

Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов

Прикорм из злаков для детей

Дата опубликования 26-03-2010 Дата введения в действие 01.04.2011

---

Министерство здравоохранения

Опубликовано

Сеть партнеров продуктов питания <http://www.foodmate.net>

## Предисловие

Данный стандарт соответствует стандарту Международного кодекса Алиментариус Codex Stan 74-1981 (Revision 2006), Codex Standard for Processed Cereal –based Foods for Infants and Young Children. Данный стандарт не эквивалентен стандарту Codex Stan 74-1981.

Данный стандарт ориентирован на «Справочник по количеству потребления питательных веществ гражданами КНР», составленный Китайским институтом питания.

Данный стандарт заменяет стандарт GB 10767-1997 «Общепринятые технические условия для детского питания и дополнительного питания из злаков», GB 10769-1997 «Прикорм для детей в период отлучения от груди», GB 10770 -1997 «Дополнительные продукты питания для детей в период отлучения от груди» и поправки к ним.

Данный стандарт схож с GB 10767-1997, GB 10769-1997, GB 10770 -1997, основные изменения коснулись следующего:

- Три стандарта были объединены в один, название стандарта изменили на «Прикорм из злаков для детей»;
- Внесены изменения в каждую статью стандарта.

Заменяемые стандарты:

GB 10767-1997;

GB 10769-1989, GB 10769-1997;

GB 10770-1989, GB 10770-1997.

# Государственный стандарт безопасности продуктов питания

## Прикорм из злаков для детей

### 1. Сфера применения

Данный стандарт относится к прикорму из злаков для детей старше 6 месяцев и детей младшего возраста.

### 2. Нормативная документация

Документы, указанные в этом стандарте, незаменимы при применении данного стандарта. При ссылке на датированные документы, к данному стандарту применяются только датированные документы. Для ссылок на недатированные документы, только новые версии применимы к данному стандарту (включая все поправки).

### 3. Термины и определения

#### 3.1 Младенец infant

Означает людей в возрасте 0-12 лет.

#### 3.2 Молодые люди young children

Означает людей в возрасте 12-36 лет.

#### 3.3 Прикорм для младенцев и детей cereal-based complementary foods for infants and young children

В качестве основного сырья принимается один или несколько видов зерновых культур (например, пшеница, рис, ячмень, овес, рожь, кукуруза и т. д.). На зерновую культуру при этом приходится более 25% состава сухого вещества, с добавлением соответствующего количества пищевых добавок и/или других наполнителей, перерабатываемых в пищевые добавки, пригодных для питания младенцев в возрасте старше 6 месяцев и детей младшего возраста.

### 4. Классификация продуктов

#### 4.1 Прикорм из злаков для новорожденных и детей

Пищевые добавки для младенцев, которые готовятся с использованием молока или других подходящих жидкостей, содержащих белок.

#### 4.2 Прикорм для новорожденных и детей с высоким содержанием белка

С добавлением высокобелковой сыворотки, пищевые добавки для младенцев и маленьких детей, которые готовятся с использованием воды или других подходящих жидкостей не содержащих белок.

#### 4.3 Прикорм для новорожденных, требующий приготовления

Продукты из злаков, требующие приготовления.

#### 4.4 Печенье и прочие пищевые добавки из злаков для новорожденных и детей

Могут быть использованы в пищу без приготовления или после измельчения, после добавления воды, молока или других подходящих жидкостей для приготовления злаковых пищевых добавок для младенцев и маленьких детей.

### 5. Технические условия

### 5.1 Требования к сырью.

Все сырье должно соответствовать стандартам пищевой безопасности пищевых продуктов и/или соответствующим положениям. Сырье должно обеспечивать безопасность младенцев и детей младшего возраста, удовлетворять требованиям к питательности, в сырье не должно содержаться вредных веществ для младенцев и детей и их здоровья.

Не должны применяться гидрогенизированные жиры и масла.

