

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority



SFDA.FD /2017

الأعلاف المتكاملة للدواجن

Complete poultry feeds

ICS: 67.040.00

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

تقديم

الهيئة جهة مستقلة الغرض الأساسي لها هو القيام بتنظيم ومراقبة الغذاء والدواء والأجهزة الطبية والتشخيصية، ومن مهامها وضع اللوائح الفنية والمواصفات في مجالات الغذاء والدواء والأجهزة والمنتجات الطبية سواء كانت مستوردة أو مصنعة محلياً بواسطة لجان فنية متخصصة، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية () بإعداد هذه المواصفة () رقم () ، وقد تم اعداد المشروع بعد استعراض المواصفات ذات الصلة

تم اعتماد المواصفة في مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ الموافق

الأعلاف المتكاملة للدواجن

1. المجال ونطاق التطبيق:
تختص هذه المواصفة القياسية بتحديد الاحتياجات الغذائية للدواجن في المراحل الإنتاجية المختلفة وكذلك الاشتراطات الواجب توفرها في الأعلاف المصنعة الجاهزة المتكاملة للدواجن.
2. المراجع التكميلية:
 - 1.2 SFDA.FD GSO 841 "الحدود القصوى للسموم الفطرية (الأفلاتوكسينات) المسموح بها في الأغذية و الأعلاف".
 - 2.2 SFDA.FD GSO 523 " دليل المواد المضافة لعلف المواشي والدواجن وفقاً لأمان استخدامها".
 - 3.2 SFDA.FD GSO 999 " طرق أخذ عينات الأعلاف الحيوانية ".
 - 4.2 SFDA.FD GSO 1859 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني – العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة ".
 - 5.2 SFDA.FD GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية –الجزء الأول ".
 - 6.2 SFDA.FD GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية و الغذائية – الجزء الأول ".
 - 7.2 SFDA.FD 000 " المواصفة التي ستعتمدها الهيئة والخاصة ب " الملوثات الميكروبيولوجية

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

المسموح بها في الأعلاف والحدود القصوى".

8.2 SFDA.FD GSO 2487:2015 "بطاقة البيان - المعيار العام لبطاقة البيان على عبوات المواد العلفية"

9.2 SFDA.FD GSO CAC 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية"

10.2 SFDA.FD GSO ISO 6498:2008 "الأعلاف - تجهيز عينات الاختبار".

11.2 SFDA.FD "المواصفة التي ستعتمدها الهيئة والخاصة بـ" الممارسات الصحية لنقل الأعلاف المعبأة والسائبة"

12.2 SFDA.FD GSO 2481 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية" وبالنسب المسموح بها"

-3 التعاريف

1.3 أنواع أعلاف الدواجن:

1.1.3 الأعلاف الكاملة الجاهزة للدواجن: هي مخاليط مواد علف خام نباتي وحيواني ومعدني إلى جانب الإضافات العلفية الأخرى المسموح باستخدامها تغطي كافة المتطلبات الغذائية ومعدة لتغذية الأنواع المختلفة للدواجن في أعمارها المختلفة على أن يطابق تحليلها الكيميائي المتطلبات التحليلية الواردة في **البند .**

2.1.3 علف الدجاج اللحم (بداري التسمين أو فروج اللحم): علف متكامل معد لتغذية الصيصان التي تربي لإنتاج اللحم من عمر يوم حتى عمر التسويق.

1.2.1.3 علف بادئ ونامي لاحم: لف متكامل معد لتغذية الصيصان التي تربي لإنتاج اللحم من عمر يوم حتى نهاية عمر ٤ أسابيع.

2.2.1.3 علف نهائي لاحم: علف متكامل معد لتغذية الصيصان التي تربي لإنتاج اللحم من بداية

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

عمر ٥ أسابيع حتى عمر التسويق.

3.1.3 علف الدجاج البياض: علف متكامل معد لتغذية الصيصان التي تربي لانتاج البيض من عمر يوم حتى نهاية موسم وضع البيض.

