



► <b><u>M17</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2018/1633 de la Commission du 30 octobre 2018	L 272	29	31.10.2018
► <b><u>M18</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2018/1647 de la Commission du 31 octobre 2018	L 274	51	5.11.2018
► <b><u>M19</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2018/1648 de la Commission du 29 octobre 2018	L 275	1	6.11.2018
► <b><u>M20</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2018/1991 de la Commission du 13 décembre 2018	L 320	22	17.12.2018
► <b><u>M21</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2018/2016 de la Commission du 18 décembre 2018	L 323	1	19.12.2018
► <b><u>M22</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2018/2017 de la Commission du 18 décembre 2018	L 323	4	19.12.2018
► <b><u>M23</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/108 de la Commission du 24 janvier 2019	L 23	4	25.1.2019
► <b><u>M24</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/109 de la Commission du 24 janvier 2019	L 23	7	25.1.2019
► <b><u>M25</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/110 de la Commission du 24 janvier 2019	L 23	11	25.1.2019
► <b><u>M26</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/387 de la Commission du 11 mars 2019	L 70	17	12.3.2019
► <b><u>M27</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/388 de la Commission du 11 mars 2019	L 70	21	12.3.2019
► <b><u>M28</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/456 de la Commission du 20 mars 2019	L 79	13	21.3.2019
► <b><u>M29</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/506 de la Commission du 26 mars 2019	L 85	11	27.3.2019
► <b><u>M30</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/760 de la Commission du 13 mai 2019	L 125	13	14.5.2019
► <b><u>M31</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/1272 de la Commission du 29 juillet 2019	L 201	3	30.7.2019
► <b><u>M32</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/1294 de la Commission du 1 <sup>er</sup> août 2019	L 204	16	2.8.2019
► <b><u>M33</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/1314 de la Commission du 2 août 2019	L 205	4	5.8.2019
► <b><u>M34</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/1686 de la Commission du 8 octobre 2019	L 258	13	9.10.2019
► <b><u>M35</u></b>	RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/1976 DE LA COMMISSION du 25 novembre 2019	L 308	40	29.11.2019
► <b><u>M36</u></b>	Règlement d'Exécution (UE) 2019/1979 de la Commission du 26 novembre 2019	L 308	62	29.11.2019
► <b><u>M37</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2019/2165 de la Commission du 17 décembre 2019	L 328	81	18.12.2019
► <b><u>M38</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/16 de la Commission du 10 janvier 2020	L 7	6	13.1.2020
► <b><u>M39</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/24 de la Commission du 13 janvier 2020	L 8	12	14.1.2020
► <b><u>M40</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/206 de la Commission du 14 février 2020	L 43	66	17.2.2020
► <b><u>M41</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/443 de la Commission du 25 mars 2020	L 92	7	26.3.2020
► <b><u>M42</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/478 de la Commission du 1 <sup>er</sup> avril 2020	L 102	1	2.4.2020
► <b><u>M43</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/484 de la Commission du 2 avril 2020	L 103	3	3.4.2020

► <b><u>M44</u></b>	modifié par le règlement d'exécution (UE) 2021/1318 de la Commission du 9 août 2021	L 286	5	10.8.2021
► <b><u>M45</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/500 de la Commission du 6 avril 2020	L 109	2	7.4.2020
► <b><u>M46</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/916 de la Commission du 1 <sup>er</sup> juillet 2020	L 209	6	2.7.2020
► <b><u>M47</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/917 de la Commission du 1 <sup>er</sup> juillet 2020	L 209	10	2.7.2020
► <b><u>M48</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/973 de la Commission du 6 juillet 2020	L 215	7	7.7.2020
► <b><u>M49</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/1163 de la Commission du 6 août 2020	L 258	1	7.8.2020
► <b><u>M50</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/1559 de la Commission du 26 octobre 2020	L 357	7	27.10.2020
► <b><u>M51</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/1634 de la Commission du 4 novembre 2020	L 367	39	5.11.2020
► <b><u>M52</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/1820 de la Commission du 2 décembre 2020	L 406	29	3.12.2020
► <b><u>M53</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/1821 de la Commission du 2 décembre 2020	L 406	34	3.12.2020
► <b><u>M54</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/1822 de la Commission du 2 décembre 2020	L 406	39	3.12.2020
► <b><u>M55</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2020/1993 de la Commission du 4 décembre 2020	L 410	62	7.12.2020
► <b><u>M56</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/50 de la Commission du 22 janvier 2021	L 23	7	25.1.2021
► <b><u>M57</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/51 de la Commission du 22 janvier 2021	L 23	10	25.1.2021
► <b><u>M58</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/82 de la Commission du 27 janvier 2021	L 29	16	28.1.2021
► <b><u>M59</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/96 de la Commission du 28 janvier 2021	L 31	201	29.1.2021
► <b><u>M60</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/120 de la Commission du 2 février 2021	L 37	1	3.2.2021
► <b><u>M61</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/668 de la Commission du 23 avril 2021	L 141	3	26.4.2021
► <b><u>M62</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/670 de la Commission du 23 avril 2021	L 141	14	26.4.2021
► <b><u>M63</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/882 de la Commission du 1 <sup>er</sup> juin 2021	L 194	16	2.6.2021
► <b><u>M64</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/900 de la Commission du 3 juin 2021	L 197	71	4.6.2021
► <b><u>M65</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/912 de la Commission du 4 juin 2021	L 199	10	7.6.2021
► <b><u>M66</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/1318 de la Commission du 9 août 2021	L 286	5	10.8.2021
► <b><u>M67</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/1319 de la Commission du 9 août 2021	L 286	12	10.8.2021
► <b><u>M68</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/1326 de la Commission du 10 août 2021	L 288	24	11.8.2021
► <b><u>M69</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/1377 de la Commission du 19 août 2021	L 297	20	20.8.2021
► <b><u>M70</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/1974 de la Commission du 12 novembre 2021	L 402	5	15.11.2021
► <b><u>M71</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/1975 de la Commission du 12 novembre 2021	L 402	10	15.11.2021
► <b><u>M72</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/2029 de la Commission du 19 novembre 2021	L 415	9	22.11.2021
► <b><u>M73</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/2079 de la Commission du 26 novembre 2021	L 426	16	29.11.2021
► <b><u>M74</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/2129 de la Commission du 2 décembre 2021	L 432	13	3.12.2021
► <b><u>M75</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2021/2191 de la Commission du 10 décembre 2021	L 445	1	13.12.2021
► <b><u>M76</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2022/47 de la Commission du 13 janvier 2022	L 9	29	14.1.2022

---

► <b><u>M77</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2022/168 de la Commission du 8 février 2022	L 28	5	9.2.2022
► <b><u>M78</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2022/169 de la Commission du 8 février 2022	L 28	10	9.2.2022
► <b><u>M79</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2022/187 de la Commission du 10 février 2022	L 30	102	11.2.2022
► <b><u>M80</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2022/188 de la Commission du 10 février 2022	L 30	108	11.2.2022

Rectifié par:

- **C1** Rectificatif, JO L 42 du 13.2.2019, p. 34 (2018/1632)
- **C2** Rectificatif, JO L 87 du 23.3.2020, p. 6 (2018/1023)

**▼B**

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/2470 DE LA  
COMMISSION**

**du 20 décembre 2017**

**établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément  
au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil  
relatif aux nouveaux aliments**

**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

*Article premier*

**Liste de l'Union des nouveaux aliments autorisés**

La liste de l'Union des nouveaux aliments dont la mise sur le marché dans l'Union est autorisée, prévue à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2015/2283, est établie et figure en annexe au présent règlement.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼ **M9**

*ANNEXE*

**LISTE DE L'UNION DES NOUVEAUX ALIMENTS**

**Contenu de la liste**

1. La liste de l'Union comprend les tableaux 1 et 2.
2. Le tableau 1 inclut les nouveaux aliments autorisés et comporte les informations suivantes:
  - Colonne 1: Nouvel aliment autorisé
  - Colonne 2: Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé. Cette colonne est subdivisée en deux parties: Catégorie de denrées alimentaires spécifiée et doses ou teneurs maximales
  - Colonne 3: Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire
  - Colonne 4: Autres exigences
3. Le tableau 2 inclut les spécifications concernant les nouveaux aliments et comporte les informations suivantes:
  - Colonne 1: Nouvel aliment autorisé
  - Colonne 2: Spécifications

▼ **M9****Tableau 1: Nouveaux aliments autorisés**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Acide N-acétyl-D-neuraminique</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «acide N-acétyl-D-neuraminique»</p> <p>Les compléments alimentaires contenant de l'acide N-acétyl-D-neuraminique portent une mention indiquant que le complément alimentaire ne doit pas être administré aux nourrissons, aux enfants en bas âge et aux enfants de moins de 10 ans qui consomment du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires avec adjonction d'acide N-acétyl-D-neuraminique au cours de la même période de vingt-quatre heures.</p>		
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 (1)	0,05 g/l de préparation reconstituée			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,05 g/kg pour les aliments solides			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des nourrissons et enfants en bas âge auxquelles elles sont destinées mais, dans tous les cas, non supérieure aux Doses maximales fixées pour la catégorie mentionnée dans le tableau qui correspond aux produits.			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,2 g/l (boissons) 1,7 g/kg (barres)			
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission (2).	1,25 g/kg			
	Produits laitiers pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	0,05 g/l			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation, produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	0,05 g/l (boissons) 0,4 g/kg (solides)		
	Substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons	0,05 g/l (boissons) 0,25 g/kg (solides)		
	Barres de céréales	0,5 g/kg		
	Édulcorants de table	8,3 g/kg		
	Boissons à base de fruits et de légumes	0,05 g/l		
	Boissons aromatisées	0,05 g/l		
	Café de spécialité, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion	0,2 g/kg		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE <sup>(3)</sup>	300 mg/jour pour la population générale âgée de plus de 10 ans 55 mg/jour pour les nourrissons 130 mg/jour pour les enfants en bas âge 250 mg/jour pour les enfants de 3 à 10 ans		
<b>Pulpe de fruit séchée d'<i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b>	Non spécifiées	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «pulpe du fruit du baobab»		

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Extrait d'<i>Ajuga reptans</i> obtenu à partir de cultures cellulaires</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire des parties aériennes fleuries d' <i>Ajuga reptans</i>			

▼ **M77**

<b><i>Akkermansia muciniphila</i> (pasteurisée)</b>	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales au sens du règlement (UE) n° 609/2013, utilisées chez des adultes à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	$3,4 \times 10^{10}$ cellules/jour	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>Akkermansia muciniphila</i> pasteurisée».		Autorisé le 1 <sup>er</sup> mars 2022. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.  Demandeur: A-Mansia Biotech S.A., rue Granbonpré 11, Bâtiment H, 1435 Mont-Saint-Guibert, Belgique. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment <i>Akkermansia muciniphila</i> pasteurisée ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par A-Mansia Biotech S.A., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite une autorisation pour le nouvel aliment sans faire référence aux preuves ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord d'A-Mansia Biotech S.A.  Date de fin de la protection des données: 1 <sup>er</sup> mars 2027.
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	$3,4 \times 10^{10}$ cellules/jour	L'étiquetage des compléments alimentaires contenant <i>Akkermansia muciniphila</i> pasteurisée mentionne qu'ils ne doivent être consommés que par des adultes, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes.		

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>L-alanyl-L-glutamine</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE				
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
<b>Huile d'algue extraite de la microalgue <i>Ulkenia</i> sp.</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Ulkenia</i> sp.»		
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris boissons lactées)	60 mg/100 ml			

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <u>M29</u> Protection des données ◀		
▼ <u>M25</u>	<b>Huile d'<i>Allanblackia</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d' <i>Allanblackia</i> »			
Matières grasses à tartiner et pâtes à tartiner à base de crème	30 g/100 g	Mélanges d'huiles végétales (*) et de lait (relevant de la catégorie de denrées alimentaires: substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons)	30 g/100 g				
(*) À l'exception des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive définies à l'annexe VII, partie VIII, du règlement (UE) n° 1308/2013.							
▼ <u>M9</u>	<b>Extrait de feuilles d'<i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>				
Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, du gel similaire tiré d' <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. f.	<b>Huile de krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>	► <u>C2</u> La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait lipidique du crustacé krill de l'Antarctique ( <i>Euphausia superba</i> )» ◀		
Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Boissons non alcoolisées Boissons à base de lait Substituts de boissons lactées	80 mg/100 ml			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 ml			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres nutritives/barres de céréales	500 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 000 mg/jour pour la population en général 450 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge régis par le règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 ml			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
<b>Huile de krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>) riche en phospholipides</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>	► <b>C2</b> La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>extrait lipidique du crustacé krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>)</i> » ◀		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers			
	Boissons non alcoolisées Boissons à base de lait Substituts de boissons lactées	80 mg/100 ml			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 ml			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres nutritives/barres de céréales	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 000 mg/jour pour la population en général 450 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			
	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge régis par le règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 ml			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
▼ <b>M66</b>	<b>Huile riche en acide arachidonique extraite du champignon <i>Mortierella alpina</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de <i>Mortierella alpina</i> » ou «huile de <i>Mortierella alpina</i> »	
Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013		En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, pour nourrissons		En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Huile d'argan extraite d'<i>Argania spinosa</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d'argan» et, s'il est utilisé comme assaisonnement, l'étiquette porte la mention «huile végétale réservée à l'assaisonnement»		
	Assaisonnement	Non spécifiées			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal d'huile végétale			
▼ <b>M69</b> <b>Oléorésine riche en astaxanthine extraite de l'algue <i>Haematococcus pluvialis</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «oléorésine riche en astaxanthine extraite de l'algue <i>Haematococcus pluvialis</i> » L'étiquetage des compléments alimentaires contenant de l'oléorésine riche en astaxanthine extraite de l'algue <i>Haematococcus pluvialis</i> porte une mention indiquant qu'ils ne doivent pas être consommés par les nourrissons, les enfants et les adolescents de moins de 14 ans.		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des nourrissons, enfants en bas âge, enfants et adolescents de moins de 14 ans	40-80 mg d'oléorésine par jour, équivalant à ≤ 8 mg d'astaxanthine par jour			
▼ <b>M9</b> <b>Graines de basilic (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Jus de fruits et boissons de fruits/légumes mélangés	3 g/200 ml pour l'addition de graines entières de basilic ( <i>Ocimum basilicum</i> )			
▼ <b>M32</b> <b>Bétaïne</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales (1)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «bétaïne». L'étiquetage des denrées alimentaires qui contiennent de la bétaïne porte une mention indiquant que les denrées alimentaires ne doivent pas être consommées le même jour que des compléments alimentaires contenant de la bétaïne.		Autorisée le 22 août 2019. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Copenhagen K, 1411, Danemark. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «bétaïne» ne peut être mis sur le marché
	Boissons en poudre, boissons isotoniques et énergisantes destinées aux sportifs	60 mg/100 g			
	Barres de céréales et barres protéinées destinées aux sportifs	500 mg/100 g			
	Substituts de repas destinés aux sportifs	20 mg/100 g			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	500 mg/100 g (barre)			
		136 mg/100 g (soupe) 188 mg/100 g (porridge) 60 mg/100 g (boissons)			
Denrées alimentaires à des fins médicales spéciales telles que définies dans le règlement (UE) n° 609/2013 pour les adultes	400 mg/jour				

▼ **M32**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
					<p>dans l'Union que par DuPont Nutrition Biosciences ApS, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord de DuPont Nutrition Biosciences ApS.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 22 août 2024.</p>

▼ **M9**

<b>Extrait de haricot noir fermenté</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de haricot (soja) noir fermenté» ou «extrait de soja fermenté»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	4,5 g/jour			
<b>Lactoferrine bovine</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lactoferrine de lait de vache»		
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, prêtes à la consommation	100 mg/100 ml			
	Denrées alimentaires à base de produits laitiers destinées aux enfants en bas âge (prêtes à la consommation)	200 mg/100 g			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Préparations à base de céréales (état solide)	670 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Jusqu'à 3 g/jour, en fonction des besoins de l'individu			
	Boissons à base de lait	200 mg/100 g			
	Mélanges en poudre à base de lait pour boissons (prêtes à consommer)	330 mg/100 g			
	Boissons à base de lait fermenté (boissons au yaourt comprises)	50 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées	120 mg/100 g			
	Produits à base de yaourt	80 mg/100 g			
	Produits à base de fromage	2 000 mg/100 g			
	Glaces	130 mg/100 g			
	Gâteaux et pâtisseries	1 000 mg/100 g			
	Confiseries	750 mg/100 g			
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3 000 mg/100 g			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M34</b>  <b>Isolat de protéines de lactosérum doux de lait de bovin</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «isolat de protéines de lactosérum doux de lait». Les compléments alimentaires à base d'isolat de protéines de lactosérum doux de lait de bovin portent la mention suivante: «Ce complément alimentaire ne doit pas être consommé par des nourrissons/enfants/adolescents de moins d'un/trois/dix-huit (*) ans.» (*) En fonction de la tranche d'âge à laquelle le complément alimentaire est destiné.		Autorisé le 20 novembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, France. Au cours de la période de protection des données, le nouvel aliment «isolat de protéines de lactosérum doux de lait de bovin» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Armor Protéines S.A.S., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement l'autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord d'Armor Protéines S.A.S. Date de fin de la protection des données: 20 novembre 2023.
	Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	30 mg/100 g (en poudre) 3,9 mg/100 ml (reconstitué) 30 mg/100 g (en poudre) 4,2 mg/100 ml (reconstitué) 300 mg/jour 30 mg/100 g (préparations en poudre pour nourrissons pendant les premiers mois de leur existence, jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée) 3,9 mg/100 ml (préparations reconstituées pour nourrissons pendant les premiers mois de leur existence, jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée) 30 mg/100 g (préparations en poudre pour nourrissons dès l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée) 4,2 mg/100 ml (préparations reconstituées pour nourrissons dès l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée) 58 mg/jour pour les enfants en bas âge 380 mg/jour pour les enfants et les adolescents de 3 à 18 ans 610 mg/jour pour les adultes 25 mg/jour pour les nourrissons 58 mg/jour pour les enfants en bas âge 250 mg/jour pour les enfants et les adolescents de 3 à 18 ans 610 mg/jour pour les adultes			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Huile de graines de <i>Buglossoides arvensis</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en acide stéaridonique</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de <i>Buglossoides</i> raffinée»		
	Produits laitiers et substituts	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g pour les boissons			
	Fromages et produits fromagers	750 mg/100 g			
	Beurre et autres émulsions de matières grasses et d'huiles, y compris les matières grasses tartinables (non destinées à la cuisson ou à la friture)	750 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	625 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	500 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Huile de <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de <i>Calanus finmarchicus</i> (crustacé)»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2,3 g/jour			
<b>Fructoborate de calcium</b>	Catégorie de denrées alimentaires spécifiée	Doses maximales	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «fructoborate de calcium».</li> <li>2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du fructoborate de calcium mentionne que ces compléments alimentaires ne doivent pas être consommés par la population âgée de moins de 18 ans et par les femmes enceintes et allaitantes.</li> </ol>		<p>Autorisé le 23 décembre 2021. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: VDF FutureCeuticals, Inc., 300 West 6th Street Momenca, Illinois 60954, États-Unis.</p> <p>Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «fructoborate de calcium» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par VDF FutureCeuticals, Inc., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de VDF FutureCeuticals, Inc.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 23 décembre 2026.</p>
	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE destinés à la population adulte, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux femmes enceintes et allaitantes.	220 mg/jour			

▼ **M74**

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <u>M29</u> Protection des données ◀
▼ <u>M66</u>  <b>L-méthylfolate de calcium</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales (exprimées en acide folique)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «L-méthylfolate de calcium»		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	En conformité avec la directive 2002/46/CE			
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006	En conformité avec le règlement (UE) n° 1925/2006			

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <u>M29</u> Protection des données ◀
▼ <u>M79</u>  <b>Acides gras cétylés</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des compléments alimentaires qui en contiennent est «préparation à base d'acides gras cétylés».</li> <li>2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant le nouvel aliment mentionne que ces compléments alimentaires ne devraient pas être consommés par les personnes âgées de moins de 18 ans.</li> </ol>		<p>Autorisé le 3 mars 2022. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Pharmanutra S.p.A., Via Delle Lenze 216/b, 56122 Pise, Italie. Au cours de la période de protection des données, le nouvel aliment «acides gras cétylés» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Pharmanutra S.p.A., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite l'autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Pharmanutra S.p.A.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 3 mars 2027.</p>
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte	1,6 g/jour			

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► M29 Protection des données ◀
<b>Base de gomme à mâcher (monométhoxypolyéthylène-glycol)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «base de gomme (contient des esters d'homopolymère de 2-méthylbuta-1,3-diène traité au maléate et de polyéthylène glycol monométhyl éther)» ou «base de gomme (contient la substance n° CAS 1246080-53-4)»		
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	8 %			
<b>Base de gomme à mâcher [copolymère anhydre du méthoxyéthène (oxyde de méthyle et de vinyle) et du furane-2,5-dione (anhydride maléique)]</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «base de gomme (contient du copolymère du méthoxyéthène et du furane-2,5-dione)» ou «base de gomme (contient la substance n° CAS 9011-16-9)»		
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2 %			
<b>Huile de chia (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de chia ( <i>Salvia hispanica</i> )»		
	Graisses et huiles	10 %			
	Huile de chia pure	2 g/jour			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2 g/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M61</b> <b>Graines de chia</b> <i>(Salvia hispanica)</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> )»		
	Produits de panification	5 % (de graines de chia entières ou moulues)			
	Produits cuits au four	10 % de graines de chia entières			
	Céréales pour petit-déjeuner	10 % de graines de chia entières			
	Repas stérilisés prêts à consommer à base de grains de céréales, de grains de pseudo-céréales et/ou de légumineuses	5 % de graines de chia entières			
	Mélanges de fruits, de fruits à coque et de graines				
	Graines de chia en tant que telles.				
	Confiseries (y compris le chocolat et les articles en chocolat), à l'exclusion des gommes à mâcher				
	Produits laitiers (y compris les yaourts) et produits analogues				
	Glaces de consommation				
	Produits à base de fruits et de légumes (y compris les pâtes à tartiner à base de fruits, les compotes avec/sans céréales, les préparations à base de fruits à déposer en couche de fond dans des produits laitiers ou les préparations à base de fruits à mélanger avec des produits laitiers, les desserts à base de fruits et les fruits mélangés avec du lait de coco pour pot à double compartiment)				
	Boissons non alcoolisées (y compris les jus de fruits et les boissons de fruits/légumes mélangés)				
Puddings ne nécessitant pas de traitement thermique à une température égale ou supérieure à 120 °C dans leur fabrication, leur transformation ou leur préparation					

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► M29 Protection des données ◀
<b>Chitine-glucane issu d'<i>Aspergillus niger</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «chitine-glucane issu d' <i>Aspergillus niger</i> »		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	5 g/jour			
<b>Complexe de chitine-glucane issu de <i>Fomes fomentarius</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «chitine-glucane issu de <i>Fomes fomentarius</i> »		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	5 g/jour			
<b>Extrait de chitosane d'origine fongique (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de chitosane d' <i>Agaricus bisporus</i> » ou «extrait de chitosane d' <i>Aspergillus niger</i> »		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, de chitosane obtenu à partir de crustacés			
<b>Sulfate de chondroïtine</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sulfate de chondroïtine obtenu par fermentation microbienne et sulfatation»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	1 200 mg/jour			
<b>Picolinate de chrome</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en chrome total</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «picolinate de chrome»		
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013	250 µg/jour			
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006 (4)				
<b>Biomasse de levure (<i>Yarrowia lipolytica</i>) au chrome</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «biomasse de levure ( <i>Yarrowia lipolytica</i> ) au chrome». L'étiquetage des compléments alimentaires contenant de la biomasse de levure ( <i>Yarrowia lipolytica</i> ) au chrome porte une mention indiquant que les compléments alimentaires ne doivent pas être consommés par les nourrissons et les enfants en bas âge (enfants de moins de 3 ans)/les enfants de 3 à 9 ans (12).		
	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	2 g/jour pour les enfants de 3 à 9 ans, ce qui amène à une dose journalière de 46 µg de chrome 4 g/jour pour les enfants à partir de 10 ans, les adolescents et les adultes, ce qui amène à une dose journalière de 92 µg de chrome			

## ▼ M54

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Feuilles de <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «feuilles de <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis»		
	Infusions	Consommation journalière normale: 3 g de feuilles par jour (2 tasses par jour)			
<b>Citicoline</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «citicoline»</li> <li>2. L'étiquetage des aliments contenant de la citicoline mentionne que le produit n'est pas destiné à être consommé par des enfants</li> </ol>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	500 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	250 mg par portion et une consommation journalière maximale de 1 000 mg			
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)» ou « <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	1,35 × 10 <sup>8</sup> UFC/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M76</b>  Pulpe séchée de cerises de café de <i>Coffea arabica</i> L. et/ou de <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner et son infusion (aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «pulpe de cerises de café» et/ou «cascara (pulpe de cerises de café)», et/ou «infusion de pulpe de cerises de café» et/ou «infusion sèche de pulpe de cerises de café». Si le produit contenant le nouvel aliment contient plus de 150 mg/l de caféine (comme tel ou après reconstitution), il est étiqueté avec la mention suivante: «Teneur élevée en caféine. Déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes» dans le même champ de vision que le nom de l'aliment, suivie de la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 ml. Les préparations habituelles pour infusion sont préparées avec un maximum de 6 g de pulpe de cerises de café pour 100 ml d'eau chaude (> 75 C). Pour la pulpe de cerises de café mise sur le marché telle quelle pour la préparation d'infusions, des instructions sur la préparation sont fournies au consommateur.		
	Pulpe de cerises de café de <i>Coffea arabica</i> L. et/ou de <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner pour la préparation d'infusions				
	Café, extraits de café et de chicorée, café instantané, thé, infusions de plantes et de fruits, succédanés du café, mélanges de café et mélanges instantanés pour boissons chaudes (et leurs équivalents aromatisés).				
	Boissons prêtes à boire non alcoolisées aromatisées et non aromatisées				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M29</b> <b>D-ribose</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «D-ribose». L'étiquetage des denrées alimentaires qui contiennent du D-ribose porte une mention indiquant que les denrées alimentaires ne doivent pas être consommées le même jour que des compléments alimentaires contenant du D-ribose.		Autorisé le 16 avril 2019. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, États-Unis. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «D-ribose» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Bioenergy Life Science, Inc., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Bioenergy Life Science, Inc. Date de fin de la protection des données: 16 avril 2024.
	Barres de céréales	0,20 g/100 g			
	Produits de boulangerie fine	0,31 g/100 g			
	Confiseries au chocolat (à l'exclusion des barres chocolatées)	0,17 g/100 g			
	Boissons à base de lait (à l'exclusion du lait malté et des milk-shakes)	0,08 g/100 g			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense (surtout pour les sportifs), boissons isotoniques et énergisantes.	0,80 g/100 g			
	Barres adaptées à une dépense musculaire intense (surtout pour les sportifs)	3,3 g/100 g			
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)	0,13 g/100 g			
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de barres)	3,30 g/100 g			
	Confiseries	0,20 g/100 g			
	Thé et infusions (sous forme de poudre à reconstituer)	0,23 g/100 g			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Extrait de poudre de cacao dégraissé</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	Les consommateurs sont informés qu'ils ne doivent pas consommer plus de 600 mg de polyphénols, ce qui correspond à 1,1 g d'extrait de poudre de cacao dégraissé, par jour		
	Barres nutritives	1 g/jour et 300 mg de polyphénols, correspondant au maximum à 550 mg d'extrait de poudre de cacao dégraissé, dans une portion de la denrée (ou du complément) alimentaire			
	Boissons à base de lait				
	Toutes autres denrées alimentaires (y compris les compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE) qui sont devenues des moyens habituels de proposer des ingrédients fonctionnels et qui sont généralement positionnées en vue de leur consommation par des adultes qui font attention à leur santé				
<b>Extrait de cacao à faible teneur en matières grasses</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	Les consommateurs sont informés qu'ils ne doivent pas consommer plus de 600 mg de flavanols de cacao par jour		
	Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	730 mg par portion et environ 1,2 g/jour			
<b>Huile de graine de coriandre (<i>Coriandrum sativum</i>)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de graine de coriandre»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	600 mg/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M15</b>  <b>Poudre d'extrait de canneberge</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «poudre d'extrait de canneberge»		<p>Autorisé le 20 novembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, États-Unis.</p> <p>Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «poudre d'extrait de canneberge» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Ocean Spray Cranberries Inc., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord d'Ocean Spray Cranberries Inc.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 20 novembre 2023.</p>
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte	350 mg/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Fruits séchés de <i>Crataegus pinnatifida</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «fruits séchés de <i>Crataegus pinnatifida</i> »		
	Infusions	En conformité avec l'usage alimentaire normal de <i>Crataegus pinnatifida</i>			
	Confitures et gelées, au sens de la directive 2001/113/CE (5)				
	Compotes				
<b>α-cyclodextrine</b>	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «alpha-cyclodextrine» ou «α-cyclodextrine»		
<b>γ-cyclodextrine</b>	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «gamma-cyclodextrine» ou «γ-cyclodextrine»		
▼ <b>M21</b> <b>Grains décortiqués de <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (Aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)</b>	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «grains décortiqués de fonio ( <i>Digitaria exilis</i> )»		
▼ <b>M9</b> <b>Préparation de dextran produite par <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «dextran»		
	Produits de boulangerie	5 %			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols (au moins 80 % de diacylglycérols)»		
	Huiles de cuisson				
	Matières grasses à tartiner				
	Sauces à salade				
	Mayonnaise				
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)				
	Produits de boulangerie				
	Produits de type yaourt				
<b>Dihydrocapsiate (DHC)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>		<i>Doses maximales</i>	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «dihydrocapsiate» 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du dihydrocapsiate synthétique porte la mention «non destiné aux enfants de moins de 4 ans et demi»	
	Barres de céréales	9 mg/100 g			
	Biscuits, petits gâteaux et crackers	9 mg/100 g			
	Collations à base de riz	12 mg/100 g			
	Boissons gazeuses, boissons à diluer, boissons à base de jus de fruits	1,5 mg/100 ml			
	Boissons à base de légumes	2 mg/100 ml			
	Boissons à base de café, boissons à base de thé	1,5 mg/100 ml			
	Eau plate aromatisée	1 mg/100 ml			
	Gruau d'avoine précuit	2,5 mg/100 g			
	Autres céréales	4,5 mg/100 g			
	Crèmes glacées et desserts à base de lait	4 mg/100 g			
	Crèmes dessert (prêtes à la consommation)	2 mg/100 g			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Produits à base de yaourt	2 mg/100 g			
	Confiseries au chocolat	7,5 mg/100 g			
	Bonbons durs	27 mg/100 g			
	Gommes sans sucre	115 mg/100 g			
	Succédané du lait/Colorant à café	40 mg/100 g			
	Édulcorants	200 mg/100 g			
	Potages (prêts à consommer)	1,1 mg/100 g			
	Sauces à salade	16 mg/100 g			
	Protéines végétales	5 mg/100 g			
	Plats préparés	3 mg/repas			
	Substituts de repas pour contrôle du poids	3 mg/repas			
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)	1 mg/100 ml			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 mg/dose unique 9 mg/jour			
	Mélanges en poudre non alcoolisés pour boissons	14,5 mg/kg, ce qui équivaut à 1,5 mg/100 ml			

▼ **M52**

<b><i>Euglena gracilis</i></b> séchée	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Biomasse d'algues <i>Euglena gracilis</i> séchée». L'étiquetage des compléments alimentaires contenant <i>Euglena gracilis</i> séchée porte une mention indiquant que ces compléments alimentaires ne doivent pas être consommés par les nourrissons/les enfants de moins de 3 ans/les enfants de moins de 10 ans/les enfants et adolescents de moins de 18 ans <sup>(12)</sup> .		Autorisé le 23 décembre 2020. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street, Des Moines, IA 50317, États-Unis.
	Barres de céréales pour petit-déjeuner, barres de granola et barres protéinées	630 mg/100 g			
	Yaourts	150 mg/100 g			
	Boissons à base de yaourt	95 mg/100 g			
	Jus et nectars de fruits et de légumes, boissons aux fruits et légumes mélangés	120 mg/100 g			
	Boissons aromatisées aux fruits	40 mg/100 g			
	Substituts de repas sous la forme de boissons	75 mg/100 g			
	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons	100 mg/jour pour les enfants en bas âge 150 mg/jour pour les enfants de 3 à 9 ans 225 mg/jour pour les enfants à partir de 10 ans et les adolescents (jusqu'à 17 ans) 375 mg/jour pour les adultes			

▼ **M52**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	190 mg/repas			<p>Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Kemin Foods L.C., à moins qu'un demandeur ultérieur n'obtienne une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord de Kemin Foods L.C.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 23 décembre 2025.</p>

▼ **M13**

Parties aériennes séchées de <i>Hoodia parviflora</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Parties aériennes séchées de <i>Hoodia parviflora</i> ».		Autorisé le 3 septembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: Desert Labs Ltd., Kibbutz Yotvata, 88820 Israël.
	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte	9,4 mg/jour			

▼ **M13**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
					<p>Au cours de la période de protection des données, le nouvel aliment «Parties aériennes séchées de <i>Hoodia parviflora</i>» est autorisé à la mise sur le marché dans l'Union par Desert Labs Ltd uniquement, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite l'autorisation pour le nouvel aliment sans faire référence aux preuves scientifiques couvertes par la propriété exclusive ou aux données scientifiques protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Desert Labs Ltd.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 3 septembre 2023.</p>
<p>▼ <b>M9</b></p> <p><b>Extrait sec de <i>Lippia citriodora</i> obtenu à partir de cultures de cellules</b></p>	<p><i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i></p>	<p><i>Doses maximales</i></p>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait sec de <i>Lippia citriodora</i> obtenu à partir de cultures cellulaires HTN®Vb»</p>		
	<p>Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE</p>	<p>En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire de feuilles de <i>Lippia citriodora</i></p>			
<p><b>Extrait d'<i>Echinacea angustifolia</i> obtenu à partir de cultures cellulaires</b></p>	<p><i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i></p>	<p><i>Doses maximales</i></p>			
	<p>Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE</p>	<p>En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire de racine d'<i>Echinacea angustifolia</i></p>			

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <u>M29</u> Protection des données ◀
▼ <u>M31</u>  <b>Extrait d'<i>Echinacea purpurea</i> obtenu à partir de cultures cellulaires</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>extrait sec d'Echinacea purpurea</i> obtenu à partir de cultures cellulaires Echi-Pure-PC™»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire obtenu à partir des fleurons du capitule d' <i>Echinacea purpurea</i>			
▼ <u>M9</u>  <b>Huile d'<i>Echium plantagineum</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en acide stéaridonique</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>huile d'Echium raffinée</i> »		
	Produits à base de lait et produits de type yaourt buvable présentés en doses individuelles	250 mg/100 g; 75 mg/100 g pour les boissons			
	Préparations fromagères	750 mg/100 g			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	750 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	625 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	500 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M50</b>  <b>Phlorotannins d'<i>Ecklonia cava</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses ou teneurs maximales</i>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phlorotannins d'<i>Ecklonia cava</i>».</p> <p>L'étiquetage des compléments alimentaires contenant des phlorotannins d'<i>Ecklonia cava</i> comporte les mentions suivantes:</p> <p>a) ce complément alimentaire ne devrait pas être consommé par des enfants/adolescents de moins de douze/quatorze/dix-huit ans<sup>(*)</sup>;</p> <p>b) ce complément alimentaire ne devrait pas être consommé par des personnes souffrant d'une maladie thyroïdienne ou par des personnes sachant qu'elles ont un risque de développer une maladie thyroïdienne ou ayant été diagnostiquées comme telles;</p> <p>c) ce complément alimentaire ne devrait pas être consommé en parallèle d'autres compléments alimentaires contenant de l'iode.</p> <p>(*) En fonction de la tranche d'âge à laquelle le complément alimentaire est destiné.</p>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population générale, à l'exclusion des enfants de moins de 12 ans	<p>163 mg/jour pour les adolescents de douze à quatorze ans</p> <p>230 mg/jour pour les adolescents de plus de quatorze ans</p> <p>263 mg/jour pour les adultes</p>			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M18</b>  <b>Hydrolysats de membrane d'œuf</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «hydrolysats de membrane d'œuf».		<p>Autorisé le 25 novembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa, États-Unis. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «hydrolysats de membrane d'œuf» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Biova, LLC., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Biova, LLC.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 25 novembre 2023.</p>
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte en général	450 mg/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Gallate d'épigallo-catéchine sous forme d'extrait purifié de feuilles de thé vert (<i>Camellia sinensis</i>)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	L'étiquetage mentionne que les consommateurs ne devraient pas absorber plus de 300 mg d'extrait par jour		
	Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	150 mg d'extrait par portion de denrées alimentaires ou de compléments alimentaires			

▼ **M50**

<b>L-ergothionéine</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses ou teneurs maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «L-ergothionéine»		
	Boissons non alcooliques	0,025 g/kg			
	Boissons à base de lait	0,025 g/kg			
	Produits laitiers «frais»(*)	0,040 g/kg			
	Barres de céréales	0,2 g/kg			
	Confiseries au chocolat	0,25 g/kg			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	30 mg/jour pour la population en général (à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes)  20 mg/jour pour les enfants âgés de plus de 3 ans			
	(*) Lorsqu'elle est utilisée dans des produits laitiers, la L-ergothionéine ne peut remplacer, en tout ou partie, l'un quelconque des constituants du lait.				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M50</b> <b>Extrait des racines de trois plantes (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. et <i>Angelica gigas</i> Nakai)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses ou teneurs maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait des racines de trois plantes ( <i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. et <i>Angelica gigas</i> Nakai)».  L'étiquetage des compléments alimentaires contenant l'extrait du mélange des racines de trois plantes comporte, à proximité immédiate de la liste des ingrédients, une mention indiquant qu'ils ne devraient pas être consommés par des personnes ayant une allergie connue au céleri.		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte	175 mg/jour			
▼ <b>M9</b> <b>Sel de sodium de l'édétate de fer (III)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales (exprimées en EDTA anhydre)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sel de sodium de l'édétate de fer (III)»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	18 mg/jour pour les enfants 75 mg/jour pour les adultes			
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013	12 mg/100 g			
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006				
▼ <b>M9</b> <b>Phosphate d'ammonium ferreux</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphate d'ammonium ferreux»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	À utiliser conformément aux dispositions de la directive 2002/46/CE, du règlement (UE) n° 609/2013 et/ou du règlement (CE) n° 1925/2006			
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013				
Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006					

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► M29 Protection des données ◀
<b>Peptides de poisson</b> ( <i>Sardinops sagax</i> )	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en produit peptidique de poisson</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «peptides de poisson ( <i>Sardinops sagax</i> )»		
	Denrées alimentaires à base de yaourt, boissons à base de yaourt, produits laitiers fermentés et poudre de lait	0,48 g/100 g (prêt à être consommé)			
	Eaux aromatisées et boissons à base de plantes	0,3 g/100 g (prêt à être consommé)			
	Céréales pour petit-déjeuner	2 g/100 g			
	Soupes, ragoûts et soupes en poudre	0,3 g/100 g (prêt à être consommé)			
<b>Flavonoïdes issus de</b> <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	Teneurs maximales en flavonoïdes issus de <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «flavonoïdes issus de <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.»</li> <li>2. L'étiquetage des denrées alimentaires auxquelles le produit a été ajouté en tant que nouvel ingrédient alimentaire mentionne:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) que le produit ne devrait pas être consommé par les femmes enceintes et allaitantes, les enfants et les jeunes adolescents; et</li> <li>b) que les personnes prenant des médicaments délivrés sur ordonnance ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical;</li> <li>c) qu'un maximum de 120 mg de flavonoïdes peut être consommé par jour.</li> </ol> </li> <li>3. La quantité de flavonoïdes présente dans la denrée alimentaire finale est indiquée sur l'étiquetage de la denrée qui en contient.</li> </ol>	Les boissons contenant des flavonoïdes sont présentées en portions individuelles au consommateur final.	
	Boissons à base de lait	120 mg/jour			
	Boissons à base de yaourt				
	Boissons à base de fruits ou de légumes				
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	120 mg/jour			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	120 mg/jour			
Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	120 mg/jour				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M40</b> <b>Pulpe de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.), son jus et son jus concentré (aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)</b>	Non spécifiées	La désignation du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est la suivante: «pulpe de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)», «jus de pulpe de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)» ou «jus de pulpe de cacao concentré ( <i>Theobroma cacao</i> L.)» selon la forme utilisée.		
▼ <b>M9</b> <b>Extrait de fucoïdane de l'algue <i>Fucus vesiculosus</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i> Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, destinées à la population en général	<i>Doses maximales</i> 250 mg/jour	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de fucoïdane de l'algue <i>Fucus vesiculosus</i> »	
<b>Extrait de fucoïdane de l'algue <i>Undaria pinnatifida</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i> Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, destinées à la population en général	<i>Doses maximales</i> 250 mg/jour	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de fucoïdane de l'algue <i>Undaria pinnatifida</i> »	
<b>2'-Fucosyllactose</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i> Produits laitiers pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés Produits laitiers fermentés non aromatisés Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement Substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons	<i>Doses maximales</i> 1,2 g/l 1,2 g/l pour les boissons 19,2 g/kg pour les produits autres que les boissons 1,2 g/l pour les boissons 19,2 g/kg pour les produits autres que les boissons 1,2 g/l pour les boissons	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «2'-fucosyllactose». 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du 2'-fucosyllactose mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si d'autres denrées alimentaires avec adjonction de 2'-fucosyllactose sont consommées le même jour.	

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
		12 g/kg pour les produits autres que les boissons	3. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du 2'-fucosyllactose destinés aux enfants en bas âge mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires avec adjonction de 2'-fucosyllactose sont consommés le même jour.		
	400 g/kg pour les blanchisseurs				
Barres de céréales	12 g/kg				
Édulcorants de table	200 g/kg				
Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,2 g/l seul ou en combinaison avec 0,6 g/l de lacto- <i>N</i> -néotétraose au maximum, selon un ratio de 2:1 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications du fabricant				
Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,2 g/l seul ou en combinaison avec 0,6 g/l de lacto- <i>N</i> -néotétraose au maximum, selon un ratio de 2:1 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications du fabricant				
Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	12 g/kg pour les produits autres que les boissons				
	1,2 g/l pour les denrées liquides prêtes à l'emploi, commercialisées telles quelles ou reconstituées selon les indications du fabricant				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	1,2 g/l pour les boissons à base de lait et produits similaires, seul ou combiné avec 0,6 g/l de lacto-N-néotétraose au maximum, selon un ratio de 2:1 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications du fabricant		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	4,8 g/l pour les boissons		
		40 g/kg pour les barres		
	Produits de panification et pâtes alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.	60 g/kg		
	Boissons aromatisées	1,2 g/l		
	Café, thé (à l'exclusion du thé noir), infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits	9,6 g/l – la teneur maximale concerne les produits prêts à être utilisés		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons	3,0 g/jour pour la population en général		
		1,2 g/jour pour les enfants en bas âge		

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
-------------------------	---	---	------------------	---------------------------------------

▼ **M36**

**Mélange 2'-fucosyl-lactose/difucosyllactose («2'-FL/DFL»)**  
**(de source micro-bienne)**

<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «mélange 2'-fucosyllactose/difucosyllactose».</p> <p>L'étiquetage des compléments alimentaires contenant le mélange 2'-fucosyllactose/difucosyllactose porte une mention indiquant qu'ils ne doivent pas être consommés le même jour que du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires contenant du 2'-fucosyllactose et/ou du difucosyllactose ajouté(s).</p>		<p>Autorisé le 19.12.2019. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, DANEMARK. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «mélange 2'-fucosyl-lactose/difucosyllactose» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Glycom A/S, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord de Glycom A/S.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 19.12.2024.</p>			
Produits laitiers pasteurisés non aromatisés et produits laitiers stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	2,0 g/l						
Produits à base de lait fermenté non aromatisés	2,0 g/l (boissons) 20 g/kg (produits autres que les boissons)						
Produits à base de lait fermenté aromatisés, y compris traités thermiquement	2,0 g/l (boissons) 20 g/kg (produits autres que les boissons)						
Boissons (boissons aromatisées)	2,0 g/l						
Barres de céréales	20 g/kg						
Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,6 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant						
Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,2 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant						
Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,2 g/l (boissons) dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant  10 g/kg pour les produits autres que les boissons						

▼ **M36**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	4,0 g/l (boissons) 40 g/kg (produits autres que les boissons)			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population en général, à l'exclusion des nourrissons	4,0 g/jour			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	1,2 g/l dans le produit fini prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			

▼ **M56**

▼ **M72**

<b>3-fucosyllactose (3-FL)</b>  <b>(de source microbienne)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «3-fucosyllactose».  L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du 3-fucosyllactose (3-FL) porte une mention indiquant que les compléments alimentaires ne devraient pas être consommés:  a) si des denrées alimentaires enrichies en 3-fucosyllactose sont consommées le même jour;  b) par les nourrissons et les enfants de moins de trois ans.		Autorisé le 12 décembre 2021. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.
	Produits laitiers non aromatisés pasteurisés et non aromatisés stérilisés (y compris par procédé UHT)	0,85 g/l			
	Produits à base de lait fermenté non aromatisés et aromatisés, y compris les produits traités thermiquement	0,5 g/l (boissons)			
		5,0 g/kg (produits autres que les boissons)			
Substituts de produits laitiers	0,85 g/l (boissons)				
	8,5 g/kg (produits autres que les boissons)				

## ▼ M72

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► M29 Protection des données ◀
	Boissons aromatisées, boissons énergétiques et boissons pour sportifs	1,0 g/l			Demandeur: DuPont Nutrition & Biosciences ApS Langebrogade 1, 1001 Copenhagen K, Danemark. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «3-fucosyllactose» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par DuPont Nutrition & Biosciences ApS, à moins qu'un demandeur ultérieur n'obtienne une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord de DuPont Nutrition & Biosciences ApS.  Date de fin de la protection des données: 12 décembre 2026.
	Barres de céréales	30,0 g/kg			
	Préparations pour nourrissons, telles que définies dans le règlement (UE) n° 609/2013	0,85 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			
	Préparations de suite, telles que définies dans le règlement (UE) n° 609/2013	0,85 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	0,85 g/l (boissons) dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, telles que définies dans le règlement (UE) n° 609/2013	0,3 g/l (boissons) dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			
		3,0 g/kg pour les produits autres que les boissons			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, tels que définis dans le règlement (UE) n° 609/2013	2,0 g/l (boissons)			
		30,0 g/kg (produits autres que les boissons)			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, telles que définies dans le règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, tels que définis dans la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	5,0 g/jour			

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <u>M29</u> Protection des données ◀
▼ <u>M64</u>					
<b>Galacto-oligosaccharide</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales (ratio kg de galacto-oligosaccharide par kg de denrée alimentaire finale)</i>			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	0,333			
	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des nourrissons et des enfants en bas âge	0,450 (correspondant à 5,4 g de galacto-oligosaccharide/portion; maximum trois portions/jour jusqu'à un maximum de 16,2 g/jour)			
	Lait	0,020			
	Boissons à base de lait	0,030			
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)	0,020			
	Substituts de boissons lactées	0,020			
	Yaourts	0,033			
	Desserts à base de produits laitiers	0,043			

▼ **M64**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Desserts lactés congelés	0,043		
	Boissons aux fruits et boissons énergisantes	0,021		
	Substituts de repas pour nourrissons sous forme de boissons	0,012		
	Jus pour bébés	0,025		
	Boissons au yaourt pour bébés	0,024		
	Desserts pour bébés	0,027		
	Collations pour bébés	0,143		
	Céréales pour bébés	0,027		
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	0,013		
	Jus	0,021		
	Garnitures pour tourtes aux fruits	0,059		
	Préparations aux fruits	0,125		
	Barres	0,125		
	Céréales	0,125		
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,008		

▼ **M9**

<b>Glucosamine HCl</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal de la glucosamine extraite de crustacés			
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013				
Substituts de repas pour contrôle du poids					

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs			
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.			
<b>Sulfate de glucosamine KCl</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal de la glucosamine extraite de crustacés		
<b>Sulfate de glucosamine NaCl</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal de la glucosamine extraite de crustacés		
<b>Gomme de guar</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «gomme de guar».</li> <li>2. Une mention spécifique relative aux risques d'inconfort digestif liés à l'exposition des enfants de moins de 8 ans à la gomme de guar doit figurer de façon visible sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.  Exemple de mention: «Une consommation excessive de ces produits peut entraîner un inconfort digestif, en particulier chez les enfants de moins de 8 ans.»</li> <li>3. Dans le cas de produits bi-compartmentés produit laitier/céréales, le mode d'emploi doit</li> </ol>	
	Produits laitiers frais tels que les yaourts, les laits fermentés, les fromages frais et les autres desserts à base de produits laitiers	1,5 g/100 g		
	Denrées alimentaires liquides à base de fruits ou de légumes (de type «smoothie»)	1,8 g/100 g		
	Compotes à base de fruits ou de légumes	3,25 g/100 g		
	Céréales associées à un produit laitier dans un emballage à deux compartiments	10 g/100 g dans les céréales  Absence dans le produit laitier associé  1 g/100 g dans le produit prêt à être consommé		

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► M29 Protection des données ◀
			préciser clairement que les céréales et le produit laitier doivent être mélangés avant d'être consommés, afin de prendre en compte l'éventuel risque d'obstruction gastro-intestinale.		
<b>Produits laitiers traités thermiquement fermentés avec <i>Bacteroides xyloxydans</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Produits à base de lait fermenté (liquides, semi-liquides et en poudre atomisée)				
<b>Hydroxytyrosol</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «hydroxytyrosol».  L'étiquetage des produits alimentaires contenant de l'hydroxytyrosol comporte les mentions suivantes:  a) Ce produit alimentaire ne doit être consommé ni par les enfants âgés de moins de 3 ans, ni par les femmes enceintes ou allaitantes;  b) Ce produit alimentaire ne devrait pas être utilisé pour la cuisine, la cuisson ou la friture.		
	Huiles végétales et de poissons [à l'exception des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive définies à l'annexe VII, partie VIII, du règlement (UE) n° 1308/2013 (6) ], mises comme telles sur le marché	0,215 g/kg			
	Matières grasses tartinables définies à l'annexe VII, partie VII, du règlement (UE) n° 1308/2013, mises comme telles sur le marché	0,175 g/kg			
<b>Protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéine structurante de la glace»		
	Glaces de consommation	0,01 %			
<b>Extraits aqueux de feuilles séchées d'<i>Ilex guayusa</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Extraits de feuilles séchées d' <i>Ilex guayusa</i> »		
	Infusions	En conformité avec l'usage normal, dans des infusions et des compléments alimentaires, d'un extrait aqueux similaire de feuilles séchées d' <i>Ilex paraguayensis</i>			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE				

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <u>M29</u> Protection des données ◀
▼ <u>M47</u> <b>Infusion de feuilles du caféier <i>Coffea arabica</i> L. et/ou <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner</b>  <b>(aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Infusion de feuilles du caféier <i>Coffea arabica</i> et/ou <i>Coffea canephora</i> ».		
	Infusions				
▼ <u>M9</u> <b>Isomalto-oligosaccharide</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «isomalto-oligosaccharide».  2. Les denrées alimentaires contenant le nouvel ingrédient doivent être étiquetées en tant que «source de glucose».		
	Boissons rafraîchissantes à valeur énergétique réduite	6,5 %			
	Boissons énergisantes	5,0 %			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs (y compris les boissons isotoniques).	6,5 %			
	Jus de fruits	5 %			
	Légumes transformés et jus de légumes	5 %			
	Autres boissons rafraîchissantes	5 %			
	Barres de céréales	10 %			
	Petits gâteaux, biscuits	20 %			
	Barres de céréales pour petit-déjeuner	25 %			
	Bonbons durs	97 %			
	Bonbons mous/barres chocolatées	25 %			
Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de barres ou à base de lait)	20 %				
<b>Isomaltulose</b>	Non spécifiées		1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «isomaltulose»		

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
		2. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage est accompagnée d'une mention précisant que «l'isomaltulose est une source de glucose et de fructose».		

▼ **M14**

<b>Lactitol</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lactitol»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, (en gélules, en comprimés ou en poudre) destinés à la population adulte	20 g/jour		

▼ **M9**

<b>Lacto-<i>N</i>-néotétraose</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lacto-<i>N</i>-néotétraose».</p> <p>2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du lacto-<i>N</i>-néotétraose mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si d'autres denrées alimentaires avec adjonction de lacto-<i>N</i>-néotétraose sont consommées le même jour.</p> <p>3. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du lacto-<i>N</i>-néotétraose destinés aux enfants en bas âge mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires avec adjonction de lacto-<i>N</i>-néotétraose sont consommés le même jour.</p>	
	Produits laitiers pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	0,6 g/l		
	Produits laitiers fermentés non aromatisés	0,6 g/l pour les boissons 9,6 g/kg pour les produits autres que les boissons		
	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	0,6 g/l pour les boissons 9,6 g/kg pour les produits autres que les boissons		
	Substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons	0,6 g/l pour les boissons 6 g/kg pour les produits autres que les boissons 200 g/kg pour les blanchisseurs		
	Barres de céréales	6 g/kg		
	Édulcorants de table	100 g/kg		
	Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,6 g/l en combinaison avec 1,2 g/l de 2'-fucosyllactose au maximum selon un ratio de 1:2 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant		

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,6 g/l en combinaison avec 1,2 g/l de 2'-fucosyllactose au maximum selon un ratio de 1:2 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant		
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	6 g/kg pour les produits autres que les boissons 0,6 g/l pour les denrées liquides prêtes à l'emploi, commercialisées telles quelles ou reconstituées selon les indications du fabricant		
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	0,6 g/l pour les boissons à base de lait et produits similaires, ajouté seul ou en combinaison avec du 2'-fucosyllactose selon un ratio de 1:2 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	2,4 g/l pour les boissons 20 g/kg pour les barres		
	Produits de panification et pâtes alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.	30 g/kg		
	Boissons aromatisées	0,6 g/l		

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Café, thé (à l'exclusion du thé noir), infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits	4,8 g/l – la teneur maximale concerne les produits prêts à être utilisés		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons	1,5 g/jour pour la population en général 0,6 g/jour pour les enfants en bas âge		

▼ **M43**

**Lacto-*N*-tétraseose**  
(«LNT»)  
**(de source micro-bienne)**

<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lacto- <i>N</i> -tétraseose».  L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du lacto- <i>N</i> -tétraseose mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si d'autres denrées alimentaires avec adjonction de lacto- <i>N</i> -tétraseose sont consommées le même jour.	Autorisé le 23.4.2020. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.  Demandeur: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danemark. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «lacto- <i>N</i> -tétraseose» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Glycom A/S, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Glycom A/S.
Produits laitiers pasteurisés non aromatisés et produits laitiers stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	1,0 g/l		
Produits fermentés à base de lait non aromatisés	1,0 g/l (boissons) 10 g/kg (produits autres que les boissons)		
Produits fermentés à base de lait aromatisés, y compris traités thermiquement	1,0 g/l (boissons) 10 g/kg (produits autres que les boissons)		
Boissons (boissons aromatisées)	1,0 g/l		
Barres de céréales	10 g/kg		
Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,8 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant		

▼ **M43**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀	
	Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,6 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			Date de fin de la protection des données: 23.4.2025.
	Préparations à base de céréales, aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,6 g/l (boissons) dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant  5 g/kg pour les produits autres que les boissons			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	0,6 g/l (boissons) dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant  5 g/kg pour les produits autres que les boissons			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	2,0 g/l (boissons)  20 g/kg (produits autres que les boissons)			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des nourrissons	2,0 g/jour pour les jeunes enfants, les enfants, les adolescents et les adultes			

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <u>M29</u> Protection des données ◀
-------------------------	---	---	------------------	---------------------------------------

▼ M20

**Baies de *Lonicera caerulea* L. (chèvrefeuille bleu)**

(Aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)

Non spécifiées

La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «baies de chèvrefeuille bleu (*Lonicera caerulea*)»

▼ M9

**Extrait foliaire de luzerne (*Medicago sativa*)**

*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*

*Doses maximales*

Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE

10 g/jour

La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéines de luzerne (*Medicago sativa*)» ou «protéines d'alfalfa (*Medicago sativa*)»

**Lycopène**

*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*

*Doses maximales*

Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)

2,5 mg/100 g

Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs

2,5 mg/100 g

Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids

8 mg/repas

Céréales pour petit-déjeuner

5 mg/100 g

La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lycopène»

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Matières grasses et assaisonnements/sauces	10 mg/100 g			
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g			
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	15 mg/jour			
<b>Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lycopène»		
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas			
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g			
	Matières grasses et assaisonnements/sauces	10 mg/100 g			
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g			
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	15 mg/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Lycopène de tomates</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lycopène»		
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas			
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g			
	Matières grasses et assaisonnements/sauces	10 mg/100 g			
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g			
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	15 mg/jour			
<b>Oléorésine de lycopène extrait de la tomate</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en lycopène</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «oléorésine de lycopène extrait de la tomate»		
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids régis par règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas			
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g			
	Matières grasses et assaisonnements/sauces	10 mg/100 g			
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g			
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
▼ <b>M50</b>	<b>Hydrolysats de lysozyme de blanc d'œuf de poule</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses ou teneurs maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des compléments alimentaires qui en contiennent est «hydrolysats de lysozyme de blanc d'œuf de poule».	
		Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte	1 000 mg/jour		
▼ <b>M9</b>	<b>Citrate-malate de magnésium</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «citrate-malate de magnésium»	
		Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE			
	<b>Extrait d'écorce de magnolia</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'écorce de magnolia»	
		Bonbons à la menthe (produits de confiserie)	0,2 % pour son action rafraîchissante de l'haleine. Sur la base d'un poids unitaire maximal des chewing-gums ou des bonbons à la menthe de 1,5 g, avec un taux d'incorporation maximal de 0,2 %, chaque chewing-gum ou bonbon à la menthe contiendra au maximum 3 mg d'extrait d'écorce de magnolia.		
		Gomme à mâcher (chewing-gum)			
	<b>Huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'huile de germe de maïs»	
		Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2 g/jour		
		Gomme à mâcher (chewing-gum)	2 %		

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Méthylcellulose</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «méthylcellulose»	La méthylcellulose ne doit pas être utilisée dans des denrées alimentaires spécialement préparées pour des enfants en bas âge	
	Glaces de consommation	2 %			
	Boissons aromatisées				
	Produits laitiers fermentés aromatisés ou non aromatisés				
	Desserts froids (produits laitiers, gras, à base de fruits, à base de céréales, à base d'œufs)				
	Préparations à base de fruits (pulpes, purées ou compotes)				
	Soupes, potages et bouillons				
<b>Chlorure de 1-méthylnicotinamide</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Chlorure de 1-méthylnicotinamide».  Les compléments alimentaires contenant du chlorure de 1-méthylnicotinamide portent la déclaration suivante:  «Ce complément alimentaire devrait être consommé par des adultes uniquement, à l'exclusion des femmes enceintes et allaitantes.»		Autorisé le 2 septembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.  Demandeur: Pharmena S. A., ul. Wólczańska 178, 90-530 Łódź (Pologne). Au cours de la période de protection des données, le nouvel aliment «Chlorure de 1-méthylnicotinamide» est autorisé à la mise sur le marché dans l'Union par Pharmena S. A. uniquement,
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	58 mg/jour			

▼ **M11**

▼ **M11**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
					<p>à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite l'autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Pharmena S. A.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 2 septembre 2023.</p>

▼ **M9**

<p><b>Acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique sous forme de sel de glucosamine</b></p>	<p><i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i></p>	<p><i>Doses maximales</i></p>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique sous forme de sel de glucosamine» ou «5MTHF-glucosamine»</p>		
	<p>Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, comme source de folate</p>				
<p><b>Monométhylsilane-triol (silicium organique)</b></p>	<p><i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i></p>	<p><i>Teneurs maximales en silicium</i></p>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «silicium organique (monométhylsilane-triol)»</p>		
	<p>Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte (sous forme liquide)</p>	<p>10,40 mg/jour</p>			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Extrait mycélien du shiitaké (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait du champignon <i>Lentinula edodes</i> » ou «extrait du shiitake»		
	Produits de panification	2 ml/100 g			
	Boissons rafraîchissantes	0,5 ml/100 ml			
	Plats préparés	2,5 ml par plat			
	Denrées alimentaires à base de yaourt	1,5 ml/100 ml			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2,5 ml par dose journalière			
<b>▼ M38</b> <b>Chlorure de nicotine riboside</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Chlorure de nicotine riboside».		<p>Autorisé le 20 février 2020. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 USA. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par ChromaDex Inc., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord de ChromaDex Inc.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 20 février 2025.</p>
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	<p>300 mg/jour pour la population adulte en général, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes</p> <p>230 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes</p>			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Jus de noni</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «jus de noni» ou «jus de <i>Morinda citrifolia</i> »		
	Boissons à base de fruits et de nectars de fruits pasteurisés	30 ml par portion (jusqu'à 100 % de jus de noni) ou 20 ml deux fois par jour, pas plus de 40 ml par jour			
<b>Poudre de jus de noni</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	6,6 g/jour (équivalent à 30 ml de jus de noni)	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «poudre de jus de noni» ou «poudre de jus de <i>Morinda citrifolia</i> »		
<b>Purée et concentré de noni</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est: pour la purée de fruits: «purée de fruits de <i>Morinda citrifolia</i> » ou «purée de fruits de noni» pour le concentré de fruits: «concentré de fruits de <i>Morinda citrifolia</i> » ou «concentré de fruits de noni»		
		Purée de fruits			
	Bonbons/confiseries	45 g/100 g			
	Barres de céréales	53 g/100 g			
	Mélanges pour boissons nutritives en poudre (masse sèche)	53 g/100 g			
	Boissons gazeuses	11 g/100 g			
	Glaces et sorbets	31 g/100 g			
	Yaourts	12 g/100 g			
Biscuits	53 g/100 g				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Brioches, gâteaux et pâtisseries	53 g/100 g			
	Barres de céréales (complètes) pour petit-déjeuner	88 g/100 g			
	Confitures et gelées, au sens de la directive 2001/113/CE	133 g/100 g			
	Produits à tartiner, garnitures et glaçages sucrés	31 g/100 g			
	Sauces condimentaires, pickles, sauces au jus de viande et condiments	88 g/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	26 g/jour			
		Concentré de fruits			
	Bonbons/confiseries	10 g/100 g			
	Barres de céréales	12 g/100 g			
	Mélanges pour boissons nutritives en poudre (masse sèche)	12 g/100 g			
	Boissons gazeuses	3 g/100 g			
	Glaces et sorbets	7 g/100 g			
	Yaourts	3 g/100 g			
	Biscuits	12 g/100 g			
	Brioches, gâteaux et pâtisseries	12 g/100 g			
	Barres de céréales (complètes) pour petit-déjeuner	20 g/100 g			
	Confitures et gelées, au sens de la directive 2001/113/CE	30 g/100 g			
	Produits à tartiner, garnitures et glaçages sucrés	7 g/100 g			

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► M29 Protection des données ◀
	Sauces condimentaires, pickles, sauces au jus de viande et condiments	20 g/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	6 g/jour			
<b>Feuilles de noni</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «feuilles de noni» ou «feuilles de <i>Morinda citrifolia</i> ». 2. Il doit être porté à l'attention du consommateur qu'une tasse d'infusion ne doit pas être préparée avec plus de 1 gramme de feuilles de <i>Morinda citrifolia</i> séchées et torréfiées.		
	Pour la préparation d'infusions	Une tasse d'infusion ne doit pas être préparée avec plus de 1 gramme de feuilles de <i>Morinda citrifolia</i> séchées et torréfiées.			
<b>Poudre de noni</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «poudre de fruit de <i>Morinda citrifolia</i> » ou «poudre de noni»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2,4 g/jour			
<b>Microalgues</b> <i>Odontella aurita</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «microalgues <i>Odontella aurita</i> »		
	Pâtes aromatisées	1,5 %			
	Soupes de poissons	1 %			
	Terrines marines	0,5 %			
	Préparations pour court-bouillon	1 %			
	Crackers	1,5 %			
	Poissons panés congelés	1,5 %			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<p><b>Huile concentrée en phytostérols/phytostanols</b></p>	<p><i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i></p>	<p><i>Teneurs maximales en phytostérols/phytostanols</i></p>	<p>En conformité avec l'annexe III, point 5, du règlement (UE) n° 1169/2011</p>		
	<p>Matières grasses tartinables, au sens de l'annexe VII, partie VII, et appendice II, points B et C, du règlement (UE) n° 1308/2013, à l'exception des matières grasses utilisées pour la cuisson et la friture et des pâtes à tartiner à base de beurre ou d'autres graisses animales</p>	<p>1. Les produits contenant le nouvel ingrédient alimentaire sont présentés de manière à pouvoir être facilement divisés en portions contenant soit un maximum de 3 grammes (dans le cas d'une portion par jour), soit un maximum de 1 gramme (dans le cas de trois portions par jour) de phytostérols/phytostanols ajoutés.</p>			
	<p>Produits à base de lait, tels que les produits à base de lait demi-écrémé et de lait écrémé, auxquels ont éventuellement été ajoutés des fruits et/ou des céréales, les produits à base de lait fermenté, tels que les yaourts, et les produits à base de fromage (teneur en graisses ≤ 12 g par 100 g), dans lesquels la teneur en matières grasses laitières a éventuellement été réduite et dans lesquels les matières grasses ou les protéines ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des protéines végétales</p>	<p>2. La quantité de phytostérols/phytostanols ajoutés dans une boisson conditionnée n'excède pas 3 grammes.</p> <p>3. Les sauces à salade, la mayonnaise et les sauces épicées sont conditionnées en portions individuelles.</p>			
	<p>Boissons à base de soja.</p>				
	<p>Sauces à salade, mayonnaise et sauces épicées</p>				

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► M29 Protection des données ◀
<b>Huile extraite de calmars</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de calmar»		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Produits de boulangerie (pain et petits pains)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris boissons à base de lait)	60 mg/100 ml			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 000 mg/jour pour la population en général 450 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, et substituts de repas pour contrôle du poids	200 mg/repas				
<b>Extrait de <i>Panax notoginseng</i> et d'<i>Astragalus membranaceus</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Extrait de <i>Panax notoginseng</i> et d' <i>Astragalus membranaceus</i> ».		Autorisé le 23 décembre 2020. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.
	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE destinés à la population adulte en général, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux femmes enceintes	35 mg/jour			

## ▼ M53

▼ **M53**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
					<p>Demandeur: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, États-Unis.</p> <p>Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par NuLiv Science, à moins qu'un demandeur ultérieur n'obtienne une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord de NuLiv Science.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 23 décembre 2025.</p>

▼ **M45**

**Poudres partiellement dégraissées de graines de chia (*Salvia hispanica*)**

<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Poudre partiellement dégraissée de graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> )»					
Poudre à teneur élevée en protéines							
Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation	0,7 %						
Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation	0,7 %						
Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	0,7 %						

▼ **M45**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Confiseries	10 %			
	Jus de fruits, au sens de la directive 2001/112/CE <sup>(8)</sup> , et jus de légumes	2,5 %			
	Nectars de fruits, au sens de la directive 2001/112/CE, ainsi que nectars de légumes et produits similaires	2,5 %			
	Boissons aromatisées	3 %			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	7,5 g/jour			
	Poudre à teneur élevée en fibres				
	Confiseries	4 %			
	Jus de fruits, au sens de la directive 2001/112/CE, et jus de légumes	2,5 %			
	Nectars de fruits, au sens de la directive 2001/112/CE, ainsi que nectars de légumes et produits similaires	4 %			
	Boissons aromatisées	4 %			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	12 g/jour			

▼ **M60**

**Poudre de graines partiellement déshuilées de navette (*Brassica rapa* L.) et de colza (*Brassica napus* L.)**

<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Poudre de graines partiellement déshuilées de navette et de colza».	Toute denrée alimentaire contenant de la «Poudre de graines partiellement déshuilées de navette ( <i>Brassica rapa</i> L.) et de colza ( <i>Brassica napus</i> L.)» porte une mention indiquant que cet ingrédient peut provoquer une réaction allergique chez les consommateurs allergiques à la moutarde et aux produits à base de moutarde. Cette mention figure à proximité immédiate de la liste des ingrédients.
Barres de céréales en mélange	20 g/100 g		
Muesli et autres mélanges de céréales pour le petit-déjeuner	20 g/100 g		
Produits à base de céréales extrudées pour petit-déjeuner	20 g/100 g		
En-cas (à l'exclusion des chips de pommes de terre)	15 g/100 g		
Pains et petits-pains complétés par des ingrédients spéciaux (graines, raisins secs, fines herbes, etc.)	7 g/100 g		
Pains complets portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission	7 g/100 g		

▼ **M60**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Pains et petits pains multicéréales	7 g/100 g			
	Substituts de viande	10 g/100 g			
	Boulettes de viande	10 g/100 g			

▼ **M9**

<b>Préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement à haute pression</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	L'indication «pasteurisées par traitement à haute pression» figure après le nom des préparations de fruits proprement dites, ainsi que sur tout produit pour lequel ce procédé est utilisé		
	Types de fruits: abricots, ananas, bananes, cerises, figues, fraises, framboises, mandarines, mangues, melons, mûres, myrtilles, noix de coco, pamplemousses, pêches, poires, pommes, prunes, raisins, rhubarbes				

▼ **M35**

<b>Phénylcapsaïcine</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phénylcapsaïcine».		Autorisée le 19 décembre 2019. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.  Demandeur: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö, Suède. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «phénylcapsaïcine» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par aXichem AB, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord de aXichem AB.
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion de celles destinées aux nourrissons, aux enfants en bas âge et aux enfants de moins de 11 ans	2,5 mg/jour			
	Compléments alimentaires tels que définis dans la directive 2002/46/CE, destinés à la population générale, à l'exclusion des enfants de moins de 11 ans	2,5 mg/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Amidon de maïs phosphaté</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «amidon de maïs phosphaté»		
	Produits de boulangerie cuits au four	15 %			
	Pâtes alimentaires				
	Céréales pour petit-déjeuner				
	Barres de céréales				
<b>Phosphatidylsérine de phospholipides de poisson</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en phosphatidylsérine</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphatidylsérine de poisson».		
	Boissons à base de yaourt	50 mg/100 ml			
	Poudres à base de lait en poudre	3 500 mg/100 g (équivalent à 40 mg/100 ml prêts à consommer)			
	Denrées alimentaires à base de yaourt	80 mg/100 g			
	Barres de céréales	350 mg/100 g			
	Confiseries à base de chocolat	200 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	300 mg/jour			

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► M29 Protection des données ◀
<b>Phosphatidylsérine de phospholipides de soja</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en phosphatidylsérine</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphatidylsérine de soja».		
	Boissons à base de yaourt	50 mg/100 ml			
	Poudres à base de lait en poudre	3,5 g/100 g (équivalent à 40 mg/100 ml prêts à consommer)			
	Denrées alimentaires à base de yaourt	80 mg/100 g			
	Barres de céréales	350 mg/100 g			
	Confiseries à base de chocolat	200 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
<b>Produit phospholipidique contenant des quantités égales de phosphatidylsérine et d'acide phosphatidique</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en phosphatidylsérine</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphatidylsérine et acide phosphatidique de soja».	Le produit n'est pas destiné à être vendu aux femmes enceintes ou allaitantes	
	Céréales pour petit-déjeuner	80 mg/100 g			
	Barres de céréales	350 mg/100 g			
	Produits à base de yaourt	80 mg/100 g			
	Produits de type yaourt à base de soja	80 mg/100 g			
	Boissons à base de yaourt	50 mg/100 g			
	Boissons de type yaourt à base de soja	50 mg/100 g			
	Poudres à base de lait en poudre	3,5 g/100 g (équivalent à 40 mg/100 ml prêts à consommer)			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	800 mg/jour			
Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Phospholipides de jaune d'œuf</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Non spécifiées				
<b>Phytoglycogène</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phytoglycogène»		
	Aliments transformés	25 %			
<b>Phytostérols/phytostanols</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	En conformité avec l'annexe III, point 5, du règlement (UE) n° 1169/2011		
	Boissons à base de riz	1. Les denrées alimentaires sont présentées de manière à pouvoir être facilement divisées en portions contenant soit un maximum de 3 grammes (dans le cas d'une portion journalière), soit un maximum de 1 gramme (dans le cas de 3 portions par jour) de phytostérols/phytostanols ajoutés.  La quantité de phytostérols/phytostanols ajoutés dans une boisson conditionnée n'exécède pas 3 grammes.  Les sauces à salade, la mayonnaise et les sauces épicées sont conditionnées en portions individuelles			
	Pain de seigle fabriqué avec de la farine contenant ≥ 50 % de seigle (farine de seigle complète, grains de seigle entiers ou brisés et flocons de seigle) et ≤ 30 % de blé, avec ≤ 4 % de sucre ajouté mais sans graisse ajoutée.				
	Sauces à salade, mayonnaise et sauces épicées				
	Boissons à base de soja				
	Produits de type lait, tels que les produits de type lait demi-écrémé et écrémé, éventuellement avec adjonction de fruits et/ou de céréales, dont la matière grasse du lait a éventuellement été réduite ou dont la matière grasse et/ou protéique du lait a été partiellement ou entièrement remplacée par de la matière grasse et/ou des protéines végétales.				
	Produits à base de lait fermenté, tels que les produits de type yaourt ou fromage (teneur en matières grasses < 12 % par 100 g), dont la matière grasse du lait a éventuellement été réduite ou dont la matière grasse et/ou protéique du lait a été partiellement ou entièrement remplacée par de la matière grasse et/ou des protéines végétales.				
	Matières grasses tartinables, au sens de l'annexe VII, partie VII, et appendice II, points B et C, du règlement (UE) n° 1308/2013, à l'exception des matières grasses utilisées pour la cuisson et la friture et des pâtes à tartiner à base de beurre ou d'autres graisses animales				
Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 g/jour				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Huile d'amandon de prune</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Pour la friture et en assaisonnement	En conformité avec l'usage alimentaire normal d'huile végétale			
<b>Protéines de pomme de terre (coagulées) et leurs hydrolysats</b>	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéines de pomme de terre»		
<b>Prolyl-oligopeptidase (préparation enzymatique)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «prolyl-oligopeptidase»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte en général	120 PPU/jour (2,7 g de préparation enzymatique/jour) ( $2 \times 10^6$ PPI/jour) PPU – Prolyl Peptidase Unit (unité d'activité de prolylpeptidase) ou Proline Protease Unit (unité de protéase proline) PPI – Protease Picomole International			
<b>Extrait protéique de rein de porc</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 gélules ou 3 comprimés/jour, ce qui correspond à 12,6 mg d'extrait de rein de porc par jour Teneur en diamine-oxydase (DAO): 0,9 mg/jour (3 gélules ou 3 comprimés avec une teneur en DAO de 0,3 mg/gélule ou 0,3 mg/comprimé)			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013				

▼ **M48**

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M10</b>  <b>Sel disodique de pyrroloquinoléine-quinone</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Sel disodique de pyrroquinoléine-quinone»</p> <p>Les compléments alimentaires contenant du sel disodique de pyrroquinoléine-quinone portent la déclaration suivante:</p> <p>«Ce complément alimentaire devrait être consommé par des adultes uniquement, à l'exclusion des femmes enceintes et allaitantes.»</p>		<p>Autorisé le 2 septembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Mitsubishi Gas Chemical Company Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324 (Japon). Au cours de la période de protection des données, le nouvel aliment «Sel disodique de pyrroquinoléine-quinone» est autorisé à la mise sur le marché dans l'Union par Mitsubishi Gas Chemical Company Inc. uniquement, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite l'autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Mitsubishi Gas Chemical Company Inc.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 2 septembre 2023.</p>
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	20 mg/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Huile de colza concentrée en insaponifiable</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'huile de colza»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	1,5 g par portion journalière recommandée			
<b>Protéines de graines de colza</b>	Source de protéines végétales dans les denrées alimentaires, sauf dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite		<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéines de colza»</p> <p>2. Toute denrée alimentaire contenant des «protéines de colza» porte une mention indiquant que cet ingrédient peut provoquer une réaction allergique chez les consommateurs allergiques à la moutarde et aux produits à base de moutarde. S'il y a lieu, cette mention figure à proximité immédiate de la liste des ingrédients.</p>		
<b>Concentré peptidique de crevette raffiné</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «concentré peptidique de crevette raffiné».		<p>Autorisé le 20 novembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Marealis AS, Stortorget 1, Kystens Hus, 2<sup>e</sup> étage, N-9008 Tromsø;</p>
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte	1 200 mg/jour			

▼ **M17**

▼ M17

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <u>M29</u> Protection des données ◀
					<p>adresse postale: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norvège. Au cours de la période de protection des données, le nouvel aliment «concentré peptidique de crevette raffiné» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Marealis AS, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Marealis AS.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 20 novembre 2023.</p>
▼ <u>M57</u>  <i>Trans-resvératrol</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des compléments alimentaires qui en contiennent est «<i>trans-resvératrol</i>».</li> <li>2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du <i>trans-resvératrol</i> mentionne que les personnes prenant des médicaments ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical.</li> </ol>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte	150 mg/jour			

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► M29 Protection des données ◀
<b>Trans-resvératrol (source micro-bienne)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>trans-resvératrol</i> » 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du trans-resvératrol mentionne que les personnes prenant des médicaments ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical.		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, du resvératrol extrait de la renouée du Japon ( <i>Fallopia Japonica</i> )			
<b>Extrait de crête de coq</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de crête de coq» ou «extrait de crête de coquelet»		
	Boissons à base de lait	40 mg/100 g ou mg/100 ml			
	Boissons fermentées à base de lait	80 mg/100 g ou mg/100 ml			
	Produits de type yaourt	65 mg/100 g ou mg/100 ml			
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100 g ou mg/100 ml			
<b>Huile de sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de sacha inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> )»		
	Comme l'huile de lin	En conformité avec l'usage alimentaire normal de l'huile de lin			
<b>Différentes formes de salatrim</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «matières grasses à faible teneur calorique (salatrim)» 2. Il est clairement indiqué qu'une consommation excessive peut provoquer des troubles gastro-intestinaux. 3. Il est indiqué que les produits ne sont pas destinés à être utilisés par des enfants.		
	Produits de boulangerie et de confiserie				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA et EPA</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA et EPA»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	3 000 mg/jour			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés aux femmes enceintes ou allaitantes	450 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013				
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	600 mg/100 g pour les fromages; 200 mg/100 g pour les produits à base de lait de soja et de lait d'imitation (à l'exception des boissons)			
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	600 mg/100 g pour les fromages; 200 mg/100 g pour les produits laitiers (y compris les produits à base de lait, de fromage frais et de yaourt, à l'exception des boissons)			
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 g			
	Barres de céréales/barres nutritives	500 mg/100 g			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			

▼ **M26**

<b>Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses ou teneurs maximales en DHA</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp.»		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou, pour les produits fromagers, 600 mg/100 g			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou, pour les substituts de produits fromagers, 600 mg/100 g			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg de DHA par jour pour la population en général			
		450 mg de DHA par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas				

▼ **M26**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀	
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés) Barres de céréales Graisses pour la cuisson Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait) Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 Purée de fruits ou de légumes	200 mg/100 g    Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés 200 mg/100 g 500 mg/100 g 360 mg/100 g 80 mg/100 ml En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013 200 mg/100 g 100 mg/100 g			
▼ <b>M68</b> Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i> Préparations pour nourrissons et préparations de à la suite du sens du règlement (UE) n° 609/2013 Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE destinés à la population générale de plus de 3 ans	<i>Teneurs maximales en DHA</i> Conformément au règlement (UE) n° 609/2013 1 g/jour	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp.».  L'étiquetage des compléments alimentaires contenant de l'huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204) doit comporter une mention indiquant que les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas consommer ces compléments alimentaires.		

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
-------------------------	---	---	------------------	---------------------------------------

▼ **M24**

**Huile extraite de *Schizochytrium***

<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp.»																										
Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers																											
Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers																											
Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g																											
Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g																											
Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg de DHA par jour pour la population en général																											
	450 mg de DHA par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes																											
Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas																											
Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g																											
Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013																												
Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs																												

▼ **M24**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g		
	Barres de céréales	500 mg/100 g		
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g		
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 ml		
	Purée de fruits ou de légumes	100 mg/100 g		

▼ **M50**

**Huile de *Schizochytrium* sp. (T18)**

<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses ou teneurs maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp».					
Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou, pour les produits fromagers, 600 mg/100 g						
Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou, pour les substituts de produits fromagers, 600 mg/100 g						
Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g						
Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g						

▼ **M50**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg de DHA par jour pour la population générale			
		450 mg de DHA par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission				
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			

▼ **M50**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 ml			
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 g			
	Purée de fruits ou de légumes	100 mg/100 g			

▼ **M62**

<b>Huile de <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp.»		Autorisé le 16 mai 2021. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.  Demandeur: Progress Biotech bv, Canaalstaete, Kanaalweg 33, 2903LR Capelle aan den IJssel, Pays-Bas.  Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Progress Biotech bv, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			

▼ **M62**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
					<p>données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord de Progress Biotech bv.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 16 mai 2026 (5 ans).</p>

▼ **M55**

<p><b>Biomasse de levure (<i>Yarrowia lipolytica</i>) au sélénium</b></p>	<p><i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i></p>	<p><i>Doses maximales</i></p>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «biomasse de levure (<i>Yarrowia lipolytica</i>) au sélénium».</p> <p>L'étiquetage des compléments alimentaires contenant de la biomasse de levure (<i>Yarrowia lipolytica</i>) au sélénium porte une mention indiquant que les compléments alimentaires ne doivent pas être consommés par les nourrissons et les enfants de moins de 4 ans/les enfants de moins de 7 ans/les enfants de moins de 11 ans/les enfants et les adolescents de moins de 18 ans <sup>(12)</sup>.</p>		
	<p>Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE <sup>(3)</sup>, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants de moins de 4 ans</p>	<p>50 mg/jour pour les enfants de 4 à 6 ans, ce qui amène à une dose journalière de 10 µg de sélénium</p> <p>100 mg/jour pour les enfants de 7 à 10 ans, ce qui amène à une dose journalière de 20 µg de sélénium</p> <p>500 mg/jour pour les adolescents de 11 à 17 ans, ce qui amène à une dose journalière de 100 µg de sélénium</p> <p>800 mg/jour pour les adultes, ce qui amène à une dose journalière de 160 µg de sélénium</p>			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M59</b> <b>Sel de sodium de 3'-sialyllactose (3'-SL)</b>  <b>(de source micro-bienne)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales (exprimées en 3'-sialyllactose)</i>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sel de sodium de 3'-sialyllactose».</p> <p>L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du sel de sodium de 3'-sialyllactose porte une mention indiquant que les compléments alimentaires ne doivent pas être consommés:</p> <p>a) si des denrées alimentaires enrichies en sel de sodium de 3'-sialyllactose sont consommées le même jour;</p> <p>b) par des nourrissons et des enfants en bas âge.</p>		<p>Autorisé le 18 février 2021. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danemark. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «sel de sodium de 3'-sialyllactose» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Glycom A/S, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Glycom A/S.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 18 février 2026.</p>
	Produits laitiers pasteurisés non aromatisés et produits laitiers stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	0,25 g/l			
	Produits à base de lait fermenté aromatisés, y compris traités thermiquement	0,25 g/l (boissons)			
		0,5 g/kg (produits autres que les boissons)			
	Produits à base de lait fermenté non aromatisés	0,25 g/l (boissons)			
		2,5 g/kg (produits autres que les boissons)			
	Boissons (boissons aromatisées, à l'exclusion des boissons dont le pH est inférieur à 5)	0,25 g/l			
	Barres de céréales	2,5 g/kg			
	Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,2 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			
	Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,15 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			
Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,15 g/l (boissons) dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant				
	1,25 g/kg pour les produits autres que les boissons				
Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	0,15 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant				
Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,5 g/l (boissons)				
	5 g/kg (produits autres que les boissons)				

▼ **M59**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	0,5 g/jour		

▼ **M58**

Sel de sodium de 6'-sialyllactose (6'-SL)  (de source micro-bienne)	Catégorie de denrées alimentaires spécifiée	Doses maximales (exprimées en 6'-sialyllactose)	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	Produits laitiers pasteurisés non aromatisés et produits laitiers stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	0,5 g/l	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sel de sodium de 6'-sialyllactose».</p> <p>L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du sel de sodium de 6'-sialyllactose (6'-SL) porte une mention indiquant que les compléments alimentaires ne doivent pas être consommés:</p> <p>a) si des denrées alimentaires enrichies en sel de sodium de 6'-sialyllactose sont consommées le même jour;</p> <p>b) par des nourrissons et des enfants en bas âge.</p>	<p>Autorisé le 17 février 2021. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hors-holm, Danemark. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «sel de sodium de 6'-sialyllactose» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Glycom A/S, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Glycom A/S.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 17 février 2026.</p>
	Produits à base de lait fermenté non aromatisés	0,5 g/l (boissons) 2,5 g/kg (produits autres que les boissons)		
	Produits à base de lait fermenté aromatisés, y compris traités thermiquement	0,5 g/l (boissons) 5,0 g/kg (produits autres que les boissons)		
	Boissons (boissons aromatisées, à l'exclusion des boissons dont le pH est inférieur à 5)	0,5 g/l		
	Barres de céréales	5,0 g/kg		
	Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,4 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant		
	Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,3 g/l dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant		
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,3 g/l (boissons) dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant 2,5 g/kg pour les produits autres que les boissons		

▼ **M58**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	0,3 g/l (boissons) dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,0 g/l (boissons) 10,0 g/kg (produits autres que les boissons)			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	1,0 g/jour			

▼ **M22**

<p><b>Sirop de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench</b></p> <p>(Aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)</p>	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sirop de sorgho ( <i>Sorghum bicolor</i> )»		
---	----------------	--	---	--	--

▼ **M9**

<p><b>Extrait de fèves soja fermentées</b></p>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de fèves de soja fermentées».</p> <p>2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant de l'extrait de fèves de soja fermentées mentionne que les personnes prenant des médicaments ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical.</p>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, (en gélules, comprimés ou poudre) destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	100 mg/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Extrait de germe de blé (<i>Triticum aestivum</i>) riche en spermidine</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des compléments alimentaires qui en contiennent est «extrait de germe de blé riche en spermidine»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	L'équivalent de 6 mg de spermidine par jour			
<b>Sucromalt</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sucromalt»  2. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage est accompagnée d'une mention précisant que le produit est une source de glucose et de fructose.		
	Non spécifiées				
<b>Fibre de canne à sucre</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Pain	8 %			
	Produits de boulangerie	5 %			
	Produits à base de viande et de muscle	3 %			
	Assaisonnements et épices	3 %			
	Fromage râpé	2 %			
	Produits diététiques	5 %			
	Boissons	5 %			
<b>Sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)</b>	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Sucres obtenus à partir de pulpe de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)», «Glucose obtenu à partir de pulpe de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)» ou «Fructose obtenu à partir de pulpe de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)», en fonction de la forme utilisée.		

▼ **M51**

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Extrait d'huile de tournesol</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'huile de tournesol»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	1,1 g/jour			

▼ **M70**

<b>Fruits séchés de <i>Synsepalum dulcificum</i></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des compléments alimentaires qui en contiennent est «fruits séchés de <i>Synsepalum dulcificum</i>».</p> <p>2. L'étiquetage des compléments alimentaires qui contiennent des fruits séchés de <i>Synsepalum dulcificum</i> porte une mention indiquant que ce complément alimentaire ne doit être consommé que par des adultes, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes.</p>		<p>Autorisé le 5 décembre 2021. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Medicinal Gardens S.L. Marqués de Urquijo 47, 1° D, Office 1, Madrid, 28008, Espagne.</p> <p>Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Medicinal Gardens S.L., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement l'autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283 ou avec l'accord de Medicinal Gardens S.L.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 5 décembre 2026.</p>
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	0,7 g/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀	
▼ <b>M63</b>  <b>Larves séchées de <i>Tenebrio molitor</i> (ver de farine)</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Larves séchées de <i>Tenebrio molitor</i>».</p> <p>2. L'étiquetage des denrées alimentaires contenant des larves séchées de <i>Tenebrio molitor</i> (ver de farine) porte une mention indiquant que cet ingrédient peut provoquer des réactions allergiques chez les consommateurs souffrant d'allergies connues aux crustacés et aux produits qui en sont issus, ainsi qu'aux acariens détriticoles. Cette mention figure à proximité immédiate de la liste des ingrédients.</p>		<p>Autorisé le 22 juin 2021. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: SAS EAP Group, 35 Boulevard du Libre Échange, 31650 Saint-Orens-de-Gameville, France.</p> <p>Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par SAS EAP Group, à moins qu'un demandeur ultérieur n'obtienne une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de SAS EAP Group.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 22 juin 2026.</p>	
	Larves séchées de <i>Tenebrio molitor</i> , entières ou en poudre					
	Produits protéiques	10 g/100 g				
	Biscuits	10 g/100 g				
	Plats à base de légumes	10 g/100 g				
	Produits à base de pâtes	10 g/100 g				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Microalgues <i>Tetraselmis chuii</i> séchées</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «microalgues <i>Tetraselmis chuii</i> séchées» ou «microalgues <i>T. chuii</i> séchées»</p> <p>L'étiquetage des compléments alimentaires contenant des microalgues <i>Tetraselmis chuii</i> séchées comporte la mention suivante: «Contient des quantités négligeables d'iode.»</p>		
	Sauces	20 % ou 250 mg/jour			
	Sels spéciaux	1 %			
	Condiments	250 mg/jour			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg/jour			
<b><i>Therapon barcoo/ Scortum</i></b>	Utilisation identique à celle du saumon, à savoir la préparation culinaire de produits et de plats à base de poisson, y compris des produits cuits, crus, fumés et cuits au four				
<b>D-tagatose</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «D-tagatose»</p> <p>2. L'étiquetage des produits dans lesquels la quantité de D-tagatose dépasse 15 g par portion et des boissons dans lesquelles le taux de D-tagatose est supérieur à 1 % (telles que consommées) mentionne qu'«une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs».</p>		
	Non spécifiées				
<b>▼ <b>M50</b></b> <b>Extrait riche en taxifoline</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses ou teneurs maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait riche en taxifoline»		
	Yaourt nature/Yaourt aux fruits <sup>(*)</sup>	0,020 g/kg			
	Képhir <sup>(*)</sup>	0,008 g/kg			
	Babeurre <sup>(*)</sup>	0,005 g/kg			

▼ **M50**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀	
	Lait en poudre <sup>(*)</sup>	0,052 g/kg				
	Crème <sup>(*)</sup>	0,070 g/kg				
	Crème aigre <sup>(*)</sup>	0,050 g/kg				
	Fromage <sup>(*)</sup>	0,090 g/kg				
	Beurre <sup>(*)</sup>	0,164 g/kg				
	Confiseries au chocolat	0,070 g/kg				
	Boissons non alcoolisées	0,020 g/L				
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population générale, à l'exclusion des nourrissons, des enfants en bas âge, des enfants et des adolescents âgés de moins de 14 ans					
	(*) Lorsqu'il est utilisé dans les produits laitiers, l'extrait riche en taxifoline ne peut pas remplacer, en tout ou en partie, l'un quelconque des constituants du lait.					
▼ <b>M9</b>	<b>Tréhalose</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «tréhalose»; elle figure sur l'étiquetage du produit en tant que tel ou sur la liste d'ingrédients des denrées alimentaires qui en contiennent.</p> <p>2. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage est accompagnée d'une mention précisant que «le tréhalose est une source de glucose».</p>		
	Non spécifiées					

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M50</b> <b>Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) traités aux UV</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D2</i>	1. La dénomination figurant sur l'étiquette du nouvel aliment ou des denrées alimentaires qui en contiennent est «champignons ( <i>Agaricus bisporus</i> ) traités aux UV».  2. La dénomination figurant sur l'étiquette du nouvel aliment ou des denrées alimentaires qui en contiennent est accompagnée de l'indication selon laquelle «un traitement contrôlé par rayonnement a été utilisé pour augmenter les teneurs en vitamine D» ou «un traitement aux UV a été utilisé pour augmenter les teneurs en vitamine D2».		
	Champignons ( <i>Agaricus bisporus</i> )	20 µg de vitamine D2/100 g de masse fraîche			
<b>Levure de boulanger (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) traitée par UV</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D2</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «levure enrichie en vitamine D» ou «levure enrichie en vitamine D2».		
	Pains et petits pains au levain	5 µg de vitamine D2/100 g			
	Produits de boulangerie fine au levain	5 µg de vitamine D2/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE				
Levure de boulanger à usage domestique préemballée, fraîche ou sèche	45 µg/100 g pour la levure fraîche 200 µg/100 g pour la levure sèche	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires est «levure enrichie en vitamine D» ou «levure enrichie en vitamine D2».  2. L'étiquetage du nouvel aliment précise que cet aliment est exclusivement destiné à la cuisson et ne devrait pas être consommé cru.  3. L'étiquetage du nouvel aliment comporte des instructions d'utilisation destinées aux consommateurs finaux afin que la concentration maximale de 5 µg/100 g de vitamine D2 ne soit pas dépassée dans les produits de boulangerie qu'ils cuisent chez eux.			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Pain traité aux UV</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D<sub>2</sub></i>	La dénomination figurant sur l'étiquette du nouvel aliment est accompagnée de la mention «contient de la vitamine D obtenue par traitement aux UV»		
	Pain et petits pains au levain (sans nappage ni garniture)	3 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g			
<b>Lait traité aux UV</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D<sub>3</sub></i>	1. L'étiquette du nouvel aliment porte la mention «traité aux UV». 2. Lorsque du lait traité aux UV contient une quantité de vitamine D considérée comme significative suivant l'annexe XIII, partie A, point 2, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, la dénomination sur l'étiquetage est accompagnée de la mention «contient de la vitamine D obtenue par traitement aux UV» ou «lait contenant de la vitamine D obtenue par traitement aux UV».		
	Lait entier, au sens du règlement (UE) n° 1308/2013, pasteurisé à consommer tel quel	5-32 µg/kg pour la population en général, à l'exclusion des nourrissons			
	Lait demi-écrémé, au sens du règlement (UE) n° 1308/2013, pasteurisé à consommer tel quel	1-15 µg/kg pour la population en général, à l'exclusion des nourrissons			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M49</b> <b>Poudre de champignons contenant de la vitamine D<sub>2</sub></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D<sub>2</sub> (11)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «poudre de champignons traitée aux UV contenant de la vitamine D» ou «poudre de champignons traitée aux UV contenant de la vitamine D <sub>2</sub> »  L'étiquetage des compléments alimentaires contenant de la poudre de champignons contenant de la vitamine D <sub>2</sub> mentionne que les compléments alimentaires ne doivent pas être consommés par des nourrissons,		Autorisé le 27 août 2020. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.  Demandeur: Oakshire Naturals, LP., PO Box 388 Kennett Square, Pennsylvania 19348, États-Unis. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «poudre de champignons contenant de la vitamine D <sub>2</sub> » ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Oakshire Naturals, LP., à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Oakshire Naturals, LP.  Date de fin de la protection des données: 27 août 2025.
	Céréales pour petit-déjeuner	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g			
	Pains et pâtisseries au levain	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g			
	Produits à base de céréales et pâtes	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g			
	Jus de fruits et boissons de fruits/légumes mélangés	1,125 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 ml			
	Lait et produits laitiers (à l'exclusion des laits liquides)	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g/1,125 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 ml (boissons)			
	Fromage (à l'exclusion du cottage cheese, de la ricotta et des fromages à pâte dure à râper)	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g			
	Substituts de repas sous forme de barres et de boissons	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g/1,125 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 ml (boissons)			
	Substituts de produits laitiers	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g/1,125 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 ml (boissons)			
	Substituts de viande	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g			
	Soupes, potages et bouillons	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g			
	Collations de légumes extrudés	2,25 µg de vitamine D <sub>2</sub> /100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées aux nourrissons	15 µg/jour			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population en général, à l'exclusion des nourrissons	15 µg/jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M73</b> <b>Poudre de champignons contenant de la vitamine D<sub>2</sub></b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D<sub>2</sub></i>	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Poudre de champignons traitée aux UV contenant de la vitamine D <sub>2</sub> ». 2. L'étiquetage des compléments alimentaires à base de poudre de champignons contenant de la vitamine D <sub>2</sub> mentionne que les compléments alimentaires ne doivent pas être consommés par des nourrissons ou des enfants de moins de trois ans.		Autorisé le 19 décembre 2021. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: MBio, Monaghan Mushrooms, Tullygony, Tyholland, Co. Monaghan, Irlande. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «poudre de champignons contenant de la vitamine D <sub>2</sub> » ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par MBio, Monaghan Mushrooms, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de MBio, Monaghan Mushrooms. Date de fin de la protection des données: 19 décembre 2026.
	Céréales pour petit-déjeuner	2,1 µg/100 g			
	Pains et pâtisseries au levain	2,1 µg/100 g			
	Produits à base de céréales, pâtes et produits similaires	2,1 µg/100 g			
	Jus et nectars de fruits/légumes	1,1 µg/100 ml (commercialisés tels quels ou reconstitués selon les indications du fabricant)			
	Produits laitiers et substituts autres que les boissons	2,1 µg/100 g (commercialisés tels quels ou reconstitués selon les indications du fabricant)			
	Produits laitiers et substituts sous forme de boissons	1,1 µg/100 ml (commercialisés tels quels ou reconstitués selon les indications du fabricant)			
	Lait et produits laitiers en poudre	21,3 µg/100 g (commercialisés tels quels ou reconstitués selon les indications du fabricant)			
	Substituts de viande	2,1 µg/100 g			
	Soupes et potages	2,1 µg/100 ml (commercialisés tels quels ou reconstitués selon les indications du fabricant)			
	Collations de légumes extrudés	2,1 µg/100 g			
	Substitut de repas pour contrôle du poids	2,1 µg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées aux nourrissons	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	15 µg de vitamine D <sub>2</sub> /jour			

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
<b>Vitamine K<sub>2</sub> (ménaquinone)</b>	À utiliser conformément aux dispositions de la directive 2002/46/CE, du règlement (UE) n° 609/2013 et/ou du règlement (CE) n° 1925/2006		1-15 µg/kg pour la population en général, à l'exclusion des nourrissons		
<b>Extrait de son de blé</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de son de blé»	L'«extrait de son de blé» ne peut pas être mis sur le marché en tant que complément alimentaire ou ingrédient de complément alimentaire. Il ne peut pas non plus être ajouté aux préparations pour nourrissons.	
	Bière et succédanés	0,4 g/100 g			
	Céréales prêtes à consommer	9 g/100 g			
	Produits laitiers	2,4 g/100 g			
	Jus de fruits et de légumes	0,6 g/100 g			
	Boissons rafraîchissantes	0,6 g/100 g			
	Préparations de viandes	2 g/100 g			
▼ <b>M75</b> Plantes fraîches de <i>Wolffia arrhiza</i> et/ou de <i>Wolffia globosa</i> (aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment figurant sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>Wolffia arrhiza</i> et <i>Wolffia globosa</i> », « <i>Wolffia arrhiza</i> » ou « <i>Wolffia globosa</i> », selon la plante utilisée.		
	Plantes fraîches de <i>Wolffia arrhiza</i> et/ou de <i>Wolffia globosa</i> en tant que telles				
▼ <b>M46</b> <b>Xylo-oligosaccharides</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i> <sup>(10)</sup>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «xylo-oligosaccharides»		
	Pain blanc	14 g/kg			
	Pain complet	14 g/kg			
	Céréales pour petit-déjeuner	14 g/kg			
	Biscuits	14 g/kg			
	Boissons à base de soja	3,5 g/kg			
	Yaourts <sup>(9)</sup>	3,5 g/kg			
	Pâtes à tartiner à base de fruits	30 g/kg			
	Confiseries au chocolat	30 g/kg			
Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte en général	2 g/jour				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
▼ <b>M30</b> Biomasse de levures de <i>Yarrowia lipolytica</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Biomasse de levures de <i>Yarrowia lipolytica</i> tuée par la chaleur»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	6 g/jour pour les enfants à partir de 10 ans, les adolescents et la population adulte en général 3 g/jour pour les enfants de 3 à 9 ans			
▼ <b>M9</b> <b>Bêta-glucanes de levure</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	Teneurs maximales en bêta-glucanes de levure ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) purs	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «bêta-glucanes de levure ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )».		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	1,275 g/jour pour les enfants de plus de 12 ans et la population adulte en général 0,675 g/jour pour les enfants de moins de 12 ans			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,275 g/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge	1,275 g/jour			
	Boissons à base de jus de fruits et/ou de légumes, y compris les jus concentrés et déshydratés	1,3 g/kg			
	Boissons aromatisées aux fruits	0,8 g/kg			
	Préparation en poudre pour boissons à base de cacao	38,3 g/kg (en poudre)			
	Autres boissons	0,8 g/kg (prêtes à consommer)			
		7 g/kg (en poudre)			
	Barres de céréales	6 g/kg			
Céréales pour petit-déjeuner	15,3 g/kg				

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀		
	Céréales pour petit-déjeuner complètes et à forte teneur en fibres (préparation instantanée chaude) Biscuits de type «cookies» Biscuits de type «crackers» Boissons à base de lait Produits laitiers fermentés Substituts de produits laitiers Lait en poudre ou poudre de lait Potages et mélanges pour potages Chocolat et produits de confiserie Barres et poudres protéinées Confiture, marmelade et autres pâtes à tartiner à base de fruits	1,5 g/kg 6,7 g/kg 6,7 g/kg 3,8 g/kg 3,8 g/kg 3,8 g/kg 25,5 g/kg 0,9 g/kg (prêts à consommer) 1,8 g/kg (concentrés) 6,3 g/kg (en poudre) 4 g/kg 19,1 g/kg 11,3 g/kg				
▼ <b>M12</b>	<b>Zéaxanthine</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i> Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	<i>Doses maximales</i> 2 mg/jour	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «zéaxanthine».		
▼ <b>M9</b>	<b>L-pidolate de zinc</b>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i> Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013 Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge Substituts de repas pour contrôle du poids Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	<i>Doses maximales</i> 3 g/jour	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «L-pidolate de zinc»		

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	► <b>M29</b> Protection des données ◀
	<p>Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.</p> <p>Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE</p>			

(<sup>1</sup>) règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids et abrogeant la directive 92/52/CEE du Conseil, les directives 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE et 2006/141/CE de la Commission, la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil et les règlements (CE) n° 41/2009 et (CE) n° 953/2009 de la Commission (JO L 181 du 29.6.2013, p. 35).

(<sup>2</sup>) règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires (JO L 228 du 31.7.2014, p. 5).

(<sup>3</sup>) directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires (JO L 183 du 12.7.2002, p. 51).

(<sup>4</sup>) règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 26).

(<sup>5</sup>) directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 67).

(<sup>6</sup>) règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671).

► **M32** (<sup>7</sup>) Doses maximales dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant. ◀

► **M45** (<sup>8</sup>) Directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58). ◀

► **M46** (<sup>9</sup>) Lorsqu'ils sont utilisés dans des produits laitiers, les xylo-oligosaccharides ne peuvent servir à remplacer, en tout ou partie, l'un quelconque des constituants du lait

(<sup>10</sup>) Doses maximales calculées sur la base des spécifications de la poudre 1. ◀

► **M49** (<sup>11</sup>) La spécification minimale pour la teneur en vitamine D de la poudre de champignons contenant de la vitamine D<sub>2</sub> de 1 000 µg de vitamine D<sub>2</sub> par gramme de poudre de champignons est utilisée. ◀

(<sup>12</sup>) En fonction de la tranche d'âge à laquelle le complément alimentaire est destiné.

## ▼ M71

## ▼ M80

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	Protection des données	
Formes congelée, séchée et en poudre d' <i>Acheta domesticus</i> (grillon domestique)	Catégorie de denrées alimentaires spécifiée	<i>Doses maximales</i> (g/100 g) (produit commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications)	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «<i>Acheta domesticus</i> (grillon domestique) congelé», «<i>Acheta domesticus</i> (grillon domestique) séché/en poudre», selon la forme utilisée.</p> <p>2. L'étiquetage des denrées alimentaires contenant des formes congelée, séchée ou en poudre d'<i>Acheta domesticus</i> (grillon domestique) porte une mention indiquant que cet ingrédient peut provoquer des réactions allergiques chez les consommateurs souffrant d'allergies connues aux crustacés, aux mollusques et aux produits qui en sont issus, ainsi qu'aux acariens. Cette mention figure à proximité immédiate de la liste des ingrédients.</p>		<p>Autorisé le 3 mars 2022. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Fair Insects B.V., Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Pays-Bas.</p> <p>Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Fair Insects B.V., à moins qu'un demandeur ultérieur n'obtienne une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Fair Insects B.V.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 3 mars 2027.</p>	
		Congelé				Séché ou en poudre
	Formes congelée, séchée et en poudre d' <i>Acheta domesticus</i>					
	Produits protéiques autres que les substituts de viande	40				20
	Pain et petits pains	30				10
	Produits de boulangerie, barres de céréales et pâtes alimentaires farcies	30				15
	Biscuits	30				8
	Produits à base de pâtes (secs)	3				1
	Soupes et concentrés ou poudres de soupes	20				5
	Produits transformés à base de pommes de terre; plats à base de légumineuses et de légumes et produits à base de pâtes ou de pizza	15				5
	En-cas à base de farine de maïs	40				20
	Boissons de type bière, mélanges pour boissons alcoolisées	1				1
	Fruits à coque, oléagineux et pois chiches	40				25
	Sauces	30				10
	Préparations de viandes	40				16
Substituts de viande	80	50				
Confiseries au chocolat	30	10				
Produits laitiers fermentés congelés	15	5				

## ▼ M71

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	Protection des données	
Formes congelée, séchée et en poudre de <i>Locusta migratoria</i> (criquet migrateur)	Catégorie de denrées alimentaires spécifiée	Doses maximales (g/100 g) (produit commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications)	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «<i>Locusta migratoria</i> (criquets migrateurs) congelés», «<i>Locusta migratoria</i> (criquets migrateurs) séchés/en poudre», «Poudre de <i>Locusta migratoria</i> (criquets migrateurs) entiers», selon la forme utilisée.</p> <p>2. L'étiquetage des denrées alimentaires contenant des formes congelée, séchée et en poudre de <i>Locusta migratoria</i> (criquet migrateur) porte une mention indiquant que cet ingrédient peut provoquer des réactions allergiques chez les consommateurs souffrant d'allergies connues aux crustacés, aux mollusques et aux produits qui en sont issus, ainsi qu'aux acariens.</p> <p>Cette mention figure à proximité immédiate de la liste des ingrédients.</p>		<p>Autorisé le 5.12.2021.</p> <p>Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.</p> <p>Demandeur: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Pays-Bas.</p> <p>Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Fair Insects BV, à moins qu'un demandeur ultérieur n'obtienne une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Fair Insects BV.</p> <p>Date de fin de la protection des données: 5.12.2026.</p>	
						Congelé
	Formes congelée, séchée et en poudre de <i>Locusta migratoria</i>					
	Produits de pommes de terre transformés; plats à base de légumes et produits à base de pâtes	15				5
	Substituts de viande	80				50
	Soupes et soupes concentrées	15				5
	Légumineuses et légumes en conserve/en bocal	20				15
	Salades	15				5
	Boissons de type bière, mélanges pour boissons alcoolisées	2				2
	Confiseries au chocolat	30				10
	Fruits à coque, oléagineux et pois chiches					20
	Produits laitiers fermentés congelés	15				5
	Saucisses	30				10

## ▼ M71

## ▼ M78

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	Protection des données	
<b>Formes congelée, séchée et en poudre de vers de farine (larves de <i>Tenebrio molitor</i>)</b>	Catégorie de denrées alimentaires spécifiée	Doses maximales (g/100 g) (produit commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications)	1. Selon la forme utilisée, la dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «vers de farine congelés (larves de <i>Tenebrio molitor</i> )», «vers de farine séchés (larves de <i>Tenebrio molitor</i> )», ou «vers de farine (larves de <i>Tenebrio molitor</i> ) en poudre».  2. L'étiquetage des denrées alimentaires contenant des formes congelée, séchée et en poudre de vers de farine (larves de <i>Tenebrio molitor</i> ) porte une mention indiquant que cet ingrédient peut provoquer des réactions allergiques chez les consommateurs souffrant d'allergies connues aux crustacés et aux produits qui en sont issus, ainsi qu'aux acariens détriticoles. Cette mention figure à proximité immédiate de la liste des ingrédients.		Autorisé le 1 <sup>er</sup> mars 2022. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.  Demandeur: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Pays-Bas.  Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Fair Insects BV, à moins qu'un demandeur ultérieur n'obtienne une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Fair Insects BV.  Date de fin de la protection des données: 1 <sup>er</sup> mars 2027.	
		Congelé				Séché ou en poudre
	Formes congelée, séchée et en poudre de vers de farine (larves de <i>Tenebrio molitor</i> )					
	Pains et petits pains multicéréales; biscuits secs et gressins	30				10
	Barres de céréales	30				15
	Produits à base de pâtes séchées; plats à base de pâtes (à l'exclusion des pâtes soufflées séchées); pizzas et plats similaires	15				10
	Produits à base de pâtes farcies séchées;	30				15
	Prémélanges (secs) pour produits cuits au four	30				15
	Sauces	30				10
	Pommes de terre, plats à base de légumes	15				10
	Lactosérum en poudre	40				20
	Substituts de viande	80				50
	Soupes et salades	20				5
	Pommes de terre frites/chips	40				20
	Boissons de type bière; boissons alcoolisées mixtes; mélanges pour boissons alcoolisées	1				1
	Confiseries au chocolat	30				10
	Fruits à coque, oléagineux et pois chiches	40				30
Produits laitiers fermentés congelés	15	5				
Préparations de viandes	40	16				

**Tableau 2: Spécifications**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>Acide <i>N</i>-acétyl-D-neuraminique</b>	<p><b>Description:</b> L'acide <i>N</i>-acétyl-D-neuraminique se présente sous la forme d'une poudre cristalline de couleur blanche à blanc cassé.</p> <p><b>Définition:</b></p> <p><b>Dénomination chimique:</b> Dénominations de l'UICPA: acide <i>N</i>-acétyl-D-neuraminique (dihydrate) acide 5-acétamido-3,5-didésoxy-D-glycéro-D-galacto-non-2-ulopyranosonique (dihydrate) Synonymes: acide sialique (dihydrate)</p> <p><b>Formule chimique:</b> <math>C_{11}H_{19}NO_9</math> (acide) <math>C_{11}H_{23}NO_{11}</math> (<math>C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O</math>) (dihydrate)</p> <p><b>Masse moléculaire:</b> 309,3 Da (acide) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrate)</p> <p><b>No CAS:</b> 131-48-6 (acide libre) 50795-27-2 (dihydrate)</p> <p><b>Spécifications:</b> Description: poudre cristalline blanche à blanc cassé pH (solution à 5 %, 20 °C): 1,7 – 2,5 Acide <i>N</i>-acétyl-D-neuraminique (dihydrate): &gt; 97,0 % Eau (dihydrate à 10,4 %): ≤ 12,5 % (m/m) Cendres sulfatées: &lt; 0,2 % (m/m) Acide acétique (sous forme d'acide libre et/ou d'acétate de sodium): &lt; 0,5 % (m/m)</p> <p><b>Métaux lourds:</b> Fer: &lt; 20,0 mg/kg Plomb: &lt; 0,1 mg/kg Protéines résiduelles: &lt; 0,01 % (m/m)</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Solvants résiduels:</b>            2-Propanol: &lt; 0,1 % (m/m)            Acétone: &lt; 0,1 % (m/m)            Acétate d'éthyle: &lt; 0,1 % (m/m)</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  <i>Salmonella</i>: absence dans 25 g            Flore mésophile aérobie totale: &lt; 500 UFC/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: absence dans 10 g  <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: absence dans 10 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: absence dans 25 g  <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 UFC/g            Levures: &lt; 10 UFC/g            Moisissures: &lt; 10 UFC/g            Endotoxines résiduelles: &lt; 10 UE/mg            UFC: unités formant colonie; UE: unités d'endotoxines.</p>

▼ **M80**

**Formes congelée, séchée et en poudre d'*Acheta domesticus* (grillon domestique)**

**Description/Définition:**

Le nouvel aliment se compose des formes congelée, séchée et en poudre du grillon domestique entier. Le terme «grillon domestique» désigne l'adulte d'*Acheta domesticus*, une espèce d'insecte appartenant à la famille des Gryllidae.

Le nouvel aliment est destiné à être commercialisé sous trois formes différentes, à savoir i) *A. domesticus* entier traité thermiquement et congelé (AD congelé), ii) *A. domesticus* entier traité thermiquement et lyophilisé (AD séché), et iii) *A. domesticus* entier traité thermiquement, lyophilisé et broyé (AD entier en poudre).

Une période minimale de jeûne de 24 heures est requise avant la mise à mort des insectes par congélation, afin de permettre aux adultes de vider leur tube digestif.

**Caractéristiques/Composition (AD congelé):**

Cendres (% m/m): 0,6-1,2  
 Humidité (% m/m): 76-82  
 Protéines brutes (N x 6,25) (% m/m): 12-21  
 Glucides digestibles (% m/m): 0,1-2  
 Matières grasses (% m/m): 3-12  
     dont saturées (% m/m): 36-45

**Caractéristiques/Composition (AD séché ou en poudre):**

Cendres (% m/m): 2,9-5,1  
 Humidité (% m/m): ≤ 5  
 Protéines brutes (N x 6,25) (% m/m): 55-65  
 Glucides digestibles (% m/m): 1-4  
 Matières grasses (% m/m): 29-35  
     dont saturées (% m/m): 36-45

## ▼ M80

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Indice de peroxyde (meq O<sub>2</sub>/kg de matières grasses) ≤ 5</p> <p>Fibres alimentaires (% m/m): 0,8-3</p> <p>(<sup>18</sup>)Chitine (% m/m): 0,7-3,0</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Plomb: ≤ 0,05 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,06 mg/kg</p> <p><b>Mycotoxines:</b></p> <p>Aflatoxines (B1+B2+G1+G2): ≤ 4 µg/kg</p> <p>Aflatoxine B1 (µg/kg) ≤ 2</p> <p>Déoxynivalénol: ≤ 200 µg/kg</p> <p>Ochratoxine A: ≤ 1 µg/kg</p> <p><b>Dioxines et PCB de type dioxine</b></p> <p>Somme des dioxines et PCB de type dioxine ((<sup>19</sup>)OMS<sub>2005</sub>-PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g de matières grasses</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Nombre total de colonies aérobies: ≤ 10<sup>5</sup> (7) UFC/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: Absence dans 25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Absence dans 25 g</p> <p>Anaérobies sulfite-réducteurs: ≤ 30 UFC/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i> (présomptif): ≤ 100 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> (présomptives): &lt; 100 UFC/g</p> <p>Staphylocoques à coagulase positive: ≤ 100 UFC/g</p>
	<p>Indice de peroxyde (meq O<sub>2</sub>/kg de matières grasses) ≤ 5</p> <p>Fibres alimentaires (% m/m): 3-6</p> <p>(<sup>18</sup>)Chitine (% m/m): 5,3-10,0</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Plomb: ≤ 0,05 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,06 mg/kg</p> <p><b>Mycotoxines:</b></p> <p>Aflatoxines (B1+B2+G1+G2): ≤ 4 µg/kg</p> <p>Aflatoxine B1 (µg/kg) ≤ 2</p> <p>Déoxynivalénol: ≤ 200 µg/kg</p> <p>Ochratoxine A: ≤ 1 µg/kg</p> <p><b>Dioxines et PCB de type dioxine</b></p> <p>Somme des dioxines et PCB de type dioxine ((<sup>19</sup>)OMS<sub>2005</sub>-PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g de matières grasses</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Nombre total de colonies aérobies: ≤ 10<sup>5</sup> (7) UFC/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: Absence dans 25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Absence dans 25 g</p> <p>Anaérobies sulfite-réducteurs: ≤ 30 UFC/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i> (présomptif): ≤ 100 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> (présomptives): &lt; 100 UFC/g</p> <p>Staphylocoques à coagulase positive: ≤ 100 UFC/g</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>Pulpe de fruit séchée d'<i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b>	<p><b>Description/Définition:</b> Le fruit du baobab (<i>Adansonia digitata</i>) est cueilli sur l'arbre. Son enveloppe dure est fendue et la pulpe est séparée des graines et de l'enveloppe avant d'être broyée. Les particules grossières sont séparées des particules fines (taille comprise entre 3 et 600 µ), puis la pulpe est conditionnée.</p> <p><b>Caractéristiques nutritionnelles:</b> Humidité (perte à la dessiccation) (g/100 g): 4,5-13,7 Protéines (g/100 g): 1,8-9,3 Matières grasses (g/100 g): 0-1,6 Glucides (g/100 g): 76,3-89,5 Sucres (exprimés en glucose): 15,2-36,5 Sodium (mg/100 g): 0,1-25,2</p> <p><b>Spécifications analytiques:</b> Matières étrangères: Pas plus de 0,2 % Humidité (perte à la dessiccation) (g/100 g): 4,5-13,7 Matières minérales (g/100 g): 3,8-6,6</p>
<b>Extrait d'<i>Ajuga reptans</i> obtenu à partir de cultures cellulaires</b>	<p><b>Description/Définition:</b> Extrait hydro-alcoolique obtenu à partir de cultures tissulaires d'<i>Ajuga reptans</i> L. substantiellement équivalent aux extraits des parties aériennes fleuries d'<i>Ajuga reptans</i> provenant de cultures traditionnelles.</p>

▼ **M77**

***Akkermansia muciniphila* (pasteurisée)**

**Description:**  
*Akkermansia muciniphila* pasteurisée (souche ATCC BAA-835, CIP 107961) est produite par croissance anaérobie des bactéries, suivie d'une pasteurisation, d'une concentration des cellules, d'une cryoconservation et d'une lyophilisation.

**Caractéristiques/Composition:**  
Nombre total de cellules *A. muciniphila* (cellules/g):  $2,5 \times 10^{10}$  à  $2,5 \times 10^{12}$   
Nombre de cellules *A. muciniphila* viables (UFC/g): < 10 (LoD) (\*)  
Activité de l'eau:  $\leq 0,43$   
Humidité (%):  $\leq 12,0$   
Protéines (%):  $\leq 35,0$   
Matière grasse (%):  $\leq 4,0$   
Cendres brutes (%):  $\leq 21,0$   
Glucides (%): 36,0-86,0

**Critères microbiologiques:** Flore mésophile aérobie totale:  $\leq 500$  UFC (\*\*)/g  
Anaérobies sulfitoréducteurs:  $\leq 50$  UFC/g  
Staphylocoques à coagulase positive:  $\leq 10$  UFC/g  
Enterobacteriaceae:  $\leq 10$  UFC/g

## ▼ M77

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Levures: ≤ 10 UFC/g            Moisissures: ≤ 10 UFC/g  <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 UFC/g  <i>Listeria</i> spp.: Absence dans 25 g  <i>Salmonella</i> spp.: Absence dans 25 g  <i>Escherichia coli</i>: Absence dans 1 g</p> <p>(* ) LoD: Limite de détection.            (**) Unités formant colonie.</p>
<p><b>L-alanyl-L-glutamine</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>            La L-alanyl-L-glutamine est produite par fermentation avec une souche d'<i>Escherichia coli</i> génétiquement modifié. Pendant le processus de fermentation, l'ingrédient est secrété dans le milieu de croissance; il en est ensuite séparé et il est purifié à une concentration supérieure à 98 %.</p> <p>Aspect: Poudre cristalline blanche            Pureté: &gt; 98 %</p> <p>Spectroscopie infrarouge: en conformité avec la norme de référence            Aspect de la solution: incolore et transparente            Dosage (matière sèche): α-tocophérol (%) 98-102 %            Substances apparentées (chacune): ≤ 0,2 %            Résidu de calcination: ≤ 0,1 %            Perte à la dessiccation: ≤ 0,5 %            Pouvoir rotatoire: +9,0 - +11,0°            pH (1 %; H<sub>2</sub>O): 5,0-6,0            Ammonium (NH<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %            Chlorures (Cl): ≤ 0,020 %            Sulfates (SO<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  <i>Escherichia coli</i>: absence/g</p>
<p><b>Huile d'algue extraite de la microalgue <i>Ulkenia</i> sp.</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>            Huile extraite de la microalgue <i>Ulkenia</i> sp.</p> <p>Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g            Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile            Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 %            Insaponifiables: ≤ 4,5 %            Acides gras trans: ≤ 1,0 %            Teneur en DHA: ≥ 32 %</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <u>M25</u>  <b>Huile d'<i>Allanblackia</i></b>	<p><b>Description/Définition:</b> L'huile d'<i>Allanblackia</i> est tirée des graines des espèces d'<i>Allanblackia</i> suivantes: <i>A. floribunda</i> (synonyme d'<i>A. parviflora</i>) et <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Composition en acides gras (en % du total des acides gras):</b> Acide laurique — acide myristique — acide palmitique (C12:0 — C14:0 — C16:0): somme de ces acides &lt; 4,0 % Acide stéarique (C18:0): 45-58 % Acide oléique (C18:1): 40-51 % Acides gras polyinsaturés (AGPI): &lt; 2 %</p> <p><b>Caractéristiques:</b> Acides gras libres: maximum 0,1 % des acides gras totaux Acides gras trans: maximum 1,0 % des acides gras totaux Indice de peroxyde: maximum 1,0 meq/kg Matière insaponifiable: maximum 1,0 % (m/m) de l'huile Indice de saponification: 185-198 mg de KOH/g</p>
▼ <u>M9</u>  <b>Extrait de feuilles d'<i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	<p><b>Description/Définition:</b> Extrait de gel en poudre obtenu à partir des feuilles d'<i>Aloe macroclada</i> Baker substantiellement équivalent au même gel obtenu à partir des feuilles d'<i>Aloe vera</i> L. Burm.f.</p> <p>Cendres: 25 % Fibres alimentaires: 28,6 % Matières grasses: 2,7 % Humidité: 4,7 % Polysaccharides: 9,5 % Protéines: 1,63 % Glucose: 8,9 %</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <u>M23</u>  <b>Huile de krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>)</b>	<b>Description/Définition</b> L'extrait lipidique de krill de l'Antarctique ( <i>Euphausia superba</i> ) est produit à partir de krill surgelé ou séché, broyé et soumis à une extraction au moyen d'un solvant d'extraction autorisé (en vertu de la directive 2009/32/CE). Les protéines et les morceaux de krill sont éliminés de l'extrait lipidique par filtrage. Les solvants d'extraction et l'eau résiduelle sont éliminés par évaporation. Indice de saponification: ≤ 230 mg KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 3 meq O <sub>2</sub> /kg d'huile Stabilité à l'oxydation: la stabilité à l'oxydation de tous les produits alimentaires contenant de l'huile de krill de l'Antarctique ( <i>Euphausia superba</i> ) doit être démontrée au moyen d'une méthode d'essai nationale/internationale appropriée et reconnue (une méthode AOAC, par exemple). Humidité et matières volatiles: ≤ 3 % ou 0,6 exprimé en activité de l'eau à 25 °C Phospholipides: de ≥ 35 % à < 60 % Acides gras trans: ≤ 1 % EPA (acide eicosapentaénoïque): ≥ 9 % DHA (acide docosahexaénoïque): ≥ 5 %
▼ <u>M9</u>  <b>Huile de krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>) riche en phospholipides</b>	<b>Description/Définition:</b> L'huile riche en phospholipides est produite à partir de krill de l'Antarctique ( <i>Euphausia superba</i> ); des lavages au solvant répétés au moyen d'un solvant autorisé (en vertu de la directive 2009/32/CE) augmentent la teneur en phospholipides de l'huile. Les solvants sont éliminés par évaporation du produit final. Indice de saponification: ≤ 230 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 3 meq O <sub>2</sub> /kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 3 % ou 0,6 exprimé en activité de l'eau à 25 °C Phospholipides: ≥ 60 % Acides gras trans: ≤ 1 % EPA (acide eicosapentaénoïque): ≥ 9 % DHA (acide docosahexaénoïque): ≥ 5 %

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Huile riche en acide arachidonique extraite du champignon <i>Mortierella alpina</i></b></p>	<p><b>Description/Définition:</b> L'huile riche en acide arachidonique de couleur jaune clair est obtenue par fermentation des souches non génétiquement modifiées IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 et CBS 210.32 du champignon <i>Mortierella alpina</i> au moyen d'un liquide approprié. L'huile est extraite de la biomasse et purifiée.</p> <p>Acide arachidonique: <math>\geq 40</math> % en poids des acides gras totaux Acides gras libres: <math>\leq 0,45</math> % des acides gras totaux Acides gras trans: <math>\leq 0,5</math> % des acides gras totaux Matière insaponifiable: <math>\leq 1,5</math> % Indice de peroxyde: <math>\leq 5</math> meq/kg Indice d'anisidine: <math>\leq 20</math> Indice d'acidité: <math>\leq 1,0</math> KOH/g Humidité: <math>\leq 0,5</math> %</p>
<p><b>Huile d'argan extraite d'<i>Argania spinosa</i></b></p>	<p><b>Description/Définition:</b> L'huile d'argan est obtenue par pression à froid de l'amandon du fruit de l'arganier [<i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels]. Les amandons peuvent être grillés avant pression, mais sans contact direct avec une flamme.</p> <p><b>Composition:</b> Acide palmitique (C16:0): 12-15 % Acide stéarique (C18:0): 5-7 % Acide oléique (C18:1): 43-50 % Acide linoléique (C18:2): 29-36 % Matière insaponifiable: 0,3-2 % Stérols totaux: 100-500 mg/100 g Tocophérols totaux: 16-90 mg/100 g Acidité oléique: 0,2-1,5 % Indice de peroxyde: <math>&lt; 10</math> meq O<sub>2</sub>/kg</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Oléorésine riche en astaxanthine extraite de l'algue <i>Haematococcus pluvialis</i></b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>L'astaxanthine est un caroténoïde produit par l'algue <i>Haematococcus pluvialis</i>. Différentes méthodes de culture des algues existent; des systèmes fermés exposés à la lumière du soleil ou à un éclairage artificiel strictement contrôlé sont utilisés; des bassins ouverts peuvent également être utilisés. Les cellules algales sont récoltées et séchées; l'oléorésine est extraite au moyen de CO<sub>2</sub> supercritique ou d'un solvant (l'acétate d'éthyle). L'astaxanthine est diluée et normalisée à 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ou 20 % au moyen d'huile d'olive, d'huile de carthame, d'huile de tournesol ou de triglycérides à chaîne moyenne (TCM).</p> <p><b>Composition de l'oléorésine:</b></p> <p>Matières grasses: 42,2-99 %</p> <p>Protéines: 0,3-4,4 %</p> <p>Glucides: 0-52,8 %</p> <p>Fibres: &lt; 1,0 %</p> <p>Cendres: 0,0-4,2 %</p> <p>Spécification des caroténoïdes (% m/m)</p> <p>Astaxanthines totales: 2,9-11,1 %</p> <p>9-cis-astaxanthine: 0,3-17,3 %</p> <p>13-cis-astaxanthine: 0,2-7,0 %</p> <p>Monoesters d'astaxanthine: 79,8-91,5 %</p> <p>Diesters d'astaxanthine: 0,16-19,0 %</p> <p>β-carotène: 0,01-0,3 %</p> <p>Lutéine: 0-1,8 %</p> <p>Canthaxanthine: 0-1,30 %</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Bactéries aérobies totales: &lt; 3 000 UFC/g</p> <p>Levures et moisissures: &lt; 100 UFC/g</p> <p>Coliformes: &lt; 10 UFC/g</p> <p><i>E. coli</i>: Négatif</p> <p><i>Salmonella</i>: Négatif</p> <p><i>Staphylococcus</i>: Négatif</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>Graines de basilic (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le basilic (<i>Ocimum basilicum</i> L.) appartient à la famille des <i>Lamiaceae</i>, dans l'ordre des <i>Lamiales</i>. Après la récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, les feuilles et les autres parties de la plante sont retirées. Une filtration (optique, mécanique) doit garantir une pureté optimale des graines de basilic. Le processus de production de jus de fruits et de boissons à base de mélanges de fruits/légumes contenant des graines de basilic (<i>Ocimum basilicum</i> L.) comprend des étapes de préhydratation et de pasteurisation des graines. Des contrôles microbiologiques et des systèmes de surveillance sont en place.</p> <p>Matière sèche: 94,1 %</p> <p>Protéines: 20,7 %</p> <p>Matières grasses: 24,4 %</p> <p>Glucides: 1,7 %</p> <p>Fibres alimentaires: 40,5 % (méthode AOAC 958,29)</p> <p>Cendres: 6,78 %</p>

▼ M32

<b>Bétaïne</b>	<p><b>Description/Définition</b></p> <p>La bétaïne (N,N,N-triméthylglycine ou carboxy-N,N,N-triméthylméthanaminium), anhydre <math>(\text{CH}_3)_3\text{N}^+\text{CH}_2\text{COO}^-</math> (n° CAS: 107-43-7) et monohydrate <math>(\text{CH}_3)_3\text{N}^+\text{CH}_2\text{COO}^- \cdot \text{H}_2\text{O}</math> (n° CAS: 590-47-6) est issue de la transformation de betteraves sucrières (c'est-à-dire de mélasses, de vinasses ou de glycérol).</p> <p><b>Caractéristiques/Composition</b></p> <p>Aspect: Poudre cristalline fluide blanche</p> <p>Bétaïne <math>\geq 99,0</math> % (m/m sèche)</p> <p>Humidité: <math>\leq 2,0</math> % (anhydre); <math>\leq 15,0</math> % (monohydrate)</p> <p>Cendres: <math>\leq 0,1</math> %</p> <p>pH: 5,0-7,0</p> <p>Protéine résiduelle: <math>\leq 1,0</math> mg/g</p> <p><b>Métaux lourds</b></p> <p>arsenic: <math>&lt; 0,1</math> mg/kg</p> <p>Mercur: <math>&lt; 0,005</math> mg/kg</p> <p>Cadmium: <math>&lt; 0,01</math> mg/kg</p> <p>Plomb: <math>&lt; 0,05</math> mg/kg</p>
----------------	---

▼ M32

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Nombre d'organismes viables: <math>\leq 100</math> UFC/g</p> <p>Coliformes: absence dans 10 g</p> <p><i>Salmonella</i> sp.: absence dans 25 g</p> <p>Levures: <math>\leq 10</math> UFC/g</p> <p>Moisissures: <math>\leq 10</math> UFC/g</p> <p>UFC: unités formant colonie.</p>

▼ M9

Extrait de haricot noir fermenté

**Description/Définition:**

L'extrait de haricot noir (de soja) fermenté (extrait de Touchi) se présente sous la forme d'une poudre fine de couleur brun clair riche en protéines, obtenue par extraction à l'eau de petites graines de soja [*Glycine max* (L.) Merr.] fermentées avec *Aspergillus oryzae*. L'extrait contient un inhibiteur de l' $\alpha$ -glucosidase.

**Caractéristiques:**

Matières grasses:  $\leq 1,0$  %

Protéines:  $\geq 55$  %

Eau:  $\leq 7,0$  %

Cendres:  $\leq 10$  %

Glucides:  $\geq 20$  %

Activité en tant qu'inhibiteur de l' $\alpha$ -glucosidase: IC50 min 0,025 mg/ml

Isoflavone de soja:  $\leq 0,3$  g/100 g

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>Lactoferrine bovine</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>La lactoferrine bovine est une protéine naturellement présente dans le lait de vache. Glycoprotéine liant le fer, d'environ 77 kDa, elle se compose d'une seule chaîne polypeptidique de 689 acides aminés.</p> <p>Processus de production: La lactoferrine bovine est isolée du lait écrémé ou du lactosérum par un procédé d'échange d'ions, suivi de plusieurs étapes d'ultrafiltration. Le produit ainsi obtenu est séché par lyophilisation ou atomisation et tamisé de manière que les grosses particules en soient éliminées. Il se présente sous forme de poudre rose clair quasiment inodore.</p> <p><b>Propriétés physico-chimiques de la lactoferrine bovine:</b></p> <p>Humidité: &lt; 4,5 %</p> <p>Cendres: &lt; 1,5 %</p> <p>Arsenic: &lt; 2,0 mg/kg</p> <p>Fer: &lt; 350 mg/kg</p> <p>Protéines: &gt; 93 %</p> <p>dont lactoferrine bovine: &gt; 95 %</p> <p>dont autres protéines: &lt; 5,0 %</p> <p>pH (solution à 2 %, 20 °C): 5,2-7,2</p> <p>Solubilité (solution à 2 %, 20 °C): totale</p>

▼ M34

<b>Isolat de protéines de lactosérum doux de lait de bovin</b>	<p><b>Description</b></p> <p>L'isolat de protéines de lactosérum doux de lait de bovin est une poudre gris jaunâtre obtenue à partir de lait écrémé de bovin au moyen d'une série d'étapes d'isolement et de purification.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition</b></p> <p>Protéines totales (p/poids du produit): ≥ 90 %</p> <p>Lactoferrine (p/poids du produit): 25-75 %</p> <p>Lactoperoxydase (p/poids du produit): 10-40 %</p> <p>Autres protéines (p/poids du produit): ≤ 30 %</p> <p>TGF-β2: 12-18 mg/100 g</p> <p>Humidité: ≤ 6,0 %</p> <p>pH (solution à 5 % p/v): 5,5-7,6</p>
--	--

▼ **M34**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Lactose: ≤ 3,0 %</p> <p>Matière grasse: ≤ 4,5 %</p> <p>Cendres: ≤ 3,5 %</p> <p>Fer: ≤ 25 mg/100 g</p> <p><b>Métaux lourds</b></p> <p>Plomb: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmium: &lt; 0,2 mg/kg</p> <p>Mercur: &lt; 0,6 mg/kg</p> <p>Arsenic: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques</b></p> <p>Flore mésophile aérobie: ≤ 10 000 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: négatif/g</p> <p>Staphylocoques à coagulase positive: négatif/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p> <p><i>Listeria</i>: absence dans 25 g</p> <p><i>Cronobacter</i> spp.: absence dans 25 g</p> <p>Moisissures: ≤ 50 UFC/g</p> <p>Levures: ≤ 50 UFC/g</p> <p>UFC: unités formant colonie</p>

▼ **M9**

**Huile de graines de *Buglossoides arvensis***

**Description/Définition:**

L'huile de *Buglossoides* raffinée est produite à partir des graines de *Buglossoides arvensis* (L.) I. M. Johnst.

Acide alpha-linolénique: ≥ 35 % m/m des acides gras totaux

Acide stéaridonique: ≥ 15 % m/m des acides gras totaux

Acide linoléique: ≥ 8,0 % m/m des acides gras totaux

Acides gras trans: ≤ 2,0 % m/m des acides gras totaux

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Indice d'acidité: ≤ 0,6 mg de KOH/g</p> <p>Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Composés insaponifiables: ≤ 2,0 %</p> <p>Teneur en protéines (azote total): ≤ 10 µg/l</p> <p>Alcaloïdes pyrrolizidiniques: non détectables avec une limite de détection de 4,0 µg/kg</p>
<p><b>Huile de <i>Calanus finmarchicus</i></b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le nouvel aliment, de couleur rubis, est une huile légèrement visqueuse, extraite du crustacé (zooplancton marin) <i>Calanus finmarchicus</i>. L'ingrédient est principalement composé d'esters de cire (&gt; 85 %) contenant de faibles quantités de triglycérides et autres lipides neutres.</p> <p><b>Spécifications:</b></p> <p>Eau: &lt; 1,0 %</p> <p>Esters de cire: &gt; 85 %</p> <p>Acides gras totaux: &gt; 46 %</p> <p>Acide eicosapentaénoïque (EPA): &gt; 3,0 %</p> <p>Acide docosahexaénoïque (DHA): &gt; 4,0 %</p> <p>Alcools gras totaux: &gt; 28 %</p> <p>Alcool gras C20:1 n-9: &gt; 9,0 %</p> <p>Alcool gras C22:1 n-11: &gt; 12 %</p> <p>Acides gras trans: &lt; 1,0 %</p> <p>Esters d'astaxanthine: &lt; 0,1 %</p> <p>Indice de peroxyde: &lt; 3,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p>
<p>▼ <u>M74</u></p> <p><b>Fructoborate de calcium</b></p>	<p><i>Description/Définition</i></p> <p>Le nouvel aliment est le fructoborate de calcium, sel de calcium tétrahydraté d'un ester de bis(fructose) d'acide borique sous forme de poudre, représenté par Ca[(C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>6</sub>)<sub>2</sub>B]<sub>2</sub> 4H<sub>2</sub>O, d'une masse moléculaire de 846 Da.</p>

▼ M74

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Le nouvel aliment est produit par synthèse chimique dans laquelle le fructose est combiné à de l'acide borique dans l'eau pour produire un ester de bis(fructose) d'acide borique par différents procédés de chauffage et de mélange. Du carbonate de calcium est alors ajouté pour obtenir une solution contenant le sel de calcium du fructoborate (tétrahydraté). La solution est lyophilisée, broyée pour produire le produit final en poudre, puis conditionnée et stockée dans des conditions de stockage représentatives (<math>22 \pm 1</math> °C, HR 55-60 %).</p> <p><i>Caractéristiques/Composition</i></p> <p>Humidité libre &lt; 5,0 %</p> <p>Calcium: 4,5-5 %</p> <p>Bore: 2,5-2,9 %</p> <p>Fructose: 80-85 %</p> <p>Cendres: 15-16 %</p> <p><i>Métaux lourds</i></p> <p>Arsenic: <math>\leq 1</math> mg/kg</p> <p><i>Critères microbiologiques</i></p> <p>Dénombrement total sur plaque: <math>\leq 1\ 000</math> UFC/g <sup>(a)</sup></p> <p>Levures et moisissures: &lt; 100 UFC/g</p> <p>Coliformes: <math>\leq 10</math> UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: absence dans 25 g</p> <p>Staphylocoques à coagulase positive: absence dans 1 g</p> <p>(a) UFC: unité formant colonie.</p>

▼ M66

L-méthylfolate de calcium

**Description:**

Le nouvel aliment est produit par synthèse chimique à partir de l'acide folique.

Il s'agit d'une poudre cristalline de couleur blanche à jaune clair, pratiquement inodore, modérément soluble dans l'eau et très légèrement soluble ou insoluble dans la plupart des solvants organiques.

▼ **M66**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Définition:</b></p> <p>Formule chimique: <math>C_{20}H_{23}CaN_7O_6</math></p> <p>Nom systématique: acide L-glutamique <i>N</i>-{4-[[[(6<i>S</i>)-2-amino-1,4,5,6,7,8-héxahydro-5-méthyl-4-oxo-6-ptéridinyl)méthyl]amino]benzoyl}, sel de calcium</p> <p>Numéros CAS: 129025-21-4 (sel de calcium ayant une teneur non spécifiée en L-5-MTHF/<math>Ca^{2+}</math>) et 151533-22-1 (sel de calcium ayant une teneur spécifiée, de 1:1, en L-5-MTHF/<math>Ca^{2+}</math>).</p> <p>Masse moléculaire: 497,5 daltons</p> <p>Synonymes: L-méthylfolate, calcium; acide L-5-méthyltétrahydrofolique, sel de calcium [(L-5-MTHF-Ca)]; acide (6<i>S</i>)-5-méthyltétrahydrofolique, sel de calcium [(6<i>S</i>)-5-MTHF-Ca]; acide (6<i>S</i>)-5-méthyl-5,6,7,8-tétrahydroptéroïl-L-glutamique, sel de calcium et acide L-5-méthyltétrahydrofolique (L-5-MTHF) sans spécification des cations.</p> <p>Formule structurale:</p> <div data-bbox="869 715 1594 1098" data-label="Chemical-Block"></div>

▼ **M66**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Autres folates et substances apparentées: ≤ 2,5 %  Éthanol: ≤ 0,5 %  Plomb: ≤ 1 mg/kg  Bore: ≤ 10 mg/kg  Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg  Mercure: ≤ 1,0 mg/kg  Arsenic: ≤ 1,5 mg/kg  Platine: ≤ 2 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Germes aérobies viables totaux: ≤ 1 000 UFC/g  Levures et moisissures totales: ≤ 100 UFC/g  UFC: unités formant colonie</p>

▼ **M79**

Acides gras cétylés	<p><b>Description/Définition:</b>  Le nouvel aliment correspond principalement à un mélange d'acide myristique cétylé et d'acide oléique cétylé synthétisé à partir d'alcool cétylique, d'acide myristique et d'acide oléique et, dans une moindre mesure, d'autres acides gras cétylés et d'autres composés de l'huile d'olive.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b>  Teneur en esters: 70-80 %, dont: oléate de cétyle: 22-30 %, myristate de cétyle: 41-56 %  Triglycérides: 22-25 %  Indice d'acidité (mg KOH/g): ≤ 5  Indice de saponification (mg KOH/g): 130-150</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement des microbes aérobies totaux: ≤ 1 000 UFC/g  Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g  KOH: hydroxyde de potassium  UFC: unités formant colonie</p>
---------------------	--

▼ **M9**

Base de gomme à mâcher (mono-méthoxypolyéthylèneglycol)	<p><b>Description/Définition:</b>  Le nouvel ingrédient alimentaire est un polymère synthétique (brevet n° WO2006016179). Il est constitué de polymères ramifiés composés de monométhoxypolyéthylène glycol (MPEG) greffé sur du polyisoprène greffé par anhydride maléique (PIP-g-MA), et de MPEG n'ayant pas réagi (moins de 35 % en poids).</p> <p>Il a une couleur blanche à blanc cassé.</p> <p>N° CAS: 1246080-53-4</p>
---	---

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Caractéristiques:</b></p> <p>Humidité: &lt; 5,0 %</p> <p>Aluminium: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>Lithium: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p>Nickel: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p>Anhydride résiduel: &lt; 15 µmol/g</p> <p>Indice de polydispersité: &lt; 1,4</p> <p>Isoprène: &lt; 0,05 mg/kg</p> <p>Oxyde d'éthylène: &lt; 0,2 mg/kg</p> <p>Anhydride maléique libre: &lt; 0,1 %</p> <p>Oligomères totaux (moins de 1 000 daltons): ≤ 50 mg/kg</p> <p>Éthylène glycol: &lt; 200 mg/kg</p> <p>Diéthylène glycol: &lt; 30 mg/kg</p> <p>Monoéthylène glycol méthyl éther: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>Diéthylène glycol méthyl éther: &lt; 4,0 mg/kg</p> <p>Triéthylène glycol méthyl éther: &lt; 7,0 mg/kg</p> <p>1,4-Dioxane: &lt; 2,0 mg/kg</p> <p>Formaldéhyde: &lt; 10 mg/kg</p>
<p><b>Base de gomme à mâcher [copolymère anhydre du méthoxyéthène (oxyde de méthyle et de vinyle) et du furane-2,5-dione (anhydride maléique)]</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le copolymère du méthoxyéthène et du furane-2,5-dione est un copolymère anhydre du méthoxyéthène (oxyde de méthyle et de vinyle) et du furane-2,5-dione (anhydride maléique).</p> <p>Poudre fluide blanche à blanc cassé.</p> <p>N° CAS: 9011-16-9</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>Valeur de dosage: Au moins 99,5 % de la matière sèche</p> <p>Viscosité spécifique (1 % MEK): 2-10</p> <p>Méthoxyéthène résiduel: ≤ 150 ppm</p> <p>Anhydride maléique résiduel: ≤ 250 ppm</p> <p>Acétaldéhyde: ≤ 500 ppm</p> <p>Méthanol: ≤ 500 ppm</p> <p>Peroxyde de dilauroyle: ≤ 15 ppm</p> <p>Total des métaux lourds: ≤ 10 ppm</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement sur plaque du total des micro-organismes aérobies: <math>\leq 500</math> UFC/g  Moisissures/levures: <math>\leq 500</math> UFC/g  <i>Escherichia coli</i>: résultat de l'épreuve négatif  <i>Salmonella</i>: résultat de l'épreuve négatif  <i>Staphylococcus aureus</i>: résultat de l'épreuve négatif  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: résultat de l'épreuve négatif</p>
<p><b>Huile de chia (<i>Salvia hispanica</i>)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  L'huile de chia est produite par pression à froid de graines de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) (pureté de 99,9 %). Aucun solvant n'est utilisé et, après pression, l'huile est placée dans des citernes de décantation et les impuretés sont éliminées par filtration. Elle peut également être produite par extraction au CO<sub>2</sub> supercritique.</p> <p><b>Processus de production:</b>  Produite par pression à froid. Aucun solvant n'est utilisé et, après pression, l'huile est placée dans des citernes de décantation et les impuretés sont éliminées par filtration.</p> <p>Acidité exprimée en acide oléique: <math>\leq 2,0</math> %  Indice de peroxyde: <math>\leq 10</math> meq/kg  Impuretés insolubles: <math>\leq 0,05</math> %  Acide <math>\alpha</math>-linoléique: <math>\geq 60</math> %  Acide linoléique: 15-20 %</p>
<p><b>Graines de chia (<i>Salvia hispanica</i>)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Le chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) est une plante herbacée annuelle d'été appartenant à la famille des <i>Labiatae</i>. Après la récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, les feuilles et les autres parties de la plante sont retirées.</p> <p>Matière sèche: 90-97 %  Protéines: 15-26 %  Matières grasses: 18-39 %  Glucides (*): 18-43 %  Cellulose brute (**): 18-43 %  Cendres: 3-7 %</p> <p>(* Les glucides comprennent la quantité de fibres  (**) La cellulose brute correspond à la partie de la cellulose principalement constituée de cellulose, de pentosanes et de lignine non digestibles</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Processus de production:</b></p> <p>Le processus de production de jus de fruits et de boissons à base de mélanges de jus de fruits contenant des graines de chia comprend des étapes de préhydratation et de pasteurisation des graines. Des contrôles microbiologiques et des systèmes de surveillance sont en place.</p>
<p><b>Chitine-glucane issu d'<i>Aspergillus niger</i></b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le chitine-glucane est obtenu à partir du mycélium d'<i>Aspergillus niger</i>. Il s'agit d'une poudre légèrement jaune, inodore et fluide. Sa teneur en matière sèche est de 90 % ou plus.</p> <p>Le chitine-glucane est constitué dans une large mesure de deux polysaccharides:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— la chitine, constituée de motifs répétés de N-acétyl-D-glucosamine (n° CAS: 1398-61-4); le</li> <li>— bêta (1, 3)-glucane, constitué de motifs répétés de D-glucose (n° CAS: 9041-22-9).</li> </ul> <p>Perte à la dessiccation: ≤ 10 %</p> <p>Chitine-glucane: ≥ 90 %</p> <p>Rapport chitine/glucane: de 30:70 à 60:40</p> <p>Cendres: ≤ 3,0 %</p> <p>Lipides: ≤ 1,0 %</p> <p>Protéines: ≤ 6,0 %</p>
<p><b>Complexe de chitine-glucane issu de <i>Fomes fomentarius</i></b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le complexe de chitine-glucane est obtenu à partir des parois cellulaires du carpophore du champignon <i>Fomes fomentarius</i>. Il est principalement constitué de deux polysaccharides:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— la chitine, constituée de motifs répétés de N-acétyl-D-glucosamine (n° CAS: 1398-61-4);</li> <li>— le bêta-(1,3, 1,6)-D-glucane, constitué de motifs répétés de D-glucose (n° CAS: 9041-22-9).</li> </ul> <p>Le processus de fabrication comprend plusieurs étapes, dont: le nettoyage, l'amenuisement et le broyage, le ramollissement dans l'eau et le chauffage dans une solution alcaline, le lavage, le séchage. Il n'y a pas d'hydrolyse au cours du processus de production.</p> <p>Aspect: poudre brune inodore et insipide</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>Humidité: ≤ 15 %</p> <p>Cendres: ≤ 3,0 %</p> <p>Chitine-glucane: ≥ 90 %</p> <p>Rapport chitine/glucane: 70:20</p> <p>Glucides totaux, à l'exception des glucanes: ≤ 0,1 %</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Protéines: ≤ 2,0 %  Lipides: ≤ 1,0 %  Mélanines: ≤ 8,3 %  Additifs: néant  pH: 6,7-7,5</p> <p><b>Métaux lourds:</b>  Plomb (ppm): ≤ 1,00  Cadmium (ppm): ≤ 1,00  Mercure (ppm): ≤ 0,03  Arsenic (ppm): ≤ 0,20</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Bactéries mésophiles totales: ≤ 10<sup>3</sup>/g  Levures et moisissures: ≤ 10<sup>3</sup>/g  Coliformes à 30 °C: ≤ 10<sup>3</sup>/g  <i>E. coli</i>: ≤ 10/g  <i>Salmonella</i> et autres bactéries pathogènes: absence/25 g</p>
<p><b>Extrait de chitosane d'origine fongique (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  L'extrait de chitosane [contenant principalement de la poly (D-glucosamine)] est obtenu à partir des stipes d'<i>Agaricus bisporus</i> ou à partir du mycélium d'<i>Aspergillus niger</i>.</p> <p>Le processus de production breveté comprend plusieurs étapes, dont: l'extraction et la désacétylation (hydrolyse) en milieu alcalin, la solubilisation en milieu acide, la précipitation en milieu alcalin, le lavage et le séchage.</p> <p>Synonyme: poly(D-glucosamine)  Numéro CAS du chitosane: 9012-76-4  Formule du chitosane: (C<sub>6</sub>H<sub>11</sub>NO<sub>4</sub>)<sub>n</sub>  Aspect: fine poudre fluide  Couleur: de blanc cassé à légèrement brunâtre  Odeur: inodore</p> <p><b>Pureté:</b>  Teneur en chitosane (% m/m sèche): ≥ 85  Teneur en glucane (% m/m sèche): ≤ 15  Perte à la dessiccation (% m/m sèche): ≤ 10  Viscosité (1 % dans l'acide acétique 1 %): 1-15</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Degré d'acétylation (en % mol/masse humide): 0-30  Viscosité (1 % dans l'acide acétique 1 %) (mPa.s): 1-14 pour le chitosane obtenu à partir d'<i>Aspergillus niger</i>; 12-25 pour la chitine extraite d'<i>Agaricus bisporus</i>  Cendres (% m/m sèche): ≤ 3,0  Protéines (% m/m sèche): ≤ 2,0  Dimension particulaire: &gt; 100 nm  Masse volumique après tassement (g/cm<sup>3</sup>): 0,7-1,0  Pouvoir de rétention des graisses 800x (m/m humide): épreuve réussie</p> <p><b>Métaux lourds:</b>  Mercure (ppm): ≤ 0,1  Plomb (ppm): ≤ 1,0  Arsenic (ppm): ≤ 1,0  Cadmium (ppm): ≤ 0,5</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Germes aérobies (UFC/g): ≤ 10<sup>3</sup>  Levures et moisissures (UFC/g): ≤ 10<sup>3</sup>  <i>Escherichia coli</i> (UFC/g): ≤ 10  <i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g): ≤ 10  <i>Salmonella</i>: absence/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: absence/25 g</p>
Sulfate de chondroïtine	<p><b>Description/Définition:</b>  Le sulfate de chondroïtine (sel de sodium) est un produit biosynthétique. Il est obtenu par sulfatation chimique de la chondroïtine résultant de la fermentation par la souche de la bactérie <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 U1-41 (ATCC 23502).  Sulfate de chondroïtine (sel de sodium) (% sur sec): 95-105  Masse moléculaire moyenne en poids (kDa): 5-12  Masse moléculaire moyenne en nombre (kDa): 4-11  Dispersité (<math>w_h/w_{0,05}</math>): ≤ 0,7  Degré de sulfatation (<math>\Delta Di-6S</math>) (%): ≤ 85  Perte à la dessiccation (%) (105 °C jusqu'à masse constante): ≤ 10,0  Résidu de calcination (% sur sec): 20-30  Protéines (% sur sec): ≤ 0,5  Endotoxines (UE/mg): ≤ 100  Impuretés organiques totales (mg/kg): ≤ 50</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Picolinate de chrome</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>            Le picolinate de chrome se présente sous la forme d'une poudre fluide rougeâtre, légèrement soluble dans l'eau à pH 7. Le sel est aussi soluble dans les solvants organiques polaires.            Dénomination chimique: tris(2-pyridinecarboxylate-N,O)chrome (III) ou 2-acide carboxylique de pyridine chromate (III)            N° CAS: 14639-25-9            Formule chimique: Cr(C<sub>6</sub>H<sub>4</sub>NO<sub>2</sub>)<sub>3</sub>            Caractéristiques chimiques:            Picolinate de chrome: ≥ 95 %            Chrome (III): 12-13 %            Chrome (VI): non détecté            Eau: ≤ 4,0 %</p>

▼ M54

**Biomasse de levure (*Yarrowia lipolytica*) au chrome**

<p><b>Description/Définition:</b>            Le nouvel aliment est la biomasse chromifère, séchée et tuée par la chaleur, de la levure <i>Yarrowia lipolytica</i>.            Le nouvel aliment est produit par fermentation en présence de chlorure de chrome, suivie d'un certain nombre d'étapes de purification et d'une phase au cours de laquelle la levure est tuée par la chaleur afin de garantir l'absence de cellules viables de <i>Yarrowia lipolytica</i> dans le nouvel aliment.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b>            Chrome total: 18-23 µg/g            Chrome (VI): &lt; 10 µg/kg (limite de détection)            Teneur en protéines: 40-50 g/100 g            Fibres alimentaires: 24-32 g/100 g            Sucres: &lt; 2 g/100 g            Matières grasses: 6-12 g/100 g            Cendres totales: ≤ 15 %            Eau: ≤ 5 %            Matière sèche: ≥ 95 %</p> <p><b>Métaux lourds:</b>            Plomb: ≤ 3,0 mg/kg            Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg            Mercure: ≤ 0,1 mg/kg</p>
---

▼ M54

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement des microbes aérobies totaux: <math>\leq 5 \times 10^3</math> UFC/g  Levures et moisissures totales: <math>\leq 10^2</math> UFC/g  Cellules viables de <i>Yarrowia lipolytica</i> (14): <math>&lt; 10</math> UFC/g (limite de détection)  Coliformes: <math>\leq 10</math> UFC/g  <i>Salmonella</i> spp.: Absence dans 25 g  UFC: unité formant colonie</p>

▼ M9

**Feuilles de *Cistus incanus* L.  
Pandalis**

**Description:**  
Feuilles de *Cistus incanus* L. Pandalis; espèce appartenant à la famille des *Cistaceae* et originaire de la région méditerranéenne (Chalcidique).

**Composition:**  
Humidité: 9-10 g/100 g de feuilles  
Protéines: 6,1 g/100 g de feuilles  
Matières grasses: 1,6 g/100 g de feuilles  
Glucides: 50,1 g/100 g de feuilles  
Fibres: 27,1 g/100 g de feuilles  
Minéraux: 4,4 g/100 g de feuilles  
    Sodium: 0,18 g  
    Potassium: 0,75 g  
    Magnésium: 0,24 g  
    Calcium: 1,0 g  
    Fer: 65 mg  
Vitamine B<sub>1</sub>: 3,0 µg  
Vitamine B<sub>2</sub>: 30 µg  
Vitamine B<sub>6</sub>: 54 µg  
Vitamine C: 28 mg  
Vitamine A:  $< 0,1$  mg  
Vitamine E: 40-50 mg

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Alpha-tocophérol: 20–50 mg Bêta-tocophérol et gamma-tocophérol: 2-15 mg Delta-tocophérol: 0,1-2 mg
<b>Citicoline</b>	<p><b>Description/Définition:</b>            La citicoline est produite par un procédé microbien.            La citicoline est composée de cytosine, de ribose, de pyrophosphate et de choline.            Poudre cristalline blanche            Dénomination chimique: cytidine-5'-pyrophosphate de choline, cytidine 5'-(diphosphate de trihydrogène) P'-[2-(triméthylammonio)éthyl] ester de sel interne            Formule chimique: C<sub>14</sub>H<sub>26</sub>N<sub>4</sub>O<sub>11</sub>P<sub>2</sub>            Masse moléculaire: 488,32 g/mol            N° CAS: 987-78-0            pH (solution d'échantillon de 1 %): 2,5-3,5</p> <p><b>Pureté:</b>            Valeur de dosage: ≥ 98 % de la matière sèche            Perte à la dessiccation (à 100 °C pendant 4 heures): ≤ 5,0 %            Ammonium: ≤ 0,05 %            Arsenic: pas plus de 2 ppm            Acides phosphoriques libres: ≤ 0,1 %            Acide 5'-cytidylique: ≤ 1,0 %</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>            Dénombrement total sur plaque: ≤ 10<sup>3</sup> UFC/g            Levures et moisissures: ≤ 10<sup>2</sup> UFC/g  <i>Escherichia coli</i>: absence dans 1 g</p>
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<p><b>Description/Définition:</b>  <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) est une bactérie Gram positive, produisant des spores, anaérobie stricte, non pathogène et non génétiquement modifiée.            Numéro d'enregistrement FERM BP-2789</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Germes aérobies viables totaux: <math>\leq 10^3</math> UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: pas de détection dans 1 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: pas de détection dans 1 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: pas de détection dans 1 g</p> <p>Levures et moisissures: <math>\leq 10^2</math> UFC/g</p>

▼ M76

Pulpe séchée de cerises de café de *Coffea arabica* L. et/ou de *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner et son infusion (aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)

**Description/Définition:**

L'aliment traditionnel est constitué par la pulpe de cerises de café séchée non torréfiée de *Coffea arabica* L et/ou de *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner (genre: *Coffea*, famille: rubiacées) et son infusion. L'infusion peut être utilisée telle quelle, concentrée ou sèche.

Les cerises de café mûres sont récoltées, puis les grains de café sont extraits mécaniquement, avant ou après un processus de séchage; il reste la pulpe séchée des cerises de café qui peut être broyée en poudre.

La pulpe de cerises de café séparée est également connue sous le nom de «cascara», provenant du mot espagnol «cáscara» qui signifie «enveloppe».

Généralement, la préparation de l'infusion consiste à mélanger, pendant quelques minutes, un maximum de 6 g de pulpe de cerises ou de cascara dans 100 ml d'eau chaude ( $> 75$  °C) puis à verser à travers une passoire, ou à utiliser les quantités correspondantes d'infusions sèches ou instantanées.

**Composition de la pulpe séchée de cerises de café:**

Eau:  $< 18$  %

Activité de l'eau ( $a_w$ ):  $\leq 0,65$

Cendres:  $< 10,4$  % MS

Protéines:  $< 15$  % MS

Matière grasse:  $< 5$  % MS

Glucides:  $< 85$  % MS

**Critères microbiologiques:**

Dénombrement des aérobies sur plaque:  $< 10^4$  UFC/g

Teneur totale en levures et moisissures:  $< 100$  UFC/g

*Enterobacteriaceae*:  $< 50$  UFC/g

*Salmonella*: absence dans 25 g

*Bacillus cereus*:  $< 100$  UFC/g

▼ **M76**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Mycotoxines:</b></p> <p>Ochratoxine A: &lt; 5,0 µg/kg</p> <p>Aflatoxine B1: &lt; 2,0 µg/kg</p> <p>Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (comme somme): &lt; 4,0 µg/kg</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Cadmium (Cd): &lt; 0,05 mg/kg</p> <p>Plomb (Pb): &lt; 1,0 mg/kg</p> <p>Cuivre: ≤ 50 mg/kg</p> <p>Mercure: ≤ 0,02 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 0,2 mg/kg</p> <p><b>Impuretés:</b></p> <p>Benzo(a)pyrène: &lt; 10,0 µg/kg</p> <p>Somme du benzo(a)pyrène, du benz(a)anthracène, du benzo(b)fluoranthène et du chrysène: &lt; 50,0 µg/kg</p> <p><b>Pesticides:</b></p> <p>Les niveaux de pesticides de l'aliment traditionnel doivent être conformes aux niveaux fixés dans le règlement (CE) n° 396/2005 pour le code 0639000 dans le groupe «Infusions à partir de toute autre partie de la plante».</p> <p>UFC: unités formant colonie</p> <p>MS: matière sèche</p>
▼ <b>M29</b>  <b>D-ribose</b>	<p><b>Description</b></p> <p>Le D-ribose est un aldopentose (monosaccharide) produit par fermentation au moyen d'une souche de <i>Bacillus subtilis</i> déficiente en transcétolase.</p> <p>Formule chimique: C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub></p> <p>N° CAS: 50-69-1</p> <p>Masse moléculaire: 150,13 Da</p>

▼ **M29**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Caractéristiques/Composition</b></p> <p>Aspect: sec avec une texture poudreuse, de couleur blanche à légèrement jaune</p> <p>Pouvoir rotatoire spécifique: <math>[\alpha]_D^{25}</math> entre <math>-19,0^\circ</math> et <math>-21,0^\circ</math></p> <p>Pureté du D-ribose (% sur sec):</p> <p>Méthode CLHP/IR (*) 98,0 à 102,0 %</p> <p>Cendres: &lt; 0,2 %</p> <p>Perte à la dessiccation (humidité): &lt; 0,5 %</p> <p>Clarté de la solution: <math>\geq 95</math> % de facteur de transmission</p> <p><b>Métaux lourds</b></p> <p>Plomb: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Arsenic: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Cadmium: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Mercuré: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques</b></p> <p>Dénombrement total sur plaque: <math>\leq 100</math> UFC (*) /g</p> <p>Levures: <math>\leq 100</math> UFC/g</p> <p>Moisissures: <math>\leq 100</math> UFC/g</p> <p>Coliformes: <math>\leq 10</math> UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> sp.: absence dans 25 g</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <u>M52</u>  <i>Euglena gracilis</i> séchée	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le nouvel aliment est <i>Euglena</i> en cellules entières séchée, soit la biomasse séchée de la microalgue <i>Euglena gracilis</i>.</p> <p>Le nouvel aliment est produit par fermentation suivie d'une filtration et d'une phase au cours de laquelle la microalgue est tuée par la chaleur afin de garantir l'absence de cellules viables d'<i>Euglena gracilis</i> dans le nouvel aliment.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b></p> <p>Glucides totaux: ≤ 75 %</p> <p>β-glucane: &gt; 50 %</p> <p>Protéines: ≥ 15 %</p> <p>Matières grasses: ≤ 15 %</p> <p>Cendres: ≤ 10 %</p> <p>Humidité: ≤ 6 %</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Plomb: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mercur: ≤ 0,05 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 0,02 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Dénombrement des aérobies sur plaque: ≤ 10 000 UFC/g</p> <p>Coliformes: ≤ 100 NPP/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 500 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Absence dans 10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Absence dans 10 g</p> <p><i>Salmonella</i>: Absence dans 25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Absence dans 25 g</p> <p>UFC: unité formant colonie</p> <p>NPP: Nombre le plus probable</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>Extrait de poudre de cacao dégraissé</b>	Extrait de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.) Aspect: poudre brun foncé sans impuretés visibles Propriétés physico-chimiques: Teneur en polyphénols: $\geq 55,0$ % EAG Teneur en théobromine: $\leq 10,0$ % Teneur en cendres: $\leq 5,0$ % Pourcentage d'humidité: $\leq 8,0$ % Masse volumique apparente: 0,40-0,55 g/cm <sup>3</sup> pH: 5,0-6,5 Solvant résiduel: $\leq 500$ ppm
<b>Extrait de cacao à faible teneur en matières grasses</b>	Extrait de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.) à faible teneur en matières grasses Aspect: poudre rouge sombre à violette Extrait de cacao, concentré: $\geq 99$ % Dioxyde de silicium (auxiliaire technologique): $\leq 1,0$ % Flavanols de cacao: $\geq 300$ mg/g — Épicatéchine: $\geq 45$ mg/g Perte à la dessiccation: $\leq 5,0$ %
▼ <u>M67</u>  Huile de graine de coriandre ( <i>Coriandrum sativum</i> )	Description/Définition: L'huile de graine de coriandre est une huile contenant des glycérides d'acides gras obtenue à partir des graines de coriandre <i>Coriandrum sativum</i> L. Couleur jaunâtre à brune, goût fade N° CAS: 8008-52-4 Composition en acides gras: Acide palmitique (C16:0): 2-5 %

▼ **M67**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Acide stéarique (C18:0): &lt; 1,5 %</p> <p>Acide pétrosélinique [<i>cis</i>-C18:1 (n-12)]: 60-75 %</p> <p>Acide oléique [<i>cis</i>-C18:1 (n-9)]: 7-15 %</p> <p>Acide linoléique (C18:2): 12-19 %</p> <p>Acide <math>\alpha</math>-linoléique (C18:3): &lt; 1,0 %</p> <p>Acides gras <i>trans</i>: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p>Pureté:</p> <p>Indice de réfraction (à 20 °C): 1,466-1,474</p> <p>Indice d'acidité: <math>\leq</math> 4 mg de KOH/g</p> <p>Indice de peroxyde: <math>\leq</math> 5,0 meq/kg</p> <p>Indice d'iode: 88-110 unités</p> <p>Indice de saponification: 179-200 mg de KOH/g</p> <p>Matière insaponifiable: <math>\leq</math> 15 g/kg</p>

▼ **M15****Poudre d'extrait de canneberge****Description/Définition:**

La poudre d'extrait de canneberge est une poudre hydrosoluble riche en substances phénoliques préparée par extraction éthanolique de concentré de jus de baies saines et mûres de canneberge (cultivar *Vaccinium macrocarpon*).

**Caractéristiques/Composition:**

Humidité (% m/m):  $\leq$  4

Proanthocyanidines - PAC (% m/m sèche):

— Méthode OSC-DMAC <sup>(3)</sup> <sup>(5)</sup>: 55,0-60,0 ou

— Méthode BL-DMAC <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup>: 15,0-18,0

Total des substances phénoliques [EAG <sup>(6)</sup>, % m/m sèche] <sup>(5)</sup>

— Méthode Folin-Ciocalteu: > 46,2

Solubilité (dans l'eau): 100 %, sans particules insolubles visibles

▼ **M15**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Teneur en éthanol (mg/kg): ≤ 100</p> <p>Analyse par tamisage: 100 % à travers un tamis 30 mesh</p> <p>Aspect et odeur de la poudre: poudre fluide de couleur rouge foncé; arôme de terre sans odeur de brûlé.</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Arsenic (ppm): &lt; 3</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Levures: &lt; 100 UFC (°)/g</p> <p>Moisissures: &lt; 100 UFC/g</p> <p>Numération des aérobies sur plaque: &lt; 1 000 UFC/g</p> <p>Coliformes: &lt; 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence dans 375 g</p>

▼ **M9**

**Fruits séchés de *Crataegus pinnatifida***

**Description/Définition:**

Fruits séchés de l'espèce *Crataegus pinnatifida* appartenant à la famille des *Rosaceae* et originaire du nord de la Chine et de la Corée.

**Composition:**

Matière sèche: 80 %

Glucides: 55 g/kg de masse fraîche

Fructose: 26,5-29,3 g/100 g

Glucose: 25,5-28,1 g/100 g

Vitamine C: 29,1 mg/100 g de masse fraîche

Sodium: 2,9 g/100 g de masse fraîche

Les compotes sont des produits obtenus par traitement thermique de la partie comestible d'une ou de plusieurs espèces de fruits, entiers ou en morceaux, tamisée ou non, sans concentration significative. Des sucres, de l'eau, du cidre, des épices et du jus de citron peuvent être utilisés.

