

کد مدرک: F-W-046-0
تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰
تاریخ بازنگری:



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی
جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

این سند بدون پیوست دارای ۱۰ صفحه می باشد

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۱ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

۱-هدف

این دستورالعمل جهت یکسان سازی نحوه بررسی و الزامات اختصاصی برای صدور / تمدید / اصلاح پروانه های بهداشتی ساخت و صدور / تمدید مجوز ورود (IRC) برای رنگ های خوراکی تدوین گردیده است.

۲-دامنه عملکرد

دامنه اجرایی این دستورالعمل شامل کلیه واحدهای تولیدکننده و شرکت های واردکننده انواع رنگ های خوراکی و به منظور صدور / تمدید / اصلاح پروانه بهداشتی ساخت و یا صدور / تمدید مجوز ورود (IRC) می باشد.

۳-مسئولیت

مسئولیت اجرای این دستورالعمل بر عهده کارشناسان اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی و معاونت های غذا و دارو دانشگاههای علوم پزشکی و مناطق آزاد تجاری و نظارت بر حسن اجرای آن بر عهده مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی و معاونین غذا و دارو و مدیران نظارت بر مواد غذایی در مناطق آزاد تجاری می باشد .

۴-تعاریف

۴-۱-افزودنی خوراکی (Food Additive)

افزودنی خوراکی ماده ای است که معمولا به تنهایی به عنوان غذا و یا یکی از اجزای اصلی غذا مصرف نمی شود و ممکن است دارای ارزش غذایی یا فاقد آن باشد. هدف از افزودن عمدی این ماده، کمک به تکنولوژی تولید غذا از قبیل فرآوری، آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل می باشد و در نهایت (بصورت مستقیم یا غیر مستقیم) تبدیل به بخشی از آن ماده غذایی یا محصولات جانبی آن می شود و یا خصوصیات آن را تحت تاثیر قرار می دهد. این تعریف شامل آلاینده ها یا ترکیباتی که برای حفظ و یا بهبود خصوصیات تغذیه ای ماده غذایی افزوده می شوند، نمی گردد .

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۲ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

۲-۴- رنگ خوراکی (Food Color)

ماده افزودنی است که جهت ایجاد، حفظ و یا تشدید رنگ ماده غذایی به کار رفته و شامل انواع رنگ های خوراکی، رنگدانه های تزئینی (Decorative Pigments) و مواد رنگ زای سطحی (Surface Colorants) می باشد. همچنین در مخلوط با مواد غذایی و افزودنی های آن مانند طعم دهنده ها، اسیدها یا دیگر مواد تشکیل دهنده آن، واکنش شیمیایی نداده و بدون تغییر باقی می ماند.

رنگ های خوراکی به سه دسته طبیعی، سنتزی و رنگ های Lake تقسیم می شوند.

۲-۴-۱- رنگ های طبیعی (Natural Colors): به آن دسته از رنگ های خوراکی گویند که از منابع طبیعی (گیاهی و حیوانی) بدست می آیند.

- رنگ های گیاهی: نظیر قرمز چغندر، کورکومین، کلروفیل، آناتو، کارتاموس، آنتوسیانین ها و ... که از بخش های مختلف گیاهان استخراج می شوند.

- رنگ های حیوانی: نظیر کارمین که از نوعی حشره (*Dactylopius coccus Costa*) بدست می آید.

۲-۴-۲- رنگ های سنتزی (Synthetic Colors): شامل دو دسته رنگ های مشابه طبیعی و رنگ های مصنوعی می باشند.

- رنگ های مشابه طبیعی (Nature-Identical Colors): به آن دسته از رنگ های خوراکی گویند که فرمولاسیون و ساختمان شیمیایی آنها در طبیعت وجود دارد، لکن بدلیل عدم توجیه اقتصادی یا عدم دسترسی به مواد اولیه کافی، به روش های شیمیایی از منشاء غیر طبیعی تولید می شوند، نظیر بتاکاروتن مشابه سنتزی.

