

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
29 июля 2013 № 66

Гигиенический норматив  
«Показатели безопасности  
и безвредности для  
человека обогащенных  
пищевых продуктов»

Таблица 1

Виды пищевых продуктов, обогащение которых допускается<sup>1</sup>.  
Биологически активные компоненты, используемые для  
производства обогащенных пищевых продуктов

Группа пищевых продуктов	Пищевые вещества
Мука пшеничная высшего и первого сорта	Витамины В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , РР, фолиевая кислота Железо, кальций
Хлеб и хлебобулочные изделия	Витамины В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , РР, фолиевая кислота, бета-каротин Железо, кальций
Молочная продукция	Витамины С, А, Е, D, К, бета-каротин, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , РР, В <sub>12</sub> , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Железо, кальций Пробиотические микроорганизмы, пребиотики
Напитки безалкогольные	Витамины С, А, Е, D, К, бета-каротин и другие каротиноиды, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , РР, В <sub>12</sub> , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Железо, кальций
Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей	Витамины С, А, Е, бета-каротин, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , РР, фолиевая кислота Железо, кальций
Зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления)	Витамины С, А, Е, D, бета-каротин, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , РР, В <sub>12</sub> , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Железо, кальций

<sup>1</sup> Возможность обогащения других видов пищевых продуктов или использования иных биологически активных компонентов рассматривается в ходе государственной санитарно-гигиенической экспертизы проектов технологической документации, технических условий на пищевую продукцию в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы)	Витамины А, Е, D, бета-каротин
Пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки)	Витамины С, А, Е, D, К, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Железо, кальций, магний, калий
Кондитерские изделия	Витамины С, А, Е, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота Железо, кальций, магний
Концентраты плодово-ягодные с добавлением сахара или других подслащивающих веществ (варенье, джем, конфитюр, желе, фруктовое мороженое и другое)	Витамины С, А, Е, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота Железо, кальций
Соль пищевая поваренная	Йод, фтор <sup>1</sup> , калий, магний

Таблица 2

## Критерии для пищевой продукции – источника пищевого вещества

Пищевое вещество	Требование
Белок	Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл составляет не менее 5 процентов суточной потребности в белке
Пищевые волокна	Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл
Витамины и минеральные вещества	Витамины и минеральные вещества составляют не менее 15 процентов средней суточной потребности взрослого человека в витаминах и минеральных веществах на 100 г твердой пищевой продукции или 7,5 процентов для жидкостей на 100 мл либо на одну усредненную суточную порцию
Омега-3 жирные кислоты	Содержание альфа-линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта

<sup>1</sup> Для территорий с дефицитом этого микроэлемента.

Размеры усредненной суточной порции отдельных видов обогащенных пищевых продуктов<sup>1</sup>

Группа пищевых продуктов	Масса (объем) пищевого продукта, в которой должно содержаться не менее чем 15% и не более чем 50% от норм физиологической потребности в микронутриенте
Мука пшеничная высшего и первого сорта	100 г
Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сорта и ржано-пшеничной муки	150 г
Молочная продукция жидкая, продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур жидкие (соевое молоко)	200 мл
Молочная продукция и продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур (тофу) твердые и пастообразные	100 г
Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и (или) овощей, напитки безалкогольные, в том числе приготовленные из пищевых концентратов	300 мл
Зерновые продукты сухие (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления, не требующие варки)	50 г
Масложировая продукция, кондитерские изделия, сыры сычужные твердые, консервы и концентраты овощные, фруктовые, ягодные и пищевые концентраты	На 100 ккал
Соль пищевая поваренная йодированная	1-2 г
Соль пищевая поваренная	5 г

<sup>1</sup> Размеры усредненной суточной порции других видов пищевых продуктов устанавливаются и обосновываются изготовителем.

**Формы витаминов, витаминоподобных и минеральных веществ для использования при производстве обогащенных пищевых продуктов**

Наименование	Форма
<b>Витамины</b>	
Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин
Витамин D	D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)
Витамин E	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL-альфа-токоферола сукцинат
Витамин B1	Тиамина гидрохлорид; тиамина бромид, тиамина мононитрат
Витамин B2	Рибофлавин; флавиномононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин B6	Пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксиндипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин B12	Цианокобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция
Витамин C	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат калия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
Биотин	D-биотин
<b>Минеральные соли</b>	
Кальций	Кальций углекислый (кальция карбонат); кальция хлорид; кальциевые соли лимонной кислоты; кальция глюконат, кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция сульфат; кальция оксид; кальция гидроксид; кальция цитрат-малат; кальция малат
Магний	магния ацетат; магния карбонат; магниевые соли лимонной кислоты; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния глицерофосфат; аминокислотные комплексы магния; магния оксид; магния гидроксид; магния-калия цитрат
Калий	Калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия глюконат; калия глицерофосфат; калия хлорид; калия цитрат; калия карбонат; калия бикарбонат; калия гидроксид
Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты

Железо	Железа (II) глюконат; железа бисглицинат, железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное электролитическое водород-восстановленное); железо (III) лимонно-аммонийное (аммония-железа цитрат); ортофосфат железа (III); железа сукцинат, железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа (III) натриевый комплекс этилендиамина тетрауксусной кислоты; натрий-железа дифосфат
Цинк	Цинка ацетат; цинка бисглицинат; цинка карбонат, цинка сульфат; цинка хлорид; цинка цитрат; цинка лактат; цинка глюконат; аминокислотные комплексы цинка; оксид цинка
Йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин
Фтор <sup>1</sup>	Фторид калия, фторид натрия
Селен	В виде селенсодержащих дрожжей, содержащих в сухом виде не более 2,5 мг селена на грамм. Доминирующей органической формой селена в таких дрожжах является селенометионин (60-85% от общего экстрагируемого селена в продукте). Содержание других органических соединений селена, включая селенцистеин не должно превышать 10% от общего экстрагируемого селена в продукте. Уровень неорганического селена не должен превышать 1% от общего экстрагируемого селена.

---

<sup>1</sup> Для обогащения соли.