

Denne tekst tjener udelukkende som dokumentationsværktøj og har ingen retsvirkning. EU's institutioner påtager sig intet ansvar for dens indhold. De autentiske udgaver af de relevante retsakter, inklusive deres betragtninger, er offentliggjort i den Europæiske Unions Tidende og kan findes i EUR-Lex. Disse officielle tekster er tilgængelige direkte via linkene i dette dokument

► B **KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2017/2470**
af 20. december 2017
om EU-listen over nye fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets
forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer
(EØS-relevant tekst)
(EUT L 351 af 30.12.2017, s. 72)

Ændret ved:

			Tidende		
		nr.	side	dato	
► <u>M1</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/460 af 20. marts 2018	L 78	2	21.3.2018	
► <u>M2</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/461 af 20. marts 2018	L 78	7	21.3.2018	
► <u>M3</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/462 af 20. marts 2018	L 78	11	21.3.2018	
► <u>M4</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/469 af 21. marts 2018	L 79	11	22.3.2018	
► <u>M5</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/991 af 12. juli 2018	L 177	9	13.7.2018	
► <u>M6</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1011 af 17. juli 2018	L 181	4	18.7.2018	
► <u>M7</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1018 af 18. juli 2018	L 183	9	19.7.2018	
► <u>M8</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1032 af 20. juli 2018	L 185	9	23.7.2018	
► <u>M9</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1023 af 23. juli 2018	L 187	1	24.7.2018	
► <u>M10</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1122 af 10. august 2018	L 204	36	13.8.2018	
► <u>M11</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1123 af 10. august 2018	L 204	41	13.8.2018	
► <u>M12</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1132 af 13. august 2018	L 205	15	14.8.2018	
► <u>M13</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1133 af 13. august 2018	L 205	18	14.8.2018	
► <u>M14</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1293 af 26. september 2018	L 243	2	27.9.2018	
► <u>M15</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1631 af 30. oktober 2018	L 272	17	31.10.2018	
► <u>M16</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1632 af 30. oktober 2018	L 272	23	31.10.2018	

► <u>M17</u>	Kommissionens oktober 2018	gennemførelsesforordning (EU) 2018/1633 af 30.	L 272	29	31.10.2018
► <u>M18</u>	Kommissionens oktober 2018	gennemførelsesforordning (EU) 2018/1647 af 31.	L 274	51	5.11.2018
► <u>M19</u>	Kommissionens oktober 2018	gennemførelsesforordning (EU) 2018/1648 af 29.	L 275	1	6.11.2018
► <u>M20</u>	Kommissionens december 2018	gennemførelsesforordning (EU) 2018/1991 af 13.	L 320	22	17.12.2018
► <u>M21</u>	Kommissionens december 2018	gennemførelsesforordning (EU) 2018/2016 af 18.	L 323	1	19.12.2018
► <u>M22</u>	Kommissionens december 2018	gennemførelsesforordning (EU) 2018/2017 af 18.	L 323	4	19.12.2018
► <u>M23</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/108 af 24. januar	L 23	4	25.1.2019
► <u>M24</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/109 af 24. januar	L 23	7	25.1.2019
► <u>M25</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/110 af 24. januar	L 23	11	25.1.2019
► <u>M26</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/387 af 11. marts	L 70	17	12.3.2019
► <u>M27</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/388 af 11. marts	L 70	21	12.3.2019
► <u>M28</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/456 af 20. marts	L 79	13	21.3.2019
► <u>M29</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/506 af 26. marts	L 85	11	27.3.2019
► <u>M30</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/760 af 13. maj	L 125	13	14.5.2019
► <u>M31</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/1272 af 29. juli	L 201	3	30.7.2019
► <u>M32</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/1294 af 1. august	L 204	16	2.8.2019
► <u>M33</u>	Kommissionens 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/1314 af 2. august	L 205	4	5.8.2019
► <u>M34</u>	Kommissionens oktober 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/1686 af 8.	L 258	13	9.10.2019
► <u>M35</u>	Kommissionens november 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/1976 af 25.	L 308	40	29.11.2019
► <u>M36</u>	Kommissionens november 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/1979 af 26.	L 308	62	29.11.2019
► <u>M37</u>	Kommissionens december 2019	gennemførelsesforordning (EU) 2019/2165 af 17.	L 328	81	18.12.2019
► <u>M38</u>	Kommissionens 2020	gennemførelsesforordning (EU) 2020/16 af 10. januar	L 7	6	13.1.2020
► <u>M39</u>	Kommissionens 2020	gennemførelsesforordning (EU) 2020/24 af 13. januar	L 8	12	14.1.2020
► <u>M40</u>	Kommissionens februar 2020	gennemførelsesforordning (EU) 2020/206 af 14.	L 43	66	17.2.2020
► <u>M41</u>	Kommissionens 2020	gennemførelsesforordning (EU) 2020/443 af 25. marts	L 92	7	26.3.2020
► <u>M42</u>	Kommissionens 2020	gennemførelsesforordning (EU) 2020/478 af 1. april	L 102	1	2.4.2020
► <u>M43</u>	Kommissionens 2020	gennemførelsesforordning (EU) 2020/484 af 2. april	L 103	3	3.4.2020

► <u>M44</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/500 af 6. april 2020	L 109	2	7.4.2020
► <u>M45</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/916 af 1. juli 2020	L 209	6	2.7.2020
► <u>M46</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/917 af 1. juli 2020	L 209	10	2.7.2020
► <u>M47</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/973 af 6. juli 2020	L 215	7	7.7.2020
► <u>M48</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1163 af 6. august 2020	L 258	1	7.8.2020
► <u>M49</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1559 af 26. oktober 2020	L 357	7	27.10.2020
► <u>M50</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1634 af 4. november 2020	L 367	39	5.11.2020
► <u>M51</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1820 af 2. december 2020	L 406	29	3.12.2020
► <u>M52</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1821 af 2. december 2020	L 406	34	3.12.2020
► <u>M53</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1822 af 2. december 2020	L 406	39	3.12.2020
► <u>M54</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1993 af 4. december 2020	L 410	62	7.12.2020
► <u>M55</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/50 af 22. januar 2021	L 23	7	25.1.2021
► <u>M56</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/51 af 22. januar 2021	L 23	10	25.1.2021
► <u>M57</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/82 af 27. januar 2021	L 29	16	28.1.2021
► <u>M58</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/96 af 28. januar 2021	L 31	201	29.1.2021
► <u>M59</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/120 af 2. februar 2021	L 37	1	3.2.2021
► <u>M60</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/668 af 23. april 2021	L 141	3	26.4.2021
► <u>M61</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/670 af 23. april 2021	L 141	14	26.4.2021
► <u>M62</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/882 af 1. juni 2021	L 194	16	2.6.2021
► <u>M63</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/900 af 3. juni 2021	L 197	71	4.6.2021
► <u>M64</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/912 af 4. juni 2021	L 199	10	7.6.2021
► <u>M65</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/912 af 4. juni 2021	L 199	10	7.6.2021
► <u>M66</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1318 af 9. august 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M67</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1319 af 9. august 2021	L 286	12	10.8.2021
► <u>M68</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1326 af 10. august 2021	L 288	24	11.8.2021



**KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU)
2017/2470**

af 20. december 2017

**om EU-listen over nye fødevarer i overensstemmelse med
Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om
nye fødevarer**

(EØS-relevant tekst)

Artikel 1

EU-liste over godkendte nye fødevarer

EU-listen over nye fødevarer, som det er tilladt at markedsføre i Unionen, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2015/2283, fastlægges ved nærværende forordning og opføres i bilaget hertil.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

▼ M9*BILAG***EU-LISTE OVER NYE FØDEVARER****Indholdet af listen**

1. EU-listen består af tabel 1 og 2.
2. Tabel 1 omfatter de godkendte nye fødevarer og indeholder følgende oplysninger:
 - Kolonne 1: Godkendt ny fødevare
 - Kolonne 2: Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare. Denne kolonne er yderligere inddelt i to: Specificeret fødevarekategori og maksimumsindhold
 - Kolonne 3: Supplerende specifikke mærkningskrav
 - Kolonne 4: Andre krav
3. Tabel 2 omfatter specifikationer for de nye fødevarer og indeholder følgende oplysninger:
 - Kolonne 1: Godkendt ny fødevare
 - Kolonne 2: Specifikationer

Tabel 1: Godkendte nye fødevarer

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
N-Acetyl-D-neuraminsyre	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »N-acetyl-D-neuraminsyre« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Kosttilskud, der indeholder N-acetyl-D-neuraminsyre, skal være mærket med en erklæring om, at kosttilskuddet ikke bør gives til spædbørn, småbørn og børn under 10 år, hvis de indtager modernælk eller andre fødevarer med tilsat N-acetyl-D-neuraminsyre inden for samme 24 timers periode.		
	Modernælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/l rekonstitueret modernælkserstatning/tilskudsblanding			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og baby mad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret ved forordning (EU) nr. 609/2013	0,05 g/kg for faste fødevarer			
	Fødevarer til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige behov hos de spædbørn og småbørn, som produkterne er tiltænkt, men under ingen omstændigheder højere end de maksimumsindhold, der er angivet for den kategori i tabellen, der svarer til produkterne.			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,2 g/l (drikkevarer) 1,7 g/kg (snackstænger)			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 ⁽²⁾	1,25 g/kg			
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter	0,05 g/l			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter, der er varmebehandlet efter fermenteringen, aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter, herunder varmebe-handlede produkter	0,05 g/l (drikkevarer) 0,4 g/kg (faste fødevarer)			
	Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«	0,05 g/l (drikkevarer) 0,25 g/kg (faste fødevarer)			
	Kornbase-rede snackstænger	0,5 g/kg			
	Sødestoffer til bordbrug	8,3 g/kg			
	Frugt- og grøntsagsbase-rede drikkevarer	0,05 g/l			
	Aromatiserede drikkevarer	0,05 g/l			
	Specialkaffe, te, urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete	0,2 g/kg			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF ⁽³⁾	300 mg pr. dag for den almindelige befolkning over 10 år 55 mg pr. dag for spædbørn 130 mg pr. dag for småbørn 250 mg pr. dag for børn mellem 3 og 10 år			
Tørret pulp af abebrødfrugt (<i>Adansonia digitata</i>)	Ikke angivet		Den nye fødevarer betegnes »pulp af abebrødfrugt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Udtræk af <i>Ajuga reptans</i> fra cellekulturer	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af en lignende ekstrakt af de blomstrende overjordiske dele af <i>Ajuga reptans</i>			
L-Alanyl-L-glutamin	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF				
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn				
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk				
Algeolie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevare betegnes »olie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g			
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mælkebaserede drikkevarer)	60 mg/100 ml			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Olie af <i>Allanblackia</i> -frø	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie af <i>Allanblackia</i> -frø« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Smørbare gule fedtstoffer og smørbare produkter baseret på fløde	30 g/100 g			
	Blandinger af vegetabiliske olier (*) og mælk (der henhører under følgende fødevarerkategori: Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«)	30 g/100 g			
	(*) Undtagen olivenolie og olie af olivenpresserester som defineret i del VIII i bilag VII forordning (EU) nr. 1308/2013				
Ekstrakt af blade af <i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af den lignende gel fremstillet af <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.			
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>	Den nye fødevarer betegnes »fedteks-trakt fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g			
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer Drikkevarer på basis af mælk Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer	80 mg/100 ml			
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g			
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 ml			
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g			
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g			
	Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi/kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg pr dag for den almindelige befolkning 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og baby mad bestemt til spædbørn og småbørn, jf. forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 ml			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.				
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) med højt indhold af phospholipider	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>	Den nye fødevare betegnes »fedteks-trakt fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g			
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g			
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer Drikkevarer på basis af mælk Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer	80 mg/100 ml			
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g			
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 ml			
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g			
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g			
	Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi/kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg pr dag for den almindelige befolkning 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og baby mad bestemt til spædbørn og småbørn, jf. forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 ml			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.				
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen <i>Mortierella alpina</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »olie fra <i>Mortierella alpina</i> « eller » <i>Mortierella alpina</i> -olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Fødevarer til særlige medicinske formål til spædbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Arganolie fra <i>Argania spinosa</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »arganolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den; hvis den anvendes som dressing, skal etiketten indeholde angivelsen »vegetabilsk olie kun til anvendelse som dressing«		
	Som dressing	Ikke angivet			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabiliske olier			
Astaxanthinrigt oleoresin fra <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »astaxanthin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	40-80 mg oleoresin pr. dag, hvilket fører til ≤ 8 mg astaxanthin pr. dag			
Basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Drikkevarer af frugtsafer og frugt-/grøntsagssafer	3 g/200 ml ved tilsætning af hele basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)			

▼ **M32**

Betain	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i> ⁽⁷⁾	Den nye fødevare betegnes »betain« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder betain, at fødevarerne ikke bør anvendes, hvis der samme dag indtages kosttilskud, der indeholder betain.		Godkendt den 22. august 2019. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1, København K, 1411 Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, betain, kun markedsføres i Unionen af DuPont Nutrition Biosciences ApS, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den
	Drikkepulver, isotoniske drikkevarer og energidrikke bestemt til sportsfolk	60 mg/100 g			
	Proteinbarer og kornbaserede snackstænger bestemt til sportsfolk	500 mg/100 g			
	Måltidserstatninger bestemt til sportsfolk	20 mg/100 g			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	500 mg/100 g (barer/snackstænger) 136 mg/100 g (suppe) 188 mg/100 g (grød) 60 mg/100 g (drikkevarer)			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 til voksne	400 mg/dag			

▼ M32

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
					nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra DuPont Nutrition Biosciences ApS. Slutdato for databeskyttelsen: 22. august 2024.
▼ <u>M9</u> Fermenteret sort bønne-ekstrakt	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevare betegnes »fermenteret sort bønne(soja)-ekstrakt« eller »fermenteret sojaekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	4,5 g pr. dag			
Bovint lactoferrin	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevare betegnes »lactoferrin fra komælk« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 (drikkeklare)	100 mg/100 ml			
	Fødevarer på basis af mejeriprodukter til småbørn (spiseklare/drikkeklare)	200 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Forarbejdede fødevarer på basis af korn (faste)	670 mg/100 g			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Afhængigt af den enkeltes behov indtil 3 g pr. dag			
	Drikkevarer på basis af mælk	200 mg/100 g			
	Drikkepulvere på basis af mælk (drikkeklare)	330 mg/100 g			
	Drikkevarer på basis af syrnede mælk (herunder yoghurt-drikke)	50 mg/100 g			
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	120 mg/100 g			
	Produkter på basis af yoghurt	80 mg/100 g			
	Produkter på basis af ost	2 000 mg/100 g			
	Konsumis	130 mg/100 g			
	Kager og andet bagværk	1 000 mg/100 g			
	Slik	750 mg/100 g			
	Tyggegummi	3 000 mg/100 g			

▼ **M9**▼ **M34**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »Valleprotein-isolat (fra mælk)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Kosttilskud, der indeholder positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk, skal være mærket med følgende erklæring: »Dette kosttilskud må ikke indtages af spædbørn/børn/unge under et/tre/atten (*) år« (*) Afhængigt af, hvilken aldersgruppe kosttilskuddet er bestemt til.		Godkendt den 20. november 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération, 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Frankrig. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer, positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk, kun markedsføres i Unionen af Armor Protéines S.A.S., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevarer uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Armor Protéines S.A.S. Slutdato for databeskyttelsen: 20. november 2023.
	Modernælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	30 mg/100 g (pulver) 3,9 mg/100 ml (rekonstitueret) 30 mg/100 g (pulver) 4,2 mg/100 ml (rekonstitueret) 300 mg/dag 30 mg/100 g (i pulverform til spædbørn i de første levemåned, indtil der suppleres med anden passende kost) 3,9 mg/100 ml (i rekonstitueret form til spædbørn i de første levemåned, indtil der suppleres med anden passende kost) 30 mg/100 g (i pulverform til spædbørn, når suppleret med anden passende kost påbegyndes) 4,2 mg/100 ml (i rekonstitueret form til spædbørn, når suppleret med anden passende kost påbegyndes) 58 mg/dag for småbørn 380 mg/dag for børn og unge i alderen 3-18 år 610 mg/dag for voksne 25 mg pr. dag for spædbørn 58 mg/dag for småbørn 250 mg/dag for børn og unge i alderen 3-18 år 610 mg/dag for voksne			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Olie af frø fra <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)</i>	Den nye fødevare betegnes »raffineret <i>Buglossoides</i> -olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g for drikkevarer			
	Ost og osteprodukter	750 mg/100 g			
	Smør og andre fedt- og olieemulsioner, herunder smørbare fedtstoffer (ikke til kogning eller stegning)	750 mg/100 g			
	Morgenmadscerealier	625 mg/100 g			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	500 mg pr. dag			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn.	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Olie fra <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »olie fra <i>Calanus finmarchicus</i> (krebsdyr)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2,3 g pr. dag			

▼ **M66**

Calcium-L-methylfolat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som folsyre)</i>	Den nye fødevare betegnes »calcium-L-methylfolat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Fødevarer til særlige medicinske formål og kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn som defineret ved forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	Jf. direktiv 2002/46/EF			
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006	Jf. forordning (EU) nr. 1925/2006			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Tyggegummibase (monomethoxypoly- ethylenglycol)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »gummi- base (indeholder 1,3-butadien, 2- methyl-homopolymer, maleateret, estere med polyethylenglycol- mono-Me-ether)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 1246080-53- 4)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Tyggegummi	8 %			
Tyggegummibase (methylvinylether- maleinsyreanhyd- ridcopolymer)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »gummi- base (methylvinylether-maleinsy- reanhydridcopolymer)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 9011-16-9)«		
	Tyggegummi	2 %			
Chiaolie fra <i>Salvia hispanica</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chiaolie (<i>Salvia hispanica</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Fedtstoffer og olier	10 %			
	Ren chiaolie	2 g pr. dag			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/ EF	2 g pr. dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
▼ M60 Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Brødprodukter	5 % (hele eller formalede chiafrø)			
	Bagværk	10 % hele chiafrø			
	Morgenmadscerealier	10 % hele chiafrø			
	Steriliserede spiseklare måltider baseret på korn, pseudokornarter og/eller bælfrugter	5 % hele chiafrø			
	Blandinger af frugter, nødder og frø				
	Chiafrø, der sælges som frø				
	Sukkervarer (herunder chokolade og chokoladevarer), undtagen tyggegummi				
	Mejeriprodukter (herunder yoghurt) og mejeriproduktanaloger				
	Konsumis				
	Frugt- og grøntsagsprodukter (herunder frugtsmørepålæg, kompotter med/uden korn, frugttilberedninger som lag under mejeriprodukter, eller som skal blandes med mejeriprodukter, frugtdesserter, frugtblandinger med kokosmælk i en todelt beholder)				
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder drikkevarer af frugtsaft og blandinger af frugt-/grøntsagssaft)				
	Buddinger, der ikke ved deres fremstilling, forarbejdning eller tilberedning kræver varmebehandling ved 120 °C eller derover				

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Chitin-glucan fra <i>Aspergillus niger</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chitin-glucan fra <i>Aspergillus niger</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	5 g pr. dag			
Chitin-glucankompleks fra <i>Fomes fomentarius</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chitin-glucan fra <i>Fomes fomentarius</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	5 g pr. dag			
Chitosanekstrakt fra svampe (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chitosanekstrakt fra <i>Agaricus bisporus</i> « eller »chitosanekstrakt fra <i>Aspergillus niger</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud fremstillet af chitosan fra krebsdyr			
Chondroitinsulfat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chondroitinsulfat fremstillet ved mikrobiel fermentering og sulfatering« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	1 200 mg pr. dag			
Chrompicolinat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af chrom i alt</i>	Den nye fødevare betegnes »chrompicolinat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.	250 µg pr. dag			
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006 ⁽⁴⁾				
Chromholdig gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chromholdig gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Mærkningen af kosttilskud, der indeholder chromholdig gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i> , skal være forsynet med en erklæring om, at kosttilskuddet ikke må indtages af spædbørn og småbørn (børn under 3 år)/børn fra 3 til 9 år ⁽¹²⁾ .		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	2 g pr. dag for børn fra 3 til 9 år, hvilket resulterer i 46 µg chrom om dagen 4 g pr. dag for børn fra 10 år, unge og voksne, hvilket resulterer i 92 µg chrom om dagen			

▼ **M53**

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Cistus incanus L. Pandalis-urt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes » <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis-urt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Urteudtræk	På tænkt dagligt indtag: 3 g urter pr. dag (2 kopper pr. dag)			
Citicolin	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »citicolin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder citicolin, at produktet ikke er beregnet til at blive indtaget af børn		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	500 mg pr. dag			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	250 mg pr. portion og et maksimalt dagligt indtag på 1 000 mg			
Clostridium butyricum	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes » <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)« eller » <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	$1,35 \times 10^8$ CFU pr. dag			

▼ **M9**

▼ **M29**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
D-ribose	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »D-ribose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder D-ribose, at fødevarerne ikke bør anvendes, hvis der samme dag indtages kosttilskud, der indeholder D-ribose.		Godkendt den 16. april 2019. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, D-ribose, kun markedsføres i Unionen af Bioenergy Life Science, Inc., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Bioenergy Life Science, Inc. Slutdato for databeskyttelsen: 16. april 2024.
	Kornbaserede snackstænger	0,20 g/100 g			
	Finere bagværk	0,31 g/100 g			
	Chokoladevarer (ekskl. chokoladebarer)	0,17 g/100 g			
	Drikkevarer på basis af mælk (ekskl. malt og milkshakes)	0,08 g/100 g			
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk, isotoniske drikkevarer og energidrikke	0,80 g/100 g			
	Snackstænger til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	3,3 g/100 g			
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)	0,13 g/100 g			
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som snackstænger)	3,30 g/100 g			
	Sukkervarer	0,20 g/100 g			
	Te og urtete	0,23 g/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Ekstrakt af affedt kakaopulver	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Forbrugerne skal vejledes i ikke at indtage mere end 600 mg polyphenoler svarende til 1,1 g ekstrakt af affedt kakaopulver		
	Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi	1 g pr. dag og 300 mg polyphenoler svarende til højst 550 mg ekstrakt af affedt kakaopulver i én portion fødevare (eller kosttilskud)			
	Drikkevarer baseret på mælk				
	Alle andre fødevarer (herunder kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF), der er etableret som bærere af funktionelle ingredienser, og som typisk er beregnet til at blive indtaget af sundhedsbevidste voksne				
Kakaoekstrakt med lavt fedtindhold	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Forbrugerne skal vejledes i ikke at indtage mere end 600 mg kakaoflavanoler pr. dag		
	Fødevarer som defineret i direktiv 2002/46/EF	730 mg pr. portion og ca. 1,2 g pr. dag			
Korianderfrøolie fra <i>Coriandrum sativum</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »korianderfrøolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	600 mg pr. dag			

▼ M9

▼ M15

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Tranebærekstrakt i pulverform	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »tranebærekstrakt i pulverform« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		Godkendt den 20. november 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Ocean Spray Cranberries Inc., One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, tranebærekstrakt i pulverform, kun markedsføres i Unionen af Ocean Spray Cranberries Inc., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Ocean Spray Cranberries Inc. Slutdato for databeskyttelsen: 20. november 2023.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne	350 mg/dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Tørret frugt af <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »tørret frugt af <i>Crataegus pinnatifida</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Urteudtræk	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af <i>Crataegus laevigata</i>			
	Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF ⁽⁵⁾				
	Kompotter				
α-cyclodextrin	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »alfa-cyclodextrin« eller »α-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
γ-cyclodextrin	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »gamma-cyclodextrin« eller »γ-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
Afskallede kerner af <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (Traditionel fødevare fra et tredjeland)	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »afskallede kerner af hvid fonio (<i>Digitaria exilis</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
Dextranpræparat frembragt af <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »dextran« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Bagværk	5 %			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Vegetabilsk diacylglycerololie	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevare betegnes »vegetabilsk diacylglycerololie (mindst 80 % diacylglyceroler)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Madolier				
	Smørbare fedtstoffer				
	Salatdressinger				
	Mayonnaise				
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)				
	Bagværk				
	Yoghurtlignende produkter				
Dihydrocapsiat (DHC)	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	1. Den nye fødevare betegnes »dihydrocapsiat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Kosttilskud, der indeholder syntetisk dihydrocapsiat, skal mærkes med »ikke beregnet til børn op til 4.5 år«		
	Kornbaserede snackstænger	9 mg/100 g			
	Biskuitter, småkager og kiks	9 mg/100 g			
	Snacks på basis af ris	12 mg/100 g			
	Sodavand, fortyndbare drikkevarer, drikkevarer på basis af frugtsaft	1,5 mg/100 ml			
	Grøntsagsdrikke	2 mg/100 ml			
	Drikkevarer på basis af kaffe, drikkevarer på basis af te	1,5 mg/100 ml			
	Aromatiseret vand uden kulsyre	1 mg/100 ml			
	Forkogt havregrød	2,5 mg/100 g			
	Andre cerealier	4,5 mg/100 g			
	Konsumis og frosne mejeriprodukter (desserter)	4 mg/100 g			
	Buddingblandinger (spiseklare)	2 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Produkter på basis af yoghurt	2 mg/100 g			
	Chokoladevarer	7,5 mg/100 g			
	Bolsjer	27 mg/100 g			
	Sukkerfrit tyggegummi	115 mg/100 g			
	Flødeerstating (»whitener/creamer«)	40 mg/100 g			
	Sødestoffer	200 mg/100 g			
	Suppe (spiseklar)	1,1 mg/100 g			
	Salatdressing	16 mg/100 g			
	Vegetabilsk protein	5 mg/100 g			
	Færdigretter	3 mg/måltid			
	Erstatningsmåltider	3 mg/måltid			
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)	1 mg/100 ml			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 mg pr. enkelt indtag 9 mg pr. dag			
	Ikke-alkoholholdige drikkepulvere	14,5 mg/kg svarende til 1,5 mg/100 ml			

▼ **M51****Tørret *Euglena gracilis***

<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »tørret biomasse af algen <i>Euglena gracilis</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, som indeholder tørret <i>Euglena gracilis</i> , at det ikke bør indtages af spædbørn/børn under 3 år/børn under 10 år/børn og unge under 18 år ⁽¹²⁾ .	Godkendt den 23. december 2020. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street Des Moines, IA 50317, USA.
Kornbaserede morgenmadsstænger, granolabarer og proteinbarer	630 mg/100 g		
Yoghurt	150 mg/100 g		
Yoghurtdrikke	95 mg/100 g		
Frugt- og grøntsagssaft, -nektar, drikkevarer af frugt-/grøntsagssaft	120 mg/100 g		
Drikkevarer med frugtsmag	40 mg/100 g		
Drikkevarer til måltidserstatning	75 mg/100 g		
Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn	100 mg pr. dag for småbørn 150 mg om dagen for børn på 3-9 år 225 mg om dagen for børn fra 10 år og unge (op til 17 år) 375 mg/dag for voksne		

▼ **M51**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	190 mg/måltid			I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare kun markedsføres i Unionen af Kemin Foods L.C., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt denne nye fødevare uden henvisning til den videnskabelige dokumentation eller de videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Kemin Foods L.C. Slutdato for databeskyttelsen: den 23. december 2025.

▼ **M13**

Tørrede overjordiske dele af <i>Hoodia parviflora</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »tørrede overjordiske dele af <i>Hoodia parviflora</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 3. september 2018. Opførelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder beskyttet i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Israel.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne	9,4 mg pr. dag			

▼ **M13**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
					I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare tørrede overjordiske dele af <i>Hoodia parviflora</i> kun markedsføres i Unionen af Desert Labs, Ltd, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Desert Labs, Ltd. Slutdato for databeskyttelse: 3. september 2023.
Tørret ekstrakt af <i>Lippia citriodora</i> fra cellekulturer	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »tørret ekstrakt af <i>Lippia citriodora</i> fra HTN®Vb-cellekulturer« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af en lignende ekstrakt af bladene af <i>Lippia citriodora</i>			
Ekstrakt af <i>Echinacea angustifolia</i> fra cellekulturer	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse af et lignende ekstrakt af roden af <i>Echinacea angustifolia</i>			

▼ **M9**

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
▼ M31 Ekstrakt af <i>Echinacea purpurea</i> fra cellekulturer	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »tørret ekstrakt af <i>Echinacea purpurea</i> fra EchiPure-PC™-cellekulturer« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af et lignende ekstrakt af de enkelte blomster i blomsterhovedet af <i>Echinacea purpurea</i>			
▼ M9 Olie af <i>Echium plantagineum</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)</i>	Den nye fødevare betegnes »raffineret echium-olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Mælkebaserede produkter og drikkelige yoghurtprodukter, der leveres i enkeltportioner	250 mg/100 g; 75 mg/100 g for drikkevarer			
	Tilberedt ost	750 mg/100 g			
	Smørbare fedtstoffer og dressing	750 mg/100 g			
	Morgenmadscerealier	625 mg/100 g			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	500 mg pr. dag			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid			

▼ **M9**▼ **M49**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Phlorotanniner fra <i>Ecklonia cava</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »phlorotanniner fra <i>Ecklonia cava</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning, undtagen børn under 12 år.	163 mg pr. dag for unge fra 12 til 14 år 230 mg pr. dag for unge over 14 år 263 mg/dag for voksne	Kosttilskud, der indeholder phlorotanniner fra <i>Ecklonia cava</i>, skal være mærket med følgende erklæring: a) Dette kosttilskud må ikke indtages af børn/unge under tolv/fjorten/atten (*) år. b) Dette kosttilskud må ikke indtages af personer med sygdomme forbundet med skjoldbruskkirtlen eller personer, der har kendskab til, eller for hvem det er blevet påvist, at de har risiko for at udvikle sygdomme forbundet med skjoldbruskkirtlen. c) Dette kosttilskud må ikke anvendes, hvis der også anvendes andre kosttilskud, der indeholder jod. (*) Afhængigt af, hvilken aldersgruppe kosttilskuddet er bestemt til.		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
▼ M18 Æghindehydrolysat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »æghindehydrolysat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 25. november 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa, USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare æghindehydrolysat kun markedsføres i Unionen af Biova, LLC., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Biova, LLC. Slutdato for databeskyttelsen: 25. november 2023
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige voksne befolkning	450 mg/dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Epigallocatechin-gallat som rensset ekstrakt af grønne teblade (<i>Camellia sinensis</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Det skal på mærkningen være angivet, at forbrugerne ikke bør indtage over 300 mg ekstrakt pr. dag.		
	Fødevarer som defineret i direktiv 2002/46/EF	150 mg ekstrakt i én portion fødevare eller kosttilskud			

▼ **M49**

L-ergothionein	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevare betegnes »L-ergothionein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,025 g/kg	
	Drikkevarer på basis af mælk	0,025 g/kg	
	»Friske« mælkeprodukter (*)	0,040 g/kg	
	Kornbaserede snackstænger	0,2 g/kg	
	Chokoladevarer	0,25 g/kg	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	30 mg pr. dag for den almindelige befolkning (undtagen gravide og ammende kvinder) 20 mg pr. dag for børn over 3 år	
	(*) Ved anvendelse i mælkeprodukter må L-ergothionein ikke helt eller delvis erstatte en mælkebestanddel.		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Ekstrakt af tre rødder af urter (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. og <i>Angelica gigas</i> Nakai)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af tre rødder af urter (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. og <i>Angelica gigas</i> Nakai)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Mærkningen af kosttilskud, der indeholder blandingsekstraktet af de tre rødder af urter, skal i umiddelbar nærhed af ingredienslisten indeholde en erklæring om, at det ikke bør indtages af personer med en kendt allergi over for selleri.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne	175 mg/dag			
Jern(III)natrium-EDTA	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som vandfrit EDTA)</i>	Den nye fødevare betegnes »jern(III)natrium-EDTA« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	18 mg pr. dag for børn 75 mg pr. dag for voksne			
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.	12 mg/100 g			
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006				
Jern(II)ammoniumphosphat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »jern(II)ammoniumphosphat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	Skal anvendes i overensstemmelse med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 og/eller forordning (EF) nr. 1925/2006.			
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.				
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006				

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Fiskepeptider af <i>Sardinops sagax</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af fiskepeptid-produkt</i>	Den nye fødevare betegnes »fiskepeptider (af <i>Sardinops sagax</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Fødevarer på basis af yoghurt, yoghurt-drikke, syrnede mælkeprodukter og mælkepulver	0,48 g/100 g (spiseklar/drikkeklar)			
	Aromatiseret vand og drikkevarer på basis af grøntsager	0,3 g/100 g (drikkeklar)			
	Morgenmadscerealier	2 g/100 g			
	Supper, gryderetter og suppepulvere	0,3 g/100 g (spiseklar)			
Flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	Maksimumsindhold af flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i>	1. Den nye fødevare betegnes »flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal være angivet på mærkningen af de fødevarer, hvortil produktet er tilsat som en ny fødevareingrediens, at: a) produktet ikke bør bruges af gravide og ammende kvinder, børn og unge, og b) at personer, der indtager receptpligtig medicin, kun bør bruge produktet under lægeligt tilsyn, og c) at der højst må indtages 120 mg flavonoider pr. dag. 3. Mængden af flavonoider i den færdige fødevare skal angives på mærkningen af de fødevarer, der indeholder det.	Drikkevarer, der indeholder flavonoider, skal frembydes til salg til den endelige forbruger som enkeltportioner.	
	Drikkevarer på basis af mælk	120 mg pr. dag			
	Yoghurtbaserede drikkevarer				
	Drikkevarer baseret på frugter eller grøntsager				
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	120 mg pr. dag			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	120 mg pr. dag			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	120 mg pr. dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
▼ M40 Frugtpulp, saft af pulp, koncentreret saft af pulp fra <i>Theobroma cacao</i> L. (Traditionel fødevarer fra et tredje-land)	Ikke angivet	Den nye fødevarer betegnes »kakao-pulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)«, »saft af kakao-pulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)« eller »koncentreret saft af kakao-pulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)« afhængigt af, hvilken form der anvendes, på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.			
▼ M9 Fucoidan-ekstrakt fra <i>Fucus vesiculosus</i>-tang	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »fucoidan-ekstrakt fra <i>Fucus vesiculosus</i> -tang« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Fødevarer, herunder kosttilskud, til den almindelige befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF.	250 mg pr. dag			
Fucoidan-ekstrakt fra <i>Undaria pinnatifida</i>-tang	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »fucoidan-ekstrakt fra <i>Undaria pinnatifida</i> -tang« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Fødevarer, herunder kosttilskud, til den almindelige befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF.	250 mg pr. dag			
2'-Fucosyllactose	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »2'-fucosyllactose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 2'-fucosyllactose, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer med tilsat 2'-fucosyllactose indtages samme dag.		
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebase-rede produkter	1,2 g/l			
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter	1,2 g/l for drikkevarer			
		19,2 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter, herunder varmebehandlede produkter	1,2 g/l for drikkevarer			
		19,2 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«	1,2 g/l for drikkevarer			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
		12 g/kg for andre produkter end drikkevarer	3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 2'-fucosyllactose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis modermælk eller andre fødevarer med tilsat 2'-fucosyllactose indtages samme dag.		
		400 g/kg for »whiteners«			
	Kornbaserede snackstænger	12 g/kg			
	Sødestoffer til bordbrug	200 g/kg			
	Modermælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto- <i>N</i> -neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto- <i>N</i> -neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og baby mad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	12 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
		1,2 g/l for brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	1,2 g/l for mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter, tilsat alene eller sammen med op til 0,6 g/l lacto- <i>N</i> -neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	4,8 g/l for drikkevarer			
		40 g/kg for snackstænger			
	Brød- og pastaprodukter med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014	60 g/kg			
	Aromatiserede drikkevarer	1,2 g/l			
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	9,6 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn	3,0 g/dag for den brede befolkning			
		1,2 g/dag for småbørn			

▼ **M9**

▼ **M36**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
2'-fucosyllactose/ difucosyllactose- blanding (»2'-FL/ DFL«) (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »2'-fucosyllactose/difucosyllactose-blanding« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af de kosttilskud, der indeholder 2'-fucosyllactose/difucosyllactose-blandingen, at de ikke bør anvendes, hvis der samme dag indtages modernælk eller andre fødevarer, der indeholder tilsat 2'-fucosyllactose og/eller difucosyllactose.		Godkendt den 19.12.2019. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Glycom A/S, Kogle Allé 4, 2970 Hørsholm, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer, 2'-fucosyllactose/difucosyllactose-blanding, kun markedsføres i Unionen af Glycom A/S, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevarer uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Glycom A/S. Slutdato for databeskyttelsen: 19.12.2024.
	Ikke-aromatiserede pasteuriserede og ikke-aromatiserede steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkeprodukter.	2,0 g/L			
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter	2,0 g/L (drikkevarer) 20 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter, herunder varmebehandlede produkter	2,0 g/L (drikkevarer) 20 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Drikkevarer (aromatiserede)	2,0 g/L			
	Kornbase-rede snackstænger	20 g/kg			
	Modernælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,6 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter produc- tens anvisninger			
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter produc- tens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/L (drikkevarer) i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger 10 g/kg for andre produkter end drikkevarer			

▼ **M36**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
▼ M55	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	4,0 g/L (drikkevarer) 40 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning undtagen spædbørn	4,0 g/dag			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	1,2 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			

▼ **M63****Galactooligosaccharid**

<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som kg galactooligosaccharid/kg færdig fødevarer)</i>
Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	0,333
Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen spædbørn og småbørn	0,450 (svarende til 5,4 g galactooligosaccharid pr. portion, højst 3 portioner pr. dag op til højst 16,2 g pr. dag)
Mælk	0,020
Mælkebaserede drikkevarer	0,030
Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)	0,020
Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer	0,020
Yoghurt	0,033
Mælkebaserede desserter	0,043

▼ **M63**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Frosne mælkebaserede desserter	0,043			
	Frugtbaserede drikkevarer og energidrikke	0,021			
	Kosterstatning til spædbørn, drikkevarer	0,012			
	Babysaft	0,025			
	Babyyoghurt	0,024			
	Babydessert	0,027			
	Babysnack	0,143			
	Babycerealier	0,027			
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	0,013			
	Saft	0,021			
	Fyld til frugttærter	0,059			
	Tilberedt frugt	0,125			
	Snackstænger	0,125			
	Cerealier	0,125			
	Modernmælkerstatninger og tilskudsblendinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,008			
Glucosamin HCl	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr			
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.				
	Måltidserstatning til vægtkontrol				

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.				
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
Glucosaminsulfat KCl	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr			
Glucosaminsulfat NaCl	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr			
Guargummi	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »guargummi« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Der skal på fødevarer, der indeholder guargummi, være anbragt en synlig advarsel om potentiel eksponering af børn under 8 år og om risikoen for fordøjelsesubehag som følge af en sådan eksponering. For eksempel: »Overdreven indtagelse af disse produkter kan medføre fordøjelsesubehag, særlig hos børn under 8 år«. 3. For produkter, der er emballeret i todelte beholdere (mejeriprodukt/cerealier), skal det af brugsanvisningen synligt fremgå, at det er		
	Friske mejeriprodukter, herunder yoghurt, syrnet mælk, friskost og andre mælkebase-rede desserter.	1,5 g/100 g			
	Frugt- eller grøntsagsbaserede flydende fødevarer (»smoothies«)	1,8 g/100 g			
	Frugt- eller grøntsagsmos	3,25 g/100 g			
	Kornprodukt ledsaget af et mejeriprodukt, emballeret i todelte beholdere	10g/100 g i kornproduktet Ingen i det ledsagende mejeriprodukt 1 g/100 g i det spiseklare produkt			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
			nødvendigt at blande cerealiegry- nene og mejeriproduktet før ind- tagelsen på grund af den potentielle risiko for forstoppelse i mave- og tarmkanalen.		
Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med <i>Bacteroides xylani- solvens</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Fermenterede mælkeprodukter (flydende og halvflydende form og som spraytørret pulver)				
Hydroxytyrosol	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »hydro- xytyrosol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Følgende skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der inde- holder hydroxytyrosol: a) »Denne fødevarer bør ikke indtages af børn under tre år samt gravide og ammende kvinder b) Denne fødevarer bør ikke anvendes til kogning, bagning eller stegning«		
	Fiskeolie og vegetabiliske olier (undtagen olivenolie og olie af olivenpresserester som defineret i del VIII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 (6)), der markedsføres som sådanne.	0,215 g/kg			
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, der markedsføres som sådanne.	0,175 g/kg			
Isstrukturerende protein, type III HPLC 12	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »isstruk- turerende protein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Konsumis	0,01 %			
Vandige ekstrakter af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ekstrakter af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Urteudtræk	I overensstemmelse med normal anvendelse i urteudtræk og kosttil- skud af en lignende vandig ekstrakt af tørrede blade af <i>Ilex paraguari- ensis</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/ EF				

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
▼ <u>M46</u> Urtete lavet på kaffeblade fra <i>Coffea arabica</i> L. og/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Traditionel fødevare fra et tredje-land)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Grænseværdi</i>	Den nye fødevare betegnes »Urtete lavet på kaffeblade af <i>Coffea arabica</i> og/eller <i>Coffea canephora</i> på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.«		
	Urteudtræk				
▼ <u>M9</u> Isomaltoseoligosaccharid	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »isomaltoseoligosaccharid« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Fødevarer, der indeholder den nye ingrediens, skal mærkes som »en kilde til glucose«.		
	Energireducerede læskedrikke	6,5 %			
	Energidrikke	5,0 %			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk (herunder isotoniske drikkevarer)	6,5 %			
	Frugtsafter	5 %			
	Forarbejdede grøntsager og grøntsagssaft	5 %			
	Andre læskedrikke	5 %			
	Kornbaserede snackstænger	10 %			
	Småkager, kiks	20 %			
	Kornbaserede morgenmadsstænger	25 %			
	Bolsjer og lign.	97 %			
	Tyggelik/chokoladebarer	25 %			
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som barer eller mælkebaseret)	20 %			
Isomaltulose	Ikke angivet		1. Den nye fødevare betegnes »isomaltulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer	Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
		2. Betegnelsen af den nye fødevarer skal på mærkningen heraf ledsages af følgende angivelse: »Isomaltulose er en kilde til glucose og fructose«		

▼ **M14**

Lactitol	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »lactitol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsler, tabletter eller pulver) beregnet til voksne.	20 g pr. dag		

▼ **M9**

Lacto-N-neotetraose	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »lacto- <i>N</i> -neotetraose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto- <i>N</i> -neotetraose, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer med tilsat lacto- <i>N</i> -neotetraose indtages samme dag. 3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto- <i>N</i> -neotetraose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis modermælk eller andre fødevarer med tilsat lacto- <i>N</i> -neotetraose indtages samme dag.	
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebase-rede produkter	0,6 g/l		
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter	0,6 g/l for drikkevarer 9,6 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter, herunder varmebehandlede produkter	0,6 g/l for drikkevarer 9,6 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«	0,6 g/l for drikkevarer 6 g/kg for andre produkter end drikkevarer 200 g/kg for »whiteners«		
	Kornbase-rede snackstænger	6 g/kg		
	Sødestoffer til bordbrug	100 g/kg		
	Modermælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,6 g/l i kombination med op til 1,2 g/l 2'-fucosyllactose i forholdet 1:2 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer	Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 0,6 g/l i kombination med op til 1,2 g/l 2'-fucosyllactose i forholdet 1:2 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 6 g/kg for andre produkter end drikkevarer 0,6 g/l for brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn 0,6 g/l for mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter, tilsat alene eller sammen med 2'-fucosyllactose i forholdet 1:2 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 2,4 g/l for drikkevarer 20 g/kg for snackstænger			
	Brød- og pastaprodukter med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 30 g/kg			
	Aromatiserede drikkevarer 0,6 g/l			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	4,8 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug.			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn	1,5 g/dag for den brede befolkning 0,6 g/dag for småbørn			

▼ **M43**

Lacto-<i>N</i>-tetraose (»LNT«) (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »lacto- <i>N</i> -tetraose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto- <i>N</i> -tetraose, at de ikke bør anvendes, hvis der samme dag indtages modermælk eller andre fødevarer, der indeholder tilsat lacto- <i>N</i> -tetraose.		Godkendt den 23.4.2020. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, lacto- <i>N</i> -tetraose, kun markedsføres i Unionen af Glycom A/S, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Glycom A/S.
	Ikke-aromatiserede pasteuriserede og ikke-aromatiserede steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkeprodukter.	1,0 g/l			
	Ikke-aromatiserede, produkter baseret på fermenteret mælk	1,0 g/l (drikkevarer) 10 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Aromatiserede, produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	1,0 g/L (drikkevarer) 10 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Drikkevarer (aromatiserede)	1,0 g/l			
	Kornbaserede snackstænger	10 g/kg			
	Modermælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,8 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			

▼ **M43**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,6 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			Slutdato for databeskyttelsen: 23.4.2025.
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,6 g/l (drikkevarer) i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger 5 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	0,6 g/l (drikkevarer) i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger 5 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	2,0 g/l (drikkevarer) 20 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen spædbørn.	2,0 g/dag for småbørn, børn, unge og voksne			

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare	Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
----------------------	---	--------------------------------------	------------	--------------------------------

▼ M20

Bær af <i>Lonicera caerulea</i> L. (blåfrugtet gedeblad) (Traditionel fødevare fra et tredjeland)	Ikke angivet	Den nye fødevare betegnes »bær af blåfrugtet gedeblad (<i>Lonicera caerulea</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
--	--------------	---	--	--

▼ M9

Bladekstrakt fra lucerne (<i>Medicago sativa</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »protein fra lucerne (<i>Medicago sativa</i>)« eller »protein fra Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	10 g pr. dag		
Lycopen	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater)	2,5 mg/100 g		
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	2,5 mg/100 g		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	8 mg/måltid		
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Fedtstoffer og dressinger	10 mg/100 g			
	Supper, bortset fra tomatsupper	1 mg/100 g			
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	15 mg pr. dag			
Lycopen fra <i>Blakeslea trispora</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncenter)	2,5 mg/100 g			
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	2,5 mg/100 g			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	8 mg/måltid			
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g			
	Fedtstoffer og dressinger	10 mg/100 g			
	Supper, bortset fra tomatsupper	1 mg/100 g			
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	15 mg pr. dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Lycopen fra tomater	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater)	2,5 mg/100 g			
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	2,5 mg/100 g			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	8 mg/måltid			
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g			
	Fedtstoffer og dressinger	10 mg/100 g			
	Supper, bortset fra tomat supper	1 mg/100 g			
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	15 mg pr. dag			
Lycopenoleoresin fra tomater	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af lycopen</i>	Den nye fødevare betegnes »lycopenoleoresin fra tomater« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater)	2,5 mg/100 g			
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	2,5 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Kosterstatning til vægtkontrol omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	8 mg/måltid			
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g			
	Fedtstoffer og dressinger	10 mg/100 g			
	Supper, bortset fra tomat supper	1 mg/100 g			
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
Lysozymhydrolysat fra hønseæggehvide	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »lysozymhydrolysat fra hønseæggehvide« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne	1 000 mg/dag			
Magnesiumcitratmalat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »magnesiumcitratmalat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF				
Ekstrakt af magnoliabark	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af magnoliabark« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Myntepastiller (konfekturvarer)	0,2 % til at give frisk ånde. På grundlag af en iblandingsgrad på højst 0,2 % og en tyggegummi-/pastilstørrelse på 1,5 g pr. tyggegummi/pastil må hver portion tyggegummi/pastil højst indeholde 3 mg ekstrakt af magnoliabark.			
	Tyggegummi				
Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af majskimolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2 g pr. dag			
	Tyggegummi	2 %			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Methylcellulose	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »methylcellulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	Methylcellulose må ikke anvendes i fødevarer, der er fremstillet specielt til småbørn	
	Konsumis	2 %			
	Aromatiserede drikkevarer				
	Aromatiserede eller ikke-aromatiserede syrnede mælkeprodukter				
	Kolde desserter (mælke- og fedtprodukter, frugt, kornprodukter og ægbaserede produkter)				
	Tilberedt frugt (frugtkød, puréer eller mos)				
	Suppe og bouillon				
1-methylnicotinamid-chlorid	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »1-methylnicotinamidchlorid« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Kosttilskud, der indeholder 1-methylnicotinamidchlorid, skal være mærket med følgende erklæring: Dette kosttilskud må kun indtages af voksne, med undtagelse af gravide og ammende kvinder		Godkendt den 2. september 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Pharmena S.A., Wólczajska 178, 90 530 Łódź, Polen. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare 1-methylnicotinamidchlorid kun markedsføres
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige voksne befolkning, undtagen gravide og ammende kvinder	58 mg pr. dag			

▼ M11

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
					i Unionen af Pharmena S.A., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Pharmena S.A. Slutdato for databeskyttelse: 2. september 2023.
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »(6S)-5-methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt« eller »5MTHF-glucosamin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF som kilde til folat				
Monomethylsilanetriol (organisk silicium)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af silicium</i>	Den nye fødevare betegnes »organisk silicium (monomethylsilanetriol)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF (i flydende form)	10,40 mg pr. dag			

▼ M9

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ekstrakt fra svampen <i>Lentinula edodes</i> « eller »ekstrakt fra shiitake-svamp« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Brødprodukter	2 ml/100 g			
	Læskedrikke	0,5 ml/100 ml			
	Færdigretter	2,5 ml pr. måltid			
	Fødevarer på basis af yoghurt	1,5 ml/100 ml			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2,5 ml pr. daglig dosis			

▼ **M38**

Nicotinamidribosidchlorid	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »nicotinamidribosidchlorid« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 20. februar 2020. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer kun markedsføres i Unionen af ChromaDex Inc., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt denne nye fødevarer uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra ChromaDex Inc. Slutdato for databeskyttelsen: den 20. februar 2025.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	300 mg pr. dag for den almindelige voksne befolkning, undtagen gravide og ammende kvinder 230 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Nonisaft (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »nonisaft« eller »saft af <i>Morinda citrifolia</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Pasteuriserede drikkevarer baseret på frugtsaft og frugtnektar	30 ml pr. portion (op til 100 % nonisaft) eller 20 ml to gange dagligt, højst 40 ml pr. dag			
Pulver af nonifrugtsaft (<i>Morinda citrifolia</i>)	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	6,6 g pr. dag (svarende til 30 ml nonisaft)	Den nye fødevarer betegnes »pulver af nonisaft« eller »pulver af saft af <i>Morinda citrifolia</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
Puré og koncentrat af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer har følgende betegnelser på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den: For frugtpuré: »puré af frugten <i>Morinda citrifolia</i> « eller »nonifrugtpuré« For frugtkoncentrat: »koncentrat af frugten <i>Morinda citrifolia</i> « eller »nonifrugtkoncentrat«		
		Frugtpuré			
	Slik/sukkervarer	45 g/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	53 g/100 g			
	Drikkepulvere med særlig ernæringsmæssig værdi (tørvægt)	53 g/100 g			
	Kulsyreholdige drikke	11 g/100 g			
	Konsumis/sorbet	31 g/100 g			
	Yoghurt	12 g/100 g			
	Kiks	53 g/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Boller, kager og wienerbrød	53 g/100 g			
	Morgenmadscerealier (fuldkorn)	88 g/100 g			
	Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF	133 g/100 g Af den (forbehandlings)mængde, der kræves for at fremstille 100 g slutprodukt			
	Sødt smørepålæg, fyld og glasur	31 g/100 g			
	Kryddersaucer, pickles, skysovs og smagspræparater	88 g/100 g			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	26 g pr. dag			
		Frugtkoncentrat			
	Slik/sukkervarer	10 g/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	12 g/100 g			
	Drikkepulvere med særlig ernæringsmæssig værdi (tørvægt)	12 g/100 g			
	Kulsyreholdige drikke	3 g/100 g			
	Konsumis/sorbet	7 g/100 g			
	Yoghurt	3 g/100 g			
	Kiks	12 g/100 g			
	Boller, kager og wienerbrød	12 g/100 g			
	Morgenmadscerealier (fuldkorn)	20 g/100 g			
	Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF	30 g/100 g			
	Sødt smørepålæg, fyld og glasur	7 g/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Kryddersaucer, pickles, skysovs og smagspræparater	20 g/100 g			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	6 g pr. dag			
Noniblade (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »noniblade« eller » <i>Morinda citrifolia</i> -blade« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Forbrugeren skal oplyses om, at en kop urtete ikke bør tilberedes med mere end 1 g tørrede og ristede <i>Morinda citrifolia</i> -blade.		
	Til tilberedning af urtete	En kop urtete til indtagelse må ikke tilberedes med mere end 1 g tørrede og ristede <i>Morinda citrifolia</i> -blade.			
Pulver af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes » <i>Morinda citrifolia</i> -pulver« eller »nonifrugtpulver« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2,4 g pr. dag			
Mikroalgen <i>Odon-tella aurita</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes » <i>Odon-tella aurita</i> (mikroalge)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Aromatiseret pasta	1,5 %			
	Fiskesupper	1 %			
	Fisketerriner	0,5 %			
	Bouillontilberedninger	1 %			
	Kiks	1,5 %			
	Frossen paneret fisk	1,5 %			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Phytosterol/phytostanol-beriget olie	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phytosteroler/phytostanoler</i>	Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011		
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i afsnit B og C i tillæg II til samme bilag, undtagen fedtstoffer til madlavning og smørbare produkter baseret på smør eller andet animalsk fedt.	1. Produkter, der indeholder den nye fødevarer ingrediens, skal frembydes til salg på en måde, så de let kan opdeles i portioner, der indeholder enten højst 3 g (ved én portion pr. dag) eller højst 1 g (ved tre portioner pr. dag) tilsatte phytosteroler/phytostanoler.			
	Mælkebaserede produkter såsom produkter baseret på letmælks- og skummetmælksprodukter, evt. tilsat frugt og/eller kornprodukter, produkter baseret på syret mælk såsom produkter baseret på yoghurt og ost (fedtindhold ≤ 12 g pr. 100 g), hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein.	2. Mængden af tilsatte phytosteroler/phytostanoler må i en beholder med drikkevarer ikke overstige 3 g.			
	Drikkevarer baseret på soja	3. Salatdressinger og kryddersaucer skal emballeres som enkeltportioner			
	Salatdressinger, mayonnaise og kryddersaucer				

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Olie udvundet af blæksprutter	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>	Den nye fødevare betegnes »blæksp-rutteolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Mejeriprodukter, undtagen mælkebaserede drikkevarer	200 mg/100 g, eller for oste-pro-dukter 600 mg/100 g			
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g			
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g			
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g			
	Bagværk (hele brød og rundstykker)	200 mg/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g			
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mælkebaserede drikkevarer)	60 mg/100 ml			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg/dag for den brede befolkning 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, produkterne er beregnet til			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	200 mg/måltid			
▼ M52 Ekstrakt af <i>Panax notoginseng</i> og <i>Astragalus membranaceus</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »Ekstrakt af <i>Panax notoginseng</i> og <i>Astragalus membranaceus</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder ekstrakt af <i>Panax notoginseng</i> og <i>Astragalus membranaceus</i> , at disse kosttilskud ikke bør indtages af personer under 18 år og af gravide kvinder.		Godkendt den 23. december 2020. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige voksne befolkning, med undtagelse af kosttilskud til gravide kvinder	35 mg pr. dag			

▼ **M52**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
					Ansøger: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare kun markedsføres i Unionen af NuLiv Science, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt denne nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra NuLiv Science. Slutdato for databeskyttelsen: 23. december 2025

▼ **M44**

**Delvist affedt
pulver af chiafrø
(*Salvia hispanica*)**

<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »delvist affedt pulver af chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.
Pulver med et højt proteinindhold		
Ikke-aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, herunder naturlig ikke-aromatiseret kærnemælk (undtagen steriliseret kærnemælk), ikke varmebehandlet efter fermentering	0,7 %	
Ikke-aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, varmebehandlet efter fermentering	0,7 %	
Aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	0,7 %	

▼ **M44**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
	Sukkervarer	10 %			
	Frugtsaft som defineret i direktiv 2001/112/EF (8) og grøntsagssaft	2,5 %			
	Frugtnektar som defineret i direktiv 2001/112/EF og grøntsagsnektar og lignende produkter	2,5 %			
	Aromatiserede drikkevarer	3 %			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	7,5 g/dag			
	Pulver med et højt fiberindhold				
	Sukkervarer	4 %			
	Frugtsaft som defineret i direktiv 2001/112/EF og grøntsagssaft	2,5 %			
	Frugtnektar som defineret i direktiv 2001/112/EF og grøntsagsnektar og lignende produkter	4 %			
	Aromatiserede drikkevarer	4 %			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	12 g/dag			

▼ **M59**

Pulver af delvist affedtede rapsfrø af *Brassica rapa* L. og *Brassica napus* L.

<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »pulver af delvist affedtede rapsfrø« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder »pulver af delvist affedtede rapsfrø« af <i>Brassica rapa</i> L. og <i>Brassica napus</i> L., at de kan udløse allergiske reaktioner hos forbrugere, som er allergiske over for sennep og produkter heraf. Erklæringen skal anbringes tæt på ingredienslisten.
Snackbarer baseret på kornblanding	20 g/100 g	
Mysli og lignende morgenmadscerealier	20 g/100 g	
Ekstruderede morgenmadscerealier	20 g/100 g	
Snacks (undtagen kartoffelchips)	15 g/100 g	
Brød og boller tilsat specielle ingredienser (som f.eks. frø, rosiner, urter)	7 g/100 g	
Brunt brød med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014	7 g/100 g	

▼ **M59**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Flerkornsbrød og -boller	7 g/100 g			
	Køderstatninger	10 g/100 g			
	Kødboller	10 g/100 g			
▼ M9 Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Betegnelsen »højtrykspasteuriseret« anføres ved siden af betegnelsen for de pågældende former for tilberedt frugt og alle produkter, hvori disse indgår.		
	Typer af frugt: æble, abrikos, banan, brombær, blåbær, kirsebær, kokosnød, figen, grapefrugt, mandarin, mango, melon, fersken, pære, ananas, blomme, hindbær, rabarber og jordbær				
▼ M35 Phenylcapsaicin	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »phenylcapsaicin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 19. december 2019. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö, Sverige. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, phenylcapsaicin, kun markedsføres i Unionen af aXichem AB, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra aXichem AB.
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer til spædbørn, småbørn og børn under 11 år.	2,5 mg/dag			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning, undtagen børn under 11 år.	2,5 mg/dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Phosphateret majsstivelse	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevare betegnes »phosphateret majsstivelse« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Bagværk	15 %			
	Pastaprodukter				
	Morgenmadscerealier				
	Kornbaserede snackstænger				
Phosphatidylserin fra fiskephospholipider	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold af phosphatidylserin	Den nye fødevare betegnes »fiskephosphatidylserin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Yoghurtbaserede drikkevarer	50 mg/100 ml			
	Pulvere baseret på mælkepulvere	3 500 mg/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)			
	Fødevarer på basis af yoghurt	80 mg/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	350 mg/100 g			
	Chokoladebaserede konfekturprodukter	200 mg/100 g			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013.			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	300 mg pr. dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Phosphatidylserin fra sojaphospholipider	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phosphatidylserin</i>	Den nye fødevare betegnes »sojaphosphatidylserin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Yoghurtbaserede drikkevarer	50 mg/100 ml			
	Pulvere baseret på mælkepulver	3,5 g/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)			
	Fødevarer på basis af yoghurt	80 mg/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	350 mg/100 g			
	Chokoladebaserede konfekturprodukter	200 mg/100 g			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013.			
Phospholipidprodukter, der indeholder lige mængder phosphatidylserin og phosphatidsyre	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phosphatidylserin</i>	Den nye fødevare betegnes »sojaphosphatidylserin og phosphatidsyre« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	Produktet er ikke bestemt til markedsføring til gravide eller ammende kvinder.	
	Morgenmadscerealier	80 mg/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	350 mg/100 g			
	Yoghurtbaserede fødevarer	80 mg/100 g			
	Sojabaserede yoghurtlignende produkter	80 mg/100 g			
	Yoghurtbaserede drikkevarer	50 mg/100 g			
	Sojabaserede yoghurtlignende drikkevarer	50 mg/100 g			
	Pulvere baseret på mælkepulver	3,5 g/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	800 mg pr. dag			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013.			

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Phospholipider, der stammer fra æggeblommer	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Ikke angivet				
Phytoglycogen	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »phytoglycogen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Forarbejdede fødevarer	25 %			
Phytosteroler/phytostanoler	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011		
	Risdrikke	1. De skal frembydes til salg på en måde, så den let kan opdeles i portioner, der indeholder højst 3 g (ved 1 daglig portion) eller højst 1 g (ved 3 daglige portioner) tilsatte phytosteroler/phytostanoler. Mængden af tilsatte phytosteroler/phytostanoler må i en beholder med drikkevarer ikke overstige 3 g. Salatdressinger og kryddersaucer skal emballeres som enkeltportioner			
	Rugbrød med mel, der indeholder ≥ 50 % rug (fuldkornsrugmel, hele eller knækkede rugkerner eller rugflager) og ≤ 30 % hvedemel og med ≤ 4 % tilsat sukker men uden tilsat fedt.				
	Salatdressinger, mayonnaise og kryddersaucer				
	Drikkevarer baseret på soja				
	Mælkelignende produkter såsom produkter baseret på letmælks- og skummetmælksprodukter, evt. tilsat frugt og/eller kornprodukter, hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein.				
	Produkter baseret på syrnet mælk såsom yoghurt- og ostelignende produkter (fedtindhold < 12 % g/100 g), hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein.				
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i afsnit B og C i tillæg II til samme bilag, undtagen fedtstoffer til madlavning og smørbare produkter baseret på smør eller andet animalsk fedt.				
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF				

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Blommekerneolie	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Til stegning og som krydderi	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabiliske olier			
Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf	Ikke angivet		Den nye fødevarer betegnes »kartoffelprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
Prolyl oligopeptidase (enzympræparat)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »prolyl oligopeptidase« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud til den almindelige voksne befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsel- eller tabletform)	120 PPU pr. dag (2,7 g enzympræparat pr. dag) (2×10^6 PPI pr. dag) PPU — Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units PPI — Protease Picomole International			
Proteineksstrakt fra svinenyrer	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 kapsler eller 3 tabletter pr. dag svarende til 12,6 mg svinenyreksstrakt om dagen Indhold af diaminooxidase: 0,9 mg pr. dag (3 kapsler eller 3 tabletter med et indhold af diaminooxidase på 0,3 mg/kapsel eller 0,3 mg/tablet)			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013				

▼ **M47**

▼ **M9**

▼ **M10**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 2. september 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japan. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt kun markedsføres i Unionen af Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. Slutdato for databeskyttelse: 2. september 2023.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige voksne befolkning, undtagen gravide og ammende kvinder	20 mg pr. dag	Kosttilskud, der indeholder pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt, skal være mærket med følgende erklæring: Kosttilskuddet bør kun indtages af voksne, med undtagelse af gravide og ammende kvinder		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af rapsolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	1,5 g pr. anbefalet daglig dosis			
Rapsfrøprotein	Som kilde til vegetabilsk protein, undtagen i modermælkserstatninger og tilskudsblandinger.		1. Den nye fødevare betegnes »rapsfrøprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Mærkningen af alle fødevarer, der indeholder rapsfrøprotein, skal bære en erklæring om, at denne ingrediens kan fremkalde en allergisk reaktion hos forbrugere med allergi over for sennep og sennepsprodukter. I påkommende tilfælde skal denne erklæring anbringes tæt på ingredienslisten.		
▼ M17 Raffineret rejepeptidkoncentrat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »raffineret rejepeptidkoncentrat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne	1 200 mg/dag			

Godkendt den 20. november 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.

