

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2022/196 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 11ης Φεβρουαρίου 2022

για την έγκριση της επέκτασης της χρήσης και της αλλαγής των προδιαγραφών της μαγιάς αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένης με υπεριώδη ακτινοβολία ως νέου τροφίμου βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και για την τροποποίηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 της Επιτροπής

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Νοεμβρίου 2015, σχετικά με τα νέα τρόφιμα, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1852/2001 της Επιτροπής ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 12,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΕ) 2015/2283 προβλέπει ότι μόνο τα νέα τρόφιμα που έχουν εγκριθεί και περιλαμβάνονται στον ενωσιακό κατάλογο μπορούν να διατίθενται στην αγορά της Ένωσης.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 8 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283, με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2017/2470 της Επιτροπής ⁽²⁾ καταρτίστηκε ενωσιακός κατάλογος νέων τροφίμων.
- (3) Ο ενωσιακός κατάλογος που παρατίθεται στο παράρτημα του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 περιλαμβάνει τη μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία ως εγκεκριμένο νέο τρόφιμο.
- (4) Με την εκτελεστική απόφαση 2014/396/ΕΕ της Επιτροπής ⁽³⁾ εγκρίθηκε, βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁴⁾ και σύμφωνα με τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων ⁽⁵⁾, η διάθεση στην αγορά μαγιάς αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένης με υπεριώδη ακτινοβολία ως νέου τροφίμου για χρήση σε ορισμένα τρόφιμα, στα οποία συμπεριλαμβάνονται τα ψωμιά και ψωμάκια παραχθέντα με μαγιά και τα εκλεκτής ποιότητας αρτοσκευάσματα παραχθέντα με μαγιά, καθώς και τα συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁶⁾.
- (5) Ο εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/1018 της Επιτροπής ⁽⁷⁾ ενέκρινε, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283, την επέκταση της χρήσης και των επιπέδων χρήσης του νέου τροφίμου «μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία». Ειδικότερα, η χρήση της μαγιάς αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένης με υπεριώδη ακτινοβολία έχει επεκταθεί σε πρόσθετες κατηγορίες τροφίμων, δηλαδή σε προσυσκευασμένες νωπές ή ξηρές μαγιές για ψήσιμο στο σπίτι και συμπληρώματα διατροφής χωρίς ένδειξη ανώτατων επιτρεπόμενων επιπέδων, και τροποποίηση της περιεκτικότητας του συμπυκνώματος μαγιάς σε βιταμίνη D₂.

⁽¹⁾ ΕΕ L 327 της 11.12.2015, σ. 1.

⁽²⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2017/2470 της Επιτροπής, της 20ής Δεκεμβρίου 2017, για την κατάρτιση ενωσιακού καταλόγου νέων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα νέα τρόφιμα (ΕΕ L 351 της 30.12.2017, σ. 72).

⁽³⁾ Εκτελεστική απόφαση 2014/396/ΕΕ της Επιτροπής, της 24ης Ιουνίου 2014, για την έγκριση της διάθεσης στην αγορά μαγιάς αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένης με υπεριώδη ακτινοβολία ως νέου συστατικού τροφίμων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 186 της 26.6.2014, σ. 108).

⁽⁴⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 27ης Ιανουαρίου 1997, σχετικά με τα νέα τρόφιμα και τα νέα συστατικά τροφίμων (ΕΕ L 43 της 14.2.1997, σ. 1).

⁽⁵⁾ Επιστημονική γνώμη σχετικά με την ασφάλεια της μαγιάς αρτοποιίας επεξεργασμένης με υπεριώδη ακτινοβολία και εμπλουτισμένης με βιταμίνη D, EFSA Journal 2014· 12(1):3520.

⁽⁶⁾ Οδηγία 2002/46/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Ιουνίου 2002, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών περί των συμπληρωμάτων διατροφής (ΕΕ L 183 της 12.7.2002, σ. 51).

⁽⁷⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/1018 της Επιτροπής, της 18ης Ιουλίου 2018, για την έγκριση της επέκτασης της χρήσης της μαγιάς αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένης με υπεριώδη ακτινοβολία ως νέου τροφίμου βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και για την τροποποίηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 της Επιτροπής (ΕΕ L 183 της 19.7.2018, σ. 9).

