

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
► <u>M1</u>	A Bizottság (EU) 2018/460 végrehajtási rendelete (2018. március 20.)	L 78	2	2018.3.21.
► <u>M2</u>	A Bizottság (EU) 2018/461 végrehajtási rendelete (2018. március 20.)	L 78	7	2018.3.21.
► <u>M3</u>	A Bizottság (EU) 2018/462 végrehajtási rendelete (2018. március 20.)	L 78	11	2018.3.21.
► <u>M4</u>	A Bizottság (EU) 2018/469 végrehajtási rendelete (2018. március 21.)	L 79	11	2018.3.22.
► <u>M5</u>	A Bizottság (EU) 2018/991 végrehajtási rendelete (2018. július 12.)	L 177	9	2018.7.13.
► <u>M6</u>	A Bizottság (EU) 2018/1011 végrehajtási rendelete (2018. július 17.)	L 181	4	2018.7.18.
► <u>M7</u>	A Bizottság (EU) 2018/1018 végrehajtási rendelete (2018. július 18.)	L 183	9	2018.7.19.
► <u>M8</u>	A Bizottság (EU) 2018/1032 végrehajtási rendelete (2018. július 20.)	L 185	9	2018.7.23.
► <u>M9</u>	A Bizottság (EU) 2018/1023 végrehajtási rendelete (2018. július 23.)	L 187	1	2018.7.24.
► <u>M10</u>	A Bizottság (EU) 2018/1122 végrehajtási rendelete (2018. augusztus 10.)	L 204	36	2018.8.13.
► <u>M11</u>	A Bizottság (EU) 2018/1123 végrehajtási rendelete (2018. augusztus 10.)	L 204	41	2018.8.13.
► <u>M12</u>	A Bizottság (EU) 2018/1132 végrehajtási rendelete (2018. augusztus 13.)	L 205	15	2018.8.14.
► <u>M13</u>	A Bizottság (EU) 2018/1133 végrehajtási rendelete (2018. augusztus 13.)	L 205	18	2018.8.14.
► <u>M14</u>	A Bizottság (EU) 2018/1293 végrehajtási rendelete (2018. szeptember 26.)	L 243	2	2018.9.27.
► <u>M15</u>	A Bizottság (EU) 2018/1631 végrehajtási rendelete (2018. október 30.)	L 272	17	2018.10.31.
► <u>M16</u>	A Bizottság (EU) 2018/1632 végrehajtási rendelete (2018. október 30.)	L 272	23	2018.10.31.

► <u>M17</u>	A Bizottság (EU) 2018/1633 végrehajtási rendelete (2018. október 30.)	L 272	29	2018.10.31.
► <u>M18</u>	A Bizottság (EU) 2018/1647 végrehajtási rendelete (2018. október 31.)	L 274	51	2018.11.5.
► <u>M19</u>	A Bizottság (EU) 2018/1648 végrehajtási rendelete (2018. október 29.)	L 275	1	2018.11.6.
► <u>M20</u>	A Bizottság (EU) 2018/1991 végrehajtási rendelete (2018. december 13.)	L 320	22	2018.12.17.
► <u>M21</u>	A Bizottság (EU) 2018/2016 végrehajtási rendelete (2018. december 18.)	L 323	1	2018.12.19.
► <u>M22</u>	A Bizottság (EU) 2018/2017 végrehajtási rendelete (2018. december 18.)	L 323	4	2018.12.19.
► <u>M23</u>	A Bizottság (EU) 2019/108 végrehajtási rendelete (2019. január 24.)	L 23	4	2019.1.25.
► <u>M24</u>	A Bizottság (EU) 2019/109 végrehajtási rendelete (2019. január 24.)	L 23	7	2019.1.25.
► <u>M25</u>	A Bizottság (EU) 2019/110 végrehajtási rendelete (2019. január 24.)	L 23	11	2019.1.25.
► <u>M26</u>	A Bizottság (EU) 2019/387 végrehajtási rendelete (2019. március 11.)	L 70	17	2019.3.12.
► <u>M27</u>	A Bizottság (EU) 2019/388 végrehajtási rendelete (2019. március 11.)	L 70	21	2019.3.12.
► <u>M28</u>	A Bizottság (EU) 2019/456 végrehajtási rendelete (2019. március 20.)	L 79	13	2019.3.21.
► <u>M29</u>	A Bizottság (EU) 2019/506 végrehajtási rendelete (2019. március 26.)	L 85	11	2019.3.27.
► <u>M30</u>	A Bizottság (EU) 2019/760 végrehajtási rendelete (2019. május 13.)	L 125	13	2019.5.14.
► <u>M31</u>	A Bizottság (EU) 2019/1272 végrehajtási rendelete (2019. július 29.)	L 201	3	2019.7.30.
► <u>M32</u>	A Bizottság (EU) 2019/1294 végrehajtási rendelete (2019. augusztus 1.)	L 204	16	2019.8.2.
► <u>M33</u>	A Bizottság (EU) 2019/1314 végrehajtási rendelete (2019. augusztus 2.)	L 205	4	2019.8.5.
► <u>M34</u>	A Bizottság (EU) 2019/1686 végrehajtási rendelete (2019. október 8.)	L 258	13	2019.10.9.
► <u>M35</u>	A Bizottság (EU) 2019/1976 végrehajtási Rendelete (2019. november 25.)	L 308	40	2019.11.29.
► <u>M36</u>	A Bizottság (EU) 2019/1979 végrehajtási Rendelete (2019. november 26.)	L 308	62	2019.11.29.
► <u>M37</u>	A Bizottság (EU) 2019/2165 végrehajtási rendelete (2019. december 17.)	L 328	81	2019.12.18.
► <u>M38</u>	A Bizottság (EU) 2020/... végrehajtási rendelete 2020. január 10	L 7	6	2020.1.13.
► <u>M39</u>	A Bizottság (EU) 2020/24 végrehajtási rendelete (2020. január 13.)	L 8	12	2020.1.14.
► <u>M40</u>	A Bizottság (EU) 2020/206 végrehajtási rendelete (2020. február 14.)	L 43	66	2020.2.17.
► <u>M41</u>	A Bizottság (EU) 2020/443 végrehajtási rendelete (2020. március 25.)	L 92	7	2020.3.26.
► <u>M42</u>	A Bizottság (EU) 2020/478 végrehajtási rendelete (2020. április 1.)	L 102	1	2020.4.2.
► <u>M43</u>	A Bizottság (EU) 2020/484 végrehajtási rendelete (2020. április 2.)	L 103	3	2020.4.3.

► <u>M44</u>	módosította a Bizottság (EU) 2021/1318 végrehajtási rendelete (2021. augusztus 9.)	L 286	5	2021.8.10.
► <u>M45</u>	A Bizottság (EU) 2020/500 végrehajtási rendelete (2020. április 6.)	L 109	2	2020.4.7.
► <u>M46</u>	A Bizottság (EU) 2020/916 végrehajtási rendelete (2020. július 1.)	L 209	6	2020.7.2.
► <u>M47</u>	A Bizottság (EU) 2020/917 végrehajtási rendelete (2020. július 1.)	L 209	10	2020.7.2.
► <u>M48</u>	A Bizottság (EU) 2020/973 végrehajtási rendelete (2020. július 6.)	L 215	7	2020.7.7.
► <u>M49</u>	A Bizottság (EU) 2020/1163 végrehajtási rendelete (2020. augusztus 6.)	L 258	1	2020.8.7.
► <u>M50</u>	A Bizottság (EU) 2020/1559 végrehajtási rendelete (2020. október 26.)	L 357	7	2020.10.27.
► <u>M51</u>	A Bizottság (EU) 2020/1634 végrehajtási rendelete (2020. november 4.)	L 367	39	2020.11.5.
► <u>M52</u>	A Bizottság (EU) 2020/1820 végrehajtási rendelete (2020. december 2.)	L 406	29	2020.12.3.
► <u>M53</u>	A Bizottság (EU) 2020/1821 végrehajtási rendelete (2020. december 2.)	L 406	34	2020.12.3.
► <u>M54</u>	A Bizottság (EU) 2020/1822 végrehajtási rendelete (2020. december 2.)	L 406	39	2020.12.3.
► <u>M55</u>	A Bizottság (EU) 2020/1993 végrehajtási rendelete (2020. december 4.)	L 410	62	2020.12.7.
► <u>M56</u>	A Bizottság (EU) 2021/50 végrehajtási rendelete (2021. január 22.)	L 23	7	2021.1.25.
► <u>M57</u>	A Bizottság (EU) 2021/51 végrehajtási rendelete (2021. január 22.)	L 23	10	2021.1.25.
► <u>M58</u>	A Bizottság (EU) 2021/82 végrehajtási rendelete (2021. január 27.)	L 29	16	2021.1.28.
► <u>M59</u>	A Bizottság (EU) 2021/96 végrehajtási rendelete (2021. január 28.)	L 31	201	2021.1.29.
► <u>M60</u>	A Bizottság (EU) 2021/120 végrehajtási rendelete (2021. február 2.)	L 37	1	2021.2.3.
► <u>M61</u>	A Bizottság (EU) 2021/668 végrehajtási rendelete (2021. április 23.)	L 141	3	2021.4.26.
► <u>M62</u>	A Bizottság (EU) 2021/670 végrehajtási rendelete (2021. április 23.)	L 141	14	2021.4.26.
► <u>M63</u>	A Bizottság (EU) 2021/882 végrehajtási rendelete (2021. június 1.)	L 194	16	2021.6.2.
► <u>M64</u>	A Bizottság (EU) 2021/900 végrehajtási rendelete (2021. június 3.)	L 197	71	2021.6.4.
► <u>M65</u>	A Bizottság (EU) 2021/912 végrehajtási rendelete (2021. június 4.)	L 199	10	2021.6.7.
► <u>M66</u>	A Bizottság (EU) 2021/1318 végrehajtási rendelete (2021. augusztus 9.)	L 286	5	2021.8.10.
► <u>M67</u>	A Bizottság (EU) 2021/1319 végrehajtási rendelete (2021. augusztus 9.)	L 286	12	2021.8.10.
► <u>M68</u>	A Bizottság (EU) 2021/1326 végrehajtási rendelete (2021. augusztus 10.)	L 288	24	2021.8.11.
► <u>M69</u>	A Bizottság (EU) 2021/1377 végrehajtási rendelete (2021. augusztus 19.)	L 297	20	2021.8.20.
► <u>M70</u>	A Bizottság (EU) 2021/1974 végrehajtási rendelete (2021. november 12.)	L 402	5	2021.11.15.
► <u>M71</u>	A Bizottság (EU) 2021/1975 végrehajtási rendelete (2021. november 12.)	L 402	10	2021.11.15.
► <u>M72</u>	A Bizottság (EU) 2021/2029 végrehajtási rendelete (2021. november 19.)	L 415	9	2021.11.22.
► <u>M73</u>	A Bizottság (EU) 2021/2079 végrehajtási rendelete (2021. november 26.)	L 426	16	2021.11.29.
► <u>M74</u>	A Bizottság (EU) 2021/2129 végrehajtási rendelete (2021. december 2.)	L 432	13	2021.12.3.
► <u>M75</u>	A Bizottság (EU) 2021/2191 végrehajtási rendelete (2021. december 10.)	L 445	1	2021.12.13.
► <u>M76</u>	A Bizottság (EU) 2022/47 végrehajtási rendelete (2022. január 13.)	L 9	29	2022.1.14.

► <u>M77</u>	A Bizottság (EU) 2022/168 végrehajtási rendelete (2022. február 8.)	L 28	5	2022.2.9.
► <u>M78</u>	A Bizottság (EU) 2022/169 végrehajtási rendelete (2022. február 8.)	L 28	10	2022.2.9.
► <u>M79</u>	A Bizottság (EU) 2022/187 végrehajtási rendelete (2022. február 10.)	L 30	102	2022.2.11.
► <u>M80</u>	A Bizottság (EU) 2022/188 végrehajtási rendelete (2022. február 10.)	L 30	108	2022.2.11.
► <u>M81</u>	A Bizottság (EU) 2022/196 végrehajtási rendelete (2022. február 11.)	L 31	46	2022.2.14.
► <u>M82</u>	A Bizottság (EU) 2022/202 végrehajtási rendelete (2022. február 14.)	L 33	41	2022.2.15.



A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2470 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2017. december 20.)

**az új élelmiszerek uniós jegyzékének az új élelmiszerekről
szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet
alapján történő megállapításáról**

(EGT-vonatkozású szöveg)

1. cikk

Az engedélyezett új élelmiszerek uniós jegyzéke

A Bizottság létrehozza az (EU) 2015/2283 rendelet 6. cikkének (1) bekezdése szerinti, az Unión belül forgalomba hozható új élelmiszerek uniós jegyzékét, amely e rendelet mellékletében található.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

▼ M9*MELLÉKLET***AZ ÚJ ÉLELMISZEREK UNIÓS JEGYZÉKE****A jegyzék tartalma**

1. Az uniós jegyzék két táblázatból (1. és 2. táblázat) áll.
2. Az 1. táblázat tartalmazza az engedélyezett új élelmiszereket, továbbá az alábbi információkat:
 1. oszlop: Engedélyezett új élelmiszer
 2. oszlop: Az új élelmiszer felhasználásának feltételei. Ez az oszlop további két oszlopra van bontva: Adott élelmiszer-kategória és Maximális mennyiségek
 3. oszlop: További különös jelölési követelmények
 4. oszlop: Egyéb követelmények
3. A 2. táblázat tartalmazza az új élelmiszerekre vonatkozó specifikációkat, továbbá az alábbi információkat:
 1. oszlop: Engedélyezett új élelmiszer
 2. oszlop: Specifikációk

1. táblázat: Engedélyezett új élelmiszerek

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
N-acetil-D-neuraminsav	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „N-acetil-D-neuraminsav” Az N-acetil-D-neuraminsavat tartalmazó étrend-kiegészítőkön fel kell tüntetni azt a kijelentést, hogy az étrend-kiegészítő nem adható csecsemőknek, kisgyermekeknek és 10 évesnél fiatalabb gyermekeknek, amennyiben huszonnégy órán belül anyatejet vagy más, hozzáadott N-acetil-D-neuraminsavat tartalmazó élelmiszert fogyasztottak.		
	A 609/2013/EU rendeletben ⁽¹⁾ meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszer	0,05 g/l az elkészített tápszerben			
	A 609/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet meghatározása szerinti, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott-gabona-alapú élelmiszerek és bébiételek	0,05 g/kg szilárd élelmiszerekben			
	A 609/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet meghatározása szerinti, csecsemők és kisgyermekek számára készült, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer	Azon csecsemőkre és kisgyermekekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek, de semmiképpen sem lehet magasabb, mint a táblázatban a termékek megfelelő kategóriájára vonatkozóan meghatározott maximális mennyiségek			
	A 609/2013/EU rendelet meghatározása szerinti, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	0,2 g/l (italok) 1,7 g/kg (szeletek)			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁾ értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek	1,25 g/kg			
	Ízesítés nélküli pasztörözött és sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	0,05 g/l			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Erjesztés után hőkezelt, ízesítés nélküli, savanyútej-alapú termékek; ízesített, savanyú tejtermékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	0,05 g/l (italok) 0,4 g/kg (szilárd élelmiszerek)			
	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehé- rítőket is	0,05 g/l (italok) 0,25 g/kg (szilárd élelmiszerek)			
	Müzliszeletek	0,5 g/kg			
	Asztali édesítőszer	8,3 g/kg			
	Gyümölcs- és zöldségalapú italok	0,05 g/l			
	Ízesített italok	0,05 g/l			
	Kávékülönlegesség, tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, cikória; tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és cikóriakivonatok; tea-, növény-, gyümölcs- és gabonakészítmények forrázatokhoz	0,2 g/kg			
	A 2002/46/EK irányelvben ⁽³⁾ meghatározott étrend-kiegészítők	A 10 évnél idősebb általános népesség esetében 300 mg/nap Csecsemők esetében 55 mg/nap Kisgyermekek esetében 130 mg/nap 3–10 éves gyermekek esetében 250 mg/nap			
<i>Adansonia digitata</i> szárított (majomkenyérfa)-gyümölcshús	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Majomkenyérfa-gyümölcshús”		

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Ajuga reptans sejt-kultúrákból származó kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az <i>Ajuga reptans</i> föld feletti virágzó részeiből készült hasonló kivonat étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint			
▼ M77 Akkermansia muciniphila (pasztörözött)	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek a felnőtt népesség számára, a várandós és szoptató nők kivételével	$3,4 \times 10^{10}$ sejt/nap	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „pasztörözött <i>Akkermansia muciniphila</i> ”.		Engedélyezve 2022. március 1-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: A-Mansia Biotech S.A., rue Granbonpré, 11, Bâtiment H, 1435 Mont-Saint-Guibert, Belgium. Az adatvédelem időtartama alatt a pasztörözött <i>Akkermansia muciniphila</i> új élelmiszer kizárólag az A-Mansia Biotech S.A. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy az A-Mansia Biotech S.A. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2027. március 1.
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	$3,4 \times 10^{10}$ sejt/nap	A pasztörözött <i>Akkermansia muciniphila</i> t tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy azokat csak felnőttek fogyaszthatják, a várandós és szoptató nők kivételével.		

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
L-Alanil-L-glutamin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők				
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők és kisgyermekek számára készült élelmiszerek kivételével				
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok				
<i>Ulkenia</i> sp. mikroalgából nyert algaolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Ulkenia</i> sp. mikroalgából nyert algaolaj”		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g			
	Müzliszeletek	500 mg/100 g			
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejalapú italokat)	60 mg/100 ml			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Allanblackia magolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Allanblackia magolaj”		
	Kenhető zsiradékok és kenhető tejszínalapú krémek	30 g/100 g			
	Növényi olajok (*) és tej (a „tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehérítőket is” élelmiszer-kategóriába tartozó) keveréke	30 g/100 g			
	(*) Az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének VIII. részében meghatározott olívaolajok és olívapogácsa-olajok kivételével.				
Aloe macroclada Baker levélkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az Aloe vera (L.) Burm.-ból származó hasonló gél étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint			
Euphausia superba krillből származó olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „a rákok közé tartozó Euphausia superba krillből származó lipidextraktum”		
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g			
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajt-helyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Alkoholmentes italok Tejalapú italok Tejtermék-helyettesítő italok	80 mg/100 ml			
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g			
	Főzőzsírok	360 mg/100 ml			
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g			
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g			
	Energiaszeletek/gabonaszeletek	500 mg/100 g			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 3 000 mg/nap Várandós és szoptató nők esetében 450 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 609/2013/EU bizottsági rendelet hatálya alá tartozó, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitelek	200 mg/100 ml			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek				
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek				
Euphausia superba krillből származó, foszfolipidekben gazdag olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „a rákok közé tartozó <i>Euphausia superba</i> krillből származó lipidextraktum”		
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g			
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajt-helyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g			
	Alkoholmentes italok Tejalapú italok Tejtermék-helyettesítő italok	80 mg/100 ml			
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g			
	Főzőzsírok	360 mg/100 ml			
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g			
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemle, félék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g			
	Energiaszeletek/gabonaszzeletek	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 3 000 mg/nap Várandós és szoptató nők esetében 450 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel			
	A 609/2013/EU bizottsági rendelet hatálya alá tartozó, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitelemek	200 mg/100 ml			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek				
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek				
	Arachidonsavban gazdag, a <i>Mortierella alpina</i> gombából nyert olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>			
A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer		A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek csecsemők számára		A 609/2013/EU rendelettel összhangban			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Argania spinosaból származó argánolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Argánolaj”, illetve ételízesítőként való felhasználás esetén „Növényi olaj kizárólag ételízesítésre”		
	Ételízesítőként	Nincs meghatározva			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A növényi olajok élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint			

▼ **M69**

Haematococcus pluvialis algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Haematococcus pluvialis algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezin” A Haematococcus pluvialis algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezint tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy azokat csecsemők, kisgyermekek és 14 évnél fiatalabb gyermekek nem fogyaszthatják.		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek, kisgyermekeknek, valamint a 14 évesnél fiatalabb gyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	40–80 mg/nap oleorezin, ami napi legfeljebb 8 mg asztaxantinnak felel meg			

▼ **M9**

Bazsalikommag (Ocimum basilicum)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	Gyümölcslevelek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek	Egész bazsalikommagok (Ocimum basilicum) hozzáadása esetén 3 g/200 ml			

▼ **M32**

Betain	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek ⁽¹⁾</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „betain”. A betaint tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott élelmiszerek nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a fogyasztó az adott napon már fogyasztott hozzáadott betaint tartalmazó étrend-kiegészítőket.		Engedélyezve 2019. augusztus 22-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Copenhagen K, DK-1411, Dánia. Az adatvédelem időtartama alatt a betain új élelmiszer kizárólag a DuPont Nutrition Biosciences ApS által hozható forgalomba
	Sportolóknak szánt italporok, izotóniás és energiatalok	60 mg/100 g			
	Sportolóknak szánt protein- és müzliszeletek	500 mg/100 g			
	Sportolóknak szánt, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	20 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	500 mg/100 g (szelet) 136 mg/100 g (leves) 188 mg/100 g (kása) 60 mg/100 g (italok)			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek felnőtteknek	400 mg/nap			

▼ **M32**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
					az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a DuPont Nutrition Biosciences ApS beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2024. augusztus 22. (5 év).

▼ **M9**

Erjesztett feketebab kivonata	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Erjesztett feketebab (szója) kivonata” vagy „Erjesztett szója kivonata”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	4,5 g/nap			
Szarvasmarhából származó laktoferrin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Tehéntejből származó laktoferrin”		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszer (fogyasztásra kész ital)	100 mg/100 ml			
	Tejalapú élelmiszerek kisgyermek számára (fogyasztásra kész étel/ital)	200 mg/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek (szilárd)	670 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Az egyén szükségletétől függően legfeljebb 3 g/nap			
	Tejalapú italok	200 mg/100 g			
	Tejalapú porított italkeverékek (instant)	330 mg/100 g			
	Savanyútej-alapú italok (beleértve a joghurtitalokat)	50 mg/100 g			
	Alkoholmentes italok	120 mg/100 g			
	Joghurtalapú termékek	80 mg/100 g			
	Sajtalapú termékek	2 000 mg/100 g			
	Jégkrém	130 mg/100 g			
	Cukrász- és péksütemények	1 000 mg/100 g			
	Cukorkák	750 mg/100 g			
	Rágógumi	3 000 mg/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
▼ M34 Szarvasmarhából származó bázikus-savófehérje-izolátum	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Savófehérje-izolátum”. A szarvasmarhából származó bázikus-savófehérje-izolátumot tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni a következő kijelentést: „Ezt az étrend-kiegészítőt nem fogyaszthatják egy év alatti csecsemők/három év alatti gyermekek/tizennyolc év alatti gyermekek (*).” (*) Attól függően, hogy az étrend-kiegészítőt mely korosztálynak szánják.		Engedélyezve 2018. november 20-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Franciaország. Az adatvédelem időtartama alatt a szarvasmarhából származó bázikus-savófehérje-izolátum új élelmiszer kizárólag az Armor Protéines S.A.S. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy az Armor Protéines S.A.S. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejárta időpontja: 2023. november 20.
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszerek A 609/2013/EU rendelet meghatározása szerinti, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	30 mg/100 g (por) 3,9 mg/100 ml (elkészített) 30 mg/100 g (por) 4,2 mg/100 ml (elkészített) 300 mg/nap 30 mg/100 g (por formában lévő tápszerben csecsemők számára, életük első hónapjaiban a megfelelő kiegészítő táplálás bevezetéséig) 3,9 mg/100 ml (elkészített tápszerben csecsemők számára, életük első hónapjaiban a megfelelő kiegészítő táplálás bevezetéséig) 30 mg/100 g (por formában lévő tápszerben csecsemők számára, a megfelelő kiegészítő táplálás bevezetését követően) 4,2 mg/100 ml (elkészített tápszerben csecsemők számára, a megfelelő kiegészítő táplálás bevezetését követően) Kisgyermekek esetében 58 mg/nap 3–18 éves gyermekek és serdülőkorúak esetében 380 mg/nap Felnőttek esetében 610 mg/nap Csecsemők esetében 25 mg/nap Kisgyermekek esetében 58 mg/nap 3–18 éves gyermekek és serdülőkorúak esetében 250 mg/nap Felnőttek esetében 610 mg/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Buglossoides arvensis magolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A sztearidonsav maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Finomított <i>Buglossoides</i> -olaj”		
	Tejtermékek és tejtermék-helyettesítők	250 mg/100 g			
		Italok esetében 75 mg/100 g			
	Sajtok és sajtermékek	750 mg/100 g			
	Vaj és egyéb zsír- és olajemulziók, ideértve a kenhető készítményeket (nem főzéshez vagy sütéshez)	750 mg/100 g			
	Reggeli gabonapelyhek	625 mg/100 g			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	500 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők és kisgyermekek számára készült, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek kivételével	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Calanus finmarchicus-ból nyert olaj	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Calanus finmarchicus</i> -ból (rákféléből) nyert olaj”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,3 g/nap			

▼ **M74**

Kalcium-frukto- borát	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „kalcium-L-fruktoborát”. 2. A kalcium-fruktoborátot tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítőket nem fogyaszthatja a 18 év alatti népesség, valamint nem fogyaszthatják várandós és szoptató nők.		Engedélyezve 2021. december 23-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: VDF FutureCeuticals, Inc., 300 West 6th Street Momence, Illinois 60954, Egyesült Államok. Az adatvédelem időtartama alatt a kalcium-fruktoborát új élelmiszer kizárólag a VDF FutureCeuticals, Inc. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a VDF FutureCeuticals, Inc. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2026. december 23.
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	220 mg/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Kalcium-L-metil-folát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek (folsavban kifejezve)</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „kalcium-L-metil-folát”		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
	A 609/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet meghatározása szerinti, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott-gabona-alapú élelmiszerek és bébiételek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A 2002/46/EK irányelvvel összhangban			
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek	Az 1925/2006/EK rendelettel összhangban			

▼ **M82**

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
▼ M79 Cetilezett zsírsavak	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „cetilezettzsírsav-készítmény” 2. Az új élelmiszert tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítőket nem fogyaszthatják 18 év alatti személyek.		Engedélyezve 2022. március 3-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Pharmanutra S.p.A., Via Delle Lenze 216/b, 56122 Pisa, Olaszország. Az adatvédelem időtartama alatt a cetilezett zsírsavak új élelmiszer kizárólag a Pharmanutra S.p.A. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Pharmanutra S.p.A. bejegyzésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2027. március 3.
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1,6 g/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Rágógumialap (monometoxi-polietilén-glikol)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Rágógumialap (többek között 1,3-butadién, 2-metil homopolimer, maleátozott, észterek polietilén-glikol-monometil-éterrel)” vagy „Rágógumialap (többek között CAS-szám: 1246080-53-4)”		
	Rágógumi	8 %			
Rágógumialap (a metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Rágógumialap (többek között a metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje)” vagy „Rágógumialap (többek között CAS-szám: 9011-16-9)”		
	Rágógumi	2 %			
<i>Salvia hispanica</i> (asztékszállya) magjából származó olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Salvia hispanica</i> (asztékszállya) magjából származó olaj”		
	Zsírok és olajok	10 %			
	Tiszta asztékszállyaolaj	2 g/nap			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 g/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei	További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
-----------------------------	--	--	---------------------	----------------------------

▼ **M61****Aztékszályamag**
(*Salvia hispanica*)

Aztékszályamag (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Aztékszályamag (<i>Salvia hispanica</i>)”		
	Kenyér és zsemlefélék	5 % (egész vagy őrölt aztékszályamagok esetében)			
	Sütött sütőipari termékek (a kenyér és zsemlefélék kivételével)	10 % egész aztékszályamag			
	Reggeli gabonapelyhek	10 % egész aztékszályamag			
	Gabonamag-, álgabonamag- és/vagy hüvelyesalapú, sterilizált, fogyasztásra kész ételek	5 % egész aztékszályamag			
	Gyümölcs-, csonthéjas- és magkeverékek				
	Aztékszályamag önmagában				
	Édességek (beleértve a csokoládét és a csokoládétermékeket is), a rágógumi kivételével				
	Tejtermékek (beleértve a joghurtot is) és hasonló				
	Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények				
	Gyümölcs- és zöldségtermékek (beleértve a kenhető gyümölcskészítményeket, a gabonával/gabona nélkül készített kompótokat, a tejtermékek alá rétegezett vagy azokkal keverhető gyümölcskészítményeket, a gyümölcsdesszerteket, a kevert gyümölcsöket kókusztejjel, ikerpoharakban)				
	Alkoholmentes italok (beleértve a gyümölcsleveket és gyümölcs-/zöldség-italkeverékeket)				
	Gyártásuk, feldolgozásuk vagy elkészítésük során 120 °C-on vagy azt meghaladó hőmérsékleten hőkezelést nem igénylő pudingok				

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Aspergillus nigerből származó kitin-glükán	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Aspergillus niger</i> ből származó kitin-glükán”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 g/nap			
Fomes fomentariusból származó kitin-glükán komplex	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Fomes fomentarius</i> ból származó kitin-glükán komplex”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 g/nap			
Gombából (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>) származó kitozán-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Gombából (<i>Agaricus bisporus</i> vagy <i>Aspergillus niger</i>) származó kitozán-kivonat”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A rákfélékből származó kitozán étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint			
Kondroitin-szulfát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Mikrobiális fermentációból és szulfatálásból származó kondroitin-szulfát”		
	Várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1 200 mg/nap			
Króm-pikolinát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A teljes krómtartalom maximális mennyisége</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Króm-pikolinát”		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek	250 µg/nap			
	Az 1925/2006/EK rendelet ⁽⁴⁾ szerint dúsított élelmiszerek				
Yarrowia lipolytica élesztőből nyert, krómtartalmú biomassza	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Yarrowia lipolytica</i> élesztőből nyert, krómtartalmú biomassza”.		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	2 g/nap a 3–9 éves gyermekek esetében, ami 46 µg napi krómbevitelnek felel meg 4 g/nap a legalább 10 éves gyermekek, a serdülők és a felnőttek esetében, ami 92 µg napi krómbevitelnek felel meg			
			A <i>Yarrowia lipolytica</i> élesztőből nyert, krómtartalmú biomasszát tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy ezeket az étrend-kiegészítőket csecsemők és kisgyermek (3 év alatti gyermekek)/3–9 éves gyermekek nem fogyaszthatják ⁽¹²⁾ .		