Ansøger: Marealis AS, Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø, Norge postadresse: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norge. I

▼ **M17**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
					databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, raffineret rejepeptidkoncentrat, kun markedsføres i Unionen af Marealis AS, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Marealis AS. Slutdato for databeskyttelsen: 20. november 2023.

▼ **M56**

Trans-resveratrol	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes » <i>T rans</i> -resveratrol« på mærkningen af de kosttilskud, der indeholder den. 2. Mærkningen på kosttilskud indeholdende <i>trans</i> -resveratrol skal indeholde en meddelelse om, at personer, der bruger medicin, kun bør indtage produktet under lægeligt tilsyn.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne	150 mg/dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Trans-resveratrol (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »trans-resveratrol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Mærkningen på kosttilskud indeholdende <i>trans</i> -resveratrol skal indeholde en meddelelse om, at personer, der bruger medicin, kun bør indtage produktet under lægeligt tilsyn.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af resveratrol fra japanpileurt (<i>Fallopia japonica</i>)			
Ekstrakt af hanekam	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af hanekam« eller »ekstrakt af hane-kyllingkam« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Drikkevarer på basis af mælk	40 mg/100g eller mg/100 ml			
	Drikkevarer på basis af syrnede mælk	80 mg/100g eller mg/100 ml			
	Yoghurtlignende produkter	65 mg/100g eller mg/100 ml			
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100g eller mg/100 ml			
Sacha inchi-olie fra <i>Plukenetia volubilis</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »Sacha inchi-olie (<i>Plukenetia volubilis</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Som for hørfrøolie	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af hørfrøolie			
Salatrim	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »energireduceret fedt (salatrim)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Der skal være en erklæring om, at overforbrug kan medføre mave-tarm-gener. 3. Der skal være en erklæring om, at produkterne ikke er beregnet til at blive anvendt af børn.		
	Bagværk og konfekturvarer				

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA:</i>	Den nye fødevare betegnes »olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	3 000 mg pr. dag			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til gravide og ammende kvinder	450 mg pr. dag			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013				
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.				
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g			
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g			
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for soja og mælkeimitationsprodukter (undtagen drikkevarer)			
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for mælkeprodukter (herunder mælkeprodukter, produkter af frisk ost og yoghurtprodukter, undtagen drikkevarer)			
	Ikke-alkoholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 g			
	Kornbaserede snackstænger/snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi	500 mg/100 g			
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g			

▼ **M26**

Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)

<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevare betegnes »Olie fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for oste produkter 600 mg/100 g			
Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for oste produkter 600 mg/100 g			
Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g			
Morgenmadscerealier	500 mg/100 g			
Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning			
	450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder			
Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid			

▼ **M26**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk				
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g			
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g			
	Ikke-alkoholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 ml			
	Modernælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g			
Frugt-/grøntsagspuré	100 mg/100 g				
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevare betegnes »olie fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Mærkningen af kosttilskud, der indeholder olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204), skal indeholde en erklæring om, at de ikke må indtages af spædbørn og børn under tre år.		
	Modernælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige befolkning over tre år	1 g/dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevare betegnes »olie fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g			
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g			
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g			
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning			
		450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013				
Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk					

▼ **M24**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g			
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g			
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 ml			
	Frugt- og grøntsagspuré	100 mg/100 g			

▼ **M49**

Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (T18)

	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for oste produkter 600 mg/100 g			
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for oste produkter 600 mg/100 g			
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g			
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g			

▼ **M49**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning			
		450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk				
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g			

▼ **M49**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Fedstoffer til madlavning	360 mg/100 g			
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 ml			
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og baby mad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g			
	Frugt- og grøntsagspuré	100 mg/100 g			
▼ M61 Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevare betegnes »olie fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			

Godkendt den 16. maj 2021. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.

Ansøger: Progress Biotech bv, Canaalstaete, Kanaalweg 33, 2903LR Capelle aan den IJssel, Nederlandene.

I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare kun markedsføres i Unionen af Progress Biotech bv, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt denne nye fødevare uden henvisning til den videnskabelige dokumentation eller de videnskabelige data omfattet

▼ **M61**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
					af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Progress Biotech bv. Slutdato for databeskyttelsen: 16. maj 2026 (5 år).

▼ **M54**

Selenholdig gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »selenholdig gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF ⁽³⁾ , undtagen kosttilskud til spædbørn og børn under 4 år	50 mg pr. dag for børn fra 4 til 6 år, hvilket resulterer i 10 µg selen om dagen 100 mg pr. dag for børn fra 7 til 10 år, hvilket resulterer i 20 µg selen om dagen 500 mg pr. dag for unge fra 11 til 17 år, hvilket resulterer i 100 µg selen om dagen 800 mg pr. dag for voksne, hvilket resulterer i 160 µg selen om dagen	Mærkningen af kosttilskud, der indeholder selenholdig gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i> , skal være forsynet med en erklæring om, at kosttilskuddet ikke må indtages af spædbørn og børn under 4 år/børn under 7 år/børn under 11 år/børn og unge under 18 år ⁽¹²⁾ .		

▼ **M9**▼ **M58**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
3'-sialyllactosenatriumsalt (3'-SL-natriumsalt) (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som 3'-sialyllactose)</i>	Den nye fødevarer betegnes »3'-sialyllactosenatriumsalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 3'-sialyllactosenatriumsalt, at de ikke bør indtages: a) hvis fødevarer med tilsat 3'-sialyllactosenatriumsalt indtages samme dag b) af spædbørn og småbørn.		Godkendt den 18. februar 2021. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer, 3'-sialyllactosenatriumsalt, kun markedsføres i Unionen af Glycom A/S, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevarer uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Glycom A/S. Slutdato for databeskyttelsen: den 18. februar 2026.
	Ikke-aromatiserede pasteuriserede og ikke-aromatiserede steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkeprodukter	0,25 g/L			
	Aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	0,25 g/L (drikkevarer)			
		0,5 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Ikke-aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk	0,25 g/L (drikkevarer)			
		2,5 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Drikkevarer (aromatiserede drikkevarer, undtagen drikkevarer med en pH-værdi under 5)	0,25 g/L			
	Kornbaserede snackstænger	2,5 g/kg			
	Modernmælkerstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,2 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,15 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealler og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,15 g/L (drikkevarer) i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
		1,25 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	0,15 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,5 g/L (drikkevarer)			
		5 g/kg for andre produkter end drikkevarer			

▼ **M58**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	0,5 g pr. dag			

▼ **M57**

6'-sialyllactosenatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som 6'-sialyllactose)</i>	Den nye fødevarer betegnes »6'-sialyllactosenatriumsalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 6'-sialyllactosenatriumsalt (6'-SL-natriumsalt), at de ikke bør indtages: a) hvis fødevarer med tilsat 6'-sialyllactosenatriumsalt indtages samme dag b) af spædbørn og småbørn.		Godkendt den 17. februar 2021. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer, 6'-sialyllactosenatriumsalt, kun markedsføres i Unionen af Glycom A/S, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevarer uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Glycom A/S. Slutdato for databeskyttelsen: den 17. februar 2026.
	Ikke-aromatiserede pasteuriserede og ikke-aromatiserede steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkeprodukter.	0,5 g/L			
	Ikke-aromatiserede, produkter baseret på fermenteret mælk	0,5 g/L (drikkevarer)			
		2,5 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	0,5 g/L (drikkevarer)			
		5,0 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Drikkevarer (aromatiserede drikkevarer, undtagen drikkevarer med en pH-værdi under 5)	0,5 g/L			
	Kornbaserede snackstænger	5,0 g/kg			
	Modermælkerstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,4 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,3 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,3 g/L (drikkevarer) i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
		2,5 g/kg for andre produkter end drikkevarer			

▼ **M57**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	0,3 g/L (drikkevarer) i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,0 g/L (drikkevarer)			
		10,0 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	1,0 g pr. dag			
▼ M22 Sirup fra <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (Traditionel føde- vare fra et tredje- land)	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »sirup fra almindelig durra (<i>Sorghum bicolor</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
▼ M9 Fermenteret soja- bønneekstrakt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »fermenteret sojabønneekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal på mærkningen af kosttilskud, der indeholder fermenteret sojabønneekstrakt, være oplyst, at personer, der anvender lægemidler, kun bør anvende produktet under lægetilsyn.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF (i kapsel-, tablet- eller pulverform) beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	100 mg pr. dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Hvedekimekstrakt (<i>Triticum aestivum</i>) med højt indhold af spermidin	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »hvedekimekstrakt med højt indhold af spermidin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	Svarende til højst 6 mg spermadin pr. dag			
Sucromalt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »sucromalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf ledsages af en angivelse af, at produktet er en kilde til glucose og fructose		
	Ikke angivet				
Sukkerrørsfiber	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Brød	8 %			
	Bagværk	5 %			
	Produkter af kød og muskel	3 %			
	Krydderier	3 %			
	Revet ost	2 %			
	Diætetiske produkter	5 %			
	Saucer	2 %			
	Drikkevarer	5 %			
Sukker udvundet af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »Sukker udvundet af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)«, »Glucose udvundet af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)« eller »Fructose udvundet af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)«, afhængigt af hvilken form der anvendes på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Ekstrakt af solsikkeolie	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af solsikkeolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	1,1 g pr. dag			

▼ **M62****Tørrede larver af *Tenebrio molitor* (melskrubbe)**

	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »Tørrede larver af <i>Tenebrio molitor</i> (melskrubbe)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder dem. 2. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder tørrede larver af <i>Tenebrio molitor</i> (melskrubbe), at denne ingrediens kan fremkalde allergiske reaktioner hos forbrugere med kendte allergier over for krebsdyr og produkter heraf samt over for støvmider. Erklæringen skal anbringes tæt på ingredienslisten.		Godkendt den 22. juni 2021. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: SAS EAP Group, 35 Boulevard du Libre Échange, 31650 Saint-Orens-de-Gameville, Frankrig. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare kun markedsføres i Unionen af SAS EAP Group, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt denne nye fødevare uden henvisning til den videnskabelige dokumentation eller de videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra SAS EAP Group. Slutdato for databeskyttelsen: den 22. juni 2026
	Tørrede larver af <i>Tenebrio molitor</i> , hele eller pulveriserede				
	Proteinprodukter	10 g/100 g			
	Kiks	10 g/100 g			
	Bælgplantebaserede retter	10 g/100 g			
	Pastabaserede produkter	10 g/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
Tørret <i>Tetraselmis chuii</i>-mikroalge	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »tørret <i>Tetraselmis chuii</i> -mikroalge« eller »tørret <i>T. chuii</i> -mikroalge« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Kosttilskud, der indeholder tørret <i>Tetraselmis chuii</i> -mikroalge, skal være mærket med følgende erklæring: »Indeholder ubetydelige mængder jod«		
	Saucer	20 % eller 250 mg pr. dag			
	Særlige salte	1 %			
	Krydderi	250 mg pr. dag			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg pr. dag			
<i>Therapon barcoo</i>/Scortum	På tænkt anvendelse på samme måde som laks, nemlig tilberedte kulinariske fiskevarer og -retter, herunder kogte/stegte, rå, røgede og bagte fiskevarer.				
D-Tagatose	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »D-tagatose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal på mærkningen af alle produkter, hvor indholdet af D-tagatose overstiger 15 g pr. portion, og af alle drikkevarer, der indeholder over 1 % D-tagatose, være angivet, at »overdreven indtagelse kan virke afførende«.		
	Ikke angivet				
Taxifolinrig ekstrakt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »taxifolinrig ekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Yoghurt naturel/yoghurt med frugt (*)	0,020 g/kg			
	Kefir (*)	0,008 g/kg			
	Kærnemælk (*)	0,005 g/kg			

▼ **M49**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
	Mælkepulver (*)	0,052 g/kg			
	Fløde (*)	0,070 g/kg			
	Syrnet fløde (*)	0,050 g/kg			
	Ost (*)	0,090 g/kg			
	Smør (*)	0,164 g/kg			
	Chokoladevarer	0,070 g/kg			
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,020 g/l			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn, småbørn og børn og unge under 14 år	100 mg/dag			
	(*) Ved anvendelse i mælkeprodukter må taxifolinrig ekstrakt ikke helt eller delvis erstatte en mælkebestanddel.				
Trehalose	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	1. Den nye fødevare betegnes »trehalose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den, og betegnelsen skal fremgå af mærkningen af produktet som sådan eller af ingredienslisten for fødevarer, der indeholder trehalose 2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf være ledsaget af en angivelse af, at »trehalose er en glucosekilde«		
	Ikke angivet				

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
▼ M49 UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₂</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Betegnelsen af den nye fødevarer skal på mærkningen af fødevareren som sådan eller fødevarer, der indeholder den, være ledsaget af en angivelse af, at »der er anvendt en kontrolleret lysbehandling for at øge indholdet af vitamin D ₂ «.		
	Svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg vitamin D ₂ /100 g friskvægt			
UV-behandlet bagegær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₂</i>	Den nye fødevarer betegnes »vitamin D-gær« eller »vitamin D ₂ -gær« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Gærhævede brød og boller/rundstykker	5 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Gærhævet finere bagværk	5 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF				
	Færdigpakket frisk eller tørret gær til hjemmebakning	45 µg/100 g for frisk gær 200 µg/100 g for tørret gær	1. Den nye fødevarer betegnes »vitamin D-gær« eller »vitamin D ₂ -gær« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Mærkningen af den nye fødevarer skal indeholde en erklæring om, at fødevareren kun er beregnet til bagning og ikke bør spises rå. 3. Mærkningen af den nye fødevarer skal indeholde en brugsanvisning til den endelige forbruger, således at maksimumsindholdet på 5 µg/100 g vitamin D ₂ i færdige hjemmebakte produkter ikke overskrides.		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
UV-behandlet brød	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₂</i>	Betegnelsen på mærkningen af den nye fødevare skal være ledsaget af angivelsen »indeholder vitamin D fra UV-behandling«		
	Gærhævede brød og boller/rundstykker (uden pynt/fyld)	3 µg vitamin D ₂ /100 g			
UV-behandlet mælk	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₃</i>	1. Den nye fødevare betegnes »UV-behandlet« på mærkningen heraf 2. Hvis UV-behandlet mælk indeholder en mængde D-vitamin, der betragtes som betydelig i overensstemmelse med del A, punkt 2, i bilag XIII til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011, skal betegnelsen på mærkningen ledsages af »indeholder vitamin D som et resultat af UV-behandling« eller »mælk indeholdende vitamin D som et resultat af UV-behandling«		
	Pasteuriseret sødmælk som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013 til indtagelse som sådan	5-32 µg/kg for den brede befolkning med undtagelse af spædbørn			
	Pasteuriseret letmælk som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013 til indtagelse som sådan	1-15 µg/kg for den brede befolkning med undtagelse af spædbørn			

▼ **M9**

▼ **M48**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Svampepulver med indhold af vitamin D₂	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₂ ⁽¹¹⁾</i>	Den nye fødevarer betegnes »UV-behandlet svampepulver med indhold af vitamin D« eller »UV-behandlet svampepulver med indhold af vitamin D ₂ « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder svampepulver med indhold af vitamin D ₂ , at de ikke bør indtages af spædbørn.		27.august 2020. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Oakshire Naturals, LP., PO Box 388 Kennett Square, Pennsylvania 19348, USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer svampepulver med indhold af vitamin D ₂ kun markedsføres i Unionen af Oakshire Naturals, LP., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevarer uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Oakshire Naturals, LP. Slutdato for databeskyttelsen: 27.august 2025.
	Morgenmadscerealier	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Gærhævede brød og wienerbrød	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Kornprodukter og pasta	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Drikkevarer af frugtsafer og frugt-/grøntsags-safer	1,125 µg vitamin D ₂ /100 ml			
	Mælk og mejeriprodukter (undtagen flydende mælk)	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g/1,125 µg vitamin D ₂ /100 ml (drikkevarer)			
	Ost (undtagen hytteost, ricottaost og faste oste, der anvendes i reven stand)	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Snackstænger til måltidserstatning samt drikkevarer	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g/1,125 µg vitamin D ₂ /100 ml (drikkevarer)			
	Mejeriprodukt-analoger	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g/1,125 µg vitamin D ₂ /100 ml (drikkevarer)			
	Kød-analoger	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Suppe og bouillon	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Ekstruderede grøntsagssnacks	2,25 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn	15 µg/dag			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning undtagen spædbørn	15 µg/dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Vitamin K₂ (menaquinon)	Skal anvendes i overensstemmelse med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 og/eller forordning (EF) nr. 1925/2006.		Den nye fødevare betegnes »menaquinon« eller »vitamin K ₂ « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
Hvedeklidsekstrakt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »hvedeklidsekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	»Hvedeklidsekstrakten« må ikke bringes i omsætning som kosttilskud eller ingrediens i kosttilskud. Den må heller ikke tilsættes til modermælkserstatninger.	
	Øl og substitutter til øl	0,4 g/100 g			
	Spiseklare kornprodukter	9 g/100 g			
	Mejeriprodukter	2,4 g/100 g			
	Frugt- og grøntsagssaft	0,6 g/100 g			
	Læskedrikke	0,6 g/100 g			
	Tilberedt kød	2 g/100 g			
▼ M45 Xylo-oligosaccharider	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold ⁽¹⁰⁾</i>	Den nye fødevare betegnes »Xylo-oligosaccharider« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Hvidt brød	14 g/kg			
	Fuldkornsbrød	14 g/kg			
	Morgenmadscerealier	14 g/kg			
	Kiks	14 g/kg			
	Drikkevarer baseret på soja	3,5 g/kg			
	Yoghurt ⁽⁹⁾	3,5 g/kg			
	Frugtmørepålæg	30 g/kg			
	Chokoladevarer	30 g/kg			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige voksne befolkning	2 g pr. dag			

▼ **M9**▼ **M30**▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
Gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »varme-dræbt gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	6 g om dagen for børn fra 10 år, unge og den almindelige voksne befolkning 3 g om dagen for børn på 3-9 år			
Beta-glucaner fra gær	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	Maksimumsindhold af rene beta-glucaner fra gær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Den nye fødevare betegnes »beta-glucaner fra gær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	1,275 g pr. dag for børn over 12 år og den almindelige voksne befolkning 0,675 g pr. dag for børn under 12 år			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,275 g pr. dag			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn.	1,275 g pr. dag			
	Drikkevarer baseret på frugt- og/eller grøntsagssaft, herunder koncentrat og dehydrerede safter	1,3 g/kg			
	Drikkevarer med frugtsmag	0,8 g/kg			
	Kakaopulver til fremstilling af drikkevarer	38,3 g/kg (pulver)			
	Andre drikkevarer	0,8 g/kg (drikkeklar)			
		7 g/kg (pulver)			
	Kornbaserede snackstænger	6 g/kg			
	Morgenmadscerealier	15,3 g/kg			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M29</u> Databeskyttelse ◀
	»Instant hot«-morgenmadscerealier (fuldkorn/ med højt fiberindhold)	1,5 g/kg			
	Småkager/cookies	6,7 g/kg			
	Kiks/crackers	6,7 g/kg			
	Drikkevarer baseret på mælk	3,8 g/kg			
	Fermenterede mælkeprodukter	3,8 g/kg			
	Analoger til mælkeprodukter	3,8 g/kg			
	Tørmælk/mælkepulver	25,5 g/kg			
	Supper og suppeblandinger	0,9 g/kg (spiseklar)			
		1,8 g/kg (kondenseret)			
		6,3 g/kg (pulver)			
	Chokolade/konfekturprodukter	4 g/kg			
	Proteinbarer og -pulvere	19,1 g/kg			
	Syltetøj, marmelade og andet frugtsmøre-pålæg	11,3 g/kg			
Zeaxanthin	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »zeaxanthin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/ EF	2 mg pr. dag			
Zink-L-pidolat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »zink-L-pidolat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.	3 g pr. dag			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn				
	Måltidserstatning til vægtkontrol				
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.				

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M29 Databeskyttelse ◀
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF				

(¹) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 609/2013 af 12. juni 2013 om fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn, fødevarer til særlige medicinske formål og kosterstatning til vægtkontrol og om ophævelse af Rådets direktiv 92/52/EØF, Kommissionens direktiv 96/8/EF, 1999/21/EF, 2006/125/EF og 2006/141/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/39/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 41/2009 og (EF) nr. 953/2009 (EUT L 181 af 29.6.2013, s. 35).

(²) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 af 30. juli 2014 om kravene vedrørende information til forbrugerne om fravær eller reduceret forekomst af gluten i fødevarer (EUT L 228 af 31.7.2014, s. 5).

(³) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/46/EF af 10. juni 2002 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivninger om kosttilskud (EFT L 183 af 12.7.2002, s. 51).

(⁴) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 af 20. december 2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer (EUT L 404 af 30.12.2006, s. 26)

(⁵) Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme bestemt til konsum (EFT L 10 af 12.1.2002, s. 67).

(⁶) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671).

► **M32** (⁷) Maksimalt anvendelsesniveauer i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger. ◀

► **M44** (⁸) Rådets direktiv 2001/112/EF af 20. december 2001 om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum (EFT L 10 af 12.1.2002, s. 58). ◀

► **M45** (⁹) Ved anvendelse i mælkeprodukter må xylo-oligosaccharider ikke helt eller delvis erstatte en mælkebestanddel

(¹⁰) Maksimumsindhold beregnet på grundlag af specifikationerne for pulver 1 ◀

► **M48** (¹¹) Der anvendes en minimumsspecifikation for indholdet af vitamin D i svampepulver med indhold af vitamin D₂ på 1 000 µg vitamin D₂/gram svampepulver. ◀

(¹²) Afhængigt af, hvilken aldersgruppe kosttilskuddet er bestemt til.

Tabel 2: Specifikationer

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
N-Acetyl-D-neuraminsyre	Beskrivelse: N-Acetyl-D-neuraminsyre er et hvidt til offwhite krystallinsk pulver Definition: Kemisk betegnelse: IUPAC-navn: N-Acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat) 5-Acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonsyre (dihydrat) Synonymer: Sialinsyre (dihydrat)

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Kemisk formel: $C_{11}H_{19}NO_9$ (syre) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihydrat) Molekylmasse: 309,3 Da (syre) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat) CAS-nr.: 131-48-6 (fri syre) 50795-27-2 (dihydrat) Specifikationer: Beskrivelse: hvidt til offwhite krystallinsk pulver pH (20 °C, 5 % opløsning) 1,7-2,5 N-Acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat) > 97,0 % Vand (dihydrat udgør 10,4 %): ≤ 12,5 % (w/w) Sulfataske: < 0,2 % (w/w) Eddikesyre (som fri syre og/eller natriumacetat) < 0,5 % (w/w) Tungmetaller: Jern: < 20,0 mg/kg Bly: < 0,1 mg/kg Rest-proteiner: < 0,01 % (w/w) Opløsningsmiddelrester: 2-Propanol: < 0,1 % (w/w) Acetone: < 0,1 % (w/w) Ethylacetat: < 0,1 % (w/w) Mikrobiologiske kriterier: <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: < 500 CFU/g

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Enterobakterier: Ingen i 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Ingen i 10 g <i>Listeria monocytogene</i>: Ingen i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g Gærsvampe: < 10 CFU/g Skimmelsvampe: < 10 CFU/g Rest-endotoksiner: < 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder, EU: endotoksinenheder.
Tørret pulp af abebrødfrugt (<i>Adansonia digitata</i>)	Beskrivelse/definition: Abebrødfrugterne (<i>Adansonia digitata</i>) høstes fra træer. De hårde skaller åbnes ved knækning, pulpen tages ud af skallen, og kernerne fjernes. Pulpen males og skilles i grove og fine partier (partikelstørrelse 3 til 600 µ) og emballeres. Typiske næringsbestanddele: Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7 Protein (g/100 g) 1,8-9,3 Fedt (g/100 g) 0-1,6 Kulhydrater i alt (g/100 g) 76,3-89,5 Sukker (som glucose) i alt: 15,2-36,5 Natrium (mg/100 g) 0,1-25,2 Analytiske specifikationer: Fremmede stoffer: Højest 0,2 % Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7 Aske (g/100 g) 3,8-6,6
Udtræk af <i>Ajuga reptans</i> fra cellekulturer	Beskrivelse/definition: Hydroalkoholiske ekstrakter af vævskulturer af <i>Ajuga reptans</i> L. svarer i alt væsentligt til traditionelle kulturers ekstrakter af de blomstrende overjordiske dele af <i>Ajuga reptans</i>.

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
L-Alanyl-L-glutamin	Beskrivelse/definition: L-Alanyl-L-glutamin fremstilles ved fermentering med en genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i>. Under fermenteringsprocessen udskilles ingrediensen i vækstmediet, hvorfra det efterfølgende adskilles, inden det renses til en koncentration på > 98 %. Udseende: Hvidt, krystallinsk pulver Renhed: > 98 % Infrarød spektroskopi: Overensstemmelse med referencestandard Opløsningens udseende: Farveløs og klar Indhold (tørstofbasis): 98-102 % Beslægtede stoffer (hvert af dem): ≤ 0,2 % Gløderest: ≤ 0,1 % Tørringstab: ≤ 0,5 % Optisk rotation: +9,0 - +11,0° pH (1 %; H₂O): 5,0-6,0 Ammonium (NH₄): ≤ 0,020 % Chlorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO₄): ≤ 0,020 % Mikrobiologiske kriterier: <i>Escherichia coli</i>: Ingen/g
Algeolie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.	Beskrivelse/definition: Olie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp. Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 % Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % DHA-indhold: ≥ 32 %

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
▼ <u>M25</u> Olie af <i>Allanblackia</i> -frø	Beskrivelse/definition: Olie af <i>Allanblackia</i> -frø udvindes af frøene af <i>Allanblackia</i> -arterne: <i>A. floribunda</i> (synonym med <i>A. parviflora</i>) og <i>A. stuhlmannii</i> . Fedtsyresammensætning (udtrykt i % af det samlede fedtsyreindhold): Laurinsyre — Myristinsyre — Palmitinsyre (C12:0 — C14:0 — C16:0): samlet indhold af disse syrer < 4,0 % Stearinsyre (C18:0): 45-58 % Oliesyre (C18:1): 40-51 % Flerumættede fedtsyrer: < 2 % Karakteristik: Frie fedtsyrer: højst 0,1 % af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: højst 1,0 % af det samlede fedtsyreindhold Peroxidtal: højst 1,0 meq/kg Uforsæbelige bestanddele: højst 1,0 % (w/w) af olien Forsæbningstal: 185-198 mg KOH/g
▼ <u>M9</u> Ekstrakt af blade af <i>Aloe macroclada</i> Baker	Beskrivelse/definition: Pulveriseret gelekstrakt af bladene fra <i>Aloe macroclada</i> Baker, der i alt væsentligt svarer til samme gel fra blade af <i>Aloe vera</i> (L). Burm. f. Aske: 25 % Kostfibre: 28,6 % Fedt: 2,7 % Vandindhold: 4,7 % Polysaccharider: 9,5 % Protein: 1,63 % Glucose: 8,9 %

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
----------------------	-----------------

▼ M23**Olie fra antarktisk lyskrebs
(*Euphausia superba*)****Beskrivelse/definition:**

For at fremstille fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) foretages der en fedtekstraktion af dybfrosne, knuste antarktiske lyskrebs eller tørret krillmel ved hjælp af et godkendt ekstraktionsmiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF). Proteiner og lyskrebsmateriale fjernes fra fedtekstraktet ved filtrering. Ekstraktionsmidler og vandrester fjernes ved fordampning.

Forsæbningstal: ≤ 230 mg KOH/g

Peroxidtal (PV): ≤ 3 meq O₂/kg olie

Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC).

Vand og flygtige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 udtrykt som vandaktivitet ved 25 °C

Phospholipider: ≥ 35 % til < 60 %

Transfedtsyrer: ≤ 1 %

EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 %

DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 %

▼ M9**Olie fra antarktisk lyskrebs
(*Euphausia superba*) med højt
indhold af phospholipider****Beskrivelse/definition:**

Olie med højt indhold af phospholipider fremstilles af antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) ved gentagne behandlinger med et godkendt opløsningsmiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF) for at øge indholdet af phospholipider i olien. Opløsningsmidler fjernes fra det færdige produkt ved fordampning.

Forsæbningstal: ≤ 230 mg KOH/g

Peroxidtal (PV): ≤ 3 meq O₂/kg olie

Vand og flygtige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 udtrykt som vandaktivitet ved 25 °C

Phospholipider: ≥ 60 %

Transfedtsyrer: ≤ 1 %

EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 %

DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 %

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen <i>Mortierella alpina</i>	Beskrivelse/definition: Den klare, gule olie med højt indhold af arachidonsyre udvindes ved fermentering af de ikke-genetisk modificerede stammer IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 og CBS 210.32 af svampen <i>Mortierella alpina</i> ved hjælp af en egnet væske. Olien ekstraheres dernæst fra biomassen og renses. Arachidonsyre: ≥ 40 vægtprocent af det samlede fedtsyreindhold Frie fedtsyrer: $\leq 0,45$ % af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: $\leq 0,5$ % af det samlede fedtsyreindhold Uforsæbelige bestanddele: $\leq 1,5$ % Peroxidtal (PV): ≤ 5 meq/kg Anisidintal: ≤ 20 Syretal: $\leq 1,0$ KOH/g Vandindhold: $\leq 0,5$ %
Arganolie fra <i>Argania spinosa</i>	Beskrivelse/definition: Arganolie er den olie, der opnås ved koldpresning af de mandellignende kerner af frugterne af <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Kernerne kan ristes før presning, men uden direkte kontakt med en flamme. Sammensætning: Palmitinsyre (C16:0): 12-15 % Stearinsyre (C18:0): 5-7 % Oliesyre (C18:1): 43-50 % Linolsyre (C18:2): 29-36 % Uforsæbelige bestanddele: 0,3-2 % Steroler i alt: 100-500 mg/100 g Tocopheroler i alt: 16-90 mg/100 g Oliesyre: 0,2-1,5 % Peroxidtal (PV): < 10 meq O₂/kg

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Astaxanthinrigt oleoresin fra <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger	Beskrivelse/definition: Astaxanthin er et carotenoid fremstillet af <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger. Der er forskellige fremstillingsmetoder med hensyn til dyrkningen af alger; der kan anvendes enten lukkede systemer, der er eksponeret for sollys eller strengt kontrolleret illumineret lys, eller alternativt åbne bassiner. Algecellerne høstes og tørres; oleoresinet ekstraheres ved hjælp af enten superkritisk CO₂ eller et opløsningsmiddel (ethylacetat). Astaxanthinen fortyndes og standardiseres til 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % eller 20 % ved hjælp af olivenolie, saflorolie, solsikkeolie eller MCT (Medium Chain Triglycerides). Oleoresinets sammensætning: Fedt: 42,2-99 % Protein: 0,3-4,4 % Kulhydrat: 0-52,8 % Fibre: < 1,0 % Aske: 0,0-4,2 % Specifikation for carotenoider (vægtprocent) Astaxanthiner i alt: 2,9-11,1 % 9-<i>cis</i>-astaxanthin: 0,3-17,3 % 13-<i>cis</i>-astaxanthin: 0,2-7,0 % Monoestere af astaxanthin: 79,8-91,5 % Diestere af astaxanthin: 0,16-19,0 % β-caroten: 0,01-0,3 % Lutein: 0-1,8 % Canthaxanthin: 0-1,30 % Mikrobiologiske kriterier: Aerobe bakterier i alt: < 3 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Colibakterier: < 10 CFU/g <i>E. coli</i>: Negativ <i>Salmonella</i>: Negativ <i>Staphylococcus</i>: Negativ

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)	Beskrivelse/definition: Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i> L.) tilhører læbeblomstfamilien (Lamiaceae) i læbeblomstordenen (Lamiales). Efter høst rengøres frøene mekanisk. Blomster, blade og andre dele af planten fjernes. Filtrering (optisk eller mekanisk) skal sikre, at basilikumfrøene opnår det højeste mulige renhedsniveau. Fremstillingsprocessen for frugtsaft og blandinger af frugt- og grøntsagssaft, der indeholder basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i> L.), omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer. Tørstof: 94,1 % Protein: 20,7 % Fedt: 24,4 % Kulhydrat: 1,7 % Kostfibre: 40,5 % (Metode: AOAC 958,29) Aske: 6,78 %

▼ **M32****Betain****Beskrivelse/definition:**

Betain (N,N,N-trimethylglycin eller carboxy-N,N,N-trimethylmethanaminium) i vandfri form $(\text{CH}_3)_3\text{N}^+\text{CH}_2\text{COO}^-$ (CAS-nr.: 107-43-7) og som monohydrat $(\text{CH}_3)_3\text{N}^+\text{CH}_2\text{COO}^-\cdot\text{H}_2\text{O}$ (CAS-nr.: 590-47-6) fremkommer ved forarbejdning af sukkerroer (dvs. melasse, vinasse eller betain-glycerol).

