

Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű és nem vált ki joghatást. Az EU intézményei semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért. A jogi aktusoknak – ideértve azok bevezető hivatkozásait és preambulumbekezdéseit is – az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett és az EUR-Lex portálon megtalálható változatai tekintendők hitelesnek. Az említett hivatalos szövegváltozatok közvetlenül elérhetők az ebben a dokumentumban elhelyezett linkeken keresztül

► **B****A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2470 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**

(2017. december 20.)

az új élelmiszerek uniós jegyzékének az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történő megállapításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

(HL L 351., 2017.12.30., 72. o.)

Módosította:

Hivatalos Lap

		Szám	Oldal	Dátum
► <u>M1</u>	A Bizottság (EU) 2018/460 végrehajtási rendelete (2018. március 20.)	L 78	2	2018.3.21.
► <u>M2</u>	A Bizottság (EU) 2018/461 végrehajtási rendelete (2018. március 20.)	L 78	7	2018.3.21.
► <u>M3</u>	A Bizottság (EU) 2018/462 végrehajtási rendelete (2018. március 20.)	L 78	11	2018.3.21.
► <u>M4</u>	A Bizottság (EU) 2018/469 végrehajtási rendelete (2018. március 21.)	L 79	11	2018.3.22.



A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2470 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2017. december 20.)

**az új élelmiszerek uniós jegyzékének az új élelmiszerekről szóló
(EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján
történő megállapításáról**

(EGT-vonatkozású szöveg)

1. cikk

Az engedélyezett új élelmiszerek uniós jegyzéke

A Bizottság létrehozza az (EU) 2015/2283 rendelet 6. cikkének (1) bekezdése szerinti, az Unión belül forgalomba hozható új élelmiszerek uniós jegyzékét, amely e rendelet mellékletében található.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

*MELLÉKLET***AZ ÚJ ÉLELMISZEREK UNIÓS JEGYZÉKE****A jegyzék tartalma**

1. Az uniós jegyzék két táblázatból (1. és 2. táblázat) áll.
2. Az 1. táblázat tartalmazza az engedélyezett új élelmiszereket, továbbá az alábbi információkat:
 1. oszlop: Engedélyezett új élelmiszer
 2. oszlop: Az új élelmiszer felhasználásának feltételei. Ez az oszlop további két oszlopra van bontva: Adott élelmiszer-kategória és Maximális mennyiségek
 3. oszlop: További különös jelölési követelmények
 4. oszlop: Egyéb követelmények
3. A 2. táblázat tartalmazza az új élelmiszerekre vonatkozó specifikációkat, továbbá az alábbi információkat:
 1. oszlop: Engedélyezett új élelmiszer
 2. oszlop: Specifikációk

1. táblázat: Engedélyezett új élelmiszerek

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
<i>N</i>-acetil-D-neuraminsav	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „<i>N</i>-acetil-D-neuraminsav”. Az <i>N</i>-acetil-D-neuraminsavat tartalmazó étrend-kiegészítőknél fel kell tüntetni azt a kijelentést, hogy az étrend-kiegészítő nem adható csecsemőknek, kisgyermeknek és 10 évesnél fiatalabb gyermekeknek, amennyiben huszonnégy órán belül anyatejet vagy más, hozzáadott <i>N</i>-acetil-D-neuraminsavat tartalmazó élelmiszert fogyasztottak.	
	A 609/2013/EU rendeletben ⁽¹⁾ meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszer	0,05 g/l az elkészített tápszerben		
	A 609/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet meghatározása szerinti, csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott-gabona-alapú élelmiszerek és bébitelek	0,05 g/kg szilárd élelmiszerekben		
	A 609/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet meghatározása szerinti, csecsemők és kisgyermek számára készült, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer	Azon csecsemőkre és kisgyermekekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek, de semmiképpen sem lehet magasabb, mint a táblázatban a termékek megfelelő kategóriájára vonatkozóan meghatározott maximális mennyiségek		
	A 609/2013/EU rendelet meghatározása szerinti, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	0,2 g/l (italok) 1,7 g/kg (szeletek)		
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁾ értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek	1,25 g/kg		
	Ízesítés nélküli pasztörözött és sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	0,05 g/l		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Erjesztés után hőkezelt, ízesítés nélküli, erjesztett tejalapú termékek; ízesített, erjesztett tejtermékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	0,05 g/l (italok) 0,4 g/kg (szilárd élelmiszerek)		
	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehértőket is	0,05 g/l (italok) 0,25 g/kg (szilárd élelmiszerek)		
	Müzliszeletek	0,5 g/kg		
	Asztali édesítőszer	8,3 g/kg		
	Gyümölcs- és zöldségalapú italok	0,05 g/l		
	Ízesített italok	0,05 g/l		
	Kávékülönlegesség, tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, cikória; tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és cikóriakivonatok; tea-, növény-, gyümölcs- és gabonakészítmények forrázatokhoz	0,2 g/kg		
	A 2002/46/EK irányelvben ⁽³⁾ meghatározott étrend-kiegészítők	300 mg/nap a 10 évnél idősebb általános népesség esetében 55 mg/nap csecsemők esetében 130 mg/nap kisgyermekek esetében 250 mg/nap 3–10 éves gyermekek esetében		
Adansonia digitata szárított (majomkenyérfa)-gyümölcshús	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „majomkenyérfa-gyümölcshús”	

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
<i>Ajuga reptans</i> sejtkultúrákból származó kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az <i>Ajuga reptans</i> föld feletti virágzó részeiből készült hasonló kivonat étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
L-alanil-L-glutamin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők és kisgyermekek számára készült élelmiszerek kivételével			
<i>Ulkenia</i> sp. mikroalgából nyert algaolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Ulkenia</i> sp. mikroalgából nyert algaolaj”	
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélek és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Müzszeletek	500 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejalapú italokat)	60 mg/100 ml		
<i>Allanblackia</i> magolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Allanblackia</i> magolaj”	
	Kenhető zsiradékok és kenhető tejszínalapú krémek	20 g/100 g		
<i>Aloe macroclada</i> Baker levélkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.-ból származó hasonló gél étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Euphausia superba krillből származó olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „a rákok közé tartozó <i>Euphausia superba</i> krillből származó lipidextraktum”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajt-helyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok Tejalapú italok Tejtermék-helyettesítő italok	80 mg/100 ml		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 ml		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Energiaszeletek/gabonaszeletek	500 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 3 000 mg/nap Várandós és szoptató nők esetében 450 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>		
	A 609/2013/EU bizottsági rendelet hatálya alá tartozó, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	200 mg/100 ml		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
<i>Euphausia superba</i> krillből származó, foszfolipidekben gazdag olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „a rákok közé tartozó <i>Euphausia superba</i> krillből származó lipidextraktum”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok Tejalapú italok Tejtermék-helyettesítő italok	80 mg/100 ml		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 ml		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Energiaszeletek/gabonaszeletek	500 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 3 000 mg/nap Várandós és szoptató nők esetében 450 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
	A 609/2013/EU bizottsági rendelet hatálya alá tartozó, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitételek	200 mg/100 ml		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
Arachidonsavban gazdag, a <i>Mortierella alpina</i> gombából nyert olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Mortierella alpinaból</i> nyert olaj” vagy „ <i>Mortierella alpina</i> olaj”	
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek koraszülött csecsemők számára	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Argania spinosából származó argánolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Argánolaj”, illetve ételízesítőként való felhasználás esetén „Növényi olaj kizárólag ételízesítésre”	
	Ételízesítőként	Nincs meghatározva		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A növényi olajok élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
Haematococcus pluvialis algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Asztaxantin”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	40–80 mg/nap oleorezin, ami napi legfeljebb 8 mg asztaxantinnak felel meg		
Bazsalikommag (Ocimum basilicum)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek	Egész bazsalikommagok (<i>Ocimum basilicum</i>) hozzáadása esetén 3 g/200 ml		
Erjesztett feketebab kivonata	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Erjesztett feketebab (szója) kivonata” vagy „Erjesztett szója kivonata”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	4,5 g/nap		
Szarvasmarhából származó laktoferrin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Tehéntejből származó laktoferrin”	
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek (fogyasztásra kész ital)	100 mg/100 ml		
	Tejalapú élelmiszerek kisgyermek számára (fogyasztásra kész étel/ital)	200 mg/100 g		
	Feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek (szilárd)	670 mg/100 g		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Az egyén szükségletétől függően legfeljebb 3 g/nap		
	Tejalapú italok	200 mg/100 g		
	Tejalapú porított italkeverékek (instant)	330 mg/100 g		
	Erjesztettej-alapú italok (beleértve a joghurtitalokat)	50 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok	120 mg/100 g		
	Joghurtalapú termékek	80 mg/100 g		
	Sajtalapú termékek	2 000 mg/100 g		
	Jégkrém	130 mg/100 g		
	Cukrász- és péksütemények	1 000 mg/100 g		
	Cukorkák	750 mg/100 g		
	Rágógumi	3 000 mg/100 g		
Buglossoides arvensis magolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A sztearidonsav maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Finomított <i>Buglossoides</i> -olaj”	
	Tejtermékek és tejtermék-helyettesítők	250 mg/100 g		
		Italok esetében 75 mg/100 g		
	Sajtok és sajtkérmékek	750 mg/100 g		
	Vaj és egyéb zsír- és olajemulziók, ideértve a kenhető készítményeket (nem főzéshez vagy sütéshez)	750 mg/100 g		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A sztearidonsav maximális mennyiségei</i>		
	Reggeli gabonapelyhek	625 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	500 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők és kisgyermekek számára készült, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek kivételével	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
Calanus finmarchicus-ból nyert olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Calanus finmarchicus</i> -ból (rákféléből) nyert olaj”.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,3 g/nap		
Rágógumialap (monometoxi-polietilén-glikol)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Rágógumialap (többek között 1,3-butadién, 2-metil homopolimer, maleátozott, észterek polietilén-glikolmonometil-éterrel)” vagy „Rágógumialap (többek között CAS-szám: 1246080-53-4)”	
	Rágógumi	8 %		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Rágógumialap (a metilvinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Rágógumialap (többek között a metilvinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje)” vagy „Rágógumialap (többek között CAS-szám: 9011-16-9)”	
	Rágógumi	2 %		
Salvia hispanica (aztékzsálya) magjából származó olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Salvia hispanica (aztékzsálya) magjából származó olaj”	
	Zsírok és olajok	10 %		
	Tiszta aztékzsályaolaj	2 g/nap		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 g/nap		
Aztékzsályamag (Salvia hispanica)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Aztékzsályamag (Salvia hispanica)” 2. Az előrecsomagolt aztékzsályamag (Salvia hispanica) jelölésén további tájékoztatást kell feltüntetni a fogyasztók számára arról, hogy a napi bevitel legfeljebb 15 g lehet.	
	Kenyér és zsemlefélék	5 % (egész vagy őrölt aztékzsályamagok esetében)		
	Sütött sütőipari termékek (a kenyér és zsemlefélék kivételével)	10 % egész aztékzsályamagok esetében		
	Reggeli gabonapelyhek	10 % egész aztékzsályamagok esetében		
	Gyümölcs-, csonthéjas- és magkeverékek	10 % egész aztékzsályamagok esetében		
	Gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek	Egész, tört vagy őrölt aztékzsályamagok hozzáadása esetén 15 g/nap		
	Előrecsomagolt aztékzsályamag önmagában	15 g/nap egész aztékzsályamagok esetében		
	Kenhető gyümölcskékszítmények	1 % egész aztékzsályamagok esetében		
	Joghurt	100 g joghurtban 1,3 g egész aztékzsályamag vagy 330 g joghurtban (egy adag) 4,3 g egész aztékzsályamag		
	Gabonamag-, álgabonamag- és/vagy hüvelyes-alapú, sterilizált, fogyasztásra kész ételek	5 % egész aztékzsályamagok esetében		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Aspergillus nigerből származó kitin-glükán	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Aspergillus niger</i> ből származó kitin-glükán”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 g/nap		
Fomes fomentariusből származó kitin-glükán komplex	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Fomes fomentarius</i> ből származó kitin-glükán komplex”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 g/nap		
Gombából (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>) származó kitozán-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Gombából (<i>Agaricus bisporus</i> vagy <i>Aspergillus niger</i>) származó kitozán-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A rákfélékből származó kitozán étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
Kondroitin-szulfát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Mikrobiális fermentációból és szulfatálásból származó kondroitin-szulfát”	
	Várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1 200 mg/nap		
Króm-pikolinát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A teljes krómtartalom maximális mennyisége</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Króm-pikolinát”	
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek	250 µg/nap		
	Az 1925/2006/EK rendelet ⁽⁴⁾ szerint dúsított élelmiszerek			
Cistus incanus L. Pandalis gyógynövény	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> gyógynövény”	
	Gyógynövényforrások	Ajánlott napi bevétel: 3 g gyógynövény/nap (2 csésze/nap)		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Citikolin	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Citikolin” 2. A citikolint tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a termék gyermekek általi fogyasztásra nem javasolt	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	500 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Adagonként 250 mg, 1 000 mg-ot meg nem haladó napi fogyasztási szint mellett		
Clostridium butyricum	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (CBM 588)” vagy „Clostridium butyricum (CBM 588)”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1,35 × 10 ⁸ CFU/nap		
Zsírtalanított kakaópor-kivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	A fogyasztókat figyelmeztetni kell, hogy ne fogyasszanak napi 600 mg-ot meghaladó mennyiségű polifenolt, ami napi 1,1 g zsírtalanított kakaópor-kivonatnak felel meg	
	Energiaszeletek	1 g/nap és 300 mg polifenol, ami élelmiszeradagonként (vagy étrend-kiegészítő-adagonként) legfeljebb 550 mg zsírtalanított kakaópor-kivonatnak felel meg		
	Tejalapú italok			
	Minden olyan egyéb élelmiszer (a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is ideértve), amely funkcionális összetevők bevett vivőanyaga, jellemzően egészségtudatos felnőttek általi fogyasztásra			
Alacsony zsírtartalmú kakaó kivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	A fogyasztókat figyelmeztetni kell, hogy ne fogyasszanak napi 600 mg-ot meghaladó mennyiségű, kakaóban található flavanolt	
	Élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is ideértve	Adagonként 730 mg és körülbelül 1,2 g/nap		

▼ **B**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Coriandrum sativumból nyert koriandermag-olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Koriandermag-olaj”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	600 mg/nap		
Crataegus pinnatifida szárított gyümölcse	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Crataegus pinnatifida szárított gyümölcse”	
	Gyógynövényforrások	A Crataegus laevigata élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
	A 2001/113/EK irányelvben ⁽⁵⁾ meghatározott dzsemek és zselék			
	Kompótok			
α-Ciklodextrin	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Alfa-ciklodextrin” vagy „α-Ciklodextrin”	
γ-Ciklodextrin	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Gamma-ciklodextrin” vagy „γ-Ciklodextrin”	
Három növényi gyökérből (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. és Angelica gigas Nakai) származó kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „három növényi gyökérből (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. és Angelica gigas Nakai) származó kivonat”. A három növényi gyökér keverékéből származó kivonatot tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén az összetevők felsorolásának közvetlen közelében szerepeltetni kell egy olyan kijelentést, amely szerint az adott étrend-kiegészítőt nem fogyaszthatják zellerre allergiás személyek.	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	175 mg/nap		

▼ **M4**

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
A <i>Leuconostoc mesenteroides</i> által termelt dextránkészítmény	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Dextrán”	
	Sütőipari termékek	5 %		
Növényi eredetű diacil-glicerín-olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Növényi eredetű diacil-glicerín-olaj (diacil-glicerinek legalább 80 %-ban)”	
	Főzőolajok			
	Kenhető zsírok			
	Salátaöntetek			
	Majonéz			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)			
	Sütőipari termékek			
	Joghurt típusú termékek			
	Dihidrokapsziát (DHC)			
Müzliszeletek		9 mg/100 g		
Kekszek (biscuit), édes kekszek, sós kekszek (kréker)		9 mg/100 g		
Rizsalapú „snack” termékek		12 mg/100 g		
Szénsavas italok, hígítandó italok, gyümölcs-léalapú italok		1,5 mg/100 ml		
Zöldségitalok		2 mg/100 ml		
Kávéalapú és teaalapú italok		1,5 mg/100 ml		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Szénsavmentes ízesített víz	1 mg/100 ml		
	Előfőzött zabkészítmény	2,5 mg/100 g		
	Egyéb gabonakészítmények	4,5 mg/100 g		
	Jégkrémek, fagyasztott tejalapú desszertek	4 mg/100 g		
	Pudingkeverékek (fogyasztásra kész)	2 mg/100 g		
	Joghurtalapú termékek	2 mg/100 g		
	Csokoládétartalmú édességek	7,5 mg/100 g		
	Keménycukorka	27 mg/100 g		
	Cukormentes rágógumi	115 mg/100 g		
	Fehérítő/krémesítő	40 mg/100 g		
	Édesítőszer	200 mg/100 g		
	Leves (fogyasztásra kész)	1,1 mg/100 g		
	Salátaöntet	16 mg/100 g		
	Növényi eredetű fehérje	5 mg/100 g		
	Fogyasztásra kész ételek	3 mg/étel		
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	3 mg/étel		
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)	1 mg/100 ml		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 mg/egyszeri bevétel 9 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Alkoholmentes porított italkeverékek	14,5 mg/kg (egyenértékű 1,5 mg/100 ml-rel)		
Lippia citriodora sejt-kultúrákból származó szárított kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Lippia citriodora</i> HTN®Vb sejt-kultúrákból származó szárított kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A <i>Lippia citriodora</i> leveléből nyert hasonló kivonat étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
Echinacea angustifolia sejt-kultúrákból származó kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az <i>Echinacea angustifolia</i> gyökereiből nyert hasonló kivonat étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
Echium plantagineum olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A sztearidonsav maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Finomított echiumolaj”	
	Egyadagos csomagolásban kiszertelt tejalapú termékek és iható joghurttermékek	250 mg/100 g; Italok esetében 75 mg/100 g		
	Sajtkészítmények	750 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	750 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	625 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	500 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		

▼B

▼M1

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Ecklonia cava florotanninok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Ecklonia cava</i> florotanninok”. Az <i>Ecklonia cava</i> florotanninokat tartalmazó étrend-kiegészítőkön fel kell tüntetni a következő kijelentést: a) Ezt az étrend-kiegészítőt nem fogyaszthatják tizenkét/tizennégy/tizennyolc (*) év alatti gyermekek. b) Ezt az étrend-kiegészítőt nem fogyaszthatják olyan személyek, akik pajzsmirigybetegeksben szenvednek, vagy akiknél – tudomásuk vagy orvosi megállapítás szerint – fennáll a pajzsmirigybetegeks kialakulásának a kockázata. c) Ez az étrend-kiegészítő nem fogyasztható egyéb jódtartalmú étrend-kiegészítők fogyasztása mellett. (*) Attól függően, hogy az étrend-kiegészítőt mely korosztálynak szánják.	
	Az általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, a 12 évesnél fiatalabb gyermekek kivételével	12–14 éves gyermekek esetében 163 mg/nap; 14 év feletti gyermekek esetében 230 mg/nap; felnőttek esetében 263 mg/nap.		
Epigallokatekin-gallát zöldrealevelek (<i>Camellia sinensis</i>) tisztított kivonata formájában	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	A jelölésen fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a kivonatból legfeljebb napi 300 mg fogyasztható	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Élelmiszeradagonként vagy étrend-kiegészítő-adagonként 150 mg kivonat		
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek			

▼ B▼ M3

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
L-ergotionein	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „L-ergotionein”	
	Alkoholmentes italok	0,025 g/kg		
	Tejalapú italok	0,025 g/kg		
	„Friss” tejtermékek (*)	0,040 g/kg		
	Müzszeletek	0,2 g/kg		
	Csokoládétartalmú édességek	0,25 g/kg		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 30 mg/nap (kivéve a várandós és szoptató nőket) 3 évnél idősebb gyermekek esetében 20 mg/nap		
	(*) Tejtermékben felhasználva az L-ergotionein nem szolgálhat a tej bármely alkotóelemének teljes vagy részleges helyettesítésére			
Vas-nátrium EDTA	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek (anhidrid EDTA-ban kifejezve)</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Vas-nátrium EDTA”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Gyermekek esetében 18 mg/nap Felnőttek esetében 75 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek	12 mg/100 g		
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek			