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Cistus incanus L. Pandalis gyógynövény	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> gyógynövény”		
	Gyógynövényforrások	Ajánlott napi bevitel: 3 g gyógynövény/nap (2 csésze/nap)			
Citikolin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Citikolin” 2. A citikolint tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a termék nem gyermekek általi fogyasztásra szánt termék		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	500 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Adagonként 250 mg, 1 000 mg-ot meg nem haladó napi fogyasztási szint mellett			
Clostridium butyricum	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)” vagy „ <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	$1,35 \times 10^8$ CFU/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
▼ M76 <i>Coffea arabica</i> L. és/vagy <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner szárított gyümölcshúsa és annak forrázata (Harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	<i>Coffea arabica</i> L. és/vagy <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner kávégyümölcshús forrázatok készítéséhez		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „kávégyümölcshús” és/vagy „cascara (kávégyümölcshús)” és/vagy „kávégyümölcshús-forrázat” és/vagy „szárított kávégyümölcshús-forrázat”.		
	Kávé-, kávé- és cikóriakivonatok, instant kávé, tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, pótkávék, kávékeverékek és instant keverékek forró italokhoz (és ízesített megfelelőikhez).		Ha az új élelmiszert tartalmazó termék 150 mg/l-nél több koffeint tartalmaz (önmagában vagy fogyasztásra elkészítve), akkor jelölésén a következő tájékoztatást kell elhelyezni az élelmiszer nevével megegyező látómezőben: „Magas koffeintartalmú. Fogyasztása gyermekek és terhes vagy szoptató nők számára nem ajánlott”, amely után fel kell tüntetni a 100 g/ml formában kifejezett koffeintartalmat.		
	Ízesített és ízesítés nélküli, alkoholmentes, fogyasztásra kész italok		A tipikus forrázatelkészítési mód 100 ml forró (> 75 °C) vízre tekintve legfeljebb 6 g kávégyümölcshús felhasználását jelenti. A forrázat készítése céljából forgalomba hozott kávégyümölcshús esetében tájékoztatni kell a fogyasztókat a termék elkészítéséről.		

▼ **M9**

▼ **M29**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
D-ribóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-ribóz”. A D-ribózt tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott élelmiszerek nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a fogyasztó az adott napon már fogyasztott hozzáadott D-ribózt tartalmazó étrend-kiegészítőket.		Engedélyezve 2019. április 16-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Bioenergy LIFE Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, USA. Az adatvédelem időtartama alatt a D-ribóz új élelmiszer kizárólag a Bioenergy LIFE Science, Inc. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Bioenergy LIFE Science, Inc. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem záró időpontja: 2024. április 16. (5 év).
	Müzliszeletek	0,20 g/100 g			
	Finompékárúk	0,31 g/100 g			
	Csokoládétartalmú édességek (a csokoládészeletek kivételével)	0,17 g/100 g			
	Tejalapú italok, (a maláták és turmixok kivételével)	0,08 g/100 g			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok, izotóniás és energitalok	0,80 g/100 g			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt szeletek	3,3 g/100 g			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)	0,13 g/100 g			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (szeletek formájában)	3,30 g/100 g			
	Édesipari termékek	0,20 g/100 g			
	Teák és forrázatok (folyadékban oldandó por formájában)	0,23 g/100 g			

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Zsirtalanított kakaópor-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	A fogyasztókat figyelmeztetni kell, hogy ne fogyasszanak napi 600 mg-ot meghaladó mennyiségű polifenolt, ami napi 1,1 g zsirtalanított kakaópor-kivonatnak felel meg		
	Energiaszeletek	1 g/nap és 300 mg polifenol, ami élelmiszeradagonként (vagy étrend-kiegészítő-adagonként) legfeljebb 550 mg zsirtalanított kakaópor-kivonatnak felel meg			
	Tejalapú italok				
	Minden olyan egyéb élelmiszer (a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is ideértve), amely funkcionális összetevők bevett vivőanyaga, jellemzően egészségtudatos felnőttek általi fogyasztásra				
Alacsony zsírtartalmú kakaókivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	A fogyasztókat figyelmeztetni kell, hogy ne fogyasszanak napi 600 mg-ot meghaladó mennyiségű, kakaóban található flavanolt		
	Élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is ideértve	Adagonként 730 mg és körülbelül 1,2 g/nap			
Coriandrum sativumból nyert koriander-mag-olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Koriander-mag-olaj”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	600 mg/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
▼ M15 Porított tőzegáfonya-kivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Porított tőzegáfonya-kivonat”		Engedélyezve 2018. november 20-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, USA. Az adatvédelem időtartama alatt a porított tőzegáfonya-kivonat új élelmiszer kizárólag az Ocean Spray Cranberries Inc. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy az Ocean Spray Cranberries Inc. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2023. november 20.
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	350 mg/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
<i>Crataegus pinnatifida</i> szárított gyümölcse	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Crataegus pinnatifida</i> szárított gyümölcse”		
	Gyógynövényforrázatok	A <i>Crataegus laevigata</i> élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint			
	A 2001/113/EK irányelvben ⁽⁵⁾ meghatározott dzsemek és zselék				
	Kompótok				
α-Ciklodextrin	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Alfa-ciklodextrin” vagy „α-Ciklodextrin”		
γ-Ciklodextrin	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Gamma-ciklodextrin” vagy „γ-Ciklodextrin”		
<i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf hántolt magvai (Harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „fehér fonió (<i>Digitaria exilis</i>) hántolt magvai”		
A <i>Leuconostoc mesenteroides</i> által termelt dextranszítvány	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Dextrán”		
	Sütőipari termékek	5 %			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Növényi eredetű diacil-glicerin-olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Növényi eredetű diacil-glicerin-olaj (diacil-glicerinek legalább 80 %-ban)”		
	Főzőolajok				
	Kenhető zsírok				
	Salátaöntetek				
	Majonéz				
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)				
	Sütőipari termékek				
	Joghurt típusú termékek				
	Dihidrokapsziát (DHC)				
Müzszeletek		9 mg/100 g			
Kekszek (biscuit), édes kekszek, sós kekszek (kréker)		9 mg/100 g			
Rizsalapú „snack” termékek		12 mg/100 g			
Szénsavas italok, hígítandó italok, gyümölcsléalapú italok		1,5 mg/100 ml			
Zöldségitalok		2 mg/100 ml			
Kávéalapú és teaalapú italok		1,5 mg/100 ml			
Szénsavmentes ízesített víz		1 mg/100 ml			
Előfőzött zabkészítmény		2,5 mg/100 g			
Egyéb gabonakészítmények		4,5 mg/100 g			
Jégkrémek, fagyasztott tejalapú desszertek		4 mg/100 g			
Pudingkeverékek (fogyasztásra kész)		2 mg/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Joghurtalapú termékek	2 mg/100 g			
	Csokoládétartalmú édességek	7,5 mg/100 g			
	Keménycukorka	27 mg/100 g			
	Cukormentes rágógumi	115 mg/100 g			
	Fehérítő/krémesítő	40 mg/100 g			
	Édesítőszer	200 mg/100 g			
	Leves (fogyasztásra kész)	1,1 mg/100 g			
	Salátaöntet	16 mg/100 g			
	Növényi eredetű fehérje	5 mg/100 g			
	Fogyasztásra kész ételek	3 mg/étel			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	3 mg/étel			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)	1 mg/100 ml			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 mg/egyszeri bevétel 9 mg/nap			
	Alkoholmentes porított italkeverékek	14,5 mg/kg (egyenértékű 1,5 mg/100 ml-rel)			

▼ **M52****Száritott *Euglena gracilis***

<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Euglena gracilis</i> algák száritott biomasszája”. A száritott <i>Euglena gracilis</i> -t tartalmazó étrend-kiegészítők címkéjén fel kell tüntetni azt a kijelentést, hogy az említett étrend-kiegészítőket csecsemők/3 évesnél fiatalabb gyermekek/10 évesnél fiatalabb gyermekek/18 évesnél fiatalabb gyermekek és serdülők nem fogyaszthatják ⁽¹²⁾ .	Engedélyezve 2020. december 23-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street Des Moines, IA 50317, USA.
Reggeli gabonaszeletek, müzliszeletek és proteinszeletek	630 mg/100 g		
Joghurt	150 mg/100 g		
Joghurtitalok	95 mg/100 g		
Gyümölcs- és zöldséglevek, nektárok, gyümölcs- és zöldség-italkeverékek	120 mg/100 g		
Gyümölcsízű italok	40 mg/100 g		
Étkezést helyettesítő italok	75 mg/100 g		
A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek szánt étrend-kiegészítőket	Kisgyermekek esetében 100 mg/nap 3–9 éves gyermekek esetében 150 mg/nap 10 évesnél idősebb gyermekek és serdülők esetében (17 éves korig) 225 mg/nap Felnőttek esetében 375 mg/nap		

▼ **M52**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 609/2013/EU rendelet meghatározása szerinti, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	190 mg/étel			Az adatvédelem időtartama alatt az új élelmiszer kizárólag a Kemin Foods L.C. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Kemin Foods L.C. belee-gyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2025. december 23.

▼ **M13**

A Hoodia parviflora szárított föld feletti részei	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „a <i>Hoodia parviflora</i> szárított föld feletti részei”.		Engedélyezve 2018. szeptember 3-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Izrael.
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	9,4 mg/nap			

▼ **M13**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
					Az adatvédelem időtartama alatt a <i>Hoodia parviflora</i> szárított föld feletti részei új élelmiszer kizárólag a Desert Labs, Ltd által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelemző engedélyt szerez az új élelmiszerre vonatkozóan az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy védett tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Desert Labs, Ltd beleegyezésével. Az adatvédelem záró időpontja: 2023. szeptember 3.
Lippia citriodora sejt kultúrákból származó szárított kivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Lippia citriodora</i> HTN® Vb sejt kultúrákból származó szárított kivonat”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A <i>Lippia citriodora</i> leveléből nyert hasonló kivonat étrend-kiegészítőben történő általános felhasználása szerint			
Echinacea angustifolia sejt kultúrákból származó kivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az <i>Echinacea angustifolia</i> gyökeréből nyert hasonló kivonat étrend-kiegészítőben történő általános felhasználása szerint			

▼ **M9**

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
-----------------------------	--	--	--	---------------------	----------------------------

▼ **M31**

***Echinacea purpurea* sejt kultúrákból származó kivonat**

Adott élelmiszer-kategória

Maximális mennyiségek

A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők

Az *Echinacea purpurea* fészekvirágzatát alkotó virágokból nyert hasonló kivonat étrend-kiegészítőiben történő általános felhasználása szerint

Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Echinacea purpurea* EchiPure-PC™ sejt kultúrákból származó szárított kivonat”

▼ **M9**

***Echium plantagineum* olaj**

Adott élelmiszer-kategória

A sztearidonsav maximális mennyiségei

Egyadagos csomagolásban kiszerelt tejalapú termékek és iható joghurttermékek

250 mg/100 g; Italok esetében 75 mg/100 g

Sajtkészítmények

750 mg/100 g

Kenhető zsírok és salátaöntetek

750 mg/100 g

Reggeli gabonapelyhek

625 mg/100 g

A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők

500 mg/nap

A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek

Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek

A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek

250 mg/étel

Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Finomított echiumolaj”

▼ **M9**▼ **M50**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Ecklonia cava florotanninok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Ecklonia cava</i> florotanninok”		
	Az általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, a 12 évesnél fiatalabb gyermekek kivételével	12–14 éves gyermekek esetében 163 mg/nap 14 év feletti gyermekek esetében 230 mg/nap Felnőttek esetében 263 mg/nap	Az <i>Ecklonia cava</i> florotanninokat tartalmazó étrend-kiegészítőkön fel kell tüntetni a következő kijelentést: a) Ezt az étrend-kiegészítőt nem fogyaszthatják tizenkét/tizennégy/tizennyolc (*) év alatti gyermekek. b) Ezt az étrend-kiegészítőt nem fogyaszthatják olyan személyek, akik pajzsmirigybetegekben szenvednek, vagy akiknél – tudomásuk vagy orvosi megállapítás szerint – fennáll a pajzsmirigybetegek kialakulásának a kockázata. c) Ez az étrend-kiegészítő nem fogyasztható egyéb jódtartalmú étrend-kiegészítők fogyasztása mellett. (*) Attól függően, hogy az étrend-kiegészítőt mely korosztálynak szánják.		

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Tojásbéj-hidrolizátum	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Tojásbéj-hidrolizátum”.		Engedélyezve 2018. november 25-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Biova, LLC, 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa USA. Az adatvédelem időtartama alatt a tojásbéj-hidrolizátum új élelmiszer kizárólag a Biova, LLC által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Biova, LLC beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2023. november 25.
	Az általános felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	450 mg/nap			

▼ **M18**

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Epigallokatekin-gallát, zöldtealevelek (<i>Camellia sinensis</i>) tisztított kivonata formájában	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	A jelölésen fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a kivonatból legfeljebb napi 300 mg fogyasztható		
	Élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is ideértve	Élelmiszeradagonként vagy étrendkiegészítő-adagonként 150 mg kivonat			

▼ **M50**

L-ergotionein	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „L-ergotionein”		
	Alkoholmentes italok	0 025 g/kg			
	Tejalapú italok	0 025 g/kg			
	„Friss” tejtermékek(*)	0 040 g/kg			
	Müzliszeletek	0,2 g/kg			
	Csokoládétartalmú édességek	0,25 g/kg			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 30 mg/nap (kivéve a várandós és szoptató nőket) 3 évnél idősebb gyermekek esetében 20 mg/nap			
	(*) Tejtermékben felhasználva az L-ergotionein nem szolgálhat a tej bármely alkotóelemének teljes vagy részleges helyettesítésére				

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Három növényi gyökérből (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. és <i>Angelica gigas</i> Nakai) származó kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „három növényi gyökérből (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. és <i>Angelica gigas</i> Nakai) származó kivonat” A három növényi gyökér keverékéből származó kivonatot tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén az összetevők felsorolásának közvetlen közelében szerepeltetni kell egy olyan kijelentést, amely szerint az adott étrend-kiegészítőt nem fogyaszthatják zellerre allergiás személyek.		
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	175 mg/nap			
Vas-nátrium EDTA	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek (anhidrid EDTA-ban kifejezve)</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Vas-nátrium EDTA”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Gyermekek esetében 18 mg/nap Felnőttek esetében 75 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek	12 mg/100 g			
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek				
Vas-ammónium-foszfát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Vas-ammónium-foszfát”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A 2002/46/EK irányelvvel, a 609/2013/EU rendelettel és/vagy az 1925/2006/EK rendelettel összhangban alkalmazandó			
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek				
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek				

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
<i>Sardinops sagax</i>ból származó halpeptidek	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Halpeptid termékre vonatkozó maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(Halpeptidek <i>Sardinops sagax</i>)”		
	Joghurtra, joghurtitalra, savanyú tejtermékekre és tejporra alapuló élelmiszerek	0,48 g/100 g (fogyasztásra kész étel/ital)			
	Ízesített víz, valamint zöldségalapú italok	0,3 g/100 g (fogyasztásra kész ital)			
	Reggeli gabonapelyhek	2 g/100 g			
	Levesek, raguk és levesporok	0,3 g/100 g (fogyasztásra kész étel)			
<i>Glycyrrhiza glabra</i>ból származó flavonoidok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Glycyrrhiza glabra</i> ból származó flavonoidok maximális mennyiségei	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.-ből származó flavonoidok” 2. Azoknak az élelmiszereknek a jelölésén, amelyekhez a terméket mint új élelmiszer-összetevőt hozzáadták, fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy: a) várandós vagy szoptató nők, gyermekek és fiatal serdülők számára a termék fogyasztása nem ajánlott; és b) vényköteles gyógyszereket fogyasztó betegek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják; c) naponta legfeljebb 120 mg flavonoidot szabad fogyasztani. 3. A flavonoidot tartalmazó végső élelmiszer jelölésén fel kell tüntetni annak flavonoidtartalmát.	A flavonoidot tartalmazó italokat adagonkénti kiszerezésben kell a végső fogyasztó rendelkezésére bocsátani.	
	Tejalapú italok	120 mg/nap			
	Joghurtalapú italok				
	Gyümölcs-, illetve zöldségalapú italok				
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	120 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	120 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	120 mg/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
-----------------------------	--	--	--	---------------------	----------------------------

▼ **M40**

***Theobroma cacao* L. növényből származó gyümölcsbőr, rostos gyümölcsbőr és gyümölcsbőr-koncentrátum (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)**

Nincs meghatározva

Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén (a felhasznált formától függően): „kakaónövényből (*Theobroma cacao* L.) származó gyümölcsbőr”, „kakaónövényből (*Theobroma cacao* L.) származó rostos gyümölcsbőr” vagy „kakaónövényből (*Theobroma cacao* L.) származó gyümölcsbőr-koncentrátum”.

▼ **M9**

***Fucus vesiculosus* algából származó fukoidánkivonat**

Adott élelmiszer-kategória

Maximális mennyiségek

Az általános népességnek szánt élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is beleértve

250 mg/nap

Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Fucus vesiculosus* algából származó fukoidánkivonat”

***Undaria pinnatifida* algából származó fukoidánkivonat**

Adott élelmiszer-kategória

Maximális mennyiségek

Az általános népességnek szánt élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is beleértve

250 mg/nap

Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Undaria pinnatifida* algából származó fukoidánkivonat”.

2'-Fukozil-laktóz

Adott élelmiszer-kategória

Maximális mennyiségek

Ízesítés nélküli pasztörözött és sterilizált (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek

1,2 g/l

Ízesítés nélküli savanyútej-alapú termékek

Italok esetében 1,2 g/l

Italoktól eltérő termékek esetében 19,2 g/kg

Ízesített savanyútej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is

Italok esetében 1,2 g/l

Italoktól eltérő termékek esetében 19,2 g/kg

Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehérítőket is

Italok esetében 1,2 g/l

1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „2'-fukozil-laktóz”
2. A 2'-fukozil-laktózt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a fogyasztó az adott napon már fogyasztott hozzáadott 2'-fukozil-laktózt tartalmazó más élelmiszert.

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
		Italoktól eltérő termékek esetében 12 g/kg	3. A 2'-fukozil-laktózt tartalmazó, kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a gyermek az adott napon már fogyasztott anyatejet vagy más, hozzáadott 2'-fukozil-laktózt tartalmazó élelmiszert.		
		Italfehéritők esetében 400 g/kg			
	Müzliszeletek	12 g/kg			
	Asztali édesítőszer	200 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraózzal 2:1 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszer	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraózzal 2:1 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l			
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitelemek	Italoktól eltérő termékek esetében 12 g/kg			
		Fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített folyékony élelmiszerek esetében 1,2 g/l			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraózzal 2:1 arányban keverve a tejalapú italok és hasonló termékek esetében a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai szerint elkészített végtermékben 1,2 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 4,8 g/l			
		Szeletek esetében 40 g/kg			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében a jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó kenyér- és tészta-termékek	60 g/kg			
	Ízesített italok	1,2 g/l			
	Kávé, tea (kivéve fekete tea), gyógynövény- és gyümölcsforrások, cikória; tea, gyógynövény- és gyümölcsforrások és cikóriakivonatok; tea-, gyógynövény- és gyümölcsforrások és gabonakészítmények forrásokhoz, valamint e termékek keverékei és instant keverékei	9,6 g/l – a maximális mennyiség a fogyasztásra kész termékekre vonatkozik			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek szánt étrend-kiegészítőket	Az általános népesség esetében 3,0 g/nap			
		Kisgyermek esetében 1,2 g/nap			

▼ **M9**

▼ **M36**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
2'-fukozil-laktóz/ difukozil-laktóz keverék (2'-FL/ DFL) (mikrobiális forrás)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „2'-fukozil-laktóz/difukozil-laktóz keverék”. A 2'-fukozil-laktóz/difukozil-laktóz keveréket tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók anyatej és/vagy más, hozzáadott 2'-fukozil-laktózt/difukozil-laktózt tartalmazó élelmiszer fogyasztásával egyazon napon.		Engedélyezve 2019.12.19-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dánia. Az adatvédelem időtartama alatt a 2'-fukozil-laktóz/difukozil-laktóz keverék elnevezésű új élelmiszer kizárólag a Glycom A/S által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Glycom A/S beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2024.12.19. (5 év).
	Ízesítés nélküli pasztörözött és ízesítés nélküli sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	2,0 g/l			
	Ízesítés nélküli savanyútej-alapú termékek	Italok esetében 2,0 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 20 g/kg			
	Ízesített savanyútej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 2,0 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 20 g/kg			
	Italok (ízesített italok)	2,0 g/l			
	Müzsizletek	20 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,6 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l (italok) Italoktól eltérő termékek esetében 10 g/kg			

▼ **M36**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
▼ M56	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 4,0 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 40 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A csecsemők kivételével az általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	4,0 g/nap			
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l			
▼ M72			Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „3-fukozillaktóz”. A 3-fukozillaktózt (3-FL) tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni, hogy nem fogyaszthatják: a) más, hozzáadott 3'-fukozillaktózt tartalmazó élelmiszerekkel egy napon; b) csecsemők és 3 év alatti gyermekek.		Engedélyezve 2021. december 12-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul.
3-Fukozillaktóz (3-FL) (mikrobiális forrás)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	Ízesítés nélküli pasztörözött és ízesítés nélküli sterilizált (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	0,85 g/L			
	Ízesített és ízesítés nélküli, savanyútej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 0,5 g/l			
		Italoktól eltérő termékek esetében 5,0 g/kg			
	Tejtermék-helyettesítők	Italok esetében 0,85 g/l			
		Italoktól eltérő termékek esetében 8,5 g/kg			

▼ **M72**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Ízesített italok, energia- és sportitalok	1,0 g/L			Kérelmező: DuPont Nutrition & Biosciences ApS Langebrogade 1, DK-1001 Copenhagen K, Dánia. Az adatvédelem időtartama alatt a 3-fukozillaktóz új élelmiszer kizárólag a DuPont Nutrition & Biosciences ApS által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a DuPont Nutrition & Biosciences ApS beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2026. december 12.
	Műzliszeletek	30,0 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,85 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,85 g/l			
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,85 g/l (italok)			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,3 g/l (italok)			
		Italoktól eltérő termékek esetében 3,0 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 2,0 g/l			
		Italoktól eltérő termékek esetében 30,0 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermeknek szánt étrend-kiegészítőket	5,0 g/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
▼ M64 Galakto-oligosza- charid		<i>Maximális mennyiségek (a galakto-oligoszacharid kg-ban kifejezett mennyisége 1 kg végső élelmiszerben)</i>			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	0,333			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	0,450 (adagonként 5,4 g galakto-oligoszacharidnak felel meg; legfeljebb 3 adag/nap és összesen legfeljebb 16,2 g/nap)			
	Tej	0,020			
	Tejalapú italok	0,030			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)	0,020			
	Tejtermék-helyettesítő italok	0,020			
	Joghurt	0,033			
	Tejalapú desszertek	0,043			

▼ **M64**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Fagyasztott tejalapú desszertek	0,043			
	Gyümölcsitalok és energiaitalok	0,021			
	Étkezést helyettesítő italok csecsemők számára	0,012			
	Gyümölcs-/zöldséglevek csecsemők és kisgyermekek számára	0,025			
	Joghurtitalok csecsemők és kisgyermekek számára	0,024			
	Desszertek csecsemők és kisgyermekek számára	0,027			
	„Snack” termékek csecsemők és kisgyermekek számára	0,143			
	Gabonapelyhek csecsemők és kisgyermekek számára	0,027			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	0,013			
	Gyümölcs-/zöldséglevek	0,021			
	Gyümölcسالapú süteménytöltelékek	0,059			
	Gyümölcskészítmények	0,125			
	Szeletek	0,125			
	Gabonapelyhek	0,125			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	0,008			
glükózamin-hidroklorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint			
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek				
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek				

