

Руководство по маркировке и рекламе продуктов питания

**Издание Продовольственного
агентства Республики Сингапур (SFA)**



Впервые опубликовано в феврале 2010 г.

**Изменения от октября 2011 г., октября 2013 г., июля 2014 г., января 2015 г., июля 2015 г., марта 2016 г.,
августа 2018 г., февраля
2019 г., апреля 2019 г., сентября 2019 г., января 2020 г., апреля 2020 г.**

Оглавление

Введение	3
Общая информация	4
(А) Общие требования к маркировке	7
(a) Название или описание продукта питания	8
(b) Перечень ингредиентов	10
(d) Содержание нетто продукта в упаковке.....	20
(e) Название и адрес местного предприятия пищевой промышленности и страна происхождения	22
(В) Исключения	26
(С) Дополнительные требования к маркировке	27
(a) Указание срока годности	27
(b) Способ сервировки	31
(c) Продукты питания, содержащие подсластители.....	31
(d) Продукты питания специального назначения.....	33
(e) Маркировка сведений о пищевой ценности.....	36
(f) Продукты питания, заявляемые как источник энергии или белка.....	38
(g) Особые требования к маркировке для определенных категорий продуктов питания.....	38
(h) Заявления рекомендательного характера.....	40
(D) Запрещенные заявления на этикетках и рекламе продуктов питания ..	41
(E) Использование заявлений о питательной ценности и о пользе для здоровья	42
(a) Заявления о питательной ценности	42
(b) Заявления о пользе для здоровья.....	45
(F) Заявка на использование новых заявлений о пользе для здоровья	68
(G) Методы анализа	69
(H) Прочие заявления	70
(a) Экологически чистый (органический) продукт	70
(b) Безглютеновый продукт	70
(c) Выращивается без применения антибиотиков.....	70
Контактная информация	74
Приложение I: Виды заявлений о пользе для здоровья, определенные в «Руководстве Комиссии по Пищевому кодексу по использованию заявлений о питательной ценности и пользе для здоровья»	76
Приложение II: Контрольный список для маркировки и рекламы продуктов питания	78

Введение

Настоящее Руководство призвано предоставить импортерам, дистрибьюторам, изготовителям, производителям, упаковщикам и розничным продавцам продуктов питания (далее именуемым **«предприятия пищевой промышленности»**) лучшее разъяснение требований к маркировке, установленных в Правилах контроля продуктов питания, а также заявлений, разрешенных и запрещенных для использования на этикетках и в рекламе продуктов питания.

Настоящее Руководство включает контрольный список, который поможет предприятиям пищевой промышленности самостоятельно проверять этикетки и рекламу своих продуктов питания перед продажей/публикацией. Предприятия пищевой промышленности несут ответственность за обеспечение соответствия своей продукции стандартам безопасности, спецификациям и требованиям к маркировке, установленным в Правилах контроля продуктов питания.

Кроме того, предприятиям пищевой промышленности следует ознакомиться с Законом о сбыте продуктов питания и Правилами контроля продуктов питания для получения актуального юридического текста, при необходимости. Законодательство можно скачать со следующего сайта: <https://sso.agc.gov.sg>.

Обратите внимание, что информация и контрольный список, представленные в материале, не выступают в качестве какой-либо формы сертификации или утверждения этикеток и рекламы продуктов питания.

Общая информация

В ведении Продовольственного агентства Республики Сингапур (SFA) находятся Правила контроля продуктов питания и Закон о сбыте продуктов питания Республики Сингапур, призванные обеспечить безопасность продуктов питания, предназначенных для продажи в Сингапуре, с целью защиты здоровья населения.

Требования к маркировке продуктов питания в соответствии с Законом и Правилами в основном направлены на поддержку режима безопасности пищевых продуктов. SFA обращается к международному органу по разработке стандартов на пищевые продукты, Комиссии по Пищевому кодексу¹ (Комиссия), при изучении требований к маркировке для Сингапура.

Маркировка продуктов питания является одним из наиболее важных и прямых способов для продавцов донести информацию о продукте до покупателей. Это одно из основных средств, с помощью которых потребители проводят различие между отдельными продуктами питания и торговыми марками, чтобы осознанно выбирать продукты питания в точках продаж до потребления. Маркировка также помогает потребителям идентифицировать продукт питания в случае нарушения правил безопасности пищевых продуктов.

¹ Комиссия по Пищевому кодексу - это международный орган по стандартам в отношении пищевых продуктов, созданный Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН и Всемирной организацией здравоохранения.

Все расфасованные продукты питания, предназначенные для продажи в Сингапуре, должны быть маркированы в соответствии с общими требованиями к маркировке Правил контроля продуктов питания Республики Сингапур. К ним также относятся расфасованные продукты, которые предлагаются в качестве приза, награды или образца для рекламных целей.

Некоторые расфасованные продукты питания (*например, продукты питания специального назначения, продукты питания с заявлениями о питательной ценности и пользе для здоровья и т.д.*) должны соответствовать дополнительным требованиям в отношении маркировки.

В контексте настоящего Руководства под **расфасованным продуктом питания** понимается любой пищевой продукт, который заранее упакован в обертку или контейнер до выставления на продажу.

Маркировка продукта питания означает любой ярлык, торговую марку, отметку или заявление в текстовой форме, в виде рисунка или схемы, которые размещены, прикреплены, использованы или отображены в связи с любыми продуктами питания или упаковкой, содержащей продукты питания, либо сопровождают их. Маркировка предоставляет потребителям основную информацию о продукте, такую как источник происхождения продукта питания, его характер, содержание (*например, ингредиенты, аллергены*), количество и качество.

Мы хотели бы напомнить субъектам отрасли, что продажа расфасованных продуктов без надлежащей маркировки или указание ложных или вводящих в заблуждение заявлений в отношении продуктов питания является преступлением. Наказания за несоблюдение указываются в Статье 49 Закона о сбыте продуктов питания и в правиле 261 Правил контроля продуктов питания; соответствующие разделы приведены ниже:

Статья 49 Закона о сбыте продуктов питания

Любое лицо, виновное в совершении преступления, предусмотренного настоящим Законом, за которое прямо не предусмотрено наказание, подлежит осуждению в виде штрафа в размере не более 5000 долларов

США и, в случае повторного или последующего осуждения, в виде штрафа в размере не более 10 000 долларов США или лишения свободы сроком не более 3 месяцев, или и того, и другого.

Правило 261 Правил контроля продуктов питания

Любое лицо, которое нарушает или не соблюдает какое-либо из положений настоящих Правил, считается виновным в совершении преступления и подлежит наказанию в виде штрафа в размере не более 1000 долларов США, а в случае повторного или последующего нарушения – в виде штрафа в размере не более 2000 долларов США.

(A) Общие требования к маркировке

Все расфасованные продукты питания, предназначенные для продажи в Сингапуре, должны быть маркированы следующей обязательной информацией на английском языке.

- | | |
|-----|--|
| (a) | Название или описание продукта питания |
| (b) | Перечень ингредиентов |
| (c) | Содержание нетто продукта в упаковке и |
| (d) | Название и адрес местного предприятия пищевой промышленности, а также |
| (e) | Страна происхождения (<i>только для импортных продуктов питания</i>) |

В Правилах контроля продуктов питания не указывается место размещения обязательной информации. Однако информация обязательной маркировки должна быть разборчивой и никоим образом не должна быть спрятана или скрыта каким-либо другим текстовым или графическим материалом.

Информация обязательной маркировки также должна применяться к расфасованным продуктам питания, которые предназначены для потребления человеком и предлагаются в качестве приза, награды или образца в рекламных целях.

Использование **самоклеящихся этикеток** для включения обязательной информации на английском языке на этикетки вашего продукта питания допустимо, если используемая самоклеящаяся этикетка надежно прикреплена к продукту и не закрывает другую важную информацию, необходимую в соответствии с Правилами контроля продуктов питания.

Информация, размещаемая на самоклеящихся этикетках, не должна противоречить информации, указанной на оригинальной этикетке. Обратите внимание, что повреждение/самовольное изменение маркировки даты (*то есть даты истечения срока годности*), заявленной на оригинальной этикетке, запрещено в соответствии с Правилами контроля продуктов питания.

(а) Название или описание продукта питания

Общепринятое наименование или описание продукта питания дает потребителям краткую информацию о характере продукта, который они намереваются приобрести. Оно также помогает идентифицировать продукт питания, особенно в случае нарушения правил безопасности пищевых продуктов. См. «Часть IV – Стандарты и особые требования к маркировке продуктов питания» Правил контроля продуктов питания, чтобы убедиться, что термины, используемые для общепринятого наименования или описания, соответствуют требованию.

Предприятия пищевой промышленности должны гарантировать, что название или описание продукта является точным представлением его истинного характера и не представлено ложным, вводящим в заблуждение или обманным образом; а также не создает ошибочное впечатление о содержании продукта.

В частности, название или описание продукта должны быть указаны **печатными буквами высотой не менее 1,5 мм**, исходя из нижнего регистра печатного текста.



Советы, как избежать вводящих в заблуждение общепринятых наименований

- *Общепринятое наименование или описание не должны вводить в заблуждение потребителей. Используемые «придуманные», «причудливые», «фирменные» названия или «торговые марки» должны сопровождаться названием или описанием продукта.*
- *Сокращения, включая инициалы, не должны использоваться как часть описания продукта, если они могут ввести в заблуждение.*
- *Не используйте слова, которые не отражают фактический состав пищевых продуктов (например, продукты, маркированные как «Фруктовое печенье», должны, следовательно, содержать фруктовые компоненты, будь то фруктовая мякоть, фруктовый сок или фруктовый ароматизатор).*
- *Не используйте слова, которые неверно указывают место происхождения (например, «Сингапурская лапша» на лапше, которая не была произведена в Сингапуре)*
- *Не следует использовать слова, схожие, непосредственно или на слух, с названием другого продукта, для которого он является имитацией или заменой (например, «напиток из ласточкина гнезда» на продукте из имитации ласточкина гнезда)*
- *Не допускается ложная дифференциация (например, «маргарин без холестерина» на маргарине, поскольку все виды маргарина не содержат холестерина)*

(b) Перечень ингредиентов

На маркировке расфасованных продуктов питания должен быть четкий перечень ингредиентов, в котором указан полный список ингредиентов и добавок, используемых в продукте. Перечень ингредиентов требуется для расфасованных продуктов питания, содержащих два ингредиента или более.

Если не указано содержание или пропорция каждого отдельного ингредиента, все используемые ингредиенты и добавки должны быть перечислены в порядке убывания содержания по весу, в котором они присутствуют (*то есть, исходя из исходного веса ингредиента в месте производства, ингредиент, который весит больше всего, должен быть указан первым, а ингредиент, который весит меньше всего, должен быть указан последним*).

Необходимо указать точное название или разрешенные общие наименования² ингредиентов и добавок. Номер Международной цифровой системы кодификации пищевых добавок (INS) или номер E-классификации можно использовать для указания пищевых добавок. Указание функционального класса используемых добавок не требуется. Также не обязательно указывать, что продукт питания содержит воду.

² В соответствии с правилом 5(4)(b) Правил контроля продуктов питания, название и описание ингредиентов должны указывать их истинный характер. Для соответствующих групп продуктов могут использоваться только общие наименования, перечисленные в Первом дополнении к Правилам контроля продуктов питания.

Использование синтетического красителя, тартразина, должно быть указано в перечне ингредиентов как «тартразин», или «краситель (102)», или «краситель (FD&C Желтый # 5)» или посредством подобной формулировки.

Для ингредиентов состава, которые содержат более одного компонента, компоненты должны быть указаны в порядке убывания. Например, «соевый соус (соя, черная фасоль, соль, сахар)».

В частности, перечень ингредиентов для продуктов питания должен быть указан **печатными буквами высотой не менее 1,5 мм**, исходя из нижнего регистра печатного текста.

Указание технологических вспомогательных средств

Технологические вспомогательные средства, предусмотренные в Руководстве по процедурам Комиссии по Пищевому кодексу, исключаются из перечня ингредиентов.

- *«Технологическое вспомогательное средство» означает любое вещество или материал, не включая оборудование или посуду, не потребляемое в качестве пищевого ингредиента само по себе, которое преднамеренно используется при обработке сырья, пищевых продуктов или их ингредиентов для достижения определенной технологической цели во время обработки или переработки и может привести к непреднамеренному, но неизбежному присутствию остатков или производных в конечном продукте».*

Этот подход согласуется с рекомендациями Комиссии по Пищевому кодексу об указании технологических вспомогательных средств в перечне ингредиентов, изложенными в следующих стандартах:

- Общий стандарт Комиссии по Пищевому кодексу в отношении маркировки пищевых добавок при их продаже как таковых (CXS107-1981) и
- Общий стандарт Комиссии по Пищевому кодексу в отношении маркировки расфасованных продуктов питания (CXS 1-1985)

Предприятия пищевой промышленности должны быть в состоянии оправдать присутствие незаявленных технологических вспомогательных средств в конечном продукте питания по мере необходимости.

