

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:

		nr.	Tidende 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 gennemførelsesforordning (EU) 2018/1633 af 30. oktober 2018	L 272	29	31.10.2018
► <u>M18</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1647 af 31. oktober 2018	L 274	51	5.11.2018
► <u>M19</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1648 af 29. oktober 2018	L 275	1	6.11.2018
► <u>M20</u>	ændret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/65 af 6. januar 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M21</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1991 af 13. december 2018	L 320	22	17.12.2018
► <u>M22</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/2016 af 18. december 2018	L 323	1	19.12.2018
► <u>M23</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/2017 af 18. december 2018	L 323	4	19.12.2018
► <u>M24</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/108 af 24. januar 2019	L 23	4	25.1.2019
► <u>M25</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/109 af 24. januar 2019	L 23	7	25.1.2019
► <u>M26</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/110 af 24. januar 2019	L 23	11	25.1.2019
► <u>M27</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/387 af 11. marts 2019	L 70	17	12.3.2019
► <u>M28</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/388 af 11. marts 2019	L 70	21	12.3.2019
► <u>M29</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/456 af 20. marts 2019	L 79	13	21.3.2019
► <u>M30</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/506 af 26. marts 2019	L 85	11	27.3.2019
► <u>M31</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/760 af 13. maj 2019	L 125	13	14.5.2019
► <u>M32</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1272 af 29. juli 2019	L 201	3	30.7.2019
► <u>M33</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1294 af 1. august 2019	L 204	16	2.8.2019
► <u>M34</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1314 af 2. august 2019	L 205	4	5.8.2019
► <u>M35</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1686 af 8. oktober 2019	L 258	13	9.10.2019
► <u>M36</u>	ændret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/65 af 6. januar 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M37</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1976 af 25. november 2019	L 308	40	29.11.2019
► <u>M38</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1979 af 26. november 2019	L 308	62	29.11.2019
► <u>M39</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/2165 af 17. december 2019	L 328	81	18.12.2019
► <u>M40</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/16 af 10. januar 2020	L 7	6	13.1.2020
► <u>M41</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/24 af 13. januar 2020	L 8	12	14.1.2020
► <u>M42</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/206 af 14. februar 2020	L 43	66	17.2.2020
► <u>M43</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/443 af 25. marts 2020	L 92	7	26.3.2020

► <u>M44</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/478 af 1. april 2020	L 102	1	2.4.2020
► <u>M45</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/484 af 2. april 2020	L 103	3	3.4.2020
► <u>M46</u>	ændret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1318 af 9. august 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M47</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/500 af 6. april 2020	L 109	2	7.4.2020
► <u>M48</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/916 af 1. juli 2020	L 209	6	2.7.2020
► <u>M49</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/917 af 1. juli 2020	L 209	10	2.7.2020
► <u>M50</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/973 af 6. juli 2020	L 215	7	7.7.2020
► <u>M51</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1163 af 6. august 2020	L 258	1	7.8.2020
► <u>M52</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1559 af 26. oktober 2020	L 357	7	27.10.2020
► <u>M53</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1634 af 4. november 2020	L 367	39	5.11.2020
► <u>M54</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1820 af 2. december 2020	L 406	29	3.12.2020
► <u>M55</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1821 af 2. december 2020	L 406	34	3.12.2020
► <u>M56</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1822 af 2. december 2020	L 406	39	3.12.2020
► <u>M57</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/1993 af 4. december 2020	L 410	62	7.12.2020
► <u>M58</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/50 af 22. januar 2021	L 23	7	25.1.2021
► <u>M59</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/51 af 22. januar 2021	L 23	10	25.1.2021
► <u>M60</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/82 af 27. januar 2021	L 29	16	28.1.2021
► <u>M61</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/96 af 28. januar 2021	L 31	201	29.1.2021
► <u>M62</u>	ændret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/65 af 6. januar 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M63</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/120 af 2. februar 2021	L 37	1	3.2.2021
► <u>M64</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/668 af 23. april 2021	L 141	3	26.4.2021
► <u>M65</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/670 af 23. april 2021	L 141	14	26.4.2021
► <u>M66</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/882 af 1. juni 2021	L 194	16	2.6.2021
► <u>M67</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/900 af 3. juni 2021	L 197	71	4.6.2021
► <u>M68</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/912 af 4. juni 2021	L 199	10	7.6.2021
► <u>M69</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1318 af 9. august 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M70</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1319 af 9. august 2021	L 286	12	10.8.2021
► <u>M71</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1326 af 10. august 2021	L 288	24	11.8.2021
► <u>M72</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1377 af 19. august 2021	L 297	20	20.8.2021
► <u>M73</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1974 af 12. november 2021	L 402	5	15.11.2021
► <u>M74</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1975 af 12. november 2021	L 402	10	15.11.2021
► <u>M75</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/2029 af 19. november 2021	L 415	9	22.11.2021
► <u>M76</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/2079 af 26. november 2021	L 426	16	29.11.2021

► <u>M77</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/2129 af 2. december 2021	L 432	13	3.12.2021
► <u>M78</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/2191 af 10. december 2021	L 445	1	13.12.2021
► <u>M79</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/47 af 13. januar 2022	L 9	29	14.1.2022
► <u>M80</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/168 af 8. februar 2022	L 28	5	9.2.2022
► <u>M81</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/169 af 8. februar 2022	L 28	10	9.2.2022
► <u>M82</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/187 af 10. februar 2022	L 30	102	11.2.2022
► <u>M83</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/188 af 10. februar 2022	L 30	108	11.2.2022
► <u>M84</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/196 af 11. februar 2022	L 31	46	14.2.2022
► <u>M85</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/202 af 14. februar 2022	L 33	41	15.2.2022
► <u>M86</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/672 af 22. april 2022	L 122	24	25.4.2022
► <u>M87</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/673 af 22. april 2022	L 122	27	25.4.2022
► <u>M88</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/684 af 28. april 2022	L 126	10	29.4.2022
► <u>M89</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/961 af 20. juni 2022	L 165	41	21.6.2022
► <u>M90</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/965 af 21. juni 2022	L 166	118	22.6.2022
► <u>M91</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/966 af 21. juni 2022	L 166	125	22.6.2022
► <u>M92</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/1160 af 5. juli 2022	L 179	25	6.7.2022
► <u>M93</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/1365 af 4. august 2022	L 205	230	5.8.2022
► <u>M94</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/1373 af 5. august 2022	L 206	28	8.8.2022
► <u>M95</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/1381 af 8. august 2022	L 207	12	9.8.2022
► <u>M96</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2534 af 21. december 2022	L 328	85	22.12.2022
► <u>M97</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2535 af 21. december 2022	L 328	91	22.12.2022
► <u>M98</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/4 af 3. januar 2023	L 2	3	4.1.2023
► <u>M99</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/5 af 3. januar 2023	L 2	9	4.1.2023
► <u>M100</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/6 af 3. januar 2023	L 2	16	4.1.2023
► <u>M101</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/7 af 3. januar 2023	L 2	21	4.1.2023
► <u>M102</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/52 af 4. januar 2023	L 3	1	5.1.2023
► <u>M103</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/58 af 5. januar 2023	L 5	10	6.1.2023
► <u>M104</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/65 af 6. januar 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M105</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/113 af 16. januar 2023	L 15	1	17.1.2023

► <u>M106</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/267 af 8. februar 2023	L 39	1	9.2.2023
► <u>M107</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/463 af 3. marts 2023	L 68	32	6.3.2023
► <u>M108</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/652 af 20. marts 2023	L 81	23	21.3.2023
► <u>M109</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/667 af 22. marts 2023	L 84	3	23.3.2023
► <u>M110</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/859 af 25. april 2023	L 111	17	26.4.2023
► <u>M111</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/931 af 8. maj 2023	L 124	1	10.5.2023
► <u>M112</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/937 af 10. maj 2023	L 125	12	11.5.2023
► <u>M113</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/938 af 10. maj 2023	L 125	16	11.5.2023
► <u>M114</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/943 af 11. maj 2023	L 126	41	12.5.2023
► <u>M115</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/948 af 12. maj 2023	L 128	52	15.5.2023
► <u>M116</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/949 af 12. maj 2023	L 128	60	15.5.2023
► <u>M117</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/950 af 12. maj 2023	L 128	68	15.5.2023
► <u>M118</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/951 af 12. maj 2023	L 128	73	15.5.2023
► <u>M119</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/961 af 12. maj 2023	L 129	3	16.5.2023
► <u>M120</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/972 af 10. maj 2023	L 132	46	17.5.2023
► <u>M121</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/1581 af 1. august 2023	L 194	4	2.8.2023
► <u>M122</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/1582 af 1. august 2023	L 194	8	2.8.2023
► <u>M123</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/1583 af 1. august 2023	L 194	13	2.8.2023
► <u>M124</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/2145 af 16. oktober 2023	L 2145	1	17.10.2023
► <u>M125</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/2210 af 20. oktober 2023	L 2210	1	23.10.2023
► <u>M126</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/2214 af 23. oktober 2023	L 2214	1	24.10.2023
► <u>M127</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/2215 af 23. oktober 2023	L 2215	1	24.10.2023
► <u>M128</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/2847 af 20. december 2023	L 2847	1	21.12.2023
► <u>M129</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/2851 af 20. december 2023	L 2851	1	21.12.2023



**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	► M30 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			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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			

▼ **M9**

▼ **M99**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Delvist affedt pulver af <i>Acheta domesticus</i> (husfårekyl- ling)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold (g/100 g) (markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger)</i>	1. Den nye fødevare betegnes »delvist affedt pulver af <i>Acheta domesticus</i> (husfårekyl-ling)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder delvist affedt pulver af <i>Acheta domesticus</i> (husfårekyl-ling), at denne ingrediens kan fremkalde allergiske reaktioner hos forbrugere med kendte allergier over for krebsdyr, bløddyr og produkter heraf, samt støvmider. Erklæringen skal anbringes tæt på ingredienslisten.		Godkendt den 24.1.2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: »Cricket One Co. Ltd«, 383/3/51 Quang Trung street, Ward 10, Go Vap district, Ho Chi Minh City, Vietnam. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, delvist affedt pulver af <i>Acheta domesticus</i> (husfårekyl-ling), kun markedsføres i Unionen af Cricket One Co. 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 Cricket One Co. Ltd. Slutdato for databeskyttelsen: 24.1.2028
	Flerkornsbrød og -boller, kiks og brødstænger	2			
	Kornbaserede snackstænger	3			
	Færdigblandinger til bagværk (tørre)	3			
	Kiks	1,5			
	Pastabaserede produkter (tørre)	0,25			
	Pastabaserede produkter med fyld (tørre)	3			
	Saucer	1			
	Forarbejdede kartoffelprodukter, bælgplante- og grøntsagsbaserede retter, pizza, pastabase- rede retter	1			
	Vallepulver	3			
	Kødanaloger	5			
	Supper og suppekonzentrater eller -pulvere	1			
	Snacks baseret på majsme	4			
	Øllignende drikkevarer	0,1			
	Chokoladevarer	2			
	Nødder og olieholdige frø	2			
	Snacks, undtagen chips	5			
	Tilberedt kød	2			
Tørret pulp af abebrødfrugt (<i>Adansonia digitata</i>)	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »pulp af abebrødfrugt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		

▼ **M9**

▼ **M9**

▼ **M103**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Frosne, moste, tørrede og pulveriserede former af <i>Alphitobius diaperinus</i>-larver (hønsribille)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (g/100 g)</i>	- Afhængigt af den anvendte form betegnes den nye fødevarer »frosne/moste <i>Alphitobius diaperinus</i>-larver (hønsribille)« eller »tørrede/pulveriserede <i>Alphitobius diaperinus</i>-larver (hønsribille)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. - Mærkningen af kosttilskud, der indeholder den nye fødevarer, skal være forsynet med en erklæring om, at disse kosttilskud ikke bør indtages af personer under 18 år. - Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder frosne, moste, tørrede og pulveriserede former af <i>Alphitobius diaperinus</i>-larver (hønsribille), at denne ingrediens kan fremkalde allergiske reaktioner hos forbrugere med kendte allergier over for krebsdyr og produkter heraf samt støvmider. Erklæringen skal anbringes tæt på ingredienslisten.		Godkendt den 26.1.2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Ynsect NL B.V, Harderwijkerweg 141B, 3852 AB Ermelo, Nederlandene. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer kun markedsføres i Unionen af Ynsect NL B.V., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt denne nye fødevarer uden henvisning til de videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Ynsect NL B.V. Slutdato for databeskyttelsen: 26.1.2028.
	Kornbaserede snackstænger	25 (tørret form) 25 (pulverform)			
	Brød, boller og rundstykker	20 (pulverform)			
	Forarbejdet korn og morgenmadscerealier	10 (tørret form) 10 (pulverform)			
	Grød	15 (pulverform)			
	Færdigblandinger (tørre) til bagværk	10 (pulverform)			
	Tørrede pastabaserede produkter	10 (pulverform)			
	Pastabaserede produkter med fyld	28 (frosset eller most) 10 (pulverform)			
	Vallepulver	35 (pulverform)			
	Supper	15 (pulverform)			
	Korn-, pastabaserede retter	5 (pulverform)			
	Pizzabaserede retter	5 (tørret form) 5 (pulverform)			
	Nudler	10 (pulverform)			
	Snacks, undtagen chips	10 (tørret form) 10 (pulverform)			
	Chips	10 (pulverform)			
	Kiks og brødstænger	10 (pulverform)			
	Jordnøddesmør	15 (pulverform)			
	Spiseklar krydderibaseret sandwich	20 (pulverform)			
	Tilberedt kød	14 (frosset eller most) 5 (pulverform)			
	Kødanaloger	40 (frosset eller most) 15 (pulverform)			
	Mælke- og mejeriproduktanaloger	10 (pulverform)			
	Chokoladevarer	5 (pulverform)			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne	4 g/dag (pulverform)			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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>			

▼ **M80**

<i>Akkermansia muciniphila</i> (pasteuriseret)	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder.	$3,4 \times 10^{10}$ celler/dag	Den nye fødevare betegnes »pasteuriseret <i>Akkermansia muciniphila</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 1. marts 2022. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: A-Mansia Biotech S.A., rue Granbonpré, 11, Bâtiment H, 1435 Mont-Saint-Guibert. Belgien. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare pasteuriseret <i>Akkermansia muciniphila</i> kun markedsføres i Unionen af A-Mansia Biotech 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 A-Mansia Biotech S.A. Slutdato for databeskyttelsen: 1. marts 2027.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	$3,4 \times 10^{10}$ celler/dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
L-Alanyl-L-glutamin	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold			
	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.	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold af DHA	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>M30</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	► M30 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 fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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 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			
	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	► M30 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				
Pulver af <i>Antrodia camphorata</i>-mycelier	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »pulver af <i>Antrodia camphorata</i> -mycelier« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder pulver af <i>Antrodia camphorata</i> -mycelier, at dette kosttilskud ikke må indtages af spædbørn, børn og unge under 14 år.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen spædbørn, børn og unge under 14 år	990 mg/dag			

▼ **M9**

▼ **M120**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Vandigt ethanolekstrakt af <i>Labisia pumila</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »vandigt ethanolekstrakt af <i>Labisia pumila</i>« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Mærkningen af kosttilskud, der indeholder den nye fødevare, skal være forsynet med en erklæring om, at disse kosttilskud kun bør indtages af personer over 18 år, undtagen gravide og ammende kvinder.		Godkendt den 6. juni 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Medika Natura Sdn. Bhd., No. 44B Jalan Bola Tampar 13/14 Section 13, 40100 Shah Alam Selangor, Malaysia. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, vandigt ethanolekstrakt af <i>Labisia pumila</i>, kun markedsføres i Unionen af Medika Natura Sdn. Bhd., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den 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 Medika Natura Sdn. Bhd. Slutdato for databeskyttelsen: 6. juni 2028
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den voksne befolkning, undtagen gravide og ammende kvinder	350 mg pr. dag			

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
▼ <u>M128</u> Biomasse af æblecellekultur	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimums-indhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til voksne	0,15 mg/dag	1. Den nye fødevare betegnes »biomasse af æblecellekultur« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder den nye fødevare, at de kun bør indtages af personer over 18 år.		
▼ <u>M69</u> 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	► M30 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			

▼ **M121**

Astaxanthinrigt oleoresin fra <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af astaxanthin</i>	Den nye fødevare betegnes »astaxanthinrigt oleoresin fra <i>Haematococcus pluvialis</i> -alger« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Mærkningen af kosttilskud, der indeholder astaxanthinrigt oleoresin fra <i>Haematococcus pluvialis</i> -alger, skal været mærket med en erklæring om, at kosttilskuddet ikke bør indtages: a) hvis andre kosttilskud, der indeholder astaxanthinestere, indtages samme dag b) af spædbørn og småbørn under 3 år c) af spædbørn og børn under 10 år ⁽¹²⁾ d) af spædbørn, børn og unge under 14 år ⁽¹²⁾ .		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF undtagen spædbørn og småbørn	2,3 mg astaxanthin pr. dag for børn i alderen 3 til mindre end 10 år			
		5,7 mg astaxanthin pr. dag for unge i alderen 10 til mindre end 14 år			
		8 mg astaxanthin pr. dag for den almindelige befolkning over 14 år			

▼ **M9**

▼ **M129**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Delvist hydrolyseret protein fra mask af byg (<i>Hordeum vulgare</i>) og ris (<i>Oryza sativa</i>)	Specificeret fødevarerkategori	Maksimums-indhold	Den nye fødevarer betegnes »delvist hydrolyseret protein fra mask af byg og ris« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. I henhold til artikel 21 i forordning (EU) nr. 1169/2011.		Godkendt den 10. januar 2024. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Evergrain LLC, 3205 S. 9th St, St. Louis, Missouri, 63118 USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer, delvist hydrolyseret protein fra mask af byg (<i>Hordeum vulgare</i>) og ris (<i>Oryza sativa</i>), kun markedsføres i Unionen af Evergrain LLC, 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 Evergrain LLC. Slutdato for databeskyttelsen: den 10. januar 2029.
	Stegte eller ekstruderede cerealier, frø- eller rodbaserede produkter	5 g/100 g			
	Sukkervarer, herunder chokolade	5 g/100 g			
	Morgenmadscerealier	5 g/100 g			
	Pasta eller ris (eller andre korn)-baserede retter	8 g/100 g			
	Supper (tørblanding)	50 g/100 g			
	Supper (spiseklare)	5 g/100 g			
	Saucer	10 g/100 g			
	Tør saucetilberedning	50 g/100 g			
	Kødanaloger	15 g/100 g			
	Kornbaserede snackstænger	30 g/100 g			
	Smør- og margarine-/olieblandinger	10 g/100 g			
	Mælkeanalogbaseret konsumis	10 g/100 g			
	Mælkeanaloger	5 g/100 ml			
	Nødde-/frømasse/-emulsion	15 g/100 g			
	Energidrikke	8 g/100 ml			
	Læskedrikke, der markedsføres i relation til fysisk træning	5 g/100 ml			
	Colalignende drikkevarer	5 g/100 g			
	Drikkepulvere	90 g/100 g			
	Drikkevarer baseret på frugt- og/eller grøntsagssaft	5 g/100 ml			
	Fløde-, oste- og yoghurtanaloger (undtagen soja)	10 g/100 g			
	Hummus	10 g/100 g			
	Alkoholfri øl	5 g/100 ml			
	Måltidserstatning til vægtkontrol	30 g/100 g			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Basilikumfrø <i>(Ocimum basilicum)</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Drikkevarer af frugtsafer og frugt-/grøntsags-safer	3 g/200 ml ved tilsætning af hele basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)			

▼ **M33**

Betain	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold ⁽⁷⁾</i>	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 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.
	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			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Fermenteret sort bønne-ekstrakt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	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	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	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	► M30 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**

▼ **M35**

▼ **M36**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare 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 fødevare positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk kun markedsføres i Unionen af Armor Protéines S.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 Armor Protéines S.A.S. Slutdato for databeskyttelsen: 20. november 2023.
	Modernælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	30 mg/100 g (pulver)			
		3,9 mg/100 ml (rekonstitueret)			
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	30 mg/100 g (pulver)			
		4,2 mg/100 ml (rekonstitueret)			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	300 mg/dag			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	30 mg/100 g (i pulverform til spædbørn i de første levemåneder, indtil der suppleres med anden passende kost)			
		3,9 mg/100 ml (i rekonstitueret form til spædbørn i de første levemåneder, indtil der suppleres med anden passende kost)			
		30 mg/100 g (i pulverform til spædbørn, når supplering med anden passende kost påbegyndes)			
		4,2 mg/100 ml (i rekonstitueret form til spædbørn, når supplering med anden passende kost påbegyndes)			
		58 mg pr. dag for småbørn			
		380 mg/dag for børn og unge i alderen 3-18 år			
		610 mg pr. dag for voksne			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	25 mg pr. dag for spædbørn			
		58 mg pr. dag for småbørn			
		250 mg/dag for børn og unge i alderen 3-18 år			
		610 mg pr. dag for voksne			

▼ **M9**

▼ **M96**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Beta-lactoglobulin (β-lactoglobulin) fra komælk	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold (g/100 g)</i>	Den nye fødevare betegnes »beta-lactoglobulin fra komælk« eller »β-lactoglobulin fra komælk« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 11. januar 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Arla Foods Ingredients Group P/S, Sønderhøj 10-12, 8260 Viby J, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, beta-lactoglobulin (β-lactoglobulin), kun markedsføres i Unionen af Arla Foods Ingredients Group P/S, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den 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 Arla Foods Ingredients Group P/S. Slutdato for databeskyttelsen: 11. januar 2028
	Læskedrikke, der markedsføres i relation til fysisk træning	25			
	Vallepulver (rekonstitueret)	8			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter	12			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 til den almindelige befolkning på over tre år, undtagen gravide og ammende kvinder	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			

▼ **M9**

▼ **M107**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Osteopontin fra komælk	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »Osteopontin fra komælk« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 26. marts 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Arla Foods Ingredients Group P/S, Sønderhøj 10-12, 8260 Viby J, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, osteopontin fra komælk, kun markedsføres i Unionen af Arla Foods Ingredients Group P/S, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den 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 Arla Foods Ingredients Group P/S. Slutdato for databeskyttelsen: 26. marts 2028.
	Modernmælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 ⁽¹³⁾	151 mg/l i det færdige brugsklare produkt markedsføres som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 ⁽¹³⁾	151 mg/l i det færdige brugsklare produkt markedsføres som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Mælkebaserede drikkevarer til småbørn	151 mg/l i det færdige brugsklare produkt markedsføres som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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			
Olie fra <i>Calanus finmarchicus</i>	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltids-erstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid	1. Den nye fødevare betegnes »olie fra <i>Calanus finmarchicus</i> (krebsdyr)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal fremgå af mærkningen af kosttilskud, der indeholder olie fra <i>Calanus finmarchicus</i> , at de pågældende kosttilskud ikke bør indtages:		
	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	1,0 g pr. dag (< 0,1 % astaxanthinestere, hvilket resulterer i < 1,0 mg astaxanthin pr. dag) for den almindelige befolkning, undtagen spædbørn og småbørn 2,3 g pr. dag (fra 0,1 % til ≤ 0,25 % astaxanthinestere, hvilket resulterer i < 5,75 mg astaxanthin pr. dag) for den almindelige befolkning over 14 år			

▼ **M91**

▼ **M91**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
			a) hvis andre kosttilskud, der indeholder astaxanthinestere, indtages samme dag b) af spædbørn og børn under 3 år c) af børn under 14 år, hvis ingrediensen indeholder $\geq 0,1$ % astaxanthin.		

