

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ НА ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ, ОБРАБОТАННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ГРУДНОГО И РАННЕГО ВОЗРАСТА

CXS 74-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 2006 году. С изменениями 2017, 2019 и 2023 годов.

**Изменения 2023 года**

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок шестой сессии в декабре 2023 года, в положения о пищевых добавках настоящего стандарта были внесены изменения, которые затем были отражены в "Общем стандарте на пищевые добавки" (ОСПД) (CXS 192-1995)<sup>1</sup> в рамках процесса унификации всех положений о пищевых добавках и ОСПД. Кроме того, изменения были внесены в раздел 3 "Состав и качество – основные показатели".

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт охватывает обработанные продукты питания на зерновой основе, предназначенные для прикорма детей грудного возраста от 6 месяцев и старше, с учетом индивидуальных потребностей детей грудного возраста в питательных веществах, и кормления детей раннего возраста в качестве составной части постепенно расширяющегося рациона в соответствии с Глобальной стратегией по питанию детей грудного и раннего возраста и резолюцией Всемирной ассамблеи здравоохранения WHA54.2 (2001 год)<sup>2</sup>.

## 2. ОПИСАНИЕ

Обработанные продукты питания на зерновой основе – продукты, приготовленные преимущественно из одного или нескольких измельченных злаков, содержание которых должно составлять не менее 25 процентов готовой смеси в пересчете на сухой вес.

### 2.1 Определения продуктов

Различают четыре категории продуктов:

- 2.1.1 продукты, состоящие из зерновых, приготовленные или предназначенные для приготовления с молоком или другими подходящими питательными жидкостями;
- 2.1.2 зерновые продукты с добавленным продуктом с высоким содержанием белка, приготовленные или предназначенные для приготовления с водой или другой подходящей жидкостью, не содержащей белка;
- 2.1.3 макаронные изделия, предназначенные для употребления после варки в кипящей воде или других подходящих жидкостях; и
- 2.1.4 галеты и печенье, предназначенные для непосредственного употребления или употребления после измельчения, с добавлением воды, молока или других подходящих жидкостей.

### 2.2 Другие определения

- 2.2.1 Термин "ребенок грудного возраста" означает ребенка не старше 12 месяцев.
- 2.2.2 Термин "ребенок раннего возраста" означает ребенка от 12 месяцев до 3 лет (36 месяцев).

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Основной состав

- 3.1.1 Четыре категории продуктов, перечисленные в разделах 2.1.1–2.1.4, производятся преимущественно из одного или нескольких измельченных злаков, таких как пшеница, рис, ячмень, овес, рожь, кукуруза, пшено, сорго и гречиха. Могут также содержать в меньших количествах стручковые (бобовые), корнеплоды с высоким содержанием крахмала (такие как арроурт, ямс и маниок) или стебли крахмалосодержащих растений и масличные семена.
- 3.1.2 Требования, касающиеся энергетической и пищевой ценности, относятся к продукту, готовому к употреблению и реализуемому в качестве такового, или приготовленному в соответствии с инструкцией производителя, если не указано иное.

### 3.2 Энергетическая ценность

Энергетическая ценность продуктов на зерновой основе должна составлять не менее 3,3 кДж/г (0,8 ккал/г).

### 3.3 Белок

- 3.3.1 Химическое число добавленного белка должно составлять не менее 80 процентов химического числа эталонного белка (казеина), либо коэффициент эффективности белка (КЭБ) белковой смеси должен составлять не менее 70 процентов КЭБ эталонного белка (казеина). Во всех случаях добавление аминокислот допускается исключительно с целью повышения пищевой ценности белковой смеси и только в количествах, необходимых для этой цели. Допускается использование только природных L-аминокислот.
- 3.3.2 Для продуктов, упомянутых в разделах 2.1.2 и 2.1.4, содержание белка не должно превышать 1,3 г/100 кДж (5,5 г/100 ккал).
- 3.3.3 Для продуктов, упомянутых в разделе 2.1.2, содержание добавленного белка должно составлять не менее 0,48 г/100 кДж (2 г/100 ккал).

