

ОСНОВНИ САСТОЈЦИ У ФОРМУЛАМА ЗА ДОЈЕНЧАД, ОДНОСНО ПОЧЕТНОЈ ХРАНИ ЗА ДОЈЕНЧАД

Вриједности одређене у овом прилогу односе се на готов припремљен оброк, који се као такав ставља у промет или се припрема према упутству произвођача.

1. ЕНЕРГЕТСКА ВРИЈЕДНОСТ

Најмања	Највећа
250 kJ / 100 ml (60 kcal / 100 ml)	293 kJ / 100 ml (70 kcal / 100 ml)

2. БЈЕЛАНЧЕВИНЕ

(Садржај бјеланчевина = садржај азота · 6,25)

2.1 Формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од бјеланчевина крављег или козјег млијека

Најмања	Највећа
0,43 g / 100 kJ (1,8 g / 100 kcal)	0,6 g / 100 kJ (2,5 g / 100 kcal)

За једнаку енергетску вриједност, формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од бјеланчевина крављег или козјег млијека мора да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине, која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно, ако однос метионина и цистеина није већи од 2, а концентрације тирозина и фенилаланина могу се приказати заједно, ако однос тирозина и фенилаланина није већи од 2. Однос метионина и цистеина, те тирозина и фенилаланина могу бити већи од 2, под условом да се примјереност предметног производа за дојенчад докаже одговарајућим преиспитивањем релевантних научних и стручних сазнања у вези са користима и сигурностима, те ако је потребно и одговарајућим истраживањима изведеним у складу са општеприхваћеним смјерницама о планирању и вођењу таквих истраживања.

Садржај L-карнитина мора бити најмање 0,3 mg / 100 kJ (1,2 mg / 100 kcal).

2.2 Формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од изолата бјеланчевина соје, самих или у мјешавини с бјеланчевинама крављег или козјег млијека

Најмања	Највећа
0,54 g / 100 kJ (2,25 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

За производњу ове категорије хране за дојенчад употребљавају се само изолати бјеланчевина соје.

За једнаку енергетску вриједност, формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од изолата бјеланчевина соје, самих или у мјешавини с бјеланчевинама крављег или козјег млијека, мора да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине, која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно, ако однос метионина и цистеина није већи од 2, а концентрације тирозина и фенилаланина могу се приказати заједно, ако однос тирозина и фенилаланина није већи од 2. Однос метионина и цистеина, те тирозина и фенилаланина могу бити већи од 2, под условом да се примјереност предметног производа за дојенчад докаже одговарајућим преиспитивањем релевантних научних и стручних сазнања у вези са користима и сигурностима, те ако је потребно и одговарајућим истраживањима изведеним у складу са општеприхваћеним смјерницама о планирању и вођењу таквих истраживања.

Садржај L-карнитина мора бити најмање 0,3 mg / 100 kJ (1,2 mg / 100 kcal).

2.3 Формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина

Формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина мора да испуњава захтјеве који се односе на бјеланчевине наведене у т. 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3 или 2.3.4 овог прилога.

2.3.1 Захтјеви који се односе на бјеланчевине, група А

2.3.1.1 Садржај бјеланчевина

Најмања	Највећа
0,44 g / 100 kJ (1,86 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

2.3.1.2 Извор бјеланчевина

Бјеланчевине деминерализоване слатке сурутке из крављег млијека након ензимског таложења казеина употребом кимозина које се састоје од:

(а) 63% изолата бјеланчевина сурутке без казеино-гликомакропептида, с минималним садржајем бјеланчевина од 95% бјеланчевина у сувој материји и денатурацијом бјеланчевина мањом од 70% и с максималним садржајем пепела до 3% и

(б) 37% концентрата бјеланчевина слатке сурутке с минималним садржајем бјеланчевина од 87% бјеланчевина у сувој материји и денатурацијом бјеланчевина мањом од 70% и с максималним садржајем пепела до 3,5%.

2.3.1.3 Прерада бјеланчевина

Двофазни поступак хидролизе употребом приправка трипсина у фази топлотне обраде (од 3 до 10 минута при температури од 80 °C до 100 °C) између двије фазе хидролизе.

2.3.1.4 Есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине и L-карнитин

За једнаку енергетску вриједност, формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од хидролизолата бјеланчевина мора да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине, која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио Б). Међутим, концентрације метионина и цистеина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно, ако однос метионина и цистеина није већи од 2, а концентрације тирозина и фенилаланина могу се приказати заједно, ако однос тирозина и фенилаланина није већи од 2. Однос метионина и цистеина, те тирозина и фенилаланина могу бити већи од 2, под условом да се примјереност предметног производа за дојенчад докаже одговарајућим преиспитивањем релевантних научних и стручних сазнања у вези са користима и сигурностима, те ако је потребно и одговарајућим истраживањима изведеним у складу са општеприхваћеним смјерницама о планирању и вођењу таквих истраживања.

Садржај L-карнитина мора бити најмање 0,3 mg / 100 kJ (1,2 mg / 100 kcal).

2.3.2 Захтјеви који се односе на бјеланчевине, група Б

2.3.2.1 Садржај бјеланчевина

Најмања	Највећа
0,55 g / 100 kJ (2,3 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

2.3.2.2 Извор бјеланчевина

Бјеланчевине сурутке из крављег млијека које се састоје од:

(а) 77% киселе сурутке, добијене од концентрата бјеланчевина сурутке са садржајем бјеланчевина од 35% до 80%,

(б) 23% слатке сурутке, добијене од деминерализоване слатке сурутке с минималним садржајем бјеланчевина од 12,5%.

2.3.2.3 Прерада бјеланчевина

Сировина се хидрира и загријава. Након фазе топлотне обраде, спроводи се хидролиза при рН вриједности од 7,5 до 8,5 и температури од 55 °C до 70 °C уз употребу ензимске смјесе серин-ендопептидазе и комплекса протеазе/пептидазе. Прехрамбени ензими инаktivирају се у фази топлотне обраде (од 2 секунде до 10 секунди при температури од 120 °C до 150 °C) током поступка производње.

2.3.2.4 Есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине и L-карнитин

За једнаку енергетску вриједност, формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од хидролизолата бјеланчевина мора да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине, која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина у сврху прерачунавања могу се при-

казати заједно, ако однос метионина и цистеина и фенилаланина могу се приказати заједно, а концентрације тирозина и фенилаланина могу се приказати заједно, ако однос тирозина и фенилаланина није већи од 2. Однос метионина и цистеина, те тирозина и фенилаланина могу бити већи од 2, под условом да се примјереност предметног производа за дојенчад докаже одговарајућим преиспитивањем релевантних научних и стручних сазнања у вези са користима и сигурностима, те ако је потребно и одговарајућим истраживањима изведеним у складу са општеприхваћеним смјерницама о планирању и вођењу таквих истраживања.