▼ **M77**

Calciumfructoborat	Specificeret fødevare-kategori	Maksimums-indhold	1. Den nye fødevare betegnes »calciumfructoborat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder calciumfructoborat, at disse kosttilskud ikke bør indtages af personer under 18 år og af gravide og ammende kvinder.		Godkendt den 23. december 2021. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: VDF FutureCeuticals, Inc., 300 West 6th Street Momence, Illinois 60954, USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, calciumfructoborat, kun markedsføres i Unionen af VDF FutureCeuticals, 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 VDF FutureCeuticals, Inc. Slutdato for databeskyttelsen: den 23. december 2026.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den voksne befolkning, med undtagelse af kosttilskud til gravide og ammende kvinder	220 mg/dag			

▼ M9

▼ M85

▼ M106

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
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 bestemt 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	Jf. direktiv 2002/46/EF			
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006	Jf. forordning (EF) nr. 1925/2006			
Tørrede nødder af <i>Canarium ovatum</i> Engl.	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »nødder af <i>Canarium ovatum</i> « og/eller »pilinødder« og/eller »pili (<i>Canarium ovatum</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Ikke angivet				

▼ **M106**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
			2. Mærkningen af fødevarer, der indeholder tørrede nødder af <i>Canarium ovatum</i> Engl., skal indeholde en erklæring om, at de tørrede nødder af <i>Canarium ovatum</i> Engl. kan forårsage allergiske reaktioner hos forbrugerne med kendte allergier over for cashew og valnød. Denne erklæring skal anbringes tæt på ingredienslisten eller, hvis der ikke er en ingrediensliste, tæt på betegnelsen for fødevarer.		

▼ **M109**

Tørrede nødder af <i>Canarium indicum</i> L. (kenarinødder) (traditionel fødevarer fra et tredjeland)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (g/100 g)</i>	1. Den traditionelle fødevarer betegnes »tørrede kenarinødder (<i>Canarium indicum</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Mærkningen af fødevarer, der indeholder tørrede nødder af <i>Canarium indicum</i> L., skal indeholde en erklæring om, at nødderne kan forårsage allergiske reaktioner hos forbrugerne med kendte allergier over for hasselnød, cashew og pistacienød. Denne erklæring skal anbringes tæt på ingredienslisten eller, hvis der ikke er en ingrediensliste, tæt på betegnelsen for fødevarer.		
	Ikke angivet				

▼ **M9**

▼ **M114**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Cellulose	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »cellulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder cellulose, at disse kosttilskud ikke bør indtages af spædbørn og småbørn.		Godkendt den 1. juni 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: SAVANNA Ingredients GmbH, Dürener Straße 67, 50189 Elsdorf, Tyskland. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, cellulose, kun markedsføres i Unionen af SAVANNA Ingredients GmbH, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den 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 SAVANNA Ingredients GmbH. Slutdato for databeskyttelsen: 1. juni 2028
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn og småbørn	3 g pr. dag			
	Tørret, konserveret på dåse, rå saltet (eller krydret), kogt saltet (eller krydret) kød	2 g pr. 100 g			
	Friske, konserverede eller delvist konserverede pølser	2 g pr. 100 g			
	Kødbaserede smørbare specialiteter	2 g pr. 100 g			
	Leverbaserede smørbare specialiteter	2 g pr. 100 g			
	Krydret sauce, tør	40 g pr. 100 g			
	Sødestoffer til bordbrug, pulverform	60 g pr. 100 g			
	Sødestoffer til bordbrug, tabletter	60 g pr. 100 g			

▼ **M9**

▼ **M82**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◄
Cetylerede fedtsyrer	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	- Den nye fødevare betegnes »cetylerede fedtsyrer« på mærkningen af de kosttilskud, der indeholder den. - Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder cetylerede fedtsyrer, at disse kosttilskud ikke bør indtages af personer under 18 år.		Godkendt den 3. marts 2022. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Pharmanutra S.p.A., Via Delle Lenze 216/b, 56122 Pisa, Italien. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, cetylerede fedtsyrer, kun markedsføres i Unionen af Pharmanutra S.p.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 Pharmanutra S.p.A. Slutdato for databeskyttelsen: den 3. marts 2027
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til den voksne befolkning	1,6 g/dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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 »gum- mibase (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**

▼ **M64**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
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 bælgrugter	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	► M30 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			

▼ **M56**

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Cistus incanus L. Pandalis-urt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 × 10 ⁸ CFU pr. dag			

▼ **M9**

▼ **M79**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Tørret bærpulp og urtete heraf af <i>Coffea arabica</i> L. og/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Traditionel fødevare fra et tredjeland)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »kaffebærpulp« og/eller »cascara (kaffebærpulp)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den, og/eller »urtete af kaffebærpulp« og/eller »tørret urtete af kaffebærpulp«. Hvis det produkt, der indeholder den nye fødevare, indeholder mere end 150 mg koffein pr. liter (som sådan eller efter rekonstituering), skal det mærkes med følgende angivelse: »Højt koffeinindhold. Bør ikke indtages af børn, gravide eller ammende kvinder« i samme synsfelt som fødevarebetegnelsen efterfulgt af koffeinindholdet udtrykt i mg pr. 100 ml. Typiske urtetespræparater tilberedes med op til 6 g pulp af kaffebær pr. 100 ml varmt vand (> 75 °C). For kaffefrugtpulp, der markedsføres som sådan til tilberedning af urtete, bør forbrugeren have vejledning om tilberedningen.		
	Tørret pulp af kaffebær af <i>Coffea arabica</i> L. og/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner til tilberedning af urtete				
	Kaffe, kaffe- og cikorieekstrakter, pulverkaffe, te, urte- og frugtte, kaffeerstatninger, kaffeblandinger og instantblandinger til varme drikkevarer (og deres aromatiserede modstykker).				
	Aromatiserede og ikke-aromatiserede ikke-alkoholholdige drikkeklare drikkevarer				

▼ **M9**

▼ **M30**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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	► M30 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>M30</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>M30</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 tredje-land)	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	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◄
Vegetabilsk diacylglycerololie	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	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)				
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 fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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			
	Flødeerstatning (»whitener/creamers«)	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			

▼ **M54**

Tørret *Euglena gracilis*

<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare 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 morgenmadstænger, 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		

▼ **M54**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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	► M30 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.

▼ **M9**

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

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
▼ <u>M32</u> 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>			
▼ <u>M9</u> 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**

▼ **M52**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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**

▼ **M18**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◄
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	► M30 Databeskyttelse ◀
Epigallocatechin-gallat som rensat 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			

▼ **M52**

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.					

▼ **M108**

Ristede og poppede kerner af frø af <i>Euryale ferox</i> Salisb. (makhana) (Traditionel fødevare fra et tredjeland)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ristede frø af <i>Euryale ferox</i> « eller »ristede makhana-frø (<i>Euryale ferox</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Forarbejdede nødder				

▼ **M9**

▼ **M52**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> 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				

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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**

▼ **M42**

▼ **M9**

▼ **M117**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Frugtpulp, saft af pulp, koncentreret saft af pulp fra <i>Theobroma cacao</i> L. (Traditionel fødevare fra et tredje-land)	Ikke angivet	Den nye fødevare betegnes »kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)«, »saft af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)« eller »koncentreret saft af kakaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)« afhængigt af, hvilken form der anvendes, på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.			
Fucoidan-ekstrakt fra <i>Fucus vesiculosus</i> -tang	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevare 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	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevare 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	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	1. Den nye fødevare 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 indtages, hvis andre fødevarer med tilsat 2'-fucosyllactose indtages samme dag.		
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter.	1,2 g pr. l			
	Ikke-aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk	1,2 g pr. l for drikkevarer			
		19,2 g pr. kg for andre produkter end drikkevarer			
	Aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	1,2 g pr. l for drikkevarer			
		19,2 g pr. kg for andre produkter end drikkevarer			

▼ **M117**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Mejeriproduktanaloger, herunder »beverage whiteners«	1,2 g pr. l for drikkevarer	3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, som indeholder 2'-fucosyllactose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddet ikke bør indtages, hvis modernælk eller andre fødevarer med tilsat 2'-fucosyllactose indtages samme dag.		
		12 g pr. kg for andre produkter end drikkevarer			
		400 g pr. kg for »whitener«			
	Kornbaserede snackstænger	12 g pr. kg			
	Sødestoffer til bordbrug	200 g pr. kg			
	Modernælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g pr. l 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 pr. l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	12 g pr. kg for andre produkter end drikkevarer			
		1,2 g pr. l i brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	1,2 g pr. l i mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			

▼ **M117**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	4,8 g pr. l i drikkevarer			
		40 g pr. kg i stænger			
	Brød- og pastaprodukter med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014	60 g pr. kg			
	Aromatiserede drikkevarer	1,2 g pr. l			
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie te, urte- og frugtte, cikorie te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	9,6 g pr. l — grænseværdien henviser til produkter, der er klar til brug			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn	3,0 g pr. dag til den almindelige befolkning			
		1,2 g pr. dag til småbørn			

▼ **M9**

▼ **M38**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
2'-fucosyllactose/ difucosyllactose- blanding (»2'-FL/ DFL«) (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare 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 fødevare, 2'-fucosyllactose/difucosyllactose-blanding, 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. 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			
	Kornbaserede 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 producen-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 producen-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			

▼ **M38**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	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			

▼ **M58**

▼ **M75**

3-fucosyllactose (3-FL) (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »3-fucosyllactose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 3-fucosyllactose (3-FL), at de ikke bør indtages: a) hvis fødevarer med tilsat 3-fucosyllactose indtages samme dag b) af spædbørn og børn under tre år.		Godkendt den 12. december 2021. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.
	Ikkearomatiserede pasteuriserede og ikkearomatiserede steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkeprodukter	0,85 g/L			
	Ikkearomatiserede og aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	0,5 g/L (drikkevarer)			
		5,0 g/kg (andre produkter end drikkevarer)			
	Mejeriprodukt-analoger	0,85 g/L (drikkevarer)			
		8,5 g/kg (andre produkter end drikkevarer)			

▼ **M75**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Aromatiserede drikkevarer, energi- og sportsdrikkevarer	1,0 g/L			Ansøger: DuPont Nutrition & Biosciences ApS Langebrogade 1, 1001 København K, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, 3-fucosyllactose, kun markedsføres i Unionen af DuPont Nutrition Biosciences ApS, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsretligheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra DuPont Nutrition Biosciences ApS. Slutdato for databeskyttelsen: 12. december 2026.
	Kornbaserede snackstænger	30,0 g/kg			
	Modermælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,85 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,85 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	0,85 g/L (drikkevarer) i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier 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			
		3,0 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	2,0 g/L (drikkevarer)			
		30,0 g/kg (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	5,0 g pr. dag			

▼ **M9**

▼ **M102**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
3-Fucosyllactose (»3-FL«) (produceret af en afledt stamme af <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »3-fuco-syllactose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal fremgå af mærkningen af kosttilskud, der indeholder 3-fuco-syllactose (3-FL), at: a) de ikke bør indtages af børn under tre år b) de ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer, der indeholder tilsat 3-fucosyllactose, indtages samme dag.		Godkendt den 25.1.2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Chr. Hansen A/S, Bøge Allé 10-12, 2970 Hørsholm, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, 3-fucosyllactose, kun markedsføres i Unionen af Chr. Hansen 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 Chr. Hansen A/S. Slutdato for databeskyttelsen: 25.1.2028
	Modernælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,90 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,20 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	1,20 g/l eller 1,20 g/kg i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	1,20 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Fødevarer til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsbehov hos de spædbørn og småbørn, som produkterne er beregnet til, men under alle omstændigheder højst 0,9 g/l eller 0,9 g/kg (hvis de er beregnet til spædbørn fra 0 til 6 måneder) og højst 1,2 g/l eller 1,2 g/kg (hvis de er beregnet til spædbørn fra 6 til 12 måneder og/eller til småbørn) 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, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn og småbørn	3 g pr. dag			

▼ **M9**

▼ **M125**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
3-Fucosyllactose (»3-FL«) (fremstillet af en afledt stamme af <i>E. coli</i> K-12 DH1)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som 3-fucosyllactose)</i>	Den nye fødevarer betegnes »3-fucosyllactose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 12. november 2023. 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, 3-fucosyllactose, der er produceret af en afledt stamme af <i>E. coli</i> K-12 DH1, 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: 12. november 2028.
	Modermælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,75 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger	Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 3-fucosyllactose (3-FL), at:		
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,75 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger	a) de ikke bør indtages af børn under 3 år		
			b) de ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer, der indeholder tilsat 3-fucosyllactose, indtages samme dag.		
	Ikke-aromatiserede pasteuriserede og ikke-aromatiserede steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkeprodukter	2,0 g/l			
	Ikke-aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk	2,0 g/l (drikkevarer)			
		4,0 g/kg (andre produkter end drikkevarer)			
	Aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	2,0 g/l (drikkevarer)			
		12,0 g/kg (andre produkter end drikkevarer)			
	Kornbaserede snackstænger	25,0 g/kg			

▼ **M125**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter	2,0 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
		12,0 g/kg (andre produkter end drikkevarer)			
	Drikkevarer (aromatiserede drikkevarer, undtagen drikkevarer med en pH-værdi under 5)	1,25 g/l			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	2,0 g/l (drikkevarer)			
		25,0 g/kg (andre produkter end drikkevarer)			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn	I overensstemmelse med de særlige ernæringsbehov hos de personer, som produkterne er beregnet til, men under alle omstændigheder højst 4,0 g/l eller 4,0 g/kg i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger.			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn og småbørn	4,0 g/dag			

▼ **M9**

▼ **M95**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Galactooligosaccharid	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som kg galactooligosaccharid/kg færdig fødevare)</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 og 16,2 g pr. dag)			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen spædbørn og småbørn	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er bestemt til, men ikke mere end 0,128 (der svarer til højst 8,25 g galactooligosaccharid 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			
	Frosne mælkebaserede desserter	0,043			
	Frugtbaserede drikkevarer og energidrikke	0,021			
	Kosterstatning til spædbørn, drikkevarer	0,012			
	Babysaft	0,025			
	Babyyoghurtdrik	0,024			

▼ **M95**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	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			
	Modermælkserstatninger og tilskudsblan- dinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,008			
	Mælkebaseret konfektur	0,05			
	Ost og smelteost	0,1			
	Smør og smørbare fedtstoffer	0,1			
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 gluco- samin fra skaldyr			
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.				
	Måltidserstatning til vægtkontrol				

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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 fødevarerkategori</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 fødevarerkategori</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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer 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 delte beholdere (mejeriprodukt/cerealier), skal det af brugsanvisningen synligt fremgå, at det er		
	Friske mejeriprodukter, herunder yoghurt, syrnede 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 delte beholdere	10g/100 g i kornproduktet Ingen i det ledsagende mejeriprodukt 1 g/100 g i det spiseklare produkt			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
			nødvendigt at blande cerealiegrynene og mejeriproduktet før indtagelsen på grund af den potentielle risiko for forstoppelse i mave- og tarmkanalen.		
Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Fermenterede mælkeprodukter (flydende og halvflydende form og som spraytørret pulver)				
Hydroxytyrosol	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »hydroxytyrosol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Følgende skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »isstrukturerende protein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Konsumis	0,01 %			
Vandige ekstrakter af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</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 kosttilskud af en lignende vandig ekstrakt af tørrede blade af <i>Ilex paraguariensis</i>			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF				

▼ **M9**

▼ **M111**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
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>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »Urtete lavet på kaffeblade« eller »Tørret urtete lavet på kaffeblade«, alt efter hvilken form, der markedsføres, på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Urtete lavet på kaffeblade fra <i>Coffea arabica</i> L. og/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner markedsført som sådan				
	Aromatiserede og ikke-aromatiserede ikke-alkoholholdige drikkeklare drikkevarer ⁽¹⁴⁾				
	Kaffe, kaffe- og cikorieekstrakter, pulverkaffe, te, urte- og frugtte, kaffeerstatninger, kaffeblandinger og instantblandinger til drikkevarer (og deres aromatiserede modstykker) ⁽¹⁴⁾				
▼ M94 Jernhydroxidadi-pattaratrat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »jernhydroxidadi-pattaratrat (nano)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 28.8.2022. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Nemysis Limited, Suite 4.01 Ormond Building 31-36 Ormond Quay Upper Arran Quay Dublin 7, D07 F6DC, Dublin, Irland. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare jernhydroxidadi-pattaratrat kun markedsføres i Unionen af Nemysis Limited, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den 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 Nemysis Limited. Slutdato for databeskyttelsen: 28.8.2027.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne.	≤ 100 mg/dag (≤ 30 mg Fe/dag).			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til børn og unge under 18 år, undtagen børn under fire år.	≤ 50 mg/dag (≤ 14 mg Fe/dag).	Det skal fremgå af mærkningen af kosttilskud, der indeholder jernhydroxidadi-pattaratrat, at det ikke bør indtages af børn og unge under 18 år og børn under 4 år. ^(*) ^(*) Afhængigt af, hvilken aldersgruppe kosttilskuddet er bestemt til.		

▼ **M9**

▼ **M116**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Jern-mælke-kaseinat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »jern-mælke-kaseinat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal fremgå af mærkningen af kosttilskud, der indeholder jern-mælke-kaseinat, at: a) de ikke bør indtages af børn under 3 år b) de ikke bør indtages, hvis der samme dag indtages andre fødevarer indeholdende jern-mælke-kaseinat og/eller hvis andre fødevarer med tilsat jern indtages samme dag.		Godkendt den 4. juni 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: »Société des Produits Nestlé S.A.«, Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Schweiz. I databeskyttelsesperioden må jern-mælke-kaseinat kun markedsføres i Unionen af »Société des Produits Nestlé 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 »Société des Produits Nestlé S.A.«. Slutdato for databeskyttelsen: 4. juni 2028
	Mælk og mælkepulverprodukter	500 mg pr. 100 g (≤ 10 mg Fe pr. 100 g)			
	Læskedrikke, der markedsføres i relation til fysisk træning	85 mg pr. 100 g (≤ 1,7 mg Fe pr. 100 g)			
	Pulverbaserede kakaodriktilberedninger	400 mg pr. 100 g (≤ 8 mg Fe pr. 100 g)			
	Pulver eller flydende maltbaserede kaffestatninger	1 050 mg pr. 100 g (≤ 21 mg Fe pr. 100 g)			
	Kornbaserede snackstænger	350 mg pr. 100 g (≤ 7 mg Fe pr. 100 g)			
	Andre nudler end glasnudler	75 mg pr. 100 g (≤ 1,5 mg Fe pr. 100 g)			
	Bouillionterninger eller granulater (bouillon-baser)	4 750 mg pr. 100 g (≤ 95 mg Fe pr. 100 g)			
	Enkeltmåltidserstatninger til vægtkontrol	120 mg pr. 100 g (≤ 2,4 mg Fe pr. 100 g)			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	235 mg pr. måltid (≤ 4,7 mg Fe pr. måltid) eller 700 mg pr. dag (≤ 14,0 mg pr. Fe pr. dag)			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne.	700 mg pr. dag (≤ 14 mg Fe pr. dag).			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til børn og unge under 18 år, undtagen spædbørn og småbørn.	350 mg pr. dag (≤ 7 mg Fe pr. dag).			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
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 %			
	Tyggeslik/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 fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare	Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
		2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf ledsages af følgende angivelse: »Isomaltulose er en kilde til glucose og fructose«		

▼ **M90**

Kerner fra <i>Jatropha curcas</i> L. (spiselig sort)	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold (g/100 g)	Den nye fødevare betegnes »kerner fra spiselig <i>Jatropha curcas</i> L.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.	Godkendt den 12. juli 2022. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: »JatroSolutions GmbH«, Echterdinger Strasse 30, 70599 Stuttgart, Tyskland. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, kerner fra den spiselige sort af <i>Jatropha curcas</i> L., kun markedsføres i Unionen af »JatroSolutions GmbH«, 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 »JatroSolutions GmbH«. Slutdato for databeskyttelsen: 12. juli 2027.
	Kerner som sådan, kandiseret eller konserveret med sukker og som forarbejdede nødder			
	Kornbaserede snackstænger	5		
	Morgenmadscerealier	5		
	Tørret frugt	5		

▼ **M9**

▼ **M14**

▼ **M119**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◄
Lactitol	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare 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			
Lacto-<i>N</i>-neotetraose	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare 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 kosttilskuddet ikke bør indtages, hvis der samme dag indtages andre fødevarer med tilsat lacto- <i>N</i> -neotetraose. 3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, som indeholder lacto- <i>N</i> -neotetraose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddet ikke bør indtages, hvis der samme dag indtages modernælk eller andre fødevarer med tilsat lacto- <i>N</i> -neotetraose.«		
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter.	0,6 g pr. l			
	Ikke-aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk	0,6 g pr. l for drikkevarer			
		9,6 g pr. kg for andre produkter end drikkevarer			
	Aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	0,6 g pr. l for drikkevarer			
		9,6 g pr. kg for andre produkter end drikkevarer			
	Mejeriproduktanaloger, herunder »beverage whiteners«	0,6 g pr. l for drikkevarer			
		6 g pr. kg for andre produkter end drikkevarer			
		200 g pr. kg for »whitener«			
	Kornbaserede snackstænger	6 g pr. kg			
	Sødestoffer til bordbrug	100 g pr. kg			
	Modernælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,6 g pr. l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			

▼ **M119**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,6 g pr. l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	6 g pr. kg for andre produkter end drikkevarer			
		0,6 g pr. l i brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	0,6 g pr. l i mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til 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 pr. l i drikkevarer			
		20 g pr. kg i stænger			
	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 pr. kg			
	Aromatiserede drikkevarer	0,6 g pr. l			

▼ **M119**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie te, urte- og frugtte, cikorie te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	4,8 g pr. l — grænseværdien henviser til produkter, der er klar til brug			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn	1,5 g pr. dag til den almindelige befolkning 0,6 g pr. dag til småbørn			

▼ **M45**

Lacto-<i>N</i>-tetraose (»LNT«) (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 modernælk 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 fødevarer, lacto- <i>N</i> -tetraose, 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.
	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			
	Modernælkserstatning 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			

▼ **M45**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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**

▼ **M101**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Lacto-<i>N</i>-tetraose (»LNT«) (produceret af afledte stammer af <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som lacto-<i>N</i>-tetraose)</i>	Den nye fødevare betegnes »lacto- <i>N</i> -tetraose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal fremgå af mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto- <i>N</i> -tetraose (LNT), at: a) de ikke bør indtages af børn under 3 år b) de ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer, der indeholder tilsat lacto- <i>N</i> -tetraose, indtages samme dag.		Godkendt den 24.1.2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Chr. Hansen A/S, Bøge Allé 10-12, 2970 Hørsholm, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, lacto- <i>N</i> -tetraose, kun markedsføres i Unionen af Chr. Hansen 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 Chr. Hansen A/S. Slutdato for databeskyttelsen: 24.1.2028
	Modermælkerstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,82 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,82 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,82 g/L eller 1,82 g/kg i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	1,82 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Fødevarer til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsbehov hos de spædbørn og småbørn, som produkterne er beregnet til, men under alle omstændigheder højst 1,82 g/L eller 1,82 g/kg 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, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn og småbørn	4,6 g pr. dag			

