



(12) **CERERE DE BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. cerere: **a 2021 00815**

(22) Data de depozit: **30/12/2021**

(41) Data publicării cererii:  
**30/05/2022** BOPI nr. **5/2022**

(71) Solicitant:  
• **MATRAN IRINA MIHAELA, NR.188,**  
**SAT TOPÂRCEA, OCNA SIBIULUI, SB, RO;**  
• **TARCEA MONICA, STR.CONSTANTIN**  
**HAGI STOIAN, NR.3C, SC.1, ET.3, AP.11,**  
**TÂRGU-MUREȘ, MS, RO**

(72) Inventatori:  
• **MATRAN IRINA MIHAELA, NR.188,**  
**SAT TOPÂRCEA, OCNA SIBIULUI, SB, RO;**  
• **TARCEA MONICA, STR.CONSTANTIN**  
**HAGI STOIAN, NR.3C, SC.1, ET.3, AP.11,**  
**TÂRGU-MUREȘ, MS, RO**

(54) **FORMULE NUTRACEUTICE ANTIOXIDANTE ȘI PREBIOTICE  
PENTRU PRODUSE ALIMENTARE**

(57) Rezumat:

Invenția se referă la o compoziție nutraceutică cu efect antioxidant și prebiotic utilizată ca aditiv alimentar pentru o gamă de produse finite din industria alimentară. Compoziția, conform invenției, este constituită în procente masice din 0,1...3% lactoferină bovină, 0,1...3% zahăr de cocos, 0,1...8% inulină, 0,5% fosfat de calciu, procentele fiind raportate la 100 g produs alimentar prelucrat gata de consum, pe bază de cereale

(în stare solidă pentru micul dejun), băuturi pe bază de lapte (gata de consum), băuturi pe bază de lapte fermentat (inclusiv băuturi de tip iaurt), băuturi nealcoolice (aromatizate), produse pe bază de iaurt, produse pe bază de brânză (nematurată), înghețată, prăjituri și produse de patiserie, bomboane, gumă de mestecat.

Revendicări: 12



OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MARC Cerere de brevet de invenție Nr. a 2021 00815 Data depozit .... 3.0.-12.-2021.	1
---	---

59

**DESCRIEREA INVENȚIEI**  
**"FORMULE NUTRACEUTICE ANTIOXIDANTE ȘI PREBIOTICE PENTRU**  
**PRODUSELE ALIMENTARE"**

Domeniul tehnic al prezentei invenții este reprezentat de industria alimentară, respectiv produse alimentare nutraceutice antioxidante și prebiotice.

Pe lângă dezvoltarea tehnologiei, prezentul secol aduce provocări atât în ceea ce privește menținerea unei sănătăți corespunzătoare, o alimentație diversificată din punct de vedere senzorial și funcțional.

Piața mondială a alimentelor nutraceutice este în continuă creștere. Deoarece mulți consumatori finali nu mai doresc să consume suplimente alimentare sub formă de capsule sau tablete, industriei alimentare îi revine un rol important în dezvoltarea unei game cât mai mari de alimente nutraceutice, începând de la produse pe bază de lapte sau iaurt și terminând cu guma de mestecat. Indiferent de gama de produse alimentare, acțiunile antioxidantă și prebiotică sunt esențiale atât în eliminarea radicalilor liberi provocați de stres sau poluare, cât și în buna funcționare a funcției intestinale, fiind bine cunoscută relația între intestin și creier.

Rolul industriei alimentare se regăsește și în dezvoltarea alimentelor pentru consumatorii finali care au prediabet sau diabet de tip 2, sau sunt supraponderali sau obezi și doresc să slăbească.