Karakteristik/sammensætning

Udseende: Fritflydende hvide krystaller

Betain: $\geq 99,0$ % (vægtprocent af tørvægt)

Vandindhold: $\leq 2,0$ % (vandfrit) $\leq 15,0$ % (monohydrat)

Aske: $\leq 0,1$ %

pH: 5,0-7,0

Rest-proteiner: $\leq 1,0$ mg/g

Tungmetaller:

Arsen: $< 0,1$ mg/kg

Kviksølv: $< 0,005$ mg/kg

Cadmium: $< 0,01$ mg/kg

Bly: $< 0,05$ mg/kg

▼ **M32**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Samlet kimal: ≤ 100 CFU/g Colibakterier: Negativ i 10 g <i>Salmonella</i> spp. Negativ i 25 g Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units).

▼ **M9**

Fermenteret sort bønne-ekstrakt	Beskrivelse/definition: Fermenteret sort bønne-ekstrakt (Touchi-ekstrakt) er et fint lysebrunt proteinrigt pulver, som fremstilles ved ekstraktion i vand af små sojabønner (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) fermenteret med <i>Aspergillus oryzae</i> . Ekstraktet indeholder en α -glucosidase-hæmmer. Karakteristik: Fedt: $\leq 1,0$ % Protein: ≥ 55 % Vand: $\leq 7,0$ % Aske: ≤ 10 % Kulhydrat: ≥ 20 % α -glucosidase-hæmmer-aktivitet: IC50: min. 0,025 mg/ml Sojaisoflavon: $\leq 0,3$ g/100 g
---------------------------------	--

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Bovint lactoferrin	Beskrivelse/definition: Bovint lactoferrin er et protein, der forekommer naturligt i komælk. Det er et jernbindende glycoprotein på ca. 77 kDa og består af en enkelt polypeptidkæde af 689 aminosyrer. Fremstillingsproces: Bovint lactoferrin isoleres fra skummetmælk eller ostevalle ved ionbytning og efterfølgende ultrafiltrering. Til slut frysetørres eller sprøjtetørres det, og de store partikler sies fra. Det er et næsten lugtløst, lysrosa pulver. Fysisk-kemiske egenskaber ved bovin lactoferrin: Vandindhold: < 4,5 % Aske: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Jern: < 350 mg/kg Protein: > 93 %, heraf bovin lactoferrin: > 95 %, heraf andre proteiner: < 5,0 % pH (2 % opløsning, 20 °C): 5,2-7,2 Opløselighed (2 %-opløsning, 20 °C): fuldstændig

▼ **M34****Positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk****Beskrivelse**

Positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk er et gulligt pulver, der fremstilles af skummetmælk via en række isolerings- og oprensningsprocesser.

Karakteristik/sammensætning

Protein i alt (vægt/produktets vægt): ≥ 90 %

Lactoferrin (vægt/produktets vægt): 25-75 %

Lactoperoxidase (vægt/produktets vægt): 10-40 %

Andre proteiner (vægt/produktets vægt): ≤ 30 %

TGF-β2: 12-18 mg/100 g

Vandindhold: ≤ 6,0 %

pH (5 % opløsning (w/v): 5,5-7,6

▼ **M34**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Lactose: $\leq 3,0$ % Fedt: $\leq 4,5$ % Aske: $\leq 3,5$ % Jern: ≤ 25 mg/100 g Tungmetaller Bly: $< 0,1$ mg/kg Cadmium: $< 0,2$ mg/kg Kviksølv: $< 0,6$ mg/kg Arsen: $< 0,1$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Tælling af aerobe mesofile bakterier: $\leq 10\,000$ CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Negativ i 1 g Koagulasepositive stafylokokker: Negativ i 1 g <i>Salmonella</i>: Negativ i 25 g <i>Listeria</i>: Negativ i 25 g <i>Cronobacter</i> spp.: Negativ i 25 g Skimmelsvampe: ≤ 50 CFU/g Gærsvampe: ≤ 50 CFU/g CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)

▼ **M9**

Olie af frø fra <i>Buglossoides arvensis</i>	Beskrivelse/definition: Raffineret <i>Buglossoides</i>-olie udvindes af frøene fra <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M. Johnst. Alpha-linolensyre: ≥ 35 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Stearidonsyre: ≥ 15 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Linolsyre: $\geq 8,0$ % w/w af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: $\leq 2,0$ % w/w af det samlede fedtsyreindhold
---	---

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Syretal: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidtal (PV): $\leq 5,0$ meq O₂/kg Indhold af uforsæbelige stoffer: $\leq 2,0$ % Protein (kvælstof i alt): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg
Olie fra <i>Calanus finmarchicus</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer er en rubinfarvet, lidt tyktflydende olie med en svag lugt af skaldyr, der er udvundet af krebsdyret (marin dyreplankton) <i>Calanus finmarchicus</i>. Ingrediensen består primært af voksesterer (> 85 %) med mindre mængder af triglycerider og andre neutrale lipider. Specifikationer: Vand: < 1,0 % Voksesterer: > 85 %, Fedtsyrer i alt > 46 %, Eicosapentaensyre (EPA) > 3,0 %, Docosahexaensyre (DHA) > 4,0 %, Fedtalkoholer i alt: > 28 %, C20:1 n-9 fedtalkohol > 9,0 %, C22:1 n-11 fedtalkohol > 12 %, Transfedtsyrer: < 1,0 % Astaxanthinesterer: < 0,1 % Peroxidtal (PV): < 3,0 meq/kg O₂/kg
Calcium-L-methylfolat	Beskrivelse: Den nye fødevarer fremstilles ved kemisk syntese ud fra folsyre. Det er et hvidt til svagt gulligt, næsten lugtløst krystallinsk pulver, som kun er lidt opløseligt i vand og meget tungtopløseligt eller uopløseligt i de fleste organiske opløsningsmidler.

▼ **M66**

▼ **M66**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Definition: Kemisk formel: $C_{20}H_{23}CaN_7O_6$ Systematisk navn: N-{4-[[[(6<i>S</i>)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridiny]methyl]amino]benzoyl}-L-glutaminsyre, calciumsalt CAS-numre: 129025-21-4 (calciumsalt med et ikkespecificeret L-5-MTHF/Ca^{2+}-forhold) og 151533-22-1 (calciumsalt med et specificeret L-5-MTHF/Ca^{2+}-forhold på 1:1). Molekylvægt: 497,5 dalton Synonymer: L-methylfolat, calcium; L-5-methyltetrahydrofolsyre, calciumsalt [(L-5-MTHF-Ca)]; (6<i>S</i>)-5-methyltetrahydrofolsyre, calciumsalt [(6<i>S</i>)-5-MTHF-Ca]; (6<i>S</i>)-5-methyl-5,6,7,8-tetrahydropteroyl-L-glutaminsyre, calciumsalt, og L-5-methyltetrahydrofolsyre (L-5-MTHF) uden specificeret kation. Strukturformel: Karakteristika Renhed: > 95 % (på tørstofbasis) Vand: ≤ 17,0 % Calcium (uden vand og opløsningsmidler): 7,0-8,5 % Calcium-D-methylfolat (6<i>R</i>, α<i>S</i>-isomer): ≤ 1,0 %

▼ M66

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Andre folater og beslægtede stoffer: ≤ 2,5 % Ethanol: ≤ 0,5 % Bly: ≤ 1 mg/kg Bor: ≤ 10 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kviksølv: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,5 mg/kg Platin: ≤ 2 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 1 000 CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ 100 CFU/g CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)

▼ M9

Tyggegummibase (monomethoxy-polyethylenglycol)	Beskrivelse/definition: Den nye fødevareingrediens er en syntetisk polymer (patentnummer WO2006016179). Den består af forgrenede polymerer af monomethoxypolyethylenglycol (MPEG) inkorporeret i polyisopren-graft-maleinsyreanhydrid (PIP-g-MA) og ureageret MPEG (under 35 vægtprocent). Hvidt til offwhite pulver. CAS-nr.: 1246080-53-4 Karakteristik: Vandindhold: < 5,0 % Aluminium < 3,0 mg/kg Lithium: < 0,5 mg/kg Nikkel: < 0,5 mg/kg Anhydridrest: < 15 µmol/g Polydispersitetsindeks: < 1,4 Isopren: < 0,05 mg/kg Ethylenoxid: < 0,2 mg/kg
--	--

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Fri maleinsyreanhydrid: < 0,1 % Oligomerer i alt (under 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg Ethylenglycol: < 200 mg/kg Diethylenglycol: < 30 mg/kg Monoethylenglycolmethylether: < 3,0 mg/kg Diethylenglycolmethylether: < 4,0 mg/kg Triethylenglycolmethylether: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxan: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg
Tyggegummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)	Beskrivelse/definition: Methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer er en vandfri copolymer af methylvinylether og maleinsyreanhydrid. Fritflydende, hvidt til råhvidt pulver CAS-nr.: 9011-16-9 Renhed: Indhold: Mindst 99,5 % i tørstof Specifik viskositet (1 % MEK): 2-10 Methylvinylether-rest: ≤ 150 ppm Maleinsyreanhydrid-rest: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Methanol: ≤ 500 ppm Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm Samlet indhold af tungmetaller: ≤ 10 ppm Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: ≤ 500 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Negativ test <i>Salmonella</i>: Negativ test <i>Staphylococcus aureus</i>: Negativ test <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Negativ test

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Chiaolie fra <i>Salvia hispanica</i>	Beskrivelse/definition: Chiaolie fremstilles ved koldpresning af chiafrø (<i>Salvia hispanica</i> L.) (renhed: 99,9 %). Der anvendes ingen opløsningsmidler, og når olien er presset, opbevares den i dekanteringstanke, og der anvendes en filtreringsproces til at fjerne urenheder. Den kan også fremstilles ved ekstraktion med superkritisk CO₂. Fremstillingsproces: Fremstilles ved koldpresning. Der anvendes ingen opløsningsmidler, og når olien er presset, opbevares den i dekanteringstanke, og der anvendes en filtreringsproces til at fjerne urenheder. Syreindhold udtrykt som oliesyre: ≤ 2,0 % Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq/kg Uopløselige urenheder: ≤ 0,05 % Alfalinolensyre: ≥ 60 % Linolsyre: 15-20 %
Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)	Beskrivelse/definition: Chia (<i>Salvia hispanica</i>) er en etårig, urteagtig sommerplante, som tilhører læbeblomstfamilien (Labiatae). Efter høst rengøres frøene mekanisk. Blomster, blade og andre dele af planten fjernes. Tørstof: 90-97 % Protein: 15-26 % Fedt: 18-39 % Kulhydrat(*): 18-43 % Træstof(**): 18-43 % Aske: 3-7 % (*) Kulhydrater er inklusive fibertallet (**) Træstof er den fiberdel, der primært består af ufordøjelig cellulose, pentosaner og lignin.

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Fremstillingsproces: Fremstillingsprocessen for drikkevarer af frugtsafer og blandinger af frugtsafer, der indeholder chiafrø, omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer.
Chitin-glucan fra <i>Aspergillus niger</i>	Beskrivelse/definition: Chitin-glucan fremstilles af myceliet af <i>Aspergillus niger</i>; det er et svagt gult, lugtløst, fritflydende pulver. Det har et tørstofindhold på 90 % eller derover. Chitin-glucan er hovedsageligt sammensat af to polysaccharider: — chitin, der består af gentagne enheder af N-acetyl-D-glucosamin (CAS nr.: 1398-61-4), — og beta(1,3)-glucan, der består af gentagne enheder af D-glucose (CAS nr.: 9041-22-9). Tørringstab: ≤ 10 % Chitin-glucan: ≥ 90 % Forholdet mellem chitin og glucan: 30:70-60:40 Aske: ≤ 3,0 % Fedt: ≤ 1,0 % Protein: ≤ 6,0 %
Chitin-glucankompleks fra <i>Fomes fomentarius</i>	Beskrivelse/definition: Chitin-glucankompleks fremstilles af cellevæggene i frugtlegemerne fra svampen <i>Fomes fomentarius</i>. Det består primært af to polysaccharider: — chitin, der består af gentagne enheder af N-acetyl-D-glucosamin (CAS nr.: 1398-61-4), og — beta(1,3)(1,6)-D-glucan, der består af gentagne enheder af D-glucose (CAS nr.: 9041-22-9). Fremstillingsprocessen består af forskellige etaper, herunder: rensning, reduktion af størrelse og formaling, blødgøring i vand og opvarmning i en alkalisk opløsning, vask og tørring. Der anvendes ikke hydrolyse i fremstillingsprocessen. Udseende: Lugtløst, smagsløst, brunt pulver Renhed: Vandindhold: ≤ 15 % Aske: ≤ 3,0 % Chitin-glucan: ≥ 90 % Forholdet mellem chitin og glucan: 70:20 Kulhydrater i alt, eksklusive glucaner: ≤ 0,1 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Protein: $\leq 2,0$ % Fedt: $\leq 1,0$ % Melaniner: $\leq 8,3$ % Tilsætningsstoffer: Ingen pH: 6,7-7,5 Tungmetaller: Bly (ppm): $\leq 1,00$ Cadmium (ppm): $\leq 1,00$ Kviksølv (ppm): $\leq 0,03$ Arsen (ppm): $\leq 0,20$ Mikrobiologiske kriterier: Mesofile bakterier i alt: $\leq 10^3$/g Gær- og skimmelsvampe: $\leq 10^3$/g Colibakterier ved 30 °C: $\leq 10^3$/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> og andre patogene bakterier: Ingen i 25 g
Chitosanekstrakt fra svampe (<i>Agaricus bisporus</i> , <i>Aspergillus niger</i>)	Beskrivelse/definition: Chitosanekstraktet (der primært indeholder poly(D-glucosamin)) fremstilles af stammer af <i>Agaricus bisporus</i> eller fra myceliet af <i>Aspergillus niger</i>. Den patenterede fremstillingsmetode består af flere etaper, herunder: ekstraktion og deacetylering (hydrolyse) i alkalisk medium, opløsning i syreholdigt medium, udfældning i alkalisk medium, vask og tørring. Synonym: Poly(D-glucosamin) CAS-nummer: 9012-76-4 Formel for chitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Udseende: Fint, fritflydende pulver Farve: Offwhite til svagt brunlig farve Lugt: Uden lugt Renhed: Indhold af chitosan (vægtprocent af tørvægt): ≥ 85 Indhold af glucan (vægtprocent af tørvægt): ≤ 15 Tørringstab (vægtprocent af tørvægt): ≤ 10 Viskositet: (1 % i eddikesyre 1 %): 1-15

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Acetyleringsgrad: (i % mol/vådvægt): 0-30 Viskositet: (1 % i eddikesyre 1 %) (mPa.s): 1-14 for chitosan fra <i>Aspergillus niger</i>, 12-25 for chitin fra <i>Agaricus bisporus</i> Aske (vægtprocent af tørvægt): ≤ 3,0 Protein (vægtprocent af tørvægt): ≤ 2,0 Partikelstørrelse: > 100 nm Tapped densitet (g/cm³): 0,7-1,0 Evne til at binde fedt (800 x (vægtprocent af vådvægt)): ja Tungmetaller: Kviksølv (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,5 Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kimal (CFU/g): ≤ 10³ Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 Enterobakterier (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogene</i>: Ingen i 25 g
Chondroitinsulfat	Beskrivelse/definition: Chondroitinsulfat (natriumsalt) er et biosyntetisk produkt. Det fremstilles ved kemisk sulfatering af chondroitin fremstillet ved fermentering med bakterien <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4, stamme U1-41 (ATCC 23502). Chondroitinsulfat (natriumsalt) (% på tørstofbasis): 95-105 MW_w (vægtgennemsnit) (kDa): 5-12 MW_n (antalgennemsnit) (kDa): 4-11 Dispersitet (w_h/w_{0,05}): ≤ 0,7 Sulfateringsmønster (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Tørringstab (%) (ved 105 °C til konstant vægt): ≤ 10,0 Gløderest (%) på tørstofbasis): 20-30 Protein (%) på tørstofbasis): ≤ 0,5 Endotoksiner (EU/mg): ≤ 100 Organiske urenheder i alt (mg/kg): ≤ 50

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Chrompicolinat	Beskrivelse/definition: Chrompicolinat er et rødt, fritflydende pulver, der er tungt opløseligt i vand ved pH 7. Saltet er ligeledes opløseligt i polære organiske opløsningsmidler. Kemisk betegnelse: tris(2-pyridincarboxyl-N,O)chrom(III) eller chrom(III)-2-pyridincarboxylat CAS-nr.: 14639-25-9 Kemisk formel: Cr(C₆H₄NO₂)₃ Kemisk sammensætning: Chrompicolinat: ≥ 95 % Chrom(III): 12-13 % Chrom(VI): ikke påvist Vand: ≤ 4,0 %

▼ M53

Chromholdig gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er den tørrede og varmedræbte chromholdige gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i>. Den nye fødevare fremstilles ved fermentering med tilstedeværelse af chromchlorid efterfulgt af en række oprensningsprocesser og en proces, hvor gæren varmedræbes for at sikre, at der ikke findes levedygtige <i>Yarrowia lipolytica</i>-celler i den nye fødevare. Karakteristik/sammensætning: Samlet mængde chrom: 18-23 µg/g Chrom(VI): < 10 µg/kg (dvs. detektionsgrænse) Proteiner: 40-50 g/100 g Kostfibre: 24-32 g/100 g Sukker: < 2 g/100 g Fedt: 6-12 g/100 g Aske i alt: ≤ 15 % Vand: ≤ 5 % Tørstof: ≥ 95 % Tungmetaller: Bly: ≤ 3,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg
---	--

▼ M53

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Kintal for aerobe organismer i alt: $\leq 5 \times 10^3$ CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: $\leq 10^2$ CFU/g Levedygtige <i>Yarrowia lipolytica</i> -celler ⁽¹⁴⁾ : < 10 CFU/g (dvs. detektionsgrænse) Colibakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g CFU: kolonidannende enheder

▼ M9*Cistus incanus* L. Pandalis urt**Beskrivelse:**

Cistus incanus L. Pandalis urt; art, der tilhører Cistaceae-familien og stammer fra middelhavsområdet (halvøen Chalkidikis).

Sammensætning:

Vandindhold: 9-10 g/100 g urter

Protein: 6,1 g/100 g urter

Fedt: 1,6 g/100 g urter

Kulhydrater: 50,1 g/100 g urter

Fibre: 27,1 g/100 g urter

Mineraler: 4,4 g/100 g urter

Natrium: 0,18 g

Kalium: 0,75 g

Magnesium: 0,24 g

Calcium: 1,0 g

Jern: 65 mg

Vitamin B₁ 3,0 µg

Vitamin B₂ 30 µg

Vitamin B₆ 54 µg

Vitamin C: 28 mg

Vitamin A: under 0,1 mg

Vitamin E 40-50 mg

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Alfa-tocopherol: 20-50 mg Beta- og gamma-tocopheroler: 2-15 mg Delta-tocopherol: 0,1-2 mg
Citicolin	Beskrivelse/definition: Citicolin fremstilles ved en mikrobiel proces. Citicolin består af cytosin, ribose, pyrophosphat og cholin. Hvidt, krystallinsk pulver Kemisk betegnelse: Cholincytidin 5'-pyrophosphat, cytidin 5'-(trihydrogendiphosphat)-P'-[2-(trimethylammonio)ethyl]ester, indre salt Kemisk formel: C₁₄H₂₆N₄O₁₁P₂ Molekylvægt: 488,32 g/mol CAS-nr.: 987-78-0 pH (prøveopløsning af 1 %): 2,5-3,5 Renhed: Indhold: ≥ 98 % af tørstof Tørringstab (100 °C i 4 timer): ≤ 5,0 % Ammonium: ≤ 0,05 % Arsen: Ikke over 2 ppm Frie phosphorsyrer: ≤ 0,1 % 5'-Cytidylsyre: ≤ 1,0 % Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 10³ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g
<i>Clostridium butyricum</i>	Beskrivelse/definition: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) er en grampositiv, sporedannende, obligat anaerob, ikke-patogen bakterie, der ikke er genetisk modificeret. Depotnummer FERM BP-2789

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: $\leq 10^3$ CFU/g <i>Escherichia coli</i> : Ikke påvist i 1 g <i>Staphylococcus aureus</i> : Ikke påvist i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : Ikke påvist i 1 g Gær- og skimmelsvampe: $\leq 10^2$ CFU/g

▼ **M29****D-ribose****Beskrivelse:**

D-ribose er et monosaccharid af typen aldopentose, som fremstilles ved fermentering en stamme af *Bacillus subtilis* med lav transketolaseaktivitet.

Kemisk formel: $C_5H_{10}O_5$

CAS-nr.: 50-69-1

Molekylmasse: 150,13 Da

Karakteristik/sammensætning

Udseende: Tør pulverlignende konsistens, hvid til svagt gul farve

Specifik drejning $[\alpha]_D^{25}$: $-19,0^\circ$ til $-21,0^\circ$

Renhed (% tørstofbasis):

HPLC/RI ⁽⁸⁾-metode 98,0-102,0 %

Aske: < 0,2 %

Tørringstab (vandindhold): < 0,5 %

Opløsningens klarhed: ≥ 95 % transmittans

Tungmetaller

Bly: $\leq 0,1$ mg/kg

Arsen: $\leq 0,1$ mg/kg

Cadmium: $\leq 0,1$ mg/kg

Kviksølv: $\leq 0,1$ mg/kg

Mikrobiologiske kriterier

Totalkimtal: ≤ 100 CFU ⁽⁹⁾/g

Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g

▼ **M29**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Colibakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negativ i 25 g

▼ **M51**

Tørret <i>Euglena gracilis</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er tørret helcellet <i>Euglena</i>, som er tørret biomasse af mikroalgen <i>Euglena gracilis</i>. Den nye fødevare fremstilles ved fermentering efterfulgt af filtrering og en inaktivering af mikroalgen med varmebehandling for at sikre, at der ikke er levedygtige <i>Euglena gracilis</i>-celler til stede i den nye fødevare. Karakteristik/sammensætning: Kulhydrater i alt: ≤ 75 % β-glucan: > 50 % Protein: > 15 % Fedt: ≤ 15 % Aske: ≤ 10 % Vandindhold: ≤ 6 % Tungmetaller: Bly: $\leq 0,5$ mg/kg Cadmium $\leq 0,5$ mg/kg Kviksølv: $\leq 0,05$ mg/kg Arsen: $\leq 0,02$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kimtal: $\leq 10\,000$ CFU/g Colibakterier: ≤ 100 MPN/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 10 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g CFU: kolonidannende enheder MPN: mest sandsynlige antal
---------------------------------------	--

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Ekstrakt af affedtet kakaopulver	Ekstrakt af kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Udseende: Mørkebrunt pulver, der er frit for synlige urenheder Fysiske og kemiske egenskaber: Indhold af polyphenoler: Mindst 55,0 % GAE Indhold af theobromin: Højst 10,0 % Askeindhold: Højst 5,0 % Vandindhold: Højst 8,0 % Bulkmassefylde: 0,40-0,55 g/cm³ pH: 5,0-6,5 Opløsningsmiddelrest: Højst 500 ppm
Kakaoekstrakt med lavt fedtindhold	Ekstrakt af kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) med lavt fedtindhold Udseende: Mørkerødt til lilla pulver Ekstrakt af kakao, koncentrat: Mindst 99 % Siliciumdioxid (teknologisk hjælpestof): Højst 1,0 % Kakaoflavanoler: Mindst 300 mg/g — Epicatechin: Mindst 45 mg/g Tørringstab: Højst 5,0 %
▼ M67	
Korianderfrøolie fra <i>Coriandrum sativum</i>	Beskrivelse/definition: Korianderfrøolie er en olie, som indeholder glycerider af fedtsyrer, og som er fremstillet af frø fra korianderplanten <i>Coriandrum sativum</i> L. Gullig til brun farve, uden smag CAS-nr.: 8008-52-4 Fedtsyresammensætning: Palmitinsyre (C16:0): 2-5 %

▼ **M67**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Stearinsyre (C18:0): < 1,5 % Petroselinisyre (cis-C18:1(n-12)): 60-75 % Oliesyre (cis-C18:1(n-9)): 7-15 % Linolsyre (C18:2): 12-19 % α-linolsyre (C18:3): < 1,0 % Transfedtsyrer: $\leq$ 1,0 % Renhed: Brydningsindeks (20 °C): 1,466-1,474 Syretal: $\leq$ 4 mg KOH/g Peroxidtal (PV): $\leq$ 5,0 meq/kg Iodtal: 88-110 enheder Forsæbningstal: 179-200 mg KOH/g Uforsæbelige bestanddele: $\leq$ 15 g/kg

▼ **M15**

Tranebærekstrakt i pulverform	Beskrivelse/definition: Tranebærekstrakt i pulverform er et vandopløseligt, phenolrigt pulverekstrakt fremstillet ved ethanolekstraktion fra saftkoncentratet af sunde, modne bær af den forædlede tranebærsort <i>Vaccinium macrocarpon</i>. Karakteristik/sammensætning: Vandindhold (% w/w): $\leq$ 4 Proanthocyanidiner — PAC (vægtprocent af tørvægt) — OSC-DMAC-metode ⁽³⁾ ⁽⁵⁾: 55,0-60,0 eller — BL-DMAC-metode ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾: 15,0-18,0 Phenoler i alt (GAE ⁽⁶⁾, vægtprocent af tørvægt) ⁽⁵⁾ — Folin-Ciocalteu-metode: > 46,2 Opløselighed (vand): 100 %, uden synlige uopløselige partikler
--------------------------------------	--

▼ **M15**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Ethanolindhold (mg/kg): ≤ 100 Sigteanalyse: 100 % gennem 30-maskesigte Udseende og aroma, som pulver: Fritflydende, dybrød farve. Jordagtig aroma uden brændte noter. Tungmetaller: Arsen (ppm): < 3 Mikrobiologiske kriterier: Gærsvampe: < 100 CFU (⁷)/g Skimmelsvampe: < 100 CFU/g Aerobt kimal: $< 1\,000$ CFU/g Colibakterier: < 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 375 g

▼ **M9**

Tørret frugt af <i>Crataegus pinnatifida</i>	Beskrivelse/definition: Tørrede frugter af arten <i>Crataegus pinnatifida</i>, der tilhører Rosaceae-familien og stammer fra det nordlige Kina og Korea. Sammensætning: Tørstof: 80 % Kulhydrater: 55 g/kg frisk vægt Fructose: 26,5-29,3 g/100 g Glucose: 25,5-28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g frisk vægt Natrium: 2,9 g/100 g frisk vægt Kompotter er produkter, der fremstilles ved termisk behandling af den spiselige del af en eller flere arter af frugter; hele eller i stykker, siede eller ikke-siede, uden nogen betydelig koncentration. Der kan anvendes sukker, vand, cider og citronsaft.
α-cyclodextrin	Beskrivelse/definition: Alfa-cyclodextrin er et ikke-reducerende cyklisk saccharid, der består af seks α-1,4-forbundne D-glucopyranosylenheder fremstillet ved cyclodextringlucosyl-transferase (CGTase, EC 2.4.1.19) af hydrolyseret stivelse. Alfa-cyclodextrin kan genfindes og oprensnes ved hjælp af en af følgende procedurer:

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	udfældning af et kompleks af alfa-cyclodextrin med 1-decanol, opløsning i vand ved høj temperatur og genudfældning, dampstripping af kompleksdanneren og udkrystallisering af alfa-cyclodextrin fra opløsningen; eller chromatografi med ionbytning eller gelfiltrering efterfulgt af udkrystallisering af alfa-cyclodextrin fra den oprensede moderlud; eller membranseparationsmetoder, f.eks. ultrafiltrering og omvendt osmose. Beskrivelse: Næsten lugtløst, hvidt eller næsten hvidt, krystallinsk fast stof Synonymer: α-cyclodextrin, α-dextrin, cyclohexaamylose, cyclomaltohexaose, α-cycloamylose Kemisk betegnelse: Cyclohexaamylose CAS-nr.: 10016-20-3 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Molekylmasse: 972,85 Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis) Identifikation: Smeltepunktsinterval: Nedbrydes ved over 278 °C Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol Specifik drejning: $[\alpha]_D^{25}$: Mellem +145 ° og +151 ° (1 % opløsning) Chromatografi: Retentionstiden for den højeste spidsværdi i et væskechromatogram af prøven svarer til retentionstiden for alfa-cyclodextrin i et chromatogram af reference-alfa-cyclodextrin (fås ved henvendelse til Consortium für elektrochemische Industrie GmbH, München, Tyskland eller Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA) efter de betingelser, der er beskrevet under »ANALYSEMETODE« Renhed: Vand: ≤ 11 % (Karl Fischer-metoden) Residual kompleksdanner: ≤ 20 mg/kg (1-decanol) Reducerende stoffer: $\leq 0,5$ % (som glucose) Sulfataske: $\leq 0,1$ % Bly: $\leq 0,5$ mg/kg Analysemetode: Foretag bestemmelse ved væskechromatografi ved anvendelse af følgende betingelser: Prøveopløsning: Afvej omhyggeligt 100 mg analyseprøve i en 10 ml-målekolbe, og tilsæt 8 ml deioniseret vand. Opløs prøven helt ved anvendelse af et ultralydsbad (10-15 min.), og fortynd indtil mærket med rensat, deioniseret vand. Filtrer gennem et 0,45 mikrometer-filter.

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Referenceopløsning: Afvej omhyggeligt 100 mg alfa-cyclodextrin i en 10 ml-målekolbe, og tilsæt 8 ml deioniseret vand. Opløs prøven helt ved anvendelse af et ultralydsbad, og fortynd indtil mærket med rensset, deioniseret vand. Chromatografi: Væskechromatograf udstyret med en RI-detektor og en integrationsskriver. Kolonne og pakning: Nucleosil-100-NH₂ (10 µm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Tyskland) eller lignende Længde: 250 mm Diameter: 4 mm Temperatur: 40 °C Mobil fase: acetonitril/vand (67/33, v/v) Flow: 2,0 ml/min Injektionsvolumen: 10 µl Procedure: Injicer prøveopløsningen i chromatografen, registrer chromatogrammerne, og mål alfa-cyclodextrintoppens areal. Beregn alfa-cyclodextrins procentandel af analyseprøven således: $\% \alpha\text{-cyclodextrin (tørstofbasis)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ hvor A_S og A_R er arealerne af alfa-cyclodextrintoppene for henholdsvis prøveopløsningen og referenceopløsningen. W_S og W_R er vægten (mg) af henholdsvis analyseprøvens og referenceprøvens indhold af alfa-cyclodextrin efter korrektion for vandindholdet.
γ-cyclodextrin	Beskrivelse/definition: Gamma-cyclodextrin er et ikke-reducerende cyklisk saccharid, der består af otte α-1,4-forbundne D-glucopyranosylenheder fremstillet ved cyclodextringlucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) af hydrolyseret stivelse. Gamma-cyclodextrin kan genfindes og renses ved hjælp af udfældning af et kompleks af gamma-cyclodextrin med 8-cyclohexadecen-1-on, opløsning af komplekset med vand og n-decan, dampstripping af den vandige fase og genfindning af gamma-cyclodextrin ved udkrystallisering fra opløsningen. Næsten lugtløst, hvidt eller næsten hvidt, krystallinsk fast stof Synonymer: γ-cyclodextrin, γ-dextrin, cyclooctaamylose, cyclomaltooctaose, γ-cycloamylase Kemisk betegnelse: Cyclooctaamylose CAS-nummer: 17465-86-0 Kemisk formel: (C₆H₁₀O₅)₈ Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis)

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Identifikation: Smeltepunktinterval: Nedbrydes ved over 285 °C Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol Specifik drejning: $[\alpha]_D^{25}$: Mellem + 174° og + 180° (1 % opløsning) Renhed: Vand: ≤ 11 % Residual kompleksdanner (8-cyclohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Opløsningsmiddelrest (n-decan): ≤ 6 mg/kg Reducerende stoffer: ≤ 0,5 % (som glucose) Sulfataske: ≤ 0,1 %

▼ M21

Afskallede kerner af *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (hvid fonio)
(Traditionel fødevare fra et tredjeland)

Beskrivelse/definition:

Den traditionelle fødevare er den afskallede kerne (skallen er fjernet) af *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf.