**α-cyclodextrine**

**Description/Définition:**

Saccharide cyclique non réducteur composé de six unités D-glucopyranosyl liées en α-1,4 obtenu par l'action d'une cyclodextrine-glucosyltransférase (CGTase, EC 2.4.1.19) sur de l'amidon liquéfié. La récupération et la purification de l'α-cyclodextrine peuvent s'effectuer selon l'une des procédures

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>suivantes: précipitation d'un complexe de <math>\alpha</math>-cyclodextrine en présence de 1-décanol, dissolution dans l'eau à température élevée et reprecipitation, extraction du complexant à la vapeur, et cristallisation de l'<math>\alpha</math>-cyclodextrine à partir de la solution; ou chromatographie avec échange d'ions ou filtration sur gel suivie d'une cristallisation de l'<math>\alpha</math>-cyclodextrine à partir de la liqueur-mère purifiée; ou méthodes de séparation membranaire telles que l'ultrafiltration et l'osmose inverse. Description: Solide cristallin blanc ou presque blanc, pratiquement inodore.</p> <p>Synonymes: <math>\alpha</math>-cyclodextrine, <math>\alpha</math>-dextrine, cyclohexaamylose, cyclomaltohexaose, <math>\alpha</math>-cycloamylose</p> <p>Dénomination chimique: cyclohexaamylose</p> <p>N° CAS: 10016-20-3</p> <p>Formule chimique: <math>(C_6H_{10}O_5)_6</math></p> <p>Poids de formule: 972,85</p> <p>Dosage: <math>\geq 98</math> % (matière sèche)</p> <p><b>Détermination:</b></p> <p>Intervalle de fusion: se décompose au-dessus de 278 °C</p> <p>Solubilité: Facilement soluble dans l'eau; très légèrement soluble dans l'éthanol</p> <p>Pouvoir rotatoire spécifique: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: entre +145 ° et +151 ° (solution à 1 %)</p> <p>Chromatographie: le temps de rétention pour le pic principal dans un chromatogramme liquide de l'échantillon correspond à celui de l'<math>\alpha</math>-cyclodextrine dans un chromatogramme d'<math>\alpha</math>-cyclodextrine de référence (disponible au <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Allemagne</i> ou auprès du <i>Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA</i>) dans les conditions décrites dans la MÉTHODE DE DOSAGE</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>Eau: <math>\leq 11</math> % (méthode de Karl Fischer)</p> <p>Complexant résiduel: <math>\leq 20</math> mg/kg (1-décanol)</p> <p>Substances réductrices: <math>\leq 0,5</math> % (exprimées en glucose)</p> <p>Cendres sulfatées: <math>\leq 0,1</math> %</p> <p>Plomb: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p><b>Méthode de dosage:</b></p> <p>Détermination par chromatographie en phase liquide dans les conditions suivantes:</p> <p>Solution d'essai: peser avec précision une quantité d'environ 100 mg de l'échantillon d'essai, l'introduire dans une fiole jaugée de 10 ml et ajouter 8 ml d'eau désionisée. Dissoudre complètement l'échantillon en le plaçant dans un bain à ultrasons (pendant 10-15 min) et diluer jusqu'à la marque avec de l'eau désionisée purifiée. Filtrer à travers un filtre de 0,45 micromètre.</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Solution de référence: peser avec précision une quantité d'environ 100 mg d'<math>\alpha</math>-cyclodextrine, l'introduire dans une fiole jaugée de 10 ml et ajouter 8 ml d'eau désionisée. Dissoudre complètement l'échantillon à l'aide d'un bain à ultrasons et diluer jusqu'à la marque avec de l'eau désionisée purifiée.</p> <p>Chromatographie: chromatographe en phase liquide équipé d'un détecteur à indice de réfraction et d'un enregistreur-intégrateur.</p> <p>Colonne et emballage: Nucleosil-100-NH<sub>2</sub> (10 <math>\mu</math>m) (<i>Macherey &amp; Nagel Co. Düren, Allemagne</i>) ou équivalent.</p> <p>Longueur: 250 mm</p> <p>Diamètre: 4 mm</p> <p>Température: 40 °C</p> <p>Phase mobile: acétonitrile/eau (67/33, v/v)</p> <p>Débit: 2,0 ml/min</p> <p>Volume d'injection: 10 <math>\mu</math>l</p> <p>Procédure: injecter la solution d'échantillon dans le chromatographe, enregistrer le chromatogramme et mesurer l'aire du pic de <math>\alpha</math>-CD. Calculer le pourcentage d'<math>\alpha</math>-cyclodextrine dans l'échantillon d'essai selon la formule suivante:</p> $\% \alpha\text{-cyclodextrine (matière sèche)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ <p>où</p> <p><math>A_S</math> et <math>A_R</math> correspondent aux aires respectives des pics dus à l'<math>\alpha</math>-cyclodextrine de la solution d'échantillon et de la solution de référence.</p> <p><math>W_S</math> et <math>W_R</math> correspondent au poids respectif (en mg) de l'échantillon d'essai et de l'<math>\alpha</math>-cyclodextrine de référence, après correction pour la teneur en eau.</p>
$\gamma$ -cyclodextrine	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Saccharide cyclique non réducteur composé de huit unités d'<math>\alpha</math>-1,4 D-glucopyranosyl liées obtenu par l'action d'une cyclodextrine-glucosyl transférase (CGTase, EC 2.4.1.19) sur de l'amidon hydrolysé. La récupération et la purification de l'<math>\gamma</math>-cyclodextrine peuvent s'effectuer par précipitation d'un complexe de <math>\gamma</math>-cyclodextrine en présence de 8-cyclohexadecen-1-one, par dissolution de ce complexe dans de l'eau et du décane normal, par extraction à la vapeur de la phase aqueuse et par récupération de gamma-CD à partir de la solution par cristallisation.</p> <p>Solide cristallin blanc ou presque blanc, pratiquement inodore</p> <p>Synonymes: gamma-cyclodextrine, <math>\gamma</math>-dextrine, cyclooctaamylose, cyclomaltooctaose, <math>\gamma</math>-cycloamylose</p> <p>Dénomination chimique: cyclooctaamylose</p> <p>Numéro CAS: 17465-86-0</p> <p>Formule chimique: (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>8</sub></p> <p>Dosage: <math>\geq</math> 98 % (matière sèche)</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Détermination:</b>            Intervalle de fusion: se décompose au-dessus de 285 °C            Solubilité: Facilement soluble dans l'eau; très légèrement soluble dans l'éthanol            Pouvoir rotatoire spécifique: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: entre 174 ° et 180 ° (solution à 1 %)</p> <p><b>Pureté:</b>            Eau: ≤ 11 %            Complexant résiduel [8-cyclohexadécen-1-one (CHDC)]: ≤ 4 mg/kg            Solvant résiduel (décane normal): ≤ 6 mg/kg            Substances réductrices: ≤ 0,5 % (exprimées en glucose)            Cendres sulfatées: ≤ 0,1 %</p>
<p>▼ <u>M21</u></p> <p><b>Grains décortiqués de <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (fonio)</b>  <b>(Aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)</b></p>	<p><b>Description/Définition</b>            L'aliment traditionnel est le grain décortiqué (dépouillé du son) de <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf.  <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf est une plante herbacée annuelle de la famille des <i>Poaceae</i>.</p> <p><b>Composition nutritionnelle habituelle des grains décortiqués de fonio</b>            Glucides: 76,1 g/100 g de fonio            Eau: 12,4 g/100 g de fonio            Protéines: 6,9 g/100 g de fonio            Matières grasses: 1,2 g/100 g de fonio            Fibres: 2,2 g/100 g de fonio            Cendres: 1,2 g/100 g de fonio            Phytates: ≤ 2,1 mg/g</p>
<p>▼ <u>M9</u></p> <p><b>Préparation de dextran produite par <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b></p>	<p>1. <b>En poudre:</b>            Glucides: 60 % avec: (dextrane: 50 %, mannitol: 0,5 %, fructose: 0,3 %, leucrose: 9,2 %)            Protéines: 6,5 %</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Lipides: 0,5 %  Acide lactique: 10 %  Éthanol: traces  Cendres: 13 %  Humidité: 10 %</p> <p><b>2. À l'état liquide:</b></p> <p>Glucides: 12 % avec: (dextrane: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fructose: 1,9 %, leucrose: 2,2 %)  Protéines: 2,0 %  Lipides: 0,1 %  Acide lactique: 2,0 %  Éthanol: 0,5 %  Cendres: 3,4 %  Humidité: 80 %</p>
<p><b>Huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Fabriqué à partir de glycérol et d'acides gras provenant d'huiles végétales alimentaires, en particulier d'huile de soja (<i>Glycine max</i>) ou d'huile de colza (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) à l'aide d'une enzyme spécifique.</p> <p><b>Répartition des acylglycérols:</b></p> <p>Diacylglycérols (DAG): <math>\geq 80</math> %  1,3-diacylglycérols (1,3-DAG): <math>\geq 50</math> %  Triacylglycérols (TAG): <math>\leq 20</math> %  Monoacylglycérols (MAG): <math>\leq 5,0</math> %</p> <p><b>Composition en acides gras (MAG, DAG, TAG):</b></p> <p>Acide oléique (C18:1): 20-65 %  Acide linoléique (C18:2): 15-65 %  Acide linoléique (C18:3): <math>\leq 15</math> %  Acides gras saturés: <math>\leq 10</math> %</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Autres:</b>            Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g            Humidité et matières volatiles: ≤ 0,1 %            Indice de peroxyde: ≤ 1,0 meq/kg            Insaponifiables: ≤ 2,0 %            Acides gras trans: ≤ 1,0 %            MAG monoacylglycérols, DAG diacylglycérols, TAG triacylglycérols Dihydrocapsiate (DHC)</p>
<p><b>Dihydrocapsiate (DHC)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>            estérification entre de l'alcool vanillique et de l'acide 8-méthyl nonanoïque catalysée par des enzymes. Ensuite, le dihydrocapsiate est extrait à l'aide de n-hexane.            Liquide visqueux incolore à jaune            Formule chimique: C<sub>18</sub> H<sub>28</sub> O<sub>4</sub>            N° CAS: 205687-03-2</p> <p><b>Propriétés physico-chimiques:</b>            Dihydrocapsiate: &gt; 94 %            Acide 8-méthylnonanoïque: &lt; 6,0 %            Alcool vanillique: &lt; 1,0 %            Substances de synthèse apparentées: &lt; 2,0 %</p>
<p>▼ <u>M13</u></p> <p><b>Parties aériennes séchées de <i>Hoodia parviflora</i></b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>            Ensemble des parties aériennes séchées de <i>Hoodia parviflora</i> N.E.Br. (famille des <i>Apocynaceae</i>)</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b>            Matières végétales: parties aériennes de végétaux âgés de 3 ans au moins            Aspect: poudre fine vert clair à ocre            Solubilité (dans l'eau): &gt; 25 mg/ml            Humidité: &lt; 5,5 %            A<sub>w</sub>: &lt; 0,3</p>

▼ **M13**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>pH: &lt; 5,0</p> <p>Protéines: &lt; 4,5 g/100 g</p> <p>Matières grasses: &lt; 3 g/100 g</p> <p>Glucides (y compris les fibres alimentaires): &lt; 80 g/100 g</p> <p>Fibres alimentaires: &lt; 55 g/100 g</p> <p>Sucres totaux: &lt; 10,5 g/100 g</p> <p>Cendres: &lt; 20 %</p> <p><b>Hoodigosides</b></p> <p>P57: 5–50 mg/kg</p> <p>L: 1 000–6 000 mg/kg</p> <p>O: 500–5 000 mg/kg</p> <p>Totaux: 1 500–11 000 mg/kg</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Arsenic: &lt; 1,00 mg/kg</p> <p>Mercur: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmium: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Plomb: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Numérations des aérobies sur plaque: &lt; 10<sup>5</sup> UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 50 UFC/g</p> <p>Coliformes totaux: &lt; 10 UFC/g</p> <p>Levures: ≤ 100 UFC/g</p> <p>Moisissures: ≤ 100 UFC/g</p> <p>Espèces de <i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: absence dans 25 g</p> <p>UFC: unités formant colonie</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Extrait sec de <i>Lippia citriodora</i> obtenu à partir de cultures de cellules	<b>Description/Définition:</b> Extrait sec de <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth obtenu à partir de cultures de cellules HTN®Vb.
Extrait d' <i>Echinacea angustifolia</i> obtenu à partir de cultures cellulaires	<b>Description/Définition:</b> Extrait de racines d' <i>Echinacea angustifolia</i> obtenu à partir de la culture de tissus de la plante, substantiellement équivalent à l'extrait de racines d' <i>Echinacea angustifolia</i> obtenu dans un mélange éthanol-eau titré à 4 % d'échinacoside.
▼ <u>M31</u>	<b>Description/Définition:</b> Extrait sec d' <i>Echinacea purpurea</i> obtenu à partir de cultures cellulaires EchiPure-PC™
▼ <u>M9</u>	<b>Description/Définition:</b> L'huile d'Echium est le produit de couleur jaune pâle que l'on obtient en raffinant l'huile extraite des graines d' <i>Echium plantagineum</i> L. Acide stéaridonique: $\geq 10$ % m/m des acides gras totaux Acides gras trans: $\leq 2,0$ % (m/m des acides gras totaux) Indice d'acidité: $\leq 0,6$ mg de KOH/g Indice de peroxyde: $\leq 5,0$ meq O <sub>2</sub> /kg Composés insaponifiables: $\leq 2,0$ % Teneur en protéines (azote total): $\leq 20$ µg/ml Alcaloïdes pyrrolizidiniques: non détectables avec une limite de détection de 4,0 µg/kg

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <u>M50</u>  <b>Phlorotannins d'<i>Ecklonia cava</i></b>	<p><b>Description/Définition</b></p> <p>Les phlorotannins d'<i>Ecklonia cava</i> sont obtenus par extraction alcoolique de l'algue marine comestible <i>Ecklonia cava</i>. L'extrait est une poudre de couleur brun foncé, riche en phlorotannins, qui sont des composés polyphénoliques présents en tant que métabolites secondaires dans certaines espèces d'algues brunes.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition</b></p> <p>Teneur en phlorotannins: 90 ± 5 %</p> <p>Activité antioxydante: &gt; 85 %</p> <p>Humidité: &lt; 5 %</p> <p>Cendres: &lt; 5 %</p> <p><b>Critères microbiologiques</b></p> <p>Nombre total de cellules viables: &lt; 3 000 UFC/g</p> <p>Moisissures/levures: &lt; 300 UFC/g</p> <p>Coliformes: résultat de l'épreuve négatif</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: résultat de l'épreuve négatif</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: résultat de l'épreuve négatif</p> <p><b>Métaux lourds et halogènes</b></p> <p>Plomb: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>Mercure: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmium: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>Arsenic: &lt; 25,0 mg/kg</p> <p>Arsenic inorganique: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p>Iode: 150,0 – 650,0 mg/kg</p> <p>UFC: unités formant colonie.</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
-------------------------	----------------

▼ **M18****Hydrolysats de membrane d'œuf****Description**

L'hydrolysats de membrane d'œuf est tiré de membranes coquillières d'œufs de poule. Les coquilles d'œufs sont soumises à séparation hydromécanique en vue d'obtenir les membranes d'œufs, qui sont ensuite soumises à une autre transformation au moyen d'une méthode de solubilisation brevetée. Au terme du processus de solubilisation, la solution est filtrée, concentrée, séchée par pulvérisation et conditionnée.

**Caractéristiques/Composition****Paramètres chimiques**

Total des composés azotés (% m/m):  $\geq 88$

Collagène (% m/m):  $\geq 15$

Élastine (% m/m):  $\geq 20$

Glycosaminoglycanes totaux (% m/m):  $\geq 5$

Calcium:  $\leq 1 \%$

**Paramètres physiques**

pH: 6,5 – 7,6

Cendres (% m/m):  $\leq 8$

Humidité (% m/m):  $\leq 9$

Activité de l'eau:  $\leq 0,3$

Solubilité (dans l'eau): soluble

Masse volumique apparente:  $\geq 0,6 \text{ g/cm}^3$

**Métaux lourds**

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

**Critères microbiologiques**

Numération des aérobies sur plaque:  $\leq 2\,500 \text{ UFC/g}$

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

*Salmonella*: négatif (dans 25 g)

Coliformes:  $\leq 10 \text{ NPP/g}$

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

Nombre de spores mésophiles:  $\leq 25 \text{ UFC/g}$

Nombre de spores thermophiles:  $\leq 10 \text{ UFC/10 g}$

**Méthodes**

Combustion selon l'AOAC 990.03 et l'AOAC 992.15

Dosage Sircol™ de collagène soluble

Dosage Fastin™ d'élastine

USP26 (méthode K0032 au sulfate de chondroïtine)

▼ **M18**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Levures: ≤ 10 UFC/g Moisissures: ≤ 200 UFC/g UFC: unités formant colonie; NPP = nombre le plus probable; USP: United States Pharmacopeia.

▼ **M9**
**Gallate d'épigallocatechine sous forme d'extrait purifié de feuilles de thé vert (*Camellia sinensis*)**
**Description/Définition:**

Extrait très purifié de feuilles de thé vert [*Camellia sinensis* (L.) Kuntze] présenté sous forme d'une fine poudre de couleur blanc cassé à rose pâle. Il est constitué au minimum de 90 % de gallate d'épigallocatechine (EGCG) et a un point de fusion compris approximativement entre 210 et 215 °C.

Aspect: poudre de couleur blanc cassé à rose pâle

Dénomination chimique: polyphénol (-) epigallocatechin-3-gallate

Synonymes: gallate d'épigallocatechine (EGCG)

N° CAS: 989-51-5

Nom INCI: gallate d'épigallocatechine

Masse moléculaire: 458,4 g/mol

Perte à la dessiccation: ≤ 5,0 %

**Métaux lourds:**

Arsenic: ≤ 3,0 ppm

Plomb: ≤ 5,0 ppm

**Dosage:**

≥ 94 % d'EGCG (dans la matière sèche)

≤ 0,1 % de caféine

Solubilité: L'EGCG est relativement soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol et l'acétone

**L-ergothionéine****Définition**

Dénomination chimique (UICPA): (2S)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1H-imidazole-4-yl)-2-(triméthylammonio)-Propanoate

Formule chimique: C<sub>9</sub>H<sub>15</sub>N<sub>3</sub>O<sub>2</sub>S

Masse moléculaire: 229,3 Da

N° CAS: 497-30-3

<i>Paramètre</i>	<i>Spécifications</i>	<i>Méthode</i>
Aspect	Poudre blanche	Élément visuel
Pouvoir rotatoire	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a)</sup>	Polarimétrie

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications		
	Pureté chimique	$\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$	HPLC [Ph. Eur. 2,2.29] RMN-1H
	Détermination	Conforme à la structure C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	RMN-1H Analyse élémentaire
	Total des solvants résiduels (méthanol, acétate d'éthyle, isopropanol, éthanol)	[Ph. Eur. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Chromatographie en phase gazeuse [Ph. Eur. 01/2008:20424]
	Perte à la dessiccation	Étalon interne < 0,5 %	[Ph. Eur. 01/2008:20232]
	Impuretés	< 0,8 %	CLHP/CPG ou RMN-1H
	<b>Métaux lourds<sup>b) c)</sup></b>		
	Plomb	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Cadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Mercure:	< 0,1 ppm	Fluorescence atomique (Hg)
	<b>Spécifications microbiologiques<sup>b)</sup></b>		
	Germe aérobie viables totaux	$\leq 1 \times 10^3$ UFC/g	[Ph. Eur. 01/2011:50104]
	Levures et moisissures totales	$\leq 1 \times 10^2$ UFC/g	
	<i>Escherichia coli</i>	absence dans 1 g	

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Ph. Eur.: Pharmacopée européenne; RMN-1H: résonance magnétique nucléaire du proton; CLHP: chromatographie en phase liquide haute performance; CPG: chromatographie par perméation de gel; ICP/AES: spectroscopie d'émission atomique à plasma à couplage inductif;</p> <p>UFC: unité formant colonie.</p> <p>a) Lit. <math>[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ</math> (c = 1, H<sub>2</sub>O)</p> <p>b) Analyses effectuées sur chaque lot</p> <p>c) Teneurs maximales conformément au règlement (CE) n° 1881/2006</p>

▼ **M50**

**Extrait des racines de trois plantes**  
(*Cynanchum wilfordii* Hemsley,  
*Phlomis umbrosa* Turcz. et *Angelica gigas* Nakai)

**Description/Définition**

Le mélange des racines de trois plantes consiste en une poudre fine de couleur brun jaunâtre produite par extraction à l'eau chaude, concentration par évaporation et séchage par pulvérisation.

**Composition de l'extrait du mélange des racines de trois plantes**

Racine de *Cynanchum wilfordii*: 32,5 % (m/m)

Racine de *Phlomis umbrosa*: 32,5 % (m/m)

Racine d'*Angelica gigas*: 35,0 % (m/m)

**Spécifications**

Perte à la dessiccation: pas plus de 100 mg/g

**Dosage**

Acide cinnamique: 0,012 – 0,039 mg/g

Ester méthylique de shanzhiside: 0,20 – 1,55 mg/g

Nodakénine: 3,35 – 10,61 mg/g

Méthoxsalène: < 3 mg/g

Phénols: 13,0 – 40,0 mg/g

Coumarines: 13,0 – 40,0 mg/g

Iridoïdes: 13,0 – 39,0 mg/g

Saponines: 5,0 – 15,5 mg/g

**Éléments nutritifs**

Glucides: 600 – 880 mg/g

Protéines: 70 – 170 mg/g

Graisses: < 4 mg/g

**Paramètres microbiologiques**

Nombre total de colonies viables: < 5000 UFC/g

Moisissures et levures totales: < 100 UFC/g

Bactéries coliformes: < 10 UFC/g

*Salmonella*: absence dans 25 g

▼ **M50**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><i>Escherichia coli</i>: absence dans 25 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: absence dans 25 g</p> <p><b>Métaux lourds</b>  Plomb: &lt; 0,65 mg/kg  Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg  Mercure: &lt; 0,1 mg/kg  Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg  UFC: unités formant colonie.</p>

▼ **M9**

<p><b>Sel de sodium de l'édétate de fer (III)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Le sel de sodium de l'édétate de fer (III) (acide éthylènediaminetétraacétique) se présente sous la forme d'une poudre de couleur allant du jaune au brun, fluide et inodore, d'une pureté chimique supérieure à 99 % (m/m), qui se dissout facilement dans l'eau.  Formule chimique: <math>C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O</math>  Caractéristiques chimiques:  pH d'une solution à 1 %: 3,5-5,5  Fer: 12,5-13,5 %  Sodium: 5,5 %  Eau: 12,8 %  Matières organiques (CHNO): 68,4 %  EDTA: 65,5-70,5 %  Matières insolubles dans l'eau: ≤ 0,1 %  Acide nitrilotriacétique: ≤ 0,1 %</p>
<p><b>Phosphate d'ammonium ferreux</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Le phosphate d'ammonium ferreux se présente sous la forme d'une fine poudre de couleur gris-vert, pratiquement insoluble dans l'eau et soluble dans les acides minéraux dilués.  N° CAS: 10101-60-7  Formule chimique: <math>FeNH_4PO_4</math>  Caractéristiques chimiques:  pH d'une suspension à 5 % dans l'eau: 6,8-7,8  Fer (total): ≥ 28 %  Fer (II): 22-30 % (m/m)  Fer (III): ≤ 7,0 % (m/m)  Ammoniac: 5-9 % (m/m)  Eau: ≤ 3,0 %</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>Peptides de poisson (<i>Sardinops sagax</i>)</b>	<p><b>Description/Définition:</b> Le nouvel ingrédient alimentaire est un mélange de peptides obtenu par hydrolyse alcaline catalysée par protéase du muscle de poisson (<i>Sardinops sagax</i>), après isolement de la fraction de peptides par chromatographie sur colonne, concentration sous vide et séchage par atomisation. Il s'agit d'une poudre blanc jaunâtre.</p> <p>Peptides<sup>(1)</sup> (peptides, dipeptides et tripeptides à courte chaîne d'une masse moléculaire inférieure à 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptide): 0,1-0,16 g/100 g Cendres: ≤ 10 g/100 g Humidité: ≤ 8 g/100 g (<sup>1</sup>) Méthode de Kjeldahl</p>
<b>Flavonoïdes issus de <i>Glycyrrhiza glabra</i></b>	<p><b>Description/Définition:</b> Les flavonoïdes obtenus à partir de racines ou de porte-greffes de <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. résultent d'une extraction avec de l'éthanol suivie d'une extraction complémentaire de cet extrait éthanolique avec des triglycérides à chaîne moyenne. Il s'agit d'un liquide brun foncé contenant de 2,5 à 3,5 % de glabridine.</p> <p>Humidité: &lt; 0,5 % Cendres: &lt; 0,1 % Indice de peroxyde: &lt; 0,5 meq/kg Glabridine: 2,5-3,5 % de graisse Acide glycyrrhizinique: &lt; 0,005 % Graisse, dont des substances de type polyphénol: ≥ 99 % Protéines: &lt; 0,1 % Glucides: non détectables</p>
▼ <b>M40</b> <b>Pulpe de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.), son jus et son jus concentré (aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)</b>	<p><b>Description/Définition</b> L'aliment traditionnel est la pulpe de fruit provenant du cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.), qui est la substance «aqueuse, mucilagineuse et acide enveloppant les graines». Pour obtenir la pulpe de cacao, il faut fendre les cabosses puis retirer les pelures et les fèves; la pulpe est alors soumise à pasteurisation et à congélation. Le jus de pulpe de cacao et le jus de pulpe de cacao concentré sont le produit d'un procédé de transformation (traitement enzymatique, pasteurisation, filtration et concentration).</p> <p><b>Composition typique de la pulpe de cacao, de son jus et de son jus concentré</b> Protéines (g/100 g): 0,0 à 2,0 Teneur totale en matières grasses (g/100 g): 0,0 à 0,2 Teneur totale en sucres (g/100 g): &gt; 11,0 Valeur Brix (°Brix): ≥ 14 pH: 3,3 à 4,0</p> <p><b>Critères microbiologiques</b> Dénombrement total sur plaque (aérobie): &lt; 10 000 UFC (°)/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonelles</i>: Absence/25 g</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
-------------------------	----------------

▼ **M71**

**Formes congelée, séchée et en poudre de *Locusta migratoria* (criquet migrateur)**

**Description/Définition:**

Le nouvel aliment se compose des formes congelée, séchée et en poudre de criquet migrateur. Le terme «criquet migrateur» désigne l'adulte de *Locusta migratoria*, une espèce d'insecte appartenant à la famille des Acrididae (sous-famille des Locustinae).

Le nouvel aliment est destiné à être commercialisé sous trois formes différentes, à savoir i) *L. migratoria* soumis à un traitement thermique et congelés (LM congelés), ii) *L. migratoria* soumis à un traitement thermique et lyophilisés (LM séchés), et iii) *L. migratoria* entiers soumis à un traitement thermique, lyophilisés et broyés (poudre de LM entiers). Les LM séchés peuvent être commercialisés tels quels ou en poudre.

Pour les LM congelés et les LM séchés, les pattes et les ailes doivent être retirées afin de réduire le risque de constipation intestinale susceptible d'être causé par l'ingestion des grands ergots situés sur les tibias des insectes. La poudre de LM entiers est obtenue par le broyage mécanique des insectes, pattes et ailes comprises, suivi d'un tamisage ayant pour objet de réduire la dimension particulière en dessous de 1 mm.

Une période minimale de jeûne de 24 heures est requise avant la mise à mort des insectes par congélation, afin de permettre aux adultes de vider leur tube digestif.

Paramètres	LM congelés	LM séchés	Poudre de LM entiers
<b>Caractéristiques/Composition</b>			
Cendres (% m/m)	0,6-1,0	2,0-3,1	1,8-1,9
Humidité (% m/m)	67-73	≤ 5	≤ 5
Protéines brutes (N × 6,25) (% m/m)	11-21	43-53	50-60
Matières grasses (% m/m)	7-13	31-41	31-41
Acides gras saturés (% de matières grasses)	35-43	35-43	35-43
Glucides digestibles (% m/m)	0,1-2,0	0,1-2,0	1,0-3,5
<sup>(18)</sup> Fibres alimentaires (% m/m)	1,5-3,5	5,5-9,0	5,5-9,0
Chitine (% m/m)	1,7-2,4	6,4-10,4	10,5-13,9
Indice de peroxyde (meq O <sub>2</sub> /kg de matières grasses)	≤ 5	≤ 5	≤ 5

## ▼M71

Nouvel aliment autorisé	Spécifications		
<b>Contaminants</b>			
Plomb (mg/kg)	≤ 0,07	≤ 0,07	≤ 0,07
Cadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
Aflatoxines (B1+B2+G1+G2) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4	≤ 4
Aflatoxine B1 (µg/kg)	≤ 2	≤ 2	≤ 2
Déoxynivalénol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200	≤ 200
Ochratoxine A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1	≤ 1
Somme des concentrations supérieures concernant les dioxines et les PCB de type dioxine ( (19) TEQ des PCDD et des F-PCB, OMS <sub>2005</sub> ) (pg/g de matières grasses)	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2
<b>Critères microbiologiques</b>			
Dénombrement des microbes aérobies totaux ( (7) UFC/g)	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>
Enterobacteriaceae (présomptives) (UFC/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 50	≤ 50	≤ 50
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	Non détectées dans 25 g	Non détectées dans 25 g	Non détectées dans 25 g
<i>Bacillus cereus</i> (présomptif) (UFC/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
Staphylocoques à coagulase positive (UFC/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
Anaérobies sulfitoréducteurs (UFC/g)	≤ 30	≤ 30	≤ 30
Levures et moisissures (UFC/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>Extrait de fucoïdane de l'algue <i>Fucus vesiculosus</i></b>	<p><b>Description/Définition:</b>            Le fucoïdane de l'algue <i>Fucus vesiculosus</i> est obtenu par une extraction aqueuse dans une solution acide et des procédés de filtration, sans utilisation de solvants organiques. L'extrait qui en résulte est concentré et séché pour donner l'extrait de fucoïdane répondant aux spécifications suivantes:</p> <p>Poudre de couleur blanc cassé à brun</p> <p>Odeur et goût: Goût et odeur fades</p> <p>Humidité: &lt; 10 % (105 °C pendant 2 heures)</p> <p>Valeur pH: 4,0-7,0 (suspension à 1 % à 25 °C)</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Arsenic (inorganique): &lt; 1,0 ppm</p> <p>Cadmium: &lt; 3,0 ppm</p> <p>Plomb: &lt; 2,0 ppm</p> <p>Mercur: &lt; 1,0 ppm</p>
	<p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Dénombrement des microbes aérobies totaux: &lt; 10 000 UFC/g</p> <p>Dénombrement des levures et des moisissures: &lt; 100 UFC/g</p> <p>Nombre total d'entérobactéries: absence/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: absence/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: absence/g</p> <p>Composition des deux types d'extraits autorisés, sur la base de la teneur en fucoïdane:</p> <p><i>Extrait 1:</i></p> <p>Fucoïdane: 75-95 %</p> <p>Alginate: 2,0-5,5 %</p> <p>Polyphloroglucinol: 0,5-15 %</p> <p>Mannitol: 1-5 %</p> <p>Sels naturels/minéraux libres: 0,5-2,5 %</p> <p>Autres hydrates de carbone: 0,5-1,0 %</p> <p>Protéines: 2,0-2,5 %</p> <p><i>Extrait 2:</i></p> <p>Fucoïdane: 60-65 %</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Alginate: 3,0-6,0 % Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannitol: < 1,0 % Sels naturels/minéraux libres: 0,5-2,0 % Autres hydrates de carbone: 0,5-2,0 % Protéines: 2,0-2,5 %
<b>Extrait de fucoïdane de l'algue</b> <i>Undaria pinnatifida</i>	<b>Description/Définition:</b> Le fucoïdane de l'algue <i>Undaria pinnatifida</i> est obtenu par une extraction aqueuse dans une solution acide et des procédés de filtration, sans utilisation de solvants organiques. L'extrait qui en résulte est concentré et séché pour donner l'extrait de fucoïdane répondant aux spécifications suivantes: Poudre de couleur blanc cassé à brun Odeur et goût: Goût et odeur fades Humidité: < 10 % (105 °C pendant 2 heures) Valeur pH: 4,0-7,0 (suspension à 1 % à 25 °C) <b>Métaux lourds:</b> Arsenic (inorganique): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Plomb: < 2,0 ppm Mercure: < 1,0 ppm <b>Microbiologie:</b> Dénombrement des microbes aérobies totaux: < 10 000 UFC/g Dénombrement des levures et des moisissures: < 100 UFC/g Nombre total d'entérobactéries: absence/g <i>Escherichia coli</i> : absence/g <i>Salmonella</i> : absence/10 g <i>Staphylococcus aureus</i> : absence/g Composition des deux types d'extraits autorisés, sur la base de la teneur en fucoïdane: <i>Extrait 1</i> : Fucoïdane: 75-95 % Alginate: 2,0-6,5 %

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 %</p> <p>Mannitol: 1-10 %</p> <p>Sels naturels/minéraux libres: 0,5-1,0 %</p> <p>Autres hydrates de carbone: 0,5-2,0 %</p> <p>Protéines: 2,0-2,5 %</p> <p><i>Extrait 2:</i></p> <p>Fucoïdane: 50-55 %</p> <p>Alginate: 2,0-4,0 %</p> <p>Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 %</p> <p>Mannitol: 25-35 %</p> <p>Sels naturels/minéraux libres: 8-10 %</p> <p>Autres hydrates de carbone: 0,5-2,0 %</p> <p>Protéines: 1,0-1,5 %</p>
<p><b>2'-Fucosyllactose</b> <b>(synthétique)</b></p>	<p><b>Définition:</b></p> <p>Dénomination chimique: <math>\alpha</math>-L-fucopyranosyl-(1→2)-<math>\beta</math>-D-galactopyranosyl-(1→4)- D-glucopyranose</p> <p>Formule chimique: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math></p> <p>N° CAS: 41263-94-9</p> <p>Masse moléculaire: 488,44 g/mol</p> <p><b>Description:</b></p> <p>Le 2'-fucosyllactose est une poudre de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé de synthèse chimique.</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>2'-Fucosyllactose <math>\geq</math> 95 %</p> <p>D-Lactose: <math>\leq</math> 1,0 % m/m</p> <p>L-Fucose: <math>\leq</math> 1,0 % m/m</p> <p>Isomères de difucosyl- D-lactose: <math>\leq</math> 1,0 % m/m</p> <p>2'-Fucosyl- D-lactulose: <math>\leq</math> 0,6 % m/m</p> <p>pH (solution à 5 %, 20 °C): 3,2-7,0</p> <p>Eau (%): <math>\leq</math> 9,0 %</p> <p>Cendres sulfatées: <math>\leq</math> 0,2 %</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications	
	<p>Acide acétique: ≤ 0,3 %</p> <p>Solvants résiduels (méthanol, 2-propanol, acétate de méthyle, acétone): ≤ 50,0 mg/kg séparément, ≤ 200,0 mg/kg combinés)</p> <p>Protéines résiduelles: ≤ 0,01 %</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Palladium: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nickel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 500 UFC/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 10 UFC/g</p> <p>Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg</p>	
<p><b>2'-Fucosyllactose</b> <b>(de source microbienne)</b></p>	<p>► <b>M27 Définition:</b></p> <p>Dénomination chimique: α-L-fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose</p> <p>Formule chimique: C<sub>18</sub>H<sub>32</sub>O<sub>15</sub></p> <p>N° CAS: 41263-94-9</p> <p>Masse moléculaire: 488,44 g/mol</p> <p><b>Source:</b></p> <p>souche génétiquement modifiée d'<i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p><b>Description:</b></p> <p>Le 2'-fucosyllactose est une poudre de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé microbien.</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>2'-Fucosyllactose ≥ 83 %</p> <p>D-Lactose: ≤ 10,0 %</p> <p>L-Fucose: ≤ 2,0 %</p> <p>Difucosyl-D-lactose: ≤ 5,0 %</p> <p>2'-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,5 %</p> <p>Somme des saccharides (2'-fucosyllactose, D-lactose, L-fucose, difucosyl-D-lactose, 2'-fucosyl-D-lactulose): ≥ 90 %</p> <p>pH (solution à 5 %, 20 °C): 3,0-7,5</p> <p>Eau: ≤ 9,0 %</p>	<p><b>Source:</b></p> <p>souche génétiquement modifiée d'<i>Escherichia coli</i> BL21</p> <p><b>Description:</b></p> <p>Le 2'-fucosyllactose se présente sous la forme d'une poudre de couleur blanche à blanc cassé et le concentré liquide (45 % ± 5 % m/v) se présente sous la forme d'une solution aqueuse transparente, incolore à légèrement jaune. Le 2'-fucosyllactose est produit par un procédé microbiologique.</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>2'-Fucosyllactose: ≥ 90 %</p> <p>Lactose: ≤ 5,0 %</p> <p>Fucose: ≤ 3,0 %</p> <p>3-Fucosyllactose: ≤ 5,0 %</p> <p>Fucosylgalactose: ≤ 3,0 %</p> <p>Difucosyllactose: ≤ 5,0 %</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications	
	<p>Cendres sulfatées: ≤ 2,0 %            Acide acétique: ≤ 1,0 %            Protéines résiduelles: ≤ 0,01 %</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>            Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 3 000 UFC/g            Levures: ≤ 100 UFC/g            Moisissures: ≤ 100 UFC/g            Endotoxines: ≤ 10 UE/mg</p>	<p>Glucose: ≤ 3,0 %            Galactose: ≤ 3,0 %            Eau: ≤ 9,0 % (poudre)            Cendres sulfatées: ≤ 0,5 % (poudre et liquide)            Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % (poudre et liquide)</p> <p><b>Métaux lourds:</b>            Plomb: ≤ 0,02 mg/kg (poudre et liquide);            Arsenic: ≤ 0,2 mg/kg (poudre et liquide);            Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (poudre et liquide);            Mercure: ≤ 0,5 mg/kg (poudre et liquide);</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>            Dénombrement total sur plaque: ≤ 10<sup>4</sup> UFC/g (poudre), ≤ 5 000 UFC/g (liquide)            Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g (poudre), ≤ 50 UFC/g (liquide)            Entérobactéries/coliformes: absence dans 11 g (poudre et liquide)  <i>Salmonella</i>: négatif/100 g (poudre), négatif/200 ml (liquide)  <i>Cronobacter</i>: négatif/100 g (poudre), négatif/200 ml (liquide)            Endotoxines: ≤ 100 UE/g (poudre), ≤ 100 UE/ml (liquide)            Aflatoxine M1: ≤ 0,025 µg/kg (poudre et liquide) ◀</p>

▼ M56

Mélange 2'-fucosyllactose/difucosyllactose («2'-FL/DFL»)  
(de source microbienne)

**Description/Définition:**

Le mélange 2'-fucosyllactose/difucosyllactose est une poudre purifiée de couleur blanche à blanc cassé ou des agglomérats d'une telle poudre, produite ou produits par un procédé microbien.

**Source:** Souche génétiquement modifiée d'*Escherichia coli* K-12 DH1

**Caractéristiques/Composition:**

Aspect: Poudre ou agglomérats de couleur blanche à blanc cassé

Somme de 2'-fucosyllactose, difucosyllactose, D-lactose, L-fucose et 3-fucosyllactose (% de matière sèche): ≥ 92,0 % (m/m)

Somme de 2'-fucosyllactose et difucosyllactose (% de matière sèche): ≥ 85,0 % (m/m)

▼ **M56**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>2'-fucosyllactose (% de matière sèche): <math>\geq 75,0</math> % (m/m)  Difucosyllactose (% de matière sèche): <math>\geq 5,0</math> % (m/m)  D-lactose: <math>\leq 10,0</math> % (m/m)  L-Fucose: <math>\leq 1,0</math> % (m/m)  2'-fucosyl-D-lactulose: <math>\leq 2,0</math> (m/m)  Somme des autres glucides <sup>(1)</sup>: <math>\leq 6,0</math> % (m/m)  Humidité: <math>\leq 6,0</math> % (m/m)  Cendres, sulfatées: <math>\leq 0,8</math> % (m/m)  pH (solution à 5 %, 20 °C): 4,0-6,0  Protéine résiduelle: <math>\leq 0,01</math> % (m/m)</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement total sur plaque de bactéries mésophiles aérobies: <math>\leq 1000</math> UFC/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: <math>\leq 10</math> UFC/g  <i>Salmonella</i> spp.: absence dans 25 g  Levures: <math>\leq 100</math> UFC/g  Moisissures: <math>\leq 100</math> UFC/g  Endotoxines résiduelles: <math>\leq 10</math> UE/mg  UFC: unités formant colonie; UE: unités d'endotoxines</p>

▼ **M72**

**3-fucosyllactose («3-FL»)**  
**(de source microbienne)**

**Description:**

Le 3-fucosyllactose (3-FL) est une poudre purifiée de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par fermentation microbienne et contient des quantités limitées de D-lactose, L-fucose, D-galactose et D-glucose.

**Source:** souche génétiquement modifiée d'*Escherichia coli* K-12

**Définition:**

Formule chimique:  $C_{18}H_{32}O_{15}$

Dénomination chimique:  $\beta$ -D-galactopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 4)[- $\alpha$ -L-fucopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 3)]-D-glucopyranose

Masse moléculaire: 488,44 Da

N° CAS 41312-47-4

**Caractéristiques/Composition:**

3-fucosyllactose (% de matière sèche):  $\geq 90,0$  % (m/m)

D-lactose (% de matière sèche):  $\leq 5,0$  % (m/m)

L-fucose (% de matière sèche):  $\leq 3,0$  % (m/m)

▼ **M72**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Somme de D-galactose/D-glucose (% de matière sèche): ≤ 3,0 % (m/m)  Somme des autres glucides<sup>a</sup> (% de matière sèche) ≤ 3,0 % (m/m)  Humidité: ≤ 5,0 % (m/m)  pH (20 °C, solution à 5 %): 3,0-7,5  Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % (m/m)  Cendres (%): ≤ 0,5</p> <p><b>Métaux lourds/Contaminants:</b>  Arsenic: ≤ 0,2 mg/kg  Cadmium: ≤ 0,05 mg/kg  Plomb: ≤ 0,05 mg/kg  Mercure: ≤ 0,1 mg/kg  Aflatoxine M1: ≤ 0,025 µg/kg  Aflatoxine B1: ≤ 0,1 µg/kg  Endotoxines résiduelles: ≤ 0,3 UE/mg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement total sur plaque: ≤ 1 000 UFC/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: absence dans 10 g  <i>Salmonella</i> sp.: absence dans 25 g  <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: absence dans 10 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: absence dans 25 g  <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 10 UFC/g  Levures: ≤ 100 UFC/g  Moisissures: ≤ 100 UFC/g  UFC: unités formant colonie; UE: unités d'endotoxines; <sup>a</sup>Somme des autres glucides: isomère de 3-fucosyllactose, isomère de difucosyllactose et oligomères</p>

▼ **M9**

Galacto-oligosaccharide

**Description/Définition:**

Le galacto-oligosaccharide est produit à partir de lactose du lait par un processus enzymatique utilisant des β-galactosidases issus d'*Aspergillus oryzae*, de *Bifidobacterium bifidum*, de *Pichia pastoris*, de *Sporobolomyces singularis*, de *Kluyveromyces lactis*, de *Bacillus circulans* et de *Papiliotrema terrestris*.

GOS: ≥ 46 % de matière sèche (MS)

Lactose: ≤ 40 % MS

Glucose: ≤ 27 % MS

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Galactose: $\geq 0,8$ % MS Cendres: $\leq 4,0$ % MS Protéines: $\leq 4,5$ % MS Nitrite: $\leq 2$ mg/kg
<b>Glucosamine HCl issue d'<i>Aspergillus niger</i> et d'une souche génétiquement modifiée d'<i>E. coli</i> K-12</b>	Poudre cristalline blanche inodore Formule moléculaire: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Masse moléculaire relative: 215,63 g/mol D-glucosamine HCl: 98,0-102,0 % de l'étalon de référence (CLHP) Pouvoir rotatoire spécifique: $+ 70,0^\circ$ à $+ 73,0^\circ$
<b>Sulfate de glucosamine KCl issu d'<i>Aspergillus niger</i> et d'une souche génétiquement modifiée d'<i>E. coli</i> K-12</b>	Poudre cristalline blanche inodore Formule moléculaire: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Masse moléculaire relative: 605,52 g/mol Sulfate de D-glucosamine 2KCl: 98,0-102,0 % de l'étalon de référence (CLHP) Pouvoir rotatoire spécifique: $+ 50,0^\circ$ à $+ 52,0^\circ$
<b>Sulfate de glucosamine NaCl issu d'<i>Aspergillus niger</i> et d'une souche génétiquement modifiée d'<i>E. coli</i> K-12</b>	Poudre cristalline blanche inodore Formule moléculaire: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Masse moléculaire relative: 573,31 g/mol D-Glucosamine HCl: 98-102 % de l'étalon de référence (CLHP) Pouvoir rotatoire spécifique: $+ 52^\circ$ à $+ 54^\circ$
<b>Gomme de guar</b>	<b>Description/Définition:</b> La gomme de guar native est l'endosperme broyé de graines de souches naturelles du guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (famille des <i>Leguminosae</i> ). Elle consiste essentiellement en un polysaccharide hydrocolloïdal d'une masse moléculaire élevée, composé principalement d'unités de galactopyranose et de mannopyranose combinées par des liaisons glucosidiques (combinaisons qui, du point de vue chimique, peuvent être décrites comme des galactomannanes, et dont la teneur n'est pas inférieure à 75 %). Aspect: poudre blanche à blanc jaunâtre Masse moléculaire: entre 50 000 et 8 000 000 daltons Numéro CAS: 9000-30-0 Numéro Eines: 232-536-8 Pureté: conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (1) et aux dispositions du règlement d'exécution (UE) 2015/175 de la Commission du 5 février 2015 fixant des conditions particulières applicables à l'importation de gomme de guar originaire ou en provenance de l'Inde, en raison des risques de contamination par le pentachlorophénol et les dioxines (2).