Способ указания перечня ингредиентов

Список ингредиентов может начинаться с заголовка, который включает слова «Ингредиенты»

ЭТАПЫ	ОПИСАНИЕ
1	<p>Перечислите все ингредиенты, используемые в продукте питания, согласно их точной идентификации* и расположите их в порядке убывания по весу, <i>то есть ингредиент, который весит больше всего, должен быть указан первым, а ингредиент, который весит меньше всего, должен быть указан последним.</i></p>
2	<p>Определите составные ингредиенты, используемые в продукте питания, и выясните составные части ингредиентов:</p> <ul style="list-style-type: none">• у своих поставщиков, или• по документам, предоставленным поставщиками (<i>например, ведомость спецификаций продукции</i>). <p>Перечислите эти компоненты в порядке убывания по весу в скобках рядом с составными ингредиентами. <i>Например, «Тесто (кукурузный крахмал, пшеничная мука, соль, пищевая сода)».</i></p>

3	<p>Узнайте, есть ли какие-либо упрощенные названия для ингредиентов. См. Первое дополнение к Правилам контроля продуктов питания для получения информации о списке разрешенных общих наименований. В противном случае все ингредиенты должны быть указаны согласно их точной идентификации*. Для пищевых добавок, помимо указания их точных химических названий, можно использовать номера Международной цифровой системы кодификации пищевых добавок (INS) или номера E-классификации.</p>
4	<p>Проверьте наличие каких-либо ингредиентов или добавок, которые могут вызывать гиперчувствительность, и укажите их точные идентификационные данные.</p> <p>Для получения дополнительной информации см. Раздел «<i>Продукты питания и ингредиенты, вызывающие гиперчувствительность</i>».</p>

* Точная идентификация означает конкретное название или описание, указывающее на истинный характер ингредиента.

Варианты указания перечня ингредиентов

Продовольственные компании могут выбрать один из следующих вариантов в зависимости от потребностей компании.

Вариант 1: Указание полной точной идентификации ингредиентов и добавок

Цельное молоко, пшеничная мука, яичный порошок, растительный маргарин [частично гидролизованное пальмовое масло, соль, моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, бутилированный гидроксианизол, бутилированный гидрокситолуол, ароматизатор масло], сахар, соль, пищевая сода, винная кислота

Вариант 2: Указание с использованием сочетания разрешенных общих наименований, номеров INS и полной точной идентификации

Цельное молоко, пшеничная мука, яичный порошок, растительный маргарин

[частично гидрогенизированное растительное масло, соль, эмульгаторы (INS 471 и INS 475), бутилированный гидроксианизол (INS 320), бутилированный гидрокситолуол (INS 321), ароматизатор], сахар, соль, пищевая сода (INS 500ii), винная кислота (INS 334)

Вариант 3: Указание путем замены точной идентификации ингредиентов и добавок в виде разрешенных общих наименований и номеров INS соответственно

Цельное молоко, пшеничная мука, яичный порошок, растительный маргарин (частично гидрогенизированное растительное масло, соль, эмульгаторы, INS 320, INS 321, ароматизатор), сахар, соль, INS 500ii, INS 334

(с) Продукты питания и ингредиенты, вызывающие гиперчувствительность Продукты питания и ингредиенты, вызывающие гиперчувствительность у людей, включают продукты и ингредиенты, которые вызывают аллергические реакции (*то есть аллергены*). Поскольку аллергические реакции, такие как анафилаксия, могут быть опасны для жизни, важно, чтобы добавление этих ингредиентов было четко указано на маркировке продукта.

Что требуется указать

Известно, что следующие продукты питания и ингредиенты вызывают гиперчувствительность и должны быть указаны на маркировке продуктов питания:

(i)	Зерновые, содержащие глютен	К этой группе относятся пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта или их гибридные штаммы и продукты их переработки.
(ii)	Ракообразные и продукты их переработки	К этой группе относятся раки, креветки, омары, крабы и продукты их переработки.
(iii)	Яйца и яичные продукты	К этой группе относятся яйца кур-несушек, а также яйца утки, индейки, перепела, гуся, чайки, цесарки и продукты их переработки.

(iv)	Рыба и рыбопродукты	В эту группу также входят такие моллюски, как устрицы, двухстворчатые моллюски, морские гребешки и продукты их переработки.
(v)	Арахис, соя и продукты их переработки	Арахис может быть указан также с использованием таких терминов, как «земляной орех». Такие термины, как «soя» или «soя культурная» могут использоваться для соевых бобов.
(vi)	Молоко и молочные продукты (включая лактозу)	К этой группе относятся молоко от коров, буйволов или коз и продукты их переработки.
(vii)	Орехи и продукты их переработки	В эту группу входят миндаль, фундук, грецкий орех, кешью, орех пекан, бразильский орех, фисташки, австралийский орех и продукты их переработки.
(viii)	Сульфиты в концентратах 10 мг/кг или более	Продукты питания, содержащие диоксид серы и/или сульфиты, которые добавляются непосредственно и/или переносятся из пищевых ингредиентов в общей концентрации 10 мг/кг или более (в пересчете на общее содержание диоксида серы).

Как указать продукты питания и ингредиенты, вызывающие гиперчувствительность

Есть 2 способа указать продукты питания и ингредиенты, которые вызывают гиперчувствительность:

1. В перечне ингредиентов
2. Используя выражение «содержит»

Вариант 1: Указание в перечне ингредиентов

Все пищевые ингредиенты и добавки, используемые в продуктах питания, в том числе перечисленные в качестве пищевых ингредиентов и добавок, вызывающих гиперчувствительность, должны быть четко указаны в перечне ингредиентов в порядке убывания веса. Аллергены не следует перечислять с использованием общих наименований. Для составных ингредиентов, содержащих два пищевых ингредиента или более, составы в порядке убывания веса должны указываться в скобках рядом с составными ингредиентами. Например, «Тесто (кукурузный крахмал, пшеничная мука, соль, пищевая сода)»

Вариант 2: Указание с использованием выражения «Содержит»

Если используется выражение «Содержит», оно должно быть размещено сразу после перечня ингредиентов. Однако информация, представленная в выражении «Содержит», не должна противоречить информации, заявленной в перечне ингредиентов. Все пищевые ингредиенты и добавки, используемые в продуктах питания, должны быть четко указаны в перечне ингредиентов. Выражение «Содержит» не должно использоваться для указания дополнительных пищевых ингредиентов/добавок, которые не указаны в перечне ингредиентов. Аллергенные ингредиенты, которые непреднамеренно вводятся в продукты питания, например, в результате загрязнения или переноса из таких ингредиентов во время производства, транспортировки, хранения или любым другим способом, не должны указываться с использованием выражения «Содержит».



Советы по указанию аллергенов

Если пищевой аллерген ...	Вариант 1: Указание в перечне ингредиентов	Вариант 2: Указание с использованием выражения «Содержит»
<p>(i) является пищевым ингредиентом или пищевой добавкой</p> <p>Примеры: Арахисовое масло, лецитин</p>	<p>Укажите все ингредиенты в порядке убывания веса в перечне ингредиентов. При указании пищевых аллергенов следует избегать общих наименований. Например, общие наименования, такие как «растительное масло» и «эмульгатор», не следует использовать для арахисового масла и лецитина соответственно. См. пункт (iii) для получения информации о правильном указании.</p>	<p>Все ингредиенты должны быть указаны в перечне ингредиентов. Если в перечне ингредиентов используются общие наименования, пищевые аллергены могут быть указаны в выражении «Содержит» следующим образом: Содержит: арахис, яйцо</p>
<p>(ii) является компонентом составного ингредиента</p> <p>Пример: Торт из бездрожжевого теста</p>	<p>Компоненты составных ингредиентов должны быть указаны в скобках рядом с составными ингредиентами.</p> <p>Пример: Тесто (кукурузный крахмал, пшеничная мука, соль,</p>	<p>Если в перечне ингредиентов пшеничная мука указана как «мука», то выражение «Содержит» можно использовать следующим образом: Содержит: пшеницу</p>

<i>с пшеничной мукой</i>	<i>пищевая сода)</i>	
<i>(iii) представляет собой пищевой ингредиент или пищевую добавку, полученные из аллергенных источников</i>	<i>Должно быть предоставлено описание, чтобы выделить ингредиенты, полученные из аллергенных источников.</i> <i>Примеры: Арахисовое масло, лецитин (продукт переработки яиц), казеинат натрия (из молока)</i>	<i>Можно указать выражение «Содержит», чтобы подчеркнуть источник аллергенов для арахисового масла, лецитина, казеината натрия, следующим образом:</i> <i>Содержит: арахис, яйцо, молоко</i>
<i>Примеры: Арахисовое масло, лецитин, казеинат натрия</i>		

Особые аспекты

- В соответствии с международной практикой, когда зерновые, сыворотка и орехи используются в качестве дистиллятов для алкогольных напитков, либо рыбий желатин или рыбий клей³ используются в качестве разрыхлителей/ осветляющих средств в пиве и вине, эти ингредиенты не требуется указывать на маркировке. Предприятия пищевой промышленности несут полную ответственность за то, чтобы информация, которую они решили не указывать, на самом деле не причиняла вреда потребителям.
- Использование выражений, свидетельствующих об отказе от ответственности, таких как «может содержать», для указания наличия ингредиентов, вызывающих гиперчувствительность, когда производители не могут исключить возможность перекрестного загрязнения своих продуктов питания, не приветствуется. Это может излишне ограничивать выбор потребителя и дискредитировать достоверные предупреждения.
- Предприятия пищевой промышленности, продукты которых содержат выражение «может содержать», могут столкнуться с требованием обоснования, если потребители высказывают какие-либо опасения по поводу потенциальных пищевых аллергенов в продуктах.

³ *Рыбий клей* представляет собой полупрозрачный беловатый желатин, приготовленный из плавательных пузырей осетровых и некоторых других рыб, и используется как осветляющее средство в пиве и вине.

(d) Содержание нетто продукта в упаковке

Содержание нетто продуктов, присутствующих в упаковке, должно быть указано на маркировке. Оно должно быть указано в абсолютных значениях, а не выражаться в диапазоне значений.

Например,

Правильный способ указания	Масса нетто: 490 г
Неправильный способ указания	Масса нетто: 500 г +/- 10 г

Масса нетто расфасованного продукта питания, содержащего, например, 20 мини-пакетиков по 25 г каждый, может быть указана следующим образом: «Масса нетто: 20 x 25г».

Содержание нетто может быть получено с использованием системы минимального содержания или системы среднего содержания.

Содержание нетто продукта питания, присутствующего в упаковке, может быть выражено в виде:

- (i) Объемной величины (*например, миллилитры, литры*) для жидких продуктов питания
- (ii) Массы нетто (*например, граммы, килограммы*) для твердых продуктов питания (и сопровождается словом «нетто»)
- (iii) Либо объемной величины, либо массы нетто для полутвердых/вязких продуктов (*например, томатная паста, йогурт*).

Пищевые продукты, упакованные в жидкую среду⁴, должны быть маркированы с указанием как «массы нетто», так и «массы сухого вещества».

Примеры продуктов, требующих указания массы сухого вещества:

- (i) Продукты с жидкой упаковочной средой, которая сливается до потребления продукта. К таким продуктам относятся консервированные морепродукты в рассоле, например, морское ушко, тихоокеанские моллюски, тунец,

крабовое мясо и консервированные овощи в рассоле, такие как шампиньоны, цельные зерна кукурузы, нут, орехи гингко в воде.

- (ii) Консервированные/ маринованные продукты в жидкой среде с солью, уксусом или сахаром. Жидкая среда не сливается и не потребляется. К таким продуктам относятся маринованный зеленый перец чили, огурцы, лук, каперсы, горчица, консервированный имбирь, соленые сливы.
- (iii) Консервированные фрукты и овощи, упакованные в соки или сахарные сиропы. В этом случае содержание сока не является решающим фактором для покупки. Такие продукты включают консервированные рамбутаны в ананасовом соке, персики, груши, личи, лонган в легком сиропе, плодово-ягодный коктейль в сиропе.

⁴ Жидкая среда определяется как вода, водные растворы сахара и соли, фруктовые и овощные соки только в консервированных фруктах и овощах или уксус, по отдельности или в сочетании.

