ПРИЛОГ 9.

ПРЕХРАМБЕНЕ И ЗДРАВСТВЕНЕ ТВРДЊЕ ЗА ФОРМУЛЕ ЗА ДОЈЕНЧАД И УСЛОВИ ЗА НАВОЂЕЊЕ ОДГОВАРАЈУЋЕ ТВРДЊЕ

1. ПРЕХРАМБЕНЕ ТВРДЊЕ

Прехрамбена тврдња	Услови за навођење одговарајуће прехрамбене тврдње
1.1 Само лактоза	Лактоза је једини присутни угљени хидрат
1.2 Без лактозе	Садржај лактозе није већи од 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal)
1.3 Тврдња о доданим дуголанчаним вишеструко незасићеним масним киселинама или одговарајућа прехрамбена тврдња о додатној докосахексаенској киселини	Садржај докосахексаенске киселине није мањи од 0,2% укупног садржаја масних киселина
1.4 Прехрамбена тврдња о додатку сљедећих необавезних састојака	
1.4.1 Таурин	Слободно додати у количини примјереној за потребне прехрамбене намјене дојенчади и у складу са условима из Прилога 1.
1.4.2 Фрукто-олигосахариди и галакто-олигосахариди	
1.4.3 Нуклеотиди	

2. ЗДРАВСТВЕНЕ ТВРДЊЕ (УКЉУЧУЈУЋИ ТВРДЊЕ О СМАЊЕЊУ РИЗИКА ОД БОЛЕСТИ)

Здравствена тврдња	Услови за навођење одговарајуће здравствене тврдње
2.1 Смањење ризика од алергије на бјеланчевине млијека. Та здравствена тврдња може укључивати изразе који се односе на смањени алерген или алерген са смањеним својствима антигена	(а) на располагању морају бити објективно и научно провјерени подаци као доказ за наведена својства; (б) формуле за дојенчад морају задовољавати одредбе из тачке 2.2 Прилога 1, а количина имунореактивних бјеланчевина, измјерених са методама које су опште признате као погодне, мања је од 1% материја које садрже азот у храни; (в) мора се навести да производ не смију користити дојенчад алергична на бјеланчевине од којих је производ произведен, осим ако општеприхваћена клиничка испитивања потврде да су формуле за дојенчад прихватљиве за више од 90% дојенчади (интервал поузданости 95%) која су преосјетљива на бјеланчевине из којих је хидролизат произведен; (г) формуле за дојенчад које се узимају орално не смију код животиња проузроковати осјетљивост на непромијењене бјеланчевине од којих су произведене.

246

На основу члана 38. став 6. Закона о храни ("Службени гласник Републике Српске", број 19/17) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12, 121/12, 15/16 и 57/16), министар здравља и социјалне заштите, уз прибављено мишљење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, 25. јануара 2018. године, д о н о с и

П Р А В И Л Н И К

О ПРЕРАЂЕНОЈ ХРАНИ НА БАЗИ ЖИТАРИЦА И ДЈЕЧЈОЈ ХРАНИ ЗА ДОЈЕНЧАД И МАЛУ ДЈЕЦУ

Члан 1.

Овим правилником прописују се услови који у вези са саставом, означавањем и рекламирањем треба да испуњава прерађена храна на бази житарица и дјечја храна намијењена исхрани здраве дојенчади и мале дјеце у фази одвикавања од дојења и као додатак исхрани и/или за њихово постепено навикавање на обичну храну.

Члан 2.

Поједини изрази употријебљени у овом правилнику имају сљедеће значење:

1) прерађена храна на бази житарица је храна која је намијењена задовољавању посебних прехрамбених потреба здраве дојенчади приликом одвикавања од дојења и мале дјеце као додатак њиховој исхрани и/или ради њиховог постепеног прилагођавања уобичајеној храни,

2) дјечја храна је храна која је намијењена задовољавању посебних прехрамбених потреба здраве дојенчади приликом одвикавања од дојења и мале дјеце као додатак њиховој исхрани и/или ради њиховог постепеног прилагођавања уобичајеној храни, искључујући прерађену храну на бази житарица и млијеко намијењено малој дјеци,

3) дојенчад су дјеца млађа од 12 мјесеци,

4) мала дјеца су дјеца у доби од једне до три године,

5) резидуе пестицида су резидуе производа за заштиту биља, укључујући њихове метаболите и производе који су резултат њиховог распадања или реакције у прерађеној храни на бази житарица и храни за бебе.

Члан 3.

