

## II

(Nezakonodavni akti)

## UREDBE

## PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/1023

od 23. srpnja 2018.

o ispravku Provedbene uredbe (EU) 2017/2470 o utvrđivanju Unijina popisa nove hrane

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) 2015/2283 Europskog parlamenta i Vijeća o novoj hrani, o izmjeni Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća i o stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća i Uredbe Komisije (EZ) br. 1852/2001 <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 8.,

budući da:

- (1) U skladu s člankom 8. Uredbe (EU) 2015/2283 Komisija je do 1. siječnja 2018. trebala utvrditi Unijin popis nove hrane koja je odobrena ili za koju je podnesena obavijest na temelju Uredbe (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(2)</sup>.
- (2) Unijin popis nove hrane koja je odobrena ili za koju je podnesena obavijest na temelju Uredbe (EZ) br. 258/97 utvrđen je Provedbenom uredbom Komisije (EU) 2017/2470 <sup>(3)</sup>.
- (3) U skladu s člankom 36. Uredbe (EU) 2015/2283 Uredba o novoj hrani primjenjuje se od 1. siječnja 2018. Neki proizvodi odobreni su ili je za njih podnesena obavijest na temelju Uredbe (EZ) br. 258/97 u razdoblju između glasanja Stalnog odbora o popisu Unije 6. prosinca 2017. i datuma početka primjene Uredbe (EU) 2015/2283 1. siječnja 2018. Te bi proizvode stoga trebalo uvrstiti na popis Unije utvrđen Provedbenom uredbom (EU) 2017/2470.
- (4) Društvo Demethra Biotech S.r.l. obavijestilo je Komisiju 19. prosinca 2017. da je stavilo na tržište Unije novu hranu pod nazivom „Ekstrakt iz staničnih kultura biljke *Echinacea purpurea*” u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. Ta nova hrana nije uvrštena na popis Unije. Stoga bi trebalo dodati novi unos u tablice 1. i 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (5) Dva društva, DuPont Nutrition & Biosciences ApS i FrieslandCampina Nederland BV, obavijestila su Komisiju 21. i 22. prosinca 2017. da su stavila na tržište Unije novu hranu pod nazivom „2'-fukozil laktoza (mikrobni izvor)” u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. „2'-fukozil laktoza (mikrobni izvor)” već je uvrštena u Prilog Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470. Tim novim obavijestima mijenjaju se numeričke vrijednosti za nekoliko parametara navedenih u specifikacijama za tu novu hranu te bi stoga trebalo na odgovarajući način ispraviti unos „2'-fukozil laktoza (mikrobni izvor)” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.

<sup>(1)</sup> SL L 327, 11.12.2015., str. 1.

<sup>(2)</sup> Uredba (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća od 27. siječnja 1997. o novoj hrani i sastojcima nove hrane (SL L 43, 14.2.1997., str. 1.).

<sup>(3)</sup> Provedbena uredba Komisije (EU) 2017/2470 od 20. prosinca 2017. o utvrđivanju Unijina popisa nove hrane u skladu s Uredbom (EU) 2015/2283 Europskog parlamenta i Vijeća o novoj hrani (SL L 351, 30.12.2017., str. 72.).

- (6) Društvo c-LEcta GmbH obavijestilo je Komisiju 20. prosinca 2017. da je stavilo na tržište Unije novu hranu pod nazivom „Trehaloza” u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. „Trehaloza” je već uvrštena u Prilog Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470. Nova se obavijest odnosi na novi izvor trehaloze, tj. saharozu. Stoga bi specifikacije za unos „Trehaloza” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 trebalo ispraviti na odgovarajući način.
- (7) Nakon objave Provedbene uredbe (EU) 2017/2470 zabilježen je određeni broj pogrešaka odnosno propusta povezanih sa specifikacijama ili uvjetima uporabe za određeni broj odobrenih vrsta nove hrane. Stoga je potrebno ispraviti popis Unije utvrđen u Prilogu Provedbenoj Uredbi (EU) 2017/2470.
- (8) Nova hrana „L-alanil-L-glutamin” odobrena je uz određene uvjete uporabe u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. Kategorija „Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima” greškom je izostavljena. Stoga bi trebalo ispraviti unos „L-alanil-L-glutamin” u tablici 1. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 dodavanjem teksta „Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima” kao dopuštene kategorije hrane.
- (9) Nova hrana „Glukozamin HCl” odobrena je uz određene uvjete uporabe u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. Kategorija hrane „Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci” greškom je dodana te bi je trebalo izbrisati iz tog unosa. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Glukozamin HCl” u tablici 1. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (10) Nova hrana „Lakto-N-neotetraoza” odobrena je uz određene uvjete uporabe i najveće dopuštene količine Provedbenom odlukom Komisije (EU) 2016/375 <sup>(1)</sup>. Tekst „u koncentracijama do 1,2 g/l” dodan je greškom i trebalo bi ga ukloniti iz kategorije hrane „Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci” za tu novu hranu. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Lakto-N-neotetraoza” u tablici 1. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (11) Nova hrana „Ekstrakt iz pšeničnih klica (*Triticum aestivum*) bogat spermidinom” odobrena je uz određene uvjete uporabe za „odrasle, isključujući trudnice i dojilje” u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. Međutim, popis Unije greškom ne sadržava tekst „isključujući trudnice i dojilje”. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Ekstrakt iz pšeničnih klica (*Triticum aestivum*) bogat spermidinom” u tablici 1. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (12) Unos za novu hranu „Ulje od antarktičkog krila dobiveno od vrste *Euphasia superba*” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 greškom ne sadržava sljedeći uvjet, koji bi trebalo dodati: „Oksidacijska stabilnost: za sve prehrambene proizvode koji sadržavaju ulje antarktičkog krila dobiveno od vrste *Euphasia superba* trebala bi se dokazati oksidacijska stabilnost na temelju odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnoj/međunarodnoj razini (npr. AOAC)”. Stoga bi trebalo ispraviti taj unos u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (13) Novu hranu „Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobiveno od vrste *Euphasia superba*” odobrila su, uz određene uvjete uporabe, finska nadležna tijela <sup>(2)</sup>. U specifikacijama greškom je dodan sljedeći uvjet: „Oksidacijska stabilnost: za sve prehrambene proizvode koji sadržavaju ulje bogato fosfolipidima dobiveno od vrste *Euphasia superba* trebala bi se dokazati oksidacijska stabilnost na temelju odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnoj/međunarodnoj razini (npr. AOAC)”. Taj bi zahtjev trebalo ukloniti. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobiveno od vrste *Euphasia superba*” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (14) Nova hrana „Sjemenke biljke chia (*Salvia hispanica*)” izvorno je odobrena, uz određene uvjete uporabe, Provedbenom odlukom Komisije 2009/827/EZ <sup>(3)</sup>. U specifikacijama greškom je dodan sljedeći uvjet: „(EU: ugljikohidrati su dostupni = šećer + škrob)”. Taj bi zahtjev trebalo ukloniti. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Sjemenke biljke chia (*Salvia hispanica*)” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.

<sup>(1)</sup> Provedbena odluka Komisije (EU) 2016/375 od 11. ožujka 2016. o odobravanju stavljanja na tržište lakto-N-neotetraoze kao novog sastojka hrane u skladu s Uredbom (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 70, 16.3.2016., str. 22.).

<sup>(2)</sup> Dopis od 8. svibnja 2015. ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food\\_authorisation\\_2015\\_auth-letter\\_krill-oil\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_krill-oil_en.pdf))

<sup>(3)</sup> Odluka Komisije 2009/827/EZ od 13. listopada 2009. o odobravanju stavljanja na tržište sjemenki biljke chia (*Salvia hispanica*) kao novog sastojka hrane u skladu s Uredbom (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 294, 11.11.2009., str. 14.).

- (15) Nova hrana „Ekstrakt hitozana iz gljive *Agaricus bisporus* i gljive *Aspergillus niger*” izvorno je odobrena uz određene uvjete uporabe u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. U specifikacijama greškom je dodan sljedeći uvjet: „Sposobnost vezanja masti 800 x 9 m/mokra masa): prolaz”. Taj bi zahtjev trebalo zamijeniti sljedećim: „Sposobnost vezanja masti 800 x (udio mokre mase): prolaz”. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Ekstrakt hitozana iz gljive *Agaricus bisporus* i gljive *Aspergillus niger*” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (16) Nova hrana „Citikolin” odobrena je uz određene uvjete uporabe Provedbenom odlukom Komisije 2014/423/EU <sup>(1)</sup>. U tablici 2. Priloga Provedbenoj Uredbi (EU) 2017/2470 u specifikacijama za novu hranu „Citikolin” navedeno je da se citikolin proizvodi sintetičkim ili mikrobiološkim postupkom. Nakon objave te uredbe postalo je jasno da i mikrobiološki postupak proizvodnje citkolina uključuje sintetički postupak. Stoga bi specifikacije za unos „Citikolin” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 trebalo ispraviti kako bi se obuhvatio samo mikrobiološki postupak proizvodnje.
- (17) Nova hrana „Ekstrakti iz staničnih kultura biljke *Echinacea angustifolia*” izvorno je odobrena uz određene uvjete uporabe u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. U specifikacijama greškom je izostavljen tekst „Opis/definicija”. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Ekstrakti iz staničnih kultura biljke *Echinacea angustifolia*” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (18) Nova hrana „Galaktooligosaharid” uvrštena je na popis Unije utvrđen Provedbenom uredbom (EU) 2017/2470. U specifikacijama greškom su izostavljeni sljedeći mikrobn izvori enzima „β-galaktozidaza”: *Pichia pastoris*, *Kluyveromyces lactis*, *Sporobolomyces singularis* i *Papiliotrema terrestris*. Stoga bi te izvore β-galaktozidaze trebalo dodati unosu „Galaktooligosaharid” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (19) Nova hrana „Vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)” izvorno je odobrena, uz određene uvjete uporabe, Provedbenom odlukom Komisije 2009/345/EZ <sup>(2)</sup>. Kemijska definicija vitamina K<sub>2</sub> dodana je za unos „Specifikacija vitamina K<sub>2</sub> (menakinon-7) proizvedenog mikrobiološkim postupkom”, ali greškom nije dodana za unos „Specifikacija sintetičkog vitamina K<sub>2</sub> (menakinon-7)”. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (20) Nova hrana „Beta-glukani iz kvasca” odobrena je uz određene uvjete uporabe Provedbenom odlukom Komisije 2011/762/EU <sup>(3)</sup>. U specifikacijama „Mikrobiološki podaci” i „teški metali” greškom se odnose na tri oblika beta-glukana iz kvasca, umjesto na oblik „Netopljivi u vodi, ali disperzivni u brojnim tekućim matricama”. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Beta-glukani iz kvasca” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (21) Nova hrana „Fitosteroli/fitostanoli” odobrena je uz određene uvjete uporabe Provedbenom odlukom Komisije 2004/333/EZ <sup>(4)</sup>. Društvo BASF SE Human Nutrition, ENS/HR obavijestilo je Komisiju 14. travnja 2016. da je stavilo na tržište Unije novu hranu „Fitosteroli/fitostanoli” kategorije „Dodatak prehrani” u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. Kategorija „Dodatak prehrani” greškom je izostavljena. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Fitosteroli/fitostanoli” u tablici 1. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 dodavanjem kategorije „Dodatak prehrani” kao dopuštene kategorije hrane.
- (22) Nova hrana „Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobiveno od gljive *Mortierella alpina*” odobrena je uz određene uvjete uporabe Provedbenom odlukom Komisije 2008/968/EZ <sup>(5)</sup>. Sljedeći soj „CBS 210.32” gljive *Mortierella alpina* koji nije genetski modificiran greškom nije obuhvaćen specifikacijama. Stoga je taj soj potrebno dodati unosu „Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobiveno od gljive *Mortierella alpina*” u tablici 2. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.

<sup>(1)</sup> Provedbena odluka Komisije 2014/423/EU od 1. srpnja 2014. o odobravanju stavljanja na tržište citkolina kao novog sastojka hrane u skladu s Uredbom (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 196, 3.7.2014., str. 24.).

<sup>(2)</sup> Odluka Komisije 2009/345/EZ od 22. travnja 2009. o odobravanju stavljanja na tržište vitamina K<sub>2</sub> (menakinon) proizvedenog od *Bacillus subtilis natto* kao novog sastojka hrane u skladu s Uredbom (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 105, 25.4.2009., str. 16.).

<sup>(3)</sup> Provedbena odluka Komisije 2011/762/EU od 24. studenoga 2011. o odobravanju stavljanja na tržište beta-glukana iz kvasca kao novog sastojka hrane u skladu s Uredbom (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 313, 26.11.2011., str. 41.).

<sup>(4)</sup> Odluka Komisije 2004/333/EZ od 31. ožujka 2004. o stavljanju na tržište žutih masnih namaza, preljeva za salatu, proizvoda srodnih mlijeku, proizvoda srodnih fermentiranom mlijeku, napitaka od soje i proizvoda srodnih siru s dodanim fitosterolima/fitostanolima kao novu hranu ili novi sastojak hrane u skladu s Uredbom (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 105, 14.4.2004., str. 40.).

<sup>(5)</sup> Odluka Komisije 2008/968/EZ od 12. prosinca 2008. o odobravanju stavljanja na tržište ulja bogatog arahidonskom kiselinom dobivenog od gljive *Mortierella alpina* kao novog sastojka hrane u skladu s Uredbom (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 344, 20.12.2008., str. 123.).

- (23) Nova hrana „Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobiven iz listova zelenog čaja (*Camellia sinensis*)” izvorno je odobrena uz određene uvjete uporabe u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. Kategorija hrane „Hrana obogaćena u skladu s Uredbom (EZ) br. 1925/2006” dodana je greškom i trebalo bi je izbrisati iz tog unosa. Osim toga, trebalo bi ispraviti unos „Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobiven iz listova zelenog čaja (*Camellia sinensis*)” u tablici 1. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 dodavanjem riječi „Hrana” tekstu „Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ” za dopuštenu kategoriju hrane.
- (24) Nova hrana „Likopen iz rajčica” odobrena je uz određene uvjete uporabe u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 258/97. Kategorija hrane „Dodaci prehrani” greškom je izostavljena i trebalo bi je dodati u taj unos. Stoga bi trebalo ispraviti unos „Likopen iz rajčica” u tablici 1. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 dodavanjem kategorije „Dodatak prehrani” kao dopuštene kategorije hrane.
- (25) Osim toga, nakon objave Provedbene uredbe (EU) 2017/2470 utvrđeno je nekoliko tipografskih pogrešaka u Prilogu. Iako se tipografske pogreške obično ispravljaju objavom ispravka, radi jasnoće za gospodarske subjekte i provedbena tijela te bi tipografske pogreške trebalo ispraviti i u ovom aktu o ispravku.
- (26) S obzirom na broj ispravaka primjereno je zamijeniti cijeli Prilog Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470.
- (27) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

*Članak 1.*

Prilog Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 zamjenjuje se Prilogom ovoj Uredbi.

*Članak 2.*

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 23. srpnja 2018.

Za Komisiju  
Predsjednik  
Jean-Claude JUNCKER

## PRILOG

## UNIJIN POPIS NOVE HRANE

**Sadržaj popisa**

1. Popis Unije sastoji se od tablica 1. i 2.
2. U tablici 1. navedena je odobrena nova hrana i ona sadržava sljedeće informacije:
  - Stupac 1.: Odobrena nova hrana
  - Stupac 2.: Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati. Taj je stupac dodatno podijeljen na dva dijela:  
Određena kategorija hrane i Najveće dopuštene količine
  - Stupac 3.: Dodatni posebni zahtjevi za označivanje proizvoda
  - Stupac 4.: Ostali zahtjevi
3. U tablici 2. navedene su specifikacije nove hrane i ona sadržava sljedeće informacije:
  - Stupac 1.: Odobrena nova hrana
  - Stupac 2.: Specifikacije

Tablica 1.: Odobrena nova hrana

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>N-acetil-D-neuraminska kiselina</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine		
Početna i prijelazna hrana za dojenčad u smislu Uredbe br. 609/2013 (1)	Početna i prijelazna hrana za dojenčad (EU) Uredbe br. 609/2013 (1)	0,05 g/L rekonstituirane hrane	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „N-acetil-D-neuraminska kiselina” Pri označavanju dodataka prehrani koji sadržavaju N-acetil-D-neuraminsku kiselinu navodi se izjava da se taj dodatak prehrani ne bi smio davati dojenčadi, maloj djeci i djeci mlađoj od 10 godina ako konzumiraju majčino mlijeko ili drugu hranu kojoj je dodana N-acetil-D-neuraminska kiselina unutar istog razdoblja od 24 sata.	
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci kako je definirana Uredbom (EU) br. 609/2013	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci kako je definirana Uredbom (EU) br. 609/2013	0,05 g/kg za krutu hranu		
Hrana za posebne medicinske potrebe za dojenčad i malu djecu kako je definirana Uredbom (EU) br. 609/2013	Hrana za posebne medicinske potrebe za dojenčad i malu djecu kako je definirana Uredbom (EU) br. 609/2013	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama dojenčadi i male djece kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne veća od najvećih dopuštenih količina za kategoriju navedenu u tablici koja odgovara proizvodima.		
Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj djeci kako je definirana Uredbom (EU) br. 609/2013	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijškoj djeci kako je definirana Uredbom (EU) br. 609/2013	0,2 g/L (piće) 1,7 g/kg (pločice)		
Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014 (2)	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014 (2)	1,25 g/kg		
Nearomatizirani pasterizirani i sterilizirani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	Nearomatizirani pasterizirani i sterilizirani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	0,05 g/L		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	<p>Nearomatizirani fermentirani proizvodi na bazi mlijeka, toplinski obrađeni nakon fermentacije, aromatzirani fermentirani mliječni proizvodi uključujući toplinski obrađene proizvode</p> <p>Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića</p> <p>Žitne pločice</p> <p>Stolna sladila</p> <p>Pića na bazi voća i povrća</p> <p>Aromatzirana pića</p> <p>Kava, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci te pripravci žitarica za infuzije</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ (3)</p>		
<p><b>Sušeno voćno meso biljke <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b></p>	<p>Nije određeno</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Sušeno voćno meso baobaba”</p>	

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Ekstrakti iz staničnih kultura biljke <i>Ajuga reptans</i></b>	Određena kategorija hrane  Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	Najveće dopuštene količine  U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima prehrani sličnog ekstrakta dobivenog od nadzemnih cvatućih dijelova biljke <i>Ajuga reptans</i>		
<b>L-alanil-L-glutamin</b>	Određena kategorija hrane  Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ  Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 osim hrane za dojenčad i malu djecu  Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	Najveće dopuštene količine		
<b>Ulje od algi dobiveno od mikroalge <i>Ulkenia sp.</i></b>	Određena kategorija hrane  Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keksi)  Žitne pločice  Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)	Najveća dopuštena količina DHK-4  200 mg/100 g  500 mg/100 g  60 mg/100 ml	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje dobiveno od mikroalge <i>Ulkenia sp.</i> ”	
<b>Ulje sjemenki biljke <i>Allanblackia</i></b>	Određena kategorija hrane  Žuti masni namazi i namazi na bazi vrhnja	Najveće dopuštene količine  20 g/100 g	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje sjemenki biljke <i>Allanblackia</i> ”	



Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
Ekstrakt lista biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine		
Ulje od antarktičkog krila dobiveno od vrste <i>Euphausia superba</i>	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima prehrani sličnog gela dobivenog od biljke <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobiven iz raka vrste antarktički kril ( <i>Euphausia superba</i> )”	
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene razine DHK-a i EPK-a ukupno		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g		
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g		
	Bezalkoholna pića	80 mg/100 ml		
	Mliječni napitci			
	Napitci na bazi mliječnih analoga			
	Mazive masti i preljevi	600 mg/100 g		
	Masti za kuhanje	360 mg/100 ml		
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g		
	Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g		
	Hranjive pločice/žitne pločice	500 mg/100 g		
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	3 000 mg dnevno za opću populaciju 450 mg dnevno za trudnice i dojilje	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013				

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj djjeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj djjeti	250 mg po obroku		
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci obuhvaćena Uredbom (EU) br. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima			
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima iz Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014			
<b>Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobiveno od vrste <i>Euphausia superba</i></b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene razine DHK-4 i EPK-4 ukupno	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobiven iz raka vrste antarktički kril ( <i>Euphausia superba</i> )”	
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g		
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g		
	Bezalkoholna pića Mliječni napitci Napitci na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml		
	Mazive masti i preljevi	600 mg/100 g		
	Masti za kuhanje	360 mg/100 ml		
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<p>Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keksi)</p> <p>Hranjive pločice/žitne pločice</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p> <p>Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013</p> <p>Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti</p> <p>Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci obuhvaćena Uredbom (EU) br. 609/2013</p> <p>Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima</p> <p>Hrana pri čijem se označivanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima iz Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014</p>	<p>200 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>3 000 mg dnevno za opću populaciju 450 mg dnevno za trudnice i dojilje</p> <p>U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni</p> <p>250 mg po obroku</p> <p>200 mg/100 ml</p>		
<p><b>Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobiveno od gljive <i>Mortierella alpina</i></b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Početna i prijelazna hrana za dojenčad u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>U skladu s Uredbom (EU) br. 609/2013</p>	<p>Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „ulje dobiveno od gljive <i>Mortierella alpina</i>” ili „ulje gljive <i>Mortierella alpina</i>”</p>

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Arganovo ulje dobiveno od biljke <i>Argania spinosa</i></b>	Hrana za posebne medicinske potrebe za prijevremeno rođenu djecu u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s Uredbom (EU) br. 609/2013	Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Arganovo ulje”, a ako ga se upotrebljava kao začin, navodi se „Biljno ulje isključivo za začinjavanje”	
	Određena kategorija hrane	Najviše dopuštene količine		
	Kao začin	Nije određeno		
<b>Oleorezin bogat astaksantinom dobiven iz alge <i>Haematococcus pluvialis</i></b>	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe	Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Astaksantin”	
	Određena kategorija hrane	Najviše dopuštene količine		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	40 – 80 mg oleorezina dnevno, što odgovara ≤ 8 mg astaksantina dnevno		
<b>Sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	Određena kategorija hrane	Najviše dopuštene količine		
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	3 g/200 ml ako se dodaju cijele sjemenke bosiljka ( <i>Ocimum basilicum</i> )		
	Određena kategorija hrane	Najviše dopuštene količine		
<b>Ekstrakt fermentiranog crnog zrna soje</b>	Određena kategorija hrane	Najviše dopuštene količine	Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt fermentiranog crnog zrna (soje)” ili „Ekstrakt fermentirane soje”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	4,5 g dnevno		
	Određena kategorija hrane	Najviše dopuštene količine		
<b>Goveđi laktoferin</b>	Određena kategorija hrane	Najviše dopuštene količine	Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Laktoferin dobiven iz kravljeg mlijeka”	
	Početna i prijelazna hrana za dojenčad u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 (spremna za piće)	100 mg/100 ml		
	Hrana na bazi mlijeka namijenjena maloj djeci (spremna za jelo/piće)	200 mg/100 g		
	Prerađena hrana od žitarica (kruta)	670 mg/100 g		
Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	Ovisno o potrebama pojedinca, do 3 g dnevno			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	
	Pića na bazi mlijeka	200 mg/100 g			
	Pripravci u prahu za pripremu napitaka na bazi mlijeka (spremni za piće)	330 mg/100 g			
	Pića na bazi fermentiranog mlijeka (uključujući pića na bazi jogurta)	50 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića	120 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi sira	2 000 mg/100 g			
	Sladoled	130 mg/100 g			
	Kolači i fino pecivo	1 000 mg/100 g			
	Bomboni	750 mg/100 g			
	Žvakaća guma	3 000 mg/100 g			
<b>Ulje od sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i></b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine stearidonske kiseline (STK)	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Rafinirano ulje od biljke <i>Buglossoides</i> ”		
	Mliječni proizvodi i zamjenski proizvodi	250 mg/100 g			
	Sir i proizvodi od sira	75 mg/100 g za pića			
	Maslac i ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze (koji nisu za kuhanje ili prženje)	750 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	625 mg/100 g			
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu	500 mg dnevno			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013, osim hrane za posebne medicinske potrebe za dojenčad i malu djecu	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj djjeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj djjeti	250 mg po obroku		
<b>Ulje dobiveno od račića <i>Calanus finmarchicus</i></b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje dobiveno od račića <i>Calanus finmarchicus</i> ”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	2,3 g dnevno		
<b>Baza za žvakaću gumu (monometokspolietilen glikol)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje 1,3-butadien, 2-metil-homopolimer maleirane estere s polietilen glikol mono-Me eterom)” ili „Baza za žvakaću gumu (uključuje CAS br.: 1246080-53-4)”	
	Žvakaća guma	8 %		
<b>Baza za žvakaću gumu (kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)” ili „Baza za žvakaću gumu (uključuje CAS br.: 9011-16-9)”	
	Žvakaća guma	2 %		
<b>Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> ( <i>Salvia hispanica</i> )”	
	Masti i ulja	10 %		
	Čisto ulje sjemenki biljke <i>chia</i>	2 g dnevno		
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	2 g dnevno			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine		
<b>Siemenke biljke chia (Salvia hispanica)</b>	Krušni proizvodi	5 % (cijele ili mljevene sjemenke biljke chia)	1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke chia (Salvia hispanica)”	
	Pečeni proizvodi	10 % cijelih sjemenki biljke chia	2. Pretpakirane sjemenke biljke chia (Salvia hispanica) potrebno je dodatno označiti kako bi se potrošača obavijestilo da dnevni unos iznosi najviše 15 g.	
	Žitarice za doručak	10 % cijelih sjemenki biljke chia		
	Mješavine voća, orašastih plodova i sjemenki	10 % cijelih sjemenki biljke chia		
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	15 g dnevno ako se dodaju cijele, gnječene ili mljevene sjemenke biljke chia		
	Unaprijed pakirane sjemenke biljke chia	15 g cijelih sjemenki biljke chia dnevno		
	Voćni namazi	1 % cijelih sjemenki biljke chia		
	Jogurt	1,3 g cijelih sjemenki biljke chia u 100 g jogurta ili 4,3 g cijelih sjemenki biljke chia u 330 g jogurta (porcija)		
	Sterilizirana jela spremna za konzumaciju na bazi zrna žitarica, zrna pseudožitarica i/ili mahunarki	5 % cijelih sjemenki biljke chia		
<b>Hitin-glukan iz gljive Aspergillus niger</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Hitin-glukan iz gljive Aspergillus niger”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	5 g dnevno		
<b>Kompleks hitin-glukana dobiven iz gljive Fomes fomentarius</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Hitin-glukan dobiven iz gljive Fomes fomentarius”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	5 g dnevno		
<b>Ekstrakt hitozana dobiven iz gljive Agaricus bisporus i gljive Aspergillus niger</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt hitozana dobiven iz gljive Agaricus bisporus” ili „Ekstrakt hitozana dobiven iz gljive Aspergillus niger”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom hitozana dobivenog od rakova u dodacima prehrani		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Kondroitin sulfat</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Kondroitin sulfat dobiven mikrobnom fermentacijom i sulfatiranjem”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje	1 200 mg dnevno		
<b>Kromov pikolinat</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine ukupnog sadržaja kroma	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Kromov pikolinat”	
	Hrana obuhvaćena Uredbom (EU) br. 609/2013	250 µg dnevno		
	Hrana obogaćena u skladu s Uredbom (EZ) br. 1925/2006 (4)			
<b>Bilje Cistus incanus L. Pandalis</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Bilje Cistus incanus L. Pandalis”	
	Biljne infuzije	Predviđeni dnevni unos: 3 g bilja dnevno (2 šalice dnevno)		
<b>Citikolin</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Citikolin”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	500 mg dnevno	2. Pri označavanju hrane koja sadržava citikolin navodi se izjava da proizvod nije namijenjen za upotrebu kod djece	
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	250 mg po porciji i najveća dopuštena razina konzumacije od 1 000 mg dnevno		
<b>Clostridium butyricum</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (CBM 588)” ili „Clostridium butyricum (CBM 588)”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	1,35 × 10 <sup>8</sup> CFU dnevno		



Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Ekstrakt odmašćenog kakaa u prahu</b>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Hranjive pločice</p> <p>Pića na bazi mlijeka</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>1 g dnevno i 300 mg polifenola odgovara najviše 550 mg ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu u jednoj porciji hrane (ili dodatka prehrani)</p>	Potrošače se upozorava da ne konzumiraju više od 600 mg polifenola dnevno, što odgovara 1,1 g ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu dnevno	
<b>Ekstrakt kakaa sa smanjenim udjelom masti</b>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Hrana, uključujući dodatke prehrani, u smislu Direktive 2002/46/EZ</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>730 mg po porciji i oko 1,2 g dnevno</p>	Potrošače se upozorava da ne konzumiraju više od 600 mg flavanola iz kakaa dnevno	
<b>Ulje od sjemenki biljke korijandra</b> <i>Coriandrum sativum</i>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>600 mg dnevno</p>	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki korijandra”	
<b>Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i></b>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Biljne infuzije</p> <p>Džemovi i želei u skladu s Direktivom 2001/113/EZ <sup>(5)</sup></p> <p>Kompoti</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>U skladu s uobičajenom upotrebom biljke <i>Crataegus pinnatifida</i> za prehranobene svrhe</p>	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i> ”	
<b>α-ciklodekstrin</b>	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „alfa-ciklodekstrin” ili „α-ciklodekstrin”	

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>γ-ciklodekstrin</b>	Nije određeno	Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „gamma-ciklodekstrin” ili „γ-ciklodekstrin”	
<b>Prepravak dekstrana proizveden iz bakterije <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Pekarski proizvodi</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>5 %</p>	Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Dekstran”
<b>Ulje od diacilglicerola biljnog podrijetla</b>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Ulje za kuhanje</p> <p>Masni namazi</p> <p>Preljevi za salate</p> <p>Majoneza</p> <p>Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti (u obliku pića)</p> <p>Pekarski proizvodi</p> <p>Proizvodi srodni jogurtu</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p>	Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje od diacilglicerola biljnog podrijetla (najmanje 80 % diacilglicerola)”
<b>Dihidrokap-siat (DHC)</b>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Žitne pločice</p> <p>Keksi, kolači i krekeri</p> <p>Grickalice na bazi riže</p> <p>Gazirana pića, pića za razrjeđivanje, pića na bazi voćnog soka</p> <p>Pića na bazi povrća</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>9 mg/100 g</p> <p>9 mg/100 g</p> <p>12 mg/100 g</p> <p>1,5 mg/100 ml</p> <p>2 mg/100 ml</p>	<p>1. Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Dihidrokap-siat”</p> <p>2. Na dodacima prehrani koji sadržavaju sintetski dihidrokapsiat navodi se oznaka „nije namijenjeno djeci mlađoj od 4,5 godina”</p>

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
Pića na bazi kave, pića na bazi čaja	1,5 mg/100 ml			
Aromatizirana voda – negazirana	1 mg/100 ml			
Prethodno kuhane zobene pahuljice	2,5 mg/100 g			
Druge žitarice	4,5 mg/100 g			
Sladoled, mliječni deserti	4 mg/100 g			
Mješavine za puding (spremne za jelo)	2 mg/100 g			
Proizvodi na bazi jogurta	2 mg/100 g			
Čokoladne slastice	7,5 mg/100 g			
Tvrđi bomboni	27 mg/100 g			
Žvakaća guma bez šećera	115 mg/100 g			
Bjelilo/zamjena za vrhnje	40 mg/100 g			
Sladila	200 mg/100 g			
Juha (spremna za jelo)	1,1 mg/100 g			
Preljev za salatu	16 mg/100 g			
Biljne bjelancevine	5 mg/100 g			
Gotova jela	3 mg po obroku			
Zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijijskoj dijeti	3 mg po obroku			
Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcijijskoj dijeti (u obliku pića)	1 mg/100 ml			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	
<p><b>Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz staničnih kultura</b></p>	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	3 mg po unosu 9 mg dnevno			
	Mješavine u prahu za pripremu bezalkoholnih pića	14,5 mg/kg 1,5 mg/100 ml	odgovara		
<p><b>Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz staničnih kultura</b></p>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz staničnih kultura HTN®Vb”</p>		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima prehrani sličnog ekstrakta dobivenog od listova biljke <i>Lippia citriodora</i>			
<p><b>Ekstrakti iz staničnih kultura biljke <i>Echinacea angustifolia</i></b></p>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine			
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima prehrani sličnog ekstrakta dobivenog od korijena biljke <i>Echinacea angustifolia</i>			
<p><b>Ekstrakti iz staničnih kultura biljke <i>Echinacea purpurea</i></b></p>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke <i>Echinacea purpurea</i> iz staničnih kultura HTN®Vb”</p>		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima prehrani sličnog ekstrakta dobivenog od cvjetova iz cvjetne glavice biljke <i>Echinacea angustifolia</i>			
<p><b>Ulje od biljke <i>Echium plantagineum</i></b></p>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine stearidonske kiseline (STK)	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Rafinirano ulje od biljke <i>Echium</i>”</p>		
	Proizvodi na bazi mlijeka i tekući proizvodi od jogurta u pakiranju za jednu dozu	250 mg/100 g; 75 mg/100 g za pića			
	Pripravci od sira	750 mg/100 g			
	Mazive masti i preljevi	750 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	625 mg/100 g			
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	500 mg dnevno				

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<p><b>Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobiven iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i>)</b></p>	<p>Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013</p>	<p>U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni</p>		
	<p>Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamijene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti</p>	<p>250 mg po obroku</p>		
<p><b>L-ergotionein</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p>	<p>Pri označivanju navodi se izjava da potrošači ne smiju konzumirati više od 300 mg ekstrakta dnevno</p>	
	<p>Hrana, uključujući dodatke prehrani, u smislu Direktive 2002/46/EZ</p>	<p>150 mg ekstrakta u jednoj porciji hrane ili dodatka prehrani</p>		
<p><b>Natrijev željezov EDTA</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p>	<p>Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „L-ergotionein“</p>	
	<p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p>	<p>30 mg dnevno za opću populaciju (isključujući trudnice i dojilje) 20 mg dnevno za djecu stariju od tri godine</p>		
<p><b>Natrijev željezov EDTA</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p>	<p>Najveće dopuštene količine (izražene kao bezvodni EDTA)</p>	<p>Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Natrijev željezov EDTA“</p>	
	<p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p>	<p>18 mg dnevno za djecu 75 mg dnevno za odrasle</p>		
<p>Hrana obuhvaćena Uredbom (EU) br. 609/2013</p>	<p>12 mg/100 g</p>			
<p>Hrana obogaćena u skladu s Uredbom (EZ) br. 1925/2006</p>				

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Željezov amonijev fosfat</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Željezov amonijev fosfat“	
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	Upotrebljavati u skladu s Direktivom 2002/46/EZ, Uredbom (EU) br. 609/2013 i/ili Uredbom (EZ) br. 1925/2006		
Hrana obuhvaćena Uredbom (EU) br. 609/2013	Hrana obuhvaćena Uredbom (EU) br. 609/2013			
Hrana obogaćena u skladu s Uredbom (EZ) br. 1925/2006	Hrana obogaćena u skladu s Uredbom (EZ) br. 1925/2006			
<b>Ribiji peptidi dobiveni od ribe <i>Sardinops sagax</i></b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine proizvoda ribljeg peptida	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Riblji ( <i>Sardinops sagax</i> ) peptidi“	
Hrana na bazi jogurta, pića na bazi jogurta, fermentirani mliječni proizvodi i mlijeko u prahu	Hrana na bazi jogurta, pića na bazi jogurta, fermentirani mliječni proizvodi i mlijeko u prahu	0,48 g/100 g (spremno za jelo/piće)		
Aromatizirana voda i pića na bazi povrća	Aromatizirana voda i pića na bazi povrća	0,3 g/100 g (spremno za piće)		
Žitarice za doručak	Žitarice za doručak	2 g/100 g		
Juhe, gulaši i juha u prahu	Juhe, gulaši i juha u prahu	0,3 g/100 g (spremno za jelo)		
<b>Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i></b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene razine flavonoida iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i>	1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.“ 2. Pri označavanju hrane kojoj je proizvod dodan kao sastojak u obliku nove hrane navodi se sljedeća izjava: (a) proizvod ne smiju konzumirati trudnice, dojilje, djeca i mlađi adolescenti; i (b) osobe koje uzimaju lijekove na recept smiju konzumirati proizvod samo pod liječničkim nadzorom;	Pića koja sadržavaju flavonoid pakiraju se za krajnjeg korisnika u pojedinačnim porcijama.
Pića na bazi mlijeka	Pića na bazi mlijeka	120 mg dnevno		
Pića na bazi jogurta	Pića na bazi jogurta			
Pića na bazi voća ili povrća	Pića na bazi voća ili povrća			
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	120 mg dnevno		
Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	120 mg dnevno		
Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	120 mg dnevno		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i></b>	Određena kategorija hrane  Hrana, uključujući dodatke prehrani, u smislu Direktive 2002/46/EZ za opću populaciju	Najveće dopuštene količine  250 mg dnevno	(c) smije se konzumirati najviše 120 mg flavonoida dnevno.  3. Količina flavonoida u konačnom proizvodu navodi se pri označavanju hrane koja ga sadržava.
	Određena kategorija hrane  Hrana, uključujući dodatke prehrani, u smislu Direktive 2002/46/EZ za opću populaciju	Najveće dopuštene količine  250 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i> ”.
<b>Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i></b>	Određena kategorija hrane  Hrana, uključujući dodatke prehrani, u smislu Direktive 2002/46/EZ za opću populaciju	Najveće dopuštene količine  250 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> ”.
	Određena kategorija hrane  Nearomatizirani pasterezirani i sterilizirani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka  Nearomatizirani fermentirani proizvodi na bazi mlijeka  Aromatizirani fermentirani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući toplinski obrađene proizvode  Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	Najveće dopuštene količine  1,2 g/l  1,2 g/l za pića  19,2 g/kg za proizvode osim pića  1,2 g/l za pića  19,2 g/kg za proizvode osim pića  1,2 g/l za pića  12 g/kg za proizvode osim pića  400 g/kg za bjelilo	1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „2'-fukozil laktoza”.  2. Pri označavanju dodatka prehrani koji sadržavaju 2'-fukozil laktozu navodi se izjava da dodatke prehrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava druga hrana s dodanom 2'-fukozil laktozom.  3. Pri označavanju dodatka prehrani koji sadržavaju 2'-fukozil laktozu namijenjenih maloj djeci navodi se izjava da dodatke prehrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana s dodanom 2'-fukozil laktozom.

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
Žitne pločice	12 g/kg			
Stolna sladila	200 g/kg			
Početna hrana za dojenčad u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji s 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze u omjeru 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
Prijelazna hrana za dojenčad u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji s 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze u omjeru 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	12 g/kg za proizvode osim pića	1,2 g/l za tekući prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača		
Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	1,2 g/l za mliječne napitke i slične proizvode dodano samostalno ili u kombinaciji s lakto-N-neotetraozom, u koncentraciji 0,6 g/l, u omjeru 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	4,8 g/l za pića	40 g/kg za pločice		



Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<p>Kruh i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014</p> <p>Aromatizirana pića</p> <p>Kava, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ, osim dodataka prehrani za dojenčad</p>	<p>60 g/kg</p> <p>1,2 g/l</p> <p>9,6 g/l – najveća dopuštena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu</p> <p>3,0 g dnevno za opću populaciju</p> <p>1,2 g dnevno za malu djecu</p>		
<p><b>Galaktooligosaharid</b></p> <p>Određena kategorija hrane</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p> <p>Mlijeko</p> <p>Mliječni napitci</p> <p>Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti (u obliku pića)</p> <p>Napitci na bazi mliječnih analoga</p> <p>Jogurt</p>	<p>Najveće dopuštene količine (izražene kao omjer: kg galaktooligosaharida/kg konačne hrane)</p> <p>0,333</p> <p>0,020</p> <p>0,030</p> <p>0,020</p> <p>0,020</p> <p>0,033</p>		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
Deserti na bazi mliječnih proizvoda	0,043			
Smrznuti deserti na bazi mliječnih proizvoda	0,043			
Voćna pića i energetska pića	0,021			
Pića koja su zamjena za hranu za dojenčad	0,012			
Sok za bebe	0,025			
Piće na bazi jogurta za bebe	0,024			
Desert za bebe	0,027			
Grickalice za bebe	0,143			
Žitarice za bebe	0,027			
Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	0,013			
Sok	0,021			
Nadjevi za voćnu pitu	0,059			
Voćni proizvodi	0,125			
Pločice	0,125			
Žitarice	0,125			
Početna i prijelazna hrana za dojenčad u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	0,008			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>D-glukozamin HCl:</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine		
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom glukozaamina iz školjkaša			
Hrana obuhvaćena Uredbom (EU) br. 609/2013				
Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti				
Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima				
Hrana pri čijem se označivanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima iz Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014				
<b>Glukozamin sulfat KCl</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine		
<b>Glukozamin sulfat NaCl</b>	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom glukozaamina iz školjkaša		
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine		
<b>Guar guma</b>	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom glukozaamina iz školjkaša	<p>1. Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Guar guma”</p> <p>2. Na oznaci svake hrane koja sadržava guar gumu posebno treba na vidljiv način navesti moguće rizike od probavnih smetnji povezane s izla- ganjem djece mlađe od osam godina guar gumi.</p>	
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine		
	Svježi mliječni proizvodi kao što su jogurt, proizvodi od fermentiranog mlijeka, svježi sirevi i drugi deserti na bazi mliječnih proizvoda.	1,5 g/100 g		
	Tekuća hrana na bazi voća ili povrća („smoothie”)	1,8 g/100 g		
Kompoti na bazi voća ili povrća	3,25 g/100 g	<p>10 g/100 g u žitaricama</p> <p>Sastojak se ne nalazi u pratećem mliječnom proizvodu</p>		
Žitarice u kombinaciji s mliječnim proizvodom u pakiranju s dva odjeljka				

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<p><b>Toplinski obrađeni mliječni proizvodi fermentirani bakterijom <i>Bacteroides xyloamisolvens</i></b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Fermentirani mliječni proizvodi (u tekućem i polutekućem obliku te u obliku praha osušenog raspršivanjem)</p>	<p>1 g/100 g u proizvodu kad je spreman za konzumaciju</p>	<p>Na primjer, „Prekomjerna upotreba ovih proizvoda može izazvati probavne smetnje, posebno kod djece mlađe od osam godina”.</p> <p>3. U slučaju proizvoda pakiranih u dva odjeljka, pri čemu jedan sadržava mliječni proizvod, a drugi proizvod od žitarica, u uputama za upotrebu mora se jasno navesti da je prije konzumacije potrebno pomiješati proizvod od žitarica s mliječnim proizvodom, kako bi se uzeo u obzir mogući rizik od gastrointestinalne opstrukcije.</p>	
	<p>Određena kategorija hrane</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p>		
<p><b>Hidroksitirozol</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Riblja i biljna ulja (osim maslinovih ulja i ulja komine maslina kako su definirana u dijelu VIII. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 (6)) koja se kao takva stavljaju na tržište</p> <p>Mazive masti kako su definirane u dijelu VII. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 koje se kao takve stavljaju na tržište</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>0,215 g/kg</p> <p>0,175 g/kg</p>	<p>Pri označavanju dodatka prehrani koji sadržava novu hranu navodi se „Hidroksitirozol”.</p> <p>Pri označavanju prehrambenih proizvoda koji sadržavaju hidroksitirozol navode se sljedeće izjave:</p> <p>(a) „Ovaj prehrambeni proizvod ne bi smjela konzumirati djeca mlađa od tri godine, trudnice i dojilje;</p> <p>(b) Ovaj prehrambeni proizvod ne bi se smio upotrebljavati za kuhanje, pečenje ili prženje”.</p>	
	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Smrznuti deserti</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>0,01 %</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Protein za formiranje leda”</p>	

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<p><b>Vodeni ekstrakti dobiveni od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i></b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Biljne infuzije</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>U skladu s uobičajenom upotrebom u biljnim infuzijama i dodacima prehrani sličnog vodenog ekstrakta dobivenog od sušenih listova biljke <i>Ilex paraguariensis</i></p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakti dobiveni od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i>”</p>	
<p><b>Izomalto-oligosaharid</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Negazirana pića smanjene energetske vrijednosti</p> <p>Energetska pića</p> <p>Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima (uključujući izotonične napitke)</p> <p>Voćni sokovi</p> <p>Prerađeno povrće i sokovi od povrća</p> <p>Druga negazirana pića</p> <p>Žitne pločice</p> <p>Kolačići i keksi</p> <p>Žitne pločice za doručak</p> <p>Tvrđi bomboni</p> <p>Meki bomboni/čokoladne pločice</p> <p>Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcijijskoj dijeti (u obliku pločica ili na bazi mlijeka)</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>6,5 %</p> <p>5,0 %</p> <p>6,5 %</p> <p>5 %</p> <p>5 %</p> <p>5 %</p> <p>10 %</p> <p>20 %</p> <p>25 %</p> <p>97 %</p> <p>25 %</p> <p>20 %</p>	<p>1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Izomalto-oligosaharid”.</p> <p>2. Na hrani koja sadržava taj novi sastojak mora se navesti da je „izvor glukoze”.</p>	

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	
<b>Izomaltuloza</b>	Nije određeno		1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Izomaltuloza“. 2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „izomaltuloza izvor glukoze i fruktoze“.		
<b>Laktitol</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju dodatka prehrani koji sadržavaju novu hranu navodi se „Laktitol“		
<b>Lakto-N-neotetraoza</b>	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ (kapsule ili tablete) namijenjeni odraslima	20 g dnevno			
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine			
	Nearomatizirani pasterezirani i sterilizirani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	0,6 g/l		1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „lakto-N-neotetraoza“.	
	Nearomatizirani fermentirani proizvodi na bazi mlijeka	0,6 g/l za pića 9,6 g/kg za proizvode osim pića		2. Pri označavanju dodatka prehrani koji sadržavaju lakto-N-neotetraozu navodi se izjava da dodatke prehrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava druga hrana s dodanom lakto-N-neotetraozom.	
	Aromatizirani fermentirani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući toplinski obrađene proizvode	0,6 g/l za pića 9,6 g/kg za proizvode osim pića		3. Pri označavanju dodatka prehrani koji sadržavaju lakto-N-neotetraozu namijenjena maloj djeci navodi se izjava da dodatke prehrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana s dodanom lakto-N-neotetraozom.	
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	0,6 g/l za pića 6 g/kg za proizvode osim pića 200 g/kg za bjelilo			
Žitne pločice	6 g/kg				
Stolna sladila	100 g/kg				

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
Početna hrana za dojenčad u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	0,6 g/l u kombinaciji s 1,2 g/l 2'-fukozil laktoze u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača		
Prijelazna hrana za dojenčad u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	0,6 g/l u kombinaciji s do1,2 g/l 2'-fukozil laktoze u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača		
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	6 g/kg za proizvode osim pića 0,6 g/l za tekući prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača		
Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,6 g/l za mliječne napitke i slične proizvode dodano samostalno ili u kombinaciji s 2'-fukozil-laktozom u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača		
Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	2,4 g/l za pića 20 g/kg za pločice		
Kruh i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014.	30 g/kg		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	Aromatizirana pića	0,6 g/l		
	Kava, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda	4,8 g/l – najveća dopuštena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ, osim dodataka prehrani za dojenčad	1,5 g dnevno za opću populaciju 0,6 g dnevno za malu djecu		
<b>Ekstrakt lista lucerne dobiven iz biljke <i>Medicago sativa</i></b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Bjelančevine lucerne <i>Medicago sativa</i> ” ili „Bjelančevine alfale <i>Medicago sativa</i> ”.	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	10 g dnevno		
<b>Likopen</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Likopen”	
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g		
	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	2,5 mg/100 g		
	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti	8 mg po obroku		
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g		
	Masti i preljevi	10 mg/100 g		
	Juhe osim juhe od rajčice	1 mg/100 g		
Kruh (uključujući hrskavi kruh)	3 mg/100 g			



Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i></b>	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	15 mg dnevno		
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Likopen”	
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g		
	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	2,5 mg/100 g		
	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti	8 mg po obroku		
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g		
	Masti i preljevi	10 mg/100 g		
	Juhe osim juhe od rajčice	1 mg/100 g		
	Kruh (uključujući hrskavi kruh)	3 mg/100 g		
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	15 mg dnevno		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Likopen iz rajčica</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Likopen“	
Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	2,5 mg/100 g		
Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti	2,5 mg/100 g		
Žitarice za doručak	Masti i preljevi	8 mg po obroku		
Juhe osim juhe od rajčice	Kruh (uključujući hrskavi kruh)	5 mg/100 g		
Kruh (uključujući hrskavi kruh)	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	10 mg/100 g		
Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	1 mg/100 g		
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	Određena kategorija hrane	3 mg/100 g		
Određena kategorija hrane	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	15 mg dnevno		
<b>Oleorezin likopena iz rajčice</b>	Određena kategorija hrane	Najveća dopuštena količina likopena	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Oleorezin likopena iz rajčice“	
Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	2,5 mg/100 g		
Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima		2,5 mg/100 g		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	<p>Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati</p> <p>8 mg po obroku</p> <p>Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijijskoj dijeti obuhvaćena Uredbom (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijijskoj dijeti</p> <p>Žitarice za doručak</p> <p>5 mg/100 g</p> <p>Masti i preljevi</p> <p>10 mg/100 g</p> <p>Juhe osim juhe od rajčice</p> <p>1 mg/100 g</p> <p>Kruh (uključujući hrvskavi kruh)</p> <p>3 mg/100 g</p> <p>Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013</p> <p>U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni</p>		
<b>Magnezij citrat malat</b>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Najveće dopuštene količine</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Magnezij citrat malat”</p>	
<b>Ekstrakt kore stabla magnolije</b>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Najveće dopuštene količine</p> <p>Bomboni od mentola (slastičarski proizvodi)</p> <p>0,2 % radi osvježivanja daha Na temelju najveće razine koja se može unijeti u proizvod od 0,2 % i najveće veličine žvakaće gume/bombona od mentola od 1,5 g, žvakaća guma ili bombon od mentola ne smije sadržavati više od 3 mg ekstrakta kore stabla magnolije.</p> <p>Žvakaća guma</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt kore stabla magnolije”</p>	
<b>Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim tvarima</b>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Najveće dopuštene količine</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p> <p>2 g dnevno</p> <p>Žvakaća guma</p> <p>2 %</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od kukuruznih klica”</p>	

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Metil-celuloza</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Metil-celuloza”	Upotreba metil-celuloze nije dopuštena u hrani koja je posebno pripremljena za malu djecu
	Smrznuti deserti	2 %		
	Aromatizirana pića			
	Aromatizirani ili nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi			
	Hladni deserti (mliječni proizvodi, masti, voćni proizvodi, žitarice, proizvodi na bazi jaja)			
	Voćni pripravci (pulpa, kaša ili kompoti)			
	Juhe i mesne juhe			
<b>(6S)-5-metiltrahidrofolna kiselina, sol glukozamina</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „(6S)-5-metiltrahidrofolna kiselina, sol glukozamina” ili „5MTHF-glukozamin”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ kao izvor folata			
<b>Monometilsilanetriol (organski silikon)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine silikona	Pri označavanju dodatka prehrani koji sadržavaju novu hranu navodi se „Organski silikon (monometilsilanetriol)”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ (u tekućem obliku)	10,40 mg dnevno		
<b>Ekstrakt micelija iz gljive šitake (Lentinula edodes)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „ekstrakt iz gljive Lentinula edodes” ili „Ekstrakt iz gljive šitake”	
	Krušni proizvodi	2 ml/100 g		
	Osvježavajuća pića	0,5 ml/100 ml		
	Gotova jela	2,5 ml po obroku		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	Hrana na bazi jogurta	1,5 ml/100 ml		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	2,5 ml u dnevnoj dozi		
<b>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Sok biljke noni” ili „Sok biljke <i>Morinda citrifolia</i> ”	
	Pasterizirani napitci na bazi voća i voćnog nektara	30 ml u jednoj porciji (do 100 % soka biljke noni) ili 20 ml dvaput dnevno, ne više od 40 ml dnevno		
<b>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</b>	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	6,6 g dnevno (odgovara 30 ml soka biljke noni)	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Sok biljke noni u prahu” ili „Sok biljke <i>Morinda citrifolia</i> u prahu”	
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine		
<b>Voćna kaša i koncentrat biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	Bomboni/slastice	Voćna kaša 45 g/100 g	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se:	
	Žitne pločice	53 g/100 g	za voćnu kašu: „Voćna kaša biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” ili „Voćna kaša biljke noni”	
	Mješavine za hranjive napitke u prahu (suhe tvari)	53 g/100 g	za voćni koncentrat: „Voćni koncentrat biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” ili „Voćni koncentrat biljke noni”	
	Pića s dodanim ugljičnim dioksidom	11 g/100 g		
	Sladoled i sorbet	31 g/100 g		
	Jogurt	12 g/100 g		
	Keksi	53 g/100 g		
	Peciva, torte i kolači	53 g/100 g		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
Žitarice za doručak (cjelovite)	88 g/100 g			
Džemovi i želei u skladu s Direktivom 2001/113/EZ	133 g/100 g Na temelju količine prije prerade za proizvodnju konačnog proizvoda od 100 g			
Slatki namazi, punjenja i glazure	31 g/100 g			
Slani umaci, ukiseljeni proizvodi, umaci od mesa i začini	88 g/100 g			
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	26 g dnevno			
	Voćni koncentrat			
Bomboni/slastice	10 g/100 g			
Žitne pločice	12 g/100 g			
Mješavine za hranjive napitke u prahu (suhe tvari)	12 g/100 g			
Pića s dodanim ugljičnim dioksidom	3 g/100 g			
Sladoled i sorbet	7 g/100 g			
Jogurt	3 g/100 g			
Keksi	12 g/100 g			
Peciva, torte i kolači	12 g/100 g			
Žitarice za doručak (cjelovite)	20 g/100 g			
Džemovi i želei u skladu s Direktivom 2001/113/EZ	30 g/100 g			
Slatki namazi, punjenja i glazure	7 g/100 g			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	Slani umaci, ukiseljeni proizvodi, umaci od mesa i začini	20 g/100 g		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	6 g dnevno		
<b>Listovi biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	<p>1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Listovi biljke noni” ili „Listovi biljke <i>Morinda citrifolia</i>”</p> <p>2. Potrošaču se mora napomenuti da je za čašu pripravka potrebno upotrijebiti najviše 1 g sušenih i preprženih listova biljke <i>Morinda citrifolia</i>.</p>	
	Za pripravke	Za čašu pripravka koji će se konzumirati upotrebljava se najviše 1 g sušenih i preprženih listova biljke <i>Morinda citrifolia</i>		
<b>Biljka noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Biljka <i>Morinda citrifolia</i> u prahu” ili „Biljka noni u prahu”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	2,4 g dnevno		
<b>Mikroalga <i>Odontella aurita</i></b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Mikroalga <i>Odontella aurita</i> ”	
	Aromatizirana tjestenina	1,5 %		
	Riblje juhe	1 %		
	Terine od ribe	0,5 %		
	Pripravci mesnih juha	1 %		
	Krekeri	1,5 %		
	Smrznuta panirana riba	1,5 %		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<p><b>Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Mazive masti u smislu dijela VII. Priloga VII. i točaka B i C Dodatka II. Uredbi Vijeća (EU) br. 1308/2013, isključujući ulja za kuhanje i prženje te namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti</p> <p>Proizvodi na bazi mlijeka, kao što su proizvodi na bazi djelomično obranog i obranog mlijeka, uz mogućnost dodatka voća i/ili žitarica, proizvodi na bazi fermentiranog mlijeka kao što su proizvodi na bazi jogurta i sira (sadržaj masti ≤ 12 g u 100 g), pri čemu je možda smanjen udio mliječne masti, a masti ili bjelčevine djelomično su ili u potpunosti zamijenjene biljnom mašću ili bjelčevinama</p> <p>Napitci od soje</p> <p>Preljevi za salatu, majoneza i ljuti umaci</p>	<p>Najveće dopuštene količine fitosterola/fitostanola</p> <p>1. Proizvodi koji sadržavaju predmetnu novu hranu pakiraju se tako da ih se može jednostavno razdijeliti u porcije koje sadržavaju ili najviše 3 g (ako se konzumira jedna porcija dnevno) ili najviše 1 g (ako se konzumiraju tri porcije dnevno) dodanih fitosterola/fitostanola.</p> <p>2. Količina fitosterola/fitostanola koja se dodaje spremniku za piće ne smije iznositi više od 3 g.</p> <p>3. Preljevi za salatu, majoneza i ljuti umaci pakiraju se u pojedinačne porcije.</p>	<p>U skladu s točkom 5. Priloga III. Uredbi (EU) br. 1169/2011</p>	
<p><b>Ulje ekstrahirano iz lignji</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Mliječni proizvodi, osim pića na bazi mlijeka</p> <p>Mliječni analozi, osim napitaka</p> <p>Mazive masti i preljevi</p> <p>Žitarice za doručak</p> <p>Pekarski proizvodi (kruh i peciva)</p>	<p>Najveće dopuštene količine DHK-a i EPK-a ukupno</p> <p>200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g</p> <p>600 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje od lignje”</p>	



Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)	60 mg/100 ml			
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	3 000 mg dnevno za opću populaciju 450 mg dnevno za trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima je proizvod namijenjen			
	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti	200 mg po obroku			
<b>Pasterizirani pripravci na bazi voća proizvedeni visokotlačnom obradom</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Tekst „pasterizirano visokotlačnom pasterizacijom” navodi se uz ime pripravka na bazi voća i na svakom proizvodu u kojima se oni upotrebljavaju		
	Vrste voća: ananas, banana, borovnica, breskva, dinja, grejp, grožđe, jabuka, jagoda, kokos, kruška, kupina, malina, mandarina, mango, marelica, rabarbara, smokva, suha šljiva, trešnja				
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine			
	Pečeni pekarski proizvodi	15 %			
<b>Fosfatirani kukuruzni škrob</b>	Tjestenina		Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Fosfatirani kukuruzni škrob”		
	Žitarice za doručak				
	Žitne pločice				
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine fosfatidilserina			
<b>Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida</b>	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Riblji fosfatidilserin”		
	Prašci na bazi mlijeka u prahu	3 500 mg/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	
	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Slastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s Uredbom (EU) br. 609/2013			
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	300 mg dnevno			
<b>Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine fosfatidilserina	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Fosfatidilserin iz soje”		
	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml			
	Prašci na bazi mlijeka u prahu	3,5 g/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			
	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Slastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s Uredbom (EU) br. 609/2013			
<b>Proizvod fosfolipida koji sadržava jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline</b>	Određena kategorija hrane	Najveća dopuštena količina fosfatidilserina	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Fosfatidilserin i fosfatna kiselina iz soje”	Proizvod nije namijenjen za prodaju trudnicama i dojiljama	
	Žitarice za doručak	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Proizvodi slični jogurtu na bazi soje	80 mg/100 g			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	Napitici na bazi jogurta	50 mg/100 g		
	Napitici slični jogurtu na bazi soje	50 mg/100 g		
	Prašci na bazi mlijeka u prahu	3,5 g/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	800 mg dnevno		
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s Uredbom (EU) br. 609/2013		
<b>Fosfolipidi iz žumanjaka</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine		
	Nije određeno			
<b>Fitoglikogen</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Fitoglikogen“	
	Prerađena hrana	25 %		
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	U skladu s točkom 5. Priloga III. Uredbi (EU) br. 1169/2011	
	Pića na bazi riže	1. Pakiraju se tako da ih se može jednostavno razdijeliti u porcije koje sadržavaju ili najviše 3 g (ako se konzumira jedna porcija dnevno) ili najviše 1 g (ako se konzumiraju tri porcije dnevno) dodanih fitosterola/fitostanola.		
	Raženi kruh od brašna koje sadržava $\geq 50$ % raži (integralno raženo brašno, cijela ili napukla zrna raži i pahuljice raži) i $\leq 30$ % pšenice te $\leq 4$ % dodanog šećera, bez dodane masti.	Količina fitosterola/fitostanola koja se dodaje spremniku za piće ne smije iznositi više od 3 g.		
	Preljevi za salatu, majoneza i ljuti umaci	Preljevi za salatu, majoneza i ljuti umaci pakiraju se u pojedinačne porcije		
	Napitak od soje			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	<p>Proizvodi srodni mlijeku, kao što su proizvodi srodni djelomično obranom i obranom mlijeku, uz mogućnost dodanog voća i/ili žitarica, u kojima je možda smanjen sadržaj mliječne masti ili u kojima su mliječna mast i/ili bjelancevine djelomično ili u potpunosti zamijenjene biljnom masti i/ili bjelancevinama.</p> <p>Proizvodi na bazi fermentiranog mlijeka, kao što su jogurt i proizvodi srodni siru (sadržaj masti &lt; 12 g/100 g), u kojima je možda smanjen sadržaj mliječne masti ili u kojima su mliječna mast i/ili bjelancevine djelomično ili u potpunosti zamijenjene biljnom masti i/ili bjelancevinama</p> <p>Mazive masti u smislu dijela VII. Priloga VII. i točaka B i C Dodatka II. Uredbi Vijeća (EU) br. 1308/2013, isključujući ulja za kuhanje i prženje te namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti</p>		
<b>Ulje od koštica šljive</b>	<p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p> <p>Određena kategorija hrane</p> <p>Za prženje i kao začim</p>	<p>3 g dnevno</p> <p>Najveće dopuštene količine</p> <p>U skladu s uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe</p>	
<b>Krumpirove bjelancevine (koagulirane) i hidrolizati</b>	Nije određeno	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Krumpirove bjelancevine”	

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<p><b>Prolil oligopeptidaza (enzimski pripravak)</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>120 PPU dnevno (2,7 g enzimskog pripravka dnevno) (<math>2 \times 10^6</math> PPI dnevno)</p> <p>PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units</p> <p>PPI – Protease Picomole International</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Prolil oligopeptidaza”</p>	
<p><b>Ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p> <p>Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>Tri kapsule dnevno, što odgovara 12,6 mg ekstrakta iz svinjskih bubrega dnevno</p> <p>Sadržaj diamin oksidaze (DAO): 0,9 mg dnevno (3 kapsule sa sadržajem DAO-a od 0,3 mg po kapsuli)</p>		
<p><b>Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim tvarima</b></p>	<p>Određena kategorija hrane</p> <p>Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ</p>	<p>Najveće dopuštene količine</p> <p>Preporučen je dnevni unos od 1,5 g po porciji</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od uljane repice”</p>	
<p><b>Bjelančevine iz sjemenki uljane repice</b></p>	<p>Kao izvor biljnih bjelančevina u hrani osim u početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad</p>		<p>1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Bjelančevine iz sjemenki uljane repice”.</p> <p>2. Na svoj hrani koja sadržava „bjelančevine iz sjemenki uljane repice” navodi se izjava da taj sastojak može prouzročiti alergijsku reakciju kod potrošača koji su alergični na gorušicu i proizvode od gorušice. Prema potrebi ta se izjava nalazi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.</p>	

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Trans-resveratrol</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	1. Pri označavanju dodataka prehrani koji sadržavaju novu hranu navodi se „Trans-resveratrol“ 2. Pri označavanju dodataka prehrani koji sadržavaju trans-resveratrol navodi se izjava da bi ljudi koji uzimaju lijekove proizvod trebali konzumirati samo pod liječničkim nadzorom.	
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ za odraslu populaciju (kapsule ili tablete)	150 mg dnevno			
<b>Trans-resveratrol (mikrobni izvor)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	1. Pri označavanju dodataka prehrani koji sadržavaju novu hranu navodi se „Trans-resveratrol“ 2. Pri označavanju dodataka prehrani koji sadržavaju trans-resveratrol navodi se izjava da bi ljudi koji uzimaju lijekove proizvod trebali konzumirati samo pod liječničkim nadzorom.	
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima prehrani resveratrola ekstrahiranog iz japanskog dvornika ( <i>Fallopia japonica</i> )			
<b>Ekstrakt iz pijetlove krijeste</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt iz pijetlove krijeste“ ili „Ekstrakt iz pijevčeve krijeste“	
Mliječni napitci	40 mg/100 g ili mg/100 ml			
Fermentirani mliječni napitci	80 mg/100 g ili mg/100 ml			
Proizvodi srodni jogurtu	65 mg/100 g ili mg/100 ml			
Fromage frais	110 mg/100 g ili mg/100 ml			
<b>Ulje od biljke sachu inchi (Plukenetia volubilis)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje od biljke sachu inchi (Plukenetia volubilis)“	
Kao za laneno ulje	U skladu s uobičajenom upotrebom lanenog ulja za prehrambene svrhe			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Salatrimi</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „mast smanjene energetske vrijednosti (salatrimi)“. 2. Navodi se izjava da konzumacija u prekomjernoj količini može dovesti do gastrointestinalnih tegoba. 3. Navodi se izjava da proizvodi nisu namijenjeni djeci.	
Pekarski proizvodi i slastice				
<b>Ulje od mikroalge Schizochytrium sp. bogato DHK-om i EPK-om</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine DHK-a i EPK-a ukupno:	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge Schizochytrium sp. bogato DHK-om i EPK-om“	
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje		3 000 mg dnevno		
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ za trudnice i dojilje		450 mg dnevno		
Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013		U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijijskoj dijeti		250 mg po obroku		
Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci		200 mg/100 g		
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013				

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	Hrana pri čijem se označivanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima iz Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014		
Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g		
Žitarice za doručak	500 mg/100 g		
Masti za kuhanje	360 mg/100 g		
Mliječni analozi, osim napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od soje i imitacije mlijeka (isključujući napitke)		
Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od mlijeka (uključujući proizvode od mlijeka, <i>fromage frais</i> i jogurta; isključujući napitke)		
Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 g		
Žitne/hranjive pločice	500 mg/100 g		
Mazive masti i preljevi	600 mg/100 g		



Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi		
<b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine DHK-a	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje dobiveno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)”			
Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			Mliječni analozi, osim napitaka	
Mazive masti i preljevi	600 mg/100 g	500 mg/100 g			Žitarice za doručak	
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	250 mg DHK dnevno za opću populaciju	450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje			Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj djjeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj djjeti	
Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	250 mg po obroku	200 mg/100 g			Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima	
Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima iz Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014						

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g	200 mg/100 g			
Žitne pločice	500 mg/100 g	500 mg/100 g			
Masti za kuhanje	360 mg/100 g	360 mg/100 g			
Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml	80 mg/100 ml			
Početna i prijelazna hrana za dojenčad u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s Uredbom (EU) br. 609/2013	U skladu s Uredbom (EU) br. 609/2013			
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	200 mg/100 g	200 mg/100 g			
<b>Ulje od mikroalge Schizochytrium sp.</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine DHK-4	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje dobiveno od mikroalge Schizochytrium sp.”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Mazive masti i preljevi	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	250 mg DHK dnevno za opću populaciju 450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje		
Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj djeci u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj djeci	250 mg po obroku		
Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g		
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013			
Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima			
Hrana pri čijem se označivanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima iz Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014			
Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g		
Žitne pločice	500 mg/100 g		
Masti za kuhanje	360 mg/100 g		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)</b>	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ulje dobiveno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.”
	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine DHK-a	
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g	
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g	
	Mazive masti i preljevi	600 mg/100 g	
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	250 mg DHK dnevno za opću populaciju 450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje	
	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013 i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti	250 mg po obroku	
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g	
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima		
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima iz Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g	200 mg/100 g		
Žitne pločice	500 mg/100 g	500 mg/100 g		
Masti za kuhanje	360 mg/100 g	360 mg/100 g		
Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml	80 mg/100 ml		
Početna i prijelazna hrana za dojenčad u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	U skladu s Uredbom (EU) br. 609/2013	U skladu s Uredbom (EU) br. 609/2013		
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena dojenčadi i maloj djeci u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	200 mg/100 g	200 mg/100 g		
<b>Ekstrakt fermentirane soje</b>	Određena kategorija hrane	Najviše dopuštene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt fermentirane soje”. 2. Pri označavanju dodataka prehrani koji sadržavaju ekstrakt fermentirane soje navodi se izjava da bi osobe koje uzimaju lijekove proizvod trebale konzumirati samo pod liječničkim nadzorom.	
<b>Ekstrakt iz pšeničnih klica (<i>Triticum aestivum</i>) bogat spermidinom</b>	Određena kategorija hrane	Najviše dopuštene količine	Pri označavanju dodataka koji sadržavaju novu hranu navodi se „ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje	Odgovara količini od najviše 6 mg spermidina dnevno		

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	
<b>Sucromalt</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „ <i>Sucromalt</i> “. 2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je taj proizvod izvor glukoze i fruktoze.		
	Nije određeno				
<b>Vlakna šećerne trske</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine			
	Kruh	8 %			
	Pekarski proizvodi	5 %			
	Proizvodi od mesa i mišićnog tkiva	3 %			
	Začini	3 %			
	Ribani sirevi	2 %			
	Hrana za posebne režime prehrane	5 %			
	Umaci	2 %			
	Pića	5 %			
<b>Ekstrakt suncokretova ulja</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt suncokretova ulja“		
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	1,1 g dnevno			
<b>Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i></b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> “ ili „Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> “ Na dodacima prehrani koji sadržavaju sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> navodi se sljedeća izjava: „Sadržava zanemarive količine joda“		
	Umaci	20 % ili 250 mg dnevno			
	Posebne soli	1 %			
	Začin	250 mg dnevno			
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	250 mg dnevno			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Therapon barcool/Scortum</b>	Upotreba kojoj je namijenjen ista je kao ona za lososa, a to je priprema kulinarskih proizvoda i jela od ribe, uključujući kuhane, sirove, dimljene i pečene proizvode od ribe			
<b>D-tagatoza</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „D-tagatoza”. 2. Pri označavanju svih proizvoda u kojima je razina D-tagatoze viša od 15 g po porciji i na svim pićima koja sadržavaju više od 1 % D-tagatoze (pri konzumaciji) navodi se izjava da „konzumacija u prekomjernoj količini može prouzročiti laksativni učinak”.	
Nije određeno				
<b>Ekstrakt bogat taksifolinom</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt bogat taksifolinom”	
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ namijenjeni općoj populaciji, isključujući dojenčad, malu djecu, djecu i adolescente mlađe od 14 godina	100 mg dnevno			
<b>Trehaloza</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Trehaloza”, kao i na oznaci samog proizvoda ili na popisu sastojaka hrane koja je sadržava. 2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „trehaloza izvor glukoze”.	
Nije određeno				

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	
<b>Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem</b>	Određena kategorija hrane  Gljive ( <i>Agaricus bisporus</i> )	Najveće dopuštene količine vitamina D <sub>2</sub>  10 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g svježe mase	1. Na oznaci hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Tretirano UV zračenjem”  2. Na oznaci nove hrane ili hrane koja sadržava tu novu hranu navodi se „kontrolirani tretman svjetlom upotrijebljen je radi povećanja razina vitamina D” ili „tretman UV zračenjem upotrijebljen je radi povećanja razina vitamina D <sub>2</sub> ”.	
	Određena kategorija hrane  Kruh i pecivo od dizanog tijesta  Fini pekarski proizvodi od dizanog tijesta	Najveće dopuštene količine vitamina D <sub>2</sub>  5 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g  5 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D” ili „Kvasac s vitaminom D <sub>2</sub> ”	
	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	5 µg vitamina D <sub>2</sub> dnevno		
	Određena kategorija hrane  Kruh i pecivo od dizanog tijesta (bez posipa)	Najveće dopuštene količine vitamina D <sub>2</sub>  3 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g	Uz oznaku nove hrane navodi se i „sadržava vitamin D dobiven UV zračenjem”	
<b>Mlijeko tretirano UV zračenjem</b>	Određena kategorija hrane  Pasterizirano punomasno mlijeko u smislu Uredbe (EU) br. 1308/2013 spremno za konzumaciju  Pasterizirano djelomično obrano mlijeko u smislu Uredbe (EU) br. 1308/2013 spremno za konzumaciju	Najveće dopuštene količine vitamina D <sub>3</sub>  5–32 µg/kg za opću populaciju osim dojenčadi  1–15 µg/kg za opću populaciju osim dojenčadi	1. Uz oznaku nove hrane navodi se i „tretirano UV zračenjem”  2. Ako mlijeko tretirano UV zračenjem sadržava količinu vitamina D koja se smatra značajnom u skladu s točkom 2. dijela A Priloga XIII. Uredbi (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća, oznaci se dodaje „sadržava vitamin D koji je proizvod tretmana UV zračenjem” ili „mlijeko koje sadržava vitamin D nastao zbog tretmana UV zračenjem”.	



Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi														
<b>Vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)</b>	Upotrebljavati u skladu s Direktivom 2002/46/EZ, Uredbom (EU) br. 609/2013 i/ili Uredbom (EZ) br. 1925/2006	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Menakinon” ili „Vitamin K <sub>2</sub> ”	Ostali zahtjevi														
<b>Ekstrakt pšeničnih mekinja</b>	<p data-bbox="309 909 368 1727">Određena kategorija hrane</p> <table border="1" data-bbox="368 909 754 1727"> <thead> <tr> <th data-bbox="368 1319 437 1727">Pivo i nadomjesci</th> <th data-bbox="368 909 437 1319">Najveće dopuštene količine</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="437 1319 496 1727">Žitarice spremne za jelo</td> <td data-bbox="437 909 496 1319">0,4 g/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1319 555 1727">Mliječni proizvodi</td> <td data-bbox="496 909 555 1319">9 g/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1319 614 1727">Sokovi od voća i povrća</td> <td data-bbox="555 909 614 1319">2,4 g/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="614 1319 673 1727">Osvježavajuća pića</td> <td data-bbox="614 909 673 1319">0,6 g/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="673 1319 732 1727">Mesni pripravci</td> <td data-bbox="673 909 732 1319">0,6 g/100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="732 909 754 1727"></td> <td data-bbox="732 909 754 1319">2 g/100 g</td> </tr> </tbody> </table>	Pivo i nadomjesci	Najveće dopuštene količine	Žitarice spremne za jelo	0,4 g/100 g	Mliječni proizvodi	9 g/100 g	Sokovi od voća i povrća	2,4 g/100 g	Osvježavajuća pića	0,6 g/100 g	Mesni pripravci	0,6 g/100 g		2 g/100 g	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Ekstrakt pšeničnih mekinja”	„Ekstrakt pšeničnih mekinja” ne smije se stavljati na tržište kao dodatak prehrani ili sastojak dodatka prehrani. Ne smije ga se ni dodavati početnoj hrani za dojenčad.
Pivo i nadomjesci	Najveće dopuštene količine																
Žitarice spremne za jelo	0,4 g/100 g																
Mliječni proizvodi	9 g/100 g																
Sokovi od voća i povrća	2,4 g/100 g																
Osvježavajuća pića	0,6 g/100 g																
Mesni pripravci	0,6 g/100 g																
	2 g/100 g																
<b>Beta-glukani iz kvasca</b>	<p data-bbox="770 909 887 1727">Određena kategorija hrane</p> <table border="1" data-bbox="887 909 1468 1727"> <thead> <tr> <th data-bbox="887 1319 1046 1727">Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ, osim dodatka prehrani za dojenčad i malu djecu</th> <th data-bbox="887 909 1046 1319">Najveće dopuštene količine čistih beta-glukana iz kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1046 1319 1169 1727">Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013</td> <td data-bbox="1046 909 1169 1319">1,275 g dnevno za djecu stariju od 12 godina i opću odraslu populaciju</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1169 1319 1353 1727">Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definirana u Uredbi (EU) br. 609/2013, osim hrane za posebne medicinske potrebe za dojenčad i malu djecu</td> <td data-bbox="1169 909 1353 1319">0,675 g dnevno za djecu mlađu od 12 godina</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1353 1319 1468 1727">Pića na bazi sokova od voća i/ili povrća, uključujući sokove od koncentrata i dehidrirane sokove</td> <td data-bbox="1353 909 1468 1319">1,275 g dnevno</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1468 909 1476 1727"></td> <td data-bbox="1468 909 1476 1319">1,3 g/kg</td> </tr> </tbody> </table>	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ, osim dodatka prehrani za dojenčad i malu djecu	Najveće dopuštene količine čistih beta-glukana iz kvasca ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	1,275 g dnevno za djecu stariju od 12 godina i opću odraslu populaciju	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definirana u Uredbi (EU) br. 609/2013, osim hrane za posebne medicinske potrebe za dojenčad i malu djecu	0,675 g dnevno za djecu mlađu od 12 godina	Pića na bazi sokova od voća i/ili povrća, uključujući sokove od koncentrata i dehidrirane sokove	1,275 g dnevno		1,3 g/kg	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Beta-glukani iz kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ”					
Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ, osim dodatka prehrani za dojenčad i malu djecu	Najveće dopuštene količine čistih beta-glukana iz kvasca ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )																
Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti u smislu Uredbe (EU) br. 609/2013	1,275 g dnevno za djecu stariju od 12 godina i opću odraslu populaciju																
Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definirana u Uredbi (EU) br. 609/2013, osim hrane za posebne medicinske potrebe za dojenčad i malu djecu	0,675 g dnevno za djecu mlađu od 12 godina																
Pića na bazi sokova od voća i/ili povrća, uključujući sokove od koncentrata i dehidrirane sokove	1,275 g dnevno																
	1,3 g/kg																

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
Pića s voćnom aromom	0,8 g/kg			
Prah za pripremu pića od kakaa	38,3 g/kg (prah)			
Druga pića	0,8 g/kg (spremno za piće)			
	7 g/kg (prah)			
Žitne pločice	6 g/kg			
Žitarice za doručak	15,3 g/kg			
Instantne cjelovite žitarice i žitarice bogate vlaknima za doručak (topli obrok)	1,5 g/kg			
Keksi	6,7 g/kg			
Krekeri	6,7 g/kg			
Pića na bazi mlijeka	3,8 g/kg			
Fermentirani mliječni proizvodi	3,8 g/kg			
Zamjenski mliječni proizvodi	3,8 g/kg			
Mlijeko u prahu	25,5 g/kg			
Juhe i mješavine za juhu	0,9 g/kg (spremno za jelo)			
	1,8 g/kg (kondenzirano)			
	6,3 g/kg (prah)			
Čokolada i slastice	4 g/kg			
Proteinske pločice i prašci	19,1 g/kg			
Džem, marmelada i ostali voćni namazi	11,3 g/kg			

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi
<b>Zeaksantin</b>	Određena kategorija hrane	Najveće dopuštene količine	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „sintetski zeaksantin“	
<b>Cinkov-L-pidolat</b>	Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ  Određena kategorija hrane  Hrana obuhvaćena Uredbom (EU) br. 609/2013  Napitci na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci  Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcijskoj dijeti  Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportašima  Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima iz Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014  Dodaci prehrani u smislu Direktive 2002/46/EZ	Najveće dopuštene količine  2 mg dnevno  Najveće dopuštene količine  3 g dnevno	Pri označavanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „Cinkov-L-pidolat“	

(<sup>1</sup>) Uredba (EU) br. 609/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 12. lipnja 2013. o hrani za dojenčad i malu djecu, hrani za posebne medicinske potrebe i zamjeni za cjelodnevnu prehranu pri redukcijskoj dijeti te o stavljanju izvan snage Direktive Vijeća 92/52/EEZ, direktiva Komisije 96/8/EZ, 1999/21/EZ, 2006/125/EZ i 2006/141/EZ, Direktive 2009/39/EZ Europskog parlamenta i Vijeća i uredbi Komisije (EZ) br. 41/2009 i (EZ) br. 953/2009 (SL L 181, 29.6.2013., str. 35.).

(<sup>2</sup>) Provedbena uredba Komisije (EU) br. 828/2014 od 30. srpnja 2014. o zahtjevima za informiranje potrošača o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u hrani (SL L 228, 31.7.2014., str. 5).

(<sup>3</sup>) Direktiva 2002/46/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 10. lipnja 2002. o usklađivanju zakona država članica u odnosu na dodatke prehrani (SL L 183, 12.7.2002., str. 51.).

(<sup>4</sup>) Uredba (EZ) 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o dodavanju vitamina, minerala i određenih drugih tvari hrani (SL L 404, 30.12.2006., str. 26.).

(<sup>5</sup>) Direktiva Vijeća 2001/113/EZ od 20. prosinca 2001. o voćnim džemovima, želeima i marmeladama te zaslađenom kesten pireu namijenjenim prehrani ljudi (SL L 10, 12.1.2002., str. 67.).

(<sup>6</sup>) Uredba (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 (SL L 347, 20.12.2013., str. 671.).