▼ B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Vas-ammónium-foszfát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Vas-ammónium-foszfát”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A 2002/46/EK irányelvvel, a 609/2013/EU rendelettel és/vagy az 1925/2006/EK rendelettel összhangban alkalmazandó		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek			
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek			
<i>Sardinops sagax</i>ból származó halpeptidek	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Halpeptid termékre vonatkozó maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(Halpeptidek <i>Sardinops sagax</i>)”	
	Joghurtra, joghurtitalra, erjesztett tejtermékekre és tejporra alapuló élelmiszerek	0,48 g/100 g (fogyasztásra kész étel/ital)		
	Ízesített víz, valamint zöldségalapú italok	0,3 g/100 g (fogyasztásra kész ital)		
	Reggeli gabonapelyhek	2 g/100 g		
	Levesek, raguk és levesporok	0,3 g/100 g (fogyasztásra kész étel)		
<i>Glycyrrhiza glabra</i>ból származó flavonoidok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Glycyrrhiza glabra</i> ból származó flavonoidok maximális mennyiségei	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.-ből származó flavonoidok” 2. Azoknak az élelmiszereknek a jelölésén, amelyekhez a terméket mint új élelmiszer-összetevőt hozzáadták, fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy: a) várandós vagy szoptató nők, gyermekek és fiatal serdülők számára a termék fogyasztása nem ajánlott; és b) vényköteles gyógyszereket fogyasztó betegek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják;	A flavonoidot tartalmazó italokat adagonkénti kiszerezésben kell a végső fogyasztó rendelkezésére bocsátani.
	Tejalapú italok	120 mg/nap		
	Joghurtalapú italok			
	Gyümölcs-, illetve zöldségalapú italok			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	120 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	120 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	120 mg/nap		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
			c) naponta legfeljebb 120 mg flavonoidot szabad fogyasztani. 3. A flavonoidot tartalmazó végső élelmiszer jelölésén fel kell tüntetni annak flavonoid-tartalmát.	
<i>Fucus vesiculosus</i> algából származó fukoidánkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Fucus vesiculosus</i> algából származó fukoidánkivonat”.	
	Az általános népességnek szánt élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is beleértve	250 mg/nap		
<i>Undaria pinnatifida</i> algából származó fukoidánkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Undaria pinnatifida</i> algából származó fukoidánkivonat”.	
	Az általános népességnek szánt élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is beleértve	250 mg/nap		
2'-Fukozil-laktóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „2'-fukozil-laktóz”. 2. A 2'-fukozil-laktózt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a fogyasztó az adott napon már fogyasztott hozzáadott 2'-fukozil-laktózt tartalmazó más élelmiszert. 3. A 2'-fukozil-laktózt tartalmazó, kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a gyermek az adott napon már fogyasztott anyatejet vagy más, hozzáadott 2'-fukozil-laktózt tartalmazó élelmiszert.	
	Ízesítés nélküli pasztörözött és sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	1,2 g/l		
	Ízesítés nélküli erjesztett tejalapú termékek	Italok esetében 1,2 g/l		
		Italoktól eltérő termékek esetében 19,2 g/kg		
	Ízesített erjesztettej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 1,2 g/l		
		Italoktól eltérő termékek esetében 19,2 g/kg		
	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehérítőket is	Italok esetében 1,2 g/l		
		Italoktól eltérő termékek esetében 12 g/kg		
		Italfehérítők esetében 400 g/kg		
	Müzsizseletek	12 g/kg		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Asztali édesítőszer	200 g/kg		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraózzal 2:1 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszer	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraózzal 2:1 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitelemek	Italoktól eltérő termékek esetében 12 g/kg		
		Fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített folyékony élelmiszerek esetében 1,2 g/l		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraózzal 2:1 arányban keverve a tejalapú italok és hasonló termékek esetében a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai szerint elkészített végtermékben 1,2 g/l		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 4,8 g/l		
		Szeletek esetében 40 g/kg		
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében a jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó kenyér- és tészta-termékek	60 g/kg		
	Ízesített italok	1,2 g/l		
	Kávé, tea (kivéve fekete tea), gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, cikória; tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és cikóriakivonatok; tea-, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és gabonakészítmények forrázatokhoz, valamint e termékek keverékei és instant keverékei	9,6 g/l – a maximális mennyiség a fogyasztásra kész termékekre vonatkozik		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek szánt étrend-kiegészítőket	Az általános népesség esetében 3,0 g/nap		
		Kisgyermekek esetében 1,2 g/nap		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Galakto-oligoszacharid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek (a galakto-oligoszacharid kg-ban kifejezett mennyisége 1 kg végső élelmiszerben)</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	0,333		
	Tej	0,020		
	Tejalapú italok	0,030		
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)	0,020		
	Tejtermék-helyettesítő italok	0,020		
	Joghurt	0,033		
	Tejalapú desszertek	0,043		
	Fagyasztott tejalapú desszertek	0,043		
	Gyümölcsitalok és energiaiitalok	0,021		
	Étkezést helyettesítő italok csecsemők számára	0,012		
	Gyümölcs-/zöldséglevek csecsemők és kisgyermek számára	0,025		
	Joghurtitalok csecsemők és kisgyermek számára	0,024		
	Desszertek csecsemők és kisgyermek számára	0,027		
	„Snack” termékek csecsemők és kisgyermek számára	0,143		
	Gabonapelyhek csecsemők és kisgyermek számára	0,027		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	0,013		
	Gyümölcs-/zöldséglevek	0,021		
	Gyümölcsalapú süteménytöltelékek	0,059		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek (a galakto-oligoszacharid kg-ban kifejezett mennyisége 1 kg végső élelmiszerben)</i>		
	Gyümölcskészítmények	0,125		
	Szeletek	0,125		
	Gabonapelyhek	0,125		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	0,008		
glükózamin-hidroklorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek			
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
Glükózamin-szulfát-kálium-klorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Glükózamin-szulfát-nátrium-klorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
Guargumi	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Guargumi”. 2. A guargumit tartalmazó élelmiszerek jelölésén jól látható figyelmeztetést kell elhelyezni a 8 évesnél fiatalabb korú gyermekek esetleges expozíciójára és az expozícióval összefüggő emésztési panaszok kockázataira vonatkozóan. A figyelmeztetés szövege például a következő lehet: „E termékek túlzott fogyasztása emésztési panaszokat okozhat elsősorban a 8 évesnél fiatalabb korú gyermekeknél.” 3. A gyomor- és bélelzáródás esetleges kockázatának figyelembevétele érdekében a két részre osztott csomagolásban forgalmazott tej-/gabonatermékek esetében a használati utasításban egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a gabonapelyheket és a tejterméket a fogyasztás előtt össze kell keverni.	
	Friss tejtermékek, például joghurt, erjesztett tej, friss sajt és más tejalapú desszertek.	1,5 g/100 g		
	Gyümölcs- vagy zöldségalapú folyékony élelmiszerek („smoothie”-félék)	1,8 g/100 g		
	Gyümölcs- vagy zöldségkompótok	3,25 g/100 g		
	Tejtermékekkel együtt, két részre osztott csomagolásban forgalmazott gabonakészítmények	10 g/100 g a gabonakészítményben A gabonával együtt forgalmazott tejtermékben nem fordul elő 1 g/100 g a fogyasztásra kész termékben		
Bacteroides xylanisolvens felhasználásával erjesztett hőkezelt tejtermékek	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Erjesztett tejtermékek (folyékony, félfolyékony vagy porlasztva szárított por formában)			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Hidroxitirozol	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Hidroxitirozol”. A hidroxitirozolt tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni a következő kijelentéseket: a) Ezt az élelmiszert nem fogyaszthatják három évnél fiatalabb gyermekek, valamint terhes vagy szoptató nők; b) Ez az élelmiszer főzésre, sütésre vagy zsírban sütésre nem használható.	
	Hal- és növényi olajok (az 1308/2013/EU rendelet (6) VII. mellékletének VIII. részében meghatározott olívaolajok és olívapogácsaolajok kivételével), akként forgalomba hozva	0,215 g/kg		
	Kenhető zsírok (az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének VII. részében található meghatározás szerint), akként forgalomba hozva	0,175 g/kg		
III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Jégstrukturáló fehérje”	
	Étkezési jég	0,01 %		
<i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonata	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonata”	
	Gyógynövényforrások	Az <i>Ilex paraguariensis</i> szárított leveléből nyert hasonló vizes kivonat gyógynövényforrásokban és étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			
Izomalto-oligoszacharid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Izomalto-oligoszacharid”. 2. Az új összetevőt tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni a következő szöveget: „glükózforrás”.	
	Csökkentett energiatartalmú üdítőitalok	6,5 %		
	Energiaitalok	5,0 %		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek (az izotóniás italokat is ideértve)	6,5 %		
	Gyümölcslevek	5 %		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Feldolgozott zöldségek, valamint zöldséglevelek	5 %		
	Egyéb üdítőitalok	5 %		
	Gabonaszeletek	10 %		
	Édes kekszek, kekszek (biscuit)	20 %		
	Reggeli müzliszeletek	25 %		
	Keménycukorkák	97 %		
	Lágy cukorkák/Csokoládészeletek	25 %		
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (szeletek formájában vagy tejalapú termék-ként)	20 %		
Izomaltulóz	Nincs meghatározva		1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Izomaltulóz”. 2. Az új élelmiszernek az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni a következő tájékoztatással: „Az izomaltulóz glükóz- és fruktóz-forrás”.	
Laktitol	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Laktitol”	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula és tableta formájában)	20 g/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Lakto-N-neotetraóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Lakto-N-neotetraóz”. 2. A Lakto-N-neotetraózt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a fogyasztó az adott napon már fogyasztott hozzáadott Lakto-N-neotetraózt tartalmazó más élelmiszert. 3. A Lakto-N-neotetraózt tartalmazó, kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a gyermek az adott napon már fogyasztott anyatejet vagy más, hozzáadott Lakto-N-neotetraózt tartalmazó élelmiszert.	
	Ízesítés nélküli pasztörözött és sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	0,6 g/l		
	Ízesítés nélküli erjesztett tejalapú termékek	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 9,6 g/kg		
	Ízesített erjesztettej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 9,6 g/kg		
	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehéritőket is	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 6 g/kg Italfehéritők esetében 200 g/kg		
	Müzliszeletek	6 g/kg		
	Asztali édesítőszer	100 g/kg		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek	Legfeljebb 1,2 g/l 2'-fukoszil-laktózzal 1:2 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,6 g/l		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszer	Legfeljebb 1,2 g/l 2'-fukoszil-laktózzal 1:2 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,6 g/l		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	Italoktól eltérő termékek esetében 6 g/kg Fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített folyékony élelmiszerek esetében 0,6 g/l		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	Önmagában vagy legfeljebb 1,2 g/l 2'-O-fukozil-laktózzal 1:2 arányban keverve a tejalapú italok és hasonló termékek esetében a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai szerint elkészített végtermékben 0,6 g/l		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 2,4 g/l Szeletek esetében 20 g/kg		
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében a jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó kenyér- és tészta-termékek	30 g/kg		
	Ízesített italok	0,6 g/l		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Kávé, tea (kivéve fekete tea), gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, cikória; tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és cikóriakivonatok; tea-, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és gabonakészítmények forrázatokhoz, valamint e termékek keverékei és instant keverékei	4,8 g/l – a maximális mennyiség a fogyasztásra kész termékekre vonatkozik		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek szánt étrend-kiegészítőket	Az általános népesség esetében 1,5 g/nap Kisgyermekes esetében 0,6 g/nap		
Lucernából (<i>Medicago sativa</i>) nyert levélkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Lucernából (<i>Medicago sativa</i>) nyert fehérje” vagy „Alfalfából (<i>Medicago sativa</i>) nyert fehérje”.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	10 g/nap		
Likopin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”	
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel		
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g		
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g		
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	15 mg/nap		
Blakeslea trisporából származó likopin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”	
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel		
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g		
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g		
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g		
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	15 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Paradicsomból származó likopin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”	
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel		
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g		
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g		
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g		
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
Paradicsomból származó likopin oleorezin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A likopin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Paradicsomból származó likopin oleorezin”.	
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A likopin maximális mennyiségei</i>		
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g		
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g		
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g		
	Kenyer (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
Magnézium-citrát-malát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Magnézium-citrát-malát”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			
Magnóliakéreg-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Magnóliakéreg-kivonat”	
	Mentolos cukorkák (édességek)	Leheletfrissítő célra 0,2 % Abból kiindulva, hogy a hozzáadott maximális mennyiség 0,2 %, a rágógumi/mentolos cukorka maximális mérete pedig 1,5 g, a rágógumi/mentolos cukorka egy adagja legfeljebb 3 mg magnóliakéreg-kivonatot fog tartalmazni.		
	Rágógumi			
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Kukoricacsíra-olaj-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 g/nap		
	Rágógumi	2 %		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Metil-cellulóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Metil-cellulóz”	A metilcellulóz nem használható a kifejezetten kisgyermekek számára készült élelmiszerekben
	Étkezési jég	2 %		
	Ízesített italok			
	Ízesített és ízesítés nélküli erjesztett tejtermékek			
	Hideg desszertek (tej-, zsír-, gyümölcs-, gabona-, ill. tojásalapú termékek)			
	Gyümölcskészítmények (pépek, pürék, kompótok)			
	Levesek és erőlevesek			
(6S)-5-Metil-tetrahydrofolsav, glükózamin só	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(6S)-5-Metil-tetrahydrofolsav, glükózamin só” vagy „5MTHF-glükózamin”.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők folátforrásként			
Monometil-szilántriol (szerves szilícium)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A szilícium maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Szerves szilícium (monometil-szilántriol)”	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (folyékony formában)	10,40 mg/nap		
Shiitake gombából (<i>Lentinula edodes</i>) származó tenyésztettkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Lentinula edodes</i> gombából származó tenyésztettkivonat” vagy „Shiitake gombából származó tenyésztettkivonat”	
	Kenyér és zsemlefélék	2 ml/100 g		
	Üdítőitalok	0,5 ml/100 ml		
	Konyhakész ételek	2,5 ml/étel		
	Joghurtalapú élelmiszerek	1,5 ml/100 ml		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,5 ml/napi bevitel		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Noni gyümölcslé (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Noni gyümölcslé” vagy „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcslé”	
	Pasztöröztött gyümölcs- és gyümölcsnektár-alapú italok	30 ml egyszeri bevitel esetén (legfeljebb 100 %-os nonilé) vagy napi kétszer 20 ml, legfeljebb 40 ml napi bevitel		
Noni gyümölcslépor (<i>Morinda citrifolia</i>)	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	6,6 g/nap (egyenértékű 30 ml nonilével)	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Noni gyümölcslépor” vagy „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcslépor”	
Noni gyümölcspüré és -sűrítvény (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: Gyümölcspüré esetében: „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcspüré” vagy „Noni gyümölcspüré” Gyümölcssűrítvény esetében: „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcssűrítvény” vagy „Noni gyümölcssűrítvény”	
		Gyümölcspüré		
	Cukorka/édesség	45 g/100 g		
	Müzliszeletek	53 g/100 g		
	Étkezési italporból készült italkeverékek (száraz tömeg)	53 g/100 g		
	Szénsavas italok	11 g/100 g		
	Jégkrém és szorbet	31 g/100 g		
	Joghurt	12 g/100 g		
	Kekszek (biscuit)	53 g/100 g		
	Zsemlefélék, cukrász- és péksütemények	53 g/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek (teljes kiőrlésű)	88 g/100 g		
	A 2001/113/EK irányelvben meghatározott dzsemek és zselék	133 g/100 g 100 g végtermék előállításához szükséges kiindulási mennyiség alapján		
	Édes kenhető készítmények, töltelékek és bevonatok	31 g/100 g		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Fűszeres szószok, ecetes savanyúságok, mártások és ízesítők	88 g/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	26 g/nap		
		Gyümölcs-sűrítőanyag		
	Cukorka/édesség	10 g/100 g		
	Müzszeledek	12 g/100 g		
	Étkezési italporból készült italkeverékek (száraz tömeg)	12 g/100 g		
	Szénsavas italok	3 g/100 g		
	Jégkrém és szorbet	7 g/100 g		
	Joghurt	3 g/100 g		
	Kekszek (biscuit)	12 g/100 g		
	Zsemlefélék, cukrász- és péksütemények	12 g/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek (teljes kiőrlésű)	20 g/100 g		
	A 2001/113/EK irányelvben meghatározott dzsemek és zselék	30 g/100 g		
	Édes kenhető készítmények, töltelékek és bevonatok	7 g/100 g		
	Fűszeres szószok, ecetes savanyúságok, mártások és ízesítők	20 g/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	6 g/nap		
Nonilevél (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Noni-levél” vagy „ <i>Morinda citrifolia</i> levél”. 2. A fogyasztót tájékoztatni kell arról, hogy egy csésze forrázat elkészítéséhez legfeljebb 1 g szárított és pörkölt <i>Morinda citrifolia</i> levél használható fel.	
	Forrázatok készítéséhez	Egy csésze elfogyasztásra szánt forrázat elkészítéséhez legfeljebb 1 g szárított és pörkölt <i>Morinda citrifolia</i> levél használható fel.		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Noni gyümölcspor (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcspor” vagy „Noni gyümölcs-por”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,4 g/nap		
<i>Odontella aurita</i> mikro-alga	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Odontella aurita</i> mikroalga”	
	Ízesített tészta	1,5 %		
	Hallevesek	1 %		
	Tengeri terrine-ek	0,5 %		
	Erőleves-készítmények	1 %		
	Sós kekszek (krékerek)	1,5 %		
	Fagyasztott panírozott halak	1,5 %		
Fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A fitoszterolok/fitosztanolok maximális mennyiségei</i>	Az 1169/2011/EU rendelet III. mellékletének 5. pontjával összhangban	
	Az 1308/2013/EU tanácsi rendelet VII. melléklete VII. része II. függelékének B. és C. pontjában meghatározott kenhető zsírok, kivéve a főzéshez vagy sütéshez használt zsírokat és a vaj- vagy más állatizsír-alapú kenhető készítményeket	1. Az új élelmiszer-összetevőt tartalmazó termékeket úgy kell kizserelni, hogy könnyen el lehessen osztani olyan adagokra, amelyek maximum 3 g-ot (napi egy adag esetén) vagy maximum 1 g-ot tartalmaznak (napi három adag esetén) a hozzáadott fitoszterolokból/fitosztanolokból.		
	Tejalapú termékek, mint például zsírszegény- vagy soványtej-alapú termékek, esetleg gyümölcs és/vagy gabonafélék hozzáadásával, erjesztetttej-alapú termékek, mint például a joghurt, és sajtalapú termékek (zsírtartalom ≤ 12 g/100 g), amelyeknél adott esetben csökkentették a tejszírtartalmat, és a zsírt, illetve a fehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették	2. Az egy italosflakonba/tüvegbe kerülő fitoszterolok/fitosztanolok mennyisége nem haladhatja meg a 3 g-ot.		
	Szójaitalok	3. A salátaöntetek, a majonéz és a fűszeres öntetek esetében egy kizserelés egy adagot tartalmazhat.		
	Salátaöntetek, majonéz és fűszeres öntetek			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Tintahalból kivont olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Tintahalolaj”.	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	Sütőipari termékek (kenyér és zsemlefélék)	200 mg/100 g		
	Müzliszeletek	500 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejalapú italokat)	60 mg/100 ml		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 3 000 mg/nap Várandós és szoptató nők esetében 450 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
Nagy nyomású pasztörözéssel előállított pasztörözöttgyümölcs-alapú készítmények	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	A „nagy nyomáson pasztörözött” feliratot a gyümölcsalapú készítmények neve közelében, valamint a készítményeket tartalmazó minden terméken el kell helyezni	
	Gyümölcsfélék: alma, kajszibarack, banán, szeder, áfonya, cseresznye, kókuszdió, füge, szőlő, grépfrút, mandarin, mangó, sárgadinnye, őszibarack, körte, ananász, szilva, málna, rebarbara, szamóca			

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Foszfátált kukoricakeményítő	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Foszfátalt kukoricakeményítő”	
	Sütött sütőipari termékek	15 %		
	Tészta			
	Reggeli gabonapelyhek			
	Müzszeletek			
Halból nyert foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Halból származó foszfatidil-szerin”	
	Joghurtalapú italok	50 mg/100 ml		
	Tejporalapú porok	3 500 mg/100 g (egyenértékű 40 mg/100 ml fogyasztásra kész itallal)		
	Joghurtalapú élelmiszerek	80 mg/100 g		
	Müzszeletek	350 mg/100 g		
	Csokoládéalapú édességek	200 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	300 mg/nap		
Szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szója foszfatidil-szerin”	
	Joghurtalapú italok	50 mg/100 ml		
	Tejporalapú porok	3,5 g/100 g (vagyis 40 mg 100 ml fogyasztásra kész italban)		
	Joghurtalapú élelmiszerek	80 mg/100 g		
	Müzszeletek	350 mg/100 g		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>		
	Csokoládéalapú édességek	200 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
Foszfatidil-szerint és foszfatidsavat egyenlő mennyiségben tartalmazó foszfolipid termék	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szója foszfatidil-szerin és foszfatidsav”	A termék nem forgalmazható várandós vagy szoptató nők részére.
	Reggeli gabonapelyhek	80 mg/100 g		
	Müzszeletek	350 mg/100 g		
	Joghurtalapú élelmiszerek	80 mg/100 g		
	Szójaalapú, joghurt jellegű élelmiszerek	80 mg/100 g		
	Joghurtalapú italok	50 mg/100 g		
	Szójaalapú, joghurt jellegű italok	50 mg/100 g		
	Tejporalapú porok	3,5 g/100 g (vagyis 40 mg 100 ml fogyasztásra kész italban)		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	800 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
Tojássárgájából származó foszfolipidek	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Nincs meghatározva			
Fitoglikogén	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Fitoglikogén”	
	Feldolgozott élelmiszerek	25 %		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Fitoszterolok/fitosztanolok	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az 1169/2011/EU rendelet III. mellékletének 5. pontjával összhangban	
	Rizsitalok	1. A termékeket úgy kell kiszerelni, hogy könnyen el lehessen osztani olyan adagokra, amelyek maximum 3 g-ot (napi 1 adag esetén) vagy maximum 1 g-ot tartalmaznak (napi 3 adag esetén) a hozzáadott fitoszterolokból/fitosztanolokból. Az egy italosflakonba/üvegbe kerülő fitoszterolok/fitosztanolok mennyisége nem haladhatja meg a 3 g-ot. A salátaöntetek, a majonéz és a fűszeres öntetek esetében egy kiszerelés egy adagot tartalmazhat.		
	Rozskenyér legalább 50 % rozstartalommal (teljes kiőrlésű rozsliszt, rozsmag egészben vagy darálva és rozspehely) és legfeljebb 30 % búzartalommal, továbbá legfeljebb 4 % hozzáadott cukortartalommal, hozzáadott zsír nélkül.			
	Salátaöntetek, majonéz és fűszeres öntetek			
	Szójaital			
	Tej típusú termékek, mint például zsírszegény vagy sovány tej típusú termékek, esetleg gyümölcs és/vagy gabonafélék hozzáadásával, amelyeknél adott esetben csökkentették a tejszírtartalmat, illetve a tejsírt és/vagy a tejfehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették.			
	Erjesztettej-alapú termékek, mint például a joghurt, és sajt típusú termékek (zsírtartalom < 12 %/100 g), amelyeknél esetleg csökkentették a tejszírtartalmat, illetve a tejsírt és/vagy a tejfehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették			
	Az 1308/2007/EU tanácsi rendelet VII. melléklete VII. része II. függelékének B. és C. pontjában meghatározott kenhető zsírok, kivéve a főzéshez vagy sütéshez használt zsírokat és a vaj- vagy más állatizsír-alapú kenhető készítményeket			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Szilvamagolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Sütéshez és ételízesítésre	A növényi olajok élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
Burgonyafehérjék (koagulált) és hidrolizátumaik	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Burgonyafehérje”	
Prolil-oligopeptidáz (enzimkészítmény)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Prolil-oligopeptidáz”	
	A felnőtt általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	120 PPU/nap (2,7 g enzimkészítmény/nap) (2×10^6 PPI/nap) PPU – Prolyl Peptidase Units vagy Proline Protease Units PPI – Protease Picomole International		
Sertésveséből származó fehérjekivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 kapszula/nap; egyenértékű napi 12,6 mg sertésvese-kivonattal		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer	Diamin-oxidáz- (DAO-) tartalom: 0,9 mg/nap (3 kapszula, kapszulánként 0,3 mg DAO-tartalom)		
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Repcemagolaj-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	ajánlott napi fogyasztható adag: 1,5 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Repcemagfehérje	Élelmiszerek növényi fehérjével való dúsítása, az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek kivételével		1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Repcemagfehérje”. 2. A „repcemagfehérjét” tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az összetevő allergiás reakciót válthat ki azon fogyasztóknál, akik a mustárra és az abból készült termékekre allergiásak. E kijelentést adott esetben az összetevők felsorolásának közvetlen közelében kell elhelyezni.	
Transz-rezveratrol	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „<i>Transz-rezveratrol</i>” 2. A transz-rezveratrolt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszer szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula vagy tableta formájában)	150 mg/nap		
Transz-rezveratrol (mikrobiális forrás)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „<i>Transz-rezveratrol</i>” 2. A transz-rezveratrolt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszer szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az ártéri japánkeserűfűből (<i>Fallopia japonica</i>) kivont rezveratrol étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Kakastaréj-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Kakastaréj-kivonat”	
	Tejalapú italok	40 mg/100 g vagy mg/100 ml		
	Tejalapú erjesztett italok	80 mg/100 g vagy mg/100 ml		
	Joghurt típusú termékek	65 mg/100 g vagy mg/100 ml		
	<i>Fromage frais</i> (krémsajt)	110 mg/100 g vagy mg/100 ml		
Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>) olaj vagy inkamogyoró-olaj (<i>Plukenetia volubilis</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Sacha Inchi olaj (<i>Plukenetia volubilis</i>)”	
	A lenmagolajra vonatkozók szerint	A lenmagolaj élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
Szalatrimok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Csökkentet energiatartalmú zsír (szalatrimok)” 2. Fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy túlzott fogyasztása emésztőrendszeri zavarokat okozhat. 3. Fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a termék fogyasztása gyermekek számára nem javasolt.	
	Sütőipari termékek és édességek			
DHA-ban és EPA-ban gazdag <i>Schizochytrium</i> sp. olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalgából származó, DHA-ban és EPA-ban gazdag olaj”.	
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 000 mg/nap		
	A várandós és szoptató nőknek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	450 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitételek			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	Sajtok esetében 600 mg/100 g; szója- és tejhelyettesítő-termékek esetében (az italok kivételével) 200 mg/100 g		
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	Sajtok esetében 600 mg/100 g; tejtermékek esetében (beleértve a tejet, <i>fromage frais</i> -t (krémsajt) és a joghurttermékeket, az italok kivételével) 200 mg/100 g		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítőket és a tejalapú italokat)	80 mg/100 g		
	Gabona-/energiaszeletek	500 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
<i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695) olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalgából (ATCC PTA-9695) származó olaj”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	az általános népesség esetében 250 mg DHA/nap		
		várandós és szoptató nők esetében 450 mg DHA/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>		
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Müzliszeletek	500 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítő és tejalapú italokat)	80 mg/100 ml		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitelemek	200 mg/100 g		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Schizochytrium sp. olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Schizochytrium sp. mikroalgából nyert olaj”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtttermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	az általános népesség esetében 250 mg DHA/nap		
		várandós és szoptató nők esetében 450 mg DHA/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaaalapú élelmiszerek és bébiételek			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek				
A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Müzliszeletek	500 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítő és tejalapú italokat)	80 mg/100 ml		
Schizochytrium sp. (T18) olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Schizochytrium sp. mikroalgából nyert olaj”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	az általános népesség esetében 250 mg DHA/nap		
		várandós és szoptató nők esetében 450 mg DHA/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek				