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
▼ <u>M21</u> Bær af <i>Lonicera caerulea</i> L. (blåfrugtet gedeblad) (Traditionel fødevare fra et tredje-land)	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »bær af blåfrugtet gedeblad (<i>Lonicera caerulea</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
▼ <u>M9</u> 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			
Lycopene	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »lycopene« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrat)	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	► M30 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 Blakeslea trispora	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrat)	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	► M30 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 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			
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 fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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			
Magnesiumcitrat-malat	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »magnesiumcitratmalat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF				
Ekstrakt af magnoliabark	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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	► M30 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**

▼ **M11**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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

▼ M87

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
Mungbønneprotein (<i>Vigna radiata</i>)	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevare betegnes »mungbønneprotein af <i>Vigna radiata</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 15. maj 2022. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Eat Just, Inc., 2000 Folsom Street San Francisco, CA 94110 USA. I databeskyttelsesperioden må det nye mungbønneprotein kun markedsføres i Unionen af Eat Just, 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 Eat Just, Inc. Slutdato for databeskyttelsen: 15. maj 2027.
	Proteinprodukter	20 g/100 g			

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare 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			

▼ M92

Nicotinamidribosidchlorid	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare 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 fødevare kun markedsføres i Unionen af ChromaDex Inc., 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 ChromaDex Inc. Slutdato for databeskyttelsen: 20. februar 2025.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	300 mg pr. dag for den voksne befolkning, undtagen gravide og ammende kvinder 230 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder			

▼ **M92**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er bestemt til	1. Den nye fødevare betegnes »nicotinamidribosidchlorid« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Mærkningen af fødevarer, der indeholder den nye fødevare, skal være forsynet med en erklæring om, at disse fødevarer kun bør indtages af personer over 18 år, bortset fra gravide og ammende kvinder.		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	500 mg pr. dag			
	Måltidserstatninger til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	150 mg pr. måltid (højest 2 måltider pr. dag, dog højst 300 mg/dag)			

▼ **M9**

Nonisaft (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare 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 fødevare betegnes »pulver af nonisaft« eller »pulver af saft af <i>Morinda citrifolia</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Puré og koncentrat af nonifrugt <i>(Morinda citrifolia)</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare 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 fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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	► M30 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 %			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Phytosterol/phytostanol-beriget olie	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold af phytosteroler/phytostanoler	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 fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Olie udvundet af blæksprutter	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>	Den nye fødevarer betegnes »blæksp-rutteolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Mejeriprodukter, undtagen mælkebaserede drikkevarer	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 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			

▼ **M55**

Ekstrakt af <i>Panax notoginseng</i> og <i>Astragalus membranaceus</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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			

▼ **M55**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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

▼ **M126**

**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 %	
Sukkervarer	10 %	

▼ **M126**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Frugtsaft som defineret i Rådets 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 %			Godkendt til anvendelse i kager og andet bagværk, forarbejdede frugter og grøntsager (herunder grøntsagsbaserede retter), brød, boller og rundstykker, pastabaserede produkter og proteinprodukter den 13. november 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Functional Products Trading Arica S.A./ BENEXIA, Luis Pasteur 5850, Oficina 403, Quinto Piso, Vitacura, Santiago — Chile. I databeskyttelsesperioden må delvist affedtning pulver af chiafrø (<i>Salvia hispanica</i> L.) med et højt fiberindhold til anvendelse i kager og andet bagværk, forarbejdede frugter og grøntsager (herunder grøntsagsbaserede
	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			
	Kager og andet bagværk	5 g/100 g			
	Forarbejdede frugter og grøntsager (herunder grøntsagsbaserede retter)	10 g/100 g			
	Brød, boller og rundstykker	10 g/100 g			
	Pastabaserede produkter	8 g/100 g			
	Proteinprodukter	10 g/100 g			

▼ **M126**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
					retter), brød, boller og rundstykker, pastabaserede produkter og proteinprodukter kun markedsføres i Unionen af Functional Products Trading Arica S.A./BENEXIA, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den samme nye fødevare uden henvisning til den videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Functional Products Trading Arica S.A./BENEXIA. Slutdato for databeskyttelsen: 13. november 2028.

▼ **M63**

Pulver af delvist affedtede rapsfrø af <i>Brassica rapa</i> L. og <i>Brassica napus</i> L.	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare 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			

▼ **M63**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Flerkornsbrød og -boller	7 g/100 g			
	Køderstatninger	10 g/100 g			
	Kødboller	10 g/100 g			

▼ **M9**

Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Betegnelsen »højtrykspasteuriseret« anføres ved siden af betegnelsen for de pågældende former for tilberedt frugt og alle produkter, hvori disse indgår.		
	Typen af frugt: æble, abrikos, banan, brombær, blåbær, kirsebær, kokosnød, figen, grapefrugt, mandarin, mango, melon, fersken, pære, ananas, blomme, hindbær, rabarber og jordbær				

▼ **M100**

Ærte- og risprotein fermenteret med <i>Lentinula edodes</i>-mycelier (shiitake-svamp)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ærte- og risprotein fermenteret med <i>Lentinula edodes</i> -mycelier (shiitake-svamp)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 24.1.2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: MycoTechnology, Inc., 18250 E. 40th Avenue, Suite 50, Aurora, 80011 Colorado, USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer ærte- og risprotein fermenteret med <i>Lentinula edodes</i> -mycelier (shiitake-svamp) kun markedsføres i Unionen af MycoTechnology, Inc., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevarer uden henvisning til den
	Bagværk, brød, boller, croutoner, pizza	5 g/100 g			
	Morgenmadscerealier og kornbaserede snackstænger	33 g/100 g			
	Frugt- og grøntsagsbaserede drikkevarer	20 g/100 ml			
	Blandingsklare drikkepulvere	93 g/100 g			
	Kakao- og chokoladevarer	7 g/100 g			
	Mejeriproduktanaloger og ikke-mejeriproduktbaserede måltidserstatninger til vægtkontrol	11 g/100 g			
	Fermenterede mælkebaserede produkter	5 g/100 g			
	Pastabaserede produkter	15 g/100 g			
	Kødtilberedninger og kødprodukter	14 g/100 g			
	Supper (spiseklare) og suppekonzentrater eller -pulvere	3 g/100 g			
	Salater	26 g/100 g			
	Kødanaloger	40 g/100 g			
	Mælkebaserede drikkevarer	1 g/100 g			
	Enkeltmåltidserstatninger til vægtkontrol	1 g/100 g			

▼ **M100**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
					videnskabelige dokumentation, eller de videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra MycoTechnology, Inc. Slutdato for databeskyttelsen: 24.1.2028.

▼ **M37**

Phenylcapsaicin	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	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.
	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			
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.					

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Phosphateret majsstivelse	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »phosphateret majsstivelse« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
	Bagværk	15 %			
	Pastaprodukter				
	Morgenmadscerealier				
	Kornbaserede snackstænger				
Phosphateret hvedestivelse	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »phosphateret hvedestivelse« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Bagværk	15 %			
	Pastaprodukter				
	Morgenmadscerealier				
	Kornbaserede snackstænger				
Phosphatidylserin fra fiskephospholipider	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phosphatidylserin</i>	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	► M30 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	► M30 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 fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
Blommekerneolie	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>			
	Til stegning og som krydderi	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabilske olier			
Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »kartoffelprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
Prolyloloigopeptidase (enzympræparat)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »prolyloloigopeptidase« 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			
Proteinekstrakt 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 svinenyreks-trakt om dagen Indhold af diaminoxidase: 0,9 mg pr. dag (3 kapsler eller 3 tabletter med et indhold af diaminoxidase på 0,3 mg/kapsel eller 0,3 mg/tablet)			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013				

▼ M50

▼ M9

▼ M10

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> 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. 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		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			

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> 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 modernælkserstatninger 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.		
▼ <u>M17</u> Raffineret rejepeptidkoncentrat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »raffineret rejepeptidkoncentrat« 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: Marealis AS, Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø, Norge postadresse: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norge. I
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne	1 200 mg/dag			

▼ M17

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> 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.

▼ M59

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	► M30 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 syrnnet 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**

▼ **M93**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</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 til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	3 000 mg/dag			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til gravide og ammende kvinder	450 mg/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				
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g			
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g			

▼ **M93**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	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, <i>fromage frais</i> og yoghurtprodukter, undtagen drikkevarer)			
	Ikke-alkoholholdige 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			
	Fiskeanaloger	300 mg/100 g			
	Kødanaloger	300 mg/100 g			

▼ **M27**

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 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	

▼ **M27**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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			
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer 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			
▼ M71 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.		
	Modermælkserstatninger 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**

▼ **M25**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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					

▼ **M25**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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			

▼ **M52**

Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<i>Specificeret fødevarerkategori</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 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			

▼ **M52**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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			

▼ **M52**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Fedtsoffer 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 babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g			
	Frugt- og grøntsagspuré	100 mg/100 g			

▼ **M65**

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.		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
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			

▼ **M65**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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).

▼ **M57**

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**

▼ **M61**

▼ **M62**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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: 18. februar 2026.
	Ikke-aromatiserede pasteuriserede og ikke-aromatiserede steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkeprodukter.	0,25 g/L			
	Ikke-aromatiserede, produkter baseret på fermenteret mælk	0,25 g/L (drikkevarer)			
		0,5 g/kg for andre produkter end drikkevarer			
	Aromatiserede, produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	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			
	Modermælkserstatning 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			

▼ **M62**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og baby mad bestemt 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			
	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			

▼ **M9**

▼ **M122**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
3'-Sialyllactose (»3'-SL«)-natriumsalt (produceret af afledte stammer af <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »3'-sialyllactosenatriumsalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 6. februar 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: »Chr. Hansen A/S«, Bøge Allé 10-12, 2970 Hørsholm, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, 3'-sialyllactosenatriumsalt, kun markedsføres i Unionen af »Chr. Hansen 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 »Chr. Hansen A/S«. Slutdato for databeskyttelsen: 6. februar 2028.
	Modernælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,28 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger	Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 3'-sialyllactose(3'-SL)-natriumsalt, at: a) de ikke bør indtages af børn under tre år b) de ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer, der indeholder tilsat 3'-sialyllactosenatriumsalt, indtages samme dag		
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,28 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,28 g/l eller 0,28 g/kg i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	0,28 g/l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger			

▼ **M122**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Fødevarer til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsbehov hos de spædbørn og småbørn, som produkterne er beregnet til, men under alle omstændigheder højst 0,28 g pr. l eller 0,28 g pr. kg 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, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn og småbørn	0,7 g pr. dag			

▼ **M9**

▼ **M60**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
6'-sialyllactosenatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som 6'-sialyllactose)</i>	Den nye fødevare betegnes »6'-sialyllactosenatriumsalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		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 fødevare, 6'-sialyllactosenatriumsalt, 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. Slutdato for databeskyttelsen: den 17. februar 2026.
	Ikke-aromatiserede pasteuriserede og ikke-aromatiserede steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkeprodukter.	0,5 g/L	Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 6'-sialyllactosenatriumsalt (6'-SL-natriumsalt), at de ikke bør indtages:		
	Ikke-aromatiserede, produkter baseret på fermenteret mælk	0,5 g/L (drikkevarer)	a) hvis fødevarer med tilsat 6'-sialyllactosenatriumsalt indtages samme dag		
		2,5 g/kg for andre produkter end drikkevarer	b) af spædbørn og småbørn.		
	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			
	Modermælkserstatning 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 cerealier 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			

▼ **M60**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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			

▼ **M115**

6'-sialyllactose (»6'-SL«) natriumsalt
(produceret af afledte stammer af E. coli BL21(DE3))

<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »6'-sialyllactosenatriumsalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 6'-sialyllactose(6'-SL) natriumsalt, at a) de ikke bør indtages af børn under 3 år b) de ikke bør indtages, hvis andre fødevarer, der indeholder tilsat 6'-sialyllactosenatriumsalt, indtages samme dag.	Godkendt den 4. juni 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Chr. Hansen A/S, Bøge Allé 10-12, 2970 Hørsholm, Denmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, 6'-sialyllactosenatriumsalt, kun markedsføres i Unionen af Chr. Hansen A/S medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige
Modernælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,70 g pr. l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,70 g pr. l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,70 g pr. l eller 0,70 g pr. kg i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	0,70 g pr. l i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		

▼ **M115**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Fødevarer til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsbehov hos de spædbørn og småbørn, som produkterne er beregnet til, men under alle omstændigheder højst 0,70 g pr. l eller 0,70 g pr. kg i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger.			data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Chr. Hansen A/S. Slutdato for databeskyttelsen: 4. juni 2028.
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn og småbørn	1,8 g pr. dag			

▼ **M127**

6'-Sialyllactosenatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) (fremstillet af en afledt stamme af <i>E. coli</i> W (ATCC 9637))	<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 børn under tre år.		Godkendt den 13.11.2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, 1-9-2, Otemachi, Choyoda-ku Tokyo, 100-0004 Japan. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer, 6'-sialyllactosenatriumsalt, der er fremstillet af en afledt stamme af <i>E. coli</i> W (ATCC 9637), kun markedsføres i Unionen af Kyowa Hakko Bio Co., Ltd,
	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 (andre produkter end drikkevarer)			
	Aromatiserede produkter baseret på fermenteret mælk, herunder varmebehandlede produkter	0,5 g/L (drikkevarer)			
		5,0 g/kg (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			

▼ **M127**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Modermælkserstatning 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			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 Kyowa Hakko Bio Co., Ltd. Slutdato for databeskyttelsen: 13.11.2028.
	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 cerealier og babymad bestemt 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			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter	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 (andre produkter end drikkevarer)			

▼ M127

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> 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	1,0 g/dag			
▼ <u>M22</u> Sirup fra <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (Traditionel fødevare 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		
▼ <u>M9</u> 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>M30</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.		

▼ **M53**

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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			

▼ **M73**

Tørrede frugter af <i>Synsepalum dulcificum</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	- Den nye fødevare betegnes »tørrede frugter af <i>Synsepalum dulcificum</i>« på mærkningen af de kosttilskud, der indeholder den. - Mærkningen af kosttilskud, der indeholder tørrede frugter af <i>Synsepalum dulcificum</i> skal være forsynet med en erklæring om, at dette kosttilskud kun bør indtages af voksne med undtagelse af gravide og ammende kvinder.		Godkendt den 5. december 2021. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Medicinal Gardens S.L. Marqués de Urquijo 47, 1º D, Office 1, Madrid, 28008, Spanien. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare kun markedsføres i Unionen af Medicinal Gardens S.L., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den 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 Medicinal Gardens S.L. Slutdato for databeskyttelsen: 5. december 2026
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne med undtagelse af gravide og ammende kvinder	0,7 g/dag			

▼ **M9**

▼ **M89**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◄
Tetrahydrocurcuminoider	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevare betegnes »tetrahydrocurcuminoider« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		Godkendt den 11. juli 2022. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: »Sabinsa Europe GmbH«, Monzastrasse 4, 63225 Langen, Tyskland. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, tetrahydrocurcuminoider, kun markedsføres i Unionen af »Sabinsa Europe GmbH«, 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 »Sabinsa Europe GmbH«. Slutdato for databeskyttelsen: 11. juli 2027.
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	140 mg/dag	Det skal fremgå af mærkningen af kosttilskud, der indeholder tetrahydrocurcuminoider, at: a) de bør kun indtages af voksne, med undtagelse af gravide og ammende kvinder b) de bør ikke indtages, hvis andre kosttilskud, der indeholder curcumin og/eller curcuminoider, indtages samme dag.		

▼ M9

▼ M66

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
Tørrede larver af <i>Tenebrio molitor</i> (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	► M30 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 barcool/Scortum</i>	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			

▼ **M52**

▼ **M52**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</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 fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
▼ <u>M52</u> UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold af vitamin D ₂	1. Den nye fødevare betegnes »UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen af fødevaren 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			
▼ <u>M84</u> UV-behandlet bagegær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold af vitamin D ₂	Den nye fødevare betegnes »vitamin D-gær« eller »vitamin D ₂ -gær« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Gærhævede brød og boller/rundstykker	5 µg/100 g			
	Gærhævet finere bagværk	5 µg/100 g			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	Jf. 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 fødevare betegnes »vitamin D-gær« eller »vitamin D ₂ -gær« på mærkningen af fødevarer.		

▼ **M84**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
			2. Mærkningen af den nye fødevare skal indeholde en erklæring om, at fødevaren kun er beregnet til bagning og ikke bør spises rå. 3. Mærkningen af den nye fødevare skal indeholde en brugsanvisning til den endelige forbruger, således at maksimumsindholdet på 5 µg/100 g vitamin D₂ i færdige hjemmebakte produkter ikke overskrides.		
	Retter, herunder færdigretter (undtagen supper og salater)	3 µg/100 g	Den nye fødevare betegnes »vitamin D-gær« eller »vitamin D ₂ -gær« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	Supper og salater	5 µg/100 g			
	Stegte eller ekstruderede cerealier, frø- eller rodbaserede produkter	5 µg/100 g			
	Modermælkserstatning og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013			
	Forarbejdede frugtprodukter	1,5 µg/100 g			
	Forarbejdede grøntsager	2 µg/100 g			

▼ **M84**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Brød og lignende produkter	5 µg/100 g			
	Morgenmadscerealier	4 µg/100 g			
	Pasta, dej og lignende produkter	5 µg/100 g			
	Andre produkter baseret på cerealier	3 µg/100 g			
	Krydderier, smagspræparater, sauceingredienser, saucer/toppings til desserter	10 µg/100 g			
	Proteinprodukter	10 µg/100 g			
	Ost	2 µg/100 g			
	Desserter af mejeriprodukter og lignende produkter	2 µg/100 g			
	Fermenteret mælk eller fermenteret fløde	1,5 µg/100 g			
	Mælkepulver og koncentrater	25 µg/100 g			
	Mælkebaserede produkter, valle og fløde	0,5 µg/100 g			
	Kød- og mejeriproduktanaloger	2,5 µg/100 g			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	5 µg/100 g			
	Måltidserstatning til vægtkontrol	5 µg/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			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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**

▼ **M51**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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 frugtsafter og frugt-/grøntsags-safter	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

▼ M76

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► <u>M30</u> Databeskyttelse ◀
Svampepulver med indhold af vitamin D ₂	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold af vitamin D ₂	1. Den nye fødevarer betegnes »UV-behandlet svampepulver med indhold af vitamin D ₂ « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder svampepulver med indhold af vitamin D ₂ , at de ikke må indtages af spædbørn og børn under tre år.		Godkendt den 19. december 2021. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data, der er omfattet af ejendomsrettigheder, jf. artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: MBio, Monaghan Mushrooms, Tullygony, Tyholland, Co. Monaghan, Irland. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer svampepulver med indhold af vitamin D ₂ kun markedsføres i Unionen af MBio, Monaghan Mushrooms, medmindre en eventuel efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevarer uden henvisning til den videnskabelige dokumentation eller de videnskabelige data, der er omfattet af ejendomsrettigheder, jf. artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra MBio, Monaghan Mushrooms. Slutdato for databeskyttelsen: 19. december 2026.
	Morgenmadscerealier	2,1 µg/100 g			
	Gærhævet brød og wienerbrød	2,1 µg/100 g			
	Kornprodukter, pastaprodukter og lignende produkter	2,1 µg/100 g			
	Frugt- og grøntsagssaft og -nektar	1,1 µg/100 ml (markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger)			
	Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger undtagen drikkevarer	2,1 µg/100 ml (markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger)			
	Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger i form af drikkevarer	1,1 µg/100 ml (markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger)			
	Mælk og mælkepulver	21,3 µg/100 ml (markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger)			
	Kødanaloger	2,1 µg/100 g			
	Supper	2,1 µg/100 ml (markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger)			
	Ekstruderede grøntsagssnacks	2,1 µg/100 g			
	Måltidserstatning til vægtkontrol	2,1 µg/100 g			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, hvortil produkterne er bestemt			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud bestemt til spædbørn og småbørn	15 µg vitamin D ₂ /dag			

▼ **M9**

▼ **M98**

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Svampepulver med indhold af vitamin D₂	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₂ (µg/100 g eller 100 ml)</i>	1. Den nye fødevare betegnes »UV-behandlet svampepulver med indhold af vitamin D ₂ « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder svampepulver med indhold af vitamin D ₂ , at de ikke må indtages af spædbørn og børn under tre år.		Godkendt den 24. januar 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Monterey Mushrooms Inc, 260 Westgate Drive Watsonville, CA 95076, USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare svampepulver med indhold af vitamin D ₂ kun markedsføres i Unionen af Monterey Mushrooms Inc, medmindre en eventuel efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til den videnskabelige dokumentation eller de videnskabelige data, der er omfattet af ejendomsrettigheder, jf. artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Monterey Mushrooms Inc. Slutdato for databeskyttelsen: 24. januar 2028
	Mælkeanaloger	1,1			
	Mejeriproduktanaloger, undtagen mælk	2,2			
	Morgenmadscerealier og kornbaserede snackstænger	2,2			
	Supper	2,2			
	Tørrede supper	22,5			
	Vallepulver	14,1			
	Frugt- og grøntsagssaft og -nektar	1,1			
	Frugt- og grøntsagssaftpulver	12,4			
	Frugt- og grøntsagssaftkoncentrat (flydende)	3,4			
	Læskedrikke, der markedsføres i relation til fysisk træning og gærede ikke-alkoholholdige drikkevarer (med undtagelse af gærede drikkevarer af mejeriprodukter)	1,1			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til, dog højst 15 µg/dag			
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	15 µg/dag			
	Måltidserstatning til vægtkontrol	5 µg/måltid			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	15 µg/dag			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 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 fødevarer betegnes »menaquinon« eller »vitamin K ₂ « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den		
Hvedeklidsekstrakt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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			
▼ M78 <i>Wolffia arrhiza</i> og/eller <i>Wolffia globosa</i> friske planter (traditionelle fødevarer fra et tredjeland)	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevarer betegnes » <i>Wolffia arrhiza</i> og <i>Wolffia globosa</i> « eller » <i>Wolffia arrhiza</i> « eller » <i>Wolffia globosa</i> « afhængigt af den anvendte plante på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.		
	<i>Wolffia arrhiza</i> og/eller <i>Wolffia globosa</i> friske planter som sådanne				
▼ M48 Xylo-oligosaccharider	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i> ⁽¹⁰⁾	Den nye fødevarer 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			
	Frugtsmørepålæg	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**

▼ **M113**

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
Gærbiomasse af <i>Yarrowia lipolytica</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »gærbiomasse af <i>Yarrowia lipolytica</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af måltidserstatninger til vægtkontrol, der indeholder gærbiomasse af <i>Yarrowia lipolytica</i> , at de kun bør indtages af personer over 18 år og ikke bør anvendes, hvis kosttilskud, der indeholder gærbiomasse af <i>Yarrowia lipolytica</i> , indtages samme dag.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen spædbørn og småbørn	6 g pr. dag for børn fra 10 år, unge og den almindelige voksne befolkning 3 g pr. dag for børn fra 3 til 9 år			
	Måltidserstatninger til vægtkontrol bestemt til den voksne befolkning	3 g pr. måltid (højest 2 måltider pr. dag, dog højest 6 g pr. dag)			
Beta-glucaner fra gær	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	Maksimumsindhold af rene beta-glucaner fra gær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Den nye fødevarer 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)			

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	► M30 Databeskyttelse ◀
	Andre drikkevarer	0,8 g/kg (drikkeklar)			
		7 g/kg (pulver)			
	Kornbaserede snackstænger	6 g/kg			
	Morgenmadscerealier	15,3 g/kg			
	»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 fødevarer 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 fødevarer 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	► M30 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).