- رنگ های مصنوعی (Artificial Colors): به آن دسته از رنگ های خوراکی گویند که در طبیعت وجود نداشته و معمولا از قطران زغال سنگ (Coal Tar) یا نفت و با استفاده از روش های شیمیایی ساخته می شوند، نظیر سانسیت یلو، کینولین یلو، بریلیانت بلو، آلورا رد و ...

۲-۴-۳- رنگ های Lake: رنگ های Lake به وسیله واکنش بین برخی رنگ های غذایی و آلومینا (آلومینیوم اکسید، Al_2O_3) در شرایط آبی تهیه می شوند.

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۳ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

۳-۴- ماده غذایی با خاصیت رنگ دهی (Coloring Food)

مواد غذایی که معمولاً به عنوان غذا یا اجزاء خاص غذا مصرف می شوند، به عنوان افزودنی خوراکی محسوب نمی شوند. این گونه مواد غذایی نظیر آب میوه ها (مانند آب گیلاس افزوده شده به ماست)، کنسانتره گوجه فرنگی، یا قهوه معمولاً دارای خواص رنگ دهی هستند. این مواد غذایی به عنوان ترکیبات خوراکی در نظر گرفته شده و باید تحت همین نام بر روی برچسب قید گردند، حتی در مواردی که عمدتاً برای اهداف رنگ دهی استفاده می شوند. از طرف دیگر، محصولاتی که با روش هایی غیر از خشک کردن یا تغلیظ، با هدف رنگ دهی، از این مواد غذایی رنگی استخراج می شوند، نباید به صورت خود به خودی به عنوان مواد غذایی با خاصیت رنگ دهی در نظر گرفته شوند (مگر آنکه معمولاً به عنوان غذا مصرف شوند مانند روغن پالم قرمز). بلکه باید مطابق با دستورالعمل اتحادیه اروپا بررسی و طبقه بندی شوند. برای دسته بندی عصاره های خوراکی (Food Extracts) به عنوان رنگ خوراکی (Food Colour) (افزودنی خوراکی) یا ماده غذایی با خاصیت رنگ دهی از دستورالعمل اتحادیه اروپا با عنوان زیر (پیوست ۱) استفاده

می شود: **Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties**

۴-۴- سیستم شماره گذاری بین المللی (INS(International Numbering System))

سیستم شماره گذاری بین المللی توسط کمیته کدکس افزودنی های خوراکی جهت یکسان سازی نامگذاری بین المللی برای مواد افزودنی خوراکی تهیه و جانشین اسامی پیچیده و خاص آنها که ممکن است بسیار طولانی باشد، می گردد. دارا بودن شماره INS دلیلی بر ارزیابی آن افزودنی توسط (JECFA(Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) نمی باشد.

۴-۵- CI No. (Color Index)

شناسه اسمی و عددی رنگ که از طرف انجمن متخصصین رنگ (SDC(Society of Dyers and Colorists) و همچنین انجمن شیمیادان های نساجی و رنگ (AATCC (American Association of Textile Chemists and Colorists) در آمریکا از سال ۱۹۲۵ برای هر رنگ تعیین شده است.

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۴ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

۴-۶- CAS No. (Chemical Abstracts Service Number)

شناسه عددی که توسط سازمان خدمات شیمیایی (زیرگروه انجمن شیمی آمریکا) برای کلیه مواد شیمیایی در نظر گرفته شده است (این سازمان از سال ۱۹۵۷ شروع به شماره گذاری نموده است).

۴-۷- FD & C (Food, Drug and Cosmetics)

شناسه اسمی و عددی رنگ از طرف سازمان غذا و دارو (FDA - Food and Drug Administration) آمریکا که نشان می دهد FDA استفاده از این رنگ را در مواد غذایی، دارویی و آرایشی تایید کرده است.

۴-۸- D & C (Drug and Cosmetics)

شناسه اسمی و عددی رنگ از طرف سازمان غذا و دارو (FDA) آمریکا که نشان می دهد FDA استفاده از این رنگ را در مواد دارویی و آرایشی تایید کرده است.

