

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority



SFDA.FD 000/ 2024

الفواكه المشكلة المعلبة

Canned Fruit Cocktail

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

تقديم

الهيئة جهة مستقلة الغرض الأساسي لها هو القيام بتنظيم ومراقبة الغذاء والدواء والأجهزة الطبية، ومن مهامها وضع اللوائح الفنية والمواصفات في مجالات الغذاء والدواء والأجهزة والمنتجات الطبية سواء كانت مستوردة أو مصنعة محلياً، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة بإعداد اللائحة (الفواكه المشكلة المعلبة) باللغة العربية بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد اعتمدت اللائحة الفنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () والذي عقد بتاريخ الموافق (). وسوف تلغي وتحل محل اللائحة الفنية السعودية SFDA.FD /GSO CODEX STAN 78:2021 " الفواكه المشكلة المعلبة"

الفواكه المشكلة المعلبة

1. **المجال ونطاق التطبيق**

تختص هذه اللائحة الفنية بالفواكه المشكلة المعلبة.
2. **المراجع التكميلية**
 - 1.2 SFDA.FD GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعلبة".
 - 2.2 SFDA.FD GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
 - 3.2 SFDA.FD GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء"
 - 4.2 SFDA.FD GSO 150-2 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية -الجزء الثاني- فترات الصلاحية الاختيارية".
 - 5.2 SFDA.FD GSO 168 "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة"
 - 6.2 SFDA.FD GSO 177 "طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضروات المعلبة"
 - 7.2 SFDA.FD GSO 178 " طرق اختبار الخضر المعلبة ميكروبيولوجياً".
 - 8.2 SFDA.FD GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية والزراعية".
 - 9.2 SFDA.FD GSO 839 "عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول- اشتراطات عامة"
 - 10.2 SFDA.FD GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية".
 - 11.2 SFDA.FD GSO 127 " طرق أخذ عينات الفاكهة والخضر ومنتجاتهما".
 - 12.2 SFDA.FD GSO 1791 "العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".
 - 13.2 SFDA.FD GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

14.2	SFDA.FD GSO 193 " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".
15.2	GSO CODEX STAN 212 "السكريات"
16.2	SFDA.FD GSO CAC/RCP 40 "مدونة الممارسات بشأن الاغذية منخفضة الحموضة المعالجة حراريا والمعبأة"
17.2	SFDA.FD GSO CAC/RCP 23 "دستور الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة"
18.2	SFDA.FD GSO 707 " المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية وارشادات استخداماتها"

3 الوصف

1.3 تعريف المنتج

خليط الفاكهة المعلبة هو منتج:

(أ) مُعدّ من خليط من الفواكه الصغيرة وقطع صغيرة من الفاكهة (كما هو موضح بالتفصيل في هذه المواصفة) قد تكون طازجة أو مجمدة أو معلبة تكون الفاكهة من الأنواع وعلى الأشكال التالية:

الدراق: أي فصيلة صفراء صلبة من نوع *prunus persica* L. بما في ذلك الأصناف ذات النواة الملتصقة وغير الثابتة، باستثناء النكتارين المقشّرة والمنزوعة النواة والمقطعة إلى مكعبات.

الاجاص: أي فصيلة من نوع *Pyrus communis* L. أو *Pyrus sinensis* L. المقشرة والمنزوعة القلب والمقطعة إلى مكعبات.

الأناناس: أي فصيلة من نوع *Ananas comosus* L. المقشرة والمنزوعة القلب والمقطعة إلى شرائح أو إلى مكعبات.

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

الكرز: أي فصيلة من نوع *Prunus cerasus* L. على شكل أنصاف أو كاملة
الثمرة، سواء منزوعة النواة أو لا، وقد تكون:

(1) أي فصيلة فاتحة اللون، وحلوة المذاق؛

(2) ملونة اصطناعياً باللون الأحمر؛

(3) ملونة اصطناعياً باللون الأحمر مع منكهات مضافة طبيعية أو اصطناعية.

العنب: أي فصيلة خالية من البذور من نوع *Vitis vinifera* L. أو *Vitis labrusca* L. ، كاملة الثمرة.

(ب) تمت تعبئته مع المياه أو أي وسط تعبئة سائل مناسب آخر، وقد يحتوي على
التوابل أو غيرها من المنكهات المناسبة للمنتج؛

(ج) تم تجهيزه بالتسخين بطريقة مناسبة قبل أو بعد تعبئته في عبوات بهدف منع تلف
المنتج.

