

ОСНОВНИ САСТАВ ПЕРАЋЕНЕ ХРАНЕ НА БАЗИ ЖИТАРИЦА, НАМИЈЕНЕНЕ ЗА ДОЈЕНЧАД И МАЛУ ДЈЕЦУ

Одредбе у вези са хранљивим супстанцама односе се на производе који су спремни за употребу у облику у којем се јављају на тржишту, односно на производе припремљене према упутству произвођача.

1. САДРЖАЈ ЖИТАРИЦА

Пераћена храна на бази житарица углавном се припрема од једне или више мљевених житарица и/или производа од скроба из гомоља (коријена).

Удио житарица и/или производа од скроба из гомоља не смије бити мањи од 25% укупне суве супстанце готовог производа.

2. БЈЕЛАНЧЕВИНЕ

2.1. За производе наведене у члану 3. став 1. т. 2) и 4) овог правилника садржај бјеланчевина не смије бити већи од 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2. За производе наведене у члану 3. став 1. тачка 2) овог правилника количина додатих бјеланчевина не смије бити мања од 0,48 g/100 kJ (2 g /100 kcal).

2.3. За кексе наведене у члану 3. ставу 1. тачка 4) којима је додата храна богата бјеланчевинама и који су као такви декларисани количина додатих бјеланчевина не смије бити мања од 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4. Хемијски индекс додате бјеланчевине не смије бити мањи од 80% референтне бјеланчевине (казеина, у смислу Прилога 3. овог правилника), односно омјер искористљивости бјеланчевина (енгл. protein efficiency ratio - PER) у мјешавини не смије бити мањи од 70% референтне бјеланчевине.Dodatak аминокиселина допуштен је искључиво у сврху побољшања хранљиве вриједности мјешавине бјеланчевина, те искључиво у размјерима потребним за ту сврху.

3. УГЉЕНИ ХИДРАТИ

3.1. Уколико се производима из члана 3. став 1. т. 1) и 4) овог правилника додаје сахароза, фруктоза, глукоза, глюкозни сируп, односно мед тада:

- количина додатих угљених хидрата из ових извора не смије бити већа од 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal),

- количина додате фруктозе не смије бити већа од 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2. Уколико се сахароза, фруктоза, глукоза, глюкозни сируп, односно мед додаје производима из члана 3. став 1. тачка 2) овог правилника, тада:

- количина додатих угљених хидрата из ових извора не смије бити већа од 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal),
- количина додате фруктозе не смије бити већа од 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4. МАСТИ

4.1. За производе наведене у члану 3. став 1. т. 1) и 4) овог правилника садржај масти не смије бити већи од 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2. За производе наведене у члану 3. став 1. тачка 2) овог правилника садржај масти не смије бити већи од 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Ако је садржај масти већи од 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), тада:

- количина лауринаске киселине не смије бити већа од 15% укупног садржаја масти,
- количина миристинске киселине не смије бити већа од 15% укупног садржаја масти,
- количина линолне киселине (у облику глицерида - линолеата) не смије бити мања од 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) нити већа од 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

5. МИНЕРАЛИ

5.1. Натријум

- натријумове соли смију се додавати прерађеној храни на бази житарица само у технолошке сврхе,
- садржај натријума у прерађеној храни на бази житарица не смије бити већи од 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2. Калцијум

- 5.2.1. За производе наведене у члану 3. став 1. тачка 2) количина калцијума не смије бити мања од 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).
- 5.2.2. За производе наведене у члану 3. став 1. тачка 4) овог правилника са додатком млијека (млијечни кекси) и који су означени као такви количина калцијума не смије бити мањи од 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6. ВИТАМИНИ

- 6.1. За прерађену храну на бази житарица количина тиамина не смије бити мања од 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).
- 6.2. За производе наведене у члану 3. став 1. тачка 2) овог правилника вриједе следећа ограничења:

	На 100 kJ		На 100 kcal	
	Најмања	Највећа	Најмања	Највећа
Витамин А (µg RE) ^[1]	14	43	60	180
Витамин D (µg) ^[2]	0,25	0,75	1	3
^[1] RE = ретинол еквивалент.				
^[2] У облику холекалциферола, 10 µg, који одговара 400 и. ј. витамина D.				