Tablica 2.: Specifikacije

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<b>N-acetil-D-neuraminska kiselina</b>	<p><b>Opis:</b> N-acetil-D-neuraminska kiselina bijeli je do sivkastobijeli kristalni prah</p> <p><b>Definicija:</b> <b>Kemijski naziv:</b> Kemijski nazivi prema IUPAC-u: N-acetil-D-neuraminska kiselina (dihidrat) 5-acetamido-3,5-dideoksi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranosonska kiselina (dihidrat) Istoznačnice: Sijalinska kiselina (dihidrat)</p> <p><b>Kemijska formula:</b> <math>C_{11}H_{19}NO_9</math> (kiselina) <math>C_{11}H_{23}NO_{11}</math> (<math>C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O</math>) (dihidrat)</p> <p><b>Molekulska masa:</b> 309,3 Da (kiselina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat)</p> <p><b>CAS br.:</b> 131-48-6 (slobodna kiselina) 50795-27-2 (dihidrat)</p> <p><b>Specifikacije:</b> Opis: bijeli do sivkastobijeli kristalni prah pH (20 °C, 5 %-tna otopina): 1,7 – 2,5 N-acetil-D-neuraminska kiselina (dihidrat): &gt; 97,0 % Voda (dihidrat: 10,4 %) ≤ 12,5 % (m/m) Sulfatni pepeo: &lt; 0,2 % (m/m) Octena kiselina (kao slobodna kiselina i/ili natrijev acetat) &lt; 0,5 % (m/m)</p> <p><b>Teški metali</b> Željezo: &lt; 20,0 mg/kg Olovo: &lt; 0,1 mg/kg Ostaci bjelancevina: &lt; 0,01 % (m/m)</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Ostaci otapala:</b></p> <p>2-propanol: &lt; 0,1 % (m/m)</p> <p>Aceton: &lt; 0,1 % (m/m)</p> <p>Etil acetat: &lt; 0,1 % (m/m)</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b></p> <p><i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p> <p>Aerobni mezofili ukupno: &lt; 500 CFU/g</p> <p>Enterobakterije: nije prisutna u 10 g</p> <p><i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: nije prisutna u 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna u 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 CFU/g</p> <p>Kvasci: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Plijesni: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Ostaci endotoksina: &lt; 10 EU/mg</p> <p>CFU: jedinice koje tvore kolonije; EU: jedinice endotoksina.</p>
<p><b>Sušeno voćno meso biljke <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Plodovi baobaba (<i>Adansonia digitata</i>) beru se sa stabala. Razbija se tvrda kora i meso se odvaja od sjemenki i kore. Zatim ga se melje, razdvaja u grubo i sitno mljevene dijelove (veličina čestica od 3 do 600 µ) te pakira.</p> <p><b>Uobičajeni hranjivi sastojci:</b></p> <p>Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5 – 13,7</p> <p>Bjelančevine (g/100 g): 1,8 – 9,3</p> <p>Masti (g/100 g): 0 – 1,6</p> <p>Ukupni ugljikohidrati (g/100 g): 76,3 – 89,5</p> <p>Ukupno šećeri (kao glukoza): 15,2 – 36,5</p> <p>Natrij (mg/100 g) 0,1 – 25,2</p> <p><b>Analičke specifikacije:</b></p> <p>Strane tvari: najviše 0,2 %</p> <p>Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5 – 13,7</p> <p>Pepeo (g/100 g): 3,8 – 6,6</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ekstrakti iz staničnih kultura biljke <i>Ajuga reptans</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Vodeno-alkoholni ekstrakt iz kultura tkiva biljke <i>Ajuga reptans</i> L. u osnovi su istovjetni ekstraktima iz nadzemnih cvatućih dijelova biljke <i>Ajuga reptans</i> koji se dobivaju iz uobičajenih kultura.</p>
<p><b>L-alanil-L-glutamin</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> L-alanil-L-glutamin proizvodi se fermentacijom s pomoću genetski modificiranog soja bakterije <i>Escherichia coli</i>. Tijekom procesa fermentacije sastojak se izlučuje u uzgojni medij od kojeg se potom odvađa i pročišćava do koncentracije od &gt; 98 %.</p> <p>Izgled: Bijeli kristalni prah Čistoća: &gt; 98 %</p> <p>Infracrvena spektroskopija: usklađenost s odgovarajućom normom</p> <p>Izgled otopine: bezbojna i bistra</p> <p>Analiza (na temelju suhe tvari) 98 – 102 %</p> <p>Srodne tvari (pojedinačno): ≤ 0,2 %</p> <p>Ostatak nakon spaljivanja: ≤ 0,1 %</p> <p>Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 %</p> <p>Optička rotacija: +9,0 do +11,0 °</p> <p>pH (1 %; H<sub>2</sub>O): 5,0 – 6,0</p> <p>Amonij (NH<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %</p> <p>Klorid (Cl): ≤ 0,020 %</p> <p>Sulfat (SO<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b> <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g</p>
<p><b>Ulje od algi dobiveno od mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Ulje od mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.</p> <p>Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja</p> <p>Vlaga i hlapljive tvari: ≤ 0,05 %</p> <p>Neosapunjive tvari: ≤ 4,5 %</p> <p>Transmasne kiseline: ≤ 1,0 %</p> <p>Sadržaj DHK-a: ≥ 32 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ulje od sjemenki biljke <i>Allanblackia</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Ulje od sjemenki biljke <i>Allanblackia</i> dobiva se iz sjemenki vrsta: <i>A. floribunda</i> (istoznačna s <i>A. parviflora</i>) i <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Sastav masnih kiselina:</b></p> <p>Laurinska kiselina (C12:0): &lt; 1,0 %          Miristinska kiselina (C14:0): &lt; 1,0 %          Palmitinska kiselina (C16:0): &lt; 2,0 %          Palmitoleinska kiselina (C16:1): &lt; 1,0 %          Stearinska kiselina (C18:0): 45 – 58 %          Oleinska kiselina (C18:1): 40 – 51 %          Linolna kiselina (C18:2): &lt; 1,0 %          γ-linolenska kiselina (C18:3): &lt; 1,0 %          Arahinska kiselina (C20:0): &lt; 1,0 %</p> <p>Slobodne masne kiseline: najviše 0,1 %</p> <p><b>Svojstva:</b></p> <p>Transmasne kiseline: najviše 0,5 %          Peroksidni broj (PV): najviše 0,8 meq/kg          Jodni broj: &lt; 46 g/100 g          Neosapunjive tvari: najviše 1,0 %          Saponifikacijski broj: 185–198 mg KOH/g</p>
<p><b>Ekstrakt lista biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Ekstrakt od gela u prahu dobiven od listova biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker, koji je u osnovi istovjetan gelu dobivenom od listova biljke <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. f.</p> <p>Pepeo: 2,5 %          Dijetetska vlakna: 28,6 %          Masti: 2,7 %          Vlaga: 4,7 %          Polisaharidi: 9,5 %          Bjelančevine: 1,63 %          Glukoza: 8,9 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ulje od antarktičkog krila dobiveno od vrste <i>Euphasia superba</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Kako bi se proizveo ekstrakt lipida iz antarktičkog krila (<i>Euphasia superba</i>), duboko smrznuti drobljeni kril ili sušeno brašno krila podvrgavaju se ekstrakciji lipida s pomoću odobrenog ekstrakcijskog otapala (u okviru Direktive 2009/32/EZ). Bjelančevine i ostaci antarktičkog krila uklanjaju se iz ekstrakta lipida filtracijom. Ekstrakcijska otapala i ostatak vode uklanjaju se isparavanjem.</p> <p>Saponifikacijski broj: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Peroksidni broj (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg ulja</p> <p>Oksidacijska stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadržavaju ulje antarktičkog krila dobiveno od vrste <i>Euphasia superba</i> trebala bi se dokazati oksidacijska stabilnost na temelju odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnoj/međunarodnoj razini (npr. AOAC).</p> <p>Vlaga i hlapljive tvari: ≤ 3 % ili 0,6 izraženo kao aktivnost vode pri 25 °C</p> <p>Fosfolipidi: 35 – 50 %</p> <p>Transmasne kiseline: ≤ 1 %</p> <p>EPK (eikozapentaenska kiselina): ≥ 9 %</p> <p>DHK (dokosaheksaenska kiselina): ≥ 5 %</p>
<p><b>Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobiveno od vrste <i>Euphasia superba</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Ulje bogato fosfolipidima proizvodi se od antarktičkog krila (<i>Euphasia superba</i>) višestrukim ispiranjem u otapalu, uz primjenu odobrenih otapala (u okviru Direktive 2009/32/EZ) radi povećanja sadržaja fosfolipida u ulju. Otapala se uklanjaju iz konačnog proizvoda isparavanjem.</p> <p>Saponifikacijski broj: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Peroksidni broj (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg ulja</p> <p>Vlaga i hlapljive tvari: ≤ 3 % ili 0,6 izraženo kao aktivnost vode pri 25 °C</p> <p>Fosfolipidi: ≥ 60 %</p> <p>Transmasne kiseline: ≤ 1 %</p> <p>EPK (eikozapentaenska kiselina): ≥ 9 %</p> <p>DHK (dokosaheksaenska kiselina) ≥ 5 %</p>
<p><b>Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobiveno od gljive <i>Mortierella alpina</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Bistvo žuto ulje bogato arahidonskom kiselinom dobiva se fermentacijom genetski nemodificiranim sortama IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 i CBS 210.32 gljive <i>Mortierella alpina</i> uz primjenu odgovarajuće tekućine. Ulje se zatim ekstrahira iz biomase i pročišćava.</p> <p>Arahidonska kiselina: ≥ 40 % ukupnog masenog udjela masnih kiselina</p> <p>Slobodne masne kiseline: ≤ 0,45 % ukupnog sadržaja masnih kiselina</p> <p>Transmasne kiseline: ≤ 0,5 % ukupnog sadržaja masnih kiselina</p> <p>Neosapunjive tvari: ≤ 1,5 %</p>



Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Peroksidni broj (PV): ≤ 5 meq/kg  Anisidinski broj: ≤ 20  Kiselinski broj: ≤ 1,0 KOH/g  Vlaga: ≤ 0,5 %</p>
<p><b>Arganovo ulje dobiveno od biljke <i>Argania spinosa</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Arganovo ulje dobiva se hladnim prešanjem sjemenki sličnih bademima iz plodova biljke <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Sjemenke se prije prešanja mogu prepržiti, ali ne smije ih se dovesti u izravan dodir s plamenom.</p> <p><b>Sastav:</b>  Palmitinska kiselina (C16:0): 12 – 15 %  Stearinska kiselina (C18:0): 5 – 7 %  Oleinska kiselina (C18:1): 43 – 50 %  Linolna kiselina (C18:2): 29 – 36 %  Neosapunjive tvari: 0,3 – 2 %  Ukupni steroli: 100 – 500 mg/100 g  Ukupni tokoferoli: 16–90 mg/100 g  Oleinska kiselost: 0,2 – 1,5 %  Peroksidni broj (PV): &lt; 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>
<p><b>Oleorezin bogat astaksantinom dobiven iz alge <i>Haematococcus pluvialis</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Astaksantin je karotenoid koji proizvodi alga <i>Haematococcus pluvialis</i>. Postoje različite metode uzgoja te alge. Mogu se upotrebljavati zatvoreni sustavi izloženi sunčevoj svjetlosti ili sa strogo kontroliranim izvorom svjetlosti; alternativno se mogu upotrebljavati otvoreni ribnjaci. Stanice alge sakupljaju se i suše, oleorezin se ekstrahira primjenom superkritičnog CO<sub>2</sub> ili otapala (etil-acetata). Astaksantin se razrjeđuje i standardizira do 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ili 20 % upotrebom maslinovog ulja, suncokretovog ulja ili MCT-a (trigliceridi srednjeg lanca).</p> <p><b>Sastav oleorezina:</b>  Masti: 42,2 – 99 %  Bjelančevine: 0,3 – 4,4 %  Ugljikohidrati: 0 – 52,8 %  Vlakna: &lt; 1,0 %  Pepeo: 0,0 – 4,2 %  Specifikacija karotenoida m/m %  Ukupno astaksantina: 2,9 – 11,1 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>9-cis-astaksantin: 0,3 – 17,3 %  13-cis-astaksantin: 0,2 – 7,0 %  Monoesteri astaksantina: 79,8 – 91,5 %  Diesteri astaksantina: 0,16 – 19,0 %  β-karoten: 0,01 – 0,3 %  Lutein: 0 – 1,8 %  Kantaksantin: 0 – 1,30 %</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>  Ukupan udio aerobnih bakterija: &lt; 3 000 CFU/g  Kvasci i plijesni: &lt; 100 CFU/g  Koliformi: &lt; 10 CFU/g  <i>E. coli</i>: negativno  <i>Salmonella</i>: negativno  <i>Staphylococcus</i>: negativno</p>
<p><b>Siemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Bosiljak (<i>Ocimum basilicum</i> L.) pripada porodici „Lamiaceae” u redu „Lamiales”. Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi dijelovi biljke. Najvišu razinu čistoće bosiljka potrebno je osigurati filtriranjem (optičkim, mehaničkim). Postupak proizvodnje voćnih sokova i pića od mješavine voća/povrća koji sadržavaju sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i> L.) uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sustavi praćenja.</p> <p>Suha tvar: 94,1 %  Bjelančevine: 20,7 %  Masti: 24,4 %  Ugljikohidrati: 1,7 %  Dijetetska vlakna: 40,5 % (metoda: AOAC 958,29)  Pepeo: 6,78 %</p>
<p><b>Ekstrakt fermentiranog crnog zrna soje</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt fermentiranog crnog zrna soje (ekstrakt <i>tochija</i>) sitan je prah svjetlosmeđe boje bogat bjelančevinama koji se dobiva ekstrakcijom vode iz malih zrna soje (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) fermentiranih s pomoću gljive <i>Aspergillus oryzae</i>. Ekstrakt sadržava inhibitor α-glukozidaze.</p> <p><b>Svojstva:</b>  Masti: ≤ 1,0 %  Bjelančevine: ≥ 55 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Voda: ≤ 7,0 %            Pepeo: ≤ 10 %            Ugljikohidrati: ≥ 20 %            Aktivnost inhibitora α-glukozidaze: IC50 najmanje 0,025 mg/ml            Sojin izoflavon: ≤ 0,3 g/100 g</p>
<p><b>Goveđi laktoferin</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Goveđi laktoferin bjelančevina je koja se prirodno nalazi u kravljem mlijeku. Riječ je o glikoproteinu od otprilike 77 kDa koji na sebe veže željezo i koji se sastoji od jednog polipeptidnog lanca sa 689 aminokiselina.            Postupak proizvodnje: Goveđi laktoferin dobiva se izolacijom iz obranog mlijeka ili sirne sirutke izmjenom iona i naknadnim koracima ultrafiltriranja. Naposlijetku se suši smrzavanjem ili raspršivanjem, a velike se čestice prosijavaju. Riječ je o bezmirisnom prahu svjetloružičaste boje.</p> <p><b>Fizičko-kemijska svojstva goveđeg laktoferina:</b>            Vlaga: &lt; 4,5 %            Pepeo: &lt; 1,5 %            Arsen: &lt; 2,0 mg/kg            Željezo: &lt; 350 mg/kg            Bjelančevine: &gt; 93 %            od čega goveđi laktoferin: &gt; 95 %            od čega druge bjelančevine: &lt; 5,0 %            pH (2 %-tna otopina, 20 °C): 5,2 – 7,2            Topljivost (2 %-tna otopina, 20 °C): potpuna</p>
<p><b>Ulje od sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Rafinirano ulje od biljke <i>Buglossoides</i> ekstrahira se iz sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) L.M.Johnst.            Alfa-linolenska kiselina: ≥ 35 % m/m ukupnih masnih kiselina            Stearidonska kiselina: ≥ 15 % m/m ukupnih masnih kiselina            Linolna kiselina: ≥ 8,0 % m/m ukupnih masnih kiselina            Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % m/m ukupnih masnih kiselina            Kiselinski broj: ≤ 0,6 mg KOH/g            Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg            Sadržaj neosapunjivih tvari: ≤ 2,0 %            Sadržaj bjelančevina (ukupno dušika): ≤ 10 µg/ml            Prolizidinski alkaloidi: ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ulje od račića <i>Calanus finmarchicus</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Nova hrana slabo je viskozno ulje rubin-crvene boje i blagog mirisa školjkaša, dobiveno od račića (morskog zooplanktona) <i>Calanus finmarchicus</i>. Sastojak uglavnom sadržava estere voska (&gt; 85 %) s manjim količinama triglicerida i drugih neutralnih lipida.</p> <p><b>Specifikacije:</b>            Voda: &lt; 1,0 %            Esteri voska: &gt; 85 %            Ukupne masne kiseline: &gt; 46 %            Eikozapentaenska kiselina (EPK): &gt; 3,0 %            Dokosaheksaenska kiselina (DHK): &gt; 4,0 %            Ukupni masni alkoholi: &gt; 28 %            C20:1 n-9 masni alkohol: &gt; 9,0 %            C22:1 n-11 masni alkohol: &gt; 12 %            Transmasne kiseline: &lt; 1,0 %            esteri astaksantina: &lt; 0,1 %            Peroksidni broj (PV): &lt; 3,0 meq. O<sub>2</sub>/kg</p>
<p><b>Baza za žvakaću gumu (monometokspolietilen glikol)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Sastojak koji je nova hrana sintetski je polimer (broj patenta: WO2006016179). Sastoji se od razgranatih polimera monometokspolietilen glikola (MPEG) spojenih na poliizopren anhidrid maleinske kiseline (PIP-g-MA) i nereagirani MPEG (manje od 35 % masenog udjela).</p> <p>Bijele do sivobijele boje.            CAS br.: 1246080-53-4</p> <p><b>Svojtva:</b>            Vlaža: &lt; 5,0 %            Aluminij: &lt; 3,0 mg/kg            Litij: &lt; 0,5 mg/kg            Nikal: &lt; 0,5 mg/kg            Ostatak anhidrida: &lt; 15 µmol/g            Indeks polidisperznosti: &lt; 1,4            Izopren: &lt; 0,05 mg/kg            Etilen-oksidi: &lt; 0,2 mg/kg            Slobodni anhidrid maleinske kiseline: &lt; 0,1 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Ukupno oligomera (manje od 1 000 Daltona): ≤ 50 mg/kg            Etilen glikol: &lt; 200 mg/kg            Dietilen glikol: &lt; 30 mg/kg            Monoetilen glikol metil eter: &lt; 3,0 mg/kg            Dietilen glikol metil eter: &lt; 4,0 mg/kg            Trietilen glikol metil eter: &lt; 7,0 mg/kg            1,4-dioksan: &lt; 2,0 mg/kg            Formaldehid: &lt; 10 mg/kg</p>
<p><b>Baza za žvakaću gumu            (kopolimer metil vinil etera i            anhidrida maleinske kiseline)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline bezvodni je kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline.            Sipki bijeli do sivobijeli prah            CAS br.: 9011 – 16 – 9</p> <p><b>Čistoća:</b>            Analizirana vrijednost: Najmanje 99,5 % u suhoj tvari            Specifična viskoznost (1 % MEK): 2–10            Ostatak metil vinil etera: ≤ 150 ppm            Ostatak anhidrida maleinske kiseline: ≤ 250 ppm            Acetaldehid: ≤ 500 ppm            Metanol: ≤ 500 ppm            Dilauroil peroksid: ≤ 15 ppm            Ukupno teških metala: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>            Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 500 CFU/g            Plijesan/kvasac: ≤ 500 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: negativan test  <i>Salmonella</i>: negativan test  <i>Staphylococcus aureus</i>: negativan test  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativan test</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ulje od sjemenki biljke chia</b> (<i>Salvia hispanica</i>)</p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> proizvodi se hladnim prešanjem sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i> L.) čistoće 99,9 %. Pritom se ne upotrebljavaju otapala, a nakon prešanja ulje se čuva u spremnicima za dekantiranje radi uklanjanja nečistoća. Može ga se proizvoditi i ekstrakcijom s pomoću superkritičnog CO<sub>2</sub>.</p> <p><b>Postupak proizvodnje:</b> Proizvodi se hladnim prešanjem. Pritom se ne upotrebljavaju otapala, a nakon prešanja ulje se čuva u spremnicima za dekantiranje te se podvrgava postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća.</p> <p>Kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ≤ 2,0 %</p> <p>Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq/kg</p> <p>Netopljive nečistoće: ≤ 0,05 %</p> <p>Alfa linolenska kiselina: ≥ 60 %</p> <p>Linolna kiselina: 15 – 20 %</p>
<p><b>Sjemenke biljke chia</b> (<i>Salvia hispanica</i>)</p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Biljka <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i> L.) ljetna je zeljasta jednogodišnja biljka iz porodice Labiatae. Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi dijelovi biljke.</p> <p>Suha tvar: 90 – 97 %</p> <p>Bjelančevine: 15 – 26 %</p> <p>Masti: 18 – 39 %</p> <p>Ugljikohidrati (*): 18 – 43 %</p> <p>Sirova vlaknina (**): 18 – 43 %</p> <p>Pepeo: 3 – 7 %</p> <p>(*) U ugljikohidrate se uključuje i vrijednost vlakana</p> <p>(**) Sirova vlaknina dio je vlakana koji se uglavnom sastoji od neprobavljive celuloze, pentozana i lignina</p> <p><b>Postupak proizvodnje:</b> Postupak proizvodnje voćnih sokova i mješavina voćnih sokova koji sadržavaju sjemenke biljke <i>chia</i> uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sustavi praćenja.</p>
<p><b>Hitin-glukan iz gljive</b> <i>Aspergillus niger</i></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Hitin-glukan dobiva se iz micelija gljive <i>Aspergillus niger</i>, a riječ je o žućkastom sipkom prahu bez mirisa. Sadržava 90 % ili više suhe tvari.</p> <p>Hitin-glukan uglavnom čine dva polisaharida:</p> <p>— hitin, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica N-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4),</p> <p>— beta-(1,3)-glukan, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9).</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Gubitak pri sušenju: ≤ 10 %            Hitin-glukan: ≥ 90 %            Omjer hitina i glukana: 30:70 do 60:40            Pepeo: ≤ 3,0 %            Lipidi: ≤ 1,0 %            Bjelancevine: ≤ 6,0 %</p>
<p><b>Kompleks hitin-glukana dobiven iz gljive <i>Fomes fomentarius</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Kompleks hitin-glukana dobiva se iz staničnih stijenki mesnatih dijelova gljive <i>Fomes fomentarius</i>. Sastavljen je uglavnom od dvaju polisaharida:            — hitina, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica N-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4);            — Beta-(1,3)(1,6)-D-glukana, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9).            Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: čišćenje, smanjenje veličine i mljevenje, omešavanje u vodi i zagrijavanje u lužnatoj otopini, pranje, sušenje. Tijekom proizvodnog postupka ne primjenjuje se hidroliza.            Izgled: Smeđi prah bez mirisa i okusa</p> <p><b>Čistoća:</b>            Vlaga: ≤ 15 %            Pepeo: ≤ 3,0 %            Hitin-glukan: ≥ 90 %            Omjer hitina i glukana: 70:20            Ukupni ugljikohidrati isključujući glukane: ≤ 0,1 %            Bjelancevine: ≤ 2,0 %            Lipidi: ≤ 1,0 %            Melanini: ≤ 8,3 %            Aditivi: nema ih            pH: 6,7 – 7,5</p> <p><b>Teški metali:</b>            Olovo (ppm): ≤ 1,00            Kadmij (ppm): ≤ 1,00            Živa (ppm): ≤ 0,03            Arsen (ppm): ≤ 0,20</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>            Ukupan udio mezofilnih bakterija: <math>\leq 10^3</math>/g            Kvasci i plijesni: <math>\leq 10^3</math>/g            Kolidiformi pri 30 °C: <math>\leq 10^3</math>/g  <i>E. coli</i>: <math>\leq 10</math>/g  <i>Salmonella</i> i druge patogene bakterije: nije prisutna/25 g</p>
<p><b>Ekstrakt hitozana iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> i gljive <i>Aspergillus niger</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Ekstrakt hitozana (koji se sastoji uglavnom od poli(D-glukozamina)) dobiva se iz stručaka gljive <i>Agaricus bisporus</i> ili iz micelija gljive <i>Aspergillus niger</i>. Patentirani postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: ekstrakciju i deacetilaciju (hidrolizu) u lužnatom mediju, solubilizaciju u kiselom mediju, taloženje u lužnatom mediju, pranje i sušenje.</p> <p>Istožnačnica: Poli(D-glukozamin)            CAS br. hitozana: 9012-76-4            Formula hitozana: <math>(C_6H_{11}NO_4)_n</math>            Izgled: sitan sipki prah            Aspekt: sivobijela do smečkaste            Miris: bez mirisa</p> <p><b>Čistoća:</b>            Sadržaj hitozana (% m/m suhe tvari): <math>\geq 85</math>            Sadržaj glukana (% m/m suhe tvari): <math>\leq 15</math>            Gubitak pri sušenju (% m/m suhe tvari): <math>\leq 10</math>            Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj octenoj kiselini): 1 – 15            Stupanj acetilacije (u % mol/mokra masa): 0 – 30            Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj octenoj kiselini) (mPa.s): 1 – 14 za hitozan iz gljive <i>Aspergillus niger</i>, 12 – 25 za hitin iz gljive <i>Agaricus bisporus</i>            Pepeo (% m/m suhe tvari): <math>\leq 3,0</math>            Bjelančevine (% m/m suhe tvari): <math>\leq 2,0</math>            Veličina čestice: &gt; 100 nm            Gustoća nakon protresanja (<math>g/cm^3</math>): 0,7 – 1,0            Sposobnost vezanja masti 800 × (udio mokre mase): prolaz</p>



Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Teški metali:</b>            Živa (ppm): ≤ 0,1            Olovo (ppm): ≤ 1,0            Arsen (ppm): ≤ 1,0            Kadmij (ppm): ≤ 0,5</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>            Broj aerobnih bakterija (CFU/g): ≤ 10<sup>3</sup>            Broj kolonija kvasaca i plijesni (CFU/g): ≤ 10<sup>3</sup>  <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10            Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10  <i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna/25 g</p>
<p><b>Kondroitin sulfat</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Kondroitin sulfat (natrijeva sol) biosintetski je proizvod. Dobiva se kemijskim sulfatiranjem kondroitina dobivenog fermentacijom bakterije <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 soj UI-41 (ATCC 23502).            Kondroitin sulfat (natrijeva sol) (% suhe tvari): 95 – 105            MW<sub>w</sub> (srednja masa) (kDa): 5 – 12            MW<sub>w</sub> (srednji broj) (kDa): 4 – 11            Disperznost (w<sub>1</sub>/w<sub>0,05</sub>): ≤ 0,7            Uzorak sulfatiranja (ΔDi-6S) (%): ≤ 85            Gubitak pri sušenju (%) (105 °C do konstantne mase): ≤ 10,0            Ostatak nakon spaljivanja (% suhe tvari): 20 – 30            Bjelancevine (% suhe tvari): ≤ 0,5            Endotoksini (EU/mg): ≤ 100            Ukupno organskih nečistoća (mg/kg): ≤ 50</p>
<p><b>Kromov pikolinat</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Kromov pikolinat crvenkasti je sipki prah, slabo topljiv u vodi pri pH vrijednosti od 7. Ta je sol topljiva i u polarnim organskim otapalima.            Kemijski naziv: tris(2-piridinokarboksilato-N,O)krom(III) ili 2-piridinokarboksilna kiselina kromova(III) sol            CAS br.: 14639-25-9</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Kemijska formula: <math>\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3</math></p> <p>Kemijska svojstva:</p> <p>Kromov pikolinat: <math>\geq 95\%</math></p> <p>Krom (III): 12 – 13 %</p> <p>Krom (VI): nije utvrđen</p> <p>Voda: <math>\leq 4,0\%</math></p>
<p><b>Bilje <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis</b></p>	<p><b>Opis:</b> Bilje <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; vrste iz porodice <i>Cistaceae</i>, autohtone u sredozemnoj regiji, na poluotoku Chalkidiki</p> <p><b>Sastav:</b></p> <p>Vlaga: 9 – 10 g/100 g bilja</p> <p>Bjelančevine: 6,1 g/100 g bilja</p> <p>Masti: 1,6 g/100 g bilja</p> <p>Ugljikohidrati: 50,1 g/100 g bilja</p> <p>Vlakna: 27,1 g/100 g bilja</p> <p>Minerali: 4,4 g/100 g bilja</p> <p>Natrij: 0,18 g</p> <p>Kalij: 0,75 g</p> <p>Magnezij: 0,24 g</p> <p>Kalcij: 1,0 g</p> <p>Željezo: 65 mg</p> <p>Vitamin B<sub>1</sub>: 3,0 µg</p> <p>Vitamin B<sub>2</sub>: 30 µg</p> <p>Vitamin B<sub>6</sub>: 54 µg</p> <p>Vitamin C: 28 mg</p> <p>Vitamin A: manje od 0,1 mg</p> <p>Vitamin E: 40 – 50 mg</p> <p>Alfa-tokoferol: 20 – 50 mg</p> <p>Beta-tokoferol i gama-tokoferol: 2 – 15 mg</p> <p>Delta-tokoferol: 0,1 – 2 mg</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<b>Citikolin</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Citikolin se proizvodi mikrobiološkim postupkom.            Citikolin se sastoji od citozina, riboze, pirofosfata i kolina.            Bijeli kristalni prah</p> <p>Kemijski naziv: Kolin citidin 5'-pirofosfat, Citidin 5'-(trihidrogen difosfat) P'-[2-(trimetilamonij)etil]ester unutarnja sol</p> <p>Kemijska formula: <math>C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2</math>            Molekulska masa: 488,32 g/mol            CAS br.: 987-78-0</p> <p>pH (uzorak otopine od 1 %): 2,5 – 3,5</p> <p><b>Čistoća:</b>            Analizirana vrijednost: <math>\geq 98</math> % suhe tvari            Gubitak pri sušenju (4 sata na 100 °C): <math>\leq 5,0</math> %            Amonij: <math>\leq 0,05</math> %            Arsen: Najviše 2 ppm            Slobodne fosforne kiseline: <math>\leq 0,1</math> %            5'-citolilna kiselina: <math>\leq 1,0</math> %</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>            Ukupan broj živih mikroorganizama: <math>\leq 10^3</math> CFU/g            Kvasci i plijesni: <math>\leq 10^2</math> CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g</p>
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) jest gram-pozitivna, obvezno anaerobna, nepatogena, genetski nemodificirana bakterija koja stvara spore. Depozitni broj FERM BP-2789</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>            Ukupan broj aerobnih bakterija: <math>\leq 10^3</math> CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije utvrđena u 1 g</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ekstrakt odmašćenog kakaa u prahu</b></p>	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: nije utvrđena u 1 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije utvrđena u 1 g            Kvasci i plijesni: <math>\leq 10^2</math> CFU/g</p> <p>Ekstrakt kakaa (<i>Theobroma cacao</i> L.)            Izgled: tamnosmeđi prah bez vidljivih nečistoća            Fizička i kemijska svojstva:            Sadržaj polifenola: najmanje 55,0 % GAE            Sadržaj teobromina: najviše 10,0 %            Sadržaj pepela: najviše 5,0 %            Sadržaj vlage: najviše 8,0 %            Nasipna gustoća: 0,40 – 0,55 g/cm<sup>3</sup>            pH: 5,0 – 6,5            Ostaci otapala: najviše 500 ppm</p>
<p><b>Ekstrakt kakaa sa smanjenim udjelom masti</b></p>	<p>Ekstrakt kakaa (<i>Theobroma cacao</i> L.) sa smanjenim udjelom masti            Izgled: tamnocrveni do ljubičasti prah            Koncentrat ekstrakta kakaa: najmanje 99 %            Silicijev dioksid (tehnološka pomoć): najviše 1,0 %            Flavanoli iz kakaa: najmanje 300 mg/g            — Epikatehin: najmanje 45 mg/g            Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 %</p>
<p><b>Ulje od sjemenki biljke korijandra <i>Coriandrum sativum</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Ulje od sjemenki korijandra ulje je koje sadržava gliceride masnih kiselina, a proizvodi se od sjemenki biljke korijandra (<i>Coriandrum sativum</i> L.)            Žućkaste boje i blagog okusa.            CAS br.: 8008-52-4            Sastav masnih kiselina:            Palmitinska kiselina (C16:0): 2 – 5 %            Stearinska kiselina (C18:0): &lt; 1,5 %            Petroselininska kiselina (cis-C18:1(n-12)): 60 – 75 %            Oleinska kiselina (cis-C18:1 (n-9)): 8 – 15 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Linolna kiselina (C18:2): 12 – 19 %  <math>\alpha</math>-linolenska kiselina (C18:3): &lt; 1,0 %            Transmasne kiseline: <math>\leq</math> 1,0 %  <b>Čistoća:</b>            Indeks refrakcije (20 °C): 1,466 – 1,474            Kiselinski broj: <math>\leq</math> 2,5 mg KOH/g            Peroksidni broj (PV): <math>\leq</math> 5,0 meq/kg            Jodni broj: 88 – 110 jedinice            Saponifikacijski broj: 186 – 200 mg KOH/g            Neosapunjive tvari: <math>\leq</math> 15 g/kg</p>
<p><b>Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Sušeno voće vrste <i>Crataegus pinnatifida</i> iz porodice Rosaceae autohtone u sjevernoj Kini i Koreji.</p> <p><b>Sastav:</b>            Suha tvar: 80 %            Ugljikohidrati: 55 g/kg svježe mase            Fruktaza: 26,5 – 29,3 g/100 g            Glukoza: 25,5 – 28,1 g/100 g            Vitamin C: 29,1 mg/100 g svježe mase            Natrij: 2,9 g/100 g svježe mase</p> <p>Kompoti su proizvodi koji se dobivaju termičkom obradom jesivog dijela jedne vrste voća ili više njih, cijelog ili u komadima, neovisno o tome je li procijeđeno, bez velike koncentracije. Mogu se upotrebljavati šećeri, voda, jabukovača, začini i limunov sok.</p>
<p><b><math>\alpha</math>-ciklodekstrin</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Nereducirajući ciklički saharid koji se sastoji od šest <math>\alpha</math>-1,4-vezanih jedinica D-glukopiranozila nastalih iz djelovanja ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidrolizirani škrob. Obnavljanje i pročišćavanje <math>\alpha</math>-ciklodekstrina može se izvršiti s pomoću jednog od sljedećih postupaka: taloženje kompleksa <math>\alpha</math>-ciklodekstrina s 1-dekanolom, otapanje u vodi pri povišenoj temperaturi i ponovno taloženje, stripiranje kompleksirajućeg sredstva parom te kristalizacija <math>\alpha</math>-ciklodekstrina iz otopine; ili kromatografija uz izmjenu iona ili gel-filtraciju nakon čega slijedi kristalizacija <math>\alpha</math>-ciklodekstrina iz pročišćene matične tekućine, ili metode membranskog odvajanja kao što su ultrafiltriranje i povratna osmoza: Opis: Bijela ili gotovo bijela kristalna krutina, gotovo bez mirisa</p> <p>Istoznačnice: <math>\alpha</math>-ciklodekstrin, <math>\alpha</math>-dekstrin, cikloheksaamiloza, ciklomaltoheksosa, <math>\alpha</math>-cikloamilaza</p> <p>Kemijski naziv: cikloheksaamiloza</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>CAS br.: 10016-20-3</p> <p>Kemijska formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_6</math></p> <p>Masa formule: 972,85</p> <p>Analiza: <math>\geq 98\%</math> (na temelju suhe tvari)</p> <p><b>Identifikacija:</b></p> <p>Raspon tališta: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 278 °C</p> <p>Topljivost: lako topljiv u vodi; vrlo slabo topljiv u etanolu</p> <p>Specifična rotacija: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: između + 145 ° i + 151 ° (1 %-tna otopina)</p> <p>Kromatografija: vrijeme zadržavanja za glavni vrh na tekućem kromatogramu uzorka odgovara vremenu zadržavanja za <math>\alpha</math>-ciklodekstrin u referentnom kromatogramu <math>\alpha</math>-ciklodekstrina (koji je dostupan pri <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Njemačka</i> ili <i>Wacker Biochem Group, Adrian, MI, SAD</i>) pri uvjetima opisanim u odjeljku METODA ANALIZE</p> <p><b>Čistoća:</b></p> <p>Voda: <math>\leq 11\%</math> (metoda Karla Fischera)</p> <p>Ostatak kompleksnog spoja: <math>\leq 20</math> mg/kg (1-dekanol)</p> <p>Reducirajuće tvari: <math>\leq 0,5\%</math> (kao glukoza)</p> <p>Sulfatni pepeo: <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>Olovo: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p><b>Metoda analize:</b></p> <p>Utvrđiti tekućinskom kromatografijom uz primjenu sljedećih uvjeta:</p> <p>Otopina uzorka: precizno izmjeriti oko 100 mg testnog uzorka u odmjernoj tikvici od 10 ml i dodati 8 ml deionizirane vode. Potpuno otopiti uzorak uz upotrebu ultrazvučne kupelji (10–15 min.) i razrijediti pročišćenom deioniziranom vodom do oznake. Filtrirati kroz filter od 0,45 mikrometara.</p> <p>Referentna otopina: precizno izmjeriti oko 100 mg <math>\alpha</math>-ciklodekstrina u odmjernoj tikvici od 10 ml i dodati 8 ml deionizirane vode. Potpuno otopiti uzorak uz upotrebu ultrazvučne kupelji i razrijediti pročišćenom deioniziranom vodom do oznake.</p> <p>Kromatografija: tekućinski kromatograf opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem.</p> <p>Kolona i pakiranje: nukleozil-100-NH<sub>2</sub> (10 <math>\mu</math>m) (<i>Machery &amp; Nagel Co. Düren, Njemačka</i>) ili slično</p> <p>Duljina: 250 mm</p> <p>Promjer: 4 mm</p> <p>Temperatura: 40 °C</p> <p>Mobilna faza: acetonitril/voda (67/33 v/v)</p> <p>Brzina protoka: 2,0 ml/min</p> <p>Volumen za ubrizgavanje: 10 <math>\mu</math>l</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Postupak: ubrizgati otopinu uzorka u kromatograf, snimiti kromatogram i izmjeriti područje glavnog vrha <math>\alpha</math>-ciklodekstrina. Izračunati postotak <math>\alpha</math>-ciklodekstrina u testnom uzorku kako slijedi:</p> $\% \alpha\text{-ciklodekstrin (na temelju suhe tvari)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ <p>pri čemu su:</p> <p><math>A_S</math> i <math>A_R</math> područja vrhova izazvanih <math>\alpha</math>-ciklodekstrinom za otopinu uzorka odnosno referentnu otopinu.</p> <p><math>W_S</math> i <math>W_R</math> su mase (u mg) testnog uzorka odnosno referentnog <math>\alpha</math>-ciklodekstrina nakon korekcije u odnosu na sadržaj vode.</p>
<p><b><math>\gamma</math>-ciklodekstrin</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Nereducirajući ciklički saharid koji se sastoji od osam <math>\alpha</math>-1,4-vezanih jedinica D-glukopiranozila nastalih iz djelovanja ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidrolizirani škrob. Obnavljanje i pročišćavanje <math>\gamma</math>-ciklodekstrina može se izvršiti taloženjem kompleksa <math>\gamma</math>-ciklodekstrina s 8-cikloheksadecen-1-onom, otapanjem kompleksa s vodom i n-dekanom, stripiranjem vodene faze parom i obnavljanjem gama-ciklodekstrina iz otopine kristalizacijom.</p> <p>Bijela ili gotovo bijela kristalna krutina, gotovo bez mirisa</p> <p>Istoznačnice: <math>\gamma</math>-ciklodekstrin, <math>\gamma</math>-dekstrin, ciklooktaamiloza, ciklomaltootktaoza, <math>\gamma</math>-cikloamilaza</p> <p>Kemijski naziv: ciklooktaamiloza</p> <p>CAS broj: 17465-86-0</p> <p>Kemijska formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_8</math></p> <p>Analiza: <math>\geq 98\%</math> (na temelju suhe tvari)</p> <p><b>Identifikacija:</b></p> <p>Raspon tališta: Razgrađuje se na temperaturi višoj od <math>285\text{ }^\circ\text{C}</math></p> <p>Topljivost: lako topljiv u vodi; vrlo slabo topljiv u etanolu</p> <p>Specifična rotacija: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: Između <math>+174\text{ }^\circ</math> i <math>+180\text{ }^\circ</math> (1 %-tna otopina)</p> <p><b>Čistoća:</b></p> <p>Voda: <math>\leq 11\%</math></p> <p>Ostatak kompleksnog spoja (8-cikloheksadecen-1-on (CHDC)): <math>\leq 4\text{ mg/kg}</math></p> <p>Ostatak otapala (n-dekan): <math>\leq 6\text{ mg/kg}</math></p> <p>Reducirajuće tvari: <math>\leq 0,5\%</math> (kao glukoza)</p> <p>Sulfatni pepeo: <math>\leq 0,1\%</math></p>
<p><b>Pripravak dekstrana proizveden iz bakterije <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b></p>	<p>1. <b>U obliku praha:</b></p> <p>Ugljikohidrati: <math>60\%</math> s: (dekstranom: <math>50\%</math>, manitolom: <math>0,5\%</math>, fruktozom: <math>0,3\%</math>, leukrozom: <math>9,2\%</math>)</p> <p>Bjelančevine: <math>6,5\%</math></p> <p>Lipidi: <math>0,5\%</math></p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Mliječna kiselina: 10 % Etanol: u tragovima            Pepeo: 1,3 %            Vlaga: 10 %</p> <p><b>2. Tekuće stanje:</b>            Ugljikohidrati: 12 % s: (deksranom: 6,9 %, manitolom: 1,1 %, fruktozom: 1,9 %, leukrozom: 2,2 %)            Bjelančevine: 2,0 %            Lipidi: 0,1 %            Mliječna kiselina: 2,0 %            Etanol: 0,5 %            Pepeo: 3,4 %            Vlaga: 80 %</p>
<p><b>Ulje od diacilglicerola biljnog podrijetla</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Proizvodi se od glicerola i masnih kiselina dobivenih od jestivih biljnih ulja, posebno iz ulja soje (<i>Glycine max</i>) ili ulja uljane repice (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), uz upotrebu posebnog enzima.</p> <p><b>Distribucija acilglicerola:</b>            Diacilgliceroli (DAG): <math>\geq 80</math> %            1,3-diacilglicerola (1,3-DAG): <math>\geq 50</math> %            Triacilgliceroli (TAG): <math>\leq 20</math> %            Monoacilgliceroli (MAG): <math>\leq 5,0</math> %</p> <p><b>Sastav masnih kiselina (MAG, DAG, TAG):</b>            Oleinska kiselina (C18:1): 20 – 65 %            Linolna kiselina (C18:2): 15 – 65 %            Linolenska kiselina (C18:3): <math>\leq 15</math> %            Zasićene masne kiseline: <math>\leq 10</math> %</p> <p><b>Ostalo:</b>            Kiselinski broj: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g            Vlaga i hlapljive tvari: <math>\leq 0,1</math> %            Peroksidni broj (PV): <math>\leq 1,0</math> meq/kg            Neosapunjive tvari: <math>\leq 2,0</math> %            Transmasne kiseline <math>\leq 1,0</math> %            MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli</p>



Odobrena nova hrana	Specifikacije
<b>Dihidrokaptsiat (DHC)</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Dihidrokaptsiat se sintetizira esterifikacijom s enzimskim katalizatorom vanilil alkohola i 8-metilnonanoične kiseline. Nakon esterifikacije, dihidrokaptsiat se ekstrahira s n-heksanom.</p> <p>Viskozna bezbojna ili žuta tekućina.</p> <p>Kemijska formula: <math>C_{18}H_{28}O_4</math></p> <p>CAS br.: 205687-03-2</p> <p><b>Fizičko-kemijska svojstva:</b></p> <p>Dihidrokaptsiat: &gt; 94 %</p> <p>8-metilnonanoična kiselina: &lt; 6,0 %</p> <p>Vanilil alkohol: &lt; 1,0 %</p> <p>Druge tvari povezane sa sintezom: &lt; 2,0 %</p>
Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz staničnih kultura	<p><b>Opis/definicija:</b>  Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth iz staničnih kultura HTN®Vb.</p>
Ekstrakti iz staničnih kultura biljke <i>Echinacea angustifolia</i>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt korijena biljke <i>Echinacea angustifolia</i> koji se dobiva iz kulture tkiva biljke u osnovi je istovjetan ekstraktu iz korijena biljke <i>Echinacea angustifolia</i> koji se dobiva miješanjem etanola i vode pri titraciji do 4 % ehinakozida.</p>
Ekstrakti iz staničnih kultura biljke <i>Echinacea purpurea</i>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Sušeni ekstrakt biljke <i>Echinacea purpurea</i> iz staničnih kultura HTN®Vb</p>
Ulje od biljke <i>Echium plantagineum</i>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od biljke <i>Echium</i> blijedožuti je proizvod dobiven rafiniranjem ulja ekstrahiranog iz sjemenki biljke <i>Echium plantagineum</i> L. Stearidonska kiselina: ≥ 10 % m/m ukupnih masnih kiselina</p> <p>Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % (m/m ukupnih masnih kiselina)</p> <p>Kiselinski broj: ≤ 0,6 mg KOH/g</p> <p>Peroksidni broj (PV): ≤ 5,5 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Sadržaj neosapunjivih tvari: ≤ 2,0 %</p> <p>Sadržaj bjelancevina (ukupno dušika): ≤ 20 µg/ml</p> <p>Prolizidinski alkaloidi: Ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije															
<p><b>Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobiven iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i>)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Vrlo pročišćen ekstrakt iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) u obliku sitnog, sivobijelog do svjetloružičastog praha. Sastavljen je od najmanje 90 % epigalokatehin galata (EGCG), a temperatura tališta mu je između 210 i 215 °C.</p> <p>Izgled: prah sivobijele do svjetloružičaste boje</p> <p>Kemijski naziv: polifenol (-) epigalokatehin 3-galat</p> <p>Istoznačnice: epigalokatehin galat (EDCG)</p> <p>CAS br.: 989-51-5</p> <p>INCI naziv: epigalokatehin galat</p> <p>Molekulska masa: 458,4 g/mol</p> <p>Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 %</p> <p><b>Teški metali:</b></p> <p>Arsen: najviše 3,0 ppm</p> <p>Olovo: najviše 5,0 ppm</p> <p><b>Analiza:</b>  najmanje 94 % EGCG-a (na suhom materijalu)  najviše 0,1 % kofeina</p> <p>Topljivost: EGCG prilično je topljiv u vodi, etanolu, metanolu i acetonu</p>															
<p><b>L-ergotionein</b></p>	<p><b>Definicija</b></p> <p>Kemijski naziv (IUPAC): (2S)-3-(2-tiookso-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonij)-propanoat</p> <p>Kemijska formula: <math>C_9H_{15}N_3O_2S</math></p> <p>Molekulska masa: 229,3 Da</p> <p>CAS br.: 497-30-3</p> <table border="0" data-bbox="1165 515 1476 1727"> <thead> <tr> <th data-bbox="1165 1456 1189 1727">Parametar</th> <th data-bbox="1165 1052 1189 1456">Specifikacija</th> <th data-bbox="1165 515 1189 1052">Metoda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1244 1635 1268 1727">izgled</td> <td data-bbox="1244 1187 1268 1456">bijeli prah</td> <td data-bbox="1244 806 1268 1052">vizualna</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1324 1635 1348 1727">optička rotacija</td> <td data-bbox="1324 985 1348 1456">[<math>\alpha</math>]<sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H<sub>2</sub>O)<sup>(a)</sup></td> <td data-bbox="1324 761 1348 1052">polarimetrija</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1388 1635 1412 1727">kemijska čistoća</td> <td data-bbox="1388 1209 1412 1456">≥ 99,5 %</td> <td data-bbox="1388 649 1412 1052">HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1420 1209 1444 1456">≥ 99,0 %</td> <td data-bbox="1420 784 1444 1052">1H-NMR</td> </tr> </tbody> </table>	Parametar	Specifikacija	Metoda	izgled	bijeli prah	vizualna	optička rotacija	[ $\alpha$ ] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>(a)</sup>	polarimetrija	kemijska čistoća	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]		≥ 99,0 %	1H-NMR
Parametar	Specifikacija	Metoda														
izgled	bijeli prah	vizualna														
optička rotacija	[ $\alpha$ ] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>(a)</sup>	polarimetrija														
kemijska čistoća	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]														
	≥ 99,0 %	1H-NMR														

Odobrena nova hrana	Specifikacije
identifikacija	1H-NMR elementarna analiza
u skladu sa strukturom C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	
ukupni ostaci otapala (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)	plinska kromatografija [Eur. Ph. 01/2008:50400] [Eur. Ph. 01/2008:20424]
gubitak pri sušenju	interni standard < 0,5 % [Eur. Ph. 01/2008:20232]
nečistoće	HPLC/GPC ili 1H-NMR
<b>Teški metali</b> <sup>(b) c)</sup>	
olovo	ICP/AES
kadmij	(Pb, Cd)
živa	atomska fluorescencija (Hg)
<b>Mikrobiološke specifikacije</b> <sup>b)</sup>	
ukupan broj aerobnih bakterija (TVAC)	≤ 1 x 10 <sup>3</sup> CFU/g [Eur. Ph. 01/2011:50104]
ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (TYMC)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	nije prisutna u 1 g
Eur. Ph.: Europska farmakopeja; 1H-NMR: protonska nuklearna magnetska rezonancija; HPLC: tekućinska kromatografija visokog učinka; GPC: gel permeacijska kromatografija; ICP/AES: atomska emisijska spektroskopija s induktivno spregnutom plazmom; CFU: jedinice koje tvore kolonije. (a) Lit. [α] <sub>D</sub> = (+) 126,6 ° (c = 1, H <sub>2</sub> O) (b) Analize provedene na svakoj seriji (c) Najveće dopuštene količine u skladu s Uredbom (EZ) br. 1881/2006	

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Natrijev željezov EDTA</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Natrijev željezov EDTA (etilendiamintetraoctena kiselina) sipki je prah bez mirisa, žute do smeđe boje, s kemijskom čistoćom većom od 99 % (m/m).            Lako topljiv u vodi.            Kemijska formula: <math>C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O</math>            Kemijska svojstva:            pH otopine od 1 %: 3,5 – 5,5            Željezo: 12,5 – 13,5 %            Natrij: 5,5 %            Voda: 12,8 %            Organska tvar (CHNO): 68,4 %            EDTA: 65,5 – 70,5 %            Tvari netopljive u vodi: ≤ 0,1 %            Nitritotriocena kiselina: ≤ 0,1 %</p>
<p><b>Željezov amonijev fosfat</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Željezov amonijev fosfat sitni je prah sivozelene boje, gotovo netopljiv u vodi, ali topljiv u razrijeđenim mineralnim kiselinama.            CAS br.: 10101-60-7            Kemijska formula: <math>FeNH_4PO_4</math>            Kemijska svojstva:            pH 5 %-tne suspenzije u vodi: 6,8 – 7,8            Željezo (ukupno): ≥ 28 %            Željezo (II): 22 – 30 % (m/m)            Željezo (III): ≤ 7,0 % (m/m)            Amonijak: 5 – 9 % (m/m)            Voda: ≤ 3,0 %</p>
<p><b>Riblji peptidi dobiveni od ribe <i>Sardinops sagax</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Taj je sastojak nove hrane mješavina peptida dobivena hidrolizom mišićnog tkiva riba (<i>Sardinops sagax</i>) uz katalizator alkalnu proteazu, naknadnom izolacijom frakcije peptida kolonskom kromatografijom, koncentriranjem pod vakuumom te sušenjem raspršivanjem.            Žućkastobijeli prah</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Peptidi<sup>(1)</sup> (kratkolančani peptidi, dipeptidi i tripeptidi molekularne mase manje od 2 kDa): ≥ 85 g/100 gVal-Tyr (dipeptid): 0,1 – 0,16 g/100 g            Pepeo: ≤ 10 g/100 g            Vlaga: ≤ 8 g/100 g  <sup>(1)</sup> Kjeldahlova metoda</p>
<p><b>Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Flavonoid je ekstrakt dobiven iz korijena ili podloge biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> ekstrakcijom etanolom te nakon toga daljnjom ekstrakcijom tog etanolskog ekstrakta srednjolančanim trigliceridima. Riječ je o tannosmedoj tekućini koja sadržava 2,5 % do 3,5 % glabridina.</p> <p>Vlaga: &lt; 0,5 %            Pepeo: &lt; 0,1 %            Peroksidni broj (PV): &lt; 0,5 meq/kg            Glabridin: 2,5 – 3,5 % masti            Glicirizinska kiselina: &lt; 0,005 %            Masti, uključujući tvari polifenolnog tipa: ≥ 99 %            Bjelančevine: &lt; 0,1 %            Ugljikohidrati: ne može se utvrditi</p>
<p><b>Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Fukoidan iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i> dobiva se vodenom ekstrakcijom u kiseloj otopini i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih otapala. Dobiveni ekstrakt koncentrira se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim specifikacijama:</p> <p>prah sivobijele do blago žute boje            Miris i okus: Blag miris i okus            Vlaga: &lt; 10 % (105 °C, dva sata)            pH vrijednost: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzija pri 25 °C)</p> <p><b>Teški metali:</b>            Arsen (neorganski): &lt; 1,0 ppm            Kadmij: &lt; 3,0 ppm            Olovo: &lt; 2,0 ppm            Živa: &lt; 1,0 ppm</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>            Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: &lt; 10 000 CFU/g            Broj kolonija kvasaca i plijesni &lt; 100 CFU/g            Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna/g            Sastav dvaju dopuštenih vrsta ekstrakta na temelju razine fukoidana:  <b>Ekstrakt 1:</b>            Fukoidan: 75 – 95 %            Alginat: 2,0 – 5,5 %            Polifloroglucinol: 0,5 – 15 %            Manitol: 1 – 5 %            Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 2,5 %            Drugi ugljikohidrati: 0,5 – 1,0 %            Bjelančevine: 2,0 – 2,5 %  <b>Ekstrakt 2:</b>            Fukoidan: 60 – 65 %            Alginat: 3,0 – 6,0 %            Polifloroglucinol: 20 – 30 %            Manitol: &lt; 1,0 %            Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 2,0 %            Drugi ugljikohidrati: 0,5 – 2,0 %            Bjelančevine: 2,0 – 2,5 %</p>
<p><b>Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Fukoidan iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> dobiva se vodenom ekstrakcijom u kiseloj otopini i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih otapala. Dobiveni ekstrakt koncentrira se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim specifikacijama:            prah sivobijele do blago žute boje            Miris i okus: Blag miris i okus</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Vlaga: &lt; 10 % (105 °C, dva sata)  pH vrijednost: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzija pri 25 °C)</p> <p><b>Teški metali:</b>  Arsen (neorganski): &lt; 1,0 ppm  Kadmij: &lt; 3,0 ppm  Olovo: &lt; 2,0 ppm  Živa: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Mikrobiologija:</b>  Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: &lt; 10 000 CFU/g  Broj kolonija kvasaca i plijesni: &lt; 100 CFU/g  Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna/g</p> <p>Sastav dvaju dopuštenih vrsta ekstrakta na temelju razine fukoidana:  <b>Ekstrakt 1:</b>  Fukoidan: 75 – 95 %  Alginat: 2,0 – 6,5 %  Polifloroglucinol: 0,5 – 3,0 %  Manitol: 1 – 10 %  Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 1,0 %  Drugi ugljikohidrati: 0,5 – 2,0 %  Bjelančevine: 2,0 – 2,5 %</p> <p><b>Ekstrakt 2:</b>  Fukoidan: 50 – 55 %  Alginat: 2,0 – 4,0 %  Polifloroglucinol: 1,0 – 3,0 %  Manitol: 25 – 35 %  Prirodne soli/slobodni minerali: 8 – 10 %  Drugi ugljikohidrati: 0,5 – 2,0 %  Bjelančevine: 1,0 – 1,5 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>2'-fukozil laktoza</b> (<b> sintetička</b>)</p>	<p><b>Definicija:</b> Kemijski naziv: <math>\alpha</math>-L-fukopiranozil-(1 → 2)-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 → 4)-D-glukopiranoza Kemijska formula: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math> CAS br.: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol</p> <p><b>Opis:</b> 2'-fukozil laktoza prah je bijele do sivobijele boje koji se proizvodi postupkom kemijske sinteze.</p> <p><b>Čistoća:</b> 2'-fukozil laktoza: <math>\geq 95</math> % D-laktoza: <math>\leq 1,0</math> m/m % L-fukoza: <math>\leq 1,0</math> m/m % Izomeri difukozil-D-laktoze: <math>\leq 1,0</math> m/m % 2'-fukozil-D-laktuloza: <math>\leq 0,6</math> m/m % pH (20 °C, 5 %-tna otopina): 3,2 – 7,0 Voda (%): <math>\leq 9,0</math> % Sulfatni pepeo: <math>\leq 0,2</math> % Octena kiselina: <math>\leq 0,3</math> % Ostaci otapala (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): <math>\leq 50,0</math> mg/kg pojedinačno, <math>\leq 200,0</math> mg/kg zajedno) Ostaci bjelančevina: <math>\leq 0,01</math> %</p> <p><b>Teški metali</b> Paladij: <math>\leq 0,1</math> mg/kg Nikal: <math>\leq 3,0</math> mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b> Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: <math>\leq 500</math> CFU/g Kvasci i plijesni: <math>\leq 10</math> CFU/g Ostaci endotoksina: <math>\leq 10</math> EU/mg</p>



Odobrena nova hrana	Specifikacije	
<p><b>2'-fukozil laktoza</b> (mikrobni izvor)</p>	<p><b>Definicija:</b> Kemijski naziv: <math>\alpha</math>-L-fukopiranozil-(1 → 2)-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 → 4)-D-glukopiranoza Kemijska formula: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math> CAS br.: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol</p>	
<b>Izvor:</b>	Genetski modificirani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (K-12)	<b>Izvor:</b> Genetski modificirani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (BL21)
<b>Opis:</b>	2'-fukozil laktoza prah je bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobio-loškim postupkom.	<b>Opis:</b> 2'-fukozil laktoza prah je bijele do sivobijele boje, a vodena otopina njegova tekućeg koncentrata ( $45 \% \pm 5 \% m/v$ ) bezbojna je ili blago žućkasta bistra vodena otopina. 2'-fukozil laktoza proizvodi se mikrobiloškim postupkom.
<b>Čistoća:</b>	<p>2'-fukozil laktoza: <math>\geq 90 \%</math> D-laktoza: <math>\leq 3,0 \%</math> L-fukoza: <math>\leq 2,0</math> Difukozil-D-laktoza: <math>\leq 2,0 \%</math> 2'-fukozil-D-laktuloza: <math>\leq 1,0 \%</math> pH (20 °C, 5 %-tna otopina): 3,0 – 7,5 Voda: <math>\leq 9,0 \%</math> Sulfatni pepeo: <math>\leq 2,0 \%</math> Octena kiselina: <math>\leq 1,0 \%</math> Ostaci bjelančevina: <math>\leq 0,01 \%</math></p>	<b>Čistoća:</b> 2'-fukozil laktoza: $\geq 90 \%$ Laktoza_: $\leq 5,0 \%$ Fukoza: $\leq 3,0 \%$ 3'-fukozil laktoza: $\leq 5,0 \%$ Fukosilgalaktoza: $\leq 3,0 \%$ Difukosilaktoza: $\leq 5,0 \%$ Glukoza: $\leq 3,0 \%$ Galaktoza: $\leq 3,0 \%$ Voda: $\leq 9,0 \%$ (prah) Sulfatni pepeo: $\leq 0,5 \%$ (prah i tekućina) Ostaci bjelančevina: $\leq 0,01 \%$ (prah i tekućina)
<b>Mikrobiološki kriteriji:</b>	<p>Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: <math>\leq 3\ 000</math> CFU/g Kvasci: <math>\leq 100</math> CFU/g Pljesni: <math>\leq 100</math> CFU/g Endotoksini: <math>\leq 10</math> EU/mg</p>	

