

ALLEGATO II**COMPOSIZIONE ESSENZIALE DEGLI ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO DOPO
RICOSTITUZIONE SECONDO LE ISTRUZIONI DEL PRODUTTORE**

I valori indicati nel presente allegato si riferiscono al prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore.

1. ENERGIA

| Minimo | Massimo |
|------------------|------------------|
| 250 kJ/100 ml | 295 kJ/100 ml |
| (60 kcal/100 ml) | (70 kcal/100 ml) |

2. PROTEINE

(Tenore di proteine = tenore di azoto × 6,25)

2.1. Alimenti di proseguimento a base di proteine di latte vaccino

| Minimo | Massimo |
|------------------|------------------|
| 0,45 g/100 kJ | 0,8 g/100 kJ |
| (1,8 g/100 kcal) | (3,5 g/100 kcal) |

A valore energetico pari, la preparazione deve contenere una quantità di ciascun amminoacido essenziale e di ciascun amminoacido essenziale in particolari condizioni almeno pari a quella della proteina di riferimento (latte materno come definito all'allegato V). Tuttavia, ai fini del presente calcolo, possono essere addizionati i tassi di metionina e cistina se il rapporto tra metionina e cistina non è superiore a 3, e possono essere addizionati i tassi di fenilalanina e tirosina se il rapporto tra tirosina e fenilalanina non è superiore a 2.

2.2. Alimenti di proseguimento a base di idrolizzati proteici

| Minimo | Massimo |
|-------------------|------------------|
| 0,56 g/100 kJ | 0,8 g/100 kJ |
| (2,25 g/100 kcal) | (3,5 g/100 kcal) |

A valore energetico pari, la preparazione deve contenere una quantità di ciascun amminoacido essenziale e di ciascun amminoacido essenziale in particolari condizioni almeno pari a quella della proteina di riferimento (latte materno come definito all'allegato V). Tuttavia, ai fini del presente calcolo, possono essere addizionati i tassi di metionina e cistina se il rapporto tra metionina e cistina non è superiore a 3, e possono essere addizionati i tassi di fenilalanina e tirosina se il rapporto tra tirosina e fenilalanina non è superiore a 2.



2.3. Alimenti di proseguimento a base di isolati proteici della soia, soli o combinati con proteine di latte vaccino

| Minimo | Massimo |
|-------------------|------------------|
| 0,56 g/100 kJ | 0,8 g/100 kJ |
| (2,25 g/100 kcal) | (3,5 g/100 kcal) |

Per la preparazione di questi alimenti si devono utilizzare unicamente isolati proteici della soia.

A valore energetico pari, la preparazione deve contenere una quantità di ciascun amminoacido essenziale e di ciascun amminoacido essenziale in particolari condizioni almeno pari a quella della proteina di riferimento (latte materno come definito all'allegato V). Tuttavia, ai fini del presente calcolo, possono essere addizionati i tassi di metionina e cistina, se il rapporto tra metionina e cistina non è superiore a 3, e possono essere addizionati i tassi di fenilalanina e tirosina, se il rapporto tra tirosina e fenilalanina non è superiore a 2.

2.4. In tutti i casi, agli alimenti di proseguimento possono essere aggiunti amminoacidi unicamente intesi a migliorare il valore nutritivo delle proteine, e soltanto nella proporzione necessaria a tal fine.

3. TAURINA

La quantità di taurina, eventualmente aggiunta agli alimenti di proseguimento, non deve essere superiore a 2,9mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4. LIPIDI

| Minimo | Massimo |
|------------------|------------------|
| 0,96 g/100 kJ | 1,4 g/100 kJ |
| (4,0 g/100 kcal) | (6,0 g/100 kcal) |

4.1. È vietato l'impiego di:

- olio di sesamo,
- olio di semi di cotone.