Нельзя использовать сырье, прошедшее радиационную обработку.

### 5.2 Органолептические требования.

Таблица 1. Органолептические требования

Пункт	Требование
Окраска	Соответствие характеристикам соответствующей продукции
Вкус, запах	Соответствие характеристикам соответствующей продукции
Структура	Соответствие характеристикам соответствующей продукции, не должно быть посторонних частиц, видимых невооруженным взглядом
Степень разбавления	Соответствие характеристикам соответствующей продукции

### 5.3 Основные пищевые показатели: Основные пищевые показатели продукции, должны соответствовать положениям Таблицы 2.

Таблица 2. Основные пищевые показатели

Пункт	Показатель				Метод проверки
	Прикорм для из злаков новорожденных и детей	Прикорм для новорожденных и детей с высоким содержанием белка	Прикорм для новорожденных, требующий приготовления	Печенье и прочие пищевые добавки из злаков для новорожденных и детей <sup>a</sup>	
Пищевая ценность <sup>b</sup> /(кДж/100 г (ккал/100 г)) ≥	1250 (299)	1506 (360)	1250 (299)	1250 (299)	-
Белки/(кДж /100 г (г/100 ккал))	≥0.33 (1.4)	0.66— 1.30 (2.8— 5.4)	≥0.33 (1.4)	0.33— 1.30 (1.4— 5.4)	GB 5009.5
Жиры/(кДж /100 г (г/100 ккал)) ≤ В том числе <sup>c</sup> : Линолевая кислота (г/100 ккал) Лауриновая кислота (процент от общего количества жира) ≤ Тетрадекановая кислота (процент от общего количества жира) ≤	0.8 (3.3)	1.1 (4.6)	0.8 (3.3)	0.8 (3.3)	GB 5413.3
	-	0.07— 0.29 15.0 15.0	-	-	GB 5413.27
Витамин А/(μgRE/100 кДж (μg RE/100 ккал))	14—43 (59—180)			-	GB 5413.9
Витамин D/(μg/100 кДж (μg /100 ккал))	0.25—0.75(1.05—3.14)			-	
Витамин В <sub>1</sub> /(μg/100 кДж (μg /100 ккал)) ≥	12.5 (52.3)				GB 5413.11
Кальций (мг/100 кДж (мг/100 ккал)) ≥	12.0 (50.2)	20.0 (83.7)	12.0 (50.2)	12.0 (50.2)	GB 5413.21
Железо (мг/100 кДж (мг/100 ккал))	0.25—0.50 (1.05—2.09)			-	
Цинк (мг/100 кДж (мг/100 ккал))	0.17—0.46 (0.71—1.92)			-	
Натрий (мг/100 кДж (мг/100 ккал)) ≤	24.0 (100.4)				

<sup>a</sup> если в печенье и прочие пищевые добавки из злаков для новорожденных и детей добавляется витамин А, витамин D, цинк, то тогда пищевая ценность соответствует требованиям прочих продуктов из таблицы 2.

Сеть партнеров продуктов питания <http://www.foodmate.net>

Таблица 2. Продолжение

<sup>b</sup> Расчет пищевой ценности идет из расчета содержания белков, жиров, углеводов на каждые 100 г продукта, умноженные на энергетический коэффициент 17 кДж/г, 37 кДж/г, 17 кДж/г (энергетический коэффициент пищевых волокон, расчет от 50% углеводного энергетического коэффициента). Единица измерения кДж/100 г (кДж/100 г), за минусом значения 4.184 на кг/100 г (ккал/100g).

В том числе содержание углеводов  $A_1$ , рассчитывается по формуле:

$$A_1 = 100 - (A_2 + A_3 + A_4 + A_5 + A_6) \dots (1)$$

Где:  $A_1$  – содержание углеводов, г/100 г;

$A_2$  – содержание белков, г/100 г;

$A_3$  – содержание жиров, г/100 г;

$A_4$  – содержание воды, г/100 г;

$A_5$  – содержание золы, г/100 г;

$A_6$  – содержание пищевых волокон, г/100 г.