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Müzliszeletek	500 mg/100 g		
	Főzősírok	360 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítő és tejalapú italokat)	80 mg/100 ml		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	200 mg/100 g		
Fermentált szójababkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Fermentált szójababkivonat” 2. A fermentált szójababkivonatot tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszert szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.	
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula, tablettá vagy por formájában)	100 mg/nap		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat (<i>Triticum aestivum</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat”	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Egyenértékű legfeljebb 6 mg/nap spermidinnel		
Sucromalt	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Sucromalt”. 2. Az új élelmiszernek az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni azzal a tájékoztatással, hogy a termék glükóz- és fruktózforrás.	
	Nincs meghatározva			
Cukornádrost	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Kenyér	8 %		
	Sütőipari termékek	5 %		
	Hús és húskészítmények	3 %		
	Ételízesítők és fűszerek	3 %		
	Reszelt sajtok	2 %		
	Diétás élelmiszerek	5 %		
	Szószok	2 %		
	Italok	5 %		
Napraforgóolaj-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Napraforgóolaj-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1,1 g/nap		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Száritott <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalga	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Száritott <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalga” vagy „Száritott <i>T. chuii</i> mikroalga” A száritott <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalgát tartalmazó étrend-kiegészítőkön fel kell tüntetni a következő kijelentést: „Elhanyagolható mennyiségű jódot tartalmaz”.	
	Szósztok	20 % vagy 250mg/nap		
	Speciális sók	1 %		
	Ízesítő	250 mg/nap		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	250 mg/nap		
Therapon barcool/ Scortum	A javasolt felhasználás megfelel a lazac felhasználásának, azaz halból készült gasztrotermékek és -ételek készítése, a halból készült főtt, nyers, füstölt és sült termékeket is ideértve			
D-Tagatóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-Tagatóz”. 2. Azon termékek jelölésén, amelyekben a D-tagatóz mennyisége meghaladja az adagonkénti 15 g-ot, valamint a D-tagatózt (fogyasztásra készen) 1 %-nál nagyobb mennyiségben tartalmazó valamennyi ital jelölésén fel tüntetni azt a kijelentést, hogy: „túlzott fogyasztása hashajtó hatású lehet”.	
	Nincs meghatározva			
Taxifolinban gazdag kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „taxifolinban gazdag kivonat”	
	Natúr joghurt/gyümölcsjoghurt (*)	0,020 g/kg		
	Kefir (*)	0,008 g/kg		
	Író (*)	0,005 g/kg		
	Tejpor (*)	0,052 g/kg		
	Tejszín (*)	0,070 g/kg		

▼M2

▼ **M2**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Tejföl (*)	0,050 g/kg		
	Sajt (*)	0,090 g/kg		
	Vaj (*)	0,164 g/kg		
	Csokoládétartalmú édességek	0,070 g/kg		
	Alkoholmentes italok	0,020 g/L		
	A csecsemők, kisgyermek, valamint 14 évesnél fiatalabb gyermekek kivételével az általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	100 mg/nap		
	(*) Tejtermékben felhasználva a taxifolinban gazdag kivonat nem szolgálhat a tej bármely alkotóelemének teljes vagy részleges helyettesítésére.			
Trehalóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Trehalóz”, amelyet magának a terméknek a jelölésén vagy az azt tartalmazó élelmiszerek összetevőinek felsorolásában kell feltüntetni. 2. Az új élelmiszernek az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni azzal a tájékoztatással, hogy: „A trehalóz glükózforrás”.	
	Nincs meghatározva			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
UV-fénnyel kezelt gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>		
	Gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg D ₂ -vitamin/100 g friss termék	1. Az új élelmiszer megnevezése annak a jelölésén, illetve az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „UV-fénnyel kezelt gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)” 2. Az új élelmiszer megnevezését annak a jelölésén, illetve az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén ki kell egészíteni a következő megjegyzéssel: „Ellenőrzött fénykezelésnek vetették alá a D-vitamin-tartalom növelése céljából” vagy „UV-kezelésnek vetették alá a D₂-vitamin-tartalom növelése céljából”.	
UV-fénnyel kezelt sütőélesztő (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-vitamin-tartalmú élesztő” vagy „D ₂ -vitamin-tartalmú élesztő”	
	Élesztővel kelesztett kenyér és zsemlefélék	5 µg D ₂ -vitamin /100 g		
	Élesztővel kelesztett finompékárak	5 µg D ₂ -vitamin /100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 µg D ₂ -vitamin /nap		
UV-fénnyel kezelt kenyér	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezését annak a jelölésén ki kell egészíteni a következővel: „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmaz”.	
	Élesztővel kelesztett kenyér és zsemlefélék (öntetek nélkül)	3 µg D ₂ -vitamin /100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
UV-fénnyel kezelt tej	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₃-vitamin maximális mennyiségei</i>	1. Az új élelmiszer jelölésén fel kell tüntetni a következőket: „UV-fénnyel kezelve”. 2. Ha az UV-fénnyel kezelt tejben található D-vitamin mennyisége az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet XIII. melléklete A. része 2. pontjának értelmében jelentős mennyiségűnek tekintendő, a jelölésen szereplő szöveg a következővel egészül ki: „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmaz” vagy „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmazó tej”.	
	Az 1308/2013/EU rendeletben meghatározott pasztörözött teljes tej ekként fogyasztva	5–32 µg/kg az általános népesség esetében, a csecsemők kivételével		
	Az 1308/2013/EU rendeletben meghatározott pasztörözött zsírszegény tej ekként fogyasztva	1–15 µg/kg az általános népesség esetében, a csecsemők kivételével		
K₂-vitamin (menakinon)	A 2002/46/EK irányelvvel, a 609/2013/EU rendelettel és/vagy az 1925/2006/EK rendelettel összhangban alkalmazandó		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Menakinon” vagy „K ₂ -vitamin”	
Búzakorpa-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Búzakorpa-kivonat”	A „Búzakorpa-kivonat” nem hozható forgalomba étrend-kiegészítőként vagy étrend-kiegészítők összetevőjeként. Továbbá nem adható hozzá anyatej-helyettesítő tápszerekhez.
	Sör és sörhelyettesítők	0,4 g/100 g		
	Fogyasztásra kész gabonapelyhek	9 g/100 g		
	Tejtermékek	2,4 g/100 g		
	Gyümölcs- és zöldséglevelek	0,6 g/100 g		
	Üdítőitalok	0,6 g/100 g		
	Előkészített hús	2 g/100 g		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Élesztő-béta-glükánok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Az élesztőből (Saccharomyces cerevisiae) származó tiszta béta-glükánok maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(Saccharomyces cerevisiae) élesztő-béta-glükánok”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	12 évnél idősebb gyermekek és a felnőtt általános népesség esetében 1,275 g/nap 12 évnél fiatalabb gyermekek esetében 0,675 g/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	1,275 g/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők és kisgyermekek számára készült, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek kivételével	1,275 g/nap		
	Gyümölcs- és/vagy zöldségléalapú italok, beleértve a koncentrátumokat és a dehidratált leveket	1,3 g/kg		
	Gyümölcsízestésű italok	0,8 g/kg		
	Kakaópor kakaós italok készítésére	38,3 g/kg (por)		
	Egyéb italok	0,8 g/kg (fogyasztásra kész ital)		
		7 g/kg (por)		
	Müzliszeletek	6 g/kg		
	Reggeli gabonapelyhek	15,3 g/kg		
	Teljes kiőrlésű és magas rosttartalmú, instant, meleg reggeli gabonapelyhek	1,5 g/kg		
	Édes aprósütemény típusú kekszek	6,7 g/kg		

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Az élesztőből (Saccharomyces cerevisiae) származó tiszta béta-glükánok maximális mennyiségei</i>		
	Sós aprósütemény típusú kekszek	6,7 g/kg		
	Tejalapú italok	3,8 g/kg		
	Erjesztett tejtermékek	3,8 g/kg		
	Tejtermék-helyettesítők	3,8 g/kg		
	Tejpor	25,5 g/kg		
	Levesek és leveskeverékek	0,9 g/kg (fogyasztásra kész)		
		1,8 g/kg (sűrített)		
		6,3 g/kg (por)		
	Csokoládé és édességek	4 g/kg		
	Fehérjeszeletek és -porok	19,1 g/kg		
	Dzsemek, marmeládok és más kenhető gyümölcskészítmények	11,3 g/kg		
Zeaxantin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szintetikus zeaxantin”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 mg/nap		
Cink-L-pidolát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Cink-L-pidolát”	
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek	3 g/nap		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek			

**B**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			

(¹) Az Európai Parlament és a Tanács 609/2013/EU rendelete (2013. június 12.) a csecsemők és kisgyermekek számára készült, a speciális gyógyászati célra szánt, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerekről, továbbá a 92/52/EGK tanácsi irányelv, a 96/8/EK, az 1999/21/EK, a 2006/125/EK és a 2006/141/EK bizottsági irányelv, a 2009/39/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv és a 41/2009/EK és a 953/2009/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 181., 2013.6.29., 35. o.).

(²) A Bizottság 828/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. július 30.) a fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről (HL L 228., 2014.7.31., 5. o.).

(³) Az Európai Parlament és a Tanács 2002/46/EK irányelve (2002. június 10.) az étrend-kiegészítőkre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről (HL L 183., 2002.7.12., 51. o.).

(⁴) Az Európai Parlament és a Tanács 1925/2006/EK rendelete (2006. december 20.) a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról (HL L 404., 2006.12.30., 26. o.).

(⁵) A Tanács 2001/113/EK irányelve (2001. december 20.) az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről (HL L 10., 2002.1.12., 67. o.).

(⁶) Az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU rendelete (2013. december 17.) a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 347., 2013.12.20., 671. o.).

2. táblázat: Specifikációk

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>N</i> -acetyl-D-neuraminic acid	Leírás: Az <i>N</i>-acetyl-D-neuraminic acid egy fehértől a piszkosfehérig terjedő színű kristályos por. Meghatározás: Kémiai név: IUPAC-nevek: <i>N</i>-acetyl-D-neuraminic acid (dihydrate) 5-Acetamido-3,5-dideoxy-D-glyceric-D-galacto-non-2-ulopyranosonic acid (dihydrate) Szinonimák: Sialic acid (dihydrate) Kémiai képlet: C₁₁H₁₉NO₉ (sav) C₁₁H₂₃NO₁₁ (C₁₁H₁₉NO₉ * 2H₂O) (dihydrate) Molekulatömeg: 309,3 Da (sav) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrate) CAS-szám: 131-48-6 (szabad sav) 50795-27-2 (dihydrate) Specifikációk: Leírás: fehértől piszkosfehérig terjedő színű kristályos por pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 1,7–2,5 <i>N</i>-acetyl-D-neuraminic acid (dihydrate): > 97,0 % Víz (dihydrate: 10,4 %): ≤ 12,5 %(m/m) Szulfáthamu: < 0,2 %(m/m) Ecetsav (szabad savként és/vagy nátrium-acetátként): < 0,5 %(m/m) Nehézfémek: Vas: < 20,0 mg/kg Ólom: < 0,1 mg/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Fehérjemaradékok: < 0,01 %(m/m) Oldószermaradékok: 2-Propanol: < 0,1 %(m/m) Aceton: < 0,1 %(m/m) Etil-acetát: < 0,1 %(m/m) Mikrobiológiai kritériumok: <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen Összes aerob mezofil baktérium száma: < 500 CFU/g Enterobacteriaceae: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g Élesztők: < 10 CFU/g Penészgombák: < 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: < 10 EU/mg CFU: telepképző egység; EU: endotoxin egység
<i>Adansonia digitata</i> szárított (majomkenyérfa)-gyümölcsbűs	Leírás/meghatározás: A majomkenyérfa (<i>Adansonia digitata</i>) gyümölcsét fákról szüretelik. A kemény héj összeroppantása után a gyümölcsbűst elválasztják a magoktól és a héjtól. A gyümölcsbűst ledarálják, elkülönítik a durva és a finom törmelék (részecskeméret: 3–600 µ között), azután pedig csomagolják. Jellemző tápanyag-összetevők: Nedvesség (szárítási veszteség) (g/100 g): 4,5–13,7 Fehérje (g/100 g): 1,8–9,3 Zsír (g/100 g): 0–1,6 Összes szénhidrát (g/100 g): 76,3–89,5 Összes cukor (glükózként): 15,2–36,5 Nátrium (mg/100 g): 0,1–25,2 Analitikai specifikációk: Idegen anyag: legfeljebb 0,2 % Nedvesség (szárítási veszteség) (g/100 g): 4,5–13,7 Hamu (g/100 g): 3,8–6,6

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Ajuga reptans</i> sejtkultúrákból származó kivonat	Leírás/meghatározás: Az <i>Ajuga reptans</i> L. szövettenyészeiből származó vizes-alkoholos kivonat, amely lényegileg egyenértékű a hagyományos <i>Ajuga reptans</i>-kultúrák föld feletti virágzó részeiből készült kivonatokkal.
L-alanil-L-glutamin	Leírás/meghatározás: Az L-alanil-L-glutamint az <i>Escherichia coli</i> egy géntechnológiával módosított törzsével végzett bakteriális erjesztéssel állítják elő. Az erjesztési folyamat során az összetevő a tápközegben választódik ki. Később arról leválasztják és min. 98 %-os koncentráció eléréséig tisztítják. Külső jellemzők: fehér kristályos por Tisztaság: > 98 % Infravörös spektroszkópia: megfelelés a hiv. szabványoknak Az oldat külső jellemzői: színtelen és átlátszó Tartalom (száranyagra számítva): 98–102 % Kapcsolódó anyagok (egyenként): ≤ 0,2 % Izzítási maradék: ≤ 0,1 % Száritási veszteség: ≤ 0,5 % Optikai forgatóképesség: +9,0 – +11,0° pH (1 %; H₂O): 5,0–6,0 Ammónium (NH₄): ≤ 0,020 % Klorid (Cl): ≤ 0,020 % Szulfát (SO₄): ≤ 0,020 % Mikrobiológiai kritériumok: <i>Escherichia coli</i>: nincs/g
<i>Ulkenia</i> sp. mikroalgából nyert algaolaj	Leírás/meghatározás: Az <i>Ulkenia</i> sp. mikroalgából nyert olaj. Savszám: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,05 % El nem szappanosítható rész: ≤ 4,5 % Transzsírsavak: ≤ 1,0 % DHA-tartalom: ≥ 32 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Allanblackia magolaj	Leírás/meghatározás: Az <i>Allanblackia</i> magolaj az <i>Allanblackia</i> családhoz tartozó növényfajok (az <i>A. floribunda</i> [más néven <i>A. parviflora</i>] és az <i>A. stuhlmannii</i>) magjából nyert olaj. A zsírsavak összetétele: Laurinsav (C12:0): < 1,0 % Mirisztinsav (C14:0): < 1,0 % Palmitinsav (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinsav (C16:1): < 1,0 % Sztearinsav (C18:0): 45–58 % Olajsav (C18:1): 40–51 % Linolsav (C18:2): < 1,0 % γ-Linolénsav (C18:3): < 1,0 % Arachinsav (C20:0): < 1,0 % Szabad zsírsavak: legfeljebb 0,1 % Jellemzők: Transzszírsavak: legfeljebb 0,5 % Peroxidszám: maximum 0,8 meq/kg Jódszám: < 46 g/100 g El nem szappanosítható rész: legfeljebb 1,0 % Elszappanosítási szám: 185–198 mg KOH/g
<i>Aloe macroclada</i> Baker levélkivonat	Leírás/meghatározás: <i>Aloe macroclada</i> Baker leveléből származó porított gélkivonat, amely lényegileg egyenértékű az <i>Aloe vera</i> L. Burm.-ból származó hasonló géllel. Hamu: 25 % Élelmi rostok: 28,6 % Zsír: 2,7 % Nedvesség: 4,7 % Poliszacharidok: 9,5 % Fehérje: 1,63 % Glükóz: 8,9 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Euphausia superba</i> krillből származó olaj	Leírás/meghatározás: A lipidextraktum <i>Euphausia superba</i> krillből történő előállításához a zúzott mélyfagyasztott krillt vagy a szárított krillisztet lipidextrakciónak vetik alá, melyhez (a 2009/32/EK irányelv alapján) jóváhagyott extrakciós oldószert használnak. A fehérjéket és a krill maradékait szűréssel távolítják el a lipidextraktumból. Az extrakciós oldószereket és a visszamaradó vizet párologtatás útján távolítják el. Elszappanosítási szám: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 3 meq O₂/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 3 % vagy 0,6 25 °C-on való vízáktiválásban kifejezve Foszfolipidek: 35–50 % Transzszírsavak: ≤ 1 % EPA (ejkozapentaénsav): ≥ 9 % DHA (dokozaheksénsav): ≥ 5 %
<i>Euphausia superba</i> krillből származó, foszfolipidekben gazdag olaj	Leírás/meghatározás: A foszfolipidekben gazdag olajat <i>Euphausia superba</i> krillből állítják elő oly módon, hogy azt a foszfolipid-tartalom növelése céljából többszörös oldószeres kioldásnak vetik alá, amelyhez (a 2009/32/EK irányelv alapján) jóváhagyott oldószert használnak. Az oldószereket a végtermékből párologtatás útján távolítják el. Elszappanosítási szám: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 3 meq O₂/kg olaj Oxidációs stabilitás: Az <i>Euphausia superba</i> krillből származó, foszfolipidekben gazdag olajat tartalmazó valamennyi élelmiszeren fel kell tüntetni a megfelelő és elismert nemzeti/nemzetközi vizsgálati módszerrel (pl. AOAC) kimutatott oxidációs stabilitást. Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 3 % vagy 0,6 25 °C-on való vízáktiválásban kifejezve Foszfolipidek: ≥ 60 % Transzszírsavak: ≤ 1 % EPA (ejkozapentaénsav): ≥ 9 % DHA (dokozaheksénsav): ≥ 5 %
Arachidonsavban gazdag, a <i>Mortierella alpina</i> gombából nyert olaj	Leírás/meghatározás: Az arachidonsavban gazdag világossárga olajat a <i>Mortierella alpina</i> gomba géntechnológiával nem módosított IS-4, I49-N18 és FJRK-MA01 törzseinek erjesztése útján nyerik, megfelelő folyadék felhasználásával. Ezt követően az olajat kivonják a biomaszból és megtisztítják. Arachidonsav: a teljes zsírsavtartalom legalább 40 tömegszázaléka Szabad zsírsavak: a teljes zsírsavtartalom legfeljebb 0,45 %-a Transzszírsavak: a teljes zsírsavtartalom legfeljebb 0,5 %-a El nem szappanosítható rész: $\leq 1,5$ %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Peroxidszám: ≤ 5 meq/kg Anizidinszám: ≤ 20 Savszám: $\leq 1,0$ KOH/g Nedvesség: $\leq 0,5$ %
<i>Argania spinosa</i>ból származó argánolaj	Leírás/meghatározás: Az argánolajat az <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels gyümölcse mandulához hasonló magjainak hidegsajtolásával nyerik. A magok sajtolás előtt pörköltethők, a lánggal való közvetlen érintkezést elkerülve. Összetétel: Palmitinsav (C16:0): 12–15 % Sztearinsav (C18:0): 5–7 % Olajsav (C18:1): 43–50 % Linolsav (C18:2): 29–36 % El nem szappanosítható rész: 0,3–2 % Összes szterin: 100–500 mg/100 g Összes tokoferol: 16–90 mg/100 g Olajsav-tartalom: 0,2–1,5 % Peroxidszám: <10 meq O ₂ /kg
<i>Haematococcus pluvialis</i> algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezin	Leírás/meghatározás: Az asztaxantin egy, a <i>Haematococcus pluvialis</i> alga által termelt karotinoid. Az alga szaporodását különböző tenyésztési módszerekkel érik el: használhatnak napfénynek kitett vagy szigorú ellenőrzés mellett megvilágított zárt rendszereket, esetleg nyitott medencéket. Az algasejteket betakarítják és megszáritják; az oleorezint vagy szuperkritikus CO ₂ -vel vagy oldószerrel (etil-acetát) extrahálják. Az asztaxantint olívaolajjal, pórsáfránymagolajjal, napraforgóolajjal vagy közepes szénláncú trigliceridekkel (MCT) standard 2,5 %-os, 5,0 %-os, 7,0 %-os, 10 %-os, 15 %-os vagy 20 %-os oldattá hígítják. Az oleorezin összetétele: Zsír: 42,2–99 % Fehérje: 0,3–4,4 % Szénhidrát: 0–52,8 % Rost: $<1,0$ % Hamu: 0,0–4,2 % A karotinoidok specifikációja (% (m/m)) Összes asztaxantin: 2,9–11,1 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	9-cisz-asztaxantin: 0,3–17,3 % 13-cisz-asztaxantin: 0,2–7,0 % Asztaxantin-monoészterek: 79,8–91,5 % Asztaxantin-diészterek: 0,16–19,0 % Béta-karotin: 0,01–0,3 % Lutein: 0–1,8 % Kantaxantin: 0–1,30 % Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob baktérium: < 3 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 100 CFU/g Kóliformok: < 10 CFU/g <i>E. coli</i>: negatív <i>Salmonella</i>: negatív <i>Staphylococcus</i>: negatív
Bazsalikommag (<i>Ocimum basilicum</i>)	Leírás/meghatározás: A bazsalikom (<i>Ocimum basilicum</i> L.) a „Lamiales” rendbe és azon belül a „Lamiaceae” családba tartozik. Betakarítás után a magok mechanikai tisztításon esnek át. A virágokat, leveleket és a növény egyéb részeit eltávolítják. A bazsalikommagok legmagasabb fokú tisztaságát szűréssel (optikai és mechanikus) kell biztosítani. A bazsalikommagot (<i>Ocimum basilicum</i> L.) tartalmazó gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek előállítás folyamata előduzzasztási és pasztörözési lépéseket is tartalmaz. Az előállítás során mikrobiológiai ellenőrzéseket végeznek és felügyeleti rendszereket alkalmaznak. Szárazanyag: 94,1 % Fehérje: 20,7 % Zsír: 24,4 % Szénhidrát: 1,7 % Élelmi rost: 40,5 % (módszer: AOAC 958.29) Hamu: 6,78 %
Erjesztett feketebab kivonata	Leírás/meghatározás: Az erjesztett feketebab kivonata (Touchi-kivonat) egy finom, világosbarna, fehérjében gazdag por, amelyet <i>Aspergillus oryzae</i> segítségével erjesztett kisméretű szójababból (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) vizes extrakcióval nyernek. Az extraktum α-glükózidáz-inhibítort tartalmaz. Jellemzők: Zsír: $\leq 1,0$ %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Fehérje: ≥ 55 % Víz: $\leq 7,0$ % Hamu: ≤ 10 % Szénhidrát: ≥ 20 % Az α-glükoszidáz-inhibitor aktivitása: IC50: legalább 0,025 mg/ml Szója-izoflavon: $\leq 0,3$ g/100 g
Szarvasmarhából származó laktoferrin	Leírás/meghatározás: A szarvasmarhából származó laktoferrin a tehéntejben természetesen elforduló fehérje. Körülbelül 77 kDa molekulatömegű vasmegkötő glikoprotein, és 689 aminosavból álló egyszerű polipeptidláncot alkot. Előállítási folyamat: A szarvasmarhából származó laktoferrint sovány tejből vagy sajtsavóból különítik el ioncsere és az azt követő ultraszűrési műveletek során. Végül liofilizálják vagy porlasztva szárítják, és kiszűrik a nagyobb részecskéket. Gyakorlatilag szagtalan, világos rózsaszínes por. A szarvasmarhából származó laktoferrin fizikai-kémiai tulajdonságai: Nedvesség: $< 4,5$ % Hamu: $< 1,5$ % Arzén: $< 2,0$ mg/kg Vas: < 350 mg/kg Fehérje: > 93 % ebből szarvasmarhából származó laktoferrin: > 95 % ebből más fehérjék: $< 5,0$ % pH (2 %-os oldat, 20 °C): 5,2–7,2 Oldhatóság (2 %-os oldat, 20 °C): teljes
<i>Buglossoides arvensis</i> magolaj	Leírás/meghatározás: A finomított Buglossoides-olajat a <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst magjából nyerik. Alfa-linolénsav: az összes zsírsav ≥ 35 %(m/m)-a Sztearidonsav: az összes zsírsav ≥ 15 %(m/m)-a Linolsav: az összes zsírsav $\geq 8,0$ %(m/m)-a Transzzsírsavak: az összes zsírsav $\leq 2,0$ %(m/m)-a