Садржај L-карнитина мора бити најмање 0,3 mg / 100 kJ (1,2 mg / 100 kcal).

2.3.3 Захтјеви који се односе на бјеланчевине, група Ц

2.3.3.1 Садржај бјеланчевина

Најмања	Највећа
0,45 g / 100 kJ (1,9 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

2.3.3.2 Извор бјеланчевина

Бјеланчевине сурутке из крављег млијека које се састоје од 100% концентрата бјеланчевине слатке сурутке с минималним садржајем бјеланчевина од 80%.

2.3.3.3 Прерада бјеланчевина

Сировина се хидрира и загријава. Прије хидролизе рН вриједност се подешава на 6,5 до 7,5 при температури од 50 °C до 65 °C. Хидролизис се спроводи уз употребу ензимске смјесе серин-ендопептидазе и металопротеазе. Прехрамбени ензими инаktivирају се у фази топлотне обраде (од 2 секунде до 10 секунди при температури од 110 °C до 140 °C) током поступка производње.

2.3.3.4 Есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине и L-карнитин

За једнаку енергетску вриједност, формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина мора да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине, која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно, ако однос метионина и цистеина није већи од 2, а концентрације тирозина и фенилаланина могу се приказати заједно, ако однос тирозина и фенилаланина није већи од 2. Однос метионина и цистеина, те тирозина и фенилаланина могу бити већи од 2, под условом да се примјереност предметног производа за дојенчад докаже одговарајућим преиспитивањем релевантних научних и стручних сазнања у вези са користима и сигурностима, те ако је потребно и одговарајућим истраживањима изведеним у складу са општеприхваћеним смјерницама о планирању и вођењу таквих истраживања.

Садржај L-карнитина мора бити најмање 0,3 mg / 100 kJ (1,2 mg / 100 kcal).

2.3.4 Захтјеви који се односе на бјеланчевине, група Д

2.3.4.1 Садржај бјеланчевина

Најмања	Највећа
0,57 g / 100 kJ (2,4 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

2.3.4.2 Извор бјеланчевина

Бјеланчевине сурутке из крављег млијека које се састоје од 100% концентрата бјеланчевина слатке сурутке с минималним садржајем бјеланчевина од 70%.

2.3.4.3 Прерада бјеланчевина

Сировина се хидрира и загријава. Након фазе топлотне обраде, спроводи се хидролиза при рН вриједности од 7,0 до 8,0 и температури од 50 °C до 60 °C примјеном двофазног поступка хидролизе уз употребу серин-ендопептидазе и металопротеазе.

Прехрамбени ензими инаktivирају се топлотном обрадом (најмање 30 секунди при температури од 100 °C до 120 °C) током поступка производње.

2.3.4.4 Есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине и L-карнитин

За једнаку енергетску вриједност, формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина мора да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине, која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно, ако однос метионина и цистеина није већи од 2, а концентрације тирозина и фенилаланина могу се приказати

заједно, ако однос тирозина и фенилаланина није већи од 2. Однос метионина и цистеина, те тирозина и фенилаланина могу бити већи од 2, под условом да се примјереност предметног производа за дојенчад докаже одговарајућим преиспитивањем релевантних научних и стручних сазнања у вези са користима и сигурностима, те ако је потребно и одговарајућим истраживањима изведеним у складу са општеприхваћеним смјерницама о планирању и вођењу таквих истраживања.

Садржај L-карнитина мора бити најмање 0,3 mg / 100 kJ (1,2 mg / 100 kcal).

2.4 У свим случајевима аминокиселине се могу додавати формулама за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад само за побољшање прехранбене вриједности бјеланчевина и само у количинама потребним за ту сврху.

3. ТАУРИН

Ако се таурин додаје формулама за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад, његов садржај не смије прекорачити 2,9 mg / 100 kJ (12 mg / 100 kcal).

4. ХОЛИН

Најмања	Највећа
6,0 mg / 100 kJ (25 mg / 100 kcal)	12 mg / 100 kJ (50 mg / 100 kcal)

5. ЛИПИДИ

Најмања	Највећа
1,1 g / 100 kJ (4,4 g / 100 kcal)	1,4 g / 100 kJ (6,0 g / 100 kcal)

5.1 Забрањена је употреба сљедећих материја:

- уља сјеменки сусама,
- уља сјемена памука.

5.2 Садржај трансмасних киселина не смије прекорачити 3% укупног садржаја масти.

5.3 Садржај ерука киселине не смије прекорачити 0,4% укупног садржаја масти.

5.4 Линолна киселина

Најмања	Највећа
120 mg / 100 kJ (500 mg / 100 kcal)	300 mg / 100 kJ (1200 mg / 100 kcal)

5.5 Алфа-линоленска киселина

Најмања	Највећа
12 mg / 100 kJ (50 mg / 100 kcal)	24 mg / 100 kJ (100 mg / 100 kcal)

5.6 Докосахексаенска киселина

Најмања	Највећа
4,8 mg / 100 kJ (20 mg / 100 kcal)	12 mg / 100 kJ (50 mg / 100 kcal)

5.7 Могу се додавати друге дуголанчане (20 и 22 атома угљеника) вишеструко незасићене киселине. У том случају садржај дуголанчаних вишеструко незасићених масних киселина не смије прекорачити 2% укупног садржаја масти за n-6 дуголанчане вишеструко незасићене масне киселине [1% укупног садржаја масти за арахидонску киселину (20 : 4 n-6)].

Садржај еикосапентаенске киселине (20 : 5 n-3) не смије прекорачити садржај докосахексаенске киселине (22 : 6 n-3).

6. ФОСФОЛИПИДИ

Садржај фосфолипиди у формулама за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад не смије бити већи од 2 g/l.

7. ИНОЗИТОЛ

Најмања	Највећа
0,96 mg / 100 kJ (4 mg / 100 kcal)	9,6 mg / 100 kJ (40 mg / 100 kcal)

8. УГЉЕНИ ХИДРАТИ

Најмања	Највећа
2,2 g / 100 kJ (9 g / 100 kcal)	3,3 g / 100 kJ (14 g / 100 kcal)

8.1 Смију се употребљавати само сљедећи угљени хидрати:

- лактоза,
- малтоза,
- сахароза,
- глюкоза,

- глюкоза сируп или осушени глюкозни сируп,
 - малтодекстрини,
 - активирани скроб (природно без глутена),
 - желатинизовани скроб (природно без глутена).
- 8.2 Лактоза

Најмања	Највећа
1,1 g / 100 kJ (4,4 g / 100 kcal)	-

Најмањи нивои не примјењују се на формуле за дојенчад, односно почетну храну за дојенчад:

- у којој изолати бјеланчевина соје чине више од 50% укупног садржаја бјеланчевина или
- на којој је наведена изјава “без лактозе” у складу са чланом 16. овог правилника.