<sup>c</sup> Применимо только для продуктов, с содержанием жиров  $\geq 0.8$  г/100 кДж

#### 5.4 Показатели по выбору

Если кроме основных показателей, указанных в Таблице 5.3, в продукт по выбору добавляются или в маркировке обозначается содержание одного или нескольких компонентов из Таблицы 3, их содержание должно соответствовать значениям Таблицы 3.

Если в продукт по выбору добавляются компоненты, за исключением показателей, указанных в Таблице 5.3 и 3, они должны соответствовать положениям государственных стандартов.

Таблица 3. Показатели питательных компонентов по выбору

Пункт	Показатель	Метод проверки
Витамин E/(мг/100 кДж(мг/100 ккал))	0.08—1.20 (0.33—5.02)	GB 5413.9
Витамин B <sub>2</sub> /(мг/100 кДж(мг/100 ккал)) $\geq$	13.0 (54.4)	GB 5413.12
Витамин B <sub>6</sub> /(мг/100 кДж(мг/100 ккал)) $\geq$	8.4 (35.1)	GB 5413.13
Витамин B <sub>12</sub> /(мг/100 кДж(мг/100 ккал)) $\geq$	0.02 (0.08)	GB 5413.14
Никотиновая кислота/( $\mu$ г/100 кДж( $\mu$ г/100 ккал)) $\geq$	83.7 (350.2)	GB 5413.15
Фолиевая кислота/( $\mu$ г/100 кДж( $\mu$ г/100 ккал)) $\geq$	1.2 (5.0)	GB 5413.16
Пантотеновая кислота/( $\mu$ г/100 кДж( $\mu$ г/100 ккал)) $\geq$	50.4 (210.9)	GB 5413.17
Витамин C/(мг/100 кДж(мг/100 ккал)) $\geq$	1.4 (5.9)	GB 5413.18
Биотин/( $\mu$ г/100 кДж( $\mu$ г/100 ккал)) $\geq$	0.17 (0.71)	GB 5413.19
Фосфор/( $\mu$ г/100 кДж( $\mu$ г/100 ккал))	8.4—30.0 (35.1—125.5)	GB 5413.22
Йод/( $\mu$ г/100 кДж( $\mu$ г/100 ккал))	1.4—8.8 (5.9—36.8)	GB 5413.23
Калий/( $\mu$ г/100 кДж( $\mu$ г/100 ккал))	13—66 (56—278)	GB 5413.21

**5.5 При добавлении углеводов в продукт (тростникового сахара, фруктозы, глюкозы, глюкозной патоки или меда) количество добавляемых углеводов должно соответствовать показателям Таблицы 4.**

Таблица 4. Объем добавляемых углеводов.

Пункт	Показатель			Метод проверки
	Прикорм из злаков новорожденных и детей	Прикорм для новорожденных и детей с высоким содержанием белка	Печенье и прочие пищевые добавки из злаков для новорожденных и детей	
Общий объем добавляемых углеводов, (г/100 кДж(г/100 ккал) ≤	1.8 (7.5)	1.2 (5.0)	1.8 (7.5)	Рассчитано по ингредиентам
Объем добавляемой фруктозы, (г/100 кДж(г/100 ккал) ≤	0.9 (3.8)	0.6 (2.5)	0.9 (3.8)	

## 5.6 Прочие показатели. Должны соответствовать значениям Таблицы 5.

Таблица 5. Прочие показатели.