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Savszám: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq O₂ /kg El nem szappanosítható rész: $\leq 2,0$ % Fehérjetartalom (összes nitrogén): ≤ 10 µg/ml Pirrolizidin alkaloidok: 4,0 µg/kg-os kimutatási határérték mellett nem kimutatható
Calanus finmarchicus-ból nyert olaj	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a <i>Calanus finmarchicus</i> rákféléből (tengeri zooplanktonból) nyert rubinvörös, kissé viszkózus, enyhén kagylóillatú olaj. Az összetevő elsősorban (több mint 85 %-ban) viaszészterekből és kisebb mennyiségű trigliceridekből és más semleges lipidekből áll. Specifikációk: Víz: $< 1,0$ % Viaszészterek: > 85 % Összes zsírsav: > 46 % Ejkozapentaénsav (EPA): $> 3,0$ % Dokozahexénsav (DHA): $> 4,0$ % Összes zsíralkohol: > 28 % C20:1 n-9 zsíralkohol: $> 9,0$ % C22:1 n-11 zsíralkohol: > 12 % Transzszírsavak: $< 1,0$ % Asztaxantinészterek: $< 0,1$ % Peroxidszám: $< 3,0$ meq O₂/kg
Rágógumialap (monometoxi-polietilén-glikol)	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő egy szintetikus polimer (a szabadalom száma: WO2006016179). Poliizoprén-graft-maleinsav-anhidriddel (PIP-g-MA) oltott monometoxi-polietilén-glikol (MPEG) elágazó polimerjeiből és (kevesebb mint 35 tömegszázalékban) el nem reagált MPEG-ből áll. Fehértől a piszkosfehérig változó színű por. CAS-szám: 1246080-53-4 Jellemzők: Nedvesség: $< 5,0$ %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Alumínium: < 3,0 mg/kg Lítium: < 0,5 mg/kg Nikkel: < 0,5 mg/kg Anhidridmaradék: < 15 µmol/g Polidiszperzitási index: < 1,4 Izoprén: < 0,05 mg/kg Etilén-oxid: < 0,2 mg/kg Szabad maleinsav-anhidrid: < 0,1 % Összes oligomer (1 000 dalton alatt): ≤ 50 mg/kg Etilén-glikol: < 200 mg/kg Dietilén-glikol: < 30 mg/kg Monoetilén-glikol-metil-éter: < 3,0 mg/kg Dietilén-glikol-metil-éter: < 4,0 mg/kg Trietilén-glikol-metil-éter: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxán: < 2,0 mg/kg Formaldehid: < 10 mg/kg
Rágógumialap (a metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje)	Leírás/meghatározás: A metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje a metil-vinil-éter és a maleinsav-anhidrid vízmentes kopolimerje. Szabadon folyó, fehértől a piszkosfehérig változó színű por. CAS-szám: 9011-16-9 Tisztaság: Tesztértéktartalom: Legalább 99,5 % a szárazanyagban Fajlagos viszkozitás (1 % MEK): 2–10 Metil-vinil-éter-maradék: ≤ 150 ppm Maleinsav-anhidrid-maradék: ≤ 250 ppm Acetaldehid: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Dilauroil-peroxid: ≤ 15 ppm Összes nehézfém: ≤ 10 ppm

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob csíra száma: ≤ 500 CFU/g Penészgombák/élesztő: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negatív teszt <i>Salmonella</i>: negatív teszt <i>Staphylococcus aureus</i>: negatív teszt <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negatív teszt
Salvia hispanica (aztékzsálya) magjából származó olaj	Leírás/meghatározás: Az aztékzsályaolajat (99,9 %-os tisztaságú) aztékzsályamagokból (<i>Salvia hispanica</i> L.) nyerik hidegsajtolással. Az eljárás oldószer hozzáadása nélkül történik, a sajtolást követően az olajat derítőmedencében tárolják, ahol kiszűrik belőle a szennyeződések. Előállítható szuperkritikus CO₂-vel történő extrakcióval is. Előállítási folyamat: Az olajat hidegsajtolással nyerik. Az eljárás oldószer hozzáadása nélkül történik, a sajtolást követően az olajat derítőmedencében tárolják, ahol kiszűrik belőle a szennyeződések. Savasság (olajsavban kifejezve): $\leq 2,0$ % Peroxidszám: ≤ 10 meq/kg Oldhatatlan szennyeződések: $\leq 0,05$ % Alfa-linolénsav: ≥ 60 % Linolsav: 15–20 %
Aztékzsályamag (Salvia hispanica)	Leírás/meghatározás: Az azték zsálya (<i>Salvia hispanica</i> L.) az ajakosvirágúak (<i>Labiatae</i>) családjába tartozó, nyári évelő lágyszárú növény. Betakarítás után a magok mechanikai tisztításon esnek át. A virágokat, leveleket és a növény egyéb részeit eltávolítják. Szárazanyag: 90–97 % Fehérje: 15–26 % Zsír: 18–39 % Szénhidrát (*): 18–43 % Nyersrost (**): 18–43 % Hamu: 3–7 % (*) A szénhidrátok a rostértéket is magukban foglalják (EU: a szénhidrátok a rendelkezésre álló szénhidrátok = cukor + keményítő) (**) A nyersrost a rost azon része, amely főként emészthetetlen cellulózból, pentozánokból és ligninből áll.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Előállítási folyamat: Az aztékszálya-magot tartalmazó gyümölcslevek és gyümölcslékeverékek előállítási folyamata előduzzasztási és pasztörözési lépéseket is tartalmaz. Az előállítás során mikrobiológiai ellenőrzéseket végeznek és felügyeleti rendszereket alkalmaznak.
<i>Aspergillus niger</i>ből származó kitin-glükán	Leírás/meghatározás: A kitin-glükán az <i>Aspergillus niger</i> tenyésztéséből kivont anyag; enyhén sárgás, szagtalan, szabadon folyó por. Szárazanyag-tartalma legalább 90 %. A kitin-glükán túlnyomórészt két poliszacharidból áll: — kitinből, ami ismétlődő N-acetil-D-glükózamin egységekből áll (CAS-szám: 1398-61-4), — béta(1,3)-glükánból, ami ismétlődő D-glükóz egységekből áll (CAS-szám: 9041-22-9). Száritási veszteség: ≤ 10 % Kitin-glükán: ≥ 90 % Kitin/glükán arány: 30:70–60:40 Hamu: ≤ 3,0 % Lipidek: ≤ 1,0 % Fehérjék: ≤ 6,0 %
<i>Fomes fomentarius</i>ből származó kitin-glükán komplex	Leírás/meghatározás: A kitin-glükán komplexet a <i>Fomes fomentarius</i> gomba termőtestének sejtfalából nyerik ki. Alapvetően két poliszacharidból áll: — Kitinből, ami ismétlődő N-acetil-D-glükózamin egységekből áll (CAS-szám: 1398-61-4); — Béta(1,3)-(1,6)-D-glükánból, ami ismétlődő D-glükóz egységekből áll (CAS-szám: 9041-22-9). Az előállítási folyamat több lépésből áll, többek között az alábbiakból: tisztítás, méretcsökkentés és őrlés, vízben történő lágyítás, lúgos oldatban történő hevítés, mosás és szárítás. Az előállítás során nem alkalmaznak hidrolízist. Külső jellemzők: Szagtalan, íztelen barna por Tisztaság: Nedvesség: ≤ 15 % Hamu: ≤ 3,0 % Kitin-glükán: ≥ 90 % Kitin/glükán arány: 70:20 Összes szénhidrát, a glükánokat kivéve: ≤ 0,1 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Fehérjék: $\leq 2,0$ % Lipidek: $\leq 1,0$ % Melaninok: $\leq 8,3$ % Adalékanyagok: nincsenek pH: 6,7–7,5 Nehézfémek: Ólom (ppm): $\leq 1,00$ Kadmium (ppm): $\leq 1,00$ Higany (ppm): $\leq 0,03$ Arzén (ppm): $\leq 0,20$ Mikrobiológiai kritériumok: Összes mezofil baktérium: $\leq 10^3$/g Élesztő- és penészgombák: $\leq 10^3$/g Kóliformok 30 °C-on: $\leq 10^3$/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> és más patogén baktériumok: Nincs/25 g
Gombából (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>) származó kitozán-kivonat	Leírás/meghatározás: A (főként poli(D-glükózamint) tartalmazó) kitozán-kivonat az <i>Agaricus bisporus</i> szárából vagy az <i>Aspergillus niger</i> tenyésztéséből vonják ki. A szabadalmazott előállítási folyamat több lépésből áll, többek között az alábbiakból: lúgos közegben történő extrakció és deacetiláció (hidrolízis), savas közegben történő oldódás, lúgos közegben történő kicsapódás, mosás és szárítás. Szinonima: poli(D-glükózamin) A kitozán CAS-száma: 9012-76-4 A kitozán összegképlete: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Külső jellemzők: finom, szabadon folyó por Küllem: a piszkosfehértől az enyhén barnás színig Szag: szagtalan Tisztaság: Kitozántartalom (% m/m, szárazanyagra vonatkoztatva): 85 Glükántartalom (% m/m, szárazanyagra vonatkoztatva): ≤ 15 Száritási veszteség (% m/m, szárazanyagra vonatkoztatva): ≤ 10 Viszkozitás (1 %-os ecetsavban oldott 1 %-os oldat): 1–15

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Acetilációs szint (mol%/száraz tömeg): 0–30 Viszkozitás (1 %, 1 %-os ecetsavban) (mPa.s): az <i>Aspergillus niger</i>ből származó kitozán esetében 1–14; az <i>Agaricus bisporus</i>ból származó kitin esetében 12–25 Hamu (% m/száraz tömeg): ≤ 3,0 Fehérjék (% m/száraz tömeg): ≤ 2,0 Részecskeméret: > 100 nm Tömörített sűrűség (g/cm³): 0,7–1,0 Zsírmegkötő képesség 800x (m/nedves tömeg): megfelelt Nehézfémek: Higany (ppm): ≤ 0,1 Ólom (ppm): ≤ 1,0 Arzén (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,5 Mikrobiológiai kritériumok: Aerob baktériumok száma (CFU/g): ≤ 10³ Élesztő- és penészszám (CFU/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: Nincs/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nincs/25 g
Kondroitin-szulfát	Leírás/meghatározás: A kondroitin-szulfát (nátriumsó) egy bioszintetikus termék. A kondroitin-szulfát az <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 U1-41 (ATCC 24502) baktériummal végzett erjesztésből származó kondroitin vegyi szulfatálásának terméke. A kondroitin-szulfát (nátriumsó) (% szárazanyagra számítva): 95–105 MW_w (tömegátlag) (kDa): 5–12 MW_n (számátlag) (kDa): 4–11 Diszperzitás (w_h/w_{0,05}): ≤ 0,7 Szulfatálási minta (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Száritási veszteség (%) (105 °C-on, tömegállandóságig szárítva): ≤ 10,0 Izzítási maradék(% szárazanyagra számítva): 20–30 Fehérje (% szárazanyagra számítva): ≤ 0,5 Endotoxin (EU/mg): ≤ 100 Összes szerves szennyeződés (mg/kg): ≤ 50

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Króm-pikolinát	Leírás/meghatározás: A króm-pikolinát 7-es pH-értékű vízben kismértékben oldódó, szabadon folyó, vöröses por. Poláros szerves oldószerekben a sója is oldékony. Kémiai név: trisz(2-piridin-karboxilát-N,O)króm(III) vagy 2-piridin-karbonsav-króm(III)-só CAS-szám: 14639-25-9 Kémiai képlet: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$ Kémiai jellemzők: Króm-pikolinát: $\geq 95\%$ Króm(III): 12–13 % Króm(VI): nem kimutatható Víz: $\leq 4,0\%$
<i>Cistus incanus</i> L. Pandalis gyógynövény	Leírás: <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis gyógynövény; a <i>Cistaceae</i> családhoz tartozó, a Földközi-tenger vidékén, a Halkidiki-félszigeten honos faj. Összetétel: Nedvesség: 9–10 g/100 g gyógynövény Fehérje: 6,1 g/100 g gyógynövény Zsír: 1,6 g/100 g gyógynövény Szénhidrátok: 50,1 g/100 g gyógynövény Rost: 27,1 g/100 g gyógynövény Ásványi anyagok: 4,4 g/100 g gyógynövény Nátrium: 0,18 g Kálium: 0,75 g Magnézium: 0,24 g Kalcium: 1,0 g Vas: 65 mg B1-vitamin: 3,0 µg B2-vitamin: 30 µg B6-vitamin: 54 µg C-vitamin: 28 mg A-vitamin: kevesebb mint 0,1 mg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	E-vitamin: 40–50 mg Alfa-tokoferol: 20–50 mg Béta- és gamma-tokoferol: 2–15 mg Delta-tokoferol: 0,1–2 mg
Citikolin	<i>Citikolin (szintetikus)</i> Leírás/meghatározás: A citikolint citozin, ribóz, pirofoszfát és kolin alkotja. fehér kristályos por Kémiai név: Kolin-citidin 5'-pirofoszfát, Citidin 5'-(trihidrogén- difoszfát) P'-[2-(trimetil-ammónio)etil]észter belső só Kémiai képlet: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molekulatömeg: 488,32 g/mol CAS-szám: 987-78-0 pH (1 %-os mintaoldat): 2,5–3,5 Tisztaság: Tesztértéktartalom: a szárazanyag ≥ 98 %-a Száritási veszteség (100 °C-on 4 órán keresztül): $\leq 5,0$ % Ammónium: $\leq 0,05$ % Arzén: Legfeljebb 2 ppm Szabad foszforsavak: $\leq 0,1$ % 5'-Citidilsav: $\leq 1,0$ % Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: $\leq 10^3$ CFU/g Élesztő- és penészgombák: $\leq 10^2$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Citikolin (mikrobiális forrás)</i> Leírás/meghatározás: Az <i>E. coli</i> géntechnológiával módosított törzsével (BCT19/p40k) végzett erjesztés útján nyerik. A mikrobiális forrásból származó citikolin specifikációja megegyezik az engedélyezett szintetikus citikolinéval.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Clostridium butyricum	Leírás/meghatározás: A <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) egy Gram-pozitív, spóráképző, obligát anaerob, nem patogén, géntechnológiával nem módosított baktérium. Gyűjteményi szám: FERM BP-2789 Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: $\leq 10^3$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 1 g-ban nem kimutatható <i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-ban nem kimutatható <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g-ban nem kimutatható Élesztő- és penészgombák: $\leq 10^2$ CFU/g
Zsírtalanított kakaópor-kivonat	Kakaó kivonat (<i>Theobroma cacao</i> L.) Külső jellemzők: sötétbarna por, látható szennyeződésektől mentes Fizikai és kémiai tulajdonságok: Polifenol-tartalom: minimum 55,0 % GAE Teobromin-tartalom: legfeljebb 10,0 % Hamutartalom: legfeljebb 5,0 % Nedvességtartalom: legfeljebb 8,0 % Tömörítetlen sűrűség: 0,40–0,55 g/cm³ pH: 5,0–6,5 Oldószermaradék: legfeljebb 500 ppm
Alacsony zsírtartalmú kakaó kivonat	Alacsony zsírtartalmú kakaó kivonat (<i>Theobroma cacao</i> L.) Külső jellemzők: a sötétvöröstől a bíborig változó színű por Kakaó kivonat, koncentrátum: legalább 99 % Szilícium-dioxid (technológiai segédanyag): legfeljebb 1,0 % Kakaóban található flavanolak: legalább 300 mg/g (-) Epikatechin: legalább 45 mg/g Száritási veszteség: legfeljebb 5,0 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Coriandrum sativum</i>ból nyert koriandermag-olaj	Leírás/meghatározás: A koriandermag-olaj a <i>Coriandrum sativum</i> L. növény magjaiból nyert, zsírsavak gliceridjeit tartalmazó olaj. Halványsárga szín és semleges íz jellemzi. CAS-szám: 8008-52-4 A zsírsavak összetétele: Palmitinsav (C16:0): 2–5 % Sztearinsav (C18:0): < 1,5 % Petroszelinsav (cisz-C18:1(n-12)): 60–75 % Olajsav (cisz-C18:1 (n-9)): 8–15 % Linolsav (C18:2): 12–19 % α-Linolénsav (C18:3): < 1,0 % Transzszírsavak: $\leq$ 1,0 % Tisztaság: Törésmutató (20 °C-on): 1,466–1,474 Savszám: $\leq$ 2,5 mg KOH/g Peroxidszám: $\leq$ 5,0 meq/kg Jódszám: 88–110 egység Elszappanosítási szám: 186–200 mg KOH/g El nem szappanosítható rész: $\leq$ 15 g/kg
<i>Crataegus pinnatifida</i> szárított gyümölcse	Leírás/meghatározás: A <i>Rosaceae</i> családhoz tartozó, Kína északi részén és Koreában honos <i>Crataegus pinnatifida</i> faj szárított gyümölcse. Összetétel: Száranyag: 80 % Szénhidrátok: 55 g/kg (friss termékben) Fruktóz: 26,5–29,3 g/100 g Glükóz: 25,5–28,1 g/100 g C-vitamin: 29,1 mg/100 g (friss termékben) Nátrium: 2,9 g/100 g (friss termékben) A kompótok egy vagy több gyümölcsfaj egész vagy darabolt ehető részeinek a hőkezelésével, jelentős sűrítés nélkül kapott, szűrt vagy nem szűrt termékek. Előállításukhoz cukor, víz, almabor, fűszerek és citromlé használhatók fel.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
α-Ciklodextrin	Leírás/meghatározás: Az α-ciklodextrin egy hat α-1,4-kötésű D-glükopiranozil egységből álló, nem redukáló, ciklikus szacharid, melyet a ciklodextrin-glikozil-transzferáz (CGTase, EC 2.4.1.19) enzim hidrolizált keményítővel való reakciójával állítanak elő. Az α-ciklodextrin kinyerésére és tisztítására a következő eljárások egyikét alkalmazhatják: egy α-ciklodextrin komplex kicsapása 1-dekanollal, emelt hőmérsékletű vízben történő oldás és ismételt kicsapás, a komplexképző kigőzölése és az α-ciklodextrin oldatból való kikristályosítása; vagy ioncserés vagy gélszűrési kromatográfia, melyet az α-ciklodextrinnek a megtisztított anyalúgból való kristályosítása követ; vagy olyan membránszeparációs módszerek, mint az ultraszűrés és a fordított ozmózis. Leírás: Gyakorlatilag szagtalan, fehér vagy csaknem fehér, kristályos, szilárd halmazállapotú anyag. Szinonimák: α-ciklodextrin, α-dextrin, ciklohexa-amilóz, ciklomalto-hexaóz, α-cikloamiláz Kémiai név: ciklohexa-amilóz CAS-szám: 10016-20-3 Kémiai képlet: (C₆H₁₀O₅)₆ Molekulatömeg: 972,85 Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) Azonosítás: Olvadási tartomány: 278 °C felett felbomlik Oldhatóság: vízben könnyen oldódik; etanolban nagyon kis mértékben oldódik Fajlagos forgatóképesség: [α]_D 25: +145° és +151° között (1 %-os oldat) Kromatográfia: A minta kromatogramján lévő főcsúcs retenciós ideje megegyezik a referencia α-ciklodextrin kromatogramjában lévő α-ciklodextrin retenciós idejével (adat: <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany or Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA</i>), amennyiben a VIZSGÁLATI MÓDSZERBEN szereplő feltételek teljesülnek. Tisztaság: Víz: ≤ 11 % (Karl Fischer-módszer) Komplexxképző-maradék: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Redukáló anyagok: ≤ 0,5 % (glükózban kifejezve) Szulfáthamu: ≤ 0,1 % Ólom: ≤ 0,5 mg/kg Vizsgálati módszer: Folyadékkromatográfiával történő meghatározás, az alábbi feltételek szerint: Mintaoldat: Pontosan ki kell mérni kb. 100 mg mintaoldatot egy 10 ml-es mérőlombikba, és hozzá kell adni 8 ml ionmentesített vizet. A mintát ultrahangos fürdőben teljesen fel kell oldani (10–15 perc) és tisztított, ionmentesített vízzel a jelzésig hígítani. Az oldatot egy 0,45 mikrométeres szűrőn át kell szűrni.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Referenciaoldat: Pontosan ki kell mérni kb. 100 mg α-ciklodextrint egy 10 ml-es mérőlombikba, és hozzá kell adni 8 ml ionmentesített vizet. A mintát ultrahangos fürdőben teljesen fel kell oldani, és tisztított, ionmentesített vízzel a jelzésig hígítani. Kromatográfia: törésmutató detektorral és integráló szerkezettel ellátott folyadék-kromatográf. Oszlop és töltet: Nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren, Germany</i>) vagy hasonló Hosszúság: 250 mm Átmérő: 4 mm Hőmérséklet: 40 °C Mozgófázis: acetonitril/víz (67/33, v/v) Térfogatáram: 2,0 ml/min Injektálási térfogat: 10 μl Eljárás: Injektálja a mintát a kromatográfba, vegye fel a kromatogramot, és mérje az α-CD csúcsterületet. Az α-ciklodextrin tesztmintában való előfordulásának százalékos arányát az alábbiak szerint kell kiszámítani: $\% \alpha\text{-ciklodextrin (szárazanyagra számítva)} = 100 \times (\text{AS/AR}) (\text{WR/WS})$ ahol: AS és AR a mintaoldat, illetve a referenciaoldat α-ciklodextrin-csúcsértékeinek tartományai. WS és WR a tesztminta, illetve a referencia α-ciklodextrin tömege (mg), a víztartalommal korrigálva.
γ-Ciklodextrin	Leírás/meghatározás: A γ-ciklodextrin nyolc α-1,4-kötésű D-glükopiranozil egységből álló nem redukáló, ciklikus szacharid, amelyet a ciklodextrin-glikozil-transzferáz (CGTase, EC 2.4.1.19) enzim hidrolizált keményítővel való reakciójával állítanak elő. A γ-ciklodextrin kinyerése és tisztítása a következő módon történhet: az γ-ciklodextrin komplex vegyület kicsapódása 8-ciklohexadecen-1-onnal, a komplex vegyület vízben és n-dekánban történő oldása, vízgőz-desztilláció alkalmazása a vizes fázisban, valamint az oldatban található gamma-ciklodextrin kristályosítása. Gyakorlatilag szagtalan, fehér vagy csaknem fehér, kristályos, szilárd halmazállapotú anyag. Szinonimák: γ-ciklodextrin, γ-dextrin, ciklooktaamilóz, ciklomaltooktaóz, γ-cikloamiláz Kémiai név: ciklooktaamilóz CAS-szám: 17465-86-0 Kémiai képlet: (C₆H₁₀O₅)₈ Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) Azonosítás: Olvadási tartomány: 285 °C felett felbomlik Oldhatóság: vízben könnyen oldódik; etanolban nagyon kis mértékben oldódik

▼ B

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_D^{25}$: 174° és 180° között (1 %-os oldat) Tisztaság: Víz: ≤ 11 % Komplexbépszó-maradék (8-ciklohexadecén-1-on; CHDC): ≤ 4 mg/kg Oldószermaradék (n-dekán): ≤ 6 mg/kg Redukáló anyagok: $\leq 0,5$ % (glükózban kifejezve) Szulfáthamu: $\leq 0,1$ %

▼ M4

Három növényi gyökérből
(*Cynanchum wilfordii*
Hemsley, *Phlomis*
umbrosa Turcz. és *Angelica*
gigas Nakai) származó kivonat

Leírás/meghatározás:

A három növényi gyökér keveréke meleg vizes extrakcióval kinyert, elpárologtatással sűrített és porlasztással szárított finom, sárgásbarna színű por.