**3.3.4** Для печени, упомянутого в разделе 2.1.4, сделанного с добавлением продуктов с высоким содержанием белка и представленного в качестве такового, содержание добавленного белка должно составлять не менее 0,36 г/100 кДж (1,5 г/100 ккал).

### 3.4 Углеводы

**3.4.1** Если к продуктам, упомянутым в разделах 2.1.1 и 2.1.4, добавляются сахароза, фруктоза, глюкоза, сироп глюкозы или мед:

- количество добавленных углеводов из этих источников не должно превышать 1,8 г/100 кДж (7,5 г/100 ккал); и
- количество добавленной фруктозы не должно превышать 0,9 г/100 кДж (3,75 г/100 ккал).

**3.4.2** Если к продуктам, упомянутым в разделе 2.1.2, добавляются сахароза, фруктоза, глюкоза, сироп глюкозы или мед:

- количество добавленных углеводов из этих источников не должно превышать 1,2 г/100 кДж (5 г/100 ккал); и
- количество добавленной фруктозы не должно превышать 0,6 г/100 кДж (2,5 г/100 ккал).

### 3.5 Липиды

**3.5.1** Содержание липидов в продуктах, упомянутых в разделе 2.1.2, не должно превышать 1,1 г/100 кДж (4,5 г/100 ккал). Если содержание липидов превышает 0,8 г/100 кДж (3,3 г/100 ккал):

- содержание линолевой кислоты (в виде триглицеридов – линолеатов) должно составлять не менее 70 мг/100 кДж (300 мг/100 ккал) и не более 285 мг/100 кДж (1200 мг/100 ккал);
- содержание лауриновой кислоты не должно превышать 15 процентов от общего содержания липидов; и
- содержание миристиновой кислоты не должно превышать 15 процентов от общего содержания липидов.

**3.5.2** Содержание липидов в продуктах категорий, упомянутых в разделах 2.1.1 и 2.1.4, не должно превышать 0,8 г/100 кДж (3,3 г/100 ккал).

### 3.6 Минеральные вещества

**3.6.1** Содержание натрия в продуктах, упомянутых в разделах 2.1.1–2.1.4, не должно превышать 24 мг/100 кДж (100 мг/100 ккал) в готовом к употреблению продукте.

**3.6.2** Содержание кальция в продуктах, упомянутых в разделе 2.1.2, должно составлять не менее 20 мг/100 кДж (80 мг/100 ккал).

**3.6.3** Содержание кальция в продуктах, упомянутых в разделе 2.1.4, изготовленных с добавлением молока и представленных в качестве таковых, должно составлять не менее 12 мг/100 кДж (50 мг/100 ккал).

### 3.7 Витамины

**3.7.1** Количество витамина В<sub>1</sub> (тиамина) должно составлять не менее 12,5 мкг/100 кДж (50 мкг/100 ккал).

**3.7.2** Для продуктов, упомянутых в разделе 2.1.2, содержание витаминов А и D должно соответствовать следующим диапазонам значений:

	мкг/100 кДж	мкг/100 ккал
<b>витамин А</b> (мкг ретинолового эквивалента)	14–43	60–180
<b>витамин D</b>	0,25–0,75	1–3

Указанные диапазоны значений применимы также к другим продуктам на зерновой основе, к которым добавлены витамины А или D.

**3.7.3** Уменьшение максимально допустимых уровней содержания витаминов А и D, указанных в разделе 3.7.2, а также добавление витаминов и минеральных веществ, допустимые уровни содержания для которых не указаны выше, должны соответствовать законодательству страны, в которой реализуется продукт.

**3.7.4** Добавляемые витамины и/или минеральные вещества должны входить в "Рекомендуемые перечни пищевых веществ, предназначенных для использования в специализированной пищевой продукции для детей раннего возраста" (СХG 10-1979)<sup>3</sup>.

