



ANTEPROYECTO DE NORMA

NORDOM 67:35-004

Coordinador: Idelsa De Castro

**ALIMENTOS Y NUTRICION PARA REGIMENES ESPECIALES Y/O
DIETÉTICOS. ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA
LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS. REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES.**

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. Esta 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 período de consulta pública que se anunciará debidamente.

Tipo de documento: Norma nacional
Subtipo de documento: No aplica
Estado del documento: Proyecto
Idioma del Documento: Español
ICS: 167.040.00

Derechos de autor

Este es un documento de trabajo de DIGENOR o de un comité técnico de normalización y es protegido por copyright por DIGENOR. La reproducción de este documento es permitida sin permiso previo de DIGENOR, siempre y cuando sea para el uso interno de DIGENOR, para un grupo de trabajo o para un comité de normalización o para cualquiera de sus miembros para ser usado en el desarrollo de normas, ni este documento ni ningún extracto de el puede ser reproducido, almacenado o transferido en ninguna forma para ningún otro propósito sin el permiso previo por escrito de DIGENOR.

Cualquier petición de permiso para reproducir este documento con el propósito de ventas debe ser dirigida como se muestra a continuación a DIGENOR:

*Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR
Edificio "Juan Pablo Duarte" piso 11, Avenida México esq.
Leopoldo Navarro, Santo Domingo, Distrito Nacional,
República Dominicana
Teléfono: 809-686-2205 Faxes: 809-688-3843
direcciongeneral@digenor.gob.do y digenor@gmail.com*

La reproducción para propósitos de ventas puede ser sujeto de pago de royalty o contrato de licencia. Los violadores pueden ser perseguidos

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este anteproyecto de Norma de 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:** Este anteproyecto norma se aplica a los alimentos elaborados a base de cereales destinados a la alimentación de lactantes como alimento complementario 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. NORMAS DOMINICANAS A CONSULTAR

RRD	53	Etiquetado de alimentos previamente envasados.
NORDOM	581	Higiene de los alimentos. Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
NORDOM	64	Agua Potable envasada.
NORDOM	617	Aditivos Alimentarios y Contaminantes. Aditivos. Nombre Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de aditivos Alimentarios.
NORDOM	622	Aditivos Alimentarios y Contaminantes. Aditivos. Etiquetado de Aditivos.
NORDOM Dietéticos.	*	Etiquetado de alimentos previamente envasados para Regimenes Especiales y/o
NORDOM	*	Etiquetado nutricional. Requisitos.
NORDOM	*	Fórmulas para Lactantes. Requisitos.

NORDOM * Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Funcionamiento de Instalaciones de Irradiación Utilizadas para el Tratamiento de Alimentos. ****

NORDOM * Alimentos Irradiados.****

3. DESCRIPCION DEFINICIONES

3.1 Descripción

Los alimentos elaborados a base de cereales están preparados principalmente con uno o más cereales molidos que constituirán por lo menos el 25 % de la mezcla final en relación con el peso en seco.

3.1.1 Descripción de los productos

Se distinguen cuatro categorías:

3.1.1.1 Productos que consisten en cereales que han sido o deben preparados para el consumo añadiendo leche u otras líquidas nutritivos idóneos.

3.1.1.2 Cereales con alimentos adicionados de alto valor proteínico, que están preparados o se tienen que preparar con agua u otras líquidas apropiadas exentos de proteínas.

3.1.1.3 Pastas alimenticias que deberán utilizarse después de ser cocidas en agua hirviendo u otras líquidas apropiadas.

3.1.1.4 Galletas y bizcochos que deberán utilizarse directamente o después de ser pulverizados, con la adición de agua, leche u otro líquido conveniente.

3.2 **Definiciones.**

3.2.1 Por Lactantes se entiende una persona de menos de 12 meses de edad.

3.2.2 Por niño pequeño se entiende una persona de más de 12 meses y hasta tres años de edad (36 meses).

3.2.3 **Cereales.** Granos comestibles, limpios y sanos pertenecientes a la familia de gramíneas de un sólo cotiledón, tales como: Trigo, maíz, arroz, avena, cebada y centeno.