Stadiul tehnicii: deși pe plan mondial există brevete de invenție pentru diverse produse alimentare, care conțin lactoferină bovină (ex. băuturi: JP2000287657 - STERILIZED BEVERAGE CONTAINING UNMODIFIED LACTOFERRIN, AND ITS PRODUCTION, bomboane - CN109156592 - LACTOFERRIN-RICH PRESSED CANDY PRODUCT AND PREPARATION METHOD THEREOF, iaurt - KR1020080047307 - PREPARATION METHOD OF YOGHURT CONTAINING A LACTOFERRIN EXTRACT AS AN ANTIOXIDANT INGREDIENT, AND A YOGHURT PRODUCT PREPARED THEREBY), sau inulină (ex. US20060216393 - INULIN INFUSED VEGETABLE AND METHOD OF PREPARATION, WO2017006221 - COMBINATION OF NATURAL COMPONENTS AND THICKENERS FOR PREPARATION OF AN ICED DESSERT OR AN ICE CREAM, METHOD FOR PREPARATION OF AN ICED DESSERT OR AN ICE CREAM USING SUCH COMBINATION, AND ICED DESSERT OR ICE CREAM SO PREPARED) în prezent nu există brevete de invenție nutraceutice antioxidante și prebiotice care să conțină lactoferina bovină, inulină, zahăr de cocos și fosfat tricalcic, astfel încât să aibă indice glicemic mic simultan cu acțiune antioxidantă și efect prebiotic.

Invenția "Formule nutraceutice antioxidante și prebiotice pentru produsele alimentare" are o singură compoziție calitativă și 11 compoziții cantitative, adaptate la Regulamentele Europene în vigoare și aplicabile ingredientelor utilizate:

- Regulamentul (UE) nr. 2470/ 2017 de stabilire a listei cu alimentele noi a Uniunii în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 2283/ 2015 al Parlamentului European și al Consiliului privind alimentele noi;
- Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari.

Compoziția calitativă generală a prezentei invenții este: 0,1....1 % lactoferină bovină, 0,1%...3% zahăr de cocos, 0,1 %....10 % inulină, 0,05 % fosfat de calciu. Procentele sunt raportate la 100 g produse finite (băuturi pe bază de lapte, etc.).

Compozițiile cantitative pe categorii de produse sunt:

a) Compoziția pentru 100 kg produse alimentare prelucrate pe bază de cereale (în stare solidă, pentru micul dejun): 0,67 % lactoferină bovină, 1,33 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,5 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (produse alimentare prelucrate pe bază de cereale (în stare solidă, pentru micul dejun)). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

b) Băuturi pe bază de lapte: 0,2 % lactoferină bovină, 2 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,3 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (băuturi pe bază de lapte). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

c) Amestecuri de pulverulente buvabile pe bază de lapte (gata de consum): 0,33 % lactoferină bovină, 2,07 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,1 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (amestecuri de pulverulente buvabile pe bază de lapte (gata

de consum)). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

d) Băuturi pe bază de lapte fermentat (inclusiv băuturi tip iaurt): 0,05 % lactoferină bovină, 2,15 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,3 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (băuturi pe bază de lapte fermentat (inclusiv băuturi tip iaurt)). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

e) Băuturi nealcoolice (aromatizate): 0,12 % lactoferină bovină, 1,88 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,5 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (băuturi nealcoolice (aromatizate)). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

f) Produse pe bază de iaurt: 0,08 % lactoferină bovină, 2,12 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,3 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (produse pe bază de iaurt). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

g) Produse pe bază de brânză (nematurată): 2 % lactoferină bovină, 0,3 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,2 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (produse pe bază de brânză (nematurată)). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse

alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

h) Înghețată: 0,13 % lactoferină bovină, 2,27 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,1 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (înghețată). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

i) Prăjituri și produse de patiserie: 1 % lactoferină bovină, 1,2 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,3 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (prăjituri și produse de patiserie). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

j) Bomboane: 0,75 % lactoferină bovină, 1,67 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,08 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (bomboane). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/ 2008 privind aditivii alimentari.

k) Gumă de mestecat: 3 % lactoferină bovină, 1,92 % zahăr de cocos, 5 % inulină, 0,08 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (bomboane). Aceasta înseamnă că pentru obținerea a 100 kg de produse alimentare menționate, pe lângă rețeta proprie fiecărui agent economic, pentru efectul prebiotic și antioxidant, trebuie adăugate 10 kg din formula propusă brevetării, cu mențiunea că rețeta acestuia nu trebuie să conțină fosfat

de calciu, pentru a nu fi depășită doza maximă admisă prin Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 privind aditivii alimentari.