A három növényi gyökér keverékéből származó kivonat összetétele

Cynanchum wilfordii gyökér: 32,5 % (m/m)

Phlomis umbrosa gyökér: 32,5 % (m/m)

Angelica gigas gyökér: 35,0 % (m/m)

Specifikációk:

Száritási veszteség: NMT 100 mg/g

Tartalom:

Fahéjsav: 0,012–0,039 mg/g

Shanzhiside metil-észter 0,20–1,55 mg/g

Nodakenin: 3,35–10,61 mg/g

Metoxszalén: < 3 mg/g

Fenolok: 13,0–40,0 mg/g

Kumarinok: 13,0–40,0 mg/g

Iridoidok: 13,0–39,0 mg/g

Szaponinok: 5,0–15,5 mg/g

Tápértékekkel rendelkező összetevők:

Szénhidrátok: 600–880 mg/g

Fehérjék: 70–170 mg/g

Zsírok: < 4 mg/g

▼ **M4**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai paraméterek: Összes életképes csíra száma: < 5 000 TKE/g Élesztő- és penészgombák összesen: < 100 TKE/g Kólibaktériumok: < 10 TKE/g Szalmonella: Negatív/25 g <i>Escherichia coli</i> : Negatív/25 g <i>Staphylococcus aureus</i> : Negatív/25 g Nehézfémek: Ólom: < 0,65 mg/kg Arzén: < 3,0 mg/kg Higany: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 1,0 mg/kg TKE: telepképző egység

▼ **B**

A *Leuconostoc mesenteroides* által termelt dextrán-készítmény

- Porított formában:**
Szénhidrátok: 60 % (dextrán: 50 %, mannit: 0,5 %, fruktóz: 0,3 %, leukróz: 9,2 %)
Fehérje: 6,5 %
Lipid: 0,5 %
Tejsav: 10 %
Etanol: nyomokban
Hamu: 13 %
Nedvesség: 10 %
- Folyékony formában:**
Szénhidrátok: 12 % (dextrán: 6,9 %, mannit: 1,1 %, fruktóz: 1,9 %, leukróz: 2,2 %)
Fehérje: 2,0 %
Lipid: 0,1 %
Tejsav: 2,0 %
Etanol: 0,5 %
Hamu: 3,4 %
Nedvesség: 80 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Növényi eredetű diacil-glicerín-olaj	Leírás/meghatározás: Glicerinből és étkezési növényi olajokból származó zsírsavakból állítják elő, különösen szójababolajból (<i>Glycine max</i>) vagy repcemagolajból (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), adott enzim hozzáadása mellett. Az acilglicerinek megoszlása: Diacilglicerinek (DAG): $\geq 80\%$ 1,3-diacilglicerinek (1,3-DAG): $\geq 50\%$ Triacilglicerinek (TAG): $\leq 20\%$ Monoacilglicerinek (MAG): $\leq 5,0\%$ Zsírsavösszetétel (DAG, TAG, MAG): Olajsav (C18:1): 20–65 % Linolsav (C18:2): 15–65 % Linolénsav (C18:3): $\leq 15\%$ Telített zsírsavak: $\leq 10\%$ Egyebek: Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,1\%$ Peroxidszám: $\leq 1,0$ meq/kg El nem szappanosítható rész: $\leq 2,0\%$ Transzszírsavak: $\leq 1,0\%$ MAG = monoacilglicerinek DAG = diacilglicerinek TAG = triacilglicerinek
Dihidrokapsziát (DHC)	Leírás/meghatározás: A dihidrokapsziátot a vanillil-alkohol és a 8-metil-nonánsav enzimkatalizált észterezése útján szintetizálják. Az észterezés után a dihidrokapsziátot n-hexánnal extrahálják. Viszkózus, a színtelentől a sárgáig változó színű folyadék Kémiai képlet: $C_{18}H_{28}O_4$ CAS-szám: 205687-03-2 Fizikai-kémiai tulajdonságok: Dihidrokapsziát: $> 94\%$ 8-Metil-nonánsav: $< 6,0\%$ Vanillil-alkohol: $< 1,0\%$ A szintézishez kapcsolódó egyéb anyagok: $< 2,0\%$

▼ **B**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Lippia citriodora</i> sejt-kultúrákból származó szárított kivonat	Leírás/meghatározás: <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth HTN®Vb sejt-kultúrákból származó szárított kivonat
<i>Echinacea angustifolia</i> sejt-kultúrákból származó kivonat	Az <i>Echinacea angustifolia</i> gyökeréből származó, a növény szövettényészetéből nyert kivonat, amely lényegileg egyenértékű az <i>Echinacea angustifolia</i> gyökeréből származó, etanol-vízben 4 %-os echinakoziddá titrált kivonattal.
<i>Echium plantagineum</i> olaj	Leírás/meghatározás: Az echiumolaj az <i>Echium plantagineum</i> L. magjaiból nyert olaj finomításából származó halványsárga termék. Sztearidonsav: az összes zsírsav ≥ 10 %(m/m)-a Transzszírsavak: az összes zsírsav $\leq 2,0$ %(m/m)-a Savszám: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq O ₂ /kg El nem szappanosítható rész: $\leq 2,0$ % Fehérjetartalom (összes nitrogén): ≤ 20 µg/ml Pirrolizidin alkaloidok: 4,0 µg/kg-os kimutatási határérték mellett nem kimutatható

▼ **M1**

<i>Ecklonia cava</i> florotanninok	Leírás/meghatározás: Az <i>Ecklonia cava</i> florotanninokat ehető <i>Ecklonia cava</i> tengeri algából nyerik, alkoholos extrakcióval. A kivonat egy sötétbarna por, gazdag florotanninokban és polifenol-vegyületekben, amelyek bizonyos barnamoszatfajok másodlagos metabolitjai. Jellemzők/összetétel Florotannin-tartalom: 90 ± 5 % Antioxidáns-aktivitás: > 85 % Nedvesség: < 5 % Hamu: < 5 % Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes sejt: $< 3\,000$ CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 300 CFU/g Kóliformok: negatív teszt <i>Salmonella</i> spp.: negatív teszt <i>Staphylococcus aureus</i> : negatív teszt
---	---

▼ **M1**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek és halogének: Ólom: < 3,0 mg/kg Higany: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 3,0 mg/kg Arzén: < 25,0 mg/kg Szervetlen arzén: < 0,5 mg/kg Jód: 150,0 – 650,0 mg/kg CFU: telepképző egység

▼ **B**

**Epigallokatekin-gallát
zöldtealevelek (*Camellia
sinensis*) tisztított kivonata
formájában**

Leírás/meghatározás:
Nagy tisztaságú zöldtealevelekből (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) származó kivonat a piszkosfehértől a halvány rózsaszínig terjedő színű finom por formájában. Legalább 90 %-ban epigallokatekin-gallátot (EGCG) tartalmaz, és olvadáspontja kb. 210 és 215 °C között van.
Külső jellemzők: a piszkosfehértől a halvány rózsaszínig terjedő színű por
Kémiai név: polifenol (-) epigallokatekin-3-gallát
Szinonimák: epigallocatechin-gallát (EGCG)
CAS-szám: 989-51-5
INCI-név: epigallocatechin gallate
Molekulatömeg: 458,4 g/mol
Szárítási veszteség: legfeljebb 5,0 %
Nehézfémek:
Arzén: legfeljebb 3,0 ppm
Ólom: legfeljebb 5,0 ppm
Tartalom:
legalább 94 % EGCG (a szárazanyagra nézve)
legfeljebb 0,1 % koffein
Oldhatóság: az EGCG elég jól oldódik vízben, etanolban, metanolban és acetonban

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk		
L-ergotionein	Meghatározás		
	Kémiai név (IUPAC): (2S)-3-(2-tioxo-2,3-dihidro-1 <i>H</i> -imidazol-4-il)-2-(trimetil-ammónio)-propanoát		
	Kémiai képlet: C ₉ H ₁₅ N ₃ O ₂ S		
	Molekulatömeg: 229,3 Da		
	CAS-szám: 497-30-3		
	Paraméter	Specifikációk	Módszer
	Külső jellemzők	Fehér por	Vizuális
	Optikai forgatóképesség	$[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ$ (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetria
	Kémiai tisztaság	$\geq 99,5 \%$	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]
		$\geq 99,0 \%$	1H-NMR
	Azonosítás	A szerkezetnek megfelel	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 %	Elemanalízis
		H: 6,59 ± 0,4 %	
		N: 18,32 ± 0,4 %	
	Összes oldószermaradék (metanol, etil-acetát, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] ≤ 1 000 ppm	Gázkromatográfia [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Száritási veszteség	Belső standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Szennyeződések	< 0,8 %	HPLC/GPC vagy 1H-NMR
	Nehézfémek ^{b) c)}		
	Ólom	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Kadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Higany	< 0,1 ppm	Atomfluoreszcencia (Hg)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai specifikációk^{b)} Összes életképes aerob baktérium (TVAC) $\leq 1 \times 10^3$ CFU/g [Eur. Ph. 01/2011:50104] Összes élesztő- és penészs szám (TYMC) $\leq 1 \times 10^2$ CFU/g <i>Escherichia coli</i> 1 g-os mintában nincs jelen Eur. Ph.: Európai Gyógyszerkönyv; 1H-NMR: protonmágneses magrezonancia; HPLC: nagy teljesítményű folyadék-kromatográfia; GPC: gélkromatográfia; ICP/AES: induktív csatolású plazmás atomemissziós spektroszkópia; CFU: telepkepző egységek. a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O) b) Az egyes tételeken végzett vizsgálatok c) Az 1881/2006/EK rendelet szerinti felső határértékek
Vas-nátrium EDTA	Leírás/meghatározás: A vas-nátrium EDTA (etilén-diamin-tetraecetsav) egy szagtalan, szabadon folyó, a sárgától a barnáig terjedő színárnyalatú por, melynek kémiai tisztasága meghaladja a 99 tömegszázalékot. Vízben könnyen oldódik. Kémiai képlet: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈ · 3H₂O Kémiai jellemzők: 1 %-os oldat pH-értéke: 3,5–5,5 Vas: 12,5–13,5 % Nátrium: 5,5 % Víz: 12,8 % Szerves anyag (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5–70,5 % Vízben oldhatatlan anyag: $\leq 0,1$ % Nitrilo-triecsav: $\leq 0,1$ %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Vas-ammónium-foszfát	Leírás/meghatározás: A vas-ammónium-foszfát egy szürke/zöld színű finom por, amely vízben gyakorlatilag oldhatatlan, de híg ásványi savakban oldódik. CAS-szám: 10101-60-7 Kémiai képlet: FeNH_4PO_4 Kémiai jellemzők: 5 %-os vizes szuszpenzió pH-ja: 6,8–7,8 Vas (összesen): $\geq 28 \%$ Vas(II): 22–30 % (m/m) Vas(III): $\leq 7,0 \%$ (m/m) Ammónia: 5–9 % (m/m) Víz: $\leq 3,0 \%$
<i>Sardinops sagax</i>ból származó halpeptidek	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő egy peptidkeverék, amelyet a hal (<i>Sardinops sagax</i>) izomszövetéből lúgos, proteázkatalizátoros hidrolízissel vonnak ki, majd a peptidfrakciót oszlopkromatográfiával választják el, vákuum alatt koncentrálnak és porlasztva szárítják. Sárgásfehér por. Peptidek (*) (2 kDa-nál kisebb molekulatömegű rövid láncú peptidek, dipeptidek és tripeptidek): $\geq 85 \text{ g/100 g}$ Val-Tyr (dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g Hamu: $\leq 10 \text{ g/100 g}$ Nedvesség: $\leq 8 \text{ g/100 g}$ (*) Kjeldahl-módszer
<i>Glycyrrhiza glabra</i>ból származó flavonoidok	Leírás/meghatározás: A <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. gyökeréből vagy gyökérdarabjából származó flavonoidokat etanollal végzett extrakcióval nyerik ki, majd közepes láncosszú trigliceridekkel tovább extrahálják. Sötétbarna színű, 2,5–3,5 % glabridint tartalmazó folyadék. Nedvesség: $< 0,5 \%$ Hamu: $< 0,1 \%$ Peroxidszám: $\leq 0,5 \text{ meq/kg}$

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Glabridin: a zsír 2,5–3,5 %-a Glicirrizinsav: < 0,005 % Polifenol típusú anyagokat tartalmazó zsír: ≥ 99 % Fehérje: < 0,1 % Szénhidrátok: nem kimutatható
<i>Fucus vesiculosus</i> algából származó fukoidánkivonat	Leírás/meghatározás: A <i>Fucus vesiculosus</i> algából származó fukoidánkivonatot savas oldatból történő vizes extrakcióval és szűrési eljárásokkal állítják elő, szerves oldószerek alkalmazása nélkül. A kapott kivonatot addig koncentrálják és szárítják, amíg a fukoidánkivonat az alábbi jellemzőkkel nem rendelkezik: A piszkosfehértől a barnáig terjedő színű por Szag és íz: semleges szagú és ízű Nedvesség: <10 % (105 °C-on 2 órán keresztül) pH-érték: 4,0–7,0 (1 %-os szuszpenzió 25 °C-on) Nehézfémek: Arzén (szervetlen): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Ólom: < 2,0 ppm Higany: < 1,0 ppm Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mikroba száma: < 10 000 CFU/g Élesztő- és penészszám: < 100 CFU/g Összes enterobaktérium: nincs/g <i>Escherichia coli</i>: nincs/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nincs/g A kivonat két engedélyezett típusának összetétele, a fukoidántartalom szerint:

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	1. kivonat: Fukoidán: 75–95 % Alginát: 2,0–5,5 % Polifloroglucin: 0,5–15 % Mannit: 1–5 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–2,5 % Más szénhidrátok: 0,5–1,0 % Fehérje: 2,0–2,5 % 2. kivonat: Fukoidán: 60–65 % Alginát: 3,0–6,0 % Polifloroglucin: 20–30 % Mannit: < 1,0 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–2,0 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 2,0–2,5 %
<i>Undaria pinnatifida</i> algából származó fukoidánkivonat	Leírás/meghatározás: Az <i>Undaria pinnatifida</i> algából származó fukoidánkivonatot savas oldatból történő vizes extrakcióval és szűrési eljárásokkal állítják elő, szerves oldószerek alkalmazása nélkül. A kapott kivonatot addig koncentrálják és szárítják, amíg a fukoidánkivonat az alábbi jellemzőkkel nem rendelkezik: A piszkosfehértől a barnáig terjedő színű por Szag és íz: semleges szagú és ízű Nedvesség: <10 % (105 °C-on 2 órán keresztül) pH-érték: 4,0–7,0 (1 %-os szuszpenzió 25 °C-on) Nehézfémek: Arzén (szervetlen): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Ólom: < 2,0 ppm Higany: < 1,0 ppm Mikrobiológiai vizsgálat: Összes aerob mikroba száma: < 10 000 CFU/g Élesztő- és penészszám: < 100 CFU/g Összes enterobaktérium: nincs/g <i>Escherichia coli</i>: nincs/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nincs/g A kivonat két engedélyezett típusának összetétele, a fukoidántartalom szerint: 1. kivonat: Fukoidán: 75–95 % Alginát: 2,0–6,5 % Polifloroglucin: 0,5–3,0 % Mannit: 1–10 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–1,0 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 2,0–2,5 % 2. kivonat: Fukoidán: 50–55 % Alginát: 2,0–4,0 % Polifloroglucin: 1,0–3,0 % Mannit: 25–35 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 8–10 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 1,0–1,5 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
2'-Fukozil-laktóz (szintetikus)	Meghatározás: Kémiai név: α-l-fukopiranozil-(1→2)-β-d-galaktopiranozil-(1→4)-d-glukopiranoz Kémiai képlet: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-szám: 41263-94-9 Molekulatömeg: 488,44 g/mol Leírás: A 2'-fukozil-laktóz egy kémiai szintézis útján előállított, kristályosítás útján izolált por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. Tisztaság: 2'-Fukozil-laktóz: ≥ 95 % D-laktóz: $\leq 1,0$ % (m/m) L-fukóz: $\leq 1,0$ % (m/m) Difukozil-d-laktóz izomerek: $\leq 1,0$ % (m/m) 2'-Fukozil-d-laktulóz: $\leq 0,6$ % (m/m) pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 3,2–7,0 Víz (%): $\leq 9,0$ % Szulfáthamu: $\leq 0,2$ % Ecetsav: $\leq 0,3$ % Oldószermaradékok (metanol, 2-propanol, metil-acetát, aceton): egyenként $\leq 50,0$ mg/kg, együtt $\leq 200,0$ mg/kg) Fehérjemaradékok: $\leq 0,01$ % Nehézfémek: Palládium: $\leq 0,1$ mg/kg Nikkel: $\leq 3,0$ mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk	
2'-Fukozil-laktóz (mikrobiális forrás)	Meghatározás: Kémiai név: α -L-fukopiranozil-(1→2)- β -D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoz Kémiai képlet: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-szám: 41263-94-9 Molekulatömeg: 488,44 g/mol	
	Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított törzse (K-12)	Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított törzse (BL21)
	Leírás: A 2'-fukozil-laktóz egy mikrobiális eljárással előállított kristályos por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. A 2'-fukozil-laktózt kristályosítás útján izolálják. Tisztaság: 2'-Fukozil-laktóz: ≥ 94 % D-laktóz: $\leq 3,0$ % L-fukóz: $\leq 1,0$ Difukozil-D-laktóz: $\leq 1,0$ % 2'-Fukozil-D-laktulóz: $\leq 1,0$ % pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 3,2–5,0 Víz: $\leq 5,0$ % Szulfáthamu: $\leq 1,5$ % Ecetsav: $\leq 1,0$ % Fehérjemaradékok: $\leq 0,01$ % Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztők: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g Endotoxin: ≤ 10 EU/mg	Leírás: A 2'-fukozil-laktóz egy, a fehértől a piszkosfehérig változó színű por, a 2'-fukozil-laktóz folyékony koncentrátum pedig egy 45 ± 5 % w/v tömegkoncentrációjú, a színtelentől a halványsárgáig terjedő színű tiszta vizes oldat. A 2'-fukozil-laktózt mikrobiológiai eljárással állítják elő. A 2'-fukozil-laktózt porlasztva szárítják. Tisztaság: 2'-Fukozil-laktóz: ≥ 90 % Laktóz: $\leq 5,0$ % Fukóz: $\leq 3,0$ % 3'-Fukozil-laktóz: $\leq 5,0$ % Fukozil-galaktóz: $\leq 3,0$ % Difukozil-laktóz: $\leq 5,0$ % Glükóz: $\leq 3,0$ % Galaktóz: $\leq 3,0$ % Víz: $\leq 9,0$ % (por) Szulfáthamu: $\leq 0,5$ % (por és folyadék) Fehérjemaradékok: $\leq 0,01$ % (por és folyadék) Nehézfémek: Ólom: 0,02 mg/kg (por és folyadék); Arzén: 0,2 mg/kg (por és folyadék)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Kadmium: 0,1 mg/kg (por és folyadék) Higany: 0,5 mg/kg (por és folyadék) Mikrobiológiai kritériumok: Összecsíraszám: $\leq 10^4$ CFU/g (por), $\leq 5\,000$ CFU/g (folyadék) Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g (por); ≤ 50 CFU/g (folyadék) Enterobacteriaceae/kóliformok: 11 g-os mintában nincs jelen (por és folyadék) <i>Salmonella</i>: negatív/100 g (por), negatív/200 ml (folyadék) <i>Cronobacter</i>: negatív/100 g (por), negatív/200 ml (folyadék) Endotoxin: ≤ 100 EU/g (por), ≤ 100 EU/ml (folyadék) Aflatoxin M₁: 0,025 µg/kg (por és folyadék)
Galakto-oligoszacharid	Leírás/meghatározás: A galakto-oligoszacharidot enzimatisz folyamat útján laktózból állítják elő <i>Aspergillus oryzae</i>-, <i>Bifidobacterium bifidum</i>- és <i>Bacillus circulans</i>-eredetű β-galaktozidázok felhasználásával. GOS: legalább 46 % szárazanyag Laktóz: legfeljebb 40 % szárazanyag Glükóz: legfeljebb 22 % szárazanyag Galaktóz: legalább 0,8 % szárazanyag Hamu: legfeljebb 4,0 % szárazanyag Fehérje: legfeljebb 4,5 % szárazanyag Nitrit: max. 2 mg/kg
<i>Aspergillus niger</i> gombából és az <i>E. Coli</i> genetikailag módosított törzséből (K-12) kivont glükózamin-hidroklorid	Szagtalan, fehér kristályos por Molekulaképlet: C₆H₁₃NO₅ · HCl Relatív molekulatömeg: 215,63 g/mol D-Glükózamin-hidroklorid: a referenciaszabvány (HPLC) 98,0–102,0 %-a Fajlagos forgatóképesség: + 70,0° – + 73,0°

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Aspergillus niger</i> gombából és az <i>E. Coli</i> genetikailag módosított törzséből (K-12) kivont glükózamin-szulfát-kálium-klorid	Szagtalan, fehér kristályos por Molekulaképlet: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relatív molekulatömeg: 605,52 g/mol D-Glükózamin-szulfát 2KCl: a referenciaszabvány (HPLC) 98,0–102,0 %-a Fajlagos forgatóképesség: + 50,0° – + 52,0°
<i>Aspergillus niger</i> gombából és az <i>E. Coli</i> genetikailag módosított törzséből (K-12) kivont glükózamin-szulfát-nátrium-klorid	Szagtalan, fehér kristályos por Molekulaképlet: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relatív molekulatömeg: 573,31 g/mol D-Glükózamin-hidroklorid: a referenciaszabvány (HPLC) 98–102 %-a Fajlagos optikai forgatóképesség: + 52° – +54°
Guargumi	Leírás/meghatározás: A természetes guargumi a guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (<i>Leguminosae</i> család) természetes törzseiből származó magok őrölt endospermiuma. Főleg nagy molekulatömegű, egymáshoz glikozidkötéssel kapcsolódó galaktopiranoz and mannopiranoz egységekből álló poliszacharidok alkotják, amelyeket kémiai galaktomannánnak lehet leírni (legalább 75 %-os galaktomannán-tartalom). Külső jellemzők: a fehértől a sárgásig terjedő színű por Molekulatömeg: 50 000 – 8 000 000 dalton CAS-szám: 9000-30-0 EINECS-szám: 232-536-8 Tisztaság: Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról szóló, 2012. március 9-i 231/2012/EU bizottsági rendeletben ⁽¹⁾ és az Indiából származó vagy ott feladott guargumi behozatalára pentaklórfenol vagy dioxin általi szennyeződés kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról szóló, 2015. február 5-i (EU) 2015/175 bizottsági végrehajtási rendeletben ⁽²⁾ foglaltak szerint. Fizikai-kémiai tulajdonságok: Por Eltarthatóság: 2 év Szín: fehér Szag: enyhe