### 3.8 Дополнительные ингредиенты

3.8.1 В дополнение к ингредиентам, перечисленным в разделе 3.1, могут использоваться другие ингредиенты, пригодные для питания детей грудного возраста старше 6 месяцев и детей раннего возраста.

3.8.2 Продукты, содержащие мед или кленовый сироп, должны проходить обработку таким образом, чтобы уничтожить споры *Clostridium botulinum*, если они присутствуют.

3.8.3 Допускается использование только лактокультур, вырабатывающих L(+)-молочную кислоту.

### 3.9 Показатели качества

3.9.1 Все ингредиенты, включая дополнительные, должны быть чистыми, безопасными, пригодными для употребления детьми и отвечать требованиям качества.

3.9.2 Все процессы обработки и сушки должны производиться таким образом, чтобы минимизировать потери пищевой ценности, в особенности качества белков.

3.9.3 Содержание влаги в продуктах должно соответствовать нормам НПП для отдельных категорий продуктов и быть на таком уровне, чтобы минимизировать потери пищевой ценности и препятствовать размножению микроорганизмов.

### 3.10 Консистенция и размер частиц

3.10.1 Приготовленные согласно указаниям на этикетке продукты питания на зерновой основе должны иметь консистенцию, подходящую для кормления с ложки детей грудного возраста или детей того возраста, для которых продукт предназначен.

3.10.2 Галеты и печенье могут использоваться в сухой форме, чтобы позволять и поощрять развитие навыков жевания, либо могут использоваться в жидкой форме, после смешивания с водой или другой подходящей жидкостью до получения консистенции, аналогичной консистенции разведенной сухой каши.

### 3.11 Особое предупреждение

Продукт и его компоненты не должны подвергаться воздействию ионизирующих излучений.

Использование частично гидрогенизированных жиров в этих продуктах запрещается.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускаются регуляторы кислотности, добавки, препятствующие слеживанию и комкованию, антиокислители, носители, эмульгаторы, упаковочные газы, разрыхлители и загустители, применяемые в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки"<sup>1</sup> для категории пищевых продуктов 13.2 (Продукты прикорма для детей грудного и раннего возраста).

4.2 В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается присутствие только тех пищевых добавок, которые перечислены в категории пищевых продуктов 13.2 (Продукты прикорма для детей грудного и раннего возраста) в "Общем стандарте на пищевые добавки" (CXS 192-1995)<sup>1</sup>, и которые попали в продукт в результате внесения из сырья или другого ингредиента (включая пищевую добавку), использованного при производстве данного пищевого продукта, при условии выполнения следующих положений:

- количество пищевой добавки в сырье или других ингредиентах (включая пищевые добавки) не превышает максимального уровня, указанного в настоящем стандарте; и
- продукт питания, в который переносится пищевая добавка, не содержит данную пищевую добавку в количестве, превышающем то, которое перенесено при использовании сырья или ингредиентов при соблюдении норм надлежащей производственной практики, в соответствии с положениями о переносе пищевых добавок, изложенных во вступительной части "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995)<sup>1</sup>.

### 4.3 Ароматизаторы

Наименование ароматизатора	Максимальный уровень использования
Натуральные фруктовые экстракты и ванильный экстракт	надлежащая производственная практика
Этилванилин	70 мг/кг

Ванилин	70 мг/кг
---------	----------

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

### 5.1 Остаточное количество пестицидов

Продукт должен производиться с особой тщательностью, согласно нормам надлежащей производственной практики и таким образом, чтобы остатки тех пестицидов, которые могут требоваться при производстве, хранении или обработке сырья или ингредиента готового продукта, не содержались в готовом продукте, либо, если это технически неизбежно, их содержание было в максимально возможной степени снижено.

Данные меры должны учитывать специфику указанных продуктов, а также особенности группы населения, для которой эти продукты предназначены.

