

Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

**► B**                    **DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/2470 DER KOMMISSION**  
**vom 20. Dezember 2017**  
**zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283**  
**des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel**  
 (Text von Bedeutung für den EWR)  
 (ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 72)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <b><u>M1</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/460 der Kommission vom 20. März 2018	L 78	2	21.3.2018
► <b><u>M2</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/461 der Kommission vom 20. März 2018	L 78	7	21.3.2018
► <b><u>M3</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/462 der Kommission vom 20. März 2018	L 78	11	21.3.2018
► <b><u>M4</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/469 der Kommission vom 21. März 2018	L 79	11	22.3.2018
► <b><u>M5</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/991 der Kommission vom 12. Juli 2018	L 177	9	13.7.2018
► <b><u>M6</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1011 der Kommission vom 17. Juli 2018	L 181	4	18.7.2018
► <b><u>M7</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1018 der Kommission vom 18. Juli 2018	L 183	9	19.7.2018
► <b><u>M8</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1032 der Kommission vom 20. Juli 2018	L 185	9	23.7.2018
► <b><u>M9</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1023 der Kommission vom 23. Juli 2018	L 187	1	24.7.2018
► <b><u>M10</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1122 der Kommission vom 10. August 2018	L 204	36	13.8.2018
► <b><u>M11</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1123 der Kommission vom 10. August 2018	L 204	41	13.8.2018
► <b><u>M12</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1132 der Kommission vom 13. August 2018	L 205	15	14.8.2018
► <b><u>M13</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1133 der Kommission vom 13. August 2018	L 205	18	14.8.2018
► <b><u>M14</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1293 der Kommission vom 26. September 2018	L 243	2	27.9.2018
► <b><u>M15</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1631 der Kommission vom 30. Oktober 2018	L 272	17	31.10.2018
► <b><u>M16</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1632 der Kommission vom 30. Oktober 2018	L 272	23	31.10.2018

► <b><u>M17</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1633 der Kommission vom 30. Oktober 2018	L 272	29	31.10.2018
► <b><u>M18</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1647 der Kommission vom 31. Oktober 2018	L 274	51	5.11.2018
► <b><u>M19</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1648 der Kommission vom 29. Oktober 2018	L 275	1	6.11.2018
► <b><u>M20</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/1991 der Kommission vom 13. Dezember 2018	L 320	22	17.12.2018
► <b><u>M21</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/2016 der Kommission vom 18. Dezember 2018	L 323	1	19.12.2018
► <b><u>M22</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2018/2017 der Kommission vom 18. Dezember 2018	L 323	4	19.12.2018
► <b><u>M23</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/108 der Kommission vom 24. Januar 2019	L 23	4	25.1.2019
► <b><u>M24</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/109 der Kommission vom 24. Januar 2019	L 23	7	25.1.2019
► <b><u>M25</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/110 der Kommission vom 24. Januar 2019	L 23	11	25.1.2019
► <b><u>M26</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/387 der Kommission vom 11. März 2019	L 70	17	12.3.2019
► <b><u>M27</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/388 der Kommission vom 11. März 2019	L 70	21	12.3.2019
► <b><u>M28</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/456 der Kommission vom 20. März 2019	L 79	13	21.3.2019
► <b><u>M29</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/506 der Kommission vom 26. März 2019	L 85	11	27.3.2019
► <b><u>M30</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/760 der Kommission vom 13. Mai 2019	L 125	13	14.5.2019
► <b><u>M31</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/1272 der Kommission vom 29. Juli 2019	L 201	3	30.7.2019
► <b><u>M32</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/1294 der Kommission vom 1. August 2019	L 204	16	2.8.2019
► <b><u>M33</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/1314 der Kommission vom 2. August 2019	L 205	4	5.8.2019
► <b><u>M34</u></b>	Durchführungsverordnung 2019/1686 der Kommission vom 8. Oktober 2019	L 258	13	9.10.2019
► <b><u>M35</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/1976 der Kommission vom 25. November 2019	L 308	40	29.11.2019
► <b><u>M36</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/1979 der Kommission vom 26. November 2019	L 308	62	29.11.2019
► <b><u>M37</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/2165 der Kommission vom 17. Dezember 2019	L 328	81	18.12.2019
► <b><u>M38</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 der Kommission vom 10. Januar 2020	L 7	6	13.1.2020
► <b><u>M39</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2020/24 der Kommission vom 13. Januar 2020	L 8	12	14.1.2020
► <b><u>M40</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2020/206 der Kommission vom 14. Februar 2020	L 43	66	17.2.2020
► <b><u>M41</u></b>	Durchführungsverordnung (EU) 2020/443 der Kommission vom 25. März 2020	L 92	7	26.3.2020

**▼B**

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/2470 DER  
KOMMISSION**

**vom 20. Dezember 2017**

**zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß  
der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und  
des Rates über neuartige Lebensmittel**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

*Artikel 1*

**Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel**

Gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 wird die Unionsliste der für das Inverkehrbringen in der Union zugelassenen neuartigen Lebensmittel erstellt und im Anhang der vorliegenden Verordnung dargelegt.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

**▼ M9***ANHANG***UNIONSLISTE NEUARTIGER LEBENSMITTEL****Inhalt der Liste**

1. Die Unionsliste besteht aus den Tabellen 1 und 2.
2. Tabelle 1 enthält die zugelassenen neuartigen Lebensmittel und umfasst folgende Angaben:
  - Erste Spalte: Zugelassenes neuartiges Lebensmittel
  - Zweite Spalte: Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf. Diese Spalte ist in zwei Unterspalten unterteilt: Spezifizierte Lebensmittelkategorie und Höchstgehalte
  - Dritte Spalte: zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften
  - Vierte Spalte: sonstige Anforderungen
3. Tabelle 2 enthält die Spezifikationen der neuartigen Lebensmittel und umfasst folgende Angaben:
  - Erste Spalte: Zugelassenes neuartiges Lebensmittel
  - Zweite Spalte: Spezifikationen

▼ **M9**

**Tabelle 1: Zugelassene neuartige Lebensmittel**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>N-Acetyl-D-Neuraminsäure</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „N-Acetyl-D-Neuraminsäure“.</p> <p>Nahrungsergänzungsmittel, die N-Acetyl-D-Neuraminsäure enthalten, werden mit dem Hinweis versehen, dass das Nahrungsergänzungsmittel nicht an Säuglinge, Kleinkinder oder Kinder unter 10 Jahren verabreicht werden sollte, wenn sie innerhalb eines Zeitraums von 24 Stunden Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter N-Acetyl-D-Neuraminsäure verzehren.</p>		
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 <sup>(1)</sup>	0,05 g/l rekonstituierte Nahrung			
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,05 g/kg feste Nahrung			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Im Einklang mit den besonderen Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern, für die die Erzeugnisse bestimmt sind, aber keinesfalls mehr als die Höchstgehalte, die für die den Erzeugnissen entsprechende Kategorie in der Tabelle festgelegt ist			
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,2 g/l (Getränke) 1,7 g/kg (Riegel)			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission <sup>(2)</sup>	1,25 g/kg			
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultraheißerhitzung) sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,05 g/l			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, die nach der Fermentation wärmebehandelt wurden, sowie aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt	0,05 g/l (Getränke) 0,4 g/kg (feste Nahrung)		
	Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweißer	0,05 g/l (Getränke) 0,25 g/kg (feste Nahrung)		
	Getreideriegel	0,5 g/kg		
	Tafelsüßen	8,3 g/kg		
	Getränke auf Obst- und Gemüsebasis	0,05 g/l		
	Aromatisierte Getränke	0,05 g/l		
	Kaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen	0,2 g/kg		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG <sup>(3)</sup>	300 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung über 10 Jahren 55 mg/Tag für Säuglinge 130 mg/Tag für Kleinkinder 250 mg/Tag für Kinder zwischen 3 und 10 Jahren		
<b>Getrocknetes Fruchtfleisch von <i>Adansonia digitata</i> (Baobab)</b>	Keine Angabe	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Baobab-Fruchtfleisch“.		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Extrakt aus Zellkulturen von <i>Ajuga reptans</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln aus einem vergleichbaren Extrakt aus den blühenden oberirdischen Teilen von <i>Ajuga reptans</i>			
<b>L-Alanyl-L-Glutamin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG				
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder				
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler				
<b>Algenöl aus der Mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.“.		
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g			
	Getreideriegel	500 mg/100 g			
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Getränke auf Milchbasis)	60 mg/100 ml			

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <u>M29</u> Datenschutz ◀
--------------------------------------	---	--	------------------------	----------------------------

▼ M25

<b>Allanblackia-Saatöl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Allanblackia-Saatöl“	
	Gelbe Streichfette und Brotaufstriche auf Sahnebasis	30 g/100 g		
	Mischungen aus pflanzlichen Ölen (*) und Milch (die unter die Lebensmittelkategorie „Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweißer“ fallen)	30 g/100 g		
	(*) Ausgenommen Olivenöl und Oliventresteröl im Sinne des Anhangs VII Teil VIII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.			

▼ M9

<b>Blattextrakt aus <i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Gels aus <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. in Nahrungsergänzungsmitteln		
<b>Öl aus antarktischem Krill (<i>Euphausia superba</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lipidextrakt aus dem Krebstier antarktischer Krill ( <i>Euphausia superba</i> )“.	
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g		
	Milchprodukt-Analoga, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoga 600 mg/100 g		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
Nichtalkoholische Getränke Getränke auf Milchbasis Milchersatzgetränke	80 mg/100 ml			
Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g			
Speisefette	360 mg/100 ml			
Frühstückscerealien	500 mg/100 g			
Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g			
Getreideriegel	500 mg/100 g			
Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende			
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind			
Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	<p>Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013</p> <p>Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler</p> <p>Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission</p>	200 mg/100 ml		
<p><b>Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (<i>Euphausia superba</i>)</b></p>	<p><i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i></p>	<p><i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i></p>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lipidextrakt aus dem Kriebstier antarktischer Krill (<i>Euphausia superba</i>)“.</p>	
	<p>Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis</p>	<p>200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g</p>		
	<p>Milchprodukt-Analoga, ausgenommen Getränke</p>	<p>200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoga 600 mg/100 g</p>		
	<p>Nichtalkoholische Getränke Getränke auf Milchbasis Milchersatzgetränke</p>	<p>80 mg/100 ml</p>		
	<p>Streichfette und Salatsoßen</p>	<p>600 mg/100 g</p>		
	<p>Speisefette</p>	<p>360 mg/100 ml</p>		
	<p>Frühstückscerealien</p>	<p>500 mg/100 g</p>		
	<p>Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)</p>	<p>200 mg/100 g</p>		
	<p>Getreideriegel</p>	<p>500 mg/100 g</p>		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
<b>Arachidonsäure-reiches Öl aus dem Pilz <i>Mortierella alpina</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus <i>Mortierella alpina</i> “ oder „ <i>Mortierella-alpina</i> -Öl“.	
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Frühgeborene im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungs-vorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Arganöl aus <i>Argania spinosa</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Arganöl“, und bei Verwendung als Würzmittel ist das Etikett mit dem Hinweis „Pflanzenöl ausschließlich zur Verwendung als Würzmittel“ zu versehen.		
	Als Würzmittel	Keine Angabe			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit einer normalen Verwendung als pflanzliches Speiseöl			
<b>Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge <i>Haematococcus pluvialis</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Astaxanthin“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	40-80 mg Oleoresin pro Tag, was ≤ 8 mg Astaxanthin pro Tag entspricht			
<b>Basilikumsamen (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>			
	Fruchtsaft und Frucht-/Gemüsesaftmischungen	3 g/200 ml bei Zugabe von ganzen Basilikumsamen ( <i>Ocimum basilicum</i> )			
<b>Betain</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i> (7)	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Betain“.  Die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Betain enthalten, muss mit dem Hinweis versehen sein, dass die Lebensmittel nicht verzehrt werden sollten, wenn am selben Tag auch Nahrungsergänzungsmittel konsumiert werden, die Betain enthalten.		Zugelassen am 22. August 2019. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.  Antragsteller: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Kopenhagen K, DK-1411, Dänemark. Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel „Betain“ nur von DuPont Nutrition Biosciences ApS in der Union in Verkehr
	Getränkpulver, isotonische Getränke und Energydrinks für Sportler	60 mg/100 g			
	Protein- und Getreideriegel für Sportler Mahlzeiteratz für Sportler	500 mg/100 g 20 mg/100 g			
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013  Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, für Erwachsene	500 mg/100 g (Riegel) 136 mg/100 g (Suppe) 188 mg/100 g (Porridge) 60 mg/100 g (Getränke)  400 mg/Tag			

▼ **M32**

▼ **M32**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
					<p>gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von DuPont Nutrition Biosciences ApS.</p> <p>Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 22. August 2024.</p>

▼ **M9**

<b>Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen (Sojabohnen)“ oder „Fermentierter Sojaextrakt“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	4,5 g/Tag			
<b>Rinder-Lactoferrin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lactoferrin aus Kuhmilch“.		
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 (trinkfertig)	100 mg/100 ml			
	Für Kleinkinder bestimmte Lebensmittel auf Milchbasis (verzehr-/trinkfertig)	200 mg/100 g			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
Verarbeitete Getreidekost (in fester Form)	670 mg/100 g			
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Je nach den Bedürfnissen des Einzelnen bis zu 3 g/Tag			
Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g			
Getränkemischungen in Pulverform auf Milchbasis (trinkfertig)	330 mg/100 g			
Getränke auf Basis von fermentierter Milch (einschließlich Joghurtgetränke)	50 mg/100 g			
Nichtalkoholische Getränke	120 mg/100 g			
Erzeugnisse auf Joghurtbasis	80 mg/100 g			
Erzeugnisse auf Käsebasis	2 000 mg/100 g			
Speiseeis	130 mg/100 g			
Kuchen und feine Backwaren	1 000 mg/100 g			
Bonbons	750 mg/100 g			
Kaugummi	3 000 mg/100 g			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>▼ M34</b>  <b>Basisches Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Molkenprotein-Isolat aus Milch“.</p> <p>Nahrungsergänzungsmittel, die basisches Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch enthalten, sind mit folgendem Hinweis zu versehen:</p> <p>„Dieses Nahrungsergänzungsmittel sollte nicht von Säuglingen/Kindern/Jugendlichen unter 1/3/18 (*) Jahren verzehrt werden.“</p> <p>Je nach Altersgruppe, für die das Nahrungsergänzungsmittel bestimmt ist.</p>	<p>Zugelassen am 20. November 2018. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen. Antragsteller: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Frankreich. Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel basisches Molkenprotein-Isolat aus Rindermilch nur von Armor Protéines S.A.S. in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von Armor Protéines S.A.S. Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 20. November 2023.</p>
	<p>Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013</p> <p>Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013</p> <p>Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013</p> <p>Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013</p> <p>Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG</p>	<p>30 mg/100 g (Pulver)</p> <p>3,9 mg/100 ml (rekonstituiert)</p> <p>30 mg/100 g (Pulver)</p> <p>4,2 mg/100 ml (rekonstituiert)</p> <p>300 mg/Tag</p> <p>30 mg/100 g (Nahrungspulver für Säuglinge in den ersten Lebensmonaten bis zur Einführung einer angemessenen Beikost)</p> <p>3,9 mg/100 ml (rekonstituierte Nahrung für Säuglinge in den ersten Lebensmonaten bis zur Einführung einer angemessenen Beikost)</p> <p>30 mg/100 g (Nahrungspulver für Säuglinge in den ersten Lebensmonaten ab Einführung einer angemessenen Beikost)</p> <p>4,2 mg/100 ml (rekonstituierte Nahrung für Säuglinge in den ersten Lebensmonaten ab Einführung einer angemessenen Beikost)</p> <p>58 mg/Tag für Kleinkinder</p> <p>380 mg/Tag für Kinder und Jugendliche von 3 bis 18 Jahren</p> <p>610 mg/Tag für Erwachsene</p> <p>25 mg/Tag für Säuglinge</p> <p>58 mg/Tag für Kleinkinder</p> <p>250 mg/Tag für Kinder und Jugendliche von 3 bis 18 Jahren</p> <p>610 mg/Tag für Erwachsene</p>		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Saatöl aus <i>Buglossoides arvensis</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Raffiniertes Öl aus <i>Buglossoides</i> “.		
	Milchprodukte und Milchprodukt-Analoga	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g bei Getränken			
	Käse und Käseprodukte	750 mg/100 g			
	Butter sowie andere Fett- und Ölemulsionen einschließlich Streichfetten (nicht zum Kochen oder Braten)	750 mg/100 g			
	Frühstückscerealien	625 mg/100 g			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Säuglinge und Kleinkinder	500 mg/Tag			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind			
Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Öl aus <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus <i>Calanus finmarchicus</i> (Krebstier)“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,3 g/Tag			
<b>Kaubase (Monomethoxypolyethylenglycol)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kaubase (einschließlich 1,3-Butadien-2-Methylhomopolymer, umgesetzt mit Maleinsäureanhydrid, Ester mit Polyethylenglycolmonomethylether)“ oder „Kaubase (einschließlich CAS-Nr. 1246080-53-4)“.		
	Kaugummi	8 %			
<b>Kaubase (Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kaubase (einschließlich Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)“ oder „Kaubase (einschließlich CAS-Nr. 9011-16-9)“.		
	Kaugummi	2 %			
<b>Chiaöl aus <i>Salvia hispanica</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chiaöl ( <i>Salvia hispanica</i> )“.		
	Fette und Öle	10 %			
	Reines Chiaöl	2 g/Tag			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 g/Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
▼ <b>M39</b> Chiasamen ( <i>Salvia hispanica</i> )	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chiasamen ( <i>Salvia hispanica</i> )“	
	Broterzeugnisse	5 % (ganzer oder gemahlener Chiasamen)		
	Backwaren	10 % ganzer Chiasamen		
	Frühstückscerealien	10 % ganzer Chiasamen		
	Sterilisierte Fertiggerichte auf der Basis von Getreidekörnern, Pseudogetreidekörnern und/oder Hülsenfrüchten	5 % ganzer Chiasamen		
	Mischungen aus Früchten, Nüssen und Samen			
	Vorverpackter Chiasamen als solcher			
	Süßwaren (einschließlich Schokolade und Schokoladeerzeugnisse), ausgenommen Kaugummi			
	Milchprodukte (einschließlich Joghurt) und Milchprodukt-Analoge			
	Speiseeis			
	Obst- und Gemüseerzeugnisse (einschließlich Fruchtaufstriche, Kompott mit/ohne Getreide, Fruchtzubereitungen unter Milchprodukten oder zum Vermischen mit Milchprodukten, Frucht-desserts, gemischte Früchte mit Kokosmilch im Doppelbecher)			
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Fruchtsaft und Frucht-/Gemüsesaftmischungen)			
	Puddings, die während der Herstellung, Verarbeitung oder Zubereitung keiner Hitzebehandlung bei oder über 120 °C unterzogen werden müssen			

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungs-vorschriften	sonstige Anforderungen	► M29 Datenschutz ◀
<b>Chitin-Glucan aus <i>Aspergillus niger</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitin-Glucan aus <i>Aspergillus niger</i> “.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 g/Tag			
<b>Chitin-Glucan-Komplex aus <i>Fomes fomentarius</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitin-Glucan-Komplex aus <i>Fomes fomentarius</i> “.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 g/Tag			
<b>Chitosanextrakt aus Pilzen (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitosanextrakt aus <i>Agaricus bisporus</i> “ oder „Chitosanextrakt aus <i>Aspergillus niger</i> “.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Chitosan aus Krebstieren in Nahrungsergänzungsmitteln			
<b>Chondroitinsulfat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chondroitinsulfat, gewonnen durch mikrobielle Fermentation und Sulfatierung“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende	1 200 mg/Tag			
<b>Chrompicolinat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Gesamtchrom</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chrompicolinat“.		
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	250 µg/Tag			
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 (*) angereicherte Lebensmittel				
<b><i>Cistus incanus</i> L. Pandalis (Kraut)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „ <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis (Kraut)“.		
	Kräutertees	Vorgesehene tägliche Aufnahme: 3 g Kraut/Tag (2 Tassen/Tag)			
<b>Citicolin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Citicolin“. 2. Die Kennzeichnung von Citicolin enthaltenden Lebensmitteln muss den Hinweis tragen, dass das Erzeugnis nicht für den Verzehr durch Kinder bestimmt ist.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	500 mg/Tag			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	250 mg pro Portion sowie ein maximaler Verzehr von 1 000 mg pro Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungs-vorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Clostridium butyri-cum</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (CBM 588)“ oder „Clostridium butyricum (CBM 588)“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	1,35 × 10 <sup>8</sup> KBE/Tag			

▼ **M29**

<b>D-Ribose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „D-Ribose“. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die D-Ribose enthalten, muss mit dem Hinweis versehen sein, dass die Lebensmittel nicht verzehrt werden sollten, wenn am selben Tag auch Nahrungsergänzungsmittel verzehrt werden, die D-Ribose enthalten.		Zugelassen am 16. April 2019. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen. Antragsteller: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, Vereinigte Staaten. Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel „D-Ribose“ nur von Bioenergy Life Science, Inc. in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von Bioenergy Life Science, Inc. Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 16. April 2024.
	Getreideriegel	0,20 g/100 g			
	Feine Backwaren	0,31 g/100 g			
	Schokoladenerzeugnisse (ausgenommen Schokoriegel)	0,17 g/100 g			
	Getränke auf Milchbasis (ausgenommen Malzgetränke und Shakes)	0,08 g/100 g			
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler, isotonische Getränke und Energydrinks	0,80 g/100 g			
	Riegel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	3,3 g/100 g			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	0,13 g/100 g			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Riegelform)	3,30 g/100 g			
	Süßwaren	0,20 g/100 g			
Tees und Kräutertees (als Pulver zur Zubereitung)	0,23 g/100 g				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Extrakt aus entfettetem Kakaopulver</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Verbraucher sind dazu anzuhalten, nicht mehr als 600 mg Polyphenole pro Tag zu verzehren, was 1,1 g Extrakt aus fettfreiem Kakaopulver entspricht.		
	Getreideriegel	1 g/Tag und 300 mg Polyphenole, was höchstens 550 mg Extrakt aus fettfreiem Kakaopulver in einer Portion Lebensmittel (oder Nahrungsergänzungsmittel) entspricht.			
	Getränke auf Milchbasis				
	Sonstige Lebensmittel (einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG), die sich als Träger für funktionale Inhaltsstoffe bewährt haben und typischerweise für den Verzehr durch gesundheitsbewusste Erwachsene angeboten werden.				
<b>Kakaoextrakt mit geringem Fettanteil</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Verbraucher sind dazu anzuhalten, nicht mehr als 600 mg Kakao­flavanole pro Tag zu verzehren.		
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	730 mg pro Portion und ca. 1,2 g/Tag			
<b>Koriandersamenöl aus <i>Coriandrum sativum</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Koriandersamenöl“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	600 mg/Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<p>▼ <b>M15</b></p> <p><b>Pulver aus Cranberry-Extrakt</b></p>	<p><i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i></p>	<p><i>Höchstgehalte</i></p>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Pulver aus Cranberry-Extrakt“.</p>		<p>Zugelassen am 20. November 2018. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.</p> <p>Antragsteller: Ocean Spray Cranberries Inc., One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, USA.</p> <p>Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel „Pulver aus Cranberry-Extrakt“ nur von Ocean Spray Cranberries Inc. in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von Ocean Spray Cranberries Inc.</p> <p>Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 20. November 2023.</p>
	<p>Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die erwachsene Bevölkerung</p>	<p>350 mg/Tag</p>			

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <u>M29</u> Datenschutz ◀
<b>Getrocknete Früchte von <i>Crataegus pinnatifida</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrocknete Früchte von <i>Crataegus pinnatifida</i> “.		
	Kräutertees	Im Einklang mit der normalen Verwendung von <i>Crataegus laevigata</i> als Lebensmittel			
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG (5)				
	Kompott				
<b>α-Cyclodextrin</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Alpha-Cyclodextrin“ oder „α-Cyclodextrin“.		
<b>γ-Cyclodextrin</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Gamma-Cyclodextrin“ oder „γ-Cyclodextrin“.		
▼ <u>M21</u> <b>Geschälte Körner von <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stäpf (Traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland)</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Geschälte Fonio-Körner ( <i>Digitaria exilis</i> )“.		
▼ <u>M9</u> <b>Dextranzubereitung, hergestellt mithilfe von <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Dextran“.		
	Backwaren	5 %			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungs-vorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs (mindestens 80 % Diacylglyceride)“.		
	Bratöle				
	Streichfette				
	Salatsoßen				
	Mayonnaise				
	Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)				
	Backwaren				
	Joghurtartige Erzeugnisse				
<b>Dihydrocapsiat (DHC)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Dihydrocapsiat“.</li> <li>Nahrungsergänzungsmittel, die synthetisches Dihydrocapsiat enthalten, werden auf dem Etikett als „nicht für Kinder unter vier-einhalb Jahren geeignet“ ausgewiesen.</li> </ol>		
	Getreideriegel	9 mg/100 g			
	Kekse und Kracker	9 mg/100 g			
	Knabberartikel auf Reisbasis	12 mg/100 g			
	Kohlensäurehaltige Getränke, verdünnbare Getränke, Getränke auf Fruchtsaftbasis	1,5 mg/100 ml			
	Gemüsegetränke	2 mg/100 ml			
	Getränke auf Kaffeebasis, Getränke auf Teebasis	1,5 mg/100 ml			
	Aromatisiertes Wasser — ohne Kohlensäure	1 mg/100 ml			
	Wärmebehandelte Haferflocken-Cerealien	2,5 mg/100 g			
	Andere Cerealien	4,5 mg/100 g			
	Speiseeis und gefrorene Desserts auf Milchbasis	4 mg/100 g			
	Puddingmischungen (verzehrfertig)	2 mg/100 g			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀																												
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="416 296 846 336">Erzeugnisse auf Joghurtbasis</td> <td data-bbox="853 296 1200 336">2 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 341 846 381">Schokoladenerzeugnisse</td> <td data-bbox="853 341 1200 381">7,5 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 386 846 426">Bonbons</td> <td data-bbox="853 386 1200 426">27 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 430 846 470">Zuckerfreie Kaugummis</td> <td data-bbox="853 430 1200 470">115 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 475 846 515">Kaffeeweißer</td> <td data-bbox="853 475 1200 515">40 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 520 846 560">Süßungsmittel</td> <td data-bbox="853 520 1200 560">200 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 564 846 604">Suppe (verzehrfertig)</td> <td data-bbox="853 564 1200 604">1,1 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 609 846 649">Salatsoßen</td> <td data-bbox="853 609 1200 649">16 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 654 846 694">Pflanzliches Protein</td> <td data-bbox="853 654 1200 694">5 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 699 846 738">Genussfertige Mahlzeiten</td> <td data-bbox="853 699 1200 738">3 mg/Mahlzeit</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 743 846 783">Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung</td> <td data-bbox="853 743 1200 783">3 mg/Mahlzeit</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 788 846 828">Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)</td> <td data-bbox="853 788 1200 828">1 mg/100 ml</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 833 846 873">Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG</td> <td data-bbox="853 833 1200 873">3 mg/Einzelaufnahme 9 mg/Tag</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 877 846 917">Nichtalkoholische Getränkemischungen in Pulverform</td> <td data-bbox="853 877 1200 917">14,5 mg/kg äquivalent mit 1,5 mg/100 ml</td> </tr> </table>	Erzeugnisse auf Joghurtbasis	2 mg/100 g	Schokoladenerzeugnisse	7,5 mg/100 g	Bonbons	27 mg/100 g	Zuckerfreie Kaugummis	115 mg/100 g	Kaffeeweißer	40 mg/100 g	Süßungsmittel	200 mg/100 g	Suppe (verzehrfertig)	1,1 mg/100 g	Salatsoßen	16 mg/100 g	Pflanzliches Protein	5 mg/100 g	Genussfertige Mahlzeiten	3 mg/Mahlzeit	Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	3 mg/Mahlzeit	Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	1 mg/100 ml	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 mg/Einzelaufnahme 9 mg/Tag	Nichtalkoholische Getränkemischungen in Pulverform	14,5 mg/kg äquivalent mit 1,5 mg/100 ml			
Erzeugnisse auf Joghurtbasis	2 mg/100 g																															
Schokoladenerzeugnisse	7,5 mg/100 g																															
Bonbons	27 mg/100 g																															
Zuckerfreie Kaugummis	115 mg/100 g																															
Kaffeeweißer	40 mg/100 g																															
Süßungsmittel	200 mg/100 g																															
Suppe (verzehrfertig)	1,1 mg/100 g																															
Salatsoßen	16 mg/100 g																															
Pflanzliches Protein	5 mg/100 g																															
Genussfertige Mahlzeiten	3 mg/Mahlzeit																															
Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	3 mg/Mahlzeit																															
Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	1 mg/100 ml																															
Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 mg/Einzelaufnahme 9 mg/Tag																															
Nichtalkoholische Getränkemischungen in Pulverform	14,5 mg/kg äquivalent mit 1,5 mg/100 ml																															
▼ <b>M13</b>  <b>Getrocknete oberirdische Teile von <i>Hoodia parviflora</i></b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="416 1094 846 1174"><i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i></th> <th data-bbox="853 1094 1200 1174"><i>Höchstgehalte</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="416 1179 846 1391">Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die erwachsene Bevölkerung</td> <td data-bbox="853 1179 1200 1391">9,4 mg/Tag</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die erwachsene Bevölkerung	9,4 mg/Tag	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrocknete oberirdische Teile von <i>Hoodia parviflora</i> “.		Zugelassen am 3. September 2018. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.																								
<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>																															
Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die erwachsene Bevölkerung	9,4 mg/Tag																															

▼ **M13**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
					<p>Antragsteller: Desert Labs Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Israel.</p> <p>Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel „Getrocknete oberirdische Teile von <i>Hoodia parviflora</i>“ nur von Desert Labs, Ltd. in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von Desert Labs, Ltd.</p> <p>Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 3. September 2023.</p>
<p>▼ <b>M9</b></p> <p><b>Getrockneter Extrakt von <i>Lippia citriodora</i> aus Zellkulturen</b></p>	<p><i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i></p>	<p><i>Höchstgehalte</i></p>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrockneter Extrakt von <i>Lippia citriodora</i> aus HTN<sup>®</sup>Vb-Zellkulturen“.</p>		
	<p>Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG</p>	<p>Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Extrakts aus den Blättern von <i>Lippia citriodora</i> in Nahrungsergänzungsmitteln</p>			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Extrakt von <i>Echinacea angustifolia</i> aus Zellkulturen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Extrakts aus der Wurzel von <i>Echinacea angustifolia</i> in Nahrungsergänzungsmitteln			
<b>Extrakt von <i>Echinacea purpurea</i> aus Zellkulturen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrockneter Extrakt von <i>Echinacea purpurea</i> aus EchiPure-PC™-Zellkulturen“		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Extrakts aus den Einzelblüten des Blütenkopfes von <i>Echinacea purpurea</i> in Nahrungsergänzungsmitteln			
<b>Öl aus <i>Echium plantagineum</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Raffiniertes Echium-Öl“.		
	Erzeugnisse auf Milchbasis und Trinkjoghurts, angeboten in Einzelportionen	250 mg/100 g; 75 mg/100 g für Getränke			
	Käsezubereitungen	750 mg/100 g			
	Streichfette und Salatsoßen	750 mg/100 g			
	Frühstückscerealien	625 mg/100 g			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	500 mg/Tag			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind			
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<p>▼ <b>M18</b></p> <p><b>Eimembran-Hydrolysat</b></p>	<p><i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i></p>	<p><i>Höchstgehalte</i></p>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eimembran-Hydrolysat“.</p>	<p>Zugelassen am 25. November 2018. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.</p> <p>Antragsteller: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa USA. Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel „Eimembran-Hydrolysat“ nur von Biova, LLC in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von Biova, LLC.</p> <p>Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 25. November 2023.</p>
	<p>Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine erwachsene Bevölkerung</p>	<p>450 mg/Tag</p>		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Epigallocatechingalat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (<i>Camellia sinensis</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Kennzeichnung muss den Hinweis tragen, dass die Verbraucher nicht mehr als 300 mg Extrakt pro Tag verzehren sollten.		
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	150 mg Extrakt in einer Portion Lebensmittel oder Nahrungsergänzungsmittel			
<b>L-Ergothionein</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „L-Ergothionein“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	30 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung (ausgenommen Schwangere und Stillende) 20 mg/Tag für Kinder über 3 Jahren			
<b>Eisen(III)-Natrium-EDTA</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte (ausgedrückt als wasserfreies EDTA)</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eisen(III)-Natrium-EDTA“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	18 mg/Tag für Kinder 75 mg/Tag für Erwachsene			
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	12 mg/100 g			
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel				
<b>Eisen(II)-Ammoniumphosphat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eisen(II)-Ammoniumphosphat“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der Richtlinie 2002/46/EG, der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 zu verwenden			
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013				
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Peptide aus dem Fisch <i>Sardinops sagax</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Peptidzeugnis aus Fisch</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Peptide aus Fisch ( <i>Sardinops sagax</i> )“.		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis, Joghurtgetränke, fermentierte Milchprodukte und Milchpulver	0,48 g/100 g (verzehr-/trinkfertig)			
	Aromatisiertes Wasser und Getränke auf Gemüsebasis	0,3 g/100 g (verzehr-/trinkfertig)			
	Frühstückscerealien	2 g/100 g			
	Suppen, Eintöpfe und Suppenpulver	0,3 g/100 g (verzehrfertig)			
<b>Flavonoide aus <i>Glycyrrhiza glabra</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	Höchstgehalte an Flavonoiden aus <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<p>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Flavonoide aus <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.“.</p> <p>2. In der Kennzeichnung der Lebensmittel, denen das Produkt als neuartige Lebensmittelzutat zugesetzt wurde, ist anzugeben, dass:</p> <p>a) das Produkt von Schwangeren und Stillenden, Kindern und Jugendlichen nicht verzehrt werden sollte;</p> <p>b) das Produkt bei Einnahme verschreibungspflichtiger Medikamente nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte und</p> <p>c) höchstens 120 mg Flavonoide pro Tag verzehrt werden sollten.</p> <p>3. Die Menge an Flavonoiden im fertigen Lebensmittel ist in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben.</p>	Flavonoide enthaltende Getränke sind dem Endverbraucher als Einzelportionen anzubieten.	
	Getränke auf Milchbasis	120 mg/Tag			
	Getränke auf Joghurtbasis				
	Getränke auf Obst- oder Gemüsebasis				
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	120 mg/Tag			
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	120 mg/Tag			
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	120 mg/Tag				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
--------------------------------------	---	--	------------------------	----------------------------

▼ **M40**

<b>Fruchtfleisch, Saft und konzentrierter Saft aus dem Fruchtfleisch von <i>Theobroma cacao</i> L. (traditionelle Lebensmittel aus einem Drittland)</b>	Keine Angabe	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fruchtfleisch der Kakaopflanze ( <i>Theobroma cacao</i> L.)“, „Saft aus dem Fruchtfleisch der Kakaopflanze ( <i>Theobroma cacao</i> L.)“ oder „konzentrierter Saft aus dem Fruchtfleisch der Kakaopflanze ( <i>Theobroma cacao</i> L.)“, je nach der verwendeten Form.		