Прерађена храна на бази житарица дијели се на сљедеће категорије:

1) једноставне житарице које се припремају или се морају припремити с млијеком или другим одговарајућим хранљивим текућинама,

2) житарице с додатком хране богате бјеланчевинама које се припремају или се морају припремати с водом или другом текућином која не садржи бјеланчевине,

3) тјестенине које се конзумирају након кувања у кључалој води или другим одговарајућим текућинама,

4) двопеке и кексе који се конзумирају или директно или након уситњавања уз додатак воде, млијека или других одговарајућих текућина.

Члан 4.

(1) Прерађена храна на бази житарица и дјечја храна за дојенчад и малу дјецу приликом стављања на тржиште, осим услова прописаних овим правилником, треба да испуњава и остале услове утврђене прописима о храни.

(2) Прерађена храна на бази житарица и дјечја храна за дојенчад и малу дјецу може се стављати на тржиште само у оригиналном паковању.

Члан 5.

Прерађена храна на бази житарица и дјечја храна производе се од састојака за које је на основу општеприхваћених научних чињеница утврђено да су примјерени за одређену употребу у исхрани дојенчади и мале дјеце.

Члан 6.

(1) Прерађена храна на бази житарица треба да задовољава услове у вези са саставом који су наведени у Прилогу 1. овог правилника, који чини његов саставни дио.

(2) Дјечја храна задовољава услове у вези са саставом који су наведени у Прилогу 2. овог правилника, који чини његов саставни дио.

(3) Уколико се прерађеној храни на бази житарица додају бјеланчевине у складу са условима наведеним у Прилогу 1, оне морају да одговарају захтјевима за референтне бјеланчевине о питању састава аминокиселина наведеног у Прилогу 3. овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 7.

(1) При производњи прерађене хране на бази житарица и дјечје хране могу се додавати само супстанце и њихови хемијски облици наведени у Прилогу 4. овог правилника, који чини његов саставни дио.

(2) За поједине супстанце из става 1. овог члана које се користе у производњи прерађене хране на бази житарица и

дјечје хране примјењују се критеријуми чистоће прописани фармакопејом и/или посебним прописима о храни.

Члан 8.

(1) Прерађена храна на бази житарица и дјечја храна не садржи ниједну супстанцу у количини у којој би угрозила здравље дојенчади и мале дјеце.

(2) Прерађена храна на бази житарица и дјечја храна не садржи резидуе појединачних пестицида у количинама изнад 0,01 mg/kg, осим за оне супстанце чије су специфичне количине наведене у Прилогу 5. овог правилника, који чини његов саставни дио.

(3) За производњу прерађене хране на бази житарица и дјечје хране не употребљавају се пољопривредни производи који садрже пестициде који су наведени у Прилогу 6. овог правилника, који чини његов саставни дио.

(4) Пестициди који су наведени у Табели 1. Прилога 6. овог правилника нису употријебљени ако ниво њиховог остатка није већи од 0,003 mg/kg, при чему се тај ниво сматра границом квантификације аналитичких метода, која се редовно ревидира у складу са техничким напретком.

(5) Пестициди који су наведени у Табели 2. Прилога 6. овог правилника нису употребљавани ако ниво њиховог остатка није већи од 0,003 mg/kg.

(6) Максимално допуштени нивои остатака пестицида који се наводе у ст. 2, 3. 4. и 5. овог члана примјењују се на производ у облику који је, на основу упутства произвођача, предложен као облик производа спреман за конзумирање или припремљен према упутствима произвођача.

Члан 9.

(1) Приликом означавања прерађене хране на бази житарица и дјечје хране, осим захтјева наведених у посебном пропису о пружању информација потрошачима, обавезно се наводи сљедеће:

1) информација о доби прикладној за употребу производа с обзиром на његов састав, текстуру и друга посебна својства, при чему доб која се наводи не смије бити мања од четири мјесеца без обзира на производ,

2) на производима препорученим за употребу у доби од четири мјесеца може се навести да су прикладни за ту доб, осим ако другачије не оцијене независни стручњаци из подручја нутриционизма или остали независни медицински стручњаци,

3) подаци о присуству, односно одсуству глутена ако је доб мања од шест мјесеци наведена као доб прикладна за употребу производа,

4) расположива енергетска вриједност изражена у kJ и kcal, садржај бјеланчевина, угљених хидрата и масти, изражени у бројчаном облику на 100 g, односно 100 ml за производ који се налази у продаји, када је то прикладно, изражено за количину појединачног оброка,

5) просјечна количина појединих минералних супстанци, односно појединих витамина према посебно наведеним количинама из Прилога 1, односно Прилога 2. овог правилника, изражена у бројчаном облику на 100 g, односно 100 ml за производ који се налази у продаји, када је то прикладно, изражено за количину појединачног оброка,

6) по потреби, упутство за припрему и изјава да је важно придржавати се тог упутства.