1.3.1.3 علف بادئ بياض: علف متكامل معد لتغذية الصيصان التي تربي لانتاج البيض من عمر يوم حتى نهاية عمر ٨ أسابيع.

2.3.1.3 علف نامي وبداري بياض: علف متكامل معد لتغذية الصيصان التي تربي لانتاج البيض من بداية عمر ٩ أسابيع حتى عمر ١٨ أسبوع.

3.3.1.3 علف قبل وضع البيض: علف متكامل معد لتغذية بداري الدجاج البياض من بداية عمر ١٩ أسبوع حتى مستوى ٥ ٪ انتاج بيض أو نهاية عمر ٢٠ أسبوع.

4.3.1.3 علف الدجاج البياض المنتج (فترة أولى): علف متكامل معد لتغذية الدجاج البياض المنتج من عمر ٢١ أسبوع حتى نهاية عمر ٤٢ أسبوع.

5.3.1.3 علف الدجاج البياض المنتج (فترة ثانية): علف متكامل معد لتغذية الدجاج البياض المنتج من عمر ٤٢ أسبوع حتى نهاية موسم وضع البيض.

6.3.1.3 علف صيفي للدجاج البياض المنتج: علف متكامل معد لتغذية الدجاج البياض المنتج خلال فترة الصيف .

2.3 أعلاف مكملة: هو مخلوط من مادتين أو أكثر من مواد العلف الخام بحيث يضاف إلى أعلاف الدواجن بنسب محددة عندما يكون العلف المستعمل ناقصاً بالنسبة إلى القيمة الغذائية.

3.3 الأعلاف المجروشة (الناعمة): هي أعلاف تم جرش مكوناتها وخلطها جيداً لتكون متجانسة بحيث لا تقل نسبة المرور من خلال منخل قطر ثقوبه ٤ مم عن ٧٥ ٪ ولا تزيد عن

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

٢٠% في حالة مرورها من خلال منخل قطر ثقوبه ١ مم.

2.3.3 الأعلاف المضغوطة (المحببة): هي أعلاف مجروشة ثم يتم ضغطها في مكابس ويتم تكسييرها إلى الأحجام الأطوال التالية:

نوع العلف	الطول
علف بادىء ونامي الدجاج اللحم	٢,٥ ملم - ٣,٥ ملم
علف ناهي صيصان الدجاج اللحم	٤,٥ ملم
قطر العلف المضغوط المحبب	٥-٤,٥ ملم ولا تزيد نسبة المواد الناعمة فيها على ٥%.

3.3.3 الأعلاف المضغوطة (مبرغلة): هي الأعلاف التي تمر بجميع مراحل تصنيع الأعلاف المضغوطة ثم يعاد تكسييرها إلى الأحجام المذكورة حسب بند (2.3.3) بهدف الجمع ما بين مميزات العلف المجروش والعلف المضغوط.

4- المتطلبات الصحية و القياسية:

يجب أن تتوفر الإشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي:

1.4 يجب أن تطابق كافة المواد الخام الداخلة في تصنيع الأعلاف المصنعة الجاهزة للدجاج مع المواصفات السعودية والخليجية الخاصة بكل منها.

2.4 يجب أن تكون هذه الأعلاف متكاملة وتغطي كافة الاحتياجات الغذائية للدواجن.