8.3 Сахароза

Сахароза се смије додавати само у формуле за дојенчад, односно почетну храну за дојенчад произведене од хидролизата бјеланчевина. Ако се додаје сахароза, њен садржај не смије прекорачити 20% укупног садржаја угљених хидрата.

8.4 Глюкоза

Глюкоза се смије додавати само формулама за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад произведеним од хидролизата бјеланчевина. Ако се додаје глюкоза, њен садржај не смије прекорачити 0,5 g / 100 kJ (2 g / 100 kcal).

8.5 Глюкозни сируп или осушени глюкозни сируп

Глюкозни сируп или осушени глюкозни сируп смије се додавати формулама за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад произведеној од бјеланчевина крављег или козјег млијека или формулама за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад произведеној од изолата бјеланчевина соје (самих или у мјешавини с бјеланчевинама крављег или козјег млијека) само ако му декстрозни еквивалент није већи од 32. Ако се у те производе додаје глюкозни сируп или осушени глюкозни сируп, садржај глюкозе који је присутан као посљедица додавања глюкозног сирупа или осушеног глюкозног сирупа не смије бити већи од 0,2 g / 100 kJ (0,84 g / 100 kcal).

Ако се формули за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад произведеној од хидролизата бјеланчевина додаје глюкозни сируп или осушени глюкозни сируп, њен садржај не смије прекорачити 0,5 g / 100 kJ (2 g / 100 kcal).

8.6 Активирани скроб и/или желатинизовани скроб

Најмања	Највећа
-	2 g / 100 ml и 30% од укупног садржаја угљених хидрата

9. ФРУКТО-ОЛИГОСАХАРИДИ И ГАЛАКТО-ОЛИГОСАХАРИДИ

Фрукто-олигосахариди и галакто-олигосахариди могу се додавати формулама за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад. У том случају њихов садржај не смије прекорачити 0,8 g / 100 ml у комбинацији 90% олигогалактозил-лактозе и 10% олигофруктозил-сахарозе велике молекулске тежине.

Друге комбинације и максимални нивои фрукто-олигосахарида и галакто-олигосахарида могу се употребљавати под условом да се њихова примјереност за дојенчад докаже одговарајућим преспитивањем релевантних научних и стручних сазнања у вези са користима и сигурностима, те ако је потребно, и одговарајућим истраживањима изведеним у складу са општеприхваћеним смјерницама о планирању и вођењу таквих истраживања.

10. МИНЕРАЛНЕ МАТЕРИЈЕ

10.1 Формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од бјеланчевина крављег или козјег млијека или хидролизата бјеланчевина

	На 100 kJ		На 100 kcal	
	Најмања	Највећа	Најмања	Највећа
Натријум (mg)	6	14,3	25	60
Калијум (mg)	19,1	38,2	80	160
Хлорид (mg)	14,3	38,2	60	160
Калцијум (mg)	12	33,5	50	140
Фосфор (mg) ⁽¹⁾	6	21,5	25	90
Магнезијум (mg)	1,2	3,6	5	15
Железо (mg)	0,07	0,31	0,3	1,3
Цинк (mg)	0,12	0,24	0,5	1

Бакар (µg)	14,3	24	60	100
Јод (µg)	3,6	6,9	15	29
Селен (µg)	0,72	2	3	8,6
Манган (µg)	0,24	24	1	100
Молибден (µg)	-	3,3	-	14
Флуорид (µg)	-	24	-	100

⁽¹⁾ Укупни фосфор.

Моларни однос калцијума и доступног фосфора не смије бити мањи од 1 нити већи од 2. Количина доступног фосфора израчунава се као 80% укупног фосфора у формули за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад произведеној од бјеланчевина крављег или козјег млијека или од хидролизата бјеланчевина.

10.2 Формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад произведена од изолата бјеланчевина соје, самих или у мјешавини с бјеланчевинама крављег или козјег млијека

Примјењују се сви захтјеви из тачке 10.1 овог прилога, осим захтјева који се односе на жељезо, фосфор и цинк, који се примјењују како сlijеди:

	На 100 kJ		На 100 kcal	
	Најмања	Највећа	Најмања	Највећа
Железо (mg)	0,11	0,48	0,45	2
Фосфор (mg) ⁽¹⁾	7,2	24	30	100
Цинк (mg)	0,18	0,3	0,75	1,25

⁽¹⁾ Укупни фосфор.

Моларни однос калцијума и доступног фосфора не смије бити мањи од 1 нити већи од 2. Количина доступног фосфора израчунава се као 70% укупног фосфора у формули за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад произведеној од изолата бјеланчевина соје.

11. ВИТАМИНИ

	На 100 kJ		На 100 kcal	
	Најмања	Највећа	Најмања	Највећа
Витамин А (µg-RE) ⁽¹⁾	16,7	27,2	70	114
Витамин D (µg)	0,48	0,6	2	2,5
Тиамин (µg)	9,6	72	40	300
Рибофлавин (µg)	14,3	95,6	60	400
Ниацин (mg) ⁽²⁾	0,1	0,36	0,4	1,5
Пантотенска киселина (mg)	0,1	0,48	0,4	2
Витамин B6 (µg)	4,8	41,8	20	175
Биотин (µg)	0,24	1,8	1	7,5
Фолат (µg-ДФЕ) ⁽³⁾	3,6	11,4	15	47,6
Витамин B12 (µg)	0,02	0,12	0,1	0,5
Витамин Ц (mg)	0,96	7,2	4	30
Витамин К (µg)	0,24	6	1	25
Витамин Е (mg α-токоферола) ⁽⁴⁾	0,14	1,2	0,6	5

⁽¹⁾ Преформирани витамин А (ретинол); RE = сви еквиваленти транс-ретинола.

⁽²⁾ Ниацин у готовом, формираном облику.

⁽³⁾ Еквивалент фолата у храни: 1 µg ДФЕ = 1 µg фолата из намирница = 0,6 µg фолне киселине из хране за дојенчад.

⁽⁴⁾ На основу активности витамин Е у облику RRR-α-токоферола.

12. НУКЛЕОТИДИ

Могу се додавати сљедећи нуклеотиди:

	Највећа ⁽¹⁾	
	(mg / 100 kJ)	(mg / 100 kcal)
Цитидин 5'-монофосфат	0,60	2,50
Уридин 5'-монофосфат	0,42	1,75
Аденозин 5'-монофосфат	0,36	1,50
Гванозин 5'-монофосфат	0,12	0,50
Инозин 5'-монофосфат	0,24	1,00

⁽¹⁾ Укупна концентрација нуклеотида не смије бити већа од 1,2 mg / 100 kJ (5 mg / 100 kcal).