(2) При означавању прерађене хране на бази житарица и дјечје хране, осим изјаве, односно података из става 1. овог члана, декларација може садржавати:

1) просјечну количину осталих хранљивих супстанци дозвољених у употреби у храни на бази житарица и дјечјој храни ако таква декларација није садржана у одредбама става 1. тачка 5) овог члана, изражену у бројчаном облику на 100 g, односно 100 ml за производ који се налази у продаји, када је то прикладно, за количину појединачног оброка,

2) податке о витаминима и минералима наведеним у Прилогу 7. овог правилника, изражене као проценат наведених референтних вриједности на 100 g, односно 100 ml производа у облику у којем се продаје, те гдје је то прикладно, за количину појединог оброка, под условом да су присутне количине једнаке или више од 15% у односу на референтне вриједности,

3) податке о присуству, односно одсуству глутена ако је доб већа од шест мјесеци наведена као погодна за употребу производа,

4) прехрамбене и здравствене тврдње у складу са посебним прописом којим се уређује навођење прехрамбених и здравствених тврдњи.

Члан 10.

Приликом првог стављања на тржиште Републике Српске прерађене хране на бази житарица и дјечје храна за дојенчад и малу дјецу субјект у пословању са храном треба да поступа у складу са посебним прописом о садржају и начину вођења Регистра хране за посебне прехрамбене потребе, Регистра додатака исхрани и Регистра хране обогаћене нутријентима.

Члан 11.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 11/08-052-35/17
25. јануара 2018. године
Бањалука

Министар,
Др **Драган Богданић**, с.р.

ПРИЛОГ 1.

ОСНОВНИ САСТАВ ПРЕРАЂЕНЕ ХРАНЕ НА БАЗИ ЖИТАРИЦА, НАМИЈЕЊЕНЕ 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

Прерађена 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. Додатак 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, глукозни 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, глукозни 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 лауринске 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 сљедећа ограничења:

	На 100 kJ		На 100 kcal	
	Најмања	Највећа	Најмања	Највећа
Витамин A (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 A 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 A (μg RE)	180
Витамин E (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 ДОЈЕНЧАД И МАЛУ ДЈЕЦУ

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 C

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

Витамин A

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

Витамин A 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 каквом 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 каквом се стављају на тржиште.

Хранљива супстанца	Највећа вриједност на 100 kcal
Витамин A (μg RE)	180[1]
Витамин E (mg α-TE)	3
Витамин C (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
Метионин	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 ДОЈЕНЧАД И МАЛУ ДЈЕЦУ

Супстанца
Витамини
ВИТАМИН A
ретинол
ретинил-ацетат
ретинил-палмитат
бета каротен
ВИТАМИН D
ергокалциферол
холекалциферол
ВИТАМИН E
D-алфа токоферол
DL-алфа токоферол
D-алфа токоферил ацетат
DL-алфа токоферил ацетат
ВИТАМИН K
филохинон (фитоменадион)
ВИТАМИН C
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 B6
пиридоксин-хидрохлорид
пиридоксин-5'-фосфат
пиридоксин-дипалмитат
ФОЛАТ
фолна киселина (птероилмоноглутаминска киселина)
ВИТАМИН B12
цианокобаламин
хидроксикобаламин
БИОТИН
D-биотин
ПАНТОТЕНСКА КИСЕЛИНА
калцијум-D-пантотенат
натријум-D-пантотенат
декспантенол
Минерали
КАЛИЈУМ
калијум-хлорид
калијум-цитрат
калијум-глуконат
калијум-лактат
КАЛЦИЈУМ
калцијум-карбонат
калцијум-хлорид
калцијумове соли лимунске киселине
калцијум-глуконат
калцијум-глицерофосфат
калцијум-лактат
калцијумове соли ортофосфорне киселине
калцијум-хидроксид
калцијум-оксид
МАГНЕЗИЈУМ
магнезијум-карбонат
магнезијум-хлорид
магнезијумове соли лимунске киселине
магнезијум-глуконат
магнезијум-глицерофосфат
магнезијумове соли ортофосфорне киселине
магнезијум-лактат
магнезијум-хидроксид
магнезијум-оксид
магнезијум-сулфат
ЖЕЉЕЗО
жељезо-карбонат
жељезо-цитрат
жељезо-амонијум-цитрат
жељезо-глуконат
жељезо-фумарат
натријум-жељезо-дифосфат
жељезо-лактат
жељезо-сулфат
жељезо-дифосфат (жељезо-пирофосфат)
жељезо-сахарат
жељезо-бисглицинат
елементарно жељезо (редуковано карбонилом, хидрогеном и електролитички)
ЦИНК
цинк-ацетат
цинк-хлорид
цинк-цитрат
цинк-глуконат
цинк-лактат
цинк-оксид
цинк-сулфат
БАКАР
бакар-карбонат
бакар-цитрат
бакар-глуконат
бакар-сулфат
комплекс лизина са бакром
МАНГАН
манган-карбонат
манган-хлорид
манган-цитрат
манган-глуконат
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-битартрат

