



SFDA.FD ٢١٩٨:٢٠٢٤

صلصة السلطة

Salad Dressing

ICS : ٦٧,١٠٠,٠٠

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 محليا بواسطة لجان فنية متخصصة، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة بتحديث اللائحة السعودية (صلاصة السلطة) رقم (٢١٩٨ SFDA.FD)، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد اعتمدت اللائحة الفنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () والذي عقد بتاريخ هـ الموافق ().

صلصة السلطة

المجال ونطاق التطبيق

١

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الواجب توفرها في صلصة السلطة والصلصات المستحلبة وصلصة التغميس، المعدة للاستهلاك الآدمي.

المراجع التكميلية

٢

٩ SFDA.FD GSO بطاقات المواد الغذائية المعبأة .

١.٢

١٦٩٤ SFDA.FD GSO القواعد العامة لصحة الغذاء

٢.٢

٢٠ SFDA.FD GSO طرق تقدير العناصر الملوثة للمواد الغذائية .

٣.٢

٢١ SFDA.FD GSO الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.

٤.٢

٢٢ SFDA.FD GSO طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية .

٥.٢

٢٤٨١ SFDA.FD GSO الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية .

٦.٢

٢٠٥٥-١ SFDA.FD GSO الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.

٧.٢

٣٢٣ SFDA.FD GSO اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة .

٨.٢

٨٧ SFDA.FD GSO R كمية المنتج في العبوات.

٩.٢

١٥٠-١ SFDA.FD GSO فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية

١٠.٢

الالزامية .

١٥٠-٢ SFDA.FD GSO فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية

١١.٢

الاختيارية .

١٢.٢	٧٩٥ SFDA.FD GSO طرق اختبار مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
١٣.٢	٢٥٠٠ SFDA.FD GSO المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
١٤.٢	١٠١٦ SFDA.FD GSO الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
١٥.٢	٣٨٢ SFDA.FD GSO الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية
١٦.٢	٩٩٨ SFDA.FD GSO طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية.
١٧.٢	١٩٣ SFDA.FD GSO مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية .
١٨.٢	٨٣٩ SFDA.FD GSO عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
١٩.٢	٢٢٧٦ SFDA.FD GSO الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية .
٢٠.٢	٧٠٧ SFDA.FD GSO المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
٢١.٢	١ SFDA.FD GSO CAC GL الارشادات العامة للدعاءات المضللة للأغذية .
٢٢.٢	٢٣٣٣ SFDA.FD GSO اشتراطات الأغذية ذات للدعاءات التغذوية والصحية .
٢٣.٢	٢٢٣٣ SFDA.FD GSO اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.
٢٤.٢	١٣١٥ SFDA.FD GSO طرق اختبار المايونيز.
٢٥.٢	١٢٨٧ SFDA.FD GSO طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة.
٢٦.٢	١٨٦٣ SFDA.FD GSO عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة.

٢٧,٢	٤٦ SFDA.FD GSO CAC/RCP مدونة ممارسات نظافة الأغذية المعبأة المبردة ذات فترة حفظ ممتدة
٢٨,٢	٢٣ SFDA.FD GSO CAC/RCP دستور الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة
٢٩,٢	٤٠ SFDA.FD GSO CAC/RCP "مدونة الممارسات بشأن الأغذية منخفضة الحموضة المعالجة حرارياً والمعبأة"
٣	التعاريف
١,٣	صلصة السلطة:
	خليط شبه صلب يستخدم كمعزز لنكهة السلطة، محضّر كلياً أو جزئياً من مستحلب الماء في الزيت أو الدهن النباتي والمضافات الغذائية المسموحة بالإضافة الى الخل والتوابل والبهارات، وتشمل صلصات التتبيل وصلصات التغميس مثل الصلصة الفرنسية، الإيطالية، اليونانية، الرانش، صلصة الساندويش للدهن (مثل صلصة المايونيز مع الخردل وصلصة الخردل) وكريمة السلطة والصلصات الدسمة .
٢,٣	صلصة الرانش (Ranch salad dressing)
	نوع من الصلصة الخاصة بالسلطات يحضر عادة من مزيج من اللبن والملح والثوم والبصل وأعشاب (غالبا ثوم معمر وبقدونس وشبت) وتوابل (غالبا فلفل اسود وبابريكا وبذور الخردل المطحون) ممزوج في صلصة قاعدته الأساسية المايونيز أو نوع اخر من الزيوت. تضاف الكريمة الحامضة والزبادي في بعض الأحيان كبديل لصنع صلصة اقل في نسبة الدهون.
٣,٣	صلصة سيزر (Caesar salad dressing)
	نوع من الصلصة الخاصة بالسلطات يحضر عادة من المايونيز، والثوم، والخردل، وسمك الانشوجة، جبن البارميزان، البهار والملح.
٤,٣	الصلصة الفرنسية (French salad dressing)