ОСНОВНИ ССТОЛЦИ У ФОРМУЛАМА НАКОН ДОЈЕЊА,
ОДНОСНО ПРЕЛАЗНОЈ ХРАНИ ЗА ДОЈЕНЧАД

Вриједности одређене у овом прилогу односе се на коначан припремљени оброк, који се као такав ставља у промет или се припрема према упутству произвођача.

1. ЕНЕРГЕТСКА ВРИЈЕДНОСТ

Најмања	Највећа
250 kJ / 100 ml (60 kcal / 100 ml)	293 kJ / 100 ml (70 kcal / 100 ml)

2. БЈЕЛАНЧЕВИНЕ

(Садржај бјеланчевина = садржај азота помножен са 6,25)

2.1 Формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од бјеланчевина крављег или козјег млијека

Најмања	Највећа
0,38 g / 100 kJ (1,6 g / 100 kcal)	0,6 g / 100 kJ (2,5 g / 100 kcal)

За једнаку енергетску вриједност, формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од бјеланчевина крављег или козјег млијека мора да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине, која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина и концентрације фенилаланина и тирозина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно.

2.2 Формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од изолата бјеланчевина соје, самих или у мјешавини с бјеланчевинама крављег или козјег млијека

Најмања	Највећа
0,54 g / 100 kJ (2,25 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

За производњу тих формула након дојења, односно прелазне хране за дојенчад употребљавају се само изолати бјеланчевина соје.

За једнаку енергетску вриједност, формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од изолата бјеланчевина соје, самих или у мјешавини с бјеланчевинама крављег или козјег млијека, треба да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине, која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина и концентрације фенилаланина и тирозина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно.

2.3 Формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина

Формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина треба да испуњава захтјеви који се односе на бјеланчевине које су наведене у т. 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3 или 2.3.4 овог прилога.

2.3.1 Захтјеви који се односе на бјеланчевине, група А

2.3.1.1 Садржај бјеланчевина

Најмања	Највећа
0,44 g / 100 kJ (1,86 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

2.3.1.2 Извор бјеланчевина

Бјеланчевине деминерализоване слатке сурутке из крављег млијека након ензимског таложења казеина употребом кимозина које се састоје од:

(а) 63% изолата бјеланчевина сурутке без казеино-гликомакропептида, с минималним садржајем бјеланчевина од 95% бјеланчевина у сувој материји и денатурацијом бјеланчевина мањом од 70% и с минималним садржајем пепела до 3% и

(б) 37% концентрата бјеланчевина слатке сурутке с минималним садржајем бјеланчевина од 87% бјеланчевина у сувој материји и денатурацијом бјеланчевина мањом од 70%, с максималним садржајем пепела до 3,5%.

2.3.1.3 Прерада бјеланчевина

Двофазни поступак хидролизе употребом припремака трипсина у фази топлотне обраде (од 3 до 10 минута при температури од 80 °C до 100 °C) између двије фазе хидролизе.

2.3.1.4 Есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине

За једнаку енергетску вриједност, формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина треба да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио Б). Међутим, концентрације метионина и цистеина и концентрације фенилаланина и тирозина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно.

2.3.2 Захтјеви који се односе на бјеланчевине, група Б

2.3.2.1 Садржај бјеланчевина

Најмања	Највећа
0,55 g / 100 kJ (2,3 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

2.3.2.2 Извор бјеланчевина

Бјеланчевине сурутке из крављег млијека које се састоје од:

(а) 77% киселе сурутке, добијене од концентрата бјеланчевина сурутке са садржајем бјеланчевина од 35% до 80%,

(б) 23% слатке сурутке, добијене од деминерализоване слатке сурутке с минималним садржајем бјеланчевина од 12,5%.

2.3.2.3 Прерада бјеланчевина

Сировина се хидрира и загријава. Након фазе топлотне обраде, спроводи се хидролиза при рН вриједности од 7,5 до 8,5 и температури од 55 °C до 70 °C уз употребу ензимске смјесе серин-ендопептидазе и комплекса протеазе/пептидазе. Прехрамбени ензими инаktivирају се у фази топлотне обраде (од 2 секунде до 10 секунди при температури од 120 °C до 150 °C) током поступка производње.

2.3.2.4 Есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине

За једнаку енергетску вриједност, формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина треба да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина и концентрације фенилаланина и тирозина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно.

2.3.3 Захтјеви који се односе на бјеланчевине, група Ц

2.3.3.1 Садржај бјеланчевина

Најмања	Највећа
0,45 g / 100 kJ (1,9 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

2.3.3.2 Извор бјеланчевина

Бјеланчевине сурутке из крављег млијека које се састоје од 100% концентрата бјеланчевина слатке сурутке с минималним садржајем бјеланчевина од 80%.

2.3.3.3 Прерада бјеланчевина

Сировина се хидрира и загријава. Прије хидролизе рН вриједност се подешава на 6,5 до 7,5 при температури од 50 °C до 65 °C. Хидролиза се спроводи уз употребу ензимске смјесе серин-ендопептидазе и металопротеазе. Прехрамбени ензими инаktivирају се у фази топлотне обраде (од 2 секунде до 10 секунди при температури од 110 °C до 140 °C) током поступка производње.

2.3.3.4 Есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине

За једнаку енергетску вриједност, формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина треба да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина и концентрације фенилаланина и тирозина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно.

2.3.4 Захтјеви који се односе на бјеланчевине, група Д

2.3.4.1 Садржај бјеланчевина

Најмања	Највећа
0,57 g / 100 kJ (2,4 g / 100 kcal)	0,67 g / 100 kJ (2,8 g / 100 kcal)

2.3.4.2 Извор бјеланчевина

Бјеланчевине сурутке из крављег млијека које се састоје од 100% концентрата бјеланчевина слатке сурутке с минималним садржајем бјеланчевина од 70%.

2.3.4.3 Прерада бјеланчевина

Сировина се хидрира и загријава. Након фазе топлотне обраде, спроводи се хидролиза при рН вриједности од 7,0 до 8,0 и температура

тури од 50 °C до 60 °C примјеном двофазног поступка хидролизе уз употребу серин-ендопептидазе и металопротеазе.

Прехрамбени ензими инаktivирају се топлотном обрадом (најмање 30 секунди при температури од 100 °C до 120 °C) током поступка производње.

2.3.4.4 Есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине

За једнаку енергетску вриједност, формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од хидролизата бјеланчевина треба да садржи расположиву количину сваке есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине која је најмање једнака количини садржаној у референтној бјеланчевини (мајчино млијеко, као што је одређено у Прилогу 3, дио А). Међутим, концентрације метионина и цистеина и концентрације фенилаланина и тирозина у сврху прерачунавања могу се приказати заједно.