Пункт	Показатель				Метод проверки
	Прикорм для новорожденных и детей	Прикорм для новорожденных и детей с высоким содержанием белка	Прикорм из злаков для новорожденных и детей, требующий приготовления	Печенье и прочие пищевые добавки из злаков для новорожденных и детей <sup>a</sup>	
Содержание воды /% ≤	6.0		13.5	6.0	GB 5009.3
Не растворимые пищевые волокна / % ≤	5.0				GB 5413.6
<sup>a</sup> Показатели воды не включают в себя печенье и прочие пищевые добавки из злаков для новорожденных и детей					

## 5.7 Ограничения по загрязняющим веществам должны соответствовать значениям Таблицы 6.

Таблица 6. Ограничения по загрязняющим веществам

Пункт	Показатель	Метод проверки	
Свинец/(мг/кг) ≤	При добавлении продуктов из рыбы, печени, овощей ≤	0.30	GB 5009.12
	Прочие продукты ≤	0.20	
Неорганический мышьяк /(мг/кг) ≤	При добавлении водорослей ≤	0.30	GB 5009.11
	Прочие продукты ≤	0.20	
Соли азотной кислоты <sup>a</sup> (в расчете NaNO <sub>3</sub> ) / (мг/кг) ≤	100	GB 5009.33	
Соли азотистой кислоты <sup>b</sup> (в расчете NaNO <sub>2</sub> ) / (мг/кг) ≤	2		
<sup>a</sup> Показатели солей азотной кислоты не применяются при добавлении овощей и фруктов			
<sup>b</sup> Показатели солей азотистой кислоты не применяются при добавлении бобовых продуктов			

## 5.8 Ограничения по микотоксину: Должны соответствовать значениям Таблицы 7.

Таблица 7. Ограничения по микотоксину

Пункт	Показатель	Метод проверки
Афлатоксин В <sub>1</sub> /(μг/кг) ≤	0.5	GB 5009.24

## 5.9 Ограничения по микроорганизмам: Должны соответствовать значениям Таблицы 8.

Сеть партнеров продуктов питания <http://www.foodmate.net>

Пункт	Вариант выборки, <sup>a</sup> и количество (Если не указано иное, выражается в КОЕ/г или КОЕ/мл)				Метод проверки
	n	c	m	M	
Общее микробное число <sup>b</sup>	5	2	1000	10000	GB 4789.2
Бактерии группы кишечной палочки	5	2	10	100	GB 4789.3 определение количества микроорганизмов посевом на чашках Петри
Сальмонелла	5	0	0/25 г	-	GB 4789.4

<sup>a</sup> Анализ и обработка образцов проводится по GB4789.1

<sup>b</sup> Не применимо для продуктов детского питания из злаков для младенцев и детей и при добавлении штаммов живых бактерий (аэробных и амфимикробных живых бактерий) (количество живых бактерий активных пробиотических бактерий должно равняться  $\geq 10^6$  КОЕ/г (мл)).

### 5.10 Добавки и усилители питательных свойств

**5.10.1** Добавки и усилители питательных свойств пищевых продуктов должны соответствовать соответствующим стандартам пищевой безопасности и соответствующим положениям.

**5.10.2** Использование добавок и усилителей питательных свойств пищевых продуктов должно соответствовать стандартам GB 2760 и GB14880.

**5.11 Активность ферментов уреазы: Активность ферментов уреазы при использовании компонентов соевых бобов должна соответствовать значениям Таблицы 9.**

**Таблица 9. Показатели активности ферментов уреазы**

Пункт	Показатель	Метод проверки
Определение активности ферментов уреазы	Отрицательно	GB5413.31

### 6. Прочее.

**6.1** Маркировка товара должна соответствовать положениям GB 13432, в условные обозначения таблица пищевой ценности должны быть добавлены обозначения «100 кДж (100 кДж)».

**6.2** В маркировке должен быть обозначен тип продуктов в соответствии с положениями п. 4.1-4.4, например «Прикорм для новорожденных и детей с высоким содержанием белка» и т.д.

**6.3** В маркировке продуктов питания из злаков для младенцев и детей должно быть «необходимо разбавить необходимым количеством молока или другой подходящей жидкостью, содержащей белок».

Сеть партнеров продуктов питания <http://www.foodmate.net>