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

- 3.4 جب أن تخلو من كافة الشوائب النباتية والبقايا الحيوانية من الحشرات بأطوارها والقوارض وأجزائها أو فضلاتها، بحيث ألا تزيد في نسبتها عن ٠,٢٥% من وزن المادة الجافة.
- 4.4 يجب ان تخلو من المواد الغريبة مثل قطع الأحجار أو الزجاج أو الرمال أو القطع المعدنية أو المواد الضارة الأخرى.
- 5.4 إذا احتوت الأعلاف الجاهزة للدواجن على مضادات أكسدة أو مضادات للفطريات أو مضادات الكوكسيديا أو أية إضافات علفية أخرى، فيجب أن تكون مطابقة لما ورد بالبند 2.2 ويجب ذكرها في التركيب مع الاسم العلمي وموانع الاستخدام والإحتياطات عند الإستخدام إن وجد.
- 6.4 يجب ألا تحتوي الاعلاف المصنعة الجاهزة للدواجن على محفزات النمو الضارة بالصحة العامة كمركبات الهرمونات وغيرها.
- 7.4 لا يسمح بإضافة مضادات الكوكسيديا ومركبات السلفا المحظور استعمالها عالميا في الاعلاف المصنعة الجاهزة للدواجن البياض خلال فترة انتاج البيض.
- 8.4 عند اضافة أي من المضادات الحيوية أو الادوية البيطرية المختلفة يجب ان تكون مطبقاً للبند رقم 12.2
- 9.4 يجب ألا تزيد نسبة الجوسيپول الحر في كافة الاعلاف المصنعة الجاهزة لتغذية دواجن اللحم عن ١٠٠ ملغم/كغم وعلى ٢٠ ملغم/كغم لدواجن البيض.
- 10.4 يجب أن لا تزيد الحدود الميكروبيولوجية والسموم الفطرية عن الحدود الواردة في البند 1.2 و 7.2.
- 11.4 يجب أن لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات المبيدات على الحدود القياسية الواردة في البند 6.2
- 12.4 يجب أن لا تزيد نسبة المعادن الثقيلة والملوثات على الحدود القياسية الواردة في البند 9.2
- 13.4 يجب أن لا تزيد نسب الحدود الاشعاعية على الحدود المسموح بها الواردة في البند 5.2

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

14.4 يجب الأخذ في الاعتبار أن التوصيات الخاصة بأعلاف الدواجن هي الحدود الدنيا للمركبات الغذائية الأساسية، ويجب الاستعانة بتوصيات الشركات المنتجة للسلاسل المختلفة للحصول على مستوى الانتاج المطلوب من هذه السلاسل.

15.4 يجب الأخذ في الاعتبار أن التوصيات الخاصة بأعلاف الدواجن هي الحدود الدنيا للمركبات الغذائية الأساسية، ويجب الاستعانة بتوصيات الشركات المنتجة للسلاسل المختلفة للحصول على مستوى الانتاج المطلوب من هذه السلاسل.

16.4 المتطلبات الغذائية لأعلاف الدواجن اللحم حسب ما ورد في الجدول رقم- ١ مع مراعاة أنها قيم استرشادية.

17.4 المتطلبات الغذائية لأعلاف الدواجن البياض حسب ما ورد في الجدول رقم- ٢ مع مراعاة أنها قيم استرشادية

جدول رقم ١ - الاحتياجات الغذائية لأعلاف الدواجن اللحم (بإدئ/نامي/ناهي)

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

الخاصية		علف باديئ ونامي صيصان الدجاج اللحم		علف ناهي صيصان الدجاج اللحم من
		من عمر يوم الى ٤ أسابيع		٥ أسابيع الى فترة التسويق (*)
		حد أدنى	حد أعلى	حد أدنى
		حد أعلى	حد أدنى	حد أعلى
الطاقة التمثيلية	3000	كيلوكالوري/كغم علف	3100	كيلوكالوري/كغم علف
بروتين خام	٢٣%		١٨%	
دهن خام	٥%		٥%	
الياف خام	٤%		٤%	
الرماد الخام	٦,٥		٦,٥	
الرماد غير القابل للذوبان	١,٥		١,٥	
الرطوبة	١٢%		١٢%	
ليسين % العليقة	١,٢%		٠,٨٥%	
ليسين % البروتين	٥		٤,٨٦	
ميثونين % العليقة	٠,٥%		٠,٣٨%	
ميثونين % البروتين	٢,١٤		٢	
ميثونين + سستين % العليقة	٠,٩٣%		٠,٦٣%	
ميثونين + سستين % البروتين	٣,٧٢		٣,٥	
الفيتامينات				
فيتامين أ (وحدة دولية/كجم علف)	١٥٠٠	٢٠,٠٠٠	١٥٠٠	٢٠,٠٠٠
فيتامين د٣ (وحدة دولية/كجم علف)	٥٠٠	٥,٠٠٠	٥٠٠	٥,٠٠٠
فيتامين هـ (وحدة دولية/كجم علف)	—	—	١٠	—
فيتامين ك (مجم/كجم)	٠,٥	—	٠,٥	—
فيتامين ب١ (ثيامين) (مجم/كجم)	٢	—	٢	—
فيتامين ب٢ (ريبوفلافين) (مجم/كجم)	٥	—	٥	—
فيتامين ب٥ (حمض بانتوسينيك) (مجم/كجم)	١٠	—	١٠	—