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek				
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek				
Glükózamin-szulfát-kálium-klorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint			
Glükózamin-szulfát-nátrium-klorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint			
Guargumi	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Guargumi” 2. A guargumit tartalmazó élelmiszerek jelölésén jól látható figyelmeztetést kell elhelyezni a 8 évesnél fiatalabb korú gyermekek esetleges expozíciójára és az expozícióval összefüggő emésztési panaszok kockázataira vonatkozóan. A figyelmeztetés szövege például a következő lehet: „E termékek túlzott fogyasztása emésztési panaszokat okozhat elsősorban a 8 évesnél fiatalabb korú gyermekeknél.” 3. A gyomor- és bélelzáródás esetleges kockázatának figyelembevétele érdekében a két részre osztott csomagolásban forgalmazott gabonakészítményben		
	Friss tejtermékek, például joghurt, savanyú tej, friss sajt és más tejalapú desszertek.	1,5 g/100 g			
	Gyümölcs- vagy zöldségalapú folyékony élelmiszerek („smoothie”-félék)	1,8 g/100 g			
	Gyümölcs- vagy zöldségkompótok	3,25 g/100 g			
	Tejtermékekkel együtt, két részre osztott csomagolásban forgalmazott gabonakészítmények	10 g/100 g a gabonakészítményben A gabonával együtt forgalmazott tejtermékben nem fordul elő 1 g/100 g a fogyasztásra kész termékben			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
			a használati utasításban egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a gabonapelyheket és a tejterméket a fogyasztás előtt össze kell keverni.		
Bacteroides xylanisolvens felhasználásával savanyított hőkezelt tejtermékek	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	Erjesztett tejtermékek (folyékony, félfolyékony vagy porlasztva szárított por formában)				
Hidroxitirozol	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Hidroxitirozol”. A hidroxitirozolt tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni a következő kijelentéseket: a) Ezt az élelmiszert nem fogyaszthatják három évnél fiatalabb gyermekek, valamint terhes vagy szoptató nők; b) Ez az élelmiszer főzésre, sütésre vagy zsírban sütésre nem használható.		
	Hal- és növényi olajok (az 1308/2013/EU rendelet (6) VII. mellékletének VIII. részében meghatározott olívaolajok és olívapogácsaolajok kivételével), akként forgalomba hozva	0,215 g/kg			
	Kenhető zsírok (az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének VII. részében található meghatározás szerint), akként forgalomba hozva	0,175 g/kg			
III HPLC 12-es típusú jégstrukturaló fehérje	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Jégstrukturaló fehérje”		
	Étkezési jég	0,01 %			
Ilex guayusa szárított levelének vizes kivonata	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Ilex guayusa szárított levelének vizes kivonata”		
	Gyógynövényforrázatok	Az Ilex paraguariensis szárított leveléből nyert hasonló vizes kivonat gyógynövényforrázatokban és étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők				

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
▼ M47 <i>Coffea arabica</i> L. és/ vagy <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner kávéleveleiből nyert forrázat (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Coffea arabica</i> vagy <i>Coffea canephora</i> kávéleveleiből nyert forrázat”		
	Gyógynövényforrázatok				
▼ M9 Izomalto-oligoszacharid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Izomalto-oligoszacharid” 2. Az új összetevőt tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni a következő szöveget: „glükózforrás”.		
	Csökkentett energiatartalmú üdítőitalok	6,5 %			
	Energiaitalok	5,0 %			
	Nagy izomerő kifejlesztését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek (az izotóniás italokat is ideértve)	6,5 %			
	Gyümölcslevek	5 %			
	Feldolgozott zöldségek, valamint zöldséglevek	5 %			
	Egyéb üdítőitalok	5 %			
	Gabonaszeletek	10 %			
	Édes kekszek, kekszek (biscuit)	20 %			
	Reggeli müzliszeletek	25 %			
	Keménycukorkák	97 %			
	Lágy cukorkák/Csokoládészeletek	25 %			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (szeletek formájában vagy tejalapú termékként)	20 %			
Izomaltulóz	Nincs meghatározva		1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Izomaltulóz”		

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
			2. Az új élelmiszernek az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni a következő tájékoztatással: „Az izomaltulóz glükóz- és fruktózforrás”		

▼ **M14**

Laktitol	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Laktitol”		
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula, tabletta vagy por formájában)	20 g/nap			

▼ **M9**

Lacto-<i>N</i>-neotetraóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „lakto- <i>N</i> -neotetraóz” 2. A lakto- <i>N</i> -neotetraózt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a fogyasztó az adott napon már fogyasztott hozzáadott lakto- <i>N</i> -neotetraózt tartalmazó más élelmiszert. 3. A lakto- <i>N</i> -neotetraózt tartalmazó, kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a gyermek az adott napon már fogyasztott anyatejet vagy más, hozzáadott lakto- <i>N</i> -neotetraózt tartalmazó élelmiszert.		
	Ízesítés nélküli pasztörözött és sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	0,6 g/l			
	Ízesítés nélküli savanyútej-alapú termékek	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 9,6 g/kg			
	Ízesített savanyútej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 9,6 g/kg			
	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehérítőket is	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 6 g/kg Italfehérítők esetében 200 g/kg			
	Műzliszeletek	6 g/kg			
	Asztali édesítőszer	100 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer	Legfeljebb 1,2 g/l 2'-fukoszil-laktózzal 1:2 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,6 g/l			

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszer	Legfeljebb 1,2 g/l 2'-fukoszil-laktózzal 1:2 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,6 g/l			
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitelemek	Italoktól eltérő termékek esetében 6 g/kg Fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített folyékony élelmiszerek esetében 0,6 g/l			
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	Önmagában vagy 2'-fukoszil-laktózzal 1:2 arányban keverve a tejalapú italok és hasonló termékek esetében a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai szerint elkészített végtermékben 0,6 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 2,4 g/l Szeletek esetében 20 g/kg			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében a jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó kenyér- és tészta-termékek	30 g/kg			
	Ízesített italok	0,6 g/l			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Kávé, tea (kivéve fekete tea), gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, cikória; tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és cikóriakivonatok; tea-, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és gabonakészítmények forrázatokhoz, valamint e termékek keverékei és instant keverékei	4,8 g/l – a maximális mennyiség a fogyasztásra kész termékekre vonatkozik			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek szánt étrend-kiegészítőket	Az általános népesség esetében 1,5 g/nap Kisgyermekek esetében 0,6 g/nap			

▼ **M43**

Lakto-<i>N</i>-tetraóz („LNT”) (mikrobiális forrás)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „lakto- <i>N</i> -tetraóz”. A lakto- <i>N</i> -tetraózt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a gyermek az adott napon már fogyasztott anyatejet vagy más, hozzáadott lakto- <i>N</i> -tetraózt tartalmazó élelmiszert.		Engedélyezve 2020.április 23-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dánia. Az adatvédelem időtartama alatt a lakto- <i>N</i> -tetraóz elnevezésű új élelmiszer kizárólag a Glycom A/S által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Glycom A/S beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására.
	Ízesítés nélküli pasztörözött és ízesítés nélküli sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	1,0 g/l			
	Ízesítés nélküli savanyútej-alapú termékek	Italok esetében 1,0 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 10 g/kg			
	Ízesített savanyútej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 1,0 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 10 g/kg			
	Italok (ízesített italok)	1,0 g/l			
	Műzliszeletek	10 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,8 g/l			

▼ **M43**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,6 g/l			Az adatvédelem lejártának időpontja: 2025.4.23.
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,6 g/l (italok) Italoktól eltérő termékek esetében 5 g/kg			
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,6 g/l (italok) Italoktól eltérő termékek esetében 5 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 2,0 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 20 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, csecsemők kivételével	Kisgyermekek, gyermekek, serdülők és felnőttek esetében 2,0 g/nap”.			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
▼ M20 A <i>Lonicera caerulea</i> L. (haskap) bogyótermése (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „A haskap (<i>Lonicera caerulea</i>) bogyótermése”		
▼ M9 Lucernából (<i>Medicago sativa</i>) nyert levélkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Lucernából (<i>Medicago sativa</i>) nyert fehérje” vagy „Alfalfából (<i>Medicago sativa</i>) nyert fehérje”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	10 g/nap			
Likopin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”		
	Gyümölcslel-/zöldségléalapú italok (sűrítmények is)	2,5 mg/100 g			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel			
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g			
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g			
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	15 mg/nap			
Blakeslea trisporából származó likopin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”		
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (sűrítmények is)	2,5 mg/100 g			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel			
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g			
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g			
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g			
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	15 mg/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Paradicsomból származó likopin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”		
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (sűrítmények is)	2,5 mg/100 g			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel			
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g			
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g			
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g			
	Kenyer (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	15 mg/nap			
Paradicsomból származó likopin oleorezin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A likopin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Paradicsomból származó likopin oleorezin”.		
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (sűrítmények is)	2,5 mg/100 g			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g			

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel			
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g			
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g			
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g			
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
Tyúktojásfehérje-lizozim-hidrolizátum	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Tyúktojásfehérje-lizozim-hidrolizátum”		
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1000 mg/nap			
Magnézium-citrát-malát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Magnézium-citrát-malát”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők				
Magnóliakéreg-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Magnóliakéreg-kivonat”		
	Mentolos cukorkák (édességek)	Lehetőfrissítő célra 0,2 % Abból kiindulva, hogy a hozzáadott maximális mennyiség 0,2 %, a rágógumi/mentolos cukorka maximális mérete pedig 1,5 g, a rágógumi/mentolos cukorka egy adagja legfeljebb 3 mg magnóliakéreg-kivonatot fog tartalmazni.			
	Rágógumi				
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Kukoricacsíraolaj-kivonat”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 g/nap			
	Rágógumi	2 %			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Metil-cellulóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Metil-cellulóz”	A metilcellulóz nem használható a kifejezetten kisgyermekek számára készült élelmiszerekben	
	Étkezési jég	2 %			
	Ízesített italok				
	Ízesített és ízesítés nélküli savanyú tejtermékek				
	Hideg desszertek (tej-, zsír-, gyümölcs-, gabona-, ill. tojásalapú termékek)				
	Gyümölcskészítmények (pépek, pürék vagy kompótok)				
	Levesek és erőlevesek				
1-metil-nikotinamid-klorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „1-metil-nikotinamid-klorid”. Az 1-metil-nikotinamidot tartalmazó étrend-kiegészítőkön fel kell tüntetni a következő kijelentést: Ezt az étrend-kiegészítőt csak felnőttek fogyaszthatják, várandós és szoptató nők kivételével		Engedélyezve 2018. szeptember 2-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Lengyelország. Az adatvédelem időtartama alatt az 1-metil-nikotinamid-klorid új élelmiszer kizárólag a
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	58 mg/nap			

▼ **M11**

▼ **M11**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
					Pharmena S.A. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelemző az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Pharmena S.A. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2023. szeptember 2.
(6S)-5-Metil-tetrahidrofolsav, glükózamin só	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(6S)-5-Metil-tetrahidrofolsav, glükózamin só” vagy „5MTHF-glükózamin”.		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők folátforrásként				
Monometil-szilántriol (szerves szilícium)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A szilícium maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Szerves szilícium (monometil-szilántriol)”		
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (folyékony formában)	10,40 mg/nap			

▼ **M9**

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Shiitake gombából (<i>Lentinula edodes</i>) származó tenyésztékivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Lentinula edodes</i> gombából származó tenyésztékivonat” vagy „Shiitake gombából származó tenyésztékivonat”		
	Kenyér és zsemlefélék	2 ml/100 g			
	Üdítőitalok	0,5 ml/100 ml			
	Konyhakész ételek	2,5 ml/étel			
	Joghurtalapú élelmiszerek	1,5 ml/100 ml			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,5 ml/napi bevitel			

▼ **M38**

Nikotinamid-ribozid-klorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Nikotinamid-nikotinamid-klorid”		Engedélyezve 2020. február 20-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 USA. Az adatvédelem időtartama alatt az új élelmiszer kizárólag a ChromaDex Inc. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a ChromaDex Inc. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2025. február 20.
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A felnőtt általános népesség esetében 300 mg/nap, kivéve a várandós és szoptató nőket Várandós és szoptató nők esetében 230 mg/nap			

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Noni gyümölcslé (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Noni gyümölcslé” vagy „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcslé”		
	Pasztöröztött gyümölcs- és gyümölcsnektár-alapú italok	30 ml egyszeri bevétel esetén (legfeljebb 100 %-os nonilé) vagy napi kétszer 20 ml, legfeljebb 40 ml napi bevétel			
Noni gyümölcslépor (<i>Morinda citrifolia</i>)	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	6,6 g/nap (egyenértékű 30 ml nonilével)	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Noni gyümölcslépor” vagy „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcslépor”		
Noni gyümölcspüré és -sűrítmény (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: Gyümölcspüré esetében: „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcspüré” vagy „Noni gyümölcspüré” Gyümölcssűrítmény esetében: „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcssűrítmény” vagy „Noni gyümölcssűrítmény”		
		Gyümölcspüré			
	Cukorka/édesség	45 g/100 g			
	Müzliszeletek	53 g/100 g			
	Étkezési italporból készült italkeverékek (száraz tömeg)	53 g/100 g			
	Szénsavas italok	11 g/100 g			
	Jégkrém és szorbet	31 g/100 g			
	Joghurt	12 g/100 g			
	Kekszek (biscuit)	53 g/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Zsemlefélék, cukrász- és péksütemények	53 g/100 g			
	Reggeli gabonapelyhek (teljes kiőrlésű)	88 g/100 g			
	A 2001/113/EK irányelvben meghatározott dzsemek és zselék	133 g/100 g 100 g végtermék előállításához szükséges kiindulási mennyiség alapján			
	Édes kenhető készítmények, töltelékek és bevonatok	31 g/100 g			
	Fűszeres ízesítésű szószok, ecetes savanyúságok, mártások és ízesítők	88 g/100 g			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	26 g/nap			
		Gyümölcsössűrítő			
	Cukorka/édesség	10 g/100 g			
	Müzliszeletek	12 g/100 g			
	Étkezési italporból készült italkeverékek (száraz tömeg)	12 g/100 g			
	Szénsavas italok	3 g/100 g			
	Jégkrém és szorbet	7 g/100 g			
	Joghurt	3 g/100 g			
	Kekszek (biscuit)	12 g/100 g			
	Zsemlefélék, cukrász- és péksütemények	12 g/100 g			
	Reggeli gabonapelyhek (teljes kiőrlésű)	20 g/100 g			
	A 2001/113/EK irányelvben meghatározott dzsemek és zselék	30 g/100 g			
	Édes kenhető készítmények, töltelékek és bevonatok	7 g/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Fűszeres ízesítésű szószer, ecetes savanyúságok, mártások és ízesítők	20 g/100 g			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	6 g/nap			
Nonilevél (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Nonilevél” vagy „ <i>Morinda citrifolia</i> levél” 2. A fogyasztót tájékoztatni kell arról, hogy egy csésze forrázat elkészítéséhez legfeljebb 1 g szárított és pörkölt <i>Morinda citrifolia</i> levél használható fel.		
	Forrázatok készítéséhez	Egy csésze elfogyasztásra szánt forrázat elkészítéséhez legfeljebb 1 g szárított és pörkölt <i>Morinda citrifolia</i> levél használható fel.			
Noni gyümölcspor (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcspor” vagy „Noni gyümölcspor”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,4 g/nap			
<i>Odontella aurita</i> mikroalga	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Odontella aurita</i> mikroalga”		
	Ízesített tészta	1,5 %			
	Hallevesek	1 %			
	Tengeri terrine-ek	0,5 %			
	Erőleves-készítmények	1 %			
	Sós kekszek (krékerek)	1,5 %			
	Fagyasztott panírozott halak	1,5 %			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Fitoszterolla/fitosztanollal dúsított olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A fitoszterolok/fitosztanolok maximális mennyiségei</i>	Az 1169/2011/EU rendelet III. mellékletének 5. pontjával összhangban		
	Az 1308/2013/EU tanácsi rendelet VII. melléklete VII. részében és II. függelékének B. és C. pontjában meghatározott kenhető zsírok, kivéve a főzéshez vagy sütéshez használt zsírokat és a vaj- vagy más állatizsír-alapú kenhető készítményeket	1. Az új élelmiszer-összetevőt tartalmazó termékeket úgy kell kiszerelni, hogy azokat könnyen el lehessen osztani olyan adagokra, amelyek maximum 3 g-ot (napi egy adag esetén) vagy maximum 1 g-ot tartalmaznak (napi három adag esetén) a hozzáadott fitoszterolokból/fitosztanolokból.			
	Tejalapú termékek – mint például zsírszegény- vagy soványtej-alapú termékek – esetleg gyümölcs és/vagy gabonafélék hozzáadásával, savanyútej-alapú termékek, mint például a joghurt, és sajtalapú termékek (zsírtartalom ≤ 12 g/100 g), amelyeknél adott esetben csökkentették a tejszírtartalmat, és a zsírt, illetve a fehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették	2. Az egy italosflakonba/üvegbe kerülő fitoszterolok/fitosztanolok mennyisége nem haladhatja meg a 3 g-ot. 3. A salátaöntetek, a majonéz és a fűszerszósok esetében egy kiszerelés egy adagot tartalmazhat.			
	Szójaitalok				
	Salátaöntetek, majonéz és fűszerszósok				

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Tintahalból kivont olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Tintahalolaj”		
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g			
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g			
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g			
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g			
	Sütőipari termékek (kenyér és zsemlefélék)	200 mg/100 g			
	Műzliszeletek	500 mg/100 g			
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejalapú italokat)	60 mg/100 ml			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 3 000 mg/nap Várandós és szoptató nők esetében 450 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
▼ M53 A <i>Panax notoginseng</i> és az <i>Astragalus membranaceus</i> kivonata	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „A <i>Panax notoginseng</i> és az <i>Astragalus membranaceus</i> kivonata”. A <i>Panax notoginseng</i> és az <i>Astragalus membranaceus</i> kivonatát tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy ezeket az étrend-kiegészítőket a 18 év alatti		Engedélyezve 2020. december 23-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul.
	A várandós nők kivételével az általános felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	35 mg/nap			

▼ **M53**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
			népesség és a várandós nők nem fogyaszthatják.		Kérelmező: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, USA. Az adatvédelem időtartama alatt az új élelmiszer kizárólag a NuLiv Science által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a NuLiv Science beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2020. december 23-án (5 év).

▼ **M45**

Részben zsírtalanított aztékszálamagporok (*Salvia hispanica*-porok)

Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Részben zsírtalanított aztékszálamagpor (<i>Salvia hispanica</i> -por)”		
Magas fehérjetartalmú por				
Ízesítés nélküli savanyú tejtermékek, ideértve a természetes, ízesítés nélküli írot (kivéve a sterilizált írot), savanyítás utáni hőkezelés nélkül	0,7 %			
Ízesítés nélküli savanyú tejtermékek, savanyítás utáni hőkezeléssel	0,7 %			
Ízesített savanyú tejtermékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	0,7 %			

▼ **M45**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Édesipari termékek	10 %			
	A 2001/112/EGK irányelvben ⁽⁸⁾ meghatározott gyümölcslevek és zöldséglevek	2,5 %			
	A 2001/112/EGK irányelvben meghatározott gyümölcsnektárok, zöldségnektárok és hasonló termékek	2,5 %			
	Ízesített italok	3 %			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek készült étrend-kiegészítőket	7,5 g/nap			
	Magas rosttartalmú por				
	Édesipari termékek	4 %			
	A 2001/112/EGK irányelvben meghatározott gyümölcslevek és zöldséglevek	2,5 %			
	A 2001/112/EGK irányelvben meghatározott gyümölcsnektárok, zöldségnektárok és hasonló termékek	4 %			
	Ízesített italok	4 %			
A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek készült étrend-kiegészítőket	12 g/nap				

▼ **M60**

A *Brassica rapa* L. és a *Brassica napus* L. növényekből nyert, részben zsírtalanított repcemagpor

<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Részben zsírtalanított repcemagpor”. „A <i>Brassica rapa</i> L. és a <i>Brassica napus</i> L. növényekből nyert, részben zsírtalanított repcemagport” tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az összetevő allergiás reakciót válthat ki azon fogyasztóknál, akik a mustárra és az abból készült termékekre allergiásak. E kijelentést az összetevők felsorolásának közvetlen közelében kell elhelyezni.
Vegyes müzliszeletek	20 g/100 g	
Müzli és hasonló reggeli gabonapelyhek	20 g/100 g	
Extrudált reggeli gabonatermékek	20 g/100 g	
Snack (a burgonyaszirom kivételével)	15 g/100 g	
Különleges összetevőket (például magokat, mazsolát, fűszernövényeket) tartalmazó kenyér és zsemle	7 g/100 g	
A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó barna kenyér	7 g/100 g	

▼ **M60**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Sokmagvas kenyér és zsemlefélék	7 g/100 g			
	Húshelyettesítők	10 g/100 g			
	Húsgolyók	10 g/100 g			

▼ **M9**

Nagy nyomású pasztörözéssel előállított pasztörözött-gyümölcs-alapú készítmények	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	A „nagy nyomáson pasztörözött” feliratot a gyümölcsalapú készítmények neve közelében, valamint a készítményeket tartalmazó minden terméken el kell helyezni		
	Gyümölcsfélék: alma, kajszibarack, banán, szeder, áfonya, cseresznye, kókuszdió, füge, szőlő, grépfrút, mandarin, mangó, sárgadinnye, őszibarack, körte, ananász, szilva, málna, rebarbara, szamóca				

▼ **M35**

Fenil-kapszaicin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „fenil-kapszaicin”.		Engedélyezve 2019. december 19-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö, Svédország. Az adatvédelem időtartama alatt a fenil-kapszaicin elnevezésű új élelmiszer kizárólag az aXichem AB által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy az aXichem AB beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására.
	A 609/2013/EU rendelet szerinti speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, kivéve a csecsemőknek, kisgyermekeknek és 11 éves kor alatti gyermekeknek szánt élelmiszereket	2,5 mg/nap			
	Az általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, a 11 évesnél fiatalabb gyermekek kivételével	2,5 mg/nap”			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Foszfátált kukoricakeményítő	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Foszfátált kukoricakeményítő”		
	Sütött sütőipari termékek	15 %			
	Tészta				
	Reggeli gabonapelyhek				
	Müzliszeletek				
Halból nyert foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Halból származó foszfatidil-szerin”		
	Joghurtalapú italok	50 mg/100 ml			
	Tejporalapú porok	3 500 mg/100 g (egyenértékű 40 mg/100 ml fogyasztásra kész itallal)			
	Joghurtalapú élelmiszerek	80 mg/100 g			
	Müzliszeletek	350 mg/100 g			
	Csokoládéalapú édességek	200 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	300 mg/nap			

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szója foszfatidil-szerin”		
	Joghurtalapú italok	50 mg/100 ml			
	Tejporalapú porok	3,5 g/100 g (egyenértékű 40 mg/100 ml fogyasztásra kész itallal)			
	Joghurtalapú élelmiszerek	80 mg/100 g			
	Müzliszeletek	350 mg/100 g			
	Csokoládéalapú édességek	200 mg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
Foszfatidil-szerint és foszfatidsavat egyenlő mennyiségben tartalmazó foszfolipid termék	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szója foszfatidil-szerin és foszfátidsav”	A termék nem forgalmazható várandós vagy szoptató nők részére.	
	Reggeli gabonapelyhek	80 mg/100 g			
	Müzliszeletek	350 mg/100 g			
	Joghurtalapú élelmiszerek	80 mg/100 g			
	Szójaalapú, joghurt jellegű élelmiszerek	80 mg/100 g			
	Joghurtalapú italok	50 mg/100 g			
	Szójaalapú, joghurt jellegű italok	50 mg/100 g			
	Tejporalapú porok	3,5 g/100 g (egyenértékű 40 mg/100 ml fogyasztásra kész itallal)			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	800 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Tojássárgájából származó foszfolipidek	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	Nincs meghatározva				
Fitoglikogén	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Fitoglikogén”		
	Feldolgozott élelmiszerek	25 %			
Fitoszterolok/fitosztanolok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az 1169/2011/EU rendelet III. mellékletének 5. pontjával összhangban		
	Rizsitalok	1. A termékeket úgy kell kiszerelni, hogy könnyen el lehessen osztani olyan adagokra, amelyek maximum 3 g-ot (napi 1 adag esetén) vagy maximum 1 g-ot tartalmaznak (napi 3 adag esetén) a hozzáadott fitoszterolokból/fitosztanolokból. Az egy italosflakonba/üvegbe kerülő fitoszterolok/fitosztanolok mennyisége nem haladhatja meg a 3 g-ot. A salátaöntetek, a majonéz és a fűszerszósok esetében egy kiszerelés egy adagot tartalmazhat.			
	Rozskenyér legalább 50 % rozstartalommal (teljes kiőrlésű rozsliszt, rozsmag egészben vagy darálva és rozspehely) és legfeljebb 30 % búzataralommal, továbbá legfeljebb 4 % hozzáadott cukortartalommal, hozzáadott zsír nélkül.				
	Salátaöntetek, majonéz és fűszerszósok				
	Szójaital				
	Tej típusú termékek, mint például zsírszegény vagy sovány tej típusú termékek, esetleg gyümölcs és/vagy gabonafélék hozzáadásával, amelyeknél adott esetben csökkentették a tejsírtartalmat, illetve a tejsírt és/vagy a tejfehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették.				
	Savanyútej-alapú termékek, mint például a joghurt, és sajt típusú termékek (zsírtartalom < 12 %/100 g), amelyeknél esetleg csökkentették a tejsírtartalmat, illetve a tejsírt és/vagy a tejfehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették				
	Az 1308/2013/EU tanácsi rendelet VII. melléklete VII. részében és II. függelékének B. és C. pontjában meghatározott kenhető zsírok, kivéve a főzéshez vagy sütéshez használt zsírokat és a vaj- vagy más állatizsír-alapú kenhető készítményeket.				
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők				

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Szilvamagolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	Sütéshez és ételízesítésre	A növényi olajok élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint			
Burgonyafehérjék (koagulált) és hidrolizátumaik	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Burgonyafehérje”		
Prolil-oligopeptidáz (enzimkészítmény)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Prolil-oligopeptidáz”		
	A felnőtt általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	120 PPU/nap (2,7 g enzimkészítmény/nap) (2×10^6 PPI/nap) PPU – Prolyl Peptidase Units vagy Proline Protease Units PPI – Protease Picomole International			
Sertésveséből származó fehérjekivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 kapszula vagy 3 tableta/nap; egyenértékű napi 12,6 mg sertésvese-kivonattal Diamin-oxidáz-(DAO-)tartalom: 0,9 mg/nap (3 kapszula vagy 3 tableta, kapszulánként 0,3 mg vagy tablettánként 0,3 mg DAO-tartalom)			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer				

▼ **M48**

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Pirrolokinolin-kinon-dinátriumsó	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „pirrolokinolin-kinon-dinátriumsó”. A pirrolokinolin-kinon-dinátriumsót tartalmazó étrend-kiegészítőkön fel kell tüntetni a következő kijelentést: Ezt az étrend-kiegészítőt csak felnőttek fogyaszthatják, várandós és szoptató nők kivételével		Engedélyezve 2018. szeptember 2-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokió 100-8324, Japán. Az adatvédelem időtartama alatt a pirrolokinolin-kinon-dinátriumsó új élelmiszer kizárólag a Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2023. szeptember 2.
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	20 mg/nap			

▼ **M10**

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Repcemagolaj-kivonat”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Ajánlott napi fogyasztható adag: 1,5 g			
Repcemagfehérje	Élelmiszerek növényi fehérjével való dúsítására, az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek kivételével		1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Repcemagfehérje” 2. A „repcemagfehérjét” tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az összetevő allergiás reakciót válthat ki azon fogyasztóknál, akik a mustárra és az abból készült termékekre allergiásak. E kijelentést adott esetben az összetevők felsorolásának közvetlen közelében kell elhelyezni.		
Finomított garnéla-peptid-koncentrátum	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „finomított garnéla-peptid-koncentrátum”.		Engedélyezve 2018. november 20-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Marealis AS, Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø, postacím: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norvégia. Az
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1 200 mg/nap			

▼ **M17**

▼ **M17**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
					adatvédelem időtartama alatt a finomított garnélafehér-konzervátum elnevezésű új élelmiszer kizárólag a Marealis AS által hozható forgalomba az Unióban belül, kivéve, ha egy későbbi kérelemmel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Marealis AS beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2023. november 20.