4 طريقة العرض

1.4 أشكال التعبئة

1.1.4 خليط الفواكه - 5 فواكه

خليط من خمس فواكه من الأنواع والأشكال الواردة في هذه المواصفة (1.1(أ)).

2.1.4 خليط الفواكه - 4 فواكه

خليط من أربع فواكه من الأنواع والأشكال الواردة في هذه المواصفة (1.1(أ))، مع
العلم أنه:

(أ) يمكن الاستغناء عن الكرز

(ب) يمكن الاستغناء عن العنب

2.4 أشكال وسائط التعبئة

يمكن تعبئة خليط الفاكهة المعلبة في أي من الوسائط التالية مع أو من دون السكريات و/أو مكونات اختيارية:

(أ) الماء: حيث يكون الماء وسط التعبئة السائل الأوحده.

(ب) الماء مع عصير الفاكهة: حيث يشكل مزيج الماء وعصير (عصائر) الفاكهة من الفاكهة المحددة بعد تصفيتها أو ترشيحها وسيط التعبئة السائل الأوحده؛

(ج) عصير الفاكهة: حيث يكون عصير (عصائر) نوع واحد أو أكثر من الفواكه المحددة بعد تصفيتها أو ترشيحها وسط التعبئة السائل الأوحده؛

5 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1.5 التركيبة

1.1.5 المكونات الأساسية

- الفاكهة على النحو المحدد في القسم 1.1 (أ)؛

- الماء؛

- عصير الفاكهة

2.1.5 المكونات الأخرى

- واحد أو أكثر من السكريات التالية: السكر، وشراب السكر المحوّل، والدكستروز، وشراب الغلوكوز المركز، وشراب الغلوكوز المجفف؛

- التوابل؛

- النعناع

2.5 التركيبة

1.2.5 محتوى الفاكهة

1.1.2.5 نسب الفواكه

يجب أن تحتوي المنتجات على فواكه بالنسب التالية، بناءً على الأوزان الفردية لكل فاكهة مصفاة مقارنةً بالوزن الكلي المصفى لجميع الفواكه:

خليط الفواكه - 4 فواكه	خليط الفواكه - 5 فواكه	
30 إلى 50 في المائة	30 إلى 50 في المائة	دراق
25 إلى 45 في المائة	25 إلى 45 في المائة	إجاص
6 إلى 25 في المائة	6 إلى 16 في المائة	أناناس
وإما		
6 إلى 20 في المائة	6 إلى 20 في المائة	عنب
أو		
2 إلى 15 في المائة	2 إلى 6 في المائة	كرز

2.1.2.5 الامتثال لمتطلبات محتوى الفواكه

تعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات نسب الفواكه (1.1.2.5) عندما:

(أ) يكون متوسط نسب كل نوع من أنواع الفاكهة من جميع الحاويات في العينة ضمن النطاق المطلوب لفراى الفواكه؛

(ب) لا يتجاوز عدد الحاويات الفردية التي لا تدخل ضمن النطاق المطلوب لفاكهة واحدة أو أكثر رقم القبول (C) المحدد في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 5.6 (الرجوع للمواصفة الواردة في بند (11.2)).

2.2.5 وسائط التعبئة

1.2.2.5 تصنيف وسائط التعبئة عند إضافة السكريات

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

(أ) حين تضاف السكّريات إلى الماء، أو إلى الماء الممزوج بعصير نوع واحد أو أكثر من الفاكهة، يصنّف الوسط السائل على أساس الحد الأقصى لتركيز السكر على النحو التالي:

درجات القوة الأساسية للشراب المركز

الشراب الخفيف 14 درجة بركس كحد أدنى

الشراب المركز 18 درجة بركس كحد أدنى

وسيط التعبئة الاختياري

يمكن استخدام وسائط التعبئة التالية، بشرط ألا تكون محظورة في بلد البيع:

الماء الخفيف التحلية:

الماء المحلّى بشكل خفيف (10 درجات بركس كحد أدنى ولكن أقل من 14 درجة بركس).

الشراب الخفيف للغاية:

الشراب الشديد التركيز 22 درجة بركس كحد أدنى

(ب) حين تضاف السكّريات إلى عصير (عصائر) الفاكهة، ينبغي للوسط السائل ألا يقل عن 14 درجة بركس، ويصنّف على أساس قوة الشراب المركز، كما يلي:

عصير (اسم الفواكه)

الخفيف التحلية 14 درجة بركس كحد أدنى

عصير (اسم الفواكه)

الشديد التحلية 18 درجة بركس كحد أدنى

2.2.2.5 الامتثال لتصنيف وسائط التعبئة

يُحدّد الحد الأقصى لتركيز السكر في الشراب استناداً إلى متوسط العينات، على ألا تقلّ درجات بريكس لأي من الحاويات عن قيمة الحد الأدنى للفئة التالية الأقل منها.

3.5 أحجام الفاكهة وأشكالها

1.3.5 الدراق والاجاص والأناناس المقطع إلى مكعبات

تكون نسبة 75 في المائة أو أكثر من جميع هذه الفواكه المصفاة مكعبة الشكل تقريباً:

(أ) يبلغ طول حافتها الأطول عامة 20 ملم كحدّ أقصى؛

(ب) لا تمرّ عبر فتحات المناخل المربعة التي يبلغ حجمها 8 ملم.

2.3.5 شرائح الأناناس

80 في المائة أو أكثر من جميع أجزاء الأناناس المصفاة المقطعة على شكل أوتاد تقريبية ذات الأحجام التالية:

(أ) القوس الخارجي 10 ملم إلى 25 ملم؛

(ب) السماكة 10 إلى 15 ملم؛

(ج) نصف القطر (من داخل القطر إلى خارجه) (20 ملم إلى 40 ملم)

3.3.5 العنب أو الكرز ذات الشكل الكامل

تكون نسبة 90 في المائة أو أكثر من عدد وحدات العنب أو الكرز الكاملة) بناءً على متوسط العينة (ذات شكل طبيعي إلى حدّ ما، ما عدا ما يتعلق بعمليات الاعداد بشكل مناسب) مثل نزع النواة أو السيقان (ولا تكون:

(أ) مقسومة إلى قسمين أو أكثر؛

(ب) معرّضة للسحق أو التشويه أو التمزيق بشكل خطير.

4.3.5 أنصاف الكرز

تكون 80 في المائة أو أكثر من عدد وحدات الكرز بناءً على متوسط العينة أنصافاً تقريبية غير مقسومة إلى جزئين أو أكثر.

4.5 معايير الجودة

1.4.5 اللون - ينبغي أن يكون لون خليط الفاكهة المعلّبة طبيعياً، ومن الممكن وجود لون خفيف يرشح عن الكرز الملون.

2.4.5 النكهة - ينبغي أن يتسم خليط الفاكهة المعلّبة بنكهة طبيعية مميزة لكل فاكهة وللمزيج بكامله وأن يمتلك خليط الفاكهة المعلّبة الذي يحتوي على مكونات خاصة بمميزات النكهة التي تعطيها الفاكهة للمنتج والمواد الأخرى المستخدمة.

3.4.5 القوام - ينبغي ألا تكون مكونات الفاكهة صلبة أو لينّة بشكل مفرط، بما يتناسب مع الفاكهة المعنية.

3.4.5 العيوب والمسموحات - يكون خليط الفاكهة المعلّبة خالياً إلى حدّ بعيد من العيوب وذلك ضمن الحدود المعينة التالية:

الحد الأقصى

(استناداً إلى وزن الفاكهة المصفاة)

(أ) قطع الفاكهة التي تنطوي على شوائب 20 في المائة كتلة/كتلة

(تتكون من قطع من الفاكهة ذات مساحات سطحية مجموع وحدات الفاكهة المصابة داكنة، ويقع تخترق الثمرة، وغيرها من العيوب)

(ب) القشرة (استناداً إلى المتوسطات) 25 سنتيمتر مربع

(يُعتبر عيباً فقط في حال وجوده على الثمار المقشرة من المساحة الاجمالية لكل كيلوغرام أو داخلها)

(ج) أجزاء النواة (استناداً إلى المتوسطات) قطعة واحدة، من أي حجم لكل كيلوغرامين

(تتكون من أجزاء نواة أو بذور الفواكه ذات الرؤوس الصلبة والحادة؛ إن شظايا النواة المتناهية الصغر التي يبلغ أكبرها ما دون 5 ملم، من دون رؤوس أو حواف حادة لا تُعدّ من العيوب)

(د) السيقان الصغيرة (استناداً إلى المتوسطات) 5 لكل كيلوغرام

(مثل أعناق القلنسوة للعنب)

(هـ) السيقان الكبيرة (استناداً إلى المتوسطات) ساق كبير، أو قطعة منه لكل كيلوغرام

(بالنسبة إلى الدراق، والاجاص، والكرز)

5.4.5 تصنيف "الوحدات المعيبة"

تُعتبر الحاوية "معيوبة" حين لا تستوفي واحداً أو أكثر من:

(1) المتطلبات الواردة في الأقسام (1.3.5 إلى 4.3.5) باستثناء ما يتعلق بأشكال العنب والكرز التي تستند إلى المتوسطات؛

(2) متطلبات الجودة الواردة في الأقسام (1.4.5 إلى 4.4.5) باستثناء ما يتعلق بالقشرة وأجزاء النواة والسيقان التي تستند إلى المتوسطات.