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Propriétés physico-chimiques:</b></p> <p><b>Poudre</b>  Durée de conservation: 2 ans  Couleur: blanche  Odeur: légère  Diamètre moyen des particules: 60-70 µm  Humidité: ≤ 15 %  Viscosité* à 1 h: –  Viscosité* à 2 h: ≥ 3 600 mPa.s  Viscosité* à 24 h: ≥ 4 000 mPa.s  Solubilité: soluble dans l'eau froide et chaude  pH pour 10 g/l, à 25 °C: 6-7,5</p> <p><b>Flocons</b>  Durée d'utilisation: 1 an  Couleur: Blanc/blanc cassé avec absence ou présence minimale de points noirs  Odeur: légère  Diamètre moyen des particules: 1 à 10 mm  Humidité: ≤ 15 %  Viscosité* à 1 h: ≥ 3 000 mPa.s  Viscosité* à 2 h: –  Viscosité* à 24 h: –  Solubilité: soluble dans l'eau froide et chaude  pH pour 10 g/l, à 25 °C: 5-7,5  (*) Les mesures de viscosité sont réalisées dans les conditions suivantes: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<b>Produits laitiers traités thermiquement fermentés avec <i>Bacteroides xylanisolvens</i></b>	<p><b>Description/Définition:</b>  Les produits laitiers traités thermiquement fermentés sont produits avec <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) comme ferment lactique.</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Le lait demi-écrémé (entre 1,5 % et 1,8 % de matière grasse) et le lait écrémé (<math>\leq 0,5</math> % de matière grasse) sont pasteurisés ou traités à ultra-haute température avant le début de la fermentation avec <i>Bacteroides xyloxydans</i> (DSM 23964). Le produit laitier fermenté obtenu est homogénéisé puis traité thermiquement pour inactiver <i>Bacteroides xyloxydans</i> (DSM 23964). Le produit final ne contient pas de cellules viables de <i>Bacteroides xyloxydans</i> (DSM 23964)<sup>(1)</sup>.</p> <p>(<sup>1</sup>) DIN EN ISO 21528-2 telle que modifiée.</p>
<p><b>Hydroxytyrosol</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>L'hydroxytyrosol est un liquide visqueux de couleur jaune pâle obtenu par synthèse chimique</p> <p>Formule moléculaire: <math>C_8H_{10}O_3</math></p> <p>Masse moléculaire: 154,6 g/mol</p> <p>N° CAS: 10597-60-1</p> <p>Humidité: <math>\leq 0,4</math> %</p> <p>Odeur: caractéristique</p> <p>Goût: légèrement amer</p> <p>Solubilité (eau): miscible à l'eau</p> <p>pH: 3,5-4,5</p> <p>Indice de réfraction: 1,571-1,575</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>Hydroxytyrosol: <math>\geq 99</math> %</p> <p>Acide acétique: <math>\leq 0,4</math> %</p> <p>Acétate d'hydroxytyrosol: <math>\leq 0,3</math> %</p> <p>Somme de l'acide homovanillique, de l'acide isohomovanillique et du 3-méthoxy-4-hydroxyphénylglycol: <math>\leq 0,3</math> %</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Plomb: <math>\leq 0,03</math> mg/kg</p> <p>Cadmium: <math>\leq 0,01</math> mg/kg</p> <p>Mercure: <math>\leq 0,01</math> mg/kg</p> <p><b>Solvants résiduels:</b></p> <p>Acétate d'éthyle: <math>\leq 25,0</math> mg/kg</p> <p>Isopropanol: <math>\leq 2,50</math> mg/kg</p> <p>Méthanol: <math>\leq 2,00</math> mg/kg</p> <p>Tétrahydrofurane: <math>\leq 0,01</math> mg/kg</p>

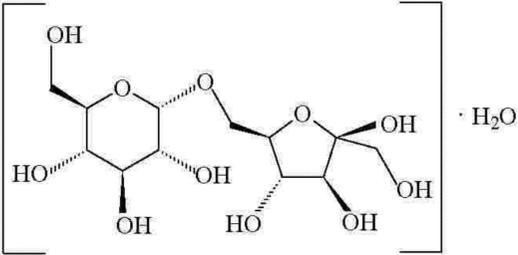
▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>La préparation de protéines structurantes de la glace (ISP) est un liquide brun clair produit par la fermentation submergée d'une souche génétiquement modifiée de levure de boulanger de qualité alimentaire (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), un gène synthétique codant pour l'ISP ayant été inséré dans le génome de la levure. La protéine est exprimée et sécrétée dans le milieu de croissance où elle est séparée des cellules de levure par microfiltration et concentrée par ultrafiltration. Par conséquent, les cellules de levure ne sont pas transférées telles quelles ni sous une forme modifiée dans la préparation d'ISP. La préparation d'ISP contient des ISP natives, des ISP glycosylées, des protéines et des peptides provenant de la levure et des sucres ainsi que des acides et des sels communément présents dans les denrées alimentaires. Le concentré est stabilisé avec 10 mM de solution tampon d'acide citrique.</p> <p>Dosage: <math>\geq 5</math> g/l d'ISP active</p> <p>pH: 2,5-3,5</p> <p>Cendres: <math>\leq 2,0</math> %</p> <p>ADN: non détectable</p>
<p><b>Extrait aqueux de feuilles séchées d'<i>Ilex guayusa</i></b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Liquide brun foncé. Extraits aqueux de feuilles séchées d'<i>Ilex guayusa</i></p> <p><b>Composition:</b></p> <p>Protéines: <math>&lt; 0,1</math> g/100 ml</p> <p>Matières grasses: <math>&lt; 0,1</math> g/100 ml</p> <p>Glucides: 0,2-0,3 g/100 ml</p> <p>Sucres totaux: <math>&lt; 0,2</math> g/100 ml</p> <p>Caféine: 19,8-57,7 mg/100 ml</p> <p>Théobromine: 0,14-2,0 mg/100 ml</p> <p>Acides chlorogéniques: 9,9-72,4 mg/100 ml</p>
<p>▼ <u>M47</u></p> <p><b>Infusion de feuilles du caféier <i>Coffea arabica</i> L. et/ou <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>L'aliment traditionnel consiste en une infusion de feuilles de <i>Coffea arabica</i> L. et/ou de <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner (famille: Rubiacées).</p> <p>L'aliment traditionnel est préparé en mélangeant un maximum de 20 grammes de feuilles séchées de <i>Coffea arabica</i> L. et/ou de <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner avec 1 litre d'eau chaude. Les feuilles sont enlevées et l'infusion est ensuite soumise à une pasteurisation (à une température d'au moins 71 °C pendant une durée de 15 secondes).</p>

▼ M47

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Composition:</b>  Aspect visuel: liquide brun vert  Odeur et goût: caractéristique  Acide chlorogénique (5-ACQ): &lt; 100 mg/l  Caféine: &lt; 80 mg/l  Gallate d'épigallocatechine (EGCG): &lt; 700 mg/l</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement total sur plaque: &lt; 500 UFC/g  Levures et moisissures totales: &lt; 100 UFC/g  Coliformes totaux: &lt; 100 UFC/g  <i>Escherichia coli</i>: absence dans 1 g  <i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p> <p><b>Métaux lourds:</b>  Plomb (Pb): &lt; 3,0 mg/l  Arsenic (As): &lt; 2,0 mg/l  Cadmium (Cd): &lt; 1,0 mg/l  UFC: unités formant colonie</p>
▼ <u>M9</u>  Isomalto-oligosaccharide	<p><b>Poudre:</b>  Solubilité (eau) (%): &gt; 99  Glucose (% sur sec): ≤ 5,0  Isomaltose + DP3 à DP9 (% sur sec): ≥ 90  Humidité (%): ≤ 4,0  Cendres sulfatées (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Métaux lourds:</b>  Plomb (mg/kg): ≤ 0,5  Arsenic (mg/kg): ≤ 0,5</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Sirop:</b> Résidus secs (g/100 g): &gt; 75 Glucose (% sur sec): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 à DP9 (% sur sec): ≥ 90 pH: 4 - 6 Cendres sulfatées (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Métaux lourds:</b> Plomb (mg/kg): ≤ 0,5 Arsenic (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<b>Isomaltulose</b>	<p><b>Description/Définition:</b> Disaccharide réducteur constitué d'une fraction de glucose et d'une fraction de fructose unies par une liaison glycosidique alpha-1,6. Il est obtenu à partir de saccharose par un processus enzymatique. Le produit commercial est le monohydrate. Aspect: Quasiment inodore, cristaux blancs ou presque blancs au goût sucré</p> <p>Dénomination chimique: 6-O-<math>\alpha</math>-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydrate N° CAS: 13718-94-0 Formule chimique: C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub> · H<sub>2</sub>O Formule structurale</p> <div data-bbox="613 997 1131 1252" style="text-align: center;"></div> <p>Poids de formule: 360,3 (monohydrate)</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Pureté:</b>            Dosage: <math>\geq 98</math> % sur sec            Perte à la dessiccation: <math>\leq 6,5</math> % (60 °C, 5 heures)</p> <p><b>Métaux lourds:</b>            Plomb: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP 5<sup>(1)</sup>, «Instrumental methods»</p> <p><sup>(1)</sup> Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 pages, anglais, ISBN 92-5-102991-1.</p>
Lactitol	<p><b>Description/Définition:</b>            Poudre cristalline ou solution incolore obtenue par hydrogénation catalytique de lactose. Les produits cristallins se présentent sous forme anhydre, monohydratée et dihydratée. Le nickel est utilisé comme catalyseur.</p> <p>Dénomination chimique: 4-O-<math>\beta</math>-D-Galactopyranosyl-D-glucitol</p> <p>Formule chimique: C<sub>12</sub>H<sub>24</sub>O<sub>11</sub></p> <p>Masse moléculaire: 344,31 g/mol</p> <p>N° CAS: 585-86-4</p> <p><b>Pureté:</b>            Solubilité (dans l'eau): très soluble dans l'eau            Pouvoir rotatoire spécifique: <math>[\alpha]_D^{20} = + 13^\circ</math> à <math>+ 16^\circ</math>            Dosage: <math>\geq 95</math> % sur sec (exprimé sur la base de la masse sèche)            Eau: <math>\leq 10,5</math> %            Autres polyols: <math>\leq 2,5</math> % sur sec            Sucres réducteurs: <math>\leq 0,2</math> % sur sec            Chlorures: <math>\leq 100</math> mg/kg sur sec            Sulfates: <math>\leq 200</math> mg/kg sur sec            Cendres sulfatées: <math>\leq 0,1</math> % sur sec            Nickel: <math>\leq 2,0</math> mg/kg sur sec            Arsenic: <math>\leq 3,0</math> mg/kg sur sec            Plomb: <math>\leq 1,0</math> mg/kg sur sec</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>Lacto-N-néotétraose</b> <b>(synthétique)</b>	<p><b>Définition:</b>  Dénomination chimique: <math>\beta</math>-D-galactopyranosyl-(1→4)-2-acétamido-2-déoxy-<math>\beta</math>-D-glucopyranosyl-(1→3)-<math>\beta</math>-D-galactopyranosyl-(1→4)- D-glucopyranose  Formule chimique: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub>  N° CAS: 13007-32-4  Masse moléculaire: 707,63 g/mol</p> <p><b>Description:</b>  le lacto-N-néotétraose se présente sous la forme d'une poudre de couleur blanche à blanc cassé. Obtenu par un processus de synthèse chimique, il est isolé par cristallisation.</p> <p><b>Pureté:</b>  Dosage (sans eau): <math>\geq 96</math> %  D-Lactose: <math>\leq 1,0</math> %  Lacto-N-triose II: <math>\leq 0,3</math> %  Isomère de lacto-N-néotétraose fructose: <math>\leq 0,6</math> %  pH (solution à 5 %, 20 °C): 5,0-7,0  Eau: <math>\leq 9,0</math> %  Cendres sulfatées: <math>\leq 0,4</math> %  Acide acétique: <math>\leq 0,3</math> %  Solvants résiduels (méthanol, 2-propanol, acétate de méthyle, acétone): <math>\leq 50</math> mg/kg séparément, <math>\leq 200</math> mg/kg combinés)  Protéines résiduelles: <math>\leq 0,01</math> %  Palladium: <math>\leq 0,1</math> mg/kg  Nickel: <math>\leq 3,0</math> mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: <math>\leq 500</math> UFC/g  Levures: <math>\leq 10</math> UFC/g  Moisissures: <math>\leq 10</math> UFC/g  Endotoxines résiduelles: <math>\leq 10</math> UE/mg</p>

▼ M65

**Lacto-N-néotétraose**  
**(de source microbienne)**

**Définition:**  
Dénomination chimique:  $\beta$ -D-galactopyranosyl-(1→4)-2-acétamido-2-déoxy- $\beta$ -D-glucopyranosyl-(1→3)- $\beta$ -D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose  
Formule chimique: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub>  
N° CAS: 13007-32-4  
Masse moléculaire: 707,63 g/mol

▼ **M65**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Source:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— souche génétiquement modifiée d'<i>Escherichia coli</i> K-12, ou</li> <li>— association des souches génétiquement modifiées PS-LNnT-JBT et DS-LNnT-JBT d'<i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)</li> </ul> <p><b>Description:</b></p> <p>Le lacto-<i>N</i>-néotétraose est une poudre de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé microbiologique.</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>Dosage (sans eau): ≥ 80 %</p> <p>D-lactose: ≤ 10,0 %</p> <p>Lacto-<i>N</i>-triose II: ≤ 3,0 %</p> <p><i>para</i>-lacto-<i>N</i>-néohexaose: ≤ 5,0 %</p> <p>Isomère de lacto-<i>N</i>-néotétraose fructose: ≤ 1,0 %</p> <p>Somme des saccharides (lacto-<i>N</i>-néotétraose, D-lactose, lacto-<i>N</i>-triose II, <i>para</i>-lacto-<i>N</i>-néohexaose et isomère de lacto-<i>N</i>-néotétraose fructose): ≥ 92 % (% de m/m de la matière sèche)</p> <p>pH (solution à 5 %, 20 °C): 4,0-7,0</p> <p>Eau: ≤ 9,0 %</p> <p>Cendres sulfatées: ≤ 1,0 %</p> <p>Solvants résiduels (méthanol): ≤ 100 mg/kg</p> <p>Protéines résiduelles: ≤ 0,01 %</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 500 UFC/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 50 UFC/g</p> <p>Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg</p> <p>UFC: unités formant colonie; UE: unités d'endotoxines</p>
▼ <b>M43</b> ▼ <b>M44</b> <b>Lacto-<i>N</i>-tétraose («LNT») (de source microbienne)</b>	<p><b>Définition:</b></p> <p>Formule chimique: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub></p> <p>Dénomination chimique: β-D-Galactopyranosyl-(1→3)-2-acétamido-2-déoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose</p> <p>Masse moléculaire: 707,63 Da</p> <p>N° CAS 14116-68-8</p> <p><b>Description:</b></p> <p>Le lacto-<i>N</i>-tétraose est une poudre amorphe purifiée de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé microbien, ou des agglomérats d'une telle poudre.</p>

▼ **M44**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Source:</b> Souche génétiquement modifiée d'<i>Escherichia coli</i> K-12 DH1</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b> Aspect: poudre ou agglomérats de couleur blanche à blanc cassé Somme du lacto-<i>N</i>-tétriose, du D-lactose et du lacto-<i>N</i>-triose II (% de la matière sèche): ≥ 90,0 % (m/m) Lacto-<i>N</i>-tétriose (% de la matière sèche): ≥ 70,0 % (m/m) D-Lactose: ≤ 12,0 % (m/m) Lacto-<i>N</i>-triose II: ≤ 10,0 % (m/m) <i>Para</i>-lacto-<i>N</i>-hexaose-2: ≤ 3,5 % (m/m) Isomère de lacto-<i>N</i>-tétriose et de fructose: ≤ 1,0 % (m/m) Somme des autres glucides: ≤ 5,0 % (m/m) Humidité: ≤ 6,0 % (m/m) Cendres, sulfatées: ≤ 0,5 % (m/m) pH (solution à 5 %, 20 °C): 4,0-6,0 Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % (m/m)</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b> Dénombrement total sur plaque de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 1 000 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp.: absence dans 25 g Levures: ≤ 100 UFC/g Moisissures: ≤ 100 UFC/g Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg UFC: unités formant colonie</p>

▼ **M20**

<p><b>Baies de <i>Lonicera caerulea</i> L. (chèvrefeuille bleu)</b> <b>(Aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b> L'aliment traditionnel est constitué des baies, à l'état frais ou congelé, de <i>Lonicera caerulea</i> var. <i>edulis</i>. <i>Lonicera caerulea</i> L. est un arbrisseau caduc de la famille des <i>Caprifoliaceae</i>.</p> <p><b>Composition nutritionnelle habituelle des baies de chèvrefeuille bleu</b> (baies à l'état frais): Glucides: 12,8 % Fibres: 2,1 % Lipides: 0,6 % Protéines: 0,7 %</p>
---	--

▼ **M20**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Cendres: 0,4 % Eau: 85,5 %

▼ **M9**

**Extrait foliaire de luzerne (*Medicago sativa*)**

**Description/Définition:**

La luzerne (*Medicago sativa* L.) est transformée dans les 2 heures qui suivent sa récolte. Elle est hachée et broyée. Après son passage dans un presseur (de type presseur à huile), la luzerne donne un résidu fibreux et un jus de pressage (10 % de matière sèche). La matière sèche de ce jus contient environ 35 % de protéines brutes. Le jus de pressage (pH compris entre 5,8 et 6,2) est neutralisé. Un préchauffage suivi d'une injection de vapeur permet la coagulation des protéines associées à des pigments caroténoïdes et chlorophylliens. Le coagulum protéique est séparé par centrifugation, puis séché. Le concentré protéique de luzerne est granulé après adjonction d'acide ascorbique, puis il est stocké sous gaz inerte ou au froid.

**Composition:**

Protéines: 45-60 %  
Matières grasses: 9-11 %  
Glucides simples (fibres solubles): 1-2 %  
Polysaccharides (fibres insolubles): 11-15 %  
dont cellulose: 2-3 %  
Minéraux: 8-13 %  
Saponines: ≤ 1,4 %  
Isoflavones: ≤ 350 mg/kg  
Coumestrols: ≤ 100 mg/kg  
Phytates: ≤ 200 mg/kg  
L-canavanine: ≤ 4,5 mg/kg

**Lycopène**

**Description/Définition:**

Le lycopène synthétique est obtenu par la condensation de Wittig d'intermédiaires de synthèse couramment utilisés dans la production d'autres caroténoïdes employés dans les denrées alimentaires. Il se compose de ≥ 96 % de lycopène et de quantités mineures d'autres caroténoïdes apparentés. Il se présente sous la forme soit d'une poudre dans une matrice adéquate, soit d'une dispersion huileuse. Sa couleur est rouge foncé ou rouge violacé. Une protection contre l'oxydation doit être garantie.

Dénomination chimique: Lycopène

N° CAS: 502-65-8 (lycopène *tout-trans*)

Formule chimique: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>

Poids de formule: 536,85 Da

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le lycopène purifié issu de <i>Blakeslea trispora</i> se compose de <math>\geq 95</math> % de lycopène et de <math>\leq 5</math> % d'autres caroténoïdes. Il se présente sous forme soit d'une poudre dans une matrice adéquate, soit d'une dispersion huileuse. Sa couleur est rouge foncé ou rouge violacé. Une protection contre l'oxydation doit être garantie.</p> <p>Dénomination chimique: Lycopène</p> <p>N° CAS: 502-65-8 (lycopène <i>tout-trans</i>)</p> <p>Formule chimique: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub></p> <p>Poids de formule: 536,85 Da</p>
Lycopène de tomates	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le lycopène de tomates (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) purifié se compose de <math>\geq 95</math> % de lycopène et de <math>\leq 5</math> % d'autres caroténoïdes. Il se présente sous forme soit d'une poudre dans une matrice adéquate, soit d'une dispersion huileuse. Sa couleur est rouge foncé ou rouge violacé. Une protection contre l'oxydation doit être garantie.</p> <p>Dénomination chimique: Lycopène</p> <p>N° CAS: 502-65-8 (lycopène <i>tout-trans</i>)</p> <p>Formule chimique: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub></p> <p>Poids de formule: 536,85 Da</p>
Oléorésine de lycopène extrait de la tomate	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>L'oléorésine de lycopène extrait de la tomate est obtenue au moyen d'une extraction par solvant effectuée sur des tomates mûres (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.), après élimination du solvant. Il s'agit d'un liquide clair, visqueux, dont la couleur oscille entre le rouge et le brun foncé.</p> <p>Pourcentage total de lycopène: 5-15 %</p> <p>Dont <i>trans</i>-lycopène: 90-95 %</p> <p>Pourcentage total de caroténoïdes (exprimé en lycopène): 6,5-16,5 %</p> <p>Autres caroténoïdes: 1,75 %</p> <p>(phytoène/phytofluène/<math>\beta</math>-carotène): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %)</p> <p>Tocophérols totaux: 1,5-3,0 %</p> <p>Matière insaponifiable: 13-20 %</p> <p>Acides gras totaux: 60-75 %</p> <p>Eau (Karl Fischer): <math>\leq 0,5</math> %</p>

▼ M9▼ M50

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Hydrolysate du lysozyme de blanc d'œuf de poule</b></p>	<p><b>Description/Définition</b></p> <p>L'hydrolysate du lysozyme de blanc d'œuf de poule est obtenu à partir de lysozyme de blanc d'œuf de poule par un processus enzymatique utilisant de la subtilisine de <i>Bacillus licheniformis</i>.</p> <p>Le produit est une poudre de couleur blanche à jaune clair.</p> <p><b>Spécifications</b></p> <p>Protéines [AT(*) × 5,30]: 80-90 %  Tryptophane: 5-7 %  Ratio Tryptophane/AANLG(**): 0,18-0,25  Degré d'hydrolyse: 19-25 %  Humidité: &lt; 5 %  Cendres: &lt; 10 %  Sodium: &lt; 6 %</p> <p><b>Métaux lourds</b></p> <p>Arsenic: &lt; 1 ppm  Plomb: &lt; 1 ppm  Cadmium: &lt; 0,5 ppm  Mercure: &lt; 0,1 ppm</p> <p><b>Critères microbiologiques</b></p> <p>Germes aérobies totaux: &lt; 10<sup>3</sup> UFC/g  Total combiné des levures et moisissures: &lt; 10<sup>2</sup> UFC/g  Entérobactéries: &lt; 10 UFC/g  <i>Salmonella</i> spp.: absence dans 25 g  <i>Escherichia coli</i>: absence dans 10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: absence dans 10 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: absence dans 10 g</p> <p>(*) AT: azote total  (**) AANLG: acides aminés neutres à longue chaîne</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Citrates-malates de magnésium	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le citrate-malate de magnésium se présente sous la forme d'une poudre amorphe de couleur blanche à blanc jaunâtre.</p> <p>Formule chimique: <math>Mg_5 (C_6H_5O_7)_2 (C_4H_4O_5)_2</math></p> <p>Dénomination chimique: Pentamagnésium di-(2-hydroxybutanedioate)-di-(2-hydroxypropane-1,2,3-tricarboxylate)</p> <p>N° CAS: 1259381-40-2</p> <p>Masse moléculaire: 763,99 daltons (anhydre)</p> <p>Solubilité: Facilement soluble dans l'eau (environ 20 g dans 100 ml)</p> <p>Description de l'état physique: poudre amorphe</p> <p>Dosage magnésium: 12,0-15,0 %</p> <p>Perte à la dessiccation (à 120 °C pendant 4 heures): ≤ 15 %</p> <p>Couleur (solide): blanc à blanc jaunâtre</p> <p>Couleur (solution aqueuse à 20 %): incolore à jaunâtre</p> <p>Aspect (solution aqueuse à 20 %): solution claire</p> <p>pH (solution aqueuse à 20 %): Environ 6,0</p> <p><b>Impuretés:</b></p> <p>Chlorure: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfate: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsenic: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Plomb: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmium: ≤ 1 ppm</p> <p>Mercurure: ≤ 0,1 ppm</p>
Extrait d'écorce de magnolia	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>L'extrait d'écorce de magnolia est obtenu à partir de l'écorce de <i>Magnolia officinalis</i> L. et produit avec de l'anhydride carbonique supercritique. L'écorce est lavée et séchée au four pour réduire son taux d'humidité avant d'être broyée et soumise à l'extraction avec de l'anhydride carbonique supercritique. L'extrait est dissous dans de l'éthanol de qualité médicale et recristallisé pour produire l'extrait d'écorce de magnolia.</p> <p>L'extrait d'écorce de magnolia est principalement constitué de deux composés phénoliques, le magnolol et le honokiol.</p> <p>Aspect: poudre brun clair</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>Magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiol: ≥ 0,5 %</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Magnolol et Honokiol: <math>\geq 94</math> %  Eudesmol total: <math>\leq 2</math> %  Humidité: 0,50 %  <b>Métaux lourds:</b>  Arsenic (ppm): <math>\leq 0,5</math>  Plomb (ppm): <math>\leq 0,5</math>  Méthyleugénol (ppm): <math>\leq 10</math>  Turbocurarine (ppm): <math>\leq 2,0</math>  Alcaloïdes totaux (ppm): <math>\leq 100</math></p>
<p><b>Huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  L'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable est produite par distillation sous vide et se distingue de l'huile de germe de maïs raffinée par la concentration de la fraction insaponifiable (1,2 g dans l'huile de germe de maïs raffinée et 10 g dans l'«huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable»).</p> <p><b>Pureté:</b>  Matière insaponifiable: <math>&gt; 9,0</math> g/100 g  Tocophérols: <math>\geq 1,3</math> g/100 g  <math>\alpha</math>-tocophérol (%): 10-25 %  <math>\beta</math>-tocophérol (%): <math>&lt; 3,0</math> %  <math>\gamma</math>-tocophérol (%): 68-89 %  <math>\delta</math>-tocophérol (%): <math>&lt; 7,0</math> %  Stérols, alcools triterpéniques, méthylstérols: <math>&gt; 6,5</math> g/100 g  Acides gras présents dans les triglycérides:  Acide palmitique: 10,0-20,0 %  Acide stéarique: <math>&lt; 3,3</math> %  acide oléique: 20,0-42,2 %  Acide linoléique: 34,0-65,6 %  Acide linoléique: <math>&lt; 2,0</math> %  Indice d'acidité: <math>\leq 6,0</math> mg de KOH/g  Indice de peroxyde: <math>\leq 10</math> mEq O<sub>2</sub>/kg</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Métaux lourds:</b>            Fer (Fe): &lt; 1 500 µg/kg            Cuivre (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Impuretés:</b>            Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) Benzo(a)pyrène: &lt; 2 µg/kg</p> <p>Un traitement au charbon actif est nécessaire pour éviter l'enrichissement en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) lors de la production de l'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable.</p>
Méthylcellulose	<p><b>Description/Définition:</b>            La méthylcellulose est la cellulose provenant directement de souches naturelles de matières végétales fibreuses, partiellement éthérifiée par des groupements méthyles</p> <p>Dénomination chimique: Éther méthylique de cellulose</p> <p>Formule chimique: les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante:  <math>C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)</math> où R1, R2 et R3 peuvent être:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— H</li> <li>— CH<sub>3</sub> ou</li> <li>— CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub></li> </ul> <p>Masse moléculaire: macromolécules: d'environ 20 000 (n autour de 100) à environ 380 000 g/mol (n autour de 2 000)</p> <p>Dosage: Pas moins de 25 % et pas plus de 33 % des groupements méthoxyles (-OCH<sub>3</sub>) et pas plus de 5 % des groupements hydroxy-éthoxyles (-OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH)</p> <p>Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide.</p> <p>Solubilité: gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Insoluble dans l'éthanol, l'éther et le chloroforme. Soluble dans l'acide acétique glacial.</p> <p><b>Pureté:</b>            Perte à la dessiccation: ≤ 10 % (105 °C, 3 heures)            Cendres sulfatées: ≤ 1,5 %, à 800 ± 25 °C            pH: ≥ 5,0 et ≤ 8,0 (solution colloïdale à 1 %)</p> <p><b>Métaux lourds:</b>            Arsenic: ≤ 3,0 mg/kg            Plomb: ≤ 2,0 mg/kg            Mercure: ≤ 1,0 mg/kg            Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
-------------------------	----------------

▼ M11**Chlorure de 1-méthylnicotinamide****Définition:**

Dénomination chimique: Chlorure de 3-carbamoyl-1-méthyl-pyridinium

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

N° CAS: 1005-24-9

Masse moléculaire: 172,61 Da

**Description**

Le chlorure de 1-méthylnicotinamide est un solide cristallin de couleur blanche ou blanc cassé produit par synthèse chimique.

**Caractéristiques/Composition:**

Aspect: Solide cristallin de couleur blanche à blanc cassé

Pureté: ≥ 98,5 %

Trigonelline: ≤ 0,05 %

Acide nicotinique: ≤ 0,10 %

Nicotinamide: ≤ 0,10 %

Plus grande impureté inconnue: ≤ 0,05 %

Somme des impuretés inconnues: ≤ 0,20 %

Somme de toutes les impuretés: ≤ 0,50 %

Solubilité: soluble dans l'eau et le méthanol. Pratiquement insoluble dans le 2-propanol et le dichlorométhane

Humidité: ≤ 0,3 %

Perte à la dessiccation: ≤ 1,0 %

Résidus de calcination: ≤ 0,1 %

**Solvants résiduels et métaux lourds**

Méthanol: ≤ 0,3 %

Métaux lourds: ≤ 0,002 %

**Critères microbiologiques:**

Dénombrement des microbes aérobies totaux: ≤ 100 UFC/g

Moisissures/Levures: ≤ 10 UFC/g

*Enterobacteriaceae*: absence dans 1 g

*Pseudomonas aeruginosa*: absence dans 1 g

*Staphylococcus aureus*: absence dans 1 g

UFC: unités formant colonie

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique sous forme de sel de glucosamine</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Dénomination chimique: Acide L-glutamique N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-héxahydro-5-méthyl-4-oxo-6-ptéridinyl]méthyl]amino]benzoyl], sel de glucosamine  Formule chimique: C<sub>32</sub>H<sub>51</sub>N<sub>9</sub>O<sub>16</sub>  Masse moléculaire: 817,80 g/mol (anhydre)  N° CAS: 1181972-37-1  Aspect: poudre de couleur crème à brun clair</p> <p><b>Pureté:</b>  Pureté diastéréoisomérique: au moins 99 % d'acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique  Dosage de la glucosamine: 34 à 46 % sur sec  Dosage de l'acide 5-méthyltétrahydrofolique: 54 à 59 % sur sec  Eau: ≤ 8,0 %</p> <p><b>Métaux lourds:</b>  Plomb: ≤ 2,0 ppm  Cadmium: ≤ 1,0 ppm  Mercure: ≤ 0,1 ppm  Arsenic: ≤ 2,0 ppm  Bore: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement des microbes aérobies totaux: ≤ 100 UFC/g  Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g  <i>Escherichia coli</i>: absence dans 10 g</p>
<p><b>Monométhylsilanetriol (silicium organique)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Dénomination chimique: Silanetriol, 1-méthyl-  Formule chimique: CH<sub>6</sub>O<sub>3</sub>Si  Masse moléculaire: 94,14 g/mol  N° CAS: 2445-53-6</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Pureté:</b> Préparation de silicium organique (monométhylsilanetriol) (solution aqueuse): Acidité (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100 à 150 mg de Si/l</p> <p><b>Métaux lourds:</b> Plomb: ≤ 1,0 µg/l Mercure: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsenic: ≤ 3,0 µg/l</p> <p><b>Solvants:</b> Méthanol: ≤ 5,0 mg/kg (présence résiduelle)</p>
<p><b>Extrait mycélien du shiitaké</b> (<i>Lentinula edodes</i>)</p>	<p><b>Description/Définition:</b> Le nouvel ingrédient alimentaire est un extrait aqueux stérile obtenu à partir du mycélium de <i>Lentinula edodes</i> cultivé en fermentation submergée. Il s'agit d'un liquide brun clair, légèrement trouble. Le lentinane est un glucane β-(1-3) β-(1-6)-D d'une masse moléculaire d'environ <math>5 \times 10^5</math> daltons, d'un degré de branchement de 2/5 et d'une structure tertiaire en triple hélice.</p> <p><b>Pureté/composition de l'extrait mycélien de <i>Lentinula edodes</i>:</b> Humidité: 98 % Matière sèche: 2 % Glucose libre: &lt; 20 mg/ml Protéines totales<sup>(1)</sup>: &lt; 0,1 mg/ml Composants contenant de l'azote<sup>(2)</sup>: &lt; 10 mg/ml Lentinane: 0,8 – 1,2 mg/ml <sup>(1)</sup> Méthode de Bradford. <sup>(2)</sup> Méthode de Kjeldahl</p>
<p>▼ <b>M38</b></p> <p><b>Chlorure de nicotinamide riboside</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b> Le nouvel aliment est une forme synthétique du nicotinamide riboside. Le nouvel aliment contient ≥ 90 % de chlorure de nicotinamide riboside, principalement sous sa forme β, les autres composants étant des solvants résiduels, des sous-produits de réaction et des produits de dégradation.</p>

▼ **M38**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Chlorure de nicotinamide riboside:  N° CAS: 23111-00-4  N° CE: 807-820-5  Dénomination de l'UICPA: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihydroxy-5-(hydroxyméthyl)oxolan-2-yl]pyridin-1-ium-3-carboxamide; chlorure  Formule chimique: C<sub>11</sub>H<sub>15</sub>N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>Cl  Masse moléculaire: 290,7 g/mol</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b>  Couleur: Blanc à brun clair  Forme: Poudre  Identification: Conforme, par RMN (résonance magnétique nucléaire)  Chlorure de nicotinamide riboside: ≥ 90 %  Teneur en eau: ≤ 2 %</p> <p><b>Solvants résiduels:</b>  Acétone: ≤ 5 000 mg/kg  Méthanol: ≤ 1 000 mg/kg  Acétonitrile: ≤ 50 mg/kg  Éther méthyl <i>tert</i>-butylique: ≤ 500 mg/kg</p> <p><b>Sous-produits de réaction:</b>  Acétate de méthyle: ≤ 1 000 mg/kg  Acétamide: ≤ 27 mg/kg  Acide acétique: ≤ 5 000 mg/kg</p> <p><b>Métaux lourds:</b>  Arsenic: ≤ 1 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement total sur plaque: ≤ 1000 UFC/g  Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g  <i>Escherichia coli</i>: Absence dans 10 g</p>
▼ <b>M9</b>  <b>Jus de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Description/Définition:</b>  Les fruits de <i>Morinda citrifolia</i> L. (nonis) sont pressés. Le jus obtenu est pasteurisé. Une étape de fermentation (facultative) peut avoir lieu avant ou après le pressurage.  Rubiadine: ≤ 10 µg/kg  Lucidine: ≤ 10 µg/kg</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Poudre de jus de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Les graines et l'enveloppe des fruits de <i>Morinda citrifolia</i> séchés au soleil sont retirées. La purée obtenue est filtrée pour séparer le jus de la chair. Le jus produit est déshydraté selon deux procédés:  soit par atomisation sur maltodextrines de maïs; ce mélange est obtenu en maintenant constants les débits d'entrée du jus et des maltodextrines,  soit par zéodratation ou séchage puis mélange avec un excipient; ce procédé permet un séchage initial du jus, suivi d'un mélange avec des maltodextrines (dans les mêmes proportions qu'en atomisation).</p>
<p><b>Purée et concentré de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Les fruits de <i>Morinda citrifolia</i> sont récoltés manuellement. Les graines et l'enveloppe peuvent être séparés mécaniquement de la purée de fruit. Après pasteurisation, la purée est conditionnée dans des conteneurs aseptiques et entreposée au froid.</p> <p>Le concentré de <i>Morinda citrifolia</i> est préparé à partir de purée de <i>M. citrifolia</i> par traitement aux enzymes pectolytiques (50 à 60 °C pendant 1 à 2 heures). La purée est ensuite chauffée, afin que les pectinases soient neutralisés, et immédiatement refroidie. Le jus est séparé dans un décanteur centrifuge. Il est ensuite recueilli et pasteurisé, avant d'être concentré dans un évaporateur sous vide, passant de 6-8 degrés Brix à 49-51 degrés Brix dans le cas du concentré final.</p> <p><b>Composition:</b>  <b>Purée:</b>  Humidité: 89-93 %  Protéines: &lt; 0,6 g/100 g  Matières grasses: ≤ 0,4 g/100 g  Cendres: &lt; 1,0 g/100 g  Glucides totaux: 5-10 g/100 g  Fructose: 0,5-3,82 g/100 g  Glucose: 0,5-3,14 g/100 g  Fibres alimentaires: &lt; 0,5-3 g/100 g  5,15-Diméthylmorindol(1): ≤ 0,254 µg/ml  Lucidine (1): non détectable  Alizarine (1): non détectable  Rubiadine (1): non détectable  <b>Concentré:</b>  Humidité: 48-53 %</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Protéines: 3-3,5 g/100 g Matières grasses: < 0,04 g/100 g Cendres: 4,5-5,0 g/100 g Glucides totaux: 37-45 g/100 g Fructose: 9-11 g/100 g Glucose: 9-11 g/100 g Fibres alimentaires: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-Diméthylmorindol <sup>(1)</sup> : ≤ 0,254 µg/ml <sup>(1)</sup> Par un procédé CLHP-UV développé et validé pour l'analyse des anthraquinones dans la purée et le concentré de <i>Morinda citrifolia</i> . Limites de détection: 2,5 ng/ml (5,15 diméthylmorindol); 50,0 ng/ml (lucidine); 6,3 ng/ml (alizarine) et 62,5 ng/ml (rubiadine).
<b>Feuilles de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Description/Définition:</b> Après avoir été coupées, les feuilles de <i>Morinda citrifolia</i> sont séchées et torréfiées. Le produit est d'une taille variable selon qu'il s'agit de feuilles brisées ou d'une poudre grossière avec des fragments. La couleur varie du brun tirant sur le vert au brun. <b>Pureté/composition:</b> Humidité: < 5,2 % Protéines: 17-20 % Glucides: 55-65 % Cendres: 10-13 % Matières grasses: 4-9 % Acide oxalique: < 0,14 % Acide tannique: < 2,7 % 5,15-Diméthylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadine: non détectable, ≤ 10 µg/kg Lucidine: non détectable, ≤ 10 µg/kg
<b>Poudre de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Description/Définition:</b> La poudre de noni est fabriquée à partir de purée de fruits de <i>Morinda citrifolia</i> L. (noni) par lyophilisation. Les fruits sont réduits en purée et les graines sont retirées. Après déshydratation des fruits par lyophilisation, la purée de noni obtenue est pulvérisée et encapsulée.