Ова ограничења такође вриједе за витамине А и D ако су додати и другој прерађеној храни на бази житарица.

7. НАЈВЕЋЕ ДОПУШТЕНЕ КОЛИЧИНЕ ВИТАМИНА, МИНЕРАЛА И ЕЛЕМЕНАТА У ТРАГОВИМА АКО СУ ДОДАТИ ХРАНИ

Одредбе у вези са хранљивим супстанцама односе се на производе који су спремни за употребу у облику у каквом се стављају на тржиште, односно на производе припремљене према упутству произвођача, осим за калијум и калцијум, за које се захтјеви односе на производе у облику у каквом се стављају на тржиште.

Хранљива супстанца	Највећа вриједност на 100 kcal
Витамин А (µg RE)	180
Витамин Е (mg α-TE)[1]	3
Витамин D (µg)	3
Витамин C (mg)	12,5/25 [2]
Тиамин (mg)	0,5
Рибофлавин (mg)	0,4
Ниацин (mg NE) [3]	4,5
Витамин B6 (mg)	0,35
Фолна киселина (µg)	50
Витамин B12 (µg)	0,35
Пантотенска киселина (mg)	1,5
Биотин (µg)	10
Калијум (mg)	160
Калцијум (mg)	80/180 [4]/100 [5]
Магнезијум (mg)	40
Жељезо (mg)	3
Цинк (mg)	2

Бакар (µg)	40
Јод (µg)	35
Манган (mg)	0,6
[1] α-TE = D-α-токоферол еквивалент. [2] Ограничење се односи на производе са додатком жељеза. [3] NE = ниацин еквиваленти = mg никотинске киселине + mg триптофана/60. [4] Ограничење се односи на производе из члана 3. т. 1) и 2). [5] Ограничење се односи на производе из члана 3. тачка 4.	

ПРИЛОГ 2.

ОСНОВНИ САСТАВ ХРАНЕ ЗА ДОЛЕНЧАД И МАЛУ ДИЈЕЦУ

Одредбе које се тичу хранљивих супстанци односе се на производе који су спремни за употребу у облику у каквом се јављају на тржишту, односно на производе припремљене према упутству произвођача.

1. БЈЕЛАНЧЕВИНЕ

1.1. Ако су месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извори бјеланчевина једини састојци наведени у називу производа, тада:

- наведено месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извори бјеланчевина морају бити заступљени са најмање 40% укупне масе производа,
- наведено месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извори бјеланчевина појединачно не смију бити заступљени са мање од 25% укупне масе производа,
- укупна количина бјеланчевина из наведених извора не смије бити мања од 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Ако су месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извори бјеланчевина појединачно или заједно први наведени у називу производа, без обзира на то да ли је производ означен као оброк или не, тада:

- наведено месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извори бјеланчевина заједно не смију бити заступљени са мање од 10% од укупне масе производа,
- наведено месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извори бјеланчевина појединачно не смију бити заступљени са мање од 25% од укупне масе наведених извора бјеланчевина,
- количина бјеланчевина из наведених извора не смије бити мања од 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Ако су месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извори бјеланчевина појединачно или заједно наведени у називу производа, али нису истакнути први, без обзира на то означава ли се производ као оброк или не, тада:

- наведено месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извори бјеланчевина не смију заједно бити заступљени са мање од 8% од укупне масе производа:
- наведено месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извори бјеланчевина појединачно не смију бити заступљени са мање од 25% од укупне масе наведених извора бјеланчевина,
- количина бјеланчевина из наведених извора не смије бити мањи од 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal).

- укупна количина бјеланчевина у производу из свих извора не смије бити мања од 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Ако се са осталим састојцима у називу хране наводи сир, без обзира на то да ли је производ означен као оброк или не, тада:

- количина бјеланчевина из млијечних извора не смије бити мањи од 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- укупна количина бјеланчевина у производу из свих извора не смије бити мања од 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5. Ако се производ означава као оброк, али се не наводе месо, перад, риба, изнутрице, односно други традиционални извор бјеланчевина у називу производа, тада укупна количина бјеланчевина у производу из свих извора не смије бити мања од 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.6. Умаци који се означавају као прилози оброку изузимају се из одредаба наведених у тачки 1.1. до закључно тачке 1.5. овог прилога.