► **M33** (⁷) Maksimale anvendelsesniveauer i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger. ◀

► **M47** (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). ◀

► **M48** (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 ◀

► **M51** (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.

(¹³) Med forbehold af kravene i forordning (EU) nr. 609/2013 og forordning (EU) 2016/127.

(¹⁴) Ikke en traditionel fødevarer anvendelse.

▼ M74

▼ M83

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare			Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	Databeskyttelse
Frosne, tørrede og pulveriserede former af <i>Acheta domesticus</i> (husfårekyl­ling)	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold (g/100 g) (markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger)		1. Afhængigt af den anvendte form betegnes den nye føde­vare »frosne <i>Acheta dome­sticus</i> (husfårekyl­ling)« eller »tørrede/pulveriserede <i>Acheta domesticus</i> (husfåre­kyl­ling)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder frosne, tørrede eller pulveriserede former af <i>Acheta domesticus</i> (husfårekyl­ling), at denne ingrediens kan fremkalde allergiske reaktioner hos forbrugere med kendte aller­gier over for krebsdyr, bløddyr og produkter heraf, samt støvmider. Erklæringen skal anbringes tæt på ingredienslisten.		Godkendt den 3. marts 2022. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overens­stemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Fair Insects B.V., Indus­triestraat 3, 5107 NC Dongen, Nederlandene. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare kun markedsføres i Unionen af Fair Insects B.V., 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 Fair Insects BV. Slutdato for databeskyttelsen: 3. marts 2027
		Frosne	Tørrede eller pulve-riserede			
	Frosne, tørrede og pulveriserede former af <i>Acheta domesticus</i>					
	Proteinprodukter, undtagen kødanaloger	40	20			
	Brød, boller og rundstykker	30	10			
	Bagværk, kornbaserede snackstænger og pastaprodukter med fyld	30	15			
	Kiks	30	8			
	Pastabaserede produkter (tørre)	3	1			
	Supper og suppekonzentrater eller -pulvere	20	5			
	Forarbejdede kartoffelprodukter, bæl­gplan-tebaserede retter og pasta- eller pizzabase-rede produkter	15	5			
	Snacks baseret på majs­mel	40	20			
	Øllignende drikkevarer, blandinger til alkoholholdige drikkevarer	1	1			
	Nødder, olieholdige frø og kikærter	40	25			
	Saucer	30	10			
	Tilberedt kød	40	16			
	Kødanaloger	80	50			
	Chokoladevarer	30	10			
	Frosne produkter baseret på fermenteret mælk	15	5			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	Databeskyttelse	
Frosne, tørrede og pulveriserede former af <i>Locusta migratoria</i> (almindelig vandregræshoppe)	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold (g/kg) (markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger)	1. Den nye fødevarer betegnes »frossen <i>Locusta migratoria</i> (almindelig vandregræshoppe)«, »tørret/pulveriseret <i>Locusta migratoria</i> (almindelig vandregræshoppe)«, »hele <i>Locusta migratoria</i> i pulverform (almindelig vandregræshoppe)« afhængigt af den anvendte form. 2. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder frosne, tørrede eller pulveriserede former af <i>Locusta migratoria</i> (almindelig vandregræshoppe), at denne ingrediens kan fremkalde allergiske reaktioner hos forbrugere med kendte allergier over for krebsdyr, bløddyr og produkter heraf, samt midler. Erklæringen skal anbringes tæt på ingredienslisten.		Godkendt den 5.12.2021. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Nederlandene. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer kun markedsføres i Unionen af Fair Insects BV, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt denne nye fødevarer 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 Fair Insects BV. Slutdato for databeskyttelsen: 5.12.2026	
		Frosne				Tørrede eller pulveriserede
	Frosne, tørrede og pulveriserede former af <i>Locusta migratoria</i>					
	Forarbejdede kartoffelprodukter, bælgplanterbaserede retter og pastabaserede produkter	15				5
	Kød-analoger	80				50
	Supper og koncentreret supper	15				5
	Bælgplanter og grøntsager på dåse/glas	20				15
	Salater	15				5
	Øllignende drikkevarer, blandinger til alkoholholdige drikkevarer	2				2
	Chokoladevarer	30				10
	Nødder, olieholdige frø og kikerter					20
	Frosne produkter baseret på fermenteret mælk	15				5
	Pølser	30				10

▼ M74

▼ M78

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer			Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav	Databeskyttelse
Frosne, tørrede og pulveriserede former af melorm (larver af <i>Tenebrio molitor</i>)	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold (g/100 g) (markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger)		1. Afhængigt af den anvendte form betegnes den nye fødevarer »frossen melorm (larver af <i>Tenebrio molitor</i>)«, »tørret melorm (larver af <i>Tenebrio molitor</i>)« eller »pulver af melorm (larver af <i>Tenebrio molitor</i>) på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.« 2. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder frosne, tørrede eller pulveriserede former af melorm (larver af <i>Tenebrio molitor</i>), at denne ingrediens kan fremkalde allergiske reaktioner hos forbrugere med kendte allergier over for krebsdyr og produkter heraf, samt støvmider. Erklæringen skal anbringes tæt på ingredienslisten.		Godkendt den 1. marts 2022. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Nederlandene. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevarer kun markedsføres i Unionen af Fair Insects BV, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt denne nye fødevarer 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 Fair Insects BV. Slutdato for databeskyttelsen: den 1. marts 2027.
		Frosne	Tørrede eller pulveriserede			
	Frosne, tørrede og pulveriserede former af melorm (larver af <i>Tenebrio molitor</i>)					
	Flerkornsbrød og -boller, kiks og brødstænger	30	10			
	Kornbaserede snackstænger	30	15			
	Tørrede pastabaserede produkter pastabaserede produkter (undtagen tørret puffet pasta) pizza og pizzalignende produkter	15	10			
	Tørrede, pastabaserede produkter med fyld	30	15			
	Færdigblandinger (tørre) til bagværk	30	15			
	Saucer	30	10			
	Kartoffel-/bælgplantebaserede retter	15	10			
	Vallepulver	40	20			
	Kødanaloger	80	50			
	Supper og salater	20	5			
	Chips	40	20			
	Øllignende drikkevarer blandede alkoholholdige drikkevarer blandede til alkoholholdige drikkevarer	1	1			
	Chokoladevarer	30	10			
	Nødder, olieholdige frø og kikærter	40	30			
	Frosne produkter baseret på fermenteret mælk	15	5			
	Tilberedt kød	40	16			

Tabel 2: Specifikationer

Godkendt ny fødevare	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) 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)

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	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 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.

▼ **M83**

Frosne, tørrede og pulveriserede former af *Acheta domesticus* (husfårekylning)

Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer består af hele, frosne, tørrede og pulveriserede former af husfårekylning. Betegnelsen »husfårekylning« henviser til det voksne insekt <i>Acheta domesticus</i>, en insektart, der tilhører Gryllidae-familien. Det er hensigten, at den nye fødevarer skal markedsføres i tre forskellige former, nemlig: i) varmebehandlede og frosne, hele <i>A. domesticus</i> (frosne AD) ii) varmebehandlede og frysetørrede, hele <i>A. domesticus</i> (tørrede AD) og iii) varmebehandlede, frysetørrede og formalede, hele <i>A. domesticus</i> (pulver af hele AD). Der kræves en fasteperiode på mindst 24 timer inden insekterne aflives ved frysning, således at de voksne insekter kan udskille deres maveindhold.		
Kendetegn/sammensætning (frosne AD):	Kendetegn/sammensætning: (tørrede eller pulveriserede AD):	
Aske (% w/w): 0,6-1,2	Aske (% w/w): 2,9-5,1	
Vandindhold (% w/w): 76-82	Vandindhold (% w/w): ≤ 5	
Råprotein (N x 6,25) (% w/w): 12-21	Råprotein (N x 6,25) (% w/w): 55-65	
Fordøjelige kulhydrater (% w/w): 0,1-2	Fordøjelige kulhydrater (% w/w): 1-4	
Fedt (% w/w): 3-12	Fedt (% w/w): 29-35	
heraf mættet (% w/w): 36-45	heraf mættet (% w/w): 36-45	

Godkendt ny fødevare	Specifikationer	
	Peroxidtal (Meq O₂/kg fedtstof) ≤ 5 Kostfibre (% w/w): 0,8-3 (¹⁸)Chitin (% w/w) 0,7-3,0 Tungmetaller: Bly: ≤ 0,05 mg/kg Cadmium: ≤ 0,06 mg/kg Mykotoksiner: Aflatoxiner (summen af B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoksin B1 (µg/kg): ≤ 2 Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoksin A: ≤ 1 µg/kg Dioxin og dioxinlignende PCB'er Summen af dioxiner og dioxinlignende PCB'er UB ((¹⁹)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): 1,25 pg/g fedt Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimtal: ≤ 10⁵ (7)CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogene</i>: Ingen i 25 g Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (formodet): ≤ 100 CFU/g Enterobakterier (formodet): ≤ 100 CFU/g Koagulasepositive stafylokokker: ≤ 100 CFU/g	Peroxidtal (Meq O₂/kg fedtstof) ≤ 5 Kostfibre (% w/w): 3-6 (¹⁸)Chitin (% w/w) 5,3-10,0 Tungmetaller: Bly: ≤ 0,05 mg/kg Cadmium: ≤ 0,06 mg/kg Mykotoksiner: Aflatoxiner (summen af B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoksin B1 (µg/kg): ≤ 2 Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoksin A: ≤ 1 µg/kg Dioxin og dioxinlignende PCB'er Summen af dioxiner og dioxinlignende PCB'er UB ((¹⁹)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): 1,25 pg/g fedt Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimtal: ≤ 10⁵ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogene</i>: Ingen i 25 g Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (formodet): ≤ 100 CFU/g Enterobakterier (formodet): ≤ 100 CFU/g Koagulasepositive stafylokokker: ≤ 100 CFU/g

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
▼ <u>M99</u> Delvist affedtet pulver af <i>Acheta domesticus</i> (husfårekyl­ling)	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er delvist affedt­et pulver fremstillet af hele <i>Acheta domesticus</i> (husfårekyl­ling) efter en række trin, der omfatter en fasteperiode på 24 timer for insekterne, så de kan tømme sig for maveindhold, insekternes aflivning ved frysning, vask, termisk behandling, tørring, olieekstraktion (mekanisk ekstrudering) og formaling.
	Karakteristik/sammensætning: Råprotein (N x 6,25) (% w/w): 74,0-78,0 Fedt (% w/w): 9,0-12,0 Vandindhold (% w/w): 3,0-6,0 Træstof (% w/w): 8,0-10,0 Chitin ⁽²²⁾ (% w/w): 4,0-8,5 Aske (% w/w): ≤ 5,6 Pero­xidtal (Meq O ₂ /kg fedtstof) ≤ 5,0 Mangan: ≤ 100,0 mg/kg Cyanid: ≤ 5,0 mg/kg Tungmetaller: Bly: ≤ 0,1 mg/kg Cadmium: ≤ 0,025 mg/kg Mykotoksiner: Aflatoxiner (summen af B1, B2, G1, G2): ≤ 0,4 µg/kg Deoxynivalenol: ≤ 200,0 µg/kg Ochratoksin A: ≤ 1,0 µg/kg Dioxin og dioxinlignende PCB'er: Summen af dioxiner og dioxinlignende PCB'er UB (⁽²³⁾ WHO ₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEF): ≤ 1,25 pg/g fedt Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: ≤ 10 ⁵ CFU/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 <i>Bacillus cereus</i> (formodet): ≤ 100 CFU/g Enterobakterier (formodet): < 100 CFU/g Koagulasepositive stafylokokker: ≤ 100 CFU/g

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
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> .

▼ M80

<i>Akkermansia muciniphila</i> (pasteuriseret)	Beskrivelse: Pasteuriseret <i>Akkermansia muciniphila</i> (stamme ATCC BAA-835, CIP 107961) fremstilles gennem anaerob vækst af bakterien efterfulgt af pasteurisering, cellekoncentration, kryopræserving og frysetørring. Karakteristik/sammensætning: Samlet antal celler af <i>A. muciniphila</i> (celler/g): $2,5 \times 10^{10}$ til $2,5 \times 10^{12}$ Levedygtige antal celler af <i>A. muciniphila</i> (CFU/g): < 10 (LOD) (*) Vandaktivitet: $\leq 0,43$ Vandindhold (%): $\leq 12,0$ Protein (%): $\leq 35,0$ Fedt (%): $\leq 4,0$ Råaske (%): $\leq 21,0$ Kulhydrater (%): 36,0-86,0 Mikrobiologiske kriterier: Aerob mesofil totaltælling: ≤ 500 CFU (**) /g Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 50 CFU/g Koagulasepositive stafylokokker: ≤ 10 CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g
---	---

▼ **M80**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 CFU/g <i>Listeria</i> spp.: Ingen i 25 g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g (*) LOD: Detektionsgrænse (Limit of Detection). (**) Kolonidannende enheder (Colony Forming Units).
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

▼ M26

▼ M9

▼ M103

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
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
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 %
Frosne, moste, tørrede og pulveriserede former af <i>Alphitobius diaperinus</i>-larver (hønserbille)	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare består af frosne, moste, tørrede og pulveriserede former af hel hønserbille. Udtrykket »hønserbille« henviser til larveformen af <i>Alphitobius diaperinus</i>, en insektart, der tilhører familien Tenebrionidae (skyggebiller). Hele hønserbiller er bestemt til konsum, og ingen dele fjernes. Det er hensigten, at den nye fødevare skal markedsføres i fire forskellige former, nemlig: i) hele blancherede og frosne <i>A. diaperinus</i>-larver (ADL frosne), ii) mos hele blancherede, formalede og frosne <i>A. diaperinus</i>-larver (ADL moste), iii) hele blancherede og frysetørrede larver af <i>A. diaperinus</i>-larver (ADL tørrede) og iv) pulver af hele blancherede, frysetørrede og formalede <i>A. diaperinus</i>-larver (ADL pulver). Der kræves en fasteperiode på mindst 24 timer for at gøre det muligt for larverne at tømme sig for maveindhold, inden insekterne aflives ved varmebehandling.

▼ **M103**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer	
	Karakteristik/sammensætning (ADL frosne eller moste): Aske (% w/w): ≤ 1,5 Vandindhold (% w/w): 65-80 Råprotein (N × 6,25) (% w/w): 12-25 Fordøjelige kulhydrater (% w/w): 0,4-2 Fedt (% w/w): 5-12 Peroxidtal (Meq O₂/kg fedtstof) ≤ 0,2 Kostfibre (% w/w): 1-4 (²⁷)) Chitin (% w/w): 1,0-2,6 Tungmetaller: Bly: ≤ 0,1 mg/kg Cadmium: ≤ 0,05 mg/kg Mykotoksiner: Aflatoxiner (summen af B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoksin B1 (µg/kg): ≤ 2 Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoksin A: ≤ 1 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimtal: ≤ 10⁵ (²⁵) CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 CFU/g Enterobakterier: ≤ 100 CFU/g Koagulasepositive stafylokokker: ≤ 100 CFU/g	Karakteristik/sammensætning: (ADL tørrede eller pulveriserede): Aske (% w/w): ≤ 5 Vandindhold (% w/w): 1-5 Råprotein (N × 6,25) (% w/w): 50-70 Fordøjelige kulhydrater (% w/w): 1,5-3,5 Fedt (% w/w): 20-35 Peroxidtal (Meq O₂/kg fedtstof) ≤ 5 Kostfibre (% w/w): 3-6 (²⁷) Chitin (% w/w): 3,0-9,1 Tungmetaller: Bly: ≤ 0,1 mg/kg Cadmium: ≤ 0,05 mg/kg Mykotoksiner: Aflatoxiner (summen af B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoksin B1 (µg/kg): ≤ 2 Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoksin A: ≤ 1 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimtal: ≤ 10⁵ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 CFU/g Enterobakterier: ≤ 100 CFU/g Koagulasepositive stafylokokker: ≤ 100 CFU/g

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
▼ <u>M24</u>	
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)	Beskrivelse/definition: For at fremstille fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) 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 (<i>Euphausia superba</i>) 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 %
▼ <u>M9</u>	
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) med højt indhold af phospholipider	Beskrivelse/definition: Olie med højt indhold af phospholipider fremstilles af antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) 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 %

▼ M9

▼ M97

▼ M120

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Pulver af <i>Antrodia camphorata</i>-mycelier	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer er frysetørrede mycelier af svampen <i>Antrodia camphorata</i> (stamme BCRC 39106), der er dyrket i faststofkultur (SSC). De frysetørrede mycelier formales derefter til pulver. <i>Antrodia camphorata</i> er et synonym for <i>Taiwanofungus camphoratus</i> (familie: Fomitopsidaceae). Karakteristik/sammensætning: Tørringstab (vandindhold): < 10 % Kulhydrater: ≤ 80 g/100 g Protein: ≤ 20 g/100 g Aske: ≤ 6 g/100 g Fedt: ≤ 6 g/100 g Triterpenoider i alt: 1,0-10,0 g/100 g Antroquinonol: 1,0-20,0 mg/g Tungmetaller: Arsen: < 0,5 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: ≤ 10³ *CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 10 g <i>Salmonella</i> spp.: Ikke påvist i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ikke påvist i 10 g *CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units).
Vandigt ethanolekstrakt af <i>Labisia pumila</i>	Beskrivelse/definition Den nye fødevarer er et hydroalkoholisk ekstrakt, der udvindes af en tørret hel plante af <i>Labisia pumila</i> (Blume) Fern.-Vill. Den nye fødevarers produktionsproces starter med, at planten <i>Labisia pumila</i> vaskes, tørres og formales. Dernæst foretages en ekstraktion af det formalede plantemateriale to gange med en blanding af vand og ethanol (50/50 v/v). Det flydende ekstrakt koncentrerer derefter, blandes med maltodextrin (som anvendes som tørringsmiddel) i forholdet 2:1 og spraytørres.

▼ M120

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Karakteristika/sammensætning (herunder maltodextrin):Partikelstørrelse > 90 % gennem maskestørrelse 120 (125 µm) Aske: < 10 % Syreopløselig aske: < 1 % Vandindhold: < 8 % Ethanol: < 1 % (w/w) Gallussyre: 2-10 % (w/w) Kulhydrat: 70-90 g/100 g Protein: < 9 % (w/w) Fedt i alt: < 3 % (w/w) Saponin (som ardisiacripsin A): < 1,5 % (w/w) Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kimal: < 1 × 10⁴ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: < 5 × 10² CFU/g <i>E. coli</i>: ikke påvist i 10 g <i>S. aureus</i>: ikke påvist i 10 g Salmonella: ikke påvist i 25 g <i>P. aeruginosa</i>: ikke påvist i 10 g cfu: kolonidannende enheder w/w: vægt pr. vægt

▼ M128

Biomasse af æblecellekultur	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er en biomasse af dyrkede og homogeniserede celler af den schweiziske æblesort Uttwiler Spätlauber (<i>Malus domestica</i> Borkh.). Produktionsprocessen består af under sterile forhold at indsamle konkrete stykker af de æbler, som dernæst anbringes på et fast medium med henblik på at inducere dannelsen af primært kallusvæv bestående af dedifferentierede celler under sterile forhold. Kalluscellerne dyrkes dernæst i et flydende medium og bliver efterfølgende homogeniseret, varmebehandlet og tørret.
------------------------------------	--

▼ M128

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Karakteristik/sammensætning: Vandindhold: 10,9-15,5 g/100 g Aske: 11,8-20,8 g/100 g Protein: 14,3-20,0 g/100 g Fedtstoffer: 0,6-2,5 g/100 g Ikkefordøjelige kulhydrater: 17,1-25,2 g/100 g Andre kulhydrater (beregnet ⁽²⁹⁾): 21,9-38,9 g/100 g Sukkerindhold i alt: 17,1-32,6 g/100 g Fructose: 10,8-20,2 g/100 g Glucose: 3,8-7,0 g/100 g Phenoler i alt: 0,15-0,29 g/100 g Æblesyre: 0,41-1,19 g/100 g Ravsyre: 0,14-0,26 g/100 g

▼ M9

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: $\leq 0,5$ %
--	--

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
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
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 %

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	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

▼ M129

Delvist hydrolyseret protein fra mask af byg (<i>Hordeum vulgare</i>) og ris (<i>Oryza sativa</i>)	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er delvist hydrolyseret protein fra mask af byg (<i>Hordeum vulgare</i>) og ris (<i>Oryza sativa</i>), rester fremskaffet af det faste biprodukt fra ølproduktion, som indeholder 45-70 % mask af byg og 30-55 % mask af ris. Den nye fødevare er fremstillet ved enzymatisk behandling af pasteuriseret mask af byg- og risrester fra mæskningstrinnet i ølproduktion. Der anvendes flere mekaniske behandlingstrin af det delvise hydrolysat til fremstilling af det endelige produkt. Karakteristik/sammensætning: Udseende: pulver Hydrolysegrad: 1-7 % Protein (N x 6,25) 78-90 % Vandindhold: 2-8 % Kulhydrater: 2-10 %
---	--

▼ M129

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Fedt: 0-2 % Aske: 1-8 % Tungmetaller: Arsen (mg/kg): ≤ 0,2 Cadmium (mg/kg): ≤ 0,1 Bly (mg/kg): ≤ 0,2 Kviksølv (mg/kg): ≤ 0,01 Mykotoksiner: Aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg Summen af aflatoksiner (B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Deoxynivalenol: < 200 µg/kg Fumonisin (summen af B1, B2): ≤ 200 µg/kg Ochratoksin A: ≤ 3 µg/kg Zearalenon: ≤ 20 µg/kg Patulin: ≤ 50 µg/kg Næringshæmmende faktorer: Fytinsyre: < 0,25 % Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimtal (CFU/g): < 10⁴ Colibakterier (CFU/g): < 100 Antal gær- og skimmelsvampe i alt (CFU/g): < 100 <i>Salmonella</i> spp.: Ikke påvist i 25 g <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): < 10 <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU/g): < 10 <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist i 25 g <i>Bacillus cereus</i> (CFU/g): < 100 CFU: kolonidannende enheder