### 5.2 Другие загрязняющие вещества

В продукте не должно содержаться остатков гормонов и антибиотиков, определяемых с помощью согласованных методов анализа, и практически не должно содержаться других загрязняющих веществ, в особенности фармакологически активных веществ.

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)<sup>4</sup> и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)<sup>5</sup>.

## 7. УПАКОВКА

7.1 Продукт должен быть упакован в тару, сохраняющую гигиенические характеристики и другие качества продукта.

7.2 Тара, включая упаковочные материалы, должна производиться только из безопасных и пригодных для их предполагаемого использования материалов. Если существует соответствующий стандарт Комиссии "Кодекс Алиментариус" для любого такого материала, используемого в качестве упаковочного, следует применять этот стандарт.

## 8. МАРКИРОВКА

8.1.1 К маркировке продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, применяются требования "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов"(СХС 1-1985)<sup>6</sup>, "Руководства по указанию в маркировке сведений о пищевой ценности" (СХГ 2-1985)<sup>7</sup> и "Методических указаний по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья" (СХГ 23-1997)<sup>8</sup>. В соответствии с разделом 7 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)<sup>6</sup> национальные юрисдикции могут дополнительно ограничивать использование устройств нанесения изображений.

8.1.2 Учитывая раздел 1.4 "Методических указаний по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья" (СХГ 23-1997)<sup>8</sup>, национальные законодательства могут разрешать использовать в маркировке продуктов, описанных в данном стандарте, заявления о пищевой ценности продукта, при условии, что они подтверждены строгими научными исследованиями в соответствии с надлежащими научными стандартами.

8.1.3 Любая информация, требуемая для указания на этикетке, должна приводиться на языке (языках) страны, где осуществляется продажа продукта.

### 8.2 Наименование продукта

Наименование продукта указывается следующим образом: "Сухая каша для детей грудного возраста (и/или детей раннего возраста)", "Галеты для детей грудного возраста (и/или детей раннего возраста)", "Печенье (или "Молочное печенье") для детей грудного возраста (и/или детей раннего возраста)", "Макаронные изделия для детей грудного возраста (и/или детей раннего возраста)" или любое подходящее наименование, точно описывающее истинную природу продукта, в соответствии с национальным законодательством.

### 8.3 Список ингредиентов

**8.3.1** Полный перечень ингредиентов указывается на этикетке в порядке убывания их долей, за исключением случаев добавления витаминов и минеральных веществ и объединения этих ингредиентов в отдельные группы витаминов и минеральных веществ соответственно; в этих группах указывать витамины и минеральные вещества в порядке убывания их долей необязательно.

**8.3.2** Для ингредиентов и пищевых добавок указываются их конкретные наименования. Кроме того, допускается указание на этикетке названий классов химических веществ, к которым относятся эти ингредиенты и пищевые добавки.

### 8.4 Заявление о пищевой ценности

**8.4.1** Заявление о пищевой ценности продукта должно содержать информацию, представленную в следующем порядке:

- a) энергетическая ценность, выраженная в килокалориях (ккал) и килоджоулях (кДж), и содержание белков, углеводов и жиров, выраженное в граммах (г) на 100 г или 100 мл продукта, который продается в готовом к употреблению виде, и, в соответствующих случаях, на указанное количество продукта, рекомендуемое к употреблению;
- b) среднее содержание каждого витамина и каждого минерального вещества, уровни содержания которых определены в разделах 3.6 и 3.7, выраженное в числовой форме, на 100 г или 100 мл продукта, который продается в готовом к употреблению виде, и, в соответствующих случаях, на указанное количество продукта, рекомендуемое к употреблению; и
- c) любая другая информация о пищевой ценности продукта в соответствии с требованиями национального законодательства.

**8.4.2** В маркировке допускается указание среднего содержания витаминов и минеральных веществ, не охваченных положениями раздела 8.4.1 b), выраженного в числовой форме, на 100 г или 100 мл продукта, который продается в готовом к употреблению виде, и, в соответствующих случаях, на указанное количество продукта, рекомендуемое к употреблению.