2.4. У свим случајевима аминокиселине се могу додавати формули након дојења, односно прелазној храни за дојенчад само за побољшање прехрамбене вриједности бјеланчевина и само у количинама потребним за ту сврху.

3. ТАУРИН

Ако се таурин додаје формули након дојења, односно прелазној храни за дојенчад, његов садржај не смије прекорачити 2,9 mg / 100 kJ (12 mg / 100 kcal).

4. ЛИПИДИ

Најмања	Највећа
1,1 g / 100 kJ (4,4 g / 100 kcal)	1,4 g / 100 kJ (6,0 g / 100 kcal)

4.1 Забрањена је употреба следећих материја:

- уља сјеменики сезама,
- уља сјемепа памука.

4.2 Садржај трансмасних киселина не смије прекорачити 3% укупног садржаја масти.

4.3 Садржај ерука киселине не смије прекорачити 0,4% укупног садржаја масти.

4.4 Линолна киселина

Најмања	Највећа
120 mg / 100 kJ (500 mg / 100 kcal)	300 mg / 100 kJ (1200 mg / 100 kcal)

4.5 Алфа-линоленска

Најмања	Највећа
12 mg / 100 kJ (50 mg / 100 kcal)	24 mg / 100 kJ (100 mg / 100 kcal)

4.6 Докосахексаенска киселина

Најмања	Највећа
4,8 mg / 100 kJ (20 mg / 100 kcal)	12 mg / 100 kJ (50 mg / 100 kcal)

4.7 Могу се додавати друге дуголанчане (20 и 22 атома угљеника) вишеструко незасићене масне киселине. У том случају садржај дуголанчаних вишеструко незасићених масних киселина не смије прекорачити 2% укупног садржаја масти за n-6 дуголанчане вишеструко незасићене масне киселине [1% укупног садржаја масти за арахидонску киселину (20 : 4 n-6)].

Садржај еикосапентаенске киселине (20 : 5 n-3) не смије прекорачити садржај докосахексаенске киселине (22 : 6 n-3).

5. ФОСФОЛИПИДИ

Садржај фосфолипида у формули након дојења, односно прелазној храни за дојенчад не смије бити већи од 2 g/l.

6. УГЉЕНИ ХИДРАТИ

Најмања	Највећа
2,2 g / 100 kJ (9 g / 100 kcal)	3,3 g / 100 kJ (14 g / 100 kcal)

6.1 Забрањена је употреба састојака који садрже глутен.

6.2 Лактоза

Најмања	Највећа
1,1 g / 100 kJ (4,5 g / 100 kcal)	-

Ти минимални нивои не примјењују се на формуле након дојења, односно прелазну храну за дојенчад:

- у којој изолати бјеланчевина соје чине више од 50% укупног садржаја бјеланчевина или
- на којој је наведена изјава “без лактозе” у складу са чланом 16. овог правилника.

6.3 Сахароза, фруктоза, мед

Најмања	Највећа
-	посебно или заједно: 20% укупних угљених хидрата

Мед се мора обрадити тако да се униште споре бактерије Clostridium botulinum.

6.4 Глукоза

Глукоза се смије додавати само формули након дојења, односно прелазној храни за дојенчад произведеној од хидролизата бјеланчевина. Ако се додаје глукоза, њен садржај не смије прекорачити 0,5 g / 100 kJ (2 g / 100 kcal).

6.5 Глукозни сируп или осушени глукозни сируп

Глукозни сируп или осушени глукозни сируп смије се додавати формулама након дојења, односно прелазној храни за дојенчад произведеној од бјеланчевина крављега или козјег млијека или формулама након дојења, односно прелазној храни за дојенчад произведеној од изолата бјеланчевина соје (самих или у мјешавини с бјеланчевинама крављега или козјег млијека) само ако му декстрозни еквивалент није већи од 32.

Ако се у те производе додаје глукозни сируп или осушени глукозни сируп, садржај глукозе као последица присуства глукозног сирупа или осушеног глукозног сирупа не смије прекорачити 0,2 g / 100 kJ (0,84 g / 100 kcal).

Ако се формулама након дојења, односно прелазној храни за дојенчад произведеној од хидролизата бјеланчевина додаје глукозни сируп или осушени глукозни сируп, примјењују се максималне допуштене количине глукозе утврђене у тачки 6.4. овог прилога.

7. ФРУКТО-ОЛИГОСАХАРИДИ И ГАЛАКТО-ОЛИГОСАХАРИДИ

Фрукто-олигосахариди и галакто-олигосахариди могу се додавати формулама након дојења, односно прелазној храни за дојенчад. У том случају њихов садржај не смије прекорачити: 0,8 g / 100 ml у комбинацији 90% олигогалактозил-лактозе и 10% олигогалактозил-сахарозе велике молекуларне тежине.

Друге комбинације и максимални нивои фрукто-олигосахарида и галакто-олигосахарида могу се употребљавати под условом да се њихова примјереност за дојенчад докаже одговарајућим преиспитивањем релевантних научних и стручних сазнања у вези са користима и сигурностима, те ако је потребно и одговарајућим истраживањима изведеним у складу са општеприхваћеним смјерницама о планирању и вођењу таквих истраживања.

8. МИНЕРАЛНЕ МАТЕРИЈЕ

8.1 Формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од бјеланчевина крављега или козјег млијека или хидролизата бјеланчевина

	На 100 kJ		На 100 kcal	
	Најмања	Највећа	Најмања	Највећа
Натријум (mg)	6	14,3	25	60
Калијум (mg)	19,1	38,2	80	160
Хлорид (mg)	14,3	38,2	60	160
Калцијум (mg)	12	33,5	50	140
Фосфор (mg) ⁽¹⁾	6	21,5	25	90
Магнезијум (mg)	1,2	3,6	5	15
Жељезо (mg)	0,14	0,48	0,6	2
Цинк (mg)	0,12	0,24	0,5	1
Бакар (µg)	14,3	24	60	100
Јод (µg)	3,6	6,9	15	29
Селен (µg)	0,72	2	3	8,6
Манган (µg)	0,24	24	1	100
Молибден (µg)	-	3,3	-	14
Флуорид (µg)	-	24	-	100

⁽¹⁾ Укупни фосфор.

Моларни однос калцијума и доступног фосфора не смије бити мањи од 1 нити већи од 2. Количина доступног фосфора израчунава се као 80% укупног фосфора у формули након дојења, односно прелазној храни за дојенчад произведеној од бјеланчевина крављега или козјег млијека или од хидролизата бјеланчевина.