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Pureté/composition</b>  Humidité: 5,3-9 %  Protéines: 3,8-4,8 g/100 g  Matières grasses: 1-2 g/100 g  Cendres: 4,6-5,7 g/100 g  Glucides totaux: 80-85 g/100 g  Fructose: 20,4-22,5 g/100 g  Glucose: 22-25 g/100 g  Fibres alimentaires: 15,4-24,5 g/100 g  5,15-Diméthylmorindol<sup>(1)</sup>: ≤ 2,0 µg/ml  <sup>(1)</sup> Par un procédé CLHP-UV développé et validé pour l'analyse des anthraquinones dans la poudre des fruits de <i>Morinda citrifolia</i>. Limites de détection: 2,5 ng/ml (5,15 diméthylmorindol)</p>
<b>Microalgues <i>Odontella aurita</i></b>	<p>Silicium: 3,3 %  Silice cristalline: ≤ 0,1-0,3 % comme impureté</p>
<b>Huile concentrée en phytostérols/phytostanols</b>	<p><b>Description/Définition:</b>  L'huile concentrée en phytostérols/phytostanols est composée d'une fraction d'huile et d'une fraction de phytostérol.</p> <p><b>Répartition des acylglycérols:</b>  Acides gras libres (exprimés en acide oléique): ≤ 2,0 %  Monoacylglycérols (MAG): ≤ 10 %  Diacylglycérols (DAG): ≤ 25 %  Triacylglycérols (TAG): pourcentage restant</p> <p><b>Fraction de phytostérol:</b>  β-sitostérol: ≤ 80 %  β-sitostanol: ≤ 15 %  Campestérol: ≤ 40 %  Campestanol: ≤ 5,0 %  Stigmastérol: ≤ 30 %  Brassicastérol: ≤ 3,0 %  Autres stérols/stanols: ≤ 3,0 %</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Autres:</b>  Humidité et matières volatiles: ≤ 0,5 %  Indice de peroxyde: &lt; 5,0 meq/kg  Acides gras trans: ≤ 1 %  Composition/Pureté (par CG-DIF ou méthode équivalente) des phytostérols/phytostanols:  Les phytostérols et les phytostanols extraits de sources autres que de l'huile végétale adaptée à un usage alimentaire doivent être exempts de contaminants, ce qui est garanti au mieux par une pureté supérieure à 99 %.</p>
<b>Huile extraite de calmars</b>	<p>Indice d'acidité: ≤ 0,5 KOH/g d'huile  Indice de peroxyde: ≤ 5 meq O<sub>2</sub>/kg d'huile  Indice de p-aniside: ≤ 20  Essai à froid à une température de 0 °C: ≤ 3 heures  Humidité: ≤ 0,1 % (m/m)  Matière insaponifiable: ≤ 5,0 %  Acides gras trans: ≤ 1,0 %  Acide docosahexaénoïque: ≥ 20 %  Acide eicosapentaénoïque: ≥ 10 %</p>

▼ **M45**

**Poudres partiellement dégraissées de graines de chia (*Salvia hispanica*)**

<b>Description/Définition:</b>		
Les nouveaux aliments sont des poudres partiellement dégraissées de graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) obtenues par pression et broyage de graines de <i>Salvia hispanica</i> L. entières.		
<b>Propriétés physico-sensorielles:</b>		
Matières étrangères: 0,1 %		
	Poudre à teneur élevée en protéines	Poudre à teneur élevée en fibres
Dimension particulaire	≤ 130 µm	≤ 400 µm
<b>Composition chimique:</b>		
	Poudre de <i>Salvia hispanica</i> à teneur élevée en protéines	Poudre de <i>Salvia hispanica</i> à teneur élevée en fibres
Humidité	≤ 9,0 %	≤ 9,0 %
Protéines	≥ 40,0 %	≥ 24,0 %
Matières grasses	≤ 17 %	≤ 12 %
Fibres	≤ 30 %	≥ 50 %

▼ M45

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement total sur plaque: ≤ 10 000 UFC/g  Levures: ≤ 500 UFC/g  Moisissures: ≤ 500 UFC/g  <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 UFC/g  Coliformes: ≤ 100 NPP/g  Enterobacteriaceae: ≤ 100 UFC/g  <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 UFC/g  <i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 NPP/g  <i>Listeria monocytogenes</i>: Absence/g  <i>Salmonella</i> spp.: Absence dans 25 g</p> <p><b>Contaminants:</b>  Arsenic: ≤ 0,1 ppm  Cadmium: ≤ 0,1 ppm  Plomb: ≤ 0,1 ppm  Mercure: ≤ 0,1 ppm  Aflatoxines totales: ≤ 4 ppM  Ochratoxine A: ≤ 1 ppM</p>
▼ <u>M60</u>  <b>Poudre de graines partiellement déshuilées de navette (<i>Brassica rapa</i> L.) et de colza (<i>Brassica napus</i> L.)</b>	<p><b>Définition:</b> La poudre est produite à partir de graines partiellement déshuilées de cultivars double zéro (00) non génétiquement modifiés de navette (<i>Brassica rapa</i> L.) et de colza (<i>Brassica napus</i> L.) au moyen d'une série d'opérations de transformation visant à diminuer la teneur en glucosinolates et en phytates.</p> <p><b>Source:</b> Graines de navette (<i>Brassica rapa</i> L.) et de colza (<i>Brassica napus</i> L.)</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b>  Protéines (N × 6,25): 33,0-43,0 %  Lipides: 14,0-22,0 %  Glucides totaux (*): 33,0-40,0 %  Fibres totales (**): 33,0-43,0 %</p>

▼ **M60**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Humidité: &lt; 7,0 %  Cendres: 2,0-5,0 %  Glucosinolates totaux: &lt; 0,3 mmol/kg (≤ 120 mg/kg)  Phytate: &lt; 1,5 %  Indice de peroxyde (en poids du nouvel aliment): ≤ 3,0 mEq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><b>Métaux lourds:</b>  Plomb: &lt; 0,2 mg/kg  Arsenic (inorganique): &lt; 0,2 mg/kg  Cadmium: &lt; 0,2 mg/kg  Mercure: &lt; 0,1 mg/kg  Aluminium: &lt; 35,0 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement total sur plaque (30 °C): &lt; 5 000 UFC/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: &lt; 10 UFC/g  <i>Salmonella</i> sp.: absence dans 25 g  Levures et moisissures: &lt; 100 UFC/g  <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 UFC/g  (*) Par différence: 100 % — [protéines % + humidité % + matières grasses % + cendres %]  (**) AOAC 2011.25 (gravimétrie enzymatique)  UFC: Unités formant colonie, AOAC: Association des chimistes agricoles officiels</p>
<p>▼ <b>M53</b></p> <p>Extrait de <i>Panax notoginseng</i> et d'<i>Astragalus membranaceus</i></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Le nouvel aliment contient deux extraits. L'un est un extrait à l'éthanol des racines d'<i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bunge. L'autre est un extrait à l'eau chaude des racines de <i>Panax notoginseng</i> (Burkill) F.H. Chen, l'extraction étant suivie d'une concentration par absorption sur une résine puis élution à l'éthanol à 60 %. À la fin du processus de fabrication, les deux extraits sont mélangés (45 à 47,5 % de chaque extrait) à de la maltodextrine (5 à 10 %).</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b>  Saponines totales: 1,5-5 %:  Ginsenoside Rb1: 0,1-0,5 %:  Astragaloside I: 0,01-0,1 %:</p>

▼ **M53**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Glucides: $\geq 90$ % Protéines: $\leq 4,5$ % Cendres: $\leq 1$ % Humidité: $\leq 5$ % Matières grasses: $\leq 1,5$ % <b>Métaux lourds:</b> Arsenic: $\leq 0,3$ mg/kg <b>Critères microbiologiques:</b> Dénombrement total sur plaque: $\leq 5\ 000$ UFC/g Levures et moisissures totales: $\leq 500$ UFC/g Enterobacteriaceae: $< 10$ UFC/g <i>Escherichia coli</i> : Absence dans 25 g <i>Salmonella</i> : Absence dans 375 g <i>Staphylococcus aureus</i> : Absence dans 25 g UFC: unité formant colonie

▼ **M9**
**Préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement à haute pression**

<i>Paramètre</i>	<i>Objectif</i>	<i>Remarques</i>
Stockage des fruits avant le traitement à haute pression	Au minimum 15 jours à $-20$ °C	Fruits récoltés et stockés selon les principes de bonnes pratiques agricoles et de fabrication en matière d'hygiène
Addition de fruits	De 40 à 60 % de fruits décongelés	Fruits homogénéisés et ajoutés à d'autres ingrédients
pH	3,2 à 4,2	
°Brix	7 à 42	Garanti par l'addition de sucres
$a_w$	$< 0,95$	Garanti par l'addition de sucres
Stockage final	60 jours au maximum à $+5$ °C au maximum	Équivalent au régime de stockage des produits transformés par un procédé classique

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <b>M35</b>  <b>Phénylcapsaïcine</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>La phénylcapsaïcine (<i>N</i>-[(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)méthyl]-7-phénylhept-6-ynamide, C<sub>21</sub>H<sub>23</sub>NO<sub>3</sub>, n° CAS: 848127-67-3) est synthétisée par voie chimique par un processus en deux étapes comportant, dans un premier temps, la production d'acide acétylénique intermédiaire par réaction du phénylacétylène avec un dérivé de l'acide carboxylique et, dans un second temps, une série de réactions de l'acide acétylénique intermédiaire avec un dérivé de la vanillylamine qui aboutit à la formation de phénylcapsaïcine.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b></p> <p>Pureté (% de matière sèche): ≥ 98 %</p> <p>Humidité: ≤ 0,5 %</p> <p>Sous-produits de la synthèse totale: ≤ 1,0 %</p> <p><i>N, N</i>-diméthylformamide: ≤ 880 mg/kg</p> <p>Dichlorométhane: ≤ 600 mg/kg</p> <p>Diméthoxyéthane: ≤ 100 mg/kg</p> <p>Acétate d'éthyle: ≤ 0,5 %</p> <p>Autres solvants: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Plomb: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Mercure: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Dénombrement total sur plaque: ≤ 10 UFC/g</p> <p>Coliformes: ≤ 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: absence dans 10 g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: absence dans 10 g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 10 UFC/g</p> <p>UFC: unités formant colonie.</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Amidon de maïs phosphaté</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  L'amidon de maïs phosphaté (phosphate de diamidon phosphaté) est un amidon résistant, chimiquement modifié, dérivé de l'amidon à forte teneur en amylose, obtenu par la combinaison de traitements chimiques visant à créer des liaisons phosphates entre les résidus d'hydrates de carbone et les groupes hydroxyles estérifiés.  Le nouvel ingrédient alimentaire se présente sous la forme d'une poudre blanche ou quasi blanche.  N° CAS: 11120-02-8  Formule chimique: <math>(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y</math>  n = nombre d'unités de glucose; x, y = degrés de substitution  Caractéristiques chimiques du phosphate de diamidon phosphaté:  Perte à la dessiccation: 10-14 %  pH: 4,5-7,5  Fibres alimentaires: ≥ 70 %  Amidon: 7-14 %  Protéines: ≤ 0,8 %  Lipides: ≤ 0,8 %  Phosphore lié aux résidus: ≤ 0,4 % (exprimé en phosphore) «maïs à forte teneur en amylose» comme source</p>
<p><b>Phosphatidylsérine de phospholipides de poisson</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Le nouvel ingrédient alimentaire se présente sous la forme d'une poudre dont la couleur va du jaune au brun. La phosphatidylsérine est obtenue à partir de phospholipides de poisson par transphosphorylation enzymatique avec l'acide aminé L-sérine.  <b>Spécification de la phosphatidylsérine obtenue à partir de phospholipides de poissons:</b>  Humidité: &lt; 5,0 %  Phospholipides: ≥ 75 %  Phosphatidylsérine: ≥ 35 %  Glycérides: &lt; 4,0 %  L-Sérine libre: &lt; 1,0 %  Tocophérols: &lt; 0,5 %<sup>(1)</sup>  Indice de peroxyde: &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg  <sup>(1)</sup> Les tocophérols peuvent être ajoutés comme antioxydants, conformément au règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission.</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Phosphatidylsérine de phospholipides de soja</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Le nouvel ingrédient alimentaire se présente sous la forme d'une poudre de couleur blanc cassé à jaune clair. Il existe aussi sous la forme d'un liquide de couleur brun clair à orange. La forme liquide contient des triglycérides à chaîne moyenne (TCM) utilisés comme vecteur. Sa teneur en phosphatidylsérine est moins élevée en raison de la grande quantité d'huile (TCM) qu'elle contient.</p> <p>La phosphatidylsérine de phospholipides de soja est obtenue par une transphosphatidylation enzymatique de la lécithine de soja riche en phosphatidylcholine avec l'acide aminé L-sérine. La phosphatidylsérine consiste en un squelette glycérophosphate conjugué à deux acides gras et à la L-sérine par une liaison phosphodiester.</p> <p><b>Caractéristiques de la phosphatidylsérine de phospholipides de soja:</b></p> <p><b>En poudre:</b>  Humidité: &lt; 2,0 %  Phospholipides: ≥ 85 %  Phosphatidylsérine: ≥ 61 %  Glycérides: &lt; 2,0 %  L-sérine libre: &lt; 1,0 %  Tocophérols: &lt; 0,3 %  Phytostérols: &lt; 0,2 %</p> <p><b>À l'état liquide:</b>  Humidité: &lt; 2,0 %  Phospholipides: ≥ 25 %  Phosphatidylsérine: ≥ 20 %  Glycérides: sans objet  L-sérine libre: &lt; 1,0 %  Tocophérols: &lt; 0,3 %  Phytostérols: &lt; 0,2 %</p>
<p><b>Produit phospholipidique contenant des quantités égales de phosphatidylsérine et d'acide phosphatidique</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Le produit est fabriqué par conversion enzymatique de la lécithine de soja. Le produit phospholipidique est une forme poudreuse jaune-brun extrêmement concentrée de la phosphatidylsérine et de l'acide phosphatidique présents dans des proportions égales.</p> <p><b>Spécification du produit:</b>  Humidité: ≤ 2,0 %</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Phospholipides totaux: $\geq 70$ % Phosphatidylsérine: $\geq 20$ % Acide phosphatidique: $\geq 20$ % Glycérides: $\leq 1,0$ % L-Sérine libre: $\leq 1,0$ % Tocophérols: $\leq 0,3$ % Phytostérols: $\leq 2,0$ % Le dioxyde de silicium est utilisé à une teneur maximale de 1,0 %
<b>Phospholipides de jaune d'œuf</b>	85 % et 100 % de phospholipides de jaune d'œuf
<b>Phytoglycogène</b>	<p><b>Description:</b> Poudre blanche à blanc cassé qui est un polysaccharide inodore, incolore et insipide dérivé de maïs doux non génétiquement modifié au moyen de techniques de transformation des aliments conventionnelles</p> <p><b>Définition:</b> Polymère de glucose (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)<sub>n</sub> avec chaînes linéaires des liaisons glycosidiques <math>\alpha(1 - 4)</math> ramifiées toutes les 8 à 12 unités de glucose par des liaisons glycosidiques <math>\alpha(1 - 6)</math></p> <p><b>Spécifications:</b></p> Glucides: 97 % Sucres: 0,5 % Fibres: 0,8 % Matières grasses: 0,2 % Protéines: 0,6 %
<b>Phytostérols/phytostanols</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> Les phytostérols et les phytostanols sont des stérols et des stanols qui sont extraits de plantes et peuvent se présenter sous forme de stérols et de stanols libres ou estérifiés avec des acides gras de qualité alimentaire. <p><b>Composition</b> (par CG-DIF ou méthode équivalente):</p> $\beta$ -sitostérol: < 81 % $\beta$ -sitostanol: < 35 % Campesterol: < 40 % Campestanol: < 15 %

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Stigmastérol: < 30 % Brassicastérol: < 3,0 % Autres stérols/stanols: < 3,0 % <b>Contamination/pureté</b> (méthode CG-DIF ou équivalente) Les phytostérols et les phytostanols extraits de sources autres que de l'huile végétale propre à un usage alimentaire doivent être exempts de contaminants, ce qui est garanti au mieux par une pureté supérieure à 99 % de l'ingrédient à base de phytostérol/phytostanol.
<b>Huile d'amandon de prune</b>	<b>Description/Définition:</b> L'huile d'amandon de prune est une huile végétale obtenue par pression à froid des amandons de prunes ( <i>Prunus domestica</i> ). <b>Composition:</b> Acide oléique (C18:1): 68 % Acide linoléique (C18:2): 23 % 80 % de tocophérols totaux β-Sitostérol: 80-90 % des stérols totaux Trioléine: 40-55 % de triglycérides Acide cyanhydrique: ≤ 5 mg/kg d'huile
<b>Protéines de pomme de terre (coagulées) et leurs hydrolysats</b>	Matière sèche: ≥ 800 mg/g Protéines (N × 6,25): ≥ 600 mg/g (matière sèche) Cendres: ≤ 400 mg/g (matière sèche) Glycoalcaloïdes (total): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanine (total): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanine (libre): ≤ 10 mg/kg
<b>Prolyl-oligopeptidase (préparation enzymatique)</b>	<b>Spécification de l'enzyme:</b> Nom systématique: Prolyl-oligopeptidase Synonymes: prolylendopeptidase, endopeptidase spécifique de la proline, endoprolylpeptidase Masse moléculaire: 66 kDa Numéro EC (Commission des enzymes): EC 3.4.21.26 Numéro CAS: 72162-84-6

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Source: une souche génétiquement modifiée d'<i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p><b>Description:</b> La prolyl-oligopeptase est disponible en tant que préparation enzymatique contenant environ 30 % de maltodextrine.</p> <p><b>Spécifications de la préparation enzymatique à base de prolyl-oligopeptidase:</b></p> <p>Activité(s): &gt; 580 000 PPI<sup>(1)</sup>/g (&gt; 34,8 PPU<sup>(2)</sup>/g)</p> <p>Aspect: Microgranules</p> <p>Couleur: Blanc cassé à jaune-orange La couleur peut varier d'un lot à l'autre.</p> <p>Matière sèche: &gt; 94 %</p> <p>Gluten: &lt; 20 ppm</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Plomb: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mercur: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Dénombrement sur plaque du total des micro-organismes aérobies: ≤ 10<sup>3</sup> UFC/g</p> <p>Teneur totale en levures et moisissures: ≤ 10<sup>2</sup> UFC/g</p> <p>Anaérobies sulfitoréducteurs: ≤ 30 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i>: &lt; 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: absence dans 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: absence dans 10 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: absence dans 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: absence dans 25 g</p> <p>Activité antimicrobienne: absente</p> <p>Mycotoxines: sous les seuils de détection: aflatoxine B1, B2, G1, G2 (&lt; 0,25 µg/kg), aflatoxines totales (&lt; 2,0 µg/kg), ochratoxine A (&lt; 0,20 µg/kg), toxine T-2 (&lt; 5 µg/kg), zéaralénone (&lt; 2,5 µg/kg), fumonisine B1 et B2 (&lt; 2,5 µg/kg)</p> <p><sup>(1)</sup> PPI = Protease Picomole International</p> <p><sup>(2)</sup> PPU = Prolyl Peptidase Unit (unité d'activité de prolylpeptidase) ou Proline Protease Unit (unité de protéase proline)</p>

▼ M9▼ M48

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Extrait protéique de rein de porc</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>L'extrait protéique est obtenu à partir de reins de porcs homogénéisés grâce à une combinaison de précipitation saline et centrifugation à grande vitesse. Le précipité obtenu contient essentiellement des protéines avec 7 % de l'enzyme diamine-oxydase (nomenclature des enzymes E.C. 1.4.3.22) et est remis en suspension dans un système de tampon physiologique. L'extrait de rein de porc obtenu est formulé sous forme de granules gastro-résistants ou de comprimés gastro-résistants afin d'atteindre les sites actifs de digestion.</p> <p>Produit de base:</p> <p>Spécifications: extrait protéique de rein de porc contenant naturellement de la diamine-oxydase (DAO):</p> <p>État physique: liquide</p> <p>Couleur: brunâtre</p> <p>Aspect: solution légèrement trouble</p> <p>Valeur pH: 6,4-6,8</p> <p>Activité enzymatique: &gt; 2 677 kHDU de DAO/ml [DAO REA (dosage de la DAO par radioextraction)]</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: négatif (PCR en temps réel)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: négatif (PCR en temps réel)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 UFC/g</p> <p>Influenza A: négatif (PCR en temps réel après transcription inverse)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 UFC/g</p> <p>Dénombrement des microbes aérobies totaux: &lt; 10<sup>5</sup> UFC/g</p> <p>Dénombrement des levures et des moisissures: &lt; 10<sup>5</sup> UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence/10 g</p> <p>Entérobactéries résistant au sel biliaire: &lt; 10<sup>4</sup> UFC/g</p> <p><b>Produit final:</b></p> <p>Spécification de l'extrait protéique de rein de porc contenant naturellement de la DAO (E.C. 1.4.3.22) dans une formulation à enrobage gastro-résistant:</p> <p>État physique: solide</p> <p>Couleur: gris jaune</p> <p>Aspect: microgranules ou comprimés</p> <p>Activité enzymatique: 110-220 kHDU de DAO/g de granule ou g de comprimé [DAO REA (dosage de la DAO par radioextraction)]</p>

▼ **M48**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Stabilité acide 15 min 0,1 M HCl puis 60 min borate pH = 9,0: &gt; 68 kHDU de DAO/g de granule ou g de comprimé [DAO REA (dosage de la DAO par radioextraction)]</p> <p>Humidité: &lt; 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 UFC/g</p> <p>Dénombrement des microbes aérobies totaux: &lt; 10<sup>4</sup> UFC/g</p> <p>Total combiné des levures et moisissures: &lt; 10<sup>3</sup> UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence/10 g</p> <p>Entérobactéries résistant au sel biliaire: &lt; 10<sup>2</sup> UFC/g</p>

▼ **M10****Sel disodique de pyrroloquinoléine-quinone**

<p><b>Définition:</b></p> <p>Dénomination chimique: 9-carboxy-4,5-dioxo-1<i>H</i>-pyrrolo[5,4-<i>f</i>]quinoline-2,7-dicarboxylate disodique</p> <p>Formule chimique: C<sub>14</sub>H<sub>4</sub>N<sub>2</sub>Na<sub>2</sub>O<sub>8</sub></p> <p>N° CAS: 122628-50-6</p> <p>Masse moléculaire: 374,17 Da</p> <p><b>Description</b></p> <p>Le sel disodique de pyrroloquinoléine-quinone est une poudre brun rougeâtre produite par la bactérie non génétiquement modifiée <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> (souche CK-275).</p> <p><b>Caractéristiques/Composition</b></p> <p>Aspect: poudre brun rougeâtre</p> <p>Pureté: ≥ 99,0 % (masse sèche)</p> <p>Absorbance UV (A322/A259): 0,56 ± 0,03</p> <p>Absorbance UV (A233/A259): 0,90 ± 0,09</p> <p>Humidité: ≤ 12,0 %</p> <p><b>Solvant résiduel</b></p> <p>Éthanol: ≤ 0,05 %</p> <p><b>Métaux lourds</b></p> <p>Plomb: &lt; 3 mg/kg</p> <p>Arsenic: &lt; 2 mg/kg</p>
--

▼ M10

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques</b></p> <p>Nombre total de cellules viables: ≤ 300 UFC/g</p> <p>Moisissures/Levures: ≤ 12 UFC/g</p> <p>Coliformes: absence dans 1 g</p> <p><i>Hyphomicrobium denitrificans</i>: ≤ 25 UFC/g</p> <p>UFC: unités formant colonie</p>

▼ M9

<p><b>Huile de colza concentrée en insaponifiable</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>L'huile de colza concentrée en insaponifiable est produite par distillation sous vide et se distingue de l'huile de colza raffinée par la concentration de la fraction insaponifiable (1 g dans l'huile de colza raffinée et 9 g dans l'huile de colza concentrée en insaponifiable). Il y a une réduction mineure des triglycérides contenant des acides gras monoinsaturés et polyinsaturés.</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>Matière insaponifiable: &gt; 7,0 g/100 g</p> <p>Tocophérols: &gt; 0,8 g/100 g</p> <p>α-tocophérol (%): 30-50 %</p> <p>γ-tocophérol (%): 50-70 %</p> <p>δ-tocophérol (%): &lt; 6,0 %</p> <p>Stérols, alcools triterpéniques, méthylstérols: &gt; 5,0 g/100 g</p> <p><b>Acides gras présents dans les triglycérides:</b></p> <p>Acide palmitique: 3-8 %</p> <p>Acide stéarique: 0,8-2,5 %</p> <p>Acide oléique: 50-70 %</p> <p>Acide linoléique: 15-28 %</p> <p>Acide linoléique: 6-14 %</p> <p>Acide érucique: &lt; 2,0 %</p> <p>Indice d'acidité: ≤ 6,0 mg de KOH/g</p> <p>Indice de peroxyde: ≤ 10 mEq O<sub>2</sub>/kg</p>
---	---

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Métaux lourds:</b>            Fer (Fe): &lt; 1 000 µg/kg            Cuivre (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Impuretés:</b>            Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) Benzo(a)pyrène: &lt; 2 µg/kg            Un traitement au charbon actif est nécessaire pour éviter l'enrichissement en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) lors de la production de l'huile de colza concentrée en insaponifiable.</p>
<p><b>Protéines de graines de colza</b></p>	<p><b>Définition:</b>            Les protéines de graines de colza sont une fraction aqueuse riche en protéines, extraite de tourteaux de colza obtenus à partir de graines non génétiquement modifiées de <i>Brassica napus</i> L. et de <i>Brassica rapa</i> L.</p> <p><b>Description:</b>            poudre de couleur blanche à blanc cassé séchée par atomisation            Protéines totales: ≥ 90 %            Protéines solubles: ≥ 85 %            Humidité: ≤ 7,0 %            Glucides: ≤ 7,0 %            Matières grasses: ≤ 2,0 %            Cendres: ≤ 4,0 %            Fibres: ≤ 0,5 %            Glucosinolates totaux: ≤ 1 mmol/kg</p> <p><b>Pureté:</b>            Phytates totaux: ≤ 1,5 %            Plomb: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>            Dénombrement des levures et des moisissures: ≤ 100 UFC/g            Dénombrement de bactéries aérobies: ≤ 10 000 UFC/g            Nombre total de coliformes: ≤ 10 UFC/g  <i>Escherichia coli</i>: absence dans 10 g  <i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <u>M17</u>  <b>Concentré peptidique de crevette raffiné</b>	<p><b>Description:</b> Le concentré peptidique de crevette raffiné est un mélange de peptides obtenu à partir de carapaces et têtes de crevettes nordiques (<i>Pandalus borealis</i>) au terme d'une série de phases de purification effectuées après une protéolyse enzymatique faisant appel à une protéase de <i>Bacillus licheniformis</i> et/ou <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b> Matière sèche totale (%): <math>\geq 95,0</math> % Peptides (m/m de matière sèche): <math>\geq 87,0</math> % de peptides dont la masse moléculaire est inférieure à 2 kDa: <math>\geq 99,9</math> % Matières grasses (m/m): <math>\leq 1,0</math> % Glucides (m/m): <math>\leq 1,0</math> % Cendres (m/m): <math>\leq 15,0</math> % Calcium: <math>\leq 2,0</math> % Potassium: <math>\leq 0,15</math> % Sodium: <math>\leq 3,5</math> %</p> <p><b>Métaux lourds:</b> Arsenic (inorganique): <math>\leq 0,22</math> mg/kg Arsenic (organique): <math>\leq 51,0</math> mg/kg Cadmium: <math>\leq 0,09</math> mg/kg Plomb: <math>\leq 0,18</math> mg/kg Mercure total: <math>\leq 0,03</math> mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b> Nombre total de cellules viables: <math>\leq 20\ 000</math> UFC/g <i>Salmonella</i>: ND/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ND/25 g <i>Escherichia coli</i>: <math>\leq 20</math> UFC/g <i>Staphylococcus aureus</i> à coagulase positive: <math>\leq 200</math> UFC/g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ND/25 g Moisissures/levures: <math>\leq 20</math> UFC/g UFC: unités formant colonie ND: non détectable</p>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>Trans-resvératrol</b>	<p><b>Description/Définition:</b>  <i>Le trans-resvératrol synthétique se présente sous la forme de cristaux de couleur blanc cassé à beige.</i>  Dénomination chimique: 5-[(E)-2-(4-hydroxyphényl)ethenyl]benzène-1,3-diol  Formule chimique: C<sub>14</sub>H<sub>12</sub>O<sub>3</sub>  Masse moléculaire: 228,25 Da  N° CAS: 501-36-0</p> <p><b>Pureté:</b>  <i>Trans-resvératrol: ≥ 98 %-99 %</i>  Total des sous-produits (substances apparentées): ≤ 0,5 %  Substance apparentée prise isolément: ≤ 0,1 %  Cendres sulfatées: ≤ 0,1 %  Perte à la dessiccation: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Métaux lourds:</b>  Plomb: ≤ 1,0 ppm  Mercure: ≤ 0,1 ppm  Arsenic: ≤ 1,0 ppm</p> <p><b>Impuretés:</b>  Diisopropylamine: ≤ 50 mg/kg</p> <p><b>Source microbienne:</b> une souche génétiquement modifiée de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>  Aspect: poudre de couleur blanc cassé à légèrement jaune  Dimension particulaire: 100 % inférieure à 62,23 µm  Teneur en <i>trans-resvératrol</i>: ≥ 98 % m/m (masse sèche)  Cendres: ≤ 0,5 % m/m  Humidité: ≤ 3 % m/m</p>
<b>Extrait de crête de coq</b>	<p><b>Description/Définition:</b>  L'extrait de crête de coq est produit à partir de l'espèce <i>Gallus gallus</i> par hydrolyse enzymatique de crête de coq, suivie d'une filtration, d'une concentration et d'une précipitation. L'extrait de crête de coq est principalement constitué des glycosaminoglycanes suivants: acide hyaluronique, sulfate de chondroïtine A et sulfate de dermatane (sulfate de chondroïtine B). Poudre hygroscopique blanche ou presque blanche.</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Acide hyaluronique: 60-80 %</p> <p>Sulfate de chondroïtine A: ≤ 5,0 %</p> <p>Sulfate de dermatane (sulfate de chondroïtine B): ≤ 25 %</p> <p>pH: 5,0-8,5</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>Chlorures: ≤ 1,0 %</p> <p>Azote: ≤ 8,0 %</p> <p>Perte à la dessiccation: (105 °C pendant 6 heures): ≤ 10 %</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Mercure: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Chrome: ≤ 10 mg/kg</p> <p>Plomb: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Germes aérobies viables totaux: ≤ 10<sup>2</sup> UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: absence dans 1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence dans 1 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: absence dans 1 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: absence dans 1 g</p>
<p><b>Huile de sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>L'huile de sacha inchi est une huile 100 % végétale pressée à froid obtenue à partir des graines de <i>Plukenetia volubilis</i> L. Elle est transparente, fluide (liquide) et brillante à température ambiante. Elle a un goût fruité, léger, de légumes verts, sans saveurs indésirables.</p> <p>Aspect, limpidité, brillant, couleur: fluide à température ambiante, pure, de couleur jaune doré brillant</p> <p>Odeur et goût: fruitée, végétale sans goût ni odeur désagréable</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Pureté:</b></p> <p>Eau et matières volatiles: &lt; 0,2 g/100 g</p> <p>Impuretés insolubles dans l'hexane: &lt; 0,05 g/100 g</p> <p>Acidité oléique: &lt; 2,0 g/100 g</p> <p>Indice de peroxyde: &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Acides gras trans: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Acides gras insaturés totaux: &gt; 90 %</p> <p>Omega 3, acide <math>\alpha</math>-linoléique (ALA): &gt; 45 %</p> <p>Acides gras saturés: &lt; 10 %</p> <p>Sans acides gras trans (&lt; 0,5 %)</p> <p>Sans acide érucique (&lt; 0,2 %)</p> <p>&gt; 50 % de trilinolénine et de dilinolénine (triglycérides)</p> <p>Phytostérols (composition et teneur)</p> <p>Sans cholestérol (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>
<p><b>Différentes formes de salatrim</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Salatrim est l'acronyme reconnu sur le plan international pour désigner les molécules de triacylglycérides à chaîne courte et longue. Le salatrim est obtenu par interestérification non enzymatique de la triacétine, de la tripropionine, de la tributyrine ou de leur mélange avec du colza, des graines de soja, des graines de coton ou de l'huile de tournesol hydrogénés. Description: liquide clair légèrement ambré devenant un solide cireux de couleur claire à température ambiante. Sans particules ni odeur étrangère ou rance.</p> <p>Distribution des esters de glycérol:</p> <p>Triacylglycérols: &gt; 87 %</p> <p>Diacylglycérols: <math>\leq</math> 10 %</p> <p>Monoacylglycérols: <math>\leq</math> 2,0 %</p> <p>Composition en acides gras:</p> <p>Moles % AGCL (acides gras à chaîne longue): 33-70 %</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Moles % AGCC (acides gras à chaîne courte): 30-67 %            Acides gras saturés à chaîne longue: &lt; 70 % en masse            Acides gras trans: ≤ 1,0 %            Acides gras libres (exprimés en acide oléique): ≤ 0,5 %            Profil de triacylglycérols:            Triesters (chaîne courte/longue de 0,5 à 2,0): ≥ 90 %            Triesters (chaîne courte/longue = 0): ≤ 10 %            Matière insaponifiable: ≤ 1,0 %            Humidité: ≤ 0,3 %            Cendres: ≤ 0,1 %            Couleur: ≤ 3,5 rouge (Lovibond)            Indice de peroxyde: ≤ 2,0 Meq/kg</p>
<b>Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA et EPA</b>	<p>Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g            Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile            Stabilité à l'oxydation: La stabilité à l'oxydation de tous les produits alimentaires contenant de l'huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA et EPA doit être démontrée au moyen d'une méthode d'essai nationale/internationale appropriée et reconnue (une méthode AOAC, par exemple).            Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 %            Insaponifiables: ≤ 4,5 %            Acides gras trans: ≤ 1 %            Teneur en DHA: ≥ 22,5 %            Teneur en EPA: ≥ 10 %</p>
▼ <b>M26</b>  <b>Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b>	<p>Le nouvel aliment est obtenu à partir de la souche ATCC PTA-9695 de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp.            Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile            Insaponifiables: ≤ 3,5 %            Acides gras <i>trans</i>: ≤ 2,0 %            Acides gras libres: ≤ 0,4 %            Acide docosapentaénoïque (DPA) n-6: ≤ 7,5 %            Teneur en DHA: ≥ 35 %</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <u>M68</u>  Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	<b>Description/Définition:</b> Le nouvel aliment est une huile produite à partir de la souche FCC-3204 de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp.  <b>Composition:</b> Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 % Insaponifiables: ≤ 4,5 % Acides gras trans: ≤ 1,0 % Acide docosahexaénoïque (DHA): ≥ 32,0 % Indice de p-anisidine: ≤ 10
▼ <u>M9</u>  Huile de <i>Schizochytrium</i> sp.	Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 % Insaponifiables: ≤ 4,5 % Acides gras trans: ≤ 1,0 % Teneur en DHA: ≥ 32,0 %
▼ <u>M42</u>  Huile de <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Indice d'acidité: ≤ 0,8 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 % Insaponifiables: ≤ 3,5 % Acides gras trans: ≤ 2,0 % Acides gras libres: ≤ 0,4 % Teneur en DHA: ≥ 35 %

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
-------------------------	----------------

▼ M62

**Huile de *Schizochytrium* sp. (WZU477)**

**Description/Définition:**

Le nouvel aliment est une huile produite à partir de la souche WZU477 de la microalgue *Schizochytrium* sp.

**Composition:**

Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g

Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile

Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 %

Insaponifiables: ≤ 4,5 %

Acides gras trans: ≤ 1,0 %

Acide docosahexaénoïque (DHA): ≥ 32,0 %

Indice de p-aniside: ≤ 10

▼ M22

**Sirop de *Sorghum bicolor* (L.) Moench**  
(Aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)

**Description/Définition:**

L'aliment traditionnel est le sirop de *Sorghum bicolor* (L.) Moench [du genre *Sorghum*, de la famille des *Poaceae* (ou *Gramineae*)].

Le sirop est produit à partir des tiges de *S. bicolor*, après application de procédés tels que le broyage, l'extraction et l'évaporation, y compris un traitement thermique visant à obtenir un sirop d'au minimum 74 °Brix.

**Composition du sirop de *Sorghum bicolor* (L.) Moench**

Eau: 22,7 g/100 g

Cendres: 2,4

Sucres, total: > 74,0 g/100 g

▼ M9

**Extrait de fèves soja fermentées**

**Description/Définition:**

L'extrait de fèves de soja fermentées se présente sous la forme d'une poudre inodore de couleur blanc laiteux. Il se compose de 30 % de poudre d'extrait de fèves de soja fermentées et de 70 % de dextrine résistante (support) provenant de l'amidon de maïs, qui est ajoutée au cours de la transformation. La vitamine K<sub>2</sub> est éliminée lors du processus de fabrication.

L'extrait de fèves de soja fermentées contient de la nattokinase issue du natto, une denrée alimentaire produite par la fermentation de fèves de soja non génétiquement modifiées [(*Glycine max* (L.))] avec une souche sélectionnée de *Bacillus subtilis* var. natto.

Action de la nattokinase: 20 000-28 000 unités de dégradation de la fibrine/g<sup>(1)</sup>

Identité: confirmable

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>État: Pas d'odeur ou de goût désagréables</p> <p>Perte à la dessiccation: ≤ 10 %</p> <p>Vitamine K<sub>2</sub>: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Plomb: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Germes aérobies viables totaux: ≤ 10<sup>3</sup> UFC<sup>(3)</sup>/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 10<sup>2</sup> UFC/g</p> <p>Coliformes: &lt; 30 UFC/g</p> <p>Bactéries sporulantes: ≤ 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: absence/25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence/25 g</p> <p><i>Listeria</i>: absence/25 g</p> <p><sup>(1)</sup> Méthode d'essai telle que décrite par Takaoka et al. (2010).</p>

▼ M55**Biomasse de levure (*Yarrowia lipolytica*) au sélénium****Description/Définition:**

Le nouvel aliment est la biomasse sélénifère, séchée et tuée par la chaleur, de la levure *Yarrowia lipolytica*.

Le nouvel aliment est produit par fermentation en présence de sélénite de sodium, suivie d'un certain nombre d'étapes de purification dont une phase au cours de laquelle la levure est tuée par la chaleur afin de garantir l'absence de cellules viables de *Yarrowia lipolytica* dans le nouvel aliment.

**Caractéristiques/Composition:**

Sélénium total: 165-200 µg/g

Se-méthionine <sup>(13)</sup>: 100-140 µg/g

Protéines: 40-50 g/100 g

Fibres alimentaires: 24-32 g/100 g

Sucres: < 1 g/100 g

Matières grasses: 6-12 g/100 g

Cendres totales: ≤ 15 %

Eau: ≤ 5 %

Matière sèche: ≥ 95 %

▼ **M55**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Métaux lourds:</b>  Plomb: ≤ 3,0 mg/kg  Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg  Mercure: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement des microbes aérobies totaux: ≤ 5 × 10<sup>3</sup> UFC/g  Levures et moisissures totales: ≤ 10<sup>2</sup> UFC/g  Cellules viables de <i>Yarrowia lipolytica</i> (14): &lt; 10 UFC/g (limite de détection)  Coliformes: ≤ 10 UFC/g  <i>Salmonella</i> spp.: Absence dans 25 g  UFC: unité formant colonie</p>

▼ **M59**

**Sel de sodium de 3'-sialyllactose (3'-SL) (de source microbienne)**

**Description:**  
Le sel de sodium de 3'-sialyllactose (3'-SL) est une poudre purifiée de couleur blanche à blanc cassé, ou un agglomérat de celle-ci, produite par un procédé microbien et contenant des quantités limitées de lactose, de 3'-sialyllactulose et d'acide sialique.

**Source:** Souche génétiquement modifiée d'*Escherichia coli* K-12 DH1

**Définition:**  
Formule chimique: C<sub>23</sub>H<sub>38</sub>NO<sub>19</sub>Na  
Dénomination chimique: sel de sodium de *N*-acétyl- $\alpha$ -D-neuraminyl-(2→3)- $\beta$ -D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucose  
Masse moléculaire: 655,53 Da  
N° CAS: 128596-80-5

**Caractéristiques/Composition:**  
Aspect: poudre ou agglomérat de couleur blanche à blanc cassé  
Somme du sel de sodium de 3'-sialyllactose, du D-lactose et de l'acide sialique (% de la matière sèche): ≥ 90,0 % (m/m)  
Sel de sodium de 3'-sialyllactose (% de la matière sèche): ≥ 88,0 % (m/m)  
D-lactose: ≤ 5,0 % (m/m)  
Acide sialique: ≤ 1,5 % (m/m)  
3'-Sialyllactulose ≤ 5,0 % (m/m)  
Somme des autres glucides: ≤ 3,0 % (m/m)  
Humidité: ≤ 8,0 % (m/m)  
Sodium: 2,5-4,5 % (m/m)  
Chlorure: ≤ 1,0 % (m/m)  
pH (solution à 5 %, 20 °C): 4,5-6,0  
Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % (m/m)

▼ **M59**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement total sur plaque de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 1000 UFC/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 UFC/g  <i>Salmonella</i> sp.: absence dans 25 g  Levures: ≤ 100 UFC/g  Moisissures: ≤ 100 UFC/g  Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg  UFC: unités formant colonie; UE: unités d'endotoxines</p>

▼ **M58**

**Sel de sodium de 6'-sialyllactose  
(6'-SL)  
(de source microbienne)**

**Description:**  
Le sel de sodium de 6'-sialyllactose (6'-SL) est une poudre purifiée de couleur blanche à blanc cassé, ou un agglomérat de celle-ci, produite par un procédé microbien et contenant des quantités limitées de lactose, de 6'-sialyllactose et d'acide sialique.

**Source:** Souche génétiquement modifiée d'*Escherichia coli* K-12 DH1

**Définition**  
Formule chimique: C<sub>23</sub>H<sub>38</sub>NO<sub>19</sub>Na  
Dénomination chimique: sel de sodium de N-acétyl- $\alpha$ -D-neuraminyl-(2→6)- $\beta$ -D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucose  
Masse moléculaire: 655,53 Da  
N° CAS: 157574-76-0

**Caractéristiques/Composition:**  
Aspect: poudre ou agglomérat de couleur blanche à blanc cassé  
Somme du sel de sodium de 6'-sialyllactose, du D-lactose et de l'acide sialique (% de la matière sèche): ≥ 94,0 % (m/m)  
Sel de sodium de 6'-sialyllactose (% de la matière sèche): ≥ 90,0 % (m/m)  
D-lactose: ≤ 5,0 % (m/m)  
Acide sialique: ≤ 2,0 % (m/m)  
6'-Sialyllactulose ≤ 3,0 % (m/m)  
Somme des autres glucides: ≤ 3,0 % (m/m)  
Humidité: ≤ 6,0 % (m/m)  
Sodium: 2,5-4,5 % (m/m)  
Chlorure: ≤ 1,0 % (m/m)  
pH (solution à 5 %, 20 °C): 4,5-6,0  
Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % (m/m)

▼ M58

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques:</b>  Dénombrement total sur plaque de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 1 000 UFC/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 UFC/g  <i>Salmonella</i> sp.: absence dans 25 g  Levures: ≤ 100 UFC/g  Moisissures: ≤ 100 UFC/g  Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg  UFC: unités formant colonie; UE: unités d'endotoxines</p>

▼ M41

Extrait de germe de blé (*Triticum aestivum*) riche en spermidine

**Description/Définition:**  
L'extrait de germe de blé riche en spermidine est obtenu à partir de germes de blé (*Triticum aestivum*) non fermentés et non germés au moyen du procédé d'extraction solide-liquide ciblant spécifiquement, mais pas exclusivement, les polyamines.  
Spermidine: (*N*-(3-aminopropyl)butane-1,4-diamine): 0,8-2,4 mg/g  
Spermine: 0,4-1,2 mg/g  
Trichlorure de spermidine: < 0,1 µg/g  
Putrescine: < 0,3 mg/g  
Cadavérine: ≤ 16,0 µg/g

**Mycotoxines:**  
Aflatoxines (total): < 0,4 µg/kg

**Critères microbiologiques:**  
Bactéries aérobies totales: < 10 000 UFC/g  
Levures et moisissures: < 100 UFC/g  
*Escherichia coli*: < 10 UFC/g  
*Salmonella*: absence/25 g  
*Listeria monocytogènes*: absence/25 g

▼ M9

Sucromalt

**Description/Définition:**  
Le sucromalt est un mélange complexe de saccharides obtenu à partir de saccharose et d'un hydrolysate d'amidon par réaction enzymatique. Au cours de cette réaction, les unités de glucose se lient aux saccharides de l'hydrolysate d'amidon au moyen d'une enzyme produite par la bactérie *Leuconostoc citreum* ou au moyen d'une souche recombinée de l'organisme producteur *Bacillus licheniformis*. Les oligosaccharides qui en résultent se caractérisent par la présence de liaisons glycosidiques α-(1→6) et α-(1→3). Le produit final est un sirop qui, outre ces oligosaccharides, contient principalement du fructose, mais aussi le disaccharide qu'est le leucrose et d'autres disaccharides.  
Matière sèche: 75-80 %

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Humidité: 20-25 % Sulfatase: ≤ 0,05 % pH: 3,5-6,0 Conductivité: < 200 (30 %) Azote: < 10 ppm Fructose: 35-45 % (masse sèche) Leucose: 7-15 % (masse sèche) Autres disaccharides: ≤ 3 % Saccharides supérieurs: 40-60 % (masse sèche)
<b>Fibre de canne à sucre</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>La fibre de canne à sucre est dérivée de la paroi cellulaire sèche ou des résidus fibreux subsistant après expression ou extraction du jus de canne à sucre, du génotype Saccharum. Elle est constituée principalement de cellulose et d'hémicellulose.</p> <p>Le processus de fabrication comprend plusieurs étapes, dont: le déchiquetage, la digestion alcaline, l'élimination des lignines et autres composants non cellulosiques, le blanchiment des fibres purifiées, le lavage à l'acide et la neutralisation.</p> <p>Humidité: ≤ 7,0 %            Cendres: ≤ 0,3 %            Total des fibres alimentaires (AOAC) sèches (toutes insolubles): ≥ 95 %            dont: hémicellulose (20-25 %) et cellulose (70-75 %)            Silice (ppm): ≤ 200            Protéines: 0,0 %            Matières grasses: en quantités minimales            pH: 4-7</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Mercure (ppm): ≤ 0,1            Plomb (ppm): ≤ 1,0            Arsenic (ppm): ≤ 1,0            Cadmium (ppm): ≤ 0,1</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Levures et moisissures (UFC/g): ≤ 1 000  <i>Salmonella</i>: absence  <i>Listeria monocytogenes</i>: absence</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <u>M51</u>  Sucres obtenus à partir de pulpe de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Les sucres sont obtenus à partir du jus concentré de pulpe de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) soit par un processus de séchage soit par un processus de purification permettant de produire du glucose ou du fructose de grande pureté.</p> <p><b>Sucres obtenus par un processus de séchage</b></p> <p>Composition nutritionnelle:</p> <p>Total sucres (g/100 g): &gt; 80</p> <p>Humidité (%): &lt; 5</p> <p>Critères microbiologiques:</p> <p>Dénombrement total sur plaque (aérobie) (UFC/g): &lt; 10<sup>4</sup></p> <p>Levures et moisissures (UFC/g): &lt; 50</p> <p>Enterobacteriaceae (UFC/g): &lt; 10</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: absence dans 25 g</p> <p><i>Alicyclobacillus</i>: absence dans 50 g</p> <p>Bactéries thermoacidophiles: absence dans 50 g</p> <p><b>Sucres obtenus par un processus de purification</b></p> <p>Composition nutritionnelle du glucose obtenu à partir de pulpe de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.):</p> <p>Teneur en glucose (%): &gt; 93</p> <p>Cendres (%): &lt; 0,2</p> <p>Humidité (%): &lt; 1,0</p> <p>Composition nutritionnelle du fructose obtenu à partir de pulpe de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.):</p> <p>Teneur en fructose (%): &gt; 98</p> <p>Teneur en glucose (%): &lt; 0,5 %</p> <p>Cendres (%): &lt; 0,2</p> <p>Humidité (%): &lt; 0,5</p> <p>Critères microbiologiques: pour le glucose et le fructose obtenus à partir de pulpe de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.):</p> <p>Dénombrement total sur plaque (aérobie) (UFC/g): &lt; 10<sup>4</sup></p> <p><i>Salmonella</i> spp.: absence dans 25 g</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Extrait d'huile de tournesol	<p><b>Description/Définition:</b> L'extrait de tournesol est obtenu par un facteur de concentration de 10 de la fraction insaponifiable d'une huile de tournesol raffinée extraite des graines de tournesol (<i>Helianthus Annuus L.</i>)</p> <p><b>Composition:</b> Acide oléique (C18:1): 20 % Acide linoléique (C18:2): 70 % Matière insaponifiable: 8,0 % Phytostérols: 5,5 % Tocophérols: 1,1 %</p>

▼ M70Fruits séchés de *Synsepalum dulcificum*

<p><b>Description/Définition:</b> Le nouvel aliment est la pulpe et la peau lyophilisées des fruits à noyau de <i>Synsepalum dulcificum</i> (Schumach. &amp; Thonn.) Daniell, qui appartient à la famille des <i>Sapotaceae</i>. Le tourteau qui en résulte est réduit en poudre.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b> Humidité (g/100 g): &lt; 6 Cendres (g/100 g): 3,5-8,5 Glucides totaux (g/100 g): 70-87 Sucres (g/100 g): 50-75 Fibres (g/100 g): 1-6,5 Protéines totales (g/100 g): 3,5-6,0 Miraculine <sup>(16)</sup> (g/100 g): 1,5-2,5 Teneur totale en matières grasses (g/100 g): 0,50-3,50</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b> Nombre total de colonies aérobies: &lt; 10<sup>4</sup> UFC (7)/g <i>Bacillus cereus</i> (présomptif): &lt; 100 UFC/g <i>Clostridia</i> sulfite-réducteurs: ≤ 30 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i> totales: &lt; 100 UFC/g Levures et moisissures: &lt; 500 UFC/g</p>
--

▼ M70

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Pesticides:</b> Niveaux de pesticides conformes au code 0820990 («autres» dans le groupe des «fruits») définis dans le règlement (CE) n° 396/2005 <sup>(17)</sup></p>

▼ M63

**Larves séchées de *Tenebrio molitor*  
(ver de farine)**

**Description/Définition:**

Le nouvel aliment est le ver de farine entier séché thermiquement, soit entier (larves blanchies, séchées au four), soit sous forme de poudre (larves blanchies, séchées au four, moulues). Le terme «ver de farine» désigne la forme larvaire de *Tenebrio molitor*, une espèce d'insecte appartenant à la famille des *Tenebrionidae* (ténébrions).

