



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN ... : 2013/BYT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI THỰC PHẨM DINH DƯỠNG
VỚI MỤC ĐÍCH Y TẾ ĐẶC BIỆT
(CHO CÁC ĐỐI TƯỢNG TỪ 1 TUỔI TRỞ LÊN)**

*National technical regulation
for dietary foods for special medical purposes
(for children over 1 year old)*

HÀ NỘI – 2013

Lời nói đầu

QCVN : 2013/BYT do *Ban soạn thảo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia* về ... biên soạn, Cục An toàn thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số .../2013/TT-BYT ngày .. tháng .. năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI THỰC PHẨM DINH DƯỠNG VỚI MỤC ĐÍCH Y TẾ ĐẶC BIỆT
(cho các đối tượng từ 1 tuổi trở lên)**

***National technical regulation
for dietary foods for special medical purposes
(for children over 1 year old)***

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với các sản phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt (*cho các đối tượng từ 1 tuổi trở lên*)

Quy định này không áp dụng đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ từ 0 đến 12 tháng tuổi.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- a) Tổ chức, cá nhân nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các sản phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt tại Việt Nam.
- b) Cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và kí hiệu viết tắt

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

3.1 Thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt

“Thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt” là loại thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt được chế biến đặc biệt hoặc được sản xuất theo công thức dành cho việc quản lý chế độ ăn uống của người bệnh và được sử dụng dưới sự giám sát của cán bộ y tế. Thực phẩm này được dùng để nuôi dưỡng hoàn toàn hoặc từng phần cho người bệnh bị hạn chế, bị suy giảm, hay rối loạn về khả năng ăn uống, tiêu hóa, hấp thu, chuyển hóa hoặc bài tiết/thải trừ các thực phẩm thông thường hoặc một số chất dinh dưỡng có chứa trong đó hoặc sản phẩm chuyển hóa, hay dành cho những người bệnh đòi hỏi một số chất dinh dưỡng y học đặc biệt. Ở những người này,

QCVN ... : 2013/BYT

kiểm soát chế độ dinh dưỡng không thể đạt được bằng việc điều chỉnh chế độ ăn thông thường hoặc sử dụng thêm các thực phẩm với mục đích dinh dưỡng đặc biệt, hoặc kết hợp cả hai phương pháp trên.

3.2 Thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt được phân loại theo ba nhóm như sau:

(a) thực phẩm dinh dưỡng hoàn chỉnh với công thức dinh dưỡng tiêu chuẩn khi sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất, có thể dùng làm nguồn nuôi dưỡng duy nhất cho người sử dụng;

(b) thực phẩm dinh dưỡng hoàn chỉnh với công thức dinh dưỡng được điều chỉnh riêng biệt dành cho một loại bệnh, một rối loạn hay một tình trạng sức khỏe cụ thể, khi sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất có thể dùng làm nguồn nuôi dưỡng duy nhất cho người sử dụng;

(c) thực phẩm dinh dưỡng không hoàn chỉnh với công thức dinh dưỡng tiêu chuẩn hoặc dinh dưỡng được điều trị riêng biệt dành cho một loại bệnh, một rối loạn hay một tình trạng sức khỏe cụ thể nhưng không phù hợp để làm nguồn nuôi dưỡng duy nhất.

Thực phẩm được đề cập đến trong điểm (a) và (b) có thể được sử dụng để thay thế một phần hoặc bổ sung cho chế độ ăn uống của người bệnh.

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

1. Vitamin và chất khoáng được quy định tại Phụ lục của Quy chuẩn này.
2. Kim loại nặng

Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (nhóm thực phẩm bổ sung).

3. Độc tố vi nấm

Theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (Mục 1.6 - Các loại ngũ cốc và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc)

4. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: phù hợp với Codex
5. Melamine (chỉ áp dụng đối với sản phẩm có chứa sữa)
6. Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng: phù hợp với quy định hiện hành.

III. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. **Lấy mẫu:** Theo hướng dẫn tại Thông tư 16/2009/TT-BKHHCN ngày 02 tháng 6 năm 2009 của Bộ Khoa học và Công nghệ về hướng dẫn kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

2. Phương pháp thử:

Các yêu cầu kĩ thuật trong Quy chuẩn này được thử theo phương pháp dưới đây (các phương pháp này không bắt buộc áp dụng, có thể sử dụng các phương pháp thử khác tương đương):

Vitamin

1. EN 12823-1:2000 Foodstuffs – Determination of vitamin A by high performance liquid chromatography – Part 1: Measurements of all-trans-retinol and 13-cis-retinol
2. EN 12823-2:2000 Foodstuffs – Determination of vitamin A by high performance liquid chromatography – Part 2: Measurements of Beta-carotene
3. AOAC 974.29 Vitamin A in Mixed Feeds, Premixes, and Human and Pet Foods. Colorimetric Method
4. AOAC 941.15 Carotene in Fresh Plant Materials and Silages. Spectrophotometric Method
5. AOAC 992.06 Vitamin A (Retinol) in Milk-Based Infant Formula. Liquid Chromatographic Method
6. AOAC 992.04 Vitamin A (Retinol Isomers) in Milk and Milk-Based Infant Formula. Liquid Chromatographic Method
7. EN 12821:2009 Foodstuffs – Determination of vitamin D by high performance liquid chromatography – Measurement of cholecalciferol (D3) or ergocalciferol (D2)
8. AOAC 936.14 Vitamin D in Milk, Vitamin Preparations, and Feed Concentrates
9. AOAC 995.05 Vitamin D in Infant Formulas and Enteral Products. Liquid Chromatographic Method
10. AOAC 992.26 Vitamin D3 (Cholecalciferol) in Ready-To-Feed Milk-Based Infant Formula. Liquid Chromatographic Method
11. TCVN 8276:2010 (EN 12822:2000) Thực phẩm – Xác định vitamin E bằng sắc kí lỏng hiệu năng cao – Định lượng α -, β -, γ - và δ -tocopherol

QCVN ... : 2013/BYT

12. AOAC 971.30 α -Tocopherol and α -Tocopheryl Acetate in Foods and Feeds. Colorimetric Method
13. AOAC 992.03 Vitamin E Activity (All-rac- α -Tocopherol) in Milk-Based Infant Formula. Liquid Chromatographic Method
14. EN 14148:2003 Foodstuffs – Determination of vitamin K1 by HPLC
15. AOAC 999.15 Vitamin K in Milk and Infant Formulas. Liquid Chromatographic Method
16. AOAC 992.27 trans-Vitamin K1 (Phylloquinone) in Ready-To-Feed Milk-Based Infant Formula. Liquid Chromatographic Method
17. TCVN 5164:2008 (EN 14122:2003) Thực phẩm – Xác định vitamin B1 bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)
18. AOAC 942.23 Thiamine (Vitamin B1) in Human and Pet Foods. Fluorometric Method
19. AOAC 986.27 Thiamine (Vitamin B1) in Milk-Based Infant Formula. Fluorometric Method
20. EN 14152:2003 Foodstuffs – Determination of vitamin B2 by HPLC
21. AOAC 970.65 Riboflavin (Vitamin B2) in Foods and Vitamin Preparations. Fluorometric Method
22. EN 15652:2009 Foodstuffs – Determination of niacin by HPLC
23. AOAC 985.34 Niacin and Niacinamide (Nicotinic Acid and Nicotinamide) in Ready-to-Feed Milk-Based Infant Formula. Microbiological-Turbidimetric Method
24. AOAC 944.13 Niacin and Niacinamide (Nicotinic Acid and Nicotinamide) in Vitamin Preparations. Microbiological Methods
25. AOAC 961.14 Niacin and Niacinamide in Drugs, Foods, and Feeds. Colorimetric Method
26. EN 14164:2008 Foodstuffs – Determination of vitamin B6 by HPLC
27. EN 14166:2009 Foodstuffs – Determination of vitamin B6 by microbiological assay
28. EN 14663:2005 Foodstuffs – Determination of vitamin B6 (including its glycosylated forms) by HPLC
29. AOAC 961.15 Vitamin B6 (Pyridoxine, Pyridoxal, Pyridoxamine) in Food Extracts. Microbiological Method
30. AOAC 985.32 Vitamin B6 (Pyridoxine, Pyridoxal, Pyridoxamine) in Ready-to-Feed Milk-Based Infant Formula. Microbiological Method
31. AOAC 986.23 Cobalamin (Vitamin B12 Activity) in Milk-Based Infant Formula. Turbidimetric Method

32. AOAC 952.20 Cobalamin (Vitamin B12 Activity) in Vitamin Preparations. Microbiological Methods
33. AOAC 992.07 Pantothenic Acid in Milk-Based Infant Formula. Microbiological Turbidimetric Method
34. AOAC 945.74 Pantothenic Acid in Vitamin Preparations. Microbiological Methods
35. EN 14131:2003 Foodstuffs – Determination of folate by microbiological assay
36. AOAC 992.05 Folic Acid (Pteroylglutamic Acid) in Infant Formula. Microbiological Methods
37. AOAC 944.12 Folic Acid (Pteroylglutamic Acid) in Vitamin Preparations. Microbiological Methods
38. EN 14130:2003 Foodstuffs – Determination of vitamin C by HPLC
39. AOAC 985.33 Vitamin C (Reduced Ascorbic Acid) in Ready-to-Feed Milk-Based Infant Formula. 2,6-Dichloroindophenol Titrimetric Method
40. AOAC 967.22 Vitamin C (Total) in Vitamin Preparations. Microfluorometric Method
41. AOAC 984.26 Vitamin C (Total) in Food. Semiautomated Fluorometric Method
42. EN 15607:2009 Foodstuffs – Determination of d-biotin by HPLC

Chất khoáng và các nguyên tố vi lượng

43. TCVN 8126:2009 Thực phẩm – Xác định chì, cadimi, kẽm, đồng và sắt – Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi đã phân hủy bằng vi sóng (AOAC 999.10)
44. AOAC 984.27 Calcium, Copper, Iron, Magnesium, Manganese, Phosphorus, Potassium, Sodium, and Zinc in Infant Formula. Inductively Coupled Plasma Emission Spectroscopic Method
45. AOAC 985.35 Minerals in Infant Formula, Enteral Products, and Pet Foods. Atomic Absorption Spectrophotometric Method
46. TCVN 6269:2008 (ISO 8070:2007) Sữa và sản phẩm sữa – Xác định hàm lượng canxi, natri, kali và magie – Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử
47. TCVN 6838:2001 (ISO 12081:1998) Sữa – Xác định hàm lượng canxi – Phương pháp chuẩn độ
48. TCVN 6271:2007 (ISO 9874:2006) Sữa – Xác định hàm lượng phospho tổng số – Phương pháp đo phổ hấp thụ phân tử
49. AOAC 986.24 Phosphorus in Infant Formula and Enteral Products. Spectrophotometric Method
50. AOAC 976.25 Sodium in Foods for Special Dietary Use. Ion Selective Electrode Method

51. AOAC 986.26 Chloride in Milk-Based Infant Formula. Potentiometric Method
52. TCVN 7080:2002 (ISO 14378:2000) Sữa và sữa bột – Xác định hàm lượng iodua – Phương pháp sử dụng sắc ký lỏng hiệu năng cao
53. EN 15111:2007 Foodstuffs – Determination of trace elements – Determination of iodine by ICP-MS (inductively coupled plasma mass spectrometry)
54. AOAC 992.24 Iodide in Ready-To-Feed Milk-Based Infant Formula. Ion-Selective Electrode Method
55. EN 14627:2005 Foodstuffs – Determination of trace elements – Determination of total arsenic and selenium by hydride generation atomic absorption spectrometry (HGAAS) after pressure digestion
56. AOAC 986.15 Arsenic, Cadmium, Lead, Selenium, and Zinc in Human and Pet Foods. Multielement Method
57. AOAC 974.15 Selenium in Human and Pet Food. Fluorometric Method
58. TCVN 7086:2007 (ISO 5738:2004) Sữa và sản phẩm sữa – Xác định hàm lượng đồng – Phương pháp đo quang (Phương pháp chuẩn)
59. TCVN 6841:2001 (ISO 11813:1998) Sữa và sản phẩm sữa – Xác định hàm lượng kẽm – Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa
60. TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003) Thực phẩm – Xác định các nguyên tố vết – Xác định chì, cadimi, crom, molybden bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit (GFAAS) sau khi phân huỷ bằng áp lực

IV. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

2. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn các sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt thực hiện theo các quy định hiện hành của pháp luật và các yêu cầu cụ thể dưới đây:

2.1 Tên sản phẩm phải ghi thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt (food for special medical purposes)

2.2 Việc ghi nhãn đáp ứng:

(a) giá trị năng lượng cung cấp được hiển thị theo kJ và kcal; lượng protein, carbohydrate và chất béo, được hiển thị dưới dạng số trên 100 g hoặc 100 ml sản phẩm tùy theo đơn vị bán ra và trên 100g/100 ml của sản phẩm đã pha chế để sử dụng trực tiếp theo đúng với hướng dẫn của nhà sản xuất nếu có thể. Thông tin có thể được bổ sung phân lượng trên mỗi phần ăn như ghi trên nhãn mác và trên mỗi

khẩu phần, với điều kiện số lượng khẩu phần ăn chứa trong bao gói sản phẩm được ghi rõ;

(b) giá trị trung bình của khoáng chất và vitamin được hiển thị dưới dạng số trên 100 g/100 ml sản phẩm tùy theo đơn vị bán ra và hiển thị trên 100 g và trên 100 ml của sản phẩm đã pha chế để sử dụng trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất nếu có thể. Thông tin có thể được bổ sung phân lượng trên mỗi phần ăn như ghi trên nhãn mác và trên mỗi khẩu phần, với điều kiện số lượng khẩu phần ăn chứa trong bao gói sản phẩm được ghi rõ;

(c) đối với lượng thành phần protein, carbohydrate và chất béo và/hoặc các dưỡng chất khác và thành phần của chúng, công bố các thông tin có thể cần thiết cho việc sử dụng phù hợp mà sản phẩm nhắm đến, hiển thị dưới dạng số, trên 100 g hay trên 100 ml sản phẩm tùy theo đơn vị bán ra và trong trường hợp phù hợp trên 100 g hoặc trên 100 ml sản phẩm đã sẵn sàng cho việc sử dụng như theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Thông tin có thể được bổ sung phân lượng trên mỗi phần ăn như ghi trên nhãn mác và trên mỗi khẩu phần, với điều kiện số lượng khẩu phần ăn chứa trong bao gói sản phẩm được ghi rõ;

(d) thông tin về độ osmolality hay osmolarity của sản phẩm (nếu có thể);

(e) thông tin về nguồn gốc và tính chất (bản chất) của protein và/hoặc protein đã được thủy phân/hydrolysates có trong sản phẩm.

2.3 Ngoài ra việc ghi nhãn mác phải tuân theo những quy định bắt buộc sau đây, bắt đầu bằng dòng chữ “lưu ý quan trọng” hay những từ tương đương như sau:

(a) sản phẩm phải được sử dụng dưới sự giám sát y tế;

(b) sản phẩm phù hợp/không phù hợp là nguồn nuôi dưỡng duy nhất;

(c) độ tuổi thích hợp;

(d) thêm phần ghi chú nêu rõ sản phẩm sẽ gây nguy hại về sức khỏe khi được tiêu thụ bởi những người không có bệnh, rối loạn hay tình trạng sức khỏe mà sản phẩm nhắm đến (nếu có).

2.4 Việc ghi nhãn mác phải bao gồm:

(a) Dòng lưu ý “Dành cho việc quản lý chế độ ăn uống của ...” tại chỗ trống cần điền tên bệnh, chứng rối loạn hoặc tình trạng sức khỏe mà sản phẩm nhắm đến;

(b) trong trường hợp phù hợp phải có dòng lưu ý ghi chú những cảnh báo cần thiết và những chống chỉ định;

QCVN ... : 2013/BYT

(c) mô tả các đặc tính và/hoặc tính chất đem lại lợi ích cho sản phẩm, trong trường hợp đặc biệt, thông tin liên quan đến những dưỡng chất đã được tăng cường, bị giảm hay loại bỏ, hoặc được biến đổi và lý do việc sử dụng sản phẩm;

(d) phải có cảnh báo sản phẩm không được dùng để nuôi qua ống thông (nếu có).

2.5 Việc ghi nhãn mác phải đưa các hướng dẫn về việc chuẩn bị pha chế phù hợp, việc sử dụng, lưu trữ sản phẩm sau khi mở hộp.

2. Công bố hợp quy

2.1. Các sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt được nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh trong nước phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này.

2.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định một số điều của Luật an toàn thực phẩm, Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 11 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm và các quy định khác của pháp luật.

3. Kiểm tra đối với các sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt

Việc kiểm tra chất lượng, an toàn đối với các sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

1. Tổ chức, cá nhân nhập khẩu, sản xuất các sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo phân cấp của Bộ Y tế và bảo đảm chất lượng, an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

2. Tổ chức, cá nhân chỉ được nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng với mục đích y tế đặc biệt sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Giao Cục An toàn thực phẩm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo quy định tại văn bản mới.

Phụ lục

VITAMIN, KHOÁNG CHẤT VÀ NGUYÊN TỐ VI LƯỢNG CỦA THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HOÀN CHỈNH VỚI MỤC ĐÍCH Y TẾ ĐẶC BIỆT

CÁC THÀNH PHẦN CHỦ YẾU CỦA THỰC PHẨM DINH DƯỠNG VỚI MỤC ĐÍCH Y TẾ ĐẶC BIỆT

Các thông số kĩ thuật này áp dụng đối với các sản phẩm để sử dụng ngay hoặc đã được pha chế theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Vitamin:

Tên chỉ tiêu	trên 100 kJ		trên 100 kcal	
	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu	Tối đa
Vitamin A (µg RE)	8,4	43	35	180
Vitamin D (µg)	0,12	0,65/0,75(1)	0,5	2,5/3(1)
Vitamin K (µg)	0,85	5	3,5	20
Vitamin C (mg)	0,54	5,25	2,25	22
Thiamin (mg)	0,015	0,12	0,06	0,5
Riboflavin (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamin B6 (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Niacin (mg NE)	0,22	0,75	0,9	3
Folic acid (µg)	2,5	12,5	10	50
Vitamin B12 (µg)	0,017	0,17	0,07	0,7
Pantothenic acid (mg)	0,035	0,35	0,15	1,5
Biotin (µg)	0,18	1,8	0,75	7,5
Vitamin E (mg α-TE)	0,5/g acid béo không bão hòa đa tính theo acid linoleic nhưng không được ít hơn 0,1 mg / 100 kJ	0,75	0,5/g acid béo không bão hòa đa tính theo acid linoleic nhưng không được ít hơn 0,1 mg / 100 kJ	3

(1) áp dụng với những sản phẩm cho trẻ từ 1 đến 10 tuổi

Khoáng chất:

	trên 100 kJ		trên 100 kcal	
	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu	Tối đa
Sodium (mg)	7,2	42	30	175
Chloride (mg)	7,2	42	30	175
Potassium (mg)	19	70	80	295

				175/250
Calcium (mg)	8,4/12(1)	42/60(1)	35/50 (1)	(1)
Phosphorus (mg)	7,2	19	30	80
Magnesium	1,8	6	7,5	25
Iron (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Copper (µg)	15	125	60	500
Iodine (µg)	1,55	8,4	6,5	35
Selenium (µg)	0,6	2,5	2,5	10
Manganese (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Chromium (µg)	0,3	3,6	1,25	15
Molybdenum (µg)	0,72	4,3	3,5	18
Fluoride (mg)		0,05		0,2

(1) áp dụng với những sản phẩm dành cho trẻ từ 1 đến 10 tuổi

GHI CHÚ

1. Thực phẩm thuộc nhóm 3.2b cần có thành phần dinh dưỡng như trong Phụ lục ngoại trừ một vài chất dinh dưỡng cần được điều chỉnh khác do mục đích sử dụng
2. Thực phẩm nhóm 3.2 c không được có hàm lượng vitamin và khoáng chất cao hơn mức ghi trong Phụ lục, ngoại trừ một vài chất dinh dưỡng cần được điều chỉnh khác do mục đích sử dụng