6.4.5 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة والمتطلبات الأخرى المعمول بها والمُشار إليها في القسم الفرعي 5.4.5 في الحالات التالية:

بالنسبة إلى المتطلبات غير المستندة إلى متوسطات – حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المبين في القسم الفرعي 5.4.5، عدد القبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (الرجوع للمواصفة الواردة في بند (11.2)).

(ب) وحين تستوفي الدفعة المتطلبات المستندة إلى متوسطات العينات.

6 المواد المضافة إلى الأغذية

أن تكون المواد المضافة طبقاً لما ورد في بند (13.2)

7 المنكهات

أن تكون المنكهات طبقاً لما ورد في البند (18.2).

8 الملوثات

مع عدم الاخلال بما ورد في اللائحة الفنية الواردة في بند (14.2) يجب أن تكون المواد التالية كما يلي:

الرصاص	1 ملغ/ كغ
القصدير	250 ملغ/ كغ، محتسبة كقصدير

9 الاشتراطات الصحية

1.9 أن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للاشتراطات والقواعد ذات الصلة الواردة في المواصفات القياسية الواردة في البندين (2.2) و (3.2).

2.9 يجب أن يتم اتباع طرق التصنيع بما يتوافق مع المواصفات القياسية الواردة في بند (16.2) و (17.2).

2.9 يجب أن يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب فيها.

3.9 مع عدم الاخلال بما ورد في المواصفة القياسية الواردة في بند (10.2) يجب أن يكون المنتج، كما يلي:

- خالياً من الكائنات الدقيقة التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
- ان يكون خالياً من بكتيريا الكلوستريديوم بوتلينيوم وأبواغها السامة

- خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
- لا يحتوي أي مادة ناشئة عن كائنات دقيقة قد تشكل خطراً على الصحة.

4.9 ألا تزيد نسب بقايا المبيدات في المنتج عما نصت عليه المواصفة القياسية المذكورة في البند (8.2).

5.9 يجب معاملة المنتج قبل أو بعد التعبئة (معاملة حرارية أ وتعقيم تجاري) بما يضمن سلامة المنتج.

10 الأوزان والمقاييس

1.10 سعة الحاوية

1.1.10 السعة الدنيا

ينبغي ملء الحاوية جيداً بالفاكهة وأن يشغل المنتج (بما في ذلك وسيط التعبئة) ما لا يقل عن 90 في المائة من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

2.1.10 تصنيف "الحاويات المعيبة"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا (90 في المائة من سعة الحاوية) الوارد في القسم 1.1.9 حاوية "معيوبة".

3.1.10 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم الفرعي 1.1.9 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة" الرقم المقبول (c) المحدد في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 5.6 (الرجوع للمواصفة القياسية الواردة في بند (11.2)).

4.1.10 الحد الأدنى للوزن المصنّف

1.4.1.10 يجب ألا يقلّ الوزن المصنّف للمنتج عن 60 في المائة من وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل:

2.4.1.10 يُعتبر أنه تم استيفاء المتطلبات الخاصة بالحد الأدنى للوزن المصفى عندما لا يقل متوسط الوزن المصفى لجميع الحاويات الخاضعة للفحص عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير مبرر في فرادى الحاويات.

11. التعبئة والنقل والتخزين:

1.11 التعبئة:

1.1.11 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الواردة في البنود (12.2) (9.2) يجب أن يعبأ المنتج في عبوات مناسبة سليمة ونظيفة تحافظ على المنتج وتكفل حمايته من أي تلوث يؤدي إلى تغير في خواصه أو صلاحيته للاستهلاك الآدمي .

2.1.11 أن تكون العلب مبطنة من الداخل بمادة ورنيشية تتلائم مع وسط أو محلول التعبئة.

3.1.11 ألا يقل التفريغ داخل العلب المعدنية عن 1000 مم زئبق.

2.11 النقل:

أن يتم نقل المنتج على درجة حرارة 25 درجة مئوية بوسائل نقل سليمة ونظيفة ولم يسبق استخدامها في نقل أية مواد سامة أو ضارة وأن تتم عملية النقل بطريقة لا تؤدي إلى تلف المنتج.

