1. pielikums

Ministru kabineta

2015. gada  2. jūnija

noteikumiem Nr. 269

**Zīdaiņiem un maziem bērniem paredzētās apstrādātu graudaugu pārtikas sastāvs1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. p. k. | Produkta sastāvdaļas,  mērvienības | Minimālais daudzums | Maksimālais daudzums |
| **1.** | **Graudaugi** – viens vai vairāki samalti graudaugi un/vai cieti saturoši sakņaugi | 25 % no kopējās produkta masas, rēķinot pēc sausnas | – |
| **2.** | **Olbaltumvielas2:** | | |
| 2.1. | šo noteikumu 5.1.2. un 5.1.4. apakš­punktā minētajos produktos, g/100 kJ (g/100 kcal) | – | 1,3 (5,5) |
| 2.2. | pievienotās olbaltumvielas šo noteikumu 5.1.2. apakšpunktā minētajos produktos, g/100 kJ (g/100 kcal) | 0,48 (2) | – |
| 2.3. | pievienotās olbaltumvielas šo noteikumu 5.1.4. apakšpunktā minētajos cepumos, kas pagatavoti, pievienojot pārtikas produktus ar augstu olbaltumvielu saturu, un izmantojami bez iepriekšējas sagatavošanas, g/100 kJ (g/100 kcal) | 0,36 (1,5) | – |
| 2.4. | pievienoto olbaltumu ķīmiskais indekss3 | 80 % no salīdzināmās olbaltumvielas (kazeīna4) ķīmiskā indeksa |  |
| 2.5. | olbaltumvielu enerģijas attiecība olbaltumvielu maisījumā | 70 % no salīdzināmās olbaltumvielas enerģijas attiecības | – |
| **3.** | **Ogļhidrāti:** | | |
| 3.1. | ja šo noteikumu 5.1.1. un 5.1.4. apakšpunktā minētajiem produktiem pievienota saharoze, fruktoze, glikoze, glikozes sīrups vai medus: | | |
| 3.1.1. | no minētajiem avotiem pievienoto ogļhidrātu kopējais daudzums, g/100 kJ (g/100 kcal) | – | 1,8 (7,5) |
| 3.1.2. | pievienotās fruktozes daudzums, g/100 kJ (g/100 kcal) | – | 0,9 (3,75) |
| 3.2. | ja šo noteikumu 5.1.2. apakšpunktā minētajiem produktiem pievienota saharoze, fruktoze, glikoze, glikozes sīrups vai medus: | | |
| 3.2.1. | no minētajiem avotiem pievienoto ogļhidrātu kopējais daudzums, g/100 kJ (g/100 kcal) | – | 1,2 (5) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.2.2. | pievienotās fruktozes daudzums, g/100 kJ (g/100 kcal) | | – | 0,6 (2,5) |
| **4.** | **Tauki (lipīdi):** | | | |
| 4.1. | šo noteikumu 5.1.1. un 5.1.4. apakš­punktā minētajos produktos, g/100 kJ (g/100 kcal) | – | | 0,8 (3,3) |
| 4.2. | šo noteikumu 5.1.2. apakšpunktā minētajos produktos, g/100 kJ (g/100 kcal) |  | | 1,1 (4,5) |
| 4.3. | ja tauku saturs pārsniedz 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), tad: | | | |
| 4.3.1. | laurīnskābes daudzums | – | | 15 % no kopējā tauku daudzuma |
| 4.3.2. | miristīnskābes daudzums | – | | 15 % no kopējā tauku daudzuma |
| 4.3.3. | linoleīnskābes daudzums  (glicerīdu–linoleātu veidā), mg/100 kJ (mg/100 kcal) | 70 (300) | | 285 (1200) |
| **5.** | **Minerālvielas:** | | | |
| 5.1. | nātrijs, mg/100 kJ (mg/100 kcal)5 | – | | 25 (100) |
| 5.2. | kalcijs: |  | |  |
| 5.2.1. | šo noteikumu 5.1.2. apakšpunktā minētajos produktos, mg/100 kJ (mg/100 kcal) | 20 (80) | | – |
| 5.2.2. | šo noteikumu 5.1.4. apakšpunktā minētajos produktos, kas pagatavoti, pievienojot pienu (piena cepumi), un izmantojami bez iepriekšējas sagatavošanas, mg/100 kJ (mg/100 kcal) | 12 (50) | | – |
| **6.** | **Vitamīni:** | | | |
| 6.1. | tiamīns, µg/100 kJ (µg/100 kcal) | 25 (100) | | – |
| 6.2. | A vitamīns šo noteikumu 5.1.2. apakšpunktā minētajos produktos, mg RE /100 kJ (µg RE/100 kcal)6 | 14 (60)8 | | 43 (180)8 |
| 6.3. | D vitamīns šo noteikumu 5.1.2. apakšpunktā minētajos produktos, mg/100 kJ (µg /100 kcal)7 | 0,25 (1)8 | | 0,75 (3)8 |

Piezīmes.

1 Sastāvs norādīts lietošanai gatavā produktā, kas sagatavots pēc ražotāja norādījumiem.

2 Aminoskābju pievienošana ir atļauta vienīgi olbaltumvielu maisījuma uzturvērtības uzlabošanai un tikai šim nolūkam nepieciešamajās attiecībās.

3 Ķīmiskais indekss – vismazākā attiecība starp katras neaizstājamās aminoskābes daudzumu izmantojamajā olbaltumvielā un katras attiecīgās aminoskābes daudzumu salīdzināmajā olbaltumvielā.

4 Aminoskābju daudzums 100 gramos kazeīna (olbaltumvielu):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Arginīns | 3,7 |
| 2. | Cistīns | 0,3 |
| 3. | Histidīns | 2,9 |
| 4. | Izoleicīns | 5,4 |
| 5. | Leicīns | 9,5 |
| 6. | Lizīns | 8,1 |
| 7. | Metionīns | 2,8 |
| 8. | Fenilalanīns | 5,2 |
| 9. | Treonīns | 4,7 |
| 10. | Triptofāns | 1,6 |
| 11. | Tirozīns | 5,8 |
| 12. | Valīns | 6,7 |

5 Nātrija sāļus apstrādātu graudaugu pārtikas produktiem drīkst pievienot tikai tehnoloģiskā nolūkā.

6 RE = visu transretinolu ekvivalents.

7 Holekalciferola veidā, kura 10 µg = D vitamīna 400 SV.

8 Šos ierobežojumus piemēro arī tad, ja A un D vitamīnu pievieno citiem apstrādātu graudaugu pārtikas produktiem.

Zemkopības ministrs Jānis Dūklavs