**Procedeeul de obținere** (diagrama de flux) pentru cele trei compoziții nutraceutice antioxidante și prebiotice pentru produse alimentare este următorul:



Rețetă de producție – reprezintă documentul cu compoziția calitativă și cantitativă aferentă fiecărei formule.

Dispoziția de lucru – reprezintă documentul care conține: compoziția calitativă și cantitativă aferentă întregii cantități de produs finit care urmează să fie fabricată și comercializată, modul de lucru, tipul de ambalaje individuale și colective, etichetele.

Ambalajele individuale – sunt în funcție de clientul care a comandat una din cele trei formule, sau toate trei, de exemplu: un agent economic din industria alimentară sau un magazin (pentru consumatori finali).

PCC: dozarea cantitativă a materiilor prime – reprezintă punctul critic de control al procesului tehnologic. Acesta reprezintă etapa din procesul tehnologic unde dozarea materiilor prime trebuie realizată cu atenție, astfel încât să nu existe supradozări la lactoferina bovină și fosfatul tricalcic, aceste două ingrediente fiind reglementate legislativ din punct de vedere cantitativ.

Descrierea procesului tehnologic: Cu excepția primei etape – Recepția cantitativă și calitativă a materiilor prime (lactoferină bovină, inulină, zahăr de cocos, fosfat tricalcic) și ambalajelor, care se face în baza documentelor de transport (factură fiscală, aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate), toate celelalte etape ale procesului tehnologic se desfășoară în baza următoarelor documente: Dispoziție de lucru, Instrucțiuni de lucru, Instrucțiuni de igienă, Norme tehnice de utilizare a utilajelor și echipamentelor. Dozarea materiilor prime este urmată de omogenizarea acestora și dozarea în ambalaje, închiderea acestora și etichetarea. În cazul ambalajelor individuale, acestea vor fi ambalate colectiv (de ex. în cutii mai mari) și etichetate. Depozitarea și livrarea acestor produse se realizează pe baza principiului primul intrat – primul ieșit.

Parametrii de calitate aferenți produsului finit:

Aspect: Amestec omogen format din cristalele de zahăr de cocos și pulbere fină (inulină, lactoferină bovină, fosfat tricalcic);

Culoare: Brună în amestec cu alb – galbui, specifice materiilor prime;

Miros/ Gust: Plăcut, specific materiilor prime. Gustul se analizează pe soluție de degustare (lapte/ iaurt, etc.).

pH, sol. 1%: maxim 7.

Utilizarea celor 11 formule: Fiecare formula va fi utilizată/ prelucrată individual, în funcție de categoria de produs alimentar care urmează să fie fabricată industrial sau preparată de către consumatorii finali acasă. Pentru agenții economici, indicațiile pot fi prezentate fie pe etichetă și/ sau în Specificația de produs/ Fișa tehnică a produsului. Pentru consumatorii



finali, indicațiile vor fi prezentate pe ambalajul colectiv. În ambele cazuri, cele 11 formule (rețete) se vor doza individual, în ingredientele/ materiile prime uscate sau cele lichide ale produselor alimentare care urmează să fie fabricate/ preparate (ex. lapte, etc.).

Probleme tehnică pe care o rezolvă prezenta invenție constă în stabilirea rapoartelor de asociere a ingredientelor nutraceutice antioxidante și prebiotice, cu lactoferină bovină, inulină, zahăr de cocos și fosfat tricalcic, în cadrul următoarelor game de produse alimentare: produse alimentare prelucrate pe bază de cereale (în stare solidă, pentru micul dejun), băuturi pe bază de lapte, amestecuri de pulverulente buvabile pe bază de lapte (gata de consum), băuturi pe bază de lapte fermentat (inclusiv băuturi tip iaurt), băuturi nealcoolice (aromatizate), produse pe bază de iaurt, produse pe bază de brânză (nematurată), înghețată, prăjituri și produse de patiserie, bomboane, gumă de mestecat.