3.11 التخزين :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الواردة في البند (5.2) , يجب أن تكون المخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث.

12 بطاقة البيانات الايضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في اللائحة الفنية الواردة في بند (1.2) تطبق الأحكام المحددة التالية:

1.12 اسم المنتج الغذائي

- 1.1.12** أن يكون اسم المنتج "فواكه مشكلة" أو "خليط الفواكه".
- 2.1.12** يتم تضمين ما يلي، حسب الاقتضاء، كجزء من الاسم أو على مقربة منه، ما لم يكن العرض الصوري الحقيقي للمنتج مصحوباً بقائمة كاملة من الفواكه في بيان المكونات يكفي في البلد الذي يتم فيه بيع المنتج، وفقاً لتشريعاته الوطنية:
- "5 فواكه" أو "مصنوع من خمس فواكه"؛
أو
"4 فواكه" أو "مصنوع من أربع فواكه"؛
- 3.1.12** حين يتكوّن وسط التعبئة من الماء، أو من الماء وعصير فاكهة واحدة أو عصائر فاكهة متعددة تكون فيها نسبة الماء غالبية، يشار إلى وسط التعبئة كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه على النحو التالي:
- "في الماء" أو "معبأ في الماء"
- 4.1.12** حين يكون وسط التعبئة مكوناً من عصير نوع واحد من الفاكهة فقط، يشار إليه كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه على النحو التالي:
- "في عصير (اسم الفاكهة)"
- 5.1.12** حين يتكوّن وسط التعبئة من عصير نوعين أو أكثر من الفاكهة، يشار إليه كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه على النحو التالي:
- "في عصير (اسم الفاكهة)" أو "في عصائر الفاكهة" أو "في خليط من عصائر الفاكهة"
- 6.1.12** حين تُضاف السكريات إلى الماء أو إلى الماء الممزوج بعصير نوع واحد أو أكثر من الفاكهة حيث تكون نسبة الماء غالبية، يشار إلى وسط التعبئة حسب الاقتضاء على النحو التالي:

- "ماء محليّ بشكل خفيف" أو

- "ماء خفيف التحلية" أو
- "شراب خفيف للغاية" أو
- "شراب خفيف" أو
- "شراب مركّز" أو
- "شراب شديد التركيز"

7.1.12 حين يتألف وسيط التعبئة من الماء مع عصير نوع واحد أو أكثر من الفاكهة حيث يشكل عصير الفاكهة 50 في المائة أو أكثر من حجم وسيط التعبئة، يشار إلى وسيط التعبئة بصياغة تدل على غلبة نسبة عصير الفاكهة، مثلاً:

"في عصير (عصائر) (اسم الفاكهة) مع ماء"

8.1.12 حين تُضاف السكريات إلى عصير نوع واحد أو أكثر من الفواكه، يشار إلى وسيط التعبئة على الحاوية كالتالي:

عصير (إسم) (أسماء) الفاكهة) خفيف التحلية

أو

عصير (اسم) (أسماء) الفاكهة) شديد التحلية

أو

"عصائر فاكهة شديدة التحلية"

أو

"خليط عصائر فاكهة خفيف التحلية"

أو

"عصير فاكهة شديد التحلية"

أو

"خليط عصائر فاكهة شديد التحلية"

9.1.12 ينبغي ذكر أي نكهة مميزة، كجزء من الاسم أو على مقربة منه، بعبارة "منكه بـ..."، حسب الاقتضاء.

2.12 قائمة المكونات

1.2.12 ايضاح قائمة كاملة للمكونات على بطاقة البيانات بالترتيب التنازلي وحسب النسبة المئوية لكل منها، بما يتفق مع المواصفة الواردة في بند (1.2) باستثناء ما هو منصوص عليه في الفقرتين 2.2.10 و 3.2.10.

2.2.12 عندما يكون الكرز ملوناً اصطناعياً و/أو يحتوي على نكهات مضافة، يمكن ذكر العبارات التالية في قائمة المكونات بدلاً من تسمية المادة المضافة:

"الكرز بلون أحمر اصطناعي"؛ أو

"الكرز بلون أحمر اصطناعي مع نكهات مضافة"

3.2.12 في حال إضافة حمض الأسكوربيك للحفاظ على اللون، ينبغي ذكر وجوده في قائمة المكونات على النحو التالي:

"مع إل-حمض الأسكوربيك كمضاد للأكسدة"

المراجع

المواصفة الخاصة بخليط الفواكه المعلبة - CXS 78-1981

(Canned fruits - Specification) DKS 2686:2016