▼ **M9**

<b>Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Fucus vesiculosus</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Fucus vesiculosus</i> “.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung	250 mg/Tag		

<b>Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Undaria pinnatifida</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Undaria pinnatifida</i> “.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung	250 mg/Tag		

<b>2'-Fucosyllactose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „2'-Fucosyllactose“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die 2'-Fucosyllactose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag andere Lebensmittel mit zugesetzter 2'-Fucosyllactose verzehrt werden.	
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultraheißbehandlung) sterilisierte Produkte auf Milchbasis	1,2 g/l		
	Nicht aromatisierte fermentierte Produkte auf Milchbasis	1,2 g/l für Getränke		
		19,2 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Aromatisierte fermentierte Produkte auf Milchbasis, auch wärmebehandelt	1,2 g/l für Getränke		
19,2 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke				
Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweißer	1,2 g/l für Getränke			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	12 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke	3. Die Kennzeichnung von für Kleinkinder bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln, die 2'-Fucosyllactose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter 2'-Fucosyllactose verzehrt werden.		
	400 g/kg für Getränkeweißer			
Getreideriegel	12 g/kg			
Tafelsüßen	200 g/kg			
Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l einzeln oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-N-neotetraose im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird			
Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l einzeln oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-N-neotetraose im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird			
Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	12 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke			
	1,2 g/l für verzehrfertige Flüssignahrung, die als solche in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Produkte, die für Kleinkinder bestimmt sind	1,2 g/l für Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse einzeln zugesetzt oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-N-neotetraose, im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Endprodukt, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	4,8 g/l für Getränke		
40 g/kg für Riegel				
	Brot und Teigwaren mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission	60 g/kg		
	Aromatisierte Getränke	1,2 g/l		
	Kaffee, Tee (ausgenommen Schwarztee), Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte	9,6 g/l — die Höchstgehalte beziehen sich auf das verzehrfertige Erzeugnis		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Säuglinge	3,0 g/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		1,2 g/Tag für Kleinkinder		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
--------------------------------------	---	--	------------------------	----------------------------

▼ **M36**

**2'-Fucosyllactose/  
Difucosyllactose-Gemisch („2'-FL/  
DFL“)  
(mikrobiell)**

<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „2'-Fucosyllactose/Difucosyllactose-Gemisch“. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die das 2'-Fucosyllactose/Difucosyllactose-Gemisch enthalten, muss mit dem Hinweis versehen sein, dass sie nicht verzehrt werden sollten, wenn am selben Tag Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter 2'-Fucosyllactose und/oder Difucosyllactose verzehrt werden.	Zugelassen am 19.12.2019. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.  Antragsteller: Glycom A/S, Kogle Allé 4, 2970 Hørsholm, Dänemark. Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel 2'-Fucosyllactose/Difucosyllactose-Gemisch in der Union nur von Glycom A/S in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die geschützten wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von Glycom A/S. Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 19.12.2024.
Nicht aromatisierte pasteurisierte und nicht aromatisierte (auch durch Ultraheißerhitzung) sterilisierte Milcherzeugnisse	2,0 g/l		
Nicht aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis	2,0 g/l (Getränke) 20 g/kg (für andere Erzeugnisse als Getränke)		
Aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis, auch wärmebehandelt	2,0 g/l (Getränke) 20 g/kg (für andere Erzeugnisse als Getränke)		
Getränke (aromatisierte Getränke)	2,0 g/l		
Getreideriegel	20 g/kg		
Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,6 g/l im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l (Getränke) im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird  10 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		

▼ **M36**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	4,0 g/l (Getränke) 40 g/kg (andere Erzeugnisse als Getränke)		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge	4,0 g/Tag		
▼ <b>M9</b>  <b>Galacto-Oligosaccharid</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte (ausgedrückt als Verhältnis von kg Galacto-Oligosaccharid/kg Endlebensmittel)</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	0,333		
	Milch	0,020		
	Milchgetränke	0,030		
	Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	0,020		
	Milchersatzgetränke	0,020		
	Joghurt	0,033		
	Dessertspeisen auf Milchbasis	0,043		
	Gefrorene Milchdesserts	0,043		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
Fruchtgetränke und Energydrinks	0,021			
Mahlzeitenersatzgetränke für Säuglinge	0,012			
Säfte für Säuglinge und Kleinkinder	0,025			
Joghurtgetränke für Säuglinge und Kleinkinder	0,024			
Nachspeisen für Säuglinge und Kleinkinder	0,027			
Snacks für Säuglinge und Kleinkinder	0,143			
Cerealien für Säuglinge und Kleinkinder	0,027			
Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	0,013			
Saft	0,021			
Obstpiefüllungen	0,059			
Fruchtzubereitungen	0,125			
Riegel	0,125			
Getreide	0,125			
Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,008			
<b>Glucosamin HCl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren			
Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013				
Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
<b>Glucosaminsulfat KCl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
<b>Glucosaminsulfat NaCl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
<b>Guarkernmehl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Guarkernmehl“.</li> <li>Auf den Etiketten von Lebensmitteln, die Guarkernmehl enthalten, ist ein sichtbarer Hinweis auf das mögliche Risiko von Verdauungsbeschwerden in Verbindung mit der Exposition von Kindern unter 8 Jahren anzubringen. Beispiel: „Ein übermäßiger Verzehr dieser Produkte kann zu Verdauungsbeschwerden führen, insbesondere bei Kindern unter 8 Jahren.“</li> <li>Bei Milchprodukten mit Cerealien in Zweikammer-Verpackung muss die Gebrauchsanleitung einen sichtbaren Hinweis darauf enthalten, dass die Getreideflocken vor dem Verzehr mit dem</li> </ol>	
	Frische Milchprodukte wie Joghurt, fermentierte Milch, Frischkäse und andere Dessertspeisen auf Milchbasis	1,5 g/100 g		
	Flüssige Lebensmittel aus Obst oder Gemüse (wie Smoothies)	1,8 g/100 g		
	Kompott aus Obst oder Gemüse	3,25 g/100 g		
	Cerealien in Verbindung mit Milchprodukten in Zweikammer-Verpackung	10 g/100 g in den Getreideflocken Nichts im Milchprodukt 1 g/100 g im verzehrfertigen Produkt		

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► M29 Datenschutz ◀
			Milchprodukt zu mischen sind, um dem eventuellen Risiko einer Magen-Darm-Obstruktion Rechnung zu tragen.		
<b>Mit <i>Bacteroides xylophilus</i> fermentierte wärmebehandelte Milchprodukte</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>		<i>Höchstgehalte</i>		
	Fermentierte Milchprodukte (in flüssiger, halbflüssiger und sprühtrockneter Form).				
<b>Hydroxytyrosol</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>		<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittelprodukts anzugeben ist, lautet „Hydroxytyrosol“. In der Kennzeichnung der Hydroxytyrosol enthaltenden Lebensmittelprodukte sind folgende Angaben zu machen: a) „Dieses Lebensmittelprodukt sollte nicht von Kindern unter drei Jahren, Schwangeren und Stillenden verzehrt werden. b) Dieses Lebensmittelprodukt sollte nicht zum Kochen, Backen oder Braten verwendet werden“.	
	Fisch- und Pflanzenöle (ausgenommen Olivenöl und Oliventresteröl im Sinne des Anhangs VII Teil VIII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (6)), die als solche in Verkehr gebracht werden		0,215 g/kg		
	Streichfette im Sinne des Anhangs VII Teil VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche in Verkehr gebracht werden		0,175 g/kg		
<b>Eis-strukturierendes Protein Typ III HPLC 12 (ISP)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>		<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eis-strukturierendes Protein“.	
	Speiseeis		0,01 %		
<b>Wässrige Auszüge aus getrockneten Blättern von <i>Ilex guayusa</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>		<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Auszüge aus getrockneten Blättern von <i>Ilex guayusa</i> “.	
	Kräutertees		Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren wässrigen Extrakts aus den getrockneten Blättern von <i>Ilex paraguariensis</i> in Kräutertees und Nahrungsergänzungsmitteln		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungs-vorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Isomalto-Oligo-saccharid</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Isomalto-Oligosaccharid“. 2. Lebensmittel, die die neuartige Lebensmittelzutat enthalten, müssen als „Quelle von Glucose“ ausgewiesen werden.		
	Brennwertverminderte alkoholfreie Getränke	6,5 %			
	Energydrinks	5,0 %			
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler (einschließlich isotonischer Getränke)	6,5 %			
	Fruchtsäfte	5 %			
	Verarbeitetes Gemüse und Gemüsesäfte	5 %			
	Andere alkoholfreie Getränke	5 %			
	Getreideriegel	10 %			
	Kekse und ähnliches Kleingebäck	20 %			
	Frühstücksgetreideriegel	25 %			
	Bonbons	97 %			
	Kaubonbons/Schokoriegel	25 %			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (als Riegel oder auf Milchbasis)	20 %			
<b>Isomaltulose</b>	Keine Angabe		1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Isomaltulose“. 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen „Isomaltulose ist eine Glucose- und Fructose-Quelle“.		
<b>Lactit</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Lactit“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (Kapseln, Tabletten oder Pulver) für Erwachsene	20 g/Tag			

▼ **M14**

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Lacto-N-neotetraose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lacto- <i>N</i> -neotetraose“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die Lacto- <i>N</i> -neotetraose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag andere Lebensmittel mit zugesetzter Lacto- <i>N</i> -neotetraose verzehrt werden. 3. Die Kennzeichnung von für Kleinkinder bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln, die Lacto- <i>N</i> -neotetraose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter Lacto- <i>N</i> -neotetraose verzehrt werden.		
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,6 g/l			
	Nicht aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,6 g/l für Getränke 9,6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke			
	Aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis, auch wärmebehandelt	0,6 g/l für Getränke 9,6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke			
	Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweißer	0,6 g/l für Getränke 6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke 200 g/kg für Getränkeweißer			
	Getreideriegel	6 g/kg			
	Tafelsüßen	100 g/k			
	Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,6 g/l zusammen mit bis zu 1,2 g/l 2'-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird			
	Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,6 g/l zusammen mit bis zu 1,2 g/l 2'-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke 0,6 g/l für verzehrfertige Flüssignahrung, die als solche in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	0,6 g/l für Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse einzeln zugesetzt oder zusammen mit 2'-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	2,4 g/l für Getränke 20 g/kg für Riegel		
	Brot und Teigwaren mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission	30 g/kg		
	Aromatisierte Getränke	0,6 g/l		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Kaffee, Tee (ausgenommen Schwarztee), Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte	4,8 g/l — der Höchstgehalt bezieht sich auf das verzehrfertige Erzeugnis		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge	1,5 g/Tag für die allgemeine Bevölkerung 0,6 g/Tag für Kleinkinder		

▼ **M20**

<b>Beeren von <i>Lonicera caerulea</i> L. (Haskap)</b> <b>(Traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland)</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Haskap-Beeren“ ( <i>Lonicera caerulea</i> ).	
--	--------------	--	---	--

▼ **M9**

<b>Extrakt aus den Blättern der Luzerne (<i>Medicago sativa</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eiweiß aus der Luzerne ( <i>Medicago sativa</i> )“ oder „Eiweiß aus Alfalfa ( <i>Medicago sativa</i> )“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	10 g/Tag		

<b>Lycopin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.	
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g		
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	2,5 mg/100 g		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit		
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g			
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g			
	Brot (einschließlich Knäckebrötchen)	3 mg/100 g			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	15 mg/Tag			
<b>Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.		
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g			
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	2,5 mg/100 g			
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit			
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g			
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g			
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g			
	Brot (einschließlich Knäckebrötchen)	3 mg/100 g			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	15 mg/Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Lycopin aus Tomaten</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.		
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g			
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	2,5 mg/100 g			
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit			
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g			
	Fette und Salatsößen	10 mg/100 g			
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g			
	Brot (einschließlich Knäckebrot)	3 mg/100 g			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	15 mg/Tag			
<b>Lycopin-Oleoresin aus Tomaten</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Lycopin</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin-Oleoresin aus Tomaten“.		
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g			
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	2,5 mg/100 g			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit			
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g			
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g			
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g			
	Brot (einschließlich Knäckebrot)	3 mg/100 g			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind			
<b>Magnesiumcitratmalat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Magnesiumcitratmalat“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG				
<b>Magnolienrindenextrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Magnolienrindenextrakt“.		
	Pfefferminz (Süßwaren)	0,2 % zur Atemerfrischung. Bei Zusatz von maximal 0,2 % und einem Kaugummi-/Pfefferminz-Stückgewicht von maximal 1,5 g enthält jede verabreichte Kaugummi-/Pfefferminz-Dosis höchstens 3 mg Magnolienrindenextrakt.			
	Kaugummi				
<b>Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Maiskeimölauszug“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 g/Tag			
	Kaugummi	2 %			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Methylcellulose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Methylcellulose“.	Methylcellulose darf nicht in spezieller Kleinkindnahrung verwendet werden.	
	Speiseeis	2 %			
	Aromatisierte Getränke				
	Aromatisierte oder nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte				
	Kalte Nachspeisen (Milch-, Fett-, Obst- und Getreideprodukte und Produkte auf Eibasis)				
	Obstzubereitungen (in Form von Fruchtfleisch, Püree oder Kompott)				
	Suppen und Brühen				

▼ **M11**

<b>1-Methylnicotinamidchlorid</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „1-Methylnicotinamidchlorid“.  Auf Nahrungsergänzungsmitteln, die 1-Methylnicotinamidchlorid enthalten, sind folgende Angaben zu machen:  „Dieses Nahrungsergänzungsmittel sollte nur von Erwachsenen, mit Ausnahme von Schwangeren und Stillenden, verzehrt werden.“		Zugelassen am 2. September 2018. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.  Antragsteller: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Polen. Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel 1-Methylnicotinamidchlorid nur von Pharmena S.A. in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn,
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Schwangere und Stillende	58 mg/Tag			

▼ M11

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <u>M29</u> Datenschutz ◀
					<p>ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von Pharmena S.A.</p> <p>Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 2. September 2023.</p>

▼ M9

<b>(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz“ oder „5MTHF-Glucosamin“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG als Folatquelle				
<b>Monomethylsilantriol (Organisches Silicium)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Silicium</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Organisches Silicium (Monomethylsilantriol)“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene (in flüssiger Form)	10,40 mg/Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Mycelauszug aus dem Shiitake-Pilz (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Auszug aus dem Pilz <i>Lentinula edodes</i> “ oder „Auszug aus dem Shiitake-Pilz“.		
	Brotprodukte	2 ml/100 g			
	Erfrischungsgetränke	0,5 ml/100 ml			
	Fertiggerichte	2,5 ml je Mahlzeit			
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	1,5 ml/100 ml			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,5 ml je Tagesdosis			
<b>M38</b> <b>Nicotinamid-Ribosidchlorid</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Nicotinamid-Ribosidchlorid“.		<p>Zugelassen am 20. Februar 2020. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.</p> <p>Antragsteller: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 USA. Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel nur von ChromaDex Inc. in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von ChromaDex Inc.</p> <p>Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 20. Februar 2025.</p>
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	<p>300 mg/Tag für die allgemeine erwachsene Bevölkerung, ausgenommen Schwangere und Stillende</p> <p>230 mg/Tag für Schwangere und Stillende</p>			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Noni-Fruchtsaft</b> <i>(Morinda citrifolia)</i>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Noni-Saft“ oder „ <i>Morinda-citrifolia</i> -Saft“.		
	Getränke auf Basis von pasteurisierten Früchten und pasteurisiertem Fruchtnektar	30 ml pro Anwendung (bis zu 100 % Noni-Saft) oder 20 ml zweimal täglich, höchstens 40 ml pro Tag			
<b>Noni-Fruchtsaftpulver</b> <i>(Morinda citrifolia)</i>	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	6,6 g/Tag (entspricht 30 ml Noni-Saft)	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Noni-Saftpulver“ oder „ <i>Morinda-citrifolia</i> -Saftpulver“.		
<b>Noni-Fruchtpüree und -konzentrat</b> <i>(Morinda citrifolia)</i>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet bei Fruchtpüree: „ <i>Morinda-citrifolia</i> -Fruchtpüree“ oder „Noni-Fruchtpüree“, bei Fruchtkonzentrat: „ <i>Morinda-citrifolia</i> -Fruchtkonzentrat“ oder „Noni-Fruchtkonzentrat“.		
		Fruchtpüree			
	Bonbons/Süßwaren	45 g/100 g			
	Getreideriegel	53 g/100 g			
	Nährstoffgetränkemischungen in Pulverform (Trockengewicht)	53 g/100 g			
	Mit Kohlensäure versetzte Getränke	11 g/100 g			
	Eiscreme und Sorbet	31 g/100 g			
	Joghurt	12 g/100 g			
Kekse	53 g/100 g				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Brötchen, Kuchen und Gebäck	53 g/100 g		
	Frühstückscerealien (ganzes Korn)	88 g/100 g		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG	133 g/100 g Menge vor der Verarbeitung, die ein Endgewicht des Produkts von 100 g ergibt.		
	Süße Aufstriche, Füllungen und Glasuren	31 g/100 g		
	Gewürzsoßen, Pickles, Bratensoßen und Würzmittel	88 g/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	26 g/Tag		
		Fruchtkonzentrat		
	Bonbons/Süßwaren	10 g/100 g		
	Getreideriegel	12 g/100 g		
	Nährstoffgetränkemischungen in Pulverform (Trockengewicht)	12 g/100 g		
	Mit Kohlensäure versetzte Getränke	3 g/100 g		
	Eiscreme und Sorbet	7 g/100 g		
	Joghurt	3 g/100 g		
	Kekse	12 g/100 g		
	Brötchen, Kuchen und Gebäck	12 g/100 g		
	Frühstückscerealien (ganzes Korn)	20 g/100 g		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG	30 g/100 g		
	Süße Aufstriche, Füllungen und Glasuren	7 g/100 g		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Gewürzsoßen, Pickles, Bratensoßen und Würzmittel	20 g/100 g			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	6 g/Tag			
<b>Noni-Blätter (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Noni-Blätter“ oder „Blätter von <i>Morinda citrifolia</i>“.</p> <p>2. Die Verbraucher sollten darauf hingewiesen werden, dass bei der Zubereitung einer Tasse Aufguss nicht mehr als 1 g getrocknete und geröstete Blätter von <i>Morinda citrifolia</i> verwendet werden sollten.</p>		
	Für die Zubereitung von Aufgüssen	Für die Zubereitung einer Tasse Aufguss darf höchstens 1 g getrocknete und geröstete Blätter von <i>Morinda citrifolia</i> verwendet werden.			
<b>Noni-Fruchtpulver (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „ <i>Morinda-citri-fo- lia-Fruchtpulver</i> “ oder „Noni-Fruchtpulver“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,4 g/Tag			
<b>Mikroalge <i>Odontella aurita</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Mikroalge <i>Odontella aurita</i> “.		
	Aromatisierte Teigwaren	1,5 %			
	Fischsuppen	1 %			
	Schüssel-Pasteten mit Meeresfrüchten	0,5 %			
	Brühe-Zubereitungen	1 %			
	Kräcker	1,5 %			
	Panierter Tiefkühlfisch	1,5 %			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Mit Phytosterinen/ Phytostanolen ange- reichertes Öl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Phytosterinen/ Phytostanolen</i>	Gemäß Anhang III Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011		
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII sowie Anlage II Buchstaben B und C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 mit Ausnahme von aus Butter oder sonstigem tierischem Fett hergestellten Koch- und Bratfetten oder Streichfetten	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Erzeugnisse, die die neuartige Lebensmittelzutat enthalten, sind in einer Form anzubieten, in der sie leicht in Portionen aufgeteilt werden können, die höchstens 3 g (bei einer Portion/Tag) oder höchstens 1 g (bei drei Portionen/Tag) an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen enthalten.</li> <li>2. Die Menge an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen je Behälter mit Getränken beträgt höchstens 3 g.</li> <li>3. Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen sind in Einzelportionen abzupacken.</li> </ol>			
	Produkte auf Milchbasis, wie zum Beispiel teilentrahmte und entrahmte Milchprodukte, möglicherweise mit Frucht- und/oder Getreidezusatz, Produkte auf Basis fermentierter Milch, wie z. B. Joghurt und Produkte auf Käsebasis (Fettgehalt ≤ 12 g je 100 g), bei denen möglicherweise das Milchfett reduziert und das Fett oder Protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde				
	Sojagetränke				
	Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Aus Kalmaren gewonnenes Öl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kalmarenöl“.		
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g			
	Milchprodukt-Analoga, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoga 600 mg/100 g			
	Streichfette und Salatsößen	600 mg/100 g			
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g			
	Backwaren (Brot und Brötchen)	200 mg/100 g			
	Getreideriegel	500 mg/100 g			
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Getränke auf Milchbasis)	60 mg/100 ml			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind			
Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	200 mg/Mahlzeit				
<b>Hochdruck-pasteurisierte Fruchtzubereitungen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Neben der Bezeichnung der Fruchtzubereitungen als solche sowie auf den Produkten, bei denen das Verfahren angewandt wird, ist das Wort „hochdruckpasteurisiert“ anzugeben.		
	Art der Früchte: Apfel, Aprikose, Banane, Brombeere, Blaubeere, Kirsche, Kokosnuss, Feige, Traube, Pampelmuse, Mandarine, Mango, Melone, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Himbeere, Rhabarber, Erdbeere				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
▼ <b>M35</b> <b>Phenylcapsaicin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phenylcapsaicin“.		Zugelassen am 19. Dezember 2019. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.  Antragsteller: aXichem AB, Södergatan 26, 211 34 Malmö, Schweden. Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel „Phenylcapsaicin“ nur von aXichem AB in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von aXichem AB.
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für Säuglinge, Kleinkinder und Kinder unter 11 Jahren	2,5 mg/Tag			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Kinder unter 11 Jahren	2,5 mg/Tag“			
▼ <b>M9</b> <b>Phosphatierte Maisstärke</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phosphatierte Maisstärke“.		
	Backwaren	15 %			
	Teigwaren				
	Frühstückscerealien				
	Getreideriegel				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Phosphatidylserin</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fisch-Phosphatidylserin“.		
	Getränke auf Joghurtbasis	50 mg/100 ml			
	Pulver auf Milchpulverbasis	3 500 mg/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)			
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g			
	Getreideriegel	350 mg/100 g			
	Süßwaren auf Schokoladebasis	200 mg/100 g			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	300 mg/Tag			
<b>Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Phosphatidylserin</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Soja-Phosphatidylserin“.		
	Getränke auf Joghurtbasis	50 mg/100 ml			
	Pulver auf Milchpulverbasis	3,5 g/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)			
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g			
	Getreideriegel	350 mg/100 g			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Süßwaren auf Schokoladebasis	200 mg/100 g			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
<b>Phospholipidprodukt mit gleichen Anteilen an Phosphatidylserin und Phosphatidsäure</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Phosphatidylserin</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Soja-Phosphatidylserin und -Phosphatidsäure“.	Das Produkt ist nicht zur Vermarktung an Schwangere oder Stillende bestimmt.	
	Frühstückscerealien	80 mg/100 g			
	Getreideriegel	350 mg/100 g			
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g			
	Joghurtähnliche Produkte auf Sojabasis	80 mg/100 g			
	Joghurt drinks	50 mg/100 g			
	Joghurtähnliche Sojadrinks	50 mg/100 g			
	Pulver auf Milchpulverbasis	3,5 g/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	800 mg/Tag			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
<b>Phospholipide aus Eigelb</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>			
	Keine Angabe				
<b>Phytoglycogen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phytoglycogen“.		
	Verarbeitete Lebensmittel	25 %			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Phytosterine/Phytostanole</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Gemäß Anhang III Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	
	Reisgetränke	1. Sie sind in einer Form anzubieten, in der sie leicht in Portionen aufgeteilt werden können, die höchstens 3 g (bei einer Portion je Tag) oder höchstens 1 g (bei drei Portionen je Tag) zugesetzte Phytosterine/Phytostanole enthalten.  Die Menge an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen je Behälter mit Getränken beträgt höchstens 3 g.  Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen sind in Einzelportionen abzupacken.		
	Roggenbrot mit Mehl, das $\geq 50$ % Roggen (Vollkornroggenmehl, ganze oder grob geschrotete Roggenkörner und Roggenflocken) und $\leq 30$ % Weizen enthält; und mit $\leq 4$ % Zuckerzusatz, kein Fettzusatz			
	Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen			
	Sojagetränke			
	Milchartige Produkte wie teilentrahmte und entrahmte milchartige Produkte, möglicherweise mit Frucht- und/oder Getreidezusatz, bei denen möglicherweise das Milchfett reduziert oder das Milchfett und/oder -protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett und/oder Protein ersetzt wurde			
	Produkte auf Basis fermentierter Milch wie Joghurt und käseartige Produkte (Fettgehalt $< 12$ % je 100 g), bei denen möglicherweise das Milchfett reduziert oder das Milchfett und/oder -protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett und/oder Protein ersetzt wurde			
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII sowie Anlage II Buchstaben B und C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 mit Ausnahme von aus Butter oder sonstigem tierischem Fett hergestellten Koch- und Bratfetten oder Streichfetten			
Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 g/Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Pflaumenkernöl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>			
	Zum Braten und als Würzmittel	Im Einklang mit der normalen Verwendung als pflanzliches Speiseöl			
<b>Kartoffelproteine (koaguliert) und daraus hergestellte Hydrolysate</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kartoffelprotein“.		
<b>Prolylloleptidase (Enzymzubereitung)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Prolylloleptidase“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine erwachsene Bevölkerung	120 PPU/Tag (2,7 g Enzymzubereitung/Tag) ( $2 \times 10^6$ PPI/Tag) PPU — Prolyl Peptidase Units oder Proline Protease Units PPI — Protease Picomole International			
<b>Proteinextrakt aus der Schweineiere</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 Kapseln/Tag, entspricht 12,6 mg Konzentrat aus der Schweineiere/Tag			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gehalt an Diaminoxidase (DAO): 0,9 mg/Tag (3 Kapseln mit einem Gehalt von 0,3 mg/Kapsel)			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
▼ <b>M10</b>  <b>Pyrrolochinolinchinon-Dinatriumsalz</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Pyrrolochinolinchinon-Dinatriumsalz“.  Auf Nahrungsergänzungsmitteln, die Pyrrolochinolinchinon-Dinatriumsalz enthalten, sind folgende Angaben zu machen:  Dieses Nahrungsergänzungsmittel sollte nur von Erwachsenen, mit Ausnahme von Schwangeren und Stillenden, verzehrt werden.	Zugelassen am 2. September 2018. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.  Antragsteller: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japan Solange der Datenschutz gilt, darf das neuartige Lebensmittel Pyrrolochinolinchinon-Dinatriumsalz nur von Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung der Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc.  Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 2. September 2023.
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Schwangere und Stillende	20 mg/Tag		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Rapsölauszug“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	1,5 g je Portion als Tagesdosis empfohlen			
<b>Rapssamenprotein</b>	Als pflanzliche Proteinquelle in Lebensmitteln, außer in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Rapssamenprotein“.</li> <li>Jedes Rapssamenprotein enthaltende Lebensmittel muss den Hinweis tragen, dass diese Lebensmittelzutat bei Verbrauchern mit Allergie gegen Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse allergische Reaktionen auslösen kann. Dieser Hinweis ist gegebenenfalls in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste anzubringen.</li> </ol>		
▼ <b>M17</b> <b>Raffiniertes Shrimps-Peptid-Konzentrat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „raffiniertes Shrimps-Peptid-Konzentrat“.		<p>Zugelassen am 20. November 2018. Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen.</p> <p>Antragsteller: Marealis AS, Stortorget 1, Kystens Hus, 2. Stock, N-9008 Tromsø, Postanschrift: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norwegen. Solange der Datenschutz</p>
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die erwachsene Bevölkerung	1 200 mg/Tag			

▼ M17

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <u>M29</u> Datenschutz ◀
					<p>gilt, darf das neuartige Lebensmittel „raffiniertes Shrimps-Peptid-Konzentrat“ nur von Marealis AS in der Union in Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die geschützten wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von Marealis AS.</p> <p>Zeitpunkt, zu dem der Datenschutz erlischt: 20. November 2023.</p>

▼ M9

<b>trans-Resveratrol</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „trans-Resveratrol“.</li> <li>2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die trans-Resveratrol enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.</li> </ol>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene (in Form von Kapseln oder Tabletten)	150 mg/Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungs-vorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>trans-Resveratrol (mikrobielle Quelle)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „ <i>trans</i> -Resveratrol“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die <i>trans</i> -Resveratrol enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines Extrakts von Resveratrol aus Spiess-Knöterich ( <i>Fallopia japonica</i> ) in Nahrungsergänzungsmitteln			
<b>Hahnenkamm-extrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Hahnenkamm-extrakt“ oder „Junghahnenkamm-extrakt“.		
	Getränke auf Milchbasis	40 mg/100 g oder mg/100 ml			
	Fermentierte Getränke auf Milchbasis	80 mg/100 g oder mg/100 ml			
	Joghurtartige Erzeugnisse	65 mg/100 g oder mg/100 ml			
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100 g oder mg/100 ml			
<b>Sacha-Inchi-Öl aus <i>Plukenetia volubilis</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sacha-Inchi-Öl ( <i>Plukenetia volubilis</i> )“.		
	Wie Leinöl	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Leinöl			
<b>Salatrim</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Brennwertreduziertes Fett (Salatrim)“. 2. Dabei ist anzugeben, dass übermäßiger Verzehr zu Magen-Darm-Störungen führen kann. 3. Anzugeben ist ferner, dass die betreffenden Erzeugnisse nicht für Kinder bestimmt sind.		
	Back- und Süßwaren				

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>DHA- und EPA-reiches Öl aus <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „DHA- und EPA-reiches Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende	3 000 mg/Tag			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Schwangere und Stillende	450 mg/Tag			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind			
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit			
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g			
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013				
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler				
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission				
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g			
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Speisefette	360 mg/100 g			
	Milchprodukt-Analoga, ausgenommen Getränke	600 mg/100 g bei Käse; 200 mg/100 g bei Sojamilch- und Milchimitationserzeugnissen (ausgenommen Getränke)			
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	600 mg/100 g bei Käse; 200 mg/100 g bei Milchprodukten (auch Milch, fromage frais und Joghurtprodukte, ausgenommen Getränke)			
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 g			
	Getreideriegel	500 mg/100 g			
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g			

▼ **M26**

***Schizochytrium* sp.  
(ATCC PTA-9695)-  
Öl**

<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>
Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g
Milchprodukt-Analoga, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoga 600 mg/100 g
Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g
Frühstückscerealien	500 mg/100 g
Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung
	450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende
Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit

Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp.“.

▼ **M26**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g			
Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler				
Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission				
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind			
Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g			
Getreideriegel	500 mg/100 g			
Speisefette	360 mg/100 g			
Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml			
Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 g			
Obst-/Gemüsepüree	100 mg/100 g			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
--------------------------------------	---	--	------------------------	----------------------------

▼ **M24****Schizochytrium**  
sp.-Öl

<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.“.		
Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g			
Milchprodukt-Analoga, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoga 600 mg/100 g			
Streichfette und Salatsößen	600 mg/100 g			
Frühstückscerealien	500 mg/100 g			
Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung			
	450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende			
Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit			
Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g			
Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013				
Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler				

▼ **M24**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀	
Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014					
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind				
Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g				
Getreideriegel	500 mg/100 g				
Speisefette	360 mg/100 g				
Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 g				
Obst-/Gemüsepüree	100 mg/100 g				
▼ <b>M9</b>  <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)-Öl	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)“.		
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g			
	Milchprodukt-Analoga, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoga 600 mg/100 g			
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g			
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Speisefette	360 mg/100 g			
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml			
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 g			
▼ <b>M22</b> <b>Sirup aus <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (Traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland)</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sorghum-Sirup ( <i>Sorghum bicolor</i> )“.		
▼ <b>M9</b> <b>Fermentierter Sojabohnenextrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fermentierter Sojabohnenextrakt“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die fermentierten Sojabohnenextrakt enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (Kapseln, Tabletten oder Pulverform) für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende	100 mg/Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungs-vorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Weizenkeimextrakt (<i>Triticum aestivum</i>) mit hohem Spermidingehalt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende	Gleichwertig mit max. 6 mg/Tag Spermidin			
<b>Sucromalt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sucromalt“. 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen, dass das Produkt eine Glucose- und Fructosequelle ist.		
	Keine Angabe				
<b>Zuckerrohr-Faser</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>			
	Brot	8 %			
	Backwaren	5 %			
	Fleischerzeugnisse	3 %			
	Würzmittel und Gewürze	3 %			
	Geriebene Käse	2 %			
	Lebensmittel für spezielle Diäten	5 %			
	Soßen	2 %			
	Getränke	5 %			
<b>Sonnenblumenöl-Extrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sonnenblumenöl-Extrakt“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	1,1 g/Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Getrocknete Mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrocknete Mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i> “ oder „Getrocknete Mikroalgen <i>T. chuii</i> “. Auf Nahrungsergänzungsmitteln, die getrocknete Mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i> enthalten, ist folgende Angabe zu machen: „Enthält geringfügige Mengen an Iod.“.		
	Soßen	20 % oder 250 mg/Tag			
	Spezialsalze	1 %			
	Würzmittel	250 mg/Tag			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg/Tag			
<b>Therapon barcool/Omega-Barsch</b>	Wird verwendet wie Lachs, also für die Zubereitung kulinarischer Fischgerichte und -erzeugnisse (gekocht, roh, geräuchert und gebraten)				
<b>D-Tagatose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „D-Tagatose“. 2. Alle Produkte, deren Gehalt an D-Tagatose 15 g pro Portion übersteigt und alle Getränke mit mehr als 1 % D-Tagatose (wie verzehrt) müssen den Hinweis tragen: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.		
	Keine Angabe				
<b>Stark taxifolinhaltiger Extrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Stark taxifolinhaltiger Extrakt“.		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge, Kleinkinder, Kinder und Jugendliche unter 14 Jahren	100 mg/Tag			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Trehalose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Trehalose“, was in der Kennzeichnung des Produkts als solches sowie in der Zutatenliste der das Produkt enthaltenden Lebensmittel erscheinen muss.</li> <li>Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen: „Trehalose ist eine Glucosequelle“.</li> </ol>		
	Keine Angabe				
<b>UV-behandelte Pilze (<i>Agaricus bisporus</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Vitamin D<sub>2</sub></i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels als solches oder des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „UV-behandelte Pilze (<i>Agaricus bisporus</i>)“.</li> <li>Zusätzlich zu der Bezeichnung ist in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels als solches bzw. des jeweiligen Lebensmittels der Hinweis anzubringen „der Vitamin-D-Gehalt wurde durch kontrollierte Lichtbehandlung erhöht“ oder „der Vitamin-D<sub>2</sub>-Gehalt wurde durch UV-Behandlung erhöht“.</li> </ol>		
	Pilze ( <i>Agaricus bisporus</i> )	10 µg Vitamin D <sub>2</sub> /100 g Frischgewicht			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>UV-behandelte Bäckerhefe (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Vitamin D<sub>2</sub></i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Vitamin-D-Hefe“ oder „Vitamin-D <sub>2</sub> -Hefe“.		
	Hefe-getriebenes Brot und Hefe-getriebene Brötchen	5 µg Vitamin D <sub>2</sub> /100 g			
	Hefe-getriebene Feinbackwaren	5 µg Vitamin D <sub>2</sub> /100 g			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 µg Vitamin D <sub>2</sub> /Tag			
<b>UV-behandeltes Brot</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Vitamin D<sub>2</sub></i>	Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels enthalten ist, ist durch den Hinweis „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“ zu ergänzen.		
	Hefe-getriebenes Brot und Hefe-getriebenes Kleingebäck (ohne Auflage)	3 µg Vitamin D <sub>2</sub> /100 g			
<b>UV-behandelte Milch</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Vitamin D<sub>3</sub></i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „UV-behandelt“.</li> <li>Enthält UV-behandelte Milch eine Menge von Vitamin D, die gemäß Anhang XIII Teil A Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates als signifikant erachtet wird, so wird der in der Kennzeichnung anzugebenden Bezeichnung der Hinweis „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“ oder „Milch mit durch UV-Behandlung erzeugtem Vitamin D“ beigefügt.</li> </ol>		
	Pasteurisierte Vollmilch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche verzehrt wird	5-32 µg/kg für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge			
	Pasteurisierte teilentrahmte Milch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche verzehrt wird	1-15 µg/kg für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
<b>Vitamin K<sub>2</sub> (Menachinon)</b>	Im Einklang mit der Richtlinie 2002/46/EG, der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 zu verwenden		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Menachinon“ oder „Vitamin K <sub>2</sub> “.		
<b>Extrakt aus Weizenkleie</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Extrakt aus Weizenkleie“.	„Extrakt aus Weizenkleie“ darf nicht als Nahrungsergänzungsmittel oder als Zutat in Nahrungsergänzungsmitteln in Verkehr gebracht werden. Er darf auch nicht Säuglingsnahrung zugesetzt werden.	
	Bier und verwandte Produkte	0,4 g/100 g			
	Fertiggetreideprodukte	9 g/100 g			
	Milchprodukte	2,4 g/100 g			
	Obst- und Gemüsesäfte	0,6 g/100 g			
	Erfrischungsgetränke	0,6 g/100 g			
	Fleischzubereitungen	2 g/100 g			
<b>Xylo-Oligosaccharide</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte (**)</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Xylo-Oligosaccharide“.		
	Weißbrot	14 g/kg			
	Vollkornbrot	14 g/kg			
	Frühstückscerealien	14 g/kg			
	Kekse	14 g/kg			
	Sojagetränke	3,5 g/kg			
	Joghurt (*)	3,5 g/kg			
	Fruchtaufstriche	30 g/kg			
	Schokoladenerzeugnisse	30 g/kg			
(*) Bei Verwendung in Milcherzeugnissen dürfen Xylo-Oligosaccharide keinen der Milchbestandteile vollständig oder teilweise ersetzen. (**) Höchstgehalte berechnet auf der Grundlage der Spezifikationen der Pulverform 1.					

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
--------------------------------------	---	--	------------------------	----------------------------

▼ **M30**

Biomasse der Hefe  
*Yarrowia lipolytica*

<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>
Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Säuglinge und Kleinkinder	6 g/Tag für Kinder ab 10 Jahren, Jugendliche und die allgemeine erwachsene Bevölkerung 3 g/Tag für Kinder im Alter von 3 bis 9 Jahren

Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „durch Hitze abgetötete Biomasse der Hefe *Yarrowia lipolytica*“.

▼ **M9**

Hefe-Beta-Glucane

<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	Höchstgehalte an reinen Beta-Glucanen aus Hefe ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )
Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Säuglinge und Kleinkinder	1,275 g/Tag für Kinder über 12 Jahren und die allgemeine erwachsene Bevölkerung 0,675 g/Tag für Kinder unter 12 Jahren
Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,275 g/Tag
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	1,275 g/Tag
Getränke auf Frucht- und/oder Gemüsesaftbasis, einschließlich Konzentrat und dehydrierte Säfte	1,3 g/kg
Getränke mit Fruchtgeschmack	0,8 g/kg
Pulver für die Zubereitung von Kakaogetränken	38,3 g/kg (Pulver)
Sonstige Getränke	0,8 g/kg (trinkfertig)
	7 g/kg (Pulver)
Getreideriegel	6 g/kg
Frühstückscerealien	15,3 g/kg

Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Beta-Glucane aus Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*)“.

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungs-vorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Ballaststoffreiche warm zuzubereitende Instant-Vollkorn-Frühstückscerealien	1,5 g/kg		
	Kekse	6,7 g/kg		
	Kracker	6,7 g/kg		
	Getränke auf Milchbasis	3,8 g/kg		
	Fermentierte Milchprodukte	3,8 g/kg		
	Milchprodukt-Analoga	3,8 g/kg		
	Trockenmilch/Milchpulver	25,5 g/kg		
	Suppen und Suppenmischungen	0,9 g/kg (verzehrfertig)		
		1,8 g/kg (kondensiert)		
		6,3 g/kg (Pulver)		
	Schokolade und Süßwaren	4 g/kg		
	Proteinriegel und -pulver	19,1 g/kg		
	Konfitüren, Marmeladen und andere Frucht-aufstriche	11,3 g/kg		
▼ <b>M12</b>				
<b>Zeaxanthin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Zeaxanthin“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 mg/Tag		
▼ <b>M9</b>				
<b>Zink-L-pidolat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Zink-L-pidolat“.	
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	3 g/Tag		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung			
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf	zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	► <b>M29</b> Datenschutz ◀
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			

- (<sup>1</sup>) Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Juni 2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung und zur Aufhebung der Richtlinie 92/52/EWG des Rates, der Richtlinien 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG und 2006/141/EG der Kommission, der Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Verordnungen (EG) Nr. 41/2009 und (EG) Nr. 953/2009 der Kommission (ABl. L 181 vom 29.6.2013, S. 35).
- (<sup>2</sup>) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln (ABl. L 228 vom 31.7.2014, S. 5).
- (<sup>3</sup>) Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel (ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51).
- (<sup>4</sup>) Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26).
- (<sup>5</sup>) 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 67).
- (<sup>6</sup>) Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

► **M32** (?) Verwendungshöchstmengen im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird. ◀

**Tabelle 2: Spezifikationen**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>N-Acetyl-D-Neuraminsäure</b>	<p><b>Beschreibung:</b> N-Acetyl-D-Neuraminsäure ist ein weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver.</p> <p><b>Definition:</b></p> <p><b>Chemische Bezeichnung:</b> IUPAC-Bezeichnungen: N-Acetyl-D- Neuraminsäure (Dihydrat) 5-Acetamido-3,5-didesoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonsäure (Dihydrat)</p> <p>Synonyme: Sialinsäure (Dihydrat)</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Chemische Formel:</b> C<sub>11</sub>H<sub>19</sub>NO<sub>9</sub> (Säure) C<sub>11</sub>H<sub>23</sub>NO<sub>11</sub> (C<sub>11</sub>H<sub>19</sub>NO<sub>9</sub> * 2H<sub>2</sub>O) (Dihydrat)</p> <p><b>Molmasse:</b> 309,3 Da (Säure) 345,3 (309,3 + 36,0) (Dihydrat)</p> <p><b>CAS-Nr.:</b> 131-48-6 (freie Säure) 50795-27-2 (Dihydrat)</p> <p><b>Spezifikation:</b> Beschreibung: weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 1,7-2,5 N-Acetyl-D- Neuraminsäure (Dihydrat): &gt; 97,0 % Wasser (Dihydrat: 10,4 %): ≤ 12,5 % (w/w) Sulfatasche: &lt; 0,2 % (w/w) Essigsäure (als freie Säure und/oder Natriumacetat): &lt; 0,5 % (w/w)</p> <p><b>Schwermetalle:</b> Eisen: &lt; 20,0 mg/kg Blei: &lt; 0,1 mg/kg Restproteingehalt: &lt; 0,01 % (w/w)</p> <p><b>Lösungsmittelreste:</b> 2-Propanol: &lt; 0,1 % (w/w) Aceton: &lt; 0,1 % (w/w) Ethylacetat: &lt; 0,1 % (w/w)</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b> Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: &lt; 500 KBE/g</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Enterobakterien: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: in 25 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 KBE/g</p> <p>Hefen: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Schimmelpilze: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Restgehalt an Endotoxinen: &lt; 10 EU/mg</p> <p>KBE: koloniebildende Einheiten; EU: Endotoxineinheiten (Endotoxin Units).</p>
<p><b>Getrocknetes Fruchtfleisch von <i>Adansonia digitata</i> (Baobab)</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Die Früchte werden von Baobab-Bäumen (<i>Adansonia digitata</i>) geerntet. Die harten Schalen werden aufgebrochen und das Fruchtfleisch wird von den Samen und der Schale getrennt. Anschließend wird das Fruchtfleisch gemahlen, in grobe und feine Partikel getrennt (3 bis 600 µ groß) und verpackt.</p> <p><b>Typische Nahrungsbestandteile:</b></p> <p>Feuchtigkeitsgehalt (Verlust bei Trocknung) (g/100 g): 4,5-13,7</p> <p>Protein (g/100 g): 1,8-9,3</p> <p>Fett (g/100 g): 0-1,6</p> <p>Gesamtkohlenhydrate (g/100 g): 76,3-89,5</p> <p>Gesamtzucker (als Glucose): 15,2-36,5</p> <p>Natrium (mg/100 g): 0,1-25,2</p> <p><b>Analytische Spezifikationen:</b></p> <p>Fremdstoffe: höchstens 0,2 %</p> <p>Feuchtigkeitsgehalt (Verlust bei Trocknung) (g/100 g): 4,5-13,7</p> <p>Asche (g/100 g): 3,8-6,6</p>
<p><b>Extrakt von <i>Ajuga reptans</i> aus Zellkulturen</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Ein hydroalkoholischer Extrakt aus Gewebekulturen von <i>Ajuga reptans</i> L., der im Wesentlichen gleichwertig ist mit Extrakten aus den blühenden oberirdischen Teilen von <i>Ajuga reptans</i>, die aus traditionellen Kulturen gewonnen werden.</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>L-Alanyl-L-Glutamin</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>L-Alanyl-L-Glutamin wird gewonnen durch Fermentation mittels eines genetisch veränderten Stamms von <i>Escherichia coli</i>. Während der Fermentation wird die Zutat in das Wachstumsmedium sekretiert, aus dem es anschließend gelöst und auf eine Konzentration von &gt; 98 % aufgereinigt wird.</p> <p>Aussehen: weißes kristallines Pulver</p> <p>Reinheit: &gt; 98 %</p> <p>Infrarot-Spektroskopie: konform mit Bezugsnorm</p> <p>Aussehen der Lösung: farblos und klar</p> <p>Gehalt (Trockenmasse): 98-102 %</p> <p>Verwandte Stoffe (jeweils): ≤ 0,2 %</p> <p>Glührückstand: ≤ 0,1 %</p> <p>Trocknungsverlust: ≤ 0,5 %</p> <p>Optische Rotation: +9,0 bis +11,0°</p> <p>pH (1 %; H<sub>2</sub>O): 5,0-6,0</p> <p>Ammonium (NH<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %</p> <p>Chlorid (Cl): ≤ 0,020 %</p> <p>Sulfat (SO<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p><i>Escherichia coli</i>: keine/g</p>
<b>Algenöl aus der Mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Öl aus der Mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.</p> <p>Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl</p> <p>Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 %</p> <p>Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 %</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1,0 %</p> <p>DHA-Gehalt: ≥ 32 %</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
▼ <u>M25</u>  <i>Allanblackia</i> -Saatöl	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  <i>Allanblackia</i>-Saatöl wird aus den Samen der folgenden <i>Allanblackia</i>-Spezies gewonnen: <i>A. floribunda</i> (andere Bezeichnung für <i>A. parviflora</i>) und <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Fettsäurezusammensetzung (als Prozentsatz der Gesamtfettsäuren):</b>            Laurinsäure — Myristinsäure — Palmitinsäure (C12:0 — C14:0 — C16:0): Summe dieser Säuren &lt; 4,0 %            Stearinsäure (C18:0): 45-58 %            Ölsäure (C18:1): 40-51 %            Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: &lt; 2 %</p> <p><b>Merkmale:</b>            Freie Fettsäuren: max. 0,1 % der Gesamtfettsäuren  <i>trans</i>-Fettsäuren: max. 1,0 % der Gesamtfettsäuren            Peroxidzahl: max. 1,0 meq/kg            Unverseifbare Bestandteile: max 1,0 % (w/w) des Öls            Verseifungszahl: 185-198 mg KOH/g</p>
▼ <u>M9</u>  <b>Blattextrakt aus <i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Aus den Blättern von <i>Aloe macroclada</i> Baker gewonnenes Geleextraktpulver ist im Wesentlichen gleichwertig mit demselben Gel, das aus den Blättern von <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. f. gewonnen wird.</p> <p>Asche: 25 %            Ballaststoffe: 28,6 %            Fett: 2,7 %            Feuchtigkeit: 4,7 %            Polysaccharide: 9,5 %            Protein: 1,63 %            Glucose: 8,9 %</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
▼ <u>M23</u>  <b>Öl aus antarktischem Krill (<i>Euphausia superba</i>)</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Zur Gewinnung von Lipidextrakt aus antarktischem Krill ( <i>Euphausia superba</i> ) wird zerdrückter tiefgefrorener Krill oder getrocknetes Krillmehl einer Lipid-Extraktion mithilfe eines zugelassenen Extraktionsmittels (im Sinne der Richtlinie 2009/32/EG) unterzogen. Proteine und Krillmaterial werden durch Filtrierung aus dem Lipidextrakt entfernt. Extraktionsmittel und Wasserrückstände werden durch Verdampfung entfernt. Verseifungszahl: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 3 meq O <sub>2</sub> /kg Öl Oxidative Stabilität: Für alle Lebensmittelerzeugnisse, die Öl aus antarktischem Krill ( <i>Euphausia superba</i> ) enthalten, sollte anhand geeigneter und anerkannter nationaler/internationaler Testmethoden (z. B. AOAC) die oxidative Stabilität nachgewiesen werden. Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 3 % bzw. 0,6, ausgedrückt als Wasseraktivität bei 25 °C Phospholipide: ≥ 35 % bis < 60 % trans-Fettsäuren: ≤ 1 % EPA (Eicosapentaensäure): ≥ 9 % DHA (Docosahexaensäure): ≥ 5 %
▼ <u>M9</u>  <b>Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (<i>Euphausia superba</i>)</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Phospholipidreiches Öl wird aus antarktischem Krill ( <i>Euphausia superba</i> ) gewonnen durch wiederholtes Auswaschen mit einem (gemäß der Richtlinie 2009/32/EG) zugelassenen Lösungsmittel mit dem Ziel, den Phospholipidgehalt des Öls zu erhöhen. Die Lösungsmittel werden durch Verdampfung aus dem Endprodukt entfernt. Verseifungszahl: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 3 meq O <sub>2</sub> /kg Öl Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 3 % bzw. 0,6, ausgedrückt als Wasseraktivität bei 25 °C Phospholipide: ≥ 60 % trans-Fettsäuren: ≤ 1 % EPA (Eicosapentaensäure): ≥ 9 % DHA (Docosahexaensäure): ≥ 5 %

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Arachidonsäurereiches Öl aus dem Pilz <i>Mortierella alpina</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Das klargelbe arachidonsäurereiche Öl wird durch Fermentation aus den nichtgenetisch veränderten Stämmen IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 und CBS 210.32 des Pilzes <i>Mortierella alpina</i> gewonnen, wobei eine geeignete Flüssigkeit eingesetzt wird. Das Öl wird anschließend aus der Biomasse extrahiert und gereinigt.</p> <p>Arachidonsäure: <math>\geq 40</math> Gew.-% des Gesamtfettsäuregehalts</p> <p>Freie Fettsäuren: <math>\leq 0,45</math> % des Gesamtfettsäuregehalts</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: <math>\leq 0,5</math> % des Gesamtfettsäuregehalts</p> <p>Unverseifbare Bestandteile: <math>\leq 1,5</math> %</p> <p>Peroxidzahl (PV): <math>\leq 5</math> meq/kg</p> <p>Anisidinzahl: <math>\leq 20</math></p> <p>Säurezahl: <math>\leq 1,0</math> KOH/g</p> <p>Feuchtigkeit: <math>\leq 0,5</math> %</p>
<b>Arganöl aus <i>Argania spinosa</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Arganöl ist das Öl, das durch Kaltpressung aus den mandelförmigen Kernen der Früchte von <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels gewonnen wird. Die Kerne können vor dem Pressen geröstet werden, dürfen aber nicht direkt mit den Flammen in Berührung kommen.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b></p> <p>Palmitinsäure (C16:0): 12-15 %</p> <p>Stearinsäure (C18:0): 5-7 %</p> <p>Ölsäure (C18:1): 43-50 %</p> <p>Linolsäure (C18:2): 29-36 %</p> <p>Unverseifbare Bestandteile: 0,3-2 %</p> <p>Gesamtsterole: 100-500 mg/100 g</p> <p>Gesamttocopherole: 16-90 mg/100 g</p> <p>Ölsäuregehalt: 0,2-1,5 %</p> <p>Peroxidzahl (PV): <math>&lt; 10</math> meq O<sub>2</sub>/kg</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge <i>Haematococcus pluvialis</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Astaxanthin ist ein Carotinoid, das aus der Alge <i>Haematococcus pluvialis</i> gewonnen wird. Die Alge kann auf unterschiedliche Weise angebaut werden: in geschlossenen Systemen unter Einwirkung von Sonnenlicht oder streng kontrollierter Exposition gegenüber künstlichem Licht, alternativ in offenen Teichen. Die Algenzellen werden geerntet und getrocknet; das Oleoresin wird mittels überkritischem CO<sub>2</sub> oder mittels Ethylacetat als Lösungsmittel extrahiert. Das Astaxanthin wird verdünnt und unter Verwendung von Olivenöl, Safloröl, Sonnenblumenöl oder MKT (mittelkettigen Triglyceriden) auf 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % oder 20 % standardisiert.</p> <p><b>Zusammensetzung des Oleoresins:</b>  Fett: 42,2-99 %  Protein: 0,3-4,4 %  Kohlenhydrate: 0-52,8 %  Ballaststoffe: &lt; 1,0 %  Asche: 0,0-4,2 %</p> <p>Spezifikation des Carotenoids in Gew.-%  Gesamtastaxanthine: 2,9-11,1 %  9-<i>cis</i>-Astaxanthin: 0,3-17,3 %  13-<i>cis</i>-Astaxanthin: 0,2-7,0 %  Astaxanthinmonoester: 79,8-91,5 %  Astaxanthindiester: 0,16-19,0 %  B-Carotin: 0,01-0,3 %  Lutein: 0-1,8 %  Canthaxanthin: 0-1,30 %</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtzahl aerober Bakterien: &lt; 3 000 KBE/g  Hefen und Schimmelpilze: &lt; 100 KBE/g  Coliforme: &lt; 10 KBE/g  <i>E. coli</i>: negativ  Salmonellen: negativ  <i>Staphylococcus</i>: negativ</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Basilikumsamen (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i> L.) gehört der Familie der Lamiaceae innerhalb der Ordnung der Lippenblütlerartigen (Lamiales) an. Der Samen wird nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt. Durch (optisches, mechanisches) Filtern muss Basilikumsamen höchster Reinheit sichergestellt werden. Das Verfahren zur Herstellung von Fruchtsaft und Mischgetränken aus Obst/Gemüse mit Basilikumsamen (<i>Ocimum basilicum</i>) umfasst das Vorquellen und Pasteurisieren des Samens. Es sind mikrobiologische Kontrollen und ein Überwachungssystem vorhanden.</p> <p>Trockenmasse: 94,1 %</p> <p>Protein: 20,7 %</p> <p>Fett: 24,4 %</p> <p>Kohlenhydrate: 1,7 %</p> <p>Ballaststoffe: 40,5 % (Verfahren: AOAC 958.29)</p> <p>Asche: 6,78 %</p>

▼ **M32****Betain****Beschreibung/Definition:**

Betain (N,N,N-Trimethylglycin oder Carboxy-N,N,N-trimethylmethanaminium), in wasserfreier Form  $(\text{CH}_3)_3\text{N}^+\text{CH}_2\text{COO}^-$  (CAS No: 107-43-7) und in Monohydrat-Form  $(\text{CH}_3)_3\text{N}^+\text{CH}_2\text{COO}^-\cdot\text{H}_2\text{O}$  (CAS No: 590-47-6), wird bei der Verarbeitung von Zuckerrüben (d. h. Melassen, Vinassen oder Betain-Glycerin) gewonnen.

**Merkmale/Zusammensetzung**

Aussehen: Frei fließende weiße Kristalle

Betain:  $\geq 99,0$  % (w/w Trockengewicht)

Feuchtigkeit:  $\leq 2,0$  % (wasserfrei);  $\leq 15,0$  % (Monohydrat)

Asche:  $\leq 0,1$  %

pH-Wert: 5,0 -7,0

Restproteingehalt: 1,0 mg/g

**Schwermetalle:**

Arsen:  $< 0,1$  mg/kg

Quecksilber:  $< 0,005$  mg/kg

Cadmium:  $< 0,01$  mg/kg

Blei:  $< 0,05$  mg/kg

▼ M32

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Gesamtkeimzahl <math>\leq 100</math> KBE/g</p> <p>Coliforme: negativ/10 g</p> <p><i>Salmonella</i>-Arten: negativ/25 g</p> <p>Hefen: <math>\leq 10</math> KBE/g</p> <p>Schimmelpilze: <math>\leq 10</math> KBE/g</p> <p>KBE: koloniebildende Einheiten.</p>

▼ M9

**Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen**

**Beschreibung/Definition:**

Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen (Touchi-Extrakt) ist ein feines hellbraunes, proteinreiches Pulver, das mittels Wasserextraktion aus kleinen, mit *Aspergillus oryzae* fermentierten Sojabohnen (*Glycine max* (L.) Merr.) gewonnen wird. Der Extrakt enthält einen  $\alpha$ -Glucosidase-Hemmer.

**Merkmale:**

Fett:  $\leq 1,0$  %

Protein:  $\geq 55$  %

Wasser:  $\leq 7,0$  %

Asche:  $\leq 10$  %

Kohlenhydrate:  $\geq 20$  %

$\alpha$ -Glucosidase-hemmende Aktivität: IC50 mind. 0,025 mg/ml

Sojaisoflavone:  $\leq 0,3$  g/100 g

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Rinder-Lactoferrin</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Rinder-Lactoferrin ist ein Protein, das natürlich in Kuhmilch vorkommt. Es ist ein eisenbindendes Glycoprotein von etwa 77 kDa und besteht aus einer einzigen Polypeptidkette aus 689 Aminosäuren.</p> <p>Herstellungsverfahren: Rinder-Lactoferrin wird aus entrahmter Milch oder Käseolke durch Ionenaustausch und anschließende Ultrafiltrationsprozesse isoliert. Dann wird es gefrier- oder sprühtrocknet, und große Teilchen werden ausgesiebt. Es ist ein nahezu geruchloses, leicht rosafarbenes Pulver.</p> <p><b>Physikalisch-chemische Eigenschaften von Rinder-Lactoferrin:</b></p> <p>Feuchtigkeit: &lt; 4,5 %</p> <p>Asche: &lt; 1,5 %</p> <p>Arsen: &lt; 2,0 mg/kg</p> <p>Eisen: &lt; 350 mg/kg</p> <p>Protein: &gt; 93 %</p> <p>davon Rinder-Lactoferrin: &gt; 95 %</p> <p>sonstige Proteine: &lt; 5,0 %</p> <p>pH (2 %ige Lösung, 20 °C): 5,2-7,2</p> <p>Löslichkeit (2 %ige Lösung, 20 °C): vollständig</p>
▼ <u>M34</u>  <b>Basisches Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch</b>	<p><b>Beschreibung</b></p> <p>Basisches Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch ist ein gelblich-graues Pulver, gewonnen aus entrahmter Kuhmilch durch aufeinanderfolgende Isolierungs- und Reinigungsschritte.</p> <p><b>Merkmale/Zusammensetzung</b></p> <p>Gesamtprotein (w/w): ≥ 90 %</p> <p>Lactoferrin (w/w): 25-75 %</p> <p>Lactoperoxidase (w/w): 10-40 %</p> <p>Sonstige Proteine (w/w): ≤ 30 %</p> <p>TGF-β2: 12-18 mg/100 g</p> <p>Feuchtigkeitsgehalt: ≤ 6,0 %</p> <p>pH (Lösung mit 5 % Massenkonzentration): 5,5-7,6</p>

▼ M34

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Lactose ≤ 3,0 %  Fett: ≤ 4,5 %  Asche: ≤ 3,5 %  Eisen: ≤ 25 mg/100 g</p> <p><b>Schwermetalle</b></p> <p>Blei: &lt; 0,1 mg/kg  Cadmium: &lt; 0,2 mg/kg  Quecksilber: &lt; 0,6 mg/kg  Arsen: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 10 000 KBE/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: negativ/g  Koagulasepositive <i>Staphylokokken</i>: negativ/g  Salmonellen: negativ/25 g  <i>Listerien</i>: negativ/25 g  <i>Cronobacter</i> spp.: negativ/25 g  Schimmelpilze: ≤ 50 KBE/g  Hefen: ≤ 50 KBE/g  KBE: koloniebildende Einheiten</p>
▼ <u>M9</u>  Saatöl aus <i>Buglossoides arvensis</i>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Raffiniertes Öl aus <i>Buglossoides</i> wird aus Samen von <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I. M. Johnst. gewonnen.</p> <p>Alpha-Linolensäure: ≥ 35 Gew.-% der Gesamtfettsäuren  Stearidonsäure: ≥ 15 Gew.-% der Gesamtfettsäuren  Linolsäure: ≥ 8,0 Gew.-% der Gesamtfettsäuren  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 2,0 Gew.-% der Gesamtfettsäuren</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Säurezahl: <math>\leq 0,6</math> mg KOH/g  Peroxidzahl (PV): <math>\leq 5,0</math> meq O<sub>2</sub>/kg  Unverseifbare Bestandteile: <math>\leq 2,0</math> %  Proteingehalt (Gesamtstickstoff): <math>\leq 10</math> µg/ml  Pyrrolizidinalkaloide: Nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 4,0 µg/kg</p>
<b>Öl aus <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Das neuartige Lebensmittel ist ein rubinrotes, leicht viskoses Öl mit leichtem Schalentiergeruch, das aus dem Krebsstier (marines Zooplankton) <i>Calanus finmarchicus</i> gewonnen wird. Die Zutat besteht hauptsächlich aus Wachsester (&gt; 85 %) mit geringen Mengen an Triglyceriden und anderen neutralen Lipiden.</p> <p><b>Spezifikation:</b>  Wasser: &lt; 1,0 %  Wachsester: &gt; 85 %  Gesamtfettsäuren: &gt; 46 %  Eicosapentaensäure (EPA): &gt; 3,0 %  Docosahexaensäure (DHA): &gt; 4,0 %  Gesamtfettalkohole: &gt; 28 %  C20:1 n-9 Fettalkohol: &gt; 9,0 %  C22:1 n-11 Fettalkohol: &gt; 12 %  trans-Fettsäuren: &lt; 1,0 %  Astaxanthinester: &lt; 0,1 %  Peroxidzahl (PV): &lt; 3,0 meq. O<sub>2</sub>/kg</p>
<b>Kaubase (Monomethoxypolyethylenglycol)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein synthetisches Polymer (Patentnummer WO2006016179). Sie besteht aus verzweigten Polymeren von Monomethoxypolyethylenglycol (MPEG), die auf Polyisopren-g-Maleinsäureanhydrid (PIP-g-MA) gepfropft sind, und aus MPEG in seinem Ausgangszustand (weniger als 35 Gew.-%).</p> <p>Weiß bis cremefarben.  CAS-Nr.: 1246080-53-4</p> <p><b>Merkmale:</b>  Feuchtigkeit: &lt; 5,0 %</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Aluminium: &lt; 3,0 mg/kg  Lithium: &lt; 0,5 mg/kg  Nickel: &lt; 0,5 mg/kg  Anhydridrückstände: &lt; 15 µmol/g  Polydispersitätsindex: &lt; 1,4  Isopren: &lt; 0,05 mg/kg  Ethylenoxid: &lt; 0,2 mg/kg  Freies Maleinsäureanhydrid: &lt; 0,1 %  Gesamtoligomere (weniger als 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg  Ethylenglycol: &lt; 200 mg/kg  Diethylenglycol: &lt; 30 mg/kg  Monoethylenglycolmethylether: &lt; 3,0 mg/kg  Diethylenglycolmethylether: &lt; 4,0 mg/kg  Triethylenglycolmethylether: &lt; 7,0 mg/kg  1,4-Dioxan: &lt; 2,0 mg/kg  Formaldehyd: &lt; 10 mg/kg</p>
<b>Kabase (Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer ist ein wasserfreies Copolymer von Methylvinylether und Maleinsäure.  Frei fließendes, weißes bis weißgraues Pulver.  CAS-Nr.: 9011-16-9</p> <p><b>Reinheit:</b>  Testwert: mindestens 99,5 % in Trockenmasse  Spezifische Viskosität (1 % MEK): 2-10  Methylvinyletherrückstände: ≤ 150 ppm  Maleinsäurerückstände: ≤ 250 ppm  Acetaldehyd: ≤ 500 ppm  Methanol: ≤ 500 ppm  Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm  Schwermetalle insgesamt: ≤ 10 ppm</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtzahl der aeroben Keime: ≤ 500 KBE/g  Schimmelpilze/Hefe: ≤ 500 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: Test mit negativem Befund  Salmonellen: Test mit negativem Befund  <i>Staphylococcus aureus</i>: Test mit negativem Befund  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Test mit negativem Befund</p>
<b>Chiaöl aus <i>Salvia hispanica</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Chiaöl wird durch Kaltpressung aus Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i> L.) (99,9 % rein) hergestellt. Es werden keine Lösungsmittel verwendet, und das Öl wird nach der Pressung in Absetzbehältern aufgefangen; Verunreinigungen werden dann durch einen Filtrationsprozess entfernt. Die Herstellung kann auch durch Extraktion mit überkritischem CO<sub>2</sub> erfolgen.</p> <p><b>Herstellungsverfahren:</b>  Hergestellt durch Kaltpressung. Es werden keine Lösungsmittel verwendet, und das Öl wird nach der Pressung in Absetzbehältern aufgefangen; Verunreinigungen werden dann durch einen Filtrationsprozess entfernt.</p> <p>Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): ≤ 2,0 %  Peroxidzahl (PV): ≤ 10 meq/kg  Unlösliche Verunreinigungen: ≤ 0,05 %  Alpha-Linolensäure: ≥ 60 %  Linolsäure: 15-20 %</p>
<b>Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der <i>Labiatae</i>. Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt.</p> <p>Trockenmasse: 90-97 %  Protein: 15-26 %  Fett: 18-39 %  Kohlenhydrate (*): 18-43 %  Rohfaser (**): 18-43 %  Asche: 3-7 %</p> <p>(* ) Kohlenhydrate umfassen den Ballaststoffgehalt.  (**) Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Herstellungsverfahren:</b> Das Verfahren zur Herstellung von Fruchtsäften und Fruchtsaftmischungen mit Chiasamen umfasst das Vorquellen und Pasteurisieren des Samens. Es sind mikrobiologische Kontrollen und ein Überwachungssystem vorhanden.</p>
<p><b>Chitin-Glucan aus <i>Aspergillus niger</i></b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Chitin-Glucan wird aus dem Mycel von <i>Aspergillus niger</i> gewonnen; es ist ein gelbliches, geruchloses, frei fließendes Pulver. Sein Gehalt an Trockensubstanz beträgt mindestens 90 %. Chitin-Glucan setzt sich vor allem aus zwei Polysacchariden zusammen: — Chitin, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von <i>N</i>-Acetyl-D-glucosamin (CAS-Nr.: 1398-61-4), — Beta(1,3)-Glucan, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von D-Glucose (CAS-Nr.: 9041-22-9). Trocknungsverlust: ≤ 10 % Chitin-Glucan: ≥ 90 % Verhältnis von Chitin zu Glucan: 30:70 bis 60:40 Asche: ≤ 3,0 % Lipide: ≤ 1,0 % Proteine: ≤ 6,0 %</p>
<p><b>Chitin-Glucan-Komplex aus <i>Fomes fomentarius</i></b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Der Chitin-Glucan-Komplex wird aus den Zellwänden der Fruchtkörper des Pilzes <i>Fomes fomentarius</i> gewonnen. Er besteht hauptsächlich aus zwei Polysacchariden: — Chitin, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von <i>N</i>-Acetyl-D-glucosamin (CAS-Nr.: 1398-61-4); — Beta-(1,3)(1,6)-D-glucan, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von D-Glucose (CAS-Nr.: 9041-22-9). Das Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Reinigen, Zerkleinern und Mahlen, Einweichen in Wasser und Erhitzen in einer alkalischen Lösung, Waschen, Trocknen. Während des Herstellungsverfahrens wird keine Hydrolyse durchgeführt. Aussehen: Pulver, geruchlos, geschmacklos, braun</p> <p><b>Reinheit:</b> Feuchtigkeit: ≤ 15 % Asche: ≤ 3,0 % Chitin-Glucan: ≥ 90 % Verhältnis von Chitin zu Glucan: 70:20 Gesamtkohlenhydrate, ausgenommen Glucane: ≤ 0,1 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Proteine: ≤ 2,0 %  Lipide: ≤ 1,0 %  Melanine: ≤ 8,3 %  Zusatzstoffe: keine  pH: 6,7-7,5</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei (ppm): ≤ 1,00  Cadmium (ppm): ≤ 1,00  Quecksilber (ppm): ≤ 0,03  Arsen (ppm): ≤ 0,20</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtgehalt mesophile Bakterien: ≤ 10<sup>3</sup>/g  Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10<sup>3</sup>/g  Coliforme bei 30 °C: ≤ 10<sup>3</sup>/g  <i>E. coli</i>: ≤ 10/g  Salmonellen und andere pathogene Bakterien: in 25 g nicht nachweisbar</p>
<p><b>Chitosanextrakt aus Pilzen (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Der Chitosanextrakt (der hauptsächlich Poly-D-Glucosamin enthält) wird aus Stämmen von <i>Agaricus bisporus</i> oder aus dem Mycel von <i>Aspergillus niger</i> gewonnen.  Das patentierte Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Extraktion und Deacetylierung (Hydrolyse) in alkalischem Medium, Solubilisierung in saurem Medium, Ausfällung in alkalischem Medium, Waschen und Trocknen.  Synonym: Poly(D-Glucosamin)  CAS-Nummer Chitosan: 9012-76-4  Formel Chitosan: (C<sub>6</sub>H<sub>11</sub>NO<sub>4</sub>)<sub>n</sub>  Beschaffenheit: feines, frei fließendes Pulver  Aussehen: cremefarben bis leicht bräunlich  Geruch: geruchlos</p> <p><b>Reinheit:</b>  Chitosangehalt (% w/w Trockengewicht): ≥ 85  Glucangehalt (% w/w Trockengewicht): ≤ 15  Trocknungsverlust (% w/w Trockengewicht): ≤ 10  Viskosität (1 % in 1 %iger Essigsäure): 1-15</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Grad der Acetylierung (in % M/Frischmasse): 0-30</p> <p>Viskosität (1 % in 1 %iger Essigsäure) (mPa.s): 1-14 bei Chitosan aus <i>Aspergillus niger</i>; 12-25 bei Chitin aus <i>Agaricus bisporus</i></p> <p>Asche (% w/w Trockengewicht): ≤ 3,0</p> <p>Protein (% w/w Trockengewicht): ≤ 2,0</p> <p>Partikelgröße: &gt; 100 nm</p> <p>Stampfdichte (g/cm<sup>3</sup>): 0,7-1,0</p> <p>Fettbindevermögen 800x (w/w Frischmasse): ok</p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Quecksilber (ppm): ≤ 0,1</p> <p>Blei (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Arsen (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Cadmium (ppm): ≤ 0,5</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Aerobe Keime insgesamt (KBE/g): ≤ 10<sup>3</sup></p> <p>Hefen und Schimmelpilze insgesamt (KBE/g): ≤ 10<sup>3</sup></p> <p><i>Escherichia coli</i> (KBE/g): ≤ 10</p> <p>Enterobacteriaceae (KBE/g): ≤ 10</p> <p>Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: in 25 g nicht nachweisbar</p>
<b>Chondroitinsulfat</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Chondroitinsulfat (Natriumsalz) ist ein Biosyntheseprodukt. Es wird durch chemische Sulfatierung von mittels Fermentation des Bakteriums <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 Stamm U1-41 (ATCC 23502) gewonnenem Chondroitin hergestellt.</p> <p>Chondroitinsulfat (Natriumsalz) (% Trockenmasse): 95-105</p> <p>MW<sub>w</sub> (Massenmittel) (kDa): 5-12</p> <p>MW<sub>n</sub> (Zahlenmittel) (kDa): 4-11</p> <p>Dispersität (w<sub>h</sub>/w<sub>0,05</sub>): ≤ 0,7</p> <p>Sulfatierungsmuster (ΔDi-6S) (%): ≤ 85</p> <p>Trocknungsverlust (%) (105 °C bei konstantem Gewicht): ≤ 10,0</p> <p>Glührückstand (% Trockenmasse): 20-30</p> <p>Protein (%Trockenmasse): ≤ 0,5</p> <p>Endotoxine (EU/mg): ≤ 100</p> <p>Organische Verunreinigungen insgesamt (mg/kg): ≤ 50</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Chrompicolinat</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Chrompicolinat ist ein rötliches, frei fließendes Pulver, schwer löslich in Wasser bei pH 7. Das Salz ist auch löslich in polaren organischen Lösungsmitteln.            Chemische Bezeichnung: Tris(2-Pyridincarboxylat-N,O)Chrom(III)- oder 2-Pyridincarbonsäure-Chrom(III)-Salz            CAS-Nr.: 14639-25-9            Chemische Formel: <math>\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3</math>            Chemische Eigenschaften:            Chrompicolinat: <math>\geq 95 \%</math>            Chrom (III): 12-13 %            Chrom (VI): nicht nachweisbar            Wasser: <math>\leq 4,0 \%</math></p>
<b><i>Cistus incanus</i> L. Pandalis (Kraut)</b>	<p><b>Beschreibung:</b>  <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis (Kraut); Art aus der Familie der Cistaceae und im Mittelmeerraum auf der Halbinsel Chalkidiki beheimatet.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b>            Feuchtigkeit: 9–10 g/100 g Kraut            Protein: 6,1 g/100 g Kraut            Fett: 1,6 g/100 g Kraut            Kohlenhydrate: 50,1 g/100 g Kraut            Ballaststoffe: 27,1 g/100 g Kraut            Mineralstoffe: 4,4 g/100 g Kraut                Natrium: 0,18 g                Kalium: 0,75 g                Magnesium: 0,24 g                Calcium: 1,0 g                Eisen: 65 mg            Vitamin B<sub>1</sub>: 3,0 µg            Vitamin B<sub>2</sub>: 30 µg            Vitamin B<sub>6</sub>: 54 µg            Vitamin C: 28 mg            Vitamin A: weniger als 0,1 mg            Vitamin E: 40–50 mg</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Alpha-Tocopherol: 20–50 mg Beta- und Gamma-Tocopherole: 2–15 mg Delta-Tocopherol: 0,1–2 mg
<b>Citicolin</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Citicolin wird durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen.            Citicolin besteht aus Cytosin, Ribose, Pyrophosphat und Cholin.            Weißes kristallines Pulver            Chemische Bezeichnung: Cholin-cytidin-5'-pyrophosphat, Cytidin-5'-(trihydrogendiphosphat)-P'-[2-(trimethylammonio)ethyl]ester, inneres Salz            Chemische Formel: C<sub>14</sub>H<sub>26</sub>N<sub>4</sub>O<sub>11</sub>P<sub>2</sub>            Molmasse: 488,32 g/mol            CAS-Nr.: 987-78-0            pH (Probelösung von 1 %): 2,5-3,5</p> <p><b>Reinheit:</b>            Mindestgehalt: ≥ 98 %, bezogen auf die Trockenmasse            Trocknungsverlust (bei 100 °C über 4 Std.): ≤ 5,0 %            Ammonium: ≤ 0,05 %            Arsen: höchstens 2 ppm            Freie Phosphorsäuren: ≤ 0,1 %            5'-Cytidylsäure: ≤ 1,0 %</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>3</sup> KBE/g            Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10<sup>2</sup> KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p>
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) ist ein grampositives, sporenbildendes, obligat anaerobes, nichtpathogenes, nicht genetisch verändertes Bakterium. Depotnummer FERM BP-2789</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Gesamtkeimzahl: <math>\leq 10^3</math> KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 1 g nicht nachweisbar  <i>Staphylococcus aureus</i>: in 1 g nicht nachweisbar  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: in 1 g nicht nachweisbar            Hefen und Schimmelpilze: <math>\leq 10^2</math> CFU/g</p>

▼ M29**D-Ribose****Beschreibung**

D-Ribose ist ein Aldopentose-Monosaccharid, das durch Fermentation mittels eines transketolase-armen Stammes von *Bacillus subtilis* gewonnen wird.

Chemische Formel:  $C_5H_{10}O_5$

CAS-Nr.: 50-69-1

Molmasse: 150,13 Da

**Merkmale/Zusammensetzung**

Aussehen: trocken mit pulvriger Struktur, weiß bis leicht gelb

Spezifische Drehung  $[\alpha]_D^{25}$ :  $-19,0^\circ$  bis  $-21,0^\circ$

Reinheit der D-Ribose (% Trockenmasse):

-HPLC/RI <sup>(8)</sup> -Methode 98,0–102,0 %

Asche:  $< 0,2$  %

Trocknungsverlust (Feuchtigkeit):  $< 0,5$  %

Klarheit der Lösung:  $\geq 95$  % Lichtdurchlässigkeit

**Schwermetalle**

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

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

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

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

**Mikrobiologische Kriterien**

Gesamtkeimzahl:  $\leq 100$  KBE <sup>(9)</sup>/g

Hefen:  $\leq 100$  KBE/g

▼ M29

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g Coliforme: ≤ 10 KBE/g <i>Salmonella</i> sp.: negativ/25 g

▼ M9

<b>Extrakt aus entfettetem Kakao- pulver</b>	Extrakt aus Kakao ( <i>Theobroma cacao</i> L.) Aussehen: Dunkelbraunes Pulver ohne sichtbare Verunreinigungen Physikalisch-chemische Eigenschaften: Polyphenolgehalt: mind. 55,0 % GAE Theobromingehalt: max. 10,0 % Aschegehalt: max. 5,0 % Feuchtigkeitsgehalt: max. 8,0 % Schüttdichte: 0,40-0,55 g/cm <sup>3</sup> pH: 5,0-6,5 Lösungsmittelreste: max. 500 ppm
<b>Kakaoextrakt mit geringem Fett- anteil</b>	Extrakt aus fettarmem Kakao ( <i>Theobroma cacao</i> L.) Aussehen: dunkelrotes bis violettes Pulver Kakaoextrakt, Konzentrat: mind. 99 % Siliciumdioxid (technischer Hilfsstoff): max. 1,0 % Kakaoflavanole: mind. 300 mg/g — Epicatechin: mind. 45 mg/g Trocknungsverlust: max. 5,0 %

▼ M37

<b>Koriandersamenöl aus <i>Coriandrum sativum</i></b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Koriandersamenöl ist ein Fettsäureglyceride enthaltendes Öl, das aus den Samen der Korianderpflanze <i>Coriandrum sativum</i> L. gewonnen wird. Leicht gelbliche Farbe, milder Geschmack CAS-Nr.: 8008-52-4
---	--

▼ **M37**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Fettsäurezusammensetzung:</p> <p>Palmitinsäure (C16:0): 2–5 %</p> <p>Stearinsäure (C18:0): &lt; 1,5 %</p> <p>Petroselinensäure (cis-C18:1(n-12)): 60–75 %</p> <p>Ölsäure (cis-C18:1(n-9)): 7–15 %</p> <p>Linolsäure (C18:2): 12–19 %</p> <p><math>\alpha</math>-Linolensäure (C18:3): &lt; 1,0 %</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Refraktionsindex (20 °C): 1,466–1,474</p> <p>Säurezahl: <math>\leq</math> 2,5 mg KOH/g</p> <p>Peroxidzahl: <math>\leq</math> 5,0 meq/kg</p> <p>Iodzahl: 88–110 Einheiten</p> <p>Verseifungszahl: 179–200 mg KOH/g</p> <p>Unverseifbare Fraktion: <math>\leq</math> 15 g/kg</p>

▼ **M15**

<p><b>Pulver aus Cranberry-Extrakt</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Pulver aus Cranberry-Extrakt ist ein wasserlöslicher phenolreicher Pulverextrakt, der durch ethanolische Extraktion aus dem Saftkonzentrat intakter, reifer Beeren des Cranberry-Kultivars <i>Vaccinium macrocarpon</i> gewonnen wird.</p> <p><b>Merkmale/Zusammensetzung:</b></p> <p>Feuchtigkeitsgehalt (Massenanteil): <math>\leq</math> 4</p> <p>Proanthocyanidine (PAC) (% w/w Trockengewicht)</p> <p>— OSC-DMAC-Methode <sup>(3)</sup> <sup>(5)</sup>: 55,0-60,0 oder</p> <p>— BL-DMAC-Methode <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup>: 15,0-18,0</p> <p>Gesamtphenolgehalt (GAE <sup>(6)</sup>, % w/w Trockengewicht) <sup>(5)</sup></p> <p>— Folin-Ciocalteu-Methode: &gt; 46,2</p> <p>Löslichkeit (Wasser): 100 %, ohne sichtbare unlösliche Partikel</p>
--	--

▼ M15

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Ethanolgehalt (mg/kg): ≤ 100</p> <p>Screen-Analyse: 100 % durch 30-Maschen-Sieb</p> <p>Aussehen und Geruch als Pulver: rieselfähig, dunkelrote Farbe. Erdiges Aroma, kein verbrannter Geruch.</p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Arsen (ppm): &lt; 3</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Hefen: &lt; 100 KBE (7)/g</p> <p>Schimmelpilze: &lt; 100 KBE/g</p> <p>Zahl der aeroben Keime: &lt; 1 000 KBE/g</p> <p>Coliforme: &lt; 10 KBE/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Salmonellen: in 375 g nicht nachweisbar</p>

▼ M9

**Getrocknete Früchte von *Crataegus pinnatifida***

**Beschreibung/Definition:**

Getrocknete Früchte der im nördlichen China und in Korea beheimateten Art *Crataegus pinnatifida* aus der Familie der Rosaceae.

**Zusammensetzung:**

Trockenmasse: 80 %

Kohlenhydrate: 55 g/kg Frischgewicht

Fructose: 26,5–29,3 g/100 g

Glucose: 25,5–28,1 g/100 g

Vitamin C: 29,1 mg/100 g Frischgewicht

Natrium: 2,9 g/100 g Frischgewicht

Kompott wird hergestellt durch eine thermische Behandlung des genießbaren Teils einer oder mehrerer Obstsorten, ganz oder in Stücken, passiert oder unpassiert und ohne nennenswerte Konzentration. Es können Zucker, Wasser, Apfelwein, Gewürze und Zitronensaft verwendet werden.

**α-Cyclodextrin**

**Beschreibung/Definition:**

Nichtreduzierendes cyclisches Saccharid, bestehend aus sechs α-1,4-verknüpften D-Glucopyranosyleinheiten, das durch Einwirkung von Cycloglycosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) aus hydrolysierten Stärke hergestellt wird. α-Cyclodextrin kann mit einer der folgenden Methoden gewonnen und gereinigt werden: Ausfällung eines Komplexes von α-Cyclodextrin mit 1-Decanol, Auflösen in Wasser bei erhöhter Temperatur und erneute Ausfällung, Entfernen des Komplexbildners mittels Dampfdestillation und Kristallisation von α-Cyclodextrin aus der Lösung; oder Chromatografie mit Ionen-Austausch

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>und Gel-Filtration, dann Kristallisation von <math>\alpha</math>-Cyclodextrin aus der gereinigten Mutterlauge; oder Membrantrennverfahren wie Ultra-Filtration und Umkehrosmose. Beschreibung: Praktisch geruchloser, weißer oder fast weißer kristalliner Feststoff</p> <p>Synonyme: <math>\alpha</math>-Cyclodextrin, <math>\alpha</math>-Dextrin, Cyclohexaamylose, Cyclomaltohexaose, <math>\alpha</math>-Cycloamylose</p> <p>Chemische Bezeichnung: Cyclohexaamylose</p> <p>CAS-Nr.: 10016-20-3</p> <p>Chemische Formel: <math>(C_6H_{10}O_5)_6</math></p> <p>Formelgewicht: 972,85</p> <p>Gehalt: <math>\geq 98</math> % bezogen auf die Trockensubstanz</p> <p><b>Eigenschaften:</b></p> <p>Schmelzbereich: zersetzt sich oberhalb von 278 °C</p> <p>Löslichkeit: leicht wasserlöslich; sehr gering löslich in Ethanol</p> <p>Spezifische Drehung: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: zwischen +145° und +151° (1 %ige Lösung)</p> <p>Chromatografie: Die Retentions-Zeit für den Haupt-Peak in einem Flüssigchromatogramm der Probe entspricht der für <math>\alpha</math>-Cyclodextrin in einem Chromatogramm von Referenz-<math>\alpha</math>-Cyclodextrin (erhältlich bei <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH</i>, München, Deutschland, oder <i>Wacker Biochem Group</i>, Adrian, MI, USA) unter den in „Verfahren zur Gehaltsbestimmung“ beschriebenen Bedingungen.</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Wasser: <math>\leq 11</math> % (Karl-Fischer-Methode)</p> <p>Rest-Komplexbildner: <math>\leq 20</math> mg/kg (1-Decanol)</p> <p>Reduzierende Stoffe: <math>\leq 0,5</math> % (als Glucose)</p> <p>Sulfatasche: <math>\leq 0,1</math> %</p> <p>Blei: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p><b>Verfahren zur Gehaltsbestimmung:</b></p> <p>Der Gehalt wird mit Flüssig-Chromatografie wie folgt bestimmt:</p> <p>Probenlösung: Sorgfältig etwa 100 mg der Probe abwiegen, in einen 10-ml-Messkolben geben und etwa 8 ml deionisiertes Wasser hinzufügen. Die Probe mithilfe eines Ultraschallbades vollständig auflösen (10-15 Min.) und bis zur Markierung mit gereinigtem und deionisiertem Wasser auffüllen. Durch einen 0,45-Mikrometer-Filter filtrieren.</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Referenzlösung: Sorgfältig etwa 100 mg <math>\alpha</math>-Cyclodextrin abwiegen, in einen 10-ml-Messkolben geben und etwa 8 ml deionisiertes Wasser hinzufügen. Die Probe mithilfe eines Ultraschallbades vollständig auflösen und bis zur Markierung mit gereinigtem und deionisiertem Wasser auffüllen.</p> <p>Chromatografie: Flüssigchromatograf, ausgerüstet mit einem Refraktionsindexdetektor und einem Gerät für eine Integralaufzeichnung.</p> <p>Säule und Packung: Nucleosil-100-NH<sub>2</sub> (10 <math>\mu</math>m) (<i>Macherey &amp; Nagel Co. Düren, Deutschland</i>) oder ähnlich.</p> <p>Länge: 250 mm</p> <p>Durchmesser: 4 mm</p> <p>Temperatur: 40 °C</p> <p>Mobile Phase: Acetonitril/Wasser (67/33, v/v)</p> <p>Flussrate: 2,0 ml/min</p> <p>Injektionsvolumen: 10 <math>\mu</math>l</p> <p>Verfahren: Die Probenlösung in den Chromatografen einspritzen, das Chromatogramm aufzeichnen und die Fläche des <math>\alpha</math>-CD-Peak messen. Den prozentualen Anteil an <math>\alpha</math>-Cyclodextrin in der Analyseprobe wie folgt berechnen:</p> $\% \alpha\text{-Cyclodextrin (auf Trockenbasis)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S),$ <p>wobei</p> <p><math>A_S</math> and <math>A_R</math> die Flächen der <math>\alpha</math>-Cyclodextrin-Peaks der Probenlösung bzw. der Referenzlösung sind und</p> <p><math>W_S</math> and <math>W_R</math> die Gewichte (mg) der Analyseprobe bzw. des Referenz-<math>\alpha</math>-Cyclodextrins, korrigiert um den Wassergehalt, sind.</p>
<p><b><math>\gamma</math>-Cyclodextrin</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Nichtreduzierendes cyclisches Saccharid, bestehend aus acht <math>\alpha</math>-1,4-verknüpften D-Glucopyranosyleinheiten, das durch Einwirkung von Cycloglycosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) auf hydrolysierte Stärke hergestellt wird. Wiederfindung und Reinigung von <math>\gamma</math>-Cyclodextrin können durch Ausfällung eines Komplexes von <math>\gamma</math>-Cyclodextrin mit 8-Cyclohexadecen-1-on, Auflösen des Komplexes in Wasser und n-Decan, Steam-stripping der wässrigen Phase und Kristallisation aus der Lösung erfolgen.</p> <p>Praktisch geruchloser, weißer oder fast weißer, kristalliner Feststoff</p> <p>Synonyme: <math>\gamma</math>-Cyclodextrin, <math>\gamma</math>-Dextrin, Cyclooctaamylose, Cyclomaltoctaose, <math>\gamma</math>-Cycloamylase</p> <p>Chemische Bezeichnung: Cyclooctaamylose</p> <p>CAS-Nr.: 17465-86-0</p> <p>Chemische Formel: (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>8</sub></p> <p>Gehalt: <math>\geq 98</math> % bezogen auf die Trockensubstanz</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Eigenschaften:</b>  Schmelzbereich: zersetzt sich oberhalb von 285 °C  Löslichkeit: leicht wasserlöslich; sehr gering löslich in Ethanol  Spezifische Drehung: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: zwischen +174° und +180° (1 %ige Lösung)</p> <p><b>Reinheit:</b>  Wasser: ≤ 11 %  Rest-Komplexiermittel (8-Cyclohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg  Lösungsmittelreste (n-Decan): ≤ 6 mg/kg  Reduzierende Stoffe: ≤ 0,5 % (als Glucose)  Sulfatasche: ≤ 0,1 %</p>

▼ M21

**Geschälte Körner von *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (Fonio)**  
**(Traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland)**

**Beschreibung/Definition**

Bei dem traditionellen Lebensmittel handelt es sich um geschälte Körner (ohne Kleie) von *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf.  
*Digitaria exilis* (Kippist) Stapf ist eine einjährige krautige Pflanze aus der Familie der Poaceae.

**Typische Nährstoffbestandteile geschälter Fonio-Körner**

Kohlenhydrate: 76,1 g/100 g Fonio  
Wasser: 12,4 g/100 g Fonio  
Protein: 6,9 g/100 g Fonio  
Fett: 1,2 g/100 g Fonio  
Faser: 2,2 g/100 g Fonio  
Asche: 1,2 g/100 g Fonio  
Phytatgehalt: ≤ 2,1 mg/g

▼ M9

**Dextranzubereitung, hergestellt mithilfe von *Leuconostoc mesenteroides***

**1. Pulverform:**

Kohlenhydrate: 60 % mit: (Dextran: 50 %, Mannit: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucose: 9,2 %)  
Protein: 6,5 %

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Lipid: 0,5 %  Milchsäure: 10 %  Ethanol: Spuren  Asche: 13 %  Feuchtigkeit: 10 %</p> <p><b>2. Flüssige Form:</b>  Kohlenhydrate: 12 % mit: (Dextran: 6,9 %, Mannit: 1,1 %, Fructose: 1,9 %, Leucose: 2,2 %)  Protein: 2,0 %  Lipid: 0,1 %  Milchsäure: 2,0 %  Ethanol: 0,5 %  Asche: 3,4 %  Feuchtigkeit: 80 %</p>
<b>Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Hergestellt aus Glycerid und Fettsäuren, die unter Verwendung eines bestimmten Enzyms aus essbaren pflanzlichen Ölen gewonnen wurden, vor allem aus Sojabohnenöl (<i>Glycine max</i>) oder Rapssamenöl (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>).</p> <p><b>Acylglycerid-Verteilung:</b>  Diacylglyceride (DAG): <math>\geq 80</math> %  1,3-Diacylglyceride (1,3-DAG): <math>\geq 50</math> %  Triacylglyceride (TAG): <math>\leq 20</math> %  Monoacylglyceride (MAG): <math>\leq 5,0</math> %</p> <p><b>Fettsäurezusammensetzung (MAG, DAG, TAG):</b>  Ölsäure (C18:1): 20-65 %  Linolsäure (C18:2): 15-65 %  Linolensäure (C18:3): <math>\leq 15</math> %  Gesättigte Fettsäuren: <math>\leq 10</math> %</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Sonstiges:</b>  Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g  Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile: ≤ 0,1 %  Peroxidzahl (PV): ≤ 1,0 meq/kg  Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 %  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1,0 %  MAG = Monoacylglyceride, DAG = Diacylglyceride, TAG = Triacylglyceride</p>
<b>Dihydrocapsiat (DHC)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Dihydrocapsiat wird durch enzymkatalysierte Veresterung von Vanillylalkohol und 8-Methylnonansäure hergestellt. Nach der Veresterung wird Dihydrocapsiat mit n-Hexan extrahiert.  Viskose, farblose bis gelbe Flüssigkeit  Chemische Formel: C<sub>18</sub>H<sub>28</sub>O<sub>4</sub>  CAS-Nr.: 205687-03-2</p> <p><b>Physikalisch-chemische Eigenschaften:</b>  Dihydrocapsiat: &gt; 94 %  8-Methylnonansäure: &lt; 6,0 %  Vanillylalkohol: &lt; 1,0 %  Sonstige synthesebedingte Stoffe: &lt; 2,0 %</p>
▼ <u>M13</u>  Getrocknete oberirdische Teile von <i>Hoodia parviflora</i>	<p><b>Beschreibung/Definition</b>  Es handelt sich um die gesamten getrockneten oberirdischen Teile von <i>Hoodia parviflora</i> N.E.Br. (Familie der <i>Apocynaceae</i>).</p> <p><b>Merkmale/Zusammensetzung</b>  Pflanzenmaterial: oberirdische Teile von mindestens 3-jährigen Pflanzen  Aussehen: feines Pulver, hellgrün bis hellbraun  Löslichkeit (Wasser): &gt; 25 mg/ml  Feuchtigkeit: &lt; 5,5 %  A<sub>w</sub>: &lt; 0,3</p>

## ▼M13

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>pH: &lt; 5,0</p> <p>Protein: &lt; 4,5 g/100 g</p> <p>Fett: &lt; 3 g/100 g</p> <p>Kohlenhydrate (einschließlich Ballaststoffe): &lt; 80 g/100 g</p> <p>Ballaststoffe: &lt; 55 g/100 g</p> <p>Gesamtzucker: &lt; 10,5 g/100 g</p> <p>Asche: &lt; 20 %</p> <p><b>Hoodigoside</b></p> <p>P57: 5-50 mg/kg</p> <p>L: 1 000–6 000 mg/kg</p> <p>O: 500–5 000 mg/kg</p> <p>Insgesamt: 1 500–11 000 mg/kg</p> <p><b>Schwermetalle</b></p> <p>Arsen: &lt; 1,00 mg/kg</p> <p>Quecksilber: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmium: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Blei: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien</b></p> <p>Zahl der aeroben Keime: &lt; 10<sup>5</sup> KBE/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 50 KBE/g</p> <p>Coliforme insgesamt: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Hefe: ≤ 100 KBE/g</p> <p>Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g</p> <p><i>Salmonella</i>-Arten: Negativ/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Negativ/25 g</p> <p>KBE: koloniebildende Einheiten</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Getrockneter Extrakt von <i>Lippia citriodora</i> aus Zellkulturen</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Getrockneter Extrakt von <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth aus HTN <sup>®</sup> Vb-Zellkulturen.
<b>Extrakt von <i>Echinacea angustifolia</i> aus Zellkulturen</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Extrakt aus der Wurzel von <i>Echinacea angustifolia</i> , der aus Pflanzengewebekulturen gewonnen wird und im Wesentlichen gleichwertig ist mit einem Extrakt aus der Wurzel von <i>Echinacea angustifolia</i> , der in zu 4 % Echinacosid titriertem Ethanol-Wasser gewonnen wird.
▼ <u>M31</u>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Getrockneter Extrakt von <i>Echinacea purpurea</i> aus EchiPure-PC <sup>™</sup> -Zellkulturen
▼ <u>M9</u>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Echium-Öl ist das blassgelbe Produkt, das durch Raffinieren von Öl aus den Samen von <i>Echium plantagineum</i> L. gewonnen wird. Stearidonsäure: ≥ 10 % Gew.-% der Gesamtfettsäuren  <i>trans</i> -Fettsäuren: ≤ 2,0 % (Gew.-% der Gesamtfettsäuren)  Säurezahl: ≤ 0,6 mg KOH/g  Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq O <sub>2</sub> /kg  Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 %  Proteingehalt (Gesamtstickstoff): ≤ 20 µg/ml  Pyrrolizidinalkaloide: nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 4,0 µg/kg

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
--------------------------------------	---------------

▼ **M18****Eimembran-Hydrolysat****Beschreibung**

Das Eimembran-Hydrolysat wird aus Eierschalenmembranen von Hühnereiern gewonnen. Die Eierschalen werden einer hydro-mechanischen Trennung unterzogen, um die Eimembranen zu gewinnen, die anschließend mittels einer patentierten Solubilisierungsmethode weiter verarbeitet werden. Im Anschluss an den Solubilisierungsprozess wird die Lösung gefiltert, konzentriert, sprühgetrocknet und verpackt.

**Merkmale/Zusammensetzung****Chemische Parameter**

Stickstoffhaltige Verbindungen insgesamt (% w/w):  $\geq 88$

Kollagen (% w/w):  $\geq 15$

Elastin (% w/w):  $\geq 20$

Glycosaminoglycane insgesamt (% w/w):  $\geq 5$

Calcium:  $\leq 1 \%$

**Physikalische Parameter**

pH: 6,5-7,6

Asche (% w/w):  $\leq 8$

Feuchtigkeitsgehalt (% w/w):  $\leq 9$

Wasseraktivität:  $\leq 0,3$

Löslichkeit (in Wasser): löslich

Schüttdichte:  $\geq 0,6 \text{ g/cc}$

**Schwermetalle**

Arsen:  $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$

**Mikrobiologische Kriterien**

Zahl der aeroben Keime:  $\leq 2 \text{ 500 KBE/g}$

*Escherichia coli*:  $\leq 5 \text{ MPN/g}$

Salmonellen: Negativ (in 25 g)

Coliforme:  $\leq 10 \text{ MPN/g}$

*Staphylococcus aureus*:  $\leq 10 \text{ KBE/g}$

Mesophile Gesamtkeimzahl:  $\leq 25 \text{ KBE/g}$

Thermophile Gesamtkeimzahl:  $\leq 10 \text{ KBE/10 g}$

**Methoden**

Verbrennung gemäß AOAC 990.03 und AOAC 992.15

Sircol™ Soluble Collagen Assay

Fastin™ Elastin Assay

USP26 (Chondroitinsulfat-K0032-Methode)

▼ **M18**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Hefen: ≤ 10 KBE/g Schimmelpilze: ≤ 200 KBE/g KBE: koloniebildende Einheiten; MPN = wahrscheinlichste Zahl (Most Probable Number); USP: United States Pharmacopeia.

▼ **M9**

**Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis*)**

**Beschreibung/Definition:**  
Hochreines Extrakt aus den Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) in Form eines feinen, cremefarben bis blassrosa Pulvers. Es besteht aus mindestens 90 % Epigallocatechingallat (EGCG) und sein Schmelzpunkt liegt zwischen ca. 210 und 215 °C.  
Aussehen: cremefarbenes bis blassrosa Pulver  
Chemische Bezeichnung: Polyphenol (-) Epigallocatechin-3-gallat  
Synonyme: Epigallocatechingallat (EGCG)  
CAS-Nr.: 989-51-5  
INCI-Bezeichnung: Epigallocatechingallat  
Molmasse: 458,4 g/mol  
Trocknungsverlust: max. 5,0 %  
**Schwermetalle:**  
Arsen: max. 3,0 ppm  
Blei: max. 5,0 ppm  
**Gehalt:**  
mind. 94 % EGCG (bezogen auf die Trockenmasse)  
max. 0,1 % Koffein  
Löslichkeit: EGCG ist recht gut löslich in Wasser, Ethanol, Methanol und Aceton.

**L-Ergothionein**

**Definition**  
Chemische Bezeichnung (IUPAC): (2S)-3-(2-Thioxo-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoat  
Chemische Formel: C<sub>9</sub>H<sub>15</sub>N<sub>3</sub>O<sub>2</sub>S  
Molmasse: 229,3 Da  
CAS-Nr.: 497-30-3

<i>Parameter</i>	<i>Spezifikation</i>	<i>Method e</i>
Aussehen	Weißes Pulver	Visuelle Prüfung
Optische Rotation	[α] <sub>D</sub> ≥ (+)122 (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a)</sup>	Polarimetrische Messung

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation	
Chemische Reinheit	$\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
Identifikation	Übereinstimmend mit der Struktur C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	1H-NMR Elementaranalyse
Lösungsmittelrückstände (Methanol, Ethylacetat, Isopropanol, Ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Gaschromatografie [Eur. Ph. 01/2008:20424]
Trocknungsverlust	Interner Standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
Verunreinigungen	< 0,8 %	HPLC/GPC oder 1H-NMR
<b>Schwermetalle<sup>b) c)</sup></b>		
Blei	< 3,0 ppm	ICP/AES
Cadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
Quecksilber	< 0,1 ppm	Atomfluoreszenz (Hg)
<b>Spezifikation Mikrobiologie<sup>b)</sup></b>		
Gesamtkeimzahl (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3$ KBE/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
Hefen und Schimmelpilze insgesamt (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2$ CKBE/g	
<i>Escherichia coli</i>	in 1 g nicht nachweisbar	

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Eur. Ph.: Europäisches Arzneibuch; 1H-NMR: Proton-Kernspinresonanz; HPLC: Hochleistungs-Flüssigkeitschromatografie; GPC: Gelchromatografie; ICP/AES: Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma;</p> <p>CFU: koloniebildende Einheiten.</p> <p>a) ITL. <math>[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ</math> (c = 1, H<sub>2</sub>O)</p> <p>b) Prüfung jeder einzelnen Charge</p> <p>c) Höchstgehalte nach Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission</p>
<b>Eisen(III)-Natrium-EDTA</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Eisen(III)-Natrium-EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) ist ein geruchloses, frei fließendes, gelbes bis braunes Pulver mit einer chemischen Reinheit von über 99 Gew.-%. Es ist leicht wasserlöslich.</p> <p>Chemische Formel: C<sub>10</sub>H<sub>12</sub>FeN<sub>2</sub>NaO<sub>8</sub> * 3H<sub>2</sub>O</p> <p>Chemische Eigenschaften:</p> <p>pH-Wert einer 1 %igen Lösung: 3,5-5,5</p> <p>Eisen: 12,5-13,5 %</p> <p>Natrium: 5,5 %</p> <p>Wasser: 12,8 %</p> <p>Organische Stoffe (CHNO): 68,4 %</p> <p>EDTA: 65,5-70,5 %</p> <p>Wasserunlösliche Bestandteile: ≤ 0,1 %</p> <p>Nitrioltriäcetsäure: ≤ 0,1 %</p>
<b>Eisen(II)-Ammoniumphosphat</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Eisen(II)-Ammoniumphosphat ist ein graugrünes feines Pulver, praktisch unlöslich in Wasser und löslich in verdünnten Mineralsäuren.</p> <p>CAS-Nr.: 10101-60-7</p> <p>Chemische Formel: FeNH<sub>4</sub>PO<sub>4</sub></p> <p>Chemische Eigenschaften:</p> <p>pH-Wert einer 5 %igen Suspension in Wasser: 6,8-7,8</p> <p>Eisen (insgesamt): ≥ 28 %</p> <p>Eisen(II): 22-30 Gew.-%</p> <p>Eisen(III): ≤ 7 Gew.-%</p> <p>Ammoniak: 5-9 Gew.-%</p> <p>Wasser: ≤ 3,0 %</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Peptide aus dem Fisch <i>Sardinops sagax</i></b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Bei der neuartigen Lebensmittelzutat handelt es sich um eine Peptidmischung, gewonnen durch eine mit alkalischer Protease katalysierte Hydrolyse des Muskels von Fisch ( <i>Sardinops sagax</i> ), anschließendes Isolieren des Peptidfragments durch Säulenchromatografie, Konzentrieren unter Vakuum und Sprühtrocknen. Gelblich weißes Pulver Peptide <sup>(1)</sup> ((kurzkettige Peptide, Dipeptide und Tripeptide mit einem Molekulargewicht von weniger als 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (Dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g Asche: ≤ 10 g/100 g Feuchtigkeit: ≤ 8 g/100 g <sup>(1)</sup> Kjeldahl-Methode
<b>Flavonoide aus <i>Glycyrrhiza glabra</i></b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Flavonoide aus den Wurzeln oder Wurzelstöcken von <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. werden durch Extraktion mit Ethanol und weitere Extraktion dieses ethanolischen Extrakts mit mittelkettigen Triglyceriden extrahiert. Es ist eine dunkelbraune Flüssigkeit, die 2,5 bis 3,5 % Glabridin enthält. Feuchtigkeit: < 0,5 % Asche: < 0,1 % Peroxidzahl (PV): < 0,5 meq/kg Glabridin: 2,5-3,5 % des Fettanteils Glycyrrhizinsäure: < 0,005 % Fett, einschließlich polyphenolartige Stoffe: ≥ 99 % Protein: < 0,1 % Kohlenhydrate: nicht nachweisbar
▼ <b>M40</b>  <b>Fruchtfleisch, Saft und konzentrierter Saft aus dem Fruchtfleisch von <i>Theobroma cacao</i> L. (Traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland)</b>	<b>Beschreibung/Definition</b> Bei dem traditionellen Lebensmittel handelt es sich um das Fruchtfleisch der Kakaopflanze ( <i>Theobroma cacao</i> L), die „wässrige, schleimige und säuerliche Masse, in die die Samen eingebettet sind“. Das Fruchtfleisch der Kakaopflanze wird durch Teilung der Kakaofrucht und die anschließende Trennung von Schalen und Bohnen gewonnen; anschließend wird das Fruchtfleisch pasteurisiert und eingefroren. Der Saft und/oder der konzentrierte Saft aus dem Fruchtfleisch der Kakaopflanze werden nach der Verarbeitung hergestellt (enzymatische Behandlung, Pasteurisierung, Filtration und Konzentration). <b>Typische Zusammensetzung des Fruchtfleischs der Kakaopflanze und des aus dem Fruchtfleisch gewonnenen Safts oder konzentrierten Safts</b> Protein (g/100 g) 0,0 bis 2,0 Gesamtfett (g/100 g): 0,0 bis 0,2 Gesamtzucker (g/100 g) > 11,0 Brix-Wert (° Brix): ≥ 14 pH-Wert: 3,3 bis 4,0 <b>Mikrobiologische Kriterien</b> Gesamtkeimzahl (aerob): < 10 000 KBE (°)/g Enterobakterien: ≤ 10 KBE/g <i>Salmonellen</i> : in 25 g nicht nachweisbar

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Fucoidinextrakt aus dem Seetang</b> <i>Fucus vesiculosus</i>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Fucoidin aus dem Seetang <i>Fucus vesiculosus</i> wird mittels eines wässrigen Extrakts in einer sauren Lösung und durch Filtern ohne organische Lösungsmittel extrahiert. Das dadurch gewonnene Extrakt wird konzentriert und getrocknet und ergibt einen Fucoidinextrakt mit folgenden Spezifikationen:</p> <p>Cremerfarbenes bis braunes Pulver  Geruch und Geschmack: Milder Geruch und Geschmack  Feuchtigkeit: &lt; 10 % (105 °C über 2 h)  pH-Wert: 4,0-7,0 (1 %ige Suspension bei 25°C)</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Arsen (anorganisch): &lt; 1,0 ppm  Cadmium: &lt; 3,0 ppm  Blei: &lt; 2,0 ppm  Quecksilber: &lt; 1,0 ppm</p>
	<p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtzahl der aeroben Bakterien: &lt; 10 000 KBE/g  Hefen und Schimmelpilze insgesamt: &lt; 100 KBE/g  Gesamtzahl Enterobakterien: nicht nachweisbar/g  <i>Escherichia coli</i>: nicht nachweisbar/g  Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar  <i>Staphylococcus aureus</i>: nicht nachweisbar/g  Zusammensetzung der beiden zulässigen Extrakte, bezogen auf den Fucoidangehalt:</p> <p><i>Extrakt 1:</i>  Fucoidan: 75-95 %  Alginat: 2,0-5,5 %  Polyphloroglucinol: 0,5-15 %  Mannit: 1-5 %  Natürliche Salze/freie Mineralien: 0,5-2,5 %  Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-1,0 %  Protein: 2,0-2,5 %</p> <p><i>Extrakt 2:</i>  Fucoidan: 60-65 %</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Alginate: 3,0-6,0 % Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannit: < 1,0 % Natürliche Salze/freie Mineralien: 0,5-2,0 % Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 %
<b>Fucoidinextrakt aus dem Seetang</b> <i>Undaria pinnatifida</i>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Fucoidin aus dem Seetang <i>Undaria pinnatifida</i> wird mittels eines wässrigen Extrakts in einer sauren Lösung und durch Filtern ohne organische Lösungsmittel extrahiert. Das dadurch gewonnene Extrakt wird konzentriert und getrocknet und ergibt einen Fucoidinextrakt mit folgenden Spezifikationen: Cremefarbenes bis braunes Pulver Geruch und Geschmack: Milder Geruch und Geschmack Feuchtigkeit: < 10 % (105 °C über 2 h) pH-Wert: 4,0-7,0 (1 %ige Suspension bei 25°C) <b>Schwermetalle:</b> Arsen (anorganisch): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Blei: < 2,0 ppm Quecksilber: < 1,0 ppm <b>Mikrobiologische Kriterien:</b> Gesamtzahl der aeroben Bakterien: < 10 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze insgesamt: < 100 KBE/g Gesamtzahl Enterobakterien: nicht nachweisbar/g <i>Escherichia coli</i> : nicht nachweisbar/g Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar <i>Staphylococcus aureus</i> : nicht nachweisbar/g Zusammensetzung der beiden zulässigen Extrakte, bezogen auf den Fucoidangehalt: <i>Extrakt 1:</i> Fucoidan: 75-95 % Alginate: 2,0-6,5 %

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 %  Mannit: 1-10 %  Natürliche Salze/freie Mineralien: 0,5-1,0 %  Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 %  Protein: 2,0-2,5 %  <i>Extrakt 2:</i>  Fucoidan: 50-55 %  Alginat: 2,0-4,0 %  Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 %  Mannit: 25-35 %  Natürliche Salze/freie Mineralien: 8-10 %  Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 %  Protein: 1,0-1,5 %</p>
<b>2'-Fucosyllactose (synthetisch)</b>	<p><b>Definition:</b>  Chemische Bezeichnung: <math>\alpha</math>-L-Fucopyranosyl-(1→2)-<math>\beta</math>-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose  Chemische Formel: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math>  CAS-Nr.: 41263-94-9  Molmasse: 488,44 g/mol</p> <p><b>Beschreibung:</b>  2'-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver und wird durch chemische Synthese gewonnen.</p> <p><b>Reinheit:</b>  2'-Fucosyllactose: <math>\geq 95</math> %  D-Lactose: <math>\leq 1,0</math> % (m/m)  L-Fucose: <math>\leq 1,0</math> % (m/m)  Difucosyl-D-Lactose-Isomeres: <math>\leq 1,0</math> % (m/m)  2'-Fucosyl-D-Lactulose: <math>\leq 0,6</math> % (m/m)  pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 3,2-7,0  Wasser (%): <math>\leq 9,0</math> %  Sulfatasche: <math>\leq 0,2</math> %</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation	
	<p>Essigsäure: ≤ 0,3 %            Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol, 2-Propanol, Methylacetat, Aceton): ≤ 50,0 mg/kg einzeln, ≤ 200,0 mg/kg zusammen            Restproteingehalt: ≤ 0,01 %  <b>Schwermetalle:</b>            Palladium: ≤ 0,1 mg/kg            Nickel: ≤ 3,0 mg/kg  <b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g            Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g            Restgehalt an Endotoxinen: ≤ 10 EU/mg</p>	
<p><b>2'-Fucosyllactose (mikrobiell)</b></p>	<p>► <b>M27 Definition:</b>            Chemische Bezeichnung: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose            Chemische Formel: C<sub>18</sub>H<sub>32</sub>O<sub>15</sub>            CAS-Nr.: 41263-94-9            Molmasse: 488,44 g/mol</p>	
	<p><b>Quelle:</b>            Genetisch veränderter Stamm von <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p><b>Quelle:</b>            Genetisch veränderter Stamm von <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
<p><b>Beschreibung:</b>            2'-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird.  <b>Reinheit:</b>            2'-Fucosyllactose: ≥ 83 %            D-Lactose: ≤ 10,0 %            L-Fucose: ≤ 2,0 %            Difucosyl-D-lactose: ≤ 5,0 %            2'-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,5 %            Summe der Saccharide (2'-Fucosyllactose, D-Lactose, L-Fucose, Difucosyl-D-lactose, 2'-Fucosyl-D-lactulose): ≥ 90 %            pH (20 C, 5 %ige Lösung): 3,0-7,5            Wasser: ≤ 9,0 %</p>	<p><b>Beschreibung:</b>            2'-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver und das Flüssigkonzentrat (45 % m/V ± 5 % m/V) ist eine farblose bis leicht gelbe, klare wässrige Lösung. 2'-Fucosyllactose wird durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen.  <b>Reinheit:</b>            2'-Fucosyllactose: ≥ 90 %            Lactose: ≤ 5,0 %            Fucose: ≤ 3,0 %            3-Fucosyllactose: ≤ 5,0 %            Fucosylgalactose: ≤ 3,0 %            Difucosyllactose: ≤ 5,0 %</p>	

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation	
	<p>Sulfatasche: ≤ 2,0 %            Essigsäure: ≤ 1,0 %            Restproteingehalt: ≤ 0,01 %  <b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 3 000 KBE/g            Hefen: ≤ 100 KBE/g            Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g            Endotoxine: ≤ 10 EU/mg</p>	<p>Glucose: ≤ 3,0 %            Galactose: ≤ 3,0 %            Wasser: ≤ 9,0 % (Pulver)            Sulfatasche: ≤ 0,5 % (Pulver und Flüssigkeit)            Restproteingehalt: ≤ 0,01 % (Pulver und Flüssigkeit)  <b>Schwermetalle:</b>            Blei: ≤ 0,02 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit);            Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit)            Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit)            Quecksilber: ≤ 0,5 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit)  <b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>4</sup> KBE/g (Pulver), ≤ 5 000 KBE/g (Flüssigkeit)            Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g (Pulver); ≤ 50 KBE/g (Flüssigkeit);            Enterobakterien/Coliforme: keine in 11g (Pulver und Flüssigkeit)  <i>Salmonellen</i>: negativ/100 g (Pulver), negativ/200 ml (Flüssigkeit)  <i>Cronobacter</i>: negativ/100 g (Pulver), negativ/200 ml (Flüssigkeit)            Endotoxine: ≤ 100 EU/g (Pulver), ≤ 100 EU/g (Flüssigkeit)            Aflatoxin M<sub>1</sub>: ≤ 0,025 µg/kg (Pulver und Flüssigkeit) ◀</p>

▼ **M36**

**2'-Fucosyllactose/Difucosyllactose-Gemisch („2'-FL/DFL“)**  
(mikrobiell)

**Beschreibung/Definition:**  
 2'-Fucosyllactose/Difucosyllactose-Gemisch ist ein gereinigtes weißes bis cremefarbenes amorphes Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird. Nach der Reinigung wird das 2'-Fucosyllactose/Difucosyllactose-Gemisch durch Sprühtrocknung isoliert.

**Quelle:** Genetisch veränderter Stamm des Escherichia coli-Stamms K-12 DH1

**Merkmale/Zusammensetzung**  
 Aussehen: Weißes bis cremefarbenes Pulver oder Agglomerat  
 Summe aus 2'-Fucosyllactose, Difucosyllactose, Lactose und Fucose (in % der Trockenmasse): ≥ 92,0 Gew.-%  
 Summe von 2'-Fucosyllactose und Difucosyllactose (in % der Trockenmasse): ≥ 85,0 Gew.-%  
 2'-Fucosyllactose (in % der Trockenmasse): ≥ 75,0 Gew.-%

▼ M36

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Difucosyllactose (in % der Trockenmasse): <math>\geq 5,0</math> Gew.-%  D-Lactose: <math>\leq 10,0</math> Gew.-%  L-Fucose: <math>\leq 1,0</math> % Gew.-%  2'-Fucosyl-D-Lactulose: <math>\leq 2,0</math> % Gew.-%  Summe anderer Kohlenhydrate *: <math>\leq 6,0</math> % Gew.-%  Feuchtigkeit: <math>\leq 6,0</math> % Gew.-%  Sulfatasche: <math>\leq 0,8</math> % Gew.-%  pH (20 °C, 5%ige Lösung): 4,0-6,0  Restproteingehalt: <math>\leq 0,01</math> % Gew.-%</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: <math>\leq 1\ 000</math> KBE/g  Enterobakterien: <math>\leq 10</math> KBE/g  Salmonella-Arten: negativ/25 g  Hefen: <math>\leq 100</math> KBE/g  Schimmelpilze: <math>\leq 100</math> KBE/g  Restgehalt an Endotoxinen: <math>\leq 10</math> EU/mg  KBE: koloniebildende Einheiten; EU: Endotoxineinheiten (Endotoxin Units)</p>
▼ <u>M9</u>  Galacto-Oligosaccharid	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Galacto-Oligosaccharid wird in einem enzymatischen Prozess mit <math>\beta</math>-Galactosidasen aus <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> und <i>Papiliotrema terrestris</i> aus Milchlactose hergestellt.</p> <p>GOS: mind. 46 % in der Trockenmasse  Lactose: max. 40 % in der Trockenmasse  Glucose: max. 27 % in der Trockenmasse  Galactose: mind. 0,8 % in der Trockenmasse  Asche: max. 4,0 % in der Trockenmasse  Protein: max. 4,5 % in der Trockenmasse  Nitrit: max. 2 mg/kg</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Glucosamin HCl aus <i>Aspergillus niger</i> und dem genetisch veränderten Stamm von <i>E. coli</i> K-12</b>	Weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relative Molmasse: 215,63 g/mol D-Glucosamin HCl 98,0-102,0 % nach Referenzstandard (HPLC) Spezifische Drehung: +70,0° bis +73,0°
<b>Glucosaminsulfat KCl aus <i>Aspergillus niger</i> und dem genetisch veränderten Stamm von <i>E. coli</i> K-12</b>	Weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relative Molmasse: 605,52 g/mol D-Glucosaminsulfat 2KCl 98,0-102,0 % nach Referenzstandard (HPLC) Spezifische Drehung: +50,0° bis +52,0°
<b>Glucosaminsulfat NaCl aus <i>Aspergillus niger</i> und dem genetisch veränderten Stamm von <i>E. coli</i> K-12</b>	Weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relative Molmasse: 573,31 g/mol D-Glucosamin HCl: 98-102 % nach Referenzstandard (HPLC) Spezifische optische Drehung: +52° bis +54°
<b>Guarkernmehl</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Natives Guarkernmehl ist das gemahlene Endosperm von Samen der natürlich vorkommenden Sorten des Guarbaumes <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (Familie der Leguminosae). Es besteht aus einem Polysaccharid mit hoher Molmasse, hauptsächlich zusammengesetzt aus Galactopyranose- und Mannopyranose-Einheiten in glycosidischer Bindung, die chemisch als Galactomannan (Gehalt an Galactomannan mind. 75 %) beschrieben werden können. Aussehen: weißes bis gelbliches Pulver Molmasse: zwischen 50 000 und 8 000 000 Daltons CAS-Nummer: 9000-30-0 Einecs-Nummer: 232-536-8 Reinheit: gemäß der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates (1) aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe und gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2015/175 der Kommission vom 5. Februar 2015 zur Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen (2).

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Physikalisch-chemische Eigenschaften:</b></p> <p><b>Pulver</b>  Haltbarkeitsdauer: 2 Jahre  Farbe: weiß  Geruch: leicht  Mittlerer Teilchendurchmesser: 60-70 µm  Feuchtigkeit: max. 15 %  Viskosität * nach 1 Std.: —  Viskosität * nach 2 Std.: mind. 3 600 mPa.s  Viskosität * nach 24 Std.: mind. 4 000 mPa.s  Löslichkeit: löslich in warmem und kaltem Wasser  pH-Wert für 10 g/L, bei 25 °C: 6-7,5</p> <p><b>Flocken</b>  Haltbarkeitsdauer: 1 Jahr  Farbe: weiß/cremefarben ohne oder mit minimalen schwarzen Punkten  Geruch: leicht  Mittlerer Teilchendurchmesser: 1-10 mm  Feuchtigkeit: max. 15 %  Viskosität * nach 1 Std.: mind. 3 000 mPa.s  Viskosität * nach 2 Std.: —  Viskosität * nach 24 Std.: —  Löslichkeit: löslich in warmem und kaltem Wasser  pH-Wert für 10 g/L, bei 25 °C: 5-7,5  (*) Die Viskosität wird unter folgenden Bedingungen gemessen: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p><b>Mit <i>Bacteroides xylanisolvens</i> fermentierte wärmebehandelte Milchprodukte</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Wärmebehandelte fermentierte Milchprodukte werden mit <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) als Starterkultur hergestellt.</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Teilentrahmte Milch (zwischen 1,5 und 1,8 % Fett) oder Magermilch (0,5 % Fett oder weniger) wird vor Beginn der Fermentation mit <i>Bacteroides xyloxydans</i> (DSM 23964) pasteurisiert oder ultrahocherhitzt. Das daraus entstehende fermentierte Milchprodukt wird homogenisiert und dann zur Inaktivierung von <i>Bacteroides xyloxydans</i> (DSM 23964) wärmebehandelt. Das Endprodukt enthält keine lebensfähigen Zellen von <i>Bacteroides xyloxydans</i> (DSM 23964)<sup>(1)</sup>.</p> <p>(<sup>1</sup>) DIN EN ISO 21528-2, geändert.</p>
<p><b>Hydroxytyrosol</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Hydroxytyrosol ist eine durch chemische Synthese gewonnene blassgelbe, viskose Flüssigkeit.  Chemische Formel: C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>O<sub>3</sub>  Molmasse: 154,6 g/mol  CAS-Nr.: 10597-60-1  Feuchtigkeit: ≤ 0,4 %  Geruch: Charakteristisch  Geschmack: Leicht bitter  Löslichkeit (Wasser): Mischbar mit Wasser  pH: 3,5-4,5  Brechzahl: 1,571-1,575</p> <p><b>Reinheit:</b>  Hydroxytyrosol: ≥ 99 %  Essigsäure: ≤ 0,4 %  Hydroxytyrosolacetat: ≤ 0,3 %  Summe aus Homovanillinsäure, Iso-Homovanillinsäure und 3-Methoxy-4-hydroxyphenylglycol: ≤ 0,3 %</p> <p><b>Schwermetalle</b>  Blei: ≤ 0,03 mg/kg  Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg  Quecksilber: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p><b>Lösungsmittelreste</b>  Ethylacetat: ≤ 25,0 mg/kg  Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg  Methanol: ≤ 2,00 mg/kg  Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Eis-strukturierendes Protein Typ III HPLC 12 (ISP)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Die Eis-strukturierende Proteinzubereitung ist eine hellbraune Flüssigkeit, die durch Submersfermentation eines genetisch veränderten Stamms der Backhefe (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) hergestellt wird, in deren Genom ein synthetisches Gen für das Eis-strukturierende Protein eingefügt wurde. Das Protein wird exprimiert und in die Nährlösung abgesondert, in der es durch Mikrofiltrierung von den Hefezellen getrennt und durch Ultrafiltrierung konzentriert wird. Demzufolge werden die Hefezellen nicht als solche oder in veränderter Form in die Zubereitung des Eis-strukturierenden Proteins übertragen. Die Zubereitung des Eis-strukturierenden Proteins besteht aus nativem und glycosyliertem Eis-strukturierenden Protein, Proteinen und Peptiden der Hefe und Zucker sowie Säuren und Salzen, die gewöhnlich in Lebensmitteln vorkommen. Das Konzentrat wird mit 10 mM Zitronensäure-Puffer stabilisiert.</p> <p>Gehalt: <math>\geq 5</math> g/l aktives ISP  pH: 2,5-3,5  Asche: <math>\leq 2,0</math> %  DNA: nicht nachweisbar</p>
<b>Wässriger Auszug aus getrockneten Blättern von <i>Ilex guayusa</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Dunkelbraune Flüssigkeit. Wässrige Auszüge aus getrockneten Blättern von <i>Ilex guayusa</i>.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b>  Protein: <math>&lt; 0,1</math> g/100 ml  Fett: <math>&lt; 0,1</math> g/100 ml  Kohlenhydrate: 0,2–0,3 g/100 ml  Gesamtzucker: <math>&lt; 0,2</math> g/100 ml  Koffein: 19,8–57,7 mg/100 ml  Theobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml  Chlorogensäure: 9,9–72,4 mg/100 ml</p>
<b>Isomalto-Oligosaccharid</b>	<p><b>Pulver:</b>  Löslichkeit (Wasser) (%): <math>&gt; 99</math>  Glucose (% Trockenmasse): <math>\leq 5,0</math>  Isomaltose + DP3 bis DP9 (% Trockenmasse): <math>\geq 90</math>  Feuchtigkeit (%): <math>\leq 4,0</math>  Sulfatasche (g/100 g): <math>\leq 0,3</math></p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei (mg/kg): <math>\leq 0,5</math>  Arsen (mg/kg): <math>\leq 0,5</math></p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Sirup:</b>  Trockenmasse (g/100 g): &gt; 75  Glucose (% Trockenmasse): ≤ 5,0  Isomaltose + DP3 bis DP9 (% Trockenmasse): ≥ 90  pH: 4-6  Sulfatasche (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei (mg/kg): ≤ 0,5  Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<p><b>Isomaltulose</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Ein reduzierendes Disaccharid, bestehend aus je einem durch eine <math>\alpha</math>-1,6-Glycosidbindung verknüpften Glucose- und Fructoseanteil. Es wird aus Sucrose durch einen enzymatischen Prozess gewonnen. Handelsprodukt ist das Monohydrat. Aussehen: Praktisch geruchlose, weiße oder fast weiße Kristalle mit süßem Geschmack</p> <p>Chemische Bezeichnung: 6-O-<math>\alpha</math>-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, Monohydrat  CAS-Nr.: 13718-94-0  Chemische Formel: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O</math>  Strukturformel</p> <div data-bbox="613 963 1128 1214" style="text-align: center;"> </div> <p>Formelgewicht: 360,3 (Monohydrat)</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Reinheit:</b></p> <p>Gehalt: <math>\geq 98</math> % bezogen auf die Trockensubstanz</p> <p>Trocknungsverlust: <math>\leq 6,5</math> % (60 °C, 5 h)</p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Blei: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 <sup>(1)</sup> unter „Instrumental methods“ beschriebenen Verfahrens orientieren.</p> <p><sup>(1)</sup> 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., Englisch, ISBN 92-5-102991-1.</p>
Lactit	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Kristallines Pulver oder farblose Lösung, hergestellt durch katalytische Hydrierung von Lactose. Kristalline Erzeugnisse treten als Anhydrate, Monohydrate und Dihydrate auf. Als Katalysator wird Nickel verwendet.</p> <p>Chemische Bezeichnung: 4-O-<math>\beta</math>-D-Galactopyranosyl-D-glucit</p> <p>Chemische Formel: C<sub>12</sub>H<sub>24</sub>O<sub>11</sub></p> <p>Molmasse: 344,31 g/mol</p> <p>CAS-Nr.: 585-86-4</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Löslichkeit (in Wasser): gut wasserlöslich</p> <p>Spezifische Drehung: <math>[\alpha]_D^{20}</math> = zwischen +13° und +16°</p> <p>Gehalt: <math>\geq 95</math> % in der Trockenmasse</p> <p>Wasser: <math>\leq 10,5</math> %</p> <p>Andere Polyole: <math>\leq 2,5</math> % in der Trockenmasse</p> <p>Reduzierende Zucker: <math>\leq 0,2</math> % in der Trockenmasse</p> <p>Chloride: <math>\leq 100</math> mg/kg in der Trockenmasse</p> <p>Sulfate: <math>\leq 200</math> mg/kg in der Trockenmasse</p> <p>Sulfatasche: <math>\leq 0,1</math> % in der Trockenmasse</p> <p>Nickel: <math>\leq 2,0</math> mg/kg in der Trockenmasse</p> <p>Arsen: <math>\leq 3,0</math> mg/kg in der Trockenmasse</p> <p>Blei: <math>\leq 1,0</math> mg/kg in der Trockenmasse</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Lacto-N-neotetraose (synthetisch)</b>	<p><b>Definition:</b>            Chemische Bezeichnung: <math>\beta</math>-D-Galactopyranosyl-(1<math>\rightarrow</math>4)-2-acetamido-2-deoxy-<math>\beta</math>-D-glucopyranosyl-(1<math>\rightarrow</math>3)-<math>\beta</math>-D-galactopyranosyl-(1<math>\rightarrow</math>4)-D-glucopyranose            Chemische Formel: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub>            CAS-Nr.: 13007-32-4            Molmasse: 707,63 g/mol</p> <p><b>Beschreibung:</b>            Lacto-N-neotetraose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver. Gewonnen durch chemische Synthese und isoliert durch Kristallisation.</p> <p><b>Reinheit:</b>            Gehalt (wasserfrei): <math>\geq 96</math> %            D-Lactose: <math>\leq 1,0</math> %            Lacto-N-triose II: <math>\leq 0,3</math> %            Lacto-N-neotetraose-Fructose-Isomer: <math>\leq 0,6</math> %            pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 5,0-7,0            Wasser: <math>\leq 9,0</math> %            Sulfatase: <math>\leq 0,4</math> %            Essigsäure: <math>\leq 0,3</math> %            Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol, 2-Propanol, Methylacetat, Aceton): <math>\leq 50</math> mg/kg einzeln, <math>\leq 200</math> mg/kg zusammen            Restproteingehalt: <math>\leq 0,01</math> %            Palladium: <math>\leq 0,1</math> mg/kg            Nickel: <math>\leq 3,0</math> mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: <math>\leq 500</math> KBE/g            Hefen: <math>\leq 10</math> KBE/g            Schimmelpilze: <math>\leq 10</math> KBE/g            Restgehalt an Endotoxinen: <math>\leq 10</math> EU/mg</p>
<b>Lacto-N-neotetraose (mikrobiell)</b>	<p><b>Definition:</b>            Chemische Bezeichnung: <math>\beta</math>-d-Galactopyranosyl-(1<math>\rightarrow</math>4)-2-acetamido-2-desoxy-<math>\beta</math>-d-glucopyranosyl-(1<math>\rightarrow</math>3)-<math>\beta</math>-d-galactopyranosyl-(1<math>\rightarrow</math>4)-D-glucopyranose            Chemische Formel: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub>            CAS-Nr.: 13007-32-4            Molmasse: 707,63 g/mol</p>

▼ M33

▼ **M33**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Quelle:</b> Genetisch veränderter Stamm von <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p><b>Beschreibung:</b> Lacto-<i>N</i>-neotetraose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird.</p> <p><b>Reinheit:</b> Gehalt (wasserfrei): <math>\geq 80</math> % D-Lactose <math>\leq 10,0</math> % Lacto-<i>N</i>-triose II: <math>\leq 3,0</math> % <i>para</i>-Lacto-<i>N</i>-neohexaose: <math>\leq 5,0</math> % Lacto-<i>N</i>-neotetraose-Fructose-Isomer: <math>\leq 1,0</math> % Summe der Saccharide (Lacto-<i>N</i>-neotetraose, D-Lactose, Lacto-<i>N</i>-triose II, <i>para</i>-Lacto-<i>N</i>-neohexaose, Lacto-<i>N</i>-neotetraose-Fructose-Isomer): <math>\geq 92</math> % pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 4,0–7,0 Wasser: <math>\leq 9,0</math> % Sulfatasche: <math>\leq 0,4</math> % Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol): <math>\leq 100</math> mg/kg Restproteingehalt: <math>\leq 0,01</math> %</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b> Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: <math>\leq 500</math> KBE/g Hefen: <math>\leq 10</math> KBE/g Schimmelpilze: <math>\leq 10</math> KBE/g Restgehalt an Endotoxinen: <math>\leq 10</math> EU/mg KBE: koloniebildende Einheiten; EU: Endotoxineinheiten (Endotoxin Units).</p>

▼ **M20**

<p><b>Beeren von <i>Lonicera caerulea</i> L. (Haskap)</b> <b>(Traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland)</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Bei dem traditionellen Lebensmittel handelt es sich um frische und gefrorene Beeren von <i>Lonicera caerulea</i> var. <i>edulis</i>. <i>Lonicera caerulea</i> L. ist ein sommergrüner Strauch aus der Familie der Caprifoliaceae.</p> <p><b>Typische Nährstoffbestandteile von Haskap-Beeren (frische Beeren):</b> Kohlenhydrate: 12,8 % Faser: 2,1 % Lipide: 0,6 % Proteine: 0,7 %</p>
--	--

▼ **M20**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Asche: 0,4 % Wasser: 85,5 %

▼ **M9**

**Extrakt aus den Blättern der Luzerne (*Medicago sativa*)**

**Beschreibung/Definition:**

Die Luzerne (*Medicago sativa* L.) wird innerhalb von zwei Stunden nach der Ernte verarbeitet. Sie wird geschnitten und gemahlen. Sie durchläuft eine Art Ölpresse, wobei ein faseriger Rückstand und Presssaft (10 % Trockenmasse) entstehen. Die Trockenmasse des Safts enthält ca. 35 % Roheiweiß. Der Presssaft (pH-Wert 5,8-6,2) wird neutralisiert. Durch Vorheizen und Dampfeinspritzung können die mit Carotinoid und Chlorophyllpigmenten assoziierten Proteine koagulieren. Das Proteinpräzipitat wird durch Zentrifugation abgetrennt und anschließend getrocknet. Nach Zugabe von Ascorbinsäure wird das Luzerne-Proteinkonzentrat granuliert und unter Schutzgas oder kühl gelagert.

**Zusammensetzung:**

Protein: 45-60 %

Fett: 9-11 %

Freie Kohlenhydrate (lösliche Ballaststoffe): 1-2 %

Polysaccharide (unlösliche Ballaststoffe): 11-15 %

einschließlich Zellulose: 2-3 %

Mineralstoffe: 8-13 %

Saponine: ≤ 1,4 %

Isoflavone: ≤ 350 mg/kg

Cumestrol: ≤ 100 mg/kg

Phytate: ≤ 200 mg/kg

L-Canavanin: ≤ 4,5 mg/kg

**Lycopin**

**Beschreibung/Definition:**

Synthetisches Lycopin wird durch die Wittig-Kondensation von Synthesezwischenprodukten gewonnen, die gewöhnlich bei der Herstellung anderer Carotinoide für Lebensmittel zum Einsatz kommen. Synthetisches Lycopin besteht zu ≥ 96 % aus Lycopin und enthält geringe Mengen anderer verwandter Carotinoid-Bestandteile. Lycopin liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen.

Chemische Bezeichnung: Lycopin

CAS-Nr.: 502-65-8 (all-*trans*-Lycopin)

Chemische Formel: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>

Molmasse: 536,85 Da

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Gereinigtes Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i> besteht zu <math>\geq 95</math> % aus Lycopin und zu <math>\leq 5</math> % aus anderen Carotinoiden. Es liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen.</p> <p>Chemische Bezeichnung: Lycopin  CAS-Nr.: 502-65-8 (all-trans-Lycopin)  Chemische Formel: <math>C_{40}H_{56}</math>  Molmasse: 536,85 Da</p>
<b>Lycopin aus Tomaten</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Gereinigtes Lycopin aus Tomaten (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) besteht zu <math>\geq 95</math> % aus Lycopin und zu <math>\leq 5</math> % aus anderen Carotinoiden. Es liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen.</p> <p>Chemische Bezeichnung: Lycopin  CAS-Nr.: 502-65-8 (all-trans-Lycopin)  Chemische Formel: <math>C_{40}H_{56}</math>  Molmasse: 536,85 Da</p>
<b>Lycopin-Oleoresin aus Tomaten</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Lycopin-Oleoresin aus Tomaten wird durch Extraktion mittels Lösungsmitteln aus reifen Tomaten (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) mit anschließender Entfernung des Lösungsmittels gewonnen. Es handelt sich um eine zähe, klare Flüssigkeit roter bis dunkelbrauner Farbe.</p> <p>Lycopin insgesamt: 5-15 %  davon <i>trans</i>-Lycopin: 90-95 %  Carotinoide insgesamt (berechnet als Lycopin): 6,5-16,5 %  Sonstige Carotinoide: 1,75 %  (Phytoen/Phytofluen/<math>\beta</math>-Carotin): (0,5-0,75 % bzw. 0,4-0,65 % bzw. 0,2-0,35 %)  Tocopherole insgesamt: 1,5-3,0 %  Unverseifbare Bestandteile: 13-20 %  Fettsäuren insgesamt: 60-75 %  Wasser (nach Karl Fischer): <math>\leq 0,5</math> %</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Magnesiumcitratmalat</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Magnesiumcitratmalat ist ein weißes bis gelblich-weißes, amorphes Pulver.  Chemische Formel: <math>Mg_5 (C_6H_5O_7)_2 (C_4H_4O_5)_2</math>  Chemische Bezeichnung: Pentamagnesium-di-(2-hydroxybutandioat)-di-(2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylat)  CAS-Nr.: 1259381-40-2  Molmasse: 763,99 Daltons (wasserfrei)  Löslichkeit: Frei löslich in Wasser (rund 20 g in 100 ml)  Beschreibung des physikalischen Zustands: amorphes Pulver  Magnesiumgehalt: 12,0-15,0 %  Trocknungsverlust (120 °C/4 h): ≤ 15 %  Farbe (Feststoff): weißes bis gelblich-weißes Pulver  Farbe (20 %ige wässrige Lösung): farblos bis gelblich  Beschaffenheit (20 %ige wässrige Lösung): klare Lösung  pH (20 %ige wässrige Lösung): ca. 6,0</p> <p><b>Verunreinigungen:</b>  Chlorid: ≤ 0,05 %  Sulfat: ≤ 0,05 %  Arsen: ≤ 3,0 ppm  Blei: ≤ 2,0 ppm  Cadmium: ≤ 1 ppm  Quecksilber: ≤ 0,1 ppm</p>
<b>Magnolienrindenextrakt</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Magnolienrindenextrakt wird aus der Rinde von <i>Magnolia officinalis</i> L. gewonnen und unter Verwendung von überkritischem Kohlendioxid hergestellt. Die Rinde wird gewaschen und zwecks Feuchteentzugs im Ofen getrocknet und anschließend gemahlen, bevor ihr unter Verwendung von überkritischem Kohlendioxid der Extrakt entzogen wird. Der Pflanzenextrakt wird in Ethanol für medizinische Anwendungen gelöst und anschließend rekristallisiert; dieser Prozess ergibt das Produkt mit der Bezeichnung Magnolienrindenextrakt.  Magnolienrindenextrakt setzt sich hauptsächlich aus den beiden Phenolverbindungen Magnolol und Honokiol zusammen.  Beschaffenheit: Hellbraunes Pulver</p> <p><b>Reinheit:</b>  Magnolol: ≥ 85,2 %  Honokiol: ≥ 0,5 %</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Magnolol &amp; Honokiol: <math>\geq 94</math> %  Gesamteudesmol: <math>\leq 2</math> %  Feuchtigkeit: 0,50 %  <b>Schwermetalle:</b>  Arsen (ppm): <math>\leq 0,5</math>  Blei (ppm): <math>\leq 0,5</math>  Methyleugenol (ppm): <math>\leq 10</math>  Tubocurarin (ppm): <math>\leq 2,0</math>  Gesamtalkaloid (ppm): <math>\leq 100</math></p>
<b>Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt und unterscheidet sich von raffiniertem Maiskeimöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1,2 g bei raffiniertem Maiskeimöl und 10 g bei „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“).</p> <p><b>Reinheit:</b>  Unverseifbare Bestandteile: <math>&gt; 9,0</math> g/100 g  Tocopherole: <math>\geq 1,3</math> g/100 g  <math>\alpha</math>-Tocopherol (%): 10-25 %  <math>\beta</math>-Tocopherol (%): <math>&lt; 3,0</math> %  <math>\gamma</math>-Tocopherol (%): 68-89 %  <math>\delta</math>-Tocopherol (%): <math>&lt; 7,0</math> %  Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine: <math>&gt; 6,5</math> g/100 g  Fettsäuren in Triglyceriden:  Palmitinsäure: 10,0-20,0 %  Stearinsäure: <math>&lt; 3,3</math> %  Ölsäure: 20,0-42,2 %  Linolsäure: 34,0-65,6 %  Linolensäure: <math>&lt; 2,0</math> %  Säurezahl: <math>\leq 6,0</math> mg KOH/g  Peroxidzahl (PV): <math>\leq 10</math> mEq O<sub>2</sub>/kg</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Schwermetalle:</b> Eisen (Fe): &lt; 1 500 µg/kg Kupfer (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Verunreinigungen:</b> Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren: &lt; 2 µg/kg</p> <p>Es ist eine Behandlung mit Aktivkohle erforderlich, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH) angereichert werden.</p>
Methylcellulose	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Methylcellulose ist eine direkt aus natürlich vorkommenden pflanzlichen Fasern gewonnene Cellulose, die teilweise mit Methylgruppen verethert ist. Chemische Bezeichnung: Methylether der Cellulose Chemische Formel: Polymere von substituierten Anhydroglucoseeinheiten der allgemeinen Formel: <math>C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)</math>, wobei R1, R2 und R3 sein können: — H — CH<sub>3</sub> oder — CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub></p> <p>Molmasse: Macromoleküle: von etwa 20 000 (n etwa 100) bis etwa 380 000 g/mol (n etwa 2 000) Gehalt: mindestens 25 % und höchstens 33 % Methoxylgruppen (-OCH<sub>3</sub>) und höchstens 5 % Hydroxyethylgruppen (-OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH) Leicht hygroskopisches, weißes, leicht gelbliches oder graues geruch- und geschmackloses, körniges oder faseriges Pulver. Löslichkeit: quillt in Wasser (dabei bildet sich eine klare bis schillernde, zähflüssige kolloidale Lösung); nicht löslich in Ethanol, Ether und Chloroform. Löslich in Eisessig.</p> <p><b>Reinheit:</b> Trocknungsverlust: ≤ 10 % (105 °C, 3 h) Sulfatasche: ≤ 1,5 %, bestimmt bei 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 und ≤ 8,0 (1 % kolloidale Lösung)</p> <p><b>Schwermetalle:</b> Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Blei: ≤ 2,0 mg/kg Quecksilber: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
--------------------------------------	---------------

▼ M11**1-Methylnicotinamidchlorid****Definition**

Chemische Bezeichnung: 3-Carbamoyl-1-methyl-pyridiniumchlorid

Strukturformel: C<sub>7</sub>H<sub>9</sub>N<sub>2</sub>OCl

CAS-Nr.: 1005-24-9

Molmasse: 172,61 Da

**Beschreibung**

1-Methylnicotinamidchlorid ist ein weißer oder cremefarbener kristalliner Feststoff und wird durch chemische Synthese gewonnen.

**Merkmale/Zusammensetzung:**

Aussehen: weißer bis cremefarbener kristalliner Feststoff

Reinheit: ≥ 98,5 %

Trigonellin: ≤ 0,05 %

Nicotinsäure: ≤ 0,10 %

Nicotinamid: ≤ 0,10 %

Größte unbekannte Verunreinigung: ≤ 0,05 %

Summe unbekannter Verunreinigungen: ≤ 0,20 %

Summe aller Verunreinigungen: ≤ 0,50 %

Löslichkeit: löslich in Wasser und Methanol praktisch unlöslich in 2-Propanol und Dichlormethan

Feuchtigkeitsgehalt: ≤ 0,3 %

Verlust bei Trocknung: ≤ 1,0 %

Glührückstand: ≤ 0,1 %

**Lösungsmittelreste und Schwermetalle**

Methanol: ≤ 0,3 %

Schwermetalle: ≤ 0,002 %

**Mikrobiologische Kriterien**

Gesamtzahl der aeroben Bakterien: ≤ 100 KBE/g

Schimmelpilze/Hefe: < 10 KBE/g

Enterobakterien: in 1 g nicht nachweisbar

*Pseudomonas aeruginosa*: in 1 g nicht nachweisbar

*Staphylococcus aureus*: in 1 g nicht nachweisbar

KBE: koloniebildende Einheiten

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<p><b>(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Chemische Bezeichnung: N-[4-[[[(6S)-2-Amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridiny]methyl]amino]benzoyl]-L-Glutaminsäure, Glucosaminsalz            Chemische Formel: C<sub>32</sub>H<sub>51</sub>N<sub>9</sub>O<sub>16</sub>            Molmasse: 817,80 g/mol (wasserfrei)            CAS-Nr.: 1181972-37-1            Aussehen: Cremefarbenes bis hellbraunes Pulver</p> <p><b>Reinheit:</b>            Diastereoisomerische Reinheit: mindestens 99 % (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure            Glucosamingehalt: 34-46 %, bezogen auf die Trockenmasse            Gehalt an 5-Methyltetrahydrofolsäure: 54-59 %, bezogen auf die Trockenmasse            Wasser: ≤ 8,0 %</p> <p><b>Schwermetalle:</b>            Blei: ≤ 2,0 ppm            Cadmium: ≤ 1,0 ppm            Quecksilber: ≤ 0,1 ppm            Arsen: ≤ 2,0 ppm            Bor: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Gesamtzahl der aeroben Bakterien: ≤ 100 KBE/g            Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 10 g nicht nachweisbar</p>
<p><b>Monomethylsilantriol (Organisches Silicium)</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Chemische Bezeichnung: Silantriol, 1-Methyl-            Chemische Formel: CH<sub>6</sub>O<sub>3</sub>Si            Molmasse: 94,14 g/mol            CAS-Nr.: 2445-53-6</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Reinheit:</b> Zubereitung aus organischem Silicium (Monomethylsilantriol) (wässrige Lösung): Säuregehalt (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100-150 mg Si/l</p> <p><b>Schwermetalle:</b> Blei: ≤ 1,0 µg/l Quecksilber: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l</p> <p><b>Lösungsmittel:</b> Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (Reste)</p>
<p><b>Mycelauszug aus dem Shiitake-Pilz (<i>Lentinula edodes</i>)</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein steriler wässriger Auszug aus dem Mycel von <i>Lentinula edodes</i>, das in einer Submersfermentation kultiviert wird. Es ist eine hellbraune, leicht trübe Flüssigkeit. Lentinan ist ein <math>\beta</math>-(1-3) <math>\beta</math>-(1-6)-D-Glucan mit einem Molekulargewicht von ca. <math>5 \times 10^5</math> Dalton, einem Verzweigungsgrad von 2/5 und einer Dreifachhelix-Tertiärstruktur.</p> <p><b>Reinheit/Zusammensetzung des <i>Lentinula-edodes</i>-Mycelauszugs:</b> Feuchtigkeit: 98 % Trockenmasse: 2 % Freie Glucose: &lt; 20 mg/ml Gesamtprotein<sup>(1)</sup>: &lt; 0,1 mg/ml N-haltige Bestandteile<sup>(2)</sup>: &lt; 10 mg/ml Lentinan: 0,8-1,2 mg/ml <sup>(1)</sup> Bradford-Methode <sup>(2)</sup> Kjeldahl-Methode</p>
<p>▼ <u>M38</u></p> <p><b>Nicotinamid-Ribosidchlorid</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Bei dem neuartigen Lebensmittel handelt es sich um eine synthetische Form von Nicotinamidribosid. Das neuartige Lebensmittel enthält ≥ 90 % Nicotinamid-Ribosidchlorid, überwiegend in seiner <math>\beta</math>-Form; die übrigen Bestandteile sind Lösungsmittelreste, Reaktionsnebenprodukte und Abbauprodukte.</p>

▼ **M38**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Nicotinamid-Ribosidchlorid:  CAS-Nr: 23111-00-4  EG-Nr: 807-820-5  IUPAC-Bezeichnung: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihydroxy-5-(hydroxymethyl)oxolan-2-yl]pyridin-1-ium-3-carboxamide; chloride  Chemische Formel: C<sub>11</sub>H<sub>15</sub>N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>Cl  Molmasse: 290,7 g/mol</p> <p><b>Merkmale/Zusammensetzung:</b>  Farbe: weiß bis hellbraun  Form: Pulver  Identifikation: bestätigt durch NMR (Kernspinresonanz)  Nicotinamid-Ribosidchlorid: ≥ 90 %  Wassergehalt: ≤ 2 %</p> <p><b>Lösungsmittelreste:</b>  Aceton: ≤ 5 000 mg/kg  Methanol: ≤ 1 000 mg/kg  Acetonitril: ≤ 50 mg/kg  Methyl-tert-butylether: ≤ 500 mg/kg</p> <p><b>Reaktionsnebenprodukte:</b>  Methylacetat: ≤ 1 000 mg/kg  Acetamid: ≤ 27 mg/kg  Essigsäure: ≤ 5 000 mg/kg</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Arsen: ≤ 1 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtkeimzahl: ≤ 1000 KBE/g  Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 10 g nicht nachweisbar</p>
▼ <b>M9</b>  Noni-Fruchtsaft ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Die Noni-Früchte (Früchte von <i>Morinda citrifolia</i> L.) werden gepresst. Der gewonnene Saft wird pasteurisiert. Vor oder nach dem Pressen kann eine Fermentation stattfinden.</p> <p>Rubiadin: ≤ 10 µg/kg  Lucidin: ≤ 10 µg/kg</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Noni-Fruchtsaftpulver (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Samen und Schale der sonnengetrockneten Früchte von <i>Morinda citrifolia</i> werden entfernt. Das gewonnene Fruchtfleisch wird gefiltert, um Saft und Fleisch zu trennen. Für die Trocknung des gewonnenen Safts gibt es zwei Verfahren:  Mikronisieren mit Maltodextrin aus Mais als Trägerstoff; die Mischung wird durch einen gleichmäßigen Fluss von Saft und Maltodextrin gewonnen;  Zeolith-Trocknung („Zeodratation“) oder Trocknen und Mischen mit einem Hilfsstoff; bei diesem Verfahren kann der Saft zuerst getrocknet und dann mit Maltodextrin vermischt werden (gleiche Menge wie beim Mikronisieren).</p>
<b>Nonifruftpüree und -konzentrat (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Die Früchte von <i>Morinda citrifolia</i> werden von Hand geerntet. Samen und Schale können mechanisch von den pürierten Früchten getrennt werden. Nach der Pasteurisierung wird das Püree in sterile Behälter verpackt und kühl gelagert.  Das Konzentrat aus <i>Morinda citrifolia</i> wird aus Püree von <i>M. citrifolia</i> durch Behandlung mit pektolytischen Enzymen (50-60 °C, 1-2 h) hergestellt. Danach wird das Püree zur Inaktivierung der Pektinasen erhitzt und unmittelbar wieder abgekühlt. Der Saft wird in einer Absetzzentrifuge abgetrennt, aufgefangen und pasteurisiert, bevor er in einem Vakuumverdampfer von einem Brix-Wert von 6 bis 8 auf einen Brix-Wert von 49 bis 51 im Endkonzentrat konzentriert wird.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b></p> <p><b>Püree:</b>  Feuchtigkeit: 89-93 %  Protein: &lt; 0,6 g/100 g  Fett: ≤ 0,4 g/100 g  Asche: &lt; 1,0 g/100 g  Gesamtkohlenhydrate: 5-10 g/100 g  Fructose: 0,5-3,82 g/100 g  Glucose: 0,5-3,14 g/100 g  Ballaststoffe: &lt; 0,5-3 g/100 g  5,15-Dimethylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml  Lucidin (1): nicht nachweisbar  Alizarin (1): nicht nachweisbar  Rubiadin (1): nicht nachweisbar</p> <p><b>Konzentrat:</b>  Feuchtigkeit: 48-53 %</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Protein: 3-3,5 g/100 g  Fett: &lt; 0,04 g/100 g  Asche: 4,5-5,0 g/100 g  Gesamtkohlenhydrate: 37-45 g/100 g  Fructose: 9-11 g/100 g  Glucose: 9-11 g/100 g  Ballaststoffe: 1,5-5,0 g/100 g  5,15-Dimethylmorindol<sup>(1)</sup>: ≤ 0,254 µg/ml</p> <p><sup>(1)</sup> Durch eine für die Analyse der Anthrachinone in Püree und Konzentrat aus <i>Morinda citrifolia</i> puree entwickelte und validierte HPLC-UV-Methode. Nachweisgrenze: 2,5 ng/ml (5,15-Dimethylmorindol); 50,0 ng/ml (Lucidin); 6,3 ng/ml (Alizarin) und 62,5 ng/ml (Rubiadin).</p>
<b>Noniblätter (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Die geschnittenen Blätter von <i>Morinda citrifolia</i> werden getrocknet und geröstet. Die Größe der Bestandteile des Produkts reicht von zerbrochenen Blättern bis hin zu grobem Pulver mit kleinen Blatteilchen. Es ist von grünbrauner bis brauner Farbe.</p> <p><b>Reinheit/Zusammensetzung:</b>  Feuchtigkeit: &lt; 5,2 %  Protein: 17-20 %  Kohlenhydrate: 55-65 %  Asche: 10-13 %  Fett: 4-9 %  Oxalsäure: &lt; 0,14 %  Gerbsäure: &lt; 2,7 %  5,15-Dimethylmorindol: &lt; 47 mg/kg  Rubiadin: nicht nachweisbar, ≤ 10 µg/kg  Lucidin: nicht nachweisbar, ≤ 10 µg/kg</p>
<b>Nonifruftpulver (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Nonifruftpulver wird durch Gefriertrocknen von Nonifruftpüree (<i>Morinda citrifolia</i> L.) gewonnen. Die Früchte werden püriert und die Samen entfernt. Nach dem Gefriertrocknen, in dessen Verlauf den Noni-Früchten das Wasser entzogen wird, wird das verbleibende Fruchtfleisch zu einem Pulver zermahlen und in Kapseln abgefüllt.</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Reinheit/Zusammensetzung:</b>            Feuchtigkeit: 5,3-9 %            Protein: 3,8-4,8 g/100 g            Fett: 1-2 g/100 g            Asche: 4,6-5,7 g/100 g            Gesamtkohlenhydrate: 80-85 g/100 g            Fructose: 20,4-22,5 g/100 g            Glucose: 22-25 g/100 g            Ballaststoffe: 15,4-24,5 g/100 g            5,15-Dimethylmorindol <sup>(1)</sup>: ≤ 2,0 µg/ml</p> <p><sup>(1)</sup> Durch eine für die Analyse der Anthrachinone in Püree und Konzentrat aus <i>Morinda citrifolia</i> entwickelte und validierte HPLC-UV-Methode. Nachweisgrenze: 2,5 ng/ml (5,15-Dimethylmorindol)</p>
<b>Mikroalge <i>Odontella aurita</i></b>	<p>Silicium: 3,3 %            Kristallines Siliciumdioxid: max. 0,1-0,3 % als Verunreinigung</p>
<b>Mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl besteht aus einer Ölfraction und einer Phytosterolfraction.</p> <p><b>Acylglycerid-Verteilung:</b>            Freie Fettsäuren (ausgedrückt als Ölsäure): ≤ 2,0 %            Monoacylglyceride (MAG): ≤ 10 %            Diacylglyceride (DAG): ≤ 25 %            Triacylglyceride (TAG): Rest</p> <p><b>Phytosterinfraktion:</b>            β-Sitosterin: ≤ 80 %            β-Sitostanol: ≤ 15 %            Campesterin: ≤ 40 %            Campestanol: ≤ 5,0 %            Stigmasterin: ≤ 30 %            Brassicasterin: ≤ 3,0 %            andere Sterine/Stanoole: ≤ 3,0 %</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation		
	<p><b>Sonstige:</b>                      Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile: ≤ 0,5 %                      Peroxidzahl (PV): &lt; 5,0 meq/kg  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1 %                      Verunreinigung/Reinheit (GC-FID oder gleichwertiges Verfahren) von Phytosterinen/Phytostanolen:                      Phytosterine und Phytostanole, die aus anderen Quellen als lebensmittelgeeigneten Pflanzenölen gewonnen wurden, müssen frei von Kontaminanten sein, was am besten durch eine Reinheit von mehr als 99 % gewährleistet wird.</p>		
<p><b>Aus Kalmaren gewonnenes Öl</b></p>	<p>Säurezahl: ≤ 0,5 KOH/g oil                      Peroxidzahl (PV): ≤ 5 meq O<sub>2</sub>/kg Öl                      p-Anisidinzahl: ≤ 20                      Kältetest bei 0 oC: ≤ 3 Stunden                      Feuchtigkeit: ≤ 0,1 % (w/w)                      Unverseifbare Bestandteile: ≤ 5,0 %  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1,0 %                      Docosahexaensäure: ≥ 20 %                      Eicosapentaensäure: ≥ 10 %</p>		
<p><b>Hochdruckpasteurisierte Fruchtzubereitungen</b></p>	<p><i>Parameter</i></p>	<p><i>Ziel</i></p>	<p><i>Anmerkungen</i></p>
	<p>Lagerung der Früchte vor der Hochdruckpasteurisierung</p>	<p>Mindestens 15 Tage bei -20 °C</p>	<p>Die Früchte sind entsprechend der guten/hygienischen Landwirtschafts- und Herstellungspraxis geerntet und gelagert worden.</p>
	<p>Früchtezusatz</p>	<p>40-60 % aufgetaute Früchte</p>	<p>Früchte homogenisiert und anderen Zutaten hinzugefügt</p>
	<p>pH</p>	<p>3,2-4,2</p>	
	<p>°Brix</p>	<p>7-42</p>	<p>Durch Zuckerzusatz gewährleistet</p>
	<p>a<sub>w</sub></p>	<p>&lt; 0,95</p>	<p>Durch Zuckerzusatz gewährleistet</p>
	<p>Letzte Lagerung</p>	<p>Höchstens 60 Tage bei höchstens +5 °C</p>	<p>Entsprechend den Lagerungsbedingungen für konventionell verarbeitete Produkte</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
▼ <u>M35</u>  <b>Phenylcapsaicin</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Phenylcapsaicin (<i>N</i>-[[4-hydroxy-3-methoxyphenyl)methyl]-7-phenylhept-6-ynamid, C<sub>21</sub>H<sub>23</sub>NO<sub>3</sub>, CAS-Nr.: 848127-67-3), wird chemisch in einem zweistufigen Syntheseprozess hergestellt, der zur Herstellung von Phenylcapsaicin in einem ersten Schritt die Herstellung des Acetylsäure-Zwischenprodukts durch eine Reaktion von Phenylacetylen mit einem Carbonsäurederivat und in einem zweiten Schritt eine Reihe von Reaktionen des Acetylsäure-Zwischenprodukts mit einem Vanillylaminderivat umfasst.</p> <p><b>Merkmale/Zusammensetzung</b></p> <p>Reinheit (Prozentanteil Trockenmasse): ≥ 98 %</p> <p>Feuchtigkeit: ≤ 0,5 %</p> <p>Gesamtheit der synthesebezogenen Herstellungsnebenprodukte ≤ 1,0 %</p> <p><i>N,N</i>-Dimethylformamid: ≤ 880 mg/kg</p> <p>Dichlormethan: ≤ 600 mg/kg</p> <p>Dimethoxyethan: ≤ 100 mg/kg</p> <p>Ethylacetat: ≤ 0,5 %</p> <p>Andere Lösungsmittel: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Blei: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Quecksilber: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsen: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Gesamtkeimzahl: ≤ 10 KBE/g</p> <p>Coliforme: ≤ 10 KBE/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: negativ/10 g</p> <p><i>Salmonella</i> sp.: negativ/10 g</p> <p>Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g</p> <p>KBE: koloniebildende Einheiten</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Phosphatierte Maisstärke</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Phosphatierte Maisstärke (phosphatiertes Distärkephosphat) ist eine chemisch veränderte resistente Stärke, die aus amylosereicher Stärke durch Kombination chemischer Behandlungen zur Schaffung von Phosphatvernetzungen zwischen Kohlenhydratresten und veresterten Hydroxylgruppen gewonnen wird.</p> <p>Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein weißes oder fast weißes Pulver.</p> <p>CAS-Nr.: 11120-02-8</p> <p>Chemische Formel: <math>(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y</math></p> <p>n = Anzahl Glucoseeinheiten; x, y = Substitutionsgrade</p> <p>Chemische Merkmale von phosphatiertem Distärkephosphat:</p> <p>Trocknungsverlust: 10-14 %</p> <p>pH: 4,5-7,5</p> <p>Ballaststoffe: <math>\geq 70</math> %</p> <p>Stärke: 7-14 %</p> <p>Protein: <math>\leq 0,8</math> %</p> <p>Lipide: <math>\leq 0,8</math> %</p> <p>Gebundener Restphosphor: <math>\leq 0,4</math> % (als Phosphor) „amylosereicher Mais“ als Quelle</p>
<b>Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein gelbes bis braunes Pulver. Phosphatidylserin wird durch enzymatische Transphosphatidylierung mit der Aminosäure L-Serin aus Fisch-Phospholipiden gewonnen.</p> <p><b>Spezifikation für Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden:</b></p> <p>Feuchtigkeit: <math>&lt; 5,0</math> %</p> <p>Phospholipide: <math>\geq 75</math> %</p> <p>Phosphatidylserin: <math>\geq 35</math> %</p> <p>Glyceride: <math>&lt; 4,0</math> %</p> <p>Freies L-Serin: <math>&lt; 1,0</math> %</p> <p>Tocopherole: <math>&lt; 0,5</math> %<sup>(1)</sup></p> <p>Peroxidzahl (PV): <math>&lt; 5,0</math> meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><sup>(1)</sup> Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission dürfen Tocopherole als Antioxidantien hinzugefügt werden.</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein cremefarbenes bis hellgelbes Pulver. Es ist auch in flüssiger Form mit hellbrauner bis oranger Farbe erhältlich. Die flüssige Form enthält mittelkettige Triacylglycerole (MCT) als Trägerstoff. Sie enthält geringere Mengen an Phosphatidylserin, weil sie beträchtliche Mengen an Öl (MCT) enthält.</p> <p>Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden wird durch enzymatische Transphosphatidylierung aus phosphatidylcholinreichem Sojabohnenlecithin mit der Aminosäure L-Serin gewonnen. Phosphatidylserin besteht aus einem Glycerophosphatskelett, das mit zwei Fettsäuren und L-Serin über eine Phosphodiester-Bindung konjugiert ist.</p> <p><b>Merkmale von Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden:</b></p> <p><b>Pulver:</b></p> <p>Feuchtigkeit: &lt; 2,0 %  Phospholipide: ≥ 85 %  Phosphatidylserin: ≥ 61 %  Glyceride: &lt; 2,0 %  Freies L-Serin: &lt; 1,0 %  Tocopherole: &lt; 0,3 %  Phytosterine: &lt; 0,2 %</p> <p><b>Flüssige Form:</b></p> <p>Feuchtigkeit: &lt; 2,0 %  Phospholipide: ≥ 25 %  Phosphatidylserin: ≥ 20 %  Glyceride: keine Angabe  Freies L-Serin: &lt; 1,0 %  Tocopherole: &lt; 0,3 %  Phytosterine: &lt; 0,2 %</p>
<b>Phospholipidprodukt mit gleichen Anteilen an Phosphatidylserin und Phosphatidsäure</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Die Herstellung des Produkts erfolgt durch enzymatische Umsetzung von Sojalecithin. Das Phospholipidprodukt ist ein hochkonzentriertes gelbbraunes Pulver aus Phosphatidylserin und Phosphatidsäure zu gleichen Anteilen.</p> <p><b>Spezifikation des Produktes:</b></p> <p>Feuchtigkeit: ≤ 2,0 %</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Gesamtphospholipide: <math>\geq 70</math> %            Phosphatidylserin: <math>\geq 20</math> %            Phosphatidsäure: <math>\geq 20</math> %            Glyceride: <math>\leq 1,0</math> %            Freies L-Serin: <math>\leq 1,0</math> %            Tocopherole: <math>\leq 0,3</math> %            Phytosterine: <math>\leq 2,0</math> %            Siliciumdioxid wird bis zu einem Höchstgehalt von 1,0 % zugesetzt.</p>
<b>Phospholipide aus Eigelb</b>	Phospholipide aus Eigelb mit einem Reinheitsgrad von 85 % und 100 %
<b>Phytoglycogen</b>	<p><b>Beschreibung:</b> Weißes bis cremefarbenes Pulver eines geruch-, farb- und geschmacklosen Polysaccharids, das mit konventionellen Techniken der Lebensmittelverarbeitung aus gentechnikfreiem Zuckermais gewonnen wird.</p> <p><b>Definition:</b> Glucosepolymer (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)<sub>n</sub> aus linear verknüpften glycosidischen <math>\alpha(1-4)</math>-Bindungen, die alle 8 bis 12 Glucoseeinheiten durch glycosidische <math>\alpha(1-6)</math>-Bindungen verzweigen</p> <p><b>Spezifikationen:</b>            Kohlenhydrate: 97 %            Zucker: 0,5 %            Ballaststoffe: 0,8 %            Fett: 0,2 %            Protein: 0,6 %</p>
<b>Phytosterine/Phytostanole</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Phytosterine und Phytostanole sind aus Pflanzen extrahierte Sterine und Stanole, die sich als freie Sterine und Stanole darstellen oder mit lebensmittelgeeigneten Fettsäuren verestert werden.</p> <p><b>Zusammensetzung</b> (ermittelt durch GC-FID oder gleichwertiges Verfahren):  <math>\beta</math>- Sitosterin: &lt; 81 %  <math>\beta</math>-Sitostanol: &lt; 35 %            Campesterin: &lt; 40 %            Campestanol: &lt; 15 %</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Stigmasterin: &lt; 30 %            Brassicasterin: &lt; 3,0 %            andere Sterine/Stanole: &lt; 3,0 %</p> <p><b>Verunreinigung/Reinheit</b> (GC-FID oder gleichwertiges Verfahren):            Phytosterine und Phytostanole, die aus anderen Quellen als lebensmittelgeeigneten Pflanzenölen gewonnen wurden, müssen frei von Kontaminanten sein, was am besten durch eine Reinheit von mehr als 99 % der Phytosterin-/Phytostanolzutat gewährleistet wird.</p>
<b>Pflaumenkernöl</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Pflaumenkernöl ist ein Pflanzenöl, das durch Kaltpressen von Pflaumenkernen (<i>Prunus domestica</i>) gewonnen wird.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b>            Ölsäure (C18:1): 68 %            Linolsäure (C18:2): 23 %            γ-Tocopherol: 80 % der Gesamttocopherole            β- Sitosterin: 80-90 % der Gesamtsterine            Triolein: 40-55 % Triglyceride            Cyanwasserstoffsäure: höchstens 5 mg/kg Öl</p>
<b>Kartoffelproteine (koaguliert) und daraus hergestellte Hydrolysate</b>	<p>Trockenmasse: ≥ 800 mg/g            Protein (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (Trockenmasse)            Asche: ≤ 400 mg/g (Trockenmasse)            Glycoalkaloid (gesamt): ≤ 150 mg/kg            Lysinoalanin (gesamt): ≤ 500 mg/kg            Lysinoalanin (frei): ≤ 10 mg/kg</p>
<b>Prolyloligopeptidase (Enzymzubereitung)</b>	<p><b>Spezifikation des Enzyms:</b>            Systematischer Name: Prolyloligopeptidase            Synonyme: Prolylendopeptidase, prolinspezifische Endopeptidase, Endoprolylpeptidase            Molmasse: 66 kDa            Nummer der Enzymkommission: EC 3.4.21.26            CAS-Nummer: 72162-84-6</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Quelle: Genetisch veränderter Stamm von <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p><b>Beschreibung:</b> Prolyloligopeptidase ist als Enzymzubereitung verfügbar, die ca. 30 % Maltodextrin enthält.</p> <p><b>Spezifikationen der Enzymzubereitung aus Prolyloligopeptidase:</b></p> <p>Aktivität: &gt; 580 000 PPI<sup>(1)</sup>/g (&gt; 34,8 PPU<sup>(2)</sup>/g)</p> <p>Erscheinungsform: Mikrogranulat</p> <p>Farbe: Cremefarben bis gelblich-orangefarben. Die Farbe kann sich von Charge zu Charge ändern.</p> <p>Trockenmasse: &gt; 94 %</p> <p>Gluten: &lt; 20 ppm</p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Blei: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Arsen: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Quecksilber: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Gesamtzahl der aeroben Keime: ≤ 10<sup>3</sup> KBE/g</p> <p>Gesamtzahl Hefen und Schimmel: ≤ 10<sup>2</sup>KBE/g</p> <p>Sulfitreduzierende Anaerobier: ≤ 30 KBE/g</p> <p>Enterobakterien: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar</p> <p>Escherichia coli: in 25 g nicht nachweisbar</p> <p>Staphylococcus aureus: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p>Pseudomonas aeruginosa: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p>Listeria monocytogenes: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p>Antimikrobielle Aktivität: nicht nachweisbar</p> <p>Mykotoxine: Unter den Nachweisgrenzen: Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (&lt; 0,25 µg/kg), Aflatoxine insgesamt (&lt; 2,0 µg/kg), Ochratoxin A (&lt; 0,20 µg/kg), T-2-Toxin (&lt; 5 µg/kg), Zearalenon (&lt; 2,5 µg/kg), Fumonisin B1 und B2 (&lt; 2,5 µg/kg)</p> <p><sup>(1)</sup> PPI — Protease Picomole International</p> <p><sup>(2)</sup> PPU — Prolyl Peptidase Units oder Proline Protease Units</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Proteinextrakt aus der Schweine- niere</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Das Proteinextrakt wird durch Ausfällung von Salz kombiniert mit Hochgeschwindigkeits-Zentrifugierung aus homogenisiertem Material der Schweine- niere gewonnen. Der Niederschlag enthält im Wesentlichen Proteine mit einem 7 %igen Anteil des Enzyms Diaminoxidase (Enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) und wird in einem physiologischen Puffersystem resuspendiert. Das Extrakt aus Schweine- niere wird als Pellets mit magensaftresistentem Überzug in Kapseln formuliert, damit sie sich erst im Darm auflösen.</p> <p>Grundprodukt:</p> <p>Spezifikation: Auszug aus Schweine- niere mit natürlichen Gehalt an Diaminoxidase (DAO):</p> <p>Beschaffenheit: flüssig</p> <p>Farbe: bräunlich</p> <p>Aussehen: leicht trübe Lösung</p> <p>pH-Wert: 6,4-6,8</p> <p>Enzymaktivität: &gt; 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay))</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: negativ (Echtzeit-PCR)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: negativ (Echtzeit-PCR)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 KBE/g</p> <p>Influenza A: negativ (Reverse-Transkriptase-Echtzeit-PCR)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Gesamtzahl der aeroben Bakterien: &lt; 10<sup>5</sup>KBE/g</p> <p>Hefen/Schimmelpilze insgesamt: &lt; 10<sup>5</sup>KBE/g</p> <p>Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p>Gallensalzresistente Enterobacteriaceae: &lt; 10<sup>4</sup>KBE/g</p> <p><b>Endprodukt:</b></p> <p>Spezifikation für Auszug aus Schweine- niere mit natürlichen Gehalt an DAO (E.C. 1.4.3.22) in magensaftresistenter Formulierung:</p> <p>Beschaffenheit: fest</p> <p>Farbe: gelbgrau</p> <p>Aussehen: Mikropellets</p> <p>Enzymaktivität: 110-220 kHDU DAO/g Pellet (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay))</p> <p>Säurestabilität: 15 min 0,1M HCl, gefolgt von 60 min Borat pH = 9,0: &gt; 68 kHDU DAO/g Pellet (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay))</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Feuchtigkeit: &lt; 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 KBE/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Gesamtzahl der aeroben Bakterien: &lt; 10<sup>4</sup> KBE/g</p> <p>Hefen/Schimmelpilze insgesamt (kombiniert): &lt; 10<sup>3</sup> KBE/g</p> <p>Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p>Gallensalzresistente Enterobacteriaceae: &lt; 10<sup>2</sup> KBE/g</p>

▼ M10**Pyrrolochinolinchinon-Dinatrium-  
salz****Definition:**

Chemische Bezeichnung: Dinatrium-9-carboxy-4,5-dioxo-1*H*-pyrrolo[5,4-*f*]chinolin-2,7-dicarboxylat

Strukturformel: C<sub>14</sub>H<sub>4</sub>N<sub>2</sub>Na<sub>2</sub>O<sub>8</sub>

CAS-Nr.: 122628-50-6

Molmasse: 374,17 Da

**Beschreibung**

Pyrrolochinolinchinon-Dinatriumsalz ist ein rötlich-braunes Pulver, das von der nicht genetisch veränderten Bakterie *Hyphomicrobium denitrificans*, Stamm CK-275, hergestellt wird

**Merkmale/Zusammensetzung:**

Aussehen: rötlich-braunes Pulver

Reinheit: ≥ 99,0 % (Trockengewicht)

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

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

Feuchtigkeitsgehalt: ≤ 12,0 %

**Lösungsmittelreste**

Ethanol: ≤ 0,05 %

**Schwermetalle**

Blei: < 3 mg/kg

Arsen: < 2 mg/kg

▼ **M10**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Gesamtzahl der lebensfähigen Zellen: ≤ 300 KBE/g</p> <p>Schimmelpilze/Hefe: ≤ 12 KBE/g</p> <p>Coliforme: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Hyphomicrobium denitrificans</i>: ≤ 25 KBE/g</p> <p>KBE: koloniebildende Einheiten</p>

▼ **M9**

**Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen**

**Beschreibung/Definition:**

Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt und unterscheidet sich von raffiniertem Rapsöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1 g bei raffiniertem Rapsöl und 9 g bei „Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“). Der Gehalt an Triglyceriden mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist etwas geringer.

**Reinheit:**

Unverseifbare Bestandteile: > 7,0 g/100 g

Tocopherole: > 0,8 g/100 g

α-Tocopherol (%): 30-50 %

γ-Tocopherol (%): 50-70 %

δ-Tocopherol (%): < 6,0 %

Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine: > 5,0 g/100 g

**Fettsäuren in Triglyceriden:**

Palmitinsäure: 3-8 %

Stearinsäure: 0,8-2,5 %

Ölsäure: 50-70 %

Linolsäure: 15-28 %

Linolensäure: 6-14 %

Erucasäure: < 2,0 %

Säurezahl: ≤ 6,0 mg KOH/g

Peroxidzahl (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Schwermetalle:</b> Eisen (Fe): &lt; 1 000 µg/kg Kupfer (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Verunreinigungen:</b> Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren: &lt; 2 µg/kg</p> <p>Es ist eine Behandlung mit Aktivkohle erforderlich, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung von „Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH) angereichert werden.</p>
<b>Rapssamenprotein</b>	<p><b>Definition:</b> Rapssamenprotein ist ein wässriger, proteinreicher Extrakt aus Rapssamen-Presskuchen aus nicht genetisch veränderten Samen von <i>Brassica napus</i> L. und <i>Brassica rapa</i> L.</p> <p><b>Beschreibung:</b> weißes bis cremefarbenes, sprühgetrocknetes Pulver Gesamtprotein: ≥ 90 % Lösliches Protein: ≥ 85 % Feuchtigkeit: ≤ 7,0 % Kohlenhydrate: ≤ 7,0 % Fett: ≤ 2,0 % Asche: ≤ 4,0 % Ballaststoffe: ≤ 0,5 % Gesamt-Glucosinolate: ≤ 1 mmol/kg</p> <p><b>Reinheit:</b> Gesamtphytat: ≤ 1,5 % Blei: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b> Hefen und Schimmelpilze insgesamt: ≤ 100 KBE/g Aerobe Keimzahl: ≤ 10 000 KBE/g Gesamtzahl Coliforme: ≤ 10 KBE/g <i>Escherichia coli</i>: in 10 g nicht nachweisbar Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
▼ <u>M17</u>  <b>Raffiniertes Shrimps-Peptid-Konzentrat</b>	<p><b>Beschreibung</b></p> <p>Bei raffiniertem Shrimps-Peptid-Konzentrat handelt es sich um eine Peptidmischung, die durch eine Reihe von Reinigungsschritten nach enzymatischer Proteolyse unter Verwendung einer Peptidase aus <i>Bacillus licheniformis</i> und/oder <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> aus den Schalen und Köpfen von Eismeergarnelen (<i>Pandalus borealis</i>) gewonnen wird.</p> <p><b>Merkmale/Zusammensetzung</b></p> <p>Gesamt-trockenmasse (%): <math>\geq 95,0</math> %</p> <p>Peptide (w/w Trockengewicht): <math>\geq 87,0</math> %, davon Peptide mit einer Molmasse <math>&lt; 2</math> kDa: <math>\geq 99,9</math> %</p> <p>Fett (w/w): <math>\leq 1,0</math> %</p> <p>Kohlenhydrate (w/w): <math>\leq 1,0</math> %</p> <p>Asche (w/w): <math>\leq 15,0</math> %</p> <p>Calcium: <math>\leq 2,0</math> %</p> <p>Kalium: <math>\leq 0,15</math> %</p> <p>Natrium: <math>\leq 3,5</math> %</p> <p><b>Schwermetalle</b></p> <p>Arsen (anorganisch): <math>\leq 0,22</math> mg/kg</p> <p>Arsen (organisch): <math>\leq 51,0</math> mg/kg</p> <p>Cadmium: <math>\leq 0,09</math> mg/kg</p> <p>Blei: <math>\leq 0,18</math> mg/kg</p> <p>Gesamtquecksilber: <math>\leq 0,03</math> mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Gesamtzahl der lebensfähigen Zellen: <math>\leq 20\ 000</math> KBE/g</p> <p>Salmonellen: NN/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: NN/25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: <math>\leq 20</math> KBE/g</p> <p>Koagulasepositive <i>Staphylococcus aureus</i>: <math>\leq 200</math> KBE/g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: NN/25 g</p> <p>Schimmelpilze/Hefe: <math>\leq 20</math> KBE/g</p> <p>KBE: koloniebildende Einheiten; NN: nicht nachweisbar</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>trans-Resveratrol</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  <i>Synthetisches trans-Resveratrol besteht aus cremefarbenen bis beigefarbenen Kristallen.</i>            Chemische Bezeichnung: 5-[(E)-2-(4-Hydroxyphenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol            Chemische Formel: C<sub>14</sub>H<sub>12</sub>O<sub>3</sub>            Molmasse: 228,25 Da            CAS-Nr.: 501-36-0</p> <p><b>Reinheit:</b>  <i>trans-Resveratrol: ≥ 98-99 %</i>  <i>Summe aller Nebenprodukte (verwandte Stoffe): ≤ 0,5 %</i>  <i>Jeder einzelne verwandte Stoff: ≤ 0,1 %</i>  <i>Sulfatasche: ≤ 0,1 %</i>  <i>Trocknungsverlust: ≤ 0,5 %</i></p> <p><b>Schwermetalle:</b>  <i>Blei: ≤ 1,0 ppm</i>  <i>Quecksilber: ≤ 0,1 ppm</i>  <i>Arsen: ≤ 1,0 ppm</i></p> <p><b>Verunreinigungen:</b>  <i>Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg</i>  <i>Mikrobielle Quelle: Genetisch veränderter Stamm von <i>Saccharomyces cerevisiae</i></i>  <i>Aussehen: cremefarbenes bis leicht gelbes Pulver</i>  <i>Partikelgröße: 100 % weniger als 62,23 µm</i>  <i>Gehalt an trans-Resveratrol: mind. 98 % w/w (Trockengewicht)</i>  <i>Asche: max. 0,5 % (w/w)</i>  <i>Feuchtigkeit: max. 3 % (w/w)</i></p>
<b>Hahnenkammextrakt</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Hahnenkammextrakt wird von <i>Gallus gallus</i> durch enzymatische Hydrolyse von Hahnenkämmen und durch anschließende Filtration, Konzentration und Ausfällung gewonnen. Hauptbestandteile von Hahnenkammextrakt sind die Glycosaminoglycane Hyaluronsäure, Chondroitinsulfat A und Dermatan-sulfat (Chondroitinsulfat B). Weißes oder fast weißes hygroskopisches Pulver.</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Hyaluronsäure: 60-80 %</p> <p>Chondroitinsulfat A: ≤ 5,0 %</p> <p>Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B): ≤ 25 %</p> <p>pH: 5,0-8,5</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Chloride: ≤ 1,0 %</p> <p>Stickstoff: ≤ 8,0 %</p> <p>Trocknungsverlust: (105 °C über 6 h): ≤ 10 %</p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Quecksilber: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsen: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Chrom: ≤ 10 mg/kg</p> <p>Blei: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>2</sup> KBE/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p>Salmonellen: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p>
<p><b>Sacha-Inchi-Öl aus <i>Plukenetia volubilis</i></b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Sacha-Inchi-Öl ist ein zu 100 % kalt gepresstes Pflanzenöl aus den Samen von <i>Plukenetia volubilis</i> L. Es ist bei Raumtemperatur transparent, flüssig und glänzend. Der Geschmack ist fruchtig, leicht, erinnert an grünes Gemüse ohne unerwünschte Noten.</p> <p>Aussehen: Transparenz, Glanz, Farbe: Bei Raumtemperatur flüssig, rein, goldgelb</p> <p>Geruch und Geschmack: Fruchtig, ohne unerwünschte Noten</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Reinheit:</b></p> <p>Wasser und flüchtige Stoffe: &lt; 0,2 g/100 g</p> <p>In Hexan nicht lösliche Verunreinigungen: &lt; 0,05 g/100 g</p> <p>Ölsäuregehalt: &lt; 2,0 g/100 g</p> <p>Peroxidzahl (PV): &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Ungesättigte Fettsäuren insgesamt: &gt; 90 %</p> <p>Omega-3-alpha-Linolensäure (ALA): &gt; 45 %</p> <p>Gesättigte Fettsäuren: &lt; 10 %</p> <p>keine <i>trans</i>-Fettsäuren (&lt; 0,5 %)</p> <p>keine Erucasäure (&lt; 0,2 %)</p> <p>mehr als 50 % Tri-Linolensäure- und Di-Linolensäure-Triglyceride</p> <p>Phytosterine: Zusammensetzung und Gehalt:</p> <p>kein Cholesterin (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>
<b>Salatrim</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Salatrim ist das international anerkannte Akronym für „Short and long chain acyl triglyceride molecule“. Gewonnen wird Salatrim durch Umesterung, ohne Verwendung von Enzymen, von Triacetin, Tripropionin bzw. Tributyrin oder deren Mischungen mit hydriertem Raps-, Soja- Baumwollsaat- oder Sonnenblumenöl. Beschreibung: Klare leicht bernsteinfarbene Flüssigkeit bis hell gefärbter wachsartiger Feststoff bei Zimmertemperatur. Frei von Schwebstoffen und von Fremd- bzw. ranzigem Geruch.</p> <p>Glyceridesterverteilung:</p> <p>Triacylglyceride: &gt; 87 %</p> <p>Diacylglyceride: ≤ 10 %</p> <p>Monoacylglyceride: ≤ 2,0 %</p> <p>Fettsäurezusammensetzung:</p> <p>Mol-% langkettige Fettsäuren: 33-70 %</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Mol-% kurzkettige Fettsäuren: 30-67 %</p> <p>Langkettige gesättigte Fettsäuren: &lt; 70 % Gewichtsanteil</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1,0 %</p> <p>Freie Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure: ≤ 0,5 %</p> <p>Triacylglycerid-Profil:</p> <p>Triester (kurz/lang von 0,5 bis 2,0): ≥ 90 %</p> <p>Triester (kurz/lang = 0): ≤ 10 %</p> <p>Unverseifbare Bestandteile: ≤ 1,0 %</p> <p>Feuchtigkeit: ≤ 0,3 %</p> <p>Asche: ≤ 0,1 %</p> <p>Farbe: ≤ 3,5 Rot (nach Lovibond- Farbmessung)</p> <p>Peroxidzahl (PV): ≤ 2,0 meq/kg</p>
<p><b>DHA- und EPA-reiches Öl aus <i>Schizochytrium</i> sp.</b></p>	<p>Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl</p> <p>Oxidative Stabilität: Für alle Lebensmittelerzeugnisse, die DHA- und EPA-reiches Öl aus <i>Schizochytrium</i> sp. enthalten, sollte anhand geeigneter und anerkannter nationaler/internationaler Testmethoden (z. B. AOAC) die oxidative Stabilität nachgewiesen werden.</p> <p>Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 %</p> <p>Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 %</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1 %</p> <p>DHA-Gehalt: ≥ 22,5 %</p> <p>EPA-Gehalt: ≥ 10 %</p>
<p>▼ <b>M26</b></p> <p><b><i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)-Öl</b></p>	<p>Das neuartige Lebensmittel wird aus dem Stamm ATCC PTA-9695 der Mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. gewonnen.</p> <p>Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl</p> <p>Unverseifbare Stoffe: ≤ 3,5 %</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 2,0 %</p> <p>Freie Fettsäuren: ≤ 0,4 %</p> <p>Docosapentaensäure (DPA) n-6: ≤ 7,5 %</p> <p>DHA-Gehalt: ≥ 35 %</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Schizochytrium sp.-Öl</b>	Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 % Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 % <i>trans</i> -Fettsäuren: ≤ 1,0 % DHA-Gehalt: ≥ 32,0 %
<b>Schizochytrium sp. (T18)-Öl</b>	Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 % Unverseifbare Stoffe: ≤ 3,5 % <i>trans</i> -Fettsäuren: ≤ 2,0 % Freie Fettsäuren: ≤ 0,4 % DHA-Gehalt: ≥ 35 %

▼ M22

<b>Sirup aus <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench</b> (Traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland)	<p><b>Beschreibung/Definition</b> Bei dem traditionellen Lebensmittel handelt es sich um Sirup aus <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (Gattung <i>Sorghum</i>; Familie Poaceae (alt. Gramineae)). Die Halme von <i>S. bicolor</i> werden in Produktionsschritten wie Zerkleinern, Extraktion und Verdampfung mit Hitzebehandlung behandelt, bis ein Sirup von 74 Grad Brix entsteht.</p> <p><b>Zusammensetzung von Sirup aus <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench</b> Wasser: 22,7 g/100 g Asche: 2,4 Gesamtzucker: &gt; 74,0 g/100 g</p>
--	---

▼ M9

<b>Fermentierter Sojabohnenextrakt</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Fermentierter Sojabohnenextrakt ist ein geruchloses, milchig weißes Pulver. Er besteht aus 30 % Extrakt aus fermentierten Sojabohnen in Pulverform und 70 % resistentem Dextrin (als Trägerstoff) aus Maisstärke, die während der Verarbeitung zugesetzt wird. Während der Herstellung wird er um Vitamin K<sub>2</sub> bereinigt. Fermentierter Sojabohnenextrakt enthält Nattokinase, die aus Natto isoliert wird, einem Lebensmittel, das durch die Fermentation nicht genetisch veränderter Sojabohnen (<i>Glycine max</i> L.) mit einem ausgewählten Stamm von <i>Bacillus subtilis</i> var. Natto hergestellt wird. Aktivität der Nattokinase: 20 000-28 000 FU/g<sup>(1)</sup> Identität: kann bestätigt werden Beschaffenheit: kein unangenehmer Geschmack oder Geruch Trocknungsverlust: ≤ 10 % Vitamin K<sub>2</sub>: ≤ 0,1 mg/kg</p>
--	--

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Schwermetalle:</b>  Blei: ≤ 5,0 mg/kg  Arsen: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>3</sup> KBE<sup>(3)</sup>/g  Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10<sup>2</sup> KBE/g  Coliforme: ≤ 30 KBE/g  Sporenbildende Bakterien: ≤ 10 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 25 g nicht nachweisbar  Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar  <i>Listeria</i>: in 25 g nicht nachweisbar  <sup>(1)</sup> Prüfverfahren nach Takaoka et al. (2010).</p>

▼ M41Weizenkeimextrakt (*Triticum aestivum*) mit hohem Spermidingehalt

<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt wird durch überwiegend auf Polyamine abzielende Fest-Flüssig-Extraktion aus nicht fermentierten, nicht gekeimten Weizenkeimen (<i>Triticum aestivum</i>) gewonnen.  Spermidin: (N-(3-Aminopropyl)butan-1,4-diamin): 0,8-2,4 mg/g  Spermin: 0,4-1,2 mg/g  Spemidintrichlorid: &lt; 0,1 µg/g  Putrescin: &lt; 0,3 mg/g  Cadaverin: ≤ 16,0 µg/g</p> <p><b>Mykotoxine:</b>  Aflatoxine (insgesamt): &lt; 0,4 µg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtzahl aerober Bakterien: &lt; 10 000 KBE/g  Hefen und Schimmelpilze: &lt; 100 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 KBE/g  <i>Salmonellen</i>: in 25 g nicht nachweisbar  <i>Listeria monocytogenes</i>: in 25 g nicht nachweisbar</p>
---

▼ M9

## Sucromalt

<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Sucromalt ist ein komplexes Gemisch von Sacchariden, das mithilfe einer enzymatischen Reaktion aus Sucrose und einem Stärkehydrolysat hergestellt wird. Bei diesem Prozess werden Glucoseeinheiten mithilfe eines durch das Bakterium <i>Leuconostoc citreum</i> erzeugten Enzyms oder mithilfe eines rekombinanten Stammes des Erzeugerorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> an Saccharide aus dem Stärkehydrolysat gekoppelt. Die dadurch entstehenden Oligosaccharide sind durch das Vorkommen von glycosidischen α-(1→6)- und α-(1→3)-Bindungen gekennzeichnet. Das Gesamterzeugnis ist ein Sirup, der neben den genannten Oligosacchariden hauptsächlich Fructose, aber auch das Disaccharid Leucrose sowie andere Disaccharide enthält.  Feststoffe insgesamt: 75-80 %</p>
---

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Feuchtigkeit: 20-25 % Sulfatase: max. 0,05 % pH: 3,5-6,0 Leitfähigkeit: < 200 (30 %) Stickstoff: < 10 ppm Fructose: 35-45 % Trockengewicht Leucrose: 7-15 % Trockengewicht Sonstige Disaccharide: max. 3 % Höhere Saccharide: 40-60 % Trockengewicht
<b>Zuckerrohr-Faser</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Zuckerrohr-Fasern sind die faserigen Reste, die zurückbleiben, wenn der zuckerhaltige Saft aus Zuckerrohr der Gattung <i>Saccharum</i> herausgepresst oder extrahiert wird. Sie bestehen vorwiegend aus Cellulose und Hemicellulose.            Das Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Zerkleinern, Auslaugen, Entfernen von Ligninen und anderen Bestandteilen als Cellulose, Bleichen der gereinigten Fasern, Säurebad und Neutralisieren.</p> <p>Feuchtigkeit: ≤ 7,0 %            Asche: ≤ 0,3 %            Ballaststoffe insgesamt (AOAC) Trockenmasse (alle nicht löslich): ≥ 95 %            davon: Hemicellulose (20-25 %) und Cellulose (70-75 %)            Silicium (ppm): ≤ 200            Protein: 0,0 %            Fett: Spuren            pH: 4-7</p> <p><b>Schwermetalle:</b>            Quecksilber (ppm): ≤ 0,1            Blei (ppm): ≤ 1,0            Arsen (ppm): ≤ 1,0            Cadmium (ppm): ≤ 0,1</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Hefen und Schimmelpilze (KBE/g): ≤ 1 000            Salmonellen: keine  <i>Listeria monocytogenes</i>: keine</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Sonnenblumenöl-Extrakt</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Der Extrakt wird durch eine Erhöhung der Konzentration um den Faktor 10 des nicht verseifbaren Anteils von raffiniertem Sonnenblumenöl aus den Samen der Sonnenblume (<i>Helianthus Annuus</i> L.) gewonnen.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b> Ölsäure (C18:1): 20 % Linolsäure (C18:2): 70 % Unverseifbare Bestandteile: 8,0 % Phytosterine: 5,5 % Tocopherole: 1,1 %</p>
<b>Getrocknete Mikroalgen der Art <i>Tetraselmis chuii</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Das gefriergetrocknete Produkt stammt von der marinen Mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, die zu der Familie der Chlorodendraceae gehört und in sterilem Meerwasser von der Außenluft isoliert in geschlossenen Photobioreaktoren kultiviert wird.</p> <p><b>Reinheit/Zusammensetzung:</b> Identifiziert anhand des molekularen Markers 18 S rDNA (analysierte Sequenz mindestens 1 600 Basenpaare) in der Datenbank des National Center for Biotechnology information (NCBI): mindestens 99,9 %</p> <p>Feuchtigkeit: ≤ 7,0 % Proteine: 35-40 % Asche: 14-16 % Kohlenhydrate: 30-32 % Ballaststoffe: 2-3 % Fett: 5-8 % Gesättigte Fettsäuren: 29-31 % der Fettsäuren insgesamt Einfach ungesättigte Fettsäuren: 21-24 % der Fettsäuren insgesamt Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 44-49 % der Fettsäuren insgesamt Iod: ≤ 15 mg/kg</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<p><b><i>Therapon barcoo</i>/Omega-Barsch</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Der Omega-Barsch (<i>Therapon barcoo</i>) ist eine Fischart aus der Familie der Terapontidae. Es ist ein Süßwasserfisch mit der Heimat Australien, der inzwischen in Aquakultur gezüchtet wird.</p> <p>Taxonomische Systematik: Klasse: Actinopterygii &gt; Ordnung: Perciformes &gt; Familie: Terapontidae &gt; Gattung: <i>Therapon</i> oder <i>Scortum barcoo</i></p> <p>Beschaffenheit des Fleisches:</p> <p>Protein (%): 18-25</p> <p>Feuchtigkeit (%): 65-75</p> <p>Asche (%): 0,5-2,0</p> <p>Energie (KJ/kg): 6 000-11 500</p> <p>Kohlenhydrate (%): 0,0</p> <p>Fett (%): 5-15</p> <p>Fettsäuren (mg FA/g Filet):</p> <p>Σ PUFA n-3: 1,2-20,0</p> <p>Σ PUFA n-6: 0,3-2,0</p> <p>PUFA n-3/n-6: 1.5-15.0</p> <p>Omega-3-Säuren insgesamt: 1,6-40,0</p> <p>Omega-6-Säuren insgesamt: 2,6-10,0</p>
<p><b>D-Tagatose</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Tagatose wird durch Isomerisierung von Galactose mithilfe chemischer oder enzymatischer Umsetzung oder durch Epimerisierung von Fructose mithilfe enzymatischer Umsetzung gewonnen. Dies sind Einphasen-Umsetzungen.</p> <p>Aussehen: weiße oder fast weiße Kristalle</p> <p>Chemische Bezeichnung: D-Tagatose</p>

## ▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Synonym: D-<i>lyxo</i>-Hexulose  CAS-Nummer: 87-81-0  Chemische Formel: C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>  Formelgewicht: 180,16 (g/mol)</p> <p><b>Reinheit:</b>  Gehalt: ≥ 98 % bezogen auf die Trockenmasse  Trocknungsverlust: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 h)  Spezifische Drehung: [α]<sub>D</sub><sup>20</sup>: - 4 bis - 5,6° (1 % wässrige Lösung)<sup>1</sup>  Schmelzbereich: 133-137 °C</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei: ≤ 1,0 mg/kg(*)</p> <p>(*) Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 unter „Instrumental methods“<sup>41</sup> beschriebenen Verfahrens orientieren.</p> <p><sup>1</sup>) 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.; Englisch — ISBN 92-5-102991-1</p>
<p><b>Stark taxifolinhaltiger Extrakt</b></p>	<p><b>Beschreibung:</b>  Stark taxifolinhaltiger Extrakt aus dem Holz der Dahurischen Lärche (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) ist ein weißes bis blassgelbes Pulver, das aus warmen wässrigen Lösungen auskristallisiert wird.</p> <p><b>Definition:</b>  Chemische Bezeichnung: [(2<i>R</i>,3<i>R</i>)-2-(3,4-Dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, auch (+) (2<i>R</i>,3<i>R</i>)-<i>trans</i>-Dihydroquercetin genannt]  Chemische Formel: C<sub>15</sub>H<sub>12</sub>O<sub>7</sub>  Molmasse: 304,25 Da  CAS-Nr.: 480-18-2</p> <p><b>Spezifikationen:</b>  <i>Physikalischer Parameter</i>  Feuchtigkeit: ≤ 10 %  <i>Analyse der Bestandteile</i>  Taxifolin (m/m): ≥ 90,0 % der Trockenmasse</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation																				
	<p><b>Schwermetalle, Pestizide</b></p> <p>Blei: ≤ 0,5 mg/kg            Arsen: ≤ 0,02 mg/kg            Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg            Quecksilber: ≤ 0,1 mg/kg            Dichlordiphenyltrichlorethan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg</p> <p><b>Lösungsmittelreste</b></p> <p>Ethanol: &lt; 5 000 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien</b></p> <p>Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>4</sup> KBE/g            Enterobakterien: ≤ 100/g            Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 1 g nicht nachweisbar            Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar  <i>Staphylococcus aureus</i>: in 1 g nicht nachweisbar  <i>Pseudomonas</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><b>Üblicher Anteil der Bestandteile in stark taxifolinhaltigem Extrakt (bezogen auf die Trockenmasse)</b></p> <table border="0"> <thead> <tr> <th><i>Bestandteile des Extrakts</i></th> <th><i>Anteil, üblicherweise festgestellte Spanne (in %)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Taxifolin</td> <td>90-93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendrin</td> <td>2,5-3,5</td> </tr> <tr> <td>Eriodictyol</td> <td>0,1-0,3</td> </tr> <tr> <td>Quercetin</td> <td>0,3-0,5</td> </tr> <tr> <td>Naringenin</td> <td>0,2-0,3</td> </tr> <tr> <td>Kaempferol</td> <td>0,01-0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinoembrin</td> <td>0,05-0,12</td> </tr> <tr> <td>Unbekannte Flavonoide 1-3</td> <td>1 – 3</td> </tr> <tr> <td>Wasser(*)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Taxifolin ist in seiner hydrierten Form und während des Trocknens ein Kristall. Dies führt zu einem Anteil von Kristallwasser in Höhe von 1,5 %.</p>	<i>Bestandteile des Extrakts</i>	<i>Anteil, üblicherweise festgestellte Spanne (in %)</i>	Taxifolin	90-93	Aromadendrin	2,5-3,5	Eriodictyol	0,1-0,3	Quercetin	0,3-0,5	Naringenin	0,2-0,3	Kaempferol	0,01-0,1	Pinoembrin	0,05-0,12	Unbekannte Flavonoide 1-3	1 – 3	Wasser(*)	1,5
<i>Bestandteile des Extrakts</i>	<i>Anteil, üblicherweise festgestellte Spanne (in %)</i>																				
Taxifolin	90-93																				
Aromadendrin	2,5-3,5																				
Eriodictyol	0,1-0,3																				
Quercetin	0,3-0,5																				
Naringenin	0,2-0,3																				
Kaempferol	0,01-0,1																				
Pinoembrin	0,05-0,12																				
Unbekannte Flavonoide 1-3	1 – 3																				
Wasser(*)	1,5																				

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Trehalose	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Ein nichtreduzierendes Disaccharid, bestehend aus zwei durch eine <math>\alpha</math>-1,1-Glucosidbindung verknüpften Glucoseanteilen. Es wird durch einen aus mehreren Schritten bestehenden enzymtechnischen Prozess aus verflüssigter Stärke oder aus Sucrose hergestellt. Das Handelsprodukt ist Dihydrat. Praktisch geruchlose, weiße oder fast weiße Kristalle mit süßem Geschmack</p> <p>Synonyme: <math>\alpha,\alpha</math>-Trehalose</p> <p>Chemische Bezeichnung: <math>\alpha</math>-D-Glucopyranosyl-<math>\alpha</math>-D-glucopyranosid, Dihydrat</p> <p>CAS-Nr.: 6138-23-4 (Dihydrat)</p> <p>Chemische Formel: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O</math> (Dihydrat)</p> <p>Formelgewicht: 378,33 (Dihydrat)</p> <p>Gehalt: <math>\geq 98</math> % auf trockener Grundlage</p> <p>Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 (1) unter „Instrumental methods“ beschriebenen Verfahrens orientieren.</p> <p><b>Verfahren zur Gehaltsbestimmung:</b></p> <p>Trehalose wird durch Flüssigchromatografie ermittelt und durch Vergleich mit einer Standard-Bezugstrehalose quantifiziert.</p> <p>Zubereitung einer Probelösung: Sorgfältig etwa 3 g der Trockenprobe abwiegen und in einen 100-ml-Messkolben geben und etwa 80 ml gereinigtes deionisiertes Wasser hinzufügen. Probe vollständig auflösen und mit gereinigtem deionisiertem Wasser bis zur Markierung verdünnen. Durch einen 0,45-<math>\mu</math>m-Mikron-Filter filtrieren.</p> <p>Zubereitung einer Standardlösung: Sorgfältig abgewogene Mengen trockener Standard-Bezugstrehalose in Wasser auflösen, um eine Lösung mit einer bekannten Konzentration von etwa 30 mg Trehalose pro ml zu erhalten.</p> <p>Geräte: Flüssigchromatograf, ausgerüstet mit einem Refraktionsindexdetektor und einem Gerät für eine Gesamtaufzeichnung.</p> <p>Bedingungen:</p> <p>Säule: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) oder gleichwertig</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Länge: 300 mm</li> <li>— Durchmesser: 10 mm</li> <li>— Durchmesser: 50 °C</li> </ul> <p>Mobile Phase: Wasser</p> <p>Durchsatz: 0,4 ml/min</p> <p>Injektionsvolumen: 8 <math>\mu</math>l</p> <p>Verfahren: Getrennte Injektion gleicher Volumen der Probelösung und der Standardlösung in den Chromatografen.</p> <p>Aufzeichnung der Chromatogramme und Messung der Reaktion des Trehalose-Peaks.</p> <p>Berechnung der Trehalosemenge in mg in 1 ml der Probelösung durch folgende Formel:</p>

## ▼ M9

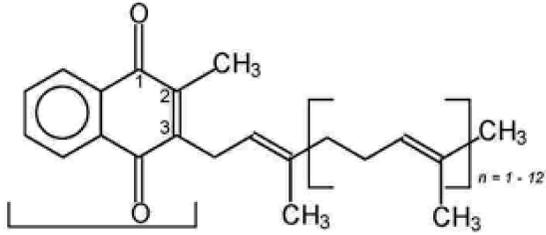
Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>% trehalose = <math>100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)</math></p> <p>dabei ist</p> <p><math>R_S</math> = Peak-Bereich der Trehalose im Standardpräparat</p> <p><math>R_U</math> = Peak-Bereich der Trehalose im Probepräparat</p> <p><math>W_S</math> = Gewicht der Trehalose in mg im Standardpräparat</p> <p><math>W_U</math> = Gewicht der Trockenprobe in mg</p> <p><b>Merkmale:</b></p> <p>Eigenschaften:</p> <p>Löslichkeit: frei löslich in Wasser, sehr schwach löslich in Ethanol</p> <p>Spezifische Drehung: <math>[\alpha]_D^{20} = +179^\circ</math> (5 % wässrige Lösung, Dihydrat), <math>+199^\circ</math> (5 % wässrige Lösung, wasserfreie Substanz)</p> <p>Schmelzpunkt: 97 °C (Dihydrat)</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Trocknungsverlust: <math>\leq 1,5 \%</math> (60 °C, 5h)</p> <p>Gesamtasche: <math>\leq 0,05 \%</math></p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Blei: <math>\leq 1,0 \text{ mg/kg}</math></p>
UV-behandelte Pilze ( <i>Agaricus bisporus</i> )	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Kommerziell angebaute <i>Agaricus bisporus</i>, die nach der Ernte mit UV-Licht behandelt werden.</p> <p>UV-Bestrahlung: Bestrahlung mit ultravioletem Licht innerhalb des Wellenlängenbereichs von 200-800 nm.</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b></p> <p>Chemische Bezeichnung: (3<math>\beta</math>,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>Molmasse: 396,65 g/mol</p> <p><b>Gehalt:</b></p> <p>Vitamin D<sub>2</sub> im Enderzeugnis: 5-10 <math>\mu\text{g}/100 \text{ g}</math> Frischgewicht bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<p><b>UV-behandelte Bäckerhefe</b> (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Bäckerhefe (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) wird mit UV-Licht behandelt, damit Ergosterol in Vitamin D<sub>2</sub> (Ergocalciferol) umgewandelt wird. Der Vitamin-D<sub>2</sub>-Gehalt im Hefekonzentrat liegt zwischen 1 800 000 und 3 500 000 IE Vitamin D/100 g (450-875 µg/g). Gelbbraune, rieselfähige Körner</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b> Chemische Bezeichnung: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-Nr.: 50-14-6 Molmasse: 396,65 g/mol</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien für das Hefekonzentrat:</b> Coliforme: ≤ 10<sup>3</sup>/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar</p>
<p><b>UV-behandeltes Brot</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Der Ausdruck „UV-behandeltes Brot“ bezeichnet Hefe-getriebenes Brot und Hefe-getriebenes Kleingebäck (ohne Auflage), die nach dem Backen mit ultravioletten Strahlen behandelt werden, um Ergosterol in Vitamin D<sub>2</sub> (Ergocalciferol) umzuwandeln. UV-Strahlung: ein Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängenbereichs von 240-315 nm während maximal 5 Sekunden mit einer Strahlungsenergie von 10-50 mJ/cm<sup>2</sup>.</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b> Chemische Bezeichnung: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-Nr.: 50-14-6 Molmasse: 396,65 g/mol</p> <p><b>Gehalt:</b> Vitamin D<sub>2</sub> (Ergocalciferol) im Enderzeugnis: 0,75-3 µg/100 g<sup>(1)</sup> Hefe im Teig: 1-5 g/100 g<sup>(2)</sup> <sup>(1)</sup> EN 12821, 2009, Europäische Norm. <sup>(2)</sup> Rezeptberechnung.</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>UV-behandelte Milch</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>UV-behandelte Milch: Kuhmilch (Vollmilch und teilentrahmte Milch), die nach der Pasteurisierung einer Behandlung mit ultravioletter Strahlung (UV-Strahlung) durch Turbulenzströmung unterzogen wird. Die Behandlung der pasteurisierten Milch mit UV-Strahlen führt zu einer Erhöhung der Vitamin-D<sub>3</sub>-Konzentration (Cholecalciferol) durch die Umwandlung von 7-Dehydrocholesterol in Vitamin D<sub>3</sub>.</p> <p>UV-Strahlung: ein Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängenbereichs von 200-310 nm mit einer Strahlungsenergie von 1 045 J/l.</p> <p><b>Vitamin D<sub>3</sub>:</b></p> <p>Chemische Bezeichnung: (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-ylidene]ethyliden]-4-methylidencyclohexan-1-ol</p> <p>Synonym: Cholecalciferol</p> <p>CAS-Nr.: 67-97-0</p> <p>Molmasse: 384,6377 g/mol</p> <p><b>Gehalt:</b></p> <p>Vitamin-D<sub>3</sub> im Enderzeugnis:</p> <p>Vollmilch<sup>(1)</sup>: 0,5-3,2 µg/100 g<sup>(2)</sup></p> <p>Teilentrahmte Milch (1): 0,1–1,5 µg/100 g<sup>(2)</sup></p> <p><sup>(1)</sup> Gemäß der Definition in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr 922/72, (EWG) Nr 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).</p> <p><sup>(2)</sup> HPLC</p>
<b>Vitamin K<sub>2</sub> (Menachinon)</b>	<p>Dieses neuartige Lebensmittel wird durch einen synthetischen oder mikrobiologischen Prozess gewonnen.</p> <p>Bei Vitamin K<sub>2</sub> (2-Methyl-3-all-<i>trans</i>-polyprenyl-1,4-naphthochinon) bzw. der Menachinon-Reihe handelt es sich um eine Gruppe von prenylierten Naphthochinon-Derivaten. Die Zahl der Isoprenreste (eine Isopreneinheit hat fünf Kohlenstoffatome) in der Seitenkette dient zur Unterscheidung der verschiedenen Menachinon-Formen, die vor allem MK-7 und in geringerem Maße MK-6 enthalten.</p> <p>Vitamin K<sub>2</sub> (Menachinon)-Reihe mit Menachinon-7 (MK-7)(n = 6), d. h. C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>, Menachinon-6 (MK-6)(n = 5), d. h. C<sub>41</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub>, und Menachinon-4 (MK-4)(n = 3), d. h. C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub>.</p> <p>Chemische Bezeichnung: (all-<i>E</i>)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octa-cosaheptaenyl)-3-methyl-1,4-naphthalindion</p> <p>CAS-Nummer: 2124-57-4</p> <p>Summenformel: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub></p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Molmasse: 649 g/mol</p>  <p>2-Methyl-1,4-naphthochinon (Menadion-Anteil)</p> <p><b>Spezifikation für synthetisches Vitamin K<sub>2</sub> (Menachinon-7)</b>            Aussehen: Gelbes Pulver            Reinheit: max. 6,0 % <i>cis</i>-Isomer, max. 2,0 % sonstige Verunreinigungen            Gehalt: 97-102 % Menachinon-7 (einschließlich mindestens 92 % all-<i>trans</i> Menachinon-7)</p> <p><b>Spezifikation für mikrobiologisch hergestelltes Vitamin K<sub>2</sub> (Menachinon-7)</b>            Quelle: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto und <i>Bacillus licheniformis</i>            Aussehen: Gelbes Pulver oder Ölsuspension</p>
<p><b>Extrakt aus Weizenkleie</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Weißes, kristallines Pulver, das durch Enzymextraktion aus Kleie von <i>Triticum aestivum</i> L. gewonnen wird und reich an Arabinoxylanoligosacchariden ist.            Trockenmasse: mind. 94 %            Arabinoxylanoligosaccharide: mind. 70 %, bezogen auf die Trockenmasse            Durchschnittlicher Polymerisationsgrad der Arabinoxylanoligosaccharide: 3-8            Ferulasäure (an Arabinoxylanoligosaccharide gebunden): 1-3 %, bezogen auf die Trockenmasse            Gesamtanteil Poly-/Oligosaccharide: mind. 90 %            Protein: max. 2 % bezogen auf die Trockenmasse            Asche: max. 2 %, bezogen auf die Trockenmasse</p>

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Mikrobiologische Parameter:</b>  Mesophile Gesamtkeimzahl: max. 10 000/g  Hefen: max. 100/g  Pilze: max. 100/g  Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar  <i>Bacillus cereus</i>: max. 1000/g  <i>Clostridium perfringens</i>: max. 1 000/g</p>

▼ M19

## Xylo-Oligosaccharide

**Beschreibung:**

Das neuartige Lebensmittel ist eine Mischung aus Xylo-Oligosacchariden (XOS), die durch Hydrolyse durch eine Xylanase aus *Trichoderma reesei*, gefolgt durch eine Aufreinigung, aus Maisspindeln (*Zea mays* subsp. *mays*) gewonnen werden.

**Merkmale/Zusammensetzung**

Parameter	Pulverform 1	Pulverform 2	Sirupform
Feuchtigkeit (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70-75
Protein (g/100 g)	< 0,2		
Asche (%)	≤ 0,3		
pH-Wert	3,5-5,0		
Gesamtkohlenhydratgehalt (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
XOS-Gehalt (Trockenmasse) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Sonstige Kohlenhydrate (g/100 g) <sup>(a)</sup>	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
Monosaccharide insgesamt (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
Glucose (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
Arabinose (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
Xylose (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Disaccharide insgesamt (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5

## ▼M19

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation		
Xylobiose (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40
Cellobiose (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5
Oligosaccharide insgesamt (g/100 g)	41-77	36-72	32-71
Xylotriase (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30
Xylotetraose (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20
Xylopentaose (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10
Xylohexaose (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5
Xyloheptaose (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6
Maltodextrin (g/100 g) <sup>(b)</sup>	0	20-25	0
Kupfer (mg/kg)	< 5,0		
Blei (mg/kg)	< 0,5		
Arsen (mg/kg)	< 0,3		
<i>Salmonella</i> (KBE <sup>(c)</sup> /25 g)	negativ		
<i>E. coli</i> (MPN <sup>(d)</sup> /100 g)	negativ		
Hefe (KBE/g)	< 10		
Schimmelpilze (KBE/g)	< 10		
DP: Polymerisationsgrad (degree of polymerization). <sup>(a)</sup> Zu den sonstigen Kohlenhydraten gehören Monosaccharide (Glukose, Xylose und Arabinose) und Cellobiose. <sup>(b)</sup> Der Maltodextrin-Gehalt wird nach Maßgabe der in der Verarbeitung zugesetzten Menge berechnet. <sup>(c)</sup> KBE: koloniebildende Einheiten. <sup>(d)</sup> MPN: wahrscheinlichste Anzahl (Most Probable Number).			

▼ M9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
--------------------------------------	---------------

▼ M30

Biomasse der Hefe *Yarrowia lipolytica*

**Beschreibung/Definition:**

Das neuartige Lebensmittel besteht aus der getrockneten und durch Hitze abgetöteten Biomasse der Hefe *Yarrowia lipolytica*.

**Merkmale/Zusammensetzung**

Eiweißgehalt: 45-55 g/100 g

Ballaststoffe: 24-30 g/100 g

Zuckerarten < 1,0 g/100 g

Fett: 7-10 g/100 g

Gesamtasche: ≤ 12 %

Wassergehalt: ≤ 5 %

Trockenmassegehalt: ≤ 95 %

**Mikrobiologische Kriterien:**

Gesamtzahl der aeroben Bakterien: ≤ 5 × 10<sup>3</sup> KBE/g

Hefen und Schimmelpilze insgesamt ≤ 10<sup>2</sup> KBE/g

Lebensfähige Zellen von *Yarrowia lipolytica* <sup>(10)</sup>: < 10 KBE/g (d. h. Nachweisgrenze)

Coliforme: ≤ 10 KBE/g

*Salmonella* spp.: in 25 g nicht nachweisbar

▼ M9

Hefe-Beta-Glucane

**Beschreibung/Definition:**

Beta-Glucane sind komplexe hochmolekulare (100-200 kDa) Polysaccharide, die in der Zellwand vieler Hefen und Getreidesorten vorkommen.

Die chemische Bezeichnung für „Hefe-Beta-Glucane“ lautet (1-3),(1-6)-β-D-Glucane.

Beta-Glucane bestehen aus β-1-3-verknüpften Glucoseresten, die über β-1-6-Bindungen verzweigt sind und das Rückgrat bilden, mit dem Chitin sowie Mannoproteine über β-1-4-Verbindungen verknüpft sind.

Beta-Glucane werden aus der Hefe *Saccharomyces cerevisiae* isoliert.

Die Tertiärstruktur des Glucans in der Zellwand von *Saccharomyces cerevisiae* besteht aus Ketten mit β-1,3-verknüpften Glucoseresten, die über β-1,6-Bindungen verzweigt sind und das Rückgrat bilden, mit dem Chitin (über β-1,4-Verbindungen), β-1,6-Glucane sowie einige Mannoproteine verknüpft sind.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Dieses neuartige Lebensmittel ist in drei Formen verfügbar: löslich, unlöslich, wasserunlöslich, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbar.</p> <p><b>Chemische Eigenschaften von Beta-Glucanen aus Hefe (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>):</b></p> <p><b>Lösliche Form:</b></p> <p>Gesamtkohlenhydrate: &gt; 75 %  Beta-Glucane (1.3/1.6): &gt; 75 %  Asche: &lt; 4,0 %  Feuchtigkeit: &lt; 8,0 %  Protein: &lt; 3,5 %  Fett: &lt; 10 %</p> <p><b>Unlösliche Form:</b></p> <p>Gesamtkohlenhydrate: &gt; 70 %  Beta-Glucane (1.3/1.6): &gt; 70 %  Asche: ≤ 12 %  Feuchtigkeit: &lt; 8,0 %  Protein: &lt; 10 %  Fett: &lt; 20 %</p> <p><b>Wasserunlösliche, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbare Form:</b></p> <p>(1,3)-(1,6)-β-D-Glucane: &gt; 80 %  Asche: &lt; 2,0 %  Feuchtigkeit: &lt; 6,0 %  Protein: &lt; 4,0 %  Gesamtfettgehalt: &lt; 3,0 %</p> <p><i>Mikrobiologische Daten für wasserunlösliche, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbare Form:</i></p> <p>Gesamtkeimzahl: &lt; 1 000 KBE/g  Enterobacteriaceae: &lt; 100 KBE/g  Coliforme insgesamt: &lt; 10 KBE/g  Hefe: &lt; 25 KBE/g</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Schimmel: &lt; 25 KBE/g</p> <p>Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Escherichia coli</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 KBE/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Schwermetalle für wasserunlösliche, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbare Form:</i></p> <p>► <b>M31</b> Blei: &lt; 0,2 mg/kg</p> <p>Arsen: &lt; 0,2 mg/kg</p> <p>Quecksilber: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmium: &lt; 0,1 mg/kg ◀</p>
<b>Zeaxanthin</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Zeaxanthin ist ein natürlich vorkommendes Xanthophyllpigment, nämlich ein sauerstoffhaltiges Carotinoid.</p> <p>Synthetisches Zeaxanthin wird entweder als sprühgetrocknetes Pulver auf der Basis von Gelatine- oder Stärkekügelchen mit zugesetztem <math>\alpha</math>-Tocopherol und Ascorbylpalmitat oder als Maisölsuspension mit zugesetztem <math>\alpha</math>-Tocopherol in Verkehr gebracht. Synthetisches Zeaxanthin wird durch eine mehrstufige chemische Synthese aus kleineren Molekülen hergestellt.</p> <p>Orangerotes kristallines Pulver, geruchlos oder fast geruchlos.</p> <p>Chemische Formel: <math>C_{40}H_{56}O_2</math></p> <p>CAS-Nr.: 144-68-3</p> <p>Molmasse: 568,9 Da</p> <p><b>Physikalisch-chemische Eigenschaften:</b></p> <p>Trocknungsverlust: &lt; 0,2 %</p> <p>all-<i>trans</i>-Zeaxanthin: &gt; 96 %</p> <p><i>cis</i>-Zeaxanthin: &lt; 2,0 %</p> <p>Sonstige Carotinoide: &lt; 1,5 %</p> <p>Triphenylphosphinoxid (CAS-Nr.: 791-28-6): &lt; 50 mg/kg</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Zinc L-pidolat</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Zink-L-pidolat ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver mit charakteristischem Geruch.</p> <p>Internationaler Freiname: L-Pyroglutaminsäure, Zinksalz</p> <p>Synonyme: Zink-5-oxoprolin, Zinkpyroglutamat, Zinkpyrrolidoncarboxylat, Zink-PCA, L-Zink-pidolat</p> <p>CAS-Nr.: 15454-75-8</p> <p>Chemische Formel: <math>(C_5H_6NO_3)_2 Zn</math></p> <p>Relative wasserfreie Molmasse: 321,4</p> <p>Aussehen: weißes bis leicht weißes Pulver</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Zink-L-pidolat (Reinheit): <math>\geq 98 \%</math></p> <p>pH (10 %ige wässrige Lösung): 5,0-6,0</p> <p>Spezifische Drehung: <math>19,6^\circ</math>-<math>22,8^\circ</math></p> <p>Wasser: <math>\leq 10,0 \%</math></p> <p>Glutaminsäure: <math>&lt; 2,0 \%</math></p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Blei: <math>\leq 3,0</math> ppm</p> <p>Arsen: <math>\leq 2,0</math> ppm</p> <p>Cadmium: <math>\leq 1,0</math> ppm</p> <p>Quecksilber: <math>\leq 0,1</math> ppm</p>

▼ **M9**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 1 000 KBE/g</p> <p>Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g</p> <p>Krankheitserreger: keine</p>

- (<sup>1</sup>) Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).
- (<sup>2</sup>) Durchführungsverordnung (EU) 2015/175 der Kommission vom 5. Februar 2015 zur Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen (ABl. L 30 vom 6.2.2015, S. 10).
- **M15** (<sup>3</sup>) OSC-DMAC (4-Dimethylaminozimtaldehyd)-Methode (Ocean Spray Cranberries, Inc.) Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPJ, Bravo-Clemente, L, Khoo C und Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68-82. Abgeändert von Cunningham DG, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) in Ho C-T, Zheng QY (eds) Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803, Washington DC. *Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction*, S. 151-166.
- (<sup>4</sup>) BL-DMAC (4-Dimethylaminozimtaldehyd)-Methode (Brunswick Lab). Multi-Labor-Validierung einer Standardmethode zur Quantifizierung von Proanthocyanidinen in Cranberry-Pulvern. Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. *J Sci Food Agric*. 2010 Jul;90(9):1473-8.
- (<sup>5</sup>) Die unterschiedlichen Werte für diese drei Parameter sind durch die verschiedenen angewandten Methoden bedingt.
- (<sup>6</sup>) GAE: Gallussäure-Äquivalente.
- (<sup>7</sup>) KBE: koloniebildende Einheiten. ◀
- **M29** (<sup>8</sup>) HPLC/RI: Hochleistungsflüssigchromatografie mit Brechungsindexdetektion
- (<sup>9</sup>) KBE: koloniebildende Einheit. ◀
- (<sup>10</sup>) Unmittelbar nach der Hitzebehandlung zu prüfen Es sind Maßnahmen zur Verhinderung einer Kreuzkontamination mit lebensfähigen Zellen von *Yarrowia lipolytica* bei der Verpackung und/oder Lagerung des neuartigen Lebensmittels zu treffen.
- (<sup>11</sup>) 3'-Fucosyllactose, 2'-Fucosyl-Galactose, Glucose, Galactose, Mannitol, Sorbitol, Galactitol, Trihexose, allo-Lactose und andere strukturell ähnliche Kohlenhydrate.