▼ **M57**

Transz-rezveratrol	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „ <i>Transz-rezveratrol</i> ”. 2. A <i>transz-rezveratrol</i> tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszer szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.		
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	150 mg/nap			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Transz-rezveratrol (mikrobiális forrás)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „ <i>Transz-rezveratrol</i> ” 2. A transz-rezveratrolt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszer szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az ártéri japánkeserűfűből (<i>Fallopia japonica</i>) kivont rezveratrol étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint			
Kakastaréj-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Kakastaréj-kivonat”		
	Tejalapú italok	40 mg/100 g vagy mg/100 ml			
	Tejalapú erjesztett italok	80 mg/100 g vagy mg/100 ml			
	Joghurt típusú termékek	65 mg/100 g vagy mg/100 ml			
	<i>Fromage frais (krémsajt)</i>	110 mg/100 g vagy mg/100 ml			
Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>) olaj vagy inkamogyoró-olaj (<i>Plukenetia volubilis</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Sacha inchi olaj (<i>Plukenetia volubilis</i>)”		
	A lenmagolajra vonatkozók szerint	A lenmagolaj élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint			
Szalatrimok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Csökkentet energiatartalmú zsír (szalatrimok)” 2. Fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy túlzott fogyasztása emésztőrendszeri zavarokat okozhat. 3. Fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a termék nem gyermekek általi fogyasztásra szánt termék.		
	Sütőipari termékek és édességek				

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
DHA-ban és EPA-ban gazdag <i>Schizochytrium</i> sp. olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalgából származó, DHA-ban és EPA-ban gazdag olaj”		
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 000 mg/nap			
	A várandós és szoptató nőknek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	450 mg/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel			
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g			
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitelemek				
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek				
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek				
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g			
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Főzőzsírok	360 mg/100 g			
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	Sajtok esetében 600 mg/100 g; szója- és tejhelyettesítő-termékek esetében (az italok kivételével) 200 mg/100 g			
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	Sajtok esetében 600 mg/100 g; tejtermékek esetében (beleértve a tejet, <i>fromage frais</i> -t (krémsajt) és a joghurttermékeket, az italok kivételével) 200 mg/100 g			
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítőket és a tejalapú italokat)	80 mg/100 g			
	Gabona-/energiaszeletek	500 mg/100 g			
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g			

▼ **M26**

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

	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalgából nyert olaj”.		
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g			
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajt-helyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g			
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g			
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 250 mg DHA/nap			
		Várandós és szoptató nők esetében 450 mg DHA/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel			

▼ **M26**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek				
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek glutén-mentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek				
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g			
	Müzszeletek	500 mg/100 g			
	Főzőzsírok	360 mg/100 g			
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítő és tejalapú italokat)	80 mg/100 ml			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	200 mg/100 g			
Gyümölcs-/zöldségpüré	100 mg/100 g				
Schizochytrium sp. (FCC-3204) olaj	Adott élelmiszer-kategória	A DHA maximális mennyiségei	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Schizochytrium sp. mikroalgából nyert olaj».”. A Schizochytrium sp. (FCC-3204) olajat tartalmazó étrend-kiegészítők címkézésén fel kell tüntetni azt a kijelentést, hogy az étrend-kiegészítő nem adható csecsemőknek és 3 évesnél fiatalabb gyermekeknek.		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
	A 3 éven felüli általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1 g/nap			

▼ **M9**

▼ **M24**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Schizochytrium sp. olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalgából nyert olaj”		
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g			
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajt-helyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g			
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g			
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 250 mg DHA/nap			
		Várandós és szoptató nők esetében 450 mg DHA/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel			
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g			
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitételek				
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek				

▼ **M24**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 828/2014/EU végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek				
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	Sütiipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g			
	Müzliszeletek	500 mg/100 g			
	Főzőzsírok	360 mg/100 g			
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítő és tejalapú italokat)	80 mg/100 ml			
	Gyümölcs-/zöldségpüré	100 mg/100 g			
▼ M50 <i>Schizochytrium</i> sp. (T18) olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalgából nyert olaj”		
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g			
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g			
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g			
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g			

▼ **M50**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 250 mg DHA/nap			
		Várandós és szoptató nők esetében 450 mg DHA/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel			
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek				
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek				
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélek és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g			
	Müzliszeletek	500 mg/100 g			

▼ **M50**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Főzősírok	360 mg/100 g			
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítő és tejalapú italokat)	80 mg/100 ml			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	200 mg/100 g			
	Gyümölcs-/zöldségpüré	100 mg/100 g			

▼ **M62**

Schizochytrium sp. (WZU477) olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Schizochytrium sp. mikroalgából nyert olaj”		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			

Engedélyezve 2021. május 16-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul.

Kérelmező: Progress Biotech bv, Canaalstaete, Kanaalweg 33, 2903LR Capelle aan den IJssel, Hollandia.

Az adatvédelem időtartama alatt az új élelmiszer kizárólag a Progress Biotech bv által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy

▼ **M62**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
					a Progress Biotech bv belee-gyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2026. május 16.

▼ **M55**

Yarrowia lipolytica élesztőből nyert, szeléntartalmú biomassa	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Yarrowia lipolytica élesztőből nyert, szeléntartalmú biomassa”. A Yarrowia lipolytica élesztőből nyert, szeléntartalmú biomasszát tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy ezeket az étrend-kiegészítőket csecsemők és 4 év alatti gyermekek/7 év alatti gyermekek/11 év alatti gyermekek/gyermekek és 18 év alatti serdülők nem fogyaszthatják ⁽¹²⁾ .		
	A 2002/46/EK irányelvben ⁽³⁾ meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és a 4 év alatti gyermekeknek készült étrend-kiegészítőket	50 mg/nap a 4–6 éves gyermekek esetében, ami 10 µg napi szelénbevitelnek felel meg 100 mg/nap a 7–10 éves gyermekek esetében, ami 20 µg napi szelénbevitelnek felel meg 500 mg/nap a 11–17 éves serdülők esetében, ami 100 µg napi szelénbevitelnek felel meg 800 mg/nap felnőttek esetében, ami 160 µg napi szelénbevitelnek felel meg			

▼ **M9**

▼ **M59**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
3'-szialillaktóz-nátriumsó (3'-SL-nátriumsó) (mikrobiális forrás)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek (3'-szialil-laktózban kifejezve)</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „3'-szialillaktóz-nátriumsó” A 3'-szialillaktóz-nátriumsót tartalmazó étrend-kiegészítők címkéjén fel kell tüntetni, hogy nem fogyaszthatók: a) ha ugyanazon a napon hozzáadott 3'-szialillaktóz-nátriumsót tartalmazó élelmiszert fogyasztanak. b) csecsemők és kisgyermekek által		Engedélyezve 2021. február 18-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dánia. Az adatvédelem időtartama alatt a 3'-szialillaktóz-nátriumsó új élelmiszer kizárólag a Glycom A/S által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Glycom A/S beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2026. február 18.
	Ízesítés nélküli pasztörözött és ízesítés nélküli sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejtermékek	0,25 g/L			
	Ízesített savanyútej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 0,25 g/l			
		Italoktól eltérő termékek esetében 0,5 g/kg			
	Ízesítés nélküli savanyútej-alapú termékek	Italok esetében 0,25 g/l			
		Italoktól eltérő termékek esetében 2,5 g/kg			
	Italok (ízesített italok, az 5-nél alacsonyabb pH-értékű italok kivételével)	0,25 g/L			
	Műzliszeletek	2,5 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,2 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,15 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitételek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,15 g/l (italok)			
		Italoktól eltérő termékek esetében 1,25 g/kg			
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,15 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 0,5 g/l			
		Italoktól eltérő termékek esetében 5 g/kg			

▼ **M59**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermeknek szánt étrend-kiegészítőket	0,5 g/nap			

▼ **M58**

6'-szialillaktóz-nátriumsó (6'-SL-nátriumsó)
(mikrobiális forrás)

	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek (6'-szialillaktózban kifejezve)</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „6'-szialillaktóz-nátriumsó” A 6'-szialillaktóz-nátriumsót tartalmazó étrend-kiegészítők címkéjén fel kell tüntetni, hogy nem fogyaszthatók: a) ha ugyanazon a napon hozzáadott 6'-szialillaktóz-nátriumsót tartalmazó élelmiszert fogyasztanak. b) csecsemők és kisgyermekek által		Engedélyezve 2021. február 17-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dánia. Az adatvédelem időtartama alatt a 6'-szialillaktóz-nátriumsó új élelmiszer kizárólag a Glycom A/S által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelemző az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Glycom A/S beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2026. február 17.
	Ízesítés nélküli pasztörözött és ízesítés nélküli sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejtermékek	0,5 g/L			
	Ízesítés nélküli savanyútej-alapú termékek	Italok esetében 0,5 g/l			
		Italoktól eltérő termékek esetében 2,5 g/kg			
	Ízesített savanyútej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 0,5 g/l			
		Italoktól eltérő termékek esetében 5,0 g/kg			
	Italok (ízesített italok, az 5-nél alacsonyabb pH-értékű italok kivételével)	0,5 g/L			
	Műzliszeletek	5,0 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,4 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszerek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,3 g/l			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitételek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,3 g/l (italok)			
		Italoktól eltérő termékek esetében 2,5 g/kg			

▼ **M58**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,3 g/l (italok)			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 1,0 g/l			
		Italoktól eltérő termékek esetében 10,0 g/kg			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermeknek szánt étrend-kiegészítőket	1,0 g/nap			

▼ **M22**

A <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench növényből előállított szirup (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Cirokból (<i>Sorghum bicolor</i>) előállított szirup”		
---	--------------------	--	---	--	--

▼ **M9**

Fermentált szójababkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Fermentált szójababkivonat” 2. A fermentált szójababkivonatot tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszer szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.		
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula, tabletta vagy por formájában)	100 mg/nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat (<i>Triticum aestivum</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat”		
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Egyenértékű legfeljebb 6 mg/nap spermidinnel			
Sucromalt	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Sucromalt” 2. Az új élelmiszernek az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni azzal a tájékoztatással, hogy a termék glükóz- és fruktózforrás.		
	Nincs meghatározva				
Cukornádrost	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>			
	Kenyér	8 %			
	Sütőipari termékek	5 %			
	Hús és húskészítmények	3 %			
	Ételízesítők és fűszerek	3 %			
	Reszelt sajtok	2 %			
	Diétás élelmiszerek	5 %			
	Szósztok	2 %			
	Italok	5 %			
Kakaópépből (<i>Theobroma cacao</i> L.) nyert cukrok	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén (a felhasznált formától függően): „kakaópépből (<i>Theobroma cacao</i> L.) nyert cukrok”, „kakaópépből (<i>Theobroma cacao</i> L.) nyert glükóz”, „kakaópépből (<i>Theobroma cacao</i> L.) nyert fruktóz”		

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Napraforgóolaj-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Napraforgóolaj-kivonat”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1,1 g/nap			

▼ **M70****A *Synsepalum dulcificum* szárított gyümölcse**

	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „<i>A Synsepalum dulcificum</i> szárított gyümölcse” 2. A <i>Synsepalum dulcificum</i> szárított gyümölcset tartalmazó étrend-kiegészítők címkéjén fel kell tüntetni, hogy ezt az étrend-kiegészítőt csak felnőttek fogyaszthatják, a várandós és szoptató nők kivételével.		Engedélyezve 2021. december 5-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Medicinal Gardens S.L. Marqués de Urquijo 47, 1º D, Office 1, Madrid, 28008, Spanyolország. Az adatvédelem időtartama alatt az új élelmiszer kizárólag a Medicinal Gardens S.L. vállalat által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Medicinal Gardens S.L. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2026. december 5.
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	0,7 g/nap			

▼ **M9**

▼ **M63**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Száritott <i>Tenebrio molitor</i> lárva (közönséges lisztbogár)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Száritott <i>Tenebrio molitor</i> lárva (közönséges lisztbogár)”. 2. A száritott <i>Tenebrio molitor</i> lárvát (közönséges lisztbogár) tartalmazó élelmiszerek címkéjén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az összetevő allergiás reakciókat válthat ki azon fogyasztóknál, akik ismerten allergiásak a rákfélékre és az azokból készült termékekre, valamint a poratkákra. E kijelentést az összetevők felsorolásának közvetlen közelében kell elhelyezni.		Engedélyezve 2021. június 22-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: SAS EAP Group, 35 Boulevard du Libre Échange, 31650 Saint-Orens-de-Gameville, Franciaország. Az adatvédelem időtartama alatt az új élelmiszer kizárólag az SAS EAP Group által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy az SAS EAP Group belee-gyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2026. június 22.
	Száritott <i>Tenebrio molitor</i> lárva, egészben vagy por alakban				
	Fehérjetermékek	10 g/100 g			
	Kekszek	10 g/100 g			
	Hüvelyesekből készített ételek	10 g/100 g			
	Tésztaalapú termékek	10 g/100 g			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
Szárított <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalga	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szárított <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalga” vagy „Szárított <i>T. chuii</i> mikroalga” A szárított <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalgát tartalmazó étrend-kiegészítőkön fel kell tüntetni a következő kijelentést: „Elhanyagolható mennyiségű jódot tartalmaz”.		
	Szószonek	20 % vagy 250 mg/nap			
	Speciális sók	1 %			
	Ízesítő	250 mg/nap			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	250 mg/nap			
<i>Therapon barcoo/ Scortum</i>	A szándékolt felhasználás megfelel a lazac felhasználásának, azaz halból készült gasztrotermékek és -ételek készítése, a halból készült főtt, nyers, füstölt és sült termékeket is ideértve				
D-Tagatóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-Tagatóz” 2. Azon termékek jelölésén, amelyekben a D-tagatóz mennyisége meghaladja az adagonkénti 15 g-ot, valamint a D-tagatózt (fogyasztásra készen) 1 %-nál nagyobb mennyiségben tartalmazó valamennyi ital jelölésén fel tüntetni azt a kijelentést, hogy: „túlzott fogyasztása hashajtó hatású lehet”.		
	Nincs meghatározva				
Taxifolinban gazdag kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „taxifolinban gazdag kivonat”		
	Natúr joghurt/gyümölcsjoghurt ^(*)	0 020 g/kg			
	Kefír ^(*)	0 008 g/kg			
	Író ^(*)	0 005 g/kg			

▼ **M50**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Tejpor ^(*)	0 052 g/kg			
	Tejszín ^(*)	0 070 g/kg			
	Tejföl ^(*)	0 050 g/kg			
	Sajt ^(*)	0 090 g/kg			
	Vaj ^(*)	0 164 g/kg			
	Csokoládétartalmú édességek	0 070 g/kg			
	Alkoholmentes italok	0,020 g/l			
	A csecsemők, kisgyermek, valamint 14 évesnél fiatalabb gyermekek kivételével az általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	100 mg/nap			
	(*) Tejtermékben felhasználva a taxifolinban gazdag kivonat nem szolgálhat a tej bármely alkotóelemének teljes vagy részleges helyettesítésére.				
Trehalóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Trehalóz”, amelyet magának a terméknek a jelölésén vagy az azt tartalmazó élelmiszerek összetevőinek felsorolásában kell feltüntetni 2. Az új élelmiszerek az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni azzal a tájékoztatással, hogy: „A trehalóz glükózforrás”		
	Nincs meghatározva				

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
-----------------------------	--	--	--	---------------------	----------------------------

▼ **M50**

UV-fénnyel kezelt gomba (*Agaricus bisporus*)

<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése annak a jelölésén, illetve az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „UV-fénnyel kezelt gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)”. 2. Az új élelmiszer megnevezését annak a jelölésén, illetve az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén ki kell egészíteni a következő megjegyzéssel: „Ellenőrzött fénykezelésnek vetették alá a D-vitamin-tartalom növelése céljából» vagy „UV-kezelésnek vetették alá a D ₂ -vitamin-tartalom növelése céljából».”		
Gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg D ₂ -vitamin/100 g friss tömeg			

▼ **M81**

UV-fénnyel kezelt sütőélesztő (*Saccharomyces cerevisiae*)

<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-vitamin-tartalmú élesztő” vagy „D ₂ -vitamin-tartalmú élesztő”		
Élesztővel kelesztett kenyér és zsemlefélék	5 µg/100 g			
Élesztővel kelesztett finompékárúk	5 µg/100 g			
A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A 2002/46/EK irányelvvel összhangban			
Házi sütésre szánt, előrecsomagolt friss és szárított élesztő	a friss élesztő esetében 45 µg/100 g a szárított élesztő esetében 200 µg/100 g	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-vitamin-tartalmú élesztő” vagy „D ₂ -vitamin-tartalmú élesztő”		

▼ **M81**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
			2. Az új élelmiszer jelölésén fel kell tüntetni egy arra utaló kijelentést, hogy az élelmiszert kizárólag sütéshez való felhasználásra szánják, és nem fogyasztható nyersen. 3. Az új élelmiszer jelölésén megfelelő utasításokat kell feltüntetni a végső fogyasztók számára annak biztosítására, hogy a házilag sütött végtermék D₂-vitamin-tartalma ne haladja meg az 5 µg/100 g maximális koncentrációt		
	Ételek, beleértve a fogyasztásra kész ételeket is (a levesek és saláták kivételével)	3 µg/100 g	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-vitamin-tartalmú élesztő” vagy „D ₂ -vitamin-tartalmú élesztő”		
	Levesek és saláták	5 µg/100 g			
	Sütött vagy extrudált gabona-, mag- vagy gyökérialapú termékek	5 µg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek és anyatej-kiegészítő tápszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban			
	Feldolgozott gyümölcstermékek	1,5 µg/100 g			
	Feldolgozott zöldségek	2 µg/100 g			

▼ **M81**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Kenyér és hasonló termékek	5 µg/100 g			
	Reggeli gabonapelyhek	4 µg/100 g			
	Tészták és hasonló termékek	5 µg/100 g			
	Egyéb gabonaalapú termékek	3 µg/100 g			
	Fűszerek, ételízesítők, ízesítők, szószösszetevők, desszertmártások/öntetek	10 µg/100 g			
	Fehérjetermékek	10 µg/100 g			
	Sajtok	2 µg/100 g			
	Tejalapú desszertek és hasonló termékek	2 µg/100 g			
	Savanyú tej vagy savanyú tejszín	1,5 µg/100 g			
	Tejporok és -koncentrátumok	25 µg/100 g			
	Tejalapú termékek, savó és tejszín	0,5 µg/100 g			
	Hús- és tejtermék-helyettesítők	2,5 µg/100 g			
	A 609/2013/EU rendelet meghatározása szerinti, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	5 µg/100 g			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	5 µg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
UV-fénnyel kezelt kenyér	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezését annak a jelölésén ki kell egészíteni a következővel: „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmaz”.		
	Élesztővel kelesztett kenyér és zsemlefélek (öntetek nélkül)	3 µg D ₂ -vitamin/100 g			
UV-fénnyel kezelt tej	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₃-vitamin maximális mennyiségei</i>	1. Az új élelmiszer jelölésén fel kell tüntetni a következőket: „UV-fénnyel kezelve”. 2. Ha az UV-fénnyel kezelt tejben található D-vitamin mennyisége az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet XIII. melléklete A. része 2. pontjának értelmében jelentős mennyiségűnek tekintendő, a jelölésen szereplő szöveg a következővel egészül ki: „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmaz” vagy „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmazó tej”.		
	Az 1308/2013/EU rendeletben meghatározott pasztörözött teljes tej ekként fogyasztva	Az általános népesség esetében, a csecsemők kivételével 5–32 µg/kg			
	Az 1308/2013/EU rendeletben meghatározott pasztörözött zsírszegény tej ekként fogyasztva	Az általános népesség esetében, a csecsemők kivételével 1–15 µg/kg			

▼ M9

▼ M49

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
D₂-vitamin-tartalmú gombapor	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin-tartalmú gombapor maximális mennyiségei ⁽¹¹⁾</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-vitamint tartalmazó UV-fénnyel kezelt gombapor” vagy „D ₂ -vitamint tartalmazó, UV-fénnyel kezelt gombapor” A D ₂ -vitamin-tartalmú gombaport tartalmazó étrend-kiegészítők címkéjén fel kell tüntetni, hogy azokat csecsemők nem fogyaszthatják.		Engedélyezve 2020. augusztus 27-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Oakshire Naturals, LP., PO Box 388 Kennett Square, Pennsylvania 19348, Amerikai Egyesült Államok. Az adatvédelem időtartama alatt a D ₂ -vitamin-tartalmú gombapor új élelmiszer kizárólag az Oakshire Naturals, LP. által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy az Oakshire Naturals, LP. beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2025. augusztus 27.
	Reggeli gabonapelyhek	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g			
	Élesztővel kelesztett kenyér és péksütemények	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g			
	Gabonatermékek és tésztafélék	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g			
	Gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek	1,125 µg D ₂ -vitamin/100 mL			
	Tej és tejtermékek (a folyékony tej kivételével)	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g/1,125 µg D ₂ -vitamin/100 ml vitamin (italok)			
	Sajtok (kivéve a túrót, a ricottát és a reszelni való kemény sajtot)	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g			
	A napi étrend egy részét helyettesítő szelet és ital	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g/1,125 µg D ₂ -vitamin/100 ml vitamin (italok)			
	Tejtermék-helyettesítők	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g/1,125 µg D ₂ -vitamin/100 ml vitamin (italok)			
	Húshelyettesítők	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g			
	Levesek és erőlevesek	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g			
	Extrudált növényi snackek	2,25 µg D ₂ -vitamin/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők számára készült élelmiszerek kivételével	15 µg/nap			
	A csecsemők kivételével az általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	15 µg/nap			

▼ M9

▼ M73

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
D₂-vitamin-tartalmú gombapor	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D ₂ -vitamint tartalmazó, UV-fénnyel kezelt gombapor”. 2. A D ₂ -vitamin-tartalmú gombaport tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítőket csecsemők és 3 év alatti gyermekek nem fogyaszthatják.		Engedélyezve 2021. december 19-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: MBio, Monaghan Mushrooms, Tullygony, Tyholland, Co. Monaghan, Írország. Az adatvédelem időtartama alatt a D ₂ -vitamin-tartalmú gombapor új élelmiszer kizárólag az MBio, Monaghan Mushrooms által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy az MBio, Monaghan Mushrooms beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2026. december 19.
	Reggeli gabonapelyhek	2,1 µg/100 g			
	Élesztővel kelesztett kenyér és hasonló péksütemények	2,1 µg/100 g			
	Gabonatermékek, tésztafélék és hasonló termékek	2,1 µg/100 g			
	Gyümölcs- és zöldséglevelek és -nektárok	1,1 µg/100 ml (ekként forgalmazott vagy a gyártó utasításainak megfelelően elkészített)			
	Italoktól eltérő tejtermékek és tejtermék-helyettesítők	2,1 µg/100 g (ekként forgalmazott vagy a gyártó utasításainak megfelelően elkészített)			
	Italként forgalmazott tejtermékek és tejtermék-helyettesítők	1,1 µg/100 ml (ekként forgalmazott vagy a gyártó utasításainak megfelelően elkészített)			
	Tej és tejpör	21,3 µg/100 g (ekként forgalmazott vagy a gyártó utasításainak megfelelően elkészített)			
	Húshelyettesítők	2,1 µg/100 g			
	Levesek	2,1 µg/100 ml (ekként forgalmazott vagy a gyártó utasításainak megfelelően elkészített)			
	Extrudált növényi snack	2,1 µg/100 g			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	2,1 µg/100 g			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők számára készült élelmiszerek kivételével	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	15 µg D ₂ -vitamin /nap			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
K₂-vitamin (menakinon)	A 2002/46/EK irányelvvel, a 609/2013/EU rendelettel és/vagy az 1925/2006/EK rendelettel összhangban alkalmazandó		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Menakinon” vagy „K ₂ -vitamin”		
Búzakorpa-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Búzakorpa-kivonat”	A „Búzakorpa-kivonat” nem hozható forgalomba étrend-kiegészítőként vagy étrend-kiegészítők összetevőjeként. Továbbá nem adható hozzá anyatej-helyettesítő tápszerekhez.	
	Sör és sörhelyettesítők	0,4 g/100 g			
	Fogyasztásra kész gabonapelyhek	9 g/100 g			
	Tejtermékek	2,4 g/100 g			
	Gyümölcs- és zöldséglevék	0,6 g/100 g			
	Üdítőitalok	0,6 g/100 g			
	Előkészített hús	2 g/100 g			
▼ M75 A <i>Wolffia arrhiza</i> és/vagy a <i>Wolffia globosa</i> friss növényei (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Wolffia arrhiza</i> és <i>Wolffia globosa</i> ” vagy „ <i>Wolffia arrhiza</i> ” vagy „ <i>Wolffia globosa</i> ”, a felhasznált növénytől függően.		
	A <i>Wolffia arrhiza</i> és/vagy a <i>Wolffia globosa</i> friss növényei				
▼ M46 Xilo-oligoszacharidok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i> ⁽¹⁰⁾	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Xilo-oligoszacharidok”		
	Fehér kenyér	14 g/kg			
	Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér	14 g/kg			
	Reggeli gabonapelyhek	14 g/kg			
	Kekszek	14 g/kg			
	Szójaitalok	3,5 g/kg			
	Joghurt ⁽⁹⁾	3,5 g/kg			
	Kenhető gyümölcskészítmények	30 g/kg			
	Csokoládétartalmú édességek	30 g/kg			
	A felnőtt általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 g/nap			

▼ **M9**▼ **M30**▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
A <i>Yarrowia lipolytica</i> élesztő biomasz-szája	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „a <i>Yarrowia lipolytica</i> élesztő hővel előlt biomaszája”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	6 g/nap a 10 éves vagy annál idősebb gyermekek, a serdülők és a felnőtt általános népesség esetében 3 g/nap a 3–9 éves gyermekek esetében			
Élesztő-béta-glükánok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	Az élesztőből (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) származó tiszta béta-glükánok maximális mennyiségei	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) élesztő-béta-glükánok”		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	12 évnél idősebb gyermekek és a felnőtt általános népesség esetében 1,275 g/nap 12 évnél fiatalabb gyermekek esetében 0,675 g/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	1,275 g/nap			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők és kisgyermekek számára készült, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek kivételével	1,275 g/nap			
	Gyümölcs- és/vagy zöldségléalapú italok, beleértve a sűrítményeket és a dehidratált leveket	1,3 g/kg			
	Gyümölcsízésítésű italok	0,8 g/kg			
	Kakaópor kakaós italok készítésére	38,3 g/kg (por)			
	Egyéb italok	0,8 g/kg (fogyasztásra kész ital)			
		7 g/kg (por)			
	Müzliszeletek	6 g/kg			
	Reggeli gabonapelyhek	15,3 g/kg			

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	Teljes kiőrlésű és magas rosttartalmú, instant, meleg reggeli gabonapelyhek	1,5 g/kg			
	Édes aprósütemény típusú kekszek	6,7 g/kg			
	Sós aprósütemény típusú kekszek	6,7 g/kg			
	Tejalapú italok	3,8 g/kg			
	Savanyú tejtermékek	3,8 g/kg			
	Tejtermék-helyettesítők	3,8 g/kg			
	Tejpor	25,5 g/kg			
	Levesek és leveskeverékek	0,9 g/kg (fogyasztásra kész)			
		1,8 g/kg (sűrített)			
		6,3 g/kg (por)			
	Csokoládé és édességek	4 g/kg			
	Fehérjeszeletek és -porok	19,1 g/kg			
	Dzsemek, marmeládok és más kenhető gyümölcskészítmények	11,3 g/kg			
Zeaxantin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Zeaxantin”.		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 mg/nap			
Cink-L-pidolát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Cink-L-pidolát”		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek	3 g/nap			
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek				
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek				
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek				

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei	További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	► M29 Adatvédelem ◀
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			

(¹) Az Európai Parlament és a Tanács 609/2013/EU rendelete (2013. június 12.) a csecsemők és kisgyermekek számára készült, a speciális gyógyászati célra szánt, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerekről, továbbá a 92/52/EGK tanácsi irányelv, a 96/8/EK, az 1999/21/EK, a 2006/125/EK és a 2006/141/EK bizottsági irányelv, a 2009/39/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv és a 41/2009/EK és a 953/2009/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 181., 2013.6.29., 35. o.).

(²) A Bizottság 828/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. július 30.) a fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről (HL L 228., 2014.7.31., 5. o.).

(³) Az Európai Parlament és a Tanács 2002/46/EK irányelve (2002. június 10.) az étrend-kiegészítőkre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről (HL L 183., 2002.7.12., 51. o.).