Примеры продуктов, которые не требуют указания массы сухого вещества:

- (i) Продукты для питья, содержащие твердые частицы. В таких продуктах жидкая часть составляет большую часть продукта. К таким продуктам относятся напиток из травяного желе, фруктовый сок с кусочками алоэ вера, сокосодержащий напиток с ната-де-коко, напиток со вкусом ласточкина гнезда с желе, десерт хашима в бутылках.
- (ii) Продукты, содержащие твердую пищу в подливе, пасте или соусе, которые предназначены для употребления в качестве блюда. К таким продуктам относятся суп из акульих плавников, суп из арахиса, курица карри, сардины и запеченные бобы в томатном соусе, жареный растительный белок в соевом соусе, тушеный арахис и вегетарианское мясо в соевом соусе, кимчи и квашеная капуста.
- (iii) Продукты, содержащие твердую пищу преимущественно в масле. К таким продуктам относятся консервированные морепродукты, такие как тунец, анчоусы в растительном масле, сушеные помидоры в масле и ферментированный соевый творог.
- (iv) Продукты, содержащие твердую пищу с небольшим количеством воды по причине синерезиса. К таким продуктам относятся соевый творог и желе.

Примечание: Приведенные выше примеры не являются исчерпывающими и приведены исключительно в иллюстративных целях. Компании могут обратиться в SFA по вопросу указания «массы сухого вещества» для конкретных продуктов.

Для замороженных продуктов, глазированных льдом, должны быть указаны «масса брутто» и «масса нетто». Масса нетто, указанная для такого продукта, должна исключать вес ледяной глазури. Например, указание нетто содержания глазированного филе рыбы сутчи должно быть следующим: «Масса брутто рыбы: 1000 г; Масса нетто рыбы: 800 г».

В частности, содержание нетто продуктов питания должно быть указано **печатными буквами высотой не менее 1,5 мм**, исходя из нижнего регистра печатного текста.

(e) Название и адрес местного предприятия пищевой промышленности

и страна происхождения

Чтобы облегчить отслеживание продуктов питания во время отзыва/ кризисной ситуации в области безопасности пищевых продуктов, на расфасованные продукты питания обязательно наносится следующая информация:

- (i) Название и адрес местного предприятия пищевой промышленности
- (ii) Страна происхождения продукта питания (*только для импортных продуктов питания*)

(i) Название и адрес местного предприятия пищевой промышленности

Для импортных продуктов питания на маркировке должны быть указаны название и адрес местного импортера, дистрибьютора или агента.

Для продуктов питания местного происхождения на маркировке должны быть указаны название и адрес местного производителя, упаковщика или продавца.

Замена названия и адреса другой контактной информацией, например номерами телефонов/ факсов, веб-сайтов, адресом электронной почты, адресами почтовых отделений и т.д. недопустима.

(ii) Страна происхождения продукта питания

Маркировка импортных продуктов питания должна содержать страну происхождения продуктов. Указание только названия города, поселения или провинции недопустимо. Использование сокращений не рекомендуется, если сокращения приведут к введению потребителя в заблуждение.

Указание страны происхождения не является обязательным для продуктов питания, произведенных на местном уровне. Это связано с тем, что продукты питания местного производства изготавливаются пищевыми предприятиями, имеющими лицензию SFA, и эти производители продуктов питания должны информировать SFA о производстве продуктов питания. Поскольку этой информации достаточно для обеспечения прослеживаемости, страну происхождения (т.е. Сингапур) на упаковке указывать не обязательно. Тем не менее, местные производители могут включить такую информацию на

добровольной основе.

В соответствии с Пищевым кодексом, «страна происхождения» означает последнее место обработки продуктов питания. В контексте Сингапура это будет страна, где в последний раз осуществлялась обработка продуктов питания (*т.е. где продукты были упакованы в первичную упаковку*).

Продукты, произведенные в Стране А и упакованные в Сингапуре, могут быть маркированы как «Произведено в Стране А. Упаковано в Сингапуре» или просто «Упаковано в Сингапуре». Чтобы иметь право использовать термины «Произведено в Сингапуре» или «Сделано в Сингапуре», продукт должен подвергаться производственным процессам для изменения характера продуктов питания на территории предприятий, лицензированных SFA.



Советы по способу

Описание производственного сценария	Способ указания
<i>Продукт выращен и обработан/ упакован в Сингапуре.</i>	<ul style="list-style-type: none">● «Выращено и произведено в Сингапуре»● «Производство Республики Сингапур»● «Произведено в Сингапуре»
<i>Продукт должен пройти значительный производственный процесс, который обычно меняет характер исходного продукта, на территории лицензированного предприятия в Сингапуре.</i>	<ul style="list-style-type: none">● «Произведено в Сингапуре» ● «Сделано в Сингапуре»

Выше приведены только рекомендованные слова, они необходимы именно предприятиям пищевой промышленности для обеспечения точности при использовании этих заявлений

Некоторые предприятия пищевой промышленности в Сингапуре могут разработать рецептуру продукта или приобрести ее в собственность, но предпочитают производить продукт за границей. Чтобы указать связь продукта с национальной принадлежностью, продукты могут быть маркированы выражениями «Бренд Республики Сингапур» / «Продукт в собственности Республики Сингапур» / «Рецептура Республики Сингапур», в зависимости от ситуации. Однако фактическая страна происхождения (*т.е. место последней обработки*) продуктов питания должна быть четко указана, чтобы обеспечить прослеживаемость продукта, и чтобы такие указания не вводили потребителей в заблуждение.

(В) Исключения

Общие требования к маркировке не применяются в следующих обстоятельствах. Тем не менее, та же информация должна быть предоставлена покупателю продукта по запросу посредством таких средств, как добровольная маркировка, документация, электронная платформа или устное сообщение.

- Продукты питания, упакованные не в потребительскую тару (*т.е. для поставки производителям продуктов питания или предприятиям общественного питания для дальнейшего использования*). Предприятия пищевой промышленности, возможно, пожелают указать информацию о продуктах питания на нерозничной таре на добровольной основе.
- Не расфасованные (сыпучие) продукты, то есть продукты, которые взвешиваются, подсчитываются или измеряются в присутствии покупателя, и продукты питания, которые упаковываются на развес на территории магазина, освобождаются от настоящих общих требований к маркировке.
- Продукты питания, которые продаются на развес в торговых точках, например, колбасные изделия или сыры, которые продаются в кулинарном отделе, хлеб, продаваемый в пекарнях, мясо, продаваемое в мясных лавках, кондитерские изделия россыпью.
- Продукты питания, которые не продаются в заранее упакованном виде, такие как блюда, подаваемые в ресторане, и еда на вынос.

Маркировка опьяняющих алкогольных напитков (*напиток, содержащий более 0,5% (об.) спирта при 20°C*) не обязательно должна содержать перечень ингредиентов.

Хлеб, который продается без упаковки на территории предприятия розничной торговли, не обязан содержать перечень ингредиентов, так как предприятия пищевой промышленности могут устно предоставлять такую информацию клиентам напрямую.

(С) Дополнительные требования к маркировке

(а) Указание срока годности

Все продукты питания, продаваемые в Сингапуре, должны быть безопасными для потребления человеком. Маркировка даты истечения срока годности указывает на то, когда продукт питания может быть небезопасным для употребления или теряет свое стандартное качество и характер. Производитель продуктов питания несет ответственность за:

- установление срока годности; а также
- обеспечение того, чтобы продукты питания в запечатанной упаковке были безопасными и ожидаемого качества в течение всего срока годности при хранении в соответствии с заявленными условиями хранения.

Расфасованные продукты, перечисленные в **Таблице 2**, должны иметь маркировку с указанием срока годности. Эти расфасованные продукты включают скоропортящиеся продукты или продукты с коротким сроком годности (*например, пастеризованное молоко*), продукты, качество которых со временем может ухудшиться (*например, растительное масло*), продукты, подверженные загрязнению, например, заражению насекомыми, после длительного хранения (*например, хлопья для завтрака*) и детское питание. Предприятия пищевой промышленности должны гарантировать, что их продукты питания, доступные для продажи в Сингапуре, соответствуют нашим стандартам и требованиям безопасности пищевых продуктов в течение всего срока годности.

Срок годности может быть представлен одним из следующих способов:

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО (дд/мм/гг)
- СРОК ГОДНОСТИ (дд/мм/гг)
- ПРОДАТЬ ДО (дд/мм/гг)
- ГОДЕН ДО (дд/мм/гг)

Маркировка даты должна быть надежно нанесена или выбита на упаковке и напечатана **буквами высотой не менее 3 мм**. Дата не должна быть удалена, изменена, скрыта, наложена или подделана каким-либо образом.

Хотя эти термины имеют разные технические значения, в соответствии с Правилами контроля продуктов питания, эти термины считаются одинаковыми, а импорт, распространение и продажа продуктов, срок годности которых истек, запрещены.

Это связано с тем, что качество продуктов питания больше не может быть определенного уровня, заявленного производителем, или эти продукты больше не могут быть безопасными для употребления. Кроме того, это облегчает практический нормативный контроль с целью предотвращения фальсификации даты, учитывая, что значительная часть продуктов питания Сингапура импортируется, и что страны-экспортеры могут иметь другой формат и определения для этих терминов.

Продукты питания, которые хранятся или обрабатываются ненадлежащим образом, могут быть небезопасны для употребления, даже если их срок годности не истек. Если

для хранения продуктов до истечения срока годности требуются особые условия хранения, производитель продуктов питания должен указать требования к хранению этих продуктов на этикетке. Например, «Хранить в прохладном, сухом месте» и «Хранить в холодильнике».

Таблица 2: Список расфасованных продуктов, для которых требуется указание даты

Список расфасованных продуктов, которые должны иметь маркировку срока годности	Формат маркировки даты
1. Сливки, сливки с пониженным содержанием жира, нежирные сливки, взбитые сливки и сметана, за исключением стерилизованных консервированных сливок.	Год маркировки даты не является обязательным. Например, срок годности пастеризованного молока может быть указан как «31 мая 2021 года» или «31 мая» .
2. Кисломолочный продукт и кисломолочный напиток.	
3. Пастеризованное молоко и пастеризованный молочный напиток.	
4. Йогурт, йогурт с низким содержанием жира, йогурт с пониженным содержанием жира, обезжиренный йогурт и йогуртовые продукты.	
5. Пастеризованный фруктовый сок и напиток из пастеризованного фруктового сока.	
6. Пастеризованный овощной сок и напиток из пастеризованного овощного сока.	
7. Тофу или «дофу», соевый творожный продукт, изготовленный из соевых бобов, воды и коагулянта, включая «яичный тофу», «токау» или «дуган», и мягкий десерт из соевого творога, известный как «таухуэй», «тофа» или «духуа», но исключая обжаренный в масле	

тофу в форме мешочка, известный как «таупок», и жареную палочку сырного творога.

8. Продукты питания, которые хранятся или должны храниться при низкой температуре для поддержания или продления срока их годности, включая готовые к употреблению фрукты и овощи с минимальной обработкой⁵, такие как нарезанные фрукты и овощи, но исключая все прочие формы сырых фруктов и овощей.

-
- | | |
|---|--|
| 9. Витаминизированный фруктовый сок и напиток с витаминизированным фруктовым соком. | День маркировки даты не является обязательным. Например, срок годности |
| 10. Витаминизированный овощной сок и напиток с витаминизированным овощным соком. | детского питания может быть указан как «31 мая 2021 года» |
| 11. Жидкое молоко и жидкие молочные продукты, исключая сгущенное молоко, сгущенное молоко с сахаром, сгущенное молоко без сахара и консервированное стерилизованное молоко и молочные продукты. | или «май 2021 года» . |
| 12. Мука. | |
| 13. Салатная заправка. | |
| 14. Майонез. | |
| 15. Изюм и кишмиш. | |
| 16. Шоколад, молочный шоколад и шоколадные кондитерские изделия, в которых | |
-

⁵ Фрукты и овощи, подвергнутые минимальной обработке, относятся к свежим фруктам и овощам, которые были очищены, очищены от кожуры, нарезаны ломтиками, нарезаны кусочками, измельчены до упаковки в продажу и/или готовы к употреблению.

характерным ингредиентом является шоколад или какао, с добавлением или без добавления фруктов или орехов.

17. Сухие завтраки с фруктами и орехами или без них, кроме хлопьев в банках.
 18. Детское питание.
 19. Пищевые растительные масла.
-

(b) Способ сервировки

Рецепты, предложения или графические иллюстрации о том, как подавать расфасованные продукты, могут быть нанесены на этикетки продуктов питания только в том случае, если они сопровождаются словами «Рецепт» или «Способ сервировки» печатными буквами высотой не менее 1,5 мм.

Наглядные иллюстрации, которые используются для обозначения того, что продукт содержит определенные пищевые ингредиенты, должны точно представлять содержание продукта.

(c) Продукты питания, содержащие подсластители

В Приложении 13 Правил контроля продуктов питания перечислены категории пищевых продуктов и максимально допустимые уровни для использования этих подсластителей: ацесульфам К, сахарин и его соли кальция, калия и натрия, цикламинная кислота и ее соли кальция и натрия, неотам, стевииоловые гликозиды и сукралоза.