Les vers de farine entiers sont destinés à la consommation humaine, sans qu'aucune partie ne soit retirée.

Une période minimale de jeûne de 24 heures est requise avant l'étape du séchage thermique, afin de permettre aux larves de vider leur tube digestif.

**Caractéristiques/Composition:**

Cendres (% m/m): 3,5 – 4,5

Humidité (% m/m): 1-8

Protéines brutes (N × 6,25) (% m/m): 56–61

Glucides digestibles <sup>(15)</sup> (% m/m): 1–6

Matières grasses (% m/m): 25–30

dont saturées (% m/m): 4–9

Indice de peroxyde (meq O<sub>2</sub>/kg de matières grasses): ≤ 5

Fibres alimentaires (% m/m): 4–7

Chitine (% m/m): 4–7

**Métaux lourds:**

Plomb: ≤ 0,075 mg/kg

Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg

**Mycotoxines:**

Aflatoxines (B1+B2+G1+G2): ≤ 4 µg/kg

Aflatoxine B1: ≤ 2 µg/kg

Déoxynivalénol: ≤ 200 µg/kg

Ochratoxine A: ≤ 1 µg/kg

▼ **M63**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques:</b>            Nombre total de colonies aérobies: <math>\leq 10^5</math> UFC (7)/g            Levures et moisissures: <math>\leq 100</math> UFC/g  <i>Escherichia coli</i>: <math>\leq 50</math> UFC/g  <i>Salmonella</i> spp.: Non détectée dans 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: Non détectée dans 25 g            Anaérobies sulfite-réducteurs <math>\leq 30</math> UFC/g  <i>Bacillus cereus</i> (présomptif): <math>\leq 100</math> UFC/g  <i>Enterobacteriaceae</i> (présomptives): <math>&lt; 10</math> CFU/g            Staphylocoques à coagulase positive: <math>\leq 100</math> UFC/g</p>

▼ **M78**

**Formes congelée, séchée et en poudre de vers de farine (larves de *Tenebrio molitor*)**

**Description/Définition:**

Le nouvel aliment se compose des formes congelée, séchée ou en poudre de vers de farine (larves de *Tenebrio molitor*). Le terme «ver de farine» désigne la forme larvaire de *Tenebrio molitor*, une espèce d'insecte appartenant à la famille des Tenebrionidae (ténébrions). «*Tenebrio molitor* Linnaeus» est un autre synonyme scientifique recensé.

Les vers de farine entiers sont destinés à la consommation humaine, sans qu'aucune partie ne soit retirée.

Une période minimale de jeûne de 24 heures est requise avant la mise à mort des insectes par congélation, afin de permettre aux larves de vider leur tube digestif.

Le nouvel aliment est destiné à être mis sur le marché sous trois formes différentes, à savoir larves de *T. molitor* entières, blanchies et congelées (congelées); larves de *T. molitor* entières, blanchies et lyophilisées (séchées), qui peuvent se présenter sous forme de poudre (en poudre).

Paramètres	Congelé	Séché ou en poudre
<b>Caractéristiques/Composition</b>		
Cendres	0,9-1,10	3,6-4,1
Humidité (% m/m)	69-75	$\leq 5$
Protéines brutes (N $\times$ 6,25) (% m/m)	14-19	54-60

## ▼M78

Nouvel aliment autorisé	Spécifications	
Matières grasses (% m/m) — dont acides gras saturés (% de matières grasses)	7-12,5 20-29	27-30 20-29
Glucides digestibles (% m/m)	1-2	4-8
Fibres alimentaires (% m/m)	1,2-3,5	4-6
Chitine(*) (% m/m)	≤ 3	4-9
Indice de peroxyde (meq O <sub>2</sub> /kg de matières grasses)	≤ 5	≤ 5
<b>Contaminants</b>		
<i>Métaux lourds</i>		
Plomb (mg/kg)	≤ 0,01	≤ 0,075
Cadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,1
<i>Mycotoxines</i>		
Aflatoxines (B1+B2+G1+G2) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4
Aflatoxine B1 (µg/kg)	≤ 2	≤ 2
Déoxynivalénol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200
Ochratoxine A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1
<i>Dioxines et PCB</i>		
Somme des dioxines et des PCB de type dioxine (concentrations supérieures, facteurs d'équivalence toxique de l'OMS de 2005)(**) (pg/g de matières grasses)	≤ 0,75	≤ 0,75

▼ **M78**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications	
<b>Critères microbiologiques</b>		
Dénombrement des microbes aérobies totaux (UFC/g)	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>
Enterobacteriaceae (présomptives) (UFC/g)	≤ 100	≤ 100
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 50	≤ 50
<i>Listeria monocytogènes</i>	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
<i>Bacillus cereus</i> (présomptif) (UFC/g)	≤ 100	≤ 100
Staphylocoques à coagulase positive (UFC/g)	≤ 100	≤ 100
Anaérobies sulfitoréducteurs (UFC/g)	≤ 30	≤ 30
Levures et moisissures (UFC/g)	≤ 100	≤ 100
(*) Chitine calculée comme la différence entre la fraction de fibres au détergent acide et la fraction de teneur en lignine sulfurique (ADF-ADL), comme décrit par Hahn et al. (2018).		
(**) Somme des concentrations supérieures de polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD)/polychlorodibenzofuranes (PCDF) et de polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine, exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (sur la base des facteurs d'équivalence toxique de l'OMS de 2005).		
UFC: unité formant colonie.		

▼ **M9**

**Microalgues *Tetraselmis chuii* séchées**

**Description/Définition:**

Le produit séché est obtenu à partir de la microalgue marine *Tetraselmis chuii*, appartenant à la famille *Chlorodendraceae*, cultivée en eau de mer stérile dans des photobioréacteurs fermés et à l'abri de l'air extérieur.

**Pureté/composition:**

Identifié par marqueur nucléaire ADNr 18 S (analyse de séquence d'au moins 1 600 paires de base) dans la base de données du National Centre for Biotechnology information (NCBI): ≥ 99,9 %

Humidité: ≤ 7,0 %

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Protéines: 35-40 % Cendres: 14-16 % Glucides: 30-32 % Fibres: 2-3 % Matières grasses: 5-8 % Acides gras saturés: 29-31 % des acides gras totaux Acide gras mono-insaturés: 21-24 % des acides gras totaux Acides gras polyinsaturés: 44-49 % des acides gras totaux Iode: ≤ 15 mg/kg
<b>Therapon barcoo/Scortum</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Scortum/<i>Therapon barcoo</i> est une espèce de poisson de la famille <i>Terapontidae</i>. Il s'agit d'une espèce endémique de poissons d'eau douce originaire d'Australie. Elle est maintenant élevée dans des exploitations piscicoles.</p> <p>Identification taxinomique: Classe: Actinopterygii &gt; ordre: Perciformes &gt; famille: Terapontidae &gt; genre: <i>Therapon</i> ou <i>Scortum barcoo</i></p> <p>Composition de la chair de poisson:</p> <p>Protéines (%): 18-25            Humidité (%): 65-75            Cendres (%): 0,5-2,0            Énergie (kJ/kg): 6 000-11 500            Glucides (%): 0,0            Matières grasses (%): 5-15            Acides gras (mg AG/g de filet):            Σ AGPI n-3: 1,2-20,0            Σ AGPI n-6: 0,3-2,0            Σ AGPI n-3/n-6: 1,5-15,0            Total en acides gras oméga 3: 1,6-40,0            Total en acides gras oméga 6: 2,6-10,0</p>
<b>D-tagatose</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le tagatose est produit par isomérisation du galactose par conversion chimique ou enzymatique, ou par épimérisation de fructose par conversion enzymatique. Il s'agit de conversions en une seule étape.</p> <p>Aspect: cristaux blancs ou presque blancs</p> <p>Dénomination chimique: D-tagatose</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Synonyme: D-<i>lyxo</i>-Hexulose            Numéro CAS: 87-81-0            Formule chimique: C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>            Poids de formule: 180,16 (g/mol)</p> <p><b>Pureté:</b>            Dosage: ≥ 98 % sur sec            Perte à la dessiccation: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 heures)            Pouvoir rotatoire spécifique: <math>[\alpha]_D^{20}</math>: - 4 à - 5,6 ° (solution aqueuse à 1 %)<sup>(1)</sup>            Intervalle de fusion: 133 à 137 °C</p> <p><b>Métaux lourds:</b>            Plomb: ≤ 1,0 mg/kg(*)</p> <p>(*) Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP 5, «Instrumental methods»<sup>(1)</sup>.</p> <p><sup>(1)</sup> Food and Nutrition Paper 5 Rev.2 - Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (CMEAA) 1991, 307 p.; Anglais — ISBN 92-5-102991-1</p>
<p>► <b>M50</b> Extrait riche en taxifoline ◀</p>	<p><b>Description:</b>            l'extrait riche en taxifoline issue du bois de mélèze de Dahurie [<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr] est une poudre de couleur blanche à jaune clair qui cristallise à partir de solutions aqueuses chaudes.</p> <p>► <b>M50</b> <b>Définition:</b>            Dénomination chimique: [(2R,3R)-2-(3,4-dihydroxyphényl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromén-4-one, également appelé (+)-trans-(2R,3R)-dihydroquercétine] et ne contenant pas plus de 2 % de la forme cis ◀</p> <p><b>Spécifications:</b>  <i>Paramètre physique</i>            Humidité: ≤ 10 %  <i>Analyse du composé</i>            Taxifoline (m/m): ≥ 90,0 % de la masse sèche</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications																				
	<p><b>Métaux lourds, pesticides</b></p> <p>Plomb: ≤ 0,5 mg/kg            Arsenic: ≤ 0,02 mg/kg            Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg            Mercure: ≤ 0,1 mg/kg            Dichlorodiphényltrichloroéthane (DDT): ≤ 0,05 mg/kg</p> <p><b>Solvants résiduels</b></p> <p>Éthanol: &lt; 5 000 mg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques</b></p> <p>Dénombrement total sur plaque: ≤ 10<sup>4</sup> UFC/g            Entérobactéries: ≤ 100/g            Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g  <i>Escherichia coli</i>: absence/1 g  <i>Salmonella</i>: absence/10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: absence/1 g  <i>Pseudomonas</i>: absence/1 g</p> <p><b>Plages habituelles des composants de l'extrait riche en taxifoline (sur matière sèche)</b></p> <table data-bbox="548 909 1601 1324"> <thead> <tr> <th data-bbox="548 909 907 965"><i>Composant de l'extrait Plages des teneurs habituelles observées (en %)</i></th> <th data-bbox="907 909 1601 965"><i>Composant de l'extrait Plages des teneurs habituelles observées (en %)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Taxifoline</td> <td>90 – 93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendrine</td> <td>2,5 – 3,5</td> </tr> <tr> <td>Ériodictyol</td> <td>0,1 – 0,3</td> </tr> <tr> <td>Quercétine</td> <td>0,3 – 0,5</td> </tr> <tr> <td>Naringénine</td> <td>0,2 – 0,3</td> </tr> <tr> <td>Kaempférol</td> <td>0,01 – 0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinoembrine</td> <td>0,05 – 0,12</td> </tr> <tr> <td>Flavonoïdes non identifiés 1 - 3</td> <td>1 – 3</td> </tr> <tr> <td>Eau(*)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Dans sa forme hydratée et pendant le processus de séchage, la taxifoline est un cristal. Il en résulte une proportion de 1,5 % d'eau de cristallisation.</p>	<i>Composant de l'extrait Plages des teneurs habituelles observées (en %)</i>	<i>Composant de l'extrait Plages des teneurs habituelles observées (en %)</i>	Taxifoline	90 – 93	Aromadendrine	2,5 – 3,5	Ériodictyol	0,1 – 0,3	Quercétine	0,3 – 0,5	Naringénine	0,2 – 0,3	Kaempférol	0,01 – 0,1	Pinoembrine	0,05 – 0,12	Flavonoïdes non identifiés 1 - 3	1 – 3	Eau(*)	1,5
<i>Composant de l'extrait Plages des teneurs habituelles observées (en %)</i>	<i>Composant de l'extrait Plages des teneurs habituelles observées (en %)</i>																				
Taxifoline	90 – 93																				
Aromadendrine	2,5 – 3,5																				
Ériodictyol	0,1 – 0,3																				
Quercétine	0,3 – 0,5																				
Naringénine	0,2 – 0,3																				
Kaempférol	0,01 – 0,1																				
Pinoembrine	0,05 – 0,12																				
Flavonoïdes non identifiés 1 - 3	1 – 3																				
Eau(*)	1,5																				

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Tréhalose</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b>  Disaccharide non réducteur constitué de deux molécules de glucose liées par une liaison <math>\alpha</math>-1,1-glycosidique. Il est obtenu à partir d'amidon liquéfié ou de saccharose par un processus enzymatique en plusieurs stades. Le produit commercial est le dihydrate. Quasiment inodore, cristaux blancs ou presque blancs au goût sucré  Synonymes: <math>\alpha,\alpha</math>-tréhalose  Dénomination chimique: <math>\alpha</math>-D-glucopyranosyl-<math>\alpha</math>-D-glucopyranoside, dihydrate  N° CAS: 6138-23-4 (dihydrate)  Formule chimique: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O</math> (dihydrate)  Poids de formule: 378,33 (dihydrate)  Dosage: <math>\geq 98</math> % sur sec  Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP 5, «Instrumental methods»<sup>(1)</sup>.</p> <p><b>Méthode de dosage:</b>  Principe: Le tréhalose est identifié par chromatographie en phase liquide et quantifié par comparaison avec un étalon de référence contenant du tréhalose étalon  Préparation de la solution échantillon: peser avec précision une quantité d'environ 3 g de l'échantillon sec, l'introduire dans une fiole jaugée de 100 ml et ajouter 80 ml d'eau désionisée purifiée. Amener l'échantillon à dissolution complète et diluer jusqu'à la marque avec de l'eau désionisée purifiée. Filtrer à l'aide d'un filtre de 0,45 micron.  Préparation de la solution étalon: dissoudre des quantités soigneusement pesées de tréhalose sec (étalon de référence) de manière à obtenir une solution dont la concentration connue est plus ou moins égale à 30 mg de tréhalose par ml.  Appareil: chromatographe en phase liquide équipé d'un détecteur à indice de réfraction et d'un enregistreur-intégrateur  Conditions:  Colonne: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ou un équivalent  — longueur: 300 mm  — diamètre: 10 mm  — température: 50 °C  Phase mobile: eau  débit: 0,4 ml/min  Volume d'injection: 8 <math>\mu</math>l  Procédure: injecter séparément des volumes égaux de la solution d'échantillon et de la solution étalon dans le chromatographe.  Enregistrer les chromatogrammes et mesurer l'importance de la réponse du pic de tréhalose.  Calculer la quantité de tréhalose, en mg, dans 1 ml de la solution d'échantillon au moyen de la formule suivante:</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>% tréhalose = <math>100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)</math>  où  <math>R_S</math> = aire des pics de tréhalose dans la préparation étalon  <math>R_U</math> = aire des pics de tréhalose dans la préparation d'échantillon  <math>W_S</math> = masse du tréhalose (en mg) dans la préparation étalon  <math>W_U</math> = masse de l'échantillon sec (en mg)</p> <p><b>Caractéristiques:</b>  Détermination:  Solubilité: Facilement soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol  Pouvoir rotatoire spécifique: <math>[\alpha]_D^{20} = +179^\circ</math> (solution aqueuse à 5 %, dihydrate), <math>+199^\circ</math> (solution aqueuse à 5 %, substance anhydre)  Point de fusion: 97 °C (dihydrate)</p> <p><b>Pureté:</b>  Perte à la dessiccation: <math>\leq 1,5</math> % (60 °C, 5 h)  Cendres totales: <math>\leq 0,05</math> %</p> <p><b>Métaux lourds:</b>  Plomb: <math>\leq 1,0</math> mg/kg</p>
▼ <u>M50</u>  Champignons ( <i>Agaricus bisporus</i> ) traités aux UV	<p><b>Description/Définition</b>  <i>Agaricus bisporus</i> cultivé commercialement; les champignons récoltés font l'objet d'un traitement aux UV.  Rayonnement UV: un processus de rayonnement ultraviolet dans la longueur d'onde de 200-800 nm.</p> <p><b>Vitamine D2</b>  Dénomination chimique: (3<math>\beta</math>,5Z,7E,22E)-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tétraén-3-ol  Synonyme: Ergocalciférol  N° CAS: 50-14-6  Masse moléculaire: 396,65 g/mol</p> <p><b>Teneurs</b>  Vitamine D2 dans le produit final: 5-20 <math>\mu</math>g/100 g de masse fraîche à l'expiration de la durée de conservation.</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <u>M50</u>  <b>Levure de boulanger (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) traitée par UV</b>	<p><b>Description/Définition</b></p> <p>La levure de boulanger (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) est soumise à un rayonnement ultraviolet qui provoque la transformation de l'ergostérol en vitamine D<sub>2</sub> (ergocalciférol). La teneur du concentré de levures en vitamine D<sub>2</sub> va de 800 000 à 3 500 000 UI de vitamine D/100 g (200 – 875 µg/g). La levure peut être inactivée.</p> <p>Dans la levure de boulanger à usage domestique préemballée, fraîche ou sèche, le concentré de levures est mélangé à de la levure de boulanger ordinaire de sorte que la teneur maximale ne soit pas dépassée.</p> <p>Couleur ocre, granulés à écoulement facile.</p> <p><b>Vitamine D<sub>2</sub></b></p> <p>Dénomination chimique: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tétraén-3-ol</p> <p>Synonyme: Ergocalciférol</p> <p>N° CAS: 50-14-6</p> <p>Masse moléculaire: 396,65 g/mol</p> <p><b>Critères microbiologiques du concentré de levures</b></p> <p>Coliformes: ≤ 10<sup>3</sup>/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p>
▼ <u>M9</u>  <b>Pain traité aux UV</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le pain traité aux UV consiste en pain et petits pains (sans nappage ou garniture) levés à la levure de boulangerie auxquels un traitement par rayonnements ultraviolets est appliqué après la cuisson en vue de convertir l'ergostérol en vitamine D<sub>2</sub> (ergocalciférol).</p> <p>Rayonnements ultraviolets: un processus de rayonnements ultraviolets dans la longueur d'onde de 240-315 nm pendant une durée maximale de 5 secondes avec un apport d'énergie de 10 à 50 mJ/cm<sup>2</sup>.</p> <p><b>Vitamine D<sub>2</sub>:</b></p> <p>Dénomination chimique: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tétraén-3-ol</p> <p>Synonyme: Ergocalciférol</p> <p>N° CAS: 50-14-6</p> <p>Masse moléculaire: 396,65 g/mol</p> <p><b>Teneurs:</b></p> <p>Vitamine D<sub>2</sub> (ergocalciférol) dans le produit final: 0,75-3 µg/100 g (<sup>1</sup>)</p> <p>Levure dans la pâte: 1-5 g/100 g(<sup>2</sup>)</p> <p>(<sup>1</sup>) Norme européenne EN 12821, 2009.</p> <p>(<sup>2</sup>) Calcul de la recette.</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<p><b>Lait traité aux UV</b></p>	<p><b>Description/Définition:</b> Le lait traité aux UV consiste en du lait de vache (entier ou demi-écrémé) auquel un traitement par rayonnements ultraviolets (UV) via des écoulements turbulents est appliqué après la pasteurisation. Le traitement du lait pasteurisé par rayonnements UV entraîne une augmentation de sa teneur en vitamine D<sub>3</sub> (cholécalférol) par la conversion du 7-déshydrocholestérol en vitamine D<sub>3</sub>. Rayonnements ultraviolets: un processus de rayonnements ultraviolets dans la longueur d'onde de 200-310 nm avec un apport d'énergie de 1 045 J/l.</p> <p><b>Vitamine D<sub>3</sub>:</b> Dénomination chimique: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-méthyl-1-[(2R)-6-méthylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-ylidène]éthylidène]-4-méthylidèncyclohexan-1-ol Synonyme: Cholécalférol N° CAS: 67-97-0 Masse moléculaire: 384,6377 g/mol</p> <p><b>Teneurs:</b> Vitamine D<sub>3</sub> dans le produit final: Lait entier<sup>(1)</sup>: 0,5-3,2 µg/100 g<sup>(2)</sup> Lait demi-écrémé<sup>(1)</sup>: 0,1-1,5 µg/100 g<sup>(2)</sup></p> <p><sup>(1)</sup> Au sens du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79 du Conseil, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20,12,2013, p. 671). <sup>(2)</sup> CLHP</p>
<p>▼ <u>M49</u></p> <p><b>Poudre de champignons contenant de la vitamine D<sub>2</sub></b></p>	<p><b>Description/Définition</b> La poudre de champignons contenant de la vitamine D<sub>2</sub> est une poudre granuleuse faite à partir de champignons <i>Agaricus bisporus</i> homogénéisés qui ont été exposés aux UV. Les champignons sont lavés, homogénéisés et placés en suspension dans de l'eau pour produire une bouillie de champignons. La bouillie de champignons est passée sous une lampe à ultraviolets. La bouillie est ensuite filtrée, séchée et moulue, produisant de la poudre de champignons contenant de la vitamine D<sub>2</sub>. Rayonnement ultraviolet: processus d'exposition au rayonnement ultraviolet dans une gamme de longueurs d'onde analogue à celle utilisée pour le traitement aux UV des nouveaux aliments autorisés en vertu du règlement relatif aux nouveaux aliments.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition</b> La vitamine D<sub>2</sub> contient: 1 000-1 300 µg/g de poudre de champignons <sup>(12)</sup> Humidité: ≤ 10,0 % Cendres: ≤ 13,5 %</p>

▼ **M49**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Métaux lourds</b></p> <p>Plomb (Pb): ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mercure: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 0,3 mg/kg</p> <p><b>Mycotoxines</b></p> <p>Aflatoxines (B1+B2+G1+G2): &lt; 4 µg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques</b></p> <p>Dénombrement total sur plaque: ≤ 5 000 UFC (°)/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> sp.: Absence dans 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><i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 UFC/g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Absence dans 25 g</p>

▼ **M73**

**Poudre de champignons contenant de la vitamine D<sub>2</sub>**

**Description/Définition:**

Le nouvel aliment consiste en de la poudre de champignons produite à partir de champignons *Agaricus bisporus* entiers séchés. Le processus comprend le séchage, la mouture et l'exposition contrôlée de la poudre de champignons à l'irradiation UV.

Rayonnement ultraviolet: processus d'exposition au rayonnement ultraviolet dans une gamme de longueurs d'onde analogue à celle utilisée pour le traitement aux UV des nouveaux aliments autorisés en vertu du règlement (UE) 2015/2283.

**Caractéristiques/Composition:**

Teneur en vitamine D<sub>2</sub>: 580-595 µg/g de poudre de champignons

Cendres: ≤ 13,5 %

Activité de l'eau: < 0,5

Teneur en humidité: ≤ 7,5 %

Glucides: ≤ 35,0 %

▼ **M73**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Total des fibres alimentaires: <math>\geq 15</math> %</p> <p>Protéines brutes (<math>N \times 6,25</math>): <math>\geq 22</math> %</p> <p>Matière grasse: <math>\leq 4,5</math> %</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Plomb: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p>Cadmium: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p>Mercur: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Arsenic: <math>\leq 0,3</math> mg/kg</p> <p><b>Mycotoxines:</b></p> <p>Aflatoxine B1: <math>\leq 0,10</math> µg/kg</p> <p>Aflatoxines (B1+B2+G1+G2): <math>&lt; 4</math> µg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Dénombrement total sur plaque: <math>\leq 5\ 000</math> UFC (<sup>17</sup>)</p> <p>Levures et moisissures totales: <math>&lt; 100</math> UFC/g</p> <p><i>E. coli</i>: <math>&lt; 10</math> UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: absence dans 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: <math>\leq 10</math> UFC/g</p> <p>Coliformes: <math>\leq 10</math> UFC/g</p> <p><i>Listeria</i> spp.: absence dans 25 g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i>: <math>&lt; 10</math> UFC/g</p>

▼ **M9****Vitamine K<sub>2</sub> (ménaquinone)**

Ce nouvel aliment est produit au moyen d'un procédé synthétique ou microbiologique.

La vitamine K<sub>2</sub> (2-méthyl-3-*tout-trans*-polyprényl-1,4-naphtoquinone), ou le groupe des ménaquinone, est un groupe de dérivés prénylés de naphtoquinone. Le nombre de résidus isoprène, où une unité isoprène consiste en cinq carbones compris dans la chaîne latérale, est utilisé pour caractériser les homologues de la ménaquinone contenant essentiellement de la MK-7 et dans une moindre mesure de la MK-6.

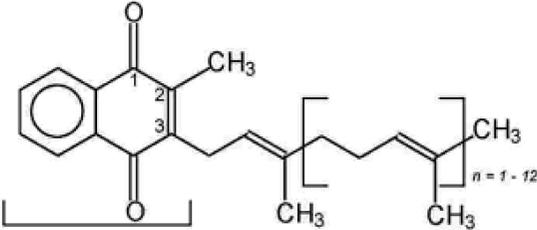
La structure chimique de la vitamine K<sub>2</sub> (ménaquinone) se présentant en ménaquinone-7 (MK-7) (n = 6) correspond à C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>; celle se présentant en ménaquinone-6 (MK-6) (n = 5) correspond à C<sub>41</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub> et celle se présentant en ménaquinone-4 (MK-4) (n = 3) correspond à C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub>.

Dénomination chimique: (*tout-E*)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptaméthyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaeptaényl)-3-méthyl-1,4-naphtalènedione

Numéro CAS: 2124-57-4

Formule moléculaire: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>

## ▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Masse moléculaire: 649 g/mol</p>  <p>2-méthyl-1,4-naphthoquinone (fraction de la ménadiolone)</p> <p><b>Spécification de la vitamine K<sub>2</sub> (ménaquinone-7) synthétique</b></p> <p>Aspect: poudre jaune</p> <p>Pureté: ≤ 6,0 % d'isomère <i>cis</i>, ≤ 2,0 % d'autres impurtés</p> <p>Contenu: 97-102 % de ménaquinone-7 (dont au moins 92 % de ménaquinone-7 <i>tout-trans</i>)</p> <p><b>Spécification de la vitamine K<sub>2</sub> (ménaquinone-7) produite microbiologiquement</b></p> <p>Source: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto et <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p>Aspect: poudre jaune ou suspension huileuse</p>
Extrait de son de blé	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Poudre blanche cristalline obtenue par extraction enzymatique de son de <i>Triticum aestivum</i> L., riche en oligosaccharides de type arabinoxylanes</p> <p>Matière sèche: ≥ 94 %</p> <p>Oligosaccharides de type arabinoxylanes (AXOS): ≥ 70 % de la matière sèche</p> <p>Degré moyen de polymérisation des AXOS: 3-8</p> <p>Acide férulique (lié aux AXOS): 1 à 3 % de la matière sèche</p> <p>Poly/oligosaccharides totaux: ≥ 90 %</p> <p>Protéines: ≤ 2 % de la matière sèche</p> <p>Cendres: ≤ 2 % de la matière sèche</p>

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Paramètres microbiologiques:</b></p> <p>Nombre total de bactéries mésophiles: <math>\leq 10\ 000/g</math></p> <p>Levures: <math>\leq 100/g</math></p> <p>Champignons: <math>\leq 100/g</math></p> <p><i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: <math>\leq 1\ 000/g</math></p> <p><i>Clostridium perfringens</i>: <math>\leq 1\ 000/g</math></p>

▼ M75

**Plantes fraîches de *Wolffia arrhiza* et/ou de *Wolffia globosa* (aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers)**

**Description/Définition:**

L'aliment traditionnel consiste en plantes fraîches de *Wolffia arrhiza* (L.) Horkel ex Wimm. et/ou de *Wolffia globosa* (Roxb.) Hartog & Plas (famille: Araceae).

**Critères microbiologiques:**

Dénombrement total sur plaque:  $< 10^3$  UFC/g

Levures et moisissures totales:  $< 100$  UFC/g

Nombre total d'*Enterobacteriaceae*:  $< 100$  UFC/g

*Escherichia coli*:  $< 100$  UFC/g

*Salmonella*: absence dans 25 g

*Listeria monocytogenes*: absence dans 25 g

*Staphylococcus aureus*: absence/10 g

**Métaux lourds:**

Plomb:  $< 0,3$  mg/kg

Arsenic (inorganique):  $< 0,10$  mg/kg

Cadmium:  $< 0,2$  mg/kg

Chrome:  $< 1$  mg/kg

Mercuré:  $< 0,10$  mg/kg

**Oligo-éléments:**

Cuivre:  $< 0,8$  mg/kg

Molybdène:  $< 0,3$  mg/kg

Zinc:  $< 5$  mg/kg

▼ **M75**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Bore: &lt; 5 mg/kg</p> <p>Manganèse: &lt; 6 mg/kg</p> <p><b>Cyanotoxines:</b></p> <p>Microcystines: 0,006 µg/g</p> <p><b>Pesticides:</b></p> <p>Niveaux de pesticides conformes au code 0254000 [«Sous-groupe d) Cressons d'eau» dans le groupe des «Légumes-feuilles, fines herbes et fleurs comestibles»] fixés dans le règlement (CE) n° 396/2005 (17).</p>

▼ **M19****Xylo-oligosaccharides****Description**

Le nouvel aliment est un mélange de xylo-oligosaccharides (XOS) qui sont obtenus à partir de rafles de maïs (*Zea mays* subsp. *mays*) par hydrolyse au moyen d'une xylanase de *Trichoderma reesei* suivie d'un processus de purification.

**Caractéristiques/Composition**

Paramètres	Poudre 1	Poudre 2	Sirop
Humidité (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70-75
Protéines (g/100 g)	< 0,2		
Cendres (%)	≤ 0,3		
pH	3,5-5,0		
Glucides totaux (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
XOS (sur sec) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Autres hydrates de carbone (g/100 g) <sup>(a)</sup>	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
Total monosaccharides (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
Glucose (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
Arabinose (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
Xylose (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Total disaccharides (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5

## ▼M19

Nouvel aliment autorisé	Spécifications			
Xylobiose (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40	
Cellobiose (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5	
Total oligosaccharides (g/100 g)	41-77	36-72	32-71	
Xylotriose (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30	
Xylotétraose (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20	
Xylopentaose (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10	
Xylohexaose (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5	
Xyloheptaose (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6	
Maltodextrine (g/100 g) <sup>(b)</sup>	0	20-25	0	
Cuivre (mg/kg)	< 5,0			
Plomb (mg/kg)	< 0,5			
Arsenic (mg/kg)	< 0,3			
<i>Salmonella</i> [UFC <sup>(c)</sup> /25 g]	Négatif			
<i>E. coli</i> [NPP <sup>(d)</sup> /100 g]	Négatif			
Levures (UFC/g)	< 10			
Moisissures (UFC/g)	< 10			
<p>DP: degré de polymérisation</p> <p><sup>(a)</sup> Les autres hydrates de carbone englobent les monosaccharides (glucose, xylose et arabinose) et le cellobiose.</p> <p><sup>(b)</sup> La teneur en maltodextrine est calculée en fonction de la quantité ajoutée dans le processus.</p> <p><sup>(c)</sup> UFC: unités formant colonie</p> <p><sup>(d)</sup> NPP: nombre le plus probable</p>				

▼ M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼ <u>M30</u>  Biomasse de levures de <i>Yarrowia lipolytica</i>	<p><b>Description/Définition:</b> Le nouvel aliment est la biomasse de levures de <i>Yarrowia lipolytica</i>, séchée et tuée par la chaleur.</p> <p><b>Caractéristiques/Composition:</b> Protéines: 45-55 g/100 g Fibres alimentaires: 24-30 g/100 g Sucres: &lt; 1,0 g/100 g Matière grasse: 7-10 g/100 g Cendres totales: ≤ 12 % Teneur en eau: ≤ 5 % Teneur en matière sèche: ≥ 95 %</p> <p><b>Critères microbiologiques:</b> Dénombrement des microbes aérobies totaux: ≤ 5 × 10<sup>3</sup> UFC/g Levures et moisissures totales: ≤ 10<sup>2</sup> UFC/g Cellules viables de <i>Yarrowia lipolytica</i> (<sup>10</sup>): &lt; 10 UFC/g (limite de détection) Coliformes: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp.: Absence/25 g</p>
▼ <u>M9</u>  Bêta-glucanes de levure	<p><b>Description/Définition:</b> Les bêta-glucanes sont des polysaccharides complexes d'une masse moléculaire élevée (de 100 à 200 kDa), que l'on trouve dans les parois cellulaires de nombreuses levures et céréales. La dénomination chimique des «bêta-glucanes de levure» est (1-3),(1-6)-β-D-glucanes. Les bêta-glucanes consistent en un squelette de résidus de glucose liés en β-1-3, ramifiés par des liaisons β-1-6, auquel sont reliés de la chitine et des mannoprotéines par l'intermédiaire de liaisons β-1-4. Les bêta-glucanes sont isolés de la levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. La structure tertiaire de la paroi cellulaire du glucane de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> consiste en des chaînes de résidus de glucose liées en β-1,3, ramifiées par des liaisons β-1,6, qui forment un squelette auquel est reliée de la chitine par l'intermédiaire de liaisons β-1,4, de glucanes β-1,6 et de certaines mannoprotéines.</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Ce nouvel aliment est disponible sous trois formes: soluble, insoluble et insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides.</p> <p><b>Caractéristiques chimiques des bêta-glucanes de levure (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>):</b></p> <p><b>Forme soluble:</b></p> <p>Glucides totaux: &gt; 75 %</p> <p>Bêta-glucanes (1,3/1,6): &gt; 75 %</p> <p>Cendres: &lt; 4,0 %</p> <p>Humidité: &lt; 8,0 %</p> <p>Protéines: &lt; 3,5 %</p> <p>Matières grasses: &lt; 10 %</p> <p><b>Forme insoluble:</b></p> <p>Glucides totaux: &gt; 70 %</p> <p>Bêta-glucanes (1,3/1,6): &gt; 70 %</p> <p>Cendres: ≤ 12 %</p> <p>Humidité: &lt; 8,0 %</p> <p>Protéines: &lt; 10 %</p> <p>Matières grasses: &lt; 20 %</p> <p><b>Insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides:</b></p> <p>(1,3)-(1,6)-β-D-glucane: &gt; 80 %</p> <p>Cendres: &lt; 2,0 %</p> <p>Humidité: &lt; 6,0 %</p> <p>Protéines: &lt; 4,0 %</p> <p>Teneur totale en matières grasses: &lt; 3,0 %</p> <p><i>Données microbiologiques pour la forme insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides:</i></p> <p>Dénombrement total sur plaque: &lt; 1 000 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i>: &lt; 100 UFC/g</p> <p>Coliformes totaux: &lt; 10 UFC/g</p> <p>Levures: &lt; 25 UFC/g</p>

▼ **M9**

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p>Moisissures: &lt; 25 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: absence dans 1 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: absence dans 1 g</p> <p><i>Métaux lourds dans la forme insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides:</i></p> <p>► <b>M31</b> Plomb: &lt; 0,2 mg/kg</p> <p>Arsenic: &lt; 0,2 mg/kg</p> <p>Mercure: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Cadmium: &lt; 0,1 mg/kg ◀</p>
<b>Zéaxanthine</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>La zéaxanthine est un pigment xanthophylle présent dans la nature; c'est un caroténoïde oxygéné.</p> <p>La zéaxanthine de synthèse se présente sous la forme d'une poudre à base de gélatine ou d'amidon («granules») desséchée par pulvérisation, avec ajout d'<math>\alpha</math>-tocophérol et de palmitate d'ascorbyle, ou d'une suspension d'huile de maïs, avec ajout d'<math>\alpha</math>-tocophérol. La zéaxanthine de synthèse est produite par une transformation chimique en plusieurs étapes à partir de molécules plus petites.</p> <p>Poudre cristalline rouge orangé inodore ou quasiment inodore.</p> <p>Formule chimique: <math>C_{40}H_{56}O_2</math></p> <p>N° CAS: 144-68-3</p> <p>Masse moléculaire: 568,9 daltons</p> <p><b>Propriétés physico-chimiques:</b></p> <p>Perte à la dessiccation: &lt; 0,2 %</p> <p>Zéaxanthine <i>tout-trans</i>: &gt; 96 %</p> <p>Isomères <i>cis</i>-zéaxanthine: &lt; 2,0 %</p> <p>Autres caroténoïdes: &lt; 1,5 %</p> <p>Oxyde de triphénylphosphine (n° CAS: 791-28-6): &lt; 50 mg/kg</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
<b>L-pidolate de zinc</b>	<p><b>Description/Définition:</b></p> <p>Le L-pidolate de zinc est une poudre de couleur blanche à blanc cassé dont l'odeur est caractéristique.</p> <p>Dénomination commune internationale (DCI): sel de zinc de l'acide L-pyroglutamique</p> <p>Synonymes: zinc 5-oxoproline, pyroglutamate de zinc, acide pyrrolidone carboxylique de zinc, zinc PCA, L-zinc pidolique</p> <p>N° CAS: 15454-75-8</p> <p>Formule moléculaire: (C<sub>5</sub> H<sub>6</sub> NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> Zn</p> <p>Masse moléculaire relative (anhydre): 321,4</p> <p>Aspect: Poudre blanche à légèrement blanc</p> <p><b>Pureté:</b></p> <p>L-pidolate de zinc (pureté): ≥ 98 %</p> <p>pH (solution aqueuse à 10 %): 5,0-6,0</p> <p>Pouvoir rotatoire spécifique: 19,6°- 22,8°</p> <p>Eau: ≤ 10,0 %</p> <p>Acide glutamique: &lt; 2,0 %</p> <p><b>Métaux lourds:</b></p> <p>Plomb: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Arsenic: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmium: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Mercur: ≤ 0,1 ppm</p>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	<p><b>Critères microbiologiques:</b></p> <p>Flore mésophile viable totale: ≤ 1 000 UFC/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g</p> <p>Agent pathogène: absence</p>

(1) règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

(2) règlement d'exécution (UE) 2015/175 de la Commission du 5 février 2015 fixant les conditions particulières applicables à l'importation de gomme de guar originaire ou en provenance de l'Inde, en raison des risques de contamination par le pentachlorophénol et les dioxines (JO L 30 du 6.2.2015, p. 10).

► **M15** (3) Méthode OSC-DMAC (4-diméthylaminocinnamaldéhyde) (Ocean Spray Cranberries, Inc) Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPJ, Bravo-Clemente, L, Khoo C et Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68-82. Modification de Cunningham DG, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) dans: Ho C-T, Zheng QY (eds) Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803, Washington DC. *Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction*, p. 151-166.

(4) Méthode BL-DMAC (4-diméthylaminocinnamaldéhyde) (Brunswick Lab) Validation multilaboratoire d'une méthode normalisée de quantification des proanthocyanidines dans les poudres de canneberge. Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. *J Sci Food Agric*. 2010 juillet, 90(9):1473-8.

(5) Les valeurs différentes pour ces trois paramètres sont dues à l'utilisation de méthodes différentes.

(6) EAG: équivalents d'acide gallique.

(7) UFC: unités formant colonie. ◀

► **M29** (8) CLHP/IR: chromatographie en phase liquide à haute performance, à détecteur d'indice de réfraction.

(9) UFC: unité formant colonie. ◀

(10) À tester immédiatement après le traitement thermique. Des mesures doivent être mises en place pour prévenir la contamination croisée avec des cellules viables de *Yarrowia lipolytica* lors du conditionnement et/ou du stockage du nouvel aliment.

(11) 2'-fucosyl-galactose, glucose, galactose, mannitol, sorbitol, galactitol, trihexose, allo-lactose et autres glucides de structure apparentée.

► **M49** (12) Converti à partir des unités internationales (UI) au moyen du facteur de conversion de 0,025 µg = 1 UI. ◀

(13) Exprimée en sélénium.

(14) Applicable à tous les stades après la phase de traitement thermique afin de garantir l'absence de cellules viables de *Yarrowia lipolytica* et à tester pour la première fois immédiatement après la phase de traitement thermique. Des mesures doivent être mises en place pour prévenir la contamination croisée avec des cellules viables de *Yarrowia lipolytica* lors du conditionnement et/ou du stockage du nouvel aliment.

(15) Glucides digestibles = 100 - (protéines brutes + matières grasses + fibres alimentaires + cendres + humidité).

(16) La miraculine est comprise dans la teneur totale en protéines.

(17) Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1).

(18) Il se peut que les fibres alimentaires n'incluent pas la chitine en raison de méthodes d'analyse différentes.

(19) Somme des concentrations supérieures concernant les polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD)-polychlorodibenzofuranes (PCDF) et les polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine, exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (sur la base des facteurs d'équivalence toxique de l'OMS de 2005).