

**Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos —
Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños
pequeños — Requisitos y especificaciones**

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una norma oficial NORDOM. El es distribuido en el comité técnico para su revisión, estudio y aprobación como Norma Dominicana NORDOM. Está sujeto a cambios siempre que se presentan la base científica.

Los poseedores de este documento están invitados a someter observaciones relevantes, provisto de la documentación que la sustente, en el periodo de consulta pública que se anunciara debidamente.

Indice

1	Objeto y campo de aplicación	1
1.1	Objeto.....	1
1.2	Campo de aplicación.....	1
2	Referencia Normativa	1
3	Términos y definiciones	2
4	Composición esencial y factores de calidad	3
4.1	Composición esencial.....	3
4.2	Contenido energético.....	3
4.3	Proteínas.....	3
4.4	Carbohidratos	3
4.5	Lípidos.....	4
4.6	Minerales.....	4
4.7	Vitaminas.....	4
4.8	Ingredientes facultativos.....	5
4.8.3	Solo pueden utilizarse cultivos productores de ácido láctico*.....	5
4.9	Sustancias aromatizantes.....	5
4.10	Factores de calidad.....	5
4.11	Consistencia y tamaño de las películas.....	5
4.12	Prohibición específica	5
5	Aditivos alimentarios	6
6	Contaminantes	9
6.1	Residuos de plaguicidas.....	9
6.2	Otros contaminantes	9
7	Higiene	9
8	Envasado	9
9	Etiquetado	9
9.1	Nombre del alimento.....	10
9.2	Lista de ingredientes.....	10
9.3	Declaración del valor nutritivo.....	10
9.4	Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.....	10
9.5	Instrucciones para el uso.....	11
9.6	Requisitos adicionales.....	11
10	Métodos de análisis y muestreo	11
	Bibliografía	12

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización, ISO, Comisión Internacional de Electrotécnica, IEC, Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT, representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La **NORDOM 668 (1^{ra}. Rev.) Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos. Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños. Requisitos y especificaciones**, ha sido preparado por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad INDOCAL.

El estudio de esta norma estuvo a cargo del Comité Técnico **67:35 Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos**, integrado por representantes de los Sectores de Producción, Consumo y Técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la **NORDOM 668-2011 Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos. Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños. Requisitos y especificaciones y la norma Codex Stan 74-1981. Enmendada en 2017 Normas para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños**, del cual partió la propuesta de norma a ser estudiada por el comité.

Dicha Propuesta de norma fue aprobada como Anteproyecto por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión **No.5** de fecha **27 de septiembre de 2018**.

Formaron parte del Comité Técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:

Ángel Batista Rivas

Delia Pérez

Zoraya García

Ana Vertilia Cabrea

Cecilia Gonzalez

Sonia Sauria
Ingrid Vargas
Celenia De la Rosa

Cándida Jaquez

Lucia Beriguete

Miriam Feliz

Miriam Mejía
Cristian González
Eriberto Tejada

REPRESENTANTES:

Instituto Dominicano de Alimentación y Nutrición (IDAN)

Mead Johnson

Comisión Nacional de Defensa de la Competencia
(PROCOMPETENCIA)

Asociación de Comités de Amas de Casa Consumidoras y
Usuarios de Servicios (ACACDISNA)

Nestlé Dominicana

Laboratorio Nacional de Salud Pública. Dr. Defillo

Escuela de Nutrición. Universidad Nacional Evangélica
(UNEV)

Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI)

Abbott Laboratorio República Dominicana (ABBOTT)

Instituto Nacional de protección de los Derechos del
Consumidor (PROCONSUMIDOR)

Antonia Roa	Observatorio Nacional para la Protección del Consumidor (ONPECO)
Freddy Báez	Consejo Nacional de Consumidores y Usuarios (CONACONU)
María Martínez Marta Nuria	Ministerio de Salud Pública (MSP /DSMIA)
Julia Rodríguez M	Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos — Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños — Requisitos y especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece los requisitos y especificaciones que deben cumplir los alimentos elaborados a base de cereales destinados a lactantes y niños pequeños.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma se aplica a los alimentos elaborados a base de cereales destinados a la alimentación de lactantes como alimentos complementarios en general desde de la edad de seis meses en adelante, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales individuales y para alimentar a los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada.