В **Таблицах 3 (а) и (b)** перечислены категории продуктов питания, которые должны быть отмечены рекомендациями по употреблению детьми, если определенные подсластители добавляются в максимально допустимых пропорциях.

Таблица 3 (а): Категории продуктов питания, для которых требуется маркировка на этикетке продукта о том, что дети в возрасте 9 лет и младше не должны употреблять более 2 порций в день, исходя из размера порции 250 мл.

Категория	Подсластители и максимально допустимый уровень
Напитки на молочной основе (ароматизированные и/или ферментированные)	При добавлении (i) ацесульфама К 350 ч/млн и/или (ii) цикламатов 250 ч/млн (в виде цикламиновой кислоты)
Фруктовые напитки	При добавлении (i) ацесульфама К 350 ч/млн и/или (ii) цикламатов 250 ч/млн (в виде цикламиновой кислоты) и/или (iii) стевииоловых гликозидов 250 ч/млн (в виде стевииола)
Напитки из овощного сока	При добавлении (i) ацесульфама К 350 ч/млн и/или (ii) 400 ч/млн цикламатов (в виде цикламиновой кислоты) и/или (iii) стевииоловых гликозидов 250 ч/млн (в виде стевииола)

Таблица 3 (b): Категории продуктов питания, для которых требуется маркировка на этикетке продукта о том, что дети в возрасте 9 лет и младше не должны употреблять более 1 порций в день, исходя из размера порции 140 г.

Категория	Подсластители и максимально допустимый уровень
Фрукты консервированные или в бутылках (пастеризованные)	При добавлении (i) 1000 ч/млн цикламатов (в виде цикламинной кислоты)

(d) Продукты питания специального назначения

Продукты питания специального назначения представляют собой продукты, разработанные для удовлетворения особых диетических потребностей определенной группы потребителей. Эти продукты обычно представляют собой пищевые вещества, модифицированные, приготовленные или созданные таким образом, чтобы они обладали питательными и ассимилирующими свойствами для удовлетворения особых диетических потребностей этих лиц.

В продукты могут быть добавлены витамины, минералы, аминокислоты и другие питательные добавки, разрешенные в соответствии с Правилами контроля продуктов питания.

Продукты питания специального назначения должны иметь четкую маркировку с учетом их особой пригодности, например, диабетические пищевые продукты, пищевые продукты с низким содержанием натрия, пищевые продукты без глютена, пищевые продукты с низким содержанием белка, пищевые продукты, модифицированные углеводами, пищевые продукты с низкой калорийностью, энергетические пищевые продукты, смесь для детского питания и пищевые смеси. Они также должны соответствовать требованиям к маркировке продуктов питания (для получения дополнительной информации см. раздел «Маркировка сведений о пищевой ценности»).

(i) Продукты без сахара

Продукты питания специального назначения могут быть помечены как «не содержащие сахар» или словами аналогичного значения, если они содержат не более 0,5 г сахара на 100 г или 100 мл.

Сахар относится к простым углеводам, которые представляют собой молекулы единичных сахарных единиц (*моносахариды*) или пар этих сахарных единиц (*дисахариды*), связанных вместе. Они включают гексозные моносахариды и дисахариды (*например, декстроза, фруктоза, сахароза и лактоза*), гидролизат крахмала, сиропы глюкозы, мальтодекстрин и сахара, полученные на сахарном заводе (*например, сахарная пудра, инвертный сахар, фруктовый сахарный сироп*).

(ii) Низкокалорийные продукты питания

К низкокалорийным продуктам питания относятся продукты питания специального назначения, которые подходят для людей, придерживающихся ограниченной диеты по содержанию калорий. В **Таблице 4** показан тип низкокалорийных продуктов питания и допустимое содержание калорий:

Таблица 4: Типы низкокалорийных продуктов питания и критерии

Тип продукта	Содержание калорий (меньше или равно предусмотренному количеству)
Напитки (готовые к употреблению)	8 ккал/100 мл
Пастообразные смеси для намазывания бутербродов, включая заменители варенья	100 ккал/100 г
Все остальные продукты	50 ккал/100 г

(iii) Диабетическая еда

Диабетические продукты питания относятся к продуктам питания специального назначения, которые особенно подходят для диабетиков. Информационная панель о пищевой ценности этих продуктов должна также включать указание на тип углеводов, присутствующих в продукте, например, сахар и крахмал.

(iv) Детское питание и детские смеси

Детское питание представляет собой любые продукты, подходящие для детей⁶, и включает детскую смесь, разработанную для детей от рождения до 12 месяцев. Детское питание для детей старше 6 месяцев предназначено для кормления детей в качестве дополнительного питания.

Подробную информацию о требованиях к маркировке этих продуктов можно найти в правилах 251–254 Правил контроля продуктов питания. Отраслевое руководство и часто задаваемые вопросы можно загрузить со следующих веб-сайтов SFA:

- <https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/legislation/sale-of-food-act/guidance-document-on-labelling-requirements-for-infant-formula.pdf>
- [https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/legislation/sale-of-food-act/frequently-asked-questions-\(regulatory-amendments-on-labelling-requirements-for-infant-formula\).pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/legislation/sale-of-food-act/frequently-asked-questions-(regulatory-amendments-on-labelling-requirements-for-infant-formula).pdf)

⁶ Правила контроля продуктов питания определяют «младенца» как человека в возрасте не старше 12 месяцев.

Ни на этикетке, ни в рекламе продуктов питания для младенцев, кроме детского питания, предназначенного для детей от рождения до 6 месяцев, не должно быть указано или подразумеваться, что такое питание подходит для детей в возрасте до 6 месяцев или младше.

Кроме того, практика продвижения, маркетинга и распространения детской смеси должна соответствовать требованиям «Этического кодекса продажи детского питания в Сингапуре». Этот Кодекс находится в ведении Комитета Сингапура по этике при продаже детского питания (SIF ECS), который управляется Советом по укреплению здоровья (HPB). Электронную копию кодекса можно загрузить со следующего веб-сайта HPB:

<https://www.hpb.gov.sg/healthy-living/food-beverage/sifecs>

Запросы по вопросам SIF ECS можно отправлять на адрес электронной почты:

HPB_SIF ECS@hpb.gov.sg

(е) Маркировка сведений о пищевой ценности

Маркировка сведений о пищевой ценности требуется, когда указывается информация в отношении питания или разрешенная информация о полезных свойствах. Более подробную информацию о таких сведениях можно найти в следующих разделах этого материала. Правила контроля пищевых продуктов требуют указания питательных веществ на информационной панели о приемлемом питании для расфасованных пищевых продуктов, для которых указывается информация в отношении питания. Информация, которая должна быть указана на панели, включает информацию об энергетической ценности, о содержании белков, жиров и углеводов в продуктах питания. Указание других питательных веществ является обязательным, когда такие питательные вещества являются предметом утверждения о питательной ценности. Информационная панель о приемлемом питании, которую также можно найти в Приложении 12 к Правилам контроля пищевых продуктов, показана в **Таблице 5.**

Таблица 5: Форма информационной панели о пищевой ценности

Информация о питании		
Количество порций (здесь укажите количество порций)*		
Размер порции: (здесь укажите размер порции)*		
	На порцию* или	На 100 г (или 100 мл)
Энергетическая ценность	ккал, кДж или	ккал, кДж или и то, и другое
Белок	г	г
Жир	г	г
Углеводы	г	г
(здесь укажите питательные вещества, для которых	г	г
указывается питательная ценность или должны		
быть указаны любые другие питательные		
вещества)**		
* Применимо, только если питательные вещества заявлены на порцию.		
** Количества натрия, калия и холестерина должны быть указаны в мг.		

Примечание: См. Приложение 12 к Правилам контроля пищевых продуктов или “Руководство по маркировке сведений о пищевой ценности” НРВ, которое можно загрузить со следующего веб-сайта, <https://www.hpb.gov.sg/food-beverage/healthier-choice-symbol>

В Правилах контроля пищевых продуктов Сингапура не указывается допустимый уровень отклонения значений питательных веществ, указанных в информационной панели о пищевой ценности. Предприятия пищевой промышленности должны гарантировать, что информация, представленная в информационной панели о пищевой ценности, является достоверной и может быть подтверждена отчетом об анализе питательных веществ из аккредитованной лаборатории в течение всего срока годности продукта. Более подробную информацию о заявлении о пищевой ценности можно также найти в [Справочнике по маркировке сведений о пищевой ценности](#), опубликованном Советом по укреплению здоровья.

(f) Продукты питания, заявляемые как источник энергии или белка

На этикетках пищевых продуктов, которые, как утверждается, являются источником энергии, должно быть указано количество пищи, которую необходимо употребить в течение одного дня, чтобы дать не менее 300 ккал. Этикетки также должны включать информационную панель о приемлемом питании.

На этикетках продуктов питания, которые, как утверждается, являются источником или отличным источником белка, должно быть указано количество продуктов, которое необходимо употребить в течение одного дня, и должна быть приведена информационная панель о приемлемом питании. Чтобы заявить продукт питания в качестве источника белка, по крайней мере 12% от общего выхода калорий этого продукта должны быть получены из белка. Чтобы заявить продукт питания в качестве отличного источника белка, по крайней мере 20% от общего выхода калорий этого продукта должны быть получены из белка. Кроме того, количество продукта питания, указанное на этикетке как количество, которое нужно употреблять за один день, также должно содержать не менее 10 г белка.

Примеры суточных рекомендаций: «Рекомендованная суточная доза: 3 порции»; «Добавьте 20 г порошка в 200 мл воды. Пейте 2 раза в день.»

(g) Особые требования к маркировке для определенных категорий продуктов питания

Особые требования к маркировке предусмотрены для определенных категорий продуктов питания в соответствии с их индивидуальными стандартами. См. **Таблицу 6** с примерами категорий продуктов питания, подлежащих конкретным требованиям к маркировке.

Таблица 6: Продукты питания с особыми требованиями к маркировке

Тип продукта	Правила контроля пищевых продуктов
Облученные продукты питания	Правило 38
Цельнозерновые продукты	Правило 40А
Выпечка	Правило 53

Пищевые жиры и масла	Правило 79
Молоко	Правило 109
Кофе (кофе и цикорий, кофейная смесь, растворимый кофе и цикорий)	Правило 158, 159, 161
Фруктовый сок	Правило 171
Природная минеральная вода	Правило 183А
Фруктовое вино	Правило 195
Смешанный ликер	Правило 210
Детская смесь	Правило 254
Рис	Правило 260

(h) Заявления рекомендательного характера

Продукты питания, содержащие ингредиенты, перечисленные ниже, должны быть отмечены соответствующими заявлениями рекомендательного характера или любыми другими заявлениями такого характера.

Аспартам
Правило 5(4)(f)

«Больные фенилкетонурией:
Содержит фенилаланин»

Маточное молочко
Правило 151A

«Предупреждение: Данный продукт может не подходить для страдающих астмой и аллергией».

Природная минеральная вода,
содержащая более 1 ч/млн
фтора *Правило 183A*

«Содержит фтор»

Природная минеральная
вода, содержащая более
1,5 ч/млн
фтора
Правило 183A

«Содержит фтор. Продукт не подходит для младенцев и детей в возрасте до семи лет»

(D) Запрещенные заявления на этикетках и рекламе продуктов питания

В соответствии с правилом 9 Правил контроля пищевых продуктов, ложное или вводящее в заблуждение утверждение, слово, марка, изображение или знак, предназначенные для указания характера, стабильности, количества, концентрации, чистоты, состава, веса, происхождения, возраста, воздействия или пропорции продукта питания или любых ингредиентов, не разрешается использовать на пищевых этикетках и рекламных объявлениях, если не указано иное.

Использование заявления о терапевтическом или профилактическом действии; заявлений, которые могут быть истолкованы как советы медицинского характера от любого лица; заявлений, что продукт питания будет предотвращать, облегчать или лечить любые заболевания или состояния, влияющие на организм человека; а также заявления, что здоровье или улучшение физического состояния могут быть достигнуты при употреблении какого-либо продукта питания, - запрещены.

Использование заявлений о пользе для здоровья для детской смеси также запрещено.

(Е)Использование заявлений о питательной ценности и о пользе для здоровья

(а) Заявления о питательной ценности

Заявления о питательной ценности представляют собой заявления, которые предполагают или подразумевают, что продукт питания обладает питательными свойствами, или сравнение питательных свойств с точки зрения энергетической ценности, солей (натрия или калия), аминокислот, углеводов, холестерина, жиров, жирных кислот, клетчатки, белка, крахмала или сахара, витаминов или минералов, или любых других питательных веществ.

Примерами заявлений о питательной ценности являются «Низкокалорийный», «Без сахара» и «Пониженное содержание натрия». Заявления о питательной ценности разрешены, если соблюдаются требования Правил контроля пищевых продуктов и руководств по заявлениям о питательной ценности, опубликованных в «Руководстве по маркировке сведений о пищевой ценности» Совета по укреплению здоровья (НРВ) Сингапура.