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Teški metali</b></p> <p>Olovo: ≤ 0,02 mg/kg (prah i tekućina);</p> <p>Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (prah i tekućina)</p> <p>Kadmij: ≤ 0,1 mg/kg (prah i tekućina)</p> <p>Živa: ≤ 0,5 mg/kg (prah i tekućina)</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b></p> <p>Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 10<sup>4</sup> CFU/g (mikrob. prah), ≤ 5 000 CFU/g (mikrob. tekućina)</p> <p>Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g (prah); ≤ 50 CFU/g (tekućina)</p> <p>Enterobakterije/koliformi: nisu prisutne u 11 g (prah i tekućina)</p> <p><i>Salmonella</i>: negativno/100 g (mikrob. prah), negativno/200 ml (mikrob. tekućina)</p> <p><i>Cronobacter</i>: negativno/100 g (mikrob. prah), negativno/200 ml (mikrob. tekućina)</p> <p>Endotoksini: ≤ 100 EU/g (prah), ≤ 100 EU/ml (tekućina)</p> <p>Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (prah i tekućina)</p>
Galaktooligosaharid	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Galaktooligosaharid proizvodi se od laktoze enzimskim procesom s pomoću β-galaktozidaze iz <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> i <i>Papiliotrema terrestris</i>.</p> <p>GOS: najmanje 46 % suhe tvari (DM)</p> <p>Laktoza: najviše 40 % DM</p> <p>Glukoza: najviše 27 % DM</p> <p>Galaktoza: najmanje 0,8 % DM</p> <p>Pepeo: najviše 4,0 % DM</p> <p>Bjelančevine: najviše 4,5 % DM</p> <p>Nitrit: najviše 2 mg/kg</p>
Glukozamin HCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificiranog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12	<p>Bijeli kristalni prah bez mirisa</p> <p>Molekulska formula: C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>NO<sub>5</sub> · HCl</p> <p>Relativna molekulska masa: 215,63 g/mol</p> <p>D-glukozamin HCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC)</p> <p>Specifična rotacija + 70,0 ° do + 73,0 °</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Glukozamin HCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificiranog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12</b></p>	<p>Bijeli kristalni prah bez mirisa  Molekulska formula: <math>(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl</math>  Relativna molekulska masa: 605,52 g/mol  D-glukozamin sulfat 2KCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC)  Specifična rotacija + 50,0 ° do + 52,0 °</p>
<p><b>Glukozamin NaCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificiranog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12</b></p>	<p>Bijeli kristalni prah bez mirisa  Molekulska formula: <math>(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl</math>  Relativna molekulska masa: 573,31 g/mol  D-glukozamin HCl: 98–102 % referentnog standarda (HPLC)  Specifična optička rotacija: + 52 ° do + 54 °</p>
<p><b>Guar guma</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Prirodna guar guma mljeveni je endosperm sjemenki prirodnih sojeva guar gume <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (porodica <i>Leguminosae</i>). Sastoji se od polisaharida velike molekulske mase koje uglavnom čine jedinice galaktopiranoze i manopiranoze povezane glikozidnim vezama i koje se može kemijski opisati kao galaktomanan (sadržaj galaktomanana najmanje 75 %).  Izgled: prah bijele do žućkaste boje  Molekulska masa: od 50 000 do 8 000 000 Daltona  CAS broj: 9000-30-0  EINECS broj: 232-536-8  Čistoća: Kako je propisano Uredbom Komisije (EU) br. 231/2012 o utvrđivanju specifikacija za prehrambene aditive navedene u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (1) i Provedbenom uredbom Komisije (EU) 2015/175 od 5. veljače 2015. o utvrđivanju posebnih uvjeta za uvoz guar gume podrijetlom ili poslana iz Indije zbog rizika kontaminacije pentaklorofenolom i dioksinima (2).</p> <p><b>Fizičko-kemijska svojstva</b></p> <p><b>Prah</b></p> <p>Rok trajanja: dvije godine  Boja: bijela  Miris: blagi  Prosječan promjer čestica: 60–70 µm  Vlaga: najviše 15 %  Viskoznost * nakon jednog sata –</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Viskoznost * nakon dva sata: najmanje 3 600 mPa.s  Viskoznost * nakon 24 sata: najmanje 4 000 mPa.s  Topljivost: topljiva u vrućoj i hladnoj vodi  pH u 10 g/L, pri 25 °C – 6 do 7,5</p> <p><b>Pahuljice</b></p> <p>Korisni vijek trajanja: jedna godina  Boja: bijela/sivobijela bez crnih točkica ili s neznatnim brojem crnih točkica  Miris: blagi  Prosječan promjer čestica: 1–10 mm  Vlaga: najviše 15 %  Viskoznost * nakon jednog sata: najmanje 3 000 mPa.s  Viskoznost * nakon 2 sata –  Viskoznost * nakon 24 sata –  Topljivost – topljiva u vrućoj i hladnoj vodi  pH u 10 g/L, pri 25 °C – 5 do 7,5  (*) Viskoznost se mjeri u sljedećim uvjetima: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p><b>Toplinski obrađeni mliječni proizvodi fermentirani bakterijom <i>Bacteroides xylanisolvens</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  U proizvodnji toplinski obrađenih fermentiranih mliječnih proizvoda kao starter kultura upotrebljava se bakterija <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964).  Djelomično obrano mlijeko (između 1,5 % i 1,8 % masti) ili obrano mlijeko (0,5 % masti ili manje) pasteurizira se ili obrađuje ultravisokom temperaturom prije započinjanja fermentacije bakterijom <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Nastali fermentirani mliječni proizvod homogenizira se i potom toplinski obrađuje kako bi se inaktivirala bakterija <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Konačni proizvod ne sadržava žive stanice bakterije <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)<sup>(1)</sup>.</p> <p>(<sup>1</sup>) Kako je izmijenjeno normom DIN EN ISO 21528-2.</p>
<p><b>Hidroksitirozol</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Hidroksitirozol je blijedožuta viskozna tekućina koja se dobiva kemijskom sintezom  Molekulska formula: C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>O<sub>3</sub>  Molekulska masa: 154,6 g/mol  CAS br.: 10597-60-1  Vlaga ≤ 0,4 %  Miris: Značajke:</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Okus: Gorkast</p> <p>Topljivost (voda) (%): Miješa se s vodom</p> <p>pH: 3,5 – 4,5</p> <p>Indeks refrakcije: 1,571 – 1,575</p> <p><b>Čistoća:</b></p> <p>Hidroksitirozol: ≥ 99 %</p> <p>Octena kiselina: ≤ 0,4 %</p> <p>Hidroksitirozol acetat: ≤ 0,3 %</p> <p>Suma homovanilijske kiseline, izohomovanilijske kiseline i 3-metoksi-4-hidroksifenilglikola: ≤ 0,3 %</p> <p><b>Teški metali</b></p> <p>Olovo: ≤ 0,03 mg/kg</p> <p>Kadmij: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p>Živa: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p><b>Ostaci otapala</b></p> <p>Etil acetat: ≤ 25,0 mg/kg</p> <p>Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg</p> <p>Metanol: ≤ 2,00 mg/kg</p> <p>Tetrahidrofurani: ≤ 0,01 mg/kg</p>
<p><b>Protein za formiranje leda tip III HPLC 12</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Pripravak proteina za formiranje leda (ISP) svjetlosmeda je tekućina koja se proizvodi dubinskom fermentacijom genetski modificiranog soja pekarskog kvasca prehrambene kvalitete (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) pri čemu je sintetski gen za ISP umetnut u genom kvasca. Bjelančevina se istiskuje i izlučuje u uzgojni medij gdje se odvaja od stanica kvasca mikrofiltriranjem te koncentrira ultrafiltriranjem. Zbog toga se stanice kvasca ne prenose u pripravak ISP-a kao takve ni u nekom izmijenjenom obliku. Pripravak ISP-a sastoji se od izvornog ISP-a, glikoliziranog ISP-a te bjelančevina i peptida iz kvasca i šećera, kao i kiselina i soli koje se obično nalaze u hrani. Koncentrat se stabilizira puferom od 10 mM limunske kiseline.</p> <p>Analiza: ≥ 5 g/l aktivnog ISP-a</p> <p>pH: 2,5 – 3,5</p> <p>Pepeo: ≤ 2,0 %</p> <p>DNK: ne može se utvrditi</p>
<p><b>Vodeni ekstrakt dobiven od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Tamnosmeda tekućina. Vodeni ekstrakti dobiveni od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i></p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Sastav:</b>            Bjelancevine: &lt; 0,1 g/100 ml            Masti: &lt; 0,1 g/100 ml            Ugljikohidrati: 0,2 – 0,3 g/100 ml            Ukupni šećeri: &lt; 0,2 g/100 ml            Kofein: 19,8 – 57,7 mg/100 ml            Teobromin: 0,14 – 2,0 mg/100 ml            Klorogenske kiseline: 9,9 – 72,4 mg/100 ml</p>
<p><b>Izomalto-oligosaharid</b></p>	<p><b>Prah:</b>            Topljivost (voda) (%): &gt; 99            Glukoza (% na temelju suhe tvari): ≤ 5,0            Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suhe tvari): ≥ 90            Vlažnost (%) ≤ 4,0            Sulfatni pepeo (g/100 g): ≤ 0,3  <b>Teški metali:</b>            Olovo (mg/kg): ≤ 0,5            Arsen (mg/kg): ≤ 0,5  <b>Sirup:</b>            Osušene krute tvari (g/100 g): &gt; 75            Glukoza (% na temelju suhe tvari): ≤ 5,0            Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suhe tvari): ≥ 90            pH: 4 – 6            Sulfatni pepeo (g/100 g): ≤ 0,3  <b>Teški metali:</b>            Olovo (mg/kg): ≤ 0,5            Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<p><b>Izomaltoza</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Reducirajući disaharid čiju jednu polovinu čini glukoza, a drugu fruktoza i povezane su alfa-1,6-glikozidnom vezom. Dobiva se enzimskim procesom iz saharoze. Komercijalni je proizvod monohidrat. Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog okusa</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Kemijski naziv: 6-O-<math>\alpha</math>-D-glukopiranozil-D-fruktofuranoza, monohidratCAS br.: 13718-94-0</p> <p>Kemijska formula: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O</math></p> <p>Strukturna formula</p> <div data-bbox="336 1088 619 1659" style="text-align: center;"> </div> <p>Masa formule: 360,3 (monohidrat)</p> <p><b>Čistoća:</b></p> <p>Analiza: <math>\geq 98\%</math> na temelju suhe tvari</p> <p>Gubitak pri sušenju: <math>\leq 6,5\%</math> (60 °C, 5 sati)</p> <p><b>Teški metali:</b></p> <p>Olovo: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Utvrđiti primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određenu razinu. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se temeljiti na načelima metode opisane u FNP 5 <sup>(1)</sup>, „Instrumentalne metode”</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) (Dokument o hrani i prehrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za općenite obavijesti, općenite analitičke tehnike, identifikacijska ispitivanja, testne otopine i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 322 stranice, engleski jezik, ISBN 92-5-102991-1.</p>
<p><b>Laktitol</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Kristalni prah ili bezbojna otopina dobivena katalitičkom hidrogenacijom laktoze. Kristalni produkti javljaju se u bezvodnom, monohidratnom i dihidratnom obliku. Nikal se upotrebljava kao katalizator.</p> <p>Kemijski naziv: 4-O-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-D-glucitol</p> <p>Kemijska formula: <math>C_{12}H_{24}O_{11}</math></p> <p>Molekulska masa: 344,31 g/mol</p> <p>CAS br.: 585-86-4</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Čistoća:</b>  Topljivost (u vodi): vrlo topljiv u vodi  Specifična rotacija <math>[\alpha]_D^{20} = + 13^\circ</math> do <math>+ 16^\circ</math>  Analiza: <math>\geq 95\%</math> d.b (d.b – izraženo na temelju mase suhe tvari)  Voda: <math>\leq 10,5\%</math>  Ostali polioili: <math>\leq 2,5\%</math> d.b  Reducirajući šećeri: <math>\leq 0,2\%</math> d.b  Kloridi: <math>\leq 100</math> mg/kg suhe tvari  Sulfati: <math>\leq 200</math> mg/kg suhe tvari  Sulfatni pepeo: <math>\leq 0,1\%</math> d.b  Nikal: <math>\leq 2,0</math> mg/kg suhe tvari  Arsen: <math>\leq 3,0</math> mg/kg suhe tvari  Olovo: <math>\leq 1,0</math> mg/kg suhe tvari</p>
<p><b>Lakto-N-neotetraoza</b> (sintetička)</p>	<p><b>Definicija:</b>  Kemijski naziv: <math>\beta</math>-D-Galaktopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 4)-2-acetamido-2-deoksi-<math>\beta</math>-D-glukopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 3)-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 4)-D-glukopiranoza  Kemijska formula: <math>C_{26}H_{45}NO_{21}</math>  CAS br.: 13007-32-4  Molekulska masa: 707,63 g/mol</p> <p><b>Opis:</b>  Lakto-N-neotetraoza bijeli je do sivobijeli prah. Proizvodi se postupkom kemijske sinteze i izolira kristalizacijom.</p> <p><b>Čistoća:</b>  Analiza (bez vode): <math>\geq 96\%</math>  D-laktoza: <math>\leq 1,0\%</math>  Lakto-N-trioza II: <math>\leq 0,3\%</math>  Izomer fruktoze lakto-N-neotetraoze: <math>\leq 0,6\%</math>  pH (20 °C, 5 %-tna otopina): 5,0 – 7,0  Voda: <math>\leq 9,0\%</math>  Sulfatni pepeo: <math>\leq 0,4\%</math>  Octena kiselina: <math>\leq 0,3\%</math></p>



Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Ostaci otapala (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50 mg/kg pojedinačno, ≤ 200 mg/kg zajedno)</p> <p>Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 %</p> <p>Paladij: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nikal: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b></p> <p>Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Kvasci: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Pljesni: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Lakto-N-neotetraoza</b> (mikrobni izvor)</p>	<p><b>Definicija:</b></p> <p>Kemijski naziv: β-D-Galaktopiranozil-(1 → 4)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1 → 3)-β-D-galaktopiranozil-(1 → 4)-D-glukopiranoza</p> <p>Kemijska formula: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub></p> <p>CAS br.: 13007-32-4</p> <p>Molekulska masa: 707,63 g/mol</p> <p><b>Izvor:</b></p> <p>Genetski modificirani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (K-12)</p> <p><b>Opis:</b></p> <p>Lakto-N-neotetraoza je prah bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom. Lakto-N-neotetraoza izolira se kristalizacijom.</p> <p><b>Čistoća:</b></p> <p>Analiza (bez vode): ≥ 92 %</p> <p>D-laktoza: ≤ 3,0 %</p> <p>Lakto-N-trioza II: ≤ 3,0 %</p> <p>para-lakto-N-neohexaoza: ≤ 3,0 %</p> <p>Izomer fruktoze lakto-N-neotetraoze: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, 5 %-tna otopina): 4,0 – 7,0</p> <p>Voda: ≤ 9,0 %</p> <p>Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 %</p> <p>Ostaci otapala (sint.) ≤ 100 mg/kg</p> <p>Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>            Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g            Kvasci: ≤ 10 CFU/g            Plijesni: ≤ 10 CFU/g            Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Ekstrakt lista lucerne dobiven iz biljke <i>Medicago sativa</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Lucerna (<i>Medicago sativa</i> L.) obrađuje se u roku od dva sata od berbe. Sječka se i drobi. Provlačenjem kroz prešu za ulje od lucerne se dobivaju vlaknasti ostaci i prešani sok (10 % suhe tvari). Suha tvar tog soka sadržava oko 35 % sirovog proteina. Prešani sok (pH 5,8–6,2) neutralizira se. Prethodnim zagrijavanjem i ubrizgavanjem pare omogućuje se koagulacija bjelancevina povezanih s pigmentima karotenoida i klorofila. Talog bjelancevina odvaja se centrifugiranjem, a zatim suši. Nakon što mu se doda askorbinska kiselina, koncentrat bjelancevina lucerne granulira se i pohranjuje u inertnom plinu ili hladnom spremištu.</p> <p><b>Sastav:</b>            Bjelancevine: 45 – 60 %            Masti: 9 – 11 %            Slobodni ugljikohidrati (topljiva vlakna): 1 – 2 %            Polisaharidi (netopljiva vlakna): 11 – 15 %            uključujući celulozu: 2 – 3 %            Minerali: 8 – 13 %            Saponini: ≤ 1,4 %            Izoflavoni: ≤ 350 mg/kg            Kumestrol: ≤ 100 mg/kg            Fitati: ≤ 200 mg/kg            L-kanavanin ≤ 4,5 mg/kg</p>
<p><b>Likopen</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Sintetski likopen proizvodi se Wittigovom kondenzacijom sintetskih posrednika koji se obično upotrebljavaju za proizvodnju drugih karotenoida koji se upotrebljavaju u hrani. Sintetski likopen sastoji se od ≥ 96 % likopena i manjih količina drugih povezanih komponentata karotenoida. Likopen je prisutan u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamnocrvena ili crvenoljubičasta. Mora se osigurati antioksidacijska zaštita.</p> <p>Kemijski naziv: Likopen            CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen)            Kemijska formula: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>            Masa formule: 536,85 Da</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Pročišćeni likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i> sastoji se od <math>\geq 95</math> % likopena i <math>\leq 5</math> % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamnocrvena ili crvenoljubičasta. Mora se osigurati antioksidacijska zaštita.</p> <p>Kemijski naziv: Likopen            CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen)            Kemijska formula: <math>C_{40}H_{56}</math>            Masa formule: 536,85 Da</p>
<p><b>Likopen iz rajčica</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Pročišćeni likopen iz rajčice (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) sastoji se od <math>\geq 95</math> % likopena i <math>\leq 5</math> % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamnocrvena ili crvenoljubičasta. Mora se osigurati antioksidacijska zaštita.</p> <p>Kemijski naziv: Likopen            CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen)            Kemijska formula: <math>C_{40}H_{56}</math>            Masa formule: 536,85 Da</p>
<p><b>Oleorezin likopena iz rajčice</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Oleorezin likopena iz rajčice dobiva se iz zrelih rajčica (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) ekstrakcijom s pomoću otapala, uz naknadno uklanjanje otapala. Riječ je o crvenoj do tamnosmeđoj viskoznoj, bistroj tekućini.</p> <p>Ukupno likopen: 5 – 15 %            Od toga trans-likopen: 90 – 95 %            Ukupno karotenoidi (izračunani kao likopen): 6,5 – 16,5 %            Drugi karotenoidi: 1,75 %            (Fitoen/fitofluen/<math>\beta</math>-karoten): (od 0,5 do -0,75/0,4 do -0,65/0,2 do -0,35 %)            Ukupni tokoferoli: 1,5 – 3,0 %            Neosapunjive tvari: 13 – 20 %            Ukupne masne kiseline: 60 – 75 %            Voda (Karl Fischer): <math>\leq 0,5</math> %</p>
<p><b>Magnezij citrat malat</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Magnezij citrat malat amorfni je prah žućkastobijele boje.</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Kemijska formula: <math>Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2</math></p> <p>Kemijski naziv: Pentamagnezij di-(2-hidroksibutanodioat)-di-(2- hidroksiopropan-1,2,3-trikarboksilat)</p> <p>CAS br.: 1259381-40-2</p> <p>Molekulska masa: 763,99 Daltona (bezvodno)</p> <p>Topljivost: vrlo topljiv u vodi (oko 20 g u 100 ml)</p> <p>Opis fizičkog stanja: amorfni prah</p> <p>Analiza magnezija: 12,0 – 15,0 %</p> <p>Gubitak pri sušenju (4 sata na 120 °C): ≤ 15 %</p> <p>Boja (u krutom stanju) bijela do žućkastobijela</p> <p>Boja (20 % vodene otopine): bez boje do žućkasta</p> <p>Izgled (20 % vodene otopine): bistra otopina</p> <p>pH (20 % vodene otopine): otprilike 6,0</p> <p><b>Nečistoće:</b></p> <p>Klorid: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfat: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsen: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Olovo: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Kadmij: ≤ 1 ppm</p> <p>Živa: ≤ 0,1 ppm</p>
<p><b>Ekstrakt kore stabla magnolije</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Ekstrakt kore stabla magnolije dobiva se od kore biljke <i>Magnolia officinalis</i> L. i proizvodi s pomoću superkritičnog ugljikova dioksida. Koru se pere i suši u pećnici radi smanjenja sadržaja vlage, a zatim je se drobi i ekstrahira s pomoću superkritičnog ugljikova dioksida. Ekstrakt se otapa u etanolu medicinske kvalitete i ponovno se kristalizira kako bi se dobio ekstrakt kore stabla magnolije.</p> <p>Ekstrakt kore stabla magnolije uglavnom se sastoji od dvaju fenolskih spojeva, magnolola i honokiola.</p> <p>Izgled: svjetlosmeđi prah</p> <p><b>Čistoća:</b></p> <p>Magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiol: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnolol i honokiol: ≥ 94 %</p> <p>Ukupno eudezmola: ≤ 2 %</p> <p>Vlaga: 0,50 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Teški metali:</b>  Arsen (ppm): ≤ 0,5  Olovo (ppm): ≤ 0,5  Metil eugenol (ppm): ≤ 10  Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0  Ukupno alkaloid (ppm): ≤ 100</p>
<p><b>Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim tvarima</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim tvarima proizvodi se vakuumskom destilacijom i razlikuje se od rafiniranog ulja kukuruznih klica po koncentraciji neosapunjive frakcije (1,2 g u rafiniranom ulju kukuruznih klica odnosno 10 g u „ulju kukuruznih klica bogatom neosapunjivim tvarima“).</p> <p><b>Čistoća:</b>  Neosapunjive tvari: &gt; 9,0 g/100 g  Tokoferoli: ≥ 1,3 g/100 g  α-tokoferol (%): 10 – 25 %  β-tokoferol (%): &lt; 3,0 %  γ-tokoferol (%): 68 – 89 %  δ-tokoferol (%): &lt; 7,0 %  Steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: &gt; 6,5 g/100 g</p> <p>Masne kiseline u trigliceridima:  palmitinska kiselina: 10,0 – 20,0 %  stearinska kiselina: &lt; 3,3 %  oleinska kiselina: 20,0 – 42,2 %  linolna kiselina: 34,0 – 65,6 %  linoleinska kiselina: &lt; 2,0 %  Kiselinski broj: ≤ 6,0 mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><b>Teški metali:</b>  Željezo (Fe): &lt; 1 500 µg/kg  Bakar (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Nečistoće:</b>  Policiklički aromatski ugljikovodici (PAH), benzo(a)piren: &lt; 2 µg/kg  Obrada aktivnim ugljenom obvezna je kako bi se osiguralo da se policiklički aromatski ugljikovodici (PAH) ne obogaćuju tijekom proizvodnje „ulja kukuruznih klica bogatog neosapunjivim tvarima“</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Metil-celuloza</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Metilna celuloza jest celuloza dobivena izravno od prirodnih sojeva vlaknastog biljnog materijala i djelomično eterificirana metilnim skupinama.</p> <p>Kemijski naziv: Metil eter celuloze</p> <p>Kemijska formula: Polimeri sadržavaju supstituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule:  <math>C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)</math> gdje svaki od R1, R2, R3 može biti jedno od sljedećeg:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— H</li> <li>— CH<sub>3</sub> ili</li> <li>— CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub></li> </ul> <p>Molekulska masa: Makromolekule: od oko 20 000 (n oko 100) do oko 380 000 g/mol (n oko 2 000)</p> <p>Analiza: Sadržava najmanje 25 % i najviše 33 % metoksilnih skupina (–OCH<sub>3</sub>) i najviše 5 % hidroksietoksilnih skupina (–OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH)</p> <p>Slabo higroskopijski bijeli, svjetložućkasti ili sivkasti, zrnati ili vlaknasti prah bez mirisa i okusa</p> <p>Topljivost: bubri u vodi, stvarajući bistru do opalescentnu, viskoznu, koloidnu otopinu. Netopljiv u etanolu, eteru i kloroformu. Topljiv u ledenoj octenoj kiselini.</p> <p><b>Čistoća:</b></p> <p>Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % (105 °C, tri sata)</p> <p>Sulfatni pepeo: ≤ 1,5 % utvrđeno pri 800 ± 25 °C</p> <p>pH: ≥ 5,0 i ≤ 8,0 (1 % koloidne otopine)</p> <p><b>Teški metali:</b></p> <p>Arsen: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Olovo: ≤ 2,0 mg/kg</p> <p>Živa: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Kadmij: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<p><b>(6S)-5-metiltetrahidrofolna kiselina, sol glukoze</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Kemijski naziv: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil]metilamino]benzoil]-L-glutaminska kiselina, sol glukoze</p> <p>Kemijska formula: C<sub>32</sub>H<sub>51</sub>N<sub>9</sub>O<sub>16</sub></p> <p>Molekulska masa: 817,80 g/mol (bezvodna)</p> <p>CAS br.: 1181972-37-1</p> <p>Izgled: prah kremaste do svjetlosmeđe boje</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Čistoća:</b>  Dijastereoizomerna čistoća: najmanje 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolne kiseline  Sadržaj glukoamina: 34 – 46 % u suhoj tvari  Sadržaj 5-metiltetrahidrofolne kiseline: 54 – 59 % u suhoj tvari  Voda: ≤ 8,0 %</p> <p><b>Teški metali:</b>  Olovo: ≤ 2,0 ppm  Kadmij: ≤ 1,0 ppm  Živa: ≤ 0,1 ppm  Arsen: ≤ 2,0 ppm  Bor: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>  Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g  Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g</p>
<p><b>Monometilsilanetriol (organski silikon)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Kemijski naziv: Silanetriol, 1-metil-  Kemijska formula: CH<sub>6</sub>O<sub>3</sub>Si  Molekulska masa: 94,14 g/mol  CAS br.: 2445-53-6</p> <p><b>Čistoća:</b>  Pripravak organskog silicija (monometilsilanetriol) (vodena otopina):  Kiselost (pH): 6,4 – 6,8  Silicij: 100 – 150 mg Si/l</p> <p><b>Teški metali:</b>  Olovo: ≤ 1,0 µg/l  Živa: ≤ 1,0 µg/l  Kadmij: ≤ 1,0 µg/l  Arsen: ≤ 3,0 µg/l</p> <p><b>Otapala:</b>  Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (ostaci)</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ekstrakt micelija iz gljive šitake (<i>Lentinula edodes</i>)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Taj je sastojak nove hrane sterilni vodeni ekstrakt dobiven iz micelija gljive <i>Lentinula edodes</i> kultiviran dubinskom fermentacijom. Rječ je o svjetlosmeđoj, blago mutnoj tekućini. Lentinan je <math>\beta</math>-(1-3) <math>\beta</math>-(1-6)-D-glukan molekulske mase od oko <math>5 \times 10^5</math> Daltona, sa stupnjem grananja od 2/5 i trostruko spiralnom terciarnom strukturom.</p> <p><b>Čistoća/sastav ekstrakta micelija gljive <i>Lentinula edodes</i>:</b></p> <p>Vlaga: 98 % Suha tvar: 2 % Slobodna glukoza: &lt; 20 mg/ml Ukupno bjelančevine (1): &lt; 0,1 mg/ml Dijelovi koji sadržavaju N (2) &lt; 10 mg/ml Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml (1) Bradfordova metoda (2) Kjeldahlova metoda</p>
<p><b>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Plodovi biljke noni (plodovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> L.) prešaju se. Tako dobiveni sok pasteurizira se. Može se provesti dodatni korak fermentacije prije ili nakon prešanja. Rubradin: <math>\leq 10 \mu\text{g/kg}</math> Lucidin: <math>\leq 10 \mu\text{g/kg}</math></p>
<p><b>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Sjemenke i kora plodova biljke <i>Morinda citrifolia</i> odvajaju se. Dobiveno meso filtrira se kako bi se sok odvojio od mesa. Dobiveni sok suši se na jedan od dvaju načina: atomizacijom s pomoću kukuruznih maltodekstrina, mješavina se dobiva održavanjem stalne brzine ulaza soka i maltodekstrina ili dehidracijom s pomoću zeolita ili sušenjem i naknadnim miješanjem s pomoćnom tvari. Tako se omogućuje početno sušenje soka te njegovo miješanje s maltodekstrinima (upotrebljava se ista količina kao u slučaju atomizacije).</p>
<p><b>Voćna kaša i koncentrat biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Plodovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> beru se ručno. Sjemenke i koža mogu se mehanički odvojiti od plodova od kojih se radi kaša. Kaša se nakon pasteurizacije pakira u sterilne spremnike i skladišti u hladnim uvjetima.</p>



Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Koncentrat biljke <i>Morinda citrifolia</i> priprema se od kaše biljke <i>M. citrifolia</i> tako da je se obradi s pomoću pektolitickih enzima (jedan do dva sata na 50–60 °C). Zatim se kaša zagrijava kako bi se inaktivirale pektinaze te je se odmah rashlađuje. Sok se odvaja dekantacijskom centrifugom. Zatim se sok prikuplja i pasteurizira prije no što ga se koncentrira u vakuumskom otparivaču s vrijednosti od 6 do 8 brix na 49 do 51 brix u konačnom koncentratu.</p> <p><b>Sastav:</b></p> <p><b>Kaša:</b></p> <p>Vlaga: 89 – 93 %</p> <p>Bjelančevine: &lt; 0,6 g/100 g</p> <p>Masti: ≤ 0,4 g/100 g</p> <p>Pepeo: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Ukupni ugljikohidrati: 5-10 g/100 g</p> <p>Fruktoza: 0,5 – 3,82 g/100 g</p> <p>Glukoza: 0,5 – 3,14 g/100 g</p> <p>Dijetetska vlakna: &lt; 0,5–3 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>Lucidin (1): ne može se utvrditi</p> <p>Alizarin (1): ne može se utvrditi</p> <p>Rubiadin (1): ne može se utvrditi</p> <p><b>Koncentrat:</b></p> <p>Vlaga: 48 – 53 %</p> <p>Bjelančevine: 3 – 3,5 g/100 g</p> <p>Masti: &lt; 0,04 g/100 g</p> <p>Pepeo: 4,5 – 5,0 g/100 g</p> <p>Ukupni ugljikohidrati: 37 – 45 g/100 g</p> <p>Fruktoza: 9 – 11 g/100 g</p> <p>Glukoza: 9 – 11 g/100 g</p> <p>Dijetetska vlakna: 1,5 – 5,0 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(1) S pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u kaši i koncentratu biljke <i>Morinda citrifolia</i>. Granice otkrivanja: 2,5 ng/ml (5,15-dimetilmorindola); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) i 62,5 ng/ml (rubiadin).</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Listovi biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Listovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> nakon rezanja podvrgavaju se postupcima sušenja i prženja. Veličina čestica proizvoda kreće se od slomljenih listova do grubog i sitnog praha. Zelenosmeđe je do smeđe boje.</p> <p><b>Čistoća/sastav:</b> Vlaga: &lt; 5,2 % Bjelančevine: 17 – 20 % Ugljikohidrati: 55 – 65 % Pepeo: 10 – 13 % Masti: 4 – 9 % Oksalna kiselina: &lt; 0,14 % Taninska kiselina: &lt; 2,7 % 5,15-dimetilmorindol: &lt; 47 mg/kg Rubiadin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg Lucidin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg</p>
<p><b>Biljka noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Prah plodova biljke noni proizvodi se od kaše plodova biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) njezinim sušenjem smrzanjem. Od plodova se napravi kaša i uklone se sjemenke. Nakon sušenja smrzanjem, pri čemu se iz plodova biljke noni uklanja voda, preostala kaša melje se u prah i stavlja u kapsule.</p> <p><b>Čistoća/sastav</b> Vlaga: 5,3 – 9 % Bjelančevine: 3,8 – 4,8 g/100 g Masti: 1 – 2 g/100 g Pepeo: 4,6 – 5,7 g/100 g Ukupni ugljikohidrati: 80 – 85 g/100 g Fruktoza: 20,4 – 22,5 g/100 g Glukoza: 22 – 25 g/100 g Dijetetska vlakna: 15,4 – 24,5 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (<sup>1</sup>): ≤ 2,0 µg/ml</p> <p>(<sup>1</sup>) S pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u biljci <i>Morinda citrifolia</i> u prahu. Granice otkrivanja: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol);</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<b>Mikroalga <i>Odontella aurita</i></b>	Silicij: 3,3 % Kristalni silicijev dioksid: najviše 0,1 – 0,3 % kao nečistoća
<b>Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima</b>	<p><b>Opis/definicija:</b> Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima sastoji se od frakcije ulja i frakcije fitosterola.</p> <p><b>Distribucija acilglicerola:</b> Slobodne masne kiseline (izražene kao oleinska kiselina): ≤ 2,0 % Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 % Diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 % Triacilgliceroli (TAG): preostali udio</p> <p><b>Frakcija fitosterola:</b> β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % kampesterol: ≤ 40 % kampestanol: ≤ 5,0 % stigmasterol: ≤ 30 % brasiasterol ≤ 3,0 % drugi steroli/stanoli: ≤ 3,0 %</p> <p><b>Ostalo:</b> Vlaga i hlapljive tvari: ≤ 0,5 % Peroksidni broj (PV): &lt; 5,0 meq/kg Transmasne kiseline: ≤ 1 % Kontaminacija/čistoća (GC-FID ili istovjetna metoda) fitosterola/fitostanola: fitosteroli i fitostanoli ekstrahirani iz izvora osim biljnih ulja koji su prikladni za upotrebu u hrani ne smiju sadržavati kontaminante, što se najbolje osigurava čistoćom većom od 99 %.</p>
<b>Ulje ekstrahirano iz lignji</b>	<p>Kiselinski broj: ≤ 0,5 KOH/g ulja Peroksidni broj (PV): ≤ 5 meq O<sub>2</sub>/kg ulja Vrijednost p-anisidina ≤ 20 Testiranje hladnoćom pri 0 °C ≤ 3 sata Vlaga: ≤ 0,1 % (m/m) Neosapunjive tvari: ≤ 5,0 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije		
	<p>Transmasne kiseline: ≤ 1,0 %</p> <p>Dokozaheksaenska kiselina: ≥ 20 %</p> <p>Eikozapentaenska kiselina: ≥ 10 %</p>		
<p><b>Pasterizirani pripravci na bazi voća proizvedeni visokotlačnom obradom</b></p>	<p><i>Parametar</i></p> <p>skladištenje voća prije obrade pri visokotlačnoj obradi pri najmanje 15 dana na temperaturi od -20 °C</p> <p>dođano voće</p> <p>pH</p> <p>° Brix</p> <p><math>a_w</math></p> <p>završno skladištenje</p>	<p><i>Cilj</i></p> <p>voće se bere i skladišti u skladu s dobrim/higijenskim poljoprivrednim i proizvodnim praksama</p> <p>40 % do 60 % odmrznutog voća</p> <p>3,2 do 4,2</p> <p>7 do 42</p> <p>&lt; 0,95</p> <p>najviše 60 dana na temperaturi od najviše +5 °C</p>	<p><i>Napomene</i></p> <p>voće se homogenizira i dodaje drugim sastojcima</p> <p>osigurava se dodavanjem šećera</p> <p>osigurava se dodavanjem šećera</p> <p>odgovara režimu skladištenja proizvoda prerađenih konvencionalnim metodama</p>
<p><b>Fosfatirani kukuruzni škrob</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Fosfatirani kukuruzni škrob (fosfatirani diskrobnog fosfat) kemijski je modificirani rezistentni škrob dobiven iz škroba s visokim udjelom amiloze kombiniranjem kemijskih postupaka kako bi se dobile poprečne fosfatne veze između ostataka ugljikohidrata i esterificiranih hidroksilnih skupina.</p> <p>Taj je sastojak nove hrane bijeli ili gotovo bijeli prah.</p> <p>CAS br.: 11120-02-8</p> <p>Kemijska formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y</math></p> <p>n = broj glukoznih jedinica, x, y = stupnjevi supstitucije</p> <p>Kemijska svojstva fosfatiranog diskrobnog fosfata:</p> <p>Gubitak pri sušenju: 10 – 14 %</p> <p>pH: 4,5 – 7,5</p> <p>Dijetetska vlakna: ≥ 70 %</p> <p>Škrob: 7 – 14 %</p> <p>Bjelančevine: ≤ 0,8 %</p> <p>Lipidi: ≤ 0,8 %</p> <p>Ostatak vezanog fosfora: ≤ 0,4 % (kao fosfor) „škrob s visokim udjelom amiloze” kao izvor</p>		

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Sastojak nove hrane prah je žute do smeđe boje. Fosfatidilserin se dobiva iz ribljih fosfolipida enzimskom transfosforilacijom aminokiselinom L-serin.</p> <p><b>Specifikacija proizvoda fosfatidilserina proizvedenog od ribljih fosfolipida:</b></p> <p>Vlaga: &lt; 5,0 % Fosfolipidi: ≥ 75 % Fosfatidilserin: ≥ 35 % Gliceridi: &lt; 4,0 % Slobodni L-serin: &lt; 1,0 % Tokoferoli: &lt; 0,5 %<sup>(1)</sup> Peroksidni broj (PV): &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><sup>(1)</sup> Tokoferoli mogu se dodati kao antioksidanti u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 1129/2011</p>
<p><b>Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Taj je sastojak nove hrane sivobijeli ili svjetložuti prah. Dostupan je i u tekućem stanju, bistrre smeđe do narančaste boje. Kad je u tekućem stanju sadržava srednjolančane trigliceride (MCT) koji imaju funkciju nosača. Sadržava niže razine fosfatidilserina jer uključuje znatne količine ulja (MCT-<i>l</i>). Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida dobiva se enzimskom transfosforilacijom sojinog lecitina s visokim udjelom fosfatidilkolina s pomoću aminoske kiseline L-serin. Fosfatidilserin se sastoji od glicerofosfatne strukture povezane fosfodiesterom vezom s dvjema masnim kiselinama i L-serinom.</p> <p><b>Svojstva fosfatidilserina iz sojinih fosfolipida:</b></p> <p><b>Prah:</b> Vlaga: &lt; 2,0 % Fosfolipidi: ≥ 85 % Fosfatidilserin: ≥ 61 % Gliceridi: &lt; 2,0 % Slobodni L-serin: &lt; 1,0 % Tokoferoli: &lt; 0,3 % Fitosteroli: &lt; 0,2 %</p> <p><b>Tekuće stanje:</b> Vlaga: &lt; 2,0 % Fosfolipidi: ≥ 25 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Fosfatidilserin: <math>\geq 20</math> %            Gliceridi: nije primjenjivo            Slobodni L-serin: <math>&lt; 1,0</math> %            Tokoferoli: <math>&lt; 0,3</math> %            Fitosteroli: <math>&lt; 0,2</math> %</p>
<p><b>Proizvod fosfolipida koji sadržava jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Proizvod se proizvodi enzimskom pretvorbom sojinog lecitina. Proizvod fosfolipida čine fosfatidilserin i fosfatidna kiselina u obliku vrlo koncentriranog žutosmedeg praha.</p> <p><b>Specifikacija enzima:</b>            Vlaga: <math>\leq 2,0</math> %            Ukupno fosfolipidi: <math>\geq 70</math> %            Fosfatidilserin: <math>\geq 20</math> %            Fosfatidna kiselina: <math>\geq 20</math> %            Gliceridi: <math>\leq 1,0</math> %            Slobodni L-serin: <math>\leq 1,0</math> %            Tokoferoli: <math>\leq 0,3</math> %            Fitosteroli: <math>\leq 2,0</math> %            Upotrebljava se najviše <math>1,0</math> % silicijeva dioksida.</p>
<p><b>Fosfolipidi iz žumanjaka</b></p>	<p><math>85</math> % i <math>100</math> % čistih fosfolipida iz žumanjaka</p>
<p><b>Fitoglikogen</b></p>	<p><b>Opis:</b> Bijeli do sivobijeli prah polisaharida, bez mirisa, boje i okusa, dobiven od genetski nemodificiranog slatkog kukuruza tradicionalnim tehnikama za preradu hrane</p> <p><b>Definicija:</b> Polimer glukoze (<math>C_6H_{12}O_6</math>)n s linearno povezanim <math>\alpha(1 - 4)</math> glikozidnim vezama, koje se dijele svakih 8 do 12 glukoznih jedinica (1 - 6) glikozidnim vezama</p> <p><b>Specifikacije:</b>            Ugljikohidrati: <math>97</math> %            Šećeri: <math>0,5</math> %            Vlakena: <math>0,8</math> %            Masti: <math>0,2</math> %            Bjelancevine: <math>0,6</math> %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Fitosteroli/fitostanoli</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Fitosteroli i fitostanoli jesu steroli i stanoli koji se ekstrahiraju iz biljaka i mogu se javiti kao slobodni steroli i stanoli ili kao njihovi oblici esterificirani masnim kiselinama prehrambene kvalitete.</p> <p><b>Sastav</b> (na temelju metode GC-FID ili istovjetne metode):  <math>\beta</math>-sitosterol: &lt; 81 %  <math>\beta</math>-sitostanol: &lt; 35 %  kampesterol: &lt; 40 %  kampestanol: &lt; 15 %  stigmasterol: &lt; 30 %  brasikasterol: &lt; 3,0 %  drugi steroli/stanoli: &lt; 3,0 %</p> <p><b>Kontaminacija/čistoća</b> (na temelju metode GC-FID ili istovjetne metode): Fitosteroli i fitostanoli ekstrahirani iz izvora osim biljnih ulja koji su prikladni za upotrebu u hrani ne smiju sadržavati kontaminante, što se najbolje osigurava čistoćom fitosterola/fitostanola većom od 99 %.</p>
<p><b>Ulje od koštica šljive</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Ulje od koštica šljive biljno je ulje dobiveno hladnim prešanjem koštica šljive (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p><b>Sastav:</b>  Oleinska kiselina (C18:1): 68 %  Linolna kiselina (C18:2): 23 %  <math>\gamma</math>-tokoferol: 80 % ukupnih tokoferola  <math>\beta</math>-sitosterol: 80 – 90 % ukupnih sterola  Triolein: 40 – 55 % ukupnih triglicerida  Cijanovodična kiselina: najviše 5 mg/kg ulja</p>
<p><b>Krumpirove bjelančevine (koagulirane) i hidrolizati</b></p>	<p>Suha tvar: <math>\geq</math> 800 mg/g  Bjelančevine (N * 6,25): <math>\geq</math> 600 mg/g (suhe tvari)  Pepeo: <math>\leq</math> 400 mg/g (suhe tvari)  Glikoalkaloid (ukupno): <math>\leq</math> 150 mg/kg  Lizinoalanin (ukupno): <math>\leq</math> 500 mg/kg  Lizinoalanin (slobodan): <math>\leq</math> 10 mg/kg</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<b>Protil oligopeptidaza (enzimski pripravak)</b>	<p><b>Specifikacija enzima:</b></p> <p>Sustavno ime: prolil oligopeptidaza</p> <p>Istoznačnice: prolil endopeptidaza, endopeptidaza specifična za prolil, endoprolilpeptidaza</p> <p>Molekulska masa: 66 kDa</p> <p>Broj Komisije za enzime: EC 3.4.21.26</p> <p>CAS broj: 72162-84-6</p> <p>Izvor: Genetski modificirani soj gljive <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p><b>Opis:</b> Prolil oligopeptidaza dostupna je kao enzimski pripravak koji sadržava oko 30 % maltodekstrina.</p> <p><b>Specifikacije enzimskog pripravka od prolil oligopeptidaze:</b></p> <p>Aktivnost: &gt; 580 000 PPI<sup>(1)</sup>/g (&gt; 34,8 PPU<sup>(2)</sup>/g)</p> <p>Izgled: mikrogranule</p> <p>Boja: Sivobijele do žućkastonarančaste boje. Boja može varirati od serije do serije</p> <p>Suha tvar: &gt; 94 %</p> <p>Gluten: &lt; 20 ppm</p> <p><b>Teški metali:</b></p> <p>Olovo: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Arsen: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Kadmij: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Živa: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b></p> <p>Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g</p> <p>Ukupno kvasci i plijesni: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p>Sulfireducirajući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 10 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutna u 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna u 25 g</p> <p>Antimikrobna aktivnost: nije prisutna</p>



Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega</b></p>	<p>Mikotoksini: ispod granice detekcije: aflatoksin B1, B2, G1, G2 (&lt; 0,25 µg/kg), ukupno aflatoksina (&lt; 2,0 µg/kg), okratoksin A (&lt; 0,20 µg/kg), T-2 toksin (&lt; 5 µg/kg), zearalenon (&lt; 2,5 µg/kg), fumonizini B1 i B2 (&lt; 2,5 µg/kg)</p> <p>(<sup>1</sup>) PPI – Protease Picomole International (<sup>2</sup>) PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units</p> <p><b>Opis/definicija:</b> Ekstrakt bjelančevina dobiva se iz homogeniziranih svinjskih bubrega kombinacijom taloženja soli i centrifugiranja pri velikoj brzini. Dobiveni talog sadržava bjelančevine sa 7 % enzima diamin oksidaze (nomenklatura enzima E.C. 1.4.3.22) i ponovno se suspendira u sustavu s fiziološkim puferom. Dobiveni ekstrakt svinjskih bubrega stavlja se u želučanootporne kapsule kako bi mogao doći do aktivnih dijelova probavnog sustava.</p> <p>Osnovni proizvod: Specifikacija: ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega s prirodnim sastojkom diamin oksidazom (DAO):</p> <p>Fizičko stanje: tekućina Boja: smečkasta Izgled: blago mutna otopina pH vrijednost: 6,4 – 6,8 Enzimska aktivnost: &gt; 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom))</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b> <i>Brachyspira</i> spp.: negativno (PCR u stvarnom vremenu) <i>Listeria monocytogenes</i>: negativno (PCR u stvarnom vremenu) <i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g Influenza A: negativno (PCR u stvarnom vremenu) <i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g Broj kvasaca i plijesni: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g Ekterobakterije otporne na žučnu kiselinu: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p><b>Konačni proizvod:</b> Specifikacija za ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega s prirodnim sastojkom DAO (E.C. 1.4.3.22) u obliku želučanootpornih kapsula: Fizičko stanje: krutina Boja: žutosiva</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Izgled: mikropoleti</p> <p>Enzimska aktivnost: 110–220 kHDU DAO/g peleta (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom))</p> <p>Stabilnost kiseline 15 min. 0,1 M HCl, zatim 60 min. borat pH = 9,0 &gt; 68 kHDU DAO/g peleta (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom))</p> <p>Vlažnost: &lt; 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p>Kvasac i plijesni ukupno: &lt; 10<sup>3</sup> CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g</p> <p>Ekterobakterije otporne na žučnu kiselinu: &lt; 10<sup>2</sup> CFU/g</p>
<p><b>Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim tvarima</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>„Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim tvarima” proizvodi se vakuumskom destilacijom i razlikuje se od rafiniranog ulja uljane repice po koncentraciji neosapunjive frakcije (1 g u rafiniranom ulju uljane repice odnosno 9 g u „ulju od uljane repice bogatom neosapunjivim tvarima”). Dolazi do manjeg smanjenja triglicerida koji sadržavaju mononezasićene i polinezasićene masne kiseline.</p> <p><b>Čistoća:</b></p> <p>Neosapunjive tvari: &gt; 7,0 g/100 g</p> <p>Tokoferoli: &gt; 0,8 g/100 g</p> <p>α-tokoferol (%): 30 – 50 %</p> <p>γ-tokoferol (%): 50 – 70 %</p> <p>δ-tokoferol (%): &lt; 6,0 %</p> <p>Steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: &gt; 5,0 g/100 g</p> <p><b>Masne kiseline u trigliceridima:</b></p> <p>palmitinska kiselina: 3 – 8 %</p> <p>stearinska kiselina: 0,8 – 2,5 %</p> <p>oleinska kiselina: 50 – 70 %</p> <p>linolna kiselina: 15 – 28 %</p> <p>linoleinska kiselina: 6 – 14 %</p> <p>eruka kiselina: &lt; 2,0 %</p> <p>Kiselinski broj: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Teški metali:</b>            Željezo (Fe): &lt; 1 000 µg/kg            Bakar (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Nnečistoće:</b>            Policiklički aromatski ugljikovodici (PAH), benzo(a)piren: &lt; 2 µg/kg</p> <p>Obrada aktivnim ugljenom obvezna je kako bi se osiguralo da se policiklički aromatski ugljikovodici (PAD) ne obogaćuju tijekom proizvodnje „ulja uljane repice bogatog neosapunjivim tvarima”</p>
<p><b>Bjelančevine iz sjemenki uljane repice</b></p>	<p><b>Definicija:</b>            Bjelančevine iz sjemenki uljane repice čine vodeni ekstrakt bogat bjelančevinama iz prešane pogače uljane repice dobivene od genetski nemodificiranih <i>Brassica napus</i> L. i <i>Brassica rapa</i> L.</p> <p><b>Opis:</b>            bijeli do sivobijeli prah osušen raspršivanjem</p> <p>Ukupno bjelančevine: ≥ 90 %            Topljive bjelančevine: ≥ 85 %            Vlaga: ≤ 7,0 %            Ugljikohidrati: ≤ 7,0 %            Masti: ≤ 2,0 %            Pepeo: ≤ 4,0 %            Vlakna: ≤ 0,5 %            Ukupno glukozinolati: ≤ 1 mmol/kg</p> <p><b>Čistoća:</b>            Ukupno fitati: ≤ 1,5 %            Olovo: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>MMikrobiološki kriteriji:</b>            Broj kolonija kvasaca i pijesni: ≤ 100 CFU/g            Broj aerobnih bakterija: ≤ 10 000 CFU/g            Broj koliformnih bakterija: ≤ 10 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Trans-resveratrol</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  <b>Sintetički trans-resveratrol kristal sivobijele je do bez boje.</b>            Kemijski naziv: 5-[(E)-2-(4-hidroksifenil)etil]benzen-1,3-diol            Kemijska formula: C<sub>14</sub>H<sub>12</sub>O<sub>3</sub>            Molekulaska masa: 228,25 Da            CAS br.: 501-36-0</p> <p><b>Čistoća:</b>            Trans-resveratrol: ≥ 98 % – 99 %            Ukupni nusproizvodi (srodne tvari): ≤ 0,5 %            Pojedinačne srodne tvari: ≤ 0,1 %            Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 %            Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Teški metali:</b>            Olovo: ≤ 1,0 ppm            Živa: ≤ 0,1 ppm            Arsen: ≤ 1,0 ppm</p> <p><b>Nečistoće:</b>            Diizopropilamin: ≤ 50 mg/kg</p> <p><b>Mikrobni izvor:</b> genetski modificirani soj kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Izgled: prah sivobijele do blago žute boje            Veličina čestice: 100 % manje od 62,23 µm            Sadržaj trans-resveratrola: najmanje 98 % (m/m) (na temelju mase suhe tvari)            Pepeo: najviše 0,5 % (m/m)            Vlaga: najviše 3 % (m/m)</p>
<p><b>Ekstrakt iz pijetlove krijeste</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Ekstrakt iz pijetlove krete dobiva se od vrste <i>Gallus gallus</i> enzimskom hidrolizom pijetlove krete te naknadnim postupcima filtracije, koncentracije i taloženja. Glavni sastojci ekstrakta iz pijetlove krete jesu glikozaminoglikani, hijaluronska kiselina, kondroitin sulfat A i dermatan sulfat (kondroitin sulfat B). Bijeli ili gotovo bijeli higroskopni prah.            Hijaluronska kiselina: 60 – 80 %            Kondroitin sulfat A: ≤ 5,0 %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Dermatan sulfat (kondroitin sulfat B): <math>\leq 25\%</math>  pH: 5,0 – 8,5</p> <p><b>Čistoća:</b>  Kloridi: <math>\leq 1,0\%</math>  Dušik: <math>\leq 8,0\%</math></p> <p>Gubitak pri sušenju: (šest sati na <math>105\text{ }^{\circ}\text{C}</math>): <math>\leq 10\%</math></p> <p><b>Teški metali:</b>  Živa: <math>\leq 0,1\text{ mg/kg}</math>  Arsen: <math>\leq 1,0\text{ mg/kg}</math>  Kadmij: <math>\leq 1,0\text{ mg/kg}</math>  Krom: <math>\leq 10\text{ mg/kg}</math>  Olovo: <math>\leq 0,5\text{ mg/kg}</math></p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b>  Ukupan broj aerobnih bakterija: <math>\leq 10^2\text{ CFU/g}</math>  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 1 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 1 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutna u 1 g</p>
<p><b>Ulje od biljke <i>sacha inchi</i></b>  (<i>Plukenetia volubilis</i>)</p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od biljke <i>sacha inchi</i> potpuno je hladno prešano biljno ulje koje se dobiva od sjemenki biljke <i>Plukenetia volubilis</i> L., a riječ je o ulju koje je na sobnoj temperaturi prozirno, fluidno (tekuće) i sjajno. Voćnog je okusa koji blago podsjeća na zeleno povrće, bez nepoželjnih aroma.</p> <p>Izgled, boja, miris i okus: tekućina koja je na sobnoj temperaturi bistra, sjajne žutozlatne boje</p> <p>Miris i okus: okus voća i povrća bez neprihvatljivih aroma ili mirisa</p> <p><b>Čistoća:</b>  Voda i hlapljive tvari: <math>&lt; 0,2\text{ g/100 g}</math>  Nečistoće topljive u heksanu: <math>&lt; 0,05\text{ g/100 g}</math>  Oleinska kiselost: <math>&lt; 2,0\text{ g/100 g}</math>  Peroksidni broj (PV): <math>&lt; 15\text{ meq O}_2/\text{kg}</math>  Transmasne kiseline: <math>&lt; 1,0\text{ g/100 g}</math>  Ukupne nezasićene masne kiseline: <math>&gt; 90\%</math></p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Omega 3 alfa linolenska kiselina (ALK): &gt; 45 %</p> <p>Zasićene masne kiseline: &lt; 10 %</p> <p>Bez transmasnih kiselina (&lt; 0,5 %)</p> <p>Bez eruka kiseline (&lt; 0,2 %)</p> <p>Više od 50 % trilinolenin i dilinolenin triglicerida</p> <p>Sastav i razina fitosterola</p> <p>Bez kolesterola (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>
<p><b>Salatrimi</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Salatrim je međunarodno priznata kratica za kratkolančane i dugolančane molekule acil triglicerida. Salatrim se priprema neenzimskom intersterifikacijom triacetina, tripropionina, tributrina ili njihovih mješavina s hidrogeniranim uljem uljane repice canola, soje, pamukova ulja ili sunco-kretova ulja. Opis: bistra tekućina blage boje jantara, svijetla voštana kruta tvar na sobnoj temperaturi. Ne sadržava čestice niti ima neuobičajen ili užegao miris.</p> <p>Distribucija glicerol estera:</p> <p>Triacilgliceroli: &gt; 87 %</p> <p>Diacilgliceroli: ≤ 10 %</p> <p>Monoacilgliceroli: ≤ 2,0 %</p> <p>Sastav masnih kiselina:</p> <p>MOLE % LCFA (dugolančane masne kiseline): 33 – 70 %</p> <p>MOLE % SCFA (kratkolančane masne kiseline): 30 – 67 %</p> <p>Zasićene dugolančane masne kiseline: &lt; 70 % masenog udjela</p> <p>Transmasne kiseline: ≤ 1,0 %</p> <p>Slobodne masne kiseline kao oleinska kiselina: ≤ 0,5 %</p> <p>Profil triacilglicerola:</p> <p>Triesteri (kratkolančani/dugolančani od 0,5 do 2,0): ≥ 90 %</p> <p>Triesteri (kratkolančani/dugolančani = 0): ≤ 10 %</p> <p>Neosapunjive tvari: ≤ 1,0 %</p> <p>Vlaga: ≤ 0,3 %</p> <p>Pepeo: ≤ 0,1 %</p> <p>Boja: ≤ 3,5 crvena (prema ljestvici Lovibond)</p> <p>Peroksidni broj (PV): ≤ 2,0 meq/kg</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. Bogato DHK-om i EPA-om</b></p>	<p>Kiselinski broj: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g            Peroksidni broj (PV): <math>\leq 5,0</math> meq/kg ulja            Oksidacijska stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadržavaju ulje bogato DHK-om i EPK-om dobiveno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. trebala bi se dokazati oksidacijska stabilnost na temelju odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnoj/međunarodnoj razini (npr. AOAC)            Vlaga i hlapljive tvari: <math>\leq 0,05</math> %            Neosapunjive tvari: <math>\leq 4,5</math> %            Transmasne kiseline: <math>\leq 1</math> %            Sadržaj DHK-a: <math>\geq 22,5</math> %            Sadržaj EPK-a: <math>\geq 10</math> %</p>
<p><b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b></p>	<p>Peroksidni broj (PV): <math>\leq 5,0</math> meq/kg ulja            Neosapunjive tvari: <math>\leq 3,5</math> %            Transmasne kiseline: <math>\leq 2,0</math> %            Slobodne masne kiseline: <math>\leq 0,4</math> %            Dokozaentaenska kiselina (DPK) n-6: <math>\leq 7,5</math> %            Sadržaj DHK-a: <math>\geq 35</math> %</p>
<p><b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.</b></p>	<p>Kiselinski broj: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g            Peroksidni broj (PV): <math>\leq 5,0</math> meq/kg ulja            Vlaga i hlapljive tvari: <math>\leq 0,05</math> %            Neosapunjive tvari: <math>\leq 4,5</math> %            Transmasne kiseline: <math>\leq 1,0</math> %            Sadržaj DHK-a: <math>\geq 32,0</math> %</p>
<p><b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)</b></p>	<p>Kiselinski broj: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g            Peroksidni broj (PV): <math>\leq 5,0</math> meq/kg ulja            Vlaga i hlapljive tvari: <math>\leq 0,05</math> %            Neosapunjive tvari: <math>\leq 3,5</math> %            Transmasne kiseline: <math>\leq 2,0</math> %            Slobodne masne kiseline: <math>\leq 0,4</math> %            Sadržaj DHK-a: <math>\geq 35</math> %</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Ekstrakt fermentirane soje</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Ekstrakt fermentirane soje prah je mliječnobijele boje bez mirisa. Sastav mu je 30 % prah ekstrakta fermentirane soje i 70 % otpornog dekstrina (kao nosač) iz kukuruznog škroba, koji se dodaje tijekom prerade. Vitamin K<sub>2</sub> uklanja se tijekom proizvodnje.            Ekstrakt fermentirane soje sadržava natokinazu izoliranu iz <i>natto</i>, prehrambenog proizvoda dobivenog fermentacijom soje koja nije genetski modificirana (<i>Glycine max</i> (L.)) s odabranim sojem <i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i>.            Aktivnost natokinaze: 20 000 – 28 000 FU/g <sup>(1)</sup>            Identitet: može se potvrditi            Uvjet: bez neugodnog okusa i mirisa            Gubitak pri sušenju: ≤ 10 %            Vitamin K<sub>2</sub>: ≤ 0,1 mg/kg  <b>Teški metali:</b>            Olovo: ≤ 5,0 mg/kg            Arsen: ≤ 3,0 mg/kg  <b>Mikrobiološki kriteriji:</b>            Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10<sup>3</sup> CFU<sup>(3)</sup>/g            Kvasci i plijesan: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g            Koliiformi: ≤ 30 CFU/g            Bakterije kod kojih se stvaraju spore: ≤ 10 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/25 g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g  <i>Listeria</i>: nije prisutna/25 g  <sup>(1)</sup> Metoda analize kako je opisuju Takaoka i sur. (2010).</p>
<p><b>Ekstrakt iz pšeničnih klica (<i>Triticum aestivum</i>) bogat spermidinom</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom dobiva se iz nefermetiranih neprokljanih klica pšenice (<i>Triticum aestivum</i>) kruto-tekućom ekstrakcijom usmjereno prvenstveno, ali ne isključivo, na poliamine.            Spermidin: 0,8 – 2,4 mg KOH/g            Spermin: 0,4 – 1,2 mg KOH/g            Spermidin triklorid &lt; 0,1 µg/g</p>



Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Putrescini: &lt; 0,3 mg/g Kadaverin: &lt; 0,1 µg/g</p> <p><b>Mikotoksini:</b> Aflatoksini (ukupno): &lt; 0,4 µg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b> Ukupan udio aerobnih bakterija: &lt; 10 000 CFU/g Kvasci i plijesni: &lt; 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna/25 g</p>
<p><b>Sucromalt</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Sucromalt je složena mješavina saharida koja se proizvodi enzimskom reakcijom saharoze i hidrolizata škroba. U tom se procesu jedinice glukoze vežu sa saharidima iz hidrolizata škroba s pomoću enzima koji proizvodi bakterija <i>Leuconostoc citreum</i> ili s pomoću rekombinantnog soja proizvodnog organizma <i>Bacillus licheniformis</i>. Oligosaharidi koji tako nastaju sadržavaju α-(1 → 6) i α-(1 → 3) glikozidne spojeve. Konačni je proizvod sirup koji uz te oligosaharide sadržava uglavnom fruktozu, ali i disaharidnu leukrozu i druge disaharide.</p> <p>Ukupno krute tvari: 75 – 80 % Vlaga: 20 – 25 % Sulfataza: najviše 0,05 % pH: 3,5 – 6,0 Vodljivost &lt; 200 (30 %) Dušik &lt; 10 ppm Fruktoza: 35 – 45 % d.w. Leukroza: 7 – 15 % d.w. Drugi disaharidi: najviše 3 % Viši saharidi: 40 – 60 % d.w.</p>
<p><b>Vlakna šećerne trske</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Vlakna šećerne trske dobivaju se iz suhe stanične stijenke ili vlaknastog ostatka nakon istiskivanja ili ekstrakcije šećernog soka iz šećerne trske genotipa <i>Saccharum</i>. Sastoji se uglavnom od celuloze ili hemiceluloze. Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: dробljenje, lužnatu digestiju, uklanjanje lignina i drugih neceluloznih sastavnih dijelova, izbjeljivanje pročišćenih vlakana, kiselo pranje i neutralizaciju.</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Vlaga: ≤ 7,0 %            Pepeo: ≤ 0,3 %            Ukupno dijetetskih vlakana (AOAC) na temelju mase suhe tvari (sve netopljivo): ≥ 95 %            od čega: hemiceluloza (20 – 25 %) i celuloza (70 – 75 %)            silicijev dioksid (ppm): ≤ 200            Bjelančevine: 0,0 %            Masti: u tragovima            pH: 4 – 7  <b>Teški metali:</b>            Živa (ppm): ≤ 0,1            Olovo (ppm): ≤ 1,0            Arsen (ppm): ≤ 1,0            Kadmij (ppm): ≤ 0,1  <b>Mikrobiološki kriteriji:</b>            Kvasci i plijesni (CFU/g): ≤ 1 000  <i>Salmonella</i>: nije prisutan  <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutan</p>
<p><b>Ekstrakt suncokretova ulja</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Ekstrakt suncokreta dobiva se koncentracijskim faktorom neosapunjive frakcije rafiniranog suncokretova ulja ekstrahiranog iz sjemenki suncokreta (<i>Helianthus Annuus</i> L) koji iznosi 10.  <b>Sastav:</b>            Oleinska kiselina (C18:1): 20 %            Linolna kiselina (C18:2): 70 %            Neosapunjive tvari: 8,0 %            Fitosteroli: 5,5 %            Tokoferoli: 1,1 %</p>
<p><b>Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Sušeni proizvod dobiva se od morske mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, iz porodice <i>Chlorodendraceae</i>, koja se uzgaja u sterilnoj morskoj vodi u zatvorenim fotioreaktorima izoliranim od vanjskog zraka.</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Čistoća/sastav:</b></p> <p>Utvrđeno na temelju nuklearnog markera rDNK 18 S (niz analiziran na najmanje 1 600 baznih parova) u bazi podataka Nacionalnog centra za biotehnoške informacije (NCBI): najmanje 99,9 %</p> <p>Vlažnost: ≤ 7,0 %</p> <p>Bjelančevine: 35 – 40 %</p> <p>Pepeo: 14 – 16 %</p> <p>Ugljikohidrati: 30 – 32 %</p> <p>Vlakna: 2 – 3 %</p> <p>Masti: 5 – 8 %</p> <p>Zasićene masne kiseline: 29 – 31 % ukupnih masnih kiselina</p> <p>Mononezasićene masne kiseline: 21 – 24 % ukupnih masnih kiselina</p> <p>Polinezasićene masne kiseline: 44 – 49 % ukupnih masnih kiselina</p> <p>Jod: ≤ 15 mg/kg</p>
<p><b>Therapon barcoo/Scortum</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p><i>Scortum/Therapon barcoo</i> vrsta je ribe iz porodice <i>Terapontidae</i>. Riječ je o endemskoj slatkovodnoj vrsti iz Australije koja se sad uzgaja u ribnjacima.</p> <p>Taksonomska identifikacija. Razred: <i>Actinopterygii</i> &gt; red: <i>Perciformes</i> &gt; porodica: <i>Terapontidae</i> &gt; rod: <i>Therapon</i> ili <i>Scortum barcoo</i></p> <p>Sastav ribljeg mesa:</p> <p>Bjelančevine (%) 18 – 25</p> <p>Vlažnost (%) 65 – 75</p> <p>Pepeo (%): 0,5 – 2,0</p> <p>Energetska vrijednost (KJ/kg): 6000 – 11500</p> <p>Ugljikohidrati (%): 0,0</p> <p>Masti (%): 5 – 15</p> <p>Masne kiseline (mg masne kiseline/g filea)</p> <p>Σ PUFA n-3: 1,2 – 20,0</p> <p>Σ PUFA n-6: 0,3 – 2,0</p> <p>PUFA n-3/n-6: 1,5 – 15,0</p> <p>Ukupno omega 3 kiseline: 1,6 – 40,0</p> <p>Ukupno omega 6 kiseline: 2,6 – 10,0</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>D-tagatoza</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Tagatoza se proizvodi izomerizacijom galaktoze kemijskom ili enzimskom pretvorbom ili epimerizacijom fruktoze enzimskom pretvorbom. Riječ je o jednostupanjskim pretvorbama.            Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali            Kemijski naziv: D-tagatoza            Istoznačnica: D-likso-heksuloza            CAS broj: 87-81-0            Kemijska formula: <math>C_6H_{12}O_6</math>            Masa formule: 180,16 (g/mol)</p> <p><b>Čistoća:</b>            Analiza: <math>\geq 98\%</math> na temelju mase suhe tvari            Gubitak pri sušenju: <math>\leq 0,5\%</math> (102 °C, dva sata)            Specifična rotacija: <math>[\alpha]_D^{20}</math>: <math>-4</math> do <math>-5,6</math> ° (1 % vodene otopine)<sup>(1)</sup>            Raspon tališta: 133 – 137 °C</p> <p><b>Teški metali:</b>            Olovo: <math>\leq 1,0</math> mg/kg</p> <p>(*) Utvrditi primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određenu razinu. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se temeljiti na načelima metode opisane u FNP 5. „Instrumentalne metode“<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 (JECFA) (Dokument o hrani i prehrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za općenite obavijesti, općenite analitičke tehnike, identifikacijska ispitivanja, testne otopine i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 307 stranica; engleski jezik – ISBN 92-5-102991-1</p>
<p><b>Ekstrakt bogat taksifolinom</b></p>	<p><b>Opis:</b>            ekstrakt bogat taksifolinom dobiven iz dahurskog ariša (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.)) prah je bijele do bjeložute boje koji se kristalizira iz vrućih vodenih otopina.</p> <p><b>Definicija:</b>            Kemijski naziv: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroksifenil)-3,5,7-trihidroksi-2,3-dihidroksipropen-4-on, poznat i pod nazivom (+) trans (2R,3R)- dihidrokvercetin]            Kemijska formula: <math>C_{15}H_{12}O_7</math>            Molekulska masa: 304,25 Da            CAS br.: 480-18-2</p> <p><b>Specifikacije:</b>            Fizički parametar            Vlaga: <math>\leq 10\%</math></p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije																		
	<p><i>Analiza spoja</i></p> <p>Taksifolin (m/m): <math>\geq 90,0\%</math> mase suhe tvari</p> <p><b>Teški metali, pesticidi</b></p> <p>Olovo: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p>Arsen: <math>\leq 0,02</math> mg/kg</p> <p>Kadmij: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p>Živa: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Diklorodifemilrikloretan (DDT): <math>\leq 0,05</math> mg/kg</p> <p><b>Ostaci otapala</b></p> <p>Etanol: <math>&lt; 5\ 000</math> mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b></p> <p>Ukupni broj mikroorganizama (UBM): <math>\leq 10^4</math> CFU/g</p> <p>Enterobakterije: <math>\leq 100/g</math></p> <p>Kvasci i plijesan : <math>\leq 100</math> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna/1 g</p> <p><i>Pseudomonas</i>: nije prisutna/1 g</p> <p><b>Uobičajeni raspon komponenti ekstrakta bogatog taksifolinom (u suhoj tvari)</b></p> <p><i>Komponenta ekstrakta</i></p> <table border="0"> <tr> <td>Taksifolin</td> <td>90 – 93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendrin</td> <td>2,5 – 3,5</td> </tr> <tr> <td>Eriodiktiol</td> <td>0,1 – 0,3</td> </tr> <tr> <td>Kvercetin</td> <td>0,3 – 0,5</td> </tr> <tr> <td>Naringenin</td> <td>0,2 – 0,3</td> </tr> <tr> <td>Kemferol</td> <td>0,01 – 0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinocebrin</td> <td>0,05 – 0,12</td> </tr> <tr> <td>Neidentificirani flavonoidi</td> <td>1 – 3</td> </tr> <tr> <td>Voda(*)</td> <td>1,5</td> </tr> </table> <p>Udio, raspon koji se obično bilježi (%)</p>	Taksifolin	90 – 93	Aromadendrin	2,5 – 3,5	Eriodiktiol	0,1 – 0,3	Kvercetin	0,3 – 0,5	Naringenin	0,2 – 0,3	Kemferol	0,01 – 0,1	Pinocebrin	0,05 – 0,12	Neidentificirani flavonoidi	1 – 3	Voda(*)	1,5
Taksifolin	90 – 93																		
Aromadendrin	2,5 – 3,5																		
Eriodiktiol	0,1 – 0,3																		
Kvercetin	0,3 – 0,5																		
Naringenin	0,2 – 0,3																		
Kemferol	0,01 – 0,1																		
Pinocebrin	0,05 – 0,12																		
Neidentificirani flavonoidi	1 – 3																		
Voda(*)	1,5																		
	<p>(*) Taksifolin je kristal i u hidriranom obliku i tijekom postupka sušenja, zbog čega udio kristalizacijske vode iznosi 1,5 %.</p>																		

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>Trehaloza</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Nereducirajući disaharid koji se sastoji od dviju polovica glukoze povezanih alfa-1,1-glikozidnom vezom. Dobiva se enzimskim procesom u više koraka iz tekućeg škroba ili saharoze. Komercijalni je proizvod dihidrat. bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog okusa</p> <p>Istoznačnice: <math>\alpha,\alpha</math>-trehaloza</p> <p>Kemijski naziv: <math>\alpha</math>-D-glukopiranozil-<math>\alpha</math>-D-glukopiranozid, dihidrat</p> <p>CAS br.: 6138-23-4 (dihidrat)</p> <p>Kemijska formula: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O</math> (dihidrat)</p> <p>Masa formule: 378,33 (dihidrat)</p> <p>Analiza: <math>\geq 98\%</math> na temelju suhe tvari</p> <p>Utvrđiti primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određenu razinu. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se temeljiti na načelima metode opisane u FNP 5 (1), „Instrumentalne metode“</p> <p><b>Metoda analize:</b></p> <p>Načelo: trehaloza se identificira tekućom kromatografijom i kvantificira usporedbom s referentnim standardom koji sadržava standardnu trehalozu</p> <p>Priprema otopine uzorka: precizno izmjeriti oko 3 g suhog uzorka u odmjernoj tikvici od 100 ml i dodati oko 80 ml pročišćene deionizirane vode. Potpuno otopiti uzorak i razrijediti ga do oznake pročišćenom deioniziranom vodom. Filtrirati kroz filter od 0,45 mikrona.</p> <p>Priprema standardne otopine: otopiti precizno izmjerenu količinu suhe standardne referentne trehaloze u vodi da bi se dobila otopina poznate koncentracije od oko 30 mg trehaloze po mililitru</p> <p>Optrema: uređaj za tekućinsku kromatografiju opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem</p> <p>Uvjeti:</p> <p>Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ili istovjetna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— dužina: 300 mm</li> <li>— promjer: 10 mm</li> <li>— temperatura: 50 °C</li> </ul> <p>Mobilna faza: voda brzina protoka: 0,4 ml/min</p> <p>Volumen za ubrizgavanje: 8 <math>\mu</math>l</p> <p>Postupak: u kromatograf odvojeno ubrizgati jednake volumene otopine uzorka i standardne otopine.</p> <p>Snimiti kromatogram i izmjeriti veličinu odgovora vršne vrijednosti trehaloze.</p> <p>Izračunati količinu (u mg) trehaloze u 1 ml otopine uzorka s pomoću sljedeće formule:</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>% trehaloze = <math>100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)</math> pri čemu su:</p> <p><math>R_S</math> = vršna vrijednost trehaloze u standardnom pripravku  <math>R_U</math> = vršna vrijednost trehaloze u pripravku uzorka  <math>W_S</math> = masa u mg trehaloze u standardnom pripravku  <math>W_U</math> = masa suhog uzorka u mg</p> <p><b>Svojstva:</b>  Identifikacija:  Topljivost: lako topljiv u vodi, vrlo slabo topljiv u etanolu  Specifična rotacija: <math>[\alpha]_D^{20} = +179^\circ</math> (5 % vodena otopina, dihidrat), <math>+199^\circ</math> (5 % vodena otopina, bezvodna tvar)  Talište: <math>97^\circ\text{C}</math> (dihidrat)  <b>Čistoća:</b>  Gubitak pri sušenju: <math>\leq 1,5\%</math> (<math>60^\circ\text{C}</math>, 5 h)  Ukupan pepeo: <math>\leq 0,05\%</math></p> <p><b>Teški metali:</b>  Olovo: <math>\leq 1,0\text{ mg/kg}</math></p>
<p><b>Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Komerijalno uzgojene gljive <i>Agaricus bisporus</i> na koje se nakon berbe primjenjuje tretman UV svjetlom.  UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim svjetlom unutar raspona valnih duljina od 200 do 320 nm.</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>  Kemijski naziv: (3<math>\beta</math>,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  Istoznačnica: ergokalciferol  CAS br.: 50-14-6  Molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Sadržaj:</b>  Vitamin D<sub>2</sub> u konačnom proizvodu: 5–10 <math>\mu\text{g}/100\text{ g}</math> svježe mase pri isteku roka trajanja</p>
<p><b>Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tretiran UV zračenjem</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) podvrgava se ultraljubičastom zračenju kako bi se potaknulo pretvaranje ergosterola u vitamin D<sub>2</sub> (ergokalciferol). Sadržaj vitamina D<sub>2</sub> u koncentratu kvasca varira od 1 800 000 do 3 500 000 IU vitamina D/100 g (450–875 <math>\mu\text{g/g}</math>).  Sipka zrnca boje kože</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>            Kemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol            Istoznačnica: ergokalciferol            CAS br.: 50-14-6            Molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji za koncentrat kvasca:</b>            Količinski: <math>\leq 10^3</math>/g  <i>Escherichia coli</i>: <math>\leq 10</math>/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p>
<p><b>Kruh tretiran UV zračenjem</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Kruh tretiran UV zračenjem čine dizani kruh i pecivo (bez posipa) tretiran ultraljubičastim zračenjem nakon pečenja radi pretvaranja ergosterola u vitamin D<sub>2</sub> (ergokalciferol).            UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastom svjetlošću unutar raspona valnih duljina od 240 do 315 nm tijekom najviše pet sekundi s dozom zračenja od 10 do 50 mJ/cm<sup>2</sup>.</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>            Kemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol            Istoznačnica: ergokalciferol            CAS br.: 50-14-6            Molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Sadržaj:</b>            Vitamin D<sub>2</sub> (ergokalciferol) u konačnom proizvodu: 0,75 – 3 µg/100 g <sup>(1)</sup>            Kvasac u tijestu: 1-5 g/100 g <sup>(2)</sup>  <sup>(1)</sup> EN 12821, 2009., Europska norma.  <sup>(2)</sup> Izračun za recept.</p>
<p><b>Mlijeko tretirano UV zračenjem</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>            Mlijeko tretirano UV zračenjem kravljje je mlijeko (punomasno i djelomično obrano) na koje je primijenjen tretman ultraljubičastim (UV) zračenjem s pomoću turbulentnog strujanja nakon pasteurizacije. Tretman pasteuriziranog mlijeka UV zračenjem izaziva povećanje koncentracija vitamina D<sub>3</sub> (kolekalciferol) pretvaranjem 7-dehidrokolesterola u vitamin D<sub>3</sub>.            UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastom svjetlošću unutar raspona valnih duljina od 200 do 310 nm dozom zračenja od 1 045 J/l.</p>



Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Vitamin D<sub>3</sub>:</b>            Kemijski naziv: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-ildien]etiliden]-4-metilidencikloheksan-1-ol            Istoznačnica: kolekalciferol            CAS br.: 67-97-0            Molekulska masa: 384,6377 g/mol  <b>Sadržaj:</b>            Vitamin D<sub>3</sub> u konačnom proizvodu:            Punomasno mlijeko<sup>(1)</sup>: 0,5 – 3,2 µg/100 g<sup>(2)</sup>            Djelomično obrano mlijeko(1): 0,1 – 1,5 µg/100 g<sup>(2)</sup></p> <p><sup>(1)</sup> Kako je definirano Uredbom (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 (SL L 347, 20,12,2013., str. 671).</p> <p><sup>(2)</sup> HPLC</p>
<p><b>Vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)</b></p>	<p>Ta se nova hrana proizvodi posebnim odobrenim sintetskim ili mikrobiološkim postupkom. Vitamin K<sub>2</sub> (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokinon), ili niz menakinona, skupina je preniliranih derivata naftokinona. Količina ostataka izoprena, pri čemu se jedna jedinica izoprena sastoji od pet ugljika koji čine bočni lanac, upotrebljava se za označavanje homologa menakinona koji se primarno sastoje od MK-7 i, u manjoj količini, MK-6. Serije vitamina K<sub>2</sub> (menakinon), pri čemu je menakinon-7 (MK-7)(n = 6) C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) C<sub>41</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub> i menakinon-4 (MK-4)(n = 3) C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub>.</p> <p>Kemijski naziv: (all-E)-2-(3,7,1,1,15,1,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptenil)-3-metil-1,4-naftalenedion</p> <p>CAS broj: 2124-57-4            Molekulska formula: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>            Molekulska masa: 649 g/mol</p> <div data-bbox="1107 1106 1401 1644" style="text-align: center;"> <p>2-metil-1,4-naftokinon (menadiol)</p> </div>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p><b>Specifikacija sintetičkog vitamina K<sub>2</sub> (menakinon-7)</b></p> <p>Izgled: žuti prah</p> <p>Čistoća: najviše 6,0 % cis-izomer, najviše 2,0 % drugih nečistoća</p> <p>Sadržaj: 97 – 102 % menakinon-7 (uključujući najmanje 92 % all-trans menakinona-7)</p> <p><b>Specifikacija vitamina K<sub>2</sub> (menakinon-7) proizvedenog mikrobiološkim procesom</b></p> <p>Izvor: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto i <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p>Izgled: žuti prah ili uljna suspenzija</p>
<p><b>Ekstrakt pšeničnih mekinja</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Bijeli kristalni prah dobiven enzimskom ekstrakcijom iz mekinja biljke <i>Triticum aestivum</i> L., bogat oligosaharidima arabinoksilana.</p> <p>Suha tvar: najmanje 94 %</p> <p>Oligosaharidi arabinoksilana: najmanje 70 % suhe tvari</p> <p>Prosječni stupanj polimerizacije oligosaharida arabinoksilana: 3 – 8</p> <p>Ferulinska kiselina (vezana uz oligosaharide arabinoksilana): 1 – 3 % suhe tvari</p> <p>Ukupno polisaharidi/oligosaharidi: najmanje 90 %</p> <p>Bjelančevine: najviše 2 % suhe tvari</p> <p>Pepeo: najviše 2 % suhe tvari</p> <p><b>Mikrobiološki parametri:</b></p> <p>Mezofilne bakterije – ukupna količina: najviše 10 000/g</p> <p>Kvasci: najviše 100/g</p> <p>Gljive: najviše 100/g</p> <p><i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: najviše 1000/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i>: najviše 1000/g</p>
<p><b>Beta-glukani iz kvasca</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Beta-glukani su složeni polisaharidi velike molekulske mase (100 – 200 kDa) koji se nalaze u staničnim stijenkama brojnih kvasaca i žitarica.</p> <p>Kemijski naziv za „beta-glukan iz kvasca” jest (1-3),(1-6)-β-D-glukani.</p> <p>Beta-glukani se sastoje od okosnice glukozidnih ostataka povezanih β-1-3-vezama koji se granaju β-1-6-vezama na koje se β-1-4-vezama vežu hitin i manoproteini.</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Beta-glukani izoliraju se iz kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p> <p>Tercijarna struktura stijenke glukana kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sastoji se od lanaca ostataka <math>\beta</math>-1,3-povezane glukoze, koji se granaju <math>\beta</math>-1,6-vezama te tako stvaraju osnovu na koju se vežu hitin <math>\beta</math>-1,4-vezama, <math>\beta</math>-1,6-glukani i neki manoproteini.</p> <p>Ta je nova hrana dostupna u tri različita oblika: topljiva, neotopljiva i netopljiva u vodi, ali disperzivna u brojnim tekućim matricama.</p> <p><b>Kemijska svojstva beta-glukana iz kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>):</b></p> <p><b>Topljivi oblik:</b></p> <p>Ukupni ugljikohidrati: &gt; 75 %</p> <p>Beta-glukani (1,3/1,6): &gt; 75 %</p> <p>Pepeo: &lt; 4,0 %</p> <p>Vlaga: &lt; 8,0 %</p> <p>Bjelančevine: &lt; 3,5 %</p> <p>Masti: &lt; 10 %</p> <p><b>Netopljivi oblik:</b></p> <p>Ukupni ugljikohidrati: &gt; 70 %</p> <p>Beta-glukani (1,3/1,6): &gt; 70 %</p> <p>Pepeo: <math>\leq</math> 12 %</p> <p>Vlaga: &lt; 8,0 %</p> <p>Bjelančevine: &lt; 10 %</p> <p>Masti: &lt; 20 %</p> <p><b>Netopljivi u vodi, ali disperzivni u brojnim tekućim matricama:</b></p> <p>(1,3)-(1,6)-<math>\beta</math>-D-glukani: &gt; 80 %</p> <p>Pepeo: &lt; 2,0 %</p> <p>Vlaga: &lt; 6,0 %</p> <p>Bjelančevine: &lt; 4,0 %</p> <p>Ukupne masti: &lt; 3,0 %</p> <p><i>Mikrobiološki podaci za netopljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tekućim matricama:</i></p> <p>Ukupan broj živih mikroorganizama: &lt; 1 000 CFU/g</p> <p>Enterobakterije: &lt; 100 CFU/g</p> <p>Ukupni koliformi: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Kvasac: &lt; 25 CFU/g</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Plijesan: &lt; 25 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 1 g</p> <p>Teški metali za netopljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tekućim matricama:</p> <p>Olovo: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>Arsen: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>Živa: &lt; 0,1 mg/g</p> <p>Kadmij: &lt; 0,1 mg/g</p>
<p><b>Zeaksantin</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Zeaksantin je prirodni ksantofilni pigment i oksigenirani karotenoid.</p> <p>Sintetski zeaksantin nalazi se ili u obliku praha sušenog raspršivanjem na bazi želatine ili škroba („kapljice“) s dodanim <math>\alpha</math>-tokoferolom i askorbil-palmitatom, ili u obliku suspenzije s kukuruznim uljem s dodanim <math>\alpha</math>-tokoferolom. Sintetski zeaksantin proizvodi se iz manjih molekula kemijskom sintezom u više koraka.</p> <p>Riječ je o narančastocrvenom kristalnom prahu s blagim mirisom ili bez mirisa.</p> <p>Kemijska formula: <math>C_{40}H_{56}O_2</math></p> <p>CAS br.: 144-68-3</p> <p>Molekulska masa: 568,9 daltona</p> <p><b>Fizičko-kemijska svojstva:</b></p> <p>Gubitak pri sušenju: &lt; 0,2 %</p> <p>All-trans zeaksantin: &gt; 96 %</p> <p>Cis-zeaksantin: &lt; 2,0 %</p> <p>Drugi karotenoidi: &lt; 1,5 %</p> <p>Trifenilfosfin oksid (CAS br. 791-28-6): &lt; 50 mg/kg</p>
<p><b>Cinkov-L-pidolat</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Cinkov-L-pidolat bijeli je do kremasto bijeli prah karakterističnog mirisa.</p> <p>Međunarodni nezaštićeni naziv (INN): L-piroglutaminska kiselina, cinkov klorid</p>

Odobrena nova hrana	Specifikacije
	<p>Istožnačnice: cink 5-oksoprolin, cink piroglutamat, cink piroolidon karboksilat, cink PCA, cinkov-L-pidolat</p> <p>CAS br.: 15454-75-8</p> <p>Molekulska formula: <math>(C_5H_6NO_3)_2 Zn</math></p> <p>Relativna bezvodna molekulska masa: 321,4</p> <p>Izgled: bijeli do bjelkasti prah</p> <p><b>Čistoća:</b></p> <p>Cinkov-L-pidolat (čistoća): <math>\geq 98 \%</math></p> <p>pH vrijednost (10 % vodene otopine): 5,0 – 6,0</p> <p>Specifična rotacija: 19,6°– 22,8°</p> <p>Voda: <math>\leq 10,0 \%</math></p> <p>Glutaminska kiselina: <math>&lt; 2,0 \%</math></p> <p><b>Teški metali:</b></p> <p>Olovo: <math>\leq 3,0</math> ppm</p> <p>Arsen: <math>\leq 2,0</math> ppm</p> <p>Kadmij: <math>\leq 1,0</math> ppm</p> <p>Živa: <math>\leq 0,1</math> ppm</p> <p><b>Mikrobiološki kriteriji:</b></p> <p>Ukupan broj mezofilnih bakterija: <math>\leq 1\ 000</math> CFU/g</p> <p>Kvasci i plijesni: <math>\leq 100</math> CFU/g</p> <p>Patogen: nije prisutan</p>

(<sup>1</sup>) Uredba Komisije (EU) br. 231/2012 od 9. ožujka 2012. o utvrđivanju specifikacija za prehrambene aditive navedene u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 83, 22.3.2012., str. 1.).

(<sup>2</sup>) Provedbena uredba Komisije (EU) 2015/1175 od 5. veljače 2015. o utvrđivanju posebnih uvjeta za uvoz guar gume podrijetlom ili poslano iz Indije zbog rizika kontaminacije pentaklorofenolom i dioksinima (SL L 30, 6.2.2015., str. 10.)