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

فيتامين ب ٦ (بيريدوكسين) (مجم/كجم)	٣	—	٣	—
فيتامين ب ٣ (نياسين) (مجم/كجم)	٣٠	—	٣٠	—
كولين (مجم/كجم)	٥٠٠	—	١٣٠٠	—
حمض الفوليك (فيتامين ب ٩) (مجم/كجم)	٠,٤	—	١	—
فيتامين ب ١٢ (سيانوكوبالامين) (ميكروجرام/كجم)	٩	—	٩	—
(ميكروجرام/كجم)Hبيوتين (فيتامين	١٠٠	—	١٥٠	—

الأملاح والمعادن النادرة

كالسيوم (%)	١ %	٠,٩ %		
فوسفور متاح (%)	٠,٤٥ %	٠,٤٠ %		
كلوريد الصوديوم (%)	٠,١٥ %	٠,١٥ %	٠,٨ %	
بوتاسيوم (%)	٠,٢	٠,٢	٢	
مغنيسيوم (%)	٠,٠٦	٠,٠٦	٠,٣	
كوبالت (مجم/كجم)	١	١	٥	
نحاس (مجم/كجم)	٤	٤	١٢٥	
يود (مجم/كجم)	٠,٤	٠,٤	١٠	
حديد (مجم/كجم)	٨٠	٨٠	٧٥٠	
منجنيز (مجم/كجم)	٥٥	٥٥	٥٠٠	
سيلينيوم (مجم/كجم)	—	—	٠,٥	
زنك (مجم/كجم)	٦٥	٦٥	٥٠٠	

(*) يوصى باستخدام التوصيات المذكورة أعلاه مع مراعاة الآتي

يراعى عدم إضافة الأدوية البيطرية (مثل مضادات الكوكسيديا ومضادات الحيوية) إلى العليقة
يجوز استخدام مصادر البروتين النباتي فقط.
يجوز خفض معدل إضافة الفيتامينات والأملاح المعدنية إلى النصف.

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

جدول رقم ٢- الاحتياجات الغذائية لأعلاف الدواجن البيضاء

المكونات الغذائية	الحد (الأدنى / الأعلى)	بداري الدجاج البيضاء			الدجاج البيضاء المنتج		علف صيفي للبيضاء
		بادئ (يوم - ٨ أسبوع)	نامي وبداري (٩-١٨ أسبوع)	قبل وضع الببيض (١٩-٢٠ أسبوع)	من ٢١ أسبوع - ٤٢ أسبوع	بعد ٤٢ أسبوع	
الطاقة التمثيلية سعر حراري/كجم	الأدنى	٢٨٠٠	٢٧٠٠	٢٨٠٠	٢٨٥٠	٢٧٥٠	٢٨٠٠
بروتين خام (%)	الأدنى	٢٠	١٣,٥	١٨	١٦,٥	١٥	١٩
دهن خام (%)	الأدنى	-	-	-	-	-	٣
	الأعلى	٤	٤	٤	٤	٤	٤,٥
الياف خام (%)	الأعلى	٤	٤,٥	٤,٥	٤,٥	٤,٥	٤,٥
الرماد الخام (%)	الأعلى	٦,٥	٦,٥	٦,٥	٦,٥	٦,٥	٦,٥

