

- حداکثر مقدار افزودن ریزمغذی های موجود در دسته دوم (صرفنظر از مقدار طبیعی موجود در فرآورده) ۱۰٪ نیاز روزانه بر اساس مرجع **RNI** به ازاء هر اندازه سهم است.
- حداکثر میزان افزودن ویتامین **A** به فرآورده های مجاز ۱۵٪ بر اساس مرجع **RNI** یعنی معادل ۹۰ میکروگرم **RE** به ازای هر اندازه سهم است.
- **تبصره ۴-** در غنی سازی فرآورده های لبنی باید میزان افت ریزمغذی ها در طول آماده سازی، فرآوری، توزیع و نگه داری، محاسبه و به همراه مقدار ریزمغذی مورد نظر در فرآورده نهایی، به محصول لبنی اضافه شود. به این مقدار مازاد اصطلاحاً بیش- ماند (**Over-age**) گویند.
- **تبصره ۵-** در غنی سازی فرآورده های لبنی با ویتامین **A** پیشنهاد می شود ترجیحاً از پیش ساز این ویتامین (بتاکاروتن) استفاده شود اما چنانچه بدلائل تکنیکی مانند تغییر رنگ ناشی از افزودن بتاکاروتن در برخی فرآورده ها امکان اضافه کردن آن وجود ندارد می توان از سایر ترکیبات ویتامین **A** نظیر استرهای پالمیتات و استات استفاده نمود.

مراجع

- ۱- ضابطه فرآورده های شیری پروبیوتیک (کد: PEI/CrV1/0042) - www.fdo.ir
2. http://www.foodinsight.org/Resources/Detail.aspx?topic=Background_on_Functional_Foods
3. <http://www.fda.gov/Food/LabelingNutrition/LabelClaims/QualifiedHealthClaims/ucm109462.htm>
4. http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/coll_answer_en.htm
5. Schmidl, M.K, Labuza, P. Essentials of Functional Foods. Aspen Publishers, Inc. 2000.
6. Policy Paper, Nutraceuticals/Functional Foods and Health Claims on food, Nov. 1998. <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/claims-reclam/index-eng.php>