2 Referencia Normativa

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituye requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre — envasados)

NORDOM 581, Higiene de los alimentos. Principio generales de higienes de los alimentos

NORDOM 634, Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales y/o dietéticos

NORDOM 675, Etiquetado nutricional — Reglamento para el etiquetado nutricional

NORDOM 694, Envase plásticos. Guías general para la utilización de los materiales plásticos en el envasado de productos alimenticios

NORDOM 67-35:013, lista de referencia de compuestos de nutrientes-para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños

NORDOM Codex Stan 192-2017, Norma general para los aditivos alimentarios

CAC/GL 21 — 199 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos

C AC/GL 23 — 1997, Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables

Ley 8- 95 Promoción y fomento de la lactancia materna

3 Términos y definiciones

A los fines de este documento, se aplicarán los términos y definiciones siguientes:

3.1

Descripción

Los alimentos para regímenes especiales que son elaborados a base de cereales preparados principalmente con uno o más cereales molidos, constituirán por los menos el 25% de la mezcla final en relación con el peso en seco.

3.2

Definiciones de los productos

Se distinguen cuatro categorías:

3.2.1 Productos que consisten en cereales que han sido o deben ser preparados para el consumo, añadiendo leche u otros líquidos nutritivos idóneos.

3.2.2 Cereales con alimentos adicionados de alto valor proteínico, que están preparados o se tienen que preparar con agua u otros líquidos apropiados exentos de proteínas.

3.2.3 Pastas alimenticias que deberán utilizarse después de ser cocidas en agua hirviendo u otros líquidos apropiados.

3.2.4 Galletas y bizcochos que deberán utilizarse directamente o, después de ser pulverizados, con la adición de agua, leche u otros líquidos nutritivo idóneo

3.3

Otras definiciones

3.3.1 Por lactantes se entiende los niños y las niñas no mayores de 12 meses de edad (según Codex).

3.3.2 Por lactantes se entiende los niños hasta la edad de dos años cumplidos (según la Ley 8-95 Promoción y fomento de la lactancia materna).

3.3.3 Por niños pequeños se entiende aquellas personas de más de un año (12 meses) y hasta tres años de edad (36 meses).

3.4

Cereales

Granos comestibles pertenecientes a la familia de gramíneas de un solo cotiledón, tales como: Trigo, maíz, arroz, avena, cebada, sorgo, mijo, centeno y alforfón.

3.5

Alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños

Son los productos elaborados a base de cereales, adicionados o no con otros ingredientes (leche, harinas de cereal cocido, galletas, entre otros), destinados a complementar su régimen nutricional.

3.6

Buenas prácticas de manufactura (BPM)

- Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, destinado a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

- Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se

fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

4 Composición esencial y factores de calidad

4.1 Composición esencial

4.4.1 Las cuatro categorías indicadas en los apartados 3.2.1 hasta 3.2.4 se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón. También podrán contener leguminosas (legumbres), raíces amiláceas (como arroz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, o semillas oleaginosas en menor proporción.

4.4.2 Los requisitos relativos al contenido energético y de nutrientes, se refieren al producto listo para el consumo tal como se vende, o preparado de conformidad con las instrucciones del fabricante, a menos que se especifique otra cosa.

4.2 Contenido energético

El Contenido energético de los alimentos elaborados a base de cereales no debe ser inferior a 3,3 kJ/g ó 0,8 kcal/g.

4.3 Proteínas

4.3.1 El índice químico de la proteína añadida debe ser equivalente por los menos al 80 por ciento del índice de la caseína proteínica de referencia.

4.3.2 La proporción de eficiencia proteínica (PEP) de la proteína contenida en la mezcla debe ser equivalente por los menos al 70 por ciento de la caseína proteínica de referencia.

NOTA En todo caso, se permite la adición de aminoácidos sólo con el fin de mejorar el valor nutricional de la mezcla proteínica y sólo en las proporciones necesarias para tal fin. Debe emplearse únicamente formas naturales de L- aminoácidos.