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

١,٥	١,٥	١,٥	١,٥	١,٥	١,٥	الأعلى	الرماد غير القابل للذوبان (%)
١٢	١٢	١٢	١٢	١٢	١٢	الأعلى	الرطوبة (%)
٠,٩	٠,٦٨	٠,٧٥	٠,٨١	٠,٧	١	الأدنى	ليسبين % العليقة
٤,٧٤	٤,٥٣	٤,٦٥	٤,٥	٥,١٩	٥	الأدنى	ليسبين % البروتين
٠,٤٢	٠,٣١	٠,٣٧	٠,٤	٠,٣	٠,٤	الأدنى	ميثونين % العليقة
٢,٢١	٢,٠٧	٢,٢٥	٢,٢٣	٢,٢٢	٢,١	الأدنى	ميثونين % البروتين
٠,٨	٠,٦	٠,٦٧	٠,٦٧	٠,٥٣	٠,٧	الأدنى	ميثونين + سستين % العليقة
٤,٢١	٤,٠	٤,٤	٣,٧	٣,٩٣	٣,٥	الأدنى	ميثونين + سستين % البروتين
الفيتامينات							
٤٠,٠٠٠ – ٤٠٠٠		٤٠,٠٠٠ – ٤٠٠٠				فيتامين أ (وحدة دولية/كجم علف)	
٥٠٠٠ – ٥٠٠		٥٠٠٠ – ٥٠٠				فيتامين د٣ (وحدة دولية/كجم علف)	
١٠		١٠				فيتامين هـ (وحدة دولية/كجم علف)	
٣		٣				فيتامين ك (مجم/كجم)	

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

١			١			فيتامين ب ١ (ثيامين) (مجم/كجم)
٥	٤		٤			فيتامين ب ٢ (ريبوفلافين) (مجم/كجم)
٨			٨			فيتامين ب ٥ (حمض بانثوسينيك) (مجم/كجم)
٣			٣			فيتامين ب ٦ (بيريدوكسين) (مجم/كجم)
٣٠			٣٠			فيتامين ب ٣ (نياسين) (مجم/كجم)
٦٠٠	٥٠٠		٥٠٠	٢٠٠	٤٠٠	كولين (مجم/كجم)
٠,٥	٠,٥	٠,٥	٠,٥	٠,٥	١	حمض الفوليك) فيتامين ب ٩ (مجم/كجم)
١٠			١٠			فيتامين ب ١٢ (سيانوكوبالامين) (ميكروجرام/كجم)
١٠٠	٧٥	٧٥	٧٥	٥٠	٥٠	H (بيوتين) فيتامين (ميكروجرام/كجم)
الأملاح والمعادن النادرة						

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

٣,٢٥	٣,٤	٣,٣	٢	٠,٨	٠,٩	الأدنى	كالمسيوم (%)
٦	٦	٦	٢,٥	١,٢	١,٢	الأعلى	
٠,٤٥			٠,٤٥				فوسفور متاح (%)
٠,٥			٠,٥			الأدنى	الفوسفور الكلي (%)
١,٥			١,٥			الأعلى	
٠,١٥			٠,١٥			الأدنى	كلوريد الصوديوم (%)
٠,٨			٠,٨			الأعلى	
٠,٢			٠,٢			الأدنى	بوتاسيوم (%)
٢			٢			الأعلى	
٠,٠٦			٠,٠٦			الأدنى	مغنيسيوم (%)
٠,٣			٠,٣			الأعلى	
-			-			الأدنى	كوبالت (مجم/كجم)
٥			٥			الأعلى	
٤			٤			الأدنى	نحاس (مجم/كجم)
١٢٥			١٢٥			الأعلى	
٠,٤			٠,٤			الأدنى	يود (مجم/كجم)
١٠			١٠			الأعلى	
٨٠			٨٠			الأدنى	حديد (مجم/كجم)
٧٥٠			٧٥٠			الأعلى	

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

٥٥	٥٥	الأدنى	منجنيز (مجم/كجم)
٥٠٠	٥٠٠	الأعلى	
-	-	الأدنى	سيلينيوم (مجم/كجم)
٠,٥	٠,٥	الأعلى	
٦٥	٦٥	الأدنى	زنك (مجم/كجم)
٥٠٠	٥٠٠	الأعلى	