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Átlagos részecskeátmérő: 60–70µmNedvesség: legfeljebb 15 % Viszkozitás (*) 1 óra elteltével – Viszkozitás (*) 2 óra elteltével: legalább 3 600 mPa.s Viszkozitás (*) 24 óra elteltével: legalább 4 000 mPa.s Oldhatóság: Hideg és meleg vízben egyaránt oldható pH érték 10 g/L-hez, 25 °C-on: 6–7,5 Pehely Használhatóság időtartama: 1 év Szín: fehér/ piszkosfehér, fekete pontok nélkül vagy minimális mértékben jelenlevő fekete pontokkal Szag: enyhe Átlagos részecskeátmérő: 1–10 mm Nedvesség: legfeljebb 15 % Viszkozitás (*) 1 óra elteltével: legalább 3 000 mPa.s Viszkozitás (*) 2 óra elteltével — Viszkozitás (*) 24 óra elteltével — Oldhatóság: hideg és meleg vízben egyaránt oldható pH érték 10 g/L-hez, 25 °C-on: 5–7,5 (*) A viszkozitást a következő körülmények mellett kell mérni: 1 %, 25 °C, 20 rpm
<i>Bacteroides xylanisolvens</i> felhasználásával erjesztett hőkezelt tejtermékek	Leírás/meghatározás: A hőkezelt erjesztett tejtermékeket <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) starterkultúrával állítják elő. A zsírszegény tejet (zsírtartalma 1,5 % és 1,8 % közötti) vagy sovány tejet (zsírtartalma 0,5 % vagy annál kevesebb) pasztörözik vagy ultramagas hőmérsékleten kezelik a <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) segítségével történő erjesztése előtt. Az így előállított erjesztett tejterméket homogenizálják, majd a <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) ártalmatlanítása érdekében hőkezelik. A végtermék nem tartalmaz életképes <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) sejteket (*). (*) Módosított DIN EN ISO 21528-2.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Hidroxitirozol	Leírás/meghatározás: A hidroxitirozol kémiai szintézissel előállított halványsárga, viszkózus folyadék. Molekulaképlet: $C_8H_{10}O_3$ Molekulatömeg: 154,6 g/mol CAS-szám: 10597-60-1 Nedvesség: $\leq 0,4 \%$ Szag: jellegzetes Íz: enyhén keserű Oldhatóság (vízben): vízzel elegyíthető pH: 3,5–4,5 Törésmutató: 1,571–1,575 Tisztaság: Hidroxitirozol: $\geq 99 \%$ Ecetsav: $\leq 0,4 \%$ Hidroxitirozol-acetát: $\leq 0,3 \%$ Homovanillinsav, izo-homovanillinsav és 3-metoxi-4-hidroxi-fenil-glikol összesen: $\leq 0,3 \%$ Nehézfémek Ólom: $\leq 0,03 \text{ mg/kg}$ Kadmium: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$ Higany: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$ Oldószermaradékok Etil-acetát: $\leq 25,0 \text{ mg/kg}$ Izopropanol: $\leq 2,50 \text{ mg/kg}$ Metanol: $\leq 2,00 \text{ mg/kg}$ Tetrahydrofuran: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje	Leírás/meghatározás: A jégstrukturálófehérje-készítmény egy világosbarna folyadék, amelyet géntechnológiával módosított étkezési sütőélesztő (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) meritéses fermentációjával állítanak elő, miután az élesztő genomjába bejuttatták a jégstrukturáló fehérjét kódoló szintetikus gént. A fehérje expressziója és kiválasztása a tápközegben történik, ahol mikroszűréssel elválasztják az élesztősejtektől, majd ultraszűréssel koncentrálik. Következésképpen az élesztősejtek sem eredeti állapotukban, sem módosulva nem kerülnek át a jégstrukturálófehérje-készítménybe. A jégstrukturálófehérje-készítmény az eredeti jégstrukturáló fehérjéből, glükozilált jégstrukturáló fehérjéből, az élesztőből és cukorból származó fehérjékből és peptidekből, illetve az élelmiszerekben szokásosan előforduló savakból és sókból áll. A koncentrátumot 10 mM citromsav-pufferrel stabilizálják. Tartalom: ≥ 5 g/l aktív jégstrukturáló fehérje pH: 2,5–3,5 Hamu: $\leq 2,0$ % DNS: Nem kimutatható
<i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonata	Leírás/meghatározás: Sötétbarna folyadék. Az <i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonata. Összetétel: Fehérje: $< 0,1$ g/100 ml Zsír: $< 0,1$ g/100 ml Szénhidrát: 0,2–0,3 g/100 ml Összes cukor: $< 0,2$ g/100 ml Koffein: 19,8–57,7 mg/100 ml Teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml Klorogénsavak: 9,9–72,4 mg/100 ml
Izomalto-oligoszacharid	Por: Oldhatóság (víz) (%): > 99 Glükóz (% szárazanyagra számítva): $\leq 5,0$ Izomaltóz + DP3 – DP9 (% szárazanyagra számítva): ≥ 90 Nedvesség (%): $\leq 4,0$ Szulfáthamu (g/100g): $\leq 0,3$

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Ólom (mg/kg): ≤ 0,5 Arzén (mg/kg): ≤ 0,5 Szirup: Szárított szilárdanyagok (g/100 g): > 75 Glükóz (% szárazanyagra számítva): ≤ 5,0 Izomaltóz + DP3 – DP9 (% szárazanyagra számítva): ≥ 90 pH: 4–6 Szulfáthamu (g/100g): ≤ 0,3 Nehézfémek: Ólom (mg/kg): ≤ 0,5 Arzén (mg/kg): ≤ 0,5
Izomaltulóz	Leírás/meghatározás: Redukáló diszacharid, amely egy-egy, alfa-1,6-glikozidkötéssel összekapcsolódó glükóz- és fruktóz-molekularészből áll. Szacharózból állítják elő enzimátikus eljárással. A kereskedelmi termék a monohidrát. Külső jellemzők: gyakorlatilag szagtalan, édes ízű, fehér vagy csaknem fehér kristályok. Kémiai név: 6-O-α-D-glükopiranozil-D-fruktofuranóz, monohidrát CAS-szám: 13718-94-0 Kémiai képlet: C₁₂H₂₂O₁₁ · H₂O Szerkezeti képlet Molekulatömeg: 360,3 (monohidrát)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság: Tartalom: $\geq 98\%$ (szárazanyagra számítva) Szárítási veszteség: $\leq 6,5\%$ (60 °C, 5 óra) Nehézfémek: Ólom: $\leq 0,1$ mg/kg Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben (*) („Műszeres eljárások”) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók. (*) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 322 oldal, angol nyelven, ISBN 92-5-102991-1.
Laktitol	Leírás/meghatározás: A laktóz katalitikus hidrogénezésével előállított kristályos por vagy szintelen oldat. A kristályos termékek vízmentes, monohidrát és dihidrát formában fordulnak elő. Katalizátorként nikkel használatos. Kémiai név: 4-O-β-D-Galaktopiranozil-D-glucit Kémiai képlet: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekulatömeg: 344,31 g/mol CAS-szám: 585-86-4 Tisztaság: Oldhatóság (vízben): vízben nagyon jól oldódik Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_{D20} = +13^\circ$ to $+16^\circ$ Tartalom: $\geq 95\%$ d.b (d.b: szárazanyagra vonatkoztatva) Víz: $\leq 10,5\%$ Más poliolok: $\leq 2,5\%$ d.b Redukáló cukrok: $\leq 0,2\%$ d.b Kloridok: ≤ 100 mg/kg d.b Szulfátok: ≤ 200 mg/kg d.b Szulfáthamu: $\leq 0,1\%$ d.b Nikkel: $\leq 2,0$ mg/kg d.b Arzén: $\leq 3,0$ mg/kg d.b Ólom: $\leq 1,0$ mg/kg d.b

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Lakto-N-neotetraóz (szintetikus)	Meghatározás: Kémiai név: β-d-Galaktopiranozil-(1$\rightarrow$4)-2-acetamido-2-deoxi-β-d-glükopiranozil-(1$\rightarrow$3)-β-d-galaktopiranozil-(1$\rightarrow$4)-d-glükopiranóz Kémiai képlet: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-szám: 13007-32-4 Molekulatömeg: 707,63 g/mol Leírás: A lakto-N-neotetraóz a fehértől a piszkosfehérig terjedő színű por. Kémiai szintézissel állítják elő, és kristályosítás útján izolálják. Tisztaság: Tartalom (vízmentes): ≥ 96 % D-laktóz: $\leq 1,0$ % Lakto-N-trióz II: $\leq 0,3$ % Lakto-N-neotetraóz fruktóz izomer: $\leq 0,6$ % pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 5,0–7,0 Víz: $\leq 9,0$ % Szulfáthamu: $\leq 0,4$ % Ecetsav: $\leq 0,3$ % Oldószermaradékok (metanol, 2-propanol, metil-acetát, aceton): egyenként ≤ 50 mg/kg, együtt ≤ 200 mg/kg Fehérjemaradékok: $\leq 0,01$ % Palládium: $\leq 0,1$ mg/kg Nikkel: $\leq 3,0$ mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztők: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg
Lakto-N-neotetraóz (mikrobiális forrás)	Meghatározás: Kémiai név: β-d-Galaktopiranozil-(1$\rightarrow$4)-2-acetamido-2-deoxi-β-d-glükopiranozil-(1$\rightarrow$3)-β-d-galaktopiranozil-(1$\rightarrow$4)-d-glükopiranóz Kémiai képlet: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-szám: 13007-32-4 Molekulatömeg: 707,63 g/mol

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított törzse (K-12) Leírás: A lakto-N-neotetraóz egy mikrobiológiai eljárással előállított kristályos por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. A lakto-N-neotetraózt kristályosítás útján izolálják. Tisztaság: Tartalom (vízmentes): ≥ 92 % D-laktóz: $\leq 3,0$ % Lakto-N-trióz II: $\leq 3,0$ % <i>para</i>-lakto-N-neohexaóz: $\leq 3,0$ % Lakto-N-neotetraóz fruktóz izomer: $\leq 1,0$ % pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 4,0–7,0 Víz: $\leq 9,0$ % Szulfáthamu: $\leq 0,4$ % Oldószermaradékok (metanol): ≤ 100 mg/kg Fehérjemarkadékok: $\leq 0,01$ % Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztők: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg
Lucernából (<i>Medicago sativa</i>) nyert levélkivonat	Leírás/meghatározás: A lucernát (<i>Medicago sativa</i> L.) a betakarítástól számított két órán belül feldolgozzák. Aprítják, majd összezúzzák. A lucernát olajprésben sajtolva rostos maradékot és préslet kapnak (10 %-os szárazanyag-tartalom). A préslemben található szárazanyag körülbelül 35 %-ban tartalmaz nyersfehérjét. A présle kémhatását (pH 5,8–6,2) semlegesítik. Előmelegítéssel és gőzbefecskendezéssel koagulálni lehet a karotinoidokhoz és a klorofill pigmentekhez kapcsolódó fehérjéket. A fehérjecsapadékot centrifugálással szétválasztják, majd szárítják. Aszkorbinsav hozzáadása után a lucernafehérje-koncentrátumot granulálják, majd semleges védőgázban vagy hűtve tárolják. Összetétel: Fehérje: 45–60 % Zsír: 9–11 % Szabad szénhidrátok (oldható rost): 1–2 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Poliszacharidok (oldhatatlan rost): 11–15 % Ebből cellulóz: 2–3 % Ásványi anyagok: 8–13 % Szaponinok: ≤ 1,4 % Izoflavonok: ≤ 350 mg/kg Kumesztrol: ≤ 100 mg/kg Fitátok: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Likopin	Leírás/meghatározás: A szintetikus likopin előállítása az élelmiszerekben használt egyéb karotenoidok előállításához szokásosan használt szintetikus intermedierek Witting-kondenzációjával történik. A szintetikus likopin legalább 96 %-ban likopinból, kisebb mennyiségekben pedig más, rokon karotenoid-komponensekből áll. A likopin megjelenési formája vagy alkalmas mátrixban lévő por, vagy olajos diszperzió. Színe sötétvörös vagy lilászvörös. Védni kell az oxidatív folyamatokkal szemben. Kémiai név: Likopin CAS-szám: 502-65-8 (<i>all-transz-likopin</i>) Kémiai képlet: C₄₀H₅₆ Molekulatömeg: 536,85 Da
<i>Blakeslea trisporaból származó likopin</i>	Leírás/meghatározás: A <i>Blakeslea trisporaból</i> származó likopin legalább 95 % likopinból és legfeljebb 5 % egyéb karotinoidokból áll. Megjelenési formája vagy alkalmas mátrixban lévő por, vagy olajos diszperzió. Színe sötétvörös vagy lilászvörös. Védni kell az oxidatív folyamatokkal szemben. Kémiai név: Likopin CAS-szám: 502-65-8 (<i>all-transz-likopin</i>) Kémiai képlet: C₄₀H₅₆ Molekulatömeg: 536,85 Da
Paradicsomból származó likopin	Leírás/meghatározás: A paradicsomból (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) származó tisztított likopin legalább 95 % likopinból és legfeljebb 5 % egyéb karotinoidokból áll. Megjelenési formája vagy alkalmas mátrixban lévő por, vagy olajos diszperzió. Színe sötétvörös vagy lilászvörös. Védni kell az oxidatív folyamatokkal szemben. Kémiai név: likopin CAS-szám: 502-65-8 (<i>all-transz-likopin</i>) Kémiai képlet: C₄₀H₅₆ Molekulatömeg: 536,85 Da

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Paradicsomból származó likopin oleorezin	Leírás/meghatározás: A paradicsomból származó likopin oleorezint érett paradicsomok (<i>Lycopersicon esculentum</i>) oldószeres extrakciójával állítják elő, az oldószer utólagos eltávolításával. A likopin oleoresin a vöröstől a sötétbarnáig terjedő színű, viszkózus, átlátszó folyadék. Összes likopin: 5–15 % Ebből transz-likopin: 90–95 % Összes karotinoid (likopinben számolva): 6,5–16,5 % Egyéb karotinoidok: 1,75 % (Fitoén/fitofluén/β-karotin): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %) Összes tokoferol: 1,5–3,0 % El nem szappanosítható rész: 13–20 % Összes zsírsav: 60–75 % Víz (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Magnézium-citrát-malát	Leírás/meghatározás: A magnézium-citrát-malát egy, a fehértől a sárgásfehérig terjedő színű amorf por. Kémiai képlet: $\text{Mg}_5(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2(\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_5)_2$ Kémiai név: pentamagnézium di-(2-hidroxi-butándioát)-di-(2-hidroxi-propán-1,2,3-trikarboxilát) CAS-szám: 1259381-40-2 Molekulatömeg: 763, 99 dalton (vízmentes) Oldhatóság: vízben könnyen oldódik (100 ml-ben kb. 20 g) Fizikai leírása: amorf por Magnéziumtartalom: 12,0–15,0 % Száritási veszteség (120 °C/4 óra): ≤ 15 % Szín (szilárd): fehértől a sárgásfehérig Szín (20 %-os vizes oldat): színtelentől a sárgásig Külső jellemzők (20 %-os vizes oldat): tiszta oldat pH (20 %-os vizes oldat): 6,0 körül Szennyeződések: Klorid: ≤ 0,05 % Szulfát: ≤ 0,05 % Arzén: ≤ 3,0 ppm Ólom: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Magnóliakéreg-kivonat	Leírás/meghatározás: A magnóliakéreg-kivonatot a <i>Magnolia officinalis</i> L kérgéből nyerik, és szuperkritikus szén-dioxid segítségével állítják elő. A kérget megmossák, a nedves-tartalom csökkentése érdekében sütőben szárítják, majd összetörik, és szuperkritikus szén-dioxiddal extrahálják. A kivonatot orvosi minőségű etanolban feloldják, majd újrakristályosítják a magnóliakéreg-kivonat kinyeréséhez. A magnóliakéreg-kivonatot alapvetően két fenolvegyület, a magnolol és a honokiol alkotja. Külső jellemzők: világosbarnás színű por Tisztaság: Magnolol: $\geq 85,2 \%$ Honokiol: $\geq 0,5 \%$ Magnolol és honokiol: $\geq 94 \%$ Összes eudesmol: $\leq 2 \%$ Nedvesség: $0,50 \%$ Nehézfémek: Arzén (ppm): $\leq 0,5$ Ólom (ppm): $\leq 0,5$ Metil-eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): $\leq 2,0$ Összes alkaloid (ppm): ≤ 100
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj	Leírás/meghatározás: A jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj vákuumdesztillációval készül, és az el nem szappanosítható rész arányában különbözik a finomított kukoricacsíra-olajtól (a finomított kukoricacsíra-olajban 1,2 g, míg a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olajban” 10 g). Tisztaság: El nem szappanosítható rész: $> 9,0 \text{ g/100 g}$ Tokoferolok: $\geq 1,3 \text{ g/100 g}$ α-tokoferol (%): $10\text{--}25 \%$ β-tokoferol (%): $< 3,0 \%$ γ-tokoferol (%): $68\text{--}89 \%$ δ-tokoferol (%): $< 7,0 \%$ Szterinek, triterpén-alkoholok, metil-szterinek: $> 6,5 \text{ g/100 g}$ Zsírsavak trigliceridekben: palmitinsav: $10,0\text{--}20,0 \%$ sztearinsav: $< 3,3 \%$ olajsav: $20,0\text{--}42,2 \%$

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	linolsav: 34,0–65,6 % linolénsav: < 2,0 % Savszám: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidszám: ≤ 10 meq O₂/kg Nehézfémek: Vas (Fe): < 1 500 µg/kg Réz (Cu): < 100 µg/kg Szennyeződések: Többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) Benzo(a)pirén: < 2 µg/kg Aktív szénnel való kezelés szükséges annak biztosításához, hogy a többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) ne dúsuljanak fel a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj” előállítása során.
Metil-cellulóz	Leírás/meghatározás: A metil-cellulóz rostos növényi anyagból közvetlenül előállított és metil-csoportokkal részlegesen éterezett cellulóz. Kémiai név: cellulóz metil-étere Kémiai képlet: A polimerek a következő általános képletű szubsztituált anhidroglükóz-egységeket tartalmaznak: C₆H₇O₂(OR₁)(OR₂)(OR₃), ahol az R₁, R₂, R₃ bármelyike az alábbiak egyike lehet: — H — CH₃ vagy — CH₂CH₃ Molekulatömeg: Makromolekulák: kb. 20 000 (n: kb. 100) – kb. 380 000 g/mol (n: kb. 2 000) Tartalom: legalább 25 % és legfeljebb 33 % metoxil-csoport (-OCH₃) és legfeljebb 5 % hidroxi-etoxil-csoport (-OCH₂CH₂OH) Kissé higroszkópos fehér vagy kissé sárgás-szürkés, szagtalan és íztelen, szemcsés vagy szálas por. Oldhatóság: Vízben megduzzad, tiszta vagy opálos, viszkózus, koloid oldatot képezve. Etanolban, éterben és kloroformban oldhatatlan. Jégecetben oldódik. Tisztaság: Szárítási veszteség: ≤ 10 % (105 °C, 3 óra) Szulfáthamu: ≤ 1,5 % 800 ± 25 °C-on meghatározva pH: ≥ 5,0 és ≤ 8,0 (1 %-os koloid oldat) Nehézfémek: Arzén: ≤ 3,0 mg/kg Ólom: ≤ 2,0 mg/kg Higany: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
(6S)-5-Metil-tetrahidrofolsav, glükózamin só	Leírás/meghatározás: Kémiai név: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahidro-5-metil-4-oxo-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutaminsav, glükózamin só Kémiai képlet: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molekulatömeg: 817,80 g/mol (vízmentes) CAS-szám: 1181972-37-1 Külső jellemzők: a krémszín és a világosbarna közötti színű por Tisztaság: Diasztereomertisztaság: a (6S)-5-metil-tetrahidrofolsav legalább 99 %-a Glükózamin-tartalom: 34–46 % (szárazanyagra vonatkoztatva) 5-Metil-tetrahidrofolsav-tartalom: 54–59 % (szárazanyagra vonatkoztatva) Víz: ≤ 8,0 % Nehézfémek: Ólom: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm Arzén: ≤ 2,0 ppm Bór: ≤ 10 ppm Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mikroba száma: ≤ 100 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 10 g-os mintában nincs jelen
Monometil-szilántriol (szerves szilícium)	Leírás/meghatározás: Kémiai név: szilántriol, 1-metil- Kémiai képlet: CH_6O_3Si Molekulatömeg: 94,14 g/mol CAS-szám: 2445-53-6 Tisztaság: Szerves szilícium (monometil-szilántriol) készítmény (vizes oldat): Savasság (pH): 6,4–6,8 Szilícium: 100–150 mg Si/l

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Ólom: $\leq 1,0 \text{ } \mu\text{g/l}$ Higany: $\leq 1,0 \text{ } \mu\text{g/l}$ Kadmium: $\leq 1,0 \text{ } \mu\text{g/l}$ Arzén: $\leq 3,0 \text{ } \mu\text{g/l}$ Oldószerek: Metanol: $\leq 5,0 \text{ mg/kg}$ (visszamaradó mennyiség)
Shiitake gombából (<i>Lentinula edodes</i>) származó tenyésztettkivonat	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő merítéses fermentációval tenyésztett <i>Lentinula edodes</i> gomba tenyésztetéből származó steril vizes kivonat. Világosbarna, kissé opálos folyadék. A lentinán egy tercier hármashélix-szerkezetű β-(1-3)-β-(1-6)-D-glükán, molekulatömege megközelítőleg 5×10^5 dalton, elágazási foka 2/5. A <i>Lentinula edodes</i>ből származó tenyésztettkivonat tisztasága/összetétele: Nedvesség: 98 % Száranyag: 2 % Szabad glükóz: $< 20 \text{ mg/ml}$ Összes fehérje (*): $< 0,1 \text{ mg/ml}$ N-tartalmú összetevők (**): $< 10 \text{ mg/ml}$ Lentinán: 0,8 – 1,2 mg/ml (*) Bradford-módszer (**) Kjeldahl-módszer
Noni gyümölcsle (Morinda citrifolia)	Leírás/meghatározás: A noni gyümölcsöket (a <i>Morinda citrifolia</i> L. gyümölcsét) kiperéselik. Az így nyert levét pasztörözik. Fermentálásra is sor kerülhet, préselés előtt vagy után. Rubiadin: $\leq 10 \text{ } \mu\text{g/kg}$ Lucidin: $\leq 10 \text{ } \mu\text{g/kg}$
Noni gyümölcslépor (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A <i>Morinda citrifolia</i> napon szárított gyümölcslének magját és héját eltávolítják. Az így kapott gyümölcshúst leszűrik, hogy a levét a gyümölcslévelől szétválasszák. Az előállított lé szárítása egy vagy két lépésben történik: vagy kukorica-maltodextrinekkal történő atomizációval, ahol a keverék előállításánál a lé és a kukorica-maltodextrinek áramlási arányát egy állandó értéken tartják; vagy zeolitos vízelvétellel, illetve szárítással és egy segédanyag ezt követő hozzákeverésével, amely eljárás során a levét először szárítják, majd maltodextrineket adnak hozzá (az atomizációnál használtakkal megegyező mennyiségben).