Продукты питания, на которых имеются заявления о наличии витаминов и/или минералов, в том числе об «источнике» витаминов/минералов, должны содержать не менее одной шестой части суточной нормы, указанной в **Таблице 7** для соответствующего витамина или минерала, на эталонное количество для этого продукта питания, как указано в **Таблице 8**.

Продукты питания, претендующие на звание отличного источника (*включая такие слова, как «отличный», «богатый» и «высокий»*) витаминов и/или минералов, должны содержать не менее 50% суточной нормы, указанной в **Таблице 7** для соответствующего витамина или минерала, на эталонное количество для этого продукта питания, как указано в **Таблице 8**.

Таблица 7: Суточные дозы витаминов и минералов

Вещества	ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЫ в пересчете на	Суточные ДОЗЫ
Витамин А, спирт и эфиры витамина А, каротины	Микрограммы активности ретинола	
Витамин В1, аневрин, тиамин, тиамин гидрохлорид, тиаминмононитрат	Миллиграммы тиамин	1 мг
Витамин В2, рибофлавин	Миллиграммы рибофлавина	1,5 мг
Витамин В6, пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин	Миллиграммы пиридоксамин	2,0 мг
Витамин В12, кобаламин, цианокобаламин	Микрограммы цианокобаламин	2,0 мкг
Фолиевая кислота, ниацин фолиевой кислоты, ниацинамид, никотиновая кислота, никотинамид	Микрограммы фолиевой кислоты Миллиграммы ниацина	200 мкг 16 мг
Витамин С, аскорбиновая кислота	Миллиграммы аскорбиновой кислоты	30 мг
Витамин D, витамин D2, витамин D3	Микрограммы холекальциферола	2,5 мкг
Кальций	Миллиграммы кальция	800 мг
Йод	Микрограммы йода	100 мкг
Железо	Миллиграммы железа	10 мг
Фосфор	Миллиграммы фосфора	800 мг

Таблица 8: Эталонное количество продукта

Пищевые продукты	Эталонное количество
Хлеб	240 г
Сухие завтраки	60 г
Экстракты мяса, овощей или дрожжей (модифицированные или нет)	10 г
Фруктовые и овощные соки	200 мл
Концентраты фруктовых соков (разбавленные в соответствии с указаниями на этикетке)	200 мл
Напитки из фруктового сока (разбавленные в соответствии с указаниями на этикетке)	200 мл
Ароматизированные напитки или сиропы (разбавленные в соответствии с указаниями на этикетке)	200 мл
Солодовое сухое молоко	30 г
Сгущенное молоко	180 г
Сухое молоко (цельное или обезжиренное) и продукты, содержащие не менее 51% сухого молока	60 г
Другая концентрированная жидкая пища, включая порошкообразный напиток, указанный выше (разбавленный в соответствии с указаниями на этикетке)	200мл
Жидкий пищевой продукт, не указанный выше	200мл
Твердый пищевой продукт, не указанный выше	120г

(b) Заявления о пользе для здоровья

(i) Заявления о питательной функции и заявления о прочих функциях

В принципе, утверждение о питательной функции (*см. определение в Приложении I*) может быть разрешено при соблюдении следующих критериев:

- Заявление касается основных питательных веществ, для которых известно установленное рекомендуемое потребление и/или которые важны для питания.
- Существует достаточно общепринятых научных данных, чтобы доказать предполагаемую функцию или роль питательного вещества, как заявлено.
- Заявление позволяет общественности понять предоставленную информацию и ее значение для общего ежедневного рациона.
- Указанное питательное вещество присутствует в количестве, которое либо соответствует требованиям Правил контроля пищевых продуктов, то есть 1/6 суточной нормы витаминов и минеральных веществ в расчете на эталонное количество (*см. Правило 11*), либо требованиям руководящих принципов в отношении требований к питательным веществам, установленных Советом по укреплению здоровья. Продукт питания, содержащий заявление, также должен иметь маркировку в соответствии с требованиями Правил контроля пищевых продуктов для использования заявлений о питательной ценности.
- В заявлении не указывается и не подразумевается, что питательное вещество предназначено для профилактики или лечения заболевания.
- Утвержденные заявления не должны быть усечены или перефразированы так, чтобы допускать отклонения от первоначального предполагаемого значения.

Список приемлемых заявлений о питательной функции

Макропитательные вещества		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
Белки	1. Белок обеспечивает поступление незаменимых аминокислот, необходимых для создания и поддержания тканей организма.	<ul style="list-style-type: none"> • По меньшей мере 12% по массе калорийности пищи получают из белка • Количество пищи, которое нужно употреблять в день, содержит не менее 10 г белка • Количество пищи, потребляемой в день, должно быть указано
	2. Белок помогает в создании и росте тканей	
Лактоза	1. Низкое содержание лактозы облегчает пищеварение	<ul style="list-style-type: none"> • ≤ 5 г лактозы в расчете на 100 г твердой пищи; или $\leq 2,5$ г лактозы на 100 мл жидкой пищи • Количество лактозы должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Низкое содержание лактозы облегчает пищеварение людям с непереносимостью лактозы.	
Пищевое волокно	1. Пищевые волокна помогают в пищеварительной системе	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 3 г на 100 г твердой пищи или 100 мл жидкой пищи • Количество пищевых волокон должно быть указано в информационной панели о питательной ценности

Витамины		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
Витамин А (в пересчете на активность ретинола)	1. Витамин А необходим для функционирования глаз	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 125 мкг витамина А в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество витамина А должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Витамин А помогает поддерживать здоровье кожи и слизистой оболочки.	
	3. Витамин А способствует нормальной работе иммунной системы	
Витамин В1 (тиамин)	1. Витамин В1 помогает высвобождать энергию из белков, жиров и углеводов	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 0,167$ мг тиамин в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество тиамин должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Витамин В1 способствует нормальному функционированию нервной системы	
	3. Витамин В1 способствует нормальному функционированию сердца	
Витамин В2 (рибофлавин)	1. Витамин В2 помогает высвобождать энергию из белков, жиров и углеводов	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 0,25$ мг рибофлавина в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество рибофлавина должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Витамин В2 способствует снижению усталости	
	3. Витамин В2 способствует поддержанию здоровья кожи	
	4. Витамин В2 способствует поддержанию нормального количества эритроцитов	
	5. Витамин В2 способствует поддержанию нормального зрения	
	6. Витамин В2 способствует нормальному функционированию нервной системы	
	7. Витамин В2 способствует защите клеток от окислительного стресса	

Витамины		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
Витамин В3 (ниацин)	1. Витамин В3 помогает высвобождать энергию из белков, жиров и углеводов	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 2,67$ мг ниацина в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество ниацина должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Витамин В3 способствует снижению усталости	
	3. Витамин В3 способствует поддержанию здоровья кожи	
	4. Витамин В3 способствует нормальному функционированию нервной системы	
Витамин В5 (пантотеновая кислота)	1. Пантотеновая кислота способствует нормальной выработке энергии	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 0,75$ мг пантотеновой кислоты на 100 г продукта питания или $\geq 0,38$ мг пантотеновой кислоты на 100 мл продукта питания • Количество пантотеновой кислоты должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Пантотеновая кислота способствует снижению усталости	
	3. Пантотеновая кислота способствует нормальной умственной деятельности	
Витамин В6 (пиридоксин)	1. Витамин В6 важен для производства энергии	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 0,33$ мг пиридоксина в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество пиридоксина должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Витамин В6 способствует снижению усталости	
	3. Витамин В6 способствует нормальному функционированию нервной системы	
	4. Витамин В6 способствует нормальному образованию эритроцитов	
	5. Витамин В6 способствует нормальному функционированию иммунной системы	
	6. Витамин В6 способствует нормальному метаболизму гомоцистеина	
	7. Витамин В6 способствует регуляции гормональной активности	

Витамины		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
Витамин В12 (цианокобаламин)	1. Витамин В12 необходим для жирового, углеводного и белкового обмена.	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 0,33$ мкг цианокобаламина в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество цианокобаламина должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Витамин В12 необходим для формирования эритроцитов/помогает в формировании эритроцитов	
	3. Витамин В12 способствует снижению усталости	
	4. Витамин В12 способствует нормальному функционированию нервной системы	
	5. Витамин В12 способствует нормальной работе иммунной системы	
	6. Витамин В12 способствует нормальному метаболизму гомоцистеина	
Фолат (фолиевая кислота)	1. Фолат способствует нормальной работе иммунной системы	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 33,33$ мкг фолиевой кислоты в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество фолиевой кислоты должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Фолат способствует снижению усталости	
	3. Фолат способствует нормальному метаболизму гомоцистеина	
	4. Фолат способствует нормальному синтезу аминокислот	
Фолат (фолиевая кислота) – заявления только для продуктов питания для беременных	5. Фолат помогает поддерживать рост плода и общее развитие	
	6. Фолат играет роль в образовании эритроцитов	
	7. Фолат, принятый до и во время ранней беременности, помогает в умственном/нормальном и общем развитии плода	
	8. Фолиевая кислота необходима/важна для роста и деления клеток	

Витамины		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
Витамин С	1. Витамин С улучшает усвоение железа из немясных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 5 мг витамина С в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество витамина С должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Витамин С способствует нормальному образованию коллагена для нормальной функции кровеносных сосудов	
	3. Витамин С способствует нормальному образованию коллагена для нормальной функции костей	
	4. Витамин С способствует нормальному образованию коллагена для нормальной функции хряща	
	5. Витамин С способствует нормальному образованию коллагена для нормальной функции десен	
	6. Витамин С способствует нормальному образованию коллагена для нормальной функции кожи	
	7. Витамин С способствует нормальному образованию коллагена для нормальной функции зубов	
	8. Витамин С способствует нормальному функционированию иммунной системы	
	9. Витамин С способствует нормальному функционированию нервной системы	
	10. Витамин С способствует снижению усталости	
	11. Витамин С способствует защите клеток от окислительного стресса	
Витамин D	1. Витамин D помогает поддерживать усвоение кальция и улучшает прочность костей	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 0,42$ мкг витамина D в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество витамина D должно быть указано в
	2. Витамин D помогает организму усваивать кальций и фосфор	
	3. Витамин D способствует нормальному содержанию кальция в крови	

Витамины		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
	<p>уровни</p> <p>4. Витамин D способствует поддержанию нормальной функции мышц</p> <p>5. Витамин D способствует поддержанию нормальных зубов</p> <p>6. Витамин D способствует нормальной работе иммунной системы</p>	информационной панели о питательной ценности
Витамин E	<p>1. Витамин E является антиоксидантом, который помогает защитить клетки в организме</p> <p>2. Антиоксиданты, такие как витамин E, помогают защитить клетки от свободных радикалов, которые могли вырваться из естественного процесса нашей системы организма.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 1,67$ мг витамина E в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество витамина E должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Витамин K	1. Витамин K необходим для нормального свертывания крови	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 9 мкг витамина K на 100 г продукта питания или $\geq 4,5$ мкг витамина K на 100 мл продукта питания • Количество витамина K должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Биотин	<p>1. Биотин способствует нормальному энергетическому метаболизму</p> <p>2. Биотин способствует нормальному метаболизму макроэлементов</p> <p>3. Биотин способствует поддержанию нормальных волос</p>	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 4,5$ мкг биотина на 100 г продукта питания или $\geq 2,25$ мкг биотина на 100 мл продукта питания • Количество биотина должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Холин	<p>1. Холин способствует нормальному метаболизму липидов</p> <p>2. Холин способствует поддержанию нормальной функции печени</p>	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 82,5$ мг холина на 100 г или 100 мл или на одну порцию пищи • Количество холина должно быть указано в информационной панели о питательной ценности

Витамины		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
Холин - <i>заявления только для продуктов питания для детей до 6 лет</i>	3. Холин помогает поддерживать общую умственную деятельность у детей до 6 лет	<ul style="list-style-type: none"> • Продукты питания должны быть четко обозначены для этой возрастной группы • Количество холина должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Заявления о смеси витаминов		
Витамин К и D	1. Витамины К и D работают синергически в метаболизме костей, улучшая прочность костей/укрепляя кости.	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 0,42$ мкг витамина D в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • ≥ 9 мкг витамина К на 100 г продукта питания или $\geq 4,5$ мкг витамина К на 100 мл продукта питания • Количество витаминов D и К должно быть указано в информационной панели о питательной ценности

Минералы		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
Кальций	1. Кальций помогает строить/поддерживать развитие крепких костей и зубов.	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 133,33$ мг кальция в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество кальция должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Кальций способствует нормальному энергетическому обмену.	
	3. Кальций необходим для нормальной работы нервов и мышц.	
	4. Кальций необходим для нормального свертывания крови.	
Йод	1. Йод необходим для синтеза гормонов щитовидной железы.	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 16,67$ мкг йода в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество йода должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Йод необходим для нормального энергетического обмена.	
	3. Йод способствует нормальной когнитивной функции.	
	4. Йод способствует поддержанию здоровья кожи.	
Железо	1. Железо является важным компонентом эритроцитов, которые переносят кислород во все части тела, чтобы помочь организму вырабатывать энергию	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 1,67$ мг железа в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество железа должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Железо необходимо для производства гемоглобина, белка в эритроцитах, который переносит кислород к тканям.	
	3. Железо необходимо для производства миоглобина, белка, который помогает снабжать мышцы кислородом.	