Digitaria exilis (Kippist) Stapf. er en etårig, urteagtig sommerplante, som tilhører Poaceae-familien.

Typiske næringsbestanddele af afskallede kerner af hvid fonio:

Kulhydrater: 76,1 g/100 g hvid fonio

Vand: 12,4 g/100 g hvid fonio

Protein: 6,9 g/100 g hvid fonio

Fedt: 1,2 g/100 g hvid fonio

Fiber: 2,2 g/100 g hvid fonio

Aske: 1,2 g/100 g hvid fonio

Indhold af phytat: ≤ 2,1 mg/g

▼ M9

Dextranpræparat frembragt af *Leuconostoc mesenteroides*

1. I pulverform:

Kulhydrater: 60 %, heraf: (Dextran: 50 %, Mannitol: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucrose: 9,2 %)

Protein: 6,5 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Fedt: 0,5 % Mælkesyre: 10 % Ethanol: spor Aske: 13 % Vandindhold: 10 % 2. Flydende form: Kulhydrater: 12 %, heraf: (Dextran: 6,9 %, Mannitol: 1,1 %, Fructose: 1,9 %, Leucose: 2,2 %) Protein: 2,0 % Fedt: 0,1 % Mælkesyre: 2,0 % Ethanol: 0,5 % Aske: 3,4 % Vandindhold: 80 %
Vegetabilsk diacylglycerololie	Beskrivelse/definition: Fremstillet af glycerol og fedtsyrer fra spiselige vegetabilsk olie, navnlig fra sojaolie (<i>Glycine max</i>) eller rapsolie (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) ved hjælp af et specifikt enzym. Acylglycerol-fordeling: Diacylglyceroler (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacylglyceroler (1,3-DAG) ≥ 50 % Triacylglyceroler (TAG): ≤ 20 % Monoacylglyceroler (MAG): $\leq 5,0$ % Fedtsyresammensætning (MAG, DAG, TAG): Oliesyre (C18:1): 20-65 % Linolsyre (C18:2): 15-65 % Linolensyre (C18:3) ≤ 15 % Mættede fedtsyrer: ≤ 10 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Andet: Syretal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Vand og flygtige stoffer: $\leq 0,1$ % Peroxidtal (PV): $\leq 1,0$ meq/kg Uforsæbelige stoffer: $\leq 2,0$ % Transfedtsyrer: $\leq 1,0$ % MAG = monoacylglyceroler, DAG = diacylglyceroler, = TAG triacylglyceroler
Dihydrocapsiat (DHC)	Beskrivelse/definition: Dihydrocapsiat syntetiseres ved enzymkatalyseret forestring af vanillylalkohol og 8-methylnonansyre. Efter forestringen ekstraheres dihydrocapsiat med n-hexan. Tyktflydende farveløs til gul væske Kemisk formel: $C_{18} H_{28} O_4$ CAS-nr.: 205687-03-2 Fysisk-kemiske egenskaber: Dihydrocapsiat: > 94 %, 8-Methylnonansyre: $< 6,0$ % Vanillylalkohol: $< 1,0$ % Andre synteserelaterede stoffer: $< 2,0$ %
▼ M13	
Tørrede overjordiske dele af <i>Hoodia parviflora</i>	Beskrivelse/definition: Det er de hele, tørrede overjordiske dele af <i>Hoodia parviflora</i> N.E.Br., (Singrøn-familien, <i>Apocynaceae</i>) Karakteristik/sammensætning: Plantemateriale: Overjordiske dele af mindst treårige planter Udseende: Lysegrønt til gyldenbrunt fint pulver Opløselighed (vand): > 25 mg/ml Vandindhold: $< 5,5$ % A_w: $< 0,3$

▼ **M13**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	pH: < 5,0 Proteiner: < 4,5 g/100 g Fedtstoffer: < 3 g/100 g Kulhydrat (inklusive kostfibre): < 80 g/100 g Kostfibre: < 55 g/100 g Samlet sukkerindhold: < 10,5 g/100 g Aske: < 20 % Hoodigocider P57: 5-50 mg/kg L: 1 000-6 000 mg/kg O: 500-5 000 mg/kg I alt: 1 500-11 000 mg/kg Tungmetaller: Arsen: < 1,00 mg/kg Kviksølv: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 0,1 mg/kg Bly: < 0,5 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kimtal: < 10⁵ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: < 50 CFU/g Colibakterier i alt: < 10 CFU/g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Salmonella</i>-arter: ingen i 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ingen i 25 g CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Tørret ekstrakt af <i>Lippia citriodora</i> fra cellekulturer	Beskrivelse/definition: Tørret ekstrakt af <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth fra cellekulturer HTN [®] Vb.
Ekstrakt af <i>Echinacea angustifolia</i> fra cellekulturer	Beskrivelse/definition: Ekstrakt af rødderne af <i>Echinacea angustifolia</i> fremstillet af plantevævskultur svarer i alt væsentligt til en ekstrakt af roden fra <i>Echinacea angustifolia</i> fremstillet i ethanolvand, der titreres til echinacosid 4 %.
▼ <u>M31</u>	
Ekstrakt af <i>Echinacea purpurea</i> fra cellekulturer	Beskrivelse/definition: Tørret ekstrakt af <i>Echinacea purpurea</i> fra EchiPure-PC TM -cellekulturer
▼ <u>M9</u>	
Olie af <i>Echium plantagineum</i>	Beskrivelse/definition: Raffineret echium-olie er et lysegult produkt, der fremstilles ved at raffinere olie ekstraheret fra frø af <i>Echium plantagineum</i> L. Stearidonsyre: ≥ 10 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: $\leq 2,0$ % w/w af det samlede fedtsyreindhold Syretal: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidtal (PV): $\leq 5,0$ meq O ₂ /kg Indhold af uforsæbelige stoffer: $\leq 2,0$ % Protein (kvælstof i alt): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
▼ <u>M49</u>	
Phlorotanniner fra <i>Ecklonia cava</i>	Beskrivelse/definition: Phlorotanniner fra <i>Ecklonia cava</i> ekstraheres ved hjælp af alkohol fra den spiselige marine alge <i>Ecklonia cava</i>. Ekstraktet er et mørkebrunt pulver med et stort indhold af phlorotanniner, der er polyphenolforbindelser, der findes som sekundære metabolitter i visse arter af brune alger. Karakteristik/sammensætning: Indhold af phlorotanniner: 90 ± 5 % Antioxidantaktivitet: > 85 % Vandindhold: < 5 % Aske: < 5 % Microbiologiske kriterier: Samlet kimal: $< 3\,000$ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: < 300 CFU/g Colibakterier: Negativ test <i>Salmonella</i> spp.: Negativ test <i>Staphylococcus aureus</i>: Negativ test Tungmetaller og halogener: Bly: $< 3,0$ mg/kg Kviksølv: $< 0,1$ mg/kg Cadmium: $< 3,0$ mg/kg Arsen: $< 25,0$ mg/kg Uorganisk arsen: $< 0,5$ mg/kg Jod: 150,0-650,0 mg/kg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)

▼ M9▼ M18

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer		
Æghindehydrolysat	Beskrivelse Æghindehydrolysatet fremstilles af hinderne fra skaller fra hønseæg. Æggeskallerne underkastes hydromekanisk separation til tilvejebringelse af æghinderne, som derefter videreforarbejdes efter en patenteret opløsningsmetode. Efter opløsningsprocessen filtreres, koncentrerer, spraytørres og emballeres opløsningen. Karakteristik/sammensætning <table><tr><td> Kemiske parametre Kvælstofforbindelser i alt (% w/w): ≥ 88 Kollagen (% w/w): ≥ 15 Elastin (% w/w): ≥ 20 Glycosaminglycaner i alt (% w/w): ≥ 5 Calcium: ≤ 1 % Fysiske parametre pH: 6,5-7,6 Aske (% w/w): ≤ 8 Vandindhold (% w/w): ≤ 9 Vandaktivitet: $\leq 0,3$ Opløselighed (i vand): opløseligt Bulkmassefylde: $\geq 0,6$ g/cm³ Tungmetaller Arsen $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier Aerobt kimal: $\leq 2\,500$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 MPN/g Salmonella: Negativ (i 25 g) Colibakterier: ≤ 10 MPN/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g Mesofile sporer: ≤ 25 CFU/g Termofile sporer: ≤ 10 CFU/10 g </td><td> Metoder Forbrænding ifølge AOAC 990.03 og AOAC 992.15 Sircol™ Soluble Collagen Assay Fastin™ Elastin Assay USP26 (chondroitinsulfat-K0032-metode) </td></tr></table>	Kemiske parametre Kvælstofforbindelser i alt (% w/w): ≥ 88 Kollagen (% w/w): ≥ 15 Elastin (% w/w): ≥ 20 Glycosaminglycaner i alt (% w/w): ≥ 5 Calcium: ≤ 1 % Fysiske parametre pH: 6,5-7,6 Aske (% w/w): ≤ 8 Vandindhold (% w/w): ≤ 9 Vandaktivitet: $\leq 0,3$ Opløselighed (i vand): opløseligt Bulkmassefylde: $\geq 0,6$ g/cm³ Tungmetaller Arsen $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier Aerobt kimal: $\leq 2\,500$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 MPN/g Salmonella: Negativ (i 25 g) Colibakterier: ≤ 10 MPN/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g Mesofile sporer: ≤ 25 CFU/g Termofile sporer: ≤ 10 CFU/10 g	Metoder Forbrænding ifølge AOAC 990.03 og AOAC 992.15 Sircol™ Soluble Collagen Assay Fastin™ Elastin Assay USP26 (chondroitinsulfat-K0032-metode)
Kemiske parametre Kvælstofforbindelser i alt (% w/w): ≥ 88 Kollagen (% w/w): ≥ 15 Elastin (% w/w): ≥ 20 Glycosaminglycaner i alt (% w/w): ≥ 5 Calcium: ≤ 1 % Fysiske parametre pH: 6,5-7,6 Aske (% w/w): ≤ 8 Vandindhold (% w/w): ≤ 9 Vandaktivitet: $\leq 0,3$ Opløselighed (i vand): opløseligt Bulkmassefylde: $\geq 0,6$ g/cm³ Tungmetaller Arsen $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier Aerobt kimal: $\leq 2\,500$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 MPN/g Salmonella: Negativ (i 25 g) Colibakterier: ≤ 10 MPN/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g Mesofile sporer: ≤ 25 CFU/g Termofile sporer: ≤ 10 CFU/10 g	Metoder Forbrænding ifølge AOAC 990.03 og AOAC 992.15 Sircol™ Soluble Collagen Assay Fastin™ Elastin Assay USP26 (chondroitinsulfat-K0032-metode)		

▼ **M18**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 200 CFU/g CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); MPN = mest sandsynlige antal; USP: United States Pharmacopeia.

▼ **M9**

Epigallocatechingallat som rensat ekstrakt af grønne teblade (*Camellia sinensis*)

Beskrivelse/definition:
Højtrenset ekstrakt af grønne teblade (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) i form af et fint, offwhite til svagt lyserødt pulver. Det består af mindst 90 % epigallocatechingallat (EGCG) og har et smeltepunkt på mellem ca. 210 og 215 °C
Udseende: Offwhite til svagt lyserødt pulver
Kemisk betegnelse: polyphenol(-)epigallocatechin-3-gallat
Synonymer: epigallocatechingallat (EGCG)
CAS-nr.: 989-51-5
INCI-navn: epigallocatechin gallate
Molekylmasse: 458,4 g/mol
Tørringstab: Højest 5,0 %
Tungmetaller:
Arsen: Højest 3,0 ppm
Bly: Højest 5,0 ppm
Indhold:
Mindst 94 % EGCG (på tørstofbasis)
Højest 0,1 % koffein
Opløselighed: EGCG er ret opløseligt i vand, ethanol, methanol og acetone

L-ergothionein

Definition
Kemisk betegnelse (IUPAC): (2S)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1*H*-imidazol-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoat
Kemisk formel: C₉H₁₅N₃O₂S
Molekylmasse: 229,3 Da
CAS-nr.: 497-30-3

<i>Parametre</i>	<i>Specifikation</i>	<i>Metode</i>
Udseende	Hvidt pulver	Visuel
Optisk rotation	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetri

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer		
	Kemisk renhed	$\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$	HPLC [Eur. Ph. 2,2.29] 1H-NMR
	Identifikation	I overensstemmelse med strukturen C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	1H-NMR Grundstofanalyse
	Opløsningsmiddelrester i alt (methanol, ethylacetat, isopropanol, ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] $< 1\,000 \text{ ppm}$	Gaskromatografi [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Tørringstab	Intern standard $< 0,5 \%$	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Urenheder	$< 0,8 \%$	HPLC/GPC eller 1H-NMR
	Tungmetaller^{b) c)}		
	Bly	$< 3,0 \text{ ppm}$	ICP/AES
	Cadmium	$< 1,0 \text{ ppm}$	(Pb, Cd)
	Kviksølv	$< 0,1 \text{ ppm}$	Atomfluorescens (Hg)
	Mikrobiologiske specifikationer^{b)}		
	Antal levedygtige aerobe bakterier i alt (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3 \text{ CFU/g}$	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Antal gær- og skimmelsvampe i alt (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2 \text{ CFU/g}$	
	<i>Escherichia coli</i>	Ingen i 1 g	

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Eur. Ph.: Den Europæiske Farmakopé, ¹H-NMR): protonkernemagnetisk resonans, HPLC: højtydende væskerkromatografi (HPLC), GPC: gelpermeationskromatografi (GPC), ICP/AES: Induktivt koblet plasma-atomemissionsspektrometri CFU: kolonidannende enheder. a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O) b) Analyser foretaget på hvert parti c) Maksimalgrænseværdier i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1881/2006

▼ **M49**

Ekstrakt af tre rødder af urter
(*Cynanchum wilfordii* Hemsley,
***Phlomis umbrosa* Turcz. og *Angelica gigas* Nakai)**

Beskrivelse/definition:

Blandingen af de tre rødder af urter er et gulligt-brunt, fint pulver, der fremstilles ved varmtvandsekstraktion, koncentration ved inddampning og spraytørring

Sammensætning af blandingsekstraktet af de 3 rødder af urter:

rod af *Cynanchum wilfordii*: 32,5 % vægtprocent

rod af *Phlomis umbrosa*: 32,5 % vægtprocent

rod af *Angelica gigas*: 35,0 % vægtprocent

Specifikationer:

Tørringstab: højst 100 mg/g

Indhold:

Kanelsyre: 0,012-0,039 mg/g

Shanzhisidmethylester: 0,20-1,55 mg/g

Nodakenin: 3,35-10,61 mg/g

Methoxsalen: < 3 mg/g

Phenoler: 13,0-40,0 mg/g

Cumariner: 13,0-40,0 mg/g

Iridoider: 13,0-39,0 mg/g

Saponiner: 5,0-15,5 mg/g

Ernæringsmæssige bestanddele:

Kulhydrater: 600-880 mg/g

Proteiner: 70-170 mg/g

Fedtstoffer: < 4 mg/g

Mikrobiologiske parametre:

Totalkimtal (levedygtige kim): < 5 000 CFU/g

Skimmel- og gærsvampe i alt < 100 CFU/g

Coliforme bakterier: < 10 CFU/g

Salmonella: Negativ i 25 g

▼ M49

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	<i>Escherichia coli</i>: Negativ i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Negativ i 25 g Tungmetaller: Bly: < 0,65 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Kviksølv: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 1,0 mg/kg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)

▼ M9**Jern(III)natrium-EDTA****Beskrivelse/definition:**

Jern(III)natrium-EDTA (ethylendiamintetraeddikesyre) er et lugtløst, fritflydende, gult til brunt pulver med en kemisk renhed på over 99 % (w/w). Det er let opløseligt i vand. CAS-nr.

Kemisk formel: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$

Kemisk sammensætning:

pH i en 1 % opløsning: 3,5-5,5

Jern: 12,5-13,5 %

Natrium: 5,5 %

Vand: 12,8 %

Organiske bestanddele (CHNO): 68,4 %

EDTA: 65,5-70,5 %

Vanduopløselige bestanddele: ≤ 0,1 %

Nitritotrieddikesyre: ≤ 0,1 %

Jern(II)ammoniumphosphat**Beskrivelse/definition:**

Jern(II)ammoniumphosphat er et fint grågrønt pulver, som er praktisk taget uopløseligt i vand og opløseligt i fortyndede mineralsyrer.

CAS-nr.: 10101-60-7

Kemisk formel: $FeNH_4PO_4$

Kemisk sammensætning:

pH i en 5 % opslæmning i vand 6,8-7,8

Jern (i alt): ≥ 28 %

Jern (II): 22-30 % (w/w)

Jern (III): ≤ 7,0 % (w/w)

Ammoniak: 5-9 % (w/w)

Vand: ≤ 3,0 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Fiskepeptider af <i>Sardinops sagax</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er en peptidblanding, der er fremstillet ved en alkalisk proteasekatalyseret hydrolyse af muskel fra fisk (<i>Sardinops sagax</i>) efterfulgt af isolation af peptidfraktionen ved søjlekromatografi, koncentration under vakuum og sprøjtetørring. Gulligt, hvidt pulver Peptider⁽¹⁾ (kortkædede peptider, dipeptider og tripeptider med en molekylvægt på under 2 kDa.) ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g Aske: ≤ 10 g/100 g Vandindhold: ≤ 8 g/100 g ⁽¹⁾ Kjeldahl-metoden
Flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Beskrivelse/definition: Flavonoider udvundet af rødderne eller rodstocken af <i>Glycyrrhiza glabra</i> ekstraheres med ethanol efterfulgt af yderligere ekstraktion af dette ethanolekstrakt med mellemkædede triglycerider. Det er en mørkebrun væske, der indeholder 2,5 % til 3,5 % glabridin. Vandindhold: $< 0,5$ % Aske: $< 0,1$ % Peroxidtal (PV): $< 0,5$ meq/kg Glabridin: 2,5-3,5 % af fedtindholdet Glycyrrhizinsyre: $< 0,005$ % Fedt, herunder stoffer af typen polyphenol ≥ 99 % Protein: $< 0,1$ % Kulhydrater: ikke påviselig

▼ **M40**

Frugtpulp, saft af pulp, koncentreret saft af pulp fra <i>Theobroma cacao</i> L. (Traditionel fødevarer fra et tredjeland)	Beskrivelse/definition Den traditionelle fødevarer er frugtpulpen fra kakaoplanten (<i>Theobroma cacao</i> L), som er det »vandige, slimede og syreholdige stof, hvori kernerne er indkapslede«. Kakaofrugtpulp udvindes ved at kløve kakaofrøene og derefter udskille skaller og bønner, pulpen bliver derefter pasteuriseret og frosset ned. Saft af kakaopulp og/eller koncentreret saft af kakaopulp fremstilles efter forarbejdning (enzymatisk behandling, pasteurisering, filtrering og koncentration). Data om den typiske sammensætning af kakaofrugtpulp, saft af pulp, koncentreret saft af pulp Protein (g/100 g): 0,0 til 2,0 Fedt i alt (g/100 g): 0,0 til 0,2 Sukker i alt (g/100 g): $> 11,0$ Brix-niveau (° Brix): ≥ 14 pH: 3,3 til 4,0 Mikrobiologiske kriterier Samlet aerob kimtal: $< 10\,000$ cfu (°)/g Enterobakterier: ≤ 10 cfu/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g
---	---

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Fucoidan-ekstrakt fra <i>Fucus vesiculosus</i>-tang	Beskrivelse/definition: Fucoidan fra <i>Fucus vesiculosus</i>-tang udvindes ved vandig ekstraktion i en sur opløsning samt filtreringsprocesser uden anvendelse af organiske opløsningsmidler. Det opnåede ekstrakt koncentrerer og tørres, således at det afgiver fucoidan-ekstrakt med følgende specifikationer: Offwhite til brunt pulver Lugt og smag: Uden lugt og smag Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer) pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C) Tungmetaller: Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Bly: < 2,0 ppm Kviksølv: < 1,0 ppm
	Mikrobiologiske kriterier: Kimal for aerobe organismer i alt: < 10 000 CFU/g Indhold af gær og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Samlet indhold af enterobakterier: Ingen/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen/g Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan: <i>Ekstrakt 1:</i> Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-5,5 % Polyphloroglucinol: 0,5-15 % Mannitol: 1-5 % Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,5 % Andre kulhydrater: 0,5-1,0 % Protein: 2,0-2,5 % <i>Ekstrakt 2:</i> Fucoidan: 60-65 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Alginat: 3,0-6,0 % Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannitol: < 1,0 % Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,0 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 %
Fucoidan-ekstrakt fra <i>Undaria pinnatifida</i>-tang	Beskrivelse/definition: Fucoidan fra <i>Undaria pinnatifida</i>-tang udvindes ved vandig ekstraktion i en sur opløsning samt filtreringsprocesser uden anvendelse af organiske opløsningsmidler. Det opnåede ekstrakt koncentrerer og tørres, således at det afgiver fucoidan-ekstrakt med følgende specifikationer: Offwhite til brunt pulver Lugt og smag: Uden lugt og smag Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer) pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C) Tungmetaller: Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Bly: < 2,0 ppm Kviksølv: < 1,0 ppm Mikrobiologi: Kimtal for aerobe organismer i alt: < 10 000 CFU/g Indhold af gær og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Samlet indhold af enterobakterier: Ingen/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen/g Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan: <i>Ekstrakt 1:</i> Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-6,5 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 % Mannitol: 1-10 % Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-1,0 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 % <i>Ekstrakt 2:</i> Fucoidan: 50-55 % Alginat: 2,0-4,0 % Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 % Mannitol: 25-35 % Naturlige salte/frie mineraler: 8-10 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 1,0-1,5 %
2'-Fucosyllactose (syntetisk)	Definition: Kemisk betegnelse: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Kemisk formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-nr.: 41263-94-9 Molekylvægt: 488,44 g/mol Beskrivelse: 2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved kemisk syntese. Renhed: 2'-Fucosyllactose ≥ 95 % D-lactose: $\leq 1,0$ w/w % L-Fucose: $\leq 1,0$ w/w % Di-fucosyl-D-lactose-isomerer: $\leq 1,0$ w/w % 2'-Fucosyl-D-lactulose: $\leq 0,6$ w/w % pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,2-7,0 Vand (%) $\leq 9,0$ % Sulfataske: $\leq 0,2$ %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer	
	Eddikesyre: ≤ 0,3 % Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): ≤ 50,0 mg/kg alene, ≤ 200,0 mg/kg i kombination Rest-proteiner: ≤ 0,01 % Tungmetaller: Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg	
2'-Fucosyllactose (mikrobiel kilde)	► M27 Definition: Kemisk betegnelse: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Kemisk formel: C₁₈H₃₂O₁₅ CAS-nr.: 41263-94-9 Molekylvægt: 488,44 g/mol	
	Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K-12	Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> BL21
	Beskrivelse: 2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. Renhed: 2'-Fucosyllactose: ≥ 83 % D-Lactose: ≤ 10,0 % L-Fucose: ≤ 2,0 % Difucosyl-D-lactose ≤ 5,0 % 2'-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,5 % Samlet indhold af saccharider (2'-fucosyllactose, D-lactose, L-fucose, difucosyl-D-lactose og 2'-fucosyl-D-lactulose): ≥ 90 % pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,0-7,5 Vand: ≤ 9,0 %	Beskrivelse: 2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, og det flydende koncentrat (45 % ± 5 % w/v) er en farveløs til svagt gul, klar vandig opløsning. 2'-Fucosyllactose fremstilles ved en mikrobiel proces. Renhed: 2'-Fucosyllactose: ≥ 90 % Lactose: ≤ 5,0 % Fucose: ≤ 3,0 % 3'-Fucosyllactose: ≤ 5,0 % Fucosylgalactose: ≤ 3,0 % Difucosyllactose: ≤ 5,0 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer	
	Sulfataske: ≤ 2,0 % Eddikesyre: ≤ 1,0 % Rest-proteiner: ≤ 0,01 % Mikrobiologiske kriterier Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 3 000 CFU/g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Endotoksiner: ≤ 10 EU/mg	Glucose: ≤ 3,0 % Galactose: ≤ 3,0 % Vand: ≤ 9,0 % (pulver) Sulfataske: ≤ 0,5 % (pulver og væske) Rest-proteiner: ≤ 0,01 % (pulver og væske) Tungmetaller: Bly: ≤ 0,02 mg/kg (pulver og væske) Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (pulver og væske) Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (pulver og væske) Kviksølv: ≤ 0,5 mg/kg (pulver og væske) Mikrobiologiske kriterier Totalkimtal: ≤ 10⁴ CFU/g (pulver), ≤ 5 000 CFU/g (væske) Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g (pulver) ≤ 50 CFU/g (væske) Enterobakterier: ingen i 11 g (pulver og væske) <i>Salmonella</i>: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) <i>Cronobacter</i>: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) Endotoksiner: ≤ 100 EU/g (pulver), ≤ 100 EU/ml (væske) Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulver og væske) ◀

▼ **M55**

2'-fucosyllactose/difucosyllactose-blanding (»2'-FL/DFL«)
(mikrobiel kilde)

Beskrivelse/definition:

2'-fucosyllactose/difucosyllactose-blanding er et rensat, hvidt til offwhite pulver eller agglomerater heraf, der fremstilles ved en mikrobiel proces.

Kilde: Genetisk modificeret *Escherichia coli* stamme K12 DH1

Karakteristik/sammensætning:

Udseende: Hvidt til offwhite pulver eller agglomerater

Samlet indhold af 2'-fucosyllactose, difucosyllactose, D-lactose, L-fucose og 3-fucosyllactose (% af tørstof): ≥ 92,0 % (w/w)

Samlet indhold af 2'-fucosyllactose og difucosyllactose (% af tørstof): ≥ 85,0 % (w/w)

▼ **M55**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	2'-fucosyllactose (% af tørstof): $\geq 75,0$ % (w/w) Difucosyllactose (% af tørstof): $\geq 5,0$ % (w/w) D-Lactose: $\geq 10,0$ % (w/w) L-Fucose: $\geq 1,0$ % (w/w) 2'-fucosyl-D-lactulose: $\leq 2,0$ (w/w) Samlet indhold af andre kulhydrater ⁽¹⁾: $\geq 6,0$ % (w/w) Vandindhold: $\geq 6,0$ % (w/w) Sulfataske: $\geq 0,8$ % (w/w) pH (20 °C, 5 % opløsning): 4,0 -6,0 Rest-proteiner: $\geq 0,01$ % (w/w) Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 1000 CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Negativ i 25 g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); EU: endotoksinenheder
▼ M9 Galactooligosaccharid	Beskrivelse/definition: Galactooligosaccharid fremstilles af mælkelactose ved en enzymatisk proces med anvendelse af β-galactosidaser fra <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> og <i>Papiliotrema terrestris</i>. GOS: Mindst 46 % tørstof (DM) Lactose: Højst 40 % DM Glucose: Højst 27 % DM Galactose: Mindst 0,8 % DM Aske: Højst 4,0 % DM Protein: Højst 4,5 % DM Nitrit: Højst 2 mg/kg

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Glucosamin HCl fra <i>Aspergillus niger</i> og en genetisk modificeret stamme af <i>E. coli</i> K-12	Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver Kemisk formel: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relativ molekylmasse: 215,63 g/mol D-glucosamin HCl 98,0-102,0 % af referencestandard (HPLC) Specifik drejning + 70,0°-+ 73,0°
Glucosaminsulfat HCl fra <i>Aspergillus niger</i> og en genetisk modificeret stamme af <i>E. coli</i> K-12	Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver Kemisk formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relativ molekylmasse: 605,52 g/mol D-glucosaminsulfat 2KCl 98,0-102,0 % af referencestandard (HPLC) Specifik drejning +50,0° to +52,0°
Glucosaminsulfat NaCl fra <i>Aspergillus niger</i> og en genetisk modificeret stamme af <i>E. coli</i> K-12	Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver Kemisk formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativ molekylmasse: 573,31 g/mol D-glucosamin HCl: 98-102 % af referencestandard (HPLC) Specifik optisk rotation: +52° - +54°
Guargummi	Beskrivelse/definition: Naturligt guargummi er formalet endosperm fra frøene af naturligt forekommende arter af guarplanten <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (Leguminosae-familien). Det består af et polysaccharid med høj molekylvægt, som er sammensat af galactopyranose- og mannopyranoseenheder, der er forbundet med glycosidbindinger, og som kan beskrives kemisk som galactomannan (mindst 75 % indhold af galactomannan). Udseende: Hvidt til gulligt pulver Molekylvægt: 50 000-8 000 000 Dalton CAS-nummer: 9000-30-0 Einecs-nummer: 232-536-8 Renhed: Som angivet i Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 ⁽¹⁾ og i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/175 om særlige betingelser vedrørende import af guargummi med oprindelse i eller afsendt fra Indien som følge af risikoen for forurening med pentachlorphenol og dioxiner ⁽²⁾ .

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Fysisk-kemiske egenskaber: Pulver Opbevaringstid: 2 år Farve: Hvid Lugt: Svag Partiklernes gennemsnitlige diameter 60-70 µm Vandindhold: Højest 15 % Viskositet * ved 1 time — Viskositet * ved 2 timer: Mindst 3 600 mPa.s Viskositet * ved 24 timer: Mindst 4 000 mPa.s Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand pH for 10g/l ved 25 °C: 6-7,5 Flager Brugstid: 1 år Farve: Hvidt/offwhite pulver uden eller med få sorte prikker Lugt: Svag Partiklernes gennemsnitlige diameter 1-10 mm Vandindhold: Højest 15 % Viskositet * ved 1 time: Mindst 3 000 mPa.s Viskositet * ved 2 timer — Viskositet * ved 24 timer — Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand pH for 10g/l ved 25 °C: 5-7,5 (*) Målingen af viskositet foretages på følgende betingelser: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	Beskrivelse/definition: Varmebehandlede fermenterede mælkeprodukter fremstilles med <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) som starterkultur.

