

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

КОНСЕРВЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ СТАНДАРТ CXS 73-1981*

Принят в 1981 г. С изменениями 1983, 1985, 1987, 1989, 2017 гг.

* Прежнее наименование: CAC/RS 73-1976.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Продукция детского питания предназначена прежде всего для употребления в период прекращения грудного вскармливания, а также для постепенной адаптации младенцев и детей к обычной пище. Данная продукция может поставляться как готовой к употреблению, так и в сухом виде для разбавления водой. Настоящий стандарт не распространяется на продукцию, регламентируемую стандартом «Смеси начальные для детского питания и смеси специализированные для лечебного питания детей грудного возраста» (СХС 72-1981) или стандартом «Продукты переработки зерновых для питания детей грудного и раннего возраста» (СХС 74-1981).
- 1.2 Во избежание порчи готовую к употреблению продукцию детского питания подвергают тепловой обработке до или после упаковки в герметичную тару. Сухую продукцию детского питания подвергают технологической обработке.

2. ТЕРМИНЫ

- 2.1 Под термином «*дети грудного возраста*» подразумеваются лица в возрасте до 12 месяцев.
- 2.2 Под термином «*дети раннего возраста*» подразумеваются лица в возрасте от 12 месяцев до 3 лет.
- 2.3 Под термином «*калория*» подразумеваются килокалории или «большие калории» (1 килоджоуль равен 0,239 килокалории).

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Состав

- 3.1.1 Продукцию детского питания производят из подходящих питательных материалов, применяемых, известных или повсеместного реализуемых в качестве пищевых продуктов или ингредиентов пищевых продуктов, с применением пряностей.
- 3.1.2 Внесение витаминов и минералов допускается исключительно в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории страны сбыта.
- 3.1.2.1 Витамины и (или) минералы, вносимые в соответствии с требованиями п. 3.1.2, выбирают по документу «Перечни питательных веществ, рекомендованных к применению в специализированной пищевой продукции для детского питания» (СХГ 10-1979).
- 3.1.2.2 Увеличение массовой доли натрия за счет внесения витаминов и (или) минералов не должно приводить к превышению предельного содержания натрия, указанного в п. 3.1.3.
- 3.1.3 Массовая доля натрия не должна превышать 200 мг Na на 100 г готового к употреблению продукта в соответствии с указаниями по применению. Добавление пищевой соли (NaCl) к фруктовой продукции и десертам не допускается.

3.2 Консистенция и размер частиц

- 3.2.1 Готовая к употреблению продукция детского питания может быть гомогенизированной (однородной) или измельченной в следующих формах:
- (а) **протертое питание**: пищевые продукты с достаточно единообразным малым размером частиц, которые не требуют пережевывания перед проглатыванием и не стимулируют его;
 - (б) **крупноизмельченное питание («юниор»)**: пищевые продукты, которые обычно содержат частицы такого размера, который стимулирует жевательный рефлекс у детей грудного и раннего возраста.
- 3.2.2 Консистенция сухой продукции детского питания после разбавления водой или другой подходящей жидкостью должна приближаться к консистенции протертого питания или крупноизмельченного питания «юниор» согласно требованиям п. 3.2.1.

3.3 Требования к отсутствию примесей

Все ингредиенты, включая необязательные, должны быть очищенными, хорошего качества, безопасными; при необходимости должны быть удалены излишние волокна. В ингредиентах из рыбы, мяса и птицы практически не должно быть фрагментов костей.

3.4 Особый запрет

Продукция и ее компоненты не должны подвергаться обработке ионизирующим излучением.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

При приготовлении консервов для детского питания допускается применение следующих пищевых добавок с учетом указанных ниже ограничений:

Максимальное содержание на 100 г продукта, готового к употреблению (если не указано иное)

4.1 Загустители

4.1.1	Камедь рожкового дерева ¹	0,2 г
4.1.2	Камедь гуаровая	0,2 г
4.1.3	Дикрахмалфосфат	}
4.1.4	Дикрахмалфосфат ацетилованный	} 6 г, в чистом виде или
4.1.5	Дикрахмалфосфат фосфатированный	} в сочетании
4.1.6	Крахмал оксипропилированный	}
4.1.7	Дикрахмаладипат ацетилованный	} 6 г, в чистом виде или
4.1.8	Дикрахмалглицерин	} в сочетании
4.1.9	Дикрахмалглицерин ацетилованный	}
4.1.10	Пектин неамидированный	1 г только во фруктовых консервах для детского питания

4.2 Эмульгаторы

4.2.1	Лецитин	0,5 г
4.2.2	Моно- и диглицериды	0,15 г

4.3 Регуляторы кислотности

4.3.1	Гидрокарбонат натрия	}
4.3.2	Карбонат натрия	} Ограничено нормами надлежащей производственной практики и предельным содержанием натрия, указанным в п. 3.1.3.
4.3.3	Гидрокарбонат калия	}
4.3.4	Карбонат кальция	} Ограничено нормами надлежащей производственной практики
4.3.5	Лимонная кислота и цитрат натрия	0,5 г и с учетом предельного содержания натрия, указанного в п. 3.1.3.
4.3.6	L(+) молочная кислота	0,2 г
4.3.7	Уксусная кислота	0,5 г

4.4 Антиоксиданты

4.4.1	Концентрат смеси токоферолов	}
4.4.2	α-токоферол	} 300 мг на кг жира, в чистом виде или в сочетании
4.4.3	L-аскорбилпальмитат	200 мг на кг жира
4.4.4	L-аскорбиновая кислота и ее натриевая и калиевая соли	0,5 г на кг в пересчете на аскорбиновую кислоту и с учетом

¹ Временно допущена к применению.