Минералы		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
	<p>4. Железо способствует нормальной когнитивной функции/развитию</p> <p>5. Железо способствует нормальному производству энергии</p> <p>6. Железо способствует снижению усталости</p> <p>7. Железо необходимо для нормальной работы иммунной системы</p> <p>8. Железо необходимо для нормального деления клеток</p>	
Железо - заявления только для продуктов питания для детей до 6 лет	9. Железо поддерживает естественный иммунитет ребенка для детей до 6 лет	<ul style="list-style-type: none"> • Продукты питания должны быть четко обозначены для этой возрастной группы • Количество железа должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Фосфор	<p>1. Фосфор способствует развитию костей</p> <p>2. Фосфор способствует нормальному энергетическому обмену</p> <p>3. Фосфор способствует поддержанию здоровья зубов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 133,33$ мг фосфора в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество фосфора должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Магний	<p>1. Магний помогает в поглощении и удержании кальция</p> <p>2. Магний способствует энергетическому обмену и поддержанию костей и зубов</p> <p>3. Магний необходим для нормальной работы нервов и мышц</p>	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 46,5$ мг магния на 100 г твердой пищи или $\geq 23,25$ мг магния на 100 мл жидкой пищи • Количество магния должно быть указано в информационной панели о питательной ценности

Минералы		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
	4. Магний необходим для поддержания нормального электролитного баланса	
	5. Магний способствует снижению усталости	
Цинк	1. Цинк необходим для роста	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 1,65$ мг цинка на 100 г твердой пищи или $\geq 0,83$ мг цинка на 100 мл жидкой пищи • Количество цинка должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Цинк способствует нормальному метаболизму жирных кислот	
	3. Цинк способствует поддержанию здоровья костей	
	4. Цинк способствует поддержанию здоровья волос	
	5. Цинк способствует поддержанию здоровья ногтей	
	6. Цинк способствует поддержанию нормального зрения	
	7. Цинк способствует нормальной когнитивной функции	
	8. Цинк способствует нормальному метаболизму макроэлементов	
	9. Цинк способствует нормальному углеводному обмену	
	10. Цинк способствует нормальному синтезу белка	
	11. Цинк способствует нормальному метаболизму витамина А	

Минералы		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
	12. Цинк необходим для деления клеток	
	13. Цинк необходим для нормальной работы иммунной системы	
Цинк - заявления только для продуктов питания для детей до 6 лет	14. Цинк помогает в физическом развитии детям до 6 лет	<ul style="list-style-type: none"> ● Продукты питания должны быть четко обозначены для этой возрастной группы ● Количество цинка должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	15. Цинк поддерживает естественный иммунитет ребенка, для детей до 6 лет	
Селен	1. Селен способствует поддержанию здоровья волос	<ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 9 мкг селена в расчете на 100 г продукта питания или $\geq 4,5$ мкг селена в расчете на 100 мл продукта питания ● Количество селена должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Селен способствует поддержанию здоровья ногтей	
	3. Селен способствует поддержанию нормальной функции иммунной системы	
	4. Селен способствует защите клеток от оксидативного стресса	
Калий	1. Калий способствует нормальной работе мышц	<ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 525 мг калия на 100 г продукта питания или ≥ 263 мг калия на 100 мл продукта питания ● Количество калия должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	2. Калий способствует нормальному функционированию нервной системы	
Медь	1. Медь способствует нормальному производству энергии	<ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 135 мкг меди в расчете на 100 г продукта питания или $\geq 67,5$ мкг меди в расчете на 100 мл продукта питания

Минералы		
Питательное вещество	Заявление	Критерии
	2. Медь способствует нормальному функционированию нервной системы	<ul style="list-style-type: none"> • Количество меди должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
	3. Медь способствует нормальному функционированию иммунной системы	
	4. Медь способствует нормальной пигментации волос	
	5. Медь способствует нормальной пигментации кожи	

Список приемлемых заявлений о другой функции

Другие питательные вещества/компоненты продуктов питания		
Питательные вещества/ Компоненты продуктов питания	Заявления	Критерии
Хром	1. Хром способствует нормальному метаболизму макроэлементов	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 6 мкг на 100 г или 100 мл продукта питания • Количество хрома должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Коллаген	1. Коллаген - это белок соединительной ткани, который содержится в коже, костях и мышцах.	<ul style="list-style-type: none"> • Добавление коллагена должно быть раскрыто в описании ингредиентов
Докозагексаеновая кислота (ДГК) и арахидоновая кислота (АРА) - заявления только для продуктов питания для детей в возрасте до 3 лет	1. ДГК и АРА являются важными строительными блоками для развития мозга и глаз у детей до 3 лет.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукты питания должны быть четко обозначены для этой возрастной группы • Количество ДГК и АРА должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Нуклеотиды - заявления только для продуктов питания для детей до 6 лет	1. Нуклеотиды необходимы для нормальной клеточной функции и репликации, которые важны для общего роста и развития детей до 6 лет.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукты питания должны быть четко обозначены для этой возрастной группы • Количество нуклеотидов должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Таурин - заявления только для продуктов питания для детей до 6 лет	1. Таурин помогает поддерживать общее умственное и физическое развитие детей до 6 лет	<ul style="list-style-type: none"> • Продукты питания должны быть четко обозначены для этой возрастной группы • Количество таурина должно быть указано в информационной панели о питательной ценности
Инулин	1. Инулин помогает в усвоении кальция	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 133,33$ мг кальция в расчете на эталонное количество продукта, как указано в Таблице II в разделе «Заявления о питательной ценности» • Количество кальция должно быть указано в информационной панели о питательной ценности • Количество инулина, присутствующего в каждой порции или других эквивалентах продукта, должно быть указано на этикетке продукта. • Производитель/импортер продуктов питания
		должен гарантировать, что количество и комбинации инулина с более короткой и длинной цепью, присутствующего в продукте, обеспечивают заявленное воздействие.

	<p>2. Инулин помогает поддерживать рост или полезные бактерии/полезную кишечную флору</p> <p>3. Инулин помогает увеличить количество кишечных бифидобактерий и помогает поддерживать хорошую кишечную среду</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Производитель/импортер продуктов питания должен гарантировать, чтобы количество инулина, присутствующего в продукте, могло обеспечить заявленное воздействие.
Олигофруктоза (фруктоолигосахариды)	<p>1. Олигофруктоза стимулирует бифидобактерии, что приводит к значительному увеличению количества полезных бифидобактерий в кишечном тракте. В то же время, присутствие менее желательных бактерий значительно снижается</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Производитель/импортер продуктов питания должен гарантировать, чтобы количество олигофруктозы, присутствующей в продукте, могло обеспечить заявленное воздействие.
Пребиотики	<p>1. Пребиотик способствует росту полезных бактерий <i>Bifidus</i>, помогая поддерживать здоровье пищеварительной системы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Точная идентификация пребиотика должна быть указана на этикетке продукта • Производитель/импортер продуктов питания должен гарантировать, чтобы количество пребиотика, присутствующего в продукте, могло обеспечить заявленное воздействие.
Пребиотическая смесь галактоолигосахаридов и длинноцепочечных фруктоолигосахаридов	<p>1. Пребиотическая смесь (галактоолигосахариды и длинноцепочечные фруктоолигосахариды) поддерживает естественный иммунитет ребенка до 6 лет</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Сочетание галактоолигосахаридов и длинноцепочечной фруктоолигосахариды, присутствующих в продукте, должно быть в соотношении 9:1.
Пробиотики	<p>1. Пробиотики помогают поддерживать здоровье пищеварительной системы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Точный вид пробиотика, присутствующего в
	<p>2. Пробиотики помогают в пищеварении</p> <p>3. Пробиотики помогают поддерживать желаемый баланс полезных бактерий в пищеварительной системе.</p> <p>4. Пробиотики помогают подавлять/бороться с вредными бактериями в пищеварительной системе, тем самым помогая поддерживать здоровье пищеварительной системы</p>	<p>продукте, должен быть указан на этикетке продукта</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производитель/импортер продуктов питания должен гарантировать, чтобы жизнеспособное количество пробиотика, присутствующего в продукте, могло обеспечить заявленное воздействие.

<p>Растительные стеролы/станолы</p>	<p>1. Установлено, что растительные стеролы/станолы снижают уровень холестерина в крови. Высокий уровень холестерина в крови является фактором риска развития ишемической болезни сердца</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Фитостеролы, сложные эфиры фитостеролов, фитостанола или сложные эфиры фитостанолов могут быть добавлены только к: <ul style="list-style-type: none"> (i) любому пищевому растительному жиру или маслу, содержащим не более 20 г насыщенного жира на 100 г общего содержания жиров; (ii) любому маргарину или жиру, содержащим не более 27 г насыщенного жира на 100 г общего содержания жиров; или (iii) любому другому продукту, содержащему не более 3 г общего содержания жиров на 100 г или 1,5 г общего содержания жиров на 100 мл. ● На этикетке продукта должна быть указана следующая обязательная информация: <ul style="list-style-type: none"> (i) Продукт является продуктом питания специального назначения, предназначенным для людей, которые желают снизить уровень холестерина в крови; (ii) Продукт может быть неприемлемым для беременных и кормящих женщин и детей в возрасте до 5 лет; (iii) Продукт следует использовать в рамках сбалансированной и разнообразной диеты; (iv) Расход в день
-------------------------------------	--	---

		<p>в общей сложности более 3 г фитостеролов и/или фитостанолов не дает каких-либо дополнительных преимуществ в снижении уровня холестерина в крови;</p> <p>(v) Доказано, что потребление в день не менее 2 г фитостеролов и/или фитостанолов снижает уровень холестерина в крови; а также</p> <p>(vi) Заявление, в котором предлагается количество продукта (в г или мл), которое необходимо употреблять каждый раз (так называемая порция), и заявление об общем количестве фитостеринов и фитостанолов, которые содержатся в каждой порции.</p>
<p>Ячменный или овсяный бета-глюкан</p>	<p>1. Было показано, что бета-глюканы ячменя/овса снижают уровень холестерина в крови. Высокий уровень холестерина в крови является фактором риска развития ишемической болезни сердца.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Содержание холестерина, насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот в продукте должно быть в следующих пределах: <ul style="list-style-type: none"> (i) в случае твердой пищи <ul style="list-style-type: none"> — a. не более 20 мг холестерина на 100 г; b. не более 1,5 г насыщенных жирных кислот и c. трансжирных кислот на 100 г; а также d. не более 10% килокалорий из e. насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот; или (ii) в случае жидкой пищи <ul style="list-style-type: none"> — a. не более 10 мг холестерина на 100 мл; b. не более 0,75 г насыщенных жирных

		<p>кислот и</p> <p>С. трансжирных кислот на 100 мл; а также</p> <p>d. не более 10% килокалорий из</p> <p>Е. насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот.</p> <ul style="list-style-type: none"> • На этикетке продукта должна быть указана следующая обязательная информация: <ul style="list-style-type: none"> (i) заявление или заявления о том же воздействии, что потребление по меньшей мере 3 г бета-глюканов ячменя или бета-глюканов овса (в зависимости от обстоятельств) в день снижает уровень холестерина в крови; а также (ii) количество бета-глюканов ячменя или бета-глюканов овса (в зависимости от обстоятельств), холестерина, насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот, присутствующих в продукте, в информационной панели о питательной ценности
--	--	---

(ii) Заявления о пользе для здоровья в случаях особой диеты

Заявления о пользе для здоровья в случаях особой диеты, перечисленные в **Таблице 9** (см. «Заявления о снижении риска заболевания», определенные в *Приложении I*) для расфасованных пищевых продуктов, могут использоваться, если (1) они соответствуют критериям, установленным в Приложении 14; и (2) они были утверждены Советом по укреплению здоровья (HPB) для присвоения Символа «Здоровый выбор» (HCS).