▼ 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 %

▼ M33

Betain	Beskrivelse/definition: Betain (N,N,N-trimethylglycin eller carboxy-N,N,N-trimethylmethanaminium) i vandfri form (CH ₃) ₃ N ⁺ CH ₂ COO ⁻ (CAS-nr.: 107-43-7) og som monohydrat (CH ₃) ₃ N ⁺ CH ₂ COO ⁻ ·H ₂ O (CAS-nr.: 590-47-6) fremkommer ved forarbejdning af sukkerroer (dvs. melasse, vinasse eller betain-glycerol). Karakteristik/sammensætning Udseende: Fritflydende hvide krystaller Betain: ≥ 99,0 % (vægtprocent af tørvægt) Vandindhold: ≤ 2,0 % (vandfrit) ≤ 15,0 % (monohydrat) Aske: ≤ 0,1 % pH: 5,0-7,0 Rest-proteiner: ≤ 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
---------------	--

▼ **M33**

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: ≤ 1,0 % Protein: ≥ 55 % Vand: ≤ 7,0 % Aske: ≤ 10 % Kulhydrat: ≥ 20 % α-glucosidase-hæmmer-aktivitet: IC50: min. 0,025 mg/ml Sojaisoflavon: ≤ 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

▼ M35

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
--	---

▼ **M35**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Lactose: ≤ 3,0 % Fedt: ≤ 4,5 % Aske: ≤ 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: ≤ 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)

▼ **M96**

Beta-lactoglobulin (β-lactoglobulin) fra komælk	Beskrivelse: Beta-lactoglobulin (β-lactoglobulin) er et hvidt til flødefarvet pulver, der fremstilles af komælksvalle ved en række trin, der omfatter filtrering, koncentration, krystallisering, genopløsning (i vand), pH-justering til sur eller neutral pH-værdi, genkoncentrering og tørring. CAS-nr.: 9045-23-2 Molekylvægt: 36,7 kDa (dimer) 18,3 kDa (monomer)
--	---

▼ **M96**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Karakteristik/sammensætning: pH (10 % opløsning): 3,5-8,0 Protein (N x 6,38) (%): ≥ 86,0 Beta-lactoglobulin (% protein): ≥ 90,0 Lactose (%): ≤ 1,0 Fedt (%): ≤ 1,0 Aske (%): ≤ 5,0 Vandindhold (%): ≤ 5,5 Tungmetaller: Cadmium (mg/kg): < 0,2 Bly(mg/kg): < 0,1 Kviksølv (mg/kg): < 0,01 Forurenende stoffer: Aflatoksin M1 (µg/kg): < 0,01 Mikrobiologiske kriterier: Totalt antal: ≤ 5 000 CFU/g Samlet antal gær-/skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp. Ingen i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: < 10 CFU/g Sulfitreducerende <i>Clostridia</i>: < 10 CFU/g CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) kDa: kiloDalton

▼ **M107**

Osteopontin fra komælk	Beskrivelse Osteopontin fra komælk isoleres fra pasteuriseret eller mikrofiltreret komælksvalle eller mælk ved ionbytningsskromatografi, ultrafiltrering for at fjerne komponenter med lav molekylvægt og spraytørring. Under filtreringen fjernes laktose og valleproteiner, hovedsagelig alfa-lactalbumin og beta-lactoglobulin. Karakteristik/sammensætning Protein i % som er (N x 6,38): 76,5-80,5 Osteopontin fra komælk (bmOPN) (% protein): ≥ 84,5
------------------------	--

▼ M107

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	BmOPN i fuld længde (MW 33,9 kDa) (% af bmOPN): ≥ 15 N-terminalfragment bmOPN (MW 19,8 kDa) (% af bmOPN): ≥ 70 Andet mælkeprotein (% af protein): $\leq 14,5$ Vandindhold: $< 9,5 \%$ Laktose: $\leq 1,0 \%$ Fedt: $\leq 1,0 \%$ Aske: $\leq 11 \%$ Uopløselighed (ml) $\leq 1,0$ Tungmetaller Bly: $< 0,05 \text{ mg/kg}$ Cadmium: $< 0,05 \text{ mg/kg}$ Kviksølv: $< 0,05 \text{ mg/kg}$ Arsen: $< 0,5 \text{ mg/kg}$ Aflatoksin M1: $< 0,1 \text{ }\mu\text{g/kg}$ Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: (30 °C) (CFU/g): $\leq 5\,000$ Skimmel/gær (CFU/g): ≤ 100 <i>Bacillus cereus</i> (CFU/g): < 50 Sulfatreducerende Clostridia (CFU/g): < 10 <i>Staphylococcus aureus</i>: Ikke påvist i 1 g Enterobakterier (CFU/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: Ikke påvist i 25 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: $\geq 35 \%$ w/w af det samlede fedtsyreindhold Stearidonsyre: $\geq 15 \%$ 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 fødevare	Specifikationer
	Syretal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq O ₂ /kg Indhold af uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 % Protein (kvælstof i alt): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg

▼ M91

Olie fra *Calanus finmarchicus*

Beskrivelse/definition: Den nye fødevare 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 voksestere (> 85 %) med mindre mængder af triglycerider og andre neutrale lipider.
Specifikationer: Vand: < 1,0 % Voksestere: > 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 % Astaxanthinestere: ≤ 0,25 % Peroxidtal (PV): < 3,0 meq/kg O ₂ /kg

▼ M77

Calciumfructoborat

Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er calciumfructoborat, en calciumsalttetrahydrat af en bis(fructose)ester af borsyre i form af et pulver, repræsenteret ved Ca[(C ₆ H ₁₀ O ₆) ₂ B] ₂ •4H ₂ O, med en molekylmasse på 846 Da.
--

▼ **M77**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Den nye fødevare fremstilles ved kemisk syntese, hvorved fructose kombineres med borsyre i vand for at fremstille en bis(fructose)ester af borsyre gennem forskellige opvarmnings- og blandingsprocesser. Derefter tilsættes calciumcarbonat for at fremstille en opløsning indeholdende calciumsalt af fructoborat (tetrahydrat). Opløsningen frysetørres, formales for at fremstille det endelige produkt i pulverform og dernæst emballeres og opbevares under repræsentative opbevaringsforhold (22 ± 1 °C RH 55-60 %). <i>Karakteristik/sammensætning:</i> Frit vand: < 5,0 % Calcium: 4,5-5 % Bor: 2,5-2,9 % Fructose: 80-85 % Aske: 15-16 % <i>Tungmetaller:</i> Arsen: ≤ 1 mg/kg <i>Mikrobiologiske kriterier:</i> Totalkimtal: $\leq 1\,000$ CFU/g ^(a) Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Colibakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g Koagulasepositive stafylokokker: Ingen i 1 g (a) CFU: kolonidannende enheder.

▼ **M85**

Calcium-L-methylfolat	Beskrivelse: Den nye fødevare 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. Definition: Kemisk formel: $C_{20}H_{23}CaN_7O_6$
------------------------------	---

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Systematisk navn: N-{4-[[[(6S)-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 ikke-specificeret L-5-MTHF/C²⁺-forhold) og 151533-22-1 (calciumsalt med et specificeret L-5-MTHF/Ca²⁺-forhold på 1:1). Molekylvægt: 497,5 dalton Synonymer: L-methylfolat, calcium, L-5-methyltetrahydrofolsyre, calciumsalt [(L-5-MTHF-Ca)], (6S)-5-methyltetrahydrofolsyre, calciumsalt [(6S)-5-MTHF-Ca], (6S)-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 (6R, αS-isomer): ≤ 1,0 % Andre folater og beslægtede stoffer: ≤ 2,5 % Ethanol: ≤ 0,5 % Forurenende stoffer CFU: kolonidannende enheder.

▼ **M85**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer	
	Spædbørn og småbørn	Den generelle befolkning, undtagen spædbørn og småbørn
	Bly: ≤ 1 mg/kg	Bly: ≤ 1 mg/kg
	Bor: ≤ 10 mg/kg	Bor: ≤ 10 mg/kg
	Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg	Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg
	Kviksølv: ≤ 1,0 mg/kg	Kviksølv: ≤ 1,5 mg/kg
	Arsen: ≤ 1,5 mg/kg	Arsen: ≤ 1,5 mg/kg
	Platin: ≤ 2 mg/kg	Platin: ≤ 10 mg/kg
	Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 1 000 CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ 100 CFU/g	

▼ **M106**

Tørrede nødder af *Canarium ovatum* Engl.

Beskrivelse/definition:
Den traditionelle fødevarer består af de ikke-ristede tørrede nødder af *Canarium ovatum* Engl. (familie: Burseraceae), almindeligt kendt som pilinødder. Pilinødder kommer udelukkende fra planter af *Canarium ovatum* Engl., sorterne Laysa, Magnaye, M. Orolfo, Lanuza og Magayon, og kan markedsføres med eller uden skal. Den spiselige del af nødden er kernen.

Typisk sammensætningsinterval:
Fedt: 57-73 %
Protein: 11-15 %
Vand: 1-5 %
Kulhydrater: 8-16,5 %
Aske: 2,8-3,4 %

Mikrobiologiske kriterier:
Skimmel- og gærsvampe: ≤ 100 CFU/g
Samlet kolonital ved 30 °C: ≤ 10 000 CFU/g
Colibakterier: ≤ 100 CFU/g
Escherichia coli: ≤ 10 CFU/g
Staphylococcus aureus: Ingen i 25 g
Salmonella spp.: Ingen i 25 g
Listeria monocytogenes: Ingen i 25 g
Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 10 CFU/g
CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units)

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
▼ <u>M109</u>	
Tørrede nødder af <i>Canarium indicum</i> L. (kenarinødder) (traditionel fødevarer fra et tredjeland)	Beskrivelse/definition: Den traditionelle fødevarer er forarbejdede tørrede kenarinødder. Betegnelsen »kenarinødder« henviser til kerner af modne kenarifrugter, med det videnskabelige navn <i>Canarium indicum</i> L. (eller <i>Canarium amboinense</i> Hochr., familie: Burseraceae). Sammensætning: Aske: ≤ 5 (g/100 g) Vandindhold: ≤ 6 (g/100 g) Protein: 12,8-14,4 g/100 g Kulhydrater: 11,0-16,4 g/100 g Fedt: 59,3-66,3 g/100 g Kostfibre: 4,4-9,8 g/100 g Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kimal: ≤ 5,0 × 10³ CFU/g Colibakterier: < 3 MPN/g E. coli < 3 MPN/g Gær- og skimmelsvampe: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> (ingen/25g) <i>Listeria monocytogenes</i> (ingen/25g) <i>Aflatoksiner</i> Aflatoksin B1: ≤ 2 mcg/kg Aflatoxiner (summen af B1, B2, G1, G2): ≤ 4 mcg/kg <i>Dioxin og dioxinlignende PCB'er</i> Summen af dioxiner: ≤ 0,75 pg/g fedt Summen af dioxiner & dioxinlignende PCB'er ≤ 1,5 pg/g fedt <i>Tungmetaller</i> Cadmium (Cd): ≤ 0,02 mg/kg Bly (Pb): ≤ 0,07 mg/kg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
-----------------------	-----------------

▼ M114

Cellobiose

Beskrivelse/definition:

Cellobiose er et disaccharid med to glucose-monomerer, der består af en β-(1–4) glucosidbinding, der er fremstillet af saccharose og glucose i en enzymatisk tottrinsreaktion, efterfuldt af en række rensningstrin.

Karakteristik/sammensætning:

Cellobiose DM (%): ≥ 99

Vandindhold (%): < 1

Andre identificerede sukkerarter (%): ≤ 1

Optisk rotation [α]_D (c 10, vand): +33-36

Aske (g pr. 100 g): < 0,1

Proteinindhold (g pr. 100 g): < 0,01

Tungmetaller:

Arsen: < 0,1 mg pr. kg

Mikrobiologiske kriterier:

Aerobe bakterier i alt: (cfu/g): ≤ 1 000

Gær- og skimmelsvampe (cfu/g): ≤ 100

Salmonella (i 25 g): n.d.

Colibakterier (cfu/g): ≤ 10

E. coli (i 10 g): n.d.

cfu: kolonidannende enheder

n.d.: Ikke påvist

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
▼ <u>M82</u>	
Cetylerede fedtsyrer	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare vedrører primært en blanding af cetyleret myristinsyre og cetyleret oliesyre, der er syntetiseret af cetylalkohol, myristinsyre og oliesyre, og i mindre grad andre cetylerede fedtsyrer og andre stoffer fra olivenolie. Kendetegn/sammensætning: Indhold af estere: 70-80 %, hvoraf: cetyloleat: 22-30 %, cetylmyristat: 41-56 % Triglycerider: 22-25 % Syretal (mg KOH/g): ≤ 5 Forsæbningstal (mg KOH/g): 130-150 Mikrobiologiske kriterier: Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ 1 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g KOH: kaliumhydroxid CFU: kolonidannende enheder
▼ <u>M9</u>	
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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	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 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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	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
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 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Protein: ≤ 2,0 % Fedt: ≤ 1,0 % Melaniner: ≤ 8,3 % Tilsætningsstoffer: Ingen pH: 6,7-7,5 Tungmetaller: Bly (ppm): ≤ 1,00 Cadmium (ppm): ≤ 1,00 Kviksølv (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20 Mikrobiologiske kriterier: Mesofile bakterier i alt: ≤ 10³/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10³/g Colibakterier ved 30 °C: ≤ 10³/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> og andre patogene bakterier: Ingen i 25 g
Chitosanekstrakt fra svampe <i>(Agaricus bisporus, 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: (C₆H₁₁NO₄)_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

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 %

▼ M56

Chromholdig gærbiomasse fra *Yarrowia lipolytica*

Beskrivelse/definition:

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

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 *Yarrowia lipolytica*-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

▼ **M56**

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

▼ **M85**

» <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis-urt«	Beskrivelse: <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis-urt; art, der tilhører Cistaceae-familien og stammer fra middelhavsområdet (halvøen Chalkidikis). Den nye fødevare består af tørrede og afskårne overjordiske dele (unge skud med træagtige dele) af <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis
--	--

▼ **M9**

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: C ₁₄ H ₂₆ N ₄ O ₁₁ P ₂ 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): $\leq 5,0$ % Ammonium: $\leq 0,05$ % Arsen: Ikke over 2 ppm Frie phosphorsyrer: $\leq 0,1$ % 5'-Cytidylsyre: $\leq 1,0$ % Mikrobiologiske kriterier: Totalkintal: $\leq 10^3$ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: $\leq 10^2$ CFU/g <i>Escherichia coli</i> : Ingen i 1 g
-----------	---

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
<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 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

▼ M79

Tørret bærpulp og urtete heraf af <i>Coffea arabica</i> L. og/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Traditionel fødevare fra et tredje-land)	Beskrivelse/definition: Den traditionelle fødevare består af tørret pulp af ubrændte kaffebær af <i>Coffea arabica</i> L. og/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (slægt: <i>Coffea</i>, familie: Rubiaceae) og urtete heraf. Urteteen kan anvendes som sådan eller koncentreres eller tørres. Modne kaffebær indsamles, hvorefter kaffebønnerne fjernes mekanisk, før eller efter en tørringsproces, så der tilbage er den tørrede pulp af kaffebær, som kan formales til et pulver. Den udskilte pulp af kaffebær kaldes også »cascara« fra spansk »cáscara«, dvs. »skal«. Normalt tilberedes urteteen ved at blande op til 6 g cascarapulp eller -skaller i 100 ml varmt vand ($> 75\text{ }^{\circ}\text{C}$) i nogle få minutter og derefter hælde det gennem et filter eller ved hjælp af tilsvarende mængder tørret urtete eller instantpulver. Sammensætningen af tørret pulp af kaffebær: Vand: $< 18\text{ }\%$ Vandaktivitet (a_w): $\leq 0,65$ Aske: $< 10,4\text{ }\%$ (tørstof) Proteinindhold: $< 15\text{ }\%$ (tørstof) Fedt: $< 5\text{ }\%$ (tørstof) Kulhydrater: $< 85\text{ }\%$ (tørstof) Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kintal: $< 10^4$ CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: < 100 CFU/g Enterobakterier: < 50 CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g
---	---

▼ M79

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mykotoksiner: Ochratoksin A: < 5,0 µg/kg Aflatoksin B1: < 2,0 µg/kg Aflatoksin B1, B2, G1, G2 (som sum): < 4,0 µg/kg Tungmetaller: Cadmium (Cd): < 0,05 mg/kg Bly (Pb): < 1,0 mg/kg Kobber: ≤ 50 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,02 mg/kg Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Urenheder: Benzo(a)pyren: < 10,0 µg/kg Summen af benzo(a)pyren, benz(a)anthracen, benzo(b)fluoranthen og chrysen: < 50,0 µg/kg Pesticider: Pesticidindholdet i den traditionelle fødevare skal overholde de grænseværdier, der er fastsat i forordning (EF) nr. 396/2005 for »0639000« vedrørende »Urteudtræk fra andre dele af planten«. CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units). DM: Tørstof

▼ M30

D-ribose	Beskrivelse: D-ribose er et monosaccharid af typen aldopentose, som fremstilles ved fermentering en stamme af <i>Bacillus subtilis</i> med lav transketolaseaktivitet. Kemisk formel: C₅H₁₀O₅ CAS-nr.: 50-69-1 Molekylmasse: 150,13 Da
----------	---

▼ **M30**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Karakteristik/sammensætning Udseende: Tør pulverlignende konsistens, hvid til svagt gul farve Specifik drejning $[\alpha]_D^{25}$: – 19,0° til – 21,0° Renhed (% tørstofbasis): HPLC/RI ⁽⁸⁾ -metode 98,0-102,0 % Aske: < 0,2 % Tørringstab (vandindhold): < 0,5 % Opløsningens klarhed: ≥ 95 % transmittans Tungmetaller Bly: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,1 mg/kg Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiologiske kriterier Totalkimtal: ≤ 100 CFU ⁽⁹⁾ /g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Colibakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negativ i 25 g

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
▼ <u>M54</u> Tørret <i>Euglena gracilis</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er tørret helcellet Euglena, 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: ≤ 0,5 mg/kg Cadmium ≤ 0,5 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,05 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kimal: ≤ 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 fødevarer	Specifikationer
Ekstrakt af affedt 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: Højest 10,0 % Askeindhold: Højest 5,0 % Vandindhold: Højest 8,0 % Bulkmassefylde: 0,40-0,55 g/cm³ pH: 5,0-6,5 Opløsningsmiddelrest: Højest 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): Højest 1,0 % Kakaoflavanoler: Mindst 300 mg/g — Epicatechin: Mindst 45 mg/g Tørringstab: Højest 5,0 %
▼ <u>M70</u> 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 %

▼ M70

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: ≤ 1,0 % Renhed: Brydningsindeks (20 °C): 1,466-1,474 Syretal: ≤ 4 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg Iodtal: 88-110 enheder Forsæbningstal: 179-200 mg KOH/g Uforsæbelige bestanddele: ≤ 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): ≤ 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 fødevare	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: $\geq 98 \%$ (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: $\leq 11 \%$ (Karl Fischer-metoden) Residual kompleksdanner: $\leq 20 \text{ mg/kg}$ (1-decanol) Reducerende stoffer: $\leq 0,5 \%$ (som glucose) Sulfataske: $\leq 0,1 \%$ Bly: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ 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 fødevarer	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 rensat, 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 %

▼ M22

Afskallede kerner af <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (hvid fonio) (Traditionel fødevare fra et tredjeland)	Beskrivelse/definition: Den traditionelle fødevare er den afskallede kerne (skallen er fjernet) af <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf. <i>Digitaria exilis</i> (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 <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	1. I pulverform: Kulhydrater: 60 %, heraf: (Dextran: 50 %, Mannitol: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucrose: 9,2 %) Protein: 6,5 %
--	--

Godkendt ny fødevare	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 %, Leucrose: 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: ≤ 0,5 mg KOH/g Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,1 % Peroxidtal (PV): ≤ 1,0 meq/kg Uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 % Transfedtsyrer: ≤ 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: C₁₈ H₂₈ O₄ 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 %.

▼ M32

Ekstrakt af <i>Echinacea purpurea</i> fra cellekulturer	Beskrivelse/definition: Tørret ekstrakt af <i>Echinacea purpurea</i> fra EchiPure-PC TM -cellekulturer
---	---

▼ M9

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
-----------------------	-----------------

▼ M52

Phlorotanniner fra *Ecklonia cava*

Beskrivelse/definition:

Phlorotanniner fra *Ecklonia cava* ekstraheres ved hjælp af alkohol fra den spiselige marine alge *Ecklonia cava*. 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

Salmonella spp.: Negativ test

Staphylococcus aureus: 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 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: ≤ 0,3 Opløselighed (i vand): opløseligt Bulkmassefylde: ≥ 0,6 g/cm³ Tungmetaller Arsen ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiologiske kriterier Aerobt kimal: ≤ 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

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 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 ppm	ICP/AES
	Cadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Kviksølv	< 0,1 ppm	Atomfluorescens (Hg)
	Mikrobiologiske specifikationer^{b)}		
	Antal levedygtige aerobe bakterier i alt (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3$ CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Antal gær- og skimmelsvampe i alt (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2$ CFU/g	
	<i>Escherichia coli</i>	Ingen i 1 g	

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	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

▼ **M108**

Ristede og poppede kerner af frø af *Euryale ferox* Salisb. (makhana) (Traditionel fødevare fra et tredjeland)

Beskrivelse/definition Den traditionelle fødevare består af ristede og poppede kerner af frø fra friske planter af <i>Euryale ferox</i> Salisb. (familie: Nymphaeaceae), der også kaldes »prickly water lily«) til indtagelse som snacks. Den traditionelle fødevare fremstilles ved en række trin, der omfatter indsamling, vask og tørring af frøene, en første ristning i olie, temperering ved rumtemperatur, en efterfølgende anden ristning i olie for at få kernerne til at poppe, efterfulgt af at der slås på de varme frø for at frigive de poppede kerner. Den traditionelle fødevare kaldes også makhana eller rævenødder eller lotusfrø. Typiske næringsbestanddele: Fedt: 13,0 g/100 g Kulhydrater: 75,0 g/100 g Kostfibre: 2,5 g/100 g Protein: 7 g/100 g Vandindhold (% w/w): < 5,0 Aske: < 0,5 g/100 g Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: < 10³ CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: < 100 CFU/g Enterobakterier i alt: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp. Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g Tungmetaller: Selen: ≤ 0,8 mg/kg Kobber: ≤ 30,0 mg/kg Bly: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,1 mg/kg
--

▼ **M108**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg Tin: ≤ 3,5 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,025 mg/kg Mykotoksiner: Aflatoksin B1: ≤ 2,0 µg/kg Summen af aflatoksiner B1, B2, G1 og G2: ≤ 4,0 µg/kg Ochratoksin A: ≤ 1,0 µg/kg Citrinin: ≤ 20,0 µg/kg Cyanotoksiner: Mikrocystiner: ≤ 0,0015 mg/kg Pesticider: Pesticider: ≤ 0,01 mg/kg Procesforurenende stoffer: Acrylamid: ≤ 40,0 µg/kg Summen af PAH: ≤ 10,0 µg/kg Summen af dioxinlignende PCB'er ≤ 0,35 pg/g 3-MCPD ≤ 20,0 µg/kg Glycidylfedtsyreestere (udtrykt som glycidol) ≤ 500,0 µg/kg Summen af 3-MCPD- og 3-MCPD-fedtsyreestere: ≤ 750,0 µg/kg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); PAH: Polycykliske aromatiske hydrocarboner; PCB'er: Polychlorede biphenyler; 3-MCPD 3-monochlorpropandiol.