Dezavantaje altor compoziții existente pe piață sunt:

- Conținutul de zahăruri cu indice glicemic mare (ex. zahăr de trestie de zahăr, de sfeclă, sau de palmier, amidon de porumb), ceea ce reprezintă un impediment pentru persoanele care au prediabet sau diabet de tip 2, colesterol ridicat, sau suferă de superponderabilitate sau obezitate de diverse grade;

- Conținutul de alte materii prime cu indice glicemic mare, ca de exemplu amidon de porumb în cazul invenției CN109156592 - LACTOFERRIN-RICH PRESSED CANDY PRODUCT AND PREPARATION METHOD THEREOF;

- Conținutul de îndulcitori sau a altor substanțe de sinteză, ceea ce poate conduce la apariția anumitor reacții adverse;

- Lipsa unei compoziții nutraceutice antioxidante și prebiotice, pentru o gamă foarte mare de alimente, ca produse finite și care să aibă aplicabilitate atât în industria alimentară, cât și pentru consumatorii finali, care doresc să prepare alimente nutraceutice, antioxidante și prebiotice acasă (ex. KR1020080047307 - PREPARATION METHOD OF YOGHURT CONTAINING A LACTOFERRIN EXTRACT AS AN ANTIOXIDANT INGREDIENT, AND A YOGHURT PRODUCT PREPARED THEREBY, fără să conțină inulină pentru potențarea efectului prebiotic și zahăr de cocos, atât pentru formarea unor noi compuși de aromă și îmbunătățirea activității intestinului gros, prin mecanism osmotoc și sinteza acizilor grași cu lanț scurt, cu efect prebiotic pentru microflora intestinală).

Prin aplicarea invenției de față se obțin următoarele avantaje:

- Datorită zahărului de cocos, invenția prezintă indice glicemic mic și astfel alimentele obținute cu această compoziție pot fi consumate și de către persoanele care au prediabet sau diabet de tip 2, persoanele care sunt supraponderale sau prezintă obezitate,

persoanele care doresc să slăbească, persoanele care au disfuncții ale tractului intestinal și respectiv de către persoanele care doresc să trăiască sănătos și să prevină apariția anumitor patologii ca de exemplu: constipația, diabetul, sau acumularea radicalilor liberi proveniți din poluare, etc;

- Poate fi fabricată o gamă mare de produse alimentare nutraceutice antioxidante și prebiotice: produse alimentare prelucrate pe bază de cereale (în stare solidă, pentru micul dejun), băuturi pe bază de lapte, amestecuri de pulverulente buvabile pe bază de lapte (gata de consum), băuturi pe bază de lapte fermentat (inclusiv băuturi tip iaurt), băuturi nealcoolice (aromatizate), produse pe bază de iaurt, produse pe bază de brânză (nematurată), înghețată, prăjituri și produse de patiserie, bomboane, gumă de mestecat;

- Compozițiile nu conțin conservanți sau îndulcitori de sinteză;

- Nu conține ingrediente cu indice glicemic mare;

- Pot fi utilizate atât în industria alimentară, cât și de către consumatorii finali, acasă, la prepararea alimentelor nutraceutice antioxidante și prebiotice.

**FIȘĂ BIBLIOGRAFICĂ PRIVIND INVENȚIA**  
**FORMULE NUTRACEUTICE ANTIOXIDANTE ȘI PREBIOTICE**  
**PENTRU PRODUSE ALIMENTARE**

CN109156592 - LACTOFERRIN-RICH PRESSED CANDY PRODUCT AND PREPARATION METHOD THEREOF;

KR1020080047307 - PREPARATION METHOD OF YOGHURT CONTAINING A LACTOFERRIN EXTRACT AS AN ANTIOXIDANT INGREDIENT, AND A YOGHURT PRODUCT PREPARED THEREBY;