۴-۹- EC No. (European Commission Number)

شناسه عددی رنگ از طرف اتحادیه اروپا.

۴-۱۰- میزان دریافت روزانه قابل قبول (ADI- Acceptable Daily Intake)

میزان تقریبی یک ماده افزودنی در ماده غذایی و یا آب آشامیدنی که یک فرد با وزن متوسط ۶۰ کیلوگرم می تواند روزانه بدون هیچ گونه خطری برای سلامتی، در تمام مدت عمر دریافت نماید و مقدار آن برحسب میلی گرم افزودنی خوراکی برای هر کیلوگرم وزن بدن تعیین می شود.

ADI قابل قبول (ADI Acceptable): این اصطلاح در مواردی به کار می رود که خصوصیات ارگانولپتیک و یا فرآیند تهیه

یک ماده افزودنی به خودی خود میزان مصرف آن را محدود می کند، بنابراین می توان بدون در نظر گرفتن موارد سم شناسی از آن استفاده کرد.

ADI محدودیتی ندارد (NL- Not Limited): این اصطلاح از سال ۲۰۰۴ دیگر درخصوص افزودنی های خوراکی توسط

JECFA استفاده نشده و با اصطلاح "مشخص نشده است"، جایگزین گردیده است.

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۵ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

ADI – مشخص نشده است (NS -Not Specified): این واژه در مورد مواد افزودنی غذایی بکار می رود که بر مبنای یافته های شیمیایی، بیوشیمیایی، سم شناسی و یا دیگر اطلاعات، دارای سمیت بسیار کمی بوده و میزان مصرف آن توسط JECFA به عنوان حد خطر برای سلامتی تعیین نمی شود، بلکه میزان حد اثربخشی مطلوب، تعیین کننده مقدار مصرف آن است. به همین علت و به دلیل ارزیابی های اختصاصی، تعیین میزان عددی مصرف روزانه آن، غیر ضروری است. افزودنی هایی که شامل این گروه هستند، باید با رعایت کامل شرایط GMP مصرف شوند. ماده افزودنی در این شرایط باید اثربخشی کافی را داشته باشد و در مقادیر کم بتواند خاصیت مطلوب را به ماده غذایی بدهد. ضمن آنکه برای پنهان کردن کیفیت بد ماده غذایی و یا تقلب به کار نرفته و یا موجب تغییرات تغذیه ای ماده غذایی نگردد.

ADI – تخصیص داده نشده است (No ADI Allocated): این واژه به دلایل متعددی بکار می رود. مانند فقدان اطلاعات در فراخوان گزارشات مبنی بر اثرات معکوس یک افزودنی که استفاده از آن را ممنوع کند. چنین گزارشات باید دلایل مبتنی بر علت تخصیص ندادن ADI را داشته باشد.

۵- الزامات صدور / تمدید / اصلاح پروانه بهداشتی ساخت و پروانه بهداشتی ورود رنگ های خوراکی

به منظور صدور / تمدید / اصلاح پروانه های بهداشتی ساخت ضمن رعایت آخرین ویرایش دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی و صدور / تمدید و اصلاح انواع پروانه های ساخت کارخانه / کارگاه و دستورالعمل اجرایی صدور / تمدید / اصلاح پروانه بهداشتی ورود و افزایش قلم مواد اولیه ، اقلام بسته بندی و محصولات فرآیند شده غذایی و آشامیدنی مشمول ثبت منبع و محصول موارد زیر باید بطور اختصاصی در خصوص رنگ های خوراکی مدنظر قرار گیرد .

۵-۱- فرمول ترکیبی

- نام کلیه اجزاء تشکیل دهنده به ترتیب نزولی با درصد آن در پروانه ساخت درج گردد .
- رقیق کننده ، حلال یا سایر افزودنی های مورد استفاده باید از نوع مجاز بوده (مطابق با Commission Regulation No. 1130/2011) و حدود مجاز مصرف آنها باید با EC (پیوست ۲) و ویژگی های آنها با آخرین ویرایش استانداردهای ملی مربوطه، FCC, JECFA یا EC مطابقت داشته باشد.