8.2 Формула након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведена од изолата бјеланчевина соје, самих или у мјешавини с бјеланчевинама крављега или козјег млијека

Примјењују се сви захтјеви из тачке 8.1, осим захтјева који се односе на жељезо, фосфор и цинк, који се примјењују како слиједи:

	На 100 kJ		На 100 kcal	
	Најмања	Највећа	Најмања	Највећа
Жељезо (mg)	0,22	0,6	0,9	2,5
Фосфор (mg) ⁽¹⁾	7,2	24	30	100
Цинк (mg)	0,18	0,3	0,75	1,25

⁽¹⁾ Укупни фосфор.

Моларни однос калцијума и доступног фосфора не смије бити мањи од 1 нити већи од 2. Количина доступног фосфора израчунава се као 70% укупног фосфора у формули након дојења, односно прелазној храни за дојенчад произведеној од изолата бјеланчевина соје.

9. ВИТАМИНИ

	На 100 kJ		На 100 kcal	
	Најмања	Највећа	Најмања	Највећа
Витамин А (μg-RE) ⁽¹⁾	16,7	27,2	70	114
Витамин D (μg)	0,48	0,72	2	3
Тиамин (μg)	9,6	72	40	300
Рибофлавин (μg)	14,3	95,6	60	400
Ниацин (mg) ⁽²⁾	0,1	0,36	0,4	1,5
Пантотенска киселина (mg)	0,1	0,48	0,4	2
Витамин B6 (μg)	4,8	41,8	20	175
Биотин (μg)	0,24	1,8	1	7,5
Фолат (μg-ДФЕ) ⁽³⁾	3,6	11,4	15	47,6
Витамин B12 (μg)	0,02	0,12	0,1	0,5
Витамин Ц (mg)	0,96	7,2	4	30
Витамин К (μg)	0,24	6	1	25
Витамин Е (mg α-токоферола) ⁽⁴⁾	0,14	1,2	0,6	5

⁽¹⁾ Преформирани витамин А (ретинол); РЕ = сви еквиваленти транс-ретинола.

⁽²⁾ Ниацин у готовом, формираном облику.

⁽³⁾ Еквивалент фолата у храни: 1 μg ДФЕ = 1 μg фолата из намирница = 0,6 μg фолне киселине из хране за дојенчад.

⁽⁴⁾ На основу активности витамин Е у облику RRR-α-токоферола.

10. НУКЛЕОТИДИ

Могу се додавати следећи нуклеотиди:

	Највећа ⁽¹⁾	
	(mg / 100 kJ)	(mg / 100 kcal)
Цитидин 5'-монофосфат	0,60	2,50
Уридин 5'-монофосфат	0,42	1,75
Аденозин 5'-монофосфат	0,36	1,50
Гванозин 5'-монофосфат	0,12	0,50
Инозин 5'-монофосфат	0,24	1,00

⁽¹⁾ Укупна концентрација нуклеотида не смије бити већа од 1,2 mg / 100 kJ (5 mg / 100 kcal).

ПРИЛОГ 3.

ЕСЕНЦИЈАЛНЕ И УСЛОВНО ЕСЕНЦИЈАЛНЕ АМИНОКИСЕЛИНЕ У МАЈЧИНОМ МЛИЈЕКУ

За потребе из тачке 2. Прилога 1. и Прилога 2. овог правилника као референтна бјеланчевина употребљава се мајчино млијеко како је утврђено у дијелу А и дијелу Б овог прилога.

Дио А. Формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад и формуле након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведене од бјеланчевина крављег или козјег млијека, формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад и формуле након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведене од изолата бјеланчевина соје, самих или у мјешавини с бјеланчевинама крављег или козјег млијека, те формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад и формуле након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведене од хидролизата бјеланчевина.

За потребе т. 2.1, 2.2, 2.3.2, 2.3.3 и 2.3.4 Прилога 1. и Прилога 2. овог правилника есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине у мајчином млијеку, изражене у милиграмима (mg) на 100 kJ и 100 kcal, јесу следеће:

	На 100 kJ ⁽¹⁾	На 100 kcal
Цистеин	9	38
Хистидин	10	40
Изолеуцин	22	90
Леуцин	40	166
Лизин	27	113
Метионин	5	23
Фенилаланин	20	83
Треонин	18	77
Триптофан	8	32
Тирозин	18	76
Валин	21	88

⁽¹⁾ 1 kJ = 0,239 kcal

Дио Б. Формуле за дојенчад, односно почетна храна за дојенчад и формуле након дојења, односно прелазна храна за дојенчад произведене од хидролизата бјеланчевина

За потребе из тачке 2.3.1 Прилога 1. и тачке 2.3.1 Прилога 2. овог правилника есенцијалне и условно есенцијалне аминокиселине у мајчином млијеку, изражене у милиграмима (mg) на 100 kJ и 100 kcal, јесу следеће:

	На 100 kJ ⁽¹⁾	На 100 kcal
Аргинин	16	69
Цистеин	6	24
Хистидин	11	45
Изолеуцин	17	72
Леуцин	37	156
Лизин	29	122
Метионин	7	29
Фенилаланин	15	62
Треонин	19	80
Триптофан	7	30
Тирозин	14	59
Валин	19	80

⁽¹⁾ 1 kJ = 0,239 kcal

ПРИЛОГ 4.

СУПСТАНЦЕ КОЈЕ СЕ МОГУ ДОДАТИ У ФОРМУЛЕ ЗА ДОЈЕНЧАД, ОДНОСНО ПОЧЕТНУ ХРАНУ ЗА ДОЈЕНЧАД И ФОРМУЛЕ НАКОН ДОЈЕЊА, ОДНОСНО ПРЕЛАЗНУ ХРАНУ ЗА ДОЈЕНЧАД

Дио А. Витамини, минерали, аминокиселине, карнитин и таурин, нуклеотиди, холин и инозитол и њихови хемијски облици који се могу додати у формуле за дојенчад, односно почетну храну за дојенчад и формуле након дојења, односно прелазну храну за дојенчад

ВИТАМИНИ	
ВИТАМИН А	РИБОФЛАВИН
ретинол	рибофлавин
ретинил ацетат	натријум рибофлавин 5'-фосфат
ретинил палмитат	НИАЦИН
ВИТАМИН Д	никотинска киселина
ергокалциферол	никотинамид
холекалциферол	ВИТАМИН Б6
ВИТАМИН Е	пиридоксин хидрохлорид
D-алфа-токоферол	пиридоксин 5'-фосфат
DL-алфа-токоферол	ФОЛАТ
D-алфа-токоферил ацетат	фолна киселина (птероилмоноглутаминска киселина)
DL-алфа-токоферил ацетат	калцијум L-метилфолат
ВИТАМИН К	ВИТАМИН B12
филохинон (фитоменадион)	цијанокобаламин