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Letmælk (mellem 1,5 % og 1,8 % fedt) eller skummetmælk (med et fedtindhold på 0,5 % eller derunder) pasteuriseres eller UHT-behandles, inden fermenteringen startes med <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Det opnåede fermenterede mælkeprodukt homogeniseres og varmebehandles dernæst for at inaktivere <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Det færdige produkt indeholder ikke levedygtige celler af <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)⁽¹⁾. ⁽¹⁾ DIN EN ISO 21528-2 (ændret metode).
Hydroxytyrosol	Beskrivelse/definition: Hydroxytyrosol er en svagt gul, tyktflydende væske fremstillet ved kemisk syntese Kemisk formel: C₈H₁₀O₃ Molekylvægt: 154,6 g/mol CAS-nr.: 10597-60-1 Vandindhold: ≤ 0,4 % Lugt: Karakteristika Smag: Let bitter Opløselighed (vand) Blandbar med vand pH: 3,5-4,5 Brydningsindeks: 1,571-1,575 Renhed: Hydroxytyrosol: ≥ 99 % Eddikesyre: ≤ 0,4 % Hydroxytyrosolacetat: ≤ 0,3 % Summen af homovanillinalkohol, iso-homovanillinalkohol og 3-methoxy-4-hydroxyphenylglycol ≤ 0,3 % Tungmetaller Bly: ≤ 0,03 mg/kg Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,01 mg/kg Opløsningsmiddelrester Ethylacetat: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Methanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Isstrukturerende protein, type III HPLC 12	Beskrivelse/definition: Det isstrukturerende proteinpræparat (ISP) er en lysebrun væske, der produceres ved submersfermentering af en genetisk modificeret stamme af bagegær af fødevarekvalitet (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), i hvis genom der er indsat et syntetisk gen for det isstrukturerende protein. Proteinet udtrykkes og udskilles i vækstmediet, hvor det adskilles fra gærcellerne ved mikrofiltrering og koncentrerer ved ultrafiltrering. Gærcellerne overføres således ikke til ISP-præparatet, hverken i deres oprindelige eller i ændret form. ISP-præparatet består af ubehandlet ISP, glykosyleret ISP og proteiner og peptider fra gæren samt sukker og syrer og salte, der er almindeligt forekommende i fødevarer. Koncentratet stabiliseres med 10 mM citronsyrebuffer. Indhold: ≥ 5 g/l aktiv ISP pH: 2,5-3,5 Aske: $\leq 2,0$ % DNA: Ikke påviselig
Vandigt ekstrakt af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i>	Beskrivelse/definition: Mørkebrun væske. Vandige ekstrakter af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i> Sammensætning: Protein: $< 0,1$ g/100 ml Fedt: $< 0,1$ g/100 ml Kulhydrat: 0,2–0,3 g/100 ml Sukkerindhold i alt: $< 0,2$ g/100 ml Coffein: 19,8-57,7 mg/100 ml Theobromin; 0,14-2,0 mg/100 ml Chlorogensyrer 9,9-72,4 mg/100 ml
▼ M46	
Urtete lavet på kaffeblade fra <i>Coffea arabica</i> L. og/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Traditionel fødevare fra et tredjeland)	Beskrivelse/definition: Den traditionelle fødevare består af urtete lavet på blade fra <i>Coffea arabica</i> L. og/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (familie: krap-familien (Rubiaceae)). Den traditionelle fødevare tilberedes ved at blande højst 20 g tørrede blade af <i>Coffea arabica</i> L og/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner med 1 l varmt vand. Bladene fjernes og urteteen udsættes derefter for pasteurisering (mindst 71 °C i 15 sekunder).

▼ M46

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Sammensætning: Visuelt: Brungrøn væske Duft og smag: karakterfuld Chlorogensyre (5-CQA): < 100 mg/l Koffein: < 80 mg/l Epigallocatechingallat (EGCG): < 700 mg/l Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: < 500 CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: < 100 CFU/g Colibakterier i alt: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g Tungmetaller: Bly (Pb): < 3,0 mg/l Arsen (As): < 2,0 mg/l Cadmium (Cd): < 1,0 mg/l CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units).

▼ M9**Isomaltoseoligosaccharid**

Pulver:

Opløselighed (vand) (%): > 99

Glucose (% på tørstofbasis): ≤ 5,0

Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørstofbasis): ≥ 90

Vandindhold (%): ≤ 4,0

Sulfataske (g/100g): ≤ 0,3

Tungmetaller:

Bly(mg/kg): ≤ 0,5

Arsen (mg/kg): ≤ 0,5

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Sirup: Tørstofindhold (g/100 g): > 75 Glucose (% på tørstofbasis): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørstofbasis): ≥ 90 pH: 4-6 Sulfataske (g/100g): ≤ 0,3 Tungmetaller: Bly(mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltulose	Beskrivelse/definition: Et reducerende disaccharid, der består af en glucose- og en fructoserest bundet med en α-1,6-glucosidbinding. Stoffet fremstilles ved en enzymatisk proces. Som handelsvare anvendes monohydratet. Udseende: Stort set lugtløse, sødtsmagende, hvide eller næsten hvide krystaller Kemisk betegnelse: 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydrat CAS-nr.: 13718-94-0 Kemisk formel: C₁₂H₂₂O₁₁H₂O Strukturel formel Molekylmasse: 360,3 (monohydrat)

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Renhed: Indhold: ≥ 98 % af tørstoffet Tørringstab: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 timer) Tungmetaller: Bly: $\leq 0,1$ mg/kg Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5 ⁽¹⁾, »Bradford-metoden«. ⁽¹⁾ 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 s., engelsk, ISBN 92-5-102991-1.
Lactitol	Beskrivelse/definition: Krystallinsk pulver eller farveløs opløsning, der fremstilles ved katalytisk hydrogenering af lactose. Det krystallinske produkt forekommer både i vandfri form og som monohydrat og dihydrat. Nikkel anvendes som katalysator. Kemisk betegnelse: 4-0-β-D-galactopyranosyl-D-glucitol Kemisk formel: C₁₂H₂₄O₁₁ Molekylvægt: 344,31 g/mol CAS-nr.: 585-86-4 Renhed: Opløselighed (i vand): Meget let opløseligt i vand Specifik drejning $[\alpha]_D^{20} = + 13^\circ$ to $+ 16^\circ$ Indhold: ≥ 95 % på tørstofbasis Vand: $\leq 10,5$ % Andre polyoler: $\leq 2,5$ % på tørstofbasis Reducerende sukker: $\leq 0,2$ % på tørstofbasis Chlorider: ≤ 100 mg/kg på tørstofbasis Sulfater: ≤ 200 mg/kg på tørstofbasis Sulfataske: $\leq 0,1$ % på tørstofbasis Nikkel: $\leq 2,0$ mg/kg på tørstofbasis Arsen: $\leq 3,0$ mg/kg på tørstofbasis Bly: $\leq 1,0$ mg/kg på tørstofbasis

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Lacto-<i>N</i>-neotetraose (syntetisk)	Definition: Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1$\rightarrow$3)-β-D-galactopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-D-glucopyranose Kemisk formel: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-nr.: 13007-32-4 Molekylvægt: 707,63 g/mol Beskrivelse: Lacto-<i>N</i>-neotetraose er et hvidt til offwhite pulver. Fremstilles ved kemisk syntese og isoleres ved krystallisation. Renhed: Indhold (vandfrit): ≥ 96 % D-lactose: $\leq 1,0$ % Lacto-<i>N</i>-triose II: $\leq 0,3$ % Lacto-<i>N</i>-neotetraose-fructose-isomer: $\leq 0,6$ % pH (20 °C, 5 % opløsning) 5,0-7,0 Vand: $\leq 9,0$ % Sulfataske: $\leq 0,4$ % Eddikesyre: $\leq 0,3$ % Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): ≤ 50 mg/kg alene, ≤ 200 mg/kg i kombination) Rest-proteiner: $\leq 0,01$ % Palladium: $\leq 0,1$ mg/kg Nikkel: $\leq 3,0$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg

▼ **M64****Lacto-*N*-neotetraose (mikrobiel kilde)**

Definition:

Kemisk betegnelse: β -D-Galactopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 4)-2-acetamido-2-deoxy- β -D-glucopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 3)- β -D-galactopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 4)-D-glucopyranose

Kemisk formel: C₂₆H₄₅NO₂₁

CAS-nr.: 13007-32-4

Molekylvægt: 707,63 g/mol

▼ **M64**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Kilde: — Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K-12 eller — en kombination af de genetisk modificerede stammer PS-LNnT-JBT og DS-LNnT-JBT af <i>Escherichia coli</i> BL21 (DE3) Beskrivelse: Lacto-<i>N</i>-neotetraose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. Renhed: Indhold (vandfrit): ≥ 80 % D-Lactose: ≤ 10,0 % Lacto-<i>N</i>-triose II: ≤ 3,0 % <i>para</i>-Lacto-<i>N</i>-neohexaose: ≤ 5,0 % Lacto-<i>N</i>-neotetraose-fructose-isomer: ≤ 1,0 % Samlet indhold af saccharider (lacto-<i>N</i>-neotetraose, D-Lactose, Lacto-<i>N</i>-triose II, <i>para</i>-acto-<i>N</i>-neohexaose, lacto-<i>N</i>-neotetraose-fructose-isomer): ≥ 92 % (% w/ w tørstof) pH (20 °C, 5 % opløsning): 4,0-7,0 Vand: ≤ 9,0 % Sulfatase: ≤ 1,0 % Opløsningsmiddelrester (methanol): ≤ 100 mg/kg Rest-proteiner: ≤ 0,01 % Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 50 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); EU: endotoksinenheder

▼ **M43**▼ **M66**

Lacto-*N*-tetraose (»LNT«) (mikrobiel kilde)

Definition:

Kemisk formel: C₂₆H₄₅NO₂₁

Kemisk betegnelse: β-D-galactopyranosyl-(1→3)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose

Molekylmasse: 707,63 Da

CAS-nr.: 14116-68-8

Beskrivelse:

Lacto-*N*-tetraose er et rensset, hvidt til offwhite amorft pulver eller agglomerater heraf, der fremstilles ved en mikrobiel proces.

▼ **M66**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i>, stamme K12 DH1 Karakteristik/sammensætning: Udseende: Hvidt til offwhite pulver eller agglomerater heraf Samlet indhold af lacto-<i>N</i>-tetraose, D-lactose og lacto-<i>N</i>-triose II (% af tørstof): $\geq 90,0$ % (w/w) Lacto-<i>N</i>-tetraose (% af tørstof): $\geq 70,0$ % (w/w) D-Lactose: $\leq 12,0$ % (w/w) Lacto-<i>N</i>-triose II: $\leq 10,0$ % (w/w) Para-lacto-<i>N</i>-hexaose-2: $\leq 3,5$ % (w/w) Lacto-<i>N</i>-tetraosefructose-isomer: $\leq 1,0$ % (w/w) Samlet indhold af andre kulhydrater: $\leq 5,0$ % (w/w) Vandindhold: $\leq 6,0$ % (w/w) Sulfatase: $\leq 0,5$ % (w/w) pH (20 °C, 5 % opløsning): 4,0-6,0 Rest-protein: $\leq 0,01$ % (w/w) Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtælling af aerobe mesofile bakterier: $\leq 1\,000$ CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Negativ i 25 g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)

▼ **M20**

Bær af <i>Lonicera caerulea</i> L. (blåfrugtet gedeblad) (Traditionel fødevarer fra et tred-jeland)	Beskrivelse/definition: Den traditionelle fødevarer er friske og frosne bær af <i>Lonicera caerulea</i> var. <i>edulis</i>. <i>Lonicera caerulea</i> L. er en løvfældende busk, der tilhører Caprifoliaceae-familien. Typiske næringsbestanddele af bær af blåfrugtet gedeblad (friske bær): Kulhydrater: 12,8 % Fiber: 2,1 % Lipider: 0,6 % Proteiner: 0,7 %
---	---

▼ M20

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Aske: 0,4 % Vand: 85,5 %

▼ M9**Bladekstrakt fra lucerne (*Medicago sativa*)****Beskrivelse/definition:**

Lucernen (*Medicago sativa* L.) forarbejdes inden for 2 timer efter at være blevet høstet. Den hakkes og knuses. Lucernen køres gennem en presse, der egner sig til olieholdigt materiale, hvorved der fremkommer en fiberrest samt pressesaft (med 10 % tørstof). Tørstoffet i denne saft indeholder omkring 35 % råprotein. Pressesaften (pH: 5,8-6,2) neutraliseres. Proteinerne, der binder sig til carotenoid- og chlorophyllpigmenter, bringes til at koagulere ved forvarmning og dampinjektion. Det udfældede protein separeres ved centrifugering og tørres. Lucerneproteinkoncentratet granuleres efter tilsætning af ascorbinsyre og opbevares i inaktiv gas eller på køl.

Sammensætning:

Protein: 45-60 %

Fedt: 9-11 %

Frie kulhydrater (opløselige fibre): 1-2 %

Polysaccharider (uopløselige fibre), 11-15 %,

herunder cellulose: 2-3 %

Mineraler: 8-13 %

Saponiner: ≤ 1,4 %

Isoflavoner: ≤ 350 mg/kg

Coumestrol: ≤ 100 mg/kg

Phytater: ≤ 200 mg/kg

L-canavanin: ≤ 4,5 mg/kg

Lycopene**Beskrivelse/definition:**

Syntetisk lycopene fremstilles ved Wittig-kondensation af syntetiske mellemprodukter, der er almindeligt anvendt i fremstillingen af andre carotenoider, der anvendes i fødevarer. Syntetisk lycopene består af ≥ 96 % lycopene og mindre mængder af andre, beslægtede carotenoidbestanddele. Lycopene sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oliedispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse.

Kemisk betegnelse: Lycopene

CAS-nr.: 502-65-8 (all-*trans*-lycopene)

Kemisk formel: C₄₀H₅₆

Molekylmasse: 536,85 Da

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Lycopen fra <i>Blakeslea trispora</i>	Beskrivelse/definition: Det oprensede lycopen fra <i>Blakeslea trispora</i> består af ≥ 95 % lycopen og ≤ 5 % andre carotenoider. Det sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oliedispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse. Kemisk betegnelse: Lycopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lycopen) Kemisk formel: C₄₀H₅₆ Molekylmasse: 536,85 Da
Lycopen fra tomater	Beskrivelse/definition: Det oprensede lycopen fra tomater (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) består af ≥ 95 % lycopen og ≤ 5 % andre carotenoider. Det sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oliedispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse. Kemisk betegnelse: Lycopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lycopen) Kemisk formel: C₄₀H₅₆ Molekylmasse: 536,85 Da
Lycopenoleoresin fra tomater	Beskrivelse/definition: Lycopenoleoresin fra tomater fremstilles ved solventekstraktion af modne tomater (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) og efterfølgende fjernelse af opløsningsmidlet. Der er tale om en rød til mørkebrun, tyktflydende, klar væske. Lycopen i alt: 5-15 %, heraf <i>trans</i>-lycopen: 90-95 % Carotenoider i alt (beregnet som lycopen): 6,5-16,5 % Andre carotenoider: 1,75 % (Phytoen/phytofluen/β-caroten) (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %) Tocopheroler i alt: 1,5-3,0 % Uforsæbelige bestanddele: 13-20 % Fedtsyrer i alt 60-75 % Vand (Karl Fischer): $\leq 0,5$ %

▼ M9▼ M49

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Lysozymhydrolysat fra hønseæggehvide	Beskrivelse/definition: Lysozymhydrolysat fra hønseæggehvide fremstilles af lysozym fra hønseæggehvide ved en enzymatisk proces ved anvendelse af subtilisin fra <i>Bacillus licheniformis</i>. Produktet er et hvidt til lysegult pulver. Specifikation: Protein (TN(*) x 5,30): 80-90 % Tryptophan: 5-7 % Forhold mellem tryptofan og LNAA(**): 0,18-0,25 Hydrolysegrad: 19-25 % Vandindhold: < 5 % Aske: < 10 % Natrium: < 6 % Tungmetaller: Arsen: < 1 ppm Bly: < 1 ppm Cadmium: < 0,5 ppm Kviksølv: < 0,1 ppm Mikrobiologiske kriterier:Aerobe bakterier i alt: < 10³ CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: < 10² CFU/g Enterobakterier: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp: Ingen i 25 g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Ingen i 10 g (*) TN: Nitrogen i alt (**) LNAA: Store neutrale aminosyrer

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Magnesiumcitratmalat	Beskrivelse/definition: Magnesiumcitratmalat er et hvidt til gullighvidt, amorph pulver. Kemisk formel: $Mg_5 (C_6H_5O_7)_2 (C_4H_4O_5)_2$ Kemisk betegnelse: Pentamagnesium-di-(2-hydroxybutanedioat)-di-(2- hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylat) CAS-nr.: 1259381-40-2 Molekylvægt: 763,99 Dalton (vandfrit) Opløselighed: Let opløseligt i vand (ca. 20 g i 100 ml) Beskrivelse af den fysiske tilstand: Amorph pulver Indhold af magnesium: 12,0-15,0 % Tørringstab (120 °C i 4 timer): ≤ 15 % Farve (fast form): Hvidt til gulligt pulver Farve (20 % vandig opløsning): Farveløst til gulligt Udseende (20 % vandig opløsning): Klar opløsning pH (20 % vandig opløsning) Ca. 6,0 Urenheder: Chlorid: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Bly: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm
Ekstrakt af magnoliabark	Beskrivelse/definition: Ekstrakt af magnoliabark fremstilles af barken fra planten <i>Magnolia officinalis</i> L. ved hjælp af superkritisk kuldioxid. Barken vaskes og ovntørres for at reducere vandindholdet, før den knuses og ekstraheres med superkritisk kuldioxid. Ekstraktet opløses i medicinsk ethanol og rekrystalliseres for at afgive ekstrakt af magnoliabark. Ekstrakt af magnoliabark består primært af to phenolforbindelser, magnonol og honokiol. Udseende: Lysebrunt pulver Renhed: Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Magnolol og honokiol: ≥ 94 % Eudesmol i alt: ≤ 2 % Vandindhold: 0,50 % Tungmetaller: Arsen (ppm): $\leq 0,5$ Bly (ppm): $\leq 0,5$ Methyleugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarin (ppm): $\leq 2,0$ Alkaloid i alt (ppm): ≤ 100
Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	Beskrivelse/definition: Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer fremstilles ved vakuumdestillation og adskiller sig fra raffineret majskimolie ved koncentrationen af den uforsæbelige fraktion (1,2 g i raffineret majskimolie og 10 g i majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer). Renhed: Uforsæbelige bestanddele: $> 9,0$ g/100 g Tocopheroler: $\geq 1,3$ g/100 g α-tocopherol (%): 10-25 % β-tocopherol (%): $< 3,0$ % γ-tocopherol (%): 68-89 % δ-tocopherol (%): $< 7,0$ % Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: $> 6,5$ g/100 g Fedtsyrer i triglycerider: palmitinsyre: 10,0-20,0 % stearinsyre: $< 3,3$ % oliesyre 20,0-42,2 % linolsyre: 34,0-65,6 % linolensyre: $< 2,0$ % Syretal: $\leq 6,0$ mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq O₂/kg

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Tungmetaller: Jern (Fe) < 1 500 µg/kg Kobber (Cu): < 100 µg/kg Urenheder: Polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Det er nødvendigt med behandling med aktivt kul for at sikre, at polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) ikke beriges ved fremstillingen af »majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer«.
Methylcellulose	Beskrivelse/definition: Methylcellulose er cellulose, der er fremstillet direkte af naturligt forekommende fiberholdigt plantemateriale og delvis foretheret med methylgrupper. Kemisk betegnelse: Cellulosemethylether Kemisk formel: Polymererne er opbygget af substituerede anhydroglucoseenheder med følgende generelle formel: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, hvor R1, R2, og R3 hver kan være et af følgende: — H — CH₃ eller — CH₂CH₃ Molekylvægt: Makromolekyler: fra ca. 20 000 (n ca. 100) til ca. 380 000 g/mol (n ca. 2 000) Indhold: Ikke under 25 % og ikke over 33 % methoxygrupper (-OCH₃) og ikke over 5 % hydroxyethoxygrupper (-OCH₂CH₂OH) Svagt hygroskopisk, hvidt eller svagt gulligt eller gråligt, kornet eller trådet pulver uden lugt og smag Opløselighed: Kvælder i vand til en klar til opaliserende, viskos, kolloid opløsning. Uopløseligt i ethanol, ether og chloroform Opløseligt i iseddike. Renhed: Tørringstab: ≤ 10 % (105 °C, 3 timer) Sulfataske: ≤ 1,5 % fastsat ved 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 og ≤ 8,0 (1 % kolloid opløsning) Tungmetaller: Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Bly: ≤ 2,0 mg/kg Kviksølv: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼ M9▼ M11

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
1-methylnicotinamidchlorid	Definition: Kemisk betegnelse: 3-carbamoyl-1-methyl-pyridiniumchlorid Kemisk formel: C₇H₉N₂OCl CAS-nr.: 1005-24-9 Molekylvægt: 172,61 Da Beskrivelse 1-methylnicotinamidchlorid er et hvidt til offwhite krystallinsk fast stof fremstillet ved kemisk syntese. Karakteristik/sammensætning: Udseende: Hvidt til offwhite krystallinsk fast stof Renhed: ≥ 98,5 % Trigonellin: ≤ 0,05 % Nicotinsyre: ≤ 0,10 % Nicotinamid: ≤ 0,10 % Største ukendte urenhed: ≤ 0,05 % Alle ukendte urenheder: ≤ 0,20 % Alle urenheder: ≤ 0,50 % Opløselighed: Opløseligt i vand og methanol. Praktisk taget uopløseligt i 2-propanol og dichlormethan Vandindhold: ≤ 0,3 % Tørringstab: ≤ 1,0 % Gløderest: ≤ 0,1 % Opløsningsmiddelrester og tungmetaller Methanol: ≤ 0,3 % Tungmetaller: ≤ 0,002 % Mikrobiologiske kriterier: Kimal for aerobe organismer i alt: ≤ 100 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Enterobakterier: ingen i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ingen i 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ingen i 1 g CFU: Colony Forming Units

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt	Beskrivelse/definition: Kemisk betegnelse: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridiny]]methyl]amino]benzoyl]-L-glutaminsyre, glucosaminsalt Kemisk formel: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Molekylvægt: 817,80 g/mol (vandfrit) CAS-nr.: 1181972-37-1 Udseende: Cremefarvet til lysebrunt pulver. Renhed: Diastereoisomer renhed: Mindst 99 % (6S)-5-methyltetrahydrofolsyre Glucosaminindhold: 34-46 % i tør tilstand 5-Methyltetrahydrofolsyreindhold: 54-59 % i tør tilstand Vand: ≤ 8,0 % Tungmetaller: Bly: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm Mikrobiologiske kriterier: Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ 100 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g
Monomethylsilanetriol (organisk silicium)	Beskrivelse/definition: Kemisk betegnelse: Silantriol, 1-methyl- Kemisk formel: CH₆O₃Si Molekylvægt: 94,14 g/mol CAS-nr.: 2445-53-6

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Renhed: Præparat af organisk silicium (monomethylsilantriol) (vandig opløsning): Surhedsgrad (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100-150 mg Si/l Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 µg/l Kviksølv: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l Opløsningsmidler: Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (restindhold)
Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp <i>(Lentinula edodes)</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er et sterilt vandigt ekstrakt fremstillet af myceliet af <i>Lentinula edodes</i>, der dyrkes ved submersfermentering. Det er en lysebrun, svagt uklar væske. Lentinan er et β-(1-3) β-(1-6)-D-glucan, som har en molekylvægt på ca. 5×10^5 dalton, en forgreningsgrad på 2/5 og en tripel-helix tertiær struktur. Renhed/sammensætning af mycelieekstrakt fra <i>Lentinula edodes</i>: Vandindhold: 98 % Tørstof: 2 % Fri glucose: < 20 mg/ml Protein i alt ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml N-holdige bestanddele ⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinan: 0,8-1,2 mg/ml ⁽¹⁾ Bradford-metoden ⁽²⁾ Kjeldahl-metoden
▼ M38	
Nicotinamidribosidchlorid	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer er en syntetisk form af nicotinamidribosid. Den nye fødevarer indeholder ≥ 90 % nicotinamidribosidchlorid, primært i dens β-form, hvor de resterende bestanddele er opløsningsmiddelrester, reaktionsbiprodukter og nedbrydningsprodukter.

▼ M38

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Nicotinamidribosidchlorid: CAS-nr.: 23111-00-4 EF-nr.: 807-820-5 IUPAC-navn: {1-[(2<i>R</i>,3<i>R</i>,4<i>S</i>,5<i>R</i>)-3,4-dihydroxy-5-(hydroxymethyl)oxolan-2-yl]pyridin-1-ium-3-carboxamid} chlorid Kemisk formel: C₁₁H₁₅N₂O₅Cl Molekylvægt: 290,7 g/mol Karakteristik/sammensætning: Farve: Hvid til lysebrun Form: Pulver Identifikation: Bekræftet ved NMR (kernemagnetisk resonans) Nicotinamidribosidchlorid: ≥ 90 % Vandindhold: ≤ 2 % Oplosningsmiddelrester: Acetone: ≤ 5 000 mg/kg Methanol: ≤ 1 000 mg/kg Acetonitril: ≤ 50 mg/kg Methyl-<i>tert</i>-butylether: ≤ 500 mg/kg Reaktionsbiprodukter: Methylacetat: ≤ 1 000 mg/kg Acetamid: ≤ 27 mg/kg Eddikesyre: ≤ 5 000 mg/kg Tungmetaller: Arsen: ≤ 1 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 1 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g
▼ <u>M9</u> Nonisaft (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivelse/definition: Nonifrugterne (frugterne af <i>Morinda citrifolia</i>) presses. Saften pasteuriseres. Ikke-obligatorsisk fermentering kan ske før eller efter presningen. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Pulver af nonifrugtsaft (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivelse/definition: Kerner og skal fjernes fra de soltørrede <i>Morinda citrifolia</i>-frugter. Den opnåede pulp filtreres til særskilt saft af frugtkødet. Tørring af den fremstillede saft sker på én af to måder: enten ved atomisering ved hjælp af majs maltodextriner; denne blanding opnås ved at holde forholdet mellem indførslen af saft og maltodextriner konstant eller ved zeodratation eller tørring og dernæst blanding med et hjælpestof; ved hjælp af denne metode kan saften først blive tørret og dernæst blandet med maltodextriner (samme mængde som ved atomisering).
Puré og koncentrat af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivelse/definition: <i>Morinda citrifolia</i>-frugterne håndplukkes. Kerner og skal kan fjernes mekanisk fra de purerede frugter. Efter pasteurisering pakkes puréen i antiseptiske beholdere og opbevares koldt. Koncentrat af <i>Morinda citrifolia</i> fremstilles af <i>M. citrifolia</i>-puré ved behandling med pektolytiske enzymer (1-2 timer ved 50-60 °C). Efterfølgende opvarmes puréen, så pektinaserne inaktiveres, hvorefter den straks nedkøles. Saften skilles fra i en dekanteringscentrifuge. Derefter opsamles og pasteuriseres saften, som koncentrerer i en vakuumfordamper fra 6-8 brix til 49-51 brix i slutkoncentratet. Sammensætning: Puré: Vandindhold: 89-93 % Protein: < 0,6 g/100 g Fedt: ≤ 0,4 g/100 g Aske: < 1,0 g/100 g Kulhydrater i alt: 5-10 g/100 g Fructose: 0,5-3,82 g/100 g Glucose: 0,5-3,14 g/100 g Kostfibre: < 0,5-3 g/100 g 5,15-dimethylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (1): Ikke påviselig Alizarin (1): Ikke påviselig Rubiadin (1): Ikke påviselig Koncentrat: Vandindhold: 48-53 %

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Protein: 3-3,5 g/100 g Fedt: < 0,04 g/100 g Aske: 4,5-5,0 g/100 g Kulhydrater i alt: 37-45 g/100 g Fructose: 9-11 g/100 g Glucose: 9-11 g/100 g Kostfibre: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-dimethylmorindol ⁽¹⁾: ≤ 0,254 µg/ml ⁽¹⁾ Med en HPLC-UV-methode, der er udviklet og valideret til analyse af anthraquinoner i puré og koncentrat af <i>Morinda citrifolia</i>. Påvisningsgrænse: 2,5 ng/ml (5,15 dimethylmorindol), 50,0 ng/ml (lucidin), 6,3 ng/ml (alizarin) og 62,5 ng/ml (rubiadin).
Noniblade (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivelse/definition: <i>Morinda citrifolia</i>-bladene skæres af, hvorefter de tørres og ristes. Produktets partikelstørrelse varierer fra bladstykker til groft pulver med finere partikler. Farven er grønligbrun til brun. Renhed/sammensætning: Vandindhold: < 5,2 % Protein: 17-20 % Kulhydrat: 55-65 % Aske: 10-13 % Fedt: 4-9 % Oxalsyre: < 0,14 % Garvesyre: < 2,7 % 5,15-dimethylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: ikke påviselig, ≤ 10 µg/kg Lucidin: ikke påviselig, ≤ 10 µg/kg
Pulver af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivelse/definition: Nonifrugtpulver fremstilles af afskallede frugter af <i>Morinda citrifolia</i> L. ved frysetørring. Frugterne afskalles, og kernerne fjernes. Efter frysetørringen, hvor vandet fjernes fra nonifrugterne, males den resterende nonipulp til et pulver og hældes på kapsler.

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Renhed/sammensætning: Vandindhold: 5,3-9 % Protein: 3,8-4,8 g/100 g Fedt: 1-2 g/100 g Aske: 4,6-5,7 g/100 g Kulhydrater i alt: 80-85 g/100 g Fructose: 20,4-22,5 g/100 g Glucose: 22-25 g/100 g Kostfibre: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-dimethylmorindol (¹): ≤ 2,0 µg/ml (¹) Med en HPLC-UV-methode, der er udviklet og valideret til analyse af anthraquinoner i pulver af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>) Påvisningsgrænse: 2,5 ng/ml (5,15 dimethylmorindol),
Mikroalgen <i>Odontella aurita</i>	Silicium: 3,3 % Krystallinsk siliciumdioxid: Højest 0,1-0,3 % som urenhed
Phytosterol/phytostanol-beriget olie	Beskrivelse/definition: Phytosterol/phytostanol-beriget olie er sammensat af en oliefraktion og en phytosterolfraction. Acylglycerol-fordeling: Frie fedtsyrer (udtrykt som oliesyre): ≤ 2,0 % Monoacylglyceroler (MAG): ≤ 10 % Diacylglyceroler (DAG): ≤ 25 % Triacylglyceroler (TAG): Resten Phytosterolfraction: β- sitosterol: ≤ 80 % β- sitosterol: ≤ 15 % Campesterol: ≤ 40 % Campestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassicasterol: ≤ 3,0 % Andre steroler/stanoler: ≤ 3,0 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Andet: Vand og flygtige stoffer: $\leq 0,5$ % Peroxidtal (PV): $< 5,0$ meq/kg Transfedtsyrer: ≤ 1 % Forurening/renhed (med GC-FID eller tilsvarende metode) for phytosteroler/phytosteranoler: Phytosteroler og phytosteranoler ekstraheret fra andre kilder end vegetabilsk olie egnet til konsum må ikke indeholde forurenende stoffer, hvilket bedst sikres ved en renhed på over 99 %.
Olie udvundet af blæksprutter	Syretal: $\leq 0,5$ KOH/g olie Peroxidtal (PV): ≤ 5 meq O₂/kg olie p-Anisidin-værdi: ≤ 20 Koldprøvning ved 0 °C ≤ 3 timer Vandindhold: $\leq 0,1$ % (w/w) Uforsæbelige bestanddele: $\leq 5,0$ % Transfedtsyrer: $\leq 1,0$ % Docosahexaensyre: ≥ 20 % Eicosapentaensyre: ≥ 10 %

▼ **M44****Delvist affedt pulver af chiafrø
(*Salvia hispanica*)**

Beskrivelse/definition: De nye fødevarer er delvist affedt pulver af chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>), som er fremskaffet gennem presning og formaling af hele chiafrø af <i>Salvia hispanica</i> L. Fysisk-sensorisk: Fremmede stoffer: 0,1 %		
	Pulver med et højt proteinindhold	Pulver med et højt fiberindhold
Partikelstørrelse	≤ 130 µm	≤ 400 µm
Kemisk sammensætning:		
	<i>Salvia hispanica</i> i pulverform med et højt proteinindhold	<i>Salvia hispanica</i> i pulverform med et højt fiberindhold
Vandindhold	$\leq 9,0$ %	$\leq 9,0$ %
Protein	$\geq 40,0$ %	$\geq 24,0$ %
Fedt	≤ 17 %	≤ 12 %
Fibre	≤ 30 %	≥ 50 %

▼ **M44**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: $\leq 10\,000$ CFU/g Gærsvampe: ≤ 500 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 500 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g Colibakterier: < 100 MPN/g Enterobakterier: ≤ 100 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 MPN/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g Forurenende stoffer: Arsen: $\leq 0,1$ ppm Cadmium: $\leq 0,1$ ppm Bly: $\leq 0,1$ ppm Kviksølv: $\leq 0,1$ ppm Aflatoksiner i alt: ≤ 4 ppb Ochratoxin A: ≤ 1 ppb

▼ **M59**

Pulver af delvist affedtede rapsfrø af *Brassica rapa* L. og *Brassica napus* L.

