

ОСНОВНИЙ СКЛАД **дитячого харчування на основі зернових**

1. Положення цього додатка застосовуються до продуктів прикорму, що готові до вживання або у відновленому стані відповідно до інструкції виробника, крім положень пункту 8 цього додатка щодо калію і кальцію які застосовуються до продуктів дитячого харчування на основі зернових у тому стані, в якому вони пропонуються до реалізації.

2. Вміст зернових:

Дитяче харчування на основі зернових виготовляється переважно з розмолотих зернових одного або декількох видів та/або продуктів крохмалевмісних коренеплодів.

Кількість зернових та/або крохмалевмісного коренеплоду повинна становити не менше 25% сухої маси суміші.

3. Білок:

1) у кашах та інших зернових харчових продуктах, інгредієнт/інгредієнти яких мають високий вміст білка, що відновлюються водою чи іншою придатною для цієї мети рідиною, яка не містить білок, а також у сухарях, печиві, хлібцях та інших подібних зернових харчових продуктах, що призначені для безпосереднього споживання або для споживання після подрібнення з додаванням води питної, молока або інших придатних для цієї мети рідин, вміст білка не повинен перевищувати 1,3 г/100 кДж (5,5 г/100 ккал);

2) у кашах та інших зернових харчових продуктах, інгредієнт/інгредієнти яких мають високий вміст білка, що відновлюються водою питною чи іншою придатною для цієї мети рідиною, яка не містить білок кількість доданого білка повинна бути не менше ніж 0,48 г/100 кДж (2 г/100 ккал);

3) у печиві, зазначеному в абзаці п'ятому підпункту 2 пункту 1 розділу I Вимог до безпеки та окремих показників якості дитячого харчування,

затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від _____ № _____, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України _____ за № _____ (далі – Вимоги), виготовленому з додаванням інгредієнтів з високим вмістом білка і представленому споживачу як такий, вміст доданого білка повинно бути не менше ніж 0,36 г/100 кДж (1,5 г/100 ккал);

4) хімічний індекс доданого білка повинен бути рівний, як мінімум, 80% такого індексу у еталонного білка (казеїн, амінокислотний склад якого визначений у таблиці 1 цього додатка) або коефіцієнт ефективності білка (PER) у цього білка в суміші повинно дорівнювати, як мінімум, 70% такого коефіцієнта у еталонного білка (казеїн, амінокислотний склад якого визначений у таблиці 1 цього додатка). У всіх випадках додавання амінокислот повинно здійснюватися виключно в цілях підвищення поживної цінності білкової суміші і лише в пропорціях, необхідних для цієї мети.

Амінокислотний склад казеїну

Таблиця 1

№ з/п	Амінокислотний склад казеїну	г на 100 г білка
1	Аргінін	3,7
2	Цистин	0,3
3	Гістидин	2,9
4	Ізолейцин	5,4
5	Лейцин	9,5
6	Лізін	8,1
7	Метіонін	2,8
8	Фенілаланін	5,2
9	Треонін	4,7
10	Триптофан	1,6
11	Тирозин	5,8
12	Валін	6,7

4. Вуглеводи:

1) при додаванні в каші та інші зернові харчові продукти, які відновлюються молоком чи іншою придатною для цієї мети рідиною, що має поживні речовини, а також у сухарі, печиво, хлібці та інші подібні зернові

харчові продукти, що призначені для безпосереднього споживання або для споживання після подрібнення з додаванням води, молока або інших придатних для цієї мети рідин сахарози, фруктози, глюкози, крохмальної патоки або меду:

кількість доданих вуглеводів з цих джерел не повинна перевищувати 1,8 г/100 кДж (7,5 г/100 ккал);

кількість доданої фруктози не повинна перевищувати 0,9 г/100 кДж (3,75 г/100 ккал);

2) якщо сахарозу, фруктозу, глюкозу, крохмальну патоку або мед додають у каші та інші зернові харчові продукти, інгредієнт/інгредієнти яких мають високий вміст білка, що відновлюються водою чи іншою придатною для цієї мети рідиною, яка не містить білок:

кількість доданих вуглеводів з цих джерел не повинна перевищувати 1,2 г/100 кДж (5 г/100 ккал);

кількість доданої фруктози не повинна перевищувати 0,6 г/100 кДж (2,5 г/100 ккал).