- (6) Στις 15 Μαΐου 2020 η εταιρεία Lallemand Bio-Ingredients Division (στο εξής: αιτών) υπέβαλε αίτηση στην Επιτροπή, σύμφωνα με το άρθρο 10 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283, για την επέκταση της χρήσης του νέου τροφίμου «μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία». Ο αιτών ζήτησε να επεκταθεί η χρήση της μαγιάς αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένης με υπεριώδη ακτινοβολία σε ορισμένα πρόσθετα τρόφιμα που προορίζονται για τον γενικό πληθυσμό. Ο αιτών ζήτησε επίσης να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο σε τρόφιμα που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά.
- (7) Σύμφωνα με το άρθρο 10 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283, η Επιτροπή απευθύνθηκε στην Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (στο εξής: Αρχή) στις 20 Ιουλίου 2020, ζητώντας της να παράσχει επιστημονική γνώμη για την επέκταση της χρήσης της μαγιάς αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένης με υπεριώδη ακτινοβολία ως νέου τροφίμου.
- (8) Στις 28 Απριλίου 2021 η Αρχή εξέδωσε επιστημονική γνώμη με τίτλο «Safety of extended uses of UV-treated baker's yeast as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 (*)» [«Ασφάλεια της επέκτασης των χρήσεων της μαγιάς αρτοποιίας ως νέου τροφίμου σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283»]. Η γνώμη αυτή συνάδει με τις απαιτήσεις του άρθρου 11 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283.
- (9) Στη γνώμη της, η Αρχή κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία είναι ασφαλής υπό τις προτεινόμενες προϋποθέσεις χρήσης. Ως εκ τούτου, η γνώμη της Αρχής παρέχει επαρκείς λόγους για να διαπιστωθεί ότι η μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία, υπό τις συγκεκριμένες προϋποθέσεις χρήσης, πληροί τους όρους για τη διάθεσή της στην αγορά σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283.
- (10) Σύμφωνα με την οδηγία 2006/125/ΕΚ της Επιτροπής (*), η βιταμίνη D δεν πρέπει να προστίθεται στις παιδικές τροφές. Λόγω της περιεκτικότητας σε βιταμίνη D₂, η μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία δεν θα πρέπει να εγκριθεί για χρήση στις παιδικές τροφές. Επιπλέον, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*), δεν επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών σε μη μεταποιημένα τρόφιμα. Ως εκ τούτου, η μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία δεν θα πρέπει να εγκριθεί για την προτεινόμενη χρήση σε αμφίβια, ερπετά, σαλιγκάρια, έντομα, φύκη και προκαρυωτικούς οργανισμούς, καθώς και σε μύκητες, βρύα και λειχήνες.
- (11) Σύμφωνα με τη γνώμη της Αρχής, η μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία πρέπει να αδρανοποιείται σε παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, σε μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και σε τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*), και ως εκ τούτου είναι σκόπιμο να τροποποιηθούν οι προδιαγραφές του νέου τροφίμου.
- (12) Οι πληροφορίες που παρέχονται στην αίτηση και στη γνώμη της Αρχής παρέχουν επαρκείς λόγους για να διαπιστωθεί ότι οι αλλαγές στις προδιαγραφές και στις προϋποθέσεις χρήσης του νέου τροφίμου πληρούν τους όρους για τη διάθεσή του στην αγορά σύμφωνα με το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283.
- (13) Συνεπώς, το παράρτημα του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (14) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

(*) EFSA Journal 2021· 19(6):6602.

(*) Οδηγία 2006/125/ΕΚ της Επιτροπής, της 5ης Δεκεμβρίου 2006, για τις μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και τις παιδικές τροφές για βρέφη και παιδιά μικρής ηλικίας (ΕΕ L 339 της 6.12.2006, σ. 16).

(*) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με την προσθήκη βιταμινών και ανόργανων συστατικών και ορισμένων άλλων ουσιών στα τρόφιμα (ΕΕ L 404 της 30.12.2006, σ. 26).

(*) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 609/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 12ης Ιουνίου 2013, για τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά και για τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, και ως υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους και για την κατάργηση της οδηγίας 92/52/ΕΟΚ του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 96/8/ΕΚ, 1999/21/ΕΚ, 2006/125/ΕΚ και 2006/141/ΕΚ, της οδηγίας 2009/39/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και των κανονισμών της Επιτροπής (ΕΚ) αριθ. 41/2009 και (ΕΚ) αριθ. 953/2009 (ΕΕ L 181 της 29.6.2013, σ. 35).

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

1. Η καταχώριση στον ενωσιακό κατάλογο εγκεκριμένων νέων τροφίμων του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 η οποία αναφέρεται στο νέο τρόφιμο «μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία» τροποποιείται όπως ορίζεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.
2. Η καταχώριση στον ενωσιακό κατάλογο που αναφέρεται στην παράγραφο 1 περιλαμβάνει τις προϋποθέσεις χρήσης και τις απαιτήσεις επισήμανσης που καθορίζονται στο παράρτημα.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 11 Φεβρουαρίου 2022.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 τροποποιείται ως εξής:

1) Η καταχώριση «Μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία» στον πίνακα 1 (Εγκεκριμένα νέα τρόφιμα) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις	Προστασία δεδομένων
«Μαγιά αρτοποιίας (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα βιταμίνης D ₂	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι “μαγιά με βιταμίνη D” ή “μαγιά με βιταμίνη D ₂ ”.		
	Ψωμιά και ψωμάκια παραχθέντα με μαγιά	5 µg/100 g			
	Εκλεκτής ποιότητας αρτοσκευάσματα παραχθέντα με μαγιά	5 µg/100 g			
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ.	Σύμφωνα με την οδηγία 2002/46/ΕΚ			
	Προσσκευασμένη νωπή ή ξηρά μαγιά για ψήσιμο στο σπίτι	45 µg/100 g για τη νωπή μαγιά 200 µg/100 g για την ξηρά μαγιά	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων είναι “μαγιά με βιταμίνη D” ή “μαγιά με βιταμίνη D ₂ ”. 2. Η επισήμανση του νέου τροφίμου φέρει δήλωση ότι το τρόφιμο προορίζεται μόνο για ψήσιμο και ότι δεν θα πρέπει να καταναλώνεται ωμό. 3. Η επισήμανση του νέου τροφίμου φέρει οδηγίες χρήσης για τους τελικούς καταναλωτές, έτσι ώστε τα τελικά προϊόντα που ψήνονται στο σπίτι να μην υπερβαίνουν τη μέγιστη συγκέντρωση των 5 µg/100 g βιταμίνης D ₂ .		
	Φαγητά, συμπεριλαμβανομένων των έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων (εκτός από σούπες και σαλάτες)	3 µg/100 g	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι “μαγιά με βιταμίνη D” ή “μαγιά με βιταμίνη D ₂ ”.		
	Σούπες και σαλάτες	5 µg/100 g			
	Δημητριακά που παράγονται με τηγάνισμα ή εξώθηση, σπόροι ή προϊόντα με βάση τις ρίζες	5 µg/100 g			

Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
Μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
Μεταποιημένα προϊόντα φρούτων	1,5 µg/100 g		
Μεταποιημένα λαχανικά	2 µg/100 g		
Άρτος και παρόμοια προϊόντα	5 µg/100 g		
Δημητριακά προγεύματος	4 µg/100 g		
Ζυμαρικά, ζυμάρια και παρόμοια προϊόντα	5 µg/100 g		
Άλλα προϊόντα με βάση τα δημητριακά	3 µg/100 g		
Μπαχαρικά, καρυκεύματα, αρτύματα, συστατικά σάλτσας, σάλτσες/γαρνιρίσματα για επιδόρπιο	10 µg/100 g		
Πρωτεϊνούχα προϊόντα	10 µg/100 g		
Τυρί	2 µg/100 g		
Επιδόρπια με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα	2 µg/100 g		
Γάλα που έχει υποστεί ζύμωση ή κρέμα γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση	1,5 µg/100 g		
Σκόνη γάλακτος και συμπυκνώματα	25 µg/100 g		
Προϊόντα με βάση το γάλα, ορός γάλακτος και κρέμα γάλακτος	0,5 µg/100 g		

Κρέατα και ανάλογα γαλακτοκομικών προϊόντων	2,5 µg/100 g			
Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	5 µg/100 g			
Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους	5 µg/100 g			
Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα			

2) Η καταχώριση «Μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία» στον πίνακα 2 (Προδιαγραφές) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
«Μαγιά αρτοποιίας (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία	Περιγραφή/Ορισμός Η μαγιά αρτοποιίας (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) υποβάλλεται σε επεξεργασία με υπεριώδες φως για να προκληθεί η μετατροπή της εργοστερόλης σε βιταμίνη D₂ (εργοκαλσιφερόλη). Η περιεκτικότητα του συμπυκνώματος μαγιάς σε βιταμίνη D₂ κυμαίνεται από 800 000 έως 3 500 000 IU βιταμίνης D/100 g (200-875 µg/g). Η μαγιά αδρανοποιείται για χρήση σε παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά και τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, ενώ για χρήση σε άλλα τρόφιμα η μαγιά μπορεί να αδρανοποιηθεί ή να μην αδρανοποιηθεί. Το συμπύκνωμα μαγιάς αναμειγνύεται με συνήθη μαγιά αρτοποιίας προκειμένου να μην υπερβεί το ανώτατο επίπεδο στην προσυσκευασμένη νωπή ή ξηρά μαγιά για ψήσιμο στο σπίτι. Καστανόι κόκκοι ελεύθερης ροής. Βιταμίνη D2 Χημική ονομασία: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-σεκοεργόστα-5,7,10(19),22-τετραεν-3-όλη Συνώνυμο: Εργοκαλσιφερόλη Αριθ. CAS: 50-14-6 Μοριακό βάρος: 396,65 g/mol Μικροβιολογικά κριτήρια του συμπυκνώματος μαγιάς Κολοβακτηριοειδή: $\leq 10^3$/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g Σαλμονέλα: Απουσία σε 25 g»