ВИТАМИН Ц	хидроксикобаламин
L-аскорбинска киселина	БИОТИН
натријум L-аскорбат	D-биотин
калијум L-аскорбат	ПАНТОТЕНСКА КИСЕЛИНА
калијум L-аскорбат	калијум D-пантотенат
L-аскорбил 6-палмитат	натријум D-пантотенат
ТИАМИН	декспантенол
тиамин хидрохлорид	
тиамин монокитрат	

МИНЕРАЛИ	
КАЛИЈУМ	ЖЕЉЕЗО
калијум бикарбонат	жељезо цитрат
калијум карбонат	жељезо амонијум цитрат
калијум хлорид	жељезо глуконат
калијум цитрат	жељезо фумарат
калијум глуконат	жељезо лактат
калијум глицерофосфат	жељезо сулфат
калијум лактат	жељезо дифосфат (жељезо пирофосфат)
калијум хидроксид	жељезо бисглицинат
калијумове соли ортофосфорне киселине	ЦИНК
КАЛЦИЈУМ	цинк ацетат
калцијум карбонат	цинк хлорид
калцијум хлорид	цинк цитрат
калцијумове соли лимунске киселине	цинк глуконат
калцијум глуконат	цинк лактат
калцијум глицерофосфат	цинк оксид
калцијум лактат	цинк сулфат
калцијумове соли ортофосфорне киселине	НАТРИЈУМ
калцијум хидроксид	натријум бикарбонат
МАГНЕЗИЈУМ	натријум карбонат
магнезијум карбонат	натријум хлорид
магнезијум хлорид	натријум цитрат
магнезијумове соли лимунске киселине	натријум глуконат
магнезијум глуконат	натријум лактат
магнезијумове соли ортофосфорне киселине	натријум хидроксид
магнезијум хидроксид	натријумове соли ортофосфорне киселине
магнезијум оксид	МАНГАН
магнезијум сулфат	манган карбонат
БАКАР	манган хлорид
бакар карбонат	манган цитрат
бакар цитрат	манган глуконат
бакар глуконат	манган сулфат
бакар сулфат	
комплекс лизина са бакром	

ЈОД	СЕЛЕН
калијум јодид	натријум селенат
калијум јодат	натријум селенит
натријум јодид	

АМИНОКИСЕЛИНЕ ⁽¹⁾	НУКЛЕОТИДИ
L-аргинин и његов хидрохлорид	аденозин 5>-фосфорна киселина (AMP)
L-цистеин и његов хидрохлорид	натријумове соли AMP-а
L-цистин и његов хидрохлорид	цитидин 5>-монофосфорна киселина (CMP)

L-хистидин и његов хидро-хлорид	натријумове соли CMP-а
L-изолеуцин и његов хидро-хлорид	гуанозин 5'-фосфорна киселина (GMP)
L-леуцин и његов хидрохлорид	натријумове соли GMP-а
L-лизин и његов хидрохлорид	инозин 5>-фосфорна киселина (IMP)
L-метионин	натријумове соли IMP-а
L-фенилаланин	уридин 5'-фосфорна киселина (UMP)
L-треонин	натријумове соли UMP-а
L-триптофан	
L-тирозин	
L-валин	
КАРНИТИН И ТАУРИН	ХОЛИН И ИНОЗИТОЛ
L-карнитин	холин
L-карнитин хидрохлорид	холин хлорид
L-карнитин-L-тартрат	холин битартрат
таурин	холин цитрат
	инозитол

⁽¹⁾ За аминокиселине које се употребљавају у формулама за дојенчад, односно почетној храни за дојенчад и формулама након дојења, односно прелазној храни за дојенчад смије се употребљавати само посебно наведени хидрохлорид.

Дио Б. Остале материје које се могу додати у формуле за дојенчад, односно почетну храну за дојенчад и формуле након дојења, односно прелазну храну за дојенчад, њихове највеће дневне дозе и посебна упозорења

ОСТАЛО	Највећа дневна доза	Посебна упозорења
N-ацетил-D-неураминска киселина	0,05 g/l хране припремљене у складу са упутством произвођача	При означавању хране наводи се “N-ацетил-D- неураминска киселина”.
уље богато арахидонском киселином добијено од гљиве <i>Mortierella alpina</i>		При означавању хране наводи се “Уље добијено од гљиве <i>Mortierella alpina</i> ” или “Уље гљиве <i>Mortierella alpina</i> ”.
говеђи лактоферин	100 mg / 100 ml	При означавању хране наводи се “Лактоферин добијен из крављег млијека”.
базични изолат бјеланчевине сурутке из млијека говеда	Почетна храна за дојенчад: 30 mg / 100 g (прах) 3,9 mg / 100 ml (храна припремљена у складу са упутством произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 30 mg / 100 g (прах) 4,2 mg / 100 ml (храна припремљена у складу са упутством произвођача)	При означавању наводи се “изолат бјеланчевине сурутке из млијека”.
остеопонтин из млијека говеда	151 mg/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или се припрема према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “остеопонтин из млијека говеда”.

2'-фукозил лактоза	Почетна храна за дојенчад: 3,0 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 3,64 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “2'-фукозил лактоза”.
смјеса 2'-фукозил лактозе/ дифукозиллактозе (“2'-ФЛ/ДФЛ”), (микробни извор)	Почетна храна за дојенчад: 1,6 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 1,2 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “смјеса 2'-фукозил лактозе/ дифукозиллактозе”.
3-фукозил лактоза (3-ФЛ) (микробни извор)	Почетна храна за дојенчад: 0,85 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 0,85 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “3-фукозил лактоза”.
3-фукозил лактоза (“3-ФЛ”) (произведена помоћу изведеног соја E. coli BL21(DE3))	Почетна храна за дојенчад: 0,90 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “3-фукозил лактоза”.

	Прелазна храна за дојенчад: 1,20 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	
3-фукозил лактоза (“3-ФЛ”) (произведена с изведеним сојем E. coli K-12 DH1)	Почетна храна за дојенчад: 1,75 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 1,75 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означаивању хране која садржава нову храну наводи се “3-фукозил лактоза”.
галактоолигосахарид	0,008 [изражено као однос: килограм (kg) галактоолигосахарида / килограм (kg) коначне хране)	
смјеса лакто-N-фукопентаозе I и 2'- фукозил лактозе (“ЛНФП-I и 2'-ФЛ”), (произведена помоћу изведеног соја E. coli K-12 DH1)	2,0 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “смјеса лакто-N-фукопентаозе и 2'-фукозил лактозе”.
лакто-N-неотетраоза	0,6 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “лакто-N-неотетраоза”.
лакто-N-тетраоза (“ЛНТ”) (микробни извор)	Почетна храна за дојенчад: 0,8 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 0,6 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “лакто-N- тетраоза”.