(⁴) Az Európai Parlament és a Tanács 1925/2006/EK rendelete (2006. december 20.) a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról (HL L 404., 2006.12.30., 26. o.).

(⁵) A Tanács 2001/113/EK irányelve (2001. december 20.) az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről (HL L 10., 2002.1.12., 67. o.).

(⁶) Az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU rendelete (2013. december 17.) a mezőgazdasági termékpiacon közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 347., 2013.12.20., 671. o.).

► **M32** (⁷) A fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékre vonatkozó maximális felhasználási mennyiségek. ◀

► **M45** (⁸) A Tanács 2001/112/EK irányelve (2001. december 20.) a gyümölcslevelekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről (HL L 10., 2002.1.12., 58. o.). ◀

► **M46** (⁹) Tejtermékekben történő felhasználás esetén a xilo-oligoszacharidok nem használhatók a tej egyetlen alkotóelemének teljes vagy részleges helyettesítésére sem.

(¹⁰) A maximális mennyiségek kiszámítása az 1. por alakú változatra vonatkozó specifikációk alapján történt. ◀

► **M49** (¹¹) A D₂-vitamin-tartalmú gombapor D-vitamin-tartalmára az 1 000 µg D₂-vitamin/gramm gompapor minimális specifikáció alkalmazandó. ◀

(¹²) Attól függően, hogy az étrend-kiegészítőt mely korosztálynak szánják.

▼ M71

▼ M80

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei			További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	Adatvédelem
Fagyasztott, szárított és por formában lévő <i>Acheta domesticus</i> (házi tücsök)	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek (g/100g) (ekként forgalmazott vagy az utasításoknak megfelelően elkészített)		1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „fagyasztott <i>Acheta domesticus</i> (házi tücsök)”, „Szárított/porított <i>Acheta domesticus</i> (házi tücsök)” az adott formától függően. 2. A fagyasztott, szárított és por formában lévő <i>Acheta domesticus</i> (házi tücsök) tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni, hogy az összetevő allergiás reakciókat válthat ki azon fogyasztóknál, akik ismertén allergiások a rákfélékre és a puhatestűekre és az azokból készült termékekre, valamint a poratkákra. E kijelentést az összetevők felsorolásának közvetlen közelében kell elhelyezni.		Engedélyezve 2022. március 3-án. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Hollandia. Az adatvédelem időtartama alatt az új élelmiszer kizárólag a Fair Insects BV által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Fair Insects BV beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2027. március 3-án.
		Fagyasztott	Szárított vagy porított			
	Fagyasztott, szárított és por formában lévő <i>Acheta domesticus</i>					
	Fehérjetermékek a húshelyettesítők kivételével	40	20			
	Kenyér és zsemlefélék	30	10			
	Pékáru, gabonaszeletek és töltött tésztatermékek	30	15			
	Kekszek	30	8			
	Tésztaalapú termékek (száraz)	3	1			
	Levesek és leveskoncentrátumok vagy -porok	20	5			
	Feldolgozott burgonyatermékek, zöldség- és gyümölcsalapú ételek, valamint tészta- vagy pizzaalapú termékek	15	5			
	Kukoricaliszt-alapú „snack” termékek	40	20			
	Sörszerű italok, alkoholos italkeverékek	1	1			
	Diófélék, olajos magvak és csicszeriborsó	40	25			
	Szósztok	30	10			
	Előkészített hús	40	16			
	Húshelyettesítők	80	50			
	Csokoládétartalmú édességek	30	10			
	Fagyasztott savanyútej-alapú termékek	15	5			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	Adatvédelem	
Fagyasztott, szárított és por formában lévő <i>Locusta migratoria</i> (keleti vándorsáska)	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek (g/100 g) (ekként forgalmazott vagy az utasításoknak megfelelően elkészített)	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „fagyasztott <i>Locusta migratoria</i> (keleti vándorsáska)”, „szárított/por <i>Locusta migratoria</i> (keleti vándorsáska)”, „egész <i>Locusta migratoriából</i> (keleti vándorsáska) készült por”, az adott formától függően. 2. A fagyasztott, szárított és por formában lévő <i>Locusta migratoriát</i> (keleti vándorsáska) tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni, hogy az összetevő allergiás reakciókat válthat ki azon fogyasztóknál, akik ismert allergiásak a rákfélékre és a puhatestűekre és az azokból készült termékekre, valamint az atkákra. E kijelentést az összetevők felsorolásának közvetlen közelében kell elhelyezni.		Engedélyezve 2021.12.5-én. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Hollandia. Az adatvédelem időtartama alatt az új élelmiszer kizárólag a Fair Insects BV által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Fair Insects BV beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejártának időpontja: 2026.12.5.	
		Fagyasztott				Szárított vagy por
	Fagyasztott, szárított és por formában lévő <i>Locusta migratoria</i>					
	Feldolgozott burgonyatermékek; hüvelyesekből készített ételek és téztaalapú termékek	15				5
	Húshelyettesítők	80				50
	Levesek és leveskoncentrátumok	15				5
	Konzerv/üvegben kiszerelt hüvelyesek és zöldségek	20				15
	Saláták	15				5
	Sörszerű italok, alkoholos italkeverékek	2				2
	Csokoládétartalmú édességek	30				10
	Diófélék, olajos magvak és csicseriborsó					20
	Fagyasztott savanyútej-alapú termékek	15				5
	Kolbász	30				10

▼ M71

▼ M78

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények	Adatvédelem
Közönséges lisztbogár fagyasztott, szárított és por formában lévő lárvája (<i>Tenebrio molitor</i> lárvá)	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek (g/100 g) (ekként forgalmazott vagy az utasításoknak megfelelően elkészített)	1. A termék adott formájának függvényében az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „közönséges lisztbogár fagyasztott lárvája (<i>Tenebrio molitor</i> lárvá)”, „közönséges lisztbogár szárított lárvája (<i>Tenebrio molitor</i> lárvá)”, illetve „közönséges lisztbogár porított lárvája (<i>Tenebrio molitor</i> lárvá)”. 2. A közönséges lisztbogár fagyasztott, szárított és por formában lévő lárváját tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni, hogy az összetevő allergiás reakciót válthat ki azon fogyasztóknál, akik ismertén allergiásak a rákfélékre és az azokból készült termékekre, valamint a poratkákra. E kijelentést az összetevők felsorolásának közvetlen közelében kell elhelyezni.		Engedélyezve 2022. március 1-jén. A jegyzékbe való felvétel az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokon és tudományos adatokon alapul. Kérelmező: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Hollandia. Az adatvédelem időtartama alatt az új élelmiszer kizárólag a Fair Insects BV által hozható forgalomba az Unión belül, kivéve, ha egy későbbi kérelmező az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkével összhangban védelem alatt álló, védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra való hivatkozás nélkül vagy a Fair Insects BV beleegyezésével engedélyt kap a szóban forgó új élelmiszer forgalmazására. Az adatvédelem lejárta: 2027. március 1.
		Fagyasztott			
		szárított vagy porított			
	Közönséges lisztbogár fagyasztott, szárított és por formában lévő lárvája (<i>Tenebrio molitor</i> lárvá)				
	Sokmagvas kenyér és zsemlefélék; sós kekszek (kréker) és sós pálcika	30			
	Müzliszeletek	30			
	Száraz tésztaalapú termékek; tésztaalapú ételek (a szárított puffasztott tészta kivételével); pizza és pizzaszerű ételek	15			
	Száraz, töltött tésztaalapú termékek	30			
	(Száraz) előkeverékek sült sülteipari termékekhez	30			
	Szószek	30			
	Burgonyából, hüvelyesekből készült ételek	15			
	Savópor	40			
	Húshelyettesítők	80			
	Levesek és saláták	20			
	Chips/burgonyaszirom	40			
	Sörszerű italok; kevert alkoholtartalmú italok; keverékek alkoholtartalmú italokhoz	1			
	Csokoládétartalmú édességek	30			
	Diófélék, olajos magvak és csicseriborsó	40			
	Fagyasztott savanyútej-alapú termékek	15			
	Előkészített hús	40			

2. táblázat: Specifikációk

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>N</i> -acetyl-D-neuraminic acid	Leírás: Az <i>N</i>-acetyl-D-neuraminic acid egy fehértől a piszkosfehérig terjedő színű kristályos por. Meghatározás: Kémiai név: IUPAC-nevek: <i>N</i>-acetyl-D-neuraminic acid (dihydrate) 5-Acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopiranoic acid (dihydrate) Szinonimák: Sialic acid (dihydrate) Kémiai képlet: C₁₁H₁₉NO₉ (acid) C₁₁H₂₃NO₁₁ (C₁₁H₁₉NO₉ * 2H₂O) (dihydrate) Molekulatömeg: 309,3 Da (acid) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrate) CAS-szám: 131-48-6 (free acid) 50795-27-2 (dihydrate) Specifikációk: Leírás: fehértől piszkosfehérig terjedő színű kristályos por pH-érték (20 °C, 5 % w/w solution): 1,7–2,5 <i>N</i>-acetyl-D-neuraminic acid (dihydrate): > 97,0 % Víz (dihydrate: 10,4 %): ≤ 12,5 % (m/m) Sulfate content: < 0,2 % (m/m) Acetic acid (free acid in solution and/or sodium acetate content): < 0,5 % (m/m) Nehézfémek: Vas: < 20,0 mg/kg Ólom: < 0,1 mg/kg Fehérjemaradékok: < 0,01 % (m/m)

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Oldószermaradékok: 2-Propanol: < 0,1 %(m/m) Aceton: < 0,1 %(m/m) Etil-acetát: < 0,1 %(m/m) Mikrobiológiai kritériumok: <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen Összes aerob mezofil baktérium száma: < 500 CFU/g Enterobacteriaceae: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g Élesztők: < 10 CFU/g Penészgombák: < 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: < 10 EU/mg CFU: telepképző egység; EU: endotoxin egység

▼ **M80**

Fagyasztott, szárított és por formában lévő <i>Acheta domesticus</i> (házi tücsök)	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer egész, fagyasztott, szárított és por formában lévő házi tücsökből áll. A „házi tücsök” kifejezés a Gryllidae családba tartozó <i>Acheta domesticus</i> rovarfaj kifejlett egyedére vonatkozik. Az új élelmiszert három különböző formában történő forgalomba hozatalra szánják: i. hőkezelt és fagyasztott <i>Acheta domesticus</i> (fagyasztott <i>Acheta domesticus</i>); ii. hőkezelt és fagyasztva szárított, egész <i>Acheta domesticus</i> (szárított <i>Acheta domesticus</i>), és iii. hőkezelt, fagyasztva szárított és őrölt, egész <i>Acheta domesticus</i> (egész <i>Acheta domesticus</i> por formában). A rovarok fagyasztással történő elpusztítása előtt egy legalább 24 órás táplálékmegvonási időszakra van szükség, hogy a kifejlett egyedek belei kiürülhessenek.		
	<table><tr><td> Jellemzők/összetétel (fagyasztott <i>Acheta domesticus</i>): Hamu (tömegszázalék): 0,6–1,2 Nedvesség (tömegszázalék): 76–82 Nyersfehérje (N x 6,25) (tömegszázalék): 12–21 Emészthető szénhidrátok (tömegszázalék): 0,1–2 Zsír (tömegszázalék): 3–12 ebből telített zsírsav (tömegszázalék): 36–45 </td><td> Jellemzők/összetétel (szárított vagy porított <i>Acheta domesticus</i>): Hamu (tömegszázalék): 2,9–5,1 Nedvesség (tömegszázalék): ≤ 5 Nyersfehérje (N x 6,25) (tömegszázalék): 55–65 Emészthető szénhidrátok (tömegszázalék): 1–4 Zsír (tömegszázalék): 29–35 ebből telített zsírsav (tömegszázalék): 36–45 </td></tr></table>	Jellemzők/összetétel (fagyasztott <i>Acheta domesticus</i>): Hamu (tömegszázalék): 0,6–1,2 Nedvesség (tömegszázalék): 76–82 Nyersfehérje (N x 6,25) (tömegszázalék): 12–21 Emészthető szénhidrátok (tömegszázalék): 0,1–2 Zsír (tömegszázalék): 3–12 ebből telített zsírsav (tömegszázalék): 36–45	Jellemzők/összetétel (szárított vagy porított <i>Acheta domesticus</i>): Hamu (tömegszázalék): 2,9–5,1 Nedvesség (tömegszázalék): ≤ 5 Nyersfehérje (N x 6,25) (tömegszázalék): 55–65 Emészthető szénhidrátok (tömegszázalék): 1–4 Zsír (tömegszázalék): 29–35 ebből telített zsírsav (tömegszázalék): 36–45
Jellemzők/összetétel (fagyasztott <i>Acheta domesticus</i>): Hamu (tömegszázalék): 0,6–1,2 Nedvesség (tömegszázalék): 76–82 Nyersfehérje (N x 6,25) (tömegszázalék): 12–21 Emészthető szénhidrátok (tömegszázalék): 0,1–2 Zsír (tömegszázalék): 3–12 ebből telített zsírsav (tömegszázalék): 36–45	Jellemzők/összetétel (szárított vagy porított <i>Acheta domesticus</i>): Hamu (tömegszázalék): 2,9–5,1 Nedvesség (tömegszázalék): ≤ 5 Nyersfehérje (N x 6,25) (tömegszázalék): 55–65 Emészthető szénhidrátok (tömegszázalék): 1–4 Zsír (tömegszázalék): 29–35 ebből telített zsírsav (tömegszázalék): 36–45		

▼ M80

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Peroxidszám (meq O₂/kg zsír) ≤ 5 Élelmi rost (tömegszázalék): 0,8–3 (¹⁸)Kitin (tömegszázalék): 0,7–3,0 Nehézfémek: Ólom: ≤ 0,05 mg/kg Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg Mikotoxinok: Aflatoxinok (a B1, B2, G1, G2 összege): ≤ 4 µg/kg Aflatoxin B1 (µg/kg) ≤ 2 Deoxinivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxin-A: ≤ 1 µg/kg Dioxinok és dioxin jellegű PCB-k Dioxinok és dioxin jellegű PCB-k összege UB, ((¹⁹)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g zsír Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám összesen: ≤ 10⁵ (7)CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen Szulfitredukáló anaerobok: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (prezumptív): ≤ 100 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i> (prezumptív): < 100 CFU/g Koaguláz-pozitív <i>Staphylococcus</i>: ≤ 100 CFU/g	Peroxidszám (meq O₂/kg zsír) ≤ 5 Élelmi rost (tömegszázalék): 3–6 (¹⁸)Kitin (tömegszázalék): 5,3–10,0 Nehézfémek: Ólom: ≤ 0,05 mg/kg Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg Mikotoxinok: Aflatoxinok (a B1, B2, G1, G2 összege): ≤ 4 µg/kg Aflatoxin B1 (µg/kg) ≤ 2 Deoxinivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxin-A: ≤ 1 µg/kg Dioxinok és dioxin jellegű PCB-k Dioxinok és dioxin jellegű PCB-k összege UB, ((¹⁹)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g zsír Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám összesen: ≤ 10⁵ CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen Szulfitredukáló anaerobok: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (prezumptív): ≤ 100 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i> (prezumptív): < 100 CFU/g Koaguláz-pozitív <i>Staphylococcus</i>: ≤ 100 CFU/g

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Adansonia digitata</i> szárított (majomkenyérfa)-gyümölcsbűs	Leírás/meghatározás: A majomkenyérfa (<i>Adansonia digitata</i>) gyümölcsét fákról szűretelik. A kemény héj összeroppantása után a gyümölcshúst elválasztják a magoktól és a héjtól. A gyümölcshúst ledarálják, elkülönítik a durva és a finom törmelékét (részecskeméret: 3–600 µ között), azután pedig csomagolják. Jellemző tápanyag-összetevők: Nedvesség (szárítási veszteség) (g/100 g): 4,5–13,7 Fehérje (g/100 g): 1,8–9,3 Zsír (g/100 g): 0–1,6 Összes szénhidrát (g/100 g): 76,3–89,5 Összes cukor (glükózban kifejezve): 15,2–36,5 Nátrium (mg/100 g): 0,1–25,2 Analitikai specifikációk: Idegen anyag: legfeljebb 0,2 % Nedvesség (szárítási veszteség) (g/100 g): 4,5–13,7 Hamu (g/100 g): 3,8–6,6
<i>Ajuga reptans</i> sejt kultúrákból származó kivonat	Leírás/meghatározás: Az <i>Ajuga reptans</i> L. szövettenyésztéseiből származó vizes-alkoholos kivonat, amely lényegileg egyenértékű a hagyományos <i>Ajuga reptans</i>-kultúrák föld feletti virágzó részeiből készült kivonatokkal.

▼ **M77*****Akkermansia muciniphila* (pasztörözött)**

Leírás:
A pasztörözött *Akkermansia muciniphila* (törzs: ATCC BAA-835, CIP 107961) előállítás a baktérium anaerob tenyésztését követő pasztörözés, sejtkoncentráció, krioprezerváció és fagyasztva szárítás útján történik.

Jellemzők/összetétel:
Összes *A. muciniphila* sejt (sejt/g): $2,5 \times 10^{10}$ -tól $2,5 \times 10^{12}$ -ig
Életképes *A. muciniphila* sejtek (CFU/g): < 10 (LoD)(*)
Vízaktivitás: $\leq 0,43$
Nedvesség (%): $\leq 12,0$
Fehérje (%): $\leq 35,0$
Zsír (%): $\leq 4,0$
Nyershamu (%): $\leq 21,0$
Szénhidrátok (%): 36,0–86,0

Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU(**)/g
Szulfitredukáló anaerobok: ≤ 50 CFU/g
Koaguláz-pozitív *Staphylococcus*: ≤ 10 CFU/g
Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g

▼ **M77**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Élesztő: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 10 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 CFU/g <i>Listeria</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen (*) LoD: kimutatási határ; (**) telepképző egység
L-alanil-L-glutamin	Leírás/meghatározás: Az L-alanil-L-glutamint az <i>Escherichia coli</i> egy géntechnológiával módosított törzsével végzett bakteriális erjesztéssel állítják elő. Az erjesztési folyamat során az összetevő a tápközegben választódik ki. Később arról leválasztják és min. 98 %-os koncentráció eléréséig tisztítják. Külső jellemzők: Fehér kristályos por Tisztaság: > 98 % Infravörös spektroszkópia: megfelelés a hiv. szabványoknak Az oldat külső jellemzői: színtelen és átlátszó Tartalom (szárazanyagra számítva): 98–102 % Kapcsolódó anyagok (egyenként): $\leq 0,2$ % Izzítási maradék: $\leq 0,1$ % Száritási veszteség: $\leq 0,5$ % Optikai forgatóképesség: $+9,0 - +11,0^\circ$ pH (1 %; H₂O): 5,0–6,0 Ammónium (NH₄): $\leq 0,020$ % Klorid (Cl): $\leq 0,020$ % Szulfát (SO₄): $\leq 0,020$ % Mikrobiológiai kritériumok: <i>Escherichia coli</i>: nincs/g
<i>Ulkenia</i> sp. mikroalgából nyert algaolaj	Leírás/meghatározás: Az <i>Ulkenia</i> sp. mikroalgából nyert olaj Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidszám (PV): $\leq 5,0$ meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,05$ % El nem szappanosítható rész: $\leq 4,5$ % Transzsírsavak: $\leq 1,0$ % DHA-tartalom: ≥ 32 %

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ <u>M25</u> <i>Allanblackia</i> magolaj	Leírás/meghatározás: <i>Az Allanblackia</i> magolaj az Allanblackia családhoz tartozó növényfajok (az <i>A. floribunda</i> [más néven <i>A. parviflora</i>] és az <i>A. stuhlmannii</i>) magjából nyert olaj. A zsírsavak összetétele (az összes zsírsav %-ában): Laurinsav – mirisztinsav – palmitinsav (C12:0 – C14:0 – C16:0): e savak összege < 4,0 % Sztearinsav (C18:0): 45–58 % Olajsav (C18:1): 40–51 % Többszörösen telítetlen zsírsavak (PUFA): < 2 % Jellemzők: Szabad zsírsavak: az összes zsírsav legfeljebb 0,1 %-a Transz zsírsavak: az összes zsírsav legfeljebb 1,0 %-a Peroxidszám: legfeljebb 1,0 meq/kg El nem szappanosítható rész: az olaj legfeljebb 1,0 %(m/m)-a Elszappanosítási szám: 185–198 mg KOH/g
▼ <u>M9</u> <i>Aloe macroclada</i> Baker levélki- vonat	Leírás/meghatározás: <i>Aloe macroclada</i> Baker leveléből származó porított gélkivonat, amely lényegileg egyenértékű az <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f. leveleiből származó hasonló géllel. Hamu: 25 % Élelmi rostok: 28,6 % Zsír: 2,7 % Nedvesség: 4,7 % Poliszacharidok: 9,5 % Fehérje: 1,63 % Glükóz: 8,9 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ M23 <i>Euphausia superba</i> krillből származó olaj	Leírás/meghatározás: A lipidextraktum <i>Euphausia superba</i> krillből történő előállításához a zúzott mélyfagyasztott krillt vagy a szárított krillisztet lipidextrakciónak vetik alá, melyhez (a 2009/32/EK irányelv alapján) jóváhagyott extrakciós oldószert használnak. A fehérjéket és a krill maradékait szűréssel távolítják el a lipid-extraktumból. Az extrakciós oldószereket és a visszamaradó vizet párologtatás útján távolítják el. Elszappanosítási szám: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 3 meq O ₂ /kg olaj Oxidációs stabilitás: Az <i>Euphausia superba</i> krillből származó olajat tartalmazó valamennyi élelmiszeren fel kell tüntetni a megfelelő és elismert nemzeti/nemzetközi vizsgálati módszerrel (pl. AOAC) kimutatott oxidációs stabilitást. Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 3 % vagy 0,6 25 °C-on való vízaktivitásban kifejezve Foszfolipidek: ≥ 35 % – < 60 % Transzszírsavak: ≤ 1 % EPA (ejkozapentaénsav): ≥ 9 % DHA (dokoza-hexénsav): ≥ 5 %
▼ M9 <i>Euphausia superba</i> krillből származó, foszfolipidekben gazdag olaj	Leírás/meghatározás: A foszfolipidekben gazdag olajat <i>Euphausia superba</i> krillből állítják elő oly módon, hogy azt a foszfolipid-tartalom növelése céljából többszörös oldószeres kioldásnak vetik alá, amelyhez (a 2009/32/EK irányelv alapján) jóváhagyott oldószert használnak. Az oldószereket a végtermékből párologtatás útján távolítják el. Elszappanosítási szám: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 3 meq O ₂ /kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 3 % vagy 0,6 25 °C-on való vízaktivitásban kifejezve Foszfolipidek: ≥ 60 % Transzszírsavak: ≤ 1 % EPA (ejkozapentaénsav): ≥ 9 % DHA (dokoza-hexénsav): ≥ 5 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Arachidonsavban gazdag, a <i>Mortierella alpina</i> gombából nyert olaj	Leírás/meghatározás: Az arachidonsavban gazdag világossárga olajat a <i>Mortierella alpina</i> gomba géntechnológiával nem módosított IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 és CBS 210.32 törzseinek erjesztése útján nyerik, megfelelő folyadék felhasználásával. Ezt követően az olajat kivonják a biomasszából és megtisztítják. Arachidonsav: a teljes zsírsavtartalom legalább 40 tömegszázaléka Szabad zsírsavak: a teljes zsírsavtartalom legfeljebb 0,45 %-a Transzszírsavak: a teljes zsírsavtartalom legfeljebb 0,5 %-a El nem szappanosítható rész: ≤ 1,5 % Peroxidszám (PV): ≤ 5 meq/kg Anizidinszám: ≤ 20 Savszám: ≤ 1,0 KOH/g Nedvesség: ≤ 0,5 %
<i>Argania spinosa</i>ból származó argánolaj	Leírás/meghatározás: Az argánolajat az <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels gyümölcse mandulához hasonló magjainak hidegsajtolásával nyerik. A magok sajtolás előtt pörköltethők, a lánggal való közvetlen érintkezést elkerülve. Összetétel: Palmitinsav (C16:0): 12–15 % Sztearinsav (C18:0): 5–7 % Olajsav (C18:1): 43–50 % Linolsav (C18:2): 29–36 % El nem szappanosítható rész: 0,3–2 % Összes szterin: 100–500 mg/100 g Összes tokoferol: 16–90 mg/100 g Olajsav-tartalom: 0,2–1,5 % Peroxidszám (PV): < 10 meq O₂/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Haematococcus pluvialis</i> algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezin	Leírás/meghatározás: Az asztaxantin egy, a <i>Haematococcus pluvialis</i> alga által termelt karotinoid. Az alga szaporodását különböző tenyésztési módszerekkel érik el: használhatnak napfénynek kitett vagy szigorú ellenőrzés mellett megvilágított zárt rendszereket, alternatívaként nyitott medencéket. Az algasejteket betakarítják és megszáritják; az oleorezint vagy szuperkritikus CO₂-vel vagy oldószerrel (etil-acetát) extrahálják. Az asztaxantint olívaolajjal, pórsáfránymagolajjal, napraforgóolajjal vagy közepes szénláncú trigliceridekkel (MCT) standard 2,5 %-os, 5,0 %-os, 7,0 %-os, 10 %-os, 15 %-os vagy 20 %-os oldattá hígítják. Az oleorezin összetétele: Zsír: 42,2–99 % Fehérje: 0,3–4,4 % Szénhidrát: 0–52,8 % Rost: < 1,0 % Hamu: 0,0–4,2 % A karotinoidok specifikációja (% (m/m)) Összes asztaxantin: 2,9–11,1 % 9-cisz-asztaxantin: 0,3–17,3 % 13-cisz-asztaxantin: 0,2–7,0 % Asztaxantin-monoészterek: 79,8–91,5 % Asztaxantin-diészterek: 0,16–19,0 % Béta-karotin: 0,01–0,3 % Lutein: 0–1,8 % Kantaxantin: 0–1,30 % Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob baktérium: < 3 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 100 CFU/g Kóliformok: < 10 CFU/g <i>E. coli</i>: negatív <i>Salmonella</i>: negatív <i>Staphylococcus</i>: negatív

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Bazsalikommag (<i>Ocimum basilicum</i>)	Leírás/meghatározás: A bazsalikom (<i>Ocimum basilicum</i> L.) a „Lamiales” rendbe és azon belül a „<i>Lamiaceae</i>” családba tartozik. Betakarítás után a magok mechanikai tisztításon esnek át. A virágokat, leveleket és a növény egyéb részeit eltávolítják. A bazsalikommagok legmagasabb fokú tisztaságát szűréssel (optikai és mechanikus) kell biztosítani. A bazsalikommagot (<i>Ocimum basilicum</i> L.) tartalmazó gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek előállítási folyamata előduzzasztási és pasztörözési lépéseket is tartalmaz. Az előállítás során mikrobiológiai ellenőrzéseket végeznek és felügyeleti rendszereket alkalmaznak. Szárazanyag: 94,1 % Fehérje: 20,7 % Zsír: 24,4 % Szénhidrát: 1,7 % Élelmi rost: 40,5 % (módszer: AOAC 958.29) Hamu: 6,78 %

▼ **M32**

Betain	Leírás/meghatározás: A betain (N,N,N-trimetil-glicin vagy karboxi-N,N,N-trimetil-metánaminium) a cukorrépa (azaz a melasz, a vinasz vagy a betain-glicerin) feldolgozásával állítható elő vízmentes formában (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻ (CAS-szám: 107-43-7) és monohidrátként (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻.H₂O (CAS-szám: 590-47-6). Jellemzők/összetétel Külső jellemzők: Szabadon folyó fehér kristályok Betain: ≥ 99,0 % (m/m, szárazanyagra számítva) Nedvesség: ≤ 2,0 % (vízmentes); ≤ 15,0 % (monohidrát) Hamu: ≤ 0,1 % pH: 5,0–7,0 Fehérjemaradék: < 1,0 mg/g Nehézfémek: Arzén: < 0,1 mg/kg Higany: < 0,005 mg/kg Kadmium: < 0,01 mg/kg Ólom: < 0,05 mg/kg
---------------	--

▼ **M32**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes sejt: ≤ 100 CFU/g Kóliformok: negatív/10 g Salmonella sp.: negatív/25 g Élesztő: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 10 CFU/g CFU: telepképző egység.