3.2.4 Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad. Son los productos elaborados con cereales adicionados o no de otros ingredientes, destinados a complementar el Régimen Nutricional de Lactantes y niños de corta edad, tales como: cereales adicionales de leche, harinas de cereal cocido, galletas, entre otros.

3.2.5 **Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).** Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, destinados a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

4. **COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

4.1 **Composición esencial**

4.1.1 Las cuatro categorías indicadas en 3.1.1.1 a 3.1.1.4 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.

4.1.2 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). (0,8 kcal/g)

4.3 Proteínas

4.3.1 El índice químico de la proteína añadida debe ser equivalente por lo menos al 80 por ciento del índice de la caseína proteínica de referencia, o la proporción de eficiencia proteínica (PEP) de la proteína contenida en la mezcla debe ser equivalente por lo menos al 70 por ciento de la caseína proteínica de referencia. 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.

4.3.2 Para los productos mencionados en las secciones 3.1.1.2 y 3.1.1.4, el contenido de proteína no debe ser superior a 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

4.3.3 Para los productos mencionados en la sección 2.1.2 el contenido de proteína añadida no deberá ser inferior a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

4.3.4 Para los bizcochos mencionados en la sección 2.1.4, 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 las secciones 3.1.1.1 y 3.1.1.4 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 (7,5 g/100 kcal);
- la cantidad de fructosa añadida no debe ser superior a 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

4.4.2 Si a los productos mencionados en la sección 3.1.1.2 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 (5 g/100 kcal);
- la cantidad de fructosa añadida no debe ser superior a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4.5 Lípidos

4.5.1 Para los productos mencionados en la sección 3.1.1.2, el contenido de lípidos no debe ser superior a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si el contenido de lípidos es superior a 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

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

4.5.2 Las categorías de productos 2.1.1 y 2.1.4 no deberán exceder de un contenido máximo de lípidos de 0,8 g/100 kcal (3,3 g/100 kJ)

4.6 Minerales

4.6.1 El contenido de sodio de los productos descritos en las secciones 3.1.1.1 a 3.1.1.4 de esta anteproyecto de Norma no debe ser superior a 100 mg/100 kcal (24 mg/100 kJ) del producto listo para el consumo.

4.6.2 El contenido de calcio de los productos mencionados en la sección 3.1.1.2 no debe ser inferior a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

4.6.3 El contenido de calcio de los productos mencionados en la sección 3.1.1.4, fabricados con adición de leche y presentados como tales, no debe ser inferior a 12 mg/100 kJ (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 (50µg/100 kcal).

4.7.2 En lo que respecta a los productos mencionados en 2.1.2, la cantidad de vitamina A y de vitamina D, debe mantenerse dentro de los límites siguientes:

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

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 vitamina D mencionadas en la sección 4.7.2 y la adición de vitaminas y minerales, para los que no se han establecido especificaciones en el cuadro anterior, 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 las Listas de Referencia de Compuestos Vitamínicos y Sales Minerales para Uso en los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/GL 10-1979).

4.8 Ingredientes facultativos

4.8.1 Además de los ingredientes indicados en la sección 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.

4.8.3 Solo pueden utilizarse cultivos productores de ácido láctico

4.9 Aromas

Podrán utilizarse los aromas siguientes:

- Extractos naturales de fruta y extracto de vainilla, BPF

- Etilvainillina y vainillina: 7 mg/100 g RTU (listos para el uso).

4.10 Factores de calidad

4.10.1 Todos los ingredientes, incluso los facultativos, deben estar limpios y deben ser inocuos, 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 la 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 deberá 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 partículas

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 líquido adecuado que les confiera una consistencia análoga a los cereales secos.

4.12 Prohibición específica

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

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

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo los aditivos alimentarios que se enumeran en esta sección o en la Lista de Referencia de Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/GL 10-1979) podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en la sección 3.1 de la presente anteproyecto de Norma, como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:

a) que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada; y

b) que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia de aditivos que figuran en el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX/STAN 192-1995).