5. Ліпіди:

1) у кашах та інших зернових харчових продуктах, які відновлюються молоком чи іншою придатною для цієї мети рідиною, що має поживні речовини, а також у сухарях, печиві, хлібцях та інших подібних зернових харчових продуктах, що призначені для безпосереднього споживання або для споживання після подрібнення з додаванням води, молока або інших придатних для цієї мети рідин вміст ліпідів не повинен перевищувати 0,8 г/100 кДж (3,3 г/100 ккал);

2) у кашах та інших зернових харчових продуктах, інгредієнт/інгредієнти яких мають високий вміст білка, що відновлюються водою чи іншою придатною для цієї мети рідиною, яка не містить білок вміст ліпідів не повинен перевищувати 1,1 г/100 кДж (4,5 г/100 ккал). Якщо вміст ліпідів перевищує 0,8 г/100 кДж (3,3 г/100 ккал):

кількість лауринової кислоти не повинна перевищувати 15% від загального вмісту ліпідів;

кількість міристинової кислоти не повинна перевищувати 15% від загального вмісту ліпідів;

кількість лінолевої кислоти (у вигляді гліцеридів, рівних лінолеатам) повинна бути не менше ніж 70 мг/100 кДж (300 мг/100 ккал) і не більше ніж 285 мг/100 кДж (1200 мг/100 ккал).

6. Мінеральні речовини:

1) натрій:

солі натрію можна додавати в дитяче харчування на основі зернових тільки в технологічних цілях;

вміст натрію у дитячому харчуванні на основі зернових не повинен перевищувати 25 мг/100 кДж (100 мг/100 ккал);

2) кальцій:

у кашах та інших зернових харчових продуктах, інгредієнт/інгредієнти яких мають високий вміст білка, що відновлюються водою чи іншою придатною для цієї мети рідиною, яка не містить білок кількість кальцію повинна бути не менше 20 мг/100 кДж (80 мг/100 ккал);

у харчових продуктах, зазначених в абзаці п'ятому підпункту 2 пункту 1 розділу I Вимог, виготовлених з додаванням молока (молочне сухе печиво) і представлених як такі, кількість кальцію повинно бути не менше 12 мг/100 кДж (50 мг/100 ккал).

7. Вітаміни:

1) у дитячому харчуванні на основі зернових вміст тіаміну повинен бути не менше ніж 25 мкг/100 кДж (100 мкг/100 ккал);

2) для каш та інших зернових харчових продуктів, інгредієнт/інгредієнти яких мають високий вміст білка, що відновлюються водою чи іншою придатною для цієї мети рідиною, яка не містить білок, вміст вітамінів зазначено в таблиці 2 цього додатка :

Таблиця 2

Вітаміни	на 100 кДж		на 100 ккал	
	мінімум	максимум	мінімум	максимум
Вітамін А (мкг RE) ¹	14	43	60	180
Вітамін D (мкг) ²	0,25	0,75	1	3

¹ RE= еквівалент усіх трансретінолів.

² У вигляді холекальциферолу, 10 мкг якого дорівнює 400 Міжнародним одиницям вітаміну D. Зазначені вимоги повинні також застосовуватися при додаванні вітамінів А і D в інші харчові продукти на основі зернових.

8. Максимальні граничні показники для вітамінів, мінеральних речовин і елементів у залишкових кількостях у разі їх додавання наведено в таблиці 3 цього додатка.

Таблиця 3

№ з/п	Поживна речовина	Максимум на 100 ккал
1	Вітамін А (мкг RE)	180
2	Вітамін Е (мг α -ТЕ) ¹	3
3	Вітамін D (мкг)	3
4	Вітамін С (мг)	12,5/25 ²
5	Тіамін (мг)	0,5
6	Рибофлавін (мг)	0,4
7	Ніацин (мг NE) ³	4,5
8	Вітамін В ₆ (мг)	0,35
9	Фолієва кислота (мкг)	50
10	Вітамін В ₁₂ (мкг)	0,35
11	Пантотенова кислота (мг)	1,5
12	Біотин (мкг)	10
13	Калій (мг)	160
14	Кальцій (мг)	80/180 ⁴ /100 ⁵
15	Магній (мг)	40
16	Залізо (мг)	3
17	Цинк (мг)	2
18	Мідь (мкг)	40
19	Йод (мкг)	35
20	Марганець (мг)	0,6

¹ α -ТЕ = еквівалент d- α -токоферолу.

² Граничний показник, що застосовується до харчових продуктів, збагачених залізом.

³ NE= еквіваленти ніацину = мг нікотинової кислоти + мг триптофану/60.

⁴ Граничний показник, що використовується для харчових продуктів зазначених в абзацах другому та третьому підпункту 2 пункту 1 розділу I Вимог.

⁵ Граничний показник, що застосовується для харчових продуктів зазначених в абзаці п'ятому підпункту 2 пункту 1 розділу I Вимог.