Если вы хотите использовать символ HCS, пожалуйста, свяжитесь с Советом по укреплению здоровья по электронной почте: HPB_HCSadmin@hpb.gov.sg

Таблица 9: Список заявлений о пользе для здоровья в случаях особой диеты

Заявления	Критерии
Здоровая диета с достаточным количеством кальция и витамина D при регулярных физических нагрузках помогает достичь крепких костей и может снизить риск развития остеопороза. (Название продукта питания) является хорошим источником кальция/имеет высокое содержание кальция/обогащен кальцием.	<ol style="list-style-type: none">1. Не менее 50% от рекомендуемой суточной нормы кальция, которая принимается за 800 мг, и2. Низкое содержание жира (≤ 3 г жира на 100 г или $\leq 1,5$ г жира на 100 мл) <u>или</u> Без жира ($\leq 0,15$г жира на 100 г или 100 мл)
Здоровая диета с низким содержанием натрия может снизить риск высокого кровяного давления - фактора риска развития инсульта и сердечных заболеваний. (Название продукта питания) не содержит натрия/имеет низкое содержание/очень низкое содержание натрия.	Без соли/натрия (≤ 5 мг натрия на 100 г) <u>или</u> Очень низкое содержание соли/натрия (≤ 40 мг на 100 г) <u>или</u> Низкое содержание натрия (≤ 120 мг на 100 г) <u>или</u> Пониженное содержание натрия (если содержание натрия в эталонном количестве)
1. Без добавления соли <u>или</u>	

составляет $\leq 15\%$ от
суточной нормы натрия
в размере 2000 мг)

Здоровая диета с низким содержанием насыщенных жиров и трансжиров может снизить риск заболеваний сердца.

(Название продукта питания) не содержит/имеет низкое содержание насыщенных жиров, трансжиров.

1. Низкое содержание насыщенных жиров ($\leq 1,5$ г насыщенных жиров на 100 г и $\leq 10\%$ килокалорий от насыщенных жиров) или Без насыщенных жиров ($\leq 0,5$ г насыщенных жиров на 100 г, и $\leq 1\%$ от общего количества жира приходится на трансжиры), и
 2. Без трансжиров ($< 0,5$ г на 100 г) и
 3. С низким содержанием сахара (≤ 5 г на 100 г или $\leq 2,5$ г на 100 мл), или без сахара ($\leq 0,5$ г на 100 г), или Без подсластителей или без добавления сахара; а также
 4. Содержание холестерина ≤ 100 мг на 100 г и
 5. Его эталонное количество не должно превышать 25% от рекомендуемой суточной нормы натрия, которая принимается за 2000 мг.
-

Здоровая диета, богатая цельными зернами⁷, фруктами и овощами, содержащими пищевые волокна, может снизить риск сердечных заболеваний. (Название продукта питания) с низким содержанием жира/без жира и с высоким содержанием клетчатки.

1. Продукт из этих групп продуктов - цельные зерна, фрукты, овощи или обогащенные клетчаткой продукты; а также
2. С низким содержанием жира: ≤ 3 г жира на 100 г или $\leq 1,5$ г жира на 100 мл или без жира: $\leq 0,15$ г жира на 100 г или 100 мл; а также
3. С высоким содержанием клетчатки: ≥ 3 г на 100 ккал или ≥ 6 г на 100 г или 100 мл; а также
4. Не менее 25% пищевых волокон содержат растворимую клетчатку.

⁷ В соответствии с Правилами контроля пищевых продуктов, «цельнозерновой» означает «неповрежденное или измельченное, размолотое, растрескавшееся или плющенное в хлопья зерно, в котором компоненты (эндосперм, зародыш и отруби) присутствуют в таких пропорциях, которые представляют типичное соотношение тех компонентов, присутствующих в цельной злаковой культуре, и включает цельнозерновую муку». Пищевые продукты не могут быть помечены как «цельнозерновые», если они не соответствуют или изготавливаются из ингредиентов, которые не соответствуют определению «цельнозерновых»; и термин «цельнозерновой» определяется сразу словами, указывающими процент использованных цельнозерновых ингредиентов.

Здоровая диета, богатая клетчаткой, содержащей продукты, такие как цельное зерно, фрукты и овощи, могут снизить риск некоторых видов рака. (Название продукта питания) с низким содержанием жира/без жира и с высоким содержанием клетчатки.

1. Продукт из этих групп продуктов - цельные зерна, фрукты, овощи или обогащенные клетчаткой продукты; а также
 2. С низким содержанием жира: ≤ 3 г жира на 100 г или $\leq 1,5$ г жира на 100 мл или без жира ($\leq 0,15$ г жира на 100 г или 100 мл); а также
 3. С высоким содержанием клетчатки: ≥ 3 г на 100 ккал или ≥ 6 г на 100 г; а также
 4. Эталонное количество пищевого продукта не должно содержать натрия в количестве, превышающем 25% суточной нормы натрия, которая принимается за 2000 мг.
-

(F) Заявка на использование новых заявлений о пользе для здоровья

Форму заявки можно загрузить со следующего сайта SFA:

- <https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/e-service/food/applicationforuseofnewhealthclaimsforfoodintendedforsaleinsingapore-v1-0>

Заявки на использование новых заявлений о пользе для здоровья (*кроме заявлений о снижении риска заболеваний*) должны содержать следующую информацию:

- (i) наименование и адрес заявителя;
- (ii) идентификация питательного вещества, компонента продукта питания, продукта питания или категории продуктов питания, в отношении которого должно быть сделано заявление о пользе для здоровья, а также его характеристики;
- (iii) копия независимых рецензированных отчетов об исследованиях вмешательства человека (*не менее 5, но не более 10, предпочтительно опубликованных за последние 10 лет*), которые были подготовлены в отношении заявления о пользе для здоровья;
- (iv) при наличии, официальные заявления признанных экспертных научных органов (*например, Всемирной организации здравоохранения и органы власти в сфере продуктов питания крупных развитых стран*), которые были проверены и подтверждены с течением времени в отношении заявлений о пользе для здоровья;
- (v) предложение по формулировке заявления о пользе для здоровья, для которого предназначена заявка, и конкретные условия использования;
- (vi) где это уместно, указание информации, которая должна рассматриваться как конфиденциальная, сопровождаемая проверяемым обоснованием; а также
- (vii) краткое изложение заявки.

(G) Методы анализа

Предприятия пищевой промышленности несут ответственность за обеспечение точности информации о питательной ценности, указанной на этикетках их продуктов. Импортёры и производители должны привлекать подходящую испытательную лабораторию для проверки содержания питательных веществ в своих продуктах. Список лабораторий, аккредитованных Сингапурским советом по аккредитации (SACSINGLAS), можно найти на следующем веб-сайте:

<https://www.sac-accreditation.gov.sg/>

Используемыми методами анализа должны быть те, которые опубликованы в самых последних версиях «Официальных методов анализа AOAC International». Другие совместно изученные методы, такие как те, которые опубликованы Международной организацией по стандартизации (ISO) и Северным комитетом по анализу пищевых продуктов (NMKL), также являются приемлемыми. Внутриорганизационные или протокольные методы с адекватными данными проверки метода могут быть рассмотрены, если они проверены для анализируемой пищевой матрицы.

Время от времени SFA проводит лабораторные испытания для проверки точности информации о питательной ценности, указанной на этикетках продуктов питания. В настоящее время используются методы анализа, опубликованные в самых последних версиях «Официальных методов анализа AOAC International». Новые методы могут быть приняты по мере улучшения методологии.

(Н) Прочие заявления

Прочие заявления не относятся к заявлениям о питательной ценности или пользе для здоровья и включают фразы: «Экологически чистый (органический) продукт», «Безглютеновый продукт» и «Выращивается без применения антибиотиков».

(а) Экологически чистый (органический) продукт

Продукты, которые определены как органически произведенные, должны сопровождаться сертификатом, подтверждающим, что продукт сертифицирован как органический в соответствии с системой инспекции и сертификации, которая соответствует разделу 6.3 Руководства Кодекса для производства, обработки, маркировки и маркетинга органических продуктов питания, GL 32-1999, или его эквивалент.

(b) Безглютеновый продукт

Действующие в Сингапуре Правила контроля пищевых продуктов не определяют требований к использованию заявлений, предполагающих, что пищевой продукт не содержит глютена (заявления представлены такими словами, как «безглютеновый»).

Для обеспечения защиты потребителей и равных условий для отрасли AVA в настоящее время принимает руководящие принципы и стандарты, установленные международным органом по разработке стандартов на пищевые продукты, Комиссией по выработке Свода Правил производства и распространения продуктов питания («Кодекс Алиментариус»)*, для использования таких заявлений.

Продукты, маркированные как «безглютеновые», должны соответствовать *Стандарту пищевых продуктов для специального диетического питания для лиц, не переносящих глютен (КОДЕКС CXS 118-1979)*, установленному международным органом по разработке стандартов на пищевые продукты, Комиссией по выработке Свода Правил производства и распространения продуктов питания («Кодекс Алиментариус»).

(с) Выращивается без применения антибиотиков

Маркировка пищевых продуктов как не содержащих антибиотиков и гормонов не допускаются. В таблице ниже приведены рекомендации по правильному использованию заявлений в отношении отсутствия антибиотиков и гормонов в продуктах питания.

Заявление	Положение	Обоснование	Критерии
Заявления о наличии гормонов			

<p>Без гормонов/ Выращивается без использования гормонов</p>	<p>Не разрешено</p>	<p>Это заявление создало бы впечатление, что мясо не содержит гормонов. Это заявление будет неверным и неточным, так как продукты из мяса, птицы и рыбы содержат естественные гормоны.</p>	<p>Не применимо</p>
<p>Без стимуляторов роста</p>	<p>Не разрешено</p>	<p>Гормоны и низкие дозы антибиотиков в корме считаются стимуляторами роста. Некоторые считают, что большинство ингредиентов в кормовых смесях, таких как зерновые, витамины и минералы, стимулируют рост. При таком широком и разнообразном понимании стимулятора роста это утверждение может означать отсутствие ряда веществ и присутствие других, в зависимости от отдельного лица. В настоящее время также нет объективных критериев для определения и оценки такого заявления, поэтому его использование не приемлемо.</p>	<p>Не применимо</p>
<p>Заявления о наличии антибиотиков</p>			
<p>Без антибиотиков</p>	<p>Не разрешено</p>	<p>Заявление создаст ложную уникальность, поскольку продукты питания, изготовленные с использованием животных, выращенных для производства продуктов питания, для продажи в Сингапуре,</p>	<p>Не применимо</p>

		не допускают содержания остатков антибиотиков.	
Антибиотики не применялись в виде корма/ не вводились	Не разрешено	Антибиотики можно вводить разными способами (например, инъекцией, с водой, кормом или в виде спрея), заявление об отсутствии антибиотиков в результате специального введения может ввести в заблуждение потребителей.	Не применимо
Выращивается без применения антибиотиков	Может использоваться на этикетках продуктов питания и рекламных объявлениях, при условии соблюдения условий.	SFA отмечает, что торговцы намеренно будут получать пищу от фермеров, которые прилагают дополнительные усилия для обеспечения того, чтобы антибиотики не применялись в течение всей жизни животного (то есть от рождения до убоя), в связи с рыночным спросом. Чтобы признать усилия фермеров по дифференциации своего метода производства и защиты интересов потребителей, SFA требует, чтобы торговцы пищевыми продуктами предоставили документальное подтверждение, обосновывающее использование такого заявления.	Заявление должно быть подтверждено действительным свидетельством, выданным компетентным органом, признанным для проведения проверок в отношении использования заявления, на протяжении всей жизни* животного. * Фраза «на протяжении жизни» будет включать, что животное не было рождено или выкормлено матерями,

			получавшим антибиотики, так как антибиотики прошли бы через кровь матери и молоко.
--	--	--	---

Контактная информация

Управление по контролю за качеством пищевых
продуктов Продовольственного агентства
Республики Сингапур
608550 Сингапур Джуронг Гейтуэй Роуд #13-01

Для уточнения, пожалуйста, направьте онлайн запрос по ссылке

<https://csp.sfa.gov.sg/feedback>.

Предприятия пищевой промышленности могут также обратиться к любому из назначенных SFA консультантов по маркировке пищевых продуктов для получения консультационной услуги. В зависимости от предоставляемых услуг может взиматься плата за консультационные услуги.

О назначенных SFA консультантах по маркировке продуктов питания

В рамках постоянных усилий SFA по оказанию помощи предприятиям пищевой промышленности в соответствии с Правилами контроля пищевых продуктов в отношении маркировки и рекламы продуктов питания SFA сотрудничает с нашими местными высшими учебными заведениями (*перечислены в алфавитном порядке ниже*) в качестве назначенных консультантов SFA по маркировке продуктов питания. Назначенные консультанты по маркировке продуктов питания предоставят консультационные услуги* торговцам продуктами питания по этикеткам продуктов питания и рекламе расфасованных пищевых продуктов, чтобы помочь им соблюдать Правила контроля пищевых продуктов.

