

Classificazione Baby Food

I prodotti **baby food** risultano caratterizzati da una composizione nutrizionale appositamente creata per la dieta del **lattante** (età inferiore ai 12 mesi) e del **bambino** (da 1 a 3 anni di età), al fine di soddisfare le particolari esigenze dei soggetti nella prima **infanzia** ed evitare l'insorgere di gravi problematiche quali l'obesità e la malnutrizione.

Tali alimenti vengono distinti in due categorie:

- 1) Formule per **lattanti** e formule di proseguimento;
- 2) Prodotti a base di cereali e altri alimenti per lattanti e per **bambini**.

A stabilire le caratteristiche del baby food è la direttiva **2006/125/CE**, secondo cui "gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini non devono contenere alcuna sostanza in quantità tale da poter nuocere alla salute dei lattanti o dei bambini".

Composizione nutrizionale e limiti degli inquinanti

Il **baby food** deve avere una precisa composizione in termini di proteine, carboidrati, grassi, vitamine e minerali e la sicurezza del prodotto è garantita imponendo limiti sui **residui** di prodotti fitosanitari a 0.01 mg/kg, calcolati sul prodotto pronto per il consumo oppure ricostituito in base alle istruzioni del fabbricante, e proibendo l'utilizzo nel processo produttivo di alcuni **antiparassitari** particolarmente **tossici**. Le determinazioni devono essere condotte utilizzando un metodo **analitico** universalmente riconosciuto. Per quanto riguarda l'etichetta, sulle confezioni del baby food deve essere indicata l'età a partire dalla quale può essere utilizzato (che comunque non può mai essere inferiore ai 4 mesi), la presenza o assenza di **glutine** per i prodotti indicati da prima dei 6 mesi, il valore energetico, la dose delle vitamine e dei minerali per cui è fissato un limite specifico e di proteine, carboidrati e lipidi per 100 g o 100 ml.

Limiti di legge per i parametri che CADIR LAB è in grado di determinare

Micotossine	
Aflatossina B1	0.1 µg/kg
Deossinolvalenolo	200 µg/kg
Fumonisine	200 µg/kg
Ocratossina A	0.5 µg/kg
Zearalenone	20 µg/kg
Metalli Pesanti	
Arsenico Inorganico ¹	0.01 mg/kg
Cadmio	0.04 mg/kg
Piombo ²	0.05 mg/kg
Alcaloidi Tropanici	
Atropina	1.0 µg/kg
Scopolamina	1.0 µg/kg
Altri	
Nitrati	200 mg/kg
Residui di fitofarmaci	0.01 mg/kg

¹ riferito esclusivamente al riso
² escluse bevande ed alimenti di proseguimento commercializzati in polvere o liquidi

Buono a sapersi

L'**omogeneizzato** costituisce l'alimento principe del baby food e presenta senz'altro dei punti di forza rispetto all'equivalente casalingo di carne tritata o ortaggi passati. Prima di tutto, l'**omogeneizzazione** industriale riduce gli alimenti in particelle molto più fini di quanto non si riesca a fare nella preparazione casalinga. I succhi gastrici riescono così ad attaccare meglio i cibi e a digerirli più facilmente. In secondo luogo, le industrie produttrici garantiscono il **controllo** scrupoloso delle materie prime, mentre la sterilizzazione e il confezionamento sottovuoto assicurano la completa **assenza** di germi **nocivi** (nel cibo casalingo, invece, non è sempre possibile controllare la provenienza dei cibi ed esiste comunque il

rischio di contaminarli durante la manipolazione). Inoltre gli omogeneizzati industriali non contengono **residui** tossici o nocivi, perché i fabbricanti esercitano il controllo di **qualità** su tutto il processo produttivo, dalla selezione delle materie prime sino alla messa in commercio del prodotto finito. Infine, gli omogeneizzati sono più **pratici** da usare: il cibo casalingo richiede tempi di lavorazione molto più lunghi (pulitura e cottura), senza contare che gli omogeneizzati si **conservano** facilmente e a lungo. L'industria mette a disposizione delle mamme omogeneizzati di ogni genere, con consistenze diverse per adattarli alla crescita del piccolo.