جدول رقم ٢- الاحتياجات الغذائية لأعلاف الدواجن البيضاء

المكونات الغذائية	الحد (الأدنى / الأعلى)	بداري الدجاج البيضاء			الدجاج البيضاء المنتج		علف صيفي للبياض
		بادئ (يوم - ٨ أسبوع)	نامي وبداري (٩-١٨ أسبوع)	قبل وضع البيض (١٩-٢٠ أسبوع)	من ٢١ أسبوع - ٤٢ أسبوع	بعد ٤٢ أسبوع	
الطاقة التمثيلية سعر حراري/كجم	الأدنى	٢٨٠٠	٢٧٠٠	٢٨٠٠	٢٨٥٠	٢٧٥٠	٢٨٠٠
بروتين خام (%)	الأدنى	٢٠	١٣,٥	١٨	١٦,٥	١٥	١٩
دهن خام (%)	الأدنى	-	-	-	-	-	٣
	الأعلى	٤	٤	٤	٤	٤	٤,٥
الياف خام (%)	الأعلى	٤	٤,٥	٤,٥	٤,٥	٤,٥	٤,٥

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

٦,٥	٦,٥	٦,٥	٦,٥	٦,٥	٦,٥	الأعلى	الرماد الخام (%)
١,٥	١,٥	١,٥	١,٥	١,٥	١,٥	الأعلى	الرماد غير القابل للذوبان (%)
١٢	١٢	١٢	١٢	١٢	١٢	الأعلى	الرطوبة (%)
٠,٩	٠,٦٨	٠,٧٥	٠,٨١	٠,٧	١	الأدنى	ليسسين % العليقة
٤,٧٤	٤,٥٣	٤,٦٥	٤,٥	٥,١٩	٥	الأدنى	ليسسين % البروتين
٠,٤٢	٠,٣١	٠,٣٧	٠,٤	٠,٣	٠,٤	الأدنى	ميثونين % العليقة
٢,٢١	٢,٠٧	٢,٢٥	٢,٢٣	٢,٢٢	٢,١	الأدنى	ميثونين % البروتين
٠,٨	٠,٦	٠,٦٧	٠,٦٧	٠,٥٣	٠,٧	الأدنى	ميثونين + سستين % العليقة
٤,٢١	٤,٠	٤,٤	٣,٧	٣,٩٣	٣,٥	الأدنى	ميثونين + سستين % البروتين
الفيتامينات							
٤٠,٠٠٠ – ٤٠٠٠		٤٠,٠٠٠ – ٤٠٠٠				فيتامين أ (وحدة دولية/كجم علف)	
٥٠٠٠ – ٥٠٠		٥٠٠٠ – ٥٠٠				فيتامين د٣ (وحدة دولية/كجم علف)	
١٠		١٠				فيتامين هـ (وحدة دولية/كجم علف)	
٣		٣				فيتامين ك (مجم/كجم)	

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

١			١			فيتامين ب ١ (ثيامين) (مجم/كجم)
٥	٤		٤			فيتامين ب ٢ (ريبوفلافين) (مجم/كجم)
٨			٨			فيتامين ب ٥ (حمض بانثوسينيك) (مجم/كجم)
٣			٣			فيتامين ب ٦ (بيريدوكسين) (مجم/كجم)
٣٠			٣٠			فيتامين ب ٣ (نياسين) (مجم/كجم)
٦٠٠	٥٠٠		٥٠٠	٢٠٠	٤٠٠	كولين (مجم/كجم)
٠,٥	٠,٥	٠,٥	٠,٥	٠,٥	١	حمض الفوليك) فيتامين ب ٩ (مجم/كجم)
١٠			١٠			فيتامين ب ١٢ (سيانوكوبالامين) (ميكروجرام/كجم)
١٠٠	٧٥	٧٥	٧٥	٥٠	٥٠	H (بيوتين) فيتامين (ميكروجرام/كجم)
الأملاح والمعادن النادرة						