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۶ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

۵-۲- نام فرآورده

به منظور نام گذاری فرآورده ها و با در نظر گرفتن نوع رنگ یا رنگ های مصرفی ، منشاء رنگ (طبیعی ، مشابه طبیعی و یا مصنوعی) ، حالت فیزیکی رنگ (پودری ، مایع ، ژله ای و ...) از یکی از حالت های زیر استفاده گردد :

۵-۲-۱- در فرمولاسیون صرفا از یک رنگ استفاده شده باشد : عبارت " رنگ " + عبارت " خوراکی " + منشاء رنگ + حالت فیزیکی رنگ + نام شیمیایی رنگ مانند " رنگ خوراکی طبیعی مایع بتاکاروتن "

۵-۲-۲- در صورتیکه در فرمولاسیون بیش از یک رنگ و با منشاء یکسان استفاده شده باشد : عبارت " مخلوط رنگ های " + عبارت " خوراکی " + منشاء رنگ + حالت فیزیکی رنگ + نام شیمیایی رنگ ها مانند " مخلوط رنگ های خوراکی طبیعی مایع بتاکاروتن و آنتوسیانین "

۵-۲-۳- در صورتیکه در فرمولاسیون بیش از یک رنگ و با منشاء متفاوت استفاده شده باشد : عبارت " مخلوط رنگ های " + عبارت " خوراکی " + منشاء رنگ اول + حالت فیزیکی رنگ + نام شیمیایی رنگ اول و منشاء رنگ دوم + حالت فیزیکی رنگ + نام شیمیایی رنگ دوم مانند "مخلوط رنگ های خوراکی طبیعی مایع بتاکاروتن و مصنوعی مایع سانت یلو "

- در صورت استفاده از افزودنی هایی که دارای ADI می باشند باید به ترتیب درصد در نام فرآورده ذکر گردند برای مثال رنگ طبیعی مایع بتاکاروتن با پروپیلن گلیکول

۵-۳- نحوه صدور پروانه ساخت

- برای هر حالت فیزیکی ، هر منشاء رنگ باید پروانه های ساخت جداگانه صادر گردد.
- صدور یک پروانه برای انواع رنگ ها با یک منشاء، یک شکل و یک مقدار مشخص (در فرمولاسیون) بلامانع است به عبارتی برای انواع رنگ های خوراکی طبیعی ، صدور تنها یک پروانه ساخت که در آن اجزاء تشکیل دهنده به تفکیک و با درصد آن مشخص شده باشند، مجاز است. این موضوع همچنین در مورد رنگ های خوراکی مشابه طبیعی یا مصنوعی صادق می باشد. لکن برای هر حالت فیزیکی رنگ با توجه به تغییر فرمولاسیون، باید یک پروانه ساخت جداگانه صادر گردد.

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۷ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

تذکر: در صورتی که در فرمولاسیون مورد تقاضا برای صدور پروانه ساخت رنگ های خوراکی، طعم دهنده وجود داشته باشد، موضوع مشمول صدور پروانه برای طعم دهنده ها می باشد که باید طبق دستورالعمل مرتبط اقدام گردد.

۴-۵- نکات قابل توجه مربوط به اختلاط رنگ ها

- برخی از رنگ های خوراکی صرفا مجوز مصرف انفرادی دارند و دلیل آن داشتن ADI بسیار پایین و در نتیجه مصرف محدود آن است. از این نظر، رنگ ها به دو گروه کلی بدون ADI و دارای ADI تقسیم می شوند. رنگ های بدون ADI را می توان با رعایت کامل اصول GMP، در حداقل مقدار مورد نیاز مصرف کرد، ولی رنگ های دارای ADI باید با رعایت حداکثر میزان مجاز، مصرف شوند. به بیان دیگر می توان فقط یک رنگ از آن گروه یا هر تعداد مورد نظر را استفاده کرد، به شرط آن که از حداکثر مجاز قید شده در قوانین و ضوابط تخطی نکند.