JP2000287657 - STERILIZED BEVERAGE CONTAINING UNMODIFIED LACTOFERRIN, AND ITS PRODUCTION;

CN109156592 - LACTOFERRIN-RICH PRESSED CANDY PRODUCT AND PREPARATION METHOD THEREOF;

KR1020080047307 - PREPARATION METHOD OF YOGHURT CONTAINING A LACTOFERRIN EXTRACT AS AN ANTIOXIDANT INGREDIENT, AND A YOGHURT PRODUCT PREPARED THEREBY);

US20060216393 - INULIN INFUSED VEGETABLE AND METHOD OF PREPARATION;

WO2017006221 - COMBINATION OF NATURAL COMPONENTS AND THICKENERS FOR PREPARATION OF AN ICED DESSERT OR AN ICE CREAM,

METHOD FOR PREPARATION OF AN ICED DESSERT OR AN ICE CREAM USING  
SUCH COMBINATION, AND ICED DESSERT OR ICE CREAM SO PREPARED.

**REVENDICĂRI**  
**FORMULE NUTRACEUTICE ANTIOXIDANTE ȘI PREBIOTICE**  
**PENTRU PRODUSE ALIMENTARE**

Invenția se referă la formulele nutraceutice antioxidante și prebiotice pentru următoarele game de produse alimentare: produse alimentare prelucrate pe bază de cereale (în stare solidă, pentru micul dejun), băuturi pe bază de lapte, amestecuri de pulverulente buvabile pe bază de lapte (gata de consum), băuturi pe bază de lapte fermentat (inclusiv băuturi tip iaurt), băuturi nealcoolice (aromatizate), produse pe bază de iaurt, produse pe bază de brânză (nematurată), înghețată, prăjituri și produse de patiserie, bomboane, gumă de mestecat.

Revendicarea generală este reprezentată de compoziția calitativă generală a prezentei invenții este: 0,1...3 % lactoferină bovină, 0,1%...3% zahăr de cocos, 0,1 %...8 % inulină, 0,5 % fosfat de calciu. Procentele sunt raportate la 100 g produse finite (băuturi pe bază de lapte, etc.).

Revendicările independente sunt următoarele:

- a) Compoziția pentru 100 kg produse alimentare prelucrate pe bază de cereale (în stare solidă, pentru micul dejun): 0,67 % lactoferină bovină, 1,33 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,5 % fosfat de calciu. Întreaga compoziție reprezintă 10% din produsele finite menționate. Procentele sunt masice și sunt raportate la 100 kg produse finite (produse alimentare prelucrate pe bază de cereale (în stare solidă, pentru micul dejun)).
- b) Băuturi pe bază de lapte: 0,2 % lactoferină bovină, 2 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,3 % fosfat de calciu.
- c) Amestecuri de pulverulente buvabile pe bază de lapte (gata de consum): 0,33 % lactoferină bovină, 2,07 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,1 % fosfat de calciu.
- d) Băuturi pe bază de lapte fermentat (inclusiv băuturi tip iaurt): 0,05 % lactoferină bovină, 2,15 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,3 % fosfat de calciu.
- e) Băuturi nealcoolice (aromatizate): 0,12 % lactoferină bovină, 1,88 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,5 % fosfat de calciu.
- f) Produse pe bază de iaurt: 0,08 % lactoferină bovină, 2,12 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,3 % fosfat de calciu.
- g) Produse pe bază de brânză (nematurată): 2 % lactoferină bovină, 0,3 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,2 % fosfat de calciu.

- h) Înghețată: 0,13 % lactoferină bovină, 2,27 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,1 % fosfat de calciu.
- i) Prăjituri și produse de patiserie: 1 % lactoferină bovină, 1,2 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,3 % fosfat de calciu.
- j) Bomboane: 0,75 % lactoferină bovină, 1,67 % zahăr de cocos, 7,5 % inulină, 0,08 % fosfat de calciu.
- k) Gumă de mestecat: 3 % lactoferină bovină, 1,92 % zahăr de cocos, 5 % inulină, 0,08 % fosfat de calciu.