En la preparación de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños descritos en la sección 3.1 de la presente anteproyecto de Norma, se admite el uso de los aditivos alimentarios que se indican a continuación (por cada 100 g de producto listo para el consumo, preparado conforme a las instrucciones del fabricante, salvo indicación en contrario):

Nº DEL SIN		Dosis máxima
Emulsiones		
322	Lecitina	1500 mg
471	Mono y diglicéridos	1500 mg
472 a	Esteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol	500 mg solos o combinados
472 b	Esteres de ácidos láctico y grasos de glicerol	
472 c	Esteres de ácidos cítrico y grasos de glicerol	
Reguladores de 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 Acético	BPF
261	Acetato de Potasio	BPF
262 i	Acetato de Sodio	
263	Acetato de Calcio	
296	Acido Málico, únicamente la forma (DL-) L(+)	
325	Lactato de Sodio (solucion) únicamente la forma L(+)	
326	Lactato de Potasio (solucion) únicamente la forma L(+)	
331 i	Citrato monosodico	
331 ii	Citrato trisodico	
332 ii	Citrato monopotasico	BPF
332 ii	Citrato tripotasico	
333	Citrato de Calcio	
507	Acido clorhídrico	
524	Hidróxido de Sodio	
525	Hidróxido de Potasio	
526	Hidróxido de Calcio	
575	Glucono delta-lactona	
334	Acido L(+) tartarico – Únicamente la forma L(+)	500 mg Solos o en combinación Tartates como residuos en buscuits y bizcochos.
335 i	Tartrato monosodico	
335 ii	Tartrato disodico	
336 i	Tartrato monopotasico – únicamente la forma L(+)	
336 ii	Tartrato dipotasico – únicamente la forma L(+)	
337	Tartrato de Sodio y Potasio – únicamente la forma L(+)	

338	Acido Ortofosforico	Únicamente para regular la Acidez Solos o en combinación como el fósforo
339 i	Ortofosfato monosodico	
339 ii	Ortofosfato disodico	
339 iii	Ortofosfato trisodico	
340 i	Ortofosfato monopotasico	
340 ii	Ortofosfato di potásico	
340 ii	Ortofosfato tripotasico	
341 i	Ortofosfato monocalcico	
341 ii	Ortofosfato dicalcico	
341 iii	Ortofosfato tricalcico	
Antioxidantes		
306	Concentrado de tocoferoles mixtos	300 mg/Kg en la grasa , solos o combinados
307	Alfa-tocoferol	
304	Palmitato de L-ascobilo	200 mg/Kg de grasa
300	Acido L-Ascorbico	500 mg, expresado como acido ascórbico y dentro de los limites para el sodio
301	Ascorbato de potasio	
303	Ascorbato de calcio	
302	Ascorbato de calcio	20 mg, expresado como acido ascorbico
503 i	Carbonato de amonio	Limitada por las BPF
503 ii	Hidrigen-carbonato de amonio	
500 ii	Carbonatos de sodio	
501 ii	Hidrogen-carbonato de sodio	

Espesantes		
410	Gomas de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
414	Goma arabiga (goma de acacia)	
415	Goma xantan	
440	Pectinas (amidadas y no amidadas)	
1404	Almidon oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidon	
1412	Fosfato de dialmidon	5000 mg solos o combinados
1413	Fosfato de dialmidon fosfatado	
	Fosfato de dialmidon acetilado	
	Adipato de dialmidon acetilado	
1414	acetilado	
1422		
1420	Acetato de almidon esterificado con anhídrido acetico	
1450	Almidon octenil succinato sodico	
1451	Almidón oxidado acetilado	
Aglutinantes		
551	Dióxido de silicio (amorfo)	200 mg solo para cereales secos
Gases de envasado (propulsores)		
	Dióxido de carbono	

290		BPF
941	Nitrógeno	BPF

6. CONTAMINANTES

6.1 Residuos de plaguicidas

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 ser necesarios para la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o los ingredientes del producto final se eliminen por completo.