4.3.3 Para los productos mencionados en los apartados 3.2.2 y 3.2.4, el contenido de proteína no debe ser superior a 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 Kcal).

4.3.4 Para los productos mencionados en el apartado 3.2.2 el contenido de proteína añadida no debe ser inferior a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 Kcal).

4.3.5 Para los bizcochos mencionados en el apartado 3.2.4, preparados con la adición de un alimento de alto valor proteínico, y que se presentan como tales, la proteína adicionada no deberá ser inferior a 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 Kcal).

4.4 Carbohidratos

4.4.1 Si a los productos mencionados en los apartados 3.2.1 y 3.2.4 se añade sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel:

- La cantidad de carbohidratos añadidos procedentes de estas fuentes no debe ser superior a 1,8 g/100 kJ ó 7,5 g/100 Kcal;
- La cantidad de fructosa añadida no debe ser superior a 0,9 g/100 kJ ó 3,75 g/100 Kcal.

4.4.2 Si a los productos mencionados en el apartado 3.2.2 se añade sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel:

- La cantidad de carbohidratos añadidos procedentes de estas fuentes no debe ser superior a 1,2 g/100 kJ ó 5 g/100 kcal;
- La cantidad de fructosa añadida no debe ser superior a 0,6 g/100 kJ ó 2,5 g/100 kcal.

4.5 Lípidos

4.5.1 Para los productos mencionados en el apartado 3.2.1, el contenido de lípidos no debe ser superior a 1,1 g/100 kJ ó 4,5 g/100 kcal. Si el contenido de lípidos es superior a 0,8 g/100 kJ ó 3,3 g/100 kcal:

- La cantidad de ácido linoleico (en forma de triglicéridos = linoleatos) no debe ser inferior a 70 mg/100 kJ ó 300 mg/100kcal ni superior a 285 mg/100 kJ ó 1 200 mg/100 kcal;
- La cantidad de ácido láurico no deberá exceder del 15% del contenido lipídico total;
- La cantidad de ácido mirístico no debe exceder del 15% contenido lipídico total.

4.5.2 Las categorías de productos de los apartados 3.2.1 y 3.2.4 no deberán exceder de un contenido máximo de lípidos de 0,8 g/100 KJ ó 3,3 g/100 Kcal.

4.6 Minerales

4.6.1 El contenido de sodio de los productos descritos en los apartados 3.2.1 a 3.2.4 de esta norma no debe ser superior a 100 mg/100 kcal ó 24 mg/100 kJ del producto listo para el consumo.

4.6.2 El contenido de calcio de los productos mencionados en el apartado 3.2.2 no debe ser inferior a 20 mg/100 kJ ó 80 mg/100 kcal.

4.6.3 El contenido de calcio de los productos mencionados en el apartado 3.2.4, fabricados con adición de leche y presentados como tales, no debe ser inferior a 12 mg/100 kJ ó 50 mg/100 kcal.

4.7 Vitaminas

4.7.1 La cantidad de vitamina B1 (tiamina) no debe ser inferior a 12,5 µg/100 kJ ó 50 µg/100 kcal.

4.7.2 En lo que respecta a los productos mencionados en el apartado 3.2.2, la cantidad de vitamina A y de vitamina D, debe mantenerse dentro de los límites siguientes de la tabla 1.

Tabla 1 — Límites de vitamina A y D

Vitamina	µg/100 kJ	µg/100 kcal
A (en µg de retinol equivalente)	14-43	60-180
D	0.25- 0.75	1-3

NOTA Estos límites se aplican también a otros alimentos elaborados a base de cereales cuando se añade vitamina A o vitamina D.

4.7.3 Las reducciones de las cantidades máximas de vitamina A y D mencionadas en el apartado 4.7.2 y la adición de vitaminas y minerales, para los que no se han establecido especificaciones en la tabla 1 deben hacerse de conformidad con la legislación vigente en el país en que se vende el producto.

4.7.4 Las vitaminas y/o los minerales añadidos, deben seleccionarse de la lista de referencia de compuestos vitamínicos y sales minerales para uso en los alimentos para lactantes y niños pequeños según la NORDOM 67:35-013.