4.2. Acido laurico e e acido miristico

| Minimo | Massimo |
|--------|--|
| — | isolatamente oppure insieme: 20 % dei grassi totali |

4.3. Il tenore di acidi grassi trans non deve superare il 3 % del tenore totale di grassi.

4.4. Il tenore di acido erucico non deve superare l'1 % del tenore totale di grassi.

4.5. Acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati)

| Minimo | Massimo |
|-------------------|--------------------|
| 70 mg/100 kJ | 285 mg/100 kJ |
| (300 mg/100 kcal) | (1200 mg/100 kcal) |



4.6. Il tenore di acido alfa-linolenico non deve essere inferiore a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal). Il rapporto acido linoleico/alfa-linolenico deve essere compreso tra 5 e 15.

4.7. Possono essere aggiunti gli acidi grassi polinsaturi a catena lunga (20 e 22 atomi di carbonio) (LCP), che non devono superare:

— l'1 % del tenore totale di grassi per LCP n-3,

— il 2 % del tenore totale di grassi per LCP n-6 [l'1 % del tenore totale di acido arachidonico (20:4 n-6)].

Il tenore di acido eicosapentanoico (20:5 n-3) non deve superare il tenore di acido docosaesanoico (22:6 n-3).

Il tenore di acido docosaesanoico (22:6 n-3) non deve superare il tenore di LCP n-6.

5. FOSFOLIPIDI

La quantità di fosfolipidi negli alimenti di proseguimento non deve superare 2 g/l.

6. GLUCIDI

| Minimo | Massimo |
|----------------|-----------------|
| 2,2 g/100 kJ | 3,4 g/100 kJ |
| (9 g/100 kcal) | (14 g/100 kcal) |

6.1. È vietato l'impiego di ingredienti contenenti glutine.

6.2. Lattosio

| Minimo | Massimo |
|------------------|---------|
| 1,1 g/100 kJ | — |
| (4,5 g/100 kcal) | |

Questa disposizione non si applica agli alimenti di proseguimento nei quali gli isolati proteici di soia costituiscono oltre il 50 % delle proteine totali.

6.3. Saccarosio, fruttosio, miele

| Minimo | Massimo |
|--------|---|
| — | isolatamente oppure insieme: 20 % dei glucidi totali |

Il miele deve essere trattato in modo da distruggere le spore di *Clostridium botulinum*.

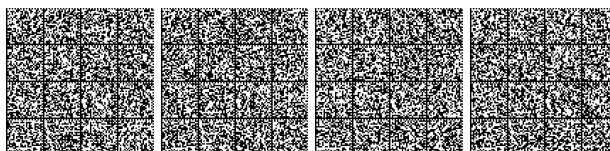
6.4. Glucosio

Il glucosio può essere aggiunto solo agli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati proteici. Il glucosio eventualmente aggiunto non deve superare 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

7. FRUTTOLIGOSACCARIDI E GALATTOLIGOSACCARIDI

I fruttoligosaccaridi e i galattoligosaccaridi possono essere aggiunti agli alimenti di proseguimento. Il loro tenore non deve superare 0,8 g/100 ml nella combinazione di 90 % di oligogalattosil-lattosio e 10% di oligofruktosil-saccarosio a elevato peso molecolare.

Possono essere utilizzate altre combinazioni e impiegati i livelli massimi di fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi conformemente a quanto disposto dall'articolo 6.



8. ELEMENTI MINERALI

8.1. Alimenti di proseguimento a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino

| | Per 100 kJ | | Per 100 kcal | |
|----------------------|------------|---------|--------------|---------|
| | Minimo | Massimo | Minimo | Massimo |
| Sodio (mg) | 5 | 14 | 20 | 60 |
| Potassio (mg) | 15 | 38 | 60 | 160 |
| Cloruro (mg) | 12 | 38 | 50 | 160 |
| Calcio (mg) | 12 | 33 | 50 | 140 |
| Fosforo (mg) | 6 | 22 | 25 | 90 |
| Magnesio (mg) | 1,2 | 3,6 | 5 | 15 |
| Ferro (mg) | 0,14 | 0,5 | 0,6 | 2 |
| Zinco (mg) | 0,12 | 0,36 | 0,5 | 1,5 |
| Rame (μ g) | 8,4 | 25 | 35 | 100 |
| Iodio (μ g) | 2,5 | 12 | 10 | 50 |
| Selenio (μ g) | 0,25 | 2,2 | 1 | 9 |
| Manganese (μ g) | 0,25 | 25 | 1 | 100 |
| Fluoruro (μ g) | — | 25 | — | 100 |

Negli alimenti di proseguimento il rapporto calcio/fosforo deve essere compreso tra 1,0 e 2,0.