- شایان ذکر است اگر به هر دلیل نیاز به اختلاط رنگ های با منشأ مختلف (مطابق با آخرین ویرایش استاندارد ملی ایران به شماره ۷۴۰) با یکدیگر باشد، ADI و درصد هر رنگ در فرمولاسیون باید به صورت جداگانه بر روی برچسب بسته بندی محصول درج گردد.

۵-۵- مشخصات بسته بندی

بسته بندی رنگ به شکل اسپری صرفا در صورتی مجاز است که کلیه اجزاء رنگی و غیر رنگی آن ۱۰۰٪ طبیعی باشند.

۶-۵- اوزان

- اوزان بسته بندی رنگ های خوراکی جهت مصارف خانوار حداکثر ۱۰۰ گرم یا ۱۰۰ سی سی، مصارف اصناف حداکثر ۵ کیلوگرم و مصارف صنایع غذایی حداکثر ۲۵ کیلوگرم مجاز می باشد و باید به نحو مناسب و تفکیک شده در پروانه ساخت درج گردد.

- حداقل اوزان بسته بندی برای رنگ های مشابه طبیعی و مصنوعی و صرفا برای مصارف اصناف و صنایع غذایی ۱۰۰۰ گرم می باشد

۷-۵- توضیحات پروانه ساخت

درج عبارات زیر در بخش توضیحات پروانه های ساخت رنگ های خوراکی الزامی است:

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۸ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

- استفاده از این فرآورده در محصولاتی مجاز می باشد که دارای پروانه ساخت بوده و مطابق با استاندارد ملی مربوطه و ضوابط و مقررات جاری این اداره کل، استفاده از آن در محصول نهایی مجاز باشد. ضمناً در پروانه ساخت محصول نهایی به نوع و مقدار این فرآورده اشاره شده باشد.

۶- الزامات کلی

- فقط رنگ های طبیعی (با بخش غیر رنگی صرفاً طبیعی) مطابق با آخرین ویرایش استاندارد ملی ایران به شماره ۷۴۰ مشروط به رعایت کامل الزامات برچسب گذاری (بند ۹)، قابلیت عرضه به صورت خرده فروشی را دارند.
- موارد مصرف و حداکثر میزان مجاز مصرف رنگ های خوراکی در کاربردهای مختلف صنعت، اصناف و خانوار، یکسان و باید مطابق با استاندارد ملی محصول نهایی باشد.
- رنگ های مصرفی در اصناف باید تحت نظارت مسئول فنی مورد استفاده قرار گیرد.
- فهرست رنگ های مجاز خوراکی همواره باید مطابق با آخرین ویرایش استاندارد ملی ایران به شماره ۷۴۰ (افزودنی های خوراکی مجاز- رنگ های خوراکی- فهرست و ویژگی های عمومی) و موارد مطروحه و مصوب در کمیسیون ماده ۱۲ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی باشد.

۷- الزامات برچسب گذاری رنگ های خوراکی

۷-۱- الزامات عمومی

واحدهای تولید کننده رنگ های خوراکی ضمن رعایت آخرین ویرایش دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی، باید موارد زیر را در برچسب گذاری رنگ های خوراکی اعمال نمایند:

- نام رنگ طبق نام عنوان شده در پروانه ساخت
- ترکیبات تشکیل دهنده: نام شیمیایی یا شماره شناسایی (E No. یا INS No.) رنگ های مصرفی در فرمول همراه با درصد و نام شیمیایی سایر مواد اولیه و کلیه افزودنی های موجود در فرمولاسیون رنگ
- نام تجاری

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۹ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

- وزن خالص
- شماره پروانه بهداشتی ساخت
- تاریخ تولید و انقضاء مصرف
- نام و نشانی تولیدکننده یا بسته بندی کننده
- سری ساخت
- شرایط نگهداری
- عبارت "ساخت ایران"

۲-۷- الزامات اختصاصی

- در صورتی که محصول، مخلوطی از چند رنگ خوراکی باشد، باید نام شیمیایی یا شماره شناسایی، درصد و ADI رنگ ها به ترتیب نزولی بر روی برچسب بسته بندی رنگ درج گردد.