1.7. Слатка дјечја храна која у имену наводи млијечне производе као прве или једине састојке не смије садржавати мање од 2,2 g млијечне бјеланчевине/100 kcal. Остала слатка дјечја храна изузима се из одредаба наведених у т. од 1.1. до 1.5. овог прилога.

1.8. Додатак аминокиселина допуштен је искључиво у сврху побољшања хранљиве вриједности присутних бјеланчевина, те искључиво у размјерима потребним за ту сврху.

2. УГЉЕНИ ХИДРАТИ

Количина укупних угљених хидрата у соковима и нектарима на бази воћа и поврћа, јелима на бази воћа и десертима, односно пудинзима не смије бити већа од:

- 10 g/100 ml за сокове од поврћа и напитке на њиховој бази,
- 15 g/100 ml за воћне сокове и нектаре, те напитке на њиховој бази,
- 20 g/100 g за јела на бази воћа,
- 25 g/100 g за десерте и пудинге,
- 5 g/100 g за остале напитке који нису на бази млијека.

3. МАСТИ

3.1. За производе из тачке 1.1. овог прилога важи да, ако су месо или сир једини састојци или први наведени у називу производа, укупна количина масти у производу из свих извора не смије бити већа од 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2. За све остале производе укупна количина масти у производу из свих извора не смије бити већа од 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4.1. Коначни садржај натријума у производу не смије бити већи од 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal), односно 200 mg/100 g производа. Међутим, ако је сир једини састојак наведен у називу производа, коначни садржај натријума не смије бити већи од 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2. Натријумове соли не смију се додавати производима на бази воћа, десертима и пудинзима, осим у технолошке сврхе.

5. ВИТАМИНИ

Витамин С

У воћном соку, нектару или соку од поврћа коначни садржај витамина С не смије бити мањи од 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal), односно 25 mg/100 g производа.

Витамин А

У соковима од поврћа коначни садржај витамина А у производу не смије бити мањи од 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal).

Витамин А не смије се додавати осталој дјечјој храни.

Витамин D

Витамин D не смије се додавати дјечјој храни.

6. НАЈВЕЋЕ ДОПУШТЕНЕ КОЛИЧИНЕ ВИТАМИНА, МИНЕРАЛА И ЕЛЕМЕНАТА У ТРАГОВИМА АКО СУ ДОДАТИ ХРАНИ

Одредбе које се тичу хранљивих супстанци односе се на производе који су спремни за употребу у облику у којем се јављају на тржишту, односно на производе припремљене према упутству произвођача, осим за калијум и калцијум, за које се одредбе односе на производе у облику у којем се стављају на тржиште.

Хранљива супстанца	Највећа вриједност на 100 kcal
Витамин А (µg RE)	180 ^[1]
Витамин Е (mg α-TE)	3
Витамин С (mg)	12,5/25 ^[2] /125 ^[3]
Тиамин (mg)	0,25
Рибофлавин (mg)	0,4
Ниацин (mg NE)	4,5
Витамин B6 (mg)	0,35
Фолна киселина (µg)	50
Витамин B12 (µg)	0,35
Пантотенска киселина (mg)	1,5
Биотин (µg)	10
Калијум (mg)	160
Калцијум (mg)	80
Магнезијум (mg)	40
Жељезо (mg)	3
Цинк (mg)	2
Бакар (µg)	40
Јод (µg)	35
Манган (mg)	0,6

[1] У складу са одредбама тачке 5.

[2] Ограничење се односи на производе са додатком жељеза.

[3] Ограничење се односи на јела на бази воћа, воћне сокове, нектаре и сокове од поврћа.

[¹] У складу са одредбама тачке 5.

[²] Ограничење се односи на производе са додатком жељеза.

