p>
--------------------------------	--------------------------------	-------------------------------