

## 14. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

### 14.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
<b>НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ</b>				
Белок	г/л	12-20	+	
Таурин	мг/л	40-50	+	
L-карнитин	то же	10-15		
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
	мг/л, не более	4000-8000	+	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Декстрин-мальтоза	то же	50-60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1		в безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	ккал/л	640-700	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	330-700	+	
фосфор	то же	150-400	+	
калий	то же	400-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	30-90	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
марганец	мкг/л	10-300	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	400-800	+	
йод	мкг/л	50-150		
зола	г/л	3-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	

кальциферол (Д)	мкг/л	7.5 -12.5	+	
витамин К	то же	25-60	-	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1500	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,0-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2 - 10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	-	
карнитин	мг/л	10-20	-	
инозит	мг/л	20-60	-	
холин	то же	50-150	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
<b>НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО</b>				
Белок	г/л	40-47	+	
Казеин/ сывороточные белки	-	80:20	-	
Жир	г/л	20-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	15	+	
	мг/л	5000-6000	-	
Углеводы	г/л	60-65	+	
Глюкоза	то же	25-28	+	
Галактоза	то же	6-7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для сухих продуктов

<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Антибиотики*:</b>		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
<b>Меламин****</b>	не допускается	<1 мг/кг
<b>Пестициды** в пересчёте на жир:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Диоксины</b>	не допускаются	
<b>Микробиологические показатели:</b>		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5 · 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
V. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

## 14.2. Продукты на основе изолята соевого белка

### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
Белок	г/л	15-20	+
Метионин	то же	0,25-0,35	+
Жир	г/л	30-38	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг/л, не менее	4000	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65-80	+

Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+
<b>Минеральные вещества:</b>			
кальций	мг/л	450-750	+
фосфор	то же	250-500	+
калий	мг/л	500-800	+
натрий	то же	200-320	+
магний	то же	40-80	+
медь	то же	0,4-1,0	+
железо	мг/л	6-14	+
цинк	то же	4-10	+
зола	г/л	3-5	+
<b>Витамины:</b>			
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+
токоферол (Е)	мг/л	5-15	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
витамин К	то же	25-100	-
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	300-600	+
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-1000	+
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-700	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5-3	+
ниацин (РР)	мг/л	4-8	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+
таурин	мг/л	45-55	+
L-карнитин	то же	10-20	+
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	

<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
<b>Меламин****</b>	не допускается	<1 мг/кг
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели:</b>		на сухой продукт
КМАФАнМ	2·10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

### 14.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

1) Пищевая ценность (в 1000 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	40-90	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	
железо	то же	11	+	
зола	г	4-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мг-экв	0,18	+	
токоферол (Е)	мг	3,3	+	
кальциферол (Д)	мкг	12	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	1,6	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	3,6	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	1,6	+	
ниацин (РР)	то же	14	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Антибиотики*:</b>		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
<b>Меламин****</b>	не допускается	<1 мг/кг
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Диоксины</b>	не допускаются	
<b>Микробиологические показатели:</b>		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5 · 10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

**14.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
<b>КРАХМАЛЫ</b>				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75-85	+	

Энергетическая ценность	ккал	300-350	+	
<b>КРУПЫ</b>				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	г	0,5-1,0	+	
Углеводы	то же	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350-400	+	
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	50	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
<b>Микотоксины:</b>		
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для всех видов
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной муки
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
<b>Зараженность и загрязненность</b> вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен

		превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

#### 14.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

##### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	12-22	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-Карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	25-35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	70-95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	330-980	+	
фосфор	то же	150-600	+	
калий	мг/л	400-1000	+	
натрий	то же	150-350	+	
магний	то же	50-100	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	мг/л	6-14	+	
цинк	то же	3-10	+	
зола	г/л	4-5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6-14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5-15	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	400-600	+	

рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	600-1000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	500-700	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

2) Показатели безопасности(в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели:</b>		на сухой продукт
КМАФАнМ	2·10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

14.6. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни<sup>1</sup>

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и	Единицы	Допустимые уровни	Примечание
------------	---------	-------------------	------------

показатели	измерения	нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	16 - 20	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-Карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
<b>Минеральные вещества</b>				
кальций	мг/л	300-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	мг/л	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	40-60	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
зола	г/л	4-5	+	
йод	мкг/л	50-120	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
тиамин (В <sub>1</sub> )	то же	350-700	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	+	

Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
<sup>1</sup> Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям к продуктам без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.				

## 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Показатели окислительной порчи:</b>		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

## 15. Сублимированные продукты

### 15.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	60-65	+	
Жир	то же	20-25	+	
Углеводы	то же	9-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
<b>Витамины:</b>				

ретинол (А)	мкг-экв	100	+	
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг	0,3	+	
Кислотность восстановленного продукта	°Тернера, не более	150	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Антибиотики*</b>	по сухому молочному высокобелковому продукту	
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
<b>Диоксины</b>	не допускаются	
<b>Микробиологические показатели:</b>		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

15.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	35-50	+	
Жир	то же	15-30	+	
Энергетическая ценность	ккал	280-500	+	
Зола	г	3,5-4,5	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
------------	---------------------------------------	------------

<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
<b>Антибиотики*:</b>		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
<b>Диоксины</b>	не допускается	
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Микробиологические показатели:</b>		на сухой продукт
<b>ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ</b>		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
<b>ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 2 ЛЕТ</b>		
КМАФАнМ	$1,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

### 15.3. Сублимированные продукты на растительной основе

#### Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	<0,002
алдрин	не допускается	<0,002
<b>Микотоксины:</b>		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху