

## PRILOGA VI

**Specifikacija za vsebnost beljakovin, vir beljakovin in predelavo beljakovin, uporabljenih za izdelavo začetnih formul za dojenčke z vsebnostjo beljakovin manj kakor 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 87 % 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.