▼ **M52**

Ekstrakt af tre rødder af urter <i>(Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. og <i>Ange-lica gigas</i> Nakai)	Beskrivelse/definition: Blandingen af de tre rødder af urter er et gulligt-brunt, fint pulver, der fremstilles ved varmtvandsekstraktion, koncentreret ved inddampning og spraytørring Sammensætning af blandingsekstraktet af de 3 rødder af urter: rod af <i>Cynanchum wilfordii</i>: 32,5 % vægtprocent rod af <i>Phlomis umbrosa</i>: 32,5 % vægtprocent rod af <i>Angelica gigas</i>: 35,0 % vægtprocent
---	---

▼ M52

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Specifikationer: Tørringstab: højst 100 mg/g Indhold: Kaneltsyre: 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 <i>Salmonella</i>: Negativ i 25 g <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: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈ * 3H₂O
-----------------------	---

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	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 % Nitrilotrieddikesyre: ≤ 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: FeNH₄PO₄ 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 %
Fiskepeptider af <i>Sardinops sagax</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevaringrediens 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, koncentrering 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

▼ **M9**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
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

▼ **M42**

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
---	---

▼ M9

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

▼ M74

Frosne, tørrede og pulveriserede former af *Locusta migratoria* (almindelig vandregræshoppe)

Beskrivelse/definition: Den nye fødevare består af frosne, tørrede og pulveriserede former af almindelig vandregræshoppe. Betegnelsen »almindelig vandregræshoppe« henviser til det voksne insekt <i>Locusta migratoria</i> , en insektart, der tilhører Acrididae-familien (underfamilien Locustinae). Det er hensigten, at den nye fødevare skal markedsføres i tre forskellige former, nemlig: i) varmebehandlede og frosne <i>L. migratoria</i> (frosne LM), ii) varmebehandlede og frysetørrede <i>L. migratoria</i> (tørrede LM) og iii) varmebehandlede, frysetørrede og formalede, hele <i>L. migratoria</i> (pulver af hele LM). Tørret LM kan markedsføres som sådan eller i pulverform. Til frosne LM og tørrede LM skal ben og vinger fjernes for at mindske risikoen for forstoppelse, der eventuelt kan opstå ved indtagelse af de store pigge på insektets skinneben. Pulver af hele LM opnås ved mekanisk formaling af insektet med ben og vinger og sigtning for at reducere partikelstørrelsen til under 1 mm. Der kræves en fasteperiode på mindst 24 timer inden insekterne aflives ved frysning, således at de voksne insekter kan udskille deres maveindhold.			
Parametre	Frosne LM	Tørrede LM	Pulver af hele LM
Karakteristik/sammensætning			
Aske (% w/w)	0,6-1,0	2,0-3,1	1,8-1,9
Vandindhold (% w/w)	67-73	≤ 5	≤ 5
Råprotein (N × 6,25) (% w/w)	11-21	43-53	50-60
Fedt (% w/w)	7-13	31-41	31-41
Mættede fedtsyrer (% fedt)	35-43	35-43	35-43
Fordøjelige kulhydrater (% w/w)	0,1-2,0	0,1-2,0	1,0-3,5
⁽¹⁸⁾ Kostfibre (% w/w)	1,5-3,5	5,5-9,0	5,5-9,0
Chitin (% w/w)	1,7-2,4	6,4-10,4	10,5-13,9
Peroxidital (Meq O ₂ /kg fedtstof)	≤ 5	≤ 5	≤ 5

▼ **M74**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer			
	Forurenende stoffer			
	Bly (mg/kg)	≤ 0,07	≤ 0,07	≤ 0,07
	Cadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
	Aflatoksiner (summen af B1, B2, G1, G2) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4	≤ 4
	Aflatoksin B1 (µg/kg)	≤ 2	≤ 2	≤ 2
	Deoxynivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200	≤ 200
	Ochratoxin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1	≤ 1
	Summen af dioxiner og dioxinlignende PCB'er, øvre koncentrationer ((¹⁹) WHO ₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g fedt)	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2
	Mikrobiologiske kriterier			
	Samlet aerob kimal (⁽⁷⁾ CFU/g)	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵
	Enterobakterier (formodet) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (CFU/g):	≤ 50	≤ 50	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ikke påvist i 25 g	Ikke påvist i 25 g	Ikke påvist i 25 g
	<i>Salmonella</i> spp.	Ikke påvist i 25 g	Ikke påvist i 25 g	Ikke påvist i 25 g
	<i>Bacillus cereus</i> (formodet) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	Koagulasepositive stafylokokker (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	Sulfitreducerende anaerobe bakterier (CFU/g)	≤ 30	≤ 30	≤ 30
	Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100

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: 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: 2,0-5,5 % 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 % 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 %

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
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 % 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 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	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: C₁₈H₃₂O₁₅ 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: ≤ 1,0 w/w % L-Fucose: ≤ 1,0 w/w % Di-fucosyl-D-lactose-isomerer: ≤ 1,0 w/w % 2'-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 0,6 w/w % pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,2-7,0 Vand (%) ≤ 9,0 % Sulfataske: ≤ 0,2 % 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

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer		
-----------------------	-----------------	--	--

▼ M110

Specifikationer				Databeskyttelse
	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			2'-fucosyllactose fremstillet med den genetisk modificerede stamme af <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032 godkendt den 16. maj 2023. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.
2'-fucosyllactose (mikrobiel kilde)	Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K-12	Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> BL-21	Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032	Ansøger: »Advanced Protein Technologies Corporation«, 7th Floor GyeongGi-BioCenter, 147, Gwanggyo-ro, Yeongtong-gu, Suwon-si Gyeonggi-do, 16229 Sydkorea. I databeskyttelsesperioden må 2'-fucosyllactose fremstillet med en genetisk modificeret stamme af <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032 kun markedsføres i Unionen af »Advanced Protein Technologies Corporation«, 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 »Advanced Protein Technologies Corporation«.
	Beskrivelse: 2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. Renhed: 2'-Fucosyllactose: ≥ 83 % D-lactose: $\leq 10,0$ % L-fucose: $\leq 2,0$ % Difucosyl-D-lactose: $\leq 5,0$ % 2'-Fucosyl-D-lactulose: $\leq 1,5$ % Summen af saccharider (2'-fucosyl-lactose, D-lactose, L-fucose, Difucosyl-D-lactose, 2'-fucosyl-D-lactulose): ≥ 90 % pH (20 C, 5 % opløsning): 3,0-7,5 Vand: $\leq 9,0$ % Sulfatase: $\leq 2,0$ % Eddikesyre: $\leq 1,0$ % Rest-proteiner: $\leq 0,01$ %	Beskrivelse: 2'-fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, og det flydende koncentrat (45 % $\pm$ 5 % w/v) er en farveløs, svagt gul, klar vandig opløsning. 2'-Fucosyllactose fremstilles ved en mikrobiologisk proces. Renhed: 2'-Fucosyllactose: ≥ 90 % Lactose: $\leq 5,0$ % Fucose: $\leq 3,0$ % 3-Fucosyllactose: $\leq 5,0$ % Fucosylgalactose: $\leq 3,0$ % Difucosyllactose: $\leq 5,0$ % Glucose: $\leq 3,0$ % Galactose: $\leq 3,0$ % Vand: $\leq 9,0$ % (pulver) Sulfatase: $\leq 0,5$ % (pulver og væske) Rest-proteiner: $\leq 0,01$ % (pulver og væske)	Beskrivelse: 2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite/elfenbensfarvet pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. Renhed: 2'-Fucosyllactose (w/w tørstof): $\geq 94,0$ % D-lactose (w/w tørstof): $\leq 3,0$ % L-fucose (w/w tørstof): $\leq 3,0$ % 3-Fucosyllactose (w/w tørstof): $\leq 3,0$ % Difucosyllactose (w/w tørstof): $\leq 2,0$ % D-glucose (w/w tørstof): $\leq 3,0$ % D-galactose (w/w tørstof): $\leq 3,0$ % Vand: $\leq 9,0$ % Aske: $\leq 0,5$ % Rest-proteiner: $\leq 0,005$ %	

▼ M110

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer			
	Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 3 000 CFU/g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Endotoksiner: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) EU: endotoksinenheder	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/colibakterier: ingen i 11 g (pulver og væske) Salmonella: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) Cronobacter: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) Endotoksiner: ≤ 100 EU/g (pulver), ≤ 100 EU/ml (væske) Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulver og væske) CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) EU: endotoksinenheder	Forurenedes stoffer: Arsen: ≤ 0,03 mg/kg Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg Ethanol: ≤ 1 000 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 500 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Enterobakterier: ingen i 10 g <i>Salmonella</i> : ingen i 25 g <i>Cronobacter</i> spp.: ingen i 10 g Endotoksiner: ≤ 100 EU/g CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) EU: endotoksinenheder	Slutdato for databeskyttelsen: 16. maj 2028

▼ M58

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 <i>Escherichia coli</i> 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)
---	---

▼ **M58**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	2'-fucosyllactose (% af tørstof): ≥ 75,0 % (w/w) Difucosyllactose (% af tørstof): ≥ 5,0 % (w/w) D-Lactose: ≥ 10,0 % (w/w) L-Fucose: ≥ 1,0 % (w/w) 2'-fucosyl-D-lactulose: ≤ 2,0 (w/w) Samlet indhold af andre kulhydrater ⁽¹¹⁾: ≥ 6,0 % (w/w) Vandindhold: ≥ 6,0 % (w/w) Sulfataske: ≥ 0,8 % (w/w) pH (20 °C, 5 % opløsning): 4,0 -6,0 Rest-proteiner: ≥ 0,01 % (w/w) Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling 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

▼ **M75**

3-fucosyllactose (»3-FL«) (mikrobiel kilde)	Beskrivelse: 3-fucosyllactose (3-FL) er et rensset, hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel fermentering og har et begrænset indhold af D-lactose, L-fucose, D-galactose og D-glukose. Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K-12 Definition: Kemisk formel: C₁₈H₃₂O₁₅ Kemisk betegnelse: β-D-galactopyranosyl-(1→4)[-α-L-fucopyranosyl-(1→3)]-D-glucopyranose Molekylmasse: 488,44 Da CAS-nr.: 41312-47-4 Karakteristik/sammensætning: 3-fucosyllactose (% af tørstof): ≥ 90,0 % (w/w) D-lactose (% af tørstof): ≥ 5,0 % (w/w) L-fucose(% af tørstof): ≥ 3,0 % (w/w)
---	--

▼ **M75**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Summen af D-galactose/D-glukose (% af tørstof): ≥ 3,0 % (w/w) Summen af andre kulhydrater^a (% af tørstof): ≥ 3,0 % (w/w) Vandindhold: ≥ 5,0 % (w/w) pH (20 °C, 5 % opløsning): 3,0 -7,5 Rest-proteiner: ≥ 0,01 % (w/w) Aske (% w/w): ≤ 0,5 Tungmetaller/forurenende stoffer: Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Cadmium: ≤ 0,05 mg/kg Bly: ≤ 0,05 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg Aflatoksin B1: ≤ 0,1 µg/kg Rest-endotoksiner: ≤ 0,3 EU/mg Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterier: Ingen i 10 g <i>Salmonella</i> sp.: Ingen i 25 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Ingen i 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 10 CFU/g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g CFU: kolonidannende enheder, EU: endotoksinenheder, ^aSummen af andre kulhydrater: 3-fucosyllactose-isomer, difucosyllactose-isomer og oligomerer

▼ **M102**

3-Fucosyllactose (»3-FL«) (produceret af en afledt stamme af <i>E. coli</i> BL21(DE3))	Beskrivelse: 3-Fucosyllactose (3-FL) er et rensat, hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel fermentering og har et begrænset indhold af D-lactose, L-fucose, D-galactose og D-glucose. Definition: Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1→4)- [α-L-fucopyranosyl-(1→3)]- D-glucopyranose Kemisk formel: C₁₈H₃₂O₁₅ Molekylmasse: 488,44 Da
---	---

▼ M102

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	CAS-nr.: 41312-47-4 Kilde: En genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) Karakteristik/sammensætning: 3-Fucosyllactose (% af tørstof): ≥ 90,0 % (w/w) D-Lactose (% af tørstof): ≤ 5,0 % (w/w) D-glucose (% af tørstof): ≤ 3,0 % (w/w) D-galactose (% af tørstof): ≤ 3,0 % (w/w) L-Fucose (% af tørstof): ≤ 3,0 % (w/w) Samlet indhold af andre kulhydrater (% af tørstof) ⁽²⁴⁾: ≤ 5,0 % (w/w) Vandindhold: ≤ 9,0 % (w/w) Aske: ≤ 1,0 % (w/w) Restprotein: ≤ 0,01 % (w/w) Tungmetaller og forurenende stoffer: Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Kimtal normalt ≤ 1 000 CFU ⁽²⁵⁾/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp. Ingen i 25 g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Ingen i 10 g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU ⁽²⁶⁾/mg

▼ M125

3-Fucosyllactose (»3-FL«) (fremstillet af en afledt stamme af <i>E. coli</i> K-12 DH1)	Beskrivelse: 3-Fucosyllactose (3-FL) er et rensset og koncentreret hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel fermentering og har et begrænset indhold af D-lactose, 3-fucosyllactose og L-fucose. Definition: Kemisk betegnelse: β-D-galactopyranosyl-(1→4)- [α-L-fucopyranosyl-(1→3)]- D-glucopyranose Kemisk formel: C₁₈H₃₂O₁₅ Molekylmasse: 488,44 Da CAS-nr.: 41312-47-4 Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K12 DH1
--	--

▼ **M125**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Karakteristik/sammensætning: 3-Fucosyllactose (% af tørstof): ≥ 90,0 D-Lactose (w/w): ≤ 5,0 3-Fucosyllactulose (% w/w): ≤ 1,5 L-Fucose (% w/w): ≤ 1,0 Samlet indhold af 3-fucosyllactose, 3-fucosyllactulose, D-lactose og L-fucose, (% w/w tørstof): ≥ 92,0 Samlet indhold af andre kulhydrater (% w/w): ≤ 5,0 Vandindhold (% w/w): ≤ 6,0 pH (20 °C, 5 % opløsning): 3,2 -7,0 Aske (% w/w): ≤ 0,5 Eddikesyre (% w/w): ≤ 1,0 Rest-proteiner (% w/w): ≤ 0,01 Tungmetaller og forurenende stoffer: Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterier: Ingen i 10 g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Cronobacter</i> spp.: Ingen i 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g Formodet <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 CFU/g Endotoksiner: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); EU: endotoksinenheder

▼ **M104**

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> og <i>Papiliotrema terrestris</i>. GOS: Mindst 46 % tørstof (DM) Lactose: Højest 40 % DM Glucose: Højest 22 % DM Galactose: Mindst 0,8 % DM Aske: Højest 4,0 % DM Protein: Højest 4,5 % DM Nitrit: Højest 2 mg/kg
-----------------------	--

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 fødevare	Specifikationer
	Fysisk-kemiske egenskaber: Pulver Opbevaringstid: 2 år Farve: Hvid Lugt: Svag Partiklernes gennemsnitlige diameter 60-70 µm Vandindhold: Højst 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: Højst 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.

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: ≤ 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
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).

▼ M49

▼ M49

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).

▼ M94

Jernhydroxidadipattarat	Beskrivelse/definition: Jernhydroxidadipattarat (IHAT) er et lugtløst, industrielt fremstillet nanomateriale i pulverform, som er uopløseligt i vand, og fremstillet ved en kemisk syntese, der indebærer en række trin, der indebærer syre-base-reaktion, udfældning, filtrering og tørring. De kosttilskud, der indeholder den nye fødevarer, produceres i kapselform. Overskydende adipat, tartrat og natriumchlorid anvendes i mængder, der kommer fra produktionsprocessen for at hjælpe IHAT og sikre den tilladte partikelstørrelsesfordeling. Hvis andre former for kosttilskud (f.eks. tabletter, pastiller, poser med pulver, gummier, sirup, osv.) anvendes i forbindelse med adipat, tartrat og natriumchlorid eller sammen med andre stoffer, eller hvis andre stoffer anvendes i kapselform som kosttilskud og indeholder den nye fødevarer, skal det sikres, at den tilladte partikelstørrelsesfordeling opretholdes.
-------------------------	---

▼ **M94**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer	
	Almindeligt anvendt navn	Jernoxyhydroxid adipat tartrat
	Andre betegnelser	Jernhydroxid adipat tartrat,
	Handelsnavn	IHAT
	CAS-nr.	2460638-28-0
	Bruttoformel (beregnet)	$\text{FeO}_m(\text{OH})_n(\text{H}_2\text{O})_x(\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6)_y(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_4)_z$ <i>hvor: m og n er udefineret, i henhold til accepteret praksis for trivalente jernoxider (*)</i> x = 0,28-0,88 y = 0,78-1,50 z = 0,04-0,19 Vinsyre (C ₄ H ₆ O ₆) og adipinsyre (C ₆ H ₁₀ O ₄) er repræsenteret i deres protoniserede form.
	Molekylmasse	Gennemsnitlig molekylvægt 35 803,4 Da (nedre og øvre koncentrationer: 27 670,5-45 319,4 Da)
Karakteristik/sammensætning: Fysiske/kemiske Jern (% tørstof): 24,0-36,0 Adipat (% tørstof): 1,5-4,5 Tartrat: (% tørstof): 28,0-40,0 Vandindhold (%): 10,0-21,0 Natrium (% tørstof): 9,0-11,0 Chlorid (% tørstof): 2,6-4,2		

▼ M94

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Fasefordeling Opløselig (%): 2,0-4,0 Nano (%): 92,0-98,0 Mikro (%): 0,0-3,0 Primær partikelstørrelse Mediandiameter ⁽²⁰⁾: < 1,5-2,3 Gennemsnitsdiameter ⁽²⁰⁾: < 1,8-2,8 Dv(10) ⁽²¹⁾: < 1,5-2,5 Dv(50) ⁽²¹⁾: < 2,5-3,5 Dv(90) ⁽²¹⁾: < 5,0-6,0 Tungmetaller Arsen: < 0,80 mg/kg Nikkel: < 50,0 mg/kg Opløsningsmiddelrester Ethanol: < 500 mg/kg Mikrobiologiske kriterier Kimtal for aerobe organismer i alt: < 10 CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: < 10 CFU/g

▼ M116

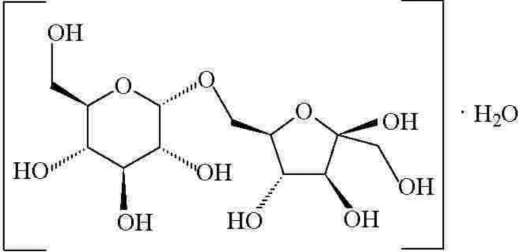
Jern-mælke-kaseinat	Beskrivelse: Jern-mælke-kaseinat er et jern-kasein-phosphat-kompleks i form af et cremefarvet eller beige pulver, der er fremstillet ved opløsning af jernholdige jernsalte (ferrisulfat eller ferriklorid) i en kaseinopløsning, der er fremstillet af komælk under tilstedeværelse af kaliumorthophosphat efter en række trin, der omfatter pasteurisering, koncentration og tørring. Karakteristik/sammensætning: Protein (%): 50,0-65,0 Aske (%): 20,0-40,0 Vandindhold (%): < 8,0 Fedt (%): < 1,0 Jern (%): 2,0-4,0
---------------------	--

▼ M116

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Kalium (%): 5,0-15,0Phosphor (%): 2,0-6,0 Natrium (%): < 4,0 Tungmetaller: Bly: < 0,5 mg pr. kg Arsen: ≤ 1,0 mg pr. kg Cadmium: < 0,5 mg pr. kg Kviksølv: < 0,1 mg pr. kg Mykotoksiner: Aflatoksin M1: ≤ 0,02 mg pr. kg Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kimtal: ≤ 1 000 CFU pr. g Colibakterier: ≤ 10 CFU pr. g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10 CFU pr. g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 CFU pr. g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 1 g 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
--------------------------	--

Godkendt ny fødevarer	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, sødsmagende, 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)

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Renhed: Indhold: $\geq 98\%$ af tørstoffet Tørringstab: $\leq 6,5\%$ ($60\text{ }^{\circ}\text{C}$, 5 timer) Tungmetaller: Bly: $\leq 0,1\text{ mg/kg}$ 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.

▼ M90

Kerner fra *Jatropha curcas* L.
(spiselig sort)

Beskrivelse:
Kernerne udvindes af frø af de modne frugter af den spiselige sort af planterne *Jatropha curcas* L., der producerer kerner med ikkepåviselige niveauer af phorbolester, efter en række trin, der omfatter rensning og afskalning af frugterne for at opnå frøene, tørring af frøene, rensning af frøene for at fjerne affald og andre rester, mekanisk afskalning af frøene for at opnå kernerne og den hydrotermiske behandling ($> 120\text{ }^{\circ}\text{C}$ i 40 minutter) af kernerne for at reducere næringshæmmende stoffer og den mikrobiologiske belastning.

Da den spiselige sort af planterne *Jatropha curcas* L., som producerer kerner, der indeholder ikkepåviselige niveauer af phorbolester, er fænotypisk uadskillelig fra den ikke-spiselige sort, bør kun den relevante spiselige sort af planterne *Jatropha curcas* L. anvendes til fremstilling af den nye fødevarer. Hele fremstillingsprocessen skal sikre, at der ikke blandes spiselige og ikke-spiselige kerner.

Det skal bekræftes, at spiselige og ikke-spiselige kerner ikke er blevet blandet ved hjælp af analytisk kontrol af phorbolester på hvert parti af frø efter tørring af frøene og før afskalningen i henhold til prøveudtagningsmetoden i tabel A. Fem laboratorieprøver udtaget fra hver samleprøve skal afskalles, males og analyseres for phorbolester ved anvendelse af valideret UHPLC-UV-MS ^(b)-metode. Kun de partier, hvori phorbolester ikke er påviselige i alle fem prøver, forarbejdes yderligere til frøafskalning og hydrotermisk kernebehandling.

Tabel A

Vægt for et parti (ton)	Delpartiernes vægt eller antal	Antal enkeltprøver
≥ 500	100 ton	100
$> 100\text{ og } < 500$	5 delpartier	100
$> 10\text{ og } \leq 100$	5 delpartier	100
$> 5,0\text{ og } \leq 10$	—	80
$> 1\text{ og } \leq 5,0$	—	60
$> 0,1\text{ og } \leq 1,0$	—	30
$\leq 0,1$	—	10

Prøveudtagningen skal foregå separat for hvert enkelt delparti. Samleprøverne består af mindst 10 enkeltprøver. Minimumsmængden af en samleprøve skal være 3,5 kg. Denne mængde kan stige proportionelt med antallet af enkeltprøver, der er udtaget.

▼ **M90**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Karakteristik/sammensætning: Vandindhold: ≤ 3,0 % Samlet fedtindhold: 54,0-61,0 % Samlet proteinindhold: 21,0-32,0 % Kostfibre i alt: 6,0-10,0 % Aske: 3,0-5,0 % Forurenende stoffer: Phorbolestere (µg TPA eq ^(a)/g kerne) ^(b): ≤ 0,75 (LOD) ^(c) Bly: ≤ 0,20 mg/kg Cadmium: ≤ 0,20 mg/kg Summen af aflatoksiner B1, B2, G1, G2: ≤ 4,0 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ 1 000 CFU/g Samlet antal gær-/skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogene</i>: ≤ 100 CFU/g ^(a) TPAeq: 12-O-tetradecanoylphorbol-13-acetat-ækvivalent. ^(b) Valideret metode med ultra-højtryksvæske-kromatografi koblet til ultraviolet spektrofotometri og massespektrometri (UHPLC-UV-MS) til påvisning af phorbolestertoppe. ^(c) Detektionsgrænse (kun partier med koncentrationer af PE under LOD kan behandles fuldt ud), CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units).

▼ **M9**

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 [α]_D²⁰ = + 13° to + 16° Indhold: ≥ 95 % på tørstofbasis Vand: ≤ 10,5 % Andre polyoler: ≤ 2,5 % på tørstofbasis Reducerende sukker: ≤ 0,2 % på tørstofbasis Chlorider: ≤ 100 mg/kg på tørstofbasis Sulfater: ≤ 200 mg/kg på tørstofbasis
-----------------	---

▼ M9

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Sulfataske: ≤ 0,1 % på tørstofbasis Nikkel: ≤ 2,0 mg/kg på tørstofbasis Arsen: ≤ 3,0 mg/kg på tørstofbasis Bly: ≤ 1,0 mg/kg på tørstofbasis
Lacto- <i>N</i> -neotetraose (syntetisk)	Definition: Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Kemisk formel: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁ 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: ≤ 1,0 % Lacto- <i>N</i> -triose II: ≤ 0,3 % Lacto- <i>N</i> -neotetraose-fructose-isomer: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 % opløsning) 5,0-7,0 Vand: ≤ 9,0 % Sulfataske: ≤ 0,4 % Eddikesyre: ≤ 0,3 % Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): ≤ 50 mg/kg alene, ≤ 200 mg/kg i kombination) Rest-proteiner: ≤ 0,01 % Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 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

▼ M123

Lacto- <i>N</i> -neotetraose (mikrobiel kilde)	Definition Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Kemisk formel: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁ CAS-nr.: 13007-32-4 Molekylvægt: 707,63 g/mol
---	---

▼ M123

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Beskrivelse/kilde Lacto-<i>N</i>-neotetraose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces ved at anvende en genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K-12 og/eller af <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3). Yderligere optionel genetisk modificeret nedbrydningsstamme af <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) kan anvendes i fremstillingsprocessen med henblik på at fjerne mellemliggende kulhydratbiprodukter samt tilbageværende opstartskulhydratsubstrater. 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>-lacto-<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 % Sulfataske: ≤ 1,0 % Opløsningsmiddelrester (methanol): ≤ 100 mg/kg Rest-proteiner: ≤ 0,01 % Mikrobiologiske kriterier Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU pr. g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 50 CFU pr. g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU pr. mg CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); EU: endotoksinenheder
▼ <u>M45</u>	
▼ <u>M46</u>	
Lacto- <i>N</i> -tetraose (»LNT«) (mikro-biel 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-<i>N</i>-tetraose er et rensat, hvidt til offwhite amorft pulver eller agglomerater heraf, der fremstilles ved en mikrobiel proces.

▼ **M46**

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): ≥ 90,0 % (w/w) Lacto-<i>N</i>-tetraose (% af tørstof): ≥ 70,0 % (w/w) D-Lactose: ≤ 12,0 % (w/w) Lacto-<i>N</i>-triose II: ≤ 10,0 % (w/w) <i>Para</i>-lacto-<i>N</i>-hexaose-2: ≤ 3,5 % (w/w) Lacto-<i>N</i>-tetraosefructose-isomer: ≤ 1,0 % (w/w) Samlet indhold af andre kulhydrater: ≤ 5,0 % (w/w) Vandindhold: ≤ 6,0 % (w/w) Sulfataske: ≤ 0,5 % (w/w) pH (20 °C, 5 % opløsning): 4,0-6,0 Rest-protein: ≤ 0,01 % (w/w) Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 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)

▼ **M101**

Lacto-<i>N</i>-tetraose (»LNT«) (produceret af afledte stammer af <i>E. coli</i> BL21(DE3))	Beskrivelse: Lacto-<i>N</i>-tetraose er et rensat og koncentreret hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel fermenteringsproces. Definition: Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1→3)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Kemisk formel: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-nr.: 14116-68-8 Molekylmasse: 707,63 Da Kilde: To genetisk modificerede stammer (en produktionsstamme og en optionel nedbrydningsstamme) af <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)
--	---

▼ **M101**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Karakteristik/sammensætning: Lacto-<i>N</i>-tetraose (% af tørstof): ≥ 75,0 % (w/w) D-Lactose (% af tørstof): ≤ 5,0 % (w/w) Lacto-<i>N</i>-triose II (% af tørstof): ≤ 5,0 % (w/w) <i>Para</i>-lacto-<i>N</i>-hexaose (% af tørstof): ≤ 5,0 % (w/w) D-galactose og D-glucose (% af tørstof): ≤ 5,0 % (w/w) Samlet indhold af andre kulhydrater: ≤ 15,0 % (w/w) Vandindhold: ≤ 9,0 % (w/w) Aske: ≤ 1,0 % (w/w) Restprotein: ≤ 0,01 % (w/w) Tungmetaller og forurenende stoffer: Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Kimtal normalt ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp. Ingen i 25 g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Cronobacter</i> (<i>Enterobacter</i>) <i>sakazaki</i>: Ingen i 10 g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg ^a Samlet indhold af andre kulhydrater = 100 (% (w/w) af tørstof) — kvantificerede kulhydrater (% (w/w) af tørstof) — Aske (% (w/w) af tørstof). CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) EU: endotoksinenheder

▼ **M21**

Bær af <i>Lonicera caerulea</i> L. (blåfrugtet gedeblad) (Traditionel fødevare fra et tred-jeland)	Beskrivelse/definition: Den traditionelle fødevare 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 %
--	---

▼ M21

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

▼ M9

Bladekstrakt fra lucerne (<i>Medicago sativa</i>)	Beskrivelse/definition: Lucernen (<i>Medicago sativa</i> 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 chlorophylpigmenter, bringes til at koagulere ved forvarmning og dampinjektion. Det udfældede protein separeres ved centrifugering og tørres. Lucerneprotein koncentratet 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
Lycopen	Beskrivelse/definition: Syntetisk lycopen fremstilles ved Wittig-kondensation af syntetiske mellemprodukter, der er almindeligt anvendt i fremstillingen af andre carotenoider, der anvendes i fødevarer. Syntetisk lycopen består af ≥ 96 % lycopen og mindre mængder af andre, beslægtede carotenoidbestanddele. Lycopen 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

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

▼ M52

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
Lysozymhydrolysat fra hønseæg- gehvide	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 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Magnolol og honokiol: $\geq 94 \%$ Eudesmol i alt: $\leq 2 \%$ 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: $> 9,0 \text{ g/100 g}$ Tocopheroler: $\geq 1,3 \text{ g/100 g}$ α-tocopherol (%): 10-25 % β-tocopherol (%): $< 3,0 \%$ γ-tocopherol (%): 68-89 % δ-tocopherol (%): $< 7,0 \%$ Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: $> 6,5 \text{ g/100 g}$ 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: $\leq 6,0 \text{ mg KOH/g}$ Peroxidtal (PV): $\leq 10 \text{ meq O}_2/\text{kg}$

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: C₆H₇O₂(OR₁)(OR₂)(OR₃), 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

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

▼ M11

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
Pseudomonas aeruginosa: ingen i 1 g
Staphylococcus aureus: ingen i 1 g
CFU: Colony Forming Units

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 fødevare	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)

▼ M87

Mungbønneprotein (<i>Vigna radiata</i>)	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er mungbønneproteinpulver, der udvindes af frø af planten <i>Vigna radiata</i> ved flere forarbejdningstrin efterfulgt af pasteurisering og spraytørring. Kendetegn/sammensætning: Vandindhold: ≤ 6 % Protein (w/w)^(a): ≥ 84 % Aske (w/w): ≤ 6,0 % Fedt (w/w): ≤ 5,5 % Kulhydrater (w/w): ≤ 5,0 ved beregning Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kimal: < 5 000 CFU/g^(b) Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Colibakterier: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Listeria monocytogene</i>: Ikke påvist i 25 g <i>Salmonella</i> spp.: Ikke påvist i 25 g ^(a) w/w: vægtprocent. ^(b) CFU: kolonidannende enheder.
--	--

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (<i>Lentinula edodes</i>)	Beskrivelse/definition: Den nye fødevearengrediens 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

▼ **M92**

Nicotinamidribosidchlorid	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er en syntetisk form af nicotinamidribosid. Den nye fødevare indeholder ≥ 90 % nicotinamidribosidchlorid, primært i dens β-form, hvor de resterende bestanddele er opløsningsmiddelrester, reaktionsbiprodukter og nedbrydningsprodukter. Nicotinamidribosidchlorid: CAS-nr.: 23111-00-4 EF-nr.: 807-820-5 IUPAC-navn: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihydroxy-5-(hydroxymethyl)oxolan-2-yl]pyridin-1-ium-3-carboxamidchlorid 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 %
----------------------------------	---

▼ M92

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Opløsningsmiddelrester: Acetone: ≤ 5 000 mg/kg Methanol: ≤ 1 000 mg/kg Acetonitril: ≤ 50 mg/kg Methyl-tert-butylether: ≤ 500 mg/kg Reaktionsbiprodukter: Methylacetat: ≤ 1 000 mg/kg Acetamid: ≤ 27 mg/kg Eddikesyre: ≤ 5 000 mg/kg Tungmetaller: Arsen: ≤ 1 mg/kg Kviksølv (*): ≤ 0,1 mg/kg Cadmium (*): ≤ 1 mg/kg Bly*: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 1 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g CFU: kolonidannende enheder. (*) Kun for fødevarer til særlige medicinske formål, kostenstatning til vægtkontrol og måltidserstatninger.

▼ M9

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
--	---

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.

Godkendt ny fødevare	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: ≤ 0,5 % Peroxidtal (PV): < 5,0 meq/kg Transfedtsyrer: ≤ 1 % Forurening/renhed (med GC-FID eller tilsvarende metode) for phytosteroler/phytostanoler: Phytosteroler og phytostanoler 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: ≤ 0,5 KOH/g olie Peroxidtal (PV): ≤ 5 meq O ₂ /kg olie p-Anisidin-værdi: ≤ 20 Koldprøvning ved 0 °C ≤ 3 timer Vandindhold: ≤ 0,1 % (w/w) Uforsæbelige bestanddele: ≤ 5,0 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % Docosahexaensyre: ≥ 20 % Eicosapentaensyre: ≥ 10 %

▼ **M126**

Delvist affedtet pulver af chiafrø
(*Salvia hispanica*)

Beskrivelse/definition: De nye fødevarer er delvist affedtet 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	≤ 9,0 %	≤ 9,0 %
Protein	≥ 40,0 %	≥ 24,0 %
Fedt	≤ 17 %	≤ 12 %
Fiber	≤ 30 %	≥ 50 %

▼ M126

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

▼ M63

Pulver af delvist affedtede rapsfrø af <i>Brassica rapa</i> L. og <i>Brassica napus</i> L.	Definition: Pulveret er fremstillet af delvist affedtede 00-lave rapsfrø af ikkegenmodificeret <i>Brassica rapa</i> L. og <i>Brassica napus</i> gennem en række forarbejdningstrin med henblik på at reducere indholdet af glucosinolater og phytater. Kilde: Frø af <i>Brassica rapa</i> L. og <i>Brassica napus</i> 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 %
--	---

▼ **M63**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Vandindhold: < 7,0 % Aske: 2,0-5,0 % Glucosinolater i alt: < 0,3 mmol/kg (≤ 120 mg/kg) Phytat: < 1,5 % Peroxidtal (vægt af ny fødevarer) ≤ 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

▼ **M55**

Ekstrakt af <i>Panax notoginseng</i> og <i>Astragalus membranaceus</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer indeholder to ekstrakter. Det ene er et ethanolekstrakt af rødderne af <i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bunge. Det andet er et varmt-vandsekstrakt af rødderne af <i>Panax notoginseng</i> (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 %
---	--

▼ M55

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Kulhydrater: ≥ 90 % Proteiner: ≤ 4,5 % Aske: ≤ 1 % Vandindhold: ≤ 5 % Fedt: ≤ 1,5 % Tungmetaller: Arsen: ≤ 0,3 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 5 000 CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ 500 CFU/g Enterobakterier: < 10 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 °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:	Højst 60 dage ved højst + 5 °C	Svarende til opbevaringsregler for konventionelt forarbejdet produkt

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
▼ <u>M100</u> Ærte- og risprotein fermenteret med <i>Lentinula edodes</i> -mycelier (shiitake-svamp)	Beskrivelse: Den nye fødevare fremstilles ved fermentering af en blanding af 65 % ærter og 35 % risproteinkoncentrater med mycelier af shiitake-svampe (<i>Lentinula edodes</i>) efterfulgt af varmebehandling for at afslutte gæringen og en række tørringstrin for at danne et pulver. Karakteristik/sammensætning: Protein (% tørvægt, N x 6,25): ≥ 75,0 Vandindhold: ≤ 7,0 Fedt i alt (% tørvægt): ≤ 10,0 Aske (% tørvægt): ≤ 10,0 Kulhydrater (% ved beregning): ≤ 15,0 Mykotoksiner: Aflatoksin B1 (µg/kg): < 1,0 Aflatoksin B2 (µg/kg): < 1,0 Aflatoksin G1 (µg/kg): < 1,0 Aflatoksin G2 (µg/kg): < 1,0 Aflatoksin i alt (B1+B2+G1+G2) (µg/kg): < 3,0 Tungmetaller: Arsen (µg/g): < 0,1 Cadmium (µg/g): < 0,1 Bly (µg/g): < 0,3 Kviksølv (µg/g): < 0,1 Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: < 1 000 CFU/g Samlet antal gær-/skimmelsvampe: < 100 CFU/g Colibakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp. Ingen i 25 g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g *CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units).

▼ M9

▼ M37

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).

▼ **M9**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Phosphateret majsstivelse	Beskrivelse/definition: Phosphateret majsstivelse (phosphateret distivelsephosphat) er en kemisk modificeret modstandsdygtig stivelse, som fremstilles af stivelse med højt amylo-seindhold ved en kombination af kemiske behandlinger, hvorved der dannes phosphattværbindinger mellem kulhydratresten og esterificerede hydroxylgrupper. Den nye fødevareingrediens 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 fosfor: $\leq 0,4$ % (som fosfor) »høj-amyloseholdig majs« som kilde

▼ **M112**

Phosphateret hvedestivelse	Beskrivelse: Phosphateret distivelsephosphat produceret af hvedestivelse (phosphateret hvedestivelse) er en kemisk modificeret modstandsdygtig stivelse, som fremstilles af hvedestivelse ved en kombination af kemiske behandlinger, hvorved der dannes phosphattværbindinger i og mellem individuelle stivelsesmolekyler. Den nye fødevareingrediens er et hvidt eller næsten hvidt fritflydende pulver. Karakteristik/Sammensætning: 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 = substitutionsgrader		
	Parametre	Pulver 1	Pulver 2
	Phosphateret distivelsephosphat (tørstofbasis)	≥ 85 %	≥ 75 %
	Umodificeret hvedestivelse (tørstofbasis)	≤ 15 %	≤ 25 %
	Vandindhold	9-12 %	

▼ **M112**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer		
	Kostfibre i alt (på tørstofbasis)	≥ 76,0 %	≥ 66,0 %
	Aske	≤ 3 %	
	Protein	≤ 0,5 %	
	Fedt i alt	≤ 0,50 %	≤ 0,34 %
	Restkoncentrationer af bundet phosphor:	≤ 0,4 % (som phosphor)	
	pH (25 % opslæmning)	4,5-6,5	
	Tungmetaller:		
	Arsen: ≤ 1 mg/kg		
	Bly: ≤ 2 mg/kg		
	Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg		
Mikrobiologiske kriterier:			
Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 10 ⁴ CFU/g			
Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ 200 CFU/g			
<i>Escherichia coli</i> : Negativ test			
<i>Salmonella</i> spp.: Negativ test			
CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)			

▼ **M9**

Phosphatidylserin fra fiskephospholipider	Beskrivelse/definition: Den nye fødevareingrediens 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 O ₂ /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 %

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Phospholipider i alt ≥ 70 % Phosphatidylserin: ≥ 20 % Phosphatidsyre: ≥ 20 % Glycerider: ≤ 1,0 % Fri L-serin ≤ 1,0 % Tocopheroler: ≤ 0,3 % Phytosteroler: ≤ 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 ₆ H ₁₂ O ₆) med lineære bindinger af α(1-4)-glucosidbindinger med forgreninger for hver 8 til 12 glucoseenheder via α(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 Mykotoksiner: 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

▼ M118

Godkendt ny fødevare	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 % enzymet diaminoxidase (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) og resuspenderes i et fysiologisk buffersystem. Den fremstillede svinenyreekstrakt formuleres som enteriske coatede pellets eller enteriske coatede tabletter for at komme frem til de aktive fordøjelsessteder. Basisprodukt: Specifikation: svinenyreekstrakt 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: Brachyspira spp.: negativ (realtids-PCR) Listeria monocytogenes: negativ (realtids-PCR) Staphylococcus aureus: < 100 CFU/g Influenza A: negativ (realtids revers transkriptase-PCR) Escherichia coli: < 10 CFU/g Samlet aerobt mikrobiologisk kimal: < 10⁵ CFU/g Indhold af gær og skimmelsvampe: < 10⁵ CFU/g Salmonella: Ingen i 10 g Galdesaltresistente enterobakterier: < 10⁴ CFU/g Færdigt produkt: Specifikation: svinenyreekstrakt med naturligt indhold af diaminoxidase (E.C. 1.4.3.22) i en enterisk coatet formulering:	Beskrivelse/definition: Proteinekstraktet fremstilles af homogeniserede svinenyrer gennem en række trin, der omfatter en række acetoneskylninger til at affedte og dehydrere de homogeniserede svinenyrer, efterfulgt af dræning, tørring, formaling og sigtning for at fremstille et pulver, der hovedsagelig indeholder proteiner med et (gennemsnitligt) indhold på 7-9 % af enzymet diaminoxidase (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22). Svinenyreekstraktpulveret formuleres enten som enteriske coatede kapsler eller som enteriske coatede pellets eller enteriske coatede tabletter for at komme frem til de aktive fordøjelsessteder. Basisprodukt: Specifikation: svinenyreekstrakt med naturligt indhold af diaminoxidase Fysisk tilstand: pulver Farve: lysebrun Enzymaktivitet: ≥ 0,10 mU/mg (UHPLC-FLD (ultrahøjtryksvæskeskromatografi forbundet med fluorescensdetektion)). Vandindhold: < 10 % Opløsningsmiddelrester: Acetone: < 5 000 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: <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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer	
	Fysisk tilstand: fast Farve: gulgrå Udseende: mikropellets eller tabletter Enzymaktivitet: 110-220 kHDU DAO/g pellet eller g tablet (DAO REA (DAO Radio Extraction Assay)) Syrestabilitet: 15 min ved 0,1 M HCl efterfulgt af 60 min borat med pH = 9,0; > 68 kHDU DAO/g pellet eller g tablet (DAO REA (DAO Radio Extraction Assay)) Vandindhold: < 10 % Mikrobiologiske kriterier: <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 PCR: Polymerasekædereaktion; HDU (Histamine Degrading Units)	<i>Listeria monocytogenes</i>: ingen i 25 g Færdigt produkt: Specifikation: svinenyreekstrakt med naturligt indhold af diaminoxidase (E.C. 1.4.3.22) i en enterisk coatet formulering: Fysisk tilstand: fast Farve: lysebrun Udseende: mikropellets, kapler eller tabletter Enzymaaktivitet (mikropellets, kapsler eller tabletter): 2,29-4,6 mU/g pellet eller g tablet eller g kapsel (UHPLC-FLD (ultrahøjtryksvæskeskromatografi forbundet med fluorescensdetektion)). Syrestabilitet: 15 min ved 0,1 M HCl efterfulgt af 60 min borat med pH = 9,0; > 1,4 DAO/g pellet eller g tablet eller g kapsel (UHPLC-FLD (ultrahøjtryksvæskeskromatografi forbundet med fluorescensdetektion)). Vandindhold: < 10 % Mikrobiologiske kriterier: <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 <i>Listeria monocytogenes</i>: ingen i 25 g mU: milliUnit (udtrykt i mU/mg) måler nanomol (nmol) af histamin nedbrudt af DAO pr. minut ved anvendelse af ultrahøjtryksvæskeskromatografi forbundet med fluorescensdetektion (UHPLC-FLD) (O. Comas-Basté et al. Analytical and Bioanalytical Chemistry 411:7595-7602 (2019). 1 mU svarer til 48 000 HDU efter DAO Radio Extraction Assay (REA)-metoden.

▼ M9

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

▼ 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 %

Opløsningsmiddel
Ethanol: ≤ 0,05 %

Tungmetaller
Bly: < 3 mg/kg
Arsen: < 2 mg/kg

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

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
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: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq O₂/kg 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.

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
▼ <u>M17</u> 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

▼ M9

▼ M86

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
<i>Trans</i> -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 dalton 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 gulligt pulver 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 hane­kam	Beskrivelse/definition: Ekstrakt af hane­kam fremstilles af <i>Gallus gallus</i> ved enzymatisk hydrolyse af hane­kam og ved efterfølgende filtrering, kon­cetrering og udfældning. De vigtigste bestanddele af ekstrakt af hane­kam er glycosaminoglycanerne hyaluronsyre, chondroitinsulfat A og dermatansulfat (chondroitinsulfat B). Hvidt eller næsten hvidt, hygroskopisk pulver.