### 8.5 Маркировка даты и условий хранения

**8.5.1** Срок хранения указывается с точностью до дня, месяца и года в виде незакодированной числовой последовательности, за исключением продуктов, срок годности которых превышает три месяца и для которых достаточно указать месяц и год. В странах, где такое обозначение не вводит потребителя в заблуждение, допускается указание месяца в буквенной форме. Для продуктов, требующих указания только месяца и года, срок годности которых заканчивается в указанном году, в качестве альтернативы может использоваться формулировка "до конца (заявленного) года".

**8.5.2** Помимо даты указываются особые условия хранения, если от их соблюдения зависит продолжительность срока хранения.

**8.5.3** По возможности информация об условиях хранения указывается в непосредственной близости от маркировки даты.

### 8.6 Информация по использованию

**8.6.1** Указания по приготовлению и использованию продукта, а также его хранению до и после вскрытия тары, должны содержаться в маркировке на упаковке, а также могут приводиться на листке-вкладыше.

**8.6.2** Для продуктов, указанных в разделе 2.1.1, на этикетке приводится указание "Для разведения или смешивания использовать молоко или детскую молочную смесь, но не воду" или аналогичное указание.

**8.6.3** Если продукт состоит из ингредиентов и пищевых добавок, не содержащих глютен, этикетка может содержать заявление "не содержит глютен".

**8.6.4** На этикетке должно быть четко указано, с какого возраста рекомендуется использовать продукт. Для любого продукта этот возраст должен составлять не менее 6 месяцев. Кроме того, этикетка должна включать указание, что решение о том, когда именно начинать прикорм, включая любые исключения из положения о шестимесячном возрасте, должно приниматься на основе консультации с работником здравоохранения, исходя из конкретных потребностей ребенка в росте и развитии. Кроме того, на этикетке могут содержаться дополнительные требования в соответствии с законодательством страны, где реализуется продукт.

---

<sup>i</sup> "Стандарт на продукты для специального диетического питания, предназначенные для лиц с непереносимостью глютена" (CXS 118-1979).

### 8.7 Дополнительные требования

Продукты, перечисленные в настоящем стандарте, не являются заменой грудного вскармливания и не должны представляться таковыми.

## 9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. соответствующий раздел "Стандарта на детские смеси и специальные медицинские препараты, предназначенные для младенцев" (CXS 72-1981)<sup>9</sup>.

Дополнительно:

Определение облученных продуктов питания

Общие методы Кодекса

## ПРИМЕЧАНИЯ

---

<sup>1</sup> FAO and WHO. 1995. *General Standard for Food Additives*. Codex Alimentarius Standard, No. CXS 192-1995. Codex Alimentarius Commission. Rome.

<sup>2</sup> ВОЗ. 2001. *Глобальная стратегия по кормлению детей грудного и раннего возраста и резолюция WHA54.2 Всемирной ассамблеи здравоохранения*. Женева.  
[https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/85457/9241562218\\_rus.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/85457/9241562218_rus.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

<sup>3</sup> FAO and WHO. 1979. *Advisory Lists of Nutrient Compounds for Use in Foods for Special Dietary Uses Intended for Infants and Young Children*. Codex Alimentarius Guideline, No. CXG 10-1979. Codex Alimentarius Commission. Rome.

<sup>4</sup> FAO и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия сводов норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>5</sup> FAO и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>6</sup> FAO и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>7</sup> FAO и ВОЗ. 1985. *Руководство по указанию в маркировке сведений о пищевой ценности*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 2-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>8</sup> FAO и ВОЗ. 1997. *Методические указания по использованию заявлений о пищевых свойствах и пользе для здоровья*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 23-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>9</sup> FAO и ВОЗ. 1981. *Стандарт на детские смеси и специальные медицинские препараты, предназначенные для младенцев*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 72-1981. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.