▼ **M9**

Erjesztett feketebab kivonata	Leírás/meghatározás: Az erjesztett feketebab kivonata (Touchi-kivonat) egy finom, világosbarna, fehérjében gazdag por, amelyet <i>Aspergillus oryzae</i> segítségével erjesztett kisméretű szójababból (<i>Glycine max (L.) Merr.</i>) vizes extrakcióval nyernek. Az extraktum α-glükozidáz-inhibítort tartalmaz. Jellemzők Zsír: ≤ 1,0 % Fehérje: ≥ 55 % Víz: ≤ 7,0 % Hamu: ≤ 10 % Szénhidrát: ≥ 20 % Az α-glükozidáz-inhibitor aktivitása: IC50 legalább 0,025 mg/ml Szója-izoflavon: ≤ 0,3 g/100 g
-------------------------------	---

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Szarvasmarhából származó laktoferrin	Leírás/meghatározás: A szarvasmarhából származó laktoferrin a tehéntejben természetesen elforduló fehérje. Körülbelül 77 kDa molekulatömegű vasmegkötő glikoprotein, és 689 aminosavból álló egyszerű polipeptidláncot alkot. Előállítási folyamat: A szarvasmarhából származó laktoferrint sovány tejből vagy sajtsavóból különítik el ioncsere és az azt követő ultraszűrési műveletek során. Végül liofilizálják vagy porlasztva szárítják, és kiszűrik a nagyobb részecskéket. Gyakorlatilag szagtalan, világos rózsaszínes por. A szarvasmarhából származó laktoferrin fizikai-kémiai tulajdonságai: Nedvesség: < 4,5 % Hamu: < 1,5 % Arzén: < 2,0 mg/kg Vas: < 350 mg/kg Fehérje: > 93 % ebből szarvasmarhából származó laktoferrin: > 95 % ebből más fehérjék: < 5,0 % pH (2 %-os oldat, 20 °C): 5,2–7,2 Oldhatóság (2 %-os oldat, 20 °C): teljes

▼ **M34**

Szarvasmarhából származó bázikussavófehérje-izolátum	Leírás A szarvasmarhából származó bázikussavófehérje-izolátum sovány tejből izolációs és tisztítási lépések sorozatán keresztül nyert sárgás por. Jellemzők/összetétel Összes fehérje (a termék tömegszázalékában): ≥ 90 % Laktoferrin (a termék tömegszázalékában): 25-75 % Laktoperoxidáz (a termék tömegszázalékában): 10-40 % Más fehérjék (a termék tömegszázalékában): ≤ 30 % TGF-β2: 12-18 mg/100 g Nedvesség: ≤ 6,0 % pH (5 %-os tömegkoncentrációjú oldat): 5,5–7,6
---	--

▼ **M34**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Laktóz: $\leq 3,0$ % Zsír: $\leq 4,5$ % Hamu: $\leq 3,5$ % Vas: ≤ 25 mg/100 g Nehézfémek Ólom: $< 0,1$ mg/kg Kadmium: $< 0,2$ mg/kg Higany: $< 0,6$ mg/kg Arzén: $< 0,1$ mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Aerob mezofil csíraszám: $\leq 10\,000$ CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negatív/g Koaguláz-pozitív <i>Staphylococcus</i>: negatív/g <i>Salmonella</i>: negatív/25 g <i>Listeria</i>: negatív/25 g <i>Cronobacter</i> spp.: negatív/25 g Penészgombák: ≤ 50 CFU/g Élesztők: ≤ 50 CFU/g CFU: telepképző egység
▼ M9	
<i>Buglossoides arvensis</i> magolaj	Leírás/meghatározás: A finomított Buglossoides-olajat a <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst magjából nyerik. Alfa-linolénsav: az összes zsírsav ≥ 35 %(m/m)-a Sztearidonsav: az összes zsírsav ≥ 15 %(m/m)-a Linolsav: az összes zsírsav $\geq 8,0$ %(m/m)-a Transzzsírsavak: az összes zsírsav $\leq 2,0$ %(m/m)-a

▼ M9

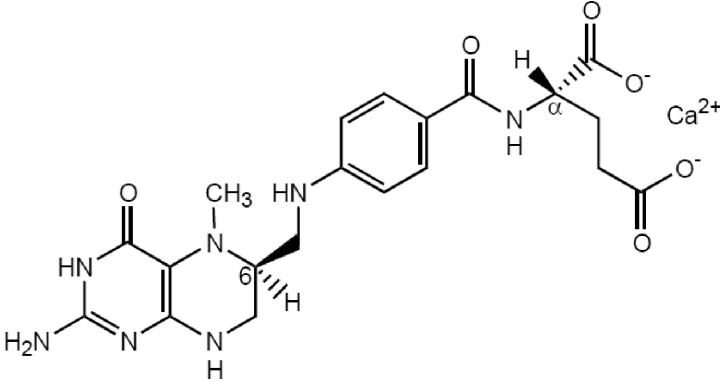
Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Savszám: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq O ₂ /kg El nem szappanosítható rész: ≤ 2,0 % Fehérjetartalom (összes nitrogén): ≤ 10 µg/ml Pirrolizidin alkaloidok: 4,0 µg/kg-os kimutatási határérték mellett nem kimutatható
Calanus finmarchicus-ból nyert olaj	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a <i>Calanus finmarchicus</i> rákféléből (tengeri zooplanktonból) nyert rubinvörös, kissé viszkózus, enyhén kagylóillatú olaj. Az összetevő elsősorban (több mint 85 %-ban) viaszészterekből és kisebb mennyiségű trigliceridekből és más semleges lipidekből áll. Specifikációk: Víz: < 1,0 % Viaszészterek: > 85 % Összes zsírsav: > 46 % Ejkozapentaénsav (EPA): > 3,0 % Dokozahexénsav (DHA): > 4,0 % Összes zsíralkohol: > 28 % C20:1 n-9 zsíralkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 zsíralkohol: > 12 % Transzszírsavak: < 1,0 % Asztaxantinészterek: < 0,1 % Peroxidszám (PV): ≤ 3,0 meq. O ₂ /kg
Kalcium-fruktoborát	Leírás/meghatározás Az új élelmiszer kalcium-fruktoborát, a bórsav egy bisz(fruktóz)-észterének kalciumsó-tetrahidrátja por formájában, amelynek összegképlete Ca[(C ₆ H ₁₀ O ₆) ₂ B]2•4H ₂ O, molekulatömege pedig 846 Da.

▼ M74

▼ **M74**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Az új élelmiszert kémiai szintézissel állítják elő, amelynek során a fruktózt vízben bórsavval kombinálják a bórsav bisz(fruktóz)-észterének különböző hevítési és keverési eljárásokon keresztül történő előállítása céljából. Ezt követően kalcium-karbonátot adnak hozzá, hogy a fruktoborát (tetrahidrát) kalciumsóját tartalmazó oldatot kapjanak. Az oldatból fagyaszttva szárítással és őrléssel állítják elő a végső porított terméket, majd reprezentatív tárolási körülmények között ($22 \pm 1^\circ\text{C}$ RH 55–60 %) csomagolják és tárolják. <i>Jellemzők/összetétel</i> Szabad nedvesség: < 5,0 % Kalcium: 4,5-5 % Bór: 2,5-2,9 % Fruktóz: 80-85 % Hamu: 15-16 % <i>Nehézfémek:</i> Arzén: $\leq 1 \text{ mg/kg}$ <i>Mikrobiológiai kritériumok</i> Összcsíraszám: $\leq 1\,000 \text{ CFU/g}$ ^(a) Élesztő- és penészgombák: < 100 CFU/g Kóliformok: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen Koaguláz-pozitív <i>Staphylococcus</i>: 1 g-os mintában nincs jelen (a) CFU: telepképző egységek.
▼ M82	
Kalcium-L-metil-folát	Leírás: Az új élelmiszert folsavból kiindulva kémiai szintézissel állítják elő. Fehértől a világos sárgásig terjedő színű, csaknem szagtalan, kristályos por, amely vízben mérsékelten oldódik, a legtöbb szerves oldószerben pedig nagyon kis mértékben oldódik vagy oldhatatlan. Meghatározás: Kémiai képlet: $\text{C}_{20}\text{H}_{23}\text{CaN}_7\text{O}_6$

▼ **M82**

Engedélyezett új ételmszer	Specifikációk
	Szisztematikus név: N-{4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahidro-5-metil-4-oxo-6-pteridinil]metil]amino]benzoil}-L-glutaminsav, kalciumsó CAS-számok: 129025-21-4 (kalciumsó meg nem határozott L-5-MTHF/Ca²⁺-hányaddal) és 151533-22-1 (kalciumsó meghatározott, 1:1 arányú L-5-MTHF/Ca²⁺-hányaddal). Molekulatömeg: 497,5 dalton Szinonimák: L-metilfolát, kalcium; L-5-metiltetrahidrofolsav, kalciumsó [(L-5-MTHF-Ca)]; (6S)-5-metiltetrahidrofolsav, kalciumsó [(6S)-5-MTHF-Ca]; (6S)-5-metil-5,6,7,8-tetrahidropteril-L-glutaminsav, kalciumsó és L-5-metil-tetrahidrofolsav (L-5-MTHF) a kation meghatározása nélkül. Szerkezeti képlet:  Jellemzők Tisztaság: > 95 % (szárazanyagra számítva) Víz: ≤ 17,0 % Kalcium (vízmentes és oldószermentes anyagra számítva): 7,0–8,5 % Kalcium-D-metilfolát (6R, αS izomer): ≤ 1,0 % Más folátok és rokon anyagok: ≤ 2,5 % Etanol: ≤ 0,5 % Szennyező anyagok CFU: telepképző egységek.

▼ **M82**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk	
	Csecsemők és kisgyermekek	Általános népesség a csecsemők és a kisgyermekek kivételével
	Ólom: ≤ 1 mg/kg	Ólom: ≤ 1 mg/kg
	Bór: ≤ 10 mg/kg	Bór: ≤ 10 mg/kg
	Kadmium ≤ 0,5 mg/kg	Kadmium ≤ 0,5 mg/kg
	Higany ≤ 1,0 mg/kg	Higany ≤ 1,5 mg/kg
	Arzén ≤ 1,5 mg/kg	Arzén ≤ 1,5 mg/kg
	Platina ≤ 2 mg/kg	Platina ≤ 10 mg/kg
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: ≤ 1 000 CFU/g Összes élesztő- és penészszám: ≤ 100 CFU/g	

▼ **M79**

Cetilezett zsírsavak	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer elsősorban cetil-alkoholból, mirisztinsavból és olajsavból szintetizált cetilezett mirisztinsav és cetilezett olajsav, valamint kisebb mértékben más cetilezett zsírsavak és olívaolajból származó egyéb vegyületek keverékére vonatkozik. Jellemzők/összetétel: Észtartalom: 70–80 %, ebből: cetiloleát: 22–30 %, cetilmirisztát: 41–56 % Trigliceridek: 22–25 % Savszám (mg KOH/g): ≤ 5 Elszappanosítási szám: (mg KOH/g): 130–150 Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mikroba száma: ≤ 1 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g KOH: kálium-hidroxid CFU: telepképző egységek
----------------------	--

▼ **M9**

Rágógumialap (monometoxi-polietilén-glikol)	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő egy szintetikus polimer (a szabadalom száma: WO2006016179). Poliizoprén-graft-maleinsav-anhidriddel (PIP-g-MA) oltott monometoxi-polietilén-glikol (MPEG) elágazó polimerjeiből és (kevesebb mint 35 tömegszázalékban) el nem reagált MPEG-ből áll. Fehértől a piszkosfehérig változó színű por. CAS-szám: 1246080-53-4
---	---

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Jellemzők Nedvesség: < 5,0 % Alumínium: < 3,0 mg/kg Lítium: < 0,5 mg/kg Nikkel: < 0,5 mg/kg Anhidridmaradék: < 15 µmol/g Polidiszperzitási index: < 1,4 Izoprén: < 0,05 mg/kg Etilén-oxid: < 0,2 mg/kg Szabad maleinsav-anhidrid: < 0,1 % Összes oligomer (1 000 dalton alatt): ≤ 50 mg/kg Etilén-glikol: < 200 mg/kg Dietilén-glikol: < 30 mg/kg Monoetilén-glikol-metil-éter: < 3,0 mg/kg Dietilén-glikol-metil-éter: < 4,0 mg/kg Trietilén-glikol-metil-éter: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxán: < 2,0 mg/kg Formaldehid: < 10 mg/kg
Rágógumialap (a metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje)	Leírás/meghatározás: A metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje a metil-vinil-éter és a maleinsav-anhidrid vízmentes kopolimerje. Szabadon folyó, fehértől a piszkosfehérig változó színű por. CAS-szám: 9011-16-9 Tisztaság: Tesztértéktartalom: Legalább 99,5 % a szárazanyagban Fajlagos viszkozitás (1 % MEK): 2-10 Metil-vinil-éter-maradék: ≤ 150 ppm Maleinsav-anhidrid-maradék: ≤ 250 ppm Acetaldehid: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Dilauroil-peroxid: ≤ 15 ppm Összes nehézfém: ≤ 10 ppm

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob csíra száma: ≤ 500 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negatív teszt <i>Salmonella</i>: negatív teszt <i>Staphylococcus aureus</i>: negatív teszt <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negatív teszt
Salvia hispanica (aztékzsálya) magjából származó olaj	Leírás/meghatározás: Az aztékzsályaolajat (99,9 %-os tisztaságú) aztékzsályamagokból (<i>Salvia hispanica</i> L.) nyerik hidegsajtolással. Az eljárás oldószer hozzáadása nélkül történik, a sajtolást követően az olajat derítőmedencében tárolják, ahol kiszűrik belőle a szennyeződések. Előállítható szuperkritikus CO₂-vel történő extrakcióval is. Előállítási folyamat: Az olajat hidegsajtolással nyerik. Az eljárás oldószer hozzáadása nélkül történik, a sajtolást követően az olajat derítőmedencében tárolják, ahol kiszűrik belőle a szennyeződések. Savasság (olajsavban kifejezve): $\leq 2,0$ % Peroxidszám (PV): ≤ 10 meq/kg Oldhatatlan szennyeződések: $\leq 0,05$ % Alfa-linolénsav: ≥ 60 % Linolsav: 15–20 %
Aztékzsályamag (Salvia hispanica)	Leírás/meghatározás: Az azték zsálya (<i>Salvia hispanica</i> L.) az ajakosvirágúak (<i>Labiatae</i>) családjába tartozó, nyári évelő lágyszárú növény. Betakarítás után a magok mechanikai tisztításon esnek át. A virágokat, leveleket és a növény egyéb részeit eltávolítják. Szárazanyag: 90–97 % Fehérje: 15–26 % Zsír: 18–39 % Szénhidrát (*): 18–43 % Nyersrost (**): 18–43 % Hamu: 3–7 % (*) A szénhidrátok a rostértéket is magukban foglalják (**) A nyersrost a rost azon része, amely főként emészthetetlen cellulózból, pentozánokból és ligninből áll.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Előállítási folyamat: Az aztékszála-magot tartalmazó gyümölcslevek és gyümölcslékeverékek előállítási folyamata előduzzasztási és pasztörözési lépéseket is tartalmaz. Az előállítás során mikrobiológiai ellenőrzéseket végeznek és felügyeleti rendszereket alkalmaznak.
<i>Aspergillus niger</i> ből származó kitin-glükán	Leírás/meghatározás: A kitin-glükán az <i>Aspergillus niger</i> tenyésztéséből kivont anyag; enyhén sárgás, szagtalan, szabadon folyó por. Szárazanyag-tartalma legalább 90 %. A kitin-glükán túlnyomórészt két poliszacharidból áll: — kitinből, ami ismétlődő N-acetil-D-glükózamin egységekből áll (CAS-szám: 1398-61-4), — béta(1,3)-glükánból, ami ismétlődő D-glükóz egységekből áll (CAS-szám: 9041-22-9). Száritási veszteség: ≤ 10 % Kitin-glükán: ≥ 90 % Kitin/glükán arány: 30:70–60:40 Hamu: ≤ 3,0 % Lipidek: ≤ 1,0 % Fehérjék: ≤ 6,0 %
<i>Fomes fomentarius</i> ből származó kitin-glükán komplex	Leírás/meghatározás: A kitin-glükán komplexet a <i>Fomes fomentarius</i> gomba termőtestének sejtfalából nyerik ki. Alapvetően két poliszacharidból áll: — Kitinből, ami ismétlődő N-acetil-D-glükózamin egységekből áll (CAS-szám: 1398-61-4); — Béta(1,3)-(1,6)-D-glükánból, ami ismétlődő D-glükóz egységekből áll (CAS-szám: 9041-22-9). Az előállítási folyamat több lépésből áll, többek között az alábbiakból: tisztítás, méretcsökkentés és őrlés, vízben történő lágyítás, lúgos oldatban történő hevítés, mosás és szárítás. Az előállítás során nem alkalmaznak hidrolízist. Külső jellemzők: Szagtalan, íztelen barna por Tisztaság: Nedvesség: ≤ 15 % Hamu: ≤ 3,0 % Kitin-glükán: ≥ 90 % Kitin/glükán arány: 70:20 Összes szénhidrát, a glükánokat kivéve: ≤ 0,1 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Fehérjék: ≤ 2,0 % Lipidek: ≤ 1,0 % Melaninok: ≤ 8,3 % Adalékanyagok: nincsenek pH: 6,7–7,5 Nehézfémek: Ólom (ppm): ≤ 1,00 Kadmium (ppm): ≤ 1,00 Higany (ppm): ≤ 0,03 Arzén (ppm): ≤ 0,20 Mikrobiológiai kritériumok: Összes mezofil baktérium: ≤ 10³/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10³/g Kóliformok 30 °C-on: ≤ 10³/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> és más patogén baktériumok: Nincs/25 g
Gombából (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>) származó kitozán-kivonat	Leírás/meghatározás: A (főként poli(D-glükózamint) tartalmazó) kitozán-kivonatot az <i>Agaricus bisporus</i> szárából vagy az <i>Aspergillus niger</i> tenyésztéséből vonják ki. A szabadalmazott előállítási folyamat több lépésből áll, többek között az alábbiakból: lúgos közegben történő extrakció és deacetiláció (hidrolízis), savas közegben történő oldódás, lúgos közegben történő kicsapódás, mosás és szárítás. Szinonima: poli(D-glükózamin) A kitozán CAS-száma: 9012-76-4 A kitozán összegképlete: (C₆H₁₁NO₄)_n Külső jellemzők: finom, szabadon folyó por Küllem: a piszkosfehértől az enyhén barnás színig Szag: szagtalan Tisztaság: Kitozántartalom (% m/m száraz tömeg): ≥ 85 Glükántartalom (% m/m száraz tömeg): ≤ 15 Száritási veszteség (% m/m száraz tömeg): ≤ 10 Viszkozitás (1 %-os ecetsavban oldott 1 %-os oldat): 1–15

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Acetilációs szint (mol%/száraz tömeg): 0–30 Viszkozitás (1 %, 1 %-os ecetsavban) (mPa.s): az <i>Aspergillus niger</i>ből származó kitozán esetében 1–14; az <i>Agaricus bisporus</i>ból származó kitin esetében 12–25 Hamu (% m/m száraz tömeg): ≤ 3,0 Fehérjék (% m/m száraz tömeg): ≤ 2,0 Részecskeméret: > 100 nm Tömörített sűrűség (g/cm³): 0,7–1,0 Zsírmegkötő képesség 800x (m/m nedves tömeg): megfelelt Nehézfémek: Higany (ppm): ≤ 0,1 Ólom (ppm): ≤ 1,0 Arzén (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,5 Mikrobiológiai kritériumok: Aerob baktériumok száma (CFU/g): ≤ 10³ Élesztő- és penészszám (CFU/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: Nincs/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nincs/25 g
Kondroitin-szulfát	Leírás/meghatározás: A kondroitin-szulfát (nátriumsó) egy bioszintetikus termék. A kondroitin-szulfát az <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 U1-41 (ATCC 23502) baktériummal végzett erjesztésből származó kondroitin vegyi szulfatálásának terméke. A kondroitin-szulfát (nátriumsó) (% szárazanyagra számítva): 95–105 MW_w (tömegátlag) (kDa): 5–12 MW_n (számátlag) (kDa): 4–11 Diszperzitás (w_h/w_{0.05}): ≤ 0,7 Szulfatálási minta (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Száritási veszteség (%) (105 °C-on, tömegállandóságig szárítva): ≤ 10,0 Izzítási maradék(% szárazanyagra számítva): 20–30 Fehérje (% szárazanyagra számítva): ≤ 0,5 Endotoxin (EU/mg): ≤ 100 Összes szerves szennyeződés (mg/kg): ≤ 50

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Króm-pikolinát	Leírás/meghatározás: A króm-pikolinát 7-es pH-értékű vízben kismértékben oldódó, szabadon folyó, vöröses por. Poláros szerves oldószerekben a sója is oldékony. Kémiai név: trisz(2-piridin-karboxilát-N,O)króm(III) vagy 2-piridin-karbonsav-króm(III)-só CAS-szám: 14639-25-9 Kémiai képlet: Cr(C₆H₄NO₂)₃ Kémiai jellemzők: Króm-pikolinát: ≥ 95 % Króm(III): 12–13 % Króm(VI): nem kimutatható Víz: ≤ 4,0 %

▼ M54

<i>Yarrowia lipolytica</i> élesztőből nyert, krómtartalmú biomassza	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a <i>Yarrowia lipolytica</i> élesztőből nyert, szárított és hővel előlt, krómtartalmú biomassza. Az új élelmiszert króm-klorid jelenlétében történő fermentációval állítják elő, amelyet több tisztítási lépés és az élesztő annak érdekében történő hőkezelése követ, hogy az új élelmiszerben ne legyenek életképes <i>Yarrowia lipolytica</i>-sejtek. Jellemzők/összetétel: Összes króm: 18–23 µg/g Króm(VI): < 10 µg/kg (kimutatási határ) Fehérje: 40–50 g/100 g Élelmi rost: 24–32 g/100 g Cukrok: < 2 g/100 g Zsír: 6–12 g/100 g Összes hamutartalom: ≤ 15 % Víz: ≤ 5 % Szárazanyag: ≥ 95 % Nehézfémek: Ólom: ≤ 3,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Higany: ≤ 0,1 mg/kg
---	---

▼ **M54**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám: $\leq 5 \times 10^3$ CFU/g Összes élesztő- és penészszám: $\leq 10^2$ CFU/g Életképes <i>Yarrowia lipolytica</i> -sejtek (¹⁴): < 10 CFU/g (kimutatási határ) Kóliformok: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen CFU: telepképző egységek

▼ **M82**

<i>Cistus incanus</i> L. Pandalis gyógy-növény”	Leírás: <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis gyógynövény; a Cistaceae családhoz tartozó, a Földközi-tenger vidékén, a Halkidiki-félszigeten honos faj. Az új élelmiszer a <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis szárított és vágott, föld feletti részeiből (fiatal hajtások fás részekkel) áll.
---	--

▼ **M9**

Citikolin	Leírás/meghatározás: A citikolint mikrobiológiai eljárással állítják elő. A citikolint citozin, ribóz, pirofoszfát és kolin alkotja. Fehér kristályos por Kémiai név: Kolin-citidin 5'-pirofoszfát, Citidin 5'-(trihidrogén-difoszfát) P'-[2-(trimetil-ammónio)etil]észter belső só Kémiai képlet: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molekulatömeg: 488,32 g/mol CAS-szám: 987-78-0 pH (1 %-os mintaoldat): 2,5–3,5 Tisztaság: Tesztértéktartalom: a szárazanyag ≥ 98 %-a Szárítási veszteség (100 °C-on 4 órán keresztül): $\leq 5,0$ % Ammónium: $\leq 0,05$ % Arzén: Legfeljebb 2 ppm Szabad foszforsavak: $\leq 0,1$ % 5'-Citidilsav: $\leq 1,0$ % Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: $\leq 10^3$ CFU/g Élesztő- és penészgombák: $\leq 10^2$ CFU/g <i>Escherichia coli</i> : 1 g-os mintában nincs jelen
-----------	---

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Clostridium butyricum</i>	Leírás/meghatározás: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) egy Gram-pozitív, spóráképző, obligát anaerob, nem patogén, géntechnológiával nem módosított baktérium. Gyűjteményi szám: FERM BP-2789 Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: $\leq 10^3$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 1 g-ban nem kimutatható <i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-ban nem kimutatható <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g-ban nem kimutatható Élesztő- és penészgombák: $\leq 10^2$ CFU/g

▼ **M76**

Coffea arabica L. és/vagy *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner szárított gyümölcshúsa és annak forrázata (Harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)

Leírás/meghatározás:
A hagyományos élelmiszer a *Coffea arabica* L. és/vagy *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner (nemzetség: *Coffea*, család: Rubiaceae) szárított, pörköletlen gyümölcshúsa és annak forrázata. A forrázat használható önmagában, koncentrátumként vagy szárítva.

Az érett kávébogyókat összegyűjtik, melyből a kávébabot a szárítási folyamat előtt vagy után mechanikusan eltávolítják, és az így megmaradó szárított gyümölcshús porrá őrölhető.

Az elválasztott kávégyümölcshús az úgynevezett „cascara”, amely a spanyol „cáscara”, azaz „héj” szóból származik.

A forrázatot jellemzően úgy készítik, hogy legfeljebb 6 g „cascara” gyümölcshúst vagy héjat elkevernek 100 ml forró vízben (> 75 °C-on) néhány percig, majd átöntik egy szűrőn, vagy ennek megfelelő mennyiségben használják szárított vagy instant forrázatokban.