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Noni gyümölcspüré és -sűrítvény (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcsét kézzel gyűjtik be. A magok és a héj mechanikusan eltávolíthatók a gyümölcspüréből. A pasztörözést követően a pürét aszeptikus tárolóedényekbe töltik, és alacsony hőmérsékleten tárolják. A <i>Morinda citrifolia</i> sűrítvény <i>M. citrifolia</i> püréből készül pektinbontó enzimekkel történő kezeléssel (50–60 °C-on, 1–2 órán át). A pürét ezután felmelegítik a pektinázok inaktiválása céljából, majd azonnal lehűtik. A levet dekanter centrifugával választják el. Ezt követően a levet begyűjtik és pasztörözik, majd vákuumleparlóval sűrítik 6–8 brix kezdeti sűrűségről 49–51 brix végleges sűrűségűre. Összetétel: Püré: Nedvesség: 89–93 % Fehérje: < 0,6 g/100 g Zsír: ≤ 0,4 g/100 g Hamu: < 1,0 g/100 g Összes szénhidrát: 5–10 g/100 g Fruktóz: 0,5–3,82 g/100 g Glükóz: 0,5–3,14 g/100 g Élelmi rost: < 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetil-morindol (*): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (*): nem kimutatható Alizarin (*): nem kimutatható Rubiadin (*): nem kimutatható Koncentrátum: Nedvesség: 48–53 % Fehérje: 3–3,5 g/100 g Zsír: < 0,04 g/100 g Hamu: 4,5–5,0 g/100 g Összes szénhidrát: 37–45 g/100 g Fruktóz: 9–11 g/100 g Glükóz: 9–11 g/100 g Élelmi rost: 1,5–5,0 g/100 g 5,15-dimetil-morindol (*): ≤ 0,254 µg/ml (*) A <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcspürében és -sűrítvényben előforduló antrakinonok elemzésére kifejlesztett és validált HPLC-UV módszerrel. Kimutatási határ: 2,5 ng/ml (5,15 dimetil-morindol); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) és 62,5 ng/ml (rubiadin).

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Nonilevél (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A <i>Morinda citrifolia</i> levelet leszedését követően szárítási és pörkölési eljárásoknak vetik alá. A termék különböző méretű lehet, a zúzott levéltől a durva, illetve a finom porig. Színe a zöldesbarnától a barnáig terjedhet. Tisztaság/összetétel: Nedvesség: < 5,2 % Fehérje: 17–20 % Szénhidrát: 55–65 % Hamu: 10–13 % Zsír: 4–9 % Oxálsav: < 0,14 % Csersav: < 2,7 % 5,15-dimetil-morindol: < 47 mg/kg Rubiadin: nem kimutatható, ≤10 µg/kg Lucidin: nem kimutatható, ≤ 10 µg/kg
Noni gyümölcspor (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A noni gyümölcsport a noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) pépesített gyümölcséből liofilizálással állítják elő. A gyümölcsöket pépesítik, és eltávolítják a magokat. A liofilizálást követően, melynek során a noni gyümölcsökből kivonják a vizet, a visszamaradó pépet porrá aprítják és kapszulákba töltik. Tisztaság/összetétel: Nedvesség: 5,3–9 % Fehérje: 3,8–4,8 g/100 g Zsír: 1–2 g/100 g Hamu: 4,6–5,7 g/100 g Összes szénhidrát: 80–85 g/100 g Fruktóz: 20,4–22,5 g/100 g Glükóz: 22–25 g/100 g Élelmi rost: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimetil-morindol (*): ≤ 2,0 µg/ml (*) A <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcsporban előforduló antrakinonok elemzésére kifejlesztett és validált HPLC-UV módszerrel. Kimutatási határ: 2,5 ng/ml (5,15 dimetil-morindol)
<i>Odontella aurita</i> mikro-alga	Szilícium: 3,3 % Kristályos szilícium-dioxid: legfeljebb 0,1–0,3 % (szennyeződésként)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj	Leírás/meghatározás: A fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj egy olajfrakcióból és egy fitoszterolfrakcióból tevődik össze. Az acilglicerinek megoszlása: Szabad zsírsavak (olajsavban kifejezve): $\leq 2,0 \%$ Monoacilglicerinek (MAG): $\leq 10 \%$ Diacilglicerinek (DAG): $\leq 25 \%$ Triacilglicerinek (TAG): Fennmaradó százalék Fitoszterolfrakció: β-szitoszterol: $\leq 80 \%$ β-szitosztanol: $\leq 15 \%$ kampeszterol: $\leq 40 \%$ kampesztanol: $\leq 5,0 \%$ sztigmaszterin: $\leq 30 \%$ brassicaszterol: $\leq 3,0 \%$ egyéb szterolok/sztanolok: $\leq 3,0 \%$ Egyebek: Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,5 \%$ Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq/kg Transzszírsavak: $\leq 1 \%$ A fitoszterolok/fitosztanolok szennyezettsége/tisztasága (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel): Az élelmiszernek alkalmas növényi olajoktól eltérő forrásból nyert fitoszteroloknak/fitosztanoloknak szennyeződésektől menteseknek kell lenniük, ami egy több mint 99 %-os tisztasági fok mellett biztosított leginkább.
Tintahalból kivont olaj	Savszám: $\leq 0,5$ KOH/g olaj Peroxidszám: ≤ 5 meq O₂/kg olaj p-anizidinszám: ≤ 20 Hidegpróba 0 °C-on: ≤ 3 óra Nedvesség: $\leq 0,1 \%$(m/m) El nem szappanosítható rész: $\leq 5,0 \%$ Transzszírsavak: $\leq 1,0 \%$ Dokozahexénsav: $\geq 20 \%$ Ejkozapentaénsav: $\geq 10 \%$

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk		
Nagy nyomású pasztörözéssel előállított pasztörözöttgyümölcs-alapú készítmények	Paraméter	Cél	Megjegyzések
	A gyümölcs nagy nyomáson történő kezelés előtti tárolása	Minimum 15 nap – 20 °C-on	A gyümölcsöt a bevált mezőgazdasági és gyártási higiéniai gyakorlatok szerint szüretelték és tárolták
	Hozzáadott gyümölcs	A kiolvasztott gyümölcs 40–60 %-a	Homogenizált és más összetevőkhöz hozzáadott gyümölcs
	pH	3,2 – 4,2	
	° Brix	7 – 42	Hozzáadott cukrokkal biztosítva
	aw	< 0,95	Hozzáadott cukrokkal biztosítva
Foszfátalt kukoricakeményítő	Végső tárolás	legfeljebb 60 nap legfeljebb +5 °C-on	A hagyományosan feldolgozott termékekre vonatkozó tárolás szerint
	Leírás/meghatározás: A foszfátalt kukoricakeményítő (foszfátalt dikeményítő-foszfát) vegyi úton módosított, nehezen emészthető keményítő, amelyet magas amilóztartalmú keményítőtől nyernek; ennek során többféle vegyi kezelést alkalmaznak a szénhidrát-maradékok és az észterezett hidroxil-csoportok között foszfát-keresztlinkések létrehozása érdekében. Az új élelmiszer-összetevő egy fehér, illetve majdnem fehér por. CAS-szám: 11120-02-8 Kémiai képlet: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ n = glükózegységek száma; x, y = a szubsztitúció mértéke A foszfátalt dikeményítő-foszfát kémiai jellemzői: Száritási veszteség: 10–14 % pH: 4,5–7,5 Élelmi rost: ≥ 70 % Keményítő: 7–14 % Fehérje: $\leq 0,8$ % Lipidek: $\leq 0,8$ % Maradék kötött foszfor: legfeljebb 0,4 % (foszforként), „magas amilóztartalmú kukorica” mint forrás		

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Halból nyert foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő egy sárgától barnáig terjedő színű por. A foszfatidil-szerint halból nyert foszfolipidekből állítják elő az L-szerin aminosav enzimátikus transzfoszforilációjával. A halból származó foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin specifikációja: Nedvesség: < 5,0 % Foszfolipidek: ≥ 75 % Foszfatidil-szerin: ≥ 35 % Gliceridek: < 4,0 % Szabad L-szerin: < 1,0 % Tokoferolok: < 0,5 % ⁽¹⁾ Peroxidszám: < 5,0 meq O₂/kg ⁽¹⁾ Tokoferolok antioxidánsként hozzáadhatók az 1129/2011/EU bizottsági rendeletnek megfelelően
Szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő a piszkosfehér és a halványsárga közötti árnyalatú por. Folyékony formában is használják, ekkor színe világosbarna és narancsszín közötti. Folyékony formában hordozóként közepes láncosszúságú triacilgliceridek (MCT) találhatók benne. Mivel jelentős mennyiségű olajat (MCT) tartalmaz, alacsonyabb a foszfatidil-szerin szintje. A szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerint magas foszfatidilkolin-tartalmú szójabab-lecitinnek az L-szerin aminosavval való enzimés transzfoszfatidilezésével nyerik. A foszfatidil-szerin egy glicerofoszfát vázból áll, amely két zsírsavval és egy L-szerinnel kapcsolódik össze foszfodiészter kötéssel. A szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin jellemzői: Por formájában: Nedvesség: < 2,0 % Foszfolipidek: ≥ 85 % Foszfatidil-szerin: ≥ 61 % Gliceridek: < 2,0 % Szabad L-szerin: < 1,0 % Tokoferolok: < 0,3 % Fitoszterolok: < 0,2 % Folyékony formában: Nedvesség: < 2,0 % Foszfolipidek: ≥ 25 % Foszfatidil-szerin: ≥ 20 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Gliceridek: nem alkalmazandó Szabad L-szerin: < 1,0 % Tokoferolok: < 0,3 % Fitoszterolok: < 0,2 %
Foszfatidil-szerint és foszfatsavat egyenlő mennyiségben tartalmazó foszfolipid termék	Leírás/meghatározás: A terméket a szójalecitin enzimes átalakításával állítják elő. A foszfolipid termék egy nagy koncentrációjú, azonos mennyiségű foszfatidil-szerint és foszfatsavat tartalmazó, sárgás-barna por. A termék specifikációja: Nedvesség: ≤ 2,0 % Összes foszfolipid: ≥ 70 % Foszfatidil-szerin: ≥ 20 % Foszfatsav: ≥ 20 % Gliceridek: ≤ 1,0 % Szabad L-szerin: ≤ 1,0 % Tokoferolok: ≤ 0,3 % Fitoszterolok: ≤ 2,0 % A termékben szilícium-dioxidot használnak, legfeljebb 1,0 % arányban
Tojássárgájából származó foszfolipidek	85 %-os és 100 %-os tisztaságú foszfolipidek tojássárgájából
Fitoglikogén	Leírás: A fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, szagtalan, színtelen, íztelen poliszacharid, amelyet hagyományos élelmiszer-feldolgozási technológiákkal állítanak elő géntechnológiával nem módosított csemegekukoricából. Meghatározás: Glükózpolimer (C₆H₁₂O₆)_n, amelyben a lineáris szerkezetű α(1 – 4)-glikozidkötések minden 8–12. glükózegységként α(1 – 6)-glikozidkötést tartalmazó elágazásokat képeznek. Specifikációk: Szénhidrátok: 97 % Cukrok: 0,5 % Rost: 0,8 % Zsír: 0,2 % Fehérje: 0,6 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Fitoszterolok/fitosztanolok	Leírás/meghatározás: A fitoszterolok és a fitosztanolok olyan, növényekből kivont szterolok és sztanolok, amelyek vagy szabad szterolokként és sztanolokként jelenhetnek meg, vagy élelmiszer-minőségű zsírsavakkal észteresítve. Összetétel (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel): β-szitoszterol: < 81 % β-szitosztanol: < 35 % kampuszterol: < 40 % kampusztanol: < 15 % sztigmaszterin: < 30 % brassicaszterol: < 3,0 % egyéb szterolok/sztanolok: < 3,0 % Szennyezettség/tisztaság (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel): Az élelmiszernek alkalmas növényi olajoktól eltérő forrásból nyert fitoszteroloknak/fitosztanoloknak szennyeződésektől menteseknek kell lenniük, ami egy több mint 99 %-os tisztasági fok mellett biztosított leginkább.
Szilvamagolaj	Leírás/meghatározás: A szilvamagolaj a szilva (<i>Prunus domestica</i>) magjából hidegsajtólással nyert növényi olaj. Összetétel: Olajsav (C18:1): 68 % Linolsav (C18:2): 23 % γ-Tokoferol: az összes tokoferol 80 %-a β-Szitoszterol: az összes szterin 80–90 %-a Triolein: a trigliceridek 40–55 %-a Ciánhidrinsav: legfeljebb 5 mg/kg olaj
Burgonyafehérjék (koagulált) és hidrolizátumaik	Szárazanyag: ≥ 800 mg/g Fehérje (N*6,25): ≥ 600 mg/g (szárazanyagra számítva) Hamu: ≤ 400 mg/g (szárazanyagra számítva) Glükokaloid (összesen): ≤ 150 mg/kg Lizinoalanin (összesen): ≤ 500 mg/kg Lizinoalanin (szabad): ≤ 10 mg/kg
Prolil-oligopeptidáz (enzimkészítmény)	Az enzim specifikációja: Szisztematikus név: Prolil-oligopeptidáz

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Szinonimák: Prolil-endopeptidáz, prolin-specifikus endopeptidáz, endoprolil-peptidáz Molekulatömeg: 66 kDa EC-szám (Enzyme Commission Number): EC 3.4.21.26 CAS-szám: 72162-84-6 Forrás: az <i>Aspergillus niger</i> genetikailag módosított törzse (GEP-44) Leírás: a prolil-oligopeptidáz enzimmészítmény formájában érhető el, mely megközelítőleg 30 % maltodextrint tartalmaz. A prolil-oligopeptidáz enzimmészítmény specifikációja: Aktivitás: > 580 000 PPI (*) /g (> 34,8 PPU (**)/g) Külső jellemzők: mikrogranulátum Szín: Piszkosfehértől narancssárgásig. A szín tételenként eltérő lehet. Száranyag: > 94 % Glutén: < 20 ppm Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 mg/ kg Arzén: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Higany: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob csíra száma: ≤ 10³ CFU/g Összes élesztő- és penészgomba: ≤ 10² CFU/g Szulfitredukáló anaerobok: ≤ 30 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Escherichia coli</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen Antimikrobális aktivitás: nincs jelen Mikotoxinok: A kimutathatóság határértékei alatt: aflatoxin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), összes aflatoxin (< 2,0 µg/kg), ochratoxin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toxin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonizin B1 és B2 (< 2,5 µg/kg) (*) PPI – Protease Picomole International (**) PPU – Prolyl Peptidase Units vagy Proline Protease Units

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Sertésveséből származó fehérjekivonat	Leírás/meghatározás: A fehérjekivonatot homogenizált sertésveséből nyerik sóprecipitációval és nagy sebességű centrifugálással. Az így nyert fehérjetartalmú csapadék 7 % diamin-oxidáz enzimet (enzim-nómenklatura: E.C. 1.4.3.22) tartalmaz, melyet fiziológiai pufferrendszerben újraszuszpendálnak. Az így kapott sertésvese-kivonatot enteriálisan bevont pellet formában kapszulázzák az emésztőrendszer aktív szakaszához történő eljuttatása céljából. Alaptermék: Specifikációk: természetes diamin-oxidáz(DAO)-tartalmú, sertésveséből származó fehérjekivonat: Fizikai állapot: folyadék Szín: barnás Külső jellemzők: kissé opálos oldat pH-érték: 6,4–6,8 Enzimaktivitás: > 2 677 kH DU DAO/ml (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Mikrobiológiai kritériumok: <i>Brachyspira</i> spp.: negatív (valós idejű PCR) <i>Listeria monocytogenes</i>: negatív (valós idejű PCR) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g Influenza A: negatív (valós idejű reverz transzkripció PCR) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Összes aerob mikroba száma: < 10⁵ CFU/g Élesztő- és penészgomba: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g Epesóerezisztens enterobaktériumok: < 10⁴ CFU/g Végtermék: A természetes DAO (E.C. 1.4.3.22)-tartalmú, enterálisan bevont, sertésveséből származó fehérjekivonat készítmény specifikációja: Halmazállapot: szilárd Szín: sárgásszürke Külső jellemzők: mikropelletek Enzimaktivitás: 110–220 kH DU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Savstabilitás: 15 perc 0,1M HCl, majd 60 perc pH=9,0-os borát: > 68 kH DU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Nedvességtartalom: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Összes aerob mikroba száma: < 10⁴ CFU/g

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Összes élesztő- és penészszám: $< 10^3$ CFU/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g Epesórezisztens enterobaktériumok: $< 10^2$ CFU/g
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj	Leírás/meghatározás: A „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj” vákuumdesztillációval készül, és az el nem szappanosítható rész arányában különbözik a finomított repcemagolajtól (a finomított repcemagolajban 1 g, míg a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolajban” 9 g). Az egyszerűen és többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmazó trigliceridek tekintetében kismértékű csökkenés jellemzi. Tisztaság: El nem szappanosítható rész: $> 7,0$ g/100 g Tokoferolok: $> 0,8$ g/100 g α-tokoferol (%): 30–50 % γ-tokoferol (%): 50–70 % δ-tokoferol (%): $< 6,0$ % Szterinek, triterpén-alkoholok, metil-szterinek: $> 5,0$ g/100 g Zsírsavak trigliceridekben: palmitinsav: 3–8 % sztearinsav: 0,8–2,5 % olajsav: 50–70 % linolsav: 15–28 % linolénsav: 6–14 % erukasav: $< 2,0$ % Savszám: $\leq 6,0$ mg KOH/g Peroxidszám: ≤ 10 meq O_2/kg Nehézfémek: Vas (Fe): $< 1\,000$ μg/kg Réz (Cu): < 100 μg/kg Szennyeződések: Többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) Benzo(a)pirén: < 2 μg/kg Aktív szénrel való kezelés szükséges annak biztosításához, hogy a többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) ne dúsuljanak fel a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj” előállításánál.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Repcemagfehérje	Meghatározás: A repcemagfehérje a genetikailag nem módosított <i>Brassica napus</i> L. és <i>Brassica rapa</i> L. növények magjának sajtolásakor keletkező pogácsa fehérjékben gazdag vizes kivonata. Leírás: a fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, porlasztva szárított por Összes fehérje ≥ 90 % Oldható fehérje ≥ 85 % Nedvesség: $\leq 7,0$ % Szénhidrátok: $\leq 7,0$ % Zsír: $\leq 2,0$ % Hamu: $\leq 4,0$ % Rost: $\leq 0,5$ % Összes glükoszínolát: ≤ 1 mmol/kg Tisztaság: Összes fitát: $\leq 1,5$ % Ólom: $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Élesztő- és penészszám: ≤ 100 CFU/g Aerob baktériumok: $\leq 10\,000$ CFU/g Összes kóliformok: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen
Transz-rezveratrol	Leírás/meghatározás: A szintetikus <i>transz</i>-rezveratrol a piszkosfehértől a bézsig terjedő színű kristályokból áll. Kémiai név: 5-[(E)-2-(4-hidroxifenil)etenil]benzén-1,3-diol Kémiai képlet: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekulatömeg: 228,25 Da CAS-szám: 501-36-0 Tisztaság: <i>Transz</i>-rezveratrol: ≥ 98 % – 99 % Összes melléktermék (kapcsolódó anyagok): $\leq 0,5$ % Minden egyes kapcsolódó anyag: $\leq 0,1$ %

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Szulfáthamu: $\leq 0,1$ % Száritási veszteség: $\leq 0,5$ % Nehézfémek: Ólom: $\leq 1,0$ ppm Higany: $\leq 0,1$ ppm Arzén: $\leq 1,0$ ppm Szennyeződések: Diizopropil-amin: ≤ 50 mg/kg Microbiális forrás: A <i>Saccharomyces cerevisiae</i> géntechnológiával módosított törzse Külső jellemzők: A piszkosfehértől a halványsárgáig terjedő színű por Részecskeméret: 100 % kisebb, mint 62,23 μm Transz-rezveratrol-tartalom: Legalább 98 % (m/m), szárazanyagra vonatkoztatva Hamu: Legfeljebb 0,5 % (m/m) Nedvesség: Legfeljebb 3 % (m/m)
Kakastaréj-kivonat	Leírás/meghatározás: A kakastaréjból nyert kivonatot a <i>Gallus gallus</i> tarajából enzimatis hidrolízissel, majd ezt követően szűrés, koncentráls és kicsapódás lépéseivel állítják elő. A kakastaréj-kivonat fő összetevői a hialuronsav, a kondroitin-szulfát A és a dermatán-szulfát (kondroitin-szulfát B) glükóزامino-glikánok. Fehér vagy majdnem fehér színű higroszkópos por. Hialuronsav: 60–80 % Kondroitin-szulfát A: $\leq 5,0$ % Dermatán-szulfát (kondroitin-szulfát B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 Tisztaság: Kloridok: $\leq 1,0$ % Nitrogén: $\leq 8,0$ % Száritási veszteség: (105 °C-on 6 órán keresztül): ≤ 10 % Nehézfémek: Higany: $\leq 0,1$ mg/kg Arzén: $\leq 1,0$ mg/kg Kadmium: $\leq 1,0$ mg/kg Króm: ≤ 10 mg/kg Ólom: $\leq 0,5$ mg/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: $\leq 10^2$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g-os mintában nincs jelen
Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>) olaj vagy inkamogyoró-olaj (<i>Plukenetia volubilis</i>)	Leírás/meghatározás: A sacha inchi olaj vagy inkamogyoró-olaj egy 100 %-ban hidegpréssel előállított növényi olaj, amelyet a <i>Plukenetia volubilis</i> L. magjából nyernek. Szobahőmérsékleten átlátszó, folyékony és fénylő olaj. Gyümölcsös, zöldecs zöldecsfélékre emlékeztető enyhe íz, nemkívánatos ízhatás nélkül. Küllem, tisztaság, fényesség, szín: szobahőmérsékleten folyékony, tiszta, fénylő aranysárga színű Szag és íz: gyümölcsös, zöldecsre emlékeztető, nemkívánatos íz- vagy szaghatás nélkül. Tisztaság: Víz- és illóanyag-tartalom: < 0,2 g/100 g Hexánban oldhatatlan szennyeződések: < 0,05 g/100 g Olajsav-tartalom: < 2,0 g/100 g Peroxidszám: < 15 meq O₂/kg Transzsavak: < 1,0 g/100 g Összes telítetlen zsav: > 90 % Omega-3-alfa-linolénsav (ALA): > 45 % Telített zsavak: < 10 % Transzsavakat nem tartalmaz (< 0,5 %) Eruksavat nem tartalmaz (< 0,2 %) Több mint 50 % tri-linolenin és di-linolenin-trigliceridek Fitoszterol-összetétel és -szint Koleszterint nem tartalmaz (< 5,0 mg/100 g)
Szalatrimok	Leírás/meghatározás: A szalatrim a rövid- és hosszú láncú acil-triglicerid molekulák nemzetközileg elismert rövidítése. A szalatrimot a triacetin, a tripropionin, a tributirin, vagy ezek hidrogénezett repcemag-, szójabab-, gyapotmag- vagy napraforgóolajjal alkotta keverékeinek nem enzimatis inter-észterifikálásával állítják elő. Leírás: Szobahőmérsékleten állaga a tiszta, enyhén borostyánszínű folyadéktól a világos színű viaszos szilárd anyagig terjed. Lebegő részecskéktől mentes, valamint nem jellemzi idegen vagy avas szag. A glicerinszterek megoszlása: Triacilglicerinek: > 87 %