- برچسب مواد غذایی حاوی رنگ های خوراکی مصنوعی سان ست یلو (E 110)، کینولین یلو (E 104)، کارموزین (E 122)، آلورا رد (E 129) و پونسو ۴ آر (E 124) باید حاوی اطلاعات اضافی به شرح ذیل باشد:

"این رنگ ممکن است بر فعالیت و تمرکز کودکان، اثر سوء داشته باشد".

تبصره: مواد غذایی که در آنها کاربرد رنگ به منظور نشان دادن سلامتی یا علامتی دیگر باشد، نظیر مهر زنی روی گوشت تازه خام و پوست تخم مرغ، از این بند مستثنا هستند.

- اگر رنگ محدودیت هایی جهت مصارف کلی یا اختصاصی دارد، برچسب محصول باید دارای دستورالعمل مصرف باشد که ماده غذایی نهایی حاوی رنگ، از حدود مجاز مصرف تجاوز ننماید و هرگونه محدودیت دیگر باید بر روی برچسب رنگ درج گردد.

- در صورتی که رنگ حاوی ماده حساسیت زا باشد، باید نام ماده حساسیت زا در ترکیبات تشکیل دهنده محصول ذکر گردد.

- میزان قابل قبول مجاز مصرف روزانه هر رنگ (ADI) برحسب میلی گرم به ازاء هر کیلوگرم وزن بدن باید بر روی برچسب بسته بندی درج گردد.

کد مدرک: F-W-046-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۷/۳۰

تاریخ بازنگری:

صفحه ۱۰ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی رنگ های خوراکی و الزامات اختصاصی جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود

- درج عباراتی نظیر "مصرف با حضور مسئول فنی یا کارشناس کنترل کیفی یا دارای مجوز صنفی" روی برچسب رنگ های خوراکی مجاز نمی باشد.
- با توجه به آنکه مجاز یا غیر مجاز بودن مصرف هر رنگ خوراکی طبیعی یا مشابه طبیعی یا مصنوعی و حدود مجاز مصرف آنها در فرآورده های غذایی و آشامیدنی، مطابق با استاندارد ملی محصول نهایی تصمیم گیری می شود، لذا درج نوع کاربرد رنگ بر روی برچسب با عباراتی نظیر "قابل مصرف در انواع کیک و شیرینی، خامه، بستنی، انواع دسر و ..." مجاز نمی باشد.
- درج عبارت "رنگ زعفرانی" بر روی برچسب رنگ های خوراکی، به دلیل فریب و گمراهی مصرف کننده مجاز نمی باشد.
- با توجه به آنکه حد مجاز مصرف رنگ های مختلف خوراکی در انواع محصولات غذایی و آشامیدنی، متفاوت می باشد، درج حدود مجاز مصرف رنگ به صورت کلی در هر کیلوگرم یا در هر لیتر از ماده غذایی یا آشامیدنی روی برچسب بسته بندی رنگ های خوراکی، مجاز نمی باشد و در این خصوص باید به استاندارد ملی محصول نهایی یا قوانین بین المللی مربوطه (کدکس یا اتحادیه اروپا) مراجعه نمود.

۸- پیوست اطلاعاتی

پیوست ۱- دستورالعمل اتحادیه اروپا برای بررسی مواد غذایی با خاصیت رنگ دهی

Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties

پیوست ۲- فهرست افزودنی های مجاز برای رنگ های خوراکی

Amending annex III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council on food additives by establishing a Union list of food additives approved for use in food additives, food enzymes, food flavourings and nutrients

تذکر: فایل های پیوست باید از آخرین نسخه تأیید شده در مراجع معتبر علمی بین المللی تهیه گردد و فایل های ارسالی آخرین

نسخه در زمان صدور و تهیه دستورالعمل می باشد.