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

٣,٢٥	٣,٤	٣,٣	٢	٠,٨	٠,٩	الأدنى	كالمسيوم (%)
٦	٦	٦	٢,٥	١,٢	١,٢	الأعلى	
٠,٤٥			٠,٤٥				فوسفور متاح (%)
٠,٥			٠,٥			الأدنى	الفوسفور الكلي (%)
١,٥			١,٥			الأعلى	
٠,١٥			٠,١٥			الأدنى	كلوريد الصوديوم (%)
٠,٨			٠,٨			الأعلى	
٠,٢			٠,٢			الأدنى	بوتاسيوم (%)
٢			٢			الأعلى	
٠,٠٦			٠,٠٦			الأدنى	مغنيسيوم (%)
٠,٣			٠,٣			الأعلى	
-			-			الأدنى	كوبالت (مجم/كجم)
٥			٥			الأعلى	
٤			٤			الأدنى	نحاس (مجم/كجم)
١٢٥			١٢٥			الأعلى	
٠,٤			٠,٤			الأدنى	يود (مجم/كجم)
١٠			١٠			الأعلى	
٨٠			٨٠			الأدنى	حديد (مجم/كجم)
٧٥٠			٧٥٠			الأعلى	

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

٥٥	٥٥	الأدنى	منجنيز (مجم/كجم)
٥٠٠	٥٠٠	الأعلى	
-	-	الأدنى	سيلينيوم (مجم/كجم)
٠,٥	٠,٥	الأعلى	
٦٥	٦٥	الأدنى	زنك (مجم/كجم)
٥٠٠	٥٠٠	الأعلى	

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

5- أخذ العينات

1.5 تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (3.2).

2.5 يتم تجهيز العينات طبقاً للمواصفة القياسية السعودية الواردة في البند (10.2).

6- التعبئة النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات السعودية الخاصة بالنقل والتخزين والتعبئة الواردة في البند 4.2 و 11.2 يجب مراعاة ما يلي:

1.6 يجب أن يعبأ المنتج النهائي في عبوات سليمة ونظيفة ومحكمة الإغلاق لمنع حدوث أي تلوث أو تسرب لمحتوياتها.

2.6 يجب أن تكون العبوات مصنوعة من مواد لا تؤثر على المنتج وخصائصه.

3.6 أن يتم نقل العلف وتداوله بعناية وبطريقة تحمي العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث.

4.6 أن تكون وسائل النقل المستخدمة في نقل المنتج لم يسبق استخدامها في نقل المبيدات الحشرية أو المواد السامة أو الضارة.

4.7 أن يخزن المنتج في مخازن نظيفة جافة جيدة التهوية بعيدة عن مصادر التلوث بالمبيدات الحشرية أو الكيماويات أو أية مواد ضارة والوقاية من الحشرات والقوارض وبعيدة عن ضوء الشمس المباشر وعن مصادر المياه وتسربها.

7. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة السعودية الخاصة ببطاقة تعبئة المنتجات العلفية الواردة في البند (8.2) يجب إيضاح البيانات التالية:

1.7 "نوع" العلف.

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

- 2.7 مكونات العلف الداخلة في التركيب وبيان التحليل الكيماوي مرتبة تنازلياً حسب كمياتها.
- 3.7 إسم الشركة المنتجة وعنوانها والعلامة التجارية.
- 4.7 تاريخ الإنتاج وفترة الصلاحية.
- 5.7 إرشادات الاستخدام ومعدل إضافته للعليقة.
- 6.7 الوزن الصافي.
- 7.7 عبارة مخصص لإستهلاك الحيوان " غير صالح للإستهلاك الآدمي "

الهيئة العامة للغذاء والدواء **Saudi Food & Drug Authority**

المراجع:

- 9-1 Canadian Feed Law: DORS/83-593: Range of Nutrient Guarantees for complete feeds.
- 9-2 CPA Standard for Poultry Feeds (2005). Retrieved 20-06-2013 from www.caribbeanpoultry.org/docs/2005/egg-2005/cp11p-cari.com-feedingstandard.
- 9-3 European Union Feed register Regulation No. 1831/2003, edition 237.