

## PRILOGA VI

**Specifikacija za vsebnost beljakovin, vir beljakovin in predelavo beljakovin, uporabljenih za izdelavo začetnih formul za dojenčke ter nadaljevalnih formul za dojenčke in majhne otroke z vsebnostjo beljakovin manj kot 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal), izdelanih iz hidrolizatov beljakovin sirotke, pridobljenih iz beljakovin kravjega mleka**

### 1. Vsebnost beljakovin

Vsebnost beljakovin = vsebnost dušika x 6,25

Najmanj	Največ
0,44g/100kJ	0,7g/100kJ
(1,86g/100kcal)	(3g/100kcal)

### 2. Vir beljakovin

Demineralizirana beljakovina sladke sirotke iz kravjega mleka po encimskem obarjanju kazeinov s himozinom, sestavljena iz:

(a) 63-odstotnega izolata beljakovine sirotke brez kazeino-glikomakropeptida, ki vsebuje najmanj 95 % beljakovin suhe snovi in beljakovinsko denaturacijo, manjšo od 70 %, in z največ 3-odstotno vsebnostjo pepela; in

(b) 37-odstotnega koncentrata beljakovine sladke sirotke z vsebnostjo najmanj 8,7 % beljakovin v suhi snovi in beljakovinsko denaturacijo, manjšo od 70 %, in z največ 3,5-odstotno vsebnostjo pepela.

### 3. Predelava beljakovin

Dvofazni postopek hidrolize z uporabo tripsina v fazi toplotne obdelave (od 3 do 10 minut na 80 do 100 °C) med obema fazama hidrolize.

### 4. Kakovost beljakovin

Nepogrešljive ali pogojno nepogrešljive aminokisliline v materinem mleku, izražene v mg na 100 kJ in 100 kcal, so naslednje:

Aminokislina	Na 100 kJ <sup>(1)</sup>	Na 100 kcal
Arginin	16	69
Cistin	6	24
Histidin	11	45
Izoleucin	17	72
Leucin	37	156
Lizin	29	122
Metionin	7	29
Fenilalanin	15	62

Treonin	19	80
Triptofan	7	30
Tirozin	14	59
Valin	19	80

---

<sup>(1)</sup> 1 kJ = 0,239 kcal