A szárított kávégyümölcshús összetétele:
Víz: < 18 %
Vízaktivitás (a_w): $\leq 0,65$
Hamu: < 10,4 % DM
Fehérje: < 15 % DM
Zsír: < 5 % DM
Szénhidrátok: < 85 % DM

Mikrobiológiai kritériumok:
Aerob csíraszám: < 10^4 CFU/g
Összes élesztő- és penészgomba: < 100 CFU/g
Enterobacteriaceae: < 50 CFU/g
Salmonella: 25 g-os mintában nincs jelen
Bacillus cereus: < 100 CFU/g

▼ **M76**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikotoxinok: Ochratoxin A: < 5,0 µg/kg Aflatoxin B1: < 2,0 µg/kg Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (összesen): < 4,0 µg/kg Nehézfémek: Kadmium (Cd): < 0,05 mg/kg Ólom (Pb): < 1,0 mg/kg Réz: ≤ 50 mg/kg Higany: ≤ 0,02 mg/kg Arzén: ≤ 0,2 mg/kg Szennyeződések: Benzo(a)pirén: < 10,0 µg/kg Benzo(a)pirén, benz(a)antracén, benzo(b)fluorantén és krizén összesen: < 50,0 µg/kg Peszticidek: A hagyományos élelmiszerekben előforduló peszticidek mennyiségének meg kell felelnie a 396/2005/EK rendeletben a 0639000 kódszámú termék (Gyógy-teafőzet a növény bármely más részeiből) tekintetében megállapított mennyiségeknek. CFU: telepképző egység DM: szárazanyag

▼ **M29**

D-ribóz	Leírás: A D-ribóz egy aldopentóz monoszacharid, amelyet a <i>Bacillus subtilis</i> egy transzketoláz-hiányos mikrobiális törzsének felhasználásával, fermentációval állítanak elő. Kémiai képlet: C₅H₁₀O₅ CAS-szám: 50-69-1 Molekulatömeg: 150,13 Da
----------------	---

▼ **M29**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Jellemzők/összetétel Külső megjelenés: Száraz, porszerű textúra, színe: fehértől az enyhén sárgásig Fajlagos forgatóképesség $[\alpha]_D^{25}$ – 19,0°és – 21,0° között van D-ribóz-tisztaság (% szárazanyagra számítva): -HPLC/RI ⁽⁸⁾ Módszer 98,0–102,0 % Hamu: < 0,2 % Szárítási veszteség (nedvesség): < 0,5 % Az oldat világossága: ≥ 95 % áteresztés Nehézfémek: Ólom: ≤ 0,1 mg/kg Arzén: ≤ 0,1 mg/kg Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg Higany: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: ≤ 100 CFU (°)/g Élesztő: ≤ 100 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g Kóliformok: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negatív/25 g

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ <u>M52</u> Szárított <i>Euglena gracilis</i>	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a szárított egékszsejtes <i>Euglena gracilis</i>, amely az <i>Euglena gracilis</i> mikroalga szárított biomasszája. Az új élelmiszert erjesztéssel, majd szűréssel és a mikroalgának az új élelmiszerben lévő életképes <i>Euglena gracilis</i> sejtek hiányának biztosítása érdekében végzett hőkezelésével állítják elő. Jellemzők/összetétel Összes szénhidrát: ≤ 75 % β-glükán: > 50 % Fehérje: ≥ 15 % Zsír: ≤ 15 % Hamu: ≤ 10 % Nedvesség: ≤ 6 % Nehézfémek: Ólom: $\leq 0,5$ mg/kg Kadmium: $\leq 0,5$ mg/kg Higany: $\leq 0,05$ mg/kg Arzén: $\leq 0,02$ mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám: $\leq 10\,000$ CFU/g Kóliformok: ≤ 100 MPN/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen CFU: telepképző egységek MPN: legvalószínűbb szám

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Zsirtalanított kakaópor-kivonat	Kakaókivonat (<i>Theobroma cacao</i> L.) Külső jellemzők: Sötétbarna por, látható szennyeződésektől mentes Fizikai és kémiai tulajdonságok: Polifenol-tartalom: minimum 55,0 % GAE Teobromin-tartalom: legfeljebb 10,0 % Hamutartalom: legfeljebb 5,0 % Nedvességtartalom: legfeljebb 8,0 % Tömörítetlen sűrűség: 0,40–0,55 g/cm ³ pH: 5,0–6,5 Oldószermaradék: legfeljebb 500 ppm
Alacsony zsírtartalmú kakaóki-vonat	Alacsony zsírtartalmú kakaókivonat (<i>Theobroma cacao</i> L.) Külső jellemzők: A sötétvöröstől a bíborig változó színű por Kakaókivonat, koncentrátum: legalább 99 % Szilícium-dioxid (technológiai segédanyag): legfeljebb 1,0 % Kakaóban található flavanolok: legalább 300 mg/g — Epikatechin: legalább 45 mg/g Szárítási veszteség: legfeljebb 5,0 %
▼ M67 <i>Coriandrum sativum</i> ból nyert koriander-mag-olaj	Leírás/meghatározás: A koriander-mag-olaj a <i>Coriandrum sativum</i> L. növény magjaiból nyert, zsírsavak gliceridjeit tartalmazó olaj. A sárgástól a barnáig terjedő szín és semleges íz jellemzi. CAS-szám: 8008-52-4 A zsírsavak összetétele: Palmitinsav (C16:0): 2–5 %

▼ **M67**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Sztearinsav (C18:0): < 1,5 % Petroszelinsav (cisz-C18:1(n-12)): 60–75 % Olajsav (cisz-C18:1 (n-9)): 7–15 % Linolsav (C18:2): 12–19 % α -Linolénsav (C18:3): < 1,0 % Transzsírsavak: $\leq$ 1,0 % Tisztaság: Törésmutató (20 °C-on): 1,466–1,474 Savszám: $\leq$ 4 mg KOH/g Peroxidszám (PV): $\leq$ 5,0 meq/kg Jódszám: 88–110 egység Elszappanosítási szám: 179-200 mg KOH/g El nem szappanosítható rész: $\leq$ 15 g/kg

▼ **M15**

Porított tőzegáfonya-kivonat	Leírás/meghatározás: A porított tőzegáfonya-kivonat egy vízben oldódó, fenolban gazdag porított kivonat, amely a <i>Vaccinium macrocarpon</i> nemesített növényfajta egészséges, érett bogyóinak levéből előállított sűrítményből etanolos extrakció útján készül. Jellemzők/összetétel Nedvesség (% m/m): $\leq$ 4 Proantocianidinek – PAC (% m/m száraz tömeg) — OSC-DMAC módszer ⁽³⁾ ⁽⁵⁾: 55,0-60,0, vagy — BL-DMAC módszer ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾: 15,0-18,0 Fenolok összesen (GAE ⁽⁶⁾, (% m/m száraz tömeg) ⁽⁵⁾) — Folin-Ciocalteu módszer: > 46,2 Oldhatóság (vízben): 100 %, látható oldhatatlan részecskék nélkül
------------------------------	--

▼ **M15**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Etanoltartalom (mg/kg): ≤ 100 Szitaelemzés: 100 % 30-as szembőségű szitaszöveten keresztül Por formájában megjelenése és illata: Szabadon folyó, sötétpiros szín. Égett jellegtől mentes földes íz. Nehézfémek: Arzén (ppm): < 3 Mikrobiológiai kritériumok: Élesztő: < 100 CFU (7)/g Penészgombák: < 100 CFU/g Aerob csíraszám: $< 1\,000$ CFU/g Kóliformok: < 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: 375 g-ban nem mutatható ki

▼ **M9**

<i>Crataegus pinnatifida</i> szárított gyümölcse	Leírás/meghatározás: A <i>Rosaceae</i> családhoz tartozó, Kína északi részén és Koreában honos <i>Crataegus pinnatifida</i> faj szárított gyümölcse. Összetétel: Szárazanyag: 80 % Szénhidrátok: 55 g/kg friss tömeg Fruktóz: 26,5–29,3 g/100 g Glükóz: 25,5–28,1 g/100 g C-vitamin: 29,1 mg/100 g friss tömeg Nátrium: 2,9 g/100 g friss tömeg A kompótok egy vagy több gyümölcsfaj egész vagy darabolt ehető részeinek a hőkezelésével, jelentős sűrítés nélkül kapott, szűrt vagy nem szűrt termékek. Előállításukhoz cukor, víz, almabor, fűszerek és citromlé használhatók fel.
α -Ciklodextrin	Leírás/meghatározás: Az α-ciklodextrin egy hat α-1,4-kötésű D-glükopiranozil egységből álló, nem redukáló, ciklikus szacharid, melyet a ciklodextrin-glikozil-transzferáz (CGTase, EC 2.4.1.19) enzim hidrolizált keményítővel való reakciójával állítanak elő. Az α-ciklodextrin kinyerésére és tisztítására a következő eljárások

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	egyikét alkalmazhatják: egy α-ciklodextrin komplex kicsapása 1-dekanollal, emelt hőmérsékletű vízben történő oldás és ismételt kicsapás, a komplexképző kigőzölése és az α-ciklodextrin oldatból való kikristályosítása; vagy ioncserés vagy gél-sűrűségi kromatográfia, melyet az α-ciklodextrinnek a megtisztított anyalúgból való kristályosítása követ; vagy olyan membránseparációs módszerek, mint az ultraszűrés és a fordított ozmózis. Leírás: Gyakorlatilag szagtalan, fehér vagy csaknem fehér, kristályos, szilárd halmazállapotú anyag. Szinonimák: α-ciklodextrin, α-dextrin, ciklohexa-amilóz, ciklomalto-hexaóz, α-cikloamiláz Kémiai név: ciklohexa-amilóz CAS-szám: 10016-20-3 Kémiai képlet: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Molekulatömeg: 972,85 Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) Azonosítás: Olvadási tartomány: 278 °C felett felbomlik Oldhatóság: vízben könnyen oldódik; etanolban nagyon kis mértékben oldódik Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_D^{25}$: +145 ° és +151 ° között (1 %-os oldat) Kromatográfia: A minta kromatogramján lévő főcsúcs retenciós ideje megegyezik a referencia α-ciklodextrin kromatogramjában lévő α-ciklodextrin retenciós idejével (adat: <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany or Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA</i>), amennyiben a VIZSGÁLATI MÓDSZERBEN szereplő feltételek teljesülnek. Tisztaság: Víz: ≤ 11 % (Karl Fischer-módszer) Komplexképző-maradék: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Redukáló anyagok: $\leq 0,5$ % (glükózban kifejezve) Szulfáthamu: $\leq 0,1$ % Ólom: $\leq 0,5$ mg/kg Vizsgálati módszer: Folyadékkromatográfiával történő meghatározás, az alábbi feltételek szerint: Mintaoldat: Pontosan ki kell mérni kb. 100 mg mintaoldatot egy 10 ml-es mérőlombikba, és hozzá kell adni 8 ml ionmentesített vizet. A mintát ultrahangos fürdőben teljesen fel kell oldani (10–15 perc) és tisztított, ionmentesített vízzel a jelzésig hígítani. Az oldatot egy 0,45 mikrométeres szűrőn át kell szűrni.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Referenciaoldat: Pontosan ki kell mérni kb. 100 mg α-ciklodextrint egy 10 ml-es mérőlombikba, és hozzá kell adni 8 ml ionmentesített vizet. A mintát ultrahangos fürdőben teljesen fel kell oldani, és tisztított, ionmentesített vízzel a jelzésig hígítani. Kromatográfia: törésmutató detektorral és integráló szerkezettel ellátott folyadék-kromatográf. Oszlop és töltet: Nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren, Germany</i>) vagy hasonló Hosszúság: 250 mm Átmérő: 4 mm Hőmérséklet: 40 °C Mozgófázis: acetonitril/víz (67/33, v/v) Térfogatáram: 2,0 ml/min Injektálási térfogat: 10 μl Eljárás: Injektálja a mintát a kromatográfba, vegye fel a kromatogramot, és mérje az α-CD csúcsterületet. Az α-ciklodextrin tesztmintában való előfordulásának százalékos arányát az alábbiak szerint kell kiszámítani: % α-ciklodextrin (szárazanyagra számítva) = $100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ ahol: A_S és A_R a mintaoldat, illetve a referenciaoldat α-ciklodextrin-csúcsértékeinek tartományai. W_S és W_R a tesztminta, illetve a referencia α-ciklodextrin tömege (mg), a víztartalommal korrigálva.
γ-Ciklodextrin	Leírás/meghatározás: A γ-ciklodextrin nyolc α-1,4-kötésű D-glükopiranozil egységből álló nem redukáló, ciklikus szacharid, amelyet a ciklodextrin-glikozil-transzferáz (CGTase, EC 2.4.1.19) enzim hidrolizált keményítővel való reakciójával állítanak elő. A γ-ciklodextrin kinyerése és tisztítása a következő módon történhet: az γ-ciklodextrin komplex vegyület kicsapódása 8-ciklohexadecen-1-onnal, a komplex vegyület vízben és n-dekánban történő oldása, vízgőz-desztilláció alkalmazása a vizes fázisban, valamint az oldatban található gamma-ciklodextrin kristályosítása. Gyakorlatilag szagtalan, fehér vagy csaknem fehér, kristályos, szilárd halmazállapotú anyag. Szinonimák: γ-ciklodextrin, γ-dextrin, ciklooktaamilóz, ciklomaltooktaóz, γ-cikloamiláz Kémiai név: Ciklooktaamilóz CAS-szám: 17465-86-0 Kémiai képlet: (C₆H₁₀O₅)₈ Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva)

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Azonosítás: Olvadási tartomány: 285 °C felett felbomlik Oldhatóság: vízben könnyen oldódik; etanolban nagyon kis mértékben oldódik Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_D^{25}$: 174 ° és 180 ° között (1 %-os oldat) Tisztaság: Víz: ≤ 11 % Komplexxképző-maradék (8-ciklohexadekén-1-on; CHDC): ≤ 4 mg/kg Oldószermaradék (n-dekán): ≤ 6 mg/kg Redukáló anyagok: ≤ 0,5 % (glükózban kifejezve) Szulfáthamu: ≤ 0,1 %
▼ M21 <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (fehér fonió) hántolt magvai (Harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	Leírás/meghatározás Hagyományos élelmiszernek a <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf hántolt (korpa nélküli) magvai tekintendők. A <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf) a <i>Poaceae</i> családhoz tartozó egynyári lágyszárú növény. A fehér fonió hántolt magvainak jellemző tápanyag-összetevői Szénhidrátok: 76,1 g/100 g fehér fonió Víz: 12,4 g/100 g fehér fonió Fehérje: 6,9 g/100 g fehér fonió Zsír: 1,2 g/100 g fehér fonió Rost: 2,2 g/100 g fehér fonió Hamu: 1,2 g/100 g fehér fonió Fitáttartalom: ≤ 2,1 mg/g
▼ M9 A <i>Leuconostoc mesenteroides</i> által termelt dextránkészítmény	1. Porított formában: Szénhidrátok: 60 % (dextrán: 50 %, mannit: 0,5 %, fruktóz: 0,3 %, leukróz: 9,2 %) Fehérje: 6,5 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Lipid: 0,5 % Tejsav: 10 % Etanol: nyomokban Hamu: 13 % Nedvesség: 10 % 2. Folyékony formában: Szénhidrátok: 12 % (dextrán: 6,9 %, mannit: 1,1 %, fruktóz: 1,9 %, leukróz: 2,2 %) Fehérje: 2,0 % Lipid: 0,1 % Tejsav: 2,0 % Etanol: 0,5 % Hamu: 3,4 % Nedvesség: 80 %
Növényi eredetű diacil-glicerín-olaj	Leírás/meghatározás: Glicerinből és étkezési növényi olajokból származó zsírsavakból állítják elő, különösen szójababolajból (<i>Glycine max</i>) vagy repcemagolajból (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), adott enzim hozzáadása mellett. Az acilglicerinek megoszlása: Diacilglicerinek (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacilglicerinek (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacilglicerinek (TAG): ≤ 20 % Monoacilglicerinek (MAG): ≤ 5,0 % Zsírsavösszetétel (DAG, TAG, MAG): Olajsav (C18:1): 20–65 % Linolsav (C18:2): 15–65 % Linolénsav (C18:3): ≤ 15 % Telített zsírsavak: ≤ 10 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Egyebek: Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,1$ % Peroxidszám (PV): $\leq 1,0$ meq/kg El nem szappanosítható rész: $\leq 2,0$ % Transzsírsavak: $\leq 1,0$ % MAG = monoacilglicerinek DAG = diacilglicerinek TAG = triacilglicerinek
Dihidrokapsziát (DHC)	Leírás/meghatározás: A dihidrokapsziátot a vanillil-alkohol és a 8-metil-nonánsav enzimkatalizált észterezése útján szintetizálják. Az észterezés után a dihidrokapsziátot n-hexánnal extrahálják. Viszkózus, a színtelentől a sárgáig változó színű folyadék Kémiai képlet: $C_{18} H_{28} O_4$ CAS-szám: 205687-03-2 Fizikai-kémiai tulajdonságok: Dihidrokapsziát: > 94 % 8-Metil-nonánsav: $< 6,0$ % Vanillil-alkohol: $< 1,0$ % A szintézishez kapcsolódó egyéb anyagok: $< 2,0$ %
▼ M13	
A <i>Hoodia parviflora</i> szárított föld feletti részei	Leírás/meghatározás: A <i>Hoodia parviflora</i> N.E.Br. teljes föld feletti részei (<i>Apocynaceae</i> család). Jellemzők/összetétel Növényi anyag: legalább 3 éves növények föld feletti részei Külső jellemzők: világoszöld-sárgásbarna színű finom por Oldhatóság (vízben): > 25 mg/mL Nedvesség: $< 5,5$ % A_w: $< 0,3$

▼M13

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	pH: < 5,0 Fehérje: < 4,5 g/100 g Zsír: < 3 g/100 g Szénhidrát (beleértve az ételmi rostot is): < 80 g/100 g Ételmi rost: < 55 g/100 g Összes cukor: < 10,5 g/100 g Hamu: < 20 % Hoodia glikozidok P57: 5–50 mg/kg L: 1 000–6 000 mg/kg O: 500–5 000 mg/kg Összesen: 1 500–11 000 mg/kg Nehézfémek: Arzén: < 1,00 mg/kg Higany: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 0,1 mg/kg Ólom: < 0,5 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám: < 10⁵ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: < 50 CFU/g Összes kóliformok: < 10 CFU/g Élesztő: ≤ 100 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Salmonella</i> fajok: negatív/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: negatív/25 g CFU: telepkepző egység

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Lippia citriodora</i> sejt kultúrákból származó szárított kivonat	Leírás/meghatározás: <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth HTN®Vb sejt kultúrákból származó szárított kivonat
<i>Echinacea angustifolia</i> sejt kultúrákból származó kivonat	Leírás/meghatározás: Az <i>Echinacea angustifolia</i> gyökeréből származó, a növény szövettenyészetéből nyert kivonat, amely lényegileg egyenértékű az <i>Echinacea angustifolia</i> gyökeréből származó, etanol-vízben 4 %-os echinakoziddá titrált kivonattal.
▼ <u>M31</u> <i>Echinacea purpurea</i> sejt kultúrákból származó kivonat	Leírás/meghatározás: <i>Echinacea purpurea</i> EchiPure-PC™ sejt kultúrákból származó szárított kivonat
▼ <u>M9</u> <i>Echium plantagineum</i> olaj	Leírás/meghatározás: Az echiumolaj az <i>Echium plantagineum</i> m)-a/m)-a Transzsírsavak: az összes zsírsav $\leq 2,0$ %(m/m)-a Savszám: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidszám (PV): $\leq 5,0$ meq O ₂ /kg El nem szappanosítható rész: $\leq 2,0$ % Fehérjetartalom (összes nitrogén): ≤ 20 µg/ml Pirrolizidin alkaloidok: 4,0 µg/kg-os kimutatási határérték mellett nem kimutatható

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ <u>M50</u>	
<i>Ecklonia cava</i> florotanninok	Leírás/meghatározás: Az <i>Ecklonia cava</i> florotanninokat ehető <i>Ecklonia cava</i> tengeri algából nyerik, alkoholos extrakcióval. A kivonat egy sötétbarna por, gazdag florotanninokban és polifenol-vegyületekben, amelyek bizonyos barnamoszatfajok másodlagos metabolitjai. Jellemzők/összetétel Florotannin-tartalom: 90 ± 5 % Antioxidáns-aktivitás: > 85 % Nedvesség: < 5 % Hamu: < 5 % Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes sejt: < 3 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 300 CFU/g Kóliformok: negatív teszt <i>Salmonella</i> spp.: negatív teszt <i>Staphylococcus aureus</i>: negatív teszt Nehézfémek és halogének: Ólom: < 3,0 mg/kg Higany: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 3,0 mg/kg Arzén: < 25,0 mg/kg Szervetlen arzén: < 0,5 mg/kg Jód: 150,0 – 650,0 mg/kg CFU: telepképző egység

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
-----------------------------	---------------

▼ **M18**

Tojáshéjhártya-hidrolizátum

Leírás A tojáshéjhártya-hidrolizátum a tyúktojás tojáshéjhártájából származik. A tojáshéjából hidromechanikai elválasztásútján különítik el a tojáshéjhártát, amelyet aztán szabadalmaztatott oldási módszerrel további feldolgozásnak vetnek alá. Az oldási folyamatot követően az oldatot szűrik, sűrtítik, porlasztva szárítják és csomagolják.	
Jellemzők/összetétel	
Kémiai paraméterek Összes nitrogéntartalmú vegyület (tömegszázalékban): ≥ 88 Kollagén (tömegszázalékban): ≥ 15 Elasztin (tömegszázalékban): ≥ 20 Összes glükózaminoglikán (tömegszázalékban): ≥ 5 Kalcium: $\leq 1 \%$	Módszerek Égés az AOAC 990.03 és az AOAC 992.15 szerint Sircol™ Oldható kollagén vizsgálat Fastin™ Elasztin vizsgálat USP26 (Kondroitin-szulfát K0032 módszer)
Fizikai paraméterek pH: 6,5–7,6 Hamu (tömegszázalék): ≤ 8 Nedvesség (tömegszázalék): ≤ 9 Vízaktivitás: $\leq 0,3$ Oldhatóság (vízben): oldódik Tömörítetlen sűrűség: $\geq 0,6 \text{ g/cm}^3$	
Nehézfémek: Arzén $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$	
Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám: $\leq 2\,500 \text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i> : $\leq 5 \text{ MPN/g}$ <i>Salmonella</i> : negatív (25 g-ban) Kóliformok: $\leq 10 \text{ MPN/g}$ <i>Staphylococcus aureus</i> : $\leq 10 \text{ CFU/g}$ Mezofil spóraszám: $\leq 25 \text{ CFU/g}$ Termofil spóraszám: $\leq 10 \text{ CFU/10 g}$	

▼ **M18**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Élesztő: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 200 CFU/g CFU: telepképző egység; MPN = legvalószínűbb szám; USP: United States Pharmacopeia – Amerikai Gyógyszerkönyv.

▼ **M9**

Epigallokatekin-gallát, zöldtealevelek (*Camellia sinensis*) tisztított kivonata formájában

Leírás/meghatározás:
Nagy tisztaságú zöldtealevelekből (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) származó kivonat a piszkosfehértől a halvány rózsaszínig terjedő színű finom por formájában. Legalább 90 %-ban epigallokatekin-gallátot (EGCG) tartalmaz, és olvadáspontja kb. 210 és 215 °C között van.
Külső jellemzők: a piszkosfehértől a halvány rózsaszínig terjedő színű por
Kémiai név: polifenol (-) epigallokatekin-3-gallát
Szinonimák: epigallocatechin-gallát (EGCG)
CAS-szám: 989-51-5
INCI-név: epigallocatechin gallate
Molekulatömeg: 458,4 g/mol
Szárítási veszteség: legfeljebb 5,0 %
Nehézfémek:
Arzén: legfeljebb 3,0 ppm
Ólom: legfeljebb 5,0 ppm
Tartalom:
legalább 94 % EGCG (a szárazanyagra nézve)
legfeljebb 0,1 % koffein
Oldhatóság: az EGCG elég jól oldódik vízben, etanolban, metanolban és acetonban

L-ergotionein

Meghatározás
Kémiai név (IUPAC): (2S)-3-(2-tioxo-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetil-ammónio)-propanoát
Kémiai képlet: C₉H₁₅N₃O₂S
Molekulatömeg: 229,3 Da
CAS-szám: 497-30-3

Paraméter	Specifikációk	Módszer
Külső jellemzők	Fehér por	Vizuális
Optikai forgatóképesség	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetria

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk		
	Kémiai tisztaság	$\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] ¹ H-NMR
	Azonosítás	A szerkezetnek megfelel C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	¹ H-NMR Elemanalízis
	Összes oldószermaradék (metanol, etil-acetát, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] $< 1\,000 \text{ ppm}$	Gázkromatográfia [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Száritási veszteség	Belső standard $< 0,5 \%$	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Szennyeződések	$< 0,8 \%$	HPLC/GPC vagy ¹ H-NMR
	Nehézfémek^{b) c)}		
	Ólom	$< 3,0 \text{ ppm}$	ICP/AES
	Kadmium	$< 1,0 \text{ ppm}$	(Pb, Cd)
	Higany	$< 0,1 \text{ ppm}$	Atomfluoreszcencia (Hg)
	Mikrobiológiai specifikációk^{b)}		
	Összes életképes baktérium (TVAC)	aerob $\leq 1 \times 10^3 \text{ CFU/g}$	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Összes élesztő- penészs szám (TYMC)	és $\leq 1 \times 10^2 \text{ CFU/g}$	
	<i>Escherichia coli</i>	1 g-os mintában nincs jelen	

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Eur. Ph.: Európai Gyógyszerkönyv; ¹H-NMR: protonmágneses magrezonancia; HPLC: nagy teljesítményű folyadék-kromatográfia; GPC: gélkromatográfia; ICP/AES: induktív csatolású plazmás atomemissziós spektroszkópia; CFU: telepképző egységek. a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O) b) Az egyes tételeken végzett vizsgálatok c) Az 1881/2006/EK rendelet szerinti felső határértékek

▼ **M50**

Három növényi gyökérből (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. és *Angelica gigas* Nakai) származó kivonat

Leírás/meghatározás:

A három növényi gyökér keveréke meleg vizes extrakcióval kinyert, elpárolgatással sűrített és porlasztással szárított finom, sárgásbarna színű por.

A három növényi gyökér keverékéből származó kivonat összetétele

Cynanchum wilfordii gyökér: 32,5 %(m/m)

Phlomis umbrosa gyökér: 32,5 %(m/m)

Angelica gigas gyökér: 35,0 %(m/m)

Specifikációk:

Száritási veszteség: NMT 100 mg/g

Tartalom:

Fahéjsav: 0,012 – 0,039 mg/g

Shanzhiside metil-észter: 0,20 – 1,55 mg/g

Nodakenin: 3,35 – 10,61 mg/g

Metoxszalén: < 3 mg/g

Fenolok: 13,0 – 40,0 mg/g

Kumarinok: 13,0 – 40,0 mg/g

Iridoidok: 13,0 – 39,0 mg/g

Szaponinok: 5,0 – 15,5 mg/g

Tápértékekkel rendelkező összetevők:

Szénhidrátok: 600 – 880 mg/g

Fehérjék: 70 – 170 mg/g

Zsírok: < 4 mg/g

Mikrobiológiai paraméterek:

Összes életképes csíra száma: < 5000 CFU/g

Élesztő- és penészgombák összesen: < 100 CFU/g

Kólibaktériumok: < 10 CFU/g

Salmonella: negatív/25 g

▼ **M50**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	<i>Escherichia coli</i>: negatív/25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: negatív/25 g Nehézfémek: Ólom: < 0,65 mg/kg Arzén: < 3,0 mg/kg Higany: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 1,0 mg/kg CFU: telepképző egység

▼ **M9****Vas-nátrium EDTA****Leírás/meghatározás:**

A vas-nátrium EDTA (etilén-diamin-tetraecetsav) egy szagtalan, szabadon folyó, a sárgától a barnáig terjedő színárnyalatú por, melynek kémiai tisztasága meghaladja a 99 tömegszázalékot. Vízben könnyen oldódik.

Kémiai képlet: $\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{FeN}_2\text{NaO}_8 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$

Kémiai jellemzők:

1 %-os oldat pH-értéke: 3,5–5,5

Vas: 12,5–13,5 %

Nátrium: 5,5 %

Víz: 12,8 %

Szerves anyag (CHNO): 68,4 %

EDTA: 65,5–70,5 %

Vízben oldhatatlan anyag: $\leq 0,1$ %

Nitrilo-trieccetsav: $\leq 0,1$ %

Vas-ammónium-foszfát**Leírás/meghatározás:**

A vas-ammónium-foszfát egy szürke/zöld színű finom por, amely vízben gyakorlatilag oldhatatlan, de híg ásványi savakban oldódik.