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Diacilglicerinek: $\leq 10\%$ Monoacilglicerinek: $\leq 2,0\%$ Zsírsavösszetétel: Hosszú láncú zsírsavak (LCFA) mol %-a: 33–70 % Rövid láncú zsírsavak (SCFA) mol %-a: 30–67 % Hosszú láncú telített zsírsavak: $< 70\%$ (m/m) Transzszsírsavak: $\leq 1,0\%$ Szabad zsírsavak (olajsavban kifejezve): $\leq 0,5\%$ Triacilglicerin-profil: Triészterek (rövid/hosszú 0,5–2,0): $\geq 90\%$ Triészterek (rövid/hosszú = 0): $\leq 10\%$ El nem szappanosítható rész: $\leq 1,0\%$ Nedvesség: $\leq 0,3\%$ Hamu: $\leq 0,1\%$ Szín: $\leq 3,5$ vörös (Lovibond) Peroxidszám: $\leq 2,0$ meq/kg
DHA-ban és EPA-ban gazdag <i>Schizochytrium</i> sp. olaj	Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq/kg olaj Oxidációs stabilitás: a DHA-ban és EPA-ban gazdag <i>Schizochytrium</i> sp. olajat tartalmazó valamennyi élelmiszerem fel kell tüntetni a megfelelő és elismert nemzeti/nemzetközi vizsgálati módszerrel (pl. AOAC) kimutatott oxidációs stabilitást. Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,05\%$ El nem szappanosítható rész: $\leq 4,5\%$ Transzszsírsavak: $\leq 1\%$ DHA-tartalom: $\geq 22,5\%$ EPA-tartalom: $\geq 10\%$
<i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695) olaj	Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq/kg olaj El nem szappanosítható rész: $\leq 3,5\%$ Transzszsírsavak: $\leq 2,0\%$ Szabad zsírsavak: $\leq 0,4\%$ Dokozapentaénsav (DPA) n-6: $\leq 7,5\%$ DHA-tartalom: $\geq 35\%$

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Schizochytrium</i> sp. olaj	Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidszám (PV): $\leq 5,0$ meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,05$ % El nem szappanosítható rész: $\leq 4,5$ % Transzsírsavak: $\leq 1,0$ % DHA-tartalom: $\geq 32,0$ %
<i>Schizochytrium</i> sp. (T18) olaj	Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,05$ % El nem szappanosítható rész: $\leq 3,5$ % Transzsírsavak: $\leq 2,0$ % Szabad zsírsavak: $\leq 0,4$ % DHA-tartalom: ≥ 35 %
Fermentált szójababkivonat	Leírás/meghatározás: A fermentált szójababkivonat egy szagtalan, tejfehér por. A termék 30 %-át fermentált és porított szójababkivonat, míg 70 %-át (vivőanyagként) emésztésnek ellenálló, kukoricakeményítőből származó dextrin alkotja, melyet a feldolgozás során adnak hozzá. A gyártási folyamat során a K2-vitamin eltávolításra kerül. A fermentált szójababkivonat nattóból izolált nattokinázt tartalmaz; a natto a géntechnológiával nem módosított szójababnak (<i>Glycine max</i> L.) a <i>Bacillus subtilis</i> var. natto egy kiválasztott törzsével történő fermentálásával előállított élelmiszer. Nattokináz-aktivitás: 20 000– 28 000 fibrindegradációs egység/g (*) Azonosítás: Megerősíthető Állapot: Nincs kellemetlen szag vagy íz Száritási veszteség: ≤ 10 % K2-vitamin: $\leq 0,1$ mg/kg Nehézfémek: Ólom: $\leq 5,0$ mg/kg Arzén: $\leq 3,0$ mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: $\leq 10^3$ CFU (³)/g Élesztő- és penészgombák: $\leq 10^2$ CFU/g Kóliformok: ≤ 30 CFU/g

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Spóráképző baktériumok: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Nincs/25 g <i>Salmonella</i>: Nincs/25 g <i>Listeria</i>: Nincs/25 g (*) Vizsgálati módszer Takaoka és munkatársai leírása szerint (2010.).
Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat (<i>Triticum aestivum</i>)	Leírás/meghatározás: A spermidinben gazdag búzacsíra-kivonatot nem erjesztett, tovább nem csírázó búzacsírából (<i>Triticum aestivum</i>) nyerik kifejezetten (de nem kizárólagosan) poliaminokat célzó szilárd-folyadék extrakcióval. Spermidin: 0,8–2,4 mg KOH/g Spermin: 0,4–1,2 mg KOH/g Spermidin-triklorid < 0,1 µg/g Putreszcin: < 0,3 mg/g Kadaverin: < 0,1 µg/g Mikotoxinok: Aflatoxinok (összesen): < 0,4 µg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob baktérium: < 10 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: Nincs/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nincs/25 g
Sucromalt	Leírás/meghatározás: A sucromalt egy szacharidokból álló összetett keverék, amelyet szacharózból és keményítő-hidralizátumokból enzimreakció segítségével állítanak elő. Ebben a folyamatban a glükózegységek a keményítő-hidrolizátumból származó szacharidokhoz kapcsolódnak a <i>Leuconostoc citreum</i> baktérium vagy a <i>Bacillus licheniformis</i> rekombináns törzse által termelt enzim segítségével. Az így kapott oligoszacharidokat α-(1→6) és α-(1→3)-glikozidkötéssel kapcsolódó vegyületek jelenléte jellemzi. A termék egy szirup, amely az oligoszacharidokon kívül alapvetően fruktózból, továbbá leukróz diszacharidból és más diszacharidokból áll. Összes szilárd anyag: 75–80 % Nedvesség: 20–25 % Szulfatáz: legfeljebb 0,05 % pH: 3,5–6,0 Vezetőképesség: < 200 (30 %)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nitrogén: < 10 ppm Fruktóz: 35–45 % száraz tömeg Leukróz: 7–15 % száraz tömeg Más diszacharidok: Legfeljebb 3 % Nagyobb molekulatömegű szacharidok: 40–60 % száraz tömeg
Cukornádrost	Leírás/meghatározás: A cukornádrostot a <i>Saccharum</i> genotípusú cukornádból előállított cukorlé kivonását követően visszamaradt száraz sejtfaiból vagy rostmaradékból nyerik. Alapvetően cellulózból és hemicellulózból áll. Az előállítási folyamat több lépésből áll, többek között az alábbiakból: összezúzás, alkalikus lebontás, a ligninek és az egyéb, nem cellulóزالapú vegyületek eltávolítása, a megtisztított rostok fehéritése, savas mosás és neutralizáció. Nedvesség: ≤ 7,0 % Hamu: ≤ 0,3 % Összes élelmi rost (AOAC) a szárazanyagra számítva (valamennyi oldhatatlan): ≥ 95 % ebből: Hemicellulóz (20–25 %) és cellulóz (70–75 %) Szilícium-dioxid (ppm): ≤ 200 Fehérje: 0,0 % Zsír: Nyomokban pH: 4–7 Nehézfémek: Higany (ppm): ≤ 0,1 Ólom (ppm): ≤ 1,0 Arzén (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiológiai kritériumok: Élesztő- és penészgombák (CFU/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: nincs jelen
Napraforgóolaj-kivonat	Leírás/meghatározás: A napraforgóolaj-kivonatot a napraforgó <i>Helianthus Annuus</i> L. magjából extrahált finomított napraforgóolaj el nem szappanosítható frakciójából 10-es koncentrációs tényező mellett nyerik ki.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Összetétel: Olajsav (C18:1): 20 % Linolsav (C18:2): 70 % El nem szappanosítható rész: 8,0 % Fitoszterolok: 5,5 % Tokoferolok: 1,1 %
Száritott <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalga	Leírás/meghatározás: A száritott termék a <i>Chlorodendraceae</i> családhoz tartozó <i>Tetraselmis chuii</i> tengeri mikroalgából készül, amit zárt, a külső levegőt is kizáró, steril tengervizet tartalmazó fotobioreaktorokban tenyésztanak. Tisztaság/összetétel: A sejtmag 18S rDNS-ének vizsgálata alapján (legalább 1 600 bázispár szekvenenciaanalízisével), a National Center for Biotechnology Information (NCBI) adatbázisával való összevetés útján megállapítva: legalább 99,9 % Nedvességtartalom: ≤ 7,0 % Fehérjék: 35–40 % Hamu: 14–16 % Szénhidrátok: 30–32 % Rost: 2–3 % Zsír: 5–8 % Telített zsírsavak: az összes zsírsav 29–31 %-a Egyszeresen telítetlen zsírsavak: az összes zsírsav 21–24 %-a Egyszeresen telítetlen zsírsavak: az összes zsírsav 44–49 %-a Jód: ≤ 15 mg/kg
<i>Therapon barcoo</i>/Scortum	Leírás/meghatározás: A Scortum/Therapon barcoo egy, a Therapontidae családba tartozó halfaj. Az Ausztráliában őshonos édesvízi fajok egyike. Napjainkban halgazdaságokban nevelik. Rendszertani azonosítás: Osztály: Actinopterygii > rend: Perciformes > család: Therapontidae > nem: Therapon vagy Scortum Barcoo A halhús összetétele: Fehérje (%): 18–25 Nedvesség (%): 65–75 Hamu (%): 0,5–2,0 Energia (KJ/Kg): 6 000-11 500

▼ **B**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Szénhidrátok (%): 0,0 Zsír (%): 5–15 Zsírsavak (mg FA/g filé): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0 Összes omega-3 sav: 1,6–40,0 Összes omega-6 sav: 2,6–10,0
D-Tagatóz	Leírás/meghatározás: A tagatózt a galaktóz kémiai vagy enzimatis konverzióval történő izomerizációjával, vagy pedig a fruktóz enzimatis konverzióval végzett epimerizációjával állítják elő. Ezek egy lépéses konverziós folyamatok. Külső jellemzők: Fehér vagy csaknem fehér kristályok Kémiai név: D-Tagatóz Szinonima: D-lyxo-Hexulóz CAS-szám: 87-81-0 Kémiai képlet: C₆H₁₂O₆ Molekulatömeg: 180,16 (g/mol) Tisztaság: Tartalom: ≥ 98 %, szárazanyagra vonatkoztatva Szárítási veszteség: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 óra) Fajlagos forgatóképesség: [α]_{20D}: – 4 – – 5,6° (1 %-os vizes oldat) (*) Olvadási tartomány: 133–137 °C Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 mg/kg (**) (*) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 oldal, angol nyelven, ISBN 92-5-102991-1. (**) Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben („Műszeres eljárások”) (*) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók.
Taxifolinban gazdag kivonat	Meghatározás: Kémiai név: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroxifenil)-3,5,7-trihidrox-2,3-dihidrokromen-4-on; további név: (+) transz-(2R,3R)- dihidro-kvercetin], a cisz-forma legfeljebb 2 %-os jelenléte mellett

▼ **M2**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Trehalóz	Leírás/meghatározás: Nem redukáló diszacharid, amely két, α-1,1-glikozidkötéssel összekapcsolódó glükóz-molekuláreszből áll. Cseppfolyósított keményítőből állítják elő, több-lépcsős enzimatis folyamat útján. A kereskedelmi termék a dihidrát. Gyakorlatilag szagtalan, édes ízű, fehér vagy csaknem fehér kristályok. Szinonimák: α,α-trehalóz Kémiai név: α-D-glükopiranozil-α-D-glükopiranozid, dihidrát CAS-szám: 6138-23-4 (dihidrát) Kémiai képlet: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrát) Molekulatömeg: 378,33 (dihidrát) Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben (1) („Műszeres eljárások”) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók. Vizsgálati módszer: Alapelv: a trehalóz azonosítása folyadék-kromatográfiával, mennyiségi meghatározása pedig egy standard trehalózt tartalmazó referenciastandarddal való összehasonlítás révén történik. A mintaoldat elkészítése: pontosan ki kell mérni kb. 3 g-ot a száraz mintából egy 100 ml-es mérőlombikba, és hozzá kell adni kb. 80 ml tisztított, ionmentesített vizet. A mintát teljesen fel kell oldani, és a tisztított, ionmentesített vízzel a jelzésig hígítani. Az oldatot egy 0,45 mikron méretű szűrőn át kell szűrni. A standard oldat elkészítése: a pontosan kimért, száraz, standard referenciatrehalózt vízben fel kell oldani, hogy egy 30 mg/ml körüli ismert trehalózkonzentrációjú oldatot kapjunk. Eszközök: törésmutató detektorral és integráló szerkezettel ellátott folyadék-kromatográfia Feltételek: Oszlop: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) vagy ezzel egyenértékű — hossz: 300 mm — átmérő: 10 mm — hőmérséklet: 50 °C Mozgófázis: víz Térfogatáram: 0,4 ml/min Injektálási térfogat: 8 μl Eljárás: egymástól elkülönítve a mintaoldatból és a standard oldatból egyenlő mennyiséget kell adni a kromatográfba. Fel kell jegyezni a kromatogramokat, majd meg kell mérni a trehalózcúcs válaszjelének nagyságát. Ki kell számítani a trehalóznak a mintaoldat 1 ml-ére vonatkoztatott, mg-ban megadott mennyiségét az alábbi képlet alapján: $\text{trehalóz \%} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ ahol:

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	R_S = a trehalóz csúcs alatti területe a standard készítményben R_U = a trehalóz csúcs alatti területe a mintakészítményben W_S = a trehalóz mg-ban megadott tömege a standard készítményben W_U = a száraz minta mg-ban megadott tömege Jellemzők: Azonosítás: Oldhatóság: Vízben könnyen oldódik, etanolban nagyon kevésbé oldódik Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_{D20} + 199^\circ$ (5 %-os vizes oldat) Olvadáspont: 97 °C (dihidrát) Tisztaság: Száritási veszteség: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5h) Összes hamutartalom: $\leq 0,05 \%$ Nehézfémek: Ólom: $\leq 1,0$ mg/kg
UV-fénnyel kezelt gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)	Leírás/meghatározás: Kereskedelmi célból termesztett <i>Agaricus bisporus</i>, amelynek esetében a leszedett gombát UV-fénnyel kezelik. UV-sugárzás: 200–800 nm hullámhosszú ultraibolya fénnel történő besugárzás. D₂-vitamin: Kémiai név: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-szekoergosza-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol Tartalom: D₂-vitamin a végtermékben: 5–10 µg/100g friss tömeg az eltarthatóság lejártakor
UV-fénnyel kezelt sütőélesztő (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Leírás/meghatározás: A sütőélesztőt (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) ultraibolyafénnyel kezelik, aminek következtében az ergoszterol D₂-vitaminná (ergokalciferol) alakul át. Az élesztőkoncentrátum D₂-vitamin-tartalma 1 800 000–3 500 000 IU/100 gramm (450–875 µg/g). Sárgásbarna színű, szabadon folyó szemcsék

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	D₂-vitamin: Kémiai név: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-szekoergoszta-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol Az élesztőkoncentrátumra vonatkozó mikrobiológiai kritériumok: Kóliformok: $\leq 10^3$/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen
UV-fénnyel kezelt kenyér	Leírás/meghatározás: Az UV-fénnyel kezelt kenyér élesztővel kelesztett kenyér vagy zsemle (feltét nélkül), amelyet sütés után ultraibolya sugárzással kezelnek, hogy az ergoszterol D₂-vitaminná (ergokalciferollá) alakuljon át benne. UV-sugárzás: 240–315 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő sugárzás maximum 5 mp-en keresztül, 10–50 mJ/cm² energiabevitel. D₂-vitamin: Kémiai név: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-szekoergoszta-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol Tartalom: D₂-vitamin (ergokalciferol) a végtermékben: 0,75–3 µg/100 g (*) Élesztő a tésztában: 1–5 g/100 g (*) (*) EN 12821, 2009., európai szabvány. (**) Kalkulált receptmennyiség.
UV-fénnyel kezelt tej	Leírás/meghatározás: Az UV-fénnyel kezelt tej olyan (teljes vagy zsírszegény) tehéntej, amelyet pasztörözést követően turbulens áramlás útján ultraibolya (UV) fénnyel történő sugárzásnak tesznek ki. A pasztörözött tej UV-fénnyel történő kezelése növeli a termék D₃-vitamin- (kolekalciferol) koncentrációját, mivel a 7-dehidrokoleszte-rolt D₃-vitaminná alakítja. UV-sugárzás: 200–310 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő sugárzás, 1 045 J/l energiabevitel. D₃-vitamin: Kémiai név: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metil-heptán-2-il]-2,3,3a,5,6,7-hexahidro-1H-indén-4-ilidén]etilidén]-4-metilidén-ciklohexán-1-ol

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Szinonima: KolekalciferolCAS-szám: 67-97-0 Molekulatömeg: 384,6377 g/mol Tartalom: D₃-vitamin a végtermékben: Teljes tej (*): 0,5–3,2 µg/100 g (**) Zsírszegény tej (*): 0,1–1,5 µg/100 g (**) (*) A mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben (HL L 347., 2013.12.20., 671. o.) foglaltaknak megfelelően. (**) HPLC
K₂-vitamin (menakinon)	Ezt az új élelmiszert szintetikus vagy mikrobiológiai eljárással állítják elő. A szintetikus K₂-vitamin (menakinon-7) specifikációja Kémiai név: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptaenil)-3-metil-1,4-naftalindione CAS-szám: 2124-57-4 Molekulaképlet: C₄₆H₆₄O₂ Molekulatömeg: 649 g/mol Külső jellemzők: Sárga por Tisztaság: Legfeljebb 6,0 % cisz-izomer, legfeljebb 2,0 % egyéb szennyeződés Tartalom: 97–102 % menakinon-7 (ebből legalább 92 % all-transz-menakinon-7) A mikrobiológiai eljárással előállított K₂-vitamin (menakinon-7) specifikációja Forrás: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto K₂-vitamin (2-metil-3-all-transz-poliprenil-1,4-naftokinonok), vagy menakinon-sorozatok: a prenilált naftokinon-származékok egy csoportja. Az izoprén-szermaradékok számát – ebben az esetben 1 izoprén-egység 5 szénatomból áll – használják a menakinon-homológok jellemzésére. Megjelenési formája olajos szuszpenzió, mely elsősorban MK-7-et és kisebb mértékben MK-6-ot tartalmaz. K₂-vitamin- (menakinon-) sorozatok a következőkkel: menakinon-7 (MK-7)(n = 6), azaz C₄₆H₆₄O₂, menakinon-6 (MK-6)(n = 5), azaz C₄₁H₅₆O₂ és menakinon-4 (MK-4)(n = 3), azaz C₃₁H₄₀O₂.
Búzakorpa-kivonat	Leírás/meghatározás: A <i>Triticum aestivum</i> L. enzimatikus extrakciójával nyert fehér, kristályos, arabinoxilán-oligoszacharidokban gazdag por Száranyag: legalább 94 % Arabinoxilán-oligoszacharidok: a száranyag legalább 70 %-a Az arabinoxilán-oligoszacharidok átlagos polimerizációfoka: 3–8 Ferulinsav (arabinoxilán-oligoszacharidokhoz kötve): a száranyag 1–3 %-a

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Összes poli/oligoszacharid: legalább 90 % Fehérje: a szárazanyag legfeljebb 2 %-a Hamu: a szárazanyag legfeljebb 2 %-a Mikrobiológiai paraméterek: Mezofil baktériumok – összesen: legfeljebb 10 000/g Élesztők: legfeljebb 100/g Gombák: legfeljebb 100/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i>: legfeljebb 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: legfeljebb 1 000/g
Élesztő-béta-glükánok	Leírás/meghatározás: A béta-glükánok összetett, nagy molekulatömegű (100–200 kDa) poliszacharidok, amelyek számos élesztőgomba és gabona sejtfalában megtalálhatók. Az „élesztő-béta-glükánok” kémiai neve (1-3), (1-6)-β-D-glükán. A béta-glükánok egy β-1,6-kötésű elágazásokat tartalmazó, β-1,3-kötésű glükózláncokból álló alapvázból állnak, amelyekhez β-1,4-kötésű kitinmolekulák és mannoproteinek kapcsolódnak. A béta-glükánokat élesztőből (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) izolálják. A <i>Saccharomyces cerevisiae</i> élesztőgombafaj glükán-sejtfalának harmadlagos szerkezete egy β-1,6-kötésű elágazásokat tartalmazó, β-1,3-kötésű glükózláncokból álló alapváz, amelyhez β-1,4-kötésű kitin- és β-1,6-kötésű glükánmolekulák, valamint mannoproteinek kapcsolódnak. Ez az új élelmiszer három különböző formában áll rendelkezésre: oldható, oldhatatlan, illetve vízben oldhatatlan, de több folyékony mátrixban is diszpergálódó formában. A (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) élesztő-béta-glükánok kémiai jellemzői: Oldható forma: Összes szénhidrát: > 75 % Béta-glükánok (1,3/1,6): > 75 % Hamu: < 4,0 % Nedvesség: < 8,0 % Fehérje: < 3,5 % Zsír: < 10 % Oldhatatlan forma: Összes szénhidrát: > 70 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Béta-glükánok (1,3/1,6): > 70 % Hamu: ≤ 12 % Nedvesség: < 8,0 % Fehérje: < 10 % Zsír: < 20 % Vízben oldhatatlan, azonban több folyékony mátrixban is diszpergálódó forma: (1,3)-(1,6)-β-D-glükán: > 80 % Hamu: < 2,0 % Nedvesség: < 6,0 % Fehérje: < 4,0 % Összes zsír: < 3,0 % Mikrobiológiai adatok: Összcsíraszám: < 1 000 CFU/g Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g Összes kóliformok: < 10 CFU/g Élesztő: < 25 CFU/g Penészgombák: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-os mintában nincs jelen Nehézfémek: Ólom: < 0,2 mg/g Arzén: < 0,2 mg/g Higany: < 0,1 mg/g Kadmium: < 0,1 mg/g
Zeaxantin	Leírás/meghatározás: A zeaxantin természetes módon xantofill-pigmentként fordul elő, amely egy oxidált karotinoid. A szintetikus zeaxantin megjelenési formája vagy zselatin vagy keményítő alapú, porlasztva szárított por (beadlets – „szemcsék”) hozzáadott α-tokoferollal és aszkorbil-palmitáttal, vagy kukoricaolaj-szuszpenzió, hozzáadott α-tokoferollal. A szintetikus zeaxantint többlépéses kémiai szintézis útján állítják elő kisebb molekulákból.

▼B

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Narancsos-vörös kristályos por, szagtalan, vagy alig érezhető szagú. Kémiai képlet: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS-szám: 144-68-3 Molekulatömeg: 568,9 dalton Fizikai-kémiai tulajdonságok: Száritási veszteség: < 0,2 % Összes transz-zeaxantin: > 96 % Cisz-zeaxantin: < 2,0 % Egyéb karotinoidok: < 1,5 % Trifenil-foszfín-oxid (CAS-szám: 791-28-6): < 50 mg/kg
Cink-L-pidolát	Leírás/meghatározás: A cink-L-pidolát egy fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, jellegzetes szagú por. Nemzetközi szabadnév (INN): L-pirolutaminsav, cinksó Szinonimák: Cink-5-oxoprolin, Cink-pirolutamát, Cink-pirrolidon-karboxilát, Cink-PCA, L-Cink-pidolát CAS-szám: 15454-75-8 Molekulaképlet: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$ Relatív vízmentes molekulatömeg: 321,4 Külső jellemzők: a fehértől a fehéresig változó színű por Tisztaság: Cink-L-pidolát (tisztaság): $\geq 98 \%$ pH (10 %-os vizes oldat): 5,0–6,0 Fajlagos forgatóképesség: $19,6^\circ - 22,8^\circ$ Víz: $\leq 10,0 \%$ Glutaminsav: $< 2,0 \%$ Nehézfémek: Ólom: $\leq 3,0 \text{ ppm}$ Arzén: $\leq 2,0 \text{ ppm}$ Kadmium: $\leq 1,0 \text{ ppm}$ Higany: $\leq 0,1 \text{ ppm}$

**B**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes mezofil baktérium: $\leq 1\,000$ CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g Kórokozó: nincs jelen

(¹) A Bizottság 231/2012/EU rendelete (2012. március 9.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról (HL L 83., 2012.3.22., 1. o.).

(²) A Bizottság (EU) 2015/175 végrehajtási rendelete (2015. február 5.) az Indiából származó vagy ott feladott guargumi behozatalára pentaklórfenol vagy dioxin általi szennyeződés kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról (HL L 30., 2015.2.6., 10. o.).