- Политехнический институт Наньянга через свою Школу химических наук и наук о жизни

- Республиканский политехнический институт через свою Школу прикладной науки
- Сингапурский политехнический институт через Центр пищевых инноваций и ресурсов (FIRC)
- Политехнический институт Тамасек через свою Школу прикладной науки

** В зависимости от предоставляемых услуг может взиматься плата за консультационные услуги.*

Наименование института высшего образования	Контактная информация	Список назначенных SFA консультантов по маркировке продуктов питания
Политехнический институт Наньянга	Доктор Ган Хэн Хуэй Электронная почта: gan_heng_hui@nyp.edu.sg Телефон: 65501528	1. Доктор Ган Хэн Хуэй 2. Г-жа Тай Мя Эн 3. Г-жа Лена Линь 4. Г-жа Сеа Лэй Хун
Республиканский политехнический институт	Г-н Эрик Квек Электронная почта: eric_kwek@rp.edu.sg Телефон: 66971788	1. Г-жа Энг Йонг Йонг 2. Г-жа Лох Соу Вай 3. Г-жа Чайтра Джагдиш 4. Г-жа Ивонн Ченг 5. Г-н Эрик Квек 6. Г-н Самуэль Ав
Сингапурский политехнический институт	Г-н Дзен Тан Электронная почта: zen_tan@sp.edu.sg Телефон: 68704619	1. Г-жа Каролин Стивен 2. Г-жа Чэнь Ин Цзе
Политехнический институт Тамасек	Г-жа Джоанна Тан Электронная почта: TANJO@tp.edu.sg Телефон: 67806202	1. Г-жа Джоанна Тан 2. Г-жа Сайха Бинте Мохамед Салле

Приложение I: Виды заявлений о пользе для здоровья, определенные в «Руководстве Комиссии по Пищевому кодексу по использованию заявлений о питательной ценности и пользе для здоровья»

В соответствии с «Руководством Комиссии по Пищевому кодексу по использованию заявлений о питательной ценности и пользе для здоровья», **заявление о пользе для здоровья** означает любое заявление, которое утверждает, предполагает или подразумевает, что существует связь между продуктом питания или его компонентом и здоровьем. Заявления о пользе для здоровья включают следующее:

- (а) **Заявления о снижении риска заболевания** относятся к заявлениям, касающимся потребления продукта питания или компонента продукта питания в контексте общей диеты, с уменьшенным риском развития заболевания или состояния, связанного со здоровьем.

Примеры: «Здоровая диета с низким содержанием питательных веществ или вещества А может снизить риск заболевания D. Продукт питания X содержит малое количество питательных веществ или вещества А.»

«Здоровая диета с богатым содержанием питательных веществ или вещества А может снизить риск заболевания D. Продукт питания X содержит высокое количество питательных веществ или вещества А.»

Продукт питания⁸ или компонент продукта питания ссылается на энергетическую ценность, питательные вещества, связанные вещества, ингредиенты и любые другие характеристики продукта питания, цельного продукта питания или категории продуктов питания, на которых основано заявление о пользе для здоровья. Категория продуктов включена в определение, поскольку самой категории может быть присвоено общее свойство некоторых продуктов, из которых она состоит.

- (b) **Заявления о питательной функции** относятся к заявлениям о питательной ценности, которые описывают физиологическую роль питательного вещества в росте, развитии и нормальных функциях организма.

⁸ Продукты питания включает продукты питания специального назначения; продукты, обогащенные питательными веществами, такими как белок, углеводы, пищевые волокна, жирные кислоты, аминокислоты, витамины и минералы; и продукты с добавлением одобренных растительных ингредиентов.

Пример: «Питательное вещество А (обозначение физиологической роли питательного вещества А в организме в поддержании здоровья и обеспечении нормального роста и развития). Продукт питания Х является источником / имеет высокое содержание питательного вещества А.»

- (с) **Заявления о прочих функциях** относятся к заявлениям, касающимся конкретного полезного воздействия потребления пищевых продуктов или их компонентов, в контексте общей диеты для нормальных функций или биологической активности организма, а также в отношении позитивного вклада в здоровье или в улучшение функции, или для изменения или сохранения здоровья.

Пример: «Вещество А (обозначение воздействия вещества А на улучшение или изменение физиологической функции или биологической активности, связанной со здоровьем). Продукт питания Y содержит x граммов вещества А.»

Приложение II: Контрольный список для маркировки и рекламы продуктов питания

Настоящий контрольный список служит для предоставления пошагового руководства, чтобы помочь предприятиям пищевой промышленности самостоятельно проверить и убедиться, что их этикетки и реклама пищевых продуктов соответствуют требованиям Правил контроля пищевых продуктов перед продажей/рекламой.

Предприятия пищевой промышленности несут ответственность за обеспечение соответствия своей продукции стандартам безопасности, спецификациям и требованиям к маркировке, установленным в Правилах контроля продуктов питания. Они также обязаны обеспечить, чтобы рекламные объявления, используемые для их пищевых продуктов, не содержали заявлений, запрещенных в соответствии с правилами 9 и 12 Правил контроля пищевых продуктов.

Обратите внимание, что данный контрольный список не является сертификацией или утверждением со стороны SFA. Предприятиям пищевой промышленности рекомендуется ознакомиться с Законом о сбыте продуктов питания и Правилами контроля продуктов питания для получения актуального юридического текста.

Как пользоваться контрольным списком

Настоящий контрольный список состоит из четырех разделов.

1. Пройдите шаг 1, чтобы убедиться, что продукт, который вы собираетесь импортировать/ изготовить для продажи в Сингапуре, является продуктом питания, который определен в Законе о продаже продуктов питания.
2. Если это так, перейдите к шагу 2, чтобы проверить, соответствует ли ваш продукт питания общим требованиям к маркировке, изложенным в Правилах контроля пищевых продуктов.
3. Перейдите к шагу 3, чтобы проверить, соответствуют ли ваши рекламные материалы и этикетки продуктов питания критериям использования заявлений.
4. Перейдите к шагу 4, чтобы проверить, существуют ли дополнительные требования к маркировке, применимые к вашему продукту питания.

Шаг 1: Определение для продукта питания

Определение для продукта питания в рамках сбыта продуктов питания включает в себя:

- (a) Необработанные и сырые фрукты и овощи, которые предназначены для потребления человеком;
- (b) семена, растения или растительный материал, предназначенные для потребления человеком, включая семена, которые предназначены для того, чтобы прорасти и использоваться в качестве ростков, но не другие семена, растения или растительный материал, предназначенные для посадки;
- (c) питьевая вода;
- (d) любая вещь, которая является или предназначена для смешивания или добавления к любой еде или напитку;
- (e) молоко и молочные продукты;
- (f) мясо и мясопродукты;
- (g) рыба и рыбопродукты; а также
- (h) яйца.

Продукты питания не включают в себя:

- (a) любые полезные для здоровья продукты в значении Закон о продуктах для здоровья (глава 122D);
- (b) любое вещество, которое является медицинским продуктом в соответствии с Законом о лекарственных средствах (гл. 176);
- (c) любой контролируемый наркотик, контролируемый материал или контролируемое вещество в соответствии с Законом о злоупотреблении наркотиками (гл. 185);
- (d) любой яд в соответствии с Законом о ядах (гл. 234);
- (e) любая косметика;
- (f) любой табачный продукт или заменитель табака в соответствии с Законом о контроле над рекламой и продажей табака (гл. 309);

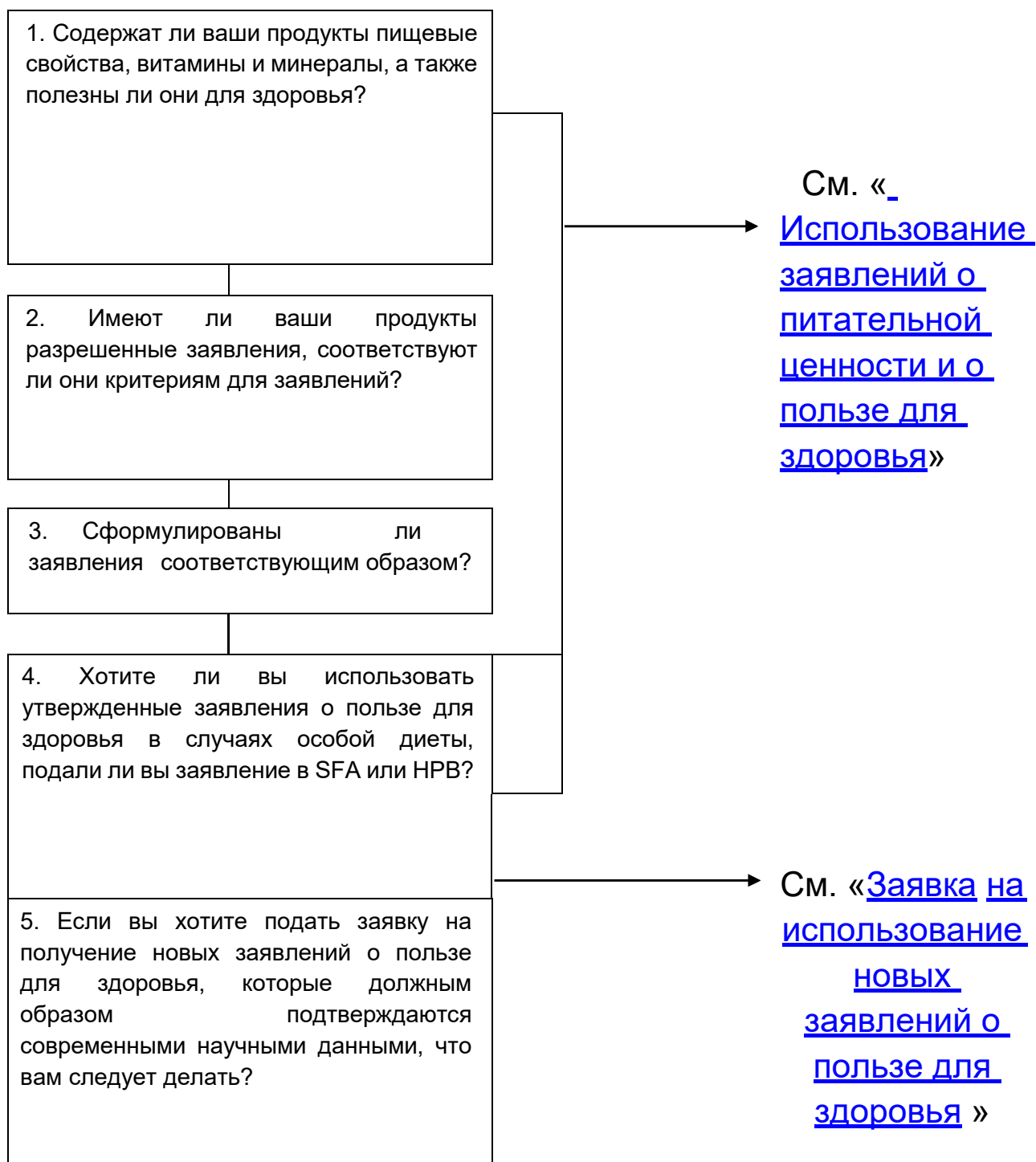
- (g) любая упаковка (кроме съедобной упаковки);
 (h) любой корм или корм для животных

Шаг 2: Общие требования к маркировке

Для элементов, помеченных как «Нет» в этом разделе, пожалуйста, измените вашу этикетку соответственно.

№	Общие требования к маркировке	Да	Нет
1.	Наименование продукта: Приемлемое общее название или описание, достаточное для указания на истинный характер продукта.		
2(i).	Список ингредиентов: Все ингредиенты и добавки, используемые в продукте, перечислены в порядке убывания по весу.		
2(ii).	Маркировка аллергенов: Это включает в себя декларацию продуктов и ингредиентов (включая компоненты составных ингредиентов), которые, как известно, вызывают гиперчувствительность.		
3(i).	Количество: Количество нетто продукта питания в упаковке, выраженное в виде: (i) меры объема (для жидких продуктов питания) (ii) веса нетто (для твердых продуктов питания) или (iii) показателя объема или веса для полутвердых или вязких продуктов.		
3(ii)	Сухой вес: Это вес продукта питания минус жидкая среда; применяется только к продуктам, упакованным в жидкую среду.		
4.	Импортируемые продукты питания: Наименование страны происхождения товара. Название и адрес вашей компании в качестве импортера, дистрибьютора или агента в Сингапуре.		
5.	Продукты питания местного производства: Название и адрес производителя, упаковщика или местного продавца.		
6.	Печатаются ли пункты (1) - (5) на английском языке?		
7.	Печатаются ли пункты (1) - (3) буквами высотой не менее 1,5 мм?		

Шаг 3: Использование заявлений на этикетках продуктов питания и в рекламных объявлениях



Шаг 4: Дополнительные требования к маркировке