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 ОСТАТАКА ПЕСТИЦИДА, ОДНОСНО ЊИХОВИХ МЕТАБОЛИТА У ПРЕРАЂЕНОЈ ХРАНИ НА БАЗИ ЖИТАРИЦА И ДЈЕЧЈОЈ ХРАНИ

Хемијски назив супстанце	Максимално допуштени ниво остатка (mg/kg)
Кадусафос	0,006
Деметон-S-метил/деметон-S-метил сулфон/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 пропинеба и пропиленетиоуреје)	0,006

ПРИЛОГ 6.

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

Табела 1.

Хемијски назив супстанце (објашњење остатка)
Дисулфотон (збир дисулфотона, дисулфотон сулфоксида и дисулфотон 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, укључујући конјугате, изражен као халоксифоп)
Хептахлор и трансхептахлор епоксид, изражен као хептахлор
Хексахлорбензен
Нитрофен
Ометоат
Тербуфос (збир тербуфоса, његовог сулфоксида и сулфона, изражен као тербуфос)

Табела 2.

Хемијски назив супстанце
Алдрин и диелдрин, изражени као диелдрин
Ендрин

ПРИЛОГ 7.

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

Хранљива супстанца	Референтна вриједност
Витамин A	(μg) 400
Витамин D	(μg) 10
Витамин C	(mg) 25
Тиамин	(mg) 0,5
Рибофлавин	(mg) 0,8
Еквиваленти ниацина	(mg) 9
Витамин B6	(mg) 0,7
Фолат	(μg) 100
Витамин B12	(μg) 0,7
Калцијум	(mg) 400
Жељезо	(mg) 6
Цинк	(mg) 4
Јод	(μg) 70
Селен	(μg) 10
Бакар	(mg) 0,4

247

На основу члана 6. тачка б) Закона о техничким прописима Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", број 98/13) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12, 121/12, 15/16 и 57/16), министар индустрије, енергетике и рударства д о н о с и

П Р А В И Л Н И К
О ЈЕДНОСТАВНИМ ПОСУДАМА ПОД ПРИТИСКОМ

ГЛАВА I
ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се технички захтјеви који се односе на пројектовање, израду и оцјењивање усаглашености серијски произведених једноставних посуда под притиском, захтјеви које мора да испуни тијело за оцјењивање усаглашености да би било именовано за оцјењивање усаглашености, знак усаглашености и означавање усаглашености, као и друга питања од значаја за безбједност једноставних посуда под притиском.

Члан 2.

Одредбе овог правилника не примјењују се на:

1) посуде посебно намијењене за нуклеарна постројења, чије оштећење може изазвати емисију радиоактивности,

2) посуде посебно намијењене за уградњу на бродове и ваздухоплове и њихов погон,

3) противпожарне апарате.

Члан 3.

(1) Појмови употријебљени у овом правилнику имају сљедеће значење:

1) једноставна посуда под притиском (у даљем тексту: посуда) је свака заварена посуда изложена унутрашњем натпритиску већем од 0,5 bar, која је намијењена за ваздух или азот и која није предвиђена за излагање пламену,

2) притисак је релативни притисак у односу на атмосферски притисак, односно натпритисак,

3) највећи дозвољени притисак PS је највећи радни притисак, а утврђује га произвођач,

4) највећа/најмања дозвољена температура T_{max}/T_{min} јесте највећа/најмања дозвољена температура за коју је посуда пројектована, а утврђује је произвођач,

5) запремина V је унутрашња запремина посуде, укључујући запремину прикључака до првог растављивог или завареног споја.

(2) Други појмови употријебљени у овом правилнику који се односе на предметну материју имају значење које је дефинисано у закону којим се уређује начин прописивања техничких захтјева за производе који се стављају на тржиште и доношење техничких прописа.

(3) Граматички појмови употријебљени у овом правилнику за означавање мушког или женског рода подразумијевају оба пола.

Члан 4.

(1) Дијелови и склопови који доприносе чврстоћи морају бити израђени од квалитетног нелегираног челика,