[³] Ограничење се односи на јела на бази воћа, воћне сокове, нектаре и сокове од поврћа.

ПРИЛОГ 3.

САСТАВ АМИНОКИСЕЛИНА У КАЗЕИНУ

Аминокиселина	g/100 g бјеланчевине
Аргинин	3,7
Цистин	0,3
Хистидин	2,9
Изолеуцин	5,4
Леуцин	9,5
Лизин	8,1
Метинин	2,8
Фенилаланин	5,2
Треонин	4,7
Триптофан	1,6
Тирозин	5,8
Валин	6,7

ПРИЛОГ 4.

СУПСТАНЦЕ КОЈЕ СЕ МОГУ ДОДАТИ ПРЕРАЂЕНОЈ ХРАНИ НА БАЗИ ЖИТАРИЦА И ДЈЕЧЈОЈ ХРАНИ ЗА ДОЛЕНЧАД И МАЛУ ДЈЕЦУ

Супстанца
Витамини
ВИТАМИН А
ретинол
ретинил-ацетат
ретинил-палмитат
бета каротен
ВИТАМИН D
ергокалциферол
холекалциферол
ВИТАМИН Е
D-алфа токоферол
DL-алфа токоферол
D-алфа токоферил ацетат
DL-алфа токоферил ацетат
ВИТАМИН К
филохинон (фитоменадион)
ВИТАМИН С
L-аскорбинска киселина
натријум-L-аскорбат
калцијум-L-аскорбат
калијум-L-аскорбат
L-аскорбил 6-палмитат
ТИАМИН
тиамин-хидрохлорид
тиамин-мононитрат
РИБОФЛАВИН
рибофлавин
натријум-рибофлавин-5'-фосфат
НИАЦИН

никотинска киселина
никотинамид
ВИТАМИН В6
пиридоксин-хидрохлорид
пиридоксин-5'-фосфат
пиридоксин-дипалмитат
ФОЛАТ
фолна киселина (птероил моноглутаминска киселина)
ВИТАМИН В12
цианокобаламин
хидроксикобаламин
БИОТИН
D-биотин
ПАНТОТЕНСКА КИСЕЛИНА
калцијум-D-пантотенат
натријум-D-пантотенат
декспантенол
Минерал и
КАЛИЈУМ
калијум-хлорид
калијум-цитрат
калијум-глюконат
калијум-лактат
КАЛЦИЈУМ
калцијум-карбонат
калцијум-хлорид
калцијумове соли лимунске киселине
калцијум-глюконат
калцијум-глицерофосфат
калцијум-лактат
калцијумове соли ортофосфорне киселине
калцијум-хидроксид
калцијум-оксид
МАГНЕЗИЈУМ
магнезијум-карбонат
магнезијум-хлорид
магнезијумове соли лимунске киселине
магнезијум-глюконат
магнезијум-глицерофосфат
магнезијумове соли ортофосфорне киселине
магнезијум-лактат
магнезијум-хидроксид
магнезијум-оксид
магнезијум-сулфат
ЖЕЉЕЗО
жељезо-карбонат
жељезо-цитрат
жељезо-амонијум-цитрат
жељезо-глюконат
жељезо-фумарат
натријум-жељезо-дифосфат

жељезо-лактат
жељезо-сулфат
жељезо-дифосфат (жељезо-пирофосфат)
жељезо-сахарат
жељезо-бисглицинат
елементарно жељезо (редуковано карбонилом, водородом и електролитички)
ЦИНК
цинк-ацетат
цинк-хлорид
цинк-цитрат
цинк-глюконат
цинк-лактат
цинк-оксид
цинк-сулфат
БАКАР
бакар-карбонат
бакар-цитрат
бакар-глюконат
бакар-сулфат
комплекс лизина са бакром
МАНГАН
манган-карбонат
манган-хлорид
манган-цитрат
манган-глюконат
манган-глицерофосфат
манган-сулфат
ЈОД
калијум-јодид
калијум-јодат
натријум-јодид
натријум-јодат
Аминокиселине ¹
L-аргинин и његов хидрохлорид
L-цистеин и његов хидрохлорид
цистин ² и његов хидрохлорид
L-хистидин и његов хидрохлорид
L-изолеуцин и његов хидрохлорид
L-леуцин и његов хидрохлорид
L-лизин и његов хидрохлорид
L-метионин
L-фенилаланин
L-треонин
L-триптофан
L-тирозин
L-валин
N-ацетил-L-метионин ³
Карнитин и таурин
L-карнитин
L-карнитин хидрохлорид
Холин и инозитол
холин
холин-хлорид
холин-бигартрат

