

67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОКС 67.040, 01.020

Группа Н00

Изменение № 1 ГОСТ Р 52349—2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10.09.2010 № 239-ст

Дата введения 2011—03—01

Предисловие. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения».

Введение. Дополнить абзацем (после второго):

«Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометкой «Нрк»;

дополнить абзацем (после третьего):

«В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке»;

дополнить последний абзац словами: «а синонимы — курсивом».

Раздел 2, термин 1. Определение изложить в новой редакции:

«Специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов»;

термин 2. Определение изложить в новой редакции:

«Функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам в количестве, обеспечивающем предотвращение или восполнение имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ и (или) собственной микрофлоры»;

термин 3 и определение изложить в новой редакции:

«3 **функциональный пищевой ингредиент** (Нрк. функциональный ингредиент; физиологически функциональный ингредиент; функциональный

(Продолжение см. с. 24)

компонент; физиологически функциональный компонент; физиологически функциональный пищевой компонент): Живые микроорганизмы, вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, входящие в состав функционального пищевого продукта в количестве не менее 15 % от суточной физиологической потребности, в расчете на одну порцию продукта, обладающие способностью оказывать научно обоснованный и подтвержденный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.

Примечание — К функциональным пищевым ингредиентам относят физиологически активные, ценные и безопасные для здоровья ингредиенты с известными физико-химическими характеристиками, для которых выявлены и научно обоснованы полезные для сохранения и улучшения здоровья свойства, установлена суточная физиологическая потребность: растворимые и нерастворимые пищевые волокна (пектины и др.), витамины (витамин Е, токотриенолы, фолиевая кислота и др.), минеральные вещества (кальций, магний, железо, селен и др.), жиры и вещества, сопутствующие жирам (полиненасыщенные жирные кислоты, растительные стеролы, конъюгированные изомеры линолевой кислоты, структурированные липиды, сфинголипиды и др.), полисахариды, вторичные растительные соединения (флавоноиды/полифенолы, каротиноиды, ликопин и др.), пробиотики, пребиотики и синбиотики;

эквивалент термина 3 на английском языке. Исключить слово «physiologically»;

термин 5. Определение изложить в новой редакции:

«Функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека непатогенных и нетоксикогенных живых микроорганизмов, обеспечивающий при систематическом употреблении в пищу в виде препаратов или в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника».

Дополнить новыми терминами и определениями — 8—10:

«**8 натуральный функциональный пищевой продукт:** Функциональный пищевой продукт, употребляемый в пищу в переработанном виде, содержащий в своем составе естественные функциональные пищевые ингредиенты исходного растительного и (или) животного сырья в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15 % от суточной потребности.

(Продолжение см. с. 25)

Примечание — К натуральным функциональным пищевым продуктам относятся продукты, изготовленные из природного растительного и (или) животного сырья путем его ферментации в целях накопления в составе конечного продукта естественных функциональных пищевых ингредиентов в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15 % от суточной потребности. К натуральным функциональным пищевым продуктам не относятся продукты, полученные с применением генно-модифицирующих технологий»;

изложить эквивалент термина 8 на английском языке:

«natural functional food».

«9 эффективность функционального пищевого продукта: Совокупность характеристик или свойств функционального пищевого продукта, которая обеспечивает снижение риска развития заболеваний, связанных с питанием, и (или) восполнение, а также предотвращение дефицита питательных веществ, сохранение и улучшение здоровья.

Примечание — Эффективность функционального пищевого продукта подлежит научному обоснованию и подтверждению в рамках экспериментальных исследований в порядке, установленном нормативными правовыми актами Российской Федерации, национальными и международными стандартами, сводами правил и (или) правилами и методами исследований (испытаний) и измерений, в том числе правилами отбора образцов»;

изложить эквивалент термина 9 на английском языке:

«efficiency of functional food».

«10 заявление об эффективности функционального пищевого продукта: Маркировка, приводимая изготовителем на потребительской таре функционального пищевого продукта, содержащая информацию о научно обоснованных и подтвержденных функциональных свойствах, снижающих риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающих дефицит или восполняющих имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов»;

изложить эквивалент термина 10 на английском языке:

«claim of efficiency of functional food».

Алфавитный указатель терминов на русском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на русском языке

заявление об эффективности функционального пищевого продукта

10

(Продолжение см. с. 25)

| | |
|--|-----|
| ингредиент пищевой функциональный | 3 |
| ингредиент физиологически функциональный | 3 |
| ингредиент функциональный | 3 |
| компонент пищевой физиологически функциональный | 3 |
| компонент физиологически функциональный | 3 |
| компонент функциональный | 3 |
| пребиотик | 6 |
| пробиотик | 5 |
| продукт пищевой обогащенный | 2 |
| продукт пищевой пробиотический | 4 |
| продукт пищевой функциональный | 1 |
| продукт пищевой функциональный натуральный | 8 |
| синбиотик | 7 |
| эффективность функционального продукта пищевого | 9». |
| Алфавитный указатель терминов на английском языке изложить в новой редакции: | |
| «Алфавитный указатель терминов на английском языке | |
| claim of efficiency of functional food | 10 |
| enriched food | 2 |
| efficiency of functional food | 9 |
| functional food | 1 |
| functional food ingredient | 3 |
| natural functional food | 8 |
| prebiotic | 6 |
| probiotic | 5 |
| prabiiotic food | 4 |
| symbiotic | 7». |

Библиографические данные. Ключевые слова изложить в новой редакции:

«Ключевые слова: пищевой продукт, функциональный пищевой продукт, функциональный пищевой ингредиент, обогащенный пищевой продукт, пребиотик, пробиотический пищевой продукт, пробиотик, синбиотик, натуральный функциональный пищевой продукт, эффективность функциональных пищевых продуктов, заявление об эффективности функциональных пищевых продуктов».

(ИУС № 12 2010 г.)