Definition: Pulveret er fremstillet af delvist affedtede 00-lave rapsfrø af ikke-genmodificeret *Brassica rapa* L. og *Brassica napus* gennem en række forarbejdningstrin med henblik på at reducere indholdet af glucosinolater og phytater.

Kilde: Frø af *Brassica rapa* L. og *Brassica napus* L.

Karakteristik/sammensætning:

Protein (N x 6,25): 33,0-43,0 %

Lipider: 14,0-22,0 %

Kulhydrater i alt (*): 33,0-40,0 %

Kostfibre i alt (**): 33,0-43,0 %

▼ M59

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Vandindhold: < 7,0 % Aske: 2,0-5,0 % Glucosinolater i alt: < 0,3 mmol/kg ($\leq$ 120 mg/kg) Phytat: < 1,5 % Peroxidtal (vægt af ny fødevarer) $\leq$ 3,0 mEq O₂/kg Tungmetaller: Bly: < 0,2 mg/kg Arsen (uorganisk): < 0,2 mg/kg Cadmium: < 0,2 mg/kg Kviksølv: < 0,1 mg/kg Aluminium: < 35,0 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Samlet kimtal (30 °C): < 5 000 CFU/g Enterobakterier: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Negativ i 25 g Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g (*) Beregnet ved differencen: 100 % — (protein % + vandindhold % + fedt % + aske %) (**) AOAC 2011.25 (Enzymatisk gravimetri) CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); AOAC: Association of Official Agricultural Chemists

▼ M52

Ekstrakt af *Panax notoginseng* og
Astragalus membranaceus

Beskrivelse/definition:

Den nye fødevarer indeholder to ekstrakter. Det ene er et ethanolekstrakt af rødderne af *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge. Det andet er et varmtvandsekstrakt af rødderne af *Panax notoginseng* (Burkill) F.H. Chen, der koncentrerer yderligere ved absorption på harpiks og efterfølgende eluering med 60 % ethanol. Efter fremstillingsprocessen blandes begge ekstrakter (45-47,5 % af hvert ekstrakt) med maltodextrin (5-10 %).

Karakteristik/sammensætning:

Saponiner i alt: 1,5-5 %

Ginsenosid Rb1: 0,1-0,5 %

Astragalosid I: 0,01-0,1 %

▼ **M52**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Kulhydrater: $\geq 90 \%$ Proteiner: $\leq 4,5 \%$ Aske: $\leq 1 \%$ Vandindhold: $\leq 5 \%$ Fedt: $\leq 1,5 \%$ Tungmetaller: Arsen: $\leq 0,3 \text{ mg/kg}$ Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: $\leq 5\,000 \text{ CFU/g}$ Antal gær- og skimmelsvampe i alt: $\leq 500 \text{ CFU/g}$ Enterobakterier: $< 10 \text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 25 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 375 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 25 g CFU: kolonidannende enheder

▼ **M9**

Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt	Parametre	Mål	Bemærkninger
	Opbevaring af frugt før højpasteurisering	Mindst 15 dage ved $-20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Frugt, der er høstet og opbevaret i overensstemmelse med god/hygienisk landbrugs- og fremstillingspraksis
	Tilsat frugt	40 % til 60 % af den optøede frugt	Frugt, der er homogeniseret og tilsat til andre ingredienser
	pH	3,2-4,2	
	°Brix	7 til 42	Sikret ved tilsat sukker
	a_w	$< 0,95$	Sikret ved tilsat sukker
	Endelig opbevaring:	Højest 60 dage ved højst $+5 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Svarende til opbevaringsregler for konventionelt forarbejdet produkt

▼ M9▼ M35

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Phenylcapsaicin	Beskrivelse/definition: Phenylcapsaicin (<i>N</i>-[(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)methyl]-7-phenylhept-6-ynamid, C₂₁H₂₃NO₃, CAS-nr: 848127-67-3), er fremstillet ved kemisk syntese gennem en totrinsproces, der i første trin omfatter produktionen af acetylsyremellemproduktet ved en reaktion med phenylacetylen og carboxylsyrederivat, og i næste trin en række reaktioner med acetylsyremellemproduktet og vanillylaminderivat til fremstilling af phenylcapsaicin. Karakteristik/sammensætning: Renhed (% af tørstof): ≥ 98 % Vandindhold: ≤ 0,5 % Samlede synteserelaterede produktionsbiprodukter: ≤ 1,0 % <i>N,N</i>-dimethylformamid: ≤ 880 mg/kg Dichlormethan: ≤ 600 mg/kg Dimethoxyethan: ≤ 100 mg/kg Ethylacetat: ≤ 0,5 % Andre opløsningsmidler: ≤ 0,5 % Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 10 CFU/g Colibakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Negativ i 10 g <i>Salmonella</i> spp. Negativ i 10 g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units).

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Phosphateret majsstivelse	Beskrivelse/definition: Phosphateret majsstivelse (phosphateret distivelsephosphat) er en kemisk modificeret modstandsdygtig stivelse, som fremstilles af stivelse med højt amyloseindhold ved en kombination af kemiske behandlinger, hvorved der dannes phosphattværbindinger mellem kulhydratrester og esterificerede hydroxylgrupper. Den nye fødevarer ingrediens er et hvidt eller næsten hvidt pulver. CAS-nr.: 11120-02-8 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ n = antal glucoseenheder; x, y = substitutionsgrad(er) Kemiske karakteristika ved phosphateret distivelsephosphat: Tørringstab: 10-14 % pH: 4,5.-7,5 Kostfibre: ≥ 70 % Stivelse: 7-14 % Protein: $\leq 0,8$ % Fedt: $\leq 0,8$ % Restkoncentrationer af bundet phosphor: $\leq 0,4$ % (som phosphor) »høj-amyloseholdig majs« som kilde
Phosphatidylserin fra fiskephospholipider	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er et gult til brunt pulver. Phosphatidylserin fremstilles af fiskephospholipider ved enzymatisk transphosphatidylering med aminosyren L-serin. Specifikation for phosphatidylserinproduktet fremstillet af fiskephospholipider: Vandindhold: $< 5,0$ % Phospholipider: ≥ 75 % Phosphatidylserin: ≥ 35 % Glycerider: $< 4,0$ % Fri L-serin $< 1,0$ % Tocopheroler: $< 0,5$ %⁽¹⁾ Peroxidtal (PV): $< 5,0$ meq O₂/kg ⁽¹⁾ Der kan tilsættes tocopheroler som antioxidant, jf. Kommissionens forordning (EU) nr. 1129/2011

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Phosphatidylserin fra sojaphospholipider	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er et offwhite til lysegult pulver. Stoffet fås også i flydende form med en klar brun til orange farve. I flydende form indeholder stoffet triacylglycerider med middel kædelængde (MCT) som bærestof. Det indeholder mindre koncentrationer af phosphatidylserin, fordi det indeholder betydelige mængder olie (MCT). Phosphatidylserin fra sojaphospholipider produceres ved enzymatisk transphosphatidylering af sojalecithin med højt indhold af phosphatidylcholin med aminosyren L-serin. Phosphatidylserin består af et glycerophosphatskelet konjugeret med to fedtsyrer og L-serin ved hjælp af en phosphodiesterbinding. Karakteristika ved phosphatidylserin fra sojaphospholipider: Pulver: Vandindhold: < 2,0 % Phospholipider: ≥ 85 % Phosphatidylserin: ≥ 61 % Glycerider: < 2,0 % Fri L-serin < 1,0 % Tocopheroler: < 0,3 % Phytosteroler: < 0,2 % Flydende form: Vandindhold: < 2,0 % Phospholipider: ≥ 25 % Phosphatidylserin: ≥ 20 % Glycerider: Ikke relevant Fri L-serin < 1,0 % Tocopheroler: < 0,3 % Phytosteroler: < 0,2 %
Phospholipidprodukter, der indeholder lige mængder phosphatidylserin og phosphatidsyre	Beskrivelse/definition: Produktet fremstilles ved enzymatisk konvertering af sojalecithin. Phospholipidprodukt er en meget koncentreret, gul-brun pulverform af phosphatidylserin og phosphatidsyre i et 1:1-forhold. Specifikationer for produktet: Vandindhold: ≤ 2,0 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Phospholipider i alt ≥ 70 % Phosphatidylserin: ≥ 20 % Phosphatidsyre: ≥ 20 % Glycerider: $\leq 1,0$ % Fri L-serin $\leq 1,0$ % Tocopheroler: $\leq 0,3$ % Phytosteroler: $\leq 2,0$ % Siliciumdioxid anvendes med et maksimumsindhold på 1,0 %
Phospholipider, der stammer fra æggeblommer	85 % og 100 % rene phospholipider fra æggeblommer
Phytoglycogen	Beskrivelse: Hvidt til offwhite pulver, der er et lugtløst, farveløst og smagsløst polysaccharid fra ikke genetisk modificerede suktermajs ved anvendelse af konventionelle fødevarerforarbejdningsteknikker. Definition: Glucosepolymer ($C_6H_{12}O_6$) med lineære bindinger af $\alpha(1-4)$-glucosidbindinger med forgreninger for hver 8 til 12 glucoseenheder via $\alpha(1-6)$-glucosidbindinger Specifikationer: Kulhydrater: 97 % Sukker: 0,5 % Fibre: 0,8 % Fedt: 0,2 % Protein: 0,6 %
Phytosteroler/phytostanoler	Beskrivelse/definition: Phytosteroler og phytostanoler er steroler og stanoler, der er ekstraheret fra planter, og som kan forekomme som frie steroler og stanoler eller være forestret med spise-fedtsyrer. Sammensætning (med GC-FID eller tilsvarende metode): β- sitosterol: < 81 % β- sitosterol: < 35 % Campesterol: < 40 % Campestanol: < 15 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Stigmasterol: < 30 % Brassicasterol < 3,0 % Andre steroler/stanoler: < 3,0 % Forurening/renhed (med GC-FID eller tilsvarende metode): Phytosteroler og phytostanoler ekstraheret fra andre kilder end vegetabilsk olie egnet til konsum må ikke indeholde forurenende stoffer, hvilket bedst sikres ved, at phytosterol-/phytostanolingrediensen har en renhed på over 99 %.
Blommekerneolie	Beskrivelse/definition: Blommekerneolie er en vegetabilsk olie fremstillet ved koldpresning af blommekerner (<i>Prunus domestica</i>). Sammensætning: Oliesyre (C18:1): 68 % Linolsyre (C18:2): 23 % γ-Tocopherol: 80 % af tocopheroler i alt β-sitosterol: 80-90 % af steroler i alt Triolein: 40-55 % af triglycerider Blåsyre: Højest 5 mg/kg olie
Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf	Tørstof: ≥ 800 mg/g Protein (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (tørstof) Aske: ≤ 400 mg/g (tørstof) Glycoalkaloid (i alt): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanin (i alt): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanin (frit): ≤ 10 mg/kg
Prolyl oligopeptidase (enzympræparat)	Specifikationer for enzymet Systematisk navn: Prolyl oligopeptidase Synonymer: Prolylendopeptidase, prolinspecifik endopeptidase, endoprollylpeptidase Molekylvægt: 66 kDa Enzyme Commission-nr.: EC 3.4.21.26 CAS-nummer: 72162-84-6

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Kilde: En genetisk modificeret stamme af <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Beskrivelse: Prolyloligopeptidase er tilgængelig som et enzympræparat, der indeholder ca. 30 % maltodextrin. Specifikationer for enzympræparatet af prolyloligopeptidase: Aktivitet: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g) Udseende: Mikrogranulat Farve: Offwhite til orangegullig. Farven kan skifte fra parti til parti Tørstof: > 94 % Gluten: < 20 ppm Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: ≤ 10³ CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ 10² CFU/g Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 CFU/g Enterobakterier: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Ingen i 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g Antimikrobiel aktivitet: Ingen Mykotoxiner: Under påvisningsgrænserne: Aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoksiner i alt (< 2,0 µg/kg), ochratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2-toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonisin B1 og B2 (< 2,5 µg/kg) ⁽¹⁾ PPI — Protease Picomole International ⁽²⁾ PPU — Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units

▼ M9▼ M47

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Proteinekstrakt fra svinenyrer	Beskrivelse/definition: Proteinekstraktet fremstilles af homogeniserede svinenyrer ved en kombination af saltudfældning og hurtig centrifugering. Den opnåede udfældning indeholder primært proteiner med 7 % enzymdiaminoxidase (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) og resuspenderes i et fysiologisk buffersystem. Den fremstillede svinenyrestrakt formuleres som enteriske coatede pellets eller enteriske coatede tabletter for at komme frem til de aktive fordøjelsessteder. Basisprodukt: Specifikation: svinenyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase Fysisk tilstand: flydende Farve: brunlig Udseende: svagt uklar opløsning pH-værdi: 6,4-6,8 Enzymaktivitet: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Mikrobiologiske kriterier: <i>Brachyspira</i> spp.: negativ (realtids-PCR) <i>Listeria monocytogenes</i>: negativ (realtids-PCR) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g Influenza A: negativ (realtids revers transkriptase-PCR) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Samlet aerobt mikrobiologisk kimtal: < 10⁵ CFU/g Indhold af gær og skimmelsvampe: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g Galdesaltresistente enterobakterier: < 10⁴ CFU/g Færdigt produkt: Specifikation: svinenyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase (E.C. 1.4.3.22) i en enterisk coatet formulering: Fysisk tilstand: fast Farve: gulgrå Udseende: micropellets eller tabletter Enzymaktivitet: 110-220 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay))

▼ **M47**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Syrestabilitet: 15 min ved 0,1 M HCl efterfulgt af 60 min borat med pH = 9,0: > 68 kH DU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Luftfugtighed: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Samlet aerobt mikrobiologisk kimal: < 10⁴ CFU/g Samlet antal gær- og skimmelsvampe: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g Galdesaltresistente enterobakterier: < 10² CFU/g

▼ **M10****Pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt****Definition:**

Kemisk betegnelse: dinatrium 9-carboxy-4,5-dioxo-1*H*-pyrrolo[5,4-*f*]quinolin-2,7-dicarboxylat

Kemisk formel: C₁₄H₄N₂Na₂O₈

CAS-nr.: 122628-50-6

Molekylvægt: 374,17 Da

Beskrivelse

Pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt er et rødbrunt pulver fremstillet af den ikke-genetisk modificerede bakterie *Hyphomicrobium denitrificans* stamme CK-275.

Karakteristik/sammensætning

Udseende: Rødbrunt pulver

Renhed: ≥ 99,0 % (tørvægt)

UV absorption (A322/A259): 0,56 ± 0,03

UV absorption (A233/A259): 0,90 ± 0,09

Vandindhold: ≤ 12,0 %

Oplosningsmiddel

Ethanol: ≤ 0,05 %

Tungmetaller

Bly: < 3 mg/kg

Arsen: < 2 mg/kg

▼ M10

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Samlet kimal: ≤ 300 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 12 CFU/g Colibakterier: ingen i 1 g <i>Hyphomicrobium denitrificans</i>: ≤ 25 CFU/g CFU: Colony Forming Units

▼ M9

Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer

Beskrivelse/definition:

Rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer fremstilles ved vakuumdestillation og adskiller sig fra raffineret rapsolie ved koncentrationen af den uforsæbelige fraktion (1 g i raffineret rapsolie og 9 g i rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer). Der er en lille reduktion af triglycerider, der indeholder monoumættede og flerumættede fedtsyrer.

Renhed:

Uforsæbelige bestanddele: $> 7,0$ g/100 g

Tocopheroler: $> 0,8$ g/100

g α -tocopherol (%): 30-50 %

γ -tocopherol (%): 50-70 %

δ -tocopherol (%): $< 6,0$ %

Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: $> 5,0$ g/100 g

Fedtsyrer i triglycerider:

palmitinsyre: 3-8 %

stearinsyre: 0,8-2,5 %

oliesyre 50-70 %

linolsyre: 15-28 %

linolensyre: 6-14 %

erucasyre: $< 2,0$ %

Syretal: $\leq 6,0$ mg KOH/g

Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq O₂/kg

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Tungmetaller: Jern (Fe) < 1 000 µg/kg Kobber (Cu): < 100 µg/kg Urenheder: Polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Det er nødvendigt med behandling med aktivt kul for at sikre, at polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) ikke beriges ved fremstillingen af rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer.
Rapsfrøprotein	Definition: Rapsfrøprotein er et vandigt, proteinrigt ekstrakt af rapsfrøpressekage hidrørende fra ikke genetisk modificerede planter af <i>Brassica napus</i> L. og <i>Brassica rapa</i> L. Beskrivelse: Hvidt til offwhite spraytørret pulver Samlet proteinindhold: ≥ 90 % Opløseligt protein: ≥ 85 % Vandindhold: ≤ 7,0 % Kulhydrater: ≤ 7,0 % Fedt: ≤ 2,0 % Aske: ≤ 4,0 % Fibre: ≤ 0,5 % Glucosinolater i alt: ≤ 1 mmol/kg Renhed: Phytat i alt: ≤ 1,5 % Bly: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Indhold af gær og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Indhold af aerobe bakterier: ≤ 10 000 CFU/g Samlet indhold af koliforme bakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g

▼ M9▼ M17

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Raffineret rejepeptidkoncentrat	Beskrivelse Raffineret rejepeptidkoncentrat er en peptidblanding fremstillet af skaller og hoveder fra dybvandsrejer (<i>Pandalus borealis</i>) via en række oprensningsprocesser efter enzymatisk proteolyse med en protease udvundet fra <i>Bacillus licheniformis</i> og <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>. Karakteristik/sammensætning Samlet tørstofindhold (%): $\geq 95,0$ % Peptider (vægt/tørstoffets vægt): $\geq 87,0$ %; heraf peptider med en molekylvægt på < 2 kDa: $\geq 99,9$ % Fedt (w/w): $\leq 1,0$ % Kulhydrater (w/w): $\leq 1,0$ % Aske (w/w): $\leq 15,0$ % Calcium $\leq 2,0$ % Kalium: $\leq 0,15$ % Natrium: $\leq 3,5$ % Tungmetaller Arsen (uorganisk): $\leq 0,22$ mg/kg Arsen (organisk): $\leq 51,0$ mg/kg Cadmium: $\leq 0,09$ mg/kg Bly: $\leq 0,18$ mg/kg Samlet kviksølv: $\leq 0,03$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier Samlet kimal: $\leq 20\,000$ CFU/g Salmonella: ND/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ND/25 g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 20 CFU/g Koagulasepositive <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 200 CFU/g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ND/25 g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 20 CFU/g CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); ND: ikke påviselig

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Trans-resveratrol	Beskrivelse/definition: Syntetisk <i>trans</i>-resveratrol er offwhite til beige krystaller. Kemisk betegnelse: 5-[(E)-2-(4-hydroxyphenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol Kemisk formel: C₁₄H₁₂O₃ Molekylvægt: 228,25 Da CAS-nr.: 501-36-0 Renhed: <i>Trans</i>-resveratrol ≥ 98 %-99 % Samlet antal biprodukter (beslægtede stoffer): ≤ 0,5 % Enkelte stoffer: ≤ 0,1 % Sulfataske: ≤ 0,1 % Tørringstab: ≤ 0,5 % Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm Urenheder: Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg Mikrobiel kilde: En genetisk modificeret stamme af <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Udseende: Offwhite til svagt lyserødt pulver Partikelstørrelse: 100 % mindre end 62,23 µm Indhold af <i>trans</i>-resveratrol mindst 98 % w/w (på basis af tørstof) Aske: Højest 0,5 % w/w Vandindhold: Højest 3 % w/w
Ekstrakt af hanebam	Beskrivelse/definition: Ekstrakt af hanebam fremstilles af <i>Gallus gallus</i> ved enzymatisk hydrolyse af hanebam og ved efterfølgende filtrering, koncentrering og udfældning. De vigtigste bestanddele af ekstrakt af hanebam er glycosaminoglycanerne hyaluronsyre, chondroitinsulfat A og dermatansulfat (chondroitinsulfat B). Hvidt eller næsten hvidt, hygroskopisk pulver.

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Hyaluronsyre: 60-80 % Chondroitinsulfat A: ≤ 5,0 % Dermatansulfat (chondroitinsulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 Renhed: Chlorider: ≤ 1,0 % Kvælstof ≤ 8,0 % Tørringstab: (105 °C i 6 timer): ≤ 10 % Tungmetaller: Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chrom: ≤ 10 mg/kg Bly: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Ingen i 1 g
Sacha inchi-olie fra <i>Plukenetia volubilis</i>	Beskrivelse/definition: Sacha inchi-olie er en 100 % koldpresset vegetabilsk olie fra frøene af <i>Plukenetia volubilis</i> L. Den er en gennemsigtig, flydende og skinnende olie ved stuetemperatur. Den har en frugtagtig, let smag af grønne grøntsager, uden uønsket bismag. Fremtræden: klar og skinnende. Farve: ren, skinnende guld-gul farve. Flydende ved stuetemperatur. Lugt og smag: Frugt- og grøntsagsagtig uden uønsket lugt eller smag

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Renhed: Vand og flygtige stoffer: < 0,2 g/100 g Urenheder, der er uopløselige i hexan: < 0,05 g/100 g Oliesyre: < 2,0 g/100 g Peroxidtal (PV): < 15 meq O₂/kg Transfedtsyrer: < 1,0 g/100 g Umættede fedtsyrer i alt > 90 %, Omega 3-alfa-linolensyre (ALA): > 45 %, Mættede fedtsyrer: < 10 % Ingen transfedtsyrer (< 0,5 %) Ingen erucasyre (< 0,2 %) Over 50 % tri-linolenin- og di-linolenin-triglycerider Sammensætning og indhold af phytosteroler Ingen kolesterol (< 5,0 mg/100 g)
Salatrim	Beskrivelse/definition: Salatrim er det internationalt anerkendte akronym for korte- og langkædede acyltriglyceridmolekyler. Salatrim fremstilles ved ikke-enzymatisk inter-esterificering af triacetin, tripropionin og tributyrin eller blandinger heraf med hydrogenet olie af raps, sojabønne, bomuldsfrø eller solsikke. Beskrivelse: Klar, svagt ravfarvet væske til et let farvet, voksagtigt fast stof ved stuetemperatur. Fri for partikler og for fremmed eller harsk lugt. Fordeling af glycerolestere: Triacylglyceroler: > 87 %, Diacylglyceroler: ≤ 10 % Monoacylglyceroler: ≤ 2,0 % Fedtsyresammensætning: MOLE % LCFA (langkædede fedtsyrer): 33-70 %

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	MOLE % SCFA (kortkædede fedtsyrer): 30-67 % Mættede langkædede fedtsyrer: < 70 vægtprocent Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % Frie fedtsyrer (som oliesyre): ≤ 0,5 % Triacylglycerolprofil: Triesterer (korte/lange på 0,5 til 2,0): ≥ 90 % Triesterer (korte/lange = 0): ≤ 10 % Uforsæbelige bestanddele: ≤ 1,0 % Vandindhold: ≤ 0,3 % Aske: ≤ 0,1 % Farve: ≤ 3,5 rød (Lovibond) Peroxidtal (PV): ≤ 2,0 meq/kg
Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp.	Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp., bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC) Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 % Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 % Transfedtsyrer: ≤ 1 % DHA-indhold: ≥ 22,5 % EPA-indhold ≥ 10 %
▼ M26	
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Den nye fødevare er udvundet af stammen ATCC PTA-9695 af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp. Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Uforsæbelige stoffer: ≤ 3,5 % Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % Frie fedtsyrer: ≤ 0,4 % Docosapentaensyre (DPA) n-6 ≤ 7,5 % DHA-indhold: ≥ 35 %

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
▼ <u>M68</u> Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er en olie fremstillet af stammen FCC-3204 af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp. Sammensætning: Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 % Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % Docosahexaensyre (DHA): ≥ 32,0 % p-Anisidin-værdi: ≤ 10
▼ <u>M9</u> Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp.	Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 % Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % DHA-indhold: ≥ 32,0 %
▼ <u>M42</u> Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Syretal: ≤ 0,8 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 % Uforsæbelige stoffer: ≤ 3,5 % Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % Frie fedtsyrer: ≤ 0,4 % DHA-indhold: ≥ 35 %

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
----------------------	-----------------

▼ M61

Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (WZU477)

Beskrivelse/definition:

Den nye fødevare er en olie fremstillet af stammen WZU477 af mikroalgen *Schizochytrium* sp.

Sammensætning:

Syretal: $\leq 0,5$ mg KOH/g

Peroxidtal (PV): $\leq 5,0$ meq/kg olie

Vand og flygtige stoffer: $\leq 0,05$ %

Uforsæbelige stoffer: $\leq 4,5$ %

Transfedtsyrer: $\leq 1,0$ %

Docosahexaensyre (DHA): $\geq 32,0$ %

p-Anisidin-værdi: ≤ 10

▼ M22

Sirup fra *Sorghum bicolor* (L.) Moench.

(Traditionel fødevare fra et tredjeland)

Beskrivelse/definition:

Den traditionelle fødevare er sirup fra *Sorghum bicolor* (L.) Moench (slægt: *Sorghum*, familie: Poaceae (alt. Gramineae)).

Siruppen fremstilles af stilke af *S. bicolor*, efter at der er anvendt fremstillingsprocesser som for eksempel knusning og ekstraktion samt inddampning, herunder varmebehandling, med henblik på at opnå en sirup på mindst 74 brix-grader

Data om sammensætning for sirup fra *Sorghum bicolor* (L.) Moench

Vand: 22,7 g/100 g

Aske: 2,4

Samlet sukkerindhold: $> 74,0$ g/100 g

▼ M9

Fermenteret sojabønneekstrakt

Beskrivelse/definition:

Fermenteret sojabønneekstrakt er et lugtfrit, mælkehvidt pulver. Det består af 30 % fermenteret sojabønneekstrakt (pulver) og 70 % resistent dextrin (som bærestof) fra majsstivelse, der tilsættes under forarbejdningen. Vitamin K₂ fjernes under fremstillingsprocessen.

Fermenteret sojabønneekstrakt indeholder nattokinase, der isoleres fra natto, en fødevare, der fremstilles ved fermentering af ikke genetisk modificerede sojabønner (*Glycine max* L.) med en udvalgt stamme af *Bacillus subtilis* var. natto.

Nattokinaseaktivitet: 20 000-28 000 fibrinbrydningsenheder/g⁽¹⁾

Navn: Kan bekræftes

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Tilstand: Ingen ubehagelig smag eller lugt Tørringstab: ≤ 10 % Vitamin K₂ $\leq 0,1$ mg/kg Tungmetaller: Bly: $\leq 5,0$ mg/kg Arsen: $\leq 3,0$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: $\leq 10^3$ CFU⁽³⁾/g Gær- og skimmelsvampe: $\leq 10^2$ CFU/g Colibakterier: ≤ 30 CFU/g Sporedannende bakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 25 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Listeria</i>: Ingen i 25 g ⁽¹⁾ Testmetode som beskrevet i Takaoka et al. (2010)

▼ M54

Selenholdig gærbiomasse fra
Yarrowia lipolytica

Beskrivelse/definition:

Den nye fødevare er den tørrede og varmedræbte selenholdige gærbiomasse fra *Yarrowia lipolytica*.

Den nye fødevare fremstilles ved fermentering med tilstedeværelse af natriumselenit efterfulgt af en række oprensningsprocesser, herunder en proces, hvor gæren varmedræbes for at sikre, at der ikke findes levedygtige *Yarrowia lipolytica*-celler i den nye fødevare.

Karakteristik/sammensætning:

Samlet mængde selen: 165-200 µg/g

Se-methionin (¹³): 100-140 µg/g

Proteiner: 40-50 g/100 g

Kostfibre: 24-32 g/100 g

Sukker: < 1 g/100 g

Fedt: 6-12 g/100 g

Aske i alt: ≤ 15 %

Vand: ≤ 5 %

Tørstof: ≥ 95 %

▼ **M54**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Tungmetaller: Bly: $\leq 3,0$ mg/kg Cadmium: $\leq 1,0$ mg/kg Kviksølv: $\leq 0,1$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Kimal for aerobe organismer i alt: $\leq 5 \times 10^3$ CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: $\leq 10^2$ CFU/g Levedygtige <i>Yarrowia lipolytica</i>-celler ⁽¹⁴⁾: < 10 CFU/g (dvs. detektionsgrænse) Colibakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g CFU: kolonidannende enheder

▼ **M58**

3'-sialyllactosenatriumsalt (3'-SL-natriumsalt)
(mikrobiel kilde)

Beskrivelse:
3'-sialyllactosenatriumsalt (3'-SL-natriumsalt) er et rensat, hvidt til offwhite pulver eller agglomerater, der fremstilles ved en mikrobiel proces og har et begrænset indhold af lactose, 3'-sialyllactulose og sialinsyre.