предельного содержания натрия,
указанного в п. 3.1.3.

4.5 Ароматизаторы

4.5.1	Ванильный экстракт	Ограничено нормами надлежащей производственной практики
4.5.2	Этилванилин	7 мг
4.5.3	Ванилин	7 мг

4.6 Принцип переноса

В соответствии с положениями п. 4.1 общего стандарта «Добавки пищевые» (CXS 192-1995).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

- 5.1 Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте «Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах» (CXS 193-1995).
- 5.2 Содержание пестицидов и (или) ветеринарных препаратов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (CXS 1-1969) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.
- 6.2 Продукция должна отвечать микробиологическим критериям, установленным в документе «Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов» (CXG 21-1997).

7. УПАКОВКА

Продукцию упаковывают в тару, обеспечивающую сохранность санитарно-гигиенических и других свойств пищевого продукта. Продукцию, готовую к употреблению, упаковывают в герметично укупоренную тару. В качестве упаковочной среды допускается применение азота и углекислого газа.

8. ЗАПОЛНЕНИЕ ТАРЫ

Для продукции, готовой к употреблению, тара должна быть заполнена:

- (i) не менее чем на 80% объема для продуктов массой менее 150 г (5½ унций);
- (ii) не менее чем на 85% объема для продуктов массой от 150 до 250 г (9 унций);
- (iii) не менее чем на 90% объема для продуктов массой более 250 г (9 унций)

от вместимости тары по воде. Вместимость тары по воде — это объем дистиллированной воды при 20 °С, который вмещает герметично укупоренная тара при полном заполнении (см CXS 234-1999 «Продукты питания специализированные»).

9. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям общего стандарта «Маркировка расфасованных пищевых продуктов» (CXS 1-1985) применяются следующие особые положения:

9.1 Наименование пищевого продукта

Наименование продукта должно содержать наименование основных или характерных ингредиентов, сопровождающихся словами, подходящими для определения консистенции или предусмотренного применения.

9.2 Перечень ингредиентов

- 9.2.1 На этикетке должен быть указан полный перечень ингредиентов в порядке убывания процентного

содержания, за исключением внесенных витаминов и минералов, которые должны быть сведены в отдельные группы для витаминов и минералов соответственно; внутри данных групп необходимость перечисления в порядке убывания процентного содержания отсутствует.

9.2.2 Для ингредиентов и пищевых добавок должны быть указаны видовые названия. Дополнительно на этикетке допускается указание соответствующих названий классов ингредиентов и добавок.

9.3 Заявленная пищевая ценность

Заявление о пищевой ценности должно содержать следующую информацию в следующем порядке:

- (a) энергетическая ценность, выраженная в больших калориях (ккал) и (или) килоджоулях (кДж), содержание белков, жиров и углеводов, выраженное в граммах на 100 г готового для продажи продукта, а также на размер рекомендуемой к употреблению порции;
- (b) в дополнение к любой иной информации о пищевой ценности, указание которой предусмотрено требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории страны сбыта, общее содержание каждого витамина и минерала, внесенного согласно п. 3.1.2, должно быть указано из расчета на 100 г готового продукта, а также на размер рекомендуемой к употреблению порции.

9.4 Маркировка даты и указания по хранению

9.4.1 Дата истечения минимального срока годности (после слов «годен до») должна быть указана в виде дня, месяца и года в некодированной числовой последовательности. Если срок хранения продукции превышает три месяца, достаточно указать месяц и год. Допускается обозначать месяц буквами при условии, что в стране сбыта это не введет потребителя в заблуждение. Если для продукции допустимо указывать только месяц и год, а срок хранения истекает в конце года, допускается использование выражения «Употребить до конца (заявленный год) г.».

9.4.2 Помимо даты на этикетке должны быть указаны любые особые условия хранения пищевой продукции, если от них зависит срок хранения.

По возможности условия хранения следует поместить рядом с указанием даты.

9.5 Указания по применению

9.5.1 На этикетке или в аннотации должны быть изложены указания по приготовлению и применению пищевого продукта, а также по хранению до и после вскрытия тары.

9.5.2 Для консервированной свеклы и шпината на этикетке должно содержаться следующее указание: «для детей старше 12 недель».

9.6 Дополнительные требования

Продукция, на которую распространяется настоящий стандарт, не предназначена для замены грудного молока и не должна позиционироваться как таковая.

10. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта применяют подходящие методы анализа и отбора проб, приведенные в документе «*Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*» (CXS 234-1999).