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 y antibióticos, determinados mediante métodos de análisis aprobados, y estar también exento de otros contaminantes, en particular de sustancias farmacológicamente activas.

7. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente anteproyecto de Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/RCP 21-1979) y otros textos pertinentes del Codex como por ejemplo Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas.

Los productos deben ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

8. ENVASADO

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

8.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados sólo con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que están destinadas. Si la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido una norma para cualquiera de las sustancias que se utilicen como material de envasado, se aplicará dicha norma.

9. ETIQUETADO

9.1.1 Se aplicarán a esta Norma los requisitos de la NORDOM 53, para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (SEGUNDA REVISIÓN, 1998), las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985) y las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997).

9.1.2 Teniendo en cuenta el párrafo 1.4 de las 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 la anteproyecto de Norma, siempre que estén demostradas por estudios rigurosos conforme a normas científicas apropiadas.

9.1.3 Todas las indicaciones que deban figurar en la etiqueta deben hacerse en el idioma español apropiados del país en que se vende el producto.

9.2 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 "Bizcochos 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.

9.3 Lista de ingredientes

9.3.1 En la etiqueta debe declararse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas y minerales, éstos podrán presentarse en grupos separados para las vitaminas y los minerales respectivamente, y dentro de esos grupos no será necesario que las vitaminas y los minerales se declaren por orden decreciente de proporciones.

9.3.2 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.

9.4 Declaración del valor nutritivo

9.4.1 La declaración de información nutricional debe contener la siguiente información, 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 grasa por cada 100 gramos 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 las secciones 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.

9.4.2 El etiquetado puede indicar la cantidad media de vitaminas y minerales si su declaración no está incluida en las disposiciones de la sección 9.4.1 (b), expresadas en unidades numéricas por 100 g o 100 ml del producto tal como se vende y, donde sea pertinente, por cantidad especificada del alimento tal como se indique para el consumo.

9.5 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

9.5.1 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, bastará la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse por letras ese uso no induce a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos para los que sólo 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)".

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

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

9.6 Instrucciones para el uso

9.6.1 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, y podrá indicarse también en el folleto que acompaña al producto.

9.6.2 Para los productos mencionados en la sección 3.1.1.1, en las instrucciones de la etiqueta debe indicarse "para diluir o mezclar utilícese leche o preparados, pero no agua" o una indicación similar.

9.6.3 Cuando el producto esté compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, puede indicarse en la etiqueta la declaración "exento de gluten"¹.

9.6.4 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. 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 trabajador sanitario, 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.

8.7 Requisitos adicionales

Los productos regulados por la presente Anteproyecto de Norma no son sucedáneos de la leche materna y no deben presentarse como tales.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase la sección sobre métodos del Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes.

Además:

Detección de alimentos irradiados

Métodos Generales del Codex.

1 Norma del Codex para Alimentos Exentos de "Gluten" (118-1981) (en revisión).

BIBLIOGRAFÍA

- Norma del Codex para alimentos elaborados a base de cereales para Lactantes y niños pequeños.
CODEX STAND 074 – 1981, Rev. I – 2006

- Norma oficial Mexicana NOM- SSAI-1995, Bienes y Servicio, alimentos para Lactantes y niños de corta edad.

Disposiciones y Especificaciones sanitarias i Nutrimientales 17/12/1997

- Código internacional Recomendado de practicas de higienes para Alimentos para Lactantes y niños (CA/RC-21-1979)

- Listas de referencia de compuestos Vitamínicos y Sales Minerales para uso en los alimentos para Lactantes y niños pequeños.
(CAC/GL 10-1979)

- Norma general para el Etiquetado de los Alimentos preenvasados; Codex STAND 1 – 1985 (Rev. 1- 1991) Vol. I del Codex Alimentarius. Ver Rev. 1995 y 2006 Ver.

- Norma General para los Aditivos Alimentarios
Codex-STAND 192- 1995.

-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Rep 1-1969)

- Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21- 1997)