Kilde: Genetisk modificeret stamme af *Escherichia coli* stamme K12 DH1

Definition:
Kemisk formel: $C_{23}H_{38}NO_{19}Na$
Kemisk betegnelse: *N*-Acetyl- α -D-neuraminyl-(2 $\rightarrow$ 3)- β -D-galactopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 4)-D-glucose, natriumsalt
Molekylmasse: 655,53 Da
CAS-nr.: 128596-80-5

Karakteristik/sammensætning:
Udseende: Hvidt til offwhite pulver eller agglomerater
Samlet indhold af 3'-sialyllactosenatriumsalt, D-Lactose og sialinsyre (% af tørstof): $\geq 90,0$ % (w/w)
3'-sialyllactosenatriumsalt (% af tørstof): $\geq 88,0$ % (w/w)
D-Lactose: $\geq 5,0$ % (w/w)
Sialinsyre: $\geq 1,5$ % (w/w)
3'-sialyllactulose $\geq 5,0$ % (w/w)
Samlet indhold af andre kulhydrater: $\geq 3,0$ % (w/w)
Vandindhold: $\geq 8,0$ % (w/w)
Natrium: 2,5 – 4,5 % (w/w)
Klorid: $\geq 1,0$ % (w/w)
pH (20 °C, 5 % opløsning): 4,5 -6,0
Rest-proteiner: $\geq 0,01$ % (w/w)

▼ M58

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 1000 CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); EU: endotoksinenheder

▼ M57

6'-sialyllactosenatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) (mikrobiel kilde)	Beskrivelse: 6'-sialyllactosenatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) er et rensset, hvidt til offwhite pulver eller agglomerater, der fremstilles ved en mikrobiel proces og har et begrænset indhold af lactose, 6'-sialyllactulose og sialinsyre. Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> stamme K12 DH1 Definition: Kemisk formel: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na Kemisk betegnelse: N-Acetyl-α-D-neuraminyl-(2→6)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucose, natriumsalt Molekylmasse: 655,53 Da CAS-nr.: 157574-76-0 Karakteristik/sammensætning: Udseende: Hvidt til offwhite pulver eller agglomerater Samlet indhold af 6'-sialyllactosenatriumsalt, D-Lactose og sialinsyre (% af tørstof): ≥ 94,0 % (w/w) 6'-sialyllactosenatriumsalt (% af tørstof): ≥ 90,0 % (w/w) D-Lactose: ≥ 5,0 % (w/w) Sialinsyre: ≥ 2,0 % (w/w) 6'-sialyllactulose: ≥ 3,0 % (w/w) Samlet indhold af andre kulhydrater: ≥ 3,0 % (w/w) Vandindhold: ≥ 6,0 % (w/w) Natrium: 2,5 – 4,5 % (w/w) Klorid: ≥ 1,0 % (w/w) pH (20 °C, 5 % opløsning): 4,5 -6,0 Rest-proteiner: ≥ 0,01 % (w/w)
--	---

▼ M57

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtælling af aerobe mesofile bakterier: $\leq 1\,000$ CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); EU: endotoksinenheder

▼ M41

Hvedekimekstrakt (<i>Triticum aestivum</i>) med højt indhold af spermidin	Beskrivelse/definition: Hvedekimekstrakt med højt indhold af spermidin fremstilles af ikke-fermenterede, ikke-spirede hvedekim (<i>Triticum aestivum</i>) ved processen fast-flydende ekstraktion rettet specifikt, men ikke udelukkende, mod polyaminer. Spermidin: (N-(3-aminopropyl)butan-1,4-diamin): 0,8-2,4 mg/g Spermin: 0,4-1,2 mg/g Spermidintrichlorid $< 0,1$ µg/g Putrescin: $< 0,3$ mg/g Cadaverin: $\leq 16,0$ µg/g Mykotoksiner: Aflatoksiner (i alt): $< 0,4$ µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Aerobe bakterier i alt: $< 10\,000$ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogene</i>: Ingen i 25 g
---	---

▼ M9

Sucromalt	Beskrivelse/definition: Sucromalt er en kompleks blanding af saccharider, som fremstilles af saccharose og stivelseshydrolysat ved en enzymatisk reaktion. Ved denne proces bindes glucoseenheder til saccharider fra stivelseshydrolysat ved hjælp af et enzym frembragt af bakterien <i>Leuconostoc citreum</i> eller ved hjælp af en rekombinant stamme af produktionsorganismen <i>Bacillus licheniformis</i>. De oligosaccharider, der således opstår, er karakteriseret ved tilstedeværelsen af α-(1→6)- og α-(1→3)-glucosidbindinger. Det samlede produkt er en sirup, som ud over disse oligosaccharider hovedsageligt indeholder fructose, men også disaccharidet leucrose og andre disaccharider. Faste stoffer i alt: 75-80 %
-------------------------	--

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Vandindhold: 20-25 % Sulfatase: Højest 0,05 % pH: 3,5-6,0 Ledeevne < 200 (30 %) Nitrogen < 10 ppm Fructose: 35-45 % (tørvægt) Leucrose: 7-15 % (tørvægt) Andre disaccharider: Højest 3 % Højere saccharider: 40-60 % (tørvægt)
Sukkerrørsfiber	Beskrivelse/definition: Sukkerrørsfiber fremstilles af den tørre cellevæg eller den fiberrest, der er tilbage efter udvinding eller ekstraktion af saft af sukkerrør (af <i>Saccharum</i>-genotypen). Det består primært af cellulose og hemicellulose. Fremstillingsprocessen består af forskellige etaper, herunder: flisning, alkalinbehandling, fjernelse af lignin og andre ikke-cellulosebestanddele, blegning af de rensede fibre, syrevask og neutralisering. Vandindhold: ≤ 7,0 % Aske: ≤ 0,3 % Kostfibre i alt (AOAC) på tørstofbasis (alle uopløselige): ≥ 95 % heraf: Hemicellulose (20-25 %) og cellulose (70-75 %) Siliciumdioxid (ppm): ≤ 200 Protein: 0,0 % Fedt: Spor pH: 4-7 Tungmetaller: Kviksølv (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiologiske kriterier: Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: Ingen <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
▼ <u>M50</u> Sukker udvundet af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Beskrivelse/definition: Sukker, der er udvundet af koncentreret saft af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.) enten ved en tørringsproces eller ved en rensningsproces for at producere glucose eller fructose af høj renhed. Sukker produceret ved tørringsproces Ernæringsmæssig sammensætning: Sukker i alt (g/100 g): > 80 Vandindhold (%): < 5 Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal (cfu/g): < 10⁴ Indhold af gær og skimmelsvampe (cfu/g): < 50 Enterobakterier (cfu/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: Ingen i 50 g Termoacidofile bakterier: Ingen i 50 g Sukker produceret ved rensningsproces Ernæringsmæssig sammensætning af glucose udvundet af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.): Glucoseindhold (%): > 93 Aske (%): < 0,2 Vandindhold (%): < 1,0 Ernæringsmæssig sammensætning af fructose udvundet af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.): Fructoseindhold (%): > 98 Glucoseindhold (%): < 0,5 % Aske (%): < 0,2 Vandindhold (%): < 0,5 Mikrobiologiske kriterier for glucose og fructose udvundet af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.): Samlet aerobt kimal (cfu/g): < 10⁴ <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Ekstrakt af solsikkeolie	Beskrivelse/definition: Ekstrakt af solsikkeolie fremstilles ved en koncentrationsfaktor på 10 af den uforsæbelige fraktion af raffineret solsikkeolie udvundet af solsikkefrø (<i>Helianthus annuus</i> L.) Sammensætning: Oliesyre (C18:1): 20 % Linolsyre (C18:2): 70 % Uforsæbelige bestanddele: 8,0 % Phytosteroler: 5,5 % Tocopheroler: 1,1 %

▼ M62

Tørrede larver af <i>Tenebrio molitor</i> (melskrubbe)	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer er hele larven af melskrubbe, termisk tørret, enten hel (blancherede, ovntørrede larver) eller i form af et pulver (blancherede, ovntørrede, formalede larver). Udtrykket »melskrubbe« henviser til larveformen af <i>Tenebrio molitor</i>, en insektart, der tilhører familien <i>Tenebrionidae</i> (skyggebiller). Hele melskrubben er bestemt til konsum, og ingen dele fjernes. Der kræves en fasteperiode på mindst 24 timer inden den termiske tørringsfase, således at larverne kan skille sig af med maveindholdet. Karakteristik/sammensætning: Aske (% w/w): 3,5-4,5 Vandindhold (% w/w): 1-8 Råprotein (N x 6,25) (% w/w): 56-61 Fordøjelige kulhydrater (¹⁵) (% w/w): 1-6 Fedt (% w/w): 25-30 heraf mættet (% w/w): 4-9 Peroxidtal (Meq O₂/kg fedtstof): ≤ 5 Kostfibre (% w/w): 4-7 Chitin (% w/w): 4-7 Tungmetaller: Bly: ≤ 0,075 mg/kg Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg
--	---

▼ **M62**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mykotoksiner: Aflatoxiner (summen af B1, B2, G1, G2): $\leq 4 \mu\text{g/kg}$ Aflatoksin B1: $\leq 2 \mu\text{g/kg}$ Deoxynivalenol: $\leq 200 \mu\text{g/kg}$ Ochratoksin A: $\leq 1 \mu\text{g/kg}$ Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: $\leq 10^5$ CFU (7)/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ikke påvist i 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist i 25 g Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (formodet): ≤ 100 CFU/g Enterobakterier (formodet): < 10 CFU/g Koagulasepositive stafylokokker: ≤ 100 CFU/g

▼ **M9**

Tørret <i>Tetraselmis chuii</i>-mikroalge	Beskrivelse/definition: Det tørrede produkt fremstilles af den marine mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, der tilhører Chlorodendraceae-familien, og som dyrkes i sterilt havvand i lukkede fotobioreaktorer, der er isoleret fra den omgivende luft. Renhed/sammensætning: Identificeres ved hjælp af nuklearmarkør rDNA 18 S (sekvensanalyse af mindst 1 600 basepar) i databasen hos National Centre for Biotechnical Information (NCBI): Ikke under 99,9 % Luftfugtighed: $\leq 7,0$ % Protein: 35-40 % Aske: 14-16 % Kulhydrater: 30-32 % Fibre: 2-3 % Fedt: 5-8 % Mættede fedtsyrer: 29-31 % af det samlede fedtsyreindhold Enkeltumættede fedtsyrer: 21-24 % af det samlede fedtsyreindhold Flerumættede fedtsyrer: 44-49 % af det samlede fedtsyreindhold Jod: ≤ 15 mg/kg
--	--

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
<i>Therapon barcoo/Scortum</i>	Beskrivelse/definition: Scortum/Therapon barcoo er en fiskeart i Terapontidae-familien. Den er en endemisk ferskvandsart fra Australien. Den opdrættes nu i fiskebrug. Taksonomisk identifikation: Klasse: Actinopterygii > orden: Perciformes > familie: Terapontidae > slægt: <i>Therapon</i> eller <i>Scortum barcoo</i> Fiskekødets sammensætning: Protein (%) 18-25 Vandindhold (%): 65-75 Aske (%): 0,5-2,0 Energi (kj/kg): 6 000-11 500 Kulhydrater (%) 0,0 Fedt (%) 5-15 Fedtsyrer (mg FA/g filet): 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 Omega-3-fedtsyrer i alt: 1,6-40,0 Omega-6-fedtsyrer i alt: 2,6-10,0
D-Tagatose	Beskrivelse/definition: Tagatose fremstilles ved isomerisation af galactose ved hjælp af kemisk eller enzymatisk konvertering eller ved epimerisering af fructose ved hjælp af enzymatisk konvertering. Der er tale om enkelttrinskonverteringer. Udseende: Hvide eller næsten hvide krystaller Kemisk betegnelse: D-tagatose

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Synonym: D-<i>xylo</i>-hexulose CAS-nummer: 87-81-0 Kemisk formel: C₆H₁₂O₆ Molekylmasse: 180,16 (g/mol) Renhed: Indhold: ≥ 98 % på tørstofbasis Tørringstab: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 timer) Specifik drejning: [α]_D²⁰: – 4 to – 5,6° (1 % vandig opløsning)⁽¹⁾ Smeltepunktsinterval: 133-137 °C Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 mg/kg* (*) Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5. »Instrumental methods«¹ ⁽¹⁾ 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 s., engelsk — ISBN 92-5-102991-1
► M49 Taxifolinrig ekstrakt ◀	Beskrivelse: Taxifolinrig ekstrakt af træ fra østsibirisk lærk (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) er et hvidt til bleggult pulver, der udkrystalliseres af varme vandige opløsninger. ► M49 Definition: Kemisk betegnelse: [(2R,3R)-2-(3,4 dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, også kaldet (+)trans-(2R,3R)-dihydroquercetin] og med højst 2 % af cis-formen ◀ Specifikationer: <i>Fysisk parameter</i> Vandindhold: ≤ 10 % <i>Analyse af forbindelsen</i> Taxifolin (m/m): ≥ 90,0 % af tørstoffet

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer																		
	<i>Tungmetaller, pesticid</i> Bly: $\leq 0,5$ mg/kg Arsen: $\leq 0,02$ mg/kg Cadmium: $\leq 0,5$ mg/kg Kviksølv: $\leq 0,1$ mg/kg Dichlordiphenyltrichlorethan (DDT) $\leq 0,05$ mg/kg <i>Oplosningsmiddelrester</i> Ethanol: $< 5\,000$ mg/kg <i>Mikrobiologiske kriterier</i> Samlet kimtal $\leq 10^4$ CFU/g Enterobakterier: ≤ 100/g Gær- og skimmelsvampe : ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 1 g <i>Pseudomonas</i>: Ingen i 1 g Sædvanlig andel af bestanddele i taxifolinrig ekstrakt (i tørstof) <i>Bestanddel i ekstraktet Indhold, Bestanddel i ekstraktet Indhold, sædvanlig konstateret andel (%)</i> <table> <tr> <td>Taxifolin</td><td>90-93</td></tr> <tr> <td>Aromadendrin</td><td>2,5-3,5</td></tr> <tr> <td>Eriodictyol</td><td>0,1-0,3</td></tr> <tr> <td>Quercetin</td><td>0,3-0,5</td></tr> <tr> <td>Naringenin</td><td>0,2-0,3</td></tr> <tr> <td>Kaempferol</td><td>0,01-0,1</td></tr> <tr> <td>Pinocembrin</td><td>0,05-0,12</td></tr> <tr> <td>Uidentificerede flavonoider 1-3</td><td>1 – 3</td></tr> <tr> <td>Vand(*)</td><td>1,5</td></tr> </table> (*) Taxifolin i hydreret form og under tørringsprocessen er et krystal. Dette resulterer i optagelse af vand fra krystallisering i en mængde på 1,5 %.	Taxifolin	90-93	Aromadendrin	2,5-3,5	Eriodictyol	0,1-0,3	Quercetin	0,3-0,5	Naringenin	0,2-0,3	Kaempferol	0,01-0,1	Pinocembrin	0,05-0,12	Uidentificerede flavonoider 1-3	1 – 3	Vand(*)	1,5
Taxifolin	90-93																		
Aromadendrin	2,5-3,5																		
Eriodictyol	0,1-0,3																		
Quercetin	0,3-0,5																		
Naringenin	0,2-0,3																		
Kaempferol	0,01-0,1																		
Pinocembrin	0,05-0,12																		
Uidentificerede flavonoider 1-3	1 – 3																		
Vand(*)	1,5																		

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Trehalose	Beskrivelse/definition: Et ikke-reducerende disaccharid, der består af to glucoserester bundet med en $\alpha,1,1$-glucosidbinding. Stoffet fremstilles af flydende stivelse eller af saccharose ved en enzymatisk flertrinsproces. Som handelsvare anvendes dihydratet. Stort set lugtløse, sødtmagende, hvide eller næsten hvide krystaller Synonymer: α, α-trehalose Kemisk betegnelse: α-D-glucopyranosyl-α-D-glucopyranosid, dihydrat CAS-nr.: 6138-23-4 (dihydrat) Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrat) Molekylmasse: 378,33 (dihydrat) Indhold: ≥ 98 % af tørstoffet Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5 (1), »Instrumental methods«. Analysemetode: Princip: Trehalose identificeres ved væskechromatografi og kvantificeres ved sammenligning med en standardreference, der indeholder standardtrehalose. Forberedelse af prøveopløsning: Afvej omhyggeligt 3 g tør prøve i en 100-ml-målekolbe, og tilsæt ca. 80 ml rensat, deioniseret vand. Opløs prøven helt, og fortynd indtil mærket med rensat, deioniseret vand. Filtrer gennem et 0,45 mikron-filter. Forberedelse af standardopløsning: Opløs omhyggeligt afvejede mængder tør standardreferencetrehalose i vand for at få en opløsning med en kendt trehalosekoncentration på 30 mg pr. ml. Apparatur: væskechromatograf udstyret med en RI-detektor og en integrationsskriver Betingelser: Kolonne: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) eller tilsvarende — længde: 300 mm — diameter: 10 mm — temperatur: 50 °C Mobil fase: vand Flow: 0,4 ml/min Injektionsvolumen: 8 μl Procedure: Injicer lige store mængder prøveopløsning og standardopløsning i chromatografen. Registrer chromatogrammerne, og mål trehalosetoppens størrelse. Beregn mængden (mg) af trehalose i 1 ml prøveopløsning ved hjælp af følgende formel:

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	$\% \text{ trehalose} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ hvor R_S = trehalose-toparealet i standardopløsningen R_U = trehalose-toparealet i prøveopløsningen W_S = mængde trehalose (mg) i standardopløsningen W_U = tørprøvens vægt (mg). Karakteristik: Identifikation: Opløselighed: Let opløseligt i vand, meget tungt opløseligt i ethanol Specifik drejning: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (i 5 % vandig opløsning, dihydrat), $+199^\circ$ (i 5 % vandig opløsning, vandfrit stof) Smeltepunkt: 97°C (dihydrat) Renhed: Tørringstab: $\leq 1,5 \%$ (60°C, 5 timer) Aske i alt $\leq 0,05 \%$ Tungmetaller: Bly: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$

▼ **M49**

UV-behandlede svampe (*Agaricus bisporus*)

Beskrivelse/definition:

Kommercielt dyrkede *Agaricus bisporus*, på hvilke der anvendes UV-lysbehandling på høstede svampe.

UV-stråling: en proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 200-800 nm.

Vitamin D₂:

Kemisk betegnelse: (3 β ,5Z,7E,22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol

Synonymer: Ergocalciferol

CAS-nr.: 50-14-6

Molekylvægt: 396,65 g/mol

Indhold:

Vitamin D₂ i slutproduktet: 5-20 $\mu\text{g}/100 \text{ g}$ friskvægt ved udløbet af holdbarhedsperioden.

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
▼ <u>M49</u> UV-behandlet bagegær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Beskrivelse/definition: Bagegær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) behandles med ultraviolet lys for at fremkalde en omdannelse af ergosterol til vitamin D₂ (ergocalciferol). Vitamin D₂-indholdet i gærkoncentratet varierer mellem 800 000 og 3 500 000 IE vitamin D/100 g (200-875 µg/g). Gæren kan gøres inaktiv. Gærkoncentratet blandes med almindelig bagegær for ikke at overskride maksimumsindholdet i færdigpakket frisk og tørret gær til hjemmebagning. Gyldenbrunt, fritflydende granulat Vitamin D₂: Kemisk betegnelse: 5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonymer: Ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvægt: 396,65 g/mol Mikrobiologiske kriterier for gærkoncentratet: Colibakterier: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g
▼ <u>M9</u> UV-behandlet brød	Beskrivelse/definition: UV-behandlet brød er brød og boller/rundstykker (uden pynt/fyld), som er gærhævet, og som behandles med ultraviolet stråling efter bagningen for at omdanne ergosterol til vitamin D₂ (ergocalciferol). UV-stråling: En proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 240-315 nm i højst 5 sekunder med et energiinput på 10-50 mJ/cm². Vitamin D₂: Kemisk betegnelse: 5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvægt: 396,65 g/mol Indhold: Vitamin D₂ (ergocalciferol) i det færdige produkt 0,75-3 µg/100 g ⁽¹⁾ Gær i dej: 1-5 g/100 g ⁽²⁾ ⁽¹⁾ EN 12821, 2009, europæisk standard. ⁽²⁾ Opskriftsberegning.

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
UV-behandlet mælk	Beskrivelse/definition: UV-behandlet mælk er komælk (sødmælk og letmælk), som behandles med ultraviolet (UV) stråling via turbulent strømning efter pasteurisering. Behandlingen af den pasteuriserede mælk med UV-stråling resulterer i en forøgelse af vitamin D₂ (cholecalciferol)-koncentrationerne ved omdannelse af 7-dehydrocholesterol til vitamin D₂. UV-stråling: En proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 200-310 nm med et energiinput på 1 045 J/l. Vitamin D₃: Kemisk betegnelse: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-methyl-1-[(2R)-6-methylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-yliden]ethyliden]-4-methylenecyclohexan-1-ol Synonym: Cholecalciferol CAS-nr.: 67-97-0 Molekylvægt: 384,6377 g/mol Indhold: Vitamin D₃ i slutproduktet: Sødmælk⁽¹⁾: 0,5-3,2 µg/100 g⁽¹⁾ Letmælk (1): 0,1-1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20,12,2013, s. 671). ⁽²⁾ HPLC

▼ M48

Svampepulver med indhold af vitamin D ₂	Beskrivelse/definition Svampepulver med indhold af vitamin D₂ er et granuleret pulver fremstillet af homogeniserede <i>Agaricus bisporus</i>-svampe, der har været udsat for UV-lys. Svampene vaskes, homogeniseres og suspenderes i vand for at frembringe en tyndtflydende svampemasse. Den tyndtflydende svampemasse føres ind under en UV-lampe. Derefter filtreres, tørres og formales den tyndtflydende masse, hvorved der produceres svampepulver med indhold af vitamin D₂. UV-stråling: En proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys inden for et bølgelængdeområde svarende til de UV-behandlede nye fødevarer, der er godkendt i henhold til forordningen om nye fødevarer. Karakteristik/sammensætning Indhold af vitamin D₂: 1 000-1 300 µg/g svampepulver ⁽¹²⁾ Vandindhold: ≤ 10,0 % Aske: ≤ 13,5 %
--	--

▼ M48

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Tungmetaller Bly (som Pb): ≤ 0,5 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg Mykotoxiner Aflatoksiner (summen af B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 5 000 CFU (7)/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 CFU/g Colibakterier: ≤ 10 CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g

▼ M9**Vitamin K₂ (menaquinon)**

Denne nye fødevarer fremstilles ved en syntetisk eller mikrobiologisk proces.

Vitamin K₂ (2-methyl-3-all-*trans*-polyprenyl-1,4-naphthoquinon), eller menaquinonrækken, er en gruppe prenylerede naphthoquinonderivater. Antallet af isoprenrester, hvor hver enkelt isoprenenhed består af fem kulstofatomer, som udgør sidekæden, bruges til at karakterisere menaquinonhomologerne, som hovedsagelig indeholder MK-7 og i mindre grad MK-6.

Serier af vitamin K₂ (menaquinoner) med menaquinon-7 (MK-7)(n = 6), som er C₄₆H₆₄O₂, menaquinon-6 (MK-6)(n = 5), som er C₄₁H₅₆O₂, og menaquinon-4 (MK-4)(n = 3), som er C₃₁H₄₀O₂.

Kemisk betegnelse: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaeptaenyl)-3-methyl-1,4-naphthalenedion

CAS-nummer: 2124-57-4

Kemisk formel: C₄₆H₆₄O₂

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Molekylvægt: 649 g/mol 2-methyl-1,4-naphthoquinon (menadion) Specifikation for syntetisk vitamin K₂ (menaquinon-7) Udseende: Gult pulver Renhed: Højest 6,0 % <i>cis</i>-isomer, højest 2,0 % andre urenheder Indhold: 97-102 % menaquinon-7 (heraf mindst 92 % <i>all-trans</i>-menaquinon-7) Specifikationer for mikrobiologisk fremstillet vitamin K₂ (menaquinon-7) Kilde: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto og <i>Bacillus licheniformis</i> Udseende: Gult pulver eller oliesuspension
Hvedeklidsekstrakt	Beskrivelse/definition: Hvidt krystallinsk pulver fremstillet ved enzymatisk ekstraktion af klid af <i>Triticum aestivum</i> L., der har et højt indhold af arabinoxylan-oligosaccharider Tørstof: Mindst 94 % Arabinoxylan-oligosaccharider: Mindst 70 % af tørstof Gennemsnitlig polymerisering af arabinoxylan-oligosaccharider: 3-8 Ferulasyre (bundet til arabinoxylan-oligosaccharider): 1-3 % i tørstof Poly-/oligosaccharider i alt: Mindst 90 % Protein: Højest 2 % af tørstof. Aske: Højest 2 % af tørstof.

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske parametre: Totaltælling af mesofile bakterier: Højest 10 000/g Gærsvampe: Højest 100/g Svampe: Højest 100/g <i>Salmonella</i> : Ingen i 25 g <i>Bacillus cereus</i> : Højest 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i> : Højest 1 000/g

▼ **M19**

Xylo-oligosaccharider

Beskrivelse: Den nye fødevarer er en blanding af xylo-oligosaccharider (XOS) fremstillet af majscolber (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>) via hydrolyse med en xylanase fra <i>Trichoderma reesei</i> efterfulgt af oprensning. Karakteristik/sammensætning			
Parametre	Pulver 1	Pulver 2	Sirup
Vandindhold (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70-75
Protein (g/100 g)	< 0,2		
Aske (%)	≤ 0,3		
pH-værdi	3,5-5,0		
Kulhydrater i alt (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
XOS-indhold (tørstofbasis) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Andre kulhydrater (g/100 g) ^(a)	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
Monosaccharider i alt (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
Glucose (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
Arabinose (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
Xylose (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Disaccharider i alt (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5

▼ **M19**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer			
	Xylobiose (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40
	Cellobiose (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5
	Oligosaccharider i alt (g/100 g)	41-77	36-72	32-71
	Xylotriose (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30
	Xylotetraose (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20
	Xylopentaose (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10
	Xylohexaose (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5
	Xyloheptaose (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6
	Maltodextrin (g/100 g) ^(b)	0	20-25	0
	Kobber (mg/kg)	< 5,0		
	Bly (mg/kg)	< 0,5		
	Arsen (mg/kg)	< 0,3		
	<i>Salmonella</i> (CFU ^(c) /25 g)	Negativ		
	<i>E. coli</i> (MPN ^(d) /100 g)	Negativ		
	Gærsvampe (CFU/g)	< 10		
	Skimmelsvampe (CFU/g)	< 10		
	DP: polymeriseringsgrad ^(a) Andre kulhydrater, inklusive monosaccharider (glucose, xylose og arabinose) og cellobiose. ^(b) Indholdet af maltodextrin beregnet efter den tilsatte mængde i processen. ^(c) CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) ^(d) MPN: mest sandsynlige antal.			

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
▼ <u>M30</u> Gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer er den tørrede og varmedræbte gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i>. Karakteristik/sammensætning: Proteinindhold: 45-55 g/100 g Kostfibre: 24-30 g/100 g Sukker: < 1,0 g/100 g Fedt: 7-10 g/100 g Aske i alt: ≤ 12 % Vandindhold: ≤ 5 % Tørstofindhold: ≥ 95 % Mikrobiologiske kriterier: Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ 5 × 10³ CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ 10² CFU/g Levedygtige <i>Yarrowia lipolytica</i>-celler⁽¹⁰⁾: < 10 CFU/g (dvs. detektionsgrænse) Colibakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g
▼ <u>M9</u> Beta-glucaner fra gær	Beskrivelse/definition: Beta-glucaner er komplekse polysaccharider med en høj molekylmasse (100-200 kDa), som findes i cellevæggen i mange gærarter og cerealier. Den kemiske betegnelse for »beta-glucaner fra gær« er (1-3),(1-6)-β-D-glucaner. Beta-glucaner består af et skelet af β-1,3-bundne glucoseenheder med forgreninger af β-1,6-bindinger, hvortil der er bundet chitin og mannoproteiner via β-1,4-bindinger. Beta-glucaner isoleres fra gær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>). Glucancellevæggens tertiære struktur hos <i>Saccharomyces cerevisiae</i> består af kæder af β-1,3-bundne glucoseenheder med forgreninger af β-1,6-bindinger, som danner et skelet, hvortil der er bundet chitin via β-1,4-bindinger, β-1,6-glucaner og visse mannoproteiner.

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Denne nye fødevare er tilgængelig i tre forskellige former: opløselig, uopløselig samt uopløselig i vand, men dispergerbar i mange flydende matricer. Kemiske karakteristika ved beta-glucaner fra gær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): Opløselig form: Kulhydrater i alt: > 75 %, Beta-glucaner (1,3/1,6) > 75 %, Aske: < 4,0 % Vandindhold: < 8,0 % Protein: < 3,5 % Fedt: < 10 % Uopløselig form: Kulhydrater i alt: > 70 %, Beta-glucaner (1,3/1,6) > 70 %, Aske: ≤ 12 % Vandindhold: < 8,0 % Protein: < 10 % Fedt: < 20 % Uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer (1,3)-(1,6)-β-D-glucaner: > 80 %, Aske: < 2,0 % Vandindhold: < 6,0 % Protein: < 4,0 % Fedt i alt < 3,0 % <i>Mikrobiologiske data vedrørende den form for beta-glucaner fra gær, der er uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer:</i> Totalkimtal: < 1 000 CFU/g Enterobakterier: < 100 CFU/g Coliforme i alt: < 10 CFU/g Gær: < 25 CFU/g

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Skimmel: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 1 g <i>Tungmetaller i den form for beta-glucaner fra gær, der er uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer:</i> ► M31 Bly: < 0,2 mg/kg Arsen: < 0,2 mg/kg Kviksølv: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 0,1 mg/kg ◀
Zeaxanthin	Beskrivelse/definition: Zeaxanthin er et naturligt forekommende xanthophylpigment; det er et oxygeneteret carotenoid. Syntetisk zeaxanthin fremstår enten som spraytørret pulver af gelatine eller stivelse (»beadlets«) tilsat α-tocopherol og ascorbylpalmitat eller som majsolie-suspension tilsat α-tocopherol. Syntetisk zeaxanthin fremstilles ved en multi-step kemisk syntese på basis af mindre molekyler. Orangerødt krystallinsk pulver med ringe eller ingen lugt. Kemisk formel: C₄₀H₅₆O₂ CAS-nr.: 144-68-3 Molekylvægt: 568,9 dalton Fysisk-kemiske egenskaber: Tørringstab: < 0,2 % All-<i>trans</i>-zeaxanthin > 96 %, Cis-zeaxanthin: < 2,0 % Andre carotenoider: < 1,5 % Triphenylphosphinoxid (CAS-nr. 791-28-6): < 50 mg/kg

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Zink-L-pidolat	Beskrivelse/definition: Zink-L-pidolat er et hvidt til offwhite pulver med en karakteristisk lugt. International fællesbetegnelse (INN): L-pyroglutamic acid, Zinc salt Synonymer: Zink 5-oxoprolin, Zinkpyroglutamat, Zinkpyrrolidoncarboxylat, Zink-PCA, L-Zink-pidolat CAS-nr.: 15454-75-8 Kemisk formel: (C₅ H₆ NO₃)₂ Zn Relativ vandfri molekylmasse: 321,4 Udseende: Hvidt til cremefarvet pulver Renhed: Zink-L-pidolat ≥ 98 % pH (10 % vandig opløsning) 5,0-6,0 Specifik drejning: 19,6°-22,8° Vand: ≤ 10,0 % Glutaminsyre: < 2,0 % Tungmetaller: Bly: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige mesofile bakterier i alt: $\leq 1\,000$ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Patogen: Ingen
(¹) Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevarerelægsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1). (²) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/175 af 5. februar 2015 om særlige betingelser vedrørende import af guargummi med oprindelse i eller afsendt fra Indien som følge af risikoen for forurening med pentachlorophenol og dioxiner (EUT L 30 af 6.2.2015, s. 10). ► M15 (³) OSC-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyd)-metode (Ocean Spray Cranberries, Inc) Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPJ, Bravo-Clemente, L, Khoo C og Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68-82. Tilpasset fra Cunningham GD, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) I: Ho C-T, Zheng QY (eds) Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803, Washington DC. <i>Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction</i>, s. 151-166. (⁴) BL-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyd)-metode (Brunswick Lab) <i>Multi-laboratory validation of a standard method for quantifying proanthocyanidins in cranberry powders</i>. Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. <i>J Sci Food Agric</i>. 2010 Jul; 90 (9): 1473-8. (⁵) De forskellige værdier for disse tre parametre skyldes anvendelsen af forskellige metoder. (⁶) GAE: Gallussyreækvivalenter. (⁷) CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units). ◀ ► M29 (⁸) HPLC/RI: højtrykssvækkromatografi med detektion ved hjælp af brydningsindeks. (⁹) CFU: kolonidannende enhed. ◀ (¹⁰) Testes umiddelbart efter varmebehandlingstrinnet. Der skal træffes foranstaltninger til at forhindre krydskontaminering med levedygtige <i>Yarrowia lipolytica</i>-celler under emballering og/eller opbevaring af den nye fødevarer. (¹¹) 2'-fucosyl-galactose, glucose, galactose, mannitol, sorbitol, galactitol, trihexose, allo-lactose og andre strukturelt forbundne kulhydrater. ► M48 (¹²) Omregnet fra internationale enheder (IE) ved anvendelse af omregningsfaktoren $0,025\ \mu\text{g} = 1\ \text{IU}$. ◀ (¹³) Udtrykt som selen. (¹⁴) Kan anvendes i alle faser efter varmebehandlingen for at sikre, at der ikke forekommer levedygtige <i>Yarrowia lipolytica</i>-celler, og testes først umiddelbart efter varmebehandlingen. Der skal træffes foranstaltninger til at forhindre krydskontaminering med levedygtige <i>Yarrowia lipolytica</i>-celler under emballering og/eller opbevaring af den nye fødevarer. (¹⁵) Fordøjelige kulhydrater = $100 - (\text{råprotein} + \text{fedt} + \text{kostfibre} + \text{aske} + \text{vandindhold})$.	