

6. Produkty zbożowe

Kategoria 6: Produkty zbożowe					
Podkategoria A: Zboża i produkty zbożowe za wyjątkiem zbożowych produktów śniadaniowych, herbatników oraz pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich: zboże musi być wymienione jako główny składnik w deklaracji składników					
Przykłady	Wartość kaloryczna (kcal/100g lub 100ml)	Sód (mg/100g lub 100ml)	Tłuszcze nasycone (g/100g lub 100ml)	Cukry ogółem (g/100g lub 100ml)	Składniki, których obecność należy promować
Chleb, kasze, suchary, kluski, makaron, polenta ⁴	≤400	≤ 450	≤5	≤5	Błonnik (≥3g/100g lub ≥1,5g/100kcal ⁵) i/lub pełne ziarno ⁶ (20% składników ogółem)
Podkategoria B: Śniadaniowe produkty zbożowe, w tym płatki owsiane					
Produkty zbożowe gotowe do spożycia takie jak płatki kukurydziane, ryż preparowany, płatki owsiane	≤700	≤450	≤5	≤ 26	Błonnik (≥3g/100g lub ≥1,5g/100 kcal ⁵) i/lub pełne ziarno ⁶ (20% pełnego ziarna w składnikach ogółem)

⁴ kryteria określone w niniejszym dokumencie są ustalone dla produktów gotowych do spożycia, przygotowanych zgodnie z instrukcją producenta

⁵ kryteria, jak dla stosowania oświadczenia żywieniowego „źródło błonnika” zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności

⁶ Pełne ziarno - przetwory zbożowe pełnoziarniste powstałe w wyniku przetworzenia ziaren różnych zbóż, takich jak np. pszenica, ryż, kukurydza, żyto, jęczmień, owies, proso, sorgo i gryka, które przed procesem zmielenia, zmiżdżenia czy pokrajania nie były obłuszczone. W przypadku zastosowania procesu obłuszczenia ziarna, warunkiem koniecznym jest uzupełnienie składu końcowego produktu o usunięte w procesie otręby, pochodzące z tego samego rodzaju zboża, w ilości gwarantującej zachowanie pierwotnych proporcji