4.8 Ingredientes facultativos

4.8.1 Además de los ingredientes indicados en el apartado 4.1, pueden emplearse otros ingredientes adecuados para lactantes de más de seis meses y para niños pequeños.

4.8.2 Los productos que contengan miel o jarabe de arce deben tratarse de manera que se destruyan las esporas de *Clostridium botulinum* si las hubiere.

*NOTA La miel y el jarabe de arce para ser agregado a los productos de los apartados de 3.2.1 hasta 3.2.4, deben ser previamente tratados.

4.8.3 Solo pueden utilizarse cultivos productores de ácido láctico*

*Son empleado en las industrias para dar ciertas cualidades a los alimentos y protegerlos de organismos dañino.

4.9 Sustancias aromatizantes

Podrán utilizarse las sustancias aromatizantes los siguientes:

- Extractos naturales de fruta y extracto de vainilla, BPF
- Etilvainillina y vainillina: 7 mg/100 g de producto lista para consumo.

4.10 Factores de calidad

4.10.1 Todos los ingredientes, incluso los facultativos, deben ser inocuos (limpios, apropiados y de buena calidad).

4.10.2 Todos los procedimientos de elaboración y desecación deben llevarse a cabo de forma que sean mínimas las pérdidas del valor nutritivo, especialmente en calidad de sus proteínas.

4.10.3 El contenido de humedad de los productos debe ser conforme a las buenas prácticas de fabricación para cada una de las categorías de productos y su cuantía debe ser tal que se reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no pueda haber multiplicación de microorganismos.

4.11 Consistencia y tamaño de las películas

4.11.1 Una vez preparados de conformidad con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta, los alimentos elaborados a base de cereales deben tener una consistencia adecuada para la alimentación con cuchara de los lactantes o los niños pequeños, conforme a las edades para las que se destina el producto.

4.11.2 Las galletas y bizcochos podrán ingerirse secos, a fin de permitir y estimular la masticación, o bien en forma líquida, mezclados con agua o cualquier otro liquido adecuado que les confiera una consistencia análoga a los cereales secos.

4.12 Prohibición específica

4.12.1 El producto y sus componentes no deben haberse tratado con radiaciones ionizantes.

4.12.2 Queda prohibido el uso de grasas parcialmente hidrogenadas en estos productos.

5 Aditivos alimentarios

Sólo los aditivos alimentarios que se enumeran en este capítulo o en la lista de referencia de compuestos de nutrientes-para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños NORDOM 67-35:013 podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en el apartado 3.2 de esta norma, en las siguientes condiciones.

- Que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes no exceda de la dosis máxima especificada; y
- Que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no lo contenga en una cantidad mayor a la contenida en las materias primas o ingredientes, con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, incluidas en la norma general para los aditivos alimentarios NORDOM Codex Stan 192-2017.
- En la preparación de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños descritos en el apartado 3.1 de la presente norma, se admite el uso de los aditivos alimentarios que se indican a continuación en tabla 2 (por cada 100 g de producto listo para el consumo, preparado conforme a las instrucciones del fabricante, salvo indicación en contrario).

Tabla2— Aditivos (por cada 100 g de producto listo para el consumo)

Nº del SIN		Dosis máxima
Emulsionantes		
322	Lecitina	1500 mg
471	Mono y diglicéridos	1500 mg
472a	Esteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol	500 mg solos o combinados
472b	Esteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol	
472c	Esteres de ácidos cítricos y grasos de glicerol	
Reguladores del pH		
500 ii	Hidrogen carbonato de sodio	BPF
501 ii	Hidrogen carbonato de potasio	BPF
170 i	Carbonato de calcio	BPF
270	Acido láctico L(+)	BPF
330	Acido cítrico	BPF
260	Acido Acético	BPF
261	Acetatos de potasio	BPF
262 i	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
296	Acido málico, únicamente la forma (DL) - L(+)	