лакто-N-тетраоза (“ЛИНТ”) (произведена помоћу изведених сојева E. coli BL21(DE3))	1,82 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “лакто-N-тетраоза”.
мононатиријумова со L-5-метил-тетрахидрофолне киселине		При означавању хране наводи се “Мононатиријева со L-5-метил-тетрахидрофолне киселине”.
уље од микроалге Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695)		При означавању хране наводи се “Уље добијено од микроалге Schizochytrium sp.”.
уље од Schizochytrium sp. (CABIO-A-2)		При означавању хране наводи се “Уље од микроалге Schizochytrium sp.”.
уље од микроалге Schizochytrium sp. (FCC-3204)		При означавању хране наводи се “Уље од микроалге Schizochytrium sp.”.
уље од микроалге Schizochytrium sp. (T18)		При означавању хране наводи се “Уље од микроалге Schizochytrium sp.”.
уље од микроалге Schizochytrium sp. (WZU477)		При означавању хране наводи се “Уље од микроалге Schizochytrium sp.”.
уље од микроалге Schizochytrium limacinum (TKD-1)		При означавању хране наводи се “Уље од микроалге Schizochytrium limacinum”.
натиријумова со 3'-сиалиллактоза (3'-СЛ) (микробни извор)	Почетна храна за дојенчад: 0,2 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 0,15 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “натиријумова со 3'-сиалиллактоза”.
натиријумова со 3'-сиалиллактоза (“3'-СЛ”) (произведена с изведеним сојевима E. coli BL21(DE3))	0,28 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “натиријумова со 3'-сиалиллактоза”.
натиријумова со 3'-сиалиллактоза (“3'-СЛ”) (произведена помоћу изведеног соја E. coli W (ATCC 9637))	Почетна храна за дојенчад: 0,2 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на	При означавању хране наводи се “натиријумова со 3'-сиалиллактоза”.

	тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 0,15 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	
натиријумова со 6'-сиалиллактоза (6'-СЛ) (микробни извор)	Почетна храна за дојенчад: 0,4 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 0,3 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “натиријумова со 6'-сиалиллактоза”.
натиријумова со 6'-сиалиллактоза (“6'-СЛ”) (произведена с изведеним сојевима E. coli BL21(DE3))	Почетна храна за дојенчад: 0,70 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 0,70 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране наводи се “натиријумова со 6'-сиалиллактоза”.
натиријумова со 6'-сиалиллактоза (6'-СЛ) (произведена помоћу изведеног соја E. coli W (ATCC 9637))	Почетна храна за дојенчад: 0,4 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача) Прелазна храна за дојенчад: 0,3 g/l (у коначном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или је припремљен према упутству произвођача)	При означавању хране која садржава нову храну наводи се “натиријумова со 6'-сиалиллактоза”.

пекарски квасац третиран УВ зрачењем (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)		При означавању хране наводи се “Квасац са витамином Д” или “Квасац са витамином Д ₂ ”.
---	--	--

ПРИЛОГ 5.

ПЕСТИЦИДИ КОЈИ СЕ НЕ СМИЈУ КОРИСТИТИ У ПОЉОПРИВРЕДНИМ ПРОИЗВОДИМА НАМИЈЕЊЕНИМ ЗА ПРОИЗВОДЊУ ФОРМУЛА ЗА ДОЈЕНЧАД, ОДНОСНО ПОЧЕТНЕ ХРАНЕ ЗА ДОЈЕНЧАД И ФОРМУЛА НАКОН ДОЈЕЊА, ОДНОСНО ПРЕЛАЗНЕ ХРАНЕ ЗА ДОЈЕНЧАД

Хемијски назив супстанце (објашњење остатка)
Алдрин и диелдрин (комбиновано, изражени као диелдрин)
Ендрин
Дисулфотон (збир дисулфотона, дисулфотон сулфоксида и дисулфотон сулфона, изражен као дисулфотон)
Фенсулфотион
Фентин (укључујући његове соли, изражен као трифенилтин катјон)
Халоксифоп (збир халоксифопа, његових естера, соли и конјугата, изражен као халоксифоп (збир R- и S- изомера у било ком омјеру)
Хептахлор (збир хептахлора и хептахлор епоксида, изражен као хептахлор)
Хексахлоробензен
Нитрофен
Ометоат
Тербуфос (збир тербуфоса, његовог сулфоксида и сулфона, изражен као тербуфос)

ПРИЛОГ 6.

МАКСИМАЛНО ДОЗВОЉЕНИ НИВОИ ОСТАКА ПЕСТИЦИДА, ОДНОСНО ЊИХОВИХ МЕТАБОЛИТА У ФОРМУЛАМА ЗА ДОЈЕНЧАД, ОДНОСНО ПОЧЕТНОЈ ХРАНИ ЗА ДОЈЕНЧАД И ФОРМУЛАМА НАКОН ДОЈЕЊА, ОДНОСНО ПРЕЛАЗНОЈ ХРАНИ ЗА ДОЈЕНЧАД

Хемијски назив супстанце	Максимално дозвољен ниво остатка (mg/kg)
Кадусафос	0,006
Деметон-S-метил Деметон-S-метилсулфон Оксидеметон-метил (збир оксидеметон-метила и деметон-S-метилсулфона изражен као оксидеметон-метил)	0,006
Етопрофос	0,008
Фипронил (збир фипронила и метаболита сулфона (MB46136), изражен као фипронил)	0,004
Пропинеб	0,006

ПРИЛОГ 7.

РЕФЕРЕНТНЕ ВРИЈЕДНОСТИ ЗА ОЗНАЧАВАЊЕ ПРЕХРАМБЕНЕ ВРИЈЕДНОСТИ У ФОРМУЛАМА НАКОН ДОЈЕЊА, ОДНОСНО ПРЕЛАЗНОЈ ХРАНИ ЗА ДОЈЕНЧАД

Хранљива супстанца	Препоручени дневни унос (ПДУ)
Витамин А	(µg) 400
Витамин Д	(µg) 7
Витамин Е	(mg TE) 5
Витамин К	(µg) 12
Витамин Ц	(mg) 45
Тиамин	(mg) 0,5
Рибофлавин	(mg) 0,7
Ниацин	(mg) 7
Витамин Б ₆	(mg) 0,7

Фолат	(μg) 125
Витамин B ₁₂	(μg) 0,8
Пантотенска киселина	(mg) 3
Биотин	(μg) 10
Калцијум	(mg) 550
Фосфор	(mg) 550
Калијум	(mg) 1 000
Натријум	(mg) 400
Хлорид	(mg) 500
Жељезо	(mg) 8
Цинк	(mg) 5
Јод	(μg) 80
Селен	(μg) 20
Бакар	(mg) 0,5
Магнезијум	(mg) 80
Манган	(mg) 1,2