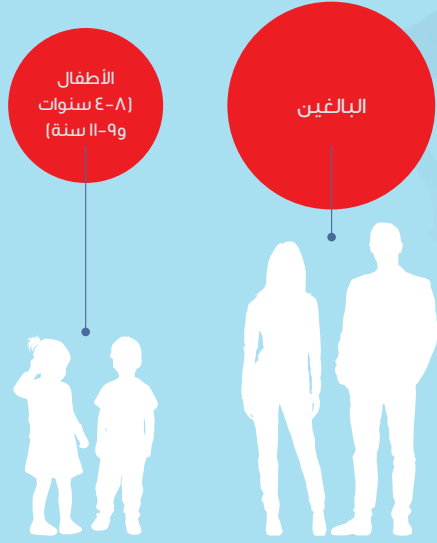


الخطوة

٣

لمن سيوجه هذا المنتج؟

نحدد المستهلكين المحتملين للمنتج (يطلق عليهم أيضاً المستهلك المستهدف) ، بما أن الاحتياجات الغذائية تختلف بين الأطفال والمراهقين والبالغين .



الخطوة

٢

ما هي العناصر الغذائية التي نود أن نزيد من نسبتها أو نحد منها؟

نحن نستخدم التوصيات الغذائية الدولية والمحلية وتوصيات استهلاك العناصر الغذائية (مثل التوصيات من منظمة الصحة العالمية، Codex) لتحديد أي عناصر مغذية نود أن نزيد نسبتها وأي منها نود أن نحد من نسبتها. المواد الغذائية التي نود زيادة نسبتها هي خاصة بفئة الطعام (مثل الألياف في الشورية الغنية بالشوفان) والعناصر الغذائية التي نود الحد منها محددة لكل الفئات.

أي عناصر غذائية نود أن نزيد من نسبتها؟
البروتين، الألياف، والحبوب الكاملة، والفيتامينات، والمعادن

أي عناصر غذائية نود أن نحد منها؟
الطاقة، الدهون، الدهون المشبعة، الدهون المتحولة، السكريات المضافة، الصوديوم



الخطوة

١

فئة المنتج ودوره في النظام الغذائي

أولاً ، نحدد دور المنتج في النظام الغذائي. على سبيل المثال : على المائدة لدينا أذناه ، صدر دجاج مشوي مع الأرز المطهو على البخار - الطبق الرئيسي ، الحساء - الطبق الجانبي، بارفيه الفاكهة - الحلوى والماء - الشراب.

وبعد ذلك ، نحدد المكون الرئيسي للمنتج. على سبيل المثال : في شورية الشوفان مع الدجاج الشوفان هو المكون الرئيسي.

وأخيراً ننظر إلى الطريقة التي يتم فيها تصنيع المنتج. على سبيل المثال : شورية الشوفان مع الدجاج تخضع لعملية التجفيف، والتي يعد الدسم فيها مهم للإحتفاظ بالقوام الكلي لجميع مكونات الشورية بعد تجفيفها.

بناءً على ذلك، يتم تصنيف المنتجات في أحد الفئات التي هي من ضمن الـ ٣٢ فئة والتي تم تطويرها من أجل نظام نستله للتصنيف الغذائي.



التزاماتنا في التغذية، الصحة والعافية

نظام نستله للتصنيف الغذائي

الطريقة التي تجعل فيها نستله منتجاتها مغذية أكثر



ماذا يعني هذا؟

طريقة عملية يدفعها العلم لتحويل التوصيات الغذائية إلى المزيد من الأطعمة المغذية.

لماذا تتبع نستله هذا النظام؟

للتأكد من أن كل جهودنا في ابتكار المنتجات وتطويرها يتماشى مع عهودنا في التغذية والصحة والعافية ومستندة إلى أدلة علمية وتوصيات الصحة العامة.

كيف نستخدمه؟

علم التغذية + تكنولوجيا الطعام = تعزيز التغذية مع الإحتفاظ بمتعة النكهة

اضغط هنا للمزيد من المعلومات

Nestlé
Good Food, Good Life

الخطوة

٥

تقييم المنتج

تسمح الـ ٥ خطوات الأولى بتحديد نسب العناصر الغذائية التي نود تحقيقها

لكل فئة وحسب الفئة العمرية .

يضبط أخصائي التغذية هذه الأهداف وفقاً

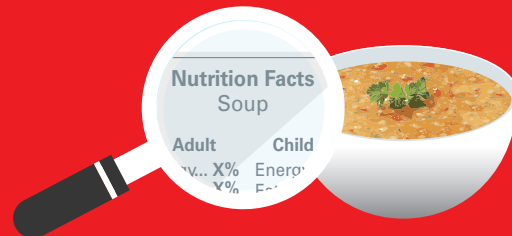
لبينات السوق المحلية بعد تحديد حجم الحصة .

وبناءً على ذلك يتم تغيير وصفة المنتجات التي لا تحقق الأهداف

لتحسين قيمتها الغذائية .

وتعتبر المنتجات التي تحقق الأهداف

أنها حققت تأسيس نستله التغذوي Nutritional Foundation



ما الذي حققناه

أدت كل الجهود المبذولة في نظام نستله للتصنيف الغذائي إلى تخفيض نسب العناصر الغذائية التي نود الحد منها على النحو التالي:



الشورية
الصدويوم ٧.٢%
الدهون ٤.١%

كابوتشينو
سكر ٠%

محلياً في نستله الشرق الأوسط ٨٨% من منتجاتنا حققت تأسيس نستله التغذوي

١٠٠% من منتجات الأطفال التي تم ابتكارها محلياً تحقق معايير نظام نستله للتصنيف الغذائي وحققت تأسيس نستله التغذوي