نوع من الصلصة الخاصة بالسلطات تحضر عادة من زيت نباتي مع واحد أو أكثر من منظمات الحموضة وواحد أو أكثر من المكونات الاختيارية الواردة في بند (٩,٤)	
صلصة الخل (Vinaigrette Salad Dressing) نوع من الصلصة الخاصة بالسلطات يحضر عادةً من مزيج من الزيت النباتي والخل والتوابل.	٥,٣
صلصة مستحلبة (Emulsified dressing) نوع من الصلصة الخاصة بالسلطات تحضر عادةً من مزيج من الزيت النباتي والخل بإضافة عامل مستحلب، مثال على الصلصات المستحلبة: صلصة (الثاوزاند آيلاند) (Thousand Island Salad Dressing)، صلصة الأيولي (Aioli Sauce) ... إلخ.	٦,٣
المتطلبات:	٤
يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية:	
أن تطابق المواد الخام المستخدمة في التصنيع المواصفات القياسية الخاصة بكل منها.	١.٤
أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الواردة في البنود (٢,٢) و(٤,٢).	٢.٤
أن يخلو المنتج بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الإسلامية وبما لا يتعارض مع المواصفة القياسية والواردة في بند (٧,٢) .	٣.٤
أن يتميز بالصفات الحسية الطبيعية المميزة للمنتج بحيث يخلو من الرائحة والطعم غير المرغوبين.	٤.٤
أن يخلو المنتج من المواد الغريبة والحشرات بكافة أطوارها والشوائب والتزنخ.	٥.٤
ألا يقل حجم المحتويات عن ٩٠% حجم/حجم من السعة المائية للعبوة.	٦.٤
ألا تزيد قيمة بيروكسيد الهيدروجين ١٠ مللي مكافئ أكسجين نشط/كيلو غرام من الدهن المستخلص .	٧.٤
ألا تزيد بقايا الملوثات على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الواردة في البند (١٧,٢).	٨.٤

- ٩.٤ مع عدم الإخلال بأي لوائح فنية أو تشريعات أخرى، يجوز إضافة المواد الاختيارية التالية: ملح الطعام - بيض دجاج أو مكوناته - (سكر أو أي كربوهيدرات غذائية) - توابل - بصل - ثوم - خل - معجون طماطم - عصير ليمون - كاتشب - مواد مكسبة للطعم والحموضة - أي إضافات غذائية أخرى مسموح بها طبقاً للمواصفات القياسية.
- ١٠.٤ تضاف المنكهات بما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الواردة في بند (٢٠,٢)
- ١١.٤ أن تطابق كمية المنتج في العبوة المتطلبات الواردة في المواصفة القياسية والواردة في البند (٩,٢).
- ١٢.٤ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية والواردة في البند (١٧,٢).
- ١٣.٤ ألا تزيد حدود بقايا الأدوية البيطرية على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية والواردة في البند (٦,٢) .
- ١٤.٤ يمكن إضافة المواد المضافة للأغذية وبالنسب الواردة في المواصفة القياسية والواردة في البند (١٣,٢) .
- ١٥.٤ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للمنتج طبقاً للمواصفة القياسية والواردة في بند (١٤,٢).
- ١٦.٤ ألا تزيد حدود بقايا مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية والواردة في بند (١٥,٢).
- ١٥,٥ ان تتضمن عملية التصنيع إجراءات تمنع وتحد من تواجد الأحياء الدقيقة الممرضة او تشكل سمومها.
- ١٥,٥ ألا يزيد الرقم الهيدروجيني للمنتج على ٤
- ١٦,٥ أن يتم التحقق من الرقم الهيدروجيني للمنتج بشكل دوري وتوثيق ذلك.
- ١٧,٥ أن تتم طرق التصنيع بما يتوافق مع البنود (٢٧,٢) و (٢٨,٢) و (٢٩,٢).