8.2. Alimenti di proseguimento a base di isolati proteici della soia, soli o combinati con proteine di latte vaccino

Si applicano tutti i requisiti di cui punto 8.1, ad eccezione di quelli relativi a ferro e fosforo, che sono i seguenti:

| | Per 100 kJ | | Per 100 kcal | |
|--------------|------------|---------|--------------|---------|
| | Minimo | Massimo | Minimo | Massimo |
| Ferro (mg) | 0,22 | 0,65 | 0,9 | 2,5 |
| Fosforo (mg) | 7,5 | 25 | 30 | 100 |

9. VITAMINE

| | Per 100 kJ | | Per 100 kcal | |
|--|------------|---------|--------------|---------|
| | Minimo | Massimo | Minimo | Massimo |
| Vitamina A ($\mu\text{g-ER}$) ⁽¹⁾ | 14 | 43 | 60 | 180 |
| Vitamina D (μg) ⁽²⁾ | 0,25 | 0,75 | 1 | 3 |
| Tiamina (μg) | 14 | 72 | 60 | 300 |
| Riboflavina (μg) | 19 | 95 | 80 | 400 |
| Niacina (μg) ⁽³⁾ | 72 | 375 | 300 | 1500 |
| Acido pantotenico (μg) | 95 | 475 | 400 | 2000 |
| Vitamina B6 (μg) | 9 | 42 | 35 | 175 |
| Biotina (μg) | 0,4 | 1,8 | 1,5 | 7,5 |
| Acido folico (μg) | 2,5 | 12 | 10 | 50 |
| Vitamina B12 (μg) | 0,025 | 0,12 | 0,1 | 0,5 |
| Vitamina C (mg) | 2,5 | 7,5 | 10 | 30 |
| Vitamina K (μg) | 1 | 6 | 4 | 25 |



| | | | | |
|---|---|-----|---|---|
| Vitamina E (mg α -ET) ⁽⁴⁾ | 0,5/g acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, tenendo conto dei legami doppi ⁽⁵⁾ , ma in nessun caso inferiore a 0,1 mg per 100 kJ disponibili | 1,2 | 0,5/g acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, tenendo conto dei legami doppi ⁽⁵⁾ , ma in nessun caso inferiore a 0,5 mg per 100 kcal disponibili | 5 |
|---|---|-----|---|---|

⁽¹⁾ ER = equivalente retinolo trans.

⁽²⁾ Sotto forma di coledalciferolo, di cui 10 μ g = 400 U.I. di vitamina D.

⁽³⁾ Niacina preformata.

⁽⁴⁾ α -ET = equivalente tocoferolo.

⁽⁵⁾ 0,5 mg - α -TE/1 g acido linoleico (18:2 n-6); 0,75 mg - α TE/1 g α -acido linolenico (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g acido arachidonico (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g acido docosaesanoico (22:6 n-3).

10. NUCLEOTIDI

Possono essere aggiunti i seguenti nucleotidi:

| | Massimo ⁽¹⁾ | |
|-----------------------------|------------------------|---------------|
| | (mg/100 kJ) | (mg/100 kcal) |
| 5' monofosfato di citidina | 0,60 | 2,50 |
| 5' monofosfato di uridina | 0,42 | 1,75 |
| 5' monofosfato di adenosina | 0,36 | 1,50 |
| 5' monofosfato di guanosina | 0,12 | 0,50 |
| 5' monofosfato di inosina | 0,24 | 1,00 |

(1) La concentrazione totale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

