

ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ

Требования безопасности к продукции для детского питания

Одним из основных документов, регламентирующих требования безопасности пищевой продукции, в том числе продукции для детского питания, является Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек», утвержден Решением комиссии Таможенного союза от 23.09.2011г. № 798.

Пищевая продукция для детского питания – это специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО или сырья, полученного с применением пестицидов.

Производство пищевой продукции, предназначенной для детского питания для детей первого года жизни должна осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

- печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25%;
- хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5%.

Кроме того для детского питания для детей раннего возраста допускается использование витаминов и минеральных солей.

А для детского питания всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и для детей старше 4-х месяцев – также ванилин.

Для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного сырья при производстве продукции:

- Творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;
- Соевая мука;
- Зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями;

ПАМЯТКА - Требования безопасности к продукции для детского питания

Автор: adm

25.08.2017 11:34 -

- Продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- Сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;
- Мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- Коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- Субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;
- Баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%;
- Тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;
- Блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- Мясо быков, хряков и тощих животных;

- Рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- Яйца и мясо водоплавающих птиц;
- Спреды;
- Масло сливочное соленое;
- Растительные масла – хлопковое, кунжутное;
- Соки концентрированные диффузионные;
- Пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея. Тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);
- Яичный порошок (для скоропортящейся пищевой продукции);
- Гидрогенизированные масла и жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;
- Жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- Майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе

растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир.

Для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного сырья при производстве продукции:

- Продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- Сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;
- Мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- Коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- Блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70%;

- Баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%;
- Субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- Мясо быков, хряков и тощих животных;
- Яйца и мясо водоплавающих птиц;
- Соки концентрированные диффузионные;
- Растительные масла: хлопковое;
- Гидрогенизированные масла и жиры;
- Жгучие специи (перец, хрен, горчица).

При производстве БАД к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья.

ПАМЯТКА - Требования безопасности к продукции для детского питания

Автор: adm

25.08.2017 11:34 -

Кроме того, пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания подлежит государственной регистрации.

Сроки годности и хранения пищевой продукции, в том числе пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей, устанавливаются изготовителем.