325	Lactato de sodio (solución) – únicamente la forma L(+)	BPF
326	Lactato de potasio (solución) – únicamente la forma L(+)	
327	Lactato de calcio (solución) – únicamente la forma L(+)	
331 i	Citrato monosódico	
331 ii	Citrato trisódico	
332 i	Citrato monopotásico	
332 ii	Citrato tripotásico	BPF
333	Citrato calcio	
507	Acido clorhídrico	
524	Hidróxido de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
575	Glucono delta-lactona	BPF
334	Acido L(+) tartárico – únicamente la forma L(+)	500 mg solos o combinados Tratamiento como residuo en bizcochos y galletas
335 i	Tartrato monosódico	
335 ii	Tartrato disódico	
336 i	Tartrato monopotásico – únicamente la forma L(+)	
336 ii	Tartrato dipotásico – únicamente la forma L(+)	
337	Tartrato de sodio y potásico – únicamente la forma L(+)	
338	Acido ortofosfórico	Únicamente para regular la acidez 440 mg solos o combinados como fosforo
339 i	Ortofosfato monosódico	
339 ii	Ortofosfato disódico	
339 iii	Ortofosfato trisódico	
340 i	Ortofosfato monopotásico	
340 ii	Ortofosfato dipotásico	
340 iii	Ortofosfato tripotásico	
341 i	Ortofosfato monocálcico	
341 ii	Ortofosfato dicálcico	
341 iii	Ortofosfato tricálcico	

Antioxidantes		
306	Concentrado de tocoferoles mixtos	300 mg/Kg en la grasa solos o combinados
307	Alfa - tocoferol	
304	Palmitato de L -ascorbilo	200 mg/Kg de grasa
300	Acido L -ascórbico	50 mg, expresado como acido ascórbico y dentro de los limites para el sodio
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	
302	Ascorbato de calcio	20 mg, expresado como acido ascórbico
Gasificantes		
503 i	Carbonato de amonio	Limitada por la BPF
503 ii	Hidrogen - carbonato de amonio	
500 i	Carbonato de sodio	BPF
501 ii	Hidrogen - carbonato de sodio	
Espesantes		
410	Goma de semillas de algarrobo	1000 mg solos o combinados
412	Goma guar	
414	Goma arábica (goma de acacia)	2000 mg en alimentos a base de cereales exentos de gluten
415	Goma xantan	
440	Pectinas (amidadas y no amidadas)	5000 mg solos o combinados
1404	Almidón oxidado	5000 mg solos o combinados
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1450	Almidón octenilsuccinato sódico	
1451	Almidón oxidado acetilado	

Anti aglutinantes		
551	Dióxido de silicio (amorfo)	200 mg solo para cereales secos
Gases de envasado (propulsores)		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	

6 Contaminantes

6.1 Residuos de plaguicidas

6.6.1 El producto debe prepararse con especial cuidado de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, a fin de que los residuos de los plaguicidas que puedan estar presente en la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o los ingredientes del producto final se eliminen por completo.

6.1.2 Estas medidas tendrán en cuenta la índole específica de los productos respectivos y el grupo específico de la población al que están destinados.

6.2 Otros contaminantes

El producto debe estar exento de residuos de hormonas, antibióticos y otros contaminantes, incluyendo sustancias farmacológicamente activas (determinados mediante métodos de análisis aprobados).

7 Higiene

7.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen cumpliendo con la NORDOM 581 Principios generales de higiene de los alimentos.

7.2 Los productos deben ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos en la (CAC/GL 21- 1997).

8 Envasado

8.1 El producto debe envasarse en recipientes que protejan la higiene y demás aspectos de calidad del producto.

8.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados solo con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que están destinadas. Ver NORDOM 694 Envase plásticos. Guías general para la utilización de los materiales plásticos en el envasado de productos alimenticios.

9 Etiquetado

9.1 Se aplicarán a esta norma los requisitos de NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), los requisitos de la NORDOM 634 Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales y/o dietéticos, la NORDOM 675, Etiquetado nutricional. Reglamento para el Etiquetado nutricional y la Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables.

9.2 Teniendo en cuenta la NORDOM 675 la Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables se permitirán en la legislación nacional declaraciones de propiedades nutricionales aplicables a los alimentos regulados por esta norma, siempre que estén demostrados por estudios rigurosos conforme a normas científicas apropiadas.