▼ M9

Godkendt ny fødevare	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 volubiis</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, skinnede guld-gul farve. Flydende ved stuetemperatur. Lugt og smag: Frugt- og grøntsagsagtig uden uønsket lugt eller smag

Godkendt ny fødevare	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 %
▼ M27	
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>M71</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>M44</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

▼ M65

▼ M23

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477)	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er en olie fremstillet af stammen WZU477 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
Sirup fra <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench. (Traditionel fødevare fra et tredjeland)	Beskrivelse/definition: Den traditionelle fødevare er sirup fra <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (slægt: <i>Sorghum</i>, familie: Poaceae (alt. Gramineae)). Siruppen fremstilles af stilke af <i>S. bicolor</i>, 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 <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench Vand: 22,7 g/100 g Aske: 2,4 Samlet sukkerindhold: > 74,0 g/100 g
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 (<i>Glycine max</i> L.) med en udvalgt stamme af <i>Bacillus subtilis</i> 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: $\leq 10 \%$ Vitamin K₂ $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Tungmetaller: Bly: $\leq 5,0 \text{ mg/kg}$ Arsen: $\leq 3,0 \text{ mg/kg}$ Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: $\leq 10^3 \text{ CFU}^{(3)}/\text{g}$ Gær- og skimmelsvampe: $\leq 10^2 \text{ CFU/g}$ Colibakterier: $\leq 30 \text{ CFU/g}$ Sporedannende bakterier: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ <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)

▼ **M57**

Selenholdig gærbiomasse fra
Yarrowia lipolytica

Beskrivelse/definition: Den nye fødevare er den tørrede og varmedræbte selenholdige gærbiomasse fra <i>Yarrowia lipolytica</i>. 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 <i>Yarrowia lipolytica</i>-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: $\leq 15 \%$ Vand: $\leq 5 \%$ Tørstof: $\geq 95 \%$

▼ **M57**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Tungmetaller: Bly: ≤ 3,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg 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 ⁽¹⁴⁾: < 10 CFU/g (dvs. detektionsgrænse) Colibakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g CFU: kolonidannende enheder

▼ **M61**

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: C₂₃H₃₈NO₁₉Na
Kemisk betegnelse: *N*-Acetyl- α -D-neuraminyl-(2→3)- β -D-galactopyranosyl-(1→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): ≥ 90,0 % (w/w)
3'-sialyllactosenatriumsalt (% af tørstof): ≥ 88,0 % (w/w)
D-Lactose: ≥ 5,0 % (w/w)
Sialinsyre: ≥ 1,5 % (w/w)
3'-sialyllactulose ≥ 5,0 % (w/w)
Samlet indhold af andre kulhydrater: ≥ 3,0 % (w/w)
Vandindhold: ≥ 8,0 % (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)

▼ **M61**

Godkendt ny fødevare	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

▼ **M105**

3'-Sialyllactose(»3'-SL«)natriumsalt (produceret af afledte stammer af <i>E. coli</i> BL21(DE3))	Beskrivelse: 3'-Sialyllactosenatriumsalt (3'-SL-natriumsalt) er et rensset, hvidt til offwhite pulver eller agglomerat, der fremstilles ved en mikrobiel proces og har et begrænset indhold af lactose, 3'-sialyllactulose og sialinsyre. Definition: Kemisk betegnelse: N-Acetyl-α-D-neuraminyl-(2→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucose, natriumsalt Kemisk formel: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na Molekylmasse: 655,53 Da CAS-nr.: 128596-80-5 Kilde: To genetisk modificerede stammer (en produktionsstamme og en optionel nedbrydningsstamme) af <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) Karakteristik/sammensætning: 3'-Sialyllactosenatriumsalt (% af tørstof): ≥ 88,0 % (w/w) 3'-Sialyl-lactulose (% af tørstof): ≤ 5,0 % (w/w) D-Lactose (% af tørstof): ≤ 5,0 % (w/w) Sialinsyre (% af tørstof): ≤ 1,5 % (w/w) N-acetyl-D-glucosamin (% af tørstof): ≤ 1,0 % (w/w) Samlet indhold af andre kulhydrater (% af tørstof): ≤ 5,0 % (w/w) Vandindhold: ≤ 9,0 % (w/w) Aske: ≤ 8,5 % (w/w) Restprotein: ≤ 0,01 % (w/w) Natrium: ≤ 4,2 % (w/w) Mikrobiologiske kriterier: Kimalt normalt ≤ 1 000 *CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp. Ingen i 25 g
---	---

▼ **M105**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Ingen i 10 g Rest-endotoksiner: ≤ 10 **EU/mg ^a Samlet indhold af andre kulhydrater = 100 (% (w/w) af tørstof) – 3'-Sialyllactosenatriumsalt (% (w/w) af tørstof) — kvantificerede kulhydrater (% (w/w) af tørstof) — Aske (% (w/w) af tørstof). * CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) ** EU: endotoksinenheder

▼ **M60**

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: C₂₃H₃₈NO₁₉Na 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)
--	--

▼ **M60**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 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

▼ **M115**

6'-sialyllactose (»6'-SL«)
natriumsalt
(produceret af afledte stammer af
E. coli BL21(DE3))

Beskrivelse:
6'-Sialyllactosenatriumsalt (6'-SL)-natriumsalt er et rensset, hvidt til offwhite pulver eller agglomerat, der fremstilles ved en mikrobiel proces og har et begrænset indhold af lactose, 6'-sialyllactulose og sialinsyre.

Definition:
Kemisk betegnelse: N-Acetyl- α -D-neuraminyl-(2→6)- β -D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucose, natriumsalt
Kemisk formel: C₂₃H₃₈NO₁₉Na
Molekylmasse: 655,53 Da
CAS-nr.: 157574-76-0

Kilde: To genetisk modificerede stammer (en produktionsstamme og en optionel nedbrydningsstamme) af *Escherichia coli* BL21(DE3)

Karakteristik/sammensætning:
6'-Sialyllactosenatriumsalt (% af tørstof): ≥ 90,0 % (w/w)
6'-Sialyl-lactulose (% af tørstof): ≤ 3,0 % (w/w)
D-Lactose (% af tørstof): ≤ 5,0 % (w/w)
Sialinsyre (% af tørstof): ≤ 2,0 % (w/w)
N-Acetyl-D-glucosamine (% af tørstof): ≤ 3,0 % (w/w)
Samlet indhold af andre kulhydrater (% af tørstof) ⁽²⁸⁾: ≤ 5,0 % (w/w)
Vandindhold: ≤ 9,0 % (w/w)
Aske: ≤ 8,5 % (w/w)
Restprotein: ≤ 0,01 % (w/w)
Natrium: ≤ 4,2 % (w/w)

Forurenende stoffer:
Arsen: ≤ 0,2 (mg/kg)
Aflatoksin M1: ≤ 0,025 (µg/kg)

▼ **M115**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Kimal normal: ≤ 1 000 CFU pr. g Enterobakterier: ≤ 10 CFU pr. g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU pr. g <i>Cronobacter</i> spp.: Ingen i 10 g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU pr. mg

▼ **M127**

6'-Sialyllactosenatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) (fremstillet af en afledt stamme af <i>E. coli</i> W (ATCC 9637))	Beskrivelse: 6'-Sialyllactosenatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) er et rensat, hvidt til offwhite pulver, der er fremstillet ved en mikrobiel proces, og som er blevet yderligere isoleret, rensat og koncentreret. Det har et begrænset indhold af sialinsyre, D-lactose, D-glucose, 6'-sialyllactulose og 3'-sialyllactosenatriumsalt. Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> W (ATCC 9637) 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: 6'-Sialyllactosenatriumsalt (% w/w af tørstof): ≥ 82,0 Sialinsyre (% w/w af tørstof): ≤ 6,0 D-Lactose (% w/w af tørstof): ≤ 3,0 D-Glucose (% w/w af tørstof): ≤ 3,0 Samlet indhold af 6'-sialyllactulose og 3'-sialyllactosenatriumsalt (% w/w af tørstof): ≤ 5,0 Samlet indhold af andre kulhydrater ^a (% w/w af tørstof): ≤ 13,0 Vandindhold (% w/w): ≤ 10,5 Natrium (% w/w): ≤ 5,0 pH (25 °C, 5 % opløsning): 4,5-7,5 Rest-protein (% w/w): ≤ 0,01 Tungmetaller og forurenende stoffer: Arsen (mg/kg): ≤ 0,2 Aflatoksin M1: < 0,025 (µg/kg)
--	--

▼ M127

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterier: Ingen i 10 g <i>Cronobacter</i> spp.: Ingen i 10 g <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g Formodet <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg ^a Samlet indhold af andre kulhydrater = 100 % w/w af tørstof – 6'-sialyllactose (syre, % w/w af tørstof) — kvantificerede kulhydrater ((% w/w af tørstof), sialinsyre + D-lactose + D-glucose + (6'- sialyllactulose og 3'-sialyllactose (syrer)) — natrium (w/w af tørstof), CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units), EU: endotoksinenheder

▼ M43

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: ≤ 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 %
------------------	--

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) Leucose: 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>M53</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 %

▼ M73

Tørrede frugter af <i>Synsepalum dulcificum</i>	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer er frysetørret frugtkød og -skal fra udstenede frugter af <i>Synsepalum dulcificum</i> (Schumach. & Thonn.) Daniell, som tilhører familien Sapotaceae. Den tørrede masse, der fremkommer herved, males til pulver. Karakteristik/sammensætning: Vandindhold (g/100 g): < 6 Aske (g/100 g): 3,5-8,5 Aske i alt (g/100 g): 70-87 Sukker (g/100 g): 50-75 Kostfibre (g/100 g): 1-6,5 Proteiner (g/100 g): 3,5-6,0 Miraculin ⁽¹⁶⁾ (g/100 g): 1,5-2,5 Fedt i alt (g/100 g): 0,50-3,50 Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: < 10⁴ CFU ⁽⁷⁾/g <i>Bacillus cereus</i> (formodet): < 100 CFU/g Sulfitreducerende <i>Clostridia</i>: ≤ 30 CFU/g Enterobakterier i alt: < 100 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: < 500 CFU/g
---	---

▼ **M73**

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Pesticider: Grænseværdier for pesticidrester i overensstemmelse med kodenummer 0820990 (»Andre« i gruppen af krydderier i form af frugter) som fastsat i forordning (EF) nr. 396/2005 ⁽¹⁷⁾

▼ **M66**

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 O ₂ /kg fedtstof): ≤ 5 Kostfibre (% w/w): 4-7 Chitin (% w/w): 4-7 Tungmetaller: Bly: ≤ 0,075 mg/kg Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg Mykotoksiner: Aflatoxiner (summen af B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoksin A: ≤ 1 µg/kg
---	---

▼ **M66**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: ≤ 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

▼ **M81**

Frosne, tørrede og pulveriserede former af melorm (larver af *Tenebrio molitor*)

Beskrivelse/definition: Frosne, tørrede og pulveriserede former af melorm (larver af <i>Tenebrio molitor</i>) Udtrykket »melorm« henviser til larveformen af <i>Tenebrio molitor</i> , en insektart, der tilhører familien Tenebrionidae (skyggebiller). Et andet fastlagt videnskabeligt synonym er <i>Tenebrio molitor</i> Linnaeus. Hele melormen er bestemt til konsum, og ingen dele fjernes. Der kræves en fasteperiode på mindst 24 timer inden insekterne aflives ved frysning, således at larverne kan udskille deres maveindhold. Det er hensigten, at den nye fødevare skal markedsføres i tre forskellige former, nemlig: hele, blancherede og frosne larver af <i>T. molitor</i> (frossen), hele, blancherede og frysetørrede larver af <i>T. molitor</i> (tørrede), der kan være i pulverform (pulveriseret).		
Parametre	Frosne	Tørrede eller pulveriserede
Karakteristik/sammensætning		
Aske	0,9-1,10	3,6-4,1
Vandindhold (% w/w)	69-75	≤ 5
Råprotein (N × 6,25) (% w/w):	14-19	54-60

▼ **M81**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer		
	Fedt (% w/w) — heraf mættede fedtsyrer (% fedt)	7-12,5 20-29	27-30 20-29
	Fordøjelige kulhydrater (% w/w)	1-2	4-8
	Kostfibre (% w/w)	1,2-3,5	4-6
	Chitin(*) (% w/w)	≤ 3	4-9
	Peroxidtal (Meq O ₂ /kg fedtstof)	≤ 5	≤ 5
	Forurenende stoffer		
	<i>Tungmetaller:</i>		
	Bly (mg/kg)	≤ 0,01	≤ 0,075
	Cadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,1
	<i>Mykotoksiner</i>		
	Aflatoksiner (summen af B1, B2, G1, G2) (µg/kg):	≤ 4	≤ 4
	Aflatoksin B1 (µg/kg):	≤ 2	≤ 2
	Deoxynivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200
	Ochratoksin A (µg/kg):	≤ 1	≤ 1
	<i>Dioxiner og PCB'er</i>		
	Summen af dioxiner og dioxinlignende PCB'er (UB, WHO-TEQ2005)(**) (pg/g fedt)	≤ 0,75	≤ 0,75

▼ **M81**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer		
	Mikrobiologiske kriterier		
	Samlet aerobt kimal (CFU/g)	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵
	Enterobakterier (formodet) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (CFU/g):	≤ 50	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ingen i 25 g	Ingen i 25 g
	<i>Salmonella</i> spp.	Ingen i 25 g	Ingen i 25 g
	<i>Bacillus cereus</i> (formodet) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100
	Koagulasepositive stafylokokker (CFU/g)	≤ 100	≤ 100
	Sulfitreducerende anaerobe bakterier (CFU/g)	≤ 30	≤ 30
	Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g)	≤ 100	≤ 100
	(*) Chitin beregnet som forskellen mellem fiberfraktionen ADF (Acid Detergent Fibre) og ligninfraktionen ADL (Acid Detergent Lignin) (ADF-ADL) som beskrevet af Hahn et al. (2018)		
(**) Summen af de øvre koncentrationer af polychlorerede dibenzo-p-dioxiner (PCDD), polychlorerede dibenzofuraner (PCDF) og dioxinlignende polychlorerede biphenyler (PCB) udtrykt som Verdenssundhedsorganisationens toksicitetsækvivalent (TEF) (ved anvendelse af WHO's TEF-værdier fra 2005). CFU: kolonidannende enheder.			

▼ **M89**

Tetrahydrocurcuminoider

Beskrivelse:
Tetrahydrocurcuminoiderne fremstilles ved hjælp af en række trin, der omfatter ekstraktion af curcuminoider fra de tørrede, pulveriserede jordstængler af gurkemeje (*Curcuma longa* L.), hydrogenering (ved hjælp af palladium på kulstof (Pd/C) som katalysator), koncentration, krystallisering, tørring og formaling til et pulver.

Karakteristik/sammensætning:
Tetrahydrocurcuminoider i alt (tørstofbasis) (% w/w): > 95,0
Vandindhold (% w/w): ≤ 1,0
Aske (% w/w): ≤ 1,0
Palladium (mg/kg): < 5,0

▼ M89

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ 5 000 cfu/g Samlet antal gær-/skimmelsvampe: ≤ 100 cfu/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp. Ingen i 25 g Colibakterier: ≤ 10 CFU/g CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units).

▼ 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: ≤ 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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Synonym: D-<i>lyxo</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
► <u>M52</u> 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. ► <u>M52</u> 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: ≤ 0,5 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Dichlordiphenyltrichlorethan (DDT) ≤ 0,05 mg/kg <i>Oplosningsmiddelrester</i> Ethanol: < 5 000 mg/kg <i>Mikrobiologiske kriterier</i> Samlet kimal ≤ 10⁴ 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, sødtsmagende, 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: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$

▼ M52

UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)	Beskrivelse/definition: Kommercielt dyrkede <i>Agaricus bisporus</i>, 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: (3β,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 µg/100 g friskvægt ved udløbet af holdbarhedsperioden.
---	--

▼ M9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
▼ <u>M84</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 skal inaktiveres til anvendelse i modernælkserstatninger og tilskudsblandinger, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, mens gæren til anvendelse i andre fødevarer kan inaktiveres eller ej. 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 fødevarer	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

▼ M51

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 %
--	--

▼ M51

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

▼ M76

Svampepulver med indhold af vitamin D₂	Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer er svampepulver fremstillet af hele, tørrede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>). Processen indbefatter tørring, formaling og kontrolleret eksponering for UV-bestråling. UV-stråling: En proces, hvorved der foretages stråling med ultraviolet lys inden for et bølgelængdeområde svarende til de UV-behandlede nye fødevarer, der er godkendt i henhold til forordning (EU) 2015/2283. Kendetegn/sammensætning: Indhold af vitamin D₂: 580-595 µg/g svampepulver Aske: ≤ 13,5 % Vandaktivitet: < 0,5 Vandindhold: ≤ 7,5 % Kulhydrater: ≤ 35,0 %
---	---

▼ **M76**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Kostfibre i alt: $\geq 15 \%$ Råprotein (N $\times$ 6,25): $\geq 22 \%$ Fedt: $\leq 4,5 \%$ Tungmetaller: Bly: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Cadmium: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Kviksølv: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Arsen: $\leq 0,3 \text{ mg/kg}$ Mykotoksiner: Aflatoksin B1: $\leq 0,10 \text{ }\mu\text{g/kg}$ Aflatoksiner (summen af B1 + B2 + G1 + G2): $< 4 \text{ }\mu\text{g/kg}$ Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: $\leq 5\,000 \text{ CFU }^{(17)}$ Antal gær- og skimmelsvampe i alt: $< 100 \text{ CFU/g}$ <i>E. coli</i>: $< 10 \text{ CFU/g}$ <i>Salmonella</i> spp.: Ingen i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ Colibakterier: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ <i>Listeria</i> spp.: Ingen i 25 g Enterobakterier: $< 10 \text{ CFU/g}$

▼ **M98**

Svampepulver med indhold af vitamin D₂	Beskrivelse/definition: Den nye fødevare fremstilles ved kontrolleret eksponering af <i>Agaricus bisporus</i>-svampe i skiver/tern for UV-bestråling efterfulgt af dehydrering og formaling til pulver. UV-stråling: En proces, hvorved der foretages stråling med ultraviolet lys inden for et bølgelængdeområde svarende til de UV-behandlede nye fødevarer, der er godkendt i henhold til forordning (EU) 2015/2283. Karakteristik/sammensætning: Indhold af vitamin D₂: 125-375 $\mu\text{g/g}$ Vandindhold: $\leq 7 \%$
---	---

▼ M98

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Aske: ≤ 13,5 % Vandaktivitet: < 0,5 Fedt: ≤ 4,5 % Kulhydrater i alt: ≤ 60 % Protein: ≤ 40 % Tungmetaller: Bly: ≤ 0,5 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg Mykotoksiner: Aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg Aflatoksiner (summen af B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: ≤ 5 000 CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: < 100 CFU/g Colibakterier: < 100 MPN/g <i>Salmonella</i> spp. Ingen i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 10 g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g CFU: kolonidannende enheder. MPN: mest sandsynlige antal

▼ 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 % all-<i>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 fødevare	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

▼ M78

<i>Wolffia arrhiza</i> og/eller <i>Wolffia globosa</i> friske planter (traditionelle fødevarer fra et tredjeland)	Beskrivelse/definition: Den traditionelle fødevare består af friske planter af <i>Wolffia arrhiza</i> (L.) Horkel ex Wimm. og/eller af <i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hartog & Plas (familien: Araceae). Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: < 10 ³ CFU(*)/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: < 100 CFU/g Enterobakterier i alt: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i> : < 100 CFU/g <i>Salmonella</i> : Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogene</i> : Ingen i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> : Ingen i 10 g Tungmetaller: Bly: < 0,3 mg/kg Arsen (uorganisk): < 0,10 mg/kg Cadmium: < 0,2 mg/kg Chrom: < 1 mg/kg Kviksølv: < 0,10 mg/kg Sporstoffer: Kobber: < 0,8 mg/kg Molybdæn: < 0,3 mg/kg Zink: < 5 mg/kg
---	--

▼ M78

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Bor: < 5 mg/kg Mangan: < 6 mg/kg Cyanotoksiner: Mikrocystiner: 0,006 µg/g Pesticider: Grænseværdier for pesticidrester i overensstemmelse med kodenummer 0254000 (»Undergruppe (d) brøndkarse« i gruppen af Bladgrøntsager, urter og spiselige blomster) som fastsat i forordning (EF) nr. 396/2005 ⁽¹⁷⁾ .

▼ M19

▼ M20

Xylo-oligosaccharider

Beskrivelse: Den nye fødevare 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	-
Tørstof (%)	-	-	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
Xylobiose (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40

▼ **M20**

Godkendt ny fødevare	Specifikationer			
	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
	Xylobiose (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		
	^a Andre kulhydrater, inklusive monosaccharider (glucose, xylose og arabinose) og cellobiose. ^b Indholdet af maltodextrin beregnet efter den tilsatte mængde i processen. DP: polymeriseringsgrad ^c CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units). ^d MPN: mest sandsynlige antal			

▼ M9

▼ M31

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
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
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.

▼ M9

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> ► M32 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 oxygeneret 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

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige mesofile bakterier i alt: ≤ 1 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Patogen: Ingen

(*) Cornell RM and Schwertmann U, 2003. The Iron Oxides: Structure, Properties, Reactions, Occurrences and Uses. Anden udgave. Wiley. <https://doi.org/10.1002/3527602097>.

(1) Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer 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 guar gummi 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. *Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction*, s. 151-166.

(4) BL-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyd)-metode (Brunswick Lab) *Multi-laboratory validation of a standard method for quantifying proanthocyanidins in cranberry powders*. Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. *J Sci Food Agric*. 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). ◀

► **M30** ⁽⁸⁾ HPLC/RI: højtryksvæskechromatografi 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 *Yarrowia lipolytica*-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.

► **M51** ⁽¹²⁾ Omregnet fra internationale enheder (IE) ved anvendelse af omregningsfaktoren 0,025 µg = 1 IU. ◀

(13) Udtrykt som selen.

(14) Kan anvendes i alle faser efter varmebehandlingen for at sikre, at der ikke forekommer levedygtige *Yarrowia lipolytica*-celler, og testes først umiddelbart efter varmebehandlingen. Der skal træffes foranstaltninger til at forhindre krydskontaminering med levedygtige *Yarrowia lipolytica*-celler under emballering og/eller opbevaring af den nye fødevarer.

(15) Fordøjelige kulhydrater = 100 – (råprotein + fedt + kostfibre + aske + vandindhold).

(16) Miraculin er en del af det samlede proteinindhold

(17) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 396/2005 af 23. februar 2005 om maksimalgrænseværdier for pesticidrester i eller på vegetabiliske og animalske fødevarer og foderstoffer og om ændring af Rådets direktiv 91/414/EØF (EUT L 70 af 16.3.2005, s. 1).

(18) Kostfibre må ikke indeholde chitin på grund af forskellige analysemetoder.

(19) Summen af de øvre koncentrationer af polychlorerede dibenzo-p-dioxiner (PCDD), polychlorerede dibenzofuraner (PCDF) og dioxinlignende polychlorerede biphenyler (PCB) udtrykt som Verdenssundhedsorganisationens toksicitetsækvivalent (TEF) (ved anvendelse af WHO's TEF-værdier fra 2005).

(20) Number-based (by Transmission Electron Microscopy (TEM)).

(21) Volume-based (hydrodynamic diameter by Dynamic Light Scattering (DLS)); CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units).

(22) Chitin beregnet som forskellen mellem fiberfraktionen ADF (Acid Detergent Fibre) og ligninfraktionen ADL (Acid Detergent Lignin) (ADF-ADL) som beskrevet af Hahn et al. (2018)

(23) Summen af de øvre koncentrationer af polychlorerede dibenzo-p-dioxiner (PCDD), polychlorerede dibenzofuraner (PCDF) og dioxinlignende polychlorerede biphenyler (PCB) udtrykt som Verdenssundhedsorganisationens toksicitetsækvivalentfaktorer (TEF) (ved anvendelse af WHO's TEF-værdier fra 2005).

CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units).

(24) Samlet indhold af andre kulhydrater = 100 (% (w/w) af tørstof) — kvantificerede kulhydrater (% (w/w) af tørstof) — Aske (% (w/w) af tørstof).

(25) FU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units).

(26) EU: endotoksinenheder.

(27) Chitin beregnet som Acid Detergent Fibre (ADF).

(28) Samlet indhold af andre kulhydrater = 100 (% (w/w) af tørstof) – 6'-sialyllactosenatriumsalt (% (w/w) af tørstof) — kvantificerede kulhydrater (% (w/w) af tørstof) — aske (% (w/w) af tørstof). CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) EU: endotoksinenheder.

(29) Andre kulhydrater (g/100 g) = 100 (tørstofrest) — aske — protein (kvælstof × 6,25) — fedt i alt — ravsyre — L-æblesyre — kostfibre