أخذ العينات

-٥

تؤخذ العينات من الإرسالية بطريقة عشوائية بما يساوي نصف الجذر التربيعي لعدد العبوات على ألا تقل عدد العبوات المأخوذة عن ثلاث عبوات.

٦ إجراء الاختبارات

تجرى جميع الاختبارات على العينة الممثلة والمأخوذة طبقاً للبند (٥) لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة القياسية.

١,٦ تقدر نسبة الزيت النباتي طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في بند (٢٤,٢).

٢,٦ يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في بند (١٦,٢).

٣,٦ يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في بند (١٩,٢).

٤,٦ يتم الكشف عن المواد الملونة المستخدمة طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في بند (٥,٢).

٥,٦ يتم الكشف عن العناصر الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في بند (٣,٢).

٦,٦ يتم الكشف عن مضادات الأكسدة طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في بند (١٢,٢).

٧ التعبئة والنقل والتخزين:

١,٧ التعبئة:

مع عدم الإخلال بالمواصفات القياسية الواردة في البندين (١٨,٢ ، ٢٦,٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة:

١,١,٧ أن تكون عبوات المنتج نظيفة وغير سامة أو ضارة وغير منفذة للماء ولا تؤدي إلى تغير خواصه.

٢,١,٧ أن يعبأ المنتج بطريقة صحية ومعقمة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له وفي ظروف صحية.

٣,١,٧ يمكن تعبئة في جو معدل من الغازات الخاملة.

٢,٧ النقل والتخزين:

مع عدم الإخلال بالمواصفات القياسية الواردة في البند (٨,٢) يجب مراعاة نقل وتخزين المنتج في حاويات ومخازن جيدة التهوية وفي درجة حرارة لا تتجاوز ٢٥°س وبعبءاً عن أشعة الشمس المباشرة ومصادر التلوث.

٨ البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (١،٢)، (٢١،٢)، (٢٢،٢)، (٢٣،٢)، يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:

١،٨ اسم المنتج: "صلصة السلطة" أو "صلصة التغميس" أو "صلصة الساندويش للدهن". بالإمكان إضافة نوع صلصة السلطة الى اسم المنتج حسب نوع الوصفة المتعارف عليها للتوضيح كصلصة السلطة الفرنسية، الإيطالية، اليونانية، الرانش، السيزر... إلخ.

٢،٨ البيانات التغذوية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (٢٣،٢).

٣/٨ المحتوى الصافي بالوحدات الدولية.

٤/٨ محتوى الطماطم مقدراً بالغرام لكل ١٠٠ غرام من المنتج (اختياري).

٥/٨ في حال ذكر أي ادعاء سواءً تغذوي أو صحي (مثل: خالي من الدسم أو قليل الدسم.. الخ) فيجب أن يتم استيفاء المتطلبات المذكورة في المواصفة القياسية في البند (٢٢،٢).

٦/٨ إرشادات الاستخدام والحفظ والنقل والتخزين.

٧/٨ أن تكون فترة الصلاحية حسب ما هو وارد في المواصفات القياسية المذكورة بالبند (١٠،٢) أو

(١١،٢).

المصطلحات الفنية

Salad dressing.....	صلصة السلطة
French dressing.....	الصلصة الفرنسية
vegetable oil.....	زيت نباتي
Acidifying ingredients	منظمات الحموضة
Stabilizers and thickeners	المثبتات والمغلظات
Sequesterate	عامل مزيل للأيونات
Crystallization inhibitors	مانع التبلور
Moisture.....	رطوبة

المراجع

- CAC ١٩٢/٢٠١٦: هيئة الدستور الغذائي: المواصفة العامة للمواد المضافة للأغذية.