холин-цитрат
инозитол

- ¹ За аминокиселине које се употребљавају у прерађеној храни на бази житарица и дјечјој храни смије се употребљавати само посебно наведени хидрохлорид.
- ² У случају употребе у прерађеној храни на бази житарица и дјечјој храни, смије се употребљавати само облик L-цистина.
- ³ У производима намијењеним за дјецу која имају више од годину дана.

ПРИЛОГ 5.

МАКСИМАЛНО ДОПУШТЕНИ НИВОИ ОСТАКА ПЕСТИЦИДА, ОДНОСНО ЊИХОВИХ МЕТАБОЛИТА У ПЕРАЂЕНОЈ ХРАНИ НА БАЗИ ЖИТАРИЦА И ДЈЕЧЈОЈ ХРАНИ

Хемијски назив супстанце	Максимално до- пуштени ниво остатка (mg/kg)
Кадусафос	0,006
Деметон-S-метил/деметон-S-метил сул- фон/оксидеметон-метил (засебно или у комбинацији, изражен као деметон-S- метил)	0,006
Етопрофос	0,008
Фипронил (збир фипронила и фипронил- десулфинила, изражен као фипронил)	0,004
Пропинеб/пропиленетиоуреја (збир про- пинеба и пропиленетиоуреје)	0,006

ПРИЛОГ 6.

ПЕСТИЦИДИ КОЈИ СЕ НЕ СМИЈУ КОРИСТИТИ У ПОЉОПРИВРЕДНИМ ПРОИЗВОДИМА НАМИЈЕЊЕНИМ ЗА ПРОИЗВОДЊУ ПЕРАЂЕНЕ ХРАНЕ НА БАЗИ ЖИТАРИЦА И ДЈЕЧЈЕ ХРАНЕ

Табела 1.

Хемијски назив супстанце (објашњење остатка)
Дисулфотон (збир дисулфотона, дисулфотон сулфооксида и ди- сулфотон сулфона, изражен као дисулфотон)
Фенсулфотион (збир фенсулфотиона, његовог кисеониковог аналога и њихових сулфона, изражен као фенсулфотион)
Фентин, изражен као трифенилтин катјон
Халоксифоп (збир халоксифопа, његових соли и естера, укљу- чујући конјугате, изражен као халоксифоп)
Хептахлор и трансхептахлор епоксид, изражен као хептахлор
Хексахлорбензен
Нитрофен
Ометоат
Тербуфос (збир тербуфоса, његовог сулфооксида и сулфона, изражен као тербуфос)

Табела 2.

Хемијски назив супстанце
Алдрин и диелдрин, изражени као диелдрин
Ендрин

ПРИЛОГ 7.

РЕФЕРЕНТНЕ ВРИЈЕДНОСТИ ЗА ОЗНАЧАВАЊЕ ХРАНЉИВЕ ВРИЈЕДНОСТИ ХРАНЕ НАМИЈЕЊЕНЕ ДОЈЕНЧАДИ И МАЛОЈ ДЈЕЦИ

Хранљива супстанца	Референтна вриједност
Витамин А	(µg) 400
Витамин D	(µg) 10
Витамин С	(mg) 25
Тиамин	(mg) 0,5
Рибофлавин	(mg) 0,8
Еквиваленти ниацина	(mg) 9
Витамин B6	(mg) 0,7

Фолат	(μg) 100
Витамин В12	(μg) 0,7
Калцијум	(mg) 400
Жељезо	(mg) 6
Цинк	(mg) 4
Јод	(μg) 70
Селен	(μg) 10
Бакар	(mg) 0,4