9.3 Todas las indicaciones que deban figurar en la etiqueta deben hacerse en idioma español.

9.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento será: “Cereal seco para lactantes (y/o niños pequeños)”, “Galletas para lactantes (y/o niños pequeños)” o “Bizcochos o (bizcocho de leche)” para lactantes (y/o niños pequeños)”, o “Pastas alimenticias para lactantes (y/o niños pequeños)”, o cualquier otra designación adecuada que indique la verdadera naturaleza del alimento de conformidad con la legislación nacional.

9.2 Lista de ingredientes

9.2.1 En la etiqueta debe declararse la lista completa de ingredientes por grupos y por orden decreciente de proporciones.

9.2.2 Se debe indicar en la etiqueta el nombre específico de los ingredientes y los aditivos alimentarios. Además, podrán incluirse en la etiqueta nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.

9.3 Declaración del valor nutritivo

9.3.1 La declaración de información nutricional debe contener lo siguiente, en el orden en que aquí se indica:

- a) El valor energético expresado en calorías (Kcal) o kilojulios (kJ), y la cantidad en gramos (g) de proteínas, carbohidratos y grasas por cada 100 g ó 100 ml del alimento vendido y cuando proceda por cada cantidad determinada del alimento aconsejada para el consumo;
- b) La cantidad media de las vitaminas y minerales para las que se definen niveles específicos en los apartados 4.6 y 4.7, expresada numéricamente por 100 g ó 100 ml del producto vendido y cuando proceda por cada cantidad determinada del alimento aconsejada para el consumo;
- c) Cualquier otra información nutricional que exija la legislación nacional.

9.3.2 El etiquetado puede indicar la cantidad media de vitaminas y minerales si su declaración no está incluida en las disposiciones del apartado 9.3.1, literal (b), expresadas en unidades numéricas por 100 g ó 100 ml del producto tal como se vende y donde sea pertinente por cantidad especificada del alimento tal como se indique para el consumo.

9.4 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

9.4.1 Se debe indicar la fecha de duración mínima (precedida de la expresión “consumir preferiblemente antes del”), especificando el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, bastara la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse por letras, ese uso no debe inducir a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos para los fines que solo se requiera la declaración del mes y el año, y la duración del producto llegue hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión “fin de (indicar el año)”.

9.4.2 Además de la fecha, se indica cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

9.4.3 Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deben figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

9.5 Instrucciones para el uso

9.5.1 Las instrucciones sobre su preparación y uso, así como sobre su almacenamiento y conservación antes y después de que se haya abierto el envase, deben figurar en la etiqueta, podrá indicarse también en el folleto que acompaña al producto.

9.5.2 Para los productos mencionados en el apartado 3.1 en las instrucciones de la etiqueta debe indicarse “para diluir o mezclar utilice leche o preparados, pero no agua” o una indicación similar.

9.5.3 Cuando el producto este compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, debe indicarse en la etiqueta la declaración “exento de gluten”. Si el producto contiene o puede contener trazas de otros alérgenos debe ser indicado en la etiqueta.

9.5.4 Debe indicarse claramente en la etiqueta a partir de qué edad puede utilizarse el producto. Tal edad no debe ser inferior a los seis meses para ningún producto.

NOTA Además, en la etiqueta debe figurar la indicación de que la decisión sobre el momento preciso en que se comenzará la alimentación complementaria, incluida cualquier excepción con respecto al límite de los seis meses debe adoptarse en consulta con un experto en nutrición pediátrica, basándose en las necesidades específicas de crecimiento y desarrollo del lactante. Pueden establecerse requisitos adicionales al respecto de conformidad con la legislación del país donde se vende el producto.

9.6 Requisitos adicionales

Los productos regulados por la presente norma no son sustitutos de la leche materna y no deben presentarse como tales.

10 Métodos de análisis y muestreo

Véase el apartado sobre método de análisis y muestreo en el volumen del codex, para preparados para lactantes, además la detección de alimentos irradiados y métodos generales del codex.

Bibliografía

- [1] NORDOM 668, Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos — Alimentos elaboradas a base de cereales para lactantes y niños pequeños — Requisitos y especificaciones
- [2] CODEX STAN 74 - 1981: Adoptada en 1981. Revisada en 2006. Enmendada en 2017, Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños