

Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

► B REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2017/2470 DE LA COMISIÓN
de 20 de diciembre de 2017

por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 351 de 30.12.2017, p. 72)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
► <u>M1</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/460 de la Comisión de 20 de marzo de 2018	L 78	2	21.3.2018
► <u>M2</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/461 de la Comisión de 20 de marzo de 2018	L 78	7	21.3.2018
► <u>M3</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/462 de la Comisión de 20 de marzo de 2018	L 78	11	21.3.2018
► <u>M4</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/469 de la Comisión de 21 de marzo de 2018	L 79	11	22.3.2018
► <u>M5</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/991 de la Comisión de 12 de julio de 2018	L 177	9	13.7.2018
► <u>M6</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1011 de la Comisión de 17 de julio de 2018	L 181	4	18.7.2018
► <u>M7</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1018 de la Comisión de 18 de julio de 2018	L 183	9	19.7.2018
► <u>M8</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1032 de la Comisión de 20 de julio de 2018	L 185	9	23.7.2018
► <u>M9</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1023 de la Comisión de 23 de julio de 2018	L 187	1	24.7.2018
► <u>M10</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1122 de la Comisión de 10 de agosto de 2018	L 204	36	13.8.2018
► <u>M11</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1123 de la Comisión de 10 de agosto de 2018	L 204	41	13.8.2018
► <u>M12</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1132 de la Comisión de 13 de agosto de 2018	L 205	15	14.8.2018
► <u>M13</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1133 de la Comisión de 13 de agosto de 2018	L 205	18	14.8.2018
► <u>M14</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1293 de la Comisión de 26 de septiembre de 2018	L 243	2	27.9.2018
► <u>M15</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1631 de la Comisión de 30 de octubre de 2018	L 272	17	31.10.2018
► <u>M16</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1632 de la Comisión de 30 de octubre de 2018	L 272	23	31.10.2018

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

► <u>M44</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/500 de la Comisión de 6 de abril de 2020	L 109	2	7.4.2020
► <u>M45</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/916 de la Comisión de 1 de julio de 2020	L 209	6	2.7.2020
► <u>M46</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/917 de la Comisión de 1 de julio de 2020	L 209	10	2.7.2020
► <u>M47</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/973 de la Comisión de 6 de julio de 2020	L 215	7	7.7.2020
► <u>M48</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1163 de la Comisión de 6 de agosto de 2020	L 258	1	7.8.2020
► <u>M49</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1559 de la Comisión de 26 de octubre de 2020	L 357	7	27.10.2020
► <u>M50</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1634 de la Comisión de 4 de noviembre de 2020	L 367	39	5.11.2020
► <u>M51</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1820 de la Comisión de 2 de diciembre de 2020	L 406	29	3.12.2020
► <u>M52</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1821 de la Comisión de 2 de diciembre de 2020	L 406	34	3.12.2020
► <u>M53</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1822 de la Comisión de 2 de diciembre de 2020	L 406	39	3.12.2020
► <u>M54</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1993 de la Comisión de 4 de diciembre de 2020	L 410	62	7.12.2020
► <u>M55</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2021/50 de la Comisión de 22 de enero de 2021	L 23	7	25.1.2021
► <u>M56</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2021/51 de la Comisión de 22 de enero de 2021	L 23	10	25.1.2021
► <u>M57</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2021/82 de la Comisión de 27 de enero de 2021	L 29	16	28.1.2021
► <u>M58</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2021/96 de la Comisión de 28 de enero de 2021	L 31	201	29.1.2021
► <u>M59</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2021/120 de la Comisión de 2 de febrero de 2021	L 37	1	3.2.2021

Rectificado por:

- **C1** Rectificación, DO L 127 de 16.5.2019, p. 80 (2018/1023)



**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2017/2470 DE LA
COMISIÓN**

de 20 de diciembre de 2017

**por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de
conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento
Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

Artículo 1

Lista de la Unión de nuevos alimentos autorizados

Se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos autorizados para su comercialización en la Unión a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2015/2283, y se incluye en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

▼ **M9**

ANEXO

LISTA DE LA UNIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS

Contenido de la lista

1. La lista de la Unión consta de los cuadros 1 y 2.
2. El cuadro 1 incluye los nuevos alimentos autorizados y contiene la siguiente información:
 - Columna 1: Nuevos alimentos autorizados
 - Columna 2: Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento. Esta columna se subdivide en dos: Categoría específica de alimentos y contenido máximo
 - Columna 3: Requisitos específicos de etiquetado adicionales
 - Columna 4: Otros requisitos
3. El cuadro 2 incluye las especificaciones de los nuevos alimentos autorizados y contiene la siguiente información:
 - Columna 1: Nuevo alimento autorizado
 - Columna 2: Especificaciones

▼ **M9****Cuadro 1: Nuevos alimentos autorizados**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Ácido N-acetil-D-neuramínico	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «ácido N-acetil-D-neuramínico».</p> <p>Los complementos alimenticios que contengan ácido N-acetil-D-neuramínico incluirán una declaración que precise que el complemento alimenticio no debe darse a lactantes, niños de corta edad y niños menores de 10 años cuando consumen leche materna u otros alimentos con adición de ácido N-acetil-D-neuramínico dentro del mismo período de veinticuatro horas.</p>		
	Preparados para lactantes y preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/L de preparado reconstituido			
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,05 g/kg en alimentos sólidos			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	De conformidad con las necesidades nutricionales específicas de los lactantes y los niños de corta edad a quienes van dirigidos estos productos, pero, en cualquier caso, no superior a los contenidos máximos especificados para la categoría mencionada en el cuadro correspondiente a los productos.			
	Alimentos sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,2 g/L (bebidas) 1,7 g/kg (barritas)			
	Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión ⁽²⁾	1,25 g/kg			
	Productos lácteos pasteurizados y esterilizados sin aromatizar (también con un tratamiento UHT)	0,05 g/L			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Productos lácteos fermentados sin aromatizar, tratados térmicamente tras la fermentación, productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	0,05 g/L (bebidas) 0,4 g/kg (sólidos)			
	Sucedáneos de productos lácteos, incluidos los blanqueadores de bebidas	0,05 g/L (bebidas) 0,25 g/kg (sólidos)			
	Barritas de cereales	0,5 g/kg			
	Edulcorantes de mesa	8,3 g/kg			
	Bebidas a base de frutas u hortalizas	0,05 g/L			
	Bebidas aromatizadas	0,05 g/L			
	Café especial, té, infusiones de hierbas y frutas, achicoria; té, infusiones de hierbas y frutos, y extractos de achicoria; preparados de té, plantas, frutas y cereales para infusiones	0,2 g/kg			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE (3)	300 mg/día para la población general mayor de 10 años 55 mg/día para los lactantes 130 mg/día para los niños de corta edad 250 mg/día para los niños de 3 a 10 años de edad			
Pulpa deshidratada del fruto del baobab (<i>Adansonia digitata</i>)	No se especifica		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «pulpa del fruto del baobab»		

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Extracto de <i>Ajuga reptans</i> de cultivos celulares	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con el uso normal, en los complementos alimenticios, de un extracto similar de la partes aéreas florecidas de <i>Ajuga reptans</i>			
L-Alanil-L-Glutamina	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE				
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013, con excepción de los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad				
	Bebidas adaptadas a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas				
Aceite de alga de la microalga <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de DHA</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de la microalga <i>Ulkenia</i> sp.»		
	Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)	200 mg/100 g			
	Barritas de cereales	500 mg/100 g			
	Bebidas no alcohólicas (incluidas las bebidas a base de leche)	60 mg/100 ml			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M25 Aceite de semilla de <i>Allanblackia</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de semilla de <i>Allanblackia</i> »		
	Grasas amarillas para untar y pastas para untar a base de nata	30 g/100 g			
	Mezclas de aceites vegetales (*) y leche (que entren en la categoría de alimentos: sucedáneos de productos lácteos, incluidos los blanqueadores de bebidas)	30 g/100 g			
	(*) Excepto aceites de oliva y aceites de orujo de oliva como se define en la parte VIII del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.				
▼ M9 Extracto de hojas de <i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con el uso normal, en los complementos alimenticios, del gel similar derivado de <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.			
Aceite de krill antártico de <i>Euphausia superba</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de DHA y EPA combinados</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que la contengan será «extracto lipídico del crustáceo krill antártico (<i>Euphausia superba</i>)»		
	Productos lácteos, excepto bebidas a base de leche	200 mg/100 g o, en el caso de productos del queso, 600 mg/100 g			
	Productos similares a los lácteos, excepto bebidas	200 mg/100 g o, en el caso de productos análogos al queso, 600 mg/100 g			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Bebidas no alcohólicas Bebidas a base de leche Bebidas similares a los lácteos	80 mg/100 ml			
	Grasas para untar y salsas para ensaladas	600 mg/100 g			
	Grasas culinarias	360 mg/100 ml			
	Cereales para el desayuno	500 mg/100 g			
	Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)	200 mg/100 g			
	Barritas de cereales o nutritivas	500 mg/100 g			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	3 000 mg/día para la población general 450 mg/día para las mujeres embarazadas y lactantes			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad contemplados en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	200 mg/100 ml			
	Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas				
	Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión.				
Aceite de krill antártico de <i>Euphausia superba</i> rico en fosfolípidos	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de DHA y EPA combinados</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que la contengan será «extracto lipídico del crustáceo krill antártico (<i>Euphausia superba</i>)»		
	Productos lácteos, excepto bebidas a base de leche	200 mg/100 g o, en el caso de productos del queso, 600 mg/100 g			
	Productos similares a los lácteos, excepto bebidas	200 mg/100 g o, en el caso de productos análogos al queso, 600 mg/100 g			
	Bebidas no alcohólicas Bebidas a base de leche Bebidas similares a los lácteos	80 mg/100 ml			
	Grasas para untar y salsas para ensaladas	600 mg/100 g			
	Grasas culinarias	360 mg/100 ml			
	Cereales para el desayuno	500 mg/100 g			
	Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)	200 mg/100 g			
	Barritas de cereales o nutritivas	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀	
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	3 000 mg/día para la población general 450 mg/día para las mujeres embarazadas y lactantes				
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos				
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida				
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad contemplados en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	200 mg/100 ml				
	Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas					
	Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión.					
Aceite rico en ácido araquidónico procedente del hongo <i>Mortierella alpina</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de <i>Mortierella alpina</i> »			
	Preparados para lactantes y preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 609/2013.				
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, para lactantes prematuros, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 609/2013.				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Aceite de argán de <i>Argania spinosa</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de argán» y si se utiliza como condimento deberá figurar en la etiqueta «aceite vegetal para su uso únicamente como condimento»		
	Condimentos	No se especifica			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con un uso alimentario normal de los aceites vegetales			
Oleoresina rica en astaxantina del alga <i>Haematococcus pluvialis</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «astaxantina»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	40-80 mg/día de oleoresina, lo que resulta en ≤ 8 mg de astaxantina por día			
Semillas de albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Zumos de frutas y bebidas de mezclas de zumo de frutas y/u hortalizas	3 g/200 ml para la adición de semillas enteras de albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>)			

▼ **M32**

Betaina	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i> ⁽⁷⁾	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «betaina». En el etiquetado de los productos alimenticios que contengan betaina, figurará una declaración que precise que no deben consumirse tales productos si en el mismo día se toman complementos alimenticios que contengan betaina.		Autorizado el 22 de agosto de 2019. Esta inclusión en la lista se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y en datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283. Solicitante: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Copenhagen K, DK-1411, Dinamarca. Durante el período de protección de datos, solamente DuPont Nutrition Biosciences ApS estará autorizado a comercializar en la Unión el
	Bebidas en polvo, bebidas isotónicas y energéticas destinadas a deportistas	60 mg/100 g			
	Barritas proteicas y de cereales destinadas a deportistas	500 mg/100 g			
	Alimentos sustitutorios de comidas, destinados a deportistas	20 mg/100 g			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	500 mg/100 g (barrita) 136 mg/100 g (sopa) 188 mg/100 g (porridge) 60 mg/100 g (bebidas)			
	Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013, para adultos	400 mg/día			

▼ **M32**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
					<p>nuevo alimento betaina, a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para comercializar el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o a los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con el acuerdo de DuPont Nutrition Biosciences ApS.</p> <p>Fecha de finalización de la protección de datos: 22 de agosto de 2024.</p>

▼ **M9**

Extracto de semillas de soja negra fermentadas	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de semillas de soja negra fermentadas» o «extracto de soja fermentada»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	4,5 g/día			
Lactoferrina bovina	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «lactoferrina de leche de vaca»		
	Preparados para lactantes y preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 (listos para beber)	100 mg/100 ml			
	Alimentos a base de leche destinados a niños de corta edad (listos para comer/beber)	200 mg/100 g			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Alimentos elaborados a base de cereales (sólidos)	670 mg/100 g			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	En función de las necesidades de las personas, hasta 3 g/día			
	Bebidas a base de leche	200 mg/100 g			
	Mezclas en polvo para bebidas a base de leche (listas para beber)	330 mg/100 g			
	Bebidas a base de leche fermentada (incluidas bebidas de yogur)	50 mg/100 g			
	Bebidas no alcohólicas	120 mg/100 g			
	Productos a base de yogur	80 mg/100 g			
	Productos a base de queso	2 000 mg/100 g			
	Helados	130 mg/100 g			
	Pasteles y pastas	1 000 mg/100 g			
	Caramelos	750 mg/100 g			
	Chicle	3 000 mg/100 g			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M34 Aislado de proteínas de suero básico de leche de vaca	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «Aislado de proteínas de suero de leche».</p> <p>En los complementos alimenticios que contengan aislado de proteínas de suero básico de leche de vaca deberá figurar la declaración siguiente:</p> <p>«Este complemento alimenticio no debe ser consumido por lactantes/niños/adolescentes menores de un año/tres años/dieciocho años (*)».</p> <p>(*) En función del grupo de edad al que se destina el complemento alimenticio.</p>		<p>Autorizado el 20 de noviembre de 2018. Esta inclusión en la lista se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y a datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283. Solicitante: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Francia. Durante el período de protección de datos, solamente Armor Protéines S.A.S. estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento aislado de proteínas de suero básico de leche de vaca, a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con el acuerdo de Armor Protéines S.A.S. Fecha de finalización de la protección de datos: 20 de noviembre de 2023.</p>
	<p>Preparados para lactantes, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013</p> <p>Preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013</p> <p>Alimentos sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013</p> <p>Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013</p> <p>Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE</p>	<p>30 mg/100 g (en polvo)</p> <p>3,9 mg/100 ml (reconstituido)</p> <p>30 mg/100 g (en polvo)</p> <p>4,2 mg/100 ml (reconstituido)</p> <p>300 mg/día</p> <p>30 mg/100 g (preparados en polvo para lactantes durante los primeros meses de vida hasta la introducción de una alimentación complementaria adecuada)</p> <p>3,9 mg/100 ml (preparados reconstituidos para lactantes durante los primeros meses de vida hasta la introducción de una alimentación complementaria adecuada)</p> <p>30 mg/100 g (preparados en polvo para lactantes cuando se introduce una alimentación complementaria adecuada)</p> <p>4,2 mg/100 ml (preparados reconstituidos para lactantes cuando se introduce una alimentación complementaria adecuada)</p> <p>58 mg/día para niños de corta edad</p> <p>380 mg/día para niños y adolescentes de 3 a 18 años de edad</p> <p>610 mg/día para la población adulta</p> <p>25 mg/día para los lactantes</p> <p>58 mg/día para niños de corta edad</p> <p>250 mg/día para niños y adolescentes de 3 a 18 años de edad</p> <p>610 mg/día para la población adulta</p>			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Aceite de semillas de <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de ácido estearidónico (STA)</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite refinado de <i>Buglossoides</i> »		
	Productos lácteos y sucedáneos	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g en las bebidas			
	Queso y productos derivados	750 mg/100 g			
	Mantequilla y otras emulsiones de grasas y aceites, incluso productos para untar (no para cocinar ni freír)	750 mg/100 g			
	Cereales para el desayuno	625 mg/100 g			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	500 mg/día			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013, con excepción de los alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que estén destinados los productos			
Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Aceite de <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de <i>Calanus finmarchicus</i> (crustáceo)»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	2,3 g/día			
Base para chicle (monometoxipoli-etilenglicol)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «goma base (incluidos ésteres de homopolímero 2-metil, 1, 3- butadieno, tratados con maleico, y de polietilenglicol monometil-éter)» o «goma base (incluido el número CAS: 1246080-53-4)»		
	Chicle	8 %			
Base para chicle (copolímero de éter de vinilo y metilo con anhídrido maleico)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «base para chicle (que contiene copolímero de éter de vinilo y metilo con anhídrido maleico)» o «base para chicle (que contiene el número CAS: 9011-16-9)»		
	Chicle	2 %			
Aceite de chía de <i>Salvia hispanica</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de chía (<i>Salvia hispanica</i>)»		
	Grasas y aceites	10 %			
	Aceite de chía puro	2 g/día			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	2 g/día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M39 Semillas de chía (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «semillas de chía (<i>Salvia hispanica</i>)»		
	Productos de panadería	5 % (semillas de chía enteras o molidas)			
	Productos horneados	10 % (semillas de chía enteras)			
	Cereales para el desayuno	10 % (semillas de chía enteras)			
	Platos preparados esterilizados basados en granos de cereales, seudocereales y/o legumbres.	5 % (semillas de chía enteras)			
	Mezclas de frutas, frutos secos y semillas				
	Semillas de chía como tales preenvasadas				
	Productos de confitería (incluidos el chocolate y los productos de chocolate), excepto los chicles				
	Productos lácteos (incluido el yogur) y similares				
	Hielos comestibles				
	Productos a base de frutas y hortalizas (incluidas las pastas de fruta para untar, las compotas con o sin cereales, los preparados de frutas como capa de fondo de productos lácteos o para mezclar con estos, los postres a base de frutas y las mezclas de frutas con leche de coco para tarrinas dobles)				
Bebidas no alcohólicas (incluidos los zumos de frutas y las bebidas a base de mezclas de frutas y hortalizas)					
	Púdines que no requieren en su fabricación, transformación o preparación un tratamiento térmico a una temperatura igual o superior a 120 °C				

▼ M9

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Quitina-glucano de <i>Aspergillus niger</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «quitina-glucano de <i>Aspergillus niger</i> »		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	5 g/día			
Complejo quitina-glucano de <i>Fomes fomentarius</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «quitina-glucano de <i>Fomes fomentarius</i> »		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	5 g/día			
Extracto de quitosano de hongos (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de quitosano de <i>Agaricus bisporus</i> » o «extracto de quitosano de <i>Aspergillus niger</i> »		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con el uso normal, en los complementos alimenticios, del quitosano de crustáceos			
Sulfato de condroitina	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «sulfato de condroitina obtenido por fermentación microbiana y sulfatación»		
	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE destinados a la población adulta, excepto las mujeres embarazadas y lactantes	1 200 mg/día			
Picolinato de cromo	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de cromo total</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «picolinato de cromo»		
	Alimentos cubiertos por el Reglamento (UE) n.º 609/2013	250 µg/día			
	Alimentos enriquecidos, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1925/2006 (4)				
▼ M53 Biomasa de levadura (<i>Yarrowia lipolytica</i>) con cromo	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «biomasa de levadura (<i>Yarrowia lipolytica</i>) con cromo». El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan la biomasa de levadura (<i>Yarrowia lipolytica</i>) con cromo incluirá una indicación de que los complementos alimenticios no deben ser consumidos por lactantes ni niños de corta edad (niños menores de 3 años de edad)/niños de 3 a 9 años de edad (12).		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	► C2 2 g/día para los niños de 3 a 9 años de edad, lo que supone 46 µg de cromo al día 4 g/día para los niños de 10 años de edad, los adolescentes y los adultos, lo que supone 92 µg de cromo al día ◀			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Hierba <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «hierba <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis»		
	Infusiones	Ingesta diaria prevista: 3 g de hierbas/día (2 tazas/día)			
Citicolina	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «citicolina» 2. El etiquetado de los alimentos que contienen citicolina llevará una indicación de que el producto no está destinado a ser consumido por los niños 		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	500 mg/día			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	250 mg por ración y un nivel de consumo diario máximo de 1 000 mg			
<i>Clostridium butyricum</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será « <i>Clostridium butyricum</i> MI-YAIRI 588 (CBM 588)» o « <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	1,35 × 10 ⁸ UFC/día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M29 D-ribosa	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «D-ribosa».</p> <p>En el etiquetado de los productos alimenticios que contengan D-ribosa, figurará una declaración que precise que no deben consumirse tales productos si en el mismo día se toman complementos alimenticios que contengan D-ribosa.</p>		<p>Autorizado el 16 de abril de 2019. Esta inclusión en la lista se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y a datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.</p> <p>Solicitante: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, EE. UU. Durante el período de protección de datos, solamente Bioenergy Life Science, Inc. estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento D-ribosa, a menos que un solicitante posterior obtenga la autorización para comercializar el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas o a los datos científicos protegidos por derechos de propiedad de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283 o cuente con el beneplácito de la empresa Bioenergy Life Science, Inc.</p> <p>Fecha de finalización de la protección de datos: 16 de abril de 2024 (cinco años).</p>
	Barritas de cereales	0,20 g/100 g			
	Productos de bollería, galletería y repostería	0,31 g/100 g			
	Productos de chocolate (excepto las tabletas de chocolate)	0,17 g/100 g			
	Bebidas a base de leche (excepto las bebidas malteadas y los batidos)	0,08 g/100 g			
	Bebidas para deportistas destinadas a compensar el desgaste de un esfuerzo muscular intenso, así como bebidas isotónicas y energéticas	0,80 g/100 g			
	Barritas para deportistas destinadas a compensar el desgaste de un esfuerzo muscular intenso	3,3 g/100 g			
	Productos dietéticos sustitutivos de una comida (bebidas)	0,13 g/100 g			
	Productos dietéticos sustitutivos de una comida (barritas)	3,30 g/100 g			
	Productos de confitería	0,20 g/100 g			
	Té e infusiones (en forma de polvo que debe reconstituirse)	0,23 g/100 g			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Extracto de cacao desgrasado en polvo	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	Se advierte a los consumidores que no deben consumir más de 600 mg de polifenoles al día, lo que equivale a 1,1 g de extracto de cacao desgrasado en polvo		
	Barritas nutritivas	1 g/día y 300 mg de polifenoles, lo que equivale a no más de 550 mg de extracto de cacao desgrasado en polvo en una porción de alimento (o complemento alimenticio)			
	Bebidas a base de leche				
	Otros alimentos (incluidos los complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE) que se consideren vehículos para ingredientes funcionales y que normalmente se presentan para su consumo por adultos sanos				
Extracto de cacao con bajo contenido en grasa	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	Se advierte a los consumidores que no deben consumir más de 600 mg de flavanoles del cacao al día		
	1. Alimentos, incluidos complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	730 mg por porción y alrededor de 1,2 g/día			
Aceite de semillas de cilantro de <i>Coriandrum sativum</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de semillas de cilantro»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	600 mg/día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M15 Extracto de arándano rojo en polvo	<i>Categoría específica de alimentos</i>		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de arándano rojo en polvo».		Autorizado el 20 de noviembre de 2018. Esta inclusión se basa en pruebas científicas y datos científicos protegidos por derechos de propiedad de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283. Solicitante: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, Estados Unidos. Durante el período de protección de datos, solamente Ocean Spray Cranberries Inc. estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento, extracto de arándano rojo en polvo, a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas o a los datos científicos protegidos por derechos de propiedad de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283 o con el acuerdo de Ocean Spray Cranberries Inc. Fecha de finalización de la protección de datos: 20 de noviembre de 2023.
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, para la población adulta.	350 mg/día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Frutos secos de <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «frutos secos de <i>Crataegus pinnatifida</i> »		
	Infusiones	En consonancia con un uso alimentario normal de <i>Crataegus laevigata</i>			
	Mermeladas y jaleas, de conformidad con la Directiva 2001/113/CE ⁽⁵⁾				
	Compotas				
Alfa-ciclodextrina	No se especifica		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «alfa-ciclodextrina» o «α-ciclodextrina»		
Gamma-ciclodextrina	No se especifica		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «gamma-ciclodextrina» o «γ-ciclodextrina»		
▼ M21 Granos descortezados de <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (Alimento tradicional de un tercer país)	No se especifica		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «granos descortezados de fonio (<i>Digitaria exilis</i>)»		
▼ M9 Preparado de dextrano de <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «dextrano»		
Productos de panadería	5 %				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol (contiene al menos un 80 % de diacilgliceroles)»		
	Aceites de cocina				
	Grasas para untar				
	Aliños para ensaladas				
	Mayonesa				
	Sustitutivos de comidas para el control del peso (bebidas)				
	Productos de panadería				
Dihidrocapsiato (DHC)	<i>Categoría específica de alimentos</i>		<i>Contenido máximo</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «dihidrocapsiato» 2. Los complementos alimenticios que contengan dihidrocapsiato sintético indicarán en el etiquetado «producto no destinado a niños menores de 4,5 años» 	
	Barritas de cereales	9 mg/100 g			
	Galletas dulces y saladas	9 mg/100 g			
	Aperitivos a base de arroz	12 mg/100 g			
	Bebidas gaseosas, bebidas para diluir y bebidas a base de zumo de frutas	1,5 mg/100 ml			
	Bebidas vegetales	2 mg/100 ml			
	Bebidas a base de café y bebidas a base de té	1,5 mg/100 ml			
	Aguas aromatizadas – sin gas	1 mg/100 ml			
	Copos de avena precocidos	2,5 mg/100 g			
	Otros cereales	4,5 mg/100 g			
	Helados, postres a base de leche	4 mg/100 g			
	Cremas para postres (listas para su consumo)	2 mg/100 g			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Productos a base de yogur	2 mg/100 g			
	Productos de chocolate	7,5 mg/100 g			
	Caramelos duros	27 mg/100 g			
	Chicle sin azúcar	115 mg/100 g			
	Sucedáneo de leche/crema para café	40 mg/100 g			
	Edulcorantes	200 mg/100 g			
	Sopas (listas para su consumo)	1,1 mg/100 g			
	Aliños para ensaladas	16 mg/100 g			
	Proteínas vegetales	5 mg/100 g			
	Comidas listas para su consumo	3 mg/comida			
	Sustitutivos de comidas para el control del peso	3 mg/comida			
	Sustitutivos de comidas para el control del peso (bebidas)	1 mg/100 ml			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	3 mg/ingesta única 9 mg/día			
	Mezclas en polvo para bebidas no alcohólicas	14,5 mg/kg equivalente a 1,5 mg/100 ml			

▼ **M51**

Euglena gracilis desecada

<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
Barritas de cereales para el desayuno, barritas de granola y barritas proteicas	630 mg/100 g	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «biomasa desecada de <i>Euglena gracilis</i>»</p> <p>En el etiquetado de los complementos alimenticios que contengan <i>Euglena gracilis</i> desecada figurará una declaración que precise que dichos complementos alimenticios no deben ser consumidos por lactantes/niños menores de 3 años/niños menores de 10 años/niños y adolescentes menores de 18 años⁽¹²⁾.</p>		<p>Autorizada el 23 de diciembre de 2020. Esta anotación en la lista se basa en pruebas científicas exclusivas y en datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.</p> <p>Solicitante: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street Des Moines, IA 50317, Estados Unidos.</p>
Yogur	150 mg/100 g			
Bebidas a base de yogur	95 mg/100 g			
Zumos y néctares de frutas y hortalizas, bebidas a base de mezclas de frutas y hortalizas	120 mg/100 g			
Bebidas a base de aromas de frutas	40 mg/100 g			
Bebidas sustitutorias de comidas	75 mg/100 g			
Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excluidos los complementos alimenticios destinados a lactantes	100 mg/día para los niños de corta edad			
	150 mg/día para niños de 3 a 9 años de edad			
	225 mg/día para niños a partir de los 10 años y adolescentes (hasta 17 años de edad)			
	375 mg/día para adultos			

▼ **M51**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	190 mg/comida			<p>Durante el período de protección de datos, solamente Kemin Foods L.C. estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento, a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para este nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con la conformidad de Kemin Foods L.C.</p> <p>Fecha en la que finaliza la protección de datos: 23 de diciembre de 2025.</p>

▼ **M13**

Partes aéreas desecadas de <i>Hoodia parviflora</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «partes aéreas desecadas de <i>Hoodia parviflora</i> »		Autorizado el 3 de septiembre de 2018. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE para la población adulta	9,4 mg/día			

▼ **M13**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
					<p>Durante el período de protección de datos, solamente Desert Labs, Ltd estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento denominado «partes aéreas desecadas de <i>Hoodia parviflora</i>», a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad ni a los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o cuente con el acuerdo de Desert Labs, Ltd.</p> <p>Fecha de finalización de la protección de datos: 3 de septiembre de 2023</p>

▼ **M9**

Extracto seco de <i>Lippia citriodora</i> de cultivos celulares	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto seco de <i>Lippia citriodora</i> de cultivos celulares HTN®\vb»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con un uso normal, en los complementos alimenticios, de un extracto similar de hojas de <i>Lippia citriodora</i>			
Extracto de <i>Echinacea angustifolia</i> de cultivos celulares	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con un uso normal, en los complementos alimenticios, de un extracto similar de la raíz de <i>Echinacea angustifolia</i>			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M31 Extracto de <i>Echinacea purpurea</i> de cultivos celulares	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto seco de <i>Echinacea purpurea</i> de cultivos celulares EchiPure-PC™»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con un uso normal en los complementos alimenticios de un extracto similar de la flor del capítulo de <i>Echinacea purpurea</i>			
▼ M9 Aceite de <i>Echium plantagineum</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de ácido estearidónico (STA)</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite refinado de <i>Echium</i> »		
	Productos lácteos y productos del tipo de los yogures para beber suministrados en dosis individuales	250 mg/100 g; 75 mg/100 g para las bebidas			
	Preparados a base de queso	750 mg/100 g			
	Grasas para untar y aliños para ensaladas	750 mg/100 g			
	Cereales para el desayuno	625 mg/100 g			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	500 mg/día			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que estén destinados los productos			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida			

▼ **M9**▼ **M49**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Florotaninos de <i>Ecklonia cava</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «florotaninos de <i>Ecklonia cava</i>».</p> <p>Los complementos alimenticios que contengan florotaninos de <i>Ecklonia cava</i> incluirán la siguiente declaración:</p> <p>a) Este complemento alimenticio no debe ser consumido por niños/adolescentes menores de doce/catorce/dieciocho (*) años.</p> <p>b) Este complemento alimenticio no debe ser consumido por personas con enfermedades de la tiroides o por personas que son conscientes de que tienen el riesgo de padecer una enfermedad de ese tipo o han sido identificadas como que tienen el riesgo de padecerla.</p> <p>c) Este complemento alimenticio no debe consumirse en caso de que también se consuman otros complementos alimenticios que contengan yodo.</p> <p>(*) En función del grupo de edad al que se destina el complemento alimenticio.</p>		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población general, excluidos los niños menores de doce años.	163 mg/día para adolescentes de 12 a 14 años de edad; 230 mg/día para adolescentes mayores de 14 años de edad; 263 mg/día para la población adulta			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
<p>▼ M18</p> <p>Hidrolizado de membrana de huevo</p>	<p><i>Categoría específica de alimentos</i></p>	<p><i>Contenido máximo</i></p>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «hidrolizado de membrana de huevo».</p>		<p>Autorizado el 25 de noviembre de 2018. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.</p> <p>Solicitante: Biova LLC, 5800 Merle Hay Rd, Suite 14, PO Box 394, Johnston 50131, Iowa, Estados Unidos. Durante el período de protección de datos, solamente Biova LLC estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento hidrolizado de membrana de huevo, a menos que un solicitante posterior obtenga una autorización para el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o a los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con el acuerdo de Biova LLC.</p> <p>Fecha de finalización de la protección de datos: 25 de noviembre de 2023</p>
	<p>Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población adulta</p>	<p>450 mg/día</p>			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Epigallocatechin gallate como extracto purificado de hojas de té verde (<i>Camellia sinensis</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	Deberá indicarse en el etiquetado que los consumidores no deben consumir más de 300 mg de extracto al día		
	Alimentos, incluidos complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	150 mg de extracto en una porción del alimento o complemento alimenticio			

▼ **M49**

L-ergotioneina	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «L-ergotioneina».		
	Bebidas no alcohólicas	0,025 g/kg			
	Bebidas a base de leche	0,025 g/kg			
	Productos lácteos frescos(*)	0,040 g/kg			
	Barritas de cereales	0,2 g/kg			
	Productos de chocolate	0,25 g/kg			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	30 mg/día para la población general (con exclusión de las mujeres embarazadas y lactantes) 20 mg/día para los niños mayores de 3 años			
	(*) Cuando se utilice en productos lácteos, la L-ergotioneina no podrá sustituir, enteramente ni en parte, a ningún componente de la leche				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M49 Extracto de tres raíces (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. y <i>Angelica gigas</i> Nakai)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de tres raíces (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. y <i>Angelica gigas</i> Nakai)». En el etiquetado de los complementos alimenticios que contienen el extracto de la mezcla de las tres raíces figurará, al lado de la lista de ingredientes, la indicación de que no debe ser consumido por personas alérgicas al apio.		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE para la población adulta	175 mg/día			
▼ M9 EDTA férrico sódico	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo (expresado como DHA anhidro)</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «EDTA férrico sódico»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	18 mg/día para los niños 75 mg/día para la población adulta			
	Alimentos cubiertos por el Reglamento (UE) n.º 609/2013	12 mg/100 g			
	Alimentos enriquecidos de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1925/2006				
Fosfato de amonio ferroso	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «fosfato de amonio ferroso»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	Para su utilización de conformidad con la Directiva 2002/46/CE, el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y/o el Reglamento (CE) n.º 1925/2006			
	Alimentos cubiertos por el Reglamento (UE) n.º 609/2013				
	Alimentos enriquecidos, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1925/2006				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Péptidos de pescado de <i>Sardinops sagax</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de péptido de pescado</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «péptidos de pescado (<i>Sardinops sagax</i>)»		
	Alimentos a base de yogur, yogures bebibles, productos lácteos fermentados y leche en polvo	0,48 g/100 g (listo para comer/beber)			
	Aguas aromatizadas y bebidas a base de plantas	0,3 g/100 g (listo para beber)			
	Cereales para el desayuno	2 g/100 g			
	Sopas, guisos y sopas en polvo	0,3 g/100 g (listo para comer)			
Flavonoides de <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	Niveles máximos de flavonoides de <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «flavonoides de <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.» 2. En el etiquetado de los productos alimenticios a los que se haya añadido el producto como nuevo ingrediente alimentario figurará una mención en la que se precise que: <ol style="list-style-type: none"> a) el producto no debe ser consumido por mujeres embarazadas o en período de lactancia, niños ni adolescentes jóvenes; y b) las personas que tomen medicamentos sujetos a prescripción médica deben consumir el producto exclusivamente bajo supervisión médica; c) el consumo de flavonoides debe limitarse a un máximo de 120 mg al día. 3. La cantidad de flavonoides en el producto alimenticio final se indicará en el etiquetado del producto alimenticio que lo contenga. 	Las bebidas que contengan flavonoides se presentarán al consumidor final en porciones individuales.	
	Bebidas a base de leche	120 mg/día			
	Bebidas a base de yogur				
	Bebidas a base de frutas u hortalizas				
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	120 mg/día			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	120 mg/día			
Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	120 mg/día				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M40 Pulpa, jugo de pulpa y jugo concentrado de pulpa de <i>Theobroma cacao</i> L. (alimento tradicional de un tercer país)	No se especifican.		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)», «jugo de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)» o «jugo concentrado de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)», en función de la forma utilizada.		
▼ M9 Extracto fucoidano del alga <i>Fucus vesiculosus</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto fucoidano del alga <i>Fucus vesiculosus</i> »		
Alimentos, incluidos complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE para la población general	250 mg/día				
▼ M9 Extracto fucoidano del alga <i>Undaria pinnatifida</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto fucoidano del alga <i>Undaria pinnatifida</i> »		
Alimentos, incluidos complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE para la población general	250 mg/día				
▼ M9 2'-fucosil-lactosa	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «2'-fucosil-lactosa» 2. El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan 2'-fucosil-lactosa incluirá una declaración que precise que no deben utilizarse estos complementos alimenticios si se consumen en el mismo día otros alimentos a los que se ha añadido 2'-fucosil-lactosa.		
	Productos lácteos pasteurizados y esterilizados sin aromatizar (también con un tratamiento UHT)	1,2 g/l			
	Productos lácteos fermentados sin aromatizar	1,2 g/l para bebidas			
		19,2 g/kg para productos distintos de las bebidas			
	Productos a base de leche fermentados aromatizados, incluidos los tratados térmicamente	1,2 g/l para bebidas			
		19,2 g/kg para productos distintos de las bebidas			
Sucedáneos de productos lácteos, incluidos los blanqueadores de bebidas	1,2 g/l para bebidas				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
		12 g/kg en productos distintos de las bebidas	3. El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan 2'-fucosil-lactosa destinados a niños de corta edad deberán llevar una indicación que precise que no deben utilizarse estos complementos alimenticios si se consumen en el mismo día leche materna u otros alimentos a los que se ha añadido 2'-fucosil-lactosa.		
	400 g/kg para blanqueadores				
Barritas de cereales	12 g/kg				
Edulcorantes de mesa	200 g/kg				
Preparados para lactantes, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	1,2 g/l solo o en combinación con hasta 0,6 g/l de lacto- <i>N</i> -neotetraosa en una proporción de 2:1 en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante				
Preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	1,2 g/l solo o en combinación con hasta 0,6 g/l de lacto- <i>N</i> -neotetraosa en una proporción de 2:1 en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante				
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	12 g/kg en productos distintos de las bebidas				
	1,2 g/l para productos alimenticios líquidos listos para el consumo, comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	1,2 g/l para las bebidas a base de leche y productos similares cuando se añade la sustancia sola o en combinación con hasta 0,6 g/l de lacto- <i>N</i> -neotetraosa en una proporción de 2:1 en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante		
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos		
	Sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	4,8 g/l para bebidas		
40 g/kg para barritas				
	Pan y pastas alimenticias que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten de conformidad con los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión.	60 g/kg		
	Bebidas aromatizadas	1,2 g/l		
	Café, té (excepto el té negro), infusiones de hierbas y frutas, achicoria; té, infusiones de hierbas y frutos, y extractos de achicoria; preparados de té, plantas, frutas y cereales para infusiones, así como mezclas y mezclas instantáneas de dichos productos	9,6 g/l-el contenido máximo hace referencia a los productos listos para el consumo		
	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes	3,0 g/día para la población general		
		1,2 g/día para los niños de corta edad		

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
M36 Mezcla 2'-fucosil-lactosa/difucosil-lactosa («2'-FL/DFL») (fuente microbiana)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «Mezcla 2'-fucosil-lactosa/difucosil-lactosa».</p> <p>El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan la mezcla 2'-fucosil-lactosa/difucosil-lactosa llevará una declaración de que no deben utilizarse si el mismo día se consume leche materna u otros alimentos que contengan 2'-fucosil-lactosa y/o difucosil-lactosa añadidas.</p>		<p>Autorizado el 19.12.2019. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y en datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.</p> <p>Solicitante: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dinamarca. Durante el período de protección de datos, solo Glycom A/S está autorizada a comercializar en la Unión el nuevo alimento consistente en la mezcla 2'-fucosil-lactosa/difucosil-lactosa, salvo que un solicitante posterior obtenga una autorización para el nuevo alimento sin remitirse a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o a los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283 u obtenga el acuerdo de Glycom A/S.</p> <p>Fecha en que finaliza la protección de datos: 19.12.2024.</p>
	Productos lácteos pasteurizados y esterilizados sin aromatizar (incluido el tratamiento UHT)	2,0 g/L			
	Productos lácteos fermentados sin aromatizar	2,0 g/L (bebidas) 20 g/kg (productos distintos de las bebidas)			
	Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	2,0 g/L (bebidas) 20 g/kg (productos distintos de las bebidas)			
	Bebidas (bebidas aromatizadas)	2,0 g/L			
	Barritas de cereales	20 g/kg			
	Preparados para lactantes, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	1,6 g/L en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante			
	Preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	1,2 g/L en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante			
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	1,2 g/L (bebidas) en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante 10 g/kg en productos distintos de las bebidas				

▼ **M36**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	4,0 g/100 g (bebidas) 40 g/kg (productos distintos de las bebidas)		
	Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población general, salvo los lactantes	4,0 g/día		
	Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	1,2 g/L en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante		

▼ **M55**

▼ **M9**

Galacto-oligosacáridos

<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenidos máximos (expresados en kg de galacto-oligosacáridos/kg de alimento final)</i>			
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	0,333			
Leche	0,020			
Bebidas a base de leche	0,030			
Sustitutivos de comidas para el control del peso (bebidas)	0,020			
Bebidas similares a los lácteos	0,020			
Yogur	0,033			
Postres a base de productos lácteos	0,043			
Postres lácteos congelados	0,043			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Bebidas de frutas y bebidas energéticas	0,021			
	Bebidas sustitutivas de comidas para lactantes	0,012			
	Zumos infantiles	0,025			
	Bebidas infantiles de yogur	0,024			
	Postres infantiles	0,027			
	Aperitivos infantiles	0,143			
	Cereales infantiles	0,027			
	Bebidas adaptadas a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas	0,013			
	Zumos	0,021			
	Rellenos de tartas de frutas	0,059			
	Preparados de frutas	0,125			
	Barritas	0,125			
	Cereales	0,125			
	Preparados para lactantes y preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,008			
Glucosamina HCl	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con un uso alimentario normal de la glucosamina de moluscos			
	Alimentos cubiertos por el Reglamento (UE) n.º 609/2013				
	Sustitutivos de comidas para el control del peso				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀	
	Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas					
Sulfato de glucosamina KCl	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>				
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con un uso alimentario normal de la glucosamina de moluscos				
Sulfato de glucosamina NaCl	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>				
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con un uso alimentario normal de la glucosamina de moluscos				
Goma guar	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «goma guar» 2. Una mención específica de los posibles riesgos de malestar digestivo vinculado a la exposición de los niños menores de 8 años a la goma guar debe ser visible en el etiquetado de los productos alimenticios que la contengan. Por ejemplo, «Un consumo excesivo de estos productos puede provocar malestar digestivo, especialmente en niños menores de 8 años». 3. En el caso de los productos separados en dos compartimentos que contengan productos lácteos y cereales respectivamente, las instrucciones de uso deberán precisar de 			
	Productos lácteos frescos, como yogures, leches fermentadas, quesos frescos y otros postres lácteos	1,5 g/100 g				
	Productos alimenticios líquidos a base de frutas u hortalizas (del tipo «smoothie»)	1,8 g/100 g				
	Compotas de frutas u hortalizas	3,25 g/100 g				
	Cereales acompañados de un producto lácteo en un embalaje con dos compartimentos	10 g/100 g en los cereales Ausencia en el producto lácteo asociado 1 g/100 g en el producto listo para el consumo				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
			forma clara la necesidad de mezclar los copos de cereales y el producto lácteo antes de consumirlos, con el fin de tener en cuenta el posible riesgo de obstrucción gastrointestinal.		
Productos lácteos tratados térmicamente y fermentados con <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Productos lácteos fermentados (en estado líquido, semilíquido o polvo secado por atomización)				
Hidroxitirosol	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «hidroxitirosol» El etiquetado de los productos alimenticios que contengan hidroxitirosol incluirá las siguientes declaraciones: a) «este producto alimenticio no debe ser consumido por niños menores de tres años ni por mujeres durante el embarazo y la lactancia; b) este producto alimenticio no debe utilizarse para guisar, hornear ni freír»		
	Aceites de pescado y vegetales [excepto aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, tal como se definen en la parte VIII del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 (6)], comercializados como tales	0,215 g/kg			
	Materias grasas para untar, tal como se definen en la parte VII del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, comercializadas como tales	0,175 g/kg			
Proteína Estructurante del Hielo de tipo III HPLC 12	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «Proteína estructurante del hielo»		
	Hielos comestibles	0,01 %			
Extractos acuosos de hojas desecadas de <i>Ilex guayusa</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «Extractos de hojas desecadas de <i>Ilex guayusa</i> »		
	Infusiones	En consonancia con un uso normal, en infusiones y complementos alimenticios de un extracto acuoso similar de hojas desecadas de <i>Ilex paraguariensis</i>			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M46 Infusión de hojas de café de <i>Coffea arabica</i> L. o de <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Alimento tradicional de un tercer país)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «Infusión de hojas de café de <i>Coffea arabica</i> o de <i>Coffea canephora</i> ».		
	Infusiones				
▼ M9 Isomalto-oligosacárido	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «isomalto-oligosacárido» 2. Los alimentos que contengan el nuevo ingrediente deben etiquetarse como «fuente de glucosa». 		
	Bebidas sin alcohol de valor energético reducido	6,5 %			
	Bebidas energéticas	5,0 %			
	Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas (incluidas bebidas isotónicas)	6,5 %			
	Zumos de fruta	5 %			
	Hortalizas transformadas y zumos de hortalizas	5 %			
	Otras bebidas no alcohólicas	5 %			
	Barritas de cereales	10 %			
	Galletas	20 %			
	Barritas de cereales para el desayuno	25 %			
	Caramelos duros	97 %			
	Caramelos blandos/tabletas de chocolate	25 %			
Sustitutivos de comidas para el control del peso (como barritas o productos lácteos)	20 %				
Isomaltulosa	No se especifica		1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «isomaltulosa».		

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
		2. La denominación del alimento en el etiquetado deberá ir acompañada de la indicación de que «la isomaltulosa es una fuente de glucosa y de fructosa».		

▼ **M14**

Lactitol	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los complementos alimenticios que lo contengan será «lactitol».		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE (en forma de cápsulas, comprimidos o polvo) destinados a la población adulta	20 g/día			

▼ **M9**

Lacto-N-neotetraosa	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<p>1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «lacto-<i>N</i>-neotetraosa»</p> <p>2. El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan lacto-<i>N</i>-neotetraosa incluirá la declaración de que no deben utilizarse estos complementos alimenticios si se consumen en el mismo día otros alimentos a los que se ha añadido lacto-<i>N</i>-neotetraosa.</p> <p>3. El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan lacto-<i>N</i>-neotetraosa destinados a niños de corta edad deberán llevar la indicación de que no deben utilizarse estos complementos alimenticios si se consumen en el mismo día leche materna u otros alimentos a los que se haya añadido lacto-<i>N</i>-neotetraosa.</p>		
	Productos lácteos pasteurizados y esterilizados sin aromatizar (también con un tratamiento UHT)	0,6 g/l			
	Productos lácteos fermentados sin aromatizar	0,6 g/l para las bebidas 9,6 g/kg para productos distintos de las bebidas			
	Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	0,6 g/l para las bebidas 9,6 g/kg para productos distintos de las bebidas			
	Sucedáneos de productos lácteos, incluidos los blanqueadores de bebidas	0,6 g/l para las bebidas 6 g/kg para productos distintos de las bebidas 200 g/kg para blanqueadores			
	Barritas de cereales	6 g/kg			
	Edulcorantes de mesa	100 g/kg			
	Preparados para lactantes, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,6 g/l en combinación con hasta 1,2 g/l de 2'-fucosilactosa, en una proporción de 1:2, en los productos finales listos para el consumo, comercializados como tales o reconstituidos según las instrucciones del fabricante			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,6 g/l en combinación con hasta 1,2 g/l de 2'-fucosilactosa, en una proporción de 1:2, en los productos finales listos para el consumo, comercializados como tales o reconstituidos según las instrucciones del fabricante		
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	6 g/kg para productos distintos de las bebidas 0,6 g/l para productos alimenticios líquidos listos para el consumo, comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante		
	Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	0,6 g/l en el caso de bebidas a base de leche y productos similares añadidos solos o en combinación con 2'-fucosilactosa, con una concentración de hasta 1,2 g/l y en una proporción de 1:2 en los productos finales listos para el consumo, comercializados como tales o reconstituidos según las instrucciones del fabricante		
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos		
	Sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	2,4 g/l para bebidas 20 g/kg para barritas		
	Pan y pastas alimenticias que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten de conformidad con los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión.	30 g/kg		
	Bebidas aromatizadas	0,6 g/l		

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Café, té (excepto el té negro), infusiones de hierbas y frutas, achicoria; té, infusiones de hierbas y frutas, y extractos de achicoria; preparados de té, plantas, frutas y cereales para infusiones, así como mezclas y mezclas instantáneas de dichos productos	4,8 g/l-el contenido máximo hace referencia a los productos listos para el consumo.		
	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes	1,5 g/día para la población general 0,6 g/día para los niños de corta edad		

▼ **M43**

Lacto-<i>N</i>-tetraosa («LNT») (fuente microbiana)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «lacto- <i>N</i> -tetraosa». El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan lacto- <i>N</i> -tetraosa incluirá la declaración de que no deben utilizarse estos complementos alimenticios si el mismo día se consume leche materna u otros alimentos con lacto- <i>N</i> -tetraosa añadida.	Autorizado el 23.4.2020. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y en datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283. Solicitante: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dinamarca. Durante el período de protección de datos, solo Glycom A/S está autorizada a comercializar en la Unión el nuevo alimento lacto- <i>N</i> -tetraosa, salvo que un solicitante posterior obtenga una autorización para el nuevo alimento sin referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o a los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283 o con el acuerdo de Glycom A/S.
	Productos lácteos pasteurizados y esterilizados sin aromatizar (incluido el tratamiento UHT)	1,0 g/l		
	Productos a base de leche fermentada sin aromatizar	1,0 g/l (bebidas) 10 g/kg (productos distintos de las bebidas)		
	Productos a base de leche fermentada aromatizados, incluso tratados térmicamente	1,0 g/l (bebidas) 10 g/kg (productos distintos de las bebidas)		
	Bebidas (bebidas aromatizadas)	1,0 g/l		
	Barritas de cereales	10 g/kg		
	Preparados para lactantes, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,8 g/l en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante		

▼ **M43**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,6 g/l en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante			Fecha en que finaliza la protección de datos: 23.4.2025.
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,6 g/l (bebidas) en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante 5 g/kg para productos distintos de las bebidas			
	Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	0,6 g/l (bebidas) en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante 5 g/kg para productos distintos de las bebidas			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	2,0 g/l (bebidas) 20 g/kg (productos distintos de las bebidas)			
	Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes	2,0 g/día para niños de corta edad, niños, adolescentes y adultos			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M20 Bayas de <i>Lonicera caerulea</i> L. (madreselva azul) (Alimento tradicional de un tercer país)	No se especifica.	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «bayas de madreselva azul (<i>Lonicera caerulea</i>)».		
▼ M9 Extracto de hoja de alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)	<p><i>Categoría específica de alimentos</i></p> <p>Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE</p>	<p><i>Contenido máximo</i></p> <p>10 g/día</p>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «proteína de alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)».	
Licopeno	<p><i>Categoría específica de alimentos</i></p> <p>Bebidas a base de zumos de frutas u hortalizas (incluidos los concentrados)</p> <p>Bebidas adaptadas a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas</p> <p>Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso</p> <p>Cereales para el desayuno</p>	<p><i>Contenido máximo</i></p> <p>2,5 mg/100 g</p> <p>2,5 mg/100 g</p> <p>8 mg/comida</p> <p>5 mg/100 g</p>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «licopeno»	

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Grasas y salsas para ensaladas	10 mg/100 g			
	Sopas, salvo las de tomate	1 mg/100 g			
	Pan (incluidos los panecillos tostados)	3 mg/100 g			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que estén destinados los productos			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	15 mg/día			
Licopeno de <i>Bla-keslea trispora</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «licopeno»		
	Bebidas a base de zumos de frutas u hortalizas (incluidos los concentrados)	2,5 mg/100 g			
	Bebidas adaptadas a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas	2,5 mg/100 g			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	8 mg/comida			
	Cereales para el desayuno	5 mg/100 g			
	Grasas y aderezos	10 mg/100 g			
	Sopas, salvo las de tomate	1 mg/100 g			
	Pan (incluidos los panecillos tostados)	3 mg/100 g			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que estén destinados los productos			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	15 mg/día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Licopeno de tomates	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «licopeno»		
	Bebidas a base de zumos de frutas u hortalizas (incluidos los concentrados)	2,5 mg/100 g			
	Bebidas adaptadas a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas	2,5 mg/100 g			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	8 mg/comida			
	Cereales para el desayuno	5 mg/100 g			
	Grasas y aderezos	10 mg/100 g			
	Sopas, salvo las de tomate	1 mg/100 g			
	Pan (incluidos los panecillos tostados)	3 mg/100 g			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que estén destinados los productos			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	15 mg/día			
Oleoresina de licopeno de tomates	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de licopeno</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «oleoresina de licopeno de tomates»		
	Bebidas a base de zumos de frutas u hortalizas (incluidos los concentrados)	2,5 mg/100 g			
	Bebidas adaptadas a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas	2,5 mg/100 g			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	8 mg/comida			
	Cereales para el desayuno	5 mg/100 g			
	Grasas y salsas para ensaladas	10 mg/100 g			
	Sopas, salvo las de tomate	1 mg/100 g			
	Pan (incluidos los panecillos tostados)	3 mg/100 g			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que estén destinados los productos			
▼ M49	Hidrolizado de lisozima de clara de huevo de gallina	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los complementos alimenticios que lo contengan será «hidrolizado de lisozima de clara de huevo de gallina»	
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población adulta	1 000 mg/día			
▼ M9	Citrato malato de magnesio	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «citrato malato de magnesio»	
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE				
	Extracto de corteza de magnolia	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de corteza de magnolia»	
	Productos mentolados de confitería	0,2 %, para refrescar el aliento. Cumpliendo el nivel máximo de incorporación del 0,2 % y considerando que el tamaño máximo de los chicles o mentolados es de 1,5 g, cada uno de ellos no contendrá más de 3 mg de extracto de corteza de magnolia.			
	Chicle				
	Aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de aceite de germen de maíz»	
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	2 g/día			
	Chicle	2 %			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Metilcelulosa	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «metilcelulosa»	No debe utilizarse metilcelulosa en alimentos especialmente preparados para niños de corta edad	
	Hielos comestibles	2 %			
	Bebidas aromatizadas				
	Productos lácteos fermentados aromatizados y sin aromatizar				
	Postres fríos (lácteos, grasas, frutas, cereales, productos a base de huevo)				
	Preparaciones de frutas (pulpa, puré o compota)				
	Sopas y caldos				
Cloruro de 1-metilnicotinamida	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «cloruro de 1-metilnicotinamida». En los complementos alimenticios que contengan cloruro de 1-metilnicotinamida deberá figurar la declaración siguiente: Este complemento alimenticio únicamente debe ser consumido por adultos, con exclusión de las mujeres embarazadas y lactantes		Autorizado el 2 de septiembre de 2018. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283. Solicitante: Pharmena SA, Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Polonia. Durante el período de protección de datos, solamente Pharmena SA estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento cloruro de 1-metilnicotinamida, a menos que un
	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE para la población adulta, con exclusión de las mujeres embarazadas y lactantes	58 mg/día			

▼ **M11**

▼ **M11**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
					<p>solicitante posterior obtenga autorización para el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con el acuerdo de Pharmena SA.</p> <p>Fecha de finalización de la protección de datos: 2 de septiembre de 2023.</p>

▼ **M9**

<p>Ácido (6S)-5-metil-tetrahidrofólico, sal de glucosamina</p>	<p><i>Categoría específica de alimentos</i></p>	<p><i>Contenido máximo</i></p>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «ácido (6S)-5-metiltetrahidrofólico, sal de glucosamina» o «5MTHF-glucosamina»</p>		
	<p>Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE</p>				
<p>Silicio orgánico (monometilsilanol)</p>	<p><i>Categoría específica de alimentos</i></p>	<p><i>Contenido máximo de silicio</i></p>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los complementos alimenticios que lo contengan será «silicio orgánico (monometilsilanol)»</p>		
	<p>Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población adulta (en forma líquida)</p>	<p>10,40 mg/día</p>			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Extracto de micelio de la seta shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de seta <i>Lentinula edodes</i> » o «extracto de seta shiitake»		
	Productos de panadería	2 ml/100 g			
	Refrescos	0,5 ml/100 ml			
	Comidas preparadas	2,5 ml por comida			
	Alimentos a base de yogur	1,5 ml/100 ml			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	2,5 ml por dosis diaria			
Cloruro de nicotinamida ribósido	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «cloruro de nicotinamida ribósido».		<p>Autorizado el 20 de febrero de 2020. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.</p> <p>Solicitante: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 Estados Unidos. Durante el período de protección de datos, solamente ChromaDex Inc. estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento, a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para este nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con la conformidad de ChromaDex Inc.</p> <p>Fecha de finalización de la protección de datos: 20 de febrero de 2025.</p>
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	<p>300 mg/día para la población adulta general, con exclusión de las mujeres embarazadas y lactantes</p> <p>230 mg/día para las mujeres embarazadas o lactantes</p>			

▼ **M38**

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Zumo del fruto de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «zumo de noni» o «zumo de <i>Morinda citrifolia</i> »		
	Bebidas a base de néctar de frutas y frutas pasteurizadas	30 ml en una ración (hasta un 100 % de zumo de noni) o 20 ml dos veces al día, no más de 40 ml por día			
Zumo del fruto de noni en polvo (<i>Morinda citrifolia</i>)	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «zumo de noni en polvo» o «zumo en polvo de <i>Morinda citrifolia</i> »		
Puré y concentrado de los frutos de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será: Para el puré de fruta: «puré de los frutos de <i>Morinda citrifolia</i> » o «puré de los frutos de noni» Para el concentrado de fruta: «Concentrado de los frutos de <i>Morinda citrifolia</i> » o «concentrado de los frutos de noni»		
		Puré de frutas			
	Dulces/Confitería	45 g/100 g			
	Barritas de cereales	53 g/100 g			
	Mezclas en polvo para bebidas nutritivas (peso seco)	53 g/100 g			
	Bebidas con gas	11 g/100 g			
	Helados y sorbetes	31 g/100 g			
	Yogur	12 g/100 g			
Galletas	53 g/100 g				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Bollos, pasteles y pastas	53 g/100 g			
	Cereales para el desayuno (integrales)	88 g/100 g			
	Mermeladas y jaleas, de conformidad con la Directiva 2001/113/CE	133 g/100 g Basado en la cantidad previa al procesamiento necesaria para obtener 100 g de producto final.			
	Pastas dulces para untar, rellenos y productos para glasear	31 g/100 g			
	Salsas condimentadas, líquido de gobierno para encurtidos, salsas de jugos de carne y condimentos	88 g/100 g			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	26 g/día			
		Concentrado de fruta			
	Dulces/Confitería	10 g/100 g			
	Barritas de cereales	12 g/100 g			
	Mezclas en polvo para bebidas nutritivas (peso seco)	12 g/100 g			
	Bebidas con gas	3 g/100 g			
	Helados y sorbetes	7 g/100 g			
	Yogur	3 g/100 g			
	Galletas	12 g/100 g			
	Bollos, pasteles y pastas	12 g/100 g			
	Cereales para el desayuno (integrales)	20 g/100 g			
	Mermeladas y jaleas, de conformidad con la Directiva 2001/113/CE	30 g/100 g			
	Pastas dulces para untar, rellenos y productos para glasear	7 g/100 g			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Salsas condimentadas, líquido de gobierno para encurtidos, salsas de jugos de carne v condimentos	20 g/100 g			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	6 g/día			
Hojas de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «hojas de noni» u «hojas de <i>Morinda citrifolia</i> » 2. Deberán darse instrucciones a los consumidores a fin de que cada taza de infusión no se prepare con más de 1 g de hojas desecadas y tostadas de <i>Morinda citrifolia</i> .		
	Para la preparación de infusiones	Cada taza de infusión que se consume no debe prepararse con más de 1 g de hojas desecadas y tostadas de <i>Morinda citrifolia</i>			
Fruto de noni en polvo (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «polvo del fruto de la <i>Morinda citrifolia</i> » o «polvo del fruto de noni»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	2,4 g/día			
Microalga <i>Odontella aurita</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «microalga <i>Odontella aurita</i> »		
	Pasta alimenticia aromatizada	1,5 %			
	Sopas de pescado	1 %			
	Terrinas de pescado	0,5 %			
	Preparados de caldo	1 %			
	Galletas saladas	1,5 %			
	Pescado congelado empanado	1,5 %			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
<p>Aceite enriquecido con fitosteroles o fitoestanoles</p>	<p><i>Categoría específica de alimentos</i></p>	<p><i>Contenido máximo de fitosteroles/ fitoestanoles añadidos</i></p>	<p>De conformidad con el anexo III, punto 5 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011</p>		
	<p>Materias grasas para untar, tal como se definen en el anexo VII, parte VII y apéndice II, letras B y C, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, excluidas las grasas para guisar y freír y las grasas para untar a base de mantequilla u otras grasas animales</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los productos que contengan el nuevo ingrediente alimentario se presentarán de forma que puedan dividirse fácilmente en porciones que contengan, bien 3 g como máximo (en el caso de una porción diaria), o bien 1 g como máximo (en el caso de tres porciones diarias) de fitosteroles o fitoestanoles añadidos. 2. La cantidad de fitosteroles o fitoestanoles añadidos presentes en los envases de bebidas no excederá de 3 g. 3. Los aliños para ensaladas, la mayonesa y las salsas aromáticas se envasarán en porciones individuales. 			
	<p>Productos a base de leche, como productos a base de leche semidesnatada y desnatada, posiblemente con frutas y/o cereales añadidos, productos a base de leche fermentada, como el yogur, y productos a base de queso (contenido graso ≤ 12 g por 100 g) en los que posiblemente se ha reducido la grasa láctea, y la grasa y/o la proteína de la leche se han sustituido parcial o totalmente por grasa o proteína vegetal</p>				
	<p>Bebidas de soja</p>				
	<p>Aliños para ensaladas, mayonesa y salsas aromáticas</p>				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Aceite extraído de calamares	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de DHA y EPA combinados</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de calamar»		
	Productos lácteos, excepto bebidas a base de leche	200 mg/100 g o 600 mg/100 g en productos del queso			
	Similares a lácteos, excepto bebidas	200 mg/100 g o, en el caso de productos análogos al queso, 600 mg/100 g			
	Grasas para untar y aliños para ensaladas	600 mg/100 g			
	Cereales para el desayuno	500 mg/100 g			
	Productos de panadería (panes y panecillos)	200 mg/100 g			
	Barritas de cereales	500 mg/100 g			
	Bebidas no alcohólicas (incluidas las bebidas a base de leche)	60 mg/100 ml			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	3 000 mg/día para la población general 450 mg/día para las mujeres embarazadas y lactantes			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que estén destinados los productos			
Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	200 mg/comida				
Extracto de <i>Panax notoginseng</i> y <i>Astragalus membranaceus</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «Extracto de <i>Panax notoginseng</i> y <i>Astragalus membranaceus</i> s». El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan el extracto de <i>Panax notoginseng</i> y <i>Astragalus membranaceus</i> incluirá una declaración de que dichos complementos alimenticios no deben ser consumidos por personas menores de 18 años ni por mujeres embarazadas.		Autorizado el 23 de diciembre de 2020. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y en datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, para la población adulta en general, excepto los complementos alimenticios para mujeres embarazadas	35 mg/día			

▼ **M52**

▼ **M52**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
					<p>Solicitante: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, Estados Unidos.</p> <p>Durante el período de protección de datos, solo NuLiv Science estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento, a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para este nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283 o haga referencia a ellos con el acuerdo de NuLiv Science.</p> <p>Fecha en la que finaliza la protección de datos: 23 de diciembre de 2025.</p>

▼ **M44**

<p>Polvos de semillas de chía (<i>Salvia hispanica</i>) parcialmente desgrasados</p>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «Polvo de semillas de chía (<i>Salvia hispanica</i>) parcialmente desgrasado».</p>		
	Polvo con alto contenido proteínico				
	<p>Productos lácteos fermentados sin aromatizar, incluido el suero de mantequilla natural sin aromatizar (excepto esterilizado), no tratados térmicamente tras la fermentación</p>	0,7 %			
	<p>Productos lácteos fermentados sin aromatizar tratados térmicamente tras la fermentación</p>	0,7 %			
	<p>Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente</p>	0,7 %			

▼ **M44**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Productos de confitería	10 %			
	Zumos de frutas, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE (8), y zumos de hortalizas	2,5 %			
	Néctares de frutas, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de hortalizas y productos similares	2,5 %			
	Bebidas aromatizadas	3 %			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excluidos los complementos alimenticios destinados a lactantes y niños de corta edad	7,5 g/día			
	<i>Polvo con alto contenido en fibra</i>				
	Productos de confitería	4 %			
	Zumos de frutas, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y zumos de hortalizas	2,5 %			
	Néctares de frutas, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de hortalizas y productos similares	4 %			
	Bebidas aromatizadas	4 %			
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excluidos los complementos alimenticios destinados a lactantes y niños de corta edad	12 g/día				

▼ **M59**

Polvo de semillas de colza parcialmente desgrasadas obtenido de *Brassica rapa* L. y *Brassica napus* L.

<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «polvo de semillas de colza parcialmente desgrasadas».</p> <p>Todo alimento que contenga polvo de semillas de colza parcialmente desgrasadas obtenido de <i>Brassica rapa</i> L. y <i>Brassica napus</i> L. deberá incluir la declaración de que ese ingrediente puede provocar una reacción alérgica en los consumidores que sean alérgicos a la mostaza y sus productos derivados. Tal declaración figurará junto a la lista de ingredientes.</p>		
Barritas de cereales mezcladas	20 g/100 g			
Muesli y cereales de desayuno similares	20 g/100 g			
Cereales de desayuno extrudidos	20 g/100 g			
Aperitivos, excepto las patatas fritas	15 g/100 g			
Panes y panecillos con ingredientes especiales añadidos (como semillas, pasas o hierbas aromáticas)	7 g/100 g			
Panes morenos que llevan declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten, conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión.	7 g/100 g			

▼ **M59**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Pan y panecillos multicereales	7 g/100 g			
	Sucedáneos de carne	10 g/100 g			
	Albóndigas	10 g/100 g			

▼ **M9**

Preparaciones a base de frutas pasteurizadas producidas mediante tratamiento de alta presión	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La expresión «pasteurizado con tratamiento de pasteurización a alta presión» deberá figurar junto a la denominación de los preparados de fruta como tales, así como en cualquier producto en el que se utilice este tratamiento		
	Tipos de fruta: manzana, albaricoque, plátano, mora, arándano, cereza, coco, higo, pomelo, uva, mandarina, mango, melón, melocotón, pera, piña, ciruela, frambuesa, ruibarbo y fresa				

▼ **M35**

Fenilcapsaicina	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «fenilcapsaicina».		Autorizado el 19 de diciembre de 2019. Esta inclusión en la lista se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y en datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283. Solicitante: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö (Suecia). Durante el período de protección de datos, solamente aXichem AB estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento fenilcapsaicina, a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con la conformidad de aXichem AB.
	Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013, excluidos los alimentos destinados a lactantes, niños de corta edad y niños menores de once años	2,5 mg/día			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población general, excluidos los niños menores de once años.	2,5 mg/día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Almidón de maíz fosfatado	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «almidón de maíz fosfatado»		
	Productos de panadería horneados	15 %			
	Pastas alimenticias				
	Cereales para el desayuno				
	Barritas de cereales				
Fosfatidilserina de fosfolípidos de pescado	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de fosfatidilserina</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «fosfatidilserina de pescado».		
	Bebidas a base de yogur	50 mg/100 ml			
	Polvos a base de leche en polvo	3 500 mg (equivalente a 40 mg/100 ml listos para beber)			
	Alimentos a base de yogur	80 mg/100 g			
	Barritas de cereales	350 mg/100 g			
	Artículos de confitería a base de chocolate	200 mg/100 g			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 609/2013			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	300 mg/día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Fosfatidilserina de fosfolípidos de soja	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de fosfatidilserina</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «fosfatidilserina de soja»		
	Bebidas a base de yogur	50 mg/100 ml			
	Polvos a base de leche en polvo	3,5 g/100 g (equivalente a 40 mg/100 ml listos para beber)			
	Alimentos a base de yogur	80 mg/100 g			
	Barritas de cereales	350 mg/100 g			
	Artículos de confitería a base de chocolate	200 mg/100 g			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 609/2013			
Producto fosfolipídico que contiene una cantidad igual de fosfatidilserina y ácido fosfatídico	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de fosfatidilserina</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «fosfatidilserina de soja y ácido fosfatídico»	El producto no está destinado a ser comercializado para mujeres embarazadas o mujeres lactantes.	
	Cereales para el desayuno	80 mg/100 g			
	Barritas de cereales	350 mg/100 g			
	Alimentos a base de yogur	80 mg/100 g			
	Productos similares al yogur a base de soja	80 mg/100 g			
	Bebidas a base de yogur	50 mg/100 g			
	Bebidas similares al yogur a base de soja	50 mg/100 g			
	Polvos a base de leche en polvo	3,5 mg/100 g (equivalente a 40 mg/100 ml listos para beber)			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	800 mg/día			
Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 609/2013				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Fosfolípidos de yema de huevo	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	No se especifica				
Fitoglicógeno	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «fitoglicógeno»		
	Alimentos procesados	25 %			
Fitoesteroles/fitoestanoles	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	De conformidad con el anexo III, punto 5 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011		
	Bebidas de arroz	<p>1. Se presentarán de forma que puedan dividirse fácilmente en porciones que contengan bien 3 g como máximo (en el caso de una porción diaria), o bien 1 g como máximo (en el caso de tres porciones diarias) de fitoesteroles o fitoestanoles añadidos.</p> <p>La cantidad de fitoesteroles o fitoestanoles añadidos presentes en los envases de bebidas no excederá de 3 g.</p> <p>Los aliños para ensaladas, la mayonesa y las salsas aromáticas se envasarán en porciones individuales</p>			
	Pan de centeno con harina que contiene ≥ 50 % de centeno (harina integral de centeno, granos de centeno enteros o fragmentados y copos de centeno) y ≤ 30 % de trigo; y con ≤ 4 % de azúcar añadida, pero sin grasa añadida.				
	Aliños para ensaladas, mayonesa y salsas aromáticas				
	Bebidas de soja				
	Productos tipo leche, como los productos tipo leche semidesnatada y leche desnatada, con posible adición de frutas y/o cereales, en los que posiblemente la grasa de la leche se ha reducido o en los que la grasa o la proteína de la leche se han sustituido parcial o totalmente por grasa o proteína de origen vegetal.				
	Productos a base de leche fermentada, como el yogur y productos tipo queso (contenido grasa < 12 % por 100 g), en los que posiblemente la grasa de la leche se ha reducido o en los que la grasa o la proteína de la leche se han sustituido parcial o totalmente por grasa o proteína de origen vegetal				
	Materias grasas para untar, tal como se definen en el anexo VII, parte VII y apéndice II, letras B y C, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, excluidas las grasas para guisar y freír y las grasas para untar a base de mantequilla u otras grasas animales				
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	3 g/día				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Aceite de hueso de ciruela	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Para freír y como condimento	En consonancia con un uso alimentario normal de los aceites vegetales			
Proteínas de patata coagulada y sus hidrolizados	No se especifica		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «proteína de patata»		
Prolil-oligopeptidasa (preparado enzimático)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «prolil-oligopeptidasa»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE para la población adulta general	120 PPU/día (2,7 g de preparado enzimático/día) (2×10^6 PPI/día) PPU: unidades de prolil-peptidasa (<i>Prolyl Peptidase Units</i>) o unidades de proteinasa prolina (<i>Proline Protease Units</i>) PPI: picomol de proteinasa internacional (<i>Protease Picomole International</i>)			
Extracto proteico de riñones de cerdo	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	3 cápsulas o 3 comprimidos/día; equivalente a 12,6 mg de extracto de riñones de cerdo al día. Contenido de diamino oxidasa (DAO): 0,9 mg/día (3 cápsulas o 3 comprimidos con un contenido de DAO de 0,3 mg/cápsula o 0,3 mg/comprimido)			
Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013					

▼ **M47**

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M10 Sal disódica de pirroloquinolina quinona	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «sal disódica de pirroloquinolina quinona»</p> <p>En los complementos alimenticios que contengan sal disódica de pirroloquinolina quinona deberá figurar la declaración siguiente:</p> <p>Este complemento alimenticio únicamente debe ser consumido por adultos, con exclusión de las mujeres embarazadas y lactantes</p>		<p>Autorizado el 2 de septiembre de 2018. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.</p> <p>Solicitante: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokio 100-8324, Japón. Durante el período de protección de datos, solamente Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. estará autorizado a comercializar en la Unión el nuevo alimento sal disódica de pirroloquinolina quinona, a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con el acuerdo de Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc.</p> <p>Fecha de finalización de la protección de datos: 2 de septiembre de 2023.</p>
	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE destinados a la población adulta, con exclusión de las mujeres embarazadas y lactantes	20 mg/día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Aceite de colza con alto contenido de material no saponificable	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de aceite de colza»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	Se recomienda una porción de 1,5 g para consumo diario			
Proteína de semillas de colza	Como fuente de proteína vegetal en alimentos, con excepción de los preparados para lactantes y preparados de continuación		1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «proteína de colza» 2. Todo producto alimenticio que contenga «proteína de colza» deberá incluir la declaración de que ese ingrediente puede provocar una reacción alérgica a los consumidores que sean alérgicos a la mostaza y sus productos derivados. En su caso, esta declaración deberá figurar al lado de la lista de ingredientes.		
Concentrado de péptidos de camarones refinado	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población adulta	1 200 mg/día	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «concentrado de péptidos de camarones refinado».		Autorizado el 20 de noviembre de 2018. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283. Solicitante: Marealis SA, Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø. Dirección postal: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Noruega. Durante el período de protección de datos, solamente Marealis SA estará autorizado a comercializar en la

▼ **M17**

▼ **M17**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
					<p>Unión el nuevo alimento concentrado de péptidos de camarones refinado, a menos que un solicitante posterior obtenga autorización para el nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con la conformidad de Ma-realis SA.</p> <p>Fecha de finalización de la protección de datos: 20 de noviembre de 2023.</p>

▼ **M56**

Trans-resveratrol	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los complementos alimenticios que lo contengan será «<i>trans</i>-resveratrol». 2. En el etiquetado de los complementos alimenticios que contengan <i>trans</i>-resveratrol figurará la indicación de que las personas que utilizan medicamentos deben consumir el producto exclusivamente bajo supervisión médica. 		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población adulta	150 mg/día			

▼ M9

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Trans-resveratrol (fuente microbiana)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los complementos alimenticios que lo contengan será «trans-resveratrol» 2. En el etiquetado de los complementos alimenticios que contengan trans-resveratrol figurará la indicación de que las personas que utilizan medicamentos deben consumir el producto exclusivamente bajo supervisión médica.		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	En consonancia con un uso normal, en los complementos alimenticios, del resveratrol extraído de la hierba nudosa japonesa (<i>Fallopia japonica</i>)			
Extracto de cresta de gallo	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de cresta de gallo»		
	Bebidas a base de leche	40 mg/100 g o mg/100 ml			
	Bebidas fermentadas a base de leche	80 mg/100 g o mg/100 ml			
	Productos de tipo yogur	65 mg/100 g o mg/100 ml			
	<i>Queso fresco</i>	110 mg/100 g o mg/100 ml			
Aceite de sachá inchi de <i>Plukenetia volubilis</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de sachá inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)»		
	Aceite de lino	En consonancia con un uso alimentario normal del aceite de lino			
Salatrim	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «lípidos de contenido energético reducido (salatrim)». 2. Se incluirá una advertencia que precise que su consumo excesivo puede provocar trastornos gastrointestinales. 3. Se incluirá una advertencia que precise que los productos no están destinados a ser consumidos por niños.		
	Productos de panadería y confitería				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Aceite rico en DHA y EPA de <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de DHA y EPA combinados:</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite rico en DHA y EPA de la microalga <i>Schizochytrium</i> sp.»		
	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE destinados a la población adulta, excepto las mujeres embarazadas y lactantes	3 000 mg/día			
	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE para mujeres embarazadas y lactantes	450 mg/día			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida			
	Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	200 mg/100 g			
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013				
	Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas				
	Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión.				
	Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)	200 mg/100 g			
Cereales para el desayuno	500 mg/100 g				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Grasas culinarias	360 mg/100 g			
	Análogos lácteos (excepto las bebidas)	600 mg/100 g para el queso; 200 mg/100 g para los productos de soja y los sucedáneos lácteos (excluidas las bebidas)			
	Productos lácteos, excepto bebidas a base de leche	600 mg/100 g para el queso; 200 mg/100 g para los productos lácteos (incluidos los productos de leche, queso fresco y yogur excluidas las bebidas)			
	Bebidas no alcohólicas (incluidos los análogos lácteos y las bebidas a base de leche)	80 mg/100 g			
	Barritas de cereales o nutritivas	500 mg/100 g			
	Grasas para untar y aliños para ensaladas	600 mg/100 g			
▼ M26 Aceite de <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de DHA</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de la microalga <i>Schizochytrium</i> sp.»		
	Productos lácteos, excepto bebidas a base de leche	200 mg/100 g o, en el caso de productos del queso, 600 mg/100 g			
	Productos similares a los lácteos, excepto bebidas	200 mg/100 g o, en el caso de productos análogos al queso, 600 mg/100 g			
	Grasas para untar y aliños para ensaladas	600 mg/100 g			
	Cereales para el desayuno	500 mg/100 g			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	250 mg DHA/día para la población general			
		450 mg DHA/día para las mujeres embarazadas y lactantes			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida			

▼ **M26**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	200 mg/100 g		
	Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas			
	Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión			
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos		
	Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)	200 mg/100 g		
	Barritas de cereales	500 mg/100 g		
	Grasas culinarias	360 mg/100 g		
	Bebidas no alcohólicas (incluidos los análogos lácteos y las bebidas a base de leche)	80 mg/100 ml		
	Preparados para lactantes y preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 609/2013		
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	200 mg/100 g		
	Purés de frutas y de verduras	100 mg/100 g		

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
---------------------------	---	--	------------------	------------------------------------

▼ **M24****Aceite de *Schizochytrium* sp.**

<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de DHA</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de la microalga <i>Schizochytrium</i> sp.»																										
Productos lácteos, excepto bebidas a base de leche	200 mg/100 g o, en el caso de productos del queso, 600 mg/100 g																											
Similares a los lácteos, excepto bebidas	200 mg/100 g o, en el caso de productos análogos al queso, 600 mg/100 g																											
Grasas para untar y aliños para ensaladas	600 mg/100 g																											
Cereales para el desayuno	500 mg/100 g																											
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	250 mg DHA/día para la población general																											
	450 mg DHA/día para las mujeres embarazadas y lactantes																											
Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida																											
Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	200 mg/100 g																											
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013																												
Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas																												

▼ **M24**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten, conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión.				
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos			
	Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)	200 mg/100 g			
	Barritas de cereales	500 mg/100 g			
	Grasas culinarias	360 mg/100 g			
	Bebidas no alcohólicas (incluidos los análogos lácteos y las bebidas a base de leche)	80 mg/100 ml			
	Purés de frutas y de verduras	100 mg/100 g			
▼ M49 Aceite de <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «aceite de la microalga <i>Schizochytrium</i> sp».		
	Productos lácteos, excepto bebidas a base de leche	200 mg/100 g, o 600 mg/100 g en productos del queso			
	Productos similares a los lácteos, excepto bebidas	200 mg/100 g o, en el caso de productos análogos al queso, 600 mg/100 g			
	Grasas para untar y aliños para ensaladas	600 mg/100 g			
	Cereales de desayuno	500 mg/100 g			

▼ **M49**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀																
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="405 288 848 509">Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE</td> <td data-bbox="848 288 1214 400">250 mg DHA/día para la población general</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 400 848 509"></td> <td data-bbox="848 400 1214 509">450 mg DHA/día para las mujeres embarazadas y lactantes</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 509 848 671">Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 69/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso</td> <td data-bbox="848 509 1214 671">250 mg/comida</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 671 848 778">Bebidas a base de leche y otros productos similares destinados a niños de corta edad</td> <td data-bbox="848 671 1214 778" rowspan="3">200 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 778 848 885">Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 885 848 1048">Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 1048 848 1211">Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013</td> <td data-bbox="848 1048 1214 1211">Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 1211 848 1318">Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)</td> <td data-bbox="848 1211 1214 1318">200 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 1318 848 1398">Barritas de cereales</td> <td data-bbox="848 1318 1214 1398">500 mg/100 g</td> </tr> </table>	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	250 mg DHA/día para la población general		450 mg DHA/día para las mujeres embarazadas y lactantes	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 69/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida	Bebidas a base de leche y otros productos similares destinados a niños de corta edad	200 mg/100 g	Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas	Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos	Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)	200 mg/100 g	Barritas de cereales	500 mg/100 g			
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	250 mg DHA/día para la población general																			
	450 mg DHA/día para las mujeres embarazadas y lactantes																			
Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 69/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida																			
Bebidas a base de leche y otros productos similares destinados a niños de corta edad	200 mg/100 g																			
Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas																				
Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión																				
Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos																			
Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)	200 mg/100 g																			
Barritas de cereales	500 mg/100 g																			

▼ **M49**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Grasas culinarias	360 mg/100 g			
	Bebidas no alcohólicas (incluidos los análogos lácteos y las bebidas a base de leche)	80 mg/100 ml			
	Preparados para lactantes y preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 609/2013			
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	200 mg/100 g			
	Purés de frutas y de verduras	100 mg/100 g			

▼ **M54**

Biomasa de levadura (<i>Yarrowia lipolytica</i>) con selenio	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «biomasa de levadura (<i>Yarrowia lipolytica</i>) con selenio». El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan la biomasa de levadura (<i>Yarrowia lipolytica</i>) con selenio incluirá una indicación de que los complementos alimenticios no deben ser consumidos por lactantes ni niños menores de 4 años/niños menores de 7 años/niños menores de 11 años/niños y adolescentes menores de 18 años ⁽¹²⁾ .		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ⁽³⁾ , excepto los destinados a lactantes y niños menores de 4 años.	50 mg/día para los niños de 4 a 6 años de edad, lo que supone 10 µg de selenio al día 100 mg/día para los niños de 7 a 10 años de edad, lo que supone 20 µg de selenio al día 500 mg/día para los adolescentes de 11 a 17 años de edad, lo que supone 100 µg de selenio al día 800 mg/día para los adultos, lo que supone 160 µg de selenio al día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M58 Sal sódica de 3'-sialilactosa (3'-SL) (fuente microbiana)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo (expresado como 3'-sialilactosa)</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «sal sódica de 3'-sialilactosa».</p> <p>El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan sal sódica de 3'-sialilactosa recogerá una declaración en la que se especifique que no deben ser consumidos:</p> <p>a) si el mismo día se consumen otros alimentos que contienen sal sódica de 3'-sialilactosa añadida;</p> <p>b) por lactantes o niños de corta edad.</p>		<p>Autorizado el 18 de febrero de 2021. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y en datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.</p> <p>Solicitante: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dinamarca. Durante el período de protección de datos, solo Glycom A/S está autorizada a comercializar en la Unión el nuevo alimento sal sódica de 3'-sialilactosa, salvo que un solicitante posterior obtenga una autorización para el nuevo alimento sin remitirse a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o a los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283 u obtenga el acuerdo de Glycom A/S.</p> <p>Fecha en la que finaliza la protección de datos: 18 de febrero de 2026.</p>
	Productos lácteos pasteurizados y esterilizados sin aromatizar (incluido el tratamiento UHT)	0,25 g/L			
	Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	0,25 g/L (bebidas)			
		0,5 g/kg (productos distintos de las bebidas)			
	Productos lácteos fermentados sin aromatizar	0,25 g/L (bebidas)			
		2,5 g/kg (productos distintos de las bebidas)			
	Bebidas aromatizadas (excluidas las bebidas con un pH inferior a 5)	0,25 g/L			
	Barritas de cereales	2,5 g/kg			
	Preparados para lactantes, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,2 g/L en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante			
	Preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,15 g/L en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante			
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,15 g/L (bebidas) en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante			
		1,25 g/kg para productos distintos de las bebidas			
	Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	0,15 g/L en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante			
Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,5 g/L (bebidas)				
	5 g/kg (productos distintos de las bebidas)				

▼ **M58**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	0,5 g/día		

▼ **M57**

Sal sódica de 6'-sialilactosa (6'-SL) (fuente microbiana)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo (expresado como 6'-sialilactosa)</i>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «sal sódica de 6'-sialilactosa».</p> <p>El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan sal sódica de 6'-sialilactosa (6'-SL) recogerá una declaración en la que se especifique que no deben ser consumidos:</p> <p>a) si el mismo día se consumen otros alimentos que contienen sal sódica de 6'-sialilactosa añadida;</p> <p>b) por lactantes o niños de corta edad.</p>	<p>Autorizado el 17 de febrero de 2021. Esta inclusión se basa en pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad y en datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283.</p> <p>Solicitante: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dinamarca. Durante el período de protección de datos, solo Glycom A/S está autorizada a comercializar en la Unión el nuevo alimento sal sódica de 6'-sialilactosa, salvo que un solicitante posterior obtenga una autorización para el nuevo alimento sin remitirse a las pruebas científicas sujetas a derechos de propiedad o a los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283 u obtenga el acuerdo de Glycom A/S.</p> <p>Fecha en la que finaliza la protección de datos: 17 de febrero de 2026.</p>
	Productos lácteos pasteurizados y esterilizados sin aromatizar (incluido el tratamiento UHT)	0,5 g/L		
	Productos lácteos fermentados sin aromatizar	0,5 g/L (bebidas)		
		2,5 g/kg (productos distintos de las bebidas)		
	Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	0,5 g/L (bebidas)		
		5,0 g/kg (productos distintos de las bebidas)		
	Bebidas aromatizadas (excluidas las bebidas con un pH inferior a 5)	0,5 g/L		
	Barritas de cereales	5,0 g/kg		
	Preparados para lactantes, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,4 g/L en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante		
	Preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,3 g/L en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante		
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	0,3 g/L (bebidas) en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante		
		2,5 g/kg para productos distintos de las bebidas		

▼ **M57**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	0,3 g/L (bebidas) en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante			
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	1,0 g/L (bebidas) 10,0 g/kg (productos distintos de las bebidas)			
	Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	1,0 g/día			

▼ **M22**

Jarabe de *Sorghum bicolor* (L.) Moench
(Alimento tradicional de un tercer país)

No se especifica.

La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «jarabe de sorgo (*Sorghum bicolor*)»

▼ **M9**

Extracto de soja fermentada

Categoría específica de alimentos

Contenido máximo

Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE (cápsulas, comprimidos o en polvo) destinados a la población adulta, excepto las mujeres embarazadas y lactantes

100 mg/día

1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de soja fermentada».
2. En el etiquetado de los complementos alimenticios que contengan extracto de soja fermentada figurará una advertencia que precise que las personas que toman medicamentos deben consumir el producto exclusivamente bajo supervisión médica.

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Extracto de germen de trigo rico en espermidina (<i>Triticum aestivum</i>)	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los complementos alimenticios que lo contengan será «extracto de germen de trigo rico en espermidina»		
	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE destinados a la población adulta, excepto las mujeres embarazadas y lactantes	Equivalente de máx. 6 mg/día de espermidina			
Sucromalt	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «sucromalt» 2. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado deberá ir acompañada de la indicación de que el producto es una fuente de glucosa y de fructosa.		
	No se especifica				
Fibra de caña de azúcar	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>			
	Pan	8 %			
	Productos de panadería	5 %			
	Productos cárnicos y productos de músculo	3 %			
	Condimentos y especias	3 %			
	Queso rallado	2 %			
	Alimentos dietéticos	5 %			
	Bebidas	5 %			
Azúcares de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	No se especifica		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «azúcares de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)», «glucosa de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)» o «fructosa de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)», en función de la forma utilizada.		

▼ **M50**

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Extracto de aceite de girasol	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de aceite de girasol»		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	1,1 g/día			
Liofilizado de microalga <i>Tetraselmis chuii</i>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «liofilizado de microalga <i>Tetraselmis chuii</i> » o «liofilizado de microalga <i>T. chuii</i> » Los complementos alimenticios que contengan liofilizado de microalga <i>Tetraselmis chuii</i> incluirán la siguiente declaración: Contiene cantidades insignificantes de yodo		
	Salsas	20 % o 250 mg/day			
	Sales especiales	1 %			
	Condimento	250 mg/día			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	250 mg/día			
Therapon barcool/ Scortum	Uso previsto idéntico al del salmón, a saber, la elaboración de productos y platos de cocina a base de productos de pescado cocinado, crudo, ahumado y al horno				
D-tagatosa	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «D-tagatosa» 2. En el etiquetado de cualquier producto en el que los niveles de D-Tagatosa superen los 15 g por porción, así como en todas las bebidas que contengan más del 1 % de D-Tagatosa (tal como se consumen) figurará la mención «un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».		
	No se especifica				
Extracto rico en taxifolina	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto rico en taxifolina».		
	Yogur natural/yogur con fruta(*)	0,020 g/kg			
	Kéfir(*)	0,008 g/kg			
	Suero de mantequilla(*)	0,005 g/kg			

▼ **M49**

▼ **M49**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Leche en polvo(*)	0,052 g/kg			
Nata (crema)(*)	0,070 g/kg				
Nata agria(*)	0,050 g/kg				
Queso(*)	0,090 g/kg				
Mantequilla (manteca)(*)	0,164 g/kg				
Productos de chocolate	0,070 g/kg				
Bebidas no alcohólicas	0,020 g/L				
Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población general, excluidos los lactantes, los niños de corta edad, los niños y los adolescentes menores de 14 años	100 mg/día				
(*) Cuando se utilice en productos lácteos, el extracto rico en taxifolina no podrá sustituir, enteramente ni en parte, a ningún componente de la leche					
Trehalosa	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «trehalosa» y deberá figurar en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimenticios que lo contengan. 2. La denominación del alimento en el etiquetado deberá ir acompañada de la indicación de que «la trehalosa es una fuente de glucosa». 		
	No se especifica				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M49 Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>) tratados con radiación ultravioleta	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de vitamina D₂</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La denominación en el etiquetado del nuevo alimento como tal, o de los productos alimenticios que lo contengan, será «champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>) tratados con radiación ultravioleta». 2. La denominación en la etiqueta del nuevo alimento como tal o de los productos alimenticios que lo contengan deberá ir acompañada de una indicación de que «se ha utilizado un tratamiento de luz controlada para aumentar los niveles de vitamina D» o «se ha utilizado un tratamiento de radiación ultravioleta para aumentar los niveles de vitamina D₂». 		
	Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg de vitamina D ₂ /100 g de peso fresco			
Levadura de panadería (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tratada con radiación ultravioleta	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de vitamina D₂</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «levadura con vitamina D» o «levadura con vitamina D ₂ »		
	Pan y panecillos con levadura	5 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Productos de panadería fina con levadura	5 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE				
Levadura fresca o seca, envasada, para repostería casera	45 µg/100 g, en el caso de la levadura fresca 200 µg/100 g, en el caso de la levadura seca	<ol style="list-style-type: none"> 1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios será «levadura con vitamina D» o «levadura con vitamina D₂». 2. En el etiquetado del nuevo alimento se indicará que el producto alimenticio está destinado únicamente a ser cocinado y que no debe consumirse crudo. 3. El etiquetado del nuevo alimento llevará instrucciones de utilización destinadas al consumidor final, de manera que no se supere la concentración máxima de 5 µg/100 g de vitamina D₂ en el producto final de repostería casera 			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Pan tratado con radiación ultravioleta	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de vitamina D₂</i>	La denominación en el etiquetado del nuevo alimento irá acompañado de «contiene vitamina D producida por tratamiento con radiación ultravioleta».		
	Pan y panecillos con levadura (sin cobertura)	► CI 3 µg de vitamina D ₂ /100 g ◀			
Leche tratada con radiación ultravioleta	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de vitamina D₃</i>	1. La denominación en el etiquetado del nuevo alimento será «tratada con radiación ultravioleta». 2. Cuando la leche tratada con radiación ultravioleta contenga una cantidad de vitamina D que se considere significativa con arreglo a la parte A, punto 2, del anexo XIII del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, la denominación para el etiquetado deberá ir acompañada de la declaración «contiene vitamina D producida por tratamiento con radiación ultravioleta» o «leche con vitamina D obtenida por tratamiento con radiación ultravioleta».		
	Leche entera pasteurizada, tal como se define en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, lista para ser consumida como tal	5-32 µg/kg para la población general, excluidos los lactantes			
	Leche semidesnatada pasteurizada, tal como se define en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, lista para ser consumida como tal	1-15 µg/kg para la población general, excluidos los lactantes			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
▼ M48 Harina de setas con vitamina D₂	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de vitamina D₂ ⁽¹⁾</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «harina de setas tratada con radiación ultravioleta que contiene vitamina D» o «harina de setas tratada con radiación ultravioleta que contiene vitamina D ₂ ». El etiquetado de los complementos alimenticios que contengan harina de setas tratada con radiación ultravioleta con vitamina D ₂ recogerá una declaración en la que se especifique que no deben ser consumidos por lactantes.		Autorizada el 27 de agosto de 2020. Esta anotación en la lista se basa en pruebas científicas exclusivas y en datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283. Solicitante: Oakshire Naturals, LP, PO Box 388, Kennett Square, Pensilvania 19348, Estados Unidos. Durante el período de protección de datos, solamente la empresa Oakshire Naturals, LP estará autorizada a comercializar en la Unión la harina de setas con vitamina D ₂ , a menos que un solicitante posterior obtenga una autorización para comercializar este nuevo alimento sin hacer referencia a las pruebas científicas exclusivas o a los datos científicos protegidos de conformidad con el artículo 26 del Reglamento (UE) 2015/2283, o con la conformidad de Oakshire Naturals, LP. Fecha en la que finaliza la protección de datos: 27 de agosto de 2025.
	Cereales para el desayuno	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Pan y productos de pastelería elaborados con levadura	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Productos a base de cereales y pastas alimenticias	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Zumos de frutas y bebidas a base de mezclas de zumo de frutas y hortalizas	1,125 µg de vitamina D ₂ /100 mL			
	Leche y productos lácteos (excepto la leche líquida)	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g o 1,125 µg de vitamina D ₂ /100 mL (bebidas)			
	Quesos (excepto el queso fresco de tipo <i>cottage</i> , el queso <i>ricotta</i> y los quesos duros para rallado)	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Barritas y bebidas sustitutorias de una comida	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g o 1,125 µg de vitamina D ₂ /100 mL (bebidas)			
	Sucedáneos de productos lácteos	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g o 1,125 µg de vitamina D ₂ /100 mL (bebidas)			
	Sucedáneos de carne	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Sopas y caldos	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Aperitivos vegetales de tipo <i>pellet</i>	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013, excluidos los destinados a los lactantes	15 µg/día			
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población general, salvo los lactantes	15 µg/día			

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
Vitamina K₂ (menaquinona)	Para su utilización de conformidad con la Directiva 2002/46/CE, el Reglamento (UE) n.º 609/2013 y/o el Reglamento (CE) n.º 1925/2006		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «menaquinona» o «vitamina K ₂ »		
Extracto de salvado de trigo	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de salvado de trigo»	El «extracto de salvado de trigo» no podrá comercializarse como complemento alimenticio o como ingrediente de complemento alimenticio. Tampoco podrá añadirse a los preparados para lactantes.	
	Cerveza y sucedáneos	0,4 g/100 g			
	Cereales listos para su consumo	9 g/100 g			
	Productos lácteos	2,4 g/100 g			
	Zumos de frutas y hortalizas	0,6 g/100 g			
	Refrescos	0,6 g/100 g			
	Preparados de carne	2 g/100 g			
Xilooligosacáridos	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo ⁽¹⁰⁾</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «xilooligosacáridos»		
	Pan blanco	14 g/kg			
	Pan integral	14 g/kg			
	Cereales para el desayuno	14 g/kg			
	Galletas	14 g/kg			
	Bebidas de soja	3,5 g/kg			
	Yogur ⁽⁹⁾	3,5 g/kg			
	Pastas de fruta para untar	30 g/kg			
	Productos de chocolate	30 g/kg			
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población adulta en general	2 g/día				

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
---------------------------	---	--	------------------	------------------------------------

▼ **M30**

Biomasa de levadura de *Yarrowia lipolytica*

<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	6 g/día para niños mayores de 10 años, adolescentes y población adulta en general 3 g/día para niños de 3 a 9 años de edad

La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «biomasa termoinactivada de levadura de *Yarrowia lipolytica*»

▼ **M9**

Betaglucanos de levadura

<i>Categoría específica de alimentos</i>	Contenido máximo de betaglucanos de levadura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	1,275 g/día para niños mayores de doce años y población adulta general 0,675 g/día para niños menores de doce años
Sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	1,275 g/día
Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013, con excepción de los alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad	1,275 g/día
Bebidas a base de zumos de frutas y/u hortalizas, incluidos los zumos concentrados y deshidratados	1,3 g/kg
Bebidas a base de aromas de frutas	0,8 g/kg
Preparado en polvo para bebidas a base de cacao	38,3 g/kg (en polvo)
Otras bebidas	0,8 g/kg (listos para su consumo)
	7 g/kg (en polvo)
Barritas de cereales	6 g/kg
Cereales para el desayuno	15,3 g/kg

La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «betaglucanos de levadura *Saccharomyces cerevisiae*»

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀																									
	<table border="1"> <tr><td>Cereales para el desayuno integrales o con alto contenido en fibras de preparación instantánea en caliente</td><td>1,5 g/kg</td></tr> <tr><td>Galletas dulces</td><td>6,7 g/kg</td></tr> <tr><td>Galletas crujientes no dulces</td><td>6,7 g/kg</td></tr> <tr><td>Bebidas a base de leche</td><td>3,8 g/kg</td></tr> <tr><td>Productos lácteos fermentados</td><td>3,8 g/kg</td></tr> <tr><td>Sucedáneos de productos lácteos</td><td>3,8 g/kg</td></tr> <tr><td>Leche en polvo/polvo de leche</td><td>25,5 g/kg</td></tr> <tr><td rowspan="3">Sopas condensadas y sopas en polvo para disolver</td><td>0,9g/kg (listas para su consumo)</td></tr> <tr><td>1,8 g/kg (condensadas)</td></tr> <tr><td>6,3 g/kg (en polvo)</td></tr> <tr><td>Chocolate y productos de confitería</td><td>4 g/kg</td></tr> <tr><td>Barritas y polvos proteicos</td><td>19,1 g/kg</td></tr> <tr><td>Confituras, mermeladas y otras pastas de fruta para untar</td><td>11,3 g/kg</td></tr> </table>	Cereales para el desayuno integrales o con alto contenido en fibras de preparación instantánea en caliente	1,5 g/kg	Galletas dulces	6,7 g/kg	Galletas crujientes no dulces	6,7 g/kg	Bebidas a base de leche	3,8 g/kg	Productos lácteos fermentados	3,8 g/kg	Sucedáneos de productos lácteos	3,8 g/kg	Leche en polvo/polvo de leche	25,5 g/kg	Sopas condensadas y sopas en polvo para disolver	0,9g/kg (listas para su consumo)	1,8 g/kg (condensadas)	6,3 g/kg (en polvo)	Chocolate y productos de confitería	4 g/kg	Barritas y polvos proteicos	19,1 g/kg	Confituras, mermeladas y otras pastas de fruta para untar	11,3 g/kg				
Cereales para el desayuno integrales o con alto contenido en fibras de preparación instantánea en caliente	1,5 g/kg																												
Galletas dulces	6,7 g/kg																												
Galletas crujientes no dulces	6,7 g/kg																												
Bebidas a base de leche	3,8 g/kg																												
Productos lácteos fermentados	3,8 g/kg																												
Sucedáneos de productos lácteos	3,8 g/kg																												
Leche en polvo/polvo de leche	25,5 g/kg																												
Sopas condensadas y sopas en polvo para disolver	0,9g/kg (listas para su consumo)																												
	1,8 g/kg (condensadas)																												
	6,3 g/kg (en polvo)																												
Chocolate y productos de confitería	4 g/kg																												
Barritas y polvos proteicos	19,1 g/kg																												
Confituras, mermeladas y otras pastas de fruta para untar	11,3 g/kg																												
▼ M12 Zeaxantina	<table border="1"> <tr> <td><i>Categoría específica de alimentos</i></td> <td><i>Contenido máximo</i></td> </tr> <tr> <td>Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE</td> <td>2 mg/día</td> </tr> </table>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	2 mg/día		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «zeaxantina».																						
<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>																												
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	2 mg/día																												
▼ M9 L-pidolato de zinc	<table border="1"> <tr> <td><i>Categoría específica de alimentos</i></td> <td><i>Contenido máximo</i></td> </tr> <tr> <td>Alimentos cubiertos por el Reglamento (UE) n.º 609/2013</td> <td rowspan="4">3 g/día</td> </tr> <tr> <td>Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad</td> </tr> <tr> <td>Sustitutivos de comidas para el control del peso</td> </tr> <tr> <td>Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas</td> </tr> </table>	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	Alimentos cubiertos por el Reglamento (UE) n.º 609/2013	3 g/día	Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad	Sustitutivos de comidas para el control del peso	Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas		La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «L-pidolato de zinc»																			
<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>																												
Alimentos cubiertos por el Reglamento (UE) n.º 609/2013	3 g/día																												
Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad																													
Sustitutivos de comidas para el control del peso																													
Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas																													

▼ **M9**

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos	► M29 Protección de datos ◀
	Alimento que incluye una declaración sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten, conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión. Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE			

(1) Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) n.º 41/2009 y (CE) n.º 953/2009 de la Comisión (DO L 181 de 29.6.2013, p. 35).

(2) Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos (DO L 228 de 31.7.2014, p. 5).

(3) Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios (DO L 183 de 12.7.2002, p. 51).

(4) Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos (DO L 404 de 30.12.2006, p. 26).

(5) Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 67).

(6) Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671).

► **M32** (7) Niveles máximos de utilización en el producto final listo para el consumo, comercializado como tal o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante. ◀

► **M44** (8) Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 58). ◀

► **M45** (9) Cuando se utilicen en los productos lácteos los xilooligosacáridos no sustituirán, enteramente o en parte, algún componente de la leche.

(10) Niveles máximos calculados sobre la base de las especificaciones para la forma en polvo 1. ◀

► **M48** (11) Se utiliza la especificación mínima para el contenido de vitamina D en la harina de setas con vitamina D₂, que es de 1 000 µg de vitamina D₂ por gramo de harina de setas. ◀

(12) En función del grupo de edad al que se destine el complemento alimenticio.

Cuadro 2: Especificaciones

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Ácido N-acetil-D-neuramínico	<p>Descripción: El ácido N-acetil-D-neuramínico es un polvo cristalino de color blanco a blanco cremoso</p> <p>Definición:</p> <p>Denominación química: Denominación UIQPA: Ácido N-acetil-D-neuramínico (dihidrato) Ácido 5-acetamido-3,5-didesoxi-D-glicero-D-galacto-non-2-ulopiranosónico (dihidrato)</p> <p>Sinónimos Ácido siálico (dihidrato)</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Fórmula química $C_{11}H_{19}NO_9$ (ácido) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihidrato)</p> <p>Masa molecular 309,3 Da (ácido) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrato)</p> <p>N.º CAS 131-48-6 (ácido libre) 50795-27-2 (dihidrato)</p> <p>Especificaciones Descripción: polvo cristalino de color blanco a blanco cremoso pH (20 °C, solución al 5 %): 1,7-2,5 Ácido N-acetil-D-neuramínico (dihidrato): > 97,0 % Agua (el dihidrato se calcula en 10,4 %): ≤ 12,5 % (p/p) Cenizas sulfatadas: < 0,2 % (p/p) Ácido acético (como ácido libre y/o acetato de sodio): < 0,5 % (p/p)</p> <p>Metales pesados: Hierro: < 20,0 mg/kg Plomo: < 0,1 mg/kg Proteínas residuales: < 0,01 % (p/p)</p> <p>Disolventes residuales: 2-propanol: < 0,1 % (p/p) Acetona: < 0,1 % (p/p) Acetato de etilo: < 0,1 % (p/p)</p> <p>Criterios microbiológicos: <i>Salmonella</i>: ausencia en 25 g Recuento total de los aerobios mesófilos: < 500 UFC/g</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Enterobacterias: ausencia en 10 g</p> <p><i>Cronobacter (Enterobacter sakazakii)</i>: ausencia en 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: ausencia en 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: < 50 UFC/g</p> <p>Levaduras: < 10 UFC/g</p> <p>Mohos: < 10 UFC/g</p> <p>Endotoxinas residuales: < 10 UE/mg</p> <p>UFC: unidades formadoras de colonias; UE: unidades de endotoxina</p>
<p>Pulpa deshidratada del fruto del baobab (<i>Adansonia digitata</i>)</p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Los frutos del baobab (<i>Adansonia digitata</i>) se recogen de los árboles. Se abren las vainas y se separa la pulpa de las semillas y de la vaina. La pulpa se tritura, se separa en lotes gruesos y finos (tamaño de las partículas: entre 3 y 600 µ) y se envasa.</p> <p>Componentes nutritivos típicos:</p> <p>Humedad (pérdida por desecación) (g/100 g): 4,5-13,7</p> <p>Proteínas (g/100 g): 1,8-9,3</p> <p>Grasa (g/100 g): 0-1,6</p> <p>Total de hidratos de carbono (g/100 g): 76,3-89,5</p> <p>Total de azúcares (expresado en glucosa): 15,2-36,5</p> <p>Sodio (mg/100 g): 0,1-25,2</p> <p>Especificaciones analíticas:</p> <p>Cuerpos extraños: no más de 0,2 %</p> <p>Humedad (pérdida por desecación) (g/100): 4,5-13,7</p> <p>Cenizas (g/100 g): 3,8-6,6</p>
<p>Extracto de <i>Ajuga reptans</i> de cultivos celulares</p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Extractos hidroalcohólicos de cultivos celulares de <i>Ajuga reptans</i> L. equivalentes sustancialmente a los extractos de las partes áreas florecidas de <i>Ajuga reptans</i> obtenidos mediante cultivos tradicionales.</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
L-Alanil-L-Glutamina	<p>Descripción/Definición:</p> <p>La L-Alanil-L-Glutamina se produce mediante fermentación con una cepa modificada genéticamente de <i>Escherichia coli</i>. Durante el proceso de fermentación, el ingrediente se secreta en el medio de cultivo, del cual posteriormente se separa y se purifica en una concentración > 98 %.</p> <p>Aspecto: Polvo cristalino de color blanco</p> <p>Pureza: < 98 %</p> <p>Espectroscopia infrarroja: conformidad con el estándar de ref.</p> <p>Aspecto de la solución: incoloro y claro</p> <p>Análisis (base seca): 98-102 %</p> <p>Sustancias afines (cada una): ≤ 0,2 %</p> <p>Residuo tras calcinación: ≤ 0,1 %</p> <p>Pérdida por desecación: ≤ 0,5 %</p> <p>Rotación óptica: +9,0-+11,0°</p> <p>pH (1 %; H₂O): 5,0-6,0</p> <p>Amonio (NH₄): ≤ 0,020 %</p> <p>Cloruro (Cl): ≤ 0,020 %</p> <p>Sulfato (SO₄): ≤ 0,020 %</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ausencia/g</p>
Aceite de alga de la microalga <i>Ulkenia</i> sp.	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Aceite de la microalga <i>Ulkenia</i> sp.</p> <p>Índice de acidez: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Índice de peróxidos (PV): ≤ 5,0 meq/kg de aceite</p> <p>Humedad y materia volátil: ≤ 0,05 %</p> <p>Insaponificables: ≤ 4,5 %</p> <p>Ácidos grasos trans: ≤ 1,0 %</p> <p>Contenido de DHA: ≥ 32 %</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ <u>M25</u> Aceite de semilla de <i>Allanblackia</i>	<p>Descripción/Definición: El aceite de semilla de <i>Allanblackia</i> se obtiene a partir de semillas de las siguientes especies de <i>Allanblackia</i>: <i>A. floribunda</i> (sinónimo de <i>A. parviflora</i>) y <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p>Composición de ácidos grasos (como % del total de ácidos grasos): Ácido láurico-ácido mirístico-ácido palmítico (C12:0 – C14:0 – C16:0). Suma de estos ácidos < 4,0 % Ácido esteárico (C18:0): 45-58 % Ácido oleico (C18:1): 40-51 % Ácidos grasos poliinsaturados (AGPI): < 2 %</p> <p>Características: Ácidos grasos libres: máx. 0,1 % de ácidos grasos totales Ácidos grasos trans: máx. 1,0 % de ácidos grasos totales Índice de peróxidos: máx. 1,0 meq/kg Materia no saponificable: máx. 1,0 % (p/p) del aceite Índice de saponificación: 185-198 mg KOH/g</p>
▼ <u>M9</u> Extracto de hojas de <i>Aloe macroclada</i> Baker	<p>Descripción/Definición: Extracto de gel en polvo obtenido de hojas de <i>Aloe macroclada</i> Baker que es sustancialmente equivalente al mismo gel obtenido de hojas de <i>Aloe vera</i> (L.) Burm f.</p> <p>Cenizas: 25 % Fibras alimentarias: 28,6 % Grasas: ≤ 2,7 % Humedad: 4.7 % Polisacáridos: 9,5 % Proteínas: 1,63 % Glucosa: 8,9 %</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ <u>M23</u> Aceite de krill antártico de <i>Euphausia superba</i>	Descripción/Definición: Para fabricar extracto lipídico de krill antártico (<i>Euphausia superba</i>) se somete el crustáceo ultracongelado triturado o la harina de krill seco a un proceso de extracción de lípidos con un disolvente de extracción autorizado (en virtud de la Directiva 2009/32/CE). Sus proteínas y demás componentes se separan del extracto lipídico por filtración. Los disolventes de extracción y el agua residual se retiran por evaporación. Índice de saponificación: ≤ 230 mg KOH/g Índice de peróxidos (PV): ≤ 3 meq O ₂ /kg de aceite Estabilidad oxidativa: todos los productos alimenticios que contengan aceite de krill antártico de <i>Euphausia superba</i> deben demostrar su estabilidad oxidativa mediante una metodología de análisis adecuada y reconocida nacional e internacionalmente (por ejemplo, por la AOAC). Humedad y materia volátil: ≤ 3 % o 0,6 expresado como actividad de agua a 25 °C Fosfolípidos: ≥ 35 % to < 60 % Ácidos grasos trans: ≤ 1 % EPA (ácido eicosapentaenoico): ≥ 9 % DHA (ácido docosahexaenoico): ≥ 5 %
▼ <u>M9</u> Aceite de krill antártico de <i>Euphausia superba</i> rico en fosfolípidos	Descripción/Definición: El aceite rico en fosfolípidos se obtiene del krill antártico (<i>Euphausia superba</i>) mediante lavados repetidos con disolventes autorizados (de conformidad con la Directiva 2009/32/CE) para aumentar el contenido fosfolípido del aceite. Los disolventes se eliminan del producto final por evaporación. Índice de saponificación: ≤ 230 mg KOH/g Índice de peróxidos (PV): ≤ 3 meq O ₂ /kg de aceite Humedad y materia volátil: ≤ 3 % o 0,6 expresado como actividad de agua a 25 °C Fosfolípidos: ≥ 60 % Ácidos grasos trans: ≤ 1 % EPA (ácido eicosapentaenoico): ≥ 9 % DHA (ácido docosahexaenoico): ≥ 5 %

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
<p>Aceite rico en ácido araquidónico procedente del hongo <i>Mortierella alpina</i></p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El aceite rico en ácido araquidónico, de color amarillo claro, se obtiene de la fermentación de las cepas no modificadas genéticamente IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 y CBS 210.32 del hongo <i>Mortierella alpina</i> empleando un líquido adecuado. A continuación, se extrae el aceite a partir de la biomasa, y se purifica.</p> <p>Ácido araquidónico: ≥ 40 % de peso del contenido en ácidos grasos totales</p> <p>Ácidos grasos libres: $\leq 0,45$ % del contenido en ácidos grasos totales</p> <p>Ácidos grasos trans: $\leq 0,5$ % del contenido en ácidos grasos totales</p> <p>Materia no saponificable: $\leq 1,5$ %</p> <p>Índice de peróxidos (PV): ≤ 5 meq/kg de aceite</p> <p>Índice de anisidina: ≤ 20</p> <p>Índice de acidez: $\leq 1,0$ KOH/g</p> <p>Humedad: $\leq 0,5$ %</p>
<p>Aceite de argán de <i>Argania spinosa</i></p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El aceite de argán es el aceite obtenido por presión en frío de las pepitas tipo almendra de los frutos de <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Las pepitas pueden tostarse antes del prensado, pero sin contacto directo con una llama.</p> <p>Composición:</p> <p>Ácido palmítico (C16:0): 12-15 %</p> <p>Ácido esteárico (C18:0): 5-7 %</p> <p>Ácido oleico (C18:1): 43-50 %</p> <p>Ácido linoleico (C18:2): 29-36 %</p> <p>Materia no saponificable: 0,3-2 %</p> <p>Total de esteroides: entre 500 y 100 mg/100 gr</p> <p>Total de tocoferoles: 16-90 mg/100g</p> <p>Ácido oleico: 0,2-1,5 %</p> <p>Índice de peróxidos (PV): < 10 meq O₂/kg</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Oleoresina rica en astaxantina del alga <i>Haematococcus pluvialis</i>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>La astaxantina es un carotenoide producido por <i>Haematococcus pluvialis</i>. Los métodos de producción para cultivar algas son variables; pueden utilizarse sistemas cerrados expuestos a la luz del sol o bien iluminados con luz estrictamente controlada; alternatively pueden utilizarse estanques abiertos. Las células de algas se recolectan y se secan; la oleoresina se extrae utilizando CO₂ supercrítico o un disolvente (acetato de etilo). La astaxantina se diluye y se normaliza a 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % o 20 %, con aceite de oliva, aceite de cártamo, aceite de girasol o TMC (triglicéridos de media cadena).</p> <p>Composición de la oleoresina:</p> <p>Grasas: 42,2- 99 %</p> <p>Proteínas: 0,3-4,4 %</p> <p>Hidratos de carbono: 0-52,8 %</p> <p>Fibra: < 1,0 %</p> <p>Cenizas: 0,0-4,2 %</p> <p>Especificación de los carotenoides: p/p %</p> <p>Total astaxantinas: 2,9-11,1 %</p> <p>9-cis-astaxantina: 0,3-17,3 %</p> <p>13-cis-astaxantina: 0,2-7,0 %</p> <p>Monoésteres de astaxantina: 79,8-91,5 %</p> <p>Diésteres de astaxantina: 0,16-19,0 %</p> <p>Beta-caroteno: 0,01-0,3 %</p> <p>Luteína: 0-1,8 %</p> <p>Cantaxantina: 0-1,30 %</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Bacterias aeróbicas totales: < 3 000 UFC/g</p> <p>Levaduras y mohos: < 100 UFC/g</p> <p>Coliformes: < 10 UFC/g</p> <p><i>E. coli</i>: negativo</p> <p><i>Salmonella</i>: negativo</p> <p><i>Staphylococcus</i>: negativo</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Semillas de albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>)	<p>Descripción/Definición:</p> <p>La albahaca (<i>Ocimum basilicum</i> L.) es una planta de la familia de las <i>Lamiaceae</i>, orden «Lamiales». Después de cosechadas, las semillas se limpian mecánicamente. Las flores, hojas y demás partes de la planta se retiran. Debe garantizarse el nivel más alto de pureza de las semillas de albahaca mediante filtros (ópticos o mecánicos). El proceso de producción de zumos de frutas y bebidas de mezclas de zumo de frutas que contengan semillas de albahaca (<i>Ocimum basilicum</i> L.) incluye las fases de pre-hidratación y pasteurización de las semillas. Se aplica un control microbiológico y se dispone de sistemas de seguimiento.</p> <p>Materia seca: 94,1 %</p> <p>Proteínas: 20,7 %</p> <p>Grasas: 24,4 %</p> <p>Hidratos de carbono: 1,7 %</p> <p>Fibra alimentaria: 40,5 % (método: AOAC 958,29)</p> <p>Cenizas: 6,78 %</p>

▼ M32**Betaína****Descripción/Definición:**

La betaína (N,N,N-trimetilglicina o carboxi-N,N,N-trimetilmetanaminio), en formas anhidra (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻ (N.º CAS: 107-43-7) y monohidratada (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻·H₂O (N.º CAS: 590-47-6) se obtiene de la transformación de la remolacha azucarera (melaza, vinazas o glicerol betaína).

Características/composición:

Aspecto: Cristales blancos libres

Betaína ≥ 99,0 % (p/p en peso seco)

Humedad: ≤ 2,0 % (anhidra); ≤ 15,0 % (monohidratada)

Cenizas: ≤ 0,1 %

pH: 5,0-7,0

Proteínas residuales: ≤ 1,0 mg/g

Metales pesados:

Arsénico: < 0,1 mg/kg

Mercurio: < 0,005 mg/kg

Cadmio: < 0,01 mg/kg

Plomo: < 0,05 mg/kg

▼ M32

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Número total de UFC viables: ≤ 100 UFC/g</p> <p>Coliformes: negativo/10 g</p> <p><i>Salmonella</i> sp.: negativo/25 g</p> <p>Levadura: < 10 UFC/g</p> <p>Mohos: < 10 UFC/g</p> <p>UFC: unidades formadoras de colonias.</p>

▼ M9

Extracto de semillas de soja negra fermentadas

Descripción/Definición:

El extracto de semillas de soja negra fermentadas (extracto de Touchi) es un polvo fino de color marrón claro, rico en proteínas, que se obtiene mediante la extracción acuosa de pequeñas semillas de soja (*Glycine max* (L.) Merr) fermentadas con *Aspergillus oryzae*. El extracto contiene un inhibidor de la alfa-glucosidasa.

Características:

Grasa: ≤ 1,0 %

Proteínas: ≥ 55 %

Agua: ≤ 7,0 %

Cenizas: ≤ 10 %

Hidratos de carbono: ≥ 20 %

Actividad inhibidora de la alfa-glucosidasa: IC50 min 0,025 mg/ml

Isoflavona de soja: ≤ 0,3 g/100 g

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Lactoferrina bovina	<p>Descripción/Definición:</p> <p>La lactoferrina bovina es una proteína natural de la leche de vaca. Es una glucoproteína, fijadora del hierro, de aproximadamente 77 kDa, compuesta por una sola cadena polipeptídica de 689 aminoácidos.</p> <p>Proceso de producción: La lactoferrina bovina se aísla de la leche desnatada o el lactosuero de queso por intercambio iónico seguido de ultrafiltración. Por último, se seca mediante liofilización o pulverización y se eliminan las partículas grandes por tamizado. Es un polvo de color rosa claro, prácticamente inodoro</p> <p>Propiedades fisicoquímicas de la lactoferrina bovina:</p> <p>Humedad: < 4,5 %</p> <p>Cenizas: < 1,5 %</p> <p>Arsénico: < 2,0 mg/kg</p> <p>Hierro: < 350 mg/kg</p> <p>Proteínas: > 93 %</p> <p>de las cuales lactoferrina bovina: > 95 %</p> <p>de las cuales otras proteínas: < 5,0 %</p> <p>pH (solución al 2 %, 20 °C): 5,2-7,2</p> <p>Solubilidad (solución al 2 %, 20 °C): completa</p>

▼ M34**Aislado de proteínas de suero básico de leche de vaca****Descripción**

El aislado de proteínas de suero básico de leche de vaca es un polvo de color gris amarillento obtenido a partir de leche desnatada de vaca a través de una serie de fases de aislamiento y purificación.

Características/Composición

Total de proteínas (p/peso del producto): ≥ 90 %

Lactoferrina (p/peso del producto): 25-75 %

Lactoperoxidasa (p/peso del producto): 10-40 %

Otras proteínas (p/peso del producto): ≤ 30 %

TGF-β2: 12-18 mg/100 g

Humedad: ≤ 6,0 %

pH (solución al 5 % p/v): 5,5 – 7,6

▼ **M34**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Lactosa: ≤ 3,0 % Grasa: ≤ 4,5 % Cenizas: ≤ 3,5 % Hierro: ≤ 25 mg/100 g</p> <p>Metales pesados Plomo: < 0,1 mg/kg Cadmio: < 0,2 mg/kg Mercurio: < 0,6 mg/kg Arsénico: < 0,1 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento de los aerobios mesófilos: ≤ 10 000 UFC/g Enterobacterias: ≤ 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Negativo/g Estafilococos coagulasa positivos: Negativo/g <i>Salmonella</i>: Negativo/25 g <i>Listeria</i>: Negativo/25 g <i>Cronobacter</i> spp.: Negativo/25 g Mohos: ≤ 50 UFC/g Levaduras: ≤ 50 UFC/g UFC: unidades formadoras de colonias</p>
▼ M9 Aceite de semillas de <i>Buglossoides arvensis</i>	<p>Descripción/Definición: El aceite refinado de Buglossoides se extrae de las semillas de <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I. M. Johnst.</p> <p>Ácido alfa-linolénico: ≥ 35 % p/p de ácidos grasos totales Ácido estearidónico: ≥ 15 % p/p de ácidos grasos totales Ácido linoleico: ≥ 8,0 % p/p de ácidos grasos totales Ácidos grasos trans: ≥ 2,0 % p/p de ácidos grasos totales</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Índice de acidez: $\leq 0,6$ mg KOH/g</p> <p>Índice de peróxidos (PV): $\leq 5,0$ meq O₂/kg</p> <p>Contenido en materia no saponificable: $\leq 2,0$ %</p> <p>Contenido de proteínas (nitrógeno total): ≤ 10 µg/ml</p> <p>Alcaloides pirrolizidínicos: no detectable con un límite de detección de 4,0 µg/kg</p>
<p>Aceite de <i>Calanus finmarchicus</i></p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El nuevo alimento es un aceite ligeramente viscoso de color rubí, con un ligero olor a marisco, extraído del crustáceo (zooplancton marino) <i>Calanus finmarchicus</i>. El ingrediente se compone principalmente de ésteres de cera (> 85 %) con pequeñas cantidades de triglicéridos y otros lípidos neutros.</p> <p>Especificaciones:</p> <p>Agua: < 1,0 %</p> <p>Ésteres de cera: > 85 %</p> <p>Ácidos grasos totales: > 46 %</p> <p>Ácido eicosapentanoico (EPA): > 3,0 %</p> <p>Ácido docosahexaenoico (DHA): > 4,0 %</p> <p>Ácidos grasos totales: > 28 %</p> <p>Alcohol graso C20:1 n-9: > 9,0 %</p> <p>Alcohol graso C22:1 n-11: > 12 %</p> <p>Ácidos grasos trans: < 1,0 %</p> <p>Astaxantinésteres: < 0,1 %</p> <p>Índice de peróxidos (PV): < 3,0 meq O₂/kg</p>
<p>Base para chicle (monometoxipoli- etilenglicol)</p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El nuevo ingrediente alimentario es un polímero sintético (patente n.º WO2006016179). Se compone de polímeros ramificados de monometoxipoli-<i>etilenglicol</i> (MPEG) insertados en poliisopreno insertado con anhídrido maleico (PIP-g-MA) y MPEG sin reaccionar (menos del 35 % en peso).</p> <p>Color entre blanco y blanco cremoso.</p> <p>N.º CAS: 1246080-53-4</p> <p>Características:</p> <p>Humedad: < 5,0 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Aluminio: < 3,0 mg/kg Litio: < 0,5 mg/kg Níquel: < 0,5 mg/kg Anhídrido residual: < 15 µmol/g Índice de polidispersión: < 1,4 Isopreno: < 0,05 mg/kg Óxido de etileno: < 0,2 mg/kg Anhídrido maleico libre: < 0,1 mg/kg Oligómeros totales (menos de 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg Etilenglicol: < 200 mg/kg Dietilenglicol: < 30 mg/kg Éter metílico de monoetilenglicol: < 3,0 mg/kg Éter metílico de dietilenglicol: < 4,0 mg/kg Éter metílico de trietilenglicol: < 7,0 mg/kg 1,4-dioxano: < 2,0 mg/kg Formaldehído: < 10 mg/kg</p>
<p>Base para chicle (copolímero de éter de vinilo y metilo con anhídrido maleico)</p>	<p>Descripción/Definición: El copolímero de éter de vinilo y metilo con anhídrido maleico es un copolímero anhidro de éter de vinilo y metilo con anhídrido maleico. Polvo suelto, entre blanco y blanco cremoso N.º CAS: 9011-16-9</p> <p>Pureza: Valor de análisis: al menos el 99,5 % de materia seca Viscosidad específica (1 % MEK): 2-10 Éter de vinilo y metilo residual: ≤ 150 ppm Anhídrido maleico residual: ≤ 250 ppm Acetaldehído: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Peróxido de dilauroilo: ≤ 15 ppm Total de metales pesados: ≤ 10 ppm</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Criterios microbiológicos: Total de organismos aerobios en placa: ≤ 500 UFC/g Mohos y levaduras: ≤ 500 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: prueba negativa <i>Salmonella</i>: prueba negativa <i>Staphylococcus aureus</i>: prueba negativa <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: prueba negativa</p>
Aceite de chía de <i>Salvia hispanica</i>	<p>Descripción/Definición: El aceite de chía se produce a partir de semillas de chía (<i>Salvia hispanica</i> L.), puras al 99,9 %, por presión en frío. No se utilizan disolventes y, una vez prensado, el aceite se conserva en cubetas de decantación, empleándose un proceso de filtración para eliminar las impurezas. También puede producirse por extracción con CO₂ supercrítico.</p> <p>Proceso de producción: Por presión en frío. No se utilizan disolventes y, una vez prensado, el aceite se conserva en cubetas de decantación, empleándose un proceso de filtración para eliminar las impurezas.</p> <p>Acidez expresada en ácido oleico: $\leq 2,0$ % Índice de peróxidos: ≤ 10 meq/kg Impurezas insolubles: $\leq 0,05$ % Ácido alfa-linolénico: ≥ 60 % Ácido alfa-linolénico: 15-20 %</p>
Semillas de chía (<i>Salvia hispanica</i>)	<p>Descripción/Definición: La chía (<i>Salvia hispanica</i>) es una planta herbácea estival perteneciente a la familia de las <i>Labiatae</i>. Después de cosechadas, las semillas se limpian mecánicamente. Las flores, hojas y demás partes de la planta se retiran.</p> <p>Materia seca: 90-97 % Proteínas: 15-26 % Grasas: 18-39 % Hidratos de carbono (*): 18-43 % Fibra cruda (**): 18-43 % Cenizas: 3-7 %</p> <p>(*) Los hidratos de carbono incluyen el valor de la fibra (**) La fibra cruda es la parte de la fibra compuesta principalmente por celulosa, pentosanos y lignina indigeribles.</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Proceso de producción:</p> <p>El proceso de producción de zumos de frutas y bebidas de mezclas de zumo de frutas que contengan semillas de chía incluye las fases de pre-hidratación y pasteurización de las semillas. Se aplica un control microbiológico y se dispone de sistemas de seguimiento.</p>
<p>Quitina-glucano de <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>La quitina-glucano se obtiene del micelio de <i>Aspergillus niger</i>; se trata de un polvo suelto, inodoro y amarillento. Contiene un 90 % o más de materia seca. La quitina-glucano se compone en gran medida de dos polisacáridos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — quitina, compuesta por unidades que se repiten de N-acetil-D-glucosamina (N.º CAS: 1398-61-4), — beta(1,3) glucano, compuesto por unidades que se repiten de D-glucosa (N.º CAS: 9041-22-9). <p>Pérdida por desecación: ≤ 10 %</p> <p>Quitina-glucano: ≥ 90 %</p> <p>Proporción quitina/glucano: 30:70 a 60:40</p> <p>Cenizas: ≤ 3,0 %</p> <p>Lípidos: ≤ 1,0 %</p> <p>Proteínas: ≤ 6,0 %</p>
<p>Complejo quitina-glucano de <i>Fomes fomentarius</i></p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El complejo quitina-glucano se obtiene de las paredes celulares de los cuerpos fructíferos del hongo <i>Fomes fomentarius</i>. Está compuesto principalmente de dos polisacáridos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — quitina, compuesta por unidades que se repiten de N-acetil-D-glucosamina (N.º CAS: 1398-61-4), — beta(1,3)(1,6) D-glucano, compuesto por unidades que se repiten de D-glucosa (N.º CAS: 9041-22-9). <p>El proceso de producción consta de varias fases que incluyen: limpieza, reducción de tamaño y molienda, reblandecimiento en agua y calentamiento en una solución alcalina, lavado y secado. No se aplica hidrólisis durante el proceso de producción.</p> <p>Aspecto: polvo marrón inodoro e insípido</p> <p>Pureza:</p> <p>Humedad: ≤ 15 %</p> <p>Cenizas: ≤ 3,0 %</p> <p>Quitina-glucano: ≥ 90 %</p> <p>Proporción quitina/glucano: 70:20</p> <p>Total de hidratos de carbono, excluidos glucanos: ≤ 0,1 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Proteínas: ≤ 2,0 % Lípidos: ≤ 1,0 % Melaninas: ≤ 8,3 % Aditivos: ninguno pH: 6,7-7,5</p> <p>Metales pesados: Plomo (ppm): ≤ 1,00 Cadmio (ppm): ≤ 1,00 Mercurio (ppm): ≤ 0,03 Arsénico (ppm): ≤ 0,20</p> <p>Criterios microbiológicos: Bacterias mesofílicas totales: ≤ 10³/g Levaduras y mohos: ≤ 10³/g Coliformes a 30 °C: ≤ 10³/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> y otras bacterias patógenas: ausencia/25 g</p>
<p>Extracto de quitosano de hongos (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</p>	<p>Descripción/Definición: El extracto de quitosano [que contiene principalmente poli (D-glucosamina)] se obtiene a partir de tallos de <i>Agaricus bisporus</i> o del micelio de <i>Aspergillus niger</i>. El procedimiento de producción patentado consta de varias fases que incluyen: extracción y desacetilación (hidrólisis) en medio alcalino, solubilización en medio ácido, precipitación en medio alcalino, lavado y secado. Sinónimo: Poli (D-glucosamina) N.º CAS del quitosano: 9012-76-4 Fórmula del quitosano: (C₆H₁₁NO₄)_n Aspecto: polvo fino de flujo libre Aspecto: entre blanquecino y pardo Olor: inodoro</p> <p>Pureza: Contenido de quitosano (% p/p de peso seco): ≥ 85 Contenido de glucano (% p/p de peso seco): ≤ 15 Pérdida por desecación (% p/p de peso seco): ≤ 10 Viscosidad (1 % en 1 % ácido acético): 1-15</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Grado de acetilación (en % mol/peso húmedo): 0-30 Viscosidad (1 % en 1 % ácido acético) (mPa.s): 1-14 para el quitosano de <i>Aspergillus niger</i>; 12-25 para la quitina de <i>Agaricus bisporus</i> Cenizas (% p/p de peso seco): ≤ 3,0 Proteínas (% p/p de peso seco): ≤ 2,0 Granulometría: > 100 nm Densidad comprimida (g/cm³): 0,7-1,0 Capacidad de fijación de grasas 800 × (p/p peso húmedo): positivo</p> <p>Metales pesados: Mercurio (ppm): ≤ 0,1 Plomo (ppm): ≤ 1,0 Arsénico (ppm): ≤ 1,0 Cadmio (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento aeróbico (UFC/g): ≤ 10³ Recuento de levaduras y mohos (UFC/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (UFC/g): ≤ 10 Enterobacterias (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: ausencia/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ausencia/25 g</p>
Sulfato de condroitina	<p>Descripción/Definición: El sulfato de condroitina (sal de sodio) es un producto biosintético. Se obtiene a partir de la sulfatación química de la condroitina derivada de la fermentación por la bacteria <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 cepa U1-41 (ATCC 23502).</p> <p>Sulfato de condroitina (sal de sodio) (% base seca): 95-105 MWw (peso medio) (kDa): 5-12 MWn (número medio) (kDa): 4-11 Dispersión (p_h/p. 0.05): ≤ 0,7 Pauta de sulfatación (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Pérdida por desecación (%) (105 °C a peso constante): ≤ 10,0 Residuo tras ignición (% en base seca): 20-30 Proteínas (% en base seca): ≤ 0,5 Endotoxinas (UE/mg): ≤ 100 Total de impurezas orgánicas (mg/kg): ≤ 50</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
<p>Picolinato de cromo</p>	<p>Descripción/Definición: El picolinato de cromo es un polvo rojizo de flujo libre, parcialmente soluble en agua con pH 7. La sal también es soluble en disolventes orgánicos polares. Denominación química: tris(2-piridin carboxilato-N,O)cromo(III) o ácido 2-piridincarboxílico, sal de cromo(III) N.º CAS: 14639-25-9 Fórmula química: Cr(C₆H₄NO₂)₃ Características químicas: Picolinato de cromo: ≥ 95 % Cromo (III): 12-13 % Cromo (VI): no detectado Agua: ≤ 4,0 %</p>

▼ M53

Biomasa de levadura (*Yarrowia lipolytica*) con cromo

<p>Descripción/definición: El nuevo alimento consiste en biomasa desecada y termoinactivada de levadura de <i>Yarrowia lipolytica</i> con cromo. Se produce por fermentación en presencia de cloruro de cromo, seguida de varias etapas de purificación y una fase de termoinactivación de la levadura para garantizar la ausencia de células viables de <i>Yarrowia lipolytica</i> en el nuevo alimento.</p> <p>Características/composición: Total de cromo: 18-23 µg/g Cromo (VI): < 10 µg/kg (es decir, el límite de detección) Proteínas: 40-50 g/100 g Fibra alimentaria: 24-32 g/100 g Azúcares: < 2 g/100 g Grasa: 6-12 g/100 g Total de cenizas: ≤ 15 % Agua: ≤ 5 % Materia seca: ≥ 95 %</p> <p>Metales pesados: Plomo: ≤ 3,0 mg/kg Cadmio: ≤ 1,0 mg/kg Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg</p>
--

▼ M53

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Criterios microbiológicos: Recuento microbiológico aeróbico total: $\leq 5 \times 10^3$ UFC/g Recuento total de levaduras y mohos: $\leq 10^2$ UFC/g Células viables de <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁴⁾: < 10 UFC/g (es decir, el límite de detección) Coliformes: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp.: ausencia en 25 g UFC: unidades formadoras de colonias</p>

▼ M9**Hierba *Cistus incanus* L. Pandalis****Descripción:**

Hierba *Cistus incanus* L. Pandalis; especie de la familia *Cistaceae* autóctona de la región mediterránea, en la península de Calcídica.

Composición:

Humedad: 9-10 g/100 g de hierbas

Proteínas: 6,1 g/100 g de hierbas

Grasas: 1,6 g/100 g de hierbas

Hidratos de carbono: 50,1 g/100 g de hierbas

Fibra: 27,1 g/100 g de hierbas

Minerales: 4,4 g/100 g de hierbas

Sodio: 0,18 g

Potasio: 0,75 g

Magnesio: 0,24 g

Calcio: 1,0 g

Hierro: 65 mg

Vitamina B₁: 3,0 µg

Vitamina B₂: 30 µg

Vitamina B₆: 54 µg

Vitamina C: 28 mg

Vitamina A: menos de 0,1 mg

Vitamina E: 40-50 mg

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Alfa-tocoferol: 20-50 mg Beta y Gamma-tocoferoles: 2-15 mg Delta-tocoferol: 0,1-2 mg</p>
Citicolina	<p>Descripción/Definición: La citicolina se produce mediante un proceso microbiano. La citicolina está compuesta de citosina, ribosa, pirofosfato y colina. Polvo cristalino de color blanco Denominación química: citidina 5'-pirofosfato de colina, citidina 5'-(trihidrogenodifosfato) P'-[2-(trimetilamonio)etil]éster de sal interna Fórmula química: C₁₄H₂₆N₄O₁₁P₂ Peso molecular: 488,32 g/mol N.º CAS: 987-78-0 pH (solución de la muestra del 1 %): 2,5-3,5</p> <p>Pureza: Valor de análisis: ≥ 98 % de materia seca Pérdida por desecación (100 °C durante 4 horas): ≤ 5,0 % Amonio: ≤ 0,05 % Arsénico: no más de 2 ppm Ácidos grasos libres: ≤ 0,1 % Ácido 5'-citidílico: ≤ 1,0 %</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: ≤ 10³ UFC/g Levaduras y mohos: ≤ 10² UFC/g <i>Escherichia coli</i>: ausencia en 1 g</p>
<i>Clostridium butyricum</i>	<p>Descripción/Definición: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588) es una bacteria grampositiva, formadora de esporas, anaeróbica obligada, no patógena y no modificada genéticamente. Número de depositario FERM BP-2789</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Criterios microbiológicos: Recuento aeróbico viable total: < 10³ UFC/g <i>Escherichia coli</i>: no detectada en 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: no detectada en 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: no detectada en 1 g Levaduras y mohos: ≤ 10² UFC/g</p>

▼ **M29****D-ribosa****Descripción:**

La D-ribosa es un monosacárido aldopentosa producido por fermentación mediante una cepa de *Bacillus subtilis* deficiente en transquetolasas.

Fórmula química: C₅H₁₀O₅

N.º CAS: 50-69-1

Masa molecular: 150,13 Da

Características/composición:

Aspecto: de textura seca y pulverulenta, y de color blanco a amarillo claro

Rotación específica [α]_D²⁵: - 19,0° a - 21,0°

Pureza de la D-ribosa (% en base seca):

Método HPLC/RI (8) 98,0-102,0 %

Cenizas: < 0,2 %

Pérdida por desecación (humedad): < 0,5 %

Claridad de la solución: ≥ 95 % de transmitancia

Metales pesados:

Plomo: ≤ 0,1 mg/kg

Arsénico: ≤ 0,1 mg/kg

Cadmio: ≤ 0,1 mg/kg

Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg

Criterios microbiológicos:

Recuento total en placa: ≤ 100 UFC (9)/g

Levadura: ≤ 100 UFC/g

▼ **M29**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	Mohos: ≤ 100 UFC/g Coliformes: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> sp.: negativo/25 g

▼ **M51**

<i>Euglena gracilis</i> desecada	<p>Descripción/definición: Células enteras desecadas de <i>Euglena</i>, es decir, biomasa desecada de la microalga <i>Euglena gracilis</i>. El nuevo alimento se produce mediante fermentación seguida de filtración y una fase de matanza térmica de la microalga para garantizar la ausencia de células viables de <i>Euglena gracilis</i> en el nuevo alimento.</p> <p>Características/composición: Total de hidratos de carbono: ≤ 75 % β-glucano: > 50 % Proteínas: ≥ 15 % Grasa: ≤ 15 % Cenizas: ≤ 10 % Humedad: ≤ 6 %</p> <p>Metales pesados: Plomo: ≤ 0,5 mg/kg Cadmio: ≤ 0,5 mg/kg Mercurio: ≤ 0,05 mg/kg Arsénico: ≤ 0,02 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos: Organismos aerobios en placa: ≤ 10 000 UFC/g Coliformes: ≤ 100 NMP/g Levaduras y mohos: ≤ 500 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Ausencia en 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ausencia en 10 g <i>Salmonella</i>: Ausencia en 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ausencia en 25 g UFC: unidades formadoras de colonias. NMP: número más probable</p>
----------------------------------	---

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Extracto de cacao desgrasado en polvo	Extracto de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Aspecto: polvo de color marrón oscuro, libre de impurezas visibles Propiedades físicas y químicas: Contenido de polifenoles: mín. 55,0 % GAE Contenido de teobromina: máx. 10,0 % Contenido de cenizas: máx. 5,0 % Contenido de humedad: máx 8,0 % Densidad aparente: 0,40-0,55 g/100 g cm ³ pH: 5,0-6,5 Disolventes residuales: Máx. 500 ppm
Extracto de cacao con bajo contenido en grasa	Extracto de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) con bajo contenido en grasa Aspecto: polvo de color entre rojo oscuro y violeta Extracto de cacao, concentrado: mín. 99 % Dióxido de silicio (auxiliar tecnológico): máx 1,0 % Flavanoles del cacao: mín. 300 mg/g — Epicatequina: mín. 45 mg/g Pérdida por desecación: máx. 5,0 %
▼ <u>M37</u> Aceite de semillas de cilantro de <i>Coriandrum sativum</i>	Descripción/Definición: El aceite de semillas de cilantro es un aceite que contiene glicéridos de ácidos grasos producidos a partir de las semillas de la planta de cilantro <i>Coriandrum sativum</i> L. Ligero color amarillo, sabor suave. N.º CAS: 8008-52-4

▼ **M37**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Composición de los ácidos grasos:</p> <p>Ácido palmítico (C16:0): 2-5 %</p> <p>Ácido esteárico (C18:0): < 1,5 %</p> <p>Ácido petroselinico [cis-C18:1 (n- 12)]: 60-75 %</p> <p>Ácido oleico [cis-C18:1 (n- 9)]: 7-15 %</p> <p>Ácido linoleico (C18:2): 12-19 %</p> <p>Ácido α-linoleico (C18:3): < 1,0 %</p> <p>Ácidos grasos trans: \leq 1,0 %</p> <p>Pureza:</p> <p>Índice de refracción (20 °C): 1 466-1 474</p> <p>Índice de acidez: \leq 2,5 mg KOH/g</p> <p>Índice de peróxidos (PV): \leq 5,0 meq/kg</p> <p>Índice de yodo: 88-110 unidades</p> <p>Índice de saponificación: 179-200 mg KOH/g</p> <p>Materia no saponificable: \leq 15 g/kg</p>

▼ **M15**

<p>Extracto de arándano rojo en polvo</p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El extracto de arándano rojo en polvo es un extracto en polvo soluble, rico en fenoles, preparado mediante extracción etanólica a partir de zumo concentrado de frutos maduros y sanos del cultivar de arándano rojo <i>Vaccinium macrocarpon</i>.</p> <p>Características/Composición</p> <p>Humedad (% p/p): \leq 4</p> <p>Proantocianidinas (PAC)(% p/p de peso seco)</p> <p>— Método OSC-DMAC ⁽³⁾ ⁽⁵⁾: 55,0-60,0 o</p> <p>— Método BL-DMAC ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾: 15,0-18,0</p> <p>Total de fenoles [EAG ⁽⁶⁾, % p/p de peso seco] ⁽⁵⁾</p> <p>— Método Folin-Ciocalteu: > 46,2</p> <p>Solubilidad (en agua): 100 %, sin partículas insolubles visibles</p>
--	--

▼ **M15**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Contenido de etanol (mg/kg): ≤ 100</p> <p>Análisis por cribado: 100 % a través de un tamiz de 30 mallas</p> <p>Apariencia y aroma (en forma de polvo): polvo suelto, de color rojo intenso. Aroma a tierra, sin notas quemadas.</p> <p>Metales pesados:</p> <p>Arsénico (ppm): < 3</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Levaduras: < 100 UFC (7)/g</p> <p>Mohos: < 100 UFC/g</p> <p>Organismos aerobios en placa: < 1 000 UFC/g</p> <p>Coliformes: < 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: ausente en 375 g</p>

▼ **M9**

<p>Frutos secos de <i>Crataegus pinnatifida</i></p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Frutos secos de la especie <i>Crataegus pinnatifida</i> pertenecientes a la familia <i>Rosaceae</i> y autóctona del norte de China y Corea.</p> <p>Composición:</p> <p>Materia seca: 80 %</p> <p>Hidratos de carbono: 55 g/kg de peso fresco</p> <p>Fructosa: 26,5-29,3 g/100 g</p> <p>Glucosa: 25,5-28,1 g/100 g</p> <p>Vitamina C: 29,1 mg/100 g de peso fresco</p> <p>Sodio: 2,9 g/100 g de peso fresco</p> <p>Las compotas son productos obtenidos por cocción de la parte comestible de una o varias especies de frutas, enteras o en trozos, tamizadas o no, sin concentración significativa. Pueden utilizarse azúcares, agua, sidra, especias y jugo de limón.</p>
<p>Alfa-ciclodextrina</p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Sacárido cíclico no reductor compuesto de seis unidades de D-glucopiranosil con enlaces α-1,4 producido por la acción de la ciclodextrina glucosiltransferasa (CGTasa, EC 2.4.1.19) sobre almidón hidrolizado. La recuperación y purificación de la α-ciclodextrina puede realizarse mediante uno de los</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>siguientes procedimientos: precipitación de un complejo de α-ciclodextrina con 1-decanol, disolución en agua a temperatura elevada y reprecipitación, extracción por vapor del complexante y cristalización de la α-ciclodextrina a partir de la solución; o cromatografía con intercambio de iones o filtrado con gel seguida de cristalización de la α-ciclodextrina a partir del licor madre purificado; o bien métodos de separación por membrana como la ultrafiltración o la ósmosis inversa. Descripción: sólido cristalino blanco o casi blanco, prácticamente inodoro.</p> <p>Sinónimos: α-ciclodextrina, α-dextrina, ciclohexamilosa, ciclomaltohexosa, α-cicloamilosa</p> <p>Denominación química: Ciclohexamilosa</p> <p>N.º CAS: 10016-20-3</p> <p>Fórmula química: $(C_6H_{10}O_5)_6$</p> <p>Peso molecular: 972,85</p> <p>Análisis: ≥ 98 % (en base seca)</p> <p>Identificación:</p> <p>Intervalo de fusión: se descompone por encima de 278 °C</p> <p>Solubilidad: muy soluble en agua; muy poco soluble en etanol</p> <p>Rotación específica: $[\alpha]_D^{25}$: entre +145 ° y +151 ° (solución al 1 %)</p> <p>Cromatografía: el tiempo de retención para el pico principal de un cromatograma del líquido de la muestra corresponde al de la α-ciclodextrina en un cromatograma de referencia para esa sustancia (disponible en el <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH</i>, Múnich, Alemania o en <i>Wacker Biochem Group, Adrian</i>, Michigan, EE. UU.) en las condiciones descritas en el MÉTODO DE ANÁLISIS.</p> <p>Pureza:</p> <p>Agua: ≤ 11 % (método Karl Fischer)</p> <p>Complexante residual: ≤ 20 mg/kg (1-decanol)</p> <p>Sustancias reductoras: 0,5 % (como glucosa)</p> <p>Cenizas sulfatadas: $\leq 0,1$ %</p> <p>Plomo: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Método de análisis:</p> <p>Determinar mediante cromatografía líquida en las siguientes condiciones:</p> <p>Solución de muestra: pesar exactamente 100 mg de muestra de ensayo en un matraz aforado de 10 ml y añadir 8 ml de agua desionizada. Diluir completamente la muestra mediante un baño de ultrasonidos (10-15 minutos) y enrasar con agua desionizada purificada. Pasar la muestra por un filtro de 0,45 micrones.</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Solución de referencia: pesar exactamente 100 mg de α-ciclodextrina un matraz aforado de 10 ml y añadir 8 ml de agua desionizada. Diluir completamente la muestra mediante un baño de ultrasonidos y enrasar con agua desionizada purificada.</p> <p>Cromatografía: cromatógrafo líquido con detector de índice de refracción y un trazador integrador.</p> <p>Columna y envasado: nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren, Alemania</i>) o similar</p> <p>Longitud: 250 mm</p> <p>Diámetro: 4 mm</p> <p>Temperatura: 40 °C</p> <p>Fase móvil: acetonitrilo/agua (67/33, v/v)</p> <p>Caudal: 2,0 ml/min</p> <p>Volumen de inyección: 10 μl</p> <p>Procedimiento: inyectar la solución en el cromatógrafo, registrar el cromatograma, y medir el área del pico α-CD. Calcular el porcentaje de α-ciclodextrina en la muestra de análisis del siguiente modo:</p> <p>% α-ciclodextrina (base seca) = $100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$</p> <p>donde</p> <p>$A_S$ y A_R son las áreas de los picos debidos a la α-ciclodextrina para la solución de muestra y la solución de referencia, respectivamente.</p> <p>W_S and W_R son los pesos (mg) de la muestra de ensayo y la iclodextrina referencia, respectivamente, una vez restado el contenido de agua.</p>
Gamma-ciclodextrina	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Sacárido cíclico no reductor que consiste en ocho unidades enlazadas de alfa- 1,4 D-glucopiranosil, producido por la acción de la ciclodextrina glucosiltransferasa (CGTasa, EC 2.4.1.19) sobre almidón hidrolizado. La recuperación y purificación de la γ-ciclodextrina puede efectuarse mediante precipitación de un complejo de γ-ciclodextrina con 8-ciclohexadecen-1-ona, disolución del complejo con agua y n-decano, extracción por vapor de la fase acuosa y recuperación de la γ-ciclodextrina a partir de la solución mediante cristalización.</p> <p>Sólido cristalino blanco o casi blanco, prácticamente inodoro</p> <p>Sinónimos: γ-cyclodextrina, γ-dextrina, ciclooctamilosa, ciclomaltooctaosa, γ-cicloamilasa</p> <p>Denominación química: ciclooctamilosa</p> <p>N.º CAS: 17465-86-0</p> <p>Fórmula química: (C₆H₁₀O₅)₈</p> <p>Análisis: ≥ 98 % (en base seca)</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Identificación: Intervalo de fusión: se descompone por encima de 285 °C Solubilidad: muy soluble en agua y muy poco soluble en etanol Rotación específica: $[\alpha]_D^{25}$: entre + 174° y + 180° (solución al 1 %)</p> <p>Pureza: Agua: ≤ 11 % Complexante residual (8-ciclohexadecen-1-ona, CHDC): ≤ 4 mg/kg Disolvente residual (n-decano): ≤ 6 mg/kg Sustancias reductoras: 0,5 % (como glucosa) Cenizas sulfatadas: ≤ 0,1 %</p>
<p>▼ <u>M21</u></p> <p>Granos descortezados de <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (fonio) (Alimento tradicional de un tercer país)</p>	<p>Descripción/Definición El alimento tradicional es el grano descortezado (sin el salvado) de <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf. La <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf es una planta herbácea anual perteneciente a la familia <i>Poaceae</i>.</p> <p>Componentes nutritivos típicos de los granos descortezados de fonio Hidratos de carbono: 76,1 g/100 g de fonio Agua: 12,4 g/100 g de fonio Proteínas: 6,9 g/100 g de fonio Grasa: 1,2 g/100 g de fonio Fibra: 2,2 g/100 g de fonio Cenizas: 1,2 g/100 g de fonio Contenido de fitato: ≤ 2,1 mg/g</p>
<p>▼ <u>M9</u></p> <p>Preparado de dextrano producido por <i>Leuconostoc mesenteroides</i></p>	<p>1. En polvo: Hidratos de carbono: 60 % con: (dextrano: 50 %, manitol: 0,5 % fructosa: 0,3 %, leucrosa: 9,2 %) Proteínas: ≤ 6,5 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Lípidos: 0,5 % Ácido láctico: 10 % Etanol: trazas Cenizas: 13 % Humedad: 10 %</p> <p>2. En forma líquida: Hidratos de carbono: 12 % con: (dextrano: 6,9 %, manitol: 1,1 % fructosa: 1,9 %, leucrosa: 2,2 %) Proteínas: 2,0 % Lípidos: 0,1 % Ácido láctico: 2,0 % Etanol: 0,5 % Cenizas: 3,4 % Humedad: 80 %</p>
Aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol	<p>Descripción/Definición: Fabricado a partir de glicerol y ácidos grasos derivados de los aceites vegetales comestibles, especialmente del aceite de soja (<i>Glycine max</i>) o del aceite de colza (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) por medio de una enzima específica.</p> <p>Distribución del acilglicerol: Diacilgliceroles (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacilgliceroles (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacilgliceroles (TAG): ≤ 20 % Monoacilgliceroles (MAG): $\leq 5,0$ %</p> <p>Composición en ácidos grasos (MAG, DAG, TAG): Ácido oleico (C18:1): 20-65 % Ácido linoleico (C18:2): 15-65 % Ácido linoleico (C18:3): ≤ 15 % Ácidos grasos saturados: ≤ 10 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Otros:</p> <p>Índice de acidez: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Humedad y materia volátil: ≤ 0,1 %</p> <p>Índice de peróxidos (PV): ≤ 1,0 meq/kg</p> <p>Insaponificables: ≤ 2,0 %</p> <p>Ácidos grasos trans ≤ 1,0 %</p> <p>MAG = monoacilgliceroles, DAG = diacilgliceroles, TAG = triacilgliceroles</p>
<p>Dihidrocapsiato (DHC)</p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El dihidrocapsiato se sintetiza por esterificación del alcohol vainillílico y del ácido 8-metilnonanoico catalizada por enzimas. Tras la esterificación, el dihidrocapsiato se extrae con n-hexano.</p> <p>Líquido viscoso entre incoloro y amarillo</p> <p>Fórmula química: C₁₈ H₂₈ O₄</p> <p>N.º CAS: 205687-03-2</p> <p>Propiedades químicas y físicas:</p> <p>Dihidrocapsiato: > 94 %</p> <p>Ácido 8-metilnonanoico: < 6,0 %</p> <p>Alcohol vainillílico: < 1,0 %</p> <p>Otras sustancias de síntesis relacionadas: < 2,0 %</p>
<p>▼ M13</p> <p>Partes aéreas desecadas de <i>Hoodia parviflora</i></p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Se trata de la totalidad de las partes aéreas desecadas de <i>Hoodia parviflora</i> N.E.Br., (familia <i>Apocynaceae</i>)</p> <p>Características/Composición</p> <p>Material vegetal: Partes aéreas de plantas de al menos tres años de edad</p> <p>Aspecto: Polvo fino de verde claro a color habano</p> <p>Solubilidad (en agua): > 25 mg/mL</p> <p>Humedad: < 5,5 %</p> <p>A_w: < 0,3</p>

▼M13

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>pH: < 5,0</p> <p>Proteínas: < 4,5 g/100 g</p> <p>Grasas: < 3 g/100 g</p> <p>Hidratos de carbono (incluida la fibra alimentaria): < 80 g/100 g</p> <p>Fibra alimentaria: < 55 g/100 g</p> <p>Total de azúcares: < 10,5 g/100 g</p> <p>Cenizas: < 20 %</p> <p>Hoodigósidos</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>Total: 1 500-11 000 mg/kg</p> <p>Metales pesados:</p> <p>Arsénico: < 1,00 mg/kg</p> <p>Mercurio: < 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmio: < 0,1 mg/kg</p> <p>Plomo: < 0,5 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Organismos aerobios en placa: < 10⁵ UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 50 UFC/g</p> <p>Coliformes totales: < 10 UFC/g</p> <p>Levadura: ≤ 100 UFC/g</p> <p>Mohos: ≤ 100 UFC/g</p> <p>Especies de <i>Salmonella</i>: Negativo/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Negativo/25 g</p> <p>UFC: unidades formadoras de colonias</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Extracto seco de <i>Lippia citriodora</i> de cultivos celulares	Descripción/Definición: extracto seco de <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth de cultivos celulares HTN®Vb
Extracto de <i>Echinacea angustifolia</i> de cultivos celulares	Descripción/Definición: Extracto de raíz de <i>Echinacea angustifolia</i> obtenido a partir de cultivos de tejidos vegetales, sustancialmente equivalente al extracto de raíz de <i>Echinacea angustifolia</i> obtenido en etanol-agua valorado al 4 % de equinacósido.
▼ <u>M31</u>	Descripción/Definición: Extracto seco de <i>Echinacea purpurea</i> de cultivos celulares EchiPure-PC™
▼ <u>M9</u>	Descripción/Definición: El aceite de Echium es el producto de color amarillo pálido obtenido al refinar aceite extraído de las semillas de <i>Echium plantagineum</i> L. Ácido estearidónico: ≥ 10 % p/p de ácidos grasos totales Ácidos grasos trans: $\leq 2,0$ % p/p de ácidos grasos totales Índice de acidez: $\leq 0,6$ mg KOH/g Índice de peróxidos (PV): $\leq 5,0$ meq O ₂ /kg Contenido en materia no saponificable: $\leq 2,0$ % Contenido de proteínas (nitrógeno total): ≤ 20 µg/ml Alcaloides pirrolizidínicos: no detectable con un límite de detección de 4,0 µg/kg

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ <u>M49</u> Florotaninos de <i>Ecklonia cava</i>	<p>Descripción/definición:</p> <p>Los florotaninos de <i>Ecklonia cava</i> se obtienen mediante la extracción con alcohol a partir del alga marina comestible <i>Ecklonia cava</i>. El extracto es un polvo de color marrón oscuro, rico en florotaninos, unos compuestos polifenólicos que se encuentran como metabolitos secundarios en determinadas especies de algas pardas.</p> <p>Características/Composición</p> <p>Contenido en florotaninos: 90 ± 5 %</p> <p>Actividad antioxidante: > 85 %</p> <p>Humedad: < 5 %</p> <p>Cenizas: < 5 %</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Recuento total de células viables: < 3 000 UFC/g</p> <p>Mohos y levaduras: < 300 UFC/g</p> <p>Coliformes: prueba negativa</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: prueba negativa</p> <p><i>Staphilococcus aureus</i>: prueba negativa</p> <p>Metales pesados y halógenos:</p> <p>Plomo: < 3,0 mg/kg</p> <p>Mercurio: < 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmio: < 3,0 mg/kg</p> <p>Arsénico: < 25,0 mg/kg</p> <p>Arsénico inorgánico: < 0,5 mg/kg</p> <p>Yodo: 150,0 – 650,0 mg/kg</p> <p>UFC: unidades formadoras de colonias</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
------------------------------	------------------

▼ **M18****Hidrolizado de membrana de huevo****Descripción**

El hidrolizado de membrana de huevo se obtiene de la membrana de la cáscara de huevos de gallina. La membrana se separa de la cáscara mediante un proceso hidromecánico y se trata después con un método patentado de solubilización. Tras el proceso de solubilización, la disolución se filtra, se concentra, se seca mediante pulverización y se envasa.

Características/composición**Parámetros químicos**

Total de compuestos nitrogenados (% p/p): ≥ 88

Colágeno (% p/p): ≥ 15

Elastina (% p/p): ≥ 20

Glucosaminoglucanos totales (% p/p): ≥ 5

Calcio: $\leq 1 \%$

Parámetros físicos

pH: 6,5-7,6

Cenizas (% p/p): ≤ 8

Humedad (% p/p): ≤ 9

Actividad acuosa: $\leq 0,3$

Solubilidad (en agua): soluble

Densidad aparente: $\geq 0,6$ g/cc

Metales pesados

Arsénico $\leq 0,5$ mg/kg

Criterios microbiológicos

Organismos aerobios en placa: $\leq 2\ 500$ UFC/g

Escherichia coli: ≤ 5 NMP/g

Salmonella: Ausencia en 25 g

Coliformes: ≤ 10 NMP/g

Staphylococcus aureus: ≤ 10 UFC/g

Esporas mesófilas: ≤ 25 UFC/g

Esporas termófilas: ≤ 10 UFC/10 g

Métodos

Según los métodos AOAC 990.03 y AOAC 992.15

Sircol™ Soluble Collagen Assay

Fastin™ Elastin Assay

USP26 (método K0032 con sulfato de condroitina)

▼ **M18**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	Levadura: ≤ 10 UFC/g Mohos: ≤ 200 UFC/g UFC: Unidades formadoras de colonias; NMP: número más probable; USP: Farmacopea de los Estados Unidos.

▼ **M9**
Epigallocatechin gallate como extracto purificado de hojas de té verde (*Camellia sinensis*)
Descripción/Definición:

Un extracto altamente purificado de las hojas de té verde (*Camellia sinensis* L. Kuntze) en forma de polvo fino blanquecino a rosa pálido. Se compone de 90 % de epigallocatequina galate (EGCG) como mínimo y presenta un punto de fusión entre 210 y 215.°C, aproximadamente.

Aspecto: polvo blanquecino a rosa pálido

Denominación química: polifenol (-) epigallocatechin-3-gallate

Sinónimos: epigallocatechin gallate (EGCG)

N.º CAS: 989-51-5

Denominación INCI: epigallocatechin gallate

Masa molecular: 458,4 g/mol

Pérdida por desecación: máx. 5,0 %

Metales pesados:

Arsénico: máx. 3,0 ppm

Plomo: máx. 5,0 ppm

Análisis:

Mín. 94 % EGCG (en materia seca)

máx. 0,1 % cafeína

Solubilidad: el EGCG es bastante soluble en agua, etanol, metanol y acetona

L-ergotioneína**Definición**

Denominación química (UIQPA): (2S)-3-(2-tioxo-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonio)-propanoato

Fórmula química: C₉H₁₅N₃O₂S

Masa molecular: 229,3 Da

N.º CAS: 497-30-3

<i>Parámetro</i>	<i>Especificación</i>	<i>Método</i>
Aspecto	polvo blanco	Visual
Rotación óptica	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetría

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones		
	Pureza química	$\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR;
	Identificación	Conforme con la estructura C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	1H-NMR; Análisis elemental
	Disolventes residuales totales (metanol, acetato de etilo, isopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] $< 1\ 000$ ppm	Cromatografía de gas [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Pérdida por desecación	Patrón interno $< 0,5 \%$	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Impurezas	$< 0,8 \%$	HPLC/GPC o 1H-NMR
	Metales pesados^{b) c)}		
	Plomo	$< 3,0$ ppm	ICP/AES
	Cadmio	$< 1,0$ ppm	(Pb, Cd)
	Mercurio	$< 0,1$ ppm	Fluorescencia atómica (Hg)
	Especificaciones microbiológicas^{b)}		
	Recuento aeróbico viable total	$\leq 1 \times 10^3$ UFC/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Recuento de levaduras y mohos totales	$\leq 1 \times 10^2$ UFC/g	
	<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 1 g	

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Eur. Ph.: Farmacopea Europea; 1H-NMR; resonancia magnética nuclear proteica; HPLC: cromatografía líquida de alta resolución; GPC: cromatografía de permeabilidad en gel; ICP/AES: espectrometría de emisión atómica en plasma de acoplamiento inductivo;</p> <p>UFC: unidad formadora de colonias.</p> <p>a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O)</p> <p>b) Análisis efectuados sobre cada lote</p> <p>c) Contenidos máximos de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1881/2006</p>

▼ **M49**

Extracto de tres raíces (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. y Angelica gigas Nakai)

Descripción/Definición:

La mezcla de las tres raíces es un polvo fino marrón amarillento producido mediante extracción por agua caliente, concentración por evaporación y secado por pulverización

Composición del extracto de la mezcla de las tres raíces:

Raíz de *Cynanchum wilfordii*: 32,5 % (p/p)

Raíz de *Phlomis umbrosa*: 32,5 % (p/p)

Raíz de *Angelica gigas*: 35,0 % (p/p)

Especificaciones:

Pérdida por desecación: ≤ 100 mg/g

Análisis:

Ácido cinámico: 0,012-0,039 mg/g

Éster metílico de shanzhiside: 0,20-1,55 mg/g

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

Metoxaleno: < 3 mg/g

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

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

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

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

Componentes nutritivos:

Hidratos de carbono: 600-880 mg/g

Proteínas: 70 – 170 mg/g

Grasas: < 4 mg/g

Parámetros microbiológicos:

Número total de UFC viables: < 5000 UFC/g

Total de hongos y levaduras: < 100 UFC/g

Bacterias coliformes: < 10 UFC/g

Salmonella: negativo/25 g

▼ **M49**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p><i>Escherichia coli</i>: negativo/25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: negativo/25 g</p> <p>Metales pesados: Plomo: < 0,65 mg/kg Arsénico: < 3,0 mg/kg Mercurio: < 0,1 mg/kg Cadmio: < 1,0 mg/kg UFC: unidades formadoras de colonias</p>

▼ **M9**

<p>EDTA férrico sódico</p>	<p>Descripción/Definición: El EDTA férrico sódico (ácido etilendiaminotetraacético) es un polvo inodoro que fluye libremente, de color amarillo a pardo, y que tiene una pureza química de más del 99 % (p/p). Es fácilmente soluble en agua. Fórmula química: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Características químicas: pH de solución al 1 %: 3,5-5,5 Hierro: 12,5-13,5 % Sodio: 5,5 % Agua: 12,8 % Materia orgánica (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % Materia no hidrosoluble: $\leq 0,1$ % Ácido nitrilotriacético: $\leq 0,1$ %</p>
<p>Fosfato de amonio ferroso</p>	<p>Descripción/Definición: El fosfato de amonio ferroso es un polvo fino gris/verde, prácticamente insoluble en agua y soluble en ácidos minerales diluidos. N.º CAS: 10101-60-7 Fórmula química: $FeNH_4PO_4$ Características químicas: pH de una suspensión acuosa al 5 %: 6,8-7,8 Hierro (total): ≥ 28 % Hierro (II): 22-30 % (p/p) Hierro (III): $\leq 7,0$ % (p/p) Amoníaco: 5-9 % (p/p) Agua: $\leq 3,0$ %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
<p>Péptidos de pescado de <i>Sardinops sagax</i></p>	<p>Descripción/Definición: El nuevo ingrediente alimentario es una mezcla de péptidos obtenida por hidrólisis alcalina de músculo de pescado (<i>Sardinops sagax</i>) catalizada por proteasa, tras el aislamiento de la fracción del péptido mediante cromatografía de columna, concentración en vacío y secado por atomización. Polvo blanco amarillento Péptidos ⁽¹⁾ (pequeña cadena de péptidos, dipéptidos y tripéptidos con un peso molecular inferior a 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipéptido): 0,1-0,16 g/100 g Cenizas: ≤ 10 g/100 g Humedad: ≤ 8 g/100 g ⁽¹⁾ método Kjeldahl</p>
<p>Flavonoides de <i>Glycyrrhiza glabra</i></p>	<p>Descripción/Definición: Flavonoides derivados de las raíces o del rizoma de <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. por extracción con etanol seguida de una segunda extracción de este extracto etanólico con triglicéridos de cadena media. Es un líquido de color marrón oscuro que contiene entre un 2,5 % y un 3,5 % de glabridina. Humedad: < 0,5 % Cenizas: < 0,1 % Índice de peróxidos (PV): ≤ 0,5 meq/kg Glabridina: 2,5-3,5 % de grasas: Ácido glicirricico: < 0,005 % Grasas, incluidas las sustancias de tipo polifenol: ≥ 99 % Proteínas: < 0,1 % Hidratos de carbono: no detectable</p>
<p>▼ M40</p> <p>Pulpa, jugo de pulpa y jugo concentrado de pulpa de <i>Theobroma cacao</i> L. (Alimento tradicional de un tercer país)</p>	<p>Descripción/Definición El alimento tradicional es la pulpa del fruto del árbol del cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.), que es la sustancia acuosa, mucilaginoso y ácida que envuelve las semillas. La pulpa de cacao se obtiene abriendo las vainas y separando la pulpa de las vainas y los granos; a continuación, la pulpa se pasteuriza y congela. El jugo de pulpa de cacao y el jugo concentrado de pulpa de cacao se producen después de su transformación (tratamiento enzimático, pasteurización, filtración y concentración). Composición típica de la pulpa de cacao, el jugo de pulpa y el jugo concentrado de pulpa Proteínas (g/100 g): 0,0 a 2,0 Grasas totales (g/100 g): 0,0 a 0,2 Azúcares totales (g/100 g): > 11,0 Valor Brix (° Brix): ≥ 14 pH: 3,3 a 4,0 Criterios microbiológicos Recuento total de organismos aerobios en placa: < 10 000 UFC (°)/g Enterobacterias: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i>: Ausencia en 25 g</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
<p>Extracto fucoidano del alga marina <i>Fucus vesiculosus</i></p>	<p>Descripción/Definición: El fucoidano del alga <i>Fucus vesiculosus</i> se extrae mediante extracción acuosa en solución ácida y procesos de filtración sin el uso de disolventes orgánicos. El extracto resultante se concentra y seca para obtener el extracto fucoidano con las siguientes especificaciones: Polvo entre blanquecino y marrón Olor y sabor: olor y sabor suaves Humedad: < 10 % (105 °C, 2 horas) Valor de pH: 4,0-7,0 (suspensión al 1 % a 25 °C)</p> <p>Metales pesados: Arsénico (inorgánico): < 1,0 ppm Cadmio: < 3,0 ppm Plomo: < 2,0 ppm Mercurio: < 1,0 ppm</p>
	<p>Criterios microbiológicos: Recuento microbiológico aeróbico total: < 10 000 UFC/g Recuento de levaduras y mohos: < 100 UFC/g Recuento total de enterobacterias: ausencia/g <i>Escherichia coli</i>: ausencia/g <i>Salmonella</i>: ausencia/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ausencia/g</p> <p>Composición de los dos tipos de extractos permitidos, en función del nivel de fucoidano:</p> <p><i>Extracto 1:</i> fucoidano: 75-95 % alginato: 2,0-5,5 % polifloroglucinol: 0,5-15 % manitol: 1-5 % sales naturales/minerales libres: 0,5-2,5 % otros hidratos de carbono: 0,5-1,0 % proteínas: 2,0-2,5 %</p> <p><i>Extracto 2:</i> fucoidano: 60-65 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	alginato: 3,0-6,0 % polifloroglucinol: 20-30 % manitol: < 1,0 % sales naturales/minerales libres: 0,5-2,0 % otros hidratos de carbono: 0,5-2,0 % proteínas: 2,0-2,5 %
Extracto fucoidano del alga <i>Undaria pinnatifida</i>	<p>Descripción/Definición: El fucoidano del alga <i>Undaria pinnatifida</i> se extrae mediante extracción acuosa en solución ácida y procesos de filtración sin el uso de disolventes orgánicos. El extracto resultante se concentra y seca para obtener el extracto fucoidano con las siguientes especificaciones:</p> <p>Polvo entre blanquecino y marrón Olor y sabor: olor y sabor suaves Humedad: < 10 % (105 °C, 2 horas) Valor de pH: 4,0-7,0 (suspensión al 1 % a 25 °C)</p> <p>Metales pesados: Arsénico (inorgánico): < 1,0 ppm Cadmio: < 3,0 ppm Plomo: < 2,0 ppm Mercurio: < 1,0 ppm</p> <p>Microbiología: Recuento microbiológico aeróbico total: < 10 000 UFC/g Recuento de levaduras y mohos: < 100 UFC/g Recuento total de enterobacterias: ausencia/g <i>Escherichia coli</i>: ausencia/g <i>Salmonella</i>: ausencia/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ausencia/g</p> <p>Composición de los dos tipos de extractos permitidos, en función del nivel de fucoidano:</p> <p><i>Extracto 1:</i> fucoidano: 75-95 % alginato: 2,0-6,5 %</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>polifloroglucinol: 0,5-3,0 %</p> <p>manitol: 1-10 %</p> <p>sales naturales/minerales libres: 0,5-1,0 %</p> <p>otros hidratos de carbono: 0,5-2,0 %</p> <p>proteínas: 2,0-2,5 %</p> <p><i>Extracto 2:</i></p> <p>fucoidano: 50-55 %</p> <p>alginato: 2,0-4,0 %</p> <p>polifloroglucinol: 1,0-3,0 %</p> <p>manitol: 25-35 %</p> <p>sales naturales/minerales libres: 8-10 %</p> <p>otros hidratos de carbono: 0,5-2,0 %</p> <p>proteínas: 1,0-1,5 %</p>
<p>2'-fucosil-lactosa (sintético)</p>	<p>Definición:</p> <p>Denominación química: α-L-Fucopiranosil-(1→2)-β-D-galactopiranosil-(1→4)-D-glucopiranososa</p> <p>Fórmula química: $C_{18}H_{32}O_{15}$</p> <p>N.º CAS: 41263-94-9</p> <p>Peso molecular: 488,44 g/mol</p> <p>Descripción:</p> <p>La 2'-fucosil-lactosa es un polvo entre blanco y blanquecino que se produce mediante un proceso de síntesis química.</p> <p>Pureza:</p> <p>2'-fucosil-lactosa: ≥ 95 %</p> <p>D-Lactosa: $\leq 1,0$ % p/p</p> <p>L-Fucosa: $\leq 1,0$ % p/p</p> <p>Isómeros de difucosil-D-lactosa: $\leq 1,0$ % p/p</p> <p>2'-Fucosil-D-lactulosa: $\leq 0,6$ %</p> <p>p/p pH (20 °C, solución al 5 %): 3,2-7,0</p> <p>Agua (%): $\leq 9,0$ %</p> <p>Cenizas sulfatadas: $\leq 0,2$ %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones	
	<p>Ácido acético: ≤ 0,3 %</p> <p>Disolventes residuales (metanol, 2-propanol, acetato de metilo, acetona): ≤ 50,0 mg/kg por separado, ≤ 200,0 mg/kg en conjunto</p> <p>Proteínas residuales: ≤ 0,01 %</p> <p>Metales pesados:</p> <p>Paladio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Níquel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Recuento total de bacterias mesófilas aerobias: ≤ 500 UFC/g</p> <p>Levaduras y mohos: ≤ 10 UFC/g</p> <p>Endotoxinas residuales: ≤ 10 UE/mg</p>	
<p>2'-fucosil-lactosa (fuente microbiana)</p>	<p>► M27 Definición:</p> <p>Denominación química: α-L-Fucopiranosil-(1→2)-β-D-galactopiranosil-(1→4)-D-glucopiranososa</p> <p>Fórmula química: C₁₈H₃₂O₁₅</p> <p>N.º CAS: 41263-94-9</p> <p>Peso molecular: 488,44 g/mol</p>	
	<p>Fuente:</p> <p>Cepa modificada genéticamente de <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p>Fuente:</p> <p>Cepa modificada genéticamente de <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
<p>Descripción</p> <p>La 2'-fucosil-lactosa es un polvo entre blanco y blanquecino que se produce mediante un proceso microbiano.</p> <p>Pureza:</p> <p>2'-Fucosil-lactosa: ≥ 83 %</p> <p>D-Lactosa: ≤ 10,0 %</p> <p>L-Fucosa: ≤ 2,0 %</p> <p>Difucosil-D-lactosa: ≤ 5,0 %</p> <p>2'-Fucosil-D-lactulosa: ≤ 1,5 %</p> <p>Suma de sacáridos (2'-fucosil-lactosa, D-lactosa, L-fucosa, difucosil-D-lactosa, 2'-fucosil-D-lactulosa): ≥ 90 %</p> <p>pH (20 °C, solución al 5 %): 3,0-7,5</p> <p>Agua: ≤ 9,0 %</p>	<p>Descripción</p> <p>La 2'-fucosil-lactosa es un polvo entre blanco y blanquecino y la solución acuosa concentrada líquida (45 % ± 5 % p/v) es una solución acuosa clara entre incolora y amarillenta. La 2'-fucosil-lactosa se produce mediante un proceso microbiológico.</p> <p>Pureza:</p> <p>2'-Fucosil-lactosa: ≥ 90 %</p> <p>Lactosa: ≤ 5,0 %</p> <p>Fucosa: ≤ 3,0 %</p> <p>3'-Fucosil-lactosa: ≤ 5,0 %</p> <p>Fucosil-galactosa: ≤ 3,0 %</p> <p>Difucosil-lactosa: ≤ 5,0 %</p>	

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones	
	<p>Cenizas sulfatadas: ≤ 2,0 % Ácido acético: ≤ 1,0 % Proteínas residuales: ≤ 0,01 %</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total de bacterias mesófilas aerobias: ≤ 3 000 UFC/g Levaduras: ≤ 100 UFC/g Mohos: ≤ 100 UFC/g Endotoxinas: ≤ 10 UE/mg</p>	<p>Glucosa: ≤ 3,0 % Galactosa: ≤ 3,0 % Agua: ≤ 9,0 % (polvo) Cenizas sulfatadas: ≤ 0,5 % (polvo y líquido) Proteínas residuales: ≤ 0,01 % (polvo y líquido)</p> <p>Metales pesados: Plomo: ≤ 0,02 mg/kg (polvo y líquido) Arsénico: ≤ 0,2 mg/kg (polvo y líquido) Cadmio: ≤ 0,1 mg/kg (polvo y líquido) Mercurio: ≤ 0,5 mg/kg (polvo y líquido)</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: ≤ 10⁴ UFC/g (polvo), ≤ 5 000 UFC/g (líquido) Levaduras y mohos: ≤ 100 UFC/g (polvo); ≤ 50 UFC/g (líquido) Enterobacterias/coliformes: ausencia en 11 g (polvo y líquido) <i>Salmonella</i>: negativo/100 g (polvo), negativo/200 ml (líquido) <i>Cronobacter</i>: negativo/100 g (polvo), negativo/200 ml (líquido) Endotoxinas: ≤ 100 UE/g (polvo), ≤ 100 UE/ml (líquido) Aflatoxina M1: ≤ 0,025 µg/kg (polvo y líquido) ◀</p>
<p>▼ M55</p> <p>Mezcla 2'-fucosil-lactosa/difucosil-lactosa («2'-FL/DFL») (fuente microbiana)</p>	<p>Descripción/definición: La mezcla 2'-fucosil-lactosa/difucosil-lactosa es una mezcla purificada, en forma de polvo o aglomerados entre blancos y blanquecinos que se produce mediante un proceso microbiano.</p> <p>Fuente: Cepa modificada genéticamente de <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1</p> <p>Características/composición: Aspecto: Polvo o aglomerados entre blancos y blanquecinos Suma de 2'-fucosil-lactosa, difucosil-lactosa, D-lactosa, L-fucosa y 3-fucosil-lactosa (% de materia seca): ≥ 92,0 % (p/p) Suma de 2'-fucosil-lactosa y difucosil-lactosa (% de materia seca): ≥ 85,0 % (p/p)</p>	

▼ **M55**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>2'-fucosil-lactosa (% de materia seca): ≥ 75,0 % (p/p) Difucosil-lactosa (% de materia seca): ≥ 5,0 % (p/p) D-lactosa: ≤ 10,0 % (p/p) L-fucosa: ≤ 1,0 % (p/p) 2'-fucosil-D-lactulosa: ≤ 2,0 % (p/p) Suma de otros hidratos de carbono ⁽¹⁾: ≤ 6,0 % (p/p) Humedad: ≤ 6,0 % (p/p) Cenizas sulfatadas: ≤ 0,8 % (p/p) pH (20 °C, solución al 5 %): 4,0-6,0 Proteínas residuales: ≤ 0,01 % (p/p)</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento en placa total de los aerobios mesófilos: ≤ 1000 UFC/g Enterobacterias: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> sp.: negativo/25 g Levadura: ≤ 100 UFC/g Mohos: ≤ 100 UFC/g Endotoxinas residuales: ≤ 10 UE/mg UFC: unidades formadoras de colonias; UE: unidades de endotoxinas</p>
▼ M9 Galacto-oligosacáridos	<p>Descripción/Definición: Los galacto-oligosacáridos se producen a partir de la lactosa de la leche mediante un proceso enzimático utilizando β-galactosidasas de <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> y <i>Papiliotrema terrestris</i></p> <p>GOS: mín. 46 % de materia seca (MS) Lactosa: máx. 40 % MS Glucosa: máx. 27 % MS Galactosa: mín. 0,8 % MS Cenizas: máx. 4,0 % MS Proteínas: máx. 4,5 % MS Nitrito: máx. 2 mg/kg</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Clorhidrato de glucosamina de <i>Aspergillus niger</i> y cepa modificada genéticamente de <i>E. coli</i> K-12	Polvo cristalino blanco e inodoro Fórmula molecular: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Masa molecular relativa: 215,63 g/mol Clorhidrato de D-glucosamina 98,0-102,0 % del patrón de referencia (HPLC) Rotación específica + 70,0.º– 73,0.º
Sulfato de glucosamina KCl de <i>Aspergillus niger</i> y cepa modificada genéticamente de <i>E. coli</i> K-12	Polvo cristalino blanco e inodoro Fórmula molecular: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Masa molecular relativa: 605,52 g/mol Sulfato D-glucosamina 2KCl 98,0-102,0 % del patrón de referencia (HPLC) Rotación específica: + 50,0.º a + 52,0.º
Sulfato de glucosamina NaCl de <i>Aspergillus niger</i> y cepa modificada genéticamente de <i>E. coli</i> K-12	Polvo cristalino blanco e inodoro Fórmula molecular: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Masa molecular relativa: 573,31 g/mol Clorhidrato de D-glucosamina: 98-102 % del patrón de referencia (HPLC) Rotación óptica específica: + 52º-+ 54º
Goma guar	<p>Descripción/Definición:</p> <p>La goma guar nativa es el endospermo triturado de semillas de cepas naturales de guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (familia <i>Leguminosae</i>). Consiste fundamentalmente en un polisacárido hidocoloidal de elevado peso molecular, compuesto principalmente de unidades de galactopiranosas y de manopiranosas combinadas con enlaces glucosídicos (combinaciones que, desde el punto de vista químico, pueden describirse como galactomananos cuyo contenido no es inferior a un 75 %).</p> <p>Aspecto: Polvo entre blanco y amarillento</p> <p>Peso molecular: entre 50 000 y 8 000 000 daltons</p> <p>N.º CAS: 9000-30-0</p> <p>Número EINECS: 232-536-8</p> <p>Pureza: tal como se especifica en el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, así como en el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/175 de la Comisión, de 5 de febrero de 2015, por el que se establecen condiciones especiales aplicables a las importaciones de goma guar originaria o procedente de la India debido a los riesgos de contaminación por pentaclorofenol y dioxinas ⁽²⁾.</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Propiedades fisicoquímicas:</p> <p>En polvo Vida útil: dos años Color: blanco Olor: ligero Diámetro medio de las partículas: 60-70 µm Humedad: máx. 15 % Viscosidad * en 1 hora - Viscosidad * en 2 horas: mín. 3 600 mPa.s Viscosidad * en 24 horas: mín. 4 000 mPa.s Solubilidad: soluble en agua fría y caliente pH por 10 g/L, a 25.°C-6-7,5</p> <p>En copos Vida útil: un año Color: blanco/blancuzco, sin o con presencia mínima de puntos negros Olor: ligero Diámetro medio de las partículas: 1-10 mm Humedad: máx. 15 % Viscosidad * en 1 hora: mín. 3 000 mPa.s Viscosidad * en 2 horas — Viscosidad * en 24 horas — Solubilidad: soluble en agua fría y caliente pH por 10 g/L, a 25 °C-5-7,5 (*) Las mediciones de viscosidad se realizan en las condiciones siguientes: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p>Productos lácteos tratados térmicamente y fermentados con <i>Bacteroides xylanisolvens</i></p>	<p>Descripción/Definición: Los productos lácteos tratados térmicamente y fermentados se producen con <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) como fermento láctico.</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Antes de comenzar el proceso de fermentación con <i>Bacteroides xyloxylicus</i> (DSM 23964), la leche semidesnatada (entre un 1,5 y un 1,8 % de materia grasa) o la leche desnatada (0,5 % de materia grasa como máximo) se pasteuriza o se trata a temperatura ultra alta. Se homogeneiza el producto lácteo fermentado resultante y, a continuación, se somete a un tratamiento térmico para inactivar el <i>Bacteroides xyloxylicus</i> (DSM 23964). El producto final no contiene células viables de <i>Bacteroides xyloxylicus</i> (DSM 23964)⁽¹⁾.</p> <p>(¹) DIN EN ISO 21528-2 modificada.</p>
Hidroxitirosol	<p>Descripción/Definición: El hidroxitirosol es un líquido viscoso de color amarillo pálido obtenido por síntesis química. Fórmula molecular: C₈H₁₀O₃ Peso molecular: 154,6 g/mol N.º CAS: 10597-60-1 Humedad: ≤ 0,4 % Olor: característico Sabor: ligeramente amargo Solubilidad (en agua): miscible con agua pH: 3,5-4,5 Índice de refracción: 1,571-1,575</p> <p>Pureza: Hidroxitirosol: ≥ 99 % Ácido acético: ≤ 0,4 % Acetato de hidroxitirosol: ≤ 0,3 % Suma de ácido homovanílico, ácido iso-homovanílico y 3-metoxi-4hidroxifenilglicol: ≤ 0,3 %</p> <p>Metales pesados Plomo: ≤ 0,03 mg/kg Cadmio: ≤ 0,01 mg/kg Mercurio: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p>Disolventes residuales Acetato de etilo: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahidrofurano: ≤ 0,01 mg/kg</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Proteína Estructurante del Hielo de tipo III HPLC 12	<p>Descripción/Definición: El preparado de Proteína Estructurante del Hielo (ISP) es un líquido marrón claro producido por la fermentación sumergida de una cepa modificada genéticamente de levadura de panadería (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) de uso alimentario en la que un gen sintético para la ISP se ha insertado en el genoma de la levadura. La proteína se expresa y secreta en el medio de cultivo, en el que se separa de las células de levadura por microfiltración y se concentra por ultrafiltración. A consecuencia de ello, las células de levadura no se transfieren al preparado de ISP como tales ni con una forma alterada. El preparado de ISP está compuesto por ISP nativa, ISP glicosilada y proteínas y péptidos de la levadura, así como azúcares, ácidos y sales que se encuentran comúnmente en los alimentos. El concentrado se estabiliza con un tampón de ácido cítrico de 10 mM.</p> <p>Análisis: ≥ 5 g/l de ISP activa pH: 2,5-3,5 Cenizas: $\leq 2,0$ % ADN: no detectable</p>
Extracto acuoso de hojas desecadas de <i>Ilex guayusa</i>	<p>Descripción/Definición: Líquido de color marrón oscuro. Extractos acuosos de hojas desecadas de <i>Ilex guayusa</i></p> <p>Composición: Proteínas: $< 0,1$ g/100 ml Grasas: $< 0,1$ g/100 ml Hidratos de carbono: 0,2-0,3 g/100 g Total de azúcares: $< 0,2$ g/100 ml Cafeína: 19,8-57,7 mg/100 g Teobromina: 0,14-2,0 mg/100 g Ácidos clorogénicos: 9,9-72,4 mg/100 g</p>
▼ M46 Infusión de hojas de café de <i>Coffea arabica</i> L. o de <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Alimento tradicional de un tercer país)	<p>Descripción/Definición: El alimento tradicional consiste en una infusión de hojas de <i>Coffea arabica</i> L. o <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner (familia: <i>Rubiaceae</i>).</p> <p>El alimento tradicional se prepara mezclando un máximo de 20 g de hojas desecadas de <i>Coffea arabica</i> L. o de <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner con 1 l de agua caliente. Se retiran las hojas y la infusión se somete a pasteurización (al menos 71 °C durante 15 segundos).</p>

▼ **M46**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Composición: Aspecto: Líquido marrón verdoso Olor y sabor: Característico Ácido clorogénico (5-CQA): < 100 mg/l Cafeína: < 80 mg/l Galato de epigallocatequina (EGCG): < 700 mg/l</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: < 500 UFC/g Recuento total de mohos y levaduras: < 100 UFC/g Coliformes totales: < 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Ausencia en 1 g <i>Salmonella</i>: Ausencia en 25 g</p> <p>Metales pesados: Plomo (Pb): < 3,0 mg/l Arsénico (As): < 2,0 mg/l Cadmio (Cd): < 1,0 mg/l UFC: unidades formadoras de colonias.</p>

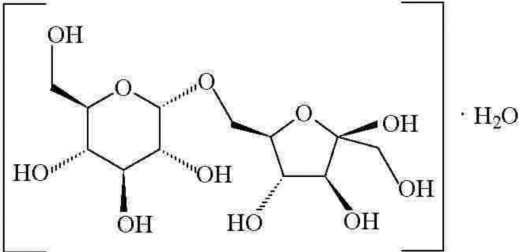
▼ **M9**

Isomalto-oligosacárido

Polvo:
Solubilidad (en agua) (%): > 99
Glucosa (% en base seca): ≤ 5,0
Isomaltosa + DP3 a DP9 (% en base seca): ≥ 90
Humedad (%): ≤ 4,0
Cenizas sulfatadas (g/100 g): ≤ 0,3

Metales pesados:
Plomo (mg/kg): ≤ 0,5
Arsénico (mg/kg): ≤ 0,5

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Jarabe: Materias sólidas secas (g/100 g): > 75 Glucosa (% en base seca): ≤ 5,0 Isomaltosa + DP3 a DP9 (% en base seca): ≥ 90 pH: 4-6 Cenizas sulfatadas (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Metales pesados: Plomo (mg/kg): ≤ 0,5 Arsénico (mg/kg): ≤ 0,5</p>
Isomaltulosa	<p>Descripción/Definición: Se trata de un disacárido reductor compuesto de una molécula de glucosa y una molécula de fructosa unidas por un enlace glucosídico de tipo alfa-1,6. Se obtiene de la sacarosa mediante un proceso enzimático. El producto comercial es el monohidrato. Aspecto: cristales blancos o casi blancos prácticamente inodoros de sabor dulce</p> <p>Denominación química: 6-O-α-D-glucopiranosil-D-fructofuranosa, monohidrato N.º CAS: 13718-94-0 Fórmula química: C₁₂H₂₂O₁₁ · H₂O Fórmula estructural</p> <div data-bbox="613 967 1131 1220" style="text-align: center;"></div> <p>Peso molecular: 360,3 (monohidrato)</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Pureza: Análisis: ≥ 98 % en base seca Pérdida por desecación: $< 6,5$ % (60 °C, 5 horas)</p> <p>Metales pesados: Plomo: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Determinar mediante una técnica de absorción atómica adecuada para el nivel especificado. La selección del tamaño de la muestra y del método de preparación de la misma podrá basarse en los principios del método descrito en FNP 5⁽¹⁾, «Métodos instrumentales».</p> <p>⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2: Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials, JECFA, 1991, 322 páginas (inglés), ISBN 92-5-102991-1.</p>
Lactitol	<p>Descripción/Definición: Polvo cristalino o solución incolora que se fabrica por hidrogenación catalítica de la lactosa. Los productos cristalinos se presentan tanto en forma anhidra como monohidratada y dihidratada. Se utiliza níquel como catalizador.</p> <p>Denominación química: 4-O-β-D-galactopiranosil-D-glucitol</p> <p>Fórmula química: (C₁₂H₂₄O₁₁)</p> <p>Peso molecular: 344,31 g/mol</p> <p>N.º CAS: 585-86-4</p> <p>Pureza: Solubilidad (en agua): es fácilmente soluble en agua Rotación específica: $[\alpha]_{D20} = + 13^{\circ}$ a $+ 16^{\circ}$ Análisis: ≥ 95 % d.b (d.b-expresado en peso seco) Agua: $\leq 10,5$ % Otros polialcoholes: $\leq 2,5$ % d.b Azúcares reductores: $\leq 0,2$ % d.b Cloruros: ≤ 100 mg/kg d.b Sulfatos: ≤ 200 mg/kg d.b Cenizas sulfatadas: $\leq 0,1$ % d.b Níquel: $\leq 2,0$ mg/kg d.b Arsénico: $\leq 3,0$ mg/kg d.b Plomo: $\leq 1,0$ mg/kg d.b</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Lacto-<i>N</i>-neotetraosa (sintético)	<p>Definición: Denominación química: beta-D-galactopiranosil-(1→4)-2-acetamido-2-deoxi-beta-D-glucopiranosil-(1→3)-beta-D-galactopiranosil-(1→4)-D-glucopiranososa Fórmula química: C₂₆H₄₅O₂₁ N.º CAS: 13007-32-4 Peso molecular: 707,63 g/mol</p> <p>Descripción: La lacto-<i>N</i>-neotetraosa es un polvo blanco o blanquecino. Producida por un proceso de síntesis química y aislada por cristalización.</p> <p>Pureza: Análisis (sin agua): ≥ 96 % D-Lactosa: ≤ 1,0 % Lacto-<i>N</i>-triosa II: ≤ 0,3 % Isómero de la lacto-<i>N</i>-neotetraosa fructosa: ≤ 0,6 % pH (20 °C, solución al 5 %): 5,0-7,0 Agua: ≤ 9,0 % Cenizas sulfatadas: ≤ 0,4 % Ácido acético: ≤ 0,3 % Disolventes residuales (metanol, 2-propanol, acetato de metilo, acetona): ≤ 50 mg/kg por separado, ≤ 200 mg/kg en conjunto) Proteínas residuales: ≤ 0,01 % Paladio: ≤ 0,1 mg/kg Níquel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total de bacterias mesófilas aerobias: ≤ 500 UFC/g Levaduras: ≤ 10 UFC/g Mohos: ≤ 10 UFC/g Endotoxinas residuales: ≤ 10 UE/mg</p>
▼ M33 Lacto-<i>N</i>-neotetraosa (fuente microbiana)	<p>Definición: Denominación química: beta-D-galactopiranosil-(1→4)-2-acetamido-2-deoxi-beta-D-glucopiranosil-(1→3)-beta-D-galactopiranosil-(1→4)-D-glucopiranososa Fórmula química: C₂₆H₄₅O₂₁ N.º CAS: 13007-32-4 Peso molecular: 707,63 g/mol</p>

▼ **M33**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Fuente: Cepa modificada genéticamente de <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p>Descripción: La lacto-<i>N</i>-neotetraosa es un polvo entre blanco y blanquecino que se produce mediante un proceso microbiológico.</p> <p>Pureza: Análisis (sin agua): ≥ 80 % D-Lactosa: ≤ 10,0 % Lacto-<i>N</i>-triosa II: ≤ 3,0 % <i>para</i>-lacto-<i>N</i>-neohexaosa: ≤ 5,0 % Isómero de lacto-<i>N</i>-neotetraosa fructosa: ≤ 1,0 % Suma de sacáridos (lacto-<i>N</i>-neotetraosa, D-lactosa, lacto-<i>N</i>-triosa II, <i>para</i>-lacto-<i>N</i>-neohexaosa, isómero de lacto-<i>N</i>-neotetraosa fructosa): ≥ 92 % pH (20 °C, solución al 5 %): 4,0-7,0 Agua: ≤ 9,0 % Cenizas sulfatadas: ≤ 0,4 % Disolventes residuales (metanol): ≤ 100 mg/kg Proteínas residuales: ≤ 0,01 %</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total de bacterias mesófilas aerobias: ≤ 500 UFC/g Levaduras: ≤ 10 UFC/g Mohos: ≤ 10 UFC/g Endotoxinas residuales: ≤ 10 UE/mg UFC: unidades formadoras de colonias; UE: unidades de endotoxina.</p>

▼ **M43**

Lacto-*N*-tetraosa («LNT»)
(fuente microbiana)

Definición:
Fórmula química: C₂₆H₄₅O₂₁
Denominación química: beta-D-galactopiranosil-(1→3)-2-acetamido-2-deoxi-beta-D-glucopiranosil-(1→3)-beta-D-galactopiranosil-(1→4)-D-glucopiranososa
Masa molecular: 707,63 Da
N.º CAS: 14116-68-8

▼ **M43**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Descripción: La lacto-<i>N</i>-tetraosa es una mezcla purificada, en forma de polvo amorfo entre blanco y blanquecino que se produce mediante un proceso microbiano. Fuente: cepa modificada genéticamente de <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1</p> <p>Características/composición: Aspecto: polvo entre blanco y blanquecino Suma de lacto-<i>N</i>-tetraosa, D-lactosa y lacto-<i>N</i>-tetraosa II (% de materia seca): ≥ 90,0 % (p/p) Lacto-<i>N</i>-tetraosa (% de materia seca): ≥ 70,0 % (p/p) D-lactosa: ≤ 12,0 % (p/p) Lacto-<i>N</i>-tetraosa II: ≤ 10,0 % (p/p) <i>para</i>-lacto-<i>N</i>-hexaosa-2: ≤ 3,5 % (p/p) Isómero de lacto-<i>N</i>-tetraosa fructosa: ≤ 1,0 % (p/p) Suma de otros hidratos de carbono: ≤ 5,0 % (p/p) Humedad: ≤ 6,0 % (p/p) Cenizas sulfatadas: ≤ 0,5 % (p/p) pH (20 °C, solución al 5 %): 4,0-6,0 Proteínas residuales: ≤ 0,01 % (p/p)</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa de bacterias mesófilas aerobias: ≤ 1 000 UFC/g Enterobacterias: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp.: negativo/25 g Levadura: ≤ 100 UFC/g Mohos: ≤ 100 UFC/g Endotoxinas residuales: ≤ 10 UE/mg UFC: unidades formadoras de colonias; UE: unidades de endotoxinas.</p>

▼ **M20**

<p>Bayas de <i>Lonicera caerulea</i> L. (madreselva azul) (Alimento tradicional de un tercer país)</p>	<p>Descripción/Definición: El alimento tradicional es la baya fresca o congelada de <i>Lonicera caerulea</i> var. <i>edulis</i>. La <i>Lonicera caerulea</i> L. es un arbusto caducifolio perteneciente a la familia <i>Caprifoliaceae</i>.</p> <p>Componentes nutritivos típicos de las bayas de madreselva (frescas): Hidratos de carbono: 12,8 % Fibra: 2,1 % Lípidos: 0,6 % Proteínas: 0,7 %</p>
--	--

▼ **M20**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	Cenizas: 0,4 % Agua: 85,5 %

▼ **M9****Extracto de hoja de alfalfa (*Medicago sativa*)****Descripción/Definición:**

La alfalfa (*Medicago sativa* L.) se procesa en las dos horas siguientes a la cosecha. Se corta y se tritura. Al comprimirla en una prensa del tipo utilizado para oleaginosas, se obtiene residuo fibroso y jugo (10 % de materia seca). La materia seca de ese jugo contiene aproximadamente un 35 % de proteína cruda. Se neutraliza el jugo (pH de entre 5,8 y 6,2). El precalentamiento y la inyección de vapor permiten una coagulación de proteínas asociada con pigmentos carotenoides y clorofilicos. El precipitado proteico se separa por centrifugación y a continuación se deseca. Tras añadir ácido ascórbico, el concentrado proteico de alfalfa se granula y se conserva en gas inerte o cámara frigorífica.

Composición:

Proteínas: 45-60 %
 Grasas: 9-11 %
 Hidratos de carbono libres (fibra soluble): 1-2 %
 Polisacáridos (fibra insoluble): 11-15 %
 incluida celulosa: 2-3 %
 Minerales: 8-13 %
 Saponinas: ≤ 1,4 %
 Isoflavonas: ≤ 350 mg/kg
 Cumestrol: ≤ 100 mg/kg
 Fitatos: ≤ 200 mg/kg
 L-canavanina: ≤ 4,5 mg/kg

Licopeno**Descripción/Definición:**

El licopeno sintético se produce mediante condensación de Wittig de intermedios sintéticos comúnmente usados en la producción de otros carotenoides utilizados en los alimentos. El licopeno sintético consiste en ≥ 96 % de licopeno y pequeñas cantidades de otros componentes carotenoides relacionados. El licopeno se presenta en forma de polvo en una matriz adecuada o en forma de dispersión oleosa. Su color es rojo oscuro o rojo-violeta. Es necesario garantizar protección antioxidante.

Denominación química: Licopeno
 N.º CAS: 502-65-8 (licopeno todo trans)
 Fórmula química: C₄₀H₅₆
 Peso molecular: 536,85 Da

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
<p>Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i></p>	<p>Descripción/Definición: El licopeno de <i>Blakeslea trispora</i> purificado consiste en ≥ 95 % de licopeno y ≤ 5 % de otros carotenoides. Se presenta en forma de polvo en una matriz adecuada o en forma de dispersión oleosa. Su color es rojo oscuro o rojo-violeta. Es necesario garantizar protección antioxidante.</p> <p>Denominación química: Licopeno N.º CAS: 502-65-8 (licopeno todo trans) Fórmula química: $C_{40}H_{56}$ Peso molecular: 536,85 Da</p>
<p>Licopeno de tomates</p>	<p>Descripción/Definición: El licopeno de tomates purificado (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) consiste en ≥ 95 % de licopeno y ≤ 5 % de otros carotenoides. Se presenta en forma de polvo en una matriz adecuada o en forma de dispersión oleosa. Su color es rojo oscuro o rojo-violeta. Es necesario garantizar protección antioxidante.</p> <p>Denominación química: Licopeno N.º CAS: 502-65-8 (licopeno todo trans) Fórmula química: $C_{40}H_{56}$ Peso molecular: 536,85 Da</p>
<p>Oleoresina de licopeno de tomates</p>	<p>Descripción/Definición: La oleoresina de licopeno de tomates se obtiene mediante extracción con disolvente a partir de tomates (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) maduros, con la subsiguiente separación del disolvente. Es un líquido viscoso, claro, de color rojo a marrón oscuro.</p> <p>Lycopeno total: 5-15 % Licopeno trans en porcentaje del licopeno total: 90-95 % Carotenoides totales (calculados en licopeno): 6,5-16,5 % Otros carotenoides: 1,75 % (fitoeno/fitoflueno/β-caroteno): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %) Tocoferoles totales: 1,5-3,0 % Materia no saponificable: 13-20 % Total de ácidos grasos: 60-75 % Agua (método de Karl Fischer): $\leq 0,5$ %</p>

▼ M9▼ M49

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
<p>Hidrolizado de lisozima de clara de huevo de gallina</p>	<p>Descripción/Definición: El hidrolizado de lisozima de clara de huevo de gallina se obtiene de la lisozima de claras de huevo de gallinas mediante un proceso enzimático que utiliza subtilisina de <i>Bacillus licheniformis</i>.</p> <p>El producto es un polvo entre blanco y amarillo claro.</p> <p>Especificación: Proteína [NT(*) x 5,30]: 80-90 % Triptófano: 5-7 % Proporción triptófano/AANG(**): 0,18 -0,25 Grado de hidrólisis: 19-25 % Humedad: < 5 % Cenizas: < 10 % Sodio: < 6 %</p> <p>Metales pesados: Arsénico: < 1 ppm Plomo: < 1 ppm Cadmio: < 0,5 ppm Mercurio: < 0,1 ppm</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total de aerobios: < 10³ UFC/g Recuento total de levaduras y mohos combinados: < 10² UFC/g Enterobacterias: < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp ausencia en 25 g <i>Escherichia coli</i>: ausencia en 10 g <i>Staphilococcus aureus</i>: ausencia en 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ausencia en 10 g</p> <p>* NT: nitrógeno total ** AANG aminoácidos neutrales grandes</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Citrato malato de magnesio	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El citrato malato de magnesio es un polvo amorfo de color blanco o blanco amarillento.</p> <p>Fórmula química: $Mg_5 (C_6H_5O_7)_2 (C_4H_4O_5)_2$</p> <p>Denominación química: Pentamagnesio di-(2-hidroxi-butanedioato)-di-(2- hidroxipropano-1,2,3-tricarboxilato)</p> <p>N.º CAS: 1259381-40-2</p> <p>Peso molecular: 763,99 daltons (anhidro)</p> <p>Solubilidad: Libremente soluble en agua (aproximadamente 20 g en 100 ml)</p> <p>Descripción del estado físico: Polvo amorfo</p> <p>Análisis magnesio: 12,0-15,0 %</p> <p>Pérdida por desecación (120 °C durante 4 horas): ≤ 15 %</p> <p>Color (sólido): Blanco a blanco amarillento</p> <p>Color (solución acuosa al 20 %): Entre incoloro y amarillento</p> <p>Aspecto (solución acuosa al 20 %): Solución clara</p> <p>pH (solución acuosa al 20 %): aprox. 6,0</p> <p>Impurezas:</p> <p>Cloruro: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfato: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsénico: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Plomo: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmio: ≤ 1 ppm</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 ppm</p>
Extracto de corteza de magnolia	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El extracto de corteza de magnolia se obtiene de la corteza de la planta <i>Magnolia officinalis</i> L. y se produce con dióxido de carbono supercrítico. La corteza se lava y se seca hasta reducir su contenido en humedad antes de proceder a la trituration y extracción con dióxido de carbono supercrítico. El extracto se disuelve en etanol de calidad médica y se recristaliza para obtener extracto de corteza de magnolia.</p> <p>El extracto de corteza de magnolia se compone principalmente de dos compuestos fenólicos: magnolol y honokiol.</p> <p>Aspecto: polvo parduzco claro</p> <p>Pureza:</p> <p>Magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiol: ≥ 0,5 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Magnolol y Honokiol: ≥ 94 % Total de eudesmol: ≤ 2 % Humedad: 0,50 %</p> <p>Metales pesados: Arsénico (ppm): $\leq 0,5$ Plomo (ppm): $\leq 0,5$ Metileugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarina (ppm): $\leq 2,0$ Total de alcaloides (ppm): ≤ 100</p>
<p>Aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable</p>	<p>Descripción/Definición: El aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable se produce mediante destilación al vacío y se distingue del aceite de germen de maíz refinado en cuanto a la concentración de la fracción no saponificable (1,2 g en el aceite de germen de maíz refinado y 10 g en el «aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable»).</p> <p>Pureza: Materia no saponificable: $> 9,0$ g/100 g Tocoferoles: $< 1,3$ g/100 g alfa-tocoferol (%): 10-25 % beta-tocoferol (%): $< 3,0$ % gamma-tocoferol (%): 68-89 % delta-tocoferol (%): $< 7,0$ % Esteroles, alcoholes triterpénicos y metilesteroles: $> 6,5$ g/100 g Ácidos grasos en triglicéridos: Ácido palmítico: 10,0-20,0 % Ácido esteárico: $< 3,3$ % Ácido oleico: 20,0-42,2 % Ácido linoleico: 34,0-65,6 % Ácido linolénico: $< 2,0$ % Índice de acidez: $\leq 6,0$ mg KOH/g Índice de peróxidos (PV): < 10 mEq O₂/kg</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Metales pesados: Hierro (Fe): < 1 500 µg/kg Cobre (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Impurezas: Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) Benzo(a)pireno: < 2 µg/kg Se requiere un tratamiento con carbono activado para evitar el enriquecimiento de los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en la producción del «aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable».</p>
Metilcelulosa	<p>Descripción/Definición: Se trata de celulosa que se obtiene directamente a partir de material vegetal fibroso de cepas naturales y que está parcialmente eterificada por grupos metilos. Denominación química: éter metílico de celulosa Fórmula química: Los polímeros contienen unidades de anhidroglucosa sustituida, con la fórmula general: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, donde R1, R2 y R3 pueden ser: — H — CH₃ o — CH₂CH₃</p> <p>Peso molecular: macromoléculas de unos 20 000 («n» alrededor de 100) hasta aproximadamente 380 000 g/mol («n» alrededor de 2 000). Análisis: contenido no inferior al 25 % ni superior al 33 % de grupos metoxílicos (-OCH₃) y no superior al 5 % de grupos hidroxietoxílicos (-OCH₂CH₂OH) Polvo granulado o fibroso, blanco o ligeramente amarillento o grisáceo, ligeramente higroscópico, inodoro e insípido. Solubilidad: se hincha en agua formando una solución coloidal, viscosa, entre clara y opalescente. Insoluble en etanol, éter y cloroformo. Soluble en ácido acético glacial.</p> <p>Pureza: Pérdida por desecación: < 10 % (105 °C, 3 horas) Cenizas sulfatadas: ≤ 1,5 % con determinación en 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 y ≤ 8,0 (solución coloidal al 1 %)</p> <p>Metales pesados: Arsénico: ≤ 3,0 mg/kg Plomo: ≤ 2,0 mg/kg Mercurio: ≤ 1,0 mg/kg Cadmio: ≤ 1,0 mg/kg</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ <u>M11</u> Cloruro de 1-metilnicotinamida	<p>Definición: Denominación química: Cloruro de 3-carbamoil-1-metil-piridinio Fórmula química: C₇H₉N₂OCl N.º CAS: 1005-24-9 Peso molecular: 172,61 Da</p> <p>Descripción El cloruro de 1-metilnicotinamida es un sólido cristalino blanco o blanquecino producido mediante un proceso de síntesis química.</p> <p>Características/Composición Aspecto: Sólido cristalino blanco o blanquecino Pureza: ≤ 98,5 % Trigonelina: ≤ 0,05 % Ácido nicotínico: ≤ 0,10 % Nicotinamida: ≤ 0,10 % Mayor impureza desconocida: ≤ 0,05 % Suma de impurezas desconocidas: ≤ 0,20 % Suma de todas las impurezas: ≤ 0,50 % Solubilidad: soluble en agua y metanol. Prácticamente insoluble en 2-propanol y diclorometano Humedad: ≤ 0,3 % Pérdida por desecación: ≤ 1,0 % Residuo tras calcinación: ≤ 0,1 %</p> <p>Disolventes residuales y metales pesados Metanol: ≤ 0,3 % Metales pesados: ≤ 0,002 %</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento microbiológico aeróbico total: ≤ 100 UFC/g Mohos/levaduras: ≤ 10 UFC/g Enterobacterias: ausencia en 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ausencia en 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ausentes en 1 g UFC: unidades formadoras de colonias.</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
<p>Ácido (6S)-5-metiltetrahidrofólico, sal de glucosamina</p>	<p>Descripción/Definición: Denominación química: ácido N-[4- [[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahidro-5-metil-4-oxo- 6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutámico, sal de glucosamina Fórmula química: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Peso molecular: 817,80 g/mol (anhidro) N.º CAS: 1181972-37-1 Aspecto: polvo de color entre crema y marrón claro</p> <p>Pureza: Pureza diastereoisomérica: al menos 99 % de ácido (6S)-5-metiltetrahidrofólico Análisis de la glucosamina: 34-46 % en base seca Análisis ácido 5-metiltetrahidrofólico: 54-59 % en base seca Agua: ≥ 8,0 %</p> <p>Metales pesados: Plomo: ≤ 2,0 ppm Cadmio: ≤ 1,0 ppm Mercurio: ≤ 0,1 ppm Arsénico: ≤ 2,0 ppm Boro: ≤ 10 ppm</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento microbiológico aeróbico total: ≤ 100 UFC/g Levaduras y mohos: ≤ 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: ausencia en 10 g</p>
<p>Silicio orgánico (monometilsilano-triol)</p>	<p>Descripción/Definición: Denominación química: silanetriol, 1-metilo- Fórmula química: CH₆O₃Si Peso molecular: 94,14 g/mol N.º CAS: 2445-53-6</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Pureza: Preparado de silicio orgánico (monometilsilanotriol) (solución acuosa): Acidez (pH): 6,4-6,8 Silicio: 100-150 mg Si/l</p> <p>Metales pesados: Plomo: ≤ 1,0 µg/l Mercurio: ≤ 1,0 µg/l Cadmio: ≤ 1,0 µg/l Arsénico: ≤ 3,0 µg/l</p> <p>Disolventes: Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (presencia residual)</p>
<p>Extracto de micelio de la seta shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)</p>	<p>Descripción/Definición: El nuevo ingrediente alimentario es un extracto acuoso estéril obtenido del micelio de <i>Lentinula edodes</i> cultivada en fermentación sumergida. Es un líquido de color marrón claro, ligeramente turbio. El lentinano es un β-(1-3) β- (1-6)-D-glucano que tiene un peso molecular de aproximadamente 5×10^5 daltons, un grado de ramificación de 2/5 y una estructura terciaria de triple hélice.</p> <p>Pureza/Composición del extracto del micelio de <i>Lentinula edodes</i>: Humedad: 98 % Materia seca: 2 % Glucosa libre: < 20 mg/ml Total de proteínas⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml Componentes que contienen nitrógeno ⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinano: 0,8 – 1,2 mg/ml ⁽¹⁾ método Bradford ⁽²⁾ método Kjeldahl</p>
<p>▼ M38 Cloruro de nicotinamida ribósido</p>	<p>Descripción/definición: El nuevo alimento es una forma sintética de nicotinamida ribósido. El nuevo alimento contiene ≥ 90 % de cloruro de nicotinamida ribósido, predominantemente en su forma β; los restantes componentes son disolventes residuales, subproductos de reacción y productos de degradación.</p>

▼ **M38**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Cloruro de nicotinamida ribósido: Número CAS: 23111-00-4 Número CE: 807-820-5 Denominación UIQPA: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihidroxi-5-(hidroximetil)oxolan-2-il]piridin-1-ilo-3-carboxamida; cloruro Fórmula química: C₁₁H₁₅N₂O₅Cl Peso molecular: 290,7 g/mol</p> <p>Características/composición: Color: blanco a marrón claro Forma: polvo Identificación: confirmación mediante resonancia magnética nuclear (RMN) Cloruro de nicotinamida ribósido: ≥ 90 % Contenido de agua: ≤ 2 %</p> <p>Disolventes residuales: Acetona: ≤ 5 000 mg/kg Metanol: ≤ 1 000 mg/kg Acetonitrilo: ≤ 50 mg/kg Metil ter-butil éter ≤ 500 mg/kg</p> <p>Subproductos de reacción: Acetato de metilo: ≤ 1 000 mg/kg Acetamida: ≤ 27 mg/kg Ácido acético: ≤ 5 000 mg/kg</p> <p>Metales pesados: Arsénico: ≤ 1 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: ≤ 1 000 UFC/g Levaduras y mohos: ≤ 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>; ausencia en 10 g</p>
▼ M9 Zumo del fruto de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Descripción/Definición: Los frutos de noni (frutos de <i>Morinda citrifolia</i> L.) se exprimen. El zumo que se obtiene se somete a pasteurización. Puede producirse una etapa de fermentación antes o después del prensado.</p> <p>Rubiadina: ≤ 10 µg/kg Lucidina: ≤ 10 µg/kg</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Zumo del fruto de noni en polvo <i>(Morinda citrifolia)</i>	<p>Descripción/Definición: Las semillas y la piel se separan de los frutos secados al sol de <i>Morinda citrifolia</i>. La pulpa obtenida se filtra para separar el zumo de la carne. La desecación del zumo se produce: bien por atomización utilizando maltodextrinas de maíz (esta mezcla se obtiene manteniendo constante el flujo de zumo y de maltodextrinas); o mediante zeodratación o secado y mezclándolo después con un excipiente (este proceso permite secar el zumo en un primer momento para mezclarlo a continuación con maltodextrinas en la misma cantidad que la utilizada en la atomización).</p>
Puré y concentrado de los frutos de noni <i>(Morinda citrifolia)</i>	<p>Descripción/Definición: Los frutos de <i>Morinda citrifolia</i> se recolectan a mano. Las semillas y la piel se retiran mecánicamente de los frutos hechos puré. Tras la pasteurización, el puré se envasa en recipientes asépticos y se almacena en frío. El concentrado de <i>Morinda citrifolia</i> se prepara tratando el puré de <i>Morinda citrifolia</i> con enzimas pectinolíticas (a 50-60 °C durante una a dos horas). A continuación, el puré se calienta para inactivar las pectinasas, e inmediatamente después se enfría. El zumo se separa en una centrífuga decantadora. Luego se recoge y pasteuriza antes de ser concentrado en un evaporador de vacío, pasando de tener entre 6 y 8 grados Brix a tener entre 49 y 51 grados Brix en el concentrado final.</p> <p>Composición: Puré: Humedad: 89-93 % Proteínas: < 0,6 g/100 g Grasas: ≤ 0,4 g/100 g Cenizas: < 1,0 g/100 g Hidratos de carbono totales: 5-10 g/100 g Fructosa: 0,5-3,82 g/100 g Glucosa: 0,5-3,14 g/100 g Fibra alimentaria: < 0,5-3 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (1): < 0,254 µg/kg Lucidina (1): no detectable Alizarina (1): no detectable Rubiadina (1): no detectable</p> <p>Concentrado: Humedad: 48-53 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Proteínas: 3-3,5 g/100 g Grasas: < 0,04 g/100 g Cenizas: 4,5-5,0 g/100 g Total de hidratos de carbono: 37-45 g/100 g Fructosa: 9-11 g/100 g Glucosa: 9-11 g/100 g Fibra alimentaria: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-dimetilmorindol⁽¹⁾: ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>⁽¹⁾ Determinado mediante un método de cromatografía de líquidos de alto rendimiento con detector de UV desarrollado y validado para el análisis de antraquinonas en el puré y el concentrado de <i>Morinda citrifolia</i>. Límites de detección: 2,5 ng/ml (5,15 dimethylmorindol); 50,0 ng/ml (lucidina); 6,3 ng/ml (alizarina) y 62,5 ng/ml (rubiadina).</p>
<p>Hojas de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Descripción/Definición: Las hojas de <i>Morinda citrifolia</i> se cortan y se someten después a las fases de desecación y tueste. El producto presenta un tamaño de partículas comprendido entre trozos de hojas y polvo grueso con polvo fino. Su color oscila entre el marrón verdoso y el marrón.</p> <p>Pureza/Composición: Humedad: < 5,2 % Proteínas: 17-20 % Hidratos de carbono: 55-65 % Cenizas: 10-13 % Grasas: 4-9 % Ácido oxálico: < 0,14 % Ácido tánico: < 2,7 % 5,15-dimetilmorindol: < 47 mg/kg Rubiadina: no detectable, ≤ 10 µg/kg Lucidina: no detectable, ≤ 10 µg/kg</p>
<p>Fruto de noni en polvo (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Descripción/Definición: El polvo del fruto del noni se obtiene mediante la liofilización de frutos de noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) despulpados. Los frutos se despulpan y se extraen las semillas. Tras la liofilización, durante la cual se extrae el agua de los frutos de noni, la pulpa que queda se tritura hasta obtener un polvo y se encapsula.</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Pureza/Composición Humedad: 5,3-9 % Proteínas: 3,8-4,8 g/100 g Grasas: 1-2 g/100 g Cenizas: 4,6-5,7 g/100 g Total de hidratos de carbono: 80-85 g/100 g Fructosa: 20,4-22,5 g/100 g Glucosa: 22-25 g/100 g Fibra alimentaria: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-dimetilmorindol⁽¹⁾: ≤ 2,0 µg/ml ⁽¹⁾ Determinado mediante un método de cromatografía de líquidos de alto rendimiento con detector de UV desarrollado y validado para el análisis de antraquinonas en el polvo del fruto de <i>Morinda citrifolia</i>. Límites de detección: 2,5 ng/mL (5,15 dimetilmorindol)</p>
Microalga <i>Odontella aurita</i>	<p>Silicio: 3,3 % Sílice cristalina: máx. 0,1-0,3 % como impureza</p>
Aceite enriquecido con fitoesteroles o fitoestanoles	<p>Descripción/Definición: El aceite enriquecido con fitoesteroles o fitoestanoles se compone de una fracción de aceite y una fracción de fitoesteroles.</p> <p>Distribución del acilglicerol: Ácidos grasos libres (expresados como ácido oleico): ≤ 2,0 % Monoacilgliceroles (MAG): ≤ 10 % Diacilgliceroles (DAG): ≤ 25 % Triacilgliceroles (TAG): para completar el equilibrio</p> <p>Fracción de fitoesteroles: β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % campesterol: ≤ 40 % campestanol: ≤ 5,0 % estigmasterol: ≤ 30 % brasicasterol ≤ 3,0 % otros esteroles y estanoles: ≤ 3,0 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Otros: Humedad y materia volátil: ≤ 0,5 % Índice de peróxidos (PV): < 5,0 meq/kg Ácidos grasos trans: ≤ 1 % Contaminación/pureza (con GC-FID o método equivalente) de los fitoesteroles o fitoestanoles: Los fitoesteroles y fitoestanoles extraídos de fuentes distintas de los aceites vegetales adecuados para la alimentación no deberán contener contaminantes; la mejor garantía la constituye una pureza superior al 99 %.</p>
Aceite extraído de calamares	<p>Índice de acidez: ≤ 0,5 KOH/g aceite Índice de peróxidos (PV): ≤ 5 meq O₂/kg de aceite Valor p-anisidina: ≤ 20 Prueba de frío a 0.°C: ≤ 3 horas Humedad: ≤ 0,1 % (p/p) Materia no saponificable: ≤ 5,0 % Ácidos grasos trans: ≤ 1,0 % Ácido docosahexaenoico: ≥ 20 % Ácido eicosapentaenoico: ≥ 10 %</p>

▼ **M44**

Polvos de semillas de chía (*Salvia hispanica*) parcialmente desgrasados

<p>Descripción/definición: Los nuevos alimentos son polvos de semillas de chía (<i>Salvia hispanica</i>) parcialmente desgrasados, obtenidos mediante el prensado y la molienda de semillas de <i>Salvia hispanica</i> L. enteras.</p>		
<p>Propiedades físicas y sensoriales: Cuerpos extraños: 0,1 %</p>		
	Polvo con alto contenido proteínico	Polvo con alto contenido en fibra
Granulometría	≤ 130 µm	≤ 400 µm
Composición química:		
	<i>Polvo de Salvia hispánica</i> con alto contenido proteínico	<i>Polvo de Salvia hispánica</i> con alto contenido en fibra
Humedad	≤ 9,0 %	≤ 9,0 %
Proteínas	≥ 40,0 %	≥ 24,0 %
Grasa	≤ 17 %	≤ 12 %
Fibra	≤ 30 %	≥ 50 %

▼ M44

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: ≤ 10 000 UFC/g Levaduras: ≤ 500 UFC/g Mohos: ≤ 500 UFC/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 UFC/g Coliformes: < 100 NMP/g Enterobacterias: ≤ 100 UFC/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 NMP/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ausencia/g <i>Salmonella</i> spp.: Ausencia en 25 g</p> <p>Contaminantes: Arsénico: ≤ 0,1 ppm Cadmio: ≤ 0,1 ppm Plomo: ≤ 0,1 ppm Mercurio: ≤ 0,1 ppm Total de aflatoxinas: ≤ 4 ppb Ocratoxina A: ≤ 1 ppb</p>
▼ <u>M59</u> Polvo de semillas de colza parcialmente desgrasadas obtenido de <i>Brassica rapa</i> L. y <i>Brassica napus</i> L.	<p>Definición: El polvo se produce a partir de semillas parcialmente desgrasadas de los cultivares «doble cero» (00) de <i>Brassica rapa</i> L. y <i>Brassica napus</i> L. mediante varias fases de transformación para reducir los glucosinolatos y los fitatos.</p> <p>Fuente: Semillas de <i>Brassica rapa</i> L. y <i>Brassica napus</i> L.</p> <p>Características/composición: Proteína (N × 6,25): 33,0-43,0 % Lípidos: 14,0-22,0 % Total de hidratos de carbono (*): 33,0-40,0 % Fibra total (**): 33,0-43,0 %</p>

▼ **M59**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p> Humedad: < 7,0 % Cenizas: 2,0-5,0 % Glucosinolatos totales: < 0,3 mmol/kg (≤ 120 mg/kg) Fitato: < 1,5 % Índice de peróxidos (en peso del nuevo alimento): ≤ 3,0 mEq O₂/kg Metales pesados: Plomo: < 0,2 mg/kg Arsénico (inorgánico): < 0,2 mg/kg Cadmio: < 0,2 mg/kg Mercurio: < 0,1 mg/kg Aluminio: < 35,0 mg/kg Criterios microbiológicos: Recuento total en placa (30 °C): < 5 000 UFC/g Enterobacterias: < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> sp.: negativo/25 g Levaduras y mohos: < 100 UFC/g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 UFC/g (*) Por diferencia: 100 % = [% de proteínas + % de humedad + % de grasa + % de cenizas] (**) AOAC 2011.25 (gravimetría enzimática) UFC: unidades formadoras de colonias; AOAC: Asociación de Químicos Analíticos Oficiales </p>

▼ **M52**

Extracto de *Panax notoginseng* y *Astragalus membranaceus*

Descripción/definición:

El nuevo alimento contiene dos extractos: un extracto de etanol de las raíces de *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge y un extracto de agua caliente de las raíces de *Panax notoginseng* (Burkill) F.H. Chen que a continuación se concentra mediante absorción en una resina y posterior elución con etanol al 60 %. Al final del proceso de fabricación, ambos extractos se mezclan (45-47,5 % de cada extracto) con maltodextrina (5-10 %).

Características/composición:

Total de saponinas: 1,5-5 %
Ginsenoside Rb1: 0,1-0,5 %
Astragaloside I: 0,01-0,1 %

▼ **M52**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	Hidratos de carbono: ≥ 90 % Proteínas: $\leq 4,5$ % Cenizas: ≤ 1 % Humedad: ≤ 5 % Grasa: $\leq 1,5$ % Metales pesados: Arsénico: $\leq 0,3$ mg/kg Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: $\leq 5\ 000$ UFC/g Recuento total de levaduras y mohos: ≤ 500 UFC/g Enterobacterias: < 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i> : ausencia en 25 g <i>Salmonella</i> : ausencia en 375 g <i>Staphylococcus aureus</i> : ausencia en 25 g UFC: unidades formadoras de colonias

▼ **M9**
**Preparaciones a base de frutas
pasteurizadas producidas mediante
tratamiento de alta presión**

<i>Parámetro</i>	<i>Objetivo</i>	<i>Observaciones</i>
Almacenamiento de la frutas antes del tratamiento por alta presión	Mínimo de 15 días a -20 °C	Fruta recogida y almacenada según los principios de buenas prácticas agrícolas y de fabricación en materia de higiene
Fruta añadida	40 % a 60 % de fruta descongelada	Fruta homogeneizada y añadida a otros ingredientes
pH	3,2 a 4,2	
Grado Brix	7 a 42	Garantizado por adición de azúcar
a_w	$> 0,95$	Garantizado por adición de azúcar
Almacenamiento final	Máximo de 60 días a $+ 5$.°C máximo	Equivalente al régimen de almacenamiento de los productos tratados por métodos convencionales

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ M35 Fenilcapsaicina	<p>Descripción/Definición: La fenilcapsaicina(<i>N</i>-[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metilo]-7-fenilhepto-6-ynamida, C₂₁H₂₃NO₃, n.º CAS: 848127-67-3) se sintetiza químicamente a través de un proceso de síntesis en dos fases, que implica, en su primera fase, la producción del ácido acetilénico intermedio mediante una reacción de fenilo acetileno con un derivado de ácido carboxílico y, en su segunda fase, una serie de reacciones del ácido acetilénico intermedio con derivado de vanillilamina para producir fenilcapsaicina.</p> <p>Características/composición: Pureza (% de materia seca): ≥ 98 % Humedad: ≤ 0,5 % Subproductos de producción relacionados con la síntesis total: ≤ 1,0 % <i>N,N</i>-dimetil-formamida: ≤ 880 mg/kg Diclorometano: ≤ 600 mg/kg Dimetoxietano: ≤ 100 mg/kg Acetato de etilo: ≤ 0,5 % Otros disolventes: ≤ 0,5 %</p> <p>Metales pesados: Plomo: ≤ 1,0 mg/kg Cadmio: ≤ 1,0 mg/kg Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg Arsénico: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: ≤ 10 UFC/g Coliformes: ≤ 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: negativo/10 g <i>Salmonella</i> spp.: negativo/10 g Levaduras y mohos: ≤ 10 UFC/g UFC: unidades formadoras de colonias</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Almidón de maíz fosfatado	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El almidón de maíz fosfatado (fosfato de dialmidón fosfatado) es un almidón resistente modificado químicamente, derivado del almidón rico en amilosa, obtenido mediante la combinación de tratamientos químicos para crear puentes de fosfato entre las moléculas de hidratos de carbono y los grupos hidroxilo esterificados.</p> <p>El nuevo ingrediente alimentario es un polvo blanco o casi blanco.</p> <p>N.º CAS: 11120-02-8</p> <p>Fórmula química: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$</p> <p>n = número de unidades de glucosa; x, y = grados de sustitución</p> <p>Características químicas del fosfato de dialmidón fosfatado:</p> <p>Pérdida por desecación: 10-14 %</p> <p>pH: 4,5-7,5</p> <p>Fibra alimentaria: ≥ 70 %</p> <p>Almidón: 7-14 %</p> <p>Proteínas: $\leq 0,8$ %</p> <p>Lípidos: $\leq 0,8$ %</p> <p>Fósforo ligado residual: $\leq 0,4$ % (expresado como fósforo) «maíz rico en amilosa» como fuente</p>
Fosfatidilserina de fosfolípidos de pescado	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El nuevo ingrediente alimentario es un polvo de color entre amarillo y marrón. La fosfatidilserina se obtiene mediante la transfosfatidilación enzimática de fosfolípidos de pescado con el aminoácido L-serina.</p> <p>Especificación del producto fosfatidilserina fabricado a partir de fosfolípidos de pescado:</p> <p>Humedad: $< 5,0$ %</p> <p>Fosfolípidos: ≥ 75 %</p> <p>Fosfatidilserina: ≥ 35 %</p> <p>Glicéridos: $< 4,0$ %</p> <p>L-serina libre: $< 1,0$ %</p> <p>Tocoferoles: $< 0,5$ % ⁽¹⁾</p> <p>Índice de peróxidos (PV): $< 5,0$ meq O₂/kg</p> <p>⁽¹⁾ Los tocoferoles pueden añadirse como antioxidante en virtud del Reglamento (UE) n.º 1129/2011 de la Comisión.</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Fosfatidilserina de fosfolípidos de soja	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El nuevo ingrediente alimentario es un polvo de color entre crudo y amarillo claro. También existe en forma líquida, de color entre marrón claro y naranja. La forma líquida contiene triacilglicéridos de cadena media (TCM) como molécula portadora. Contiene niveles más bajos de fosfatidilserina, debido a que incluye una cantidad importante de aceite (TCM).</p> <p>La fosfatidilserina de fosfolípidos de soja se obtiene mediante la transfosfatidilación enzimática de lecitina de habas de soja de alto contenido en fosfatidilcolina con el aminoácido L-serina. La fosfatidilserina consta de un esqueleto de glicerofosfato conjugado con dos ácidos grasos y L-serina a través de un enlace fosfodiéster.</p> <p>Características de la fosfatidilserina de fosfolípidos de soja:</p> <p>En polvo:</p> <p>Humedad: < 2,0 % Fosfolípidos: ≥ 85 % Fosfatidilserina: ≥ 61 % Glicéridos: < 2,0 % L-serina libre: < 1,0 % Tocoferoles: < 0,3 % Fitoesteroles: < 0,2 %</p> <p>Forma líquida:</p> <p>Humedad: < 2,0 % Fosfolípidos: ≥ 25 % Fosfatidilserina: ≥ 20 % Glicéridos: no aplicable L-serina libre: < 1,0 % Tocoferoles: < 0,3 % Fitoesteroles: < 0,2 %</p>
Producto fosfolipídico que contiene una cantidad igual de fosfatidilserina y ácido fosfatídico	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El producto se fabrica mediante conversión enzimática de lecitina de soja. El producto fosfolipídico es un polvo de color entre amarillo y marrón de una forma altamente concentrada de fosfatidilserina y ácido fosfatídico en un nivel igual.</p> <p>Especificaciones del producto:</p> <p>Humedad: ≤ 2,0 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Total de fosfolípidos: ≥ 70 %</p> <p>Fosfatidilserina: ≥ 20 %</p> <p>Ácido fosfatídico: ≥ 20 %</p> <p>Glicéridos: $\leq 1,0$ %</p> <p>L-serina libre: $\leq 1,0$ %</p> <p>Tocoferoles: $\leq 0,3$ %</p> <p>Fitoesteroles: $\leq 2,0$ %</p> <p>El dióxido de silicio se utiliza con un contenido máximo del 1,0 %</p>
Fosfolípidos de yema de huevo	Fosfolípidos de yema de huevo purificados al 85 % y 100 %
Fitoglicógeno	<p>Descripción: Polvo entre blanco y blanquecino, que es un polisacárido incoloro, inodoro e insípido derivado del maíz dulce no modificado genéticamente mediante técnicas convencionales de transformación alimentaria</p> <p>Definición: Polímero de glucosa (C₆H₁₂O₆)_n con vinculación lineal de $\alpha(1-4)$ enlaces glicosídicos ramificados cada 8 a 12 unidades de glucosa por $\alpha(1-6)$ enlaces glicosídicos</p> <p>Especificaciones:</p> <p>Hidratos de carbono: 97 %</p> <p>Azúcares: 0,5 %</p> <p>Fibra: 0,8 %</p> <p>Grasas: 0,2 %</p> <p>Proteínas: 0,6 %</p>
Fitoesteroles/fitoestanoles	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Los fitoesteroles y los fitoestanoles son esteroides y estanoles extraídos de plantas que pueden presentarse como esteroides y estanoles libres o esterificados con ácidos grasos de grado alimentario.</p> <p>Composición (con GC-FID o método equivalente)</p> <p>β-sitosterol: < 81 %</p> <p>β-sitostanol: < 35 %</p> <p>campesterol: < 40 %</p> <p>campestanol: < 15 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	estigmasterol: < 30 % brasicasterol: < 3,0 % otros esteroles y estanoles: < 3,0 % Contaminación/pureza (con GC-FID o método equivalente): Los fitoesteroles y fitoesteranos extraídos de otras fuentes distintas de los aceites vegetales adecuados para la alimentación deberán estar libres de contaminantes; la mejor manera de garantizarlo es que el ingrediente fitoesterol/fitoestanol tenga una pureza superior al 99 %.
Aceite de hueso de ciruela	Descripción/Definición: El aceite de hueso de ciruela es un aceite vegetal que se obtiene mediante la presión en frío de huesos de ciruela (<i>Prunus domestica</i>). Composición: Ácido oleico (C18:1): 68 % Ácido linoleico (C18:2): 23 % γ-Tocopherol: 80 % del total de tocoferoles β-sitosterol: 80-90 % del total de esteroles Trioleína: 40-55 % de triglicéridos Ácido cianídrico: máximo 5 mg/kg aceite
Proteínas de patata coagulada y sus hidrolizados	Materia seca: ≥ 800 mg/g Proteínas (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (materia seca) Cenizas: ≤ 400 mg/g (materia seca) Glucoalcaloide (total): ≤ 150 mg/kg Lisinalanina (total): ≤ 500 mg/kg Lisinalanina (libre): ≤ 10 mg/kg
Prolil-oligopeptidasa (preparado enzimático)	Especificaciones de la enzima: Denominación sistemática: Prolil-oligopeptidasa Sinónimos: Prolil-endopeptidasa, endopeptidasa específica de prolina, endoprolilpeptidasa Peso molecular: 66 kDa Código de la Comisión Enzimática: EC 3.4.21.26 N.º CAS: 72162-84-6

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p><i>Fuente:</i> Una cepa modificada genéticamente de <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p>Descripción: La prolil-oligopeptidasa está disponible como preparado enzimático que contiene aproximadamente un 30 % de maltodextrina.</p> <p>Especificaciones del preparado enzimático de prolil-oligopeptidasa</p> <p>Actividad: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g)</p> <p>Aspecto: microgranulado</p> <p>Color: de blanquecino a naranja amarillento. El color puede variar de un lote a otro</p> <p>Materia seca: < 94 %</p> <p>Gluten: < 20 ppm</p> <p>Metales pesados:</p> <p>Plomo: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Arsénico: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmio: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Total de organismos aerobios en placa: ≤ 10³ UFC/g</p> <p>Total de levaduras y mohos: ≤ 10² UFC/g</p> <p>Anaerobios sulfito-reductores: ≤ 30 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: ausencia en 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ausencia en 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: ausencia en 10 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ausencia en 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: ausencia en 25 g</p> <p>Actividad antimicrobiana: ausencia</p> <p>Micotoxinas: por debajo de los límites de detección: aflatoxina B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), total de aflatoxinas (< 2,0 µg/kg), ocratoxina A (< 0,20 µg/kg), toxina T-2 (< 5 µg/kg), zearalenona (< 2,5 µg/kg), fumonisina B1 y B2 (< 2,5 µg/kg)</p> <p>⁽¹⁾ PPI: picomol de proteinasa internacional (Protease Picomole International)</p> <p>⁽²⁾ PPU: unidades de prolil-peptidasa (<i>Prolyl Peptidase Units</i>) o unidades de proteinasa prolina (<i>Proline Protease Units</i>)</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ M47 Extracto proteico de riñones de cerdo	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El extracto proteico se obtiene de riñones de cerdo homogeneizados mediante una combinación de precipitación de sales y centrifugado de alta velocidad. El precipitado obtenido contiene esencialmente proteínas con un 7 % de la enzima diamino oxidasa (número 1.4.3.22 de la nomenclatura CE de las enzimas) y se vuelve a suspender en un sistema de tampón fisiológico. El extracto de riñones de cerdo obtenido se formula en forma de <i>pellets</i> encapsulados con recubrimiento entérico o de comprimidos con recubrimiento entérico para llegar a los sitios activos de la digestión.</p> <p>Producto básico:</p> <p>Especificación: proteína de riñones de cerdo con un contenido natural de diamino oxidasa (DAO)</p> <p>Estado físico: líquido</p> <p>Color: parduzco</p> <p>Aspecto: solución ligeramente turbia</p> <p>Valor de pH: 6,4-6,8</p> <p>Actividad enzimática: > 2 677 kHDU DAO/ml [DAO REA (análisis por radioextracción de DAO)]</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: negativo (PCR en tiempo real)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: negativo (PCR en tiempo real)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 UFC/g</p> <p>Gripe A: negativo [PCR con transcriptasa inversa (en tiempo real)]</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g</p> <p>Recuento microbiológico aeróbico total: < 10⁵ UFC/g</p> <p>Recuento de levaduras y mohos: < 10⁵ UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Ausencia/10 g</p> <p>Enterobacterias resistentes a sales biliares: < 10⁴ UFC/g</p> <p>Producto final:</p> <p>Especificación del extracto proteico de riñones de cerdo con un contenido natural de DAO (C.E. 1.4.3.22) en una formulación con recubrimiento entérico:</p> <p>Estado físico: sólido</p> <p>Color: amarillo grisáceo</p> <p>Aspecto: <i>micropellets</i> o comprimidos</p> <p>Actividad enzimática: 110-220 kHDU DAO/g <i>pellet</i> o g comprimido [DAO REA (análisis por radioextracción de DAO)]</p>

▼ **M47**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Estabilidad del ácido en 15 minutos 0,1M HCl seguido de 60 minutos de borato pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g <i>pellet</i> o g comprimido [DAO REA (análisis por radioextracción de DAO)]</p> <p>Humedad: < 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g</p> <p>Recuento microbiológico aeróbico total: < 10⁴ UFC/g</p> <p>Recuento total de levaduras y mohos combinados: < 10³ UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Ausencia/10 g</p> <p>Enterobacterias resistentes a sales biliares: < 10² UFC/g</p>

▼ **M10****Sal disódica de pirroquinolina quinona**

<p>Definición:</p> <p>Denominación química: 9-carboxi-4,5-dioxo-1<i>H</i>-pirrolo[5,4-<i>f</i>]quinolina-2,7-dicarboxilato de disodio</p> <p>Fórmula química: C₁₄H₄N₂Na₂O₈</p> <p>N.º CAS: 122628-50-6</p> <p>Peso molecular: 374,17 Da</p> <p>Descripción</p> <p>La sal disódica de pirroquinolina quinona es un polvo marrón rojizo producido por la bacteria no modificada genéticamente <i>Hyphomicrobium denitrificans</i>, cepa CK-275.</p> <p>Características/Composición</p> <p>Aspecto: Polvo marrón rojizo</p> <p>Pureza: ≥ 99,0 % (peso seco)</p> <p>Absorbancia ultravioleta (A322/A259): 0,56 ± 0,03</p> <p>Absorbancia ultravioleta (A233/A259): 0,90 ± 0,09</p> <p>Humedad: ≤ 12,0 %</p> <p>Disolvente residual</p> <p>Etanol: ≤ 0,05 %</p> <p>Metales pesados</p> <p>Plomo: < 3 mg/kg</p> <p>Arsénico: < 2 mg/kg</p>
--

▼ **M10**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Criterios microbiológicos: Recuento total de células viables: ≤ 300 UFC/g Mohos/levaduras: ≤ 12 UFC/g Coliformes: ausentes en 1 g <i>Hyphomicrobium denitrificans</i>: ≤ 25 UFC/g UFC: unidades formadoras de colonias.</p>

▼ **M9**
Aceite de colza con alto contenido de material no saponificable
Descripción/Definición:

El aceite de colza con alto contenido de material no saponificable se obtiene mediante destilación al vacío y se diferencia del aceite de colza refinado en la concentración de la fracción no saponificable (1 g en el aceite de colza refinado y 9 g en el «aceite de colza con alto contenido de material no saponificable»). Hay una pequeña reducción de triglicéridos con contenido de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.

Pureza:

Materia no saponificable: > 7,0 g/100 g
 Tocoferoles: > 0,8 g/100 g
 alfa-tocoferol (%): 30-50 %
 gamma-tocoferol (%): 50-70 %
 delta-tocoferol (%): < 6,0 %
 Esteroles, alcoholes triterpénicos y metilesteroles: > 5,0 g/100 g

Ácidos grasos en triglicéridos:

Ácido palmítico: 3-8 %
 Ácido esteárico: 0,8-2,5 %
 Ácido oleico: 50-70 %
 Ácido linoleico: 15-28 %
 Ácido linolénico: 6-14 %
 Ácido erúrico: < 2,0 %
 Índice de acidez: ≤ 6,0 mg KOH/g
 Índice de peróxidos (PV): < 10 mEq O₂/kg

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Metales pesados: Hierro (Fe): < 1 000 µg/kg Cobre (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Impurezas: Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) Benzo(a)pireno: < 2 µg/kg Es necesario aplicar un tratamiento con carbón activo con objeto de evitar que los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) se enriquezcan en la producción de «aceite de colza concentrado en materia insaponificable».</p>
Proteína de semilla de colza	<p>Definición: La proteína de semilla de colza es un extracto acuoso rico en proteínas derivado de la torta de prensado de semillas de colza <i>Brassica napus</i> L. y <i>Brassica rapa</i> L. no modificadas genéticamente.</p> <p>Descripción: Polvo secado por vaporización de color entre blanco y blanquecino Proteína total: ≥ 90 % Proteína soluble: ≥ 85 % Humedad: ≤ 7,0 % Hidratos de carbono: ≤ 7,0 % Grasas: ≤ 2,0 % Cenizas: ≤ 4,0 % Fibra: ≤ 0,5 % Total de glucosinolatos: ≤ 1 mmol/kg</p> <p>Pureza: Fitato total: ≤ 1,5 % Plomo: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento de levaduras y mohos: ≤ 100 UFC/g Recuento de bacterias aeróbicas: < 10 000 UFC/g Recuento total de coliformes: ≤ 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: ausencia en 10 g <i>Salmonella</i>: ausencia en 25 g</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ <u>M17</u> Concentrado de péptidos de camarones refinado	<p>Descripción</p> <p>El concentrado de péptidos de camarones refinado es una mezcla de péptidos obtenida de cáscaras y cabezas de camarón boreal (<i>Pandalus borealis</i>) a través de una serie de fases de purificación tras proteólisis enzimática utilizando una proteasa de <i>Bacillus licheniformis</i> y/o <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>.</p> <p>Características/Composición</p> <p>Total de materia seca (%): $\geq 95,0$ %</p> <p>Péptidos (p/peso de materia seca): $\geq 87,0$ %, de los cuales péptidos con un peso molecular < 2 kDa: $\geq 99,9$ %</p> <p>Grasa (p/p): $\leq 1,0$ %</p> <p>Hidratos de carbono (p/p): $\leq 1,0$ %</p> <p>Cenizas (p/p): $\leq 15,0$ %</p> <p>Calcio: $\leq 2,0$ %</p> <p>Potasio: $\leq 0,15$ %</p> <p>Sodio: $\leq 3,5$ %</p> <p>Metales pesados</p> <p>Arsénico (inorgánico): $\leq 0,22$ mg/kg</p> <p>Arsénico (orgánico): $\leq 51,0$ mg/kg</p> <p>Cadmio: $\leq 0,09$ mg/kg</p> <p>Plomo: $\leq 0,18$ mg/kg</p> <p>Mercurio total: $\leq 0,03$ mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Recuento total de células viables: $\leq 20\ 000$ UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: ND/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: ND/25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ≤ 20 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: coagulasa positivo ≤ 200 UFC/g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ND/25 g</p> <p>Mohos/levaduras: ≤ 20 UFC/g</p> <p>UFC: Unidades formadoras de colonias</p> <p>ND: No detectable</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Trans-resveratrol	<p>Descripción/Definición: <i>El trans-resveratrol sintético consiste en cristales de color entre blanquecino y beis.</i></p> <p>Denominación química: 5-[(E)-2-(4-hidroxifenil)etenil]benceno-1,3-diol Fórmula química: C₁₄H₁₂O₃ Peso molecular: 228,25 Da N.º CAS: 501-36-0</p> <p>Pureza: Trans-resveratrol: ≥ 98 %-99 % Total de los subproductos (sustancias afines): ≤ 0,5 % Cualquier sustancia afín individual: ≤ 0,1 % Cenizas sulfatadas: ≤ 0,1 % Pérdida por desecación: ≤ 0,5 %</p> <p>Metales pesados: Plomo: ≤ 1,0 ppm Mercurio: ≤ 0,1 ppm Arsénico: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Impurezas: Diisopropilamina: ≤ 50 mg/kg</p> <p>Fuente microbiana: una cepa modificada genéticamente de <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Aspecto: polvo entre blanquecino y amarillo pálido Granulometría: 100 % inferior a 62,23 µm Contenido de trans-resveratrol: mín. 98 % p/p (en peso seco) Cenizas: máx. 0,5 % (p/p) Humedad: máx. 3 % (p/p)</p>
Extracto de cresta de gallo	<p>Descripción/Definición: El extracto de cresta de gallo se obtiene de <i>Gallus gallus</i> mediante hidrólisis enzimática de crestas de gallo y su posterior filtrado, concentración y precipitación. Los ingredientes principales del extracto de cresta de gallo son los glicosaminoglicanos ácido hialurónico, sulfato A de condroitina y sulfato de dermatán (sulfato B de condroitina). Polvo higroscópico blanco o blanquecino.</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Ácido hialurónico: 60-80 %</p> <p>Sulfato A de condroitina: ≤ 5,0 %</p> <p>Sulfato de dermatán (sulfato B de condroitina): ≤ 25 %</p> <p>ph: 5,0-8,5</p> <p>Pureza:</p> <p>Cloruros: ≤ 1,0 %</p> <p>Nitrógeno: ≤ 8,0 %</p> <p>Pérdida por desecación: (a 105 °C durante 6 horas): ≤ 10 %</p> <p>Metales pesados:</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsénico: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmio: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cromo: ≤ 10 mg/kg</p> <p>Plomo: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Recuento aeróbico viable total: ≤ 10² UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ausencia en 1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: ausencia en 1 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: ausencia en 1 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ausencia en 1 g</p>
<p>Aceite de sachá inchi de <i>Plukenetia volubilis</i></p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El aceite de sachá inchi es un aceite 100 % vegetal de presión en frío que se obtiene de las semillas de <i>Plukenetia volubilis</i> L. A temperatura ambiente es un aceite transparente, fluido (líquido) y brillante. Tiene un sabor afrutado ligero a hortaliza verde, sin sabores no deseables.</p> <p>Aspecto, nitidez, brillo, color: líquido a temperatura ambiente, limpio, de color amarillo dorado brillante</p> <p>Olor y sabor: afrutado, a verdura sin sabor ni olor no aceptable</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Pureza:</p> <p>Humedad y volatilidad: < 0,2 g/100 g</p> <p>Impurezas no solubles en hexano: < 0,05 g/100 g</p> <p>Ácido oleico: < 2,0 g/100 g</p> <p>Índice de peróxidos (PV): < 15 meq O₂/kg</p> <p>Ácidos grasos trans: < 1,0 g/100 g</p> <p>Total de ácidos grasos insaturados: > 90 %</p> <p>Omega 3 ácido alfa-linolénico (ALA): > 45 %</p> <p>Ácidos grasos saturados: < 10 %</p> <p>No ácidos grasos trans (< 0,5 %)</p> <p>No ácido erúico (< 0,2 %)</p> <p>Más de un 50 % de trilinolenina y di-linoleina-triglicéridos</p> <p>Composición y nivel de los fitoesteroles</p> <p>No colesterol (< 5,0 mg/100 g)</p>
Salatrim	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Salatrim es el acrónimo reconocido internacionalmente de moléculas acilglicéridas de cadena corta y larga. Se prepara por medio de interesterificación no enzimática de triacetina, tripropionina, tributirina o sus mezclas con colza, granos de soja, granos de algodón o aceite de girasol hidrogenados. Descripción: a temperatura ambiente es transparente, desde líquido con un color ligeramente amarillento a sólido tipo cera ligeramente coloreado. Exento de partículas y de olores extraños o a rancio.</p> <p>Distribución de los ésteres de glicerol:</p> <p>Triacilglicéridos: > 87 %</p> <p>Diacilglicéridos: ≤ 10 %</p> <p>Monoacilglicéridos: ≤ 2,0 %</p> <p>Composición de los ácidos grasos:</p> <p>MOLE % AGCL (ácidos grasos de cadena larga): 33-70 %</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>MOLE % AGCC (ácidos grasos de cadena corta): 30-67 %</p> <p>Ácidos grasos de cadena larga saturados: < 70 % en peso</p> <p>Ácidos grasos trans: ≤ 1,0 %</p> <p>Ácidos grasos libres como el ácido oleico: ≤ 0,5 %</p> <p>Perfil de triacilglicerol:</p> <p>Triésteres (cortos/largos de 0,5 a 2,0): ≥ 90 %</p> <p>Triésteres (cortos/largos = 0): ≤ 10 %</p> <p>Materia no saponificable: ≤ 1,0 %</p> <p>Humedad: ≤ 0,3 %</p> <p>Cenizas: ≤ 0,1 %</p> <p>Color: ≤ 3,5 rojo (Lovibond)</p> <p>Índice de peróxidos (PV): ≤ 2,0 Meq/kg</p>
<p>Aceite de <i>Schizochytrium</i> sp. rico en DHA y EPA</p>	<p>Índice de acidez: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Índice de peróxidos (PV): ≤ 5,0 meq/kg de aceite</p> <p>Estabilidad oxidativa: todos los productos alimenticios que contengan aceite de <i>Schizochytrium</i> sp. rico en DHA y EPA deben demostrar su estabilidad oxidativa mediante una metodología de análisis adecuada y reconocida nacional e internacionalmente (por ejemplo, por la AOAC).</p> <p>Humedad y materia volátil: ≤ 0,05 %</p> <p>Insaponificables: ≤ 4,5 %</p> <p>Ácidos grasos trans: ≤ 1 %</p> <p>Contenido de DHA: ≥ 22,5 %</p> <p>Contenido de EPA: ≥ 10 %</p>
<p>▼ M26</p> <p>Aceite de <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</p>	<p>El nuevo alimento se obtiene de la cepa ATCC PTA-9695 de la microalga <i>Schizochytrium</i> sp.</p> <p>Índice de peróxidos (PV): ≤ 5,0 meq/kg de aceite</p> <p>Insaponificables: ≤ 3,5 %</p> <p>Ácidos grasos trans: ≤ 2,0 %</p> <p>Ácidos grasos libres: ≤ 0,4 %</p> <p>Ácido docosapentaenoico (DPA) n-6: ≤ 7,5 %</p> <p>Contenido de DHA: ≥ 35 %</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Aceite de <i>Schizochytrium</i> sp.	Índice de acidez: ≤ 0,5 mg KOH/g Índice de peróxidos (PV): ≤ 5,0 meq/kg de aceite Humedad y materia volátil: ≤ 0,05 % Insaponificables: ≤ 4,5 % Ácidos grasos trans: ≤ 1,0 % Contenido de DHA: ≥ 32,0 %

▼ M42

Aceite de <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Índice de acidez: ≤ 0,8 mg KOH/g Índice de peróxidos (PV): ≤ 5,0 meq/kg de aceite Humedad y materia volátil: ≤ 0,05 % Insaponificables: ≤ 3,5 % Ácidos grasos trans: ≤ 2,0 % Ácidos grasos libres: ≤ 0,4 % Contenido de DHA: ≥ 35 %.
---	--

▼ M22

Jarabe de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench. (Alimento tradicional de un tercer país)	Descripción/Definición El alimento tradicional es el jarabe de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench [género <i>Sorghum</i> ; familia <i>Poaceae</i> (alt. <i>Gramineae</i>)]. El jarabe se obtiene a partir de tallos de <i>Sorghum bicolor</i> , tras aplicar procesos de producción como el triturado, la extracción y la evaporación, incluido un tratamiento térmico para obtener un jarabe con un mínimo de 74 grados Brix Datos sobre la composición del jarabe de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench Agua: 22,7 g/100 g Cenizas: 2,4 Azúcares, total: > 74,0 g/100 g
---	--

▼ M9

Extracto de soja fermentada	Descripción/Definición: El extracto de soja fermentada es un polvo blanquecino e inodoro. Está compuesto de un 30 % de polvo de extracto de soja fermentada y un 70 % de dextrina resistente (como excipiente) de almidón de maíz, que se añade durante la transformación. La vitamina K ₂ se elimina durante el proceso de fabricación. El extracto de soja fermentada contiene nattocinasa extraída del natto, un producto alimenticio resultante de la fermentación de soja no modificada genéticamente (<i>Glycine max</i> L.) al que se añade una cepa seleccionada de <i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i> . Actividad de la nattocinasa: 20 000-28 000 unidad de degradación de la fibrina/g ⁽¹⁾ Identidad: confirmable Condición: Ningún sabor u olor ofensivo pérdida por desecación: ≤ 10 % Vitamina K ₂ : ≤ 0,1 mg/kg
-----------------------------	---

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Metales pesados: Plomo: ≤ 5,0 mg/kg Arsénico: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento aeróbico viable total: ≤ 10³ UFC⁽³⁾/g Levaduras y mohos: ≤ 10² UFC/g Coliformes: ≤ 30 UFC/g Bacterias esporuladas: ≤ 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: ausencia/25 g <i>Salmonella</i>: ausencia/25 g <i>Listeria</i>: ausencia/25 g ⁽¹⁾ Método de análisis descrito por Takaoka <i>et al</i> (2010).</p>

▼ M54**Biomasa de levadura (*Yarrowia lipolytica*) con selenio****Descripción/definición:**

El nuevo alimento consiste en biomasa desecada y termoinactivada de levadura de *Yarrowia lipolytica* con selenio.

Se produce por fermentación en presencia de selenito de sodio, seguida de varias etapas de purificación, incluida una fase de termoinactivación de la levadura para garantizar la ausencia de células viables de *Yarrowia lipolytica* en el nuevo alimento.

Características/composición:

Total de selenio: 165-200 µg/g

Se-metionina ⁽¹³⁾: 100-140 µg/g

Proteínas: 40-50 g/100 g

Fibra alimentaria: 24-32 g/100 g

Azúcares: < 1 g/100 g

Grasa: 6-12 g/100 g

Total de cenizas: ≤ 15 %

Agua: ≤ 5 %

Materia seca: ≥ 95 %

Metales pesados:

Plomo: ≤ 3,0 mg/kg

Cadmio: ≤ 1,0 mg/kg

▼ **M54**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Recuento microbiológico aeróbico total: ≤ 5 × 10³ UFC/g</p> <p>Recuento total de levaduras y mohos: ≤ 10² UFC/g</p> <p>Células viables de <i>Yarrowia lipolytica</i> (14): < 10 UFC/g (es decir, el límite de detección)</p> <p>Coliformes: ≤ 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: ausencia en 25 g</p> <p>UFC: unidades formadoras de colonias</p>

▼ **M58**
Sal sódica de 3'-sialilactosa (3'-SL)
(fuente microbiana)
Descripción:

La sal sódica de 3'-sialilactosa (3'-SL) es un polvo o aglomerado purificado, entre blanco y blanquecino, producido mediante un proceso microbiano y con niveles limitados de lactosa, 3'-sialilactulosa y ácido siálico.

Fuente: Cepa modificada genéticamente de *Escherichia coli* K-12 DH1

Definición:

Fórmula química: C₂₃H₃₈NO₁₉Na

Denominación química: Sal sódica de *N*-acetil- α -D-neuraminil-(2→3)- β -D-galactopirasonil-(1→4)-D-glucosa

Masa molecular: 655,53 Da

N.º CAS: 128596-80-5

Características/composición:

Aspecto: Polvo o aglomerado entre blanco y blanquecino

Suma de sal sódica de 3'-sialilactosa, D-lactosa y ácido siálico (% de materia seca): ≥ 90,0 % (p/p)

Sal sódica de 3'-sialilactosa (% de materia seca): ≥ 88,0 % (p/p)

D-lactosa: ≤ 5,0 % (p/p)

Ácido siálico: ≤ 1,5 % (p/p)

3'-sialilactulosa: ≤ 5,0 % (p/p)

Suma de otros hidratos de carbono: ≤ 3,0 % (p/p)

Humedad: ≤ 8,0 % (p/p)

Sodio: 2,5-4,5 % (p/p)

Cloruros: ≤ 1,0 % (p/p)

pH (20 °C, solución al 5 %): 4,5-6,0

Proteínas residuales: ≤ 0,01 % (p/p)

▼ **M58**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa de bacterias mesófilas aerobias: ≤ 1000 UFC/g Enterobacterias: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> sp.: ausencia en 25 g Levadura: ≤ 100 UFC/g Mohos: ≤ 100 UFC/g Endotoxinas residuales: ≤ 10 UE/mg UFC: unidades formadoras de colonias; UE: unidades de endotoxinas</p>

▼ **M57**
Sal sódica de 6'-sialilactosa (6'-SL)
(fuente microbiana)
Descripción:

La sal sódica de 6'-sialilactosa (6'-SL) es un polvo o aglomerado purificado, entre blanco y blanquecino, producido mediante un proceso microbiano y con niveles limitados de lactosa, 6'-sialilactulosa y ácido siálico.

Fuente: Cepa modificada genéticamente de *Escherichia coli* K-12 DH1

Definición:

Fórmula química: C₂₃H₃₈NO₁₉Na

Denominación química: Sal sódica de *N*-acetil- α -D-neuraminil-(2→6)- β -D-galactopirasonil-(1→4)-D-glucosa

Masa molecular: 655,53 Da

N.º CAS: 157574-76-0

Características/composición:

Aspecto: Polvo o aglomerado entre blanco y blanquecino

Suma de sal sódica de 6'-sialilactosa, D-lactosa y ácido siálico (% de materia seca): ≥ 94,0 % (p/p)

Sal sódica de 6'-sialilactosa (% de materia seca): ≥ 90,0 % (p/p)

D-lactosa: ≤ 5,0 % (p/p)

Ácido siálico: ≤ 2,0 % (p/p)

6'-sialilactulosa: ≤ 3,0 % (p/p)

Suma de otros hidratos de carbono: ≤ 3,0 % (p/p)

Humedad: ≤ 6,0 % (p/p)

Sodio: 2,5-4,5 % (p/p)

Cloruros: ≤ 1,0 % (p/p)

pH (20 °C, solución al 5 %): 4,5-6,0

Proteínas residuales: ≤ 0,01 % (p/p)

▼ M57

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa de bacterias mesófilas aerobias: ≤ 1 000 UFC/g Enterobacterias: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> sp.: ausencia en 25 g Levadura: ≤ 100 UFC/g Mohos: ≤ 100 UFC/g Endotoxinas residuales: ≤ 10 UE/mg UFC: unidades formadoras de colonias; UE: unidades de endotoxinas</p>

▼ M41

<p>Extracto de germen de trigo rico en espermidina (<i>Triticum aestivum</i>)</p>	<p>Descripción/Definición: El extracto de germen de trigo rico en espermidina se obtiene a partir de gérmenes de trigo sin fermentar ni germinar (<i>Triticum aestivum</i>) mediante el proceso de extracción sólido-líquido dirigido específicamente, aunque no exclusivamente, a las poliaminas. Espermidina: (N-(3-aminopropil)butano-1,4-diamina): 0,8-2,4 mg/g Espermina: 0,4-1,2 mg/g Tricloruro de espermidina < 0,1 µg/g Putrescina: < 0,3 mg/g Cadaverina: ≤ 16,0 µg/g Micotoxinas: Aflatoxinas (total): < 0,4 µg/kg Criterios microbiológicos: Bacterias aeróbicas totales: < 10 000 UFC/g Levaduras y mohos: < 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g <i>Salmonella</i>: Ausencia/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ausencia/25 g</p>
--	--

▼ M9

<p>Sucromalt</p>	<p>Descripción/Definición: Sucromalt es una compleja mezcla de sacáridos, producida a partir de sacarosa y almidón hidrolizado mediante una reacción enzimática. En este proceso, las unidades de glucosa se unen a los sacáridos del almidón hidrolizado a través de una enzima producida por la bacteria <i>Leuconostoc citreum</i>, o a través de una cepa recombinante del organismo de producción <i>Bacillus licheniformis</i>. Los oligosacáridos resultantes se caracterizan por la presencia de compuestos glucosídicos α- (1 → 6) y α- (1 → 3). El producto es un jarabe que, además de dichos oligosacáridos, contiene principalmente fructosa, pero también el disacárido leucrosa y otros disacáridos. Sólidos totales: 75-80 %</p>
-------------------------	---

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	Humedad: 20-25 % Sulfatasa: máx. 0,05 % pH: 3,5-6,0 Conductividad < 200 (30 %) Nitrógeno < 10 ppm Fructosa: 35-45 % peso seco Leucrosa: 7-15 % peso seco Otros disacáridos: máx 3 % Sacáridos superiores: 40-60 % peso seco
Fibra de caña de azúcar	<p>Descripción/Definición:</p> <p>La fibra de la caña de azúcar se obtiene a partir de la pared celular o el residuo fibroso restante tras la presión o extracción de jugo de azúcar a partir de la caña de azúcar, del genotipo <i>Saccharum</i>. Se compone principalmente de celulosa y hemicelulosa.</p> <p>El procedimiento de producción consta de varias fases que incluyen: chipeado, digestión alcalina, separación de ligninas y otros componentes no celulósicos, blanqueado de fibras depuradas, lavado con ácido y neutralización.</p> <p>Humedad: ≤ 7,0 % Cenizas: ≤ 0,3 % Total fibra dietética (AOAC) en base seca (insoluble): ≥ 95 % de la cual: hemicelulosa (20-25 %) y celulosa (70-75 %) Sílice (ppm): ≤ 200 Proteínas: 0,0 % Grasas: trazas pH: 4-7</p> <p>Metales pesados:</p> <p>Mercurio (ppm): ≤ 0,1 Plomo (ppm): ≤ 1,0 Arsénico (ppm): ≤ 1,0 Cadmio (ppm): ≤ 0,1</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Levaduras y mohos (UFC/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: ausencia <i>Listeria monocytogenes</i>: ausencia</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ <u>M50</u> Azúcares obtenidos a partir de la pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	<p>Descripción/Definición: Los azúcares se obtienen del jugo concentrado de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) mediante un proceso de secado o mediante un proceso de purificación para producir glucosa o fructosa de alta pureza.</p> <p>Azúcares producidos por un proceso de secado</p> <p>Composición nutricional: Azúcares totales (g/100 g): > 80 Humedad (%): < 5</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total de organismos aerobios en placa (UFC/g): < 10⁴ Mohos y levaduras (UFC/g): < 50 Enterobacterias (UFC/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: Ausencia en 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: Ausencia en 50 g Bacterias termoacidófilas: Ausencia en 50 g</p> <p>Azúcares producidos por un proceso de purificación</p> <p>Composición nutricional de la glucosa de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Contenido de glucosa (%): > 93 Cenizas (%): < 0,2 Humedad (%): < 1,0</p> <p>Composición nutricional de la fructosa de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Contenido de fructosa (%): > 98 Contenido de glucosa (%): < 0,5 % Cenizas (%): < 0,2 Humedad (%): < 0,5</p> <p>Criterios microbiológicos para la glucosa y la fructosa de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Recuento total de organismos aerobios en placa (UFC/g): < 10⁴ <i>Salmonella</i> spp.: Ausencia en 25 g</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Extracto de aceite de girasol	<p>Descripción/Definición: El extracto de girasol se obtiene con un factor de concentración de 10 de la fracción no saponificable del aceite de girasol refinado extraído de las semillas de girasol, <i>Helianthus Annuus</i> L.</p> <p>Composición: Ácido oleico (C18:1): 20 % Ácido linoleico (C18:2): 70 % Materia no saponificable: 8,0 % Fitoesteroles: 5,5 % Tocoferoles: 1,1 %</p>
Liofilizado de microalga <i>Tetraselmis chuii</i>	<p>Descripción/Definición: El liofilizado se obtiene de la microalga marina <i>Tetraselmis chuii</i>, perteneciente a la familia <i>Chlorodendraceae</i>, cultivada en agua de mar estéril en fotobioreactores cerrados, aislados del ambiente exterior.</p> <p>Pureza/Composición: Identidad mediante marcador nuclear rDNA 18 S (secuencia analizada no inferior a 1 600 pares de bases) frente a la base de datos National Center for Biotechnology information (NCBI): no menos del 99,9 % Humedad: ≤ 7,0 % Proteínas: 35-40 % Cenizas: 14-16 % Hidratos de carbono: 30-32 % Fibra: 2-3 % Grasas: 5-8 % Ácidos grasos saturados: 29-31 % del contenido en ácidos grasos totales Ácidos grasos monoinsaturados: 21-24 % del contenido en ácidos grasos totales Ácidos grasos poliinsaturados: 44-49 % del total de ácidos grasos Yodo: ≤ 15 mg/kg</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
<p><i>Therapon barcoo/Scortum</i></p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El Scortum/<i>Therapon barcoo</i> es una especie de peces de la familia de las <i>Terapontidae</i>. Se trata de una especie endémica de agua dulce procedente de Australia, que ahora se cría en piscifactorías.</p> <p>Identificación taxonómica: clase: <i>Actinopterygii</i> > orden: Perciformes > familia: <i>Terapontidae</i> > género: <i>Therapon</i> o <i>Scortum Barcoo</i></p> <p>Composición de la carne del pescado:</p> <p>Proteínas (%): 18-25</p> <p>Humedad (%): 65-75</p> <p>Cenizas: 0,5-2,0</p> <p>Energía (KJ/kg): 6 000-11 500</p> <p>Hidratos de carbono (%): 0,0</p> <p>Grasa (%): 5-15</p> <p>Ácidos grasos (mg AG/g de filete):</p> <p>Σ HUFA n-3: 1,2-20,0</p> <p>Σ HUFA n-6: 0,3-2,0</p> <p>HUFA n-3/n-6: 1,5-15,0</p> <p>Total ácidos omega 3: 1,6-40,0</p> <p>Total ácidos omega 6: 2,6-10,0</p>
<p>D-tagatosa</p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>La tagatosa se produce por isomerización de galactosa mediante conversión química o enzimática, o por epimerización de fructosa mediante conversión enzimática. Se trata de conversiones de una sola fase.</p> <p>Aspecto: cristales blancos o casi blancos</p> <p>Denominación química: D-tagatosa</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Sinónimo: D-<i>lyxo</i>-hexulosa N.º CAS: 87-81-0 Fórmula química: C₆H₁₂O₆ Peso molecular: 180,16 (g/mol)</p> <p>Pureza: Análisis: ≥ 98 % en peso seco Pérdida por desecación: < 0,5 % (102 °C, 2 horas) Rotación específica: [α]_D²⁰: - 4 a - 5.6° (en solución acuosa al 1 %)¹ Intervalo de fusión: 133-137 C</p> <p>Metales pesados: Plomo: ≤ 1,0 mg/kg(*)</p> <p>(*) Determinar mediante una técnica de absorción atómica adecuada para el nivel especificado. La selección del tamaño de la muestra y del método de preparación de la misma podrá basarse en los principios del método descrito en FNP 5. «Métodos instrumentales»⁽¹⁾.</p> <p>⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2: Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials, JECFA, 1991, 307 páginas (inglés), ISBN 92-5-102991-1.</p>
▶ M49 Extracto rico en taxifolina ◀	<p>Descripción: El extracto rico en taxifolina procedente de la madera del alerce de Gmelin [<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.)] es un polvo de color blanco a amarillo pálido que cristaliza a partir de soluciones acuosas calientes.</p> <p>▶ M49 Definición: Denominación química: [(2R,3R)-2-(3,4-dihidroxifenil)-3,5,7-trihidroxi-2,3-dihidrocromen-4-ona, también llamada (+) trans-(2R,3R)-dihidroquercetina] y con no más del 2 % de formas cis ◀</p> <p>Especificaciones: <i>Parámetro físico</i> Humedad: ≤ 10 % <i>Análisis del compuesto</i> Taxifolina (m/m): ≥ 90,0 % del peso seco</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones																																												
	<p>Metales pesados, pesticidas</p> <p>Plomo: ≤ 0,5 mg/kg Arsénico: ≤ 0,02 mg/kg Cadmio: ≤ 0,5 mg/kg Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg Diclorodifeniltricloroetano (DDT): ≤ 0,05 mg/kg</p> <p>Disolventes residuales</p> <p>Etanol: < 5 000 mg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos</p> <p>Recuento total en placa (TPC): ≤ 10⁴ UFC/g Enterobacterias: ≤ 100/g Levaduras y mohos : ≤ 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: ausencia/1 g <i>Salmonella</i>: ausencia/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ausencia/1 g <i>Pseudomonas</i>: ausencia/1 g</p> <p>Componentes habituales del extracto rico en taxifolina (en materia seca)</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th><i>Componentes del extracto</i></th> <th><i>Contenido,</i></th> <th><i>Componentes del extracto</i></th> <th><i>Contenido, intervalo habitual observado (%)</i></th> </tr> <tr> <th colspan="2"><i>intervalo habitual observado (%)</i></th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Taxifolina</td> <td></td> <td></td> <td>90-93</td> </tr> <tr> <td>Aromadetrina</td> <td></td> <td></td> <td>2,5-3,5</td> </tr> <tr> <td>Eriodictiol</td> <td></td> <td></td> <td>0,1-0,3</td> </tr> <tr> <td>Quercetina</td> <td></td> <td></td> <td>0,3-0,5</td> </tr> <tr> <td>Naringenina</td> <td></td> <td></td> <td>0,2-0,3</td> </tr> <tr> <td>Canferol</td> <td></td> <td></td> <td>0,01-0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinocembrina</td> <td></td> <td></td> <td>0,05-0,12</td> </tr> <tr> <td>Flavonoides sin identificar 1-3</td> <td></td> <td></td> <td>1 – 3</td> </tr> <tr> <td>Agua(*)</td> <td></td> <td></td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) La taxifolina en su forma hidratada y durante el proceso de secado es un cristal, lo que hace que contenga un 1,5 % de agua de cristalización.</p>	<i>Componentes del extracto</i>	<i>Contenido,</i>	<i>Componentes del extracto</i>	<i>Contenido, intervalo habitual observado (%)</i>	<i>intervalo habitual observado (%)</i>				Taxifolina			90-93	Aromadetrina			2,5-3,5	Eriodictiol			0,1-0,3	Quercetina			0,3-0,5	Naringenina			0,2-0,3	Canferol			0,01-0,1	Pinocembrina			0,05-0,12	Flavonoides sin identificar 1-3			1 – 3	Agua(*)			1,5
<i>Componentes del extracto</i>	<i>Contenido,</i>	<i>Componentes del extracto</i>	<i>Contenido, intervalo habitual observado (%)</i>																																										
<i>intervalo habitual observado (%)</i>																																													
Taxifolina			90-93																																										
Aromadetrina			2,5-3,5																																										
Eriodictiol			0,1-0,3																																										
Quercetina			0,3-0,5																																										
Naringenina			0,2-0,3																																										
Canferol			0,01-0,1																																										
Pinocembrina			0,05-0,12																																										
Flavonoides sin identificar 1-3			1 – 3																																										
Agua(*)			1,5																																										

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
<p>Trehalosa</p>	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Disacárido no reductor consistente en dos fracciones de glucosa unidas por un puente α-1,1-glucosídico. Se obtiene del almidón licuado o de la sucrosa mediante un proceso enzimático en varios pasos. El producto comercial es el dihidrato. Cristales blancos o casi blancos prácticamente inodoros, de sabor dulce</p> <p>Sinónimos: α,α-trehalosa</p> <p>Denominación química: α-D-glucopiranosil-α-D-glucopiranosido, dihidrato</p> <p>N.º CAS: 6138-23-4 (dihidrato)</p> <p>Fórmula química: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrato)</p> <p>Peso molecular: 378,33 (dihidrato)</p> <p>Análisis: ≥ 98 % en base seca</p> <p>Determinar mediante una técnica de absorción atómica adecuada para el nivel especificado. La selección del tamaño de la muestra y del método de preparación de la misma podrá basarse en los principios del método descrito en FNP 5 (1), «Métodos instrumentales».</p> <p>Método de análisis:</p> <p>Principio: la trehalosa se identifica mediante cromatografía líquida, y se cuantifica por comparación con un patrón de referencia que contiene trehalosa estándar</p> <p>Preparación de la solución de muestra: pesar exactamente 3 g de muestra seca en un matraz aforado de 100 ml y añadir 80 ml de agua purificada desionizada. Diluir completamente la muestra y enrasar con agua desionizada purificada. Pasar la muestra por un filtro de 0,45 μm.</p> <p>Preparación de la solución patrón: disolver en agua las cantidades de trehalosa patrón de referencia, pesadas con exactitud, para obtener una solución con una concentración aproximada de trehalosa de 30 mg/ml.</p> <p>Aparato: cromatógrafo líquido con detector de índice de refracción y un trazador integrador</p> <p>Condiciones:</p> <p>Columna: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) o equivalente</p> <ul style="list-style-type: none"> — longitud: 300 mm — diámetro: 10 mm — temperatura: 50 °C <p>Fase móvil: agua</p> <p>Caudal: 0,4 ml/min</p> <p>Volumen de inyección: 8 μl</p> <p>Procedimiento: inyectar en el cromatógrafo, por separado, volúmenes iguales de la solución de muestra y de la solución patrón.</p> <p>Registrar los cromatogramas y medir el valor de la respuesta del pico de la trehalosa</p> <p>Calcular la cantidad, en mg, de trehalosa en 1 ml de la solución de muestra, mediante la fórmula siguiente:</p>

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>% trehalosa = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ donde R_S = valor del pico de trehalosa en el preparado estándar R_U = valor del pico de trehalosa en el preparado de muestra W_S = peso en mg de trehalosa en el preparado estándar W_U = peso de la muestra seca en mg</p> <p>Características: Identificación: Solubilidad: muy soluble en agua, muy poco soluble en etanol Rotación específica: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % solución acuosa, dihidrato), $+199^\circ$ (5 % solución acuosa, anhídrido) Punto de fusión: 97 °C (dihidrato)</p> <p>Pureza: Pérdida por desecación: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5h) Cenizas totales: $\leq 0,05 \%$</p> <p>Metales pesados: Plomo: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$</p>
▼ <u>M49</u> Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>) tratados con radiación ultravioleta	<p>Descripción/Definición: <i>Agaricus bisporus</i> cultivados comercialmente y tratados con radiación ultravioleta una vez recolectados. Radiación ultravioleta: un proceso de radiación de luz ultravioleta con una longitud de onda de 200-800 nm.</p> <p>Vitamina D₂: Denominación química: (3beta, 5Z, 7E, 22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19), 22-tetraen-3-ol Sinónimo: Ergocalciferol N.º CAS: 50-14-6 Peso molecular: 396,65 g/mol</p> <p>Contenido: Vitamina D₂ en el producto final: 5-20 µg/100 g de peso fresco a la expiración del período de validez</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ M49 Levadura de panadería (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tratada con radiación ultravioleta	<p>Descripción/Definición: La levadura de panadería (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) se trata con radiación ultravioleta para inducir la conversión de ergosterol en vitamina D₂ (ergocalciferol). El contenido de vitamina D₂ en el concentrado de levadura oscila entre 800 000 y 3 500 000 UI de vitamina D/100 g (200-875 µg/g). La levadura puede ser inactivada. El concentrado de levadura se mezcla con levadura de panadería ordinaria, para no superar el nivel máximo en la levadura de panadería fresca o seca, envasada, para repostería casera. Gránulos de color tostado y con buena fluidez.</p> <p>Vitamina D₂: Denominación química: (5Z,7E,22E)-3S,-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinónimo: Ergocalciferol N.º CAS 50-14-6 Peso molecular: 396,65 g/mol</p> <p>Criterios microbiológicos del concentrado de levadura: Coliformes: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: ausencia en 25 g</p>
▼ M9 Pan tratado con radiación ultravioleta	<p>Descripción/Definición: El pan tratado con radiación ultravioleta consiste en panes y panecillos con levadura (sin cobertura) a los que se aplica un tratamiento con radiación ultravioleta después de la cocción a fin de convertir el ergosterol en vitamina D₂ (ergocalciferol). Radiación ultravioleta: proceso de radiación de luz ultravioleta de una longitud de onda de entre 240 y 315 nm durante un máximo de 5 segundos, con una entrada de energía de 10-50 mJ/cm².</p> <p>Vitamina D₂: Denominación química: (5Z,7E,22E)-3S,-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinónimo: ergocalciferol N.º CAS: 50-14-6 Peso molecular: 396,65 g/mol</p> <p>Contenido: Vitamina D₂ (ergocalciferol) en el producto final: 0,75-3 µg/100 g⁽¹⁾ Levadura en la masa: 1-5 g/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Norma europea EN 12821, 2009. ⁽²⁾ Cálculo de receta.</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
Leche tratada con radiación ultravioleta	<p>Descripción/Definición: La leche tratada con radiación ultravioleta (UV) consiste en leche de vaca (entera y semidesnatada) a la que se aplica un tratamiento con UV a través de un flujo turbulento después de la pasteurización. El tratamiento con UV de la leche pasteurizada hace que aumenten las concentraciones de vitamina D₃ (colecalfiferol) por la conversión del 7-dehidrocolesterol en vitamina D₃. Radiación ultravioleta: proceso de radiación de luz ultravioleta con una longitud de onda de entre 200 y 310 nm con una entrada de energía de 1 045 J/l.</p> <p>Vitamina D₃: Denominación química: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-hexahidro-1H-inden-4-ilideno]etilideno]-4-metilidenciclohexan-1-ol Sinónimo: colecalfiferol N.º CAS: 67-97-0 Peso molecular: 384,6377 g/mol</p> <p>Contenido: Vitamina D₃ en el producto final: Leche entera ⁽¹⁾: 0,5-3,2 µg/100 g⁽²⁾ Leche semidesnatada(1): 0,1-1,5 µg/100 g⁽²⁾</p> <p>⁽¹⁾ Con arreglo a la definición del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671). ⁽²⁾ HPLC</p>
Harina de setas con vitamina D₂	<p>Descripción/definición: La harina de setas con vitamina D₂ es un polvo granulado elaborado a partir de hongos <i>Agaricus bisporus</i> homogeneizados que se han expuesto a la luz ultravioleta. Las setas se limpian, se homogeneizan y se ponen a remojo en agua para producir una pasta de hongos. Esta pasta se pasa por una lámpara de rayos ultravioleta. A continuación, se filtra, se seca y se muele, de manera que se produce una harina de setas con vitamina D₂. Radiación ultravioleta: Se trata de un proceso de radiación con rayos ultravioletas de una gama de longitud de onda similar a la de los nuevos alimentos tratados con radiación ultravioleta y autorizados al amparo del Reglamento sobre nuevos alimentos.</p> <p>Características/Composición Contenido en vitamina D₂: 1 000-1 300 µg/g de harina de setas ⁽¹²⁾ Humedad: ≤ 10,0 % Cenizas: ≤ 13,5 %</p>

▼ **M48**

▼ **M48**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Metales pesados</p> <p>Plomo (como Pb): ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Cadmio: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsénico: ≤ 0,3 mg/kg</p> <p>Micotoxinas</p> <p>Aflatoxinas (suma de B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg</p> <p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Recuento total en placa: ≤ 5 000 UFC (7)/g</p> <p>Levaduras y mohos: ≤ 100 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> sp.: Ausencia en 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 UFC/g</p> <p>Coliformes: ≤ 10 UFC/g</p> <p>Enterobacterias: ≤ 10 UFC/g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Ausencia en 25 g</p>

▼ **M9****Vitamina K₂ (menaquinona)**

Este nuevo alimento se produce por un proceso de síntesis o microbiológico.

La vitamina K₂ (2-metil-3-todo-trans-poliprenil-1,4-naftoquinonas), o serie de la menaquinona, es un grupo de derivados prenilados de naftoquinona. El número de residuos de isopreno, considerando que una unidad de isopreno consta de cinco carbonos, incluida la ramificación, se utiliza para caracterizar los distintos homólogos de la menaquinona que contienen principalmente MK-7 y, en menor medida, MK-6.

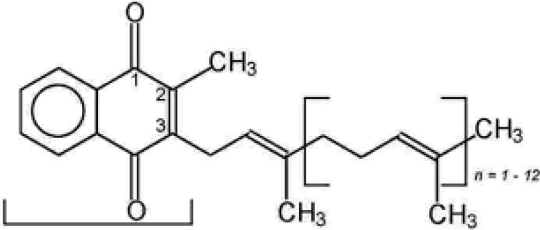
Serie de vitamina K₂ (menaquinonas) en la que menaquinona-7 (MK-7)(n = 6) es C₄₆H₆₄O₂, la menaquinona-6 (MK-6)(n = 5) es C₄₁H₅₆O₂ y la menaquinona-4 (MK-4)(n = 3) es C₃₁H₄₀O₂.

Denominación química: (todo E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-octacosaeptaenil)-3-metil-1,4-naftalenodiona

N.º CAS: 2124-57-4

Fórmula molecular: C₄₆H₆₄O₂

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Peso molecular: 649 g/mol</p>  <p>2-methyl-1,4-naphthoquinone (menadione moiety)</p> <p>Especificaciones de la vitamina K₂ sintética (menaquinona-7)</p> <p>Aspecto: polvo amarillo</p> <p>Pureza: como máximo, 6,0 % de isómeros cis y 2,0 % de otras impurezas</p> <p>Contenido: 97-102 % de menaquinona 7 (incluido al menos un 92 % de todo-trans-menaquinona 7)</p> <p>Especificaciones de la vitamina K₂ producida microbiológicamente (menaquinona-7)</p> <p>Fuente: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto y <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p>Aspecto: polvo amarillo o suspensión en aceite</p>
Extracto de salvado de trigo	<p>Descripción/Definición:</p> <p>Polvo cristalino obtenido por extracción enzimática de salvado de <i>Triticum aestivum</i> L. rico en arabinoxilano oligosacáridos</p> <p>Materia seca: mín. 94 %</p> <p>Arabinoxilano oligosacáridos: mín. 70 % de materia seca</p> <p>Grado medio de polimerización de los arabinoxilano-oligosacáridos: 3-8</p> <p>Ácido ferúlico (vinculado a arabinoxilano-oligosacáridos): 1-3 % de materia seca</p> <p>Total poli-oligosacáridos: mín 90 %</p> <p>Proteínas: máx. 2 % de materia seca</p> <p>Cenizas: máx. 2 % de materia seca</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Parámetros microbiológicos: Recuento total de las bacterias mesófilas: máx. 10 000/g Levaduras: máx. 100/g Hongos: máx. 100/g <i>Salmonella</i>: ausencia en 25 g <i>Bacillus cereus</i>: máx. 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: máx. 1 000/g</p>

▼ **M19****Xilooligosacáridos****Descripción**

El nuevo alimento es una mezcla de xilooligosacáridos (XOS) que se obtienen de las mazorcas de maíz (*Zea mays* subsp. *mays*) mediante hidrólisis por una xilanasa de *Trichoderma reesei*, seguida de un proceso de purificación.

Características/Composición

Parámetro	Forma en polvo 1	Forma en polvo 2	En forma de jarabe
Humedad (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70-75
Proteína (g/100g)	< 0,2		
Cenizas (%)	≤ 0,3		
pH	3,5-5,0		
Total de hidratos de carbono (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
Contenido de XOS (en base seca) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Otros hidratos de carbono (g/100 g) ^(a)	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
Total de monosacáridos (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
Glucosa (g/100g)	0-2	0-5	0-4
Arabinosa (g/100g)	0-1,5	0-3	0-10
Xilosa (g/100g)	0-1,0	0-5	0-15
Total de disacáridos (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5

▼M19

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones			
Xilobiosa (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40	
Celobiosa (g/100g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5	
Total de oligosacáridos (g/100 g)	41-77	36-72	32-71	
Xilotriosa (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30	
Xilotetrosa (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20	
Xilopentosa (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10	
Xilohexosa (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5	
Xiloheptosa (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6	
Maltodextrina (g/100g) ^(b)	0	20-25	0	
Cobre (mg/kg)	< 5,0			
Plomo (mg/kg)	< 0,5			
Arsénico (mg/kg)	< 0,3			
<i>Salmonella</i> (UFC ^(c) /25 g)	Negativo			
<i>E. coli</i> (NMP ^(d) /100 g)	Negativo			
Levaduras (UFC/g)	< 10			
Mohos (UFC/g)	< 10			
DP: grado de polimerización ^(a) Otros hidratos de carbono incluyen monosacáridos (glucosa, xilosa y arabinosa) y celobiosa. ^(b) El contenido de maltodextrina se calcula en función de la cantidad añadida en el proceso. ^(c) UFC: unidades formadoras de colonias ^(d) NMP: número más probable				

▼ M9

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
▼ <u>M30</u> Biomasa de levadura de <i>Yarrowia lipolytica</i>	<p>Descripción/definición: El nuevo alimento es la biomasa desecada y termoinactivada de levadura de <i>Yarrowia lipolytica</i>.</p> <p>Características/composición: Proteínas: 45-55 g/100 g Fibra alimentaria: 24-30 g/100 g Azúcares: < 1,0 g/100 g Grasa: 7-10 g/100 g Cenizas totales: ≤ 12 % Contenido de agua: ≤ 5 % Contenido de materia seca: ≥ 95 %</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total de bacterias aerobias: ≤ 5 × 10³ UFC/g Recuento total de mohos y levaduras: ≤ 10² UFC/g Células viables de <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁰): < 10 UFC/g (es decir, límite de detección) Coliformes: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp.: Ausencia en 25 g</p>
▼ <u>M9</u> Betaglucanos de levadura	<p>Descripción/Definición: Los betaglucanos son polisacáridos complejos de masa molecular elevada (100-200 kDa) que se encuentran en las paredes celulares de muchas levaduras y cereales. Su denominación química es (1-3),(1-6)-β-D-glucanos. Los betaglucanos consisten en cadenas de residuos de glucosa con uniones β-1-3 y ramificaciones mediante uniones β-1-6, que constituyen un esqueleto al que se unen quitina y manoproteínas mediante enlaces β-1-4. Los betaglucanos se presentan aislados de la levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. La estructura terciaria de la pared celular del glucano de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> consiste en cadenas de residuos de glucosa con uniones β-1,3 y ramificaciones mediante uniones β-1,6, que constituyen un esqueleto al que se unen quitina mediante enlaces β-1,4, β-1,6-glucanos y algunas manoproteínas.</p>

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Este nuevo alimento se presenta en tres formas diferentes: soluble, insoluble e insoluble en agua, pero dispersable en muchos líquidos matrices.</p> <p>Características químicas de los betaglucanos de levadura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>):</p> <p>Forma soluble:</p> <p>Hidratos de carbono totales: < 75 %</p> <p>Betaglucanos (1,3/1,6): < 75 %</p> <p>Cenizas: < 4,0 %</p> <p>Humedad: < 8,0 %</p> <p>Proteínas: < 3,5 %</p> <p>Grasas: < 10 %</p> <p>Forma insoluble:</p> <p>Hidratos de carbono totales: > 70 %</p> <p>Betaglucanos (1,3/1,6): > 70 %</p> <p>Cenizas: ≤ 12 %</p> <p>Humedad: < 8,0 %</p> <p>Proteínas: < 10 %</p> <p>Grasas: < 20 %</p> <p>Insoluble en agua, pero dispersable en muchos líquidos matrices:</p> <p>(1,3)-(1,6)-β-D-glucanos: > 80 %</p> <p>Cenizas: < 2,0 %</p> <p>Humedad: < 6,0 %</p> <p>Proteínas: < 4,0 %</p> <p>Grasas totales: < 3,0 %</p> <p><i>Datos microbiológicos de la forma insoluble en agua, pero dispersable en muchos líquidos matrices:</i></p> <p>Recuento total en placa: < 1 000 UFC/g</p> <p>Enterobacterias: < 100 UFC/g</p> <p>Coliformes totales: < 10 UFC/g</p> <p>Levadura: < 25 UFC/g</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Mohos: < 25 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: ausencia en 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ausencia en 1 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: < 100 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: ausencia en 1 g</p> <p><i>Metales pesados de la forma insoluble en agua, pero dispersable en muchos líquidos matrices:</i></p> <p>► M31 Plomo: < 0,2 mg/kg</p> <p>Arsénico: < 0,2 mg/kg</p> <p>Mercurio: < 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmio: < 0,1 mg/kg ◀</p>
Zeaxantina	<p>Descripción/Definición:</p> <p>La zeaxantina es un carotenoide oxigenado, pigmento de xantofila de origen natural</p> <p>La zeaxantina sintética se presenta bien como polvo a base de gelatina o almidón, secado por vaporización («gránulos»), con adición de α-tocoferol y palmitato de ascorbilo, o como suspensión en aceite de maíz, con adición de α-tocoferol. La zeaxantina sintética se produce mediante una síntesis química en varias etapas a partir de moléculas más pequeñas.</p> <p>Polvo cristalino de color rojo anaranjado, prácticamente inodoro.</p> <p>Fórmula química: C₄₀ H₅₆ O₂</p> <p>N.º CAS: 144-68-3</p> <p>Peso molecular: 568,9 daltons</p> <p>Propiedades químicas y físicas:</p> <p>Pérdida por desecación: < 0,2 %</p> <p>Todo-trans zeaxantina: > 96 %</p> <p>Cis-zeaxantina: < 2,0 %</p> <p>Otros carotenoides: < 1,5 %</p> <p>Óxido de trifenilfosfina (N.º CAS 791-28-6): < 50 mg/kg</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
L-pidolato de zinc	<p>Descripción/Definición:</p> <p>El L-pidolato de zinc es un polvo blanquecino con olor característico.</p> <p>Denominación común internacional (DCI): ácido L-piroglutámico, sal de zinc</p> <p>Sinónimos: 5-oxoprolina de zinc, piroglutamato de zinc, pirrolidona carboxilato de zinc, zinc PCA, L-pidolato de zinc</p> <p>N.º CAS: 15454-75-8</p> <p>Fórmula molecular: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$</p> <p>Masa molecular anhidra relativa: 321,4</p> <p>Aspecto: polvo blanco o blanquecino</p> <p>Pureza:</p> <p>L-pidolato de zinc (pureza): $\geq 98 \%$</p> <p>pH (10 % solución acuosa): 5,0-6,0</p> <p>Rotación específica: 19,6°- 22,8°</p> <p>Agua: $\leq 10,0 \%$</p> <p>Ácido glutámico: $\geq 2,0 \%$</p> <p>Metales pesados:</p> <p>Plomo: $\leq 3,0$ ppm</p> <p>Arsénico: $\leq 2,0$ ppm</p> <p>Cadmio: $\leq 1,0$ ppm</p> <p>Mercurio: $\leq 0,1$ ppm</p>

▼ **M9**

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
	<p>Criterios microbiológicos:</p> <p>Recuento total mesofílico viable: ≤ 1 000 UFC/g</p> <p>Levaduras y mohos: ≤ 100 UFC/g</p> <p>Agentes patógenos: ausencia</p>

(1) Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

(2) Reglamento de Ejecución (UE) 2015/175 de la Comisión, de 5 de febrero de 2015, por el que se establecen condiciones especiales aplicables a las importaciones de goma guar originaria o procedente de la India debido a los riesgos de contaminación por pentaclorofenol y dioxinas (DO L 30 de 6.2.2015, p. 10).

► **M15** (3) Método OSC-DMAC (4-dimetilaminocinamaldehído) (Ocean Spray Cranberries Inc.) Martin, M.A.; Ramos, S.; Mateos, R.; Marais, J.P.J.; Bravo-Clemente, L.; Khoo, C. y Goya, L.: 71, Food Research International, 2015, 68-82. Modificado de Cunningham, D.G.; Vannozzi, S.; O'Shea, E. y Turk, R.: (2002) en: Ho, C-T. y Zheng, QY. (eds.), «Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction», Quality Management of Nutraceuticals, ACS Symposium, serie 803, Washington DC., pp. 151-166.

(4) Método BL-DMAC (4-dimetilaminocinamaldehído) (Brunswick Lab) Prior, R.L.; Fan, E.; Ji, H.; Howell, A.; Nio, C.; Payne, M.J.; Reed, J.: «Multi-laboratory validation of a estándar method for quantifying proanthocyanidins in cranberry powders», J Sci Food Agric., julio de 2010; 90(9):1473-8.

(5) Los distintos valores de estos tres parámetros se deben a los distintos métodos utilizados.

(6) EAG: equivalentes de ácido gálico.

(7) UFC: unidades formadoras de colonias. ◀

► **M29** (8) HPLC/RI: cromatografía líquida de alto rendimiento combinada con detección del índice de refracción.

(9) UFC: unidad formadora de colonias. ◀

(10) Deben medirse inmediatamente después del tratamiento térmico. Deben adoptarse medidas para evitar la contaminación cruzada con células viables de *Yarrowia lipolytica* durante el envasado o almacenamiento del nuevo alimento.

(11) 2'-fucosil-galactosa, glucosa, galactosa, manitol, sorbitol, galactitol, trihexosa, alolactosa y otros hidratos de carbono relacionados estructuralmente.

► **M48** (12) Conversión de Unidades Internacionales (UI) utilizando el factor de conversión de 0,025 µg = 1 UI. ◀

(13) Expresado en selenio.

(14) Es aplicable en todas las fases después de la fase de tratamiento térmico para garantizar la ausencia de células *Yarrowia lipolytica* viables y deben someterse a ensayo por primera vez inmediatamente después de la fase de tratamiento térmico. Deben adoptarse medidas para evitar la contaminación cruzada con células viables de *Yarrowia lipolytica* durante el envasado o almacenamiento del nuevo alimento.