

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

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

Ændret ved:

			Tidende		
		nr.	side	dato	
► <u>M1</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/460 af 20. marts 2018	L 78	2	21.3.2018	
► <u>M2</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/461 af 20. marts 2018	L 78	7	21.3.2018	
► <u>M3</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/462 af 20. marts 2018	L 78	11	21.3.2018	
► <u>M4</u>	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/469 af 21. marts 2018	L 79	11	22.3.2018	



**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.

*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 specifikationerne for de nye fødevarer og indeholder følgende oplysninger:
 - Kolonne 1: Godkendt ny fødevare
 - Kolonne 2: Specifikationer

▼B

Tabel 1: Godkendte nye fødevarer

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
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 modermælk eller andre fødevarer med tilsat N-acetyl-D-neuraminsyre inden for samme 24 timers periode.	
	Modermælkerstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/l rekonstitueret modermælkerstatning/tilskudsblanding		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og babymad 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) mælkebase-rede produkter	0,05 g/l		

▼B

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

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Udtræk af <i>Ajuga reptans</i> fra cellekulturer	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af en lignende ekstrakt af de blomstrende overjordiske dele af <i>Ajuga reptans</i>		
L-Alanyl-L-glutamin	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn			
Algeolie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevarer 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		
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	20 g/100 g		
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.		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>	Den nye fødevarer betegnes »fedtekstrakt 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		
	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 måltiderstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og babymad 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 »fedtekstrakt 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		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	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 måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og babymad bestemt til spædbørn og småbørn, jf. forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen <i>Mortierella alpina</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie fra <i>Mortierella alpina</i> « eller » <i>Mortierella alpina</i> -olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Moderermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		
	Fødevarer til særlige medicinske formål til for tidligt fødte spædbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		

▼B

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Arganolie fra <i>Argania spinosa</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »arganolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den; hvis den anvendes som dressing, skal etiketten indeholde angivelsen »vegetabilsk olie kun til anvendelse som dressing«	
	Som dressing	Ikke angivet		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabiliske olier		
Astaxanthinrigt oleoresin fra <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »astaxanthin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	40-80 mg oleoresin pr. dag, hvilket fører til ≤ 8 mg astaxanthin pr. dag		
Basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Drikkevarer af frugtsafter og frugt-/grøntsags-safter	3 g/200 ml ved tilsætning af hele basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)		
Fermenteret sort bønne-ekstrakt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »fermenteret sort bønne(soja)-ekstrakt« eller »fermenteret soja-ekstrakt« 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		
	Forarbejdede fødevarer på basis af korn (faste)	670 mg/100 g		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	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 syrnet 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		
Olie af frø fra <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)</i>	Den nye fødevarer 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			

▼B

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)</i>		
	Morgenmadscerealier	625 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	500 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn.	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
Olie fra <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »olie fra <i>Calanus finmarchicus</i> (krebsdyr)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2,3 g pr. dag		
Tyggegummibase (monomethoxypolyethylenglycol)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »gummibase (indeholder 1,3-butadien, 2-methyl-homopolymer, maleateret, estere med polyethylenglycolmono-Me-ether)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 1246080-53-4)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Tyggegummi	8 %		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Tyggegummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »gummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 9011-16-9)«	
	Tyggegummi	2 %		
Chiaolie fra <i>Salvia hispanica</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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		
Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Færdigpakkede chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>) skal være forsynet med supplerende mærkning, hvor forbrugeren oplyses om, at det daglige indtag højst må udgøre 15 g.	
	Brødprodukter	5 % (hele eller formalede chiafrø)		
	Bagværk	10 % hele chiafrø		
	Morgenmadscerealier	10 % hele chiafrø		
	Blandinger af frugter, nødder og frø	10 % hele chiafrø		
	Drikkevarer af frugtsafter og frugt-/grøntsags-safter	15 g pr. dag ved tilsætning af hele, stødte eller formalede chiafrø		
	Færdigpakkede chiafrø, der sælges som frø	15 g hele chiafrø pr. dag		
	Frugtsmørepålæg	1 % hele chiafrø		
	Yoghurt	1,3 g hele chiafrø/100 g yoghurt eller 4,3 g hele chiafrø/330 g yoghurt (portion)		
	Steriliserede spiseklare måltider baseret på korn, pseudokornarter og/eller bælgfrugter	5 % hele chiafrø		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Chitin-glucan fra <i>Aspergillus niger</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af chrom i alt</i>	Den nye fødevarer 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)			
<i>Cistus incanus</i> 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	Påtænkt dagligt indtag: 3 g urter pr. dag (2 kopper pr. dag)		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
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	$1,35 \times 10^8$ CFU pr. dag		
Ekstrakt af affedt kakaopulver	<i>Specificeret fødevarerkategori</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 fødevarer (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 fødevarerkategori</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		

▼ **B**

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Korianderfrøolie fra <i>Coriandrum sativum</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »korianderfrøolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	600 mg pr. dag		
Tørret frugt af <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarer betegnes »alfa-cyclodextrin« eller »α-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
γ-cyclodextrin	Ikke angivet		Den nye fødevarer betegnes »gamma-cyclodextrin« eller »γ-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
Ekstrakt af tre rødder af urter (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. og <i>Angelica gigas</i> Nakai)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 pr. dag		

▼ **M4**

▼B

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
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 %		
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)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »dihydrocapsiat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Kosttilskud, der indeholder syntetisk dihydrocapsiat, skal mærkes med »ikke beregnet til børn op til 4,5 år«	
	Kornbaserede snackstænger	9 mg/100 g		
	Biskuitter, småkager og kiks	9 mg/100 g		
	Snacks på basis af ris	12 mg/100 g		
	Sodavand, fortyndbare drikkevarer, drikkevarer på basis af frugtsaft	1,5 mg/100 ml		
	Grøntsagsdrikke	2 mg/100 ml		
	Drikkevarer på basis af kaffe, drikkevarer på basis af te	1,5 mg/100 ml		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Aromatiseret vand uden kulsyre	1 mg/100 ml		
	Forkogt havregød	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		
	Produkter på basis af yoghurt	2 mg/100 g		
	Chokoladearer	7,5 mg/100 g		
	Bolsjer	27 mg/100 g		
	Sukkerfrit tyggegummi	115 mg/100 g		
	Flødeerstatning (»whitener/creamer«)	40 mg/100 g		
	Sødestoffer	200 mg/100 g		
	Suppe (spiseklar)	1,1 mg/100 g		
	Salatdressing	16 mg/100 g		
	Vegetabilsk protein	5 mg/100 g		
	Færdigretter	3 mg/måltid		
	Erstatningsmåltider	3 mg/måltid		
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)	1 mg/100 ml		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 mg pr. enkelt indtag 9 mg pr. dag		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Ikke-alkoholholdige drikkepulvere	14,5 mg/kg svarende til 1,5 mg/100 ml		
Tørret ekstrakt af <i>Lippia citriodora</i> fra cellekulturer	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</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>		
Olie af <i>Echium plantagineum</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)</i>	Den nye fødevarer 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 måltidsersatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		

▼B▼M1

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Phlorotanniner fra Ecklonia cava	<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, 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.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF 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 pr. dag for voksne.		
Epigallocatechingallat 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.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	150 mg ekstrakt i én portion fødevare eller kosttilskud		
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006			

▼B

▼ B▼ M3

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
L-ergothionein	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »L-ergothionein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.	
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,025 g/kg		
	Mælkebaserede drikkevarer	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.			
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			

▼ B

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Jern(II)ammoniumphosphat	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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			
Fiskepeptider af <i>Sardinops sagax</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af fiskepeptidprodukt</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i></i>	1. Den nye fødevarer 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 fødevarer ingrediens, 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	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		

▼B

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
			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.	
Fucoidan-ekstrakt fra <i>Fucus vesiculosus</i>-tang	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	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	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	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	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	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 anvendes, hvis andre fødevarer med tilsat 2'-fucosyllactose indtages samme dag. 3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 2'-fucosyllactose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis modernælk eller andre fødevarer med tilsat 2'-fucosyllactose indtages samme dag.	
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebase-rede produkter	1,2 g/l		
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter	1,2 g/l for drikkevarer		
		19,2 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter, herunder varmebehandlede produkter	1,2 g/l for drikkevarer		
		19,2 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«	1,2 g/l for drikkevarer		
12 g/kg for andre produkter end drikkevarer				
400 g/kg for »whiteners«				
Kornbaserede snackstænger	12 g/kg			

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Sødestoffer til bordbrug	200 g/kg		
	Modermælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto- <i>N</i> -neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto- <i>N</i> -neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	12 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
		1,2 g/l for brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	1,2 g/l for mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter, tilsat alene eller sammen med op til 0,6 g/l lacto- <i>N</i> -neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	4,8 g/l for drikkevarer		
		40 g/kg for snackstænger		
	Brød- og pastaprodukter med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014	60 g/kg		
	Aromatiserede drikkevarer	1,2 g/l		
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	9,6 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn	3,0 g/dag for den brede befolkning		
		1,2 g/dag for småbørn		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Galactooligosaccharid	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som kg galactooligosaccharid/kg færdig fødevarer)</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	0,333		
	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		
	Babyoghurdrik	0,024		
	Babydessert	0,027		
	Babysnack	0,143		
	Babycerealier	0,027		
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	0,013		
Saft	0,021			
Fyld til frugttærter	0,059			

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som kg galactooligosaccharid/kg færdig fødevarer)</i>		
	Tilberedt frugt	0,125		
	Snackstænger	0,125		
	Cerealier	0,125		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,008		
Glucosamin HCl	<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		
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn			
	Måltidserstatning til vægtkontrol			
	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		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
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>	<p>1. Den nye fødevarer betegnes »guargummi« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den</p> <p>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.</p> <p>For eksempel: »Overdreven indtagelse af disse produkter kan medføre fordøjelsesubehag, særlig hos børn under 8 år«.</p> <p>3. For produkter, der er emballeret i todelte beholdere (mejeriprodukt/cerealier), skal det af brugsanvisningen synligt fremgå, at det er nødvendigt at blande cerealiegrynene og mejeriproduktet før indtagelsen på grund af den potentielle risiko for forstoppelse i mave- og tarmkanalen.</p>	
	Friske mejeriprodukter, herunder yoghurt, syrnede mælk, friskost og andre mælkebaserede desserter.	1,5 g/100 g		
	Frugt- eller grøntsagsbaserede flydende fødevarer (»smoothies«)	1,8 g/100 g		
	Frugt- eller grøntsagsmos	3,25 g/100 g		
	Kornprodukt ledsaget af et mejeriprodukt, emballeret i todelte beholdere	10g/100 g i kornproduktet Ingen i det ledsagende mejeriprodukt 1 g/100 g i det spiseklare produkt		
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)			

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
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			
Isomaltoseoligosaccharid	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer 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 %		

▼B

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Forarbejdede grøntsager og grøntsagssaft	5 %		
	Andre læskedrikke	5 %		
	Kornbaserede snackstænger	10 %		
	Småkager, kiks	20 %		
	Kornbaserede morgenmadsstænger	25 %		
	Bolsjer og lign.	97 %		
	Tyngeslik/chokoladebarer	25 %		
	Måltidsstatning til vægtkontrol (som barer eller mælkebaseret)	20 %		
Isomaltulose	Ikke angivet		<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevare betegnes »isomaltulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf ledsages af følgende angivelse: »Isomaltulose er en kilde til glucose og fructose« 	
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 eller tabletter) beregnet til voksne.	20 g pr. dag		

▼B

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

▼B

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

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	4,8 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn	1,5 g/dag for den brede befolkning 0,6 g/dag for småbørn		
Bladekstrakt fra lucerne (<i>Medicago sativa</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »protein fra lucerne (<i>Medicago sativa</i>)« eller »protein fra Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	10 g pr. dag		
Lycopen	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrer)	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 måltidsersatning til vægtkontrol	8 mg/måltid		
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g		
	Fedtstoffer og dressinger	10 mg/100 g		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Supper, bortset fra tomatsupper	1 mg/100 g		
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	15 mg pr. dag		
Lycopen fra <i>Blakeslea trispora</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrer)	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 måltidsersatning 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		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Lycopen fra tomater	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrer)	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 måltidsersatning 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		
Lycopenoleoresin fra tomater	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af lycopen</i>	Den nye fødevarer betegnes »lycopenoleoresin fra tomater« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrer)	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 omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidsersatning til vægtkontrol	8 mg/måltid		

▼B

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af lycopen</i>		
	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		
Magnesiumcitratmalat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »magnesiumcitratmalat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF			
Ekstrakt af magnoliabark	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af magnoliabark« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Myntepastiller (konfekturvarer)	0,2 % til at give frisk ånde. På grundlag af en iblandingsgrad på højst 0,2 % og en tyggegummi-/pastilstørrelse på 1,5 g pr. tyggegummi/pastil må hver portion tyggegummi/pastil højst indeholde 3 mg ekstrakt af magnoliabark.		
	Tyggegummi			
Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af majskimolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2 g pr. dag		
	Tyggegummi	2 %		

▼B

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
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 ægbaseerede produkter)			
	Tilberedt frugt (frugtkød, puréer eller mos)			
	Suppe og bouillon			
(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		
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		

▼B

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

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	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		
	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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer 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.		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Pulver af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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>Odontella aurita</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes » <i>Odontella 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 %		
Phytosterol/phytostanolberiget olie	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phytosteroler/phytostanoler</i>	Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011	
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII, tillæg II, afsnit B og C, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, 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 \leq 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				

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Olie udvundet af blæksprutter	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>	Den nye fødevarer betegnes »blæksprutteolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen mælkebaserede drikkevarer	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		
	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 måltidsersatning til vægtkontrol	200 mg/måltid			
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.	
	Typer af frugt: æble, abrikos, banan, brombær, blåbær, kirsebær, kokosnød, figen, grapefrugt, mandarin, mango, melon, fersken, pære, ananas, blomme, hindbær, rabarber og jordbær			

▼B

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

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phosphatidylserin</i>		
	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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phosphatidylserin</i>	Den nye fødevarer 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.		
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 %		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Phytosteroler/phytostanoler	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011	
	Risdrikke	<p>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.</p> <p>Mængden af tilsatte phytosteroler/phytostanoler må i en beholder med drikkevarer ikke overstige 3 g.</p> <p>Salatdressinger og kryddersaucer skal emballeres som enkeltportioner</p>		
	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 syret 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, tillæg II, afsnit B og C, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, undtagen fedtstoffer til madlavning og smørbare produkter baseret på smør eller andet animalsk fedt.			

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Blommekerneolie	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Til stegning og som krydderi	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabiliske olier		
Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf	Ikke angivet		Den nye fødevarer betegnes »kartoffelprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
Prolylloleptidase (enzympræparat)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »prolylloleptidase« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud til den almindelige voksne befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsel- eller tablettform)	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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 kapsler pr. dag, svarende til 12,6 mg svinenyreekstrakt om dagen		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Indhold af diaminoxidase: 0,9 mg pr. dag (3 kapsler med et indhold af diaminoxidase på 0,3 mg/kapsel)		
Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Rapsfrøprotein	Som kilde til vegetabilsk protein, undtagen i modermælkserstatninger og tilskudsblandinger.		<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevarer betegnes »rapsfrøprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 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. 	
Trans-resveratrol	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevarer betegnes »trans-resveratrol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Mærkningen på kosttilskud indeholdende <i>trans-resveratrol</i> skal indeholde en meddelelse om, at personer, der bruger medicin, kun bør indtage produktet under lægeligt tilsyn. 	
	Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsel- eller tabletform)	150 mg pr. dag		
Trans-resveratrol (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevarer betegnes »trans-resveratrol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Mærkningen på kosttilskud indeholdende <i>trans-resveratrol</i> 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>)		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Ekstrakt af hane kam	<i>Specificeret fødevarer kategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ekstrakt af hane kam« eller »ekstrakt af hane kylling kam« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Drikkevarer på basis af mælk	40 mg/100g eller mg/100 ml		
	Drikkevarer på basis af syrnede mælk	80 mg/100g eller mg/100 ml		
	Yoghurtlignende produkter	65 mg/100g eller mg/100 ml		
	Fromage frais	110 mg/100g eller mg/100 ml		
Sacha inchi-olie fra <i>Plukenetia volubilis</i>	<i>Specificeret fødevarer kategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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 fødevarer kategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevarer betegnes »energireduceret fedt (salatrim)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Der skal være en erklæring om, at overforbrug kan medføre mave-tarm-gener. Der skal være en erklæring om, at produkterne ikke er beregnet til at blive anvendt af børn. 	
	Bagværk og konfektvarer			
Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af <i>Schizochytrium sp.</i>	<i>Specificeret fødevarer kategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA:</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium sp.</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	3 000 mg pr. dag		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til gravide og ammende kvinder	450 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA:</i>		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidsersatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for soja og mælkeimitationsprodukter (undtagen drikkevarer)		
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for mælkeprodukter (herunder mælkeprodukter, produkter af frisk ost og yoghurtprodukter, undtagen drikkevarer)		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA:</i>		
	Ikke-alkoholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger/snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi	500 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie fra mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)« 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 måltiderstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>		
	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		
	Moder-mælkserstatninger 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		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</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		
	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 måltidsersatning 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				
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			

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>		
	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		
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</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		
	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 måltidserstatning 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			

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>		
	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		
	Moder-mælkserstatninger 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		
Fermenteret sojabønne-ekstrakt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer 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		

▼B

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Hvedekimeekstrakt (<i>Triticum aestivum</i>) med højt indhold af spermidin	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »hvedekimeekstrakt med højt indhold af spermidin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF	Svarende til højst 6 mg spermidin 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 %		
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		

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Tørret <i>Tetraselmis chuii</i>-mikroalge	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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		
Therapon barcoo/Scortum	På tænkt anvendelse på samme måde som laks, nemlig tilberedte kulinariske fiskevarer og -retter, herunder kogte/stegte, rå, røgede og bagte fiskevarer.			
D-Tagatose	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer 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 fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer 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		
	Mælkepulver (*)	0,052 g/kg		
	Fløde (*)	0,070 g/kg		

▼ M2

▼ M2

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Syrnet fløde (*)	0,050 g/kg		
	Ost (*)	0,090 g/kg		
	Smør (*)	0,164 g/kg		
	Chokoladearer	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 pr. dag		
	(*) Ved anvendelse i mælkeprodukter må taxifolinrig ekstrakt ikke helt eller delvis erstatte en mælkebestanddel.			
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
Trehalose	Ikke angivet		1. Den nye fødevarer 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 fødevarer skal på mærkningen heraf være ledsaget af en angivelse af, at »trehalose er en glucosekilde«	

▼ B

▼B

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₂</i>		
	Svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg vitamin D ₂ /100 g friskvægt	<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevare betegnes »UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen af fødevarer, der indeholder den, være ledsaget af en angivelse af, at »der er anvendt en kontrolleret lysbehandling for at øge indholdet af vitamin D₂« 	
UV-behandlet bagegær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₂</i>	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 vitamin D ₂ /100 g		
	Gærhævet finere bagværk	5 µg vitamin D ₂ /100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	5 µg vitamin D ₂ pr. dag		
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		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
UV-behandlet mælk	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₃</i>	1. Den nye fødevarer 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		
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 modermælks-erstatninger.
	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		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Beta-glucaner fra gær	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af rene beta-glucaner fra gær (Saccharomyces cerevisiae)</i>	Den nye fødevarer betegnes »beta-glucaner fra gær (Saccharomyces cerevisiae)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	1,275 g pr. dag for børn over 12 år og den almindelige voksne befolkning 0,675 g pr. dag for børn under 12 år		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,275 g pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn.	1,275 g pr. dag		
	Drikkevarer baseret på frugt- og/eller grøntsagssaft, herunder koncentrat og dehydrerede safter	1,3 g/kg		
	Drikkevarer med frugtsmag	0,8 g/kg		
	Kakaopulver til fremstilling af drikkevarer	38,3 g/kg (pulver)		
	Andre drikkevarer	0,8 g/kg (drikkeklar)		
		7 g/kg (pulver)		
	Kornbaserede snackstænger	6 g/kg		
	Morgenmadscerealier	15,3 g/kg		
	»Instant hot«-morgenmadscerealier (fuldkorn/med højt fiberindhold)	1,5 g/kg		
	Småkager/cookies	6,7 g/kg		

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af rene beta-glucaner fra gær (Saccharomyces cerevisiae)</i>		
	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 frugtsmørepålæg	11,3 g/kg		
Zeaxanthin	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »syntetisk 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 fødevarerkategori</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			
	Måltidsersatning til vægtkontrol			

▼B

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	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			
	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).

▼ **B**

Tabel 2: Specifikationer

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
N-Acetyl-D-neuraminsyre	<p>Beskrivelse: N-Acetyl-D-neuraminsyre er et hvidt til offwhite krystallinsk pulver</p> <p>Definition:</p> <p>Kemisk betegnelse: IUPAC-navn: N-Acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat) 5-Acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonsyre (dihydrat)</p> <p>Synonymer: Sialinsyre (dihydrat)</p> <p>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)</p> <p>Molekylmasse: 309,3 Da (syre) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat)</p> <p>CAS-nr.: 131-48-6 (fri syre) 50795-27-2 (dihydrat)</p> <p>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)</p> <p>Tungmetaller: Jern: < 20,0 mg/kg Bly: < 0,1 mg/kg</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Rest-proteiner: < 0,01 % (w/w)</p> <p>Opløsningsmiddelrester:</p> <p>2-Propanol: < 0,1 % (w/w)</p> <p>Acetone: < 0,1 % (w/w)</p> <p>Ethylacetat: < 0,1 % (w/w)</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p><i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g</p> <p>Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: < 500 CFU/g</p> <p>Enterobakterier: Ingen i 10 g</p> <p><i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Ingen i 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogene</i>: Ingen i 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g</p> <p>Gærsvampe: < 10 CFU/g</p> <p>Skimmelsvampe: < 10 CFU/g</p> <p>Rest-endotoksiner: < 10 EU/mg</p> <p>CFU: kolonidannende enheder, EU: endotoksinenheder.</p>
<p>Tørret pulp af abebrødfrugt (<i>Adansonia digitata</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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.</p> <p>Typiske næringsbestanddele:</p> <p>Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7</p> <p>Protein (g/100 g) 1,8-9,3</p> <p>Fedt (g/100 g) 0-1,6</p> <p>Kulhydrater i alt (g/100 g) 76,3-89,5</p> <p>Sukker (som glucose) i alt: 15,2-36,5</p> <p>Natrium (mg/100 g) 0,1-25,2</p> <p>Analytiske specifikationer:</p> <p>Fremmede stoffer: Højest 0,2 %</p> <p>Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7</p> <p>Aske (g/100 g) 3,8-6,6</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Udtræk af <i>Ajuga reptans</i> fra cellekulturer	<p>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>.</p>
L-Alanyl-L-glutamin	<p>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 %.</p> <p>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 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: <i>Escherichia coli</i>: Ingen/g</p>
Algeolie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.	<p>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 %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Olie af Allanblackia-frø	<p>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>.</p> <p>Fedtsyresammensætning: Laurinsyre (C12:0): < 1,0 % Myristinsyre (C14:0): < 1,0 % Palmitinsyre (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinsyre (C16:1): < 1,0 % Stearinsyre (C18:0): 45-58 % Oliesyre (C18:1): 40-51 % Linolsyre (C18:2): < 1,0 % γ-Linolensyre (C18:3): < 1,0 % Arachinsyre (C20:0): < 1,0 % Frie fedtsyrer: Højest 0,1 %</p> <p>Karakteristik: Transfedtsyrer: Højest 0,5 % Peroxidtal: Højest 0,8 meq/kg Iodtal: < 46 g/100 g Uforsæbelige bestanddele: Højest 1,0 % Forsæbningstal: 185-198 mg KOH/g</p>
Ekstrakt af blade af <i>Aloe macroclada</i> Baker	<p>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.</p> <p>Aske: 25 % Kostfibre: 28,6 % Fedt: 2,7 % Vandindhold: 4,7 % Polysaccharider: 9,5 % Protein: 1,63 % Glucose: 8,9 %</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)	<p>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.</p> <p>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: 35-50 % Transfedtsyrer: ≤ 1 % EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 % DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 %</p>
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) med højt indhold af phospholipider	<p>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.</p> <p>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>) med højt indhold af phospholipider, 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: ≥ 60 % Transfedtsyrer: ≤ 1 % EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 % DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 %</p>
Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen <i>Mortierella alpina</i>	<p>Beskrivelse/definition: Den klare, gule olie med højt indhold af arachidonsyre udvindes ved fermentering af den ikke-genetisk modificerede stamme IS-4, I49-N18 og FJRK-MA01 af svampen <i>Mortierella alpina</i> ved hjælp af en egnet væske. Olien ekstraheres dernæst fra biomassen og renses.</p> <p>Arachidonsyre: ≥ 40 vægtprocent af det samlede fedtsyreindhold Frie fedtsyrer: ≤ 0,45 % af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: ≤ 0,5 % af det samlede fedtsyreindhold Uforsæbelige bestanddele: ≤ 1,5 %</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Peroxidital: ≤ 5 meq/kg Anisidintal: ≤ 20 Syretal: ≤ 1,0 KOH/g Vandindhold: ≤ 0,5 %
Arganolie fra <i>Argania spinosa</i>	<p>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.</p> <p>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 % Peroxidital: < 10 meq O₂/kg</p>
Astaxanthinrigt oleoresin fra <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger	<p>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 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).</p> <p>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 %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>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 %</p> <p>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</p>
<p>Basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)</p>	<p>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 frugtsafer og blandinger af frugt- og grøntsagssafer, der indeholder basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i> L.), omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer.</p> <p>Tørstof: 94,1 % Protein: 20,7 % Fedt: 24,4 % Kulhydrat: 1,7 % Kostfibre: 40,5 % (Metode: AOAC 958.29) Aske: 6,78 %</p>
<p>Fermenteret sort bønne-ekstrakt</p>	<p>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.</p> <p>Karakteristik: Fedt: ≤ 1,0 %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Protein: ≥ 55 % Vand: $\leq 7,0$ % Aske: ≤ 10 % Kulhydrat: ≥ 20 % α -glucosidase-hæmmer-aktivitet: IC50: min. 0,025 mg/ml Sojaisoflavon: $\leq 0,3$ g/100 g
Bovint lactoferrin	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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.</p> <p>Fremstillingsproces: Bovint lactoferrin isoleres fra skummetmælk eller ostevælle ved ionbytning og efterfølgende ultrafiltrering. Til slut frysetørres eller sprøjtørres det, og de store partikler sies fra. Det er et næsten lugtløst, lysrosa pulver.</p> <p>Fysisk-kemiske egenskaber ved bovin lactoferrin:</p> <p>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</p>
Olie af frø fra <i>Buglossoides arvensis</i>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Raffineret <i>Buglossoides</i>-olie udvindes af frøene fra <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M. Johnst.</p> <p>Alpha-linolensyre: ≥ 35 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Stearidonsyre: ≥ 15 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Linolsyre: $\geq 8,0$ % w/w af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: $\leq 2,0$ % w/w af det samlede fedtsyreindhold</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Syretal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 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
Olie fra <i>Calanus finmarchicus</i>	<p>Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer er en rubinfarvet, lidt tyktflydende olie med en svag lugt af skaldyr, der er udvundet af krebsdyret (marin dyreplankton) <i>Calanus finmarchicus</i>. Ingrediensen består primært af voksesterer (> 85 %) med mindre mængder af triglycerider og andre neutrale lipider.</p> <p>Specifikationer: Vand: < 1,0 % Voksesterer: > 85 %, Fedtsyrer i alt > 46 %, Eicosapentaensyre (EPA) > 3,0 %, Docosahexaensyre (DHA) > 4,0 %, Fedtalkoholer i alt: > 28 %, C20:1 n-9 fedtalkohol > 9,0 %, C22:1 n-11 fedtalkohol > 12 %, Transfedtsyrer: < 1,0 % Astaxanthinesterer: < 0,1 % Peroxidtal: < 3,0 meq/kg O₂/kg</p>
Tyggegummibase (monomethoxypolyethylenglycol)	<p>Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens 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</p> <p>Karakteristik: Vandindhold: < 5,0 %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>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</p>
<p>Tyggegummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer er en vandfri copolymer af methylvinylether og maleinsyreanhydrid. Fritflydende, hvidt til råhvidt pulver CAS-nr.: 9011-16-9</p> <p>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</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimtal: ≤ 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</p>
<p>Chiaolie fra <i>Salvia hispanica</i></p>	<p>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.</p> <p>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 % Peroxidital: ≤ 10 meq/kg Uopløselige urenheder: ≤ 0,05 % Alfalinolensyre: ≥ 60 % Linolsyre: 15-20 %</p>
<p>Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)</p>	<p>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 %</p> <p>(*) Kulhydrater er inklusive fibertallet (EU: Kulhydrater er tilgængelige kulhydrater = sukker + stivelse) (**) Træstof er den fiberdel, der primært består af ufordøjelig cellulose, pentosaner og lignin.</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Fremstillingsproces: Fremstillingsprocessen for drikkevarer af frugtsafer og blandinger af frugtsafer, der indeholder chiafrø, omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer.</p>
<p>Chitin-glucan fra <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>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 %</p>
<p>Chitin-glucankompleks fra <i>Fomes fomentarius</i></p>	<p>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</p> <p>Renhed: Vandindhold: ≤ 15 % Aske: ≤ 3,0 % Chitin-glucan: ≥ 90 % Forholdet mellem chitin og glucan: 70:20 Kulhydrater i alt, eksklusive glucaner: ≤ 0,1 %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Protein: ≤ 2,0 % Fedt: ≤ 1,0 % Melaniner: ≤ 8,3 % Tilsætningsstoffer: Ingen pH: 6,7-7,5</p> <p>Tungmetaller: Bly (ppm): ≤ 1,00 Cadmium (ppm): ≤ 1,00 Kviksølv (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20</p> <p>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</p>
<p>Chitosanekstrakt fra svampe (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)</p>	<p>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</p> <p>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</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>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 × 9 (vægt/vådvægt)): ja</p> <p>Tungmetaller: Kviksølv (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,5</p> <p>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</p>
Chondroitinsulfat	<p>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 24502). 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</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Chrompicolinat	<p>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 %</p>
<i>Cistus incanus</i> L. Pandalis-urt	<p>Beskrivelse: <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis-urt; art, der tilhører Cistaceae-familien og stammer fra middelhavsområdet (halvøen Chalkidikis).</p> <p>Sammensætning: Vandindhold: 9-10 g/100 g urter Protein: 6,1 g/100 g urter Fedt: 1,6 g/100 g urter Kulhydrater: 50,1 g/100 g urter Fibre: 27,1 g/100 g urter Mineraler: 4,4 g/100 g urter</p> <p>Natrium: 0,18 g Kalium: 0,75 g Magnesium: 0,24 g Calcium: 1,0 g Jern: 65 mg</p> <p>Vitamin B₁ 3,0 µg Vitamin B₂ 30 µg Vitamin B₆ 54 µg Vitamin C: 28 mg Vitamin A: under 0,1 mg</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Vitamin E 40-50 mg Alfa-tocopherol: 20-50 mg Beta- og gamma-tocopheroler: 2-15 mg Delta-tocopherol: 0,1-2 mg
Citicolin	<p><i>Citicolin (syntetisk)</i></p> <p>Beskrivelse/definition: Citicolin består af cytosin, ribose, pyrophosphat og cholin. Hvidt, krystallinsk pulver Kemisk betegnelse: Cholincytidin 5'-pyrophosphat, cytidin 5'-(trihydrogendiphosphat)-P'-[2-(trimethylammonio)ethyl]ester, indre salt Kemisk formel: C₁₄H₂₆N₄O₁₁P₂ Molekylvægt: 488,32 g/mol CAS-nr.: 987-78-0 pH (prøveopløsning af 1 %): 2,5-3,5</p> <p>Renhed: Indhold: ≥ 98 % af tørstof Tørringstab (100 °C i 4 timer): ≤ 5,0 % Ammonium: ≤ 0,05 % Arsen: Ikke over 2 ppm Frie phosphorsyrer: ≤ 0,1 % 5'-Cytidylsyre: ≤ 1,0 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 10³ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g</p> <p><i>Citicolin (mikrobiel kilde)</i></p> <p>Beskrivelse/definition: Fremstilles ved fermentering med en genetisk modificeret stamme af <i>E. coli</i> (BCT19/p40k) Specifikationen for citicolin (mikrobiel kilde) er identisk med specifikationen for den godkendte syntetiske citicolin.</p>

▼ **B**

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Clostridium butyricum	<p>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</p> <p>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</p>
Ekstrakt af affedt kakaopulver	<p>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</p>
Kakaoekstrakt med lavt fedtindhold	<p>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 %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
<p>Korianderfrøolie fra <i>Coriandrum sativum</i></p>	<p>Beskrivelse/definition: Korianderfrøolie er en olie, som indeholder glycerider af fedtsyrer, og som er fremstillet af frø fra korianderplanten <i>Coriandrum sativum</i> L. Svag gullig farve, uden smag CAS-nr.: 8008-52-4 Fedtsyresammensætning: Palmitinsyre (C16:0): 2-5 % Stearinsyre (C18:0): < 1,5 % Petroselininsyre (<i>cis</i>-C18:1(n-12)): 60-75 % Oliesyre (<i>cis</i>-C18:1(n-9)): 8-15 % Linolsyre (C18:2): 12-19 % α-linolsyre (C18:3): < 1,0 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % Renhed: Brydningsindeks (20 °C) 1,466-1,474 Syretal: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 meq/kg Iodtal: 88-110 enheder Forsæbningstal: 186-200 mg KOH/g Uforsæbelige bestanddele: ≤ 15 g/kg</p>
<p>Tørret frugt af <i>Crataegus pinnatifida</i></p>	<p>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.</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
α-cyclodextrin	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Alfa-cyclodextrin er et ikke-reducerende cyklisk saccharid, der består af seks α-1,4-forbundne D-glucopyranosylenheder fremstillet ved cyclodextringlucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) af hydrolyseret stivelse. Alfa-cyclodextrin kan genfindes og oprenses ved hjælp af en af følgende procedurer: 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</p> <p>Synonymer: α-cyclodextrin, α-dextrin, cyclohexaamylose, cyclomaltohexaose, α-cycloamylose</p> <p>Kemisk betegnelse: Cyclohexaamylose</p> <p>CAS-nr.: 10016-20-3</p> <p>Kemisk formel: (C₆H₁₀O₅)₆</p> <p>Molekylmasse: 972,85</p> <p>Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis)</p> <p>Identifikation:</p> <p>Smeltepunktsinterval: Nedbrydes ved over 278 °C</p> <p>Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol</p> <p>Specifik drejning: [α]_D 25: Mellem + 145° og + 151° (1 % opløsning)</p> <p>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«</p> <p>Renhed:</p> <p>Vand: ≤ 11 % (Karl Fischer-metoden)</p> <p>Residual kompleksdanner: ≤ 20 mg/kg (1-decanol)</p> <p>Reducerende stoffer: ≤ 0,5 % (som glucose)</p> <p>Sulfataske: ≤ 0,1 %</p> <p>Bly: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Analysemetode:</p> <p>Foretag bestemmelse ved væskechromatografi ved anvendelse af følgende betingelser:</p> <p>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. Filtrér gennem et 0,45 mikrometer-filter.</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Referenceopløsning: Afvej omhyggeligt 100 mg alfa-cyclodextrin i en 10 ml-målekolbe, og tilsæt 8 ml deioniseret vand. Opløs prøven helt ved anvendelse af et ultralydsbad, og fortynd indtil mærket med rensset, deioniseret vand.</p> <p>Chromatografi: Væskechromatograf udstyret med en RI-detektor og en integrations skriver.</p> <p>Kolonne og pakning: Nucleosil-100-NH₂ (10 µm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Tyskland) eller lignende</p> <p>Længde: 250 mm</p> <p>Diameter: 4 mm</p> <p>Temperatur: 40 °C</p> <p>Mobil fase: acetonitril/vand (67/33, v/v)</p> <p>Flow: 2,0 ml/min</p> <p>Injektionsvolumen: 10 µl</p> <p>Procedure: Injicer prøveopløsningen i chromatografen, registrer chromatogrammerne, og mål alfa-cyclodextrintoppens areal. Beregn alfa-cyclodextrins procentandel af analyseprøven således:</p> $\% \alpha\text{-cyclodextrin (tørstofbasis)} = 100 \times (AS/AR) (WR/WS)$ <p>hvor</p> <p>As og AR er arealerne af alfa-cyclodextrintoppene for henholdsvis prøveopløsningen og referenceopløsningen. Ws og WR er vægten (mg) af henholdsvis analyseprøvens og referenceprøvens indhold af alfa-cyclodextrin efter korrektion for vandindholdet.</p>
γ-cyclodextrin	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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.</p> <p>Næsten lugtløst, hvidt eller næsten hvidt, krystallinsk fast stof</p> <p>Synonymer: γ-cyclodextrin, γ-dextrin, cyclooctaamylose, cyclomaltooctaose, γ-cycloamylase</p> <p>Kemisk betegnelse: Cyclooctaamylose</p> <p>CAS-nummer: 17465-86-0</p> <p>Kemisk formel: (C₆H₁₀O₅)₈</p> <p>Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis)</p> <p>Identifikation:</p> <p>Smeltepunktinterval: Nedbrydes ved over 285 °C</p> <p>Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol</p>

▼ **B**

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	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 %

▼ **M4**

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

Beskrivelse/definition:

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

Sammensætning af blandingsekstraktet af de 3 rødder af urter:

rod af *Cynanchum wilfordii*: 32,5 % w/w

rod af *Phlomis umbrosa*: 32,5 % w/w

rod af *Angelica gigas*: 35,0 % w/w

Specifikationer:

Tørringstab: højst 100 mg/g

Indhold:

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

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

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

Methoxsalen: < 3 mg/g

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

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

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

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

Ernæringsmæssige bestanddele:

Kulhydrater: 600-880 mg/g

Proteiner: 70-170 mg/g

Fedtstoffer: < 4 mg/g

▼ M4

Godkendt ny fødevare	Specifikation
	<p>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>: ingen i 25 g <i>Escherichia coli</i>: ingen i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ingen i 25 g</p> <p>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)</p>

▼ B

Dextranpræparat frembragt af *Leuconostoc mesenteroides*

- I pulverform:**
 - Kulhydrater: 60 %, heraf: (Dextran: 50 %, Mannitol: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucrose: 9,2 %)
 - Protein: 6,5 %
 - Fedt: 0,5 %
 - Mælkesyre: 10 %
 - Ethanol: spor
 - Aske: 13 %
 - Vandindhold: 10 %
- 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 %

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Vegetabilsk diacylglycerololie	<p>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.</p> <p>Acylglycerol-fordeling: Diacylglyceroler (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacylglyceroler (1,3-DAG) ≥ 50 % Triacylglyceroler (TAG): ≤ 20 % Monoacylglyceroler (MAG): $\leq 5,0$ %</p> <p>Fedtsyresammensætning (MAG, DAG, TAG): Oliesyre (C18:1): 20-65 % Linolsyre (C18:2): 15-65 % Linolensyre (C18:3) ≤ 15 % Mættede fedtsyrer: ≤ 10 %</p> <p>Andet: Syretal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Vand og flygtige stoffer: $\leq 0,1$ % Peroxidtal: $\leq 1,0$ meq/kg Uforsæbelige stoffer: $\leq 2,0$ % Transfedtsyrer: $\leq 1,0$ % MAG = monoacylglyceroler, DAG = diacylglyceroler, = TAG triacylglyceroler</p>
Dihydrocapsiat (DHC)	<p>Beskrivelse/definition: Dihydrocapsiat syntetiseres ved enzymkatalyseret forestring af vanillylalkohol og 8-methylnonansyre. Efter forestringen ekstraheres dihydrocapsiat med n-hexan.</p> <p>Tyktflydende farveløs til gul væske Kemisk formel: $C_{18} H_{28} O_4$ CAS-nr.: 205687-03-2</p> <p>Fysisk-kemiske egenskaber: Dihydrocapsiat: > 94 % 8-Methylnonansyre: $< 6,0$ % Vanillylalkohol: $< 1,0$ % Andre synteserelaterede stoffer: $< 2,0$ %</p>

▼ **B**

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Tørret ekstrakt af <i>Lippia citriodora</i> fra cellekulturer	Beskrivelse/definition: Tørret ekstrakt af HTN [®] Vb-cellekulturer af <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth
Ekstrakt af <i>Echinacea angustifolia</i> fra cellekulturer	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 %.
Olie af <i>Echium plantagineum</i>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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</p> <p>Transfedtsyrer: $\leq 2,0$ % w/w af det samlede fedtsyreindhold</p> <p>Syretal: $\leq 0,6$ mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal: $\leq 5,0$ meq O₂/kg</p> <p>Indhold af uforsæbelige stoffer: $\leq 2,0$ %</p> <p>Protein (kvælstof i alt): ≤ 20 µg/ml</p> <p>Pyrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg</p>

▼ **M1****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 %

Mikrobiologiske kriterier:

Samlet kimal: $< 3\ 000$ CFU/g

Gær- og skimmelsvampe: < 300 CFU/g

Colibakterier: ingen i test

Salmonella spp.: ingen i test

Staphylococcus aureus: ingen i test

▼ M1

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Tungmetaller og halogener:</p> <p>Bly: < 3,0 mg/kg</p> <p>Kviksølv: < 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmium: < 3,0 mg/kg</p> <p>Arsen: < 25,0 mg/kg</p> <p>Uorganisk arsen: < 0,5 mg/kg</p> <p>Jod: 150,0-650,0 mg/kg</p> <p>CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)</p>

▼ B**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

▼B

Godkendt ny fødevare	Specifikation		
L-ergothionein	<p>Definition</p> <p>Kemisk betegnelse (IUPAC): (2S)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoat</p> <p>Kemisk formel: C₉H₁₅N₃O₂S</p> <p>Molekylmasse: 229,3 Da</p> <p>CAS-nr.: 497-30-3</p>		
	Parametre	Specifikation	Metode
	Udseende	Hvidt pulver	Visuel
	Optisk rotation	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetri
	Kemisk renhed	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	Identifikation	I overensstemmelse med strukturen	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 %	Grundstofanalyse
		H: 6,59 ± 0,4 %	
		N: 18,32 ± 0,4 %	
	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)

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Mikrobiologiske specifikationer^{b)}</p> <p>Antal levedygtige aerobe bakterier i alt (TVAC) $\leq 1 \times 10^3$ CFU/g [Eur. Ph. 01/2011:50104]</p> <p>Antal gær- og skimmelsvampe i alt (TYMC) $\leq 1 \times 10^2$ CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> Ingen i 1 g</p> <p>Eur. Ph.: Den Europæiske Farmakopé, 1H-NMR): protonkernemagnetisk resonans, HPLC: højtydende væskrokromatografi (HPLC), GPC: gelpermeationskromatografi (GPC), ICP/AES: Induktivt koblet plasma-atomemissionsspektrometri CFU: kolonidannende enheder.</p> <p>a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O)</p> <p>b) Analyser foretaget på hvert parti</p> <p>c) Maksimalgrænseværdier i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1881/2006</p>
Jern(III)natrium-EDTA	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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.</p> <p>Kemisk formel: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈ · 3H₂O</p> <p>Kemisk sammensætning:</p> <p>pH i en 1 % opløsning: 3,5-5,5</p> <p>Jern: 12,5-13,5 %</p> <p>Natrium: 5,5 %</p> <p>Vand: 12,8 %</p> <p>Organiske bestanddele (CHNO): 68,4 %</p> <p>EDTA: 65,5-70,5 %</p> <p>Vanduopløselige bestanddele: $\leq 0,1$ %</p> <p>Nitrioltrieddikesyre: $\leq 0,1$ %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Jern(II)ammoniumphosphat	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Jern(II)ammoniumphosphat er et fint grågrønt pulver, som er praktisk taget uopløseligt i vand og opløseligt i fortyndede mineralsyrer.</p> <p>CAS-nr.: 10101-60-7</p> <p>Kemisk formel: FeNH_4PO_4</p> <p>Kemisk sammensætning:</p> <p>pH i en 5 % opløsning i vand 6,8-7,8</p> <p>Jern (i alt): $\geq 28 \%$</p> <p>Jern (II): 22-30 % (w/w)</p> <p>Jern (III): $\leq 7,0 \%$ (w/w)</p> <p>Ammoniak: 5-9 % (w/w)</p> <p>Vand: $\leq 3,0 \%$</p>
Fiskepeptider af <i>Sardinops sagax</i>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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, koncentreret under vakuum og sprøjtetørring.</p> <p>Gulligt, hvidt pulver</p> <p>Peptider (*) (kortkædede peptider, dipeptider og tripeptider med en molekylvægt på under 2 kDa.) $\geq 85 \text{ g/100 g}$</p> <p>Val-Tyr (dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g</p> <p>Aske: $\leq 10 \text{ g/100 g}$</p> <p>Vandindhold: $\leq 8 \text{ g/100 g}$</p> <p>(*) Kjeldahl-metoden</p>
Flavonoide fra <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Flavonoide udvundet af rødderne eller rodstokken 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.</p> <p>Vandindhold: $< 0,5 \%$</p> <p>Aske: $< 0,1 \%$</p> <p>Peroxidtal: $< 0,5 \text{ meq/kg}$</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Glabridin: 2,5-3,5 % af fedtindholdet</p> <p>Glycyrrhizinsyre: < 0,005 %</p> <p>Fedt, herunder stoffer af typen polyphenol \geq 99 %</p> <p>Protein: < 0,1 %</p> <p>Kulhydrater: ikke påviselig</p>
<p>Fucoidan-ekstrakt fra <i>Fucus vesiculosus</i>-tang</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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:</p> <p>Offwhite til brunt pulver</p> <p>Lugt og smag: Uden lugt og smag</p> <p>Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer)</p> <p>pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C)</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm</p> <p>Cadmium: < 3,0 ppm</p> <p>Bly: < 2,0 ppm</p> <p>Kviksølv: < 1,0 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p>Kimtal for aerobe organismer i alt: < 10 000 CFU/g</p> <p>Indhold af gær og skimmelsvampe: < 100 CFU/g</p> <p>Samlet indhold af enterobakterier: Ingen/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Ingen/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen/g</p> <p>Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan:</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Ekstrakt 1:</p> <p>Fucoidan: 75-95 %</p> <p>Alginat: 2,0-5,5 %</p> <p>Polyphloroglucinol: 0,5-15 %</p> <p>Mannitol: 1-5 %</p> <p>Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,5 %</p> <p>Andre kulhydrater: 0,5-1,0 %</p> <p>Protein: 2,0-2,5 %</p> <p>Ekstrakt 2:</p> <p>Fucoidan: 60-65 %</p> <p>Alginat: 3,0-6,0 %</p> <p>Polyphloroglucinol: 20-30 %</p> <p>Mannitol: < 1,0 %</p> <p>Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,0 %</p> <p>Andre kulhydrater: 0,5-2,0 %</p> <p>Protein: 2,0-2,5 %</p>
<p>Fucoidan-ekstrakt fra <i>Undaria pinnatifida</i>-tang</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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:</p> <p>Offwhite til brunt pulver</p> <p>Lugt og smag: Uden lugt og smag</p> <p>Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer)</p> <p>pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C)</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm</p> <p>Cadmium: < 3,0 ppm</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Bly: < 2,0 ppm Kviksølv: < 1,0 ppm</p> <p>Mikrobiologi: Kimalt 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</p> <p>Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan:</p> <p>Ekstrakt 1: 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 %</p> <p>Ekstrakt 2: Fucoidan: 50-55 % Alginat: 2,0-4,0 % Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 % Mannitol: 25-35 % Naturlige salte/frie mineraler: 8-10 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 1,0-1,5 %</p>

▼ **B**

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
2'-Fucosyllactose (syntetisk)	<p>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</p> <p>Beskrivelse: 2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en proces med kemisk syntese og isoleres ved krystallisation.</p> <p>Renhed: 2'-Fucosyllactose \geq 95 % D-lactose: \leq 1,0 w/w % L-Fucose: \leq 1,0 w/w % Di-fucosyl-D-lactose-isomerer: \leq 1,0 w/w % 2'-Fucosyl-D-lactulose: \leq 0,6 w/w % pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,2-7,0 Vand (%) \leq 9,0 % Sulfatase: \leq 0,2 % Eddikesyre: \leq 0,3 % Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): \leq 50,0 mg/kg alene, \leq 200,0 mg/kg i kombination) Rest-proteiner: \leq 0,01 %</p> <p>Tungmetaller: Palladium: \leq 0,1 mg/kg Nikkel: \leq 3,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: \leq 500 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: \leq 10 CFU/g Rest-endotoksiner: \leq 10 EU/mg</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation	
2'-Fucosyllactose (mikrobiel kilde)	<p>Definition:</p> <p>Kemisk betegnelse: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose</p> <p>Kemisk formel: C₁₈H₃₂O₁₅</p> <p>CAS-nr.: 41263-94-9</p> <p>Molekylvægt: 488,44 g/mol</p>	
	<p>Kilde:</p> <p>Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p>Kilde:</p> <p>Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
	<p>Beskrivelse:</p> <p>2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite krystallinsk pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. 2'-Fucosyllactose isoleres ved krystallisation.</p> <p>Renhed:</p> <p>2'-Fucosyllactose ≥ 94 %</p> <p>D-Lactose: ≤ 3,0 %</p> <p>L-Fucose: ≤ 1,0</p> <p>Difucosyl-D-lactose: ≤ 1,0 %</p> <p>2'-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,2-5,0</p> <p>Vand: ≤ 5,0 %</p> <p>Sulfataske: ≤ 1,5 %</p> <p>Eddikesyre: ≤ 1,0 %</p> <p>Rest-proteiner: ≤ 0,01 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p>Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Endotoksiner: ≤ 10 EU/mg</p>	<p>Beskrivelse:</p> <p>2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, og det flydende koncentrat (45 % ± 5 % w/v) er en farveløs til svagt gul, klar vandig opløsning. 2'-Fucosyllactose fremstilles ved en mikrobiel proces. 2'-Fucosyllactose isoleres ved spraytørring.</p> <p>Renhed:</p> <p>2'-Fucosyllactose ≥ 90 %</p> <p>Lactose: ≤ 5,0 %</p> <p>Fucose: ≤ 3,0 %</p> <p>3'-Fucosyllactose ≤ 5,0 %</p> <p>Fucosylgalactose: ≤ 3,0 %</p> <p>Difucosyllactose: ≤ 5,0 %</p> <p>Glucose: ≤ 3,0 %</p> <p>Galactose: ≤ 3,0 %</p> <p>Vand: ≤ 9,0 % (pulver)</p> <p>Sulfataske: ≤ 0,5 % (pulver og væske)</p> <p>Rest-proteiner: ≤ 0,01 % (pulver og væske)</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Bly: ≤ 0,02 mg/kg (pulver og væske)</p> <p>Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (pulver og væske)</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (pulver og væske)</p> <p>Kviksølv: ≤ 0,5 mg/kg (pulver og væske)</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p>Totaltaltal: ≤ 10⁴ CFU/g (pulver), ≤ 5 000 CFU/g (væske)</p> <p>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g (pulver) ≤ 50 CFU/g (væske)</p> <p>Enterobakterier: ingen i 11 g (pulver og væske)</p> <p><i>Salmonella</i>: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske)</p> <p><i>Cronobacter</i>: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske)</p> <p>Endotoksiner: ≤ 100 EU/g (pulver), ≤ 100 EU/ml (væske)</p> <p>Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulver og væske)</p>
Galactooligosaccharid	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Galactooligosaccharid fremstilles af mælkelactose ved en enzymatisk proces med anvendelse af β-galactosidaser fra <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i> og <i>Bacillus circulans</i>.</p> <p>GOS: Mindst 46 % tørstof (DM)</p> <p>Lactose: Højest 40 % DM</p> <p>Glucose: Højest 22 % DM</p> <p>Galactose: Mindst 0,8 % DM</p> <p>Aske: Højest 4,0 % DM</p> <p>Protein: Højest 4,5 % DM</p> <p>Nitrit: Højest 2 mg/kg</p>
Glucosamin HCl fra <i>Aspergillus niger</i> og en genetisk modificeret stamme af <i>E. Coli</i> K12	<p>Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver</p> <p>Kemisk formel: C₆H₁₃NO₅ · HCl</p> <p>Relativ molekylmasse: 215,63 g/mol</p> <p>D-glucosamin HCl 98,0-102,0 % af referencestandard (HPLC)</p> <p>Specifik drejning + 70,0° – + 73,0°</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Glucosaminsulfat HCl fra <i>Aspergillus niger</i> og en genetisk modificeret stamme af <i>E. Coli</i> K12	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> K12	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	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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).</p> <p>Udseende: Hvidt til gulligt pulver</p> <p>Molekylvægt: 50 000-8 000 000 Dalton</p> <p>CAS-nummer: 9000-30-0</p> <p>Einecs-nummer: 232-536-8</p> <p>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⁾.</p> <p>Fysisk-kemiske egenskaber:</p> <p>Pulver</p> <p>Opbevaringstid: 2 år</p> <p>Farve: Hvid</p> <p>Lugt: Svag</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Partiklernes gennemsnitlige diameter 60-70 µm Vandindhold: Højest 15 %</p> <p>Viskositet (*) ved 1 time —</p> <p>Viskositet (*) ved 2 timer: Mindst 3 600 mPa.s</p> <p>Viskositet (*) ved 24 timer: Mindst 4 000 mPa.s</p> <p>Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand</p> <p>pH for 10g/l ved 25 °C: 6-7,5</p> <p>Flager</p> <p>Brugstid: 1 år</p> <p>Farve: Hvidt/offwhite pulver uden eller med få sorte prikker</p> <p>Lugt: Svag</p> <p>Partiklernes gennemsnitlige diameter 1-10 mm</p> <p>Vandindhold: Højest 15 %</p> <p>Viskositet (*) ved 1 time: Mindst 3 000 mPa.s</p> <p>Viskositet (*) ved 2 timer —</p> <p>Viskositet (*) ved 24 timer —</p> <p>Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand</p> <p>pH for 10g/l ved 25 °C: 5-7,5</p> <p>(*) Målingen af viskositet foretages på følgende betingelser: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p>Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med <i>Bacteroides xylanisolvens</i></p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Varmebehandlede fermenterede mælkeprodukter fremstilles med <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) som starterkultur.</p> <p>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) (*).</p> <p>(*) DIN EN ISO 21528-2 (ændret metode).</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Hydroxytyrosol	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Hydroxytyrosol er en svagt gul, tykflydende væske fremstillet ved kemisk syntese</p> <p>Kemisk formel: C₈H₁₀O₃</p> <p>Molekylvægt: 154,6 g/mol</p> <p>CAS-nr.: 10597-60-1</p> <p>Vandindhold: ≤ 0,4 %</p> <p>Lugt: Karakteristisk</p> <p>Smag: Let bitter</p> <p>Opløselighed (vand) Blandbar med vand</p> <p>pH: 3,5-4,5</p> <p>Brydningsindeks: 1,571-1,575</p> <p>Renhed:</p> <p>Hydroxytyrosol: ≥ 99 %</p> <p>Eddikesyre: ≤ 0,4 %</p> <p>Hydroxytyrosolacetat: ≤ 0,3 %</p> <p>Summen af homovanillinalkohol, iso-homovanillinalkohol og 3-methoxy-4-hydroxyphenylglycol ≤ 0,3 %</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: ≤ 0,03 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p>Kviksølv: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p>Opløsningsmiddelrester</p> <p>Ethylacetat: ≤ 25,0 mg/kg</p> <p>Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg</p> <p>Methanol: ≤ 2,00 mg/kg</p> <p>Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Isstrukturerende protein, type III HPLC 12	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Det isstrukturerende proteinpræparat (ISP) er en lysebrun væske, der produceres ved submersfermentering af en genetisk modificeret stamme af bagegær af fødevarer kvalitet (<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.</p> <p>Indhold: ≥ 5 g/l aktiv ISP</p> <p>pH: 2,5-3,5</p> <p>Aske: $\leq 2,0$ %</p> <p>DNA: Ikke påviselig</p>
Vandigt ekstrakt af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Mørkebrun væske. Vandige ekstrakter af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i></p> <p>Sammensætning:</p> <p>Protein: $< 0,1$ g/100 ml</p> <p>Fedt: $< 0,1$ g/100 ml</p> <p>Kulhydrat: 0,2–0,3 g/100 ml</p> <p>Sukkerindhold i alt: $< 0,2$ g/100 ml</p> <p>Coffein: 19,8-57,7 mg/100 ml</p> <p>Theobromin; 0,14-2,0 mg/100 ml</p> <p>Chlorogensyrer 9,9-72,4 mg/100 ml</p>
Isomaltoseoligosaccharid	<p>Pulver:</p> <p>Opløselighed (vand) (%): > 99</p> <p>Glucose (% på tørstofbasis): $\leq 5,0$</p> <p>Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørstofbasis): ≥ 90</p> <p>Vandindhold (%): $\leq 4,0$</p> <p>Sulfataske (g/100g): $\leq 0,3$</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Tungmetaller: Bly(mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>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</p> <p>Tungmetaller: Bly(mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<p>Isomaltulose</p>	<p>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</p> <p>Kemisk betegnelse: 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydrat</p> <p>CAS-nr.: 13718-94-0</p> <p>Kemisk formel: C₁₂H₂₂O₁₁H₂O</p> <p>Strukturel formel</p> <div data-bbox="510 1034 1055 1300" style="text-align: center;"> </div> <p>Molekylmasse: 360,3 (monohydrat)</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Renhed: Indhold: ≥ 98 % af tørstoffet Tørringstab: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 timer)</p> <p>Tungmetaller: Bly: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>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«.</p> <p>(*) 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.</p>
Lactitol	<p>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: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekylvægt: 344,31 g/mol CAS-nr.: 585-86-4</p> <p>Renhed: Opløselighed (i vand): Meget let opløseligt i vand Specifik drejning $[\alpha]_{D20} = + 13^\circ$ til $+ 16^\circ$ Indhold: ≥ 95 % på tørstofbasis Vand: $\leq 10,5$ % Andre polyoler: $\leq 2,5$ % på tørstofbasis Reducerende sukker: $\leq 0,2$ % på tørstofbasis Chlorider: ≤ 100 mg/kg på tørstofbasis Sulfater: ≤ 200 mg/kg på tørstofbasis Sulfataske: $\leq 0,1$ % på tørstofbasis Nikkel: $\leq 2,0$ mg/kg på tørstofbasis Arsen: $\leq 3,0$ mg/kg på tørstofbasis Bly: $\leq 1,0$ mg/kg på tørstofbasis</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Lacto-<i>N</i>-neotetraose (syntetisk)	<p>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: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-nr.: 13007-32-4 Molekylvægt: 707,63 g/mol</p> <p>Beskrivelse: Lacto-<i>N</i>-neotetraose er et hvidt til offwhite pulver. Fremstilles ved kemisk syntese og isoleres ved krystallisation.</p> <p>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 % Sulfatase: ≤ 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</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg</p>
Lacto-<i>N</i>-neotetraose (mikrobiel kilde)	<p>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: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-nr.: 13007-32-4 Molekylvægt: 707,63 g/mol</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p>Beskrivelse: Lacto-<i>N</i>-neotetraose er et hvidt til offwhite krystallinsk pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. Lacto-<i>N</i>-neotetraose isoleres ved krystallisation</p> <p>Renhed: Indhold (vandfrit): ≥ 92 % D-lactose: ≤ 3,0 % Lacto-<i>N</i>-triose II: ≤ 3,0 % <i>para</i>-Lacto-<i>N</i>-neoheptaose: ≤ 3,0 % Lacto-<i>N</i>-neotetraose-fructose-isomer: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % opløsning) 4,0-7,0 Vand: ≤ 9,0 % Sulfat: ≤ 0,4 % Opløsningsmiddelrester (methanol): ≤ 100 mg/kg Rest-proteiner: ≤ 0,01 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg</p>
<p>Bladekstrakt fra lucerne (<i>Medicago sativa</i>)</p>	<p>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 chlorophyllpigmenter, 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.</p> <p>Sammensætning: Protein: 45-60 % Fedt: 9-11 % Frie kulhydrater (opløselige fibre): 1-2 %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	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: C ₄₀ H ₅₆ Molekylmasse: 536,85 Da
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: C ₄₀ H ₅₆ 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: C ₄₀ H ₅₆ Molekylmasse: 536,85 Da

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Lycopenoleoresin fra tomater	<p>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.</p> <p>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): ≤ 0,5 %</p>
Magnesiumcitratmalat	<p>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</p> <p>Urenheder: Chlorid: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Bly: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Ekstrakt af magnoliabark	<p>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</p> <p>Renhed: Magnolol: $\geq 85,2$ % Honokiol: $\geq 0,5$ % Magnolol og honokiol: ≥ 94 % Eudesmol i alt: ≤ 2 % Vandindhold: 0,50 %</p> <p>Tungmetaller: Arsen (ppm): $\leq 0,5$ Bly (ppm): $\leq 0,5$ Methyleugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarin (ppm): $\leq 2,0$ Alkaloid i alt (ppm): ≤ 100</p>
Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	<p>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).</p> <p>Renhed: Uforsæbelige bestanddele: $> 9,0$ g/100 g Tocopheroler: $\geq 1,3$ g/100 g α-tocopherol (%): 10-25 % β-tocopherol (%): $< 3,0$ % γ-tocopherol (%): 68-89 % δ-tocopherol (%): $< 7,0$ % Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: $> 6,5$ g/100 g Fedtsyrer i triglycerider: palmitinsyre: 10,0-20,0 % stearinsyre: $< 3,3$ % oliesyre 20,0-42,2 %</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>linolsyre: 34,0-65,6 % linolensyre: < 2,0 % Syretal: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 10 meq O₂/kg 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«.</p>
Methylcellulose	<p>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: hydrofolsyre Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Bly: ≤ 2,0 mg/kg Kviksølv: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
<p>(6S)-5-Methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt</p>	<p>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.</p> <p>Renhed: Diastereoisomer renhed: Mindst 99 % (6S)-5-methyltetrahydrofolsyre Glucosaminindhold: 34-46 % i tør tilstand 5-Methyltetrahydrofolsyreindhold: 54-59 % i tør tilstand Vand: ≤ 8,0 %</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Kimal for aerobe organismer i alt: ≤ 100 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g</p>
<p>Monomethylsilanetriol (organisk silicium)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Kemisk betegnelse: Silantriol, 1-methyl- Kemisk formel: CH₆O₃Si Molekylvægt: 94,14 g/mol CAS-nr.: 2445-53-6</p> <p>Renhed: Præparat af organisk silicium (monomethylsilantriol) (vandig opløsning): Surhedsgrad (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100-150 mg Si/l</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 µg/l Kviksølv: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l</p> <p>Opløsningsmidler: Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (restindhold)</p>
<p>Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (<i>Lentinula edodes</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er et sterilt vandigt ekstrakt fremstillet af myceliet af <i>Lentinula edodes</i>, der dyrkes ved submersfermentering. Det er en lysebrun, svagt uklar væske. Lentinan er et β-(1-3) β-(1-6)-D-glucan, som har en molekylvægt på ca. 5×10^5 dalton, en forgreningsgrad på 2/5 og en tripel-helix tertiær struktur.</p> <p>Renhed/sammensætning af mycelieekstrakt fra <i>Lentinula edodes</i>: Vandindhold: 98 % Tørstof: 2 % Fri glucose: < 20 mg/ml Protein i alt (*): < 0,1 mg/ml N-holdige bestanddele (**): < 10 mg/ml Lentinan: 0,8-1,2 mg/ml (*) Bradford-metoden (**) Kjeldahl-metoden</p>
<p>Nonisaft (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Nonifrugterne (frugterne af <i>Morinda citrifolia</i>) presses. Saften pasteuriseres. Ikke-obligatorsk fermentering kan ske før eller efter presningen. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg</p>
<p>Pulver af nonifrugtsaft (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>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).</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
<p>Puré og koncentrat af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition: <i>Morinda citrifolia</i>-frugterne håndplukkes. Kerner og skal kan fjernes mekanisk fra de purede 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 vakuumbfordamper fra 6-8 brix til 49-51 brix i slutkoncentratet.</p> <p>Sammensætning:</p> <p>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</p> <p>Koncentrat: Vandindhold: 48-53 % 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 (*): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(*) 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).</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Noniblade (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>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.</p> <p>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</p>
Pulver af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>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.</p> <p>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 (*): ≤ 2,0 µg/ml (*) Med en HPLC-UV-metode, 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),</p>
Mikroalgen <i>Odontella aurita</i>	<p>Silicium: 3,3 % Krystallinsk siliciumdioxid: Højest 0,1-0,3 % som urenhed</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Phytosterol/phytostanol-beriget olie	<p>Beskrivelse/definition: Phytosterol/phytostanol-beriget olie er sammensat af en oliefraktion og en phytosterolfraktion.</p> <p>Acylglycerol-fordeling: Frie fedtsyrer (udtrykt som oliesyre): ≤ 2,0 % Monoacylglyceroler (MAG): ≤ 10 % Diacylglyceroler (DAG): ≤ 25 % Triacylglyceroler (TAG): Resten</p> <p>Phytosterolfraktion: β- sitosterol: ≤ 80 % β- sitosterol: ≤ 15 % Campesterol: ≤ 40 % Campestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassicasterol: ≤ 3,0 % Andre steroler/stanoler: ≤ 3,0 %</p> <p>Andet: Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,5 % Peroxidtal: < 5,0 meq/kg Transfedtsyrer: ≤ 1 % Forurening/rethed (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 rethed på over 99 %.</p>
Olie udvundet af blæksp-rutter	<p>Syretal: ≤ 0,5 KOH/g olie Peroxidtal: ≤ 5 meq O₂/kg olie p-Anisidin-værdi: ≤ 20 Koldprøvning ved 0 °C ≤ 3 timer Vandindhold: ≤ 0,1 % (w/w) Uforsæbelige bestanddele: ≤ 5,0 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % Docosaheksaensyre: ≥ 20 % Eicosapentaensyre: ≥ 10 %</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation		
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:	Højest 60 dage ved højst + 5 °C	Svarende til opbevaringsregler for konventionelt forarbejdet produkt
Phosphateret majsstivelse	<p>Beskrivelse/definition: Phosphateret majsstivelse (phosphateret distivelsephosphat) er en kemisk modificeret modstandsdygtig stivelse, som fremstilles af stivelse med højt amyloseindhold ved en kombination af kemiske behandlinger, hvorved der dannes phosphatværbindinger mellem kulhydratresten og esterificerede hydroxylgrupper. Den nye fødevaringrediens er et hvidt eller næsten hvidt pulver. CAS-nr.: 11120-02-8 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H] \times [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ 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: ≤ 0,8 % Fedt: ≤ 0,8 % Restkoncentrationer af bundet phosphor: ≤ 0,4 % (som phosphor) »høj-amyloseholdig majs« som kilde</p>		

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Phosphatidylserin fra fiskephospholipider	<p>Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er et gult til brunt pulver. Phosphatidylserin fremstilles af fiskephospholipider ved enzymatisk transphosphatidylsering med aminosyren L-serin.</p> <p>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: < 5,0 meq O₂/kg ⁽¹⁾ Der kan tilsættes tocopheroler som antioxidant, jf. Kommissionens forordning (EU) nr. 1129/2011</p>
Phosphatidylserin fra sojaphospholipider	<p>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 transphosphatidylsering 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.</p> <p>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 %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Glycerider: Ikke relevant Fri L-serin < 1,0 % Tocopheroler: < 0,3 % Phytosteroler: < 0,2 %</p>
<p>Phospholipidprodukter, der indeholder lige mængder phosphatidylserin og phosphatidsyre</p>	<p>Beskrivelse/definition: Produktet fremstilles ved enzymatisk konvertering af sojalechitin. Phospholipidprodukt er en meget koncentreret, gul-brun pulverform af phosphatidylserin og phosphatidsyre i et 1:1-forhold.</p> <p>Specifikationer for produktet: Vandindhold: ≤ 2,0 % 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 %</p>
<p>Phospholipider, der stammer fra æggeblommer</p>	<p>85 % og 100 % rene phospholipider fra æggeblommer</p>
<p>Phytoglycogen</p>	<p>Beskrivelse: Hvidt til offwhite pulver, der er et lugtløst, farveløst og smagsløst polysaccharid fra ikke genetisk modificerede sukermajs ved anvendelse af konventionelle fødevarerforarbejdningssteknikker.</p> <p>Definition: Glucosepolymer (C₆H₁₂O₆) med lineære bindinger af α(1-4)-glucosidbindinger med forgreninger for hver 8 til 12 glucoseenheder via α(1-6)-glucosidbindinger</p> <p>Specifikationer: Kulhydrater: 97 % Sukker: 0,5 % Fibre: 0,8 % Fedt: 0,2 % Protein: 0,6 %</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Phytosteroler/phytostanoler	<p>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 spisefedtsyrer.</p> <p>Sammensætning (med GC-FID eller tilsvarende metode): β- sitosterol: < 81 % β- sitosterol: < 35 % Campesterol: < 40 % Campestanol: < 15 % Stigmasterol: < 30 % Brassicasterol < 3,0 % Andre steroler/stanoler: < 3,0 %</p> <p>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 %.</p>
Blommekerneolie	<p>Beskrivelse/definition: Blommekerneolie er en vegetabilsk olie fremstillet ved koldpresning af blommekerner (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p>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</p>
Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf	<p>Tørstof: \geq 800 mg/g Protein (N*6,25): \geq 600 mg/g (tørstof) Aske: \leq 400 mg/g (tørstof) Glycoalkaloid (i alt): \leq 150 mg/kg Lysinoalanin (i alt): \leq 500 mg/kg Lysinoalanin (frit): \leq 10 mg/kg</p>
Prolylloleptidase (enzympræparat)	<p>Specifikationer for enzymet: Systematisk navn: Prolylloleptidase</p>

**B**

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Synonymer: Prolylendopeptidase, prolinspecifik endopeptidase, endoprolylpeptidase Molekylvægt: 66 kDa Enzyme Commission-nr.: EC 3.4.21.26 CAS-nummer: 72162-84-6 Kilde: En genetisk modificeret stamme af <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p>Beskrivelse: Prolylloleptidase er tilgængelig som et enzympræparat, der indeholder ca. 30 % maltodextrin.</p> <p>Specifikationer for enzympræparatet af prolylloleptidase: Aktivitet: > 580 000 PPI (*) /g (> 34,8 PPU (**)/g) Udseende: Mikrogranulat Farve: Offwhite til orangegullig. Farven kan skifte fra parti til parti Tørstof: > 94 % Gluten: < 20 ppm</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 mg/ kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerob 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</p> <p>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)</p> <p>(*) PPI — Protease Picomole International (**) PPU — Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Proteinekstrakt fra svine-nyrer	<p>Beskrivelse/definition: Proteinekstraktet fremstilles af homogeniserede svine-nyrer ved en kombination af saltudfældning og hurtig centrifugering. Den opnåede udfældning indeholder primært proteiner med 7 % enzymdiaminoxidase (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) og resuspenderes i et fysiologisk buffersystem. Den fremstillede svine-nyreekstrakt formuleres som enteriske coatede pellets for at komme frem til de aktive fordøjelsessteder.</p> <p>Basisprodukt: Specifikation: svine-nyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase Fysisk tilstand: flydende Farve: brunlig Udseende: svagt uklar opløsning pH-værdi: 6,4-6,8 Enzymaktivitet: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Mikrobiologiske kriterier: <i>Brachyspira</i> spp.: negativ (realids-PCR) <i>Listeria monocytogene</i>: negativ (realids-PCR) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g Influenza A: negativ (realids revers transkriptase-PCR) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Samlet aerobt mikrobiologisk kimal: < 10⁵ CFU/g Indhold af gær og skimmelsvampe: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g Galtesaltresistente enterobakterier: < 10⁴ CFU/g</p> <p>Færdigt produkt: Specifikation: svine-nyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase (E.C. 1.4.3.22) i en enterisk coatede formulering: Fysisk tilstand: fast Farve: gulgrå Udseende: mikropellets Enzymaktivitet: 110-220 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Syrestabilitet: 15 min ved 0,1 M HCl efterfulgt af 60 min borat med pH=9,0: > 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Luftfugtighed: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Samlet aerobt mikrobiologisk kimal: < 10⁴ CFU/g</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Samlet antal gær- og skimmelsvampe: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g Galdesaltresistente enterobakterier: < 10² CFU/g</p>
<p>Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer</p>	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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: ≤ 10 meq O₂/kg</p> <p>Tungmetaller: Jern (Fe) < 1 000 µg/kg Kobber (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>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.</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Rapsfrøprotein	<p>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.</p> <p>Beskrivelse: Hvidt til offwhite spraytørret pulver Samlet proteinindhold: ≥ 90 % Opløseligt protein: ≥ 85 % Vandindhold: $\leq 7,0$ % Kulhydrater: $\leq 7,0$ % Fedt: $\leq 2,0$ % Aske: $\leq 4,0$ % Fibre: $\leq 0,5$ % Glucosinolater i alt: ≤ 1 mmol/kg</p> <p>Renhed: Phytat i alt: $\leq 1,5$ % Bly: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Indhold af gær og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Indhold af aerobe bakterier: $\leq 10\ 000$ 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</p>
Trans-resveratrol	<p>Beskrivelse/definition: Syntetisk trans-resveratrol er offwhite til beige krystaller. Kemisk betegnelse: 5-[(E)-2-(4-hydroxyphenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol Kemisk formel: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekylvægt: 228,25 Da CAS-nr.: 501-36-0</p> <p>Renhed: Trans-resveratrol ≥ 98 %-99 % Samlet antal biprodukter (beslægtede stoffer): $\leq 0,5$ % Enkelte stoffer: $\leq 0,1$ %</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Sulfataske: ≤ 0,1 % Tørringstab: ≤ 0,5 % Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm Urenheder: Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg Mikrobiel kilde: En genetisk modificeret stamme af <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Udseende: offwhite til svagt lyserødt pulver Partikelstørrelse: 100 % mindre end 62,23 µm Indhold af <i>trans</i>-resveratrol mindst 98 % w/w (på basis af tørstof) Aske: Højest 0,5 % w/w Vandindhold: Højest 3 % w/w</p>
Ekstrakt af hanekam	<p>Beskrivelse/definition: Ekstrakt af hanekam fremstilles af <i>Gallus gallus</i> ved enzymatisk hydrolyse af hanekam og ved efterfølgende filtrering, koncentrering og udfældning. De vigtigste bestanddele af ekstrakt af hanekam er glycosaminoglycanerne hyaluronsyre, chondroitinsulfat A og dermatansulfat (chondroitinsulfat B). Hvidt eller næsten hvidt, hygroskopisk pulver. 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</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: $\leq 10^2$ 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</p>
<p>Sacha inchi-olie fra <i>Plukenetia volubilis</i></p>	<p>Beskrivelse/definition: Sacha inchi-olie er en 100 % koldpresset vegetabilsk olie fra frøene af <i>Plukenetia volubilis</i> L. Den er en gennemsigtig, flydende og skinnende olie ved stuetemperatur. Den har en frugtagtig, let smag af grønne grøntsager, uden uønsket bismag. Fremtræden: klar og skinnende. Farve: ren, skinnede guld-gul farve. Flydende ved stuetemperatur. Lugt og smag: Frugt- og grøntsagsagtig uden uønsket lugt eller smag</p> <p>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: < 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)</p>
<p>Salatrim</p>	<p>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 %,</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Diacylglyceroler: ≤ 10 % Monoacylglyceroler: ≤ 2,0 % Fedtsyresammensætning: MOLE % LCFA (langkædede fedtsyrer): 33-70 % MOLE % SCFA (kortkædede fedtsyrer): 30-67 % Mættede langkædede fedtsyrer: < 70 vægtprocent Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % Frie fedtsyrer (som oliesyre): ≤ 0,5 % Triacylglycerolprofil: Triestere (korte/lange på 0,5 til 2,0): ≥ 90 % Triestere (korte/lange = 0): ≤ 10 % Uforsæbelige bestanddele: ≤ 1,0 % Vandindhold: ≤ 0,3 % Aske: ≤ 0,1 % Farve: ≤ 3,5 rød (Lovibond) Peroxidal: ≤ 2,0 meq/kg
Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp.	Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidal: ≤ 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 %
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Peroxidal: ≤ 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 %

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
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 %
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 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 %
Fermenteret sojabønne-ekstrakt	<p>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 fødevarer, 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 (*) Navn: Kan bekræftes Tilstand: Ingen ubehagelig smag eller lugt Tørringstab: ≤ 10 % Vitamin K₂ ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 10³ CFU (³)/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10² CFU/g Colibakterier: ≤ 30 CFU/g</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Sporedannende bakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 25 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Listeria</i>: Ingen i 25 g (*) Testmetode som beskrevet i Takaoka et al. (2010)</p>
<p>Hvedekimekstrakt (<i>Triticum aestivum</i>) med højt indhold af spermidin</p>	<p>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.</p> <p>Spermidin: 0,8-2,4 mg/g Spermin: 0,4-1,2 mg/g Spermidintrichlorid < 0,1 µg/g Putrescin: < 0,3 mg/g Cadaverin: < 0,1 µg/g</p> <p>Mykotoksiner: Aflatoksiner (i alt): < 0,4 µg/kg</p> <p>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</p>
<p>Sucromalt</p>	<p>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 leucose og andre disaccharider.</p> <p>Faste stoffer i alt: 75-80 % Vandindhold: 20-25 % Sulfatase: Højest 0,05 % pH: 3,5-6,0 Ledevne < 200 (30 %)</p>

▼ B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Nitrogen < 10 ppm Fructose: 35-45 % (tørvægt) Leucose: 7-15 % (tørvægt) Andre disaccharider: Højest 3 % Højere saccharider: 40-60 % (tørvægt)
Sukkerrørsfiber	<p>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, alkalibehandling, 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</p> <p>Tungmetaller: Kviksølv (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,1</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: Ingen <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen</p>
Ekstrakt af solsikkeolie	<p>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.)</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Sammensætning: Oliesyre (C18:1): 20 % Linolsyre (C18:2): 70 % Uforsæbelige bestanddele: 8,0 % Phytosteroler: 5,5 % Tocopheroler: 1,1 %</p>
<p>Tørret <i>Tetraselmis chuii</i>-mikroalge</p>	<p>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.</p> <p>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</p>
<p><i>Therapon barcoo</i>/Scortum</p>	<p>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</p>

▼ **B**

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	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	<p>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 Synonym: D-lyxo-hexulose CAS-nummer: 87-81-0 Kemisk formel: C₆H₁₂O₆ Molekylmasse: 180,16 (g/mol)</p> <p>Renhed: Indhold: ≥ 98 % på tørstofbasis Tørringstab: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 timer) Specifik drejning: [α]_{20D}: -4 to -5,6° (1 % vandig opløsning) (*) Smeltepunktinterval: 133-137 °C</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 mg/kg (**)</p> <p>(*) 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 (**) 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« (*)</p>
▼ M2 Taxifolinrig ekstrakt	<p>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</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Trehalose	<p>Beskrivelse/definition: Et ikke-reducerende disaccharid, der består af to glucoserester bundet med en $\alpha,1,1$-glucosidbinding. Stoffet fremstilles af flydende stivelse 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«.</p> <p>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 rensset, deioniseret vand. Opløs prøven helt, og fortynd indtil mærket med rensset, deioniseret vand. Filtrér 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 integrations skriver 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: $\% \text{ trehalose} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ hvor</p>

▼ **B**

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p> R_S = trehalose-toparealet i standardopløsningen R_U = trehalose-toparealet i prøveopløsningen W_S = mængde trehalose (mg) i standardopløsningen W_U = tørprøvens vægt (mg). </p> <p>Karakteristik:</p> <p>Identifikation:</p> <p>Opløselighed: Let opløseligt i vand, meget tungt opløseligt i ethanol</p> <p>Specifik drejning: $[\alpha]_{D20} + 199^\circ$ (i 5 % vandig opløsning)</p> <p>Smeltepunkt: 97 °C (dihydrat)</p> <p>Renhed:</p> <p>Tørringstab: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5 timer)</p> <p>Aske i alt $\leq 0,05 \%$</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Bly: $\leq 1,0$ mg/kg</p>
<p>UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Kommercielt dyrkede <i>Agaricus bisporus</i>, på hvilke der anvendes UV-lysbehandling på høstede svampe.</p> <p>UV-stråling: en proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 200-800 nm.</p> <p>Vitamin D₂:</p> <p>Kemisk betegnelse: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol</p> <p>Synonym: Ergocalciferol</p> <p>CAS-nr.: 50-14-6</p> <p>Molekylvægt: 396,65 g/mol</p> <p>Indhold:</p> <p>Vitamin D₂ i slutproduktet: 5-10 μg/100g friskvægt ved udløbet af holdbarhedsperioden.</p>
<p>UV-behandlet bagegær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>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 1 800 000 og 3 500 000 IE vitamin D/100 g (450-875 μg/g).</p> <p>Gyldenbrunt, fritflydende granulat</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>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</p> <p>Mikrobiologiske kriterier for gærkoncentratet: Colibakterier: ≤ 10³ /g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g</p>
UV-behandlet brød	<p>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.</p> <p>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</p> <p>Indhold: Vitamin D₂ (ergocalciferol) i det færdige produkt 0,75-3 µg/100 g (*) Gær i dej: 1-5 g/100 g (**) (*) EN 12821, 2009, europæisk standard. (**) Opskriftsberegning.</p>
UV-behandlet mælk	<p>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.</p> <p>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-methylidene-cyclohexan-1-ol</p>

**B**

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Synonym: Cholecalciferol CAS-nr.: 67-97-0 Molekylvægt: 384,6377 g/mol</p> <p>Indhold: Vitamin D₃ i slutproduktet: Sødmælk (*): 0,5-3,2 µg/100 g (**) Letmælk (*): 0,1-1,5 µg/100 g (**)</p> <p>(*) 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).</p> <p>(**) HPLC</p>
Vitamin K₂ (menaquinon)	<p>Denne nye fødevarer fremstilles ved en syntetisk eller mikrobiologisk proces.</p> <p>Specifikation for syntetisk vitamin K₂ (menaquinon-7)</p> <p>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</p> <p>CAS-nummer: 2124-57-4</p> <p>Kemisk formel: C₄₆H₆₄O₂</p> <p>Molekylvægt: 649 g/mol</p> <p>Udseende: Gult pulver</p> <p>Renhed: Højest 6,0 % <i>cis</i>-isomer, højst 2,0 % andre urenheder</p> <p>Indhold: 97-102 % menaquinon-7 (heraf mindst 92 % all-<i>trans</i>-menaquinon-7)</p> <p>Specifikationer for mikrobiologisk fremstillet vitamin K₂ (menaquinon-7)</p> <p>Kilde: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto</p> <p>Vitamin K₂ (2-methyl-3-all-<i>trans</i>-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. Den præsenteres i en oliesuspension, som hovedsagelig indeholder MK-7 og i mindre grad MK-6.</p> <p>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.</p>
Hvedeklidsekstrakt	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Hvidt krystallinsk pulver fremstillet ved enzymatisk ekstraktion af klid af <i>Triticum aestivum</i> L., der har et højt indhold af arabinoxylan-oligosaccharider</p> <p>Tørstof: Mindst 94 %</p> <p>Arabinoxylan-oligosaccharider: Mindst 70 % af tørstof</p> <p>Gennemsnitlig polymerisering af arabinoxylan-oligosaccharider: 3-8</p> <p>Ferulasyre (bundet til arabinoxylan-oligosaccharider): 1-3 % i tørstof</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Poly-/oligosaccharider i alt: Mindst 90 % Protein: Højest 2 % af tørstof. Aske: Højest 2 % af tørstof. 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</p>
Beta-glucaner fra gær	<p>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>). Glucan-cellevæggens 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. Denne nye fødevarer 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 %,</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Beta-glucaner (1,3/1,6) > 70 %, Aske: ≤ 12 % Vandindhold: < 8,0 % Protein: < 10 % Fedt: < 20 %</p> <p>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 %</p> <p>Mikrobiologiske data: Totalkimtal: < 1 000 CFU/g Enterobakterier: < 100 CFU/g Coliforme i alt: < 10 CFU/g Gær: < 25 CFU/g 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</p> <p>Tungmetaller: Bly: < 0,2 mg/g Arsen: < 0,2 mg/g Kviksølv: < 0,1 mg/g Cadmium: < 0,1 mg/g</p>
Zeaxanthin	<p>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.</p>

▼B

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>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 %, <i>Cis</i>-zeaxanthin: < 2,0 % Andre carotenoider: < 1,5 % Triphenylphosphinoxid (CAS-nr. 791-28-6): < 50 mg/kg</p>
Zink-L-pidolat	<p>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</p> <p>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 %</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm</p>

▼B

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

(¹) Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevarerilsætningsstoffer 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 pentachlorphenol og dioxiner (EUT L 30 af 6.2.2015, s. 10).