CAS-szám: 10101-60-7

Kémiai képlet: FeNH_4PO_4

Kémiai jellemzők:

5 %-os vizes szuszpenzió pH-ja: 6,8–7,8

Vas (összesen): ≥ 28 %

Vas(II): 22–30 % (m/m)

Vas(III): $\leq 7,0$ % (m/m)

Ammónia: 5–9 % (m/m)

Víz: $\leq 3,0$ %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Sardinops sagax</i>ból származó halpeptidek	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő egy peptidkeverék, amelyet a hal (<i>Sardinops sagax</i>) izomszövetéből lúgos, proteázkatalizátoros hidrolízissel vonnak ki, majd a peptidfrakciót oszlopkromatográfiával választják el, vákuum alatt koncentrálják és porlasztva szárítják. Sárgásfehér por. Peptidek ⁽¹⁾ (2 kDa-nál kisebb molekulatömegű rövid láncú peptidek, dipeptidek és tripeptidek): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1–0,16 g/100 g Hamu: ≤ 10 g/100 g Nedvesség: ≤ 8 g/100 g ⁽¹⁾ Kjeldahl-módszer
<i>Glycyrrhiza glabra</i>ból származó flavonoidok	Leírás/meghatározás: A <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. gyökeréből vagy gyökérdarabjából származó flavonoidokat etanollal végzett extrakcióval nyerik ki, majd közepes láncosszú trigliceridekkel tovább extrahálják. Sötétbarna színű, 2,5–3,5 % glabridint tartalmazó folyadék. Nedvesség: < 0,5 % Hamu: < 0,1 % Peroxidszám (PV): ≤ 0,5 meq/kg Glabridin: a zsír 2,5–3,5 %-a Glicirrizinsav: < 0,005 % Polifenol típusú anyagokat tartalmazó zsír: ≥ 99 % Fehérje: < 0,1 % Szénhidrátok: nem kimutatható
▼ M40 <i>Theobroma cacao</i> L. növényből származó gyümölcshús, rostos gyümölcslé és gyümölcslé-koncentrátum (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	Leírás/meghatározás: A hagyományos élelmiszer a kakaónövényből (<i>Theobroma cacao</i> L.) származó gyümölcshús, amely „a kakaóbabokat körülvevő vizenyős, nyálkás, savanykás anyag”. A kakaónövény gyümölcshúsának kinyeréséhez a kakaófa termését felnyitják, majd a héjat és a kakaóbabokat eltávolítják; a gyümölcshúst ezt követően pasztőrözik és lefagyasztják. A kakaónövényből származó rostos gyümölcslét és/vagy gyümölcslé-koncentrátumot az alapanyag feldolgozását (enzimes kezelés, pasztőrözés, szűrés és sűrítés) követően állítják elő. A kakaónövényből származó gyümölcshús, rostos gyümölcslé és gyümölcslé-koncentrátum jellemző összetételére vonatkozó adatok Fehérje (g/100 g): 0,0 – 2,0 Összes zsír (g/100 g): 0,0 – 0,2 Összes cukor (g/100 g): > 11,0 Brix-fok (° Brix): ≥ 14 pH-érték: 3,3 – 4,0 Mikrobiológiai kritériumok Összcsíraszám (aerob): < 10 000 CFU (°)/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
-----------------------------	---------------

▼ **M71**

Fagyasztott, szárított és por formában lévő *Locusta migratoria* (keleti vándorsáska)

Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer fagyasztott, szárított és por formában lévő keleti vándorsáskákból áll. A „keleti vándorsáska” kifejezés az Acrididae családba (Locustinae alcsalád) tartozó <i>Locusta migratoria</i> rovarfaj kifejlett egyedére vonatkozik. Az új élelmiszert három különböző formában történő forgalomba hozatalra szánják: i. hőkezelt és fagyasztott <i>L. migratoria</i> (fagyasztott <i>L. migratoria</i>); ii. hőkezelt és fagyasztva szárított <i>L. migratoria</i> (szárított <i>L. migratoria</i>); és iii. hőkezelt, fagyasztva szárított és őrölt, egész <i>L. migratoria</i> (egész <i>L. migratoriából</i> készült por). A szárított <i>L. migratoriát</i> ekként vagy por formában lehet forgalmazni. A fagyasztott <i>L. migratoria</i> és a szárított <i>L. migratoria</i> esetében a lábakat és szárnyakat el kell távolítani, hogy csökkenjen a székrekedés kockázata, amelyet adott esetben a rovar lábszárán (tibia) található hosszú tüskék lenyelése okozhat. Az egész <i>L. migratoriából</i> készült port a rovar lábakkal és szárnyakkal együtt történő mechanikus őrlésével és az 1 mm alatti szemcseméret elérése érdekében történő alásztításával nyerik. A rovarok fagyasztással történő elpusztítása előtt egy legalább 24 órás táplálékmegvonási időszakra van szükség, hogy a kifejlett egyedek belei kiürülhessenek.			
Paraméterek	Fagyasztott <i>L. migratoria</i>	Szárított <i>L. migratoria</i>	Egész <i>L. migratoriából</i> készült por
Jellemzők/összetétel			
Hamu (% m/m)	0,6–1,0	2,0–3,1	1,8–1,9
Nedvesség (% m/m)	67–73	≤ 5	≤ 5
Nyersfehérje (N × 6,25) (% m/m)	11–21	43–53	50–60
Zsír (% m/m)	7–13	31–41	31–41
Telített zsírsavak (% zsír)	35–43	35–43	35–43
Emészthető szénhidrátok (% m/m)	0,1–2,0	0,1–2,0	1,0–3,5
(¹⁸) Élelmi rost (% m/m)	1,5–3,5	5,5–9,0	5,5–9,0
Kitin (% m/m)	1,7–2,4	6,4–10,4	10,5–13,9
Peroxidszám (meq O ₂ /kg zsír)	≤ 5	≤ 5	≤ 5

▼ **M71**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk			
	Szennyező anyagok			
	Ólom (mg/kg)	≤ 0,07	≤ 0,07	≤ 0,07
	Kadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
	Aflatoxinok (B1, B2, G1 és G2 összesen) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4	≤ 4
	Aflatoxin B1 (µg/kg)	≤ 2	≤ 2	≤ 2
	Deoxinivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200	≤ 200
	Ochratoxin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1	≤ 1
	Az összes dioxinok és dioxin jellegű PCB felső határa (⁽¹⁹⁾ WHO ₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g zsír)	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2
	Mikrobiológiai kritériumok			
	Aerob csíraszám összesen (⁽⁷⁾ CFU/g)	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵
	Enterobacteriaceae (prezumptív) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (CFU/g)	≤ 50	≤ 50	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	25 g-ban nem kimutatható	25 g-ban nem kimutatható	25 g-ban nem kimutatható
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g-ban nem kimutatható	25 g-ban nem kimutatható	25 g-ban nem kimutatható
	<i>Bacillus cereus</i> (prezumptív) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	Koaguláz-pozitív <i>Staphylococcus</i> (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	<i>Szulfítredukáló anaerobok</i> (CFU/g)	≤ 30	≤ 30	≤ 30
	Élesztő- és penészgombák (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Fucus vesiculosus</i> algából származó fukoidánkivonat	Leírás/meghatározás: A <i>Fucus vesiculosus</i> algából származó fukoidánkivonatot savas oldatból történő vizes extrakcióval és szűrési eljárásokkal állítják elő, szerves oldószerek alkalmazása nélkül. A kapott kivonatot addig koncentrálják és szárítják, amíg a fukoidánkivonat az alábbi jellemzőkkel nem rendelkezik: A piszkosfehértől a barnáig terjedő színű por Szag és íz: semleges szagú és ízű Nedvesség: < 10 % (105 °C-on 2 órán keresztül) pH-érték: 4,0–7,0 (1 %-os szuszpenzió 25 °C-on) Nehézfémek: Arzén (szervetlen): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Ólom: < 2,0 ppm Higany: < 1,0 ppm
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mikroba száma: < 10 000 CFU/g Élesztő- és penészszám: < 100 CFU/g Összes enterobaktérium: nincs/g <i>Escherichia coli</i>: nincs/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nincs/g A kivonat két engedélyezett típusának összetétele, a fukoidántartalom szerint: <i>1. kivonat:</i> Fukoidán: 75–95 % Alginát: 2,0–5,5 % Polifloroglucin: 0,5–15 % Mannit: 1–5 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–2,5 % Más szénhidrátok: 0,5–1,0 % Fehérje: 2,0–2,5 % <i>2. kivonat:</i> Fukoidán: 60–65 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Alginát: 3,0–6,0 % Polifloroglucin: 20–30 % Mannit: < 1,0 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–2,0 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 2,0–2,5 %
Undaria pinnatifida algából származó fukoidánkivonat	Leírás/meghatározás: Az <i>Undaria pinnatifida</i> algából származó fukoidánkivonatot savas oldatból történő vizes extrakcióval és szűrési eljárásokkal állítják elő, szerves oldószerek alkalmazása nélkül. A kapott kivonatot addig koncentrálják és szárítják, amíg a fukoidánkivonat az alábbi jellemzőkkel nem rendelkezik: A piszkosfehértől a barnáig terjedő színű por Szag és íz: semleges szagú és ízű Nedvesség: < 10 % (105 °C-on 2 órán keresztül) pH-érték: 4,0–7,0 (1 %-os szuszpenzió 25 °C-on) Nehézfémek: Arzén (szervetlen): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Ólom: < 2,0 ppm Higany: < 1,0 ppm Mikrobiológiai vizsgálat: Összes aerob mikroba száma: < 10 000 CFU/g Élesztő- és penészszám: < 100 CFU/g Összes enterobaktérium: nincs/g <i>Escherichia coli</i>: nincs/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nincs/g A kivonat két engedélyezett típusának összetétele, a fukoidántartalom szerint: <i>I. kivonat:</i> Fukoidán: 75–95 % Alginát: 2,0–6,5 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Polifloroglucin: 0,5–3,0 % Mannit: 1–10 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–1,0 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 2,0–2,5 % <i>2. kivonat:</i> Fukoidán: 50–55 % Alginát: 2,0–4,0 % Polifloroglucin: 1,0–3,0 % Mannit: 25–35 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 8–10 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 1,0–1,5 %
2'-Fukozil-laktóz (szintetikus)	Meghatározás: Kémiai név: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoz Kémiai képlet: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-szám: 41263-94-9 Molekulatömeg: 488,44 g/mol Leírás: A 2'-fukozil-laktóz egy kémiai szintézissel előállított por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. Tisztaság: 2'-Fukozil-laktóz: ≥ 95 % D-laktóz: $\leq 1,0$ % (m/m) L-fukóz: $\leq 1,0$ % (m/m) Difukozil-D-laktóz izomerek: $\leq 1,0$ % (m/m) 2'-Fukozil-D-laktulóz: $\leq 0,6$ % (m/m) pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 3,2–7,0 Víz (%): $\leq 9,0$ % Szulfáthamu: $\leq 0,2$ %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk	
	Ecetsav: ≤ 0,3 % Oldószermaradékok (metanol, 2-propanol, metil-acetát, aceton): egyenként ≤ 50,0 mg/kg, együtt ≤ 200,0 mg/kg) Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 % Nehézfémek: Palládium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg	
2'-Fukozil-laktóz (mikrobiális forrás)	► M27 Meghatározás: Kémiai név: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoz Kémiai képlet: C₁₈H₃₂O₁₅ CAS-szám: 41263-94-9 Molekulatömeg: 488,44 g/mol	
	Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított törzse (K-12)	Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított törzse (BL21)
	Leírás: A 2'-fukozil-laktóz egy mikrobiális eljárással előállított kristályos por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed.	Leírás: A 2'-fukozil-laktóz egy, a fehértől a piszkosfehérig változó színű por, a 2'-fukozil-laktóz folyékony koncentrátum pedig egy 45 % ± 5 % w/v tömegkoncentrációjú, a színtelentől a halványsárgáig terjedő színű tiszta vizes oldat. A 2'-fukozil-laktózt mikrobiológiai eljárással állítják elő.
	Tisztaság: 2'-Fukozil-laktóz: ≥ 83 % D-laktóz: ≤ 10,0 % L-fukóz: ≤ 2,0 % Difukozil-D-laktóz: ≤ 5,0 % 2'-Fukozil-D-laktulóz: ≤ 1,5 % Szacharidok (2'-fukozil-laktóz, D-laktóz, L-fukóz, difukozil-D-laktóz, 2'-fukozil-D-laktulóz) összesen: ≥ 90 % pH-érték (20 C, 5 %-os oldat): 3,0–7,5 Víz: ≤ 9,0 %	Tisztaság: 2'-Fukozil-laktóz: ≥ 90 % Laktóz: ≤ 5,0 % Fukóz: ≤ 3,0 % 3-Fukozil-laktóz: ≤ 5,0 % Fukozil-galaktóz: ≤ 3,0 % Difukozil-laktóz: ≤ 5,0 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk	
	Szulfáthamu: ≤ 2,0 % Ecetsav: ≤ 1,0 % Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 % Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 3 000 CFU/g Élesztők: ≤ 100 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g Endotoxin: ≤ 10 EU/mg	Glükóz: ≤ 3,0 % Galaktóz: ≤ 3,0 % Víz: ≤ 9,0 % (por) Szulfáthamu: ≤ 0,5 % (por és folyadék) Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 % (por és folyadék) Nehézfémek: Ólom: ≤ 0,02 mg/kg (por és folyadék); Arzén: ≤ 0,2 mg/kg (por és folyadék) Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg (por és folyadék) Higany: ≤ 0,5 mg/kg (por és folyadék) Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: ≤ 10⁴ CFU/g (por), ≤ 5 000 CFU/g (folyadék) Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g (por); ≤ 50 CFU/g (folyadék) Enterobacteriaceae/kóliformok: 11 g-os mintában nincs jelen (por és folyadék) <i>Salmonella</i>: negatív/100 g (por), negatív/200 ml (folyadék) <i>Cronobacter</i>: negatív/100 g (por), negatív/200 ml (folyadék) Endotoxin: ≤ 100 EU/g (por), ≤ 100 EU/ml (folyadék) Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg (por és folyadék) ◀

▼ **M56**

2'-Fukozil-laktóz/Difukozil-laktóz keverék (2'-FL/DFL)
(mikrobiális forrás)

Leírás/meghatározás:
A 2'-fukozil-laktóz/difukozil-laktóz keverék egy mikrobiális eljárással előállított, tisztított por vagy agglomerátum, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed.

Forrás: Az *Escherichia coli* genetikailag módosított K-12 DH1 törzse

Jellemzők/összetétel:
Külső jellemzők: Fehértől piszkosfehérig terjedő színű por vagy agglomerátumok

2'-fukozil-laktóz, difukozil-laktóz, D-laktóz, fukóz és 3-fukozil-laktóz összesen (a szárazanyag %-ában): ≥ 92,0 % (m/m)

2'-fukozil-laktóz és difukozil-laktóz összesen (a szárazanyag-tartalom %-ában): ≥ 85,0 % (m/m)

▼ **M56**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	2'-Fukozil-laktóz (a szárazanyag-tartalom %-ában): ≥ 75,0 % (m/m) Difukozil-laktóz (a szárazanyag-tartalom %-ában): ≥ 5,0 % (m/m) D-Laktóz: ≤ 10,0 %(m/m) L-fukóz: ≤ 1,0 %(m/m) 2'-Fukozil-D-laktulóz: ≤ 2,0 (m/m) Más szénhidrátok összesen ⁽¹⁾ : ≤ 6,0 %(m/m) Nedvesség: ≤ 6,0 %(m/m) Szulfáthamu: ≤ 0,8 %(m/m) pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 4,0–6,0 Fehérjemaradék: ≤ 0,01 %(m/m) Mikrobiológiai kritériumok: Aerob mezofil baktériumok összcsíraszám: ≤ 1000 CFU/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp: negatív/25 g Élesztő: ≤ 100 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg CFU: telepképző egység; EU: Endotoxin egységek

▼ **M72**

3-Fukozillaktóz (3-FL)
(mikrobiális forrás)

Leírás:
A 3-fukozillaktóz (3-FL) egy mikrobiális fermentációval előállított, tisztított, a fehértől a piszkosfehérig terjedő színű por, amely korlátozott mennyiségben D-laktózt, L-fukózt, D-galaktózt és D-glükózt tartalmaz.
Forrás: Az *Escherichia coli* genetikailag módosított törzse (K-12)
Meghatározás:
Kémiai képlet: C₁₈H₃₂O₁₅
Kémiai név: β-D-galaktopiranozil-(1→4)[-α-L-fukopiranozil-(1→3)]-D-glükopiranoz
Molekulatömeg: 488,44 Da
CAS-szám: 41312-47-4
Jellemzők/összetétel:
3-Fukozillaktóz (a szárazanyag %-ában): ≥ 90,0 %(m/m)
D-Laktóz (a szárazanyag %-ában): ≤ 5,0 %(m/m)
L-Fukóz (a szárazanyag %-ában): ≤ 3,0 %(m/m)

▼ **M72**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	D-Galaktóz/D-Glükóz összesen (a szárazanyag %-ában): ≤ 3,0 %(m/m) Más szénhidrátok összesen^a (a szárazanyag %-ában): ≤ 3,0 %(m/m) Nedvesség: ≤ 5,0 %(m/m) pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 3,0–7,5 Fehérjemaradék: ≤ 0,01 %(m/m) Hamu (%): ≤ 0,5 Nehézfémek/szennyező anyagok: Arzén: ≤ 0,2 mg/kg Kadmium: ≤ 0,05 mg/kg Ólom: ≤ 0,05 mg/kg Higany: ≤ 0,1 mg/kg Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg Aflatoxin B1: ≤ 0,1 µg/kg Endotoxinmaradékok: ≤ 0,3 EU/mg Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: ≤ 1 000 CFU/g Enterobacteriaceae: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i> sp.: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 10 CFU/g Élesztő: ≤ 100 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g CFU: telepképző egység; EU: endotoxin egység; ^aMás szénhidrátok összesen: 3-fukozillaktóz izomer, difukozillaktóz izomer és oligomerek
▼ M9 Galakto-oligoszacharid	Leírás/meghatározás: A galakto-oligoszacharidot enzimátikus folyamat útján laktózból állítják elő <i>Aspergillus oryzae</i>-, <i>Bifidobacterium bifidum</i>-, <i>Pichia pastoris</i>-, <i>Sporobolomyces singularis</i>-, <i>Kluyveromyces lactis</i>-, <i>Bacillus circulans</i>- és <i>Papiliotrema terrestris</i>-eredetű β-galaktozidázok felhasználásával. GOS: legalább 46 % szárazanyag Laktóz: legfeljebb 40 % szárazanyag Glükóz: legfeljebb 27 % száraz anyag

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Galaktóz: legalább 0,8 % szárazanyag Hamu: legfeljebb 4,0 % szárazanyag Fehérje: legfeljebb 4,5 % szárazanyag Nítrit: max. 2 mg/kg
<i>Aspergillus niger</i> gombából és az <i>E. coli</i> genetikailag módosított törzséből (K-12) kivont glükózamin-hidroklorid	Szagtalan, fehér kristályos por Molekulaképlet: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relatív molekulatömeg: 215,63 g/mol D-Glükózamin-hidroklorid: a referenciaszabvány (HPLC) 98,0–102,0 %-a Fajlagos forgatóképesség: + 70,0° – + 73,0°
<i>Aspergillus niger</i> gombából és az <i>E. coli</i> genetikailag módosított törzséből (K-12) kivont glükózamin-szulfát-kálium-klorid	Szagtalan, fehér kristályos por Molekulaképlet: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relatív molekulatömeg: 605,52 g/mol D-Glükózamin-szulfát 2KCl: a referenciaszabvány (HPLC) 98,0–102,0 %-a Fajlagos forgatóképesség: +50.0° – +52.0°
<i>Aspergillus niger</i> gombából és az <i>E. coli</i> genetikailag módosított törzséből (K-12) kivont glükózamin-szulfát-nátrium-klorid	Szagtalan, fehér kristályos por Molekulaképlet: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relatív molekulatömeg: 573,31 g/mol D-Glükózamin-hidroklorid: a referenciaszabvány (HPLC) 98–102 %-a Fajlagos optikai forgatóképesség: +52° – +54°
Guargumi	Leírás/meghatározás: A természetes guargumi a guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (<i>Leguminosae</i> család) természetes törzseiből származó magok őrölt endospermiuma. Főleg nagy molekulatömegű, egymáshoz glikozidkötéssel kapcsolódó galaktopiranoz and mannopiranoz egységekből álló poliszacharidok alkotják, amelyeket kémiai galaktomannánnak lehet leírni (legalább 75 %-os galaktomannán-tartalom). Külső jellemzők: a fehértől a sárgásig terjedő színű por Molekulatömeg: 50 000 – 8 000 000 dalton CAS-szám: 9000-30-0 EINECS-szám: 232-536-8 Tisztaság: Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról szóló, 2012. március 9-i 231/2012/EU bizottsági rendeletben ⁽¹⁾ és az Indiából származó vagy ott feladott guargumi behozatalára pentaklórfenol vagy dioxin általi szennyeződés kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról szóló, 2015. február 5-i (EU) 2015/175 bizottsági végrehajtási rendeletben ⁽²⁾ foglaltak szerint.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Fizikai–kémiai tulajdonságok: Por Eltarthatóság: 2 év Szín: fehér Szag: enyhe Átlagos részecskeátmérő: 60–70µm Nedvesség: legfeljebb 15 % Viszkozitás * 1 óra elteltével – Viszkozitás * 2 óra elteltével: legalább 3 600 mPa.s Viszkozitás * 24 óra elteltével: legalább 4 000 mPa.s Oldhatóság: Hideg és meleg vízben egyaránt oldható pH-érték 10 g/L-hez, 25 °C-on: 6–7,5 Pehely Használhatóság időtartama: 1 év Szín: fehér/piszkosfehér, fekete pontok nélkül vagy minimális mértékben jelenlevő fekete pontokkal Szag: enyhe Átlagos részecskeátmérő: 1–10 mm Nedvesség: legfeljebb 15 % Viszkozitás * 1 óra elteltével: legalább 3 000 mPa.s Viszkozitás * 2 óra elteltével – Viszkozitás * 24 óra elteltével – Oldhatóság: hideg és meleg vízben egyaránt oldható pH-érték 10 g/L-hez, 25 °C-on: 5–7,5 (*) A viszkozitást a következő körülmények mellett kell mérni: 1 %, 25 °C, 20 rpm
<i>Bacteroides xylanisolvens</i> felhasználásával savanyított hőkezelt tejtermékek	Leírás/meghatározás: A hőkezelt savanyú tejtermékeket <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) starterkultúrával állítják elő.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	A zsírszegény tejet (zsírtartalma 1,5 % és 1,8 % közötti) vagy sovány tejet (zsírtartalma 0,5 % vagy annál kevesebb) pasztörözik vagy ultramagas hőmérsékleten kezelik a <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) segítségével történő erjesztése előtt. Az így előállított savanyú tejterméket homogenizálják, majd a <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) ártalmatlanítása érdekében hőkezelik. A végtermék nem tartalmaz életképes <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) sejteket⁽¹⁾. ⁽¹⁾ Módosított DIN EN ISO 21528-2.
Hidroxitirozol	Leírás/meghatározás: A hidroxitirozol kémiai szintézissel előállított halványsárga, viszkózus folyadék. Molekulaképlet: C₈H₁₀O₃ Molekulatömeg: 154,6 g/mol CAS-szám: 10597-60-1 Nedvesség: ≤ 0,4 % Szag: jellegzetes Íz: enyhén keserű Oldhatóság (vízben): vízzel elegyíthető pH: 3,5–4,5 Törésmutató: 1,571–1,575 Tisztaság: Hidroxitirozol: ≥ 99 % Ecetsav: ≤ 0,4 % Hidroxitirozol-acetát: ≤ 0,3 % Homovanillinsav, izo-homovanillinsav és 3-metoxi-4-hidroxi-fenil-glikol összesen: ≤ 0,3 % Nehézfémek Ólom: ≤ 0,03 mg/kg Kadmium: ≤ 0,01 mg/kg Higany: ≤ 0,01 mg/kg Oldószermaradékok Etil-acetát: ≤ 25,0 mg/kg Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahidrofurán: ≤ 0,01 mg/kg

▼ **M9**

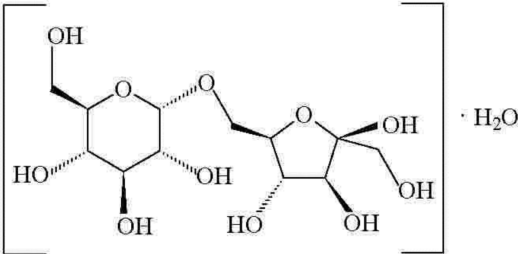
Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje	Leírás/meghatározás: A jégstrukturálófehérje-készítmény egy világosbarna folyadék, amelyet géntechnológiával módosított étkezési sütőélesztő (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) meritéses fermentációjával állítanak elő, miután az élesztő genomjába bejuttatták a jégstrukturáló fehérjét kódoló szintetikus gént. A fehérje expressziója és kiválasztása a tápközegben történik, ahol mikroszűrőssel elválasztják az élesztősejtektől, majd ultraszűrőssel koncentrálnak. Következésképpen az élesztősejtek sem eredeti állapotukban, sem módosulva nem kerülnek át a jégstrukturálófehérje-készítménybe. A jégstrukturálófehérje-készítmény az eredeti jégstrukturáló fehérjéből, glikozilált jégstrukturáló fehérjéből, az élesztőből és cukorból származó fehérjékből és peptidekből, illetve az élelmiszerekben szokásosan előforduló savakból és sókból áll. A koncentrátumot 10 mM citromsav-pufferrel stabilizálják. Tartalom: ≥ 5 g/l aktív jégstrukturáló fehérje pH: 2,5–3,5 Hamu: $\leq 2,0$ % DNS: Nem kimutatható
<i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonata	Leírás/meghatározás: Sötétbarna folyadék. Az <i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonatai. Összetétel: Fehérje: $< 0,1$ g/100 ml Zsír: $< 0,1$ g/100 ml Szénhidrát: 0,2–0,3 g/100 ml Összes cukor: $< 0,2$ g/100 ml Koffein: 19,8–57,7 mg/100 ml Teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml Klorogénsavak: 9,9–72,4 mg/100 ml
▼ M47	
<i>Coffea arabica</i> L. és/vagy <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner kávéleveleiből nyert forrázat (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	Leírás/meghatározás: A hagyományos élelmiszer a buzérfélék családjába tartozó <i>Coffea arabica</i> L. és/vagy <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner növény leveleiből nyert forrázat. A hagyományos élelmiszer a <i>Coffea arabica</i> L. és/vagy <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner legfeljebb 20 g szárított levelének 1 liter forró vízzel való elkeverésével készül. A leveleket azután eltávolítják, a forrázatot pedig pasztörözésnek vetik alá (legalább 71 °C-on 15 másodpercig).

▼ M47

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Összetétel: Megjelenés: barnászöld folyadék Szag és íz: jellegzetes Klorogénsav (5-CQA): < 100 mg/l Koffein: < 80 mg/l Epigallokatekin-gallát (EGCG): < 700 mg/l Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: < 500 CFU/g Összes élesztő- és penészs szám: < 100 CFU/g Összes kóliformok: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen Nehézfémek: Ólom (Pb): < 3,0 mg/l Arzén (As): < 2,0 mg/l Kadmium (Cd): < 1,0 mg/l CFU: telepképző egység

▼ M9

Izomalto-oligoszacharid	Por: Oldhatóság (víz) (%): > 99 Glükóz (% szárazanyagra számítva): ≤ 5,0 Izomaltóz + DP3 – DP9 (% szárazanyagra számítva): ≥ 90 Nedvesség (%): ≤ 4,0 Szulfáthamu (g/100 g): ≤ 0,3 Nehézfémek: Ólom (mg/kg): ≤ 0,5 Arzén (mg/kg): ≤ 0,5
-------------------------	--

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Szirup: Száritott szilárdanyagok (g/100 g): > 75 Glükóz (% szárazanyagra számítva): ≤ 5,0 Izomaltóz + DP3 – DP9 (% szárazanyagra számítva): ≥ 90 pH: 4-6 Szulfáthamu (g/100 g): ≤ 0,3 Nehézfémek: Ólom (mg/kg): ≤ 0,5 Arzén (mg/kg): ≤ 0,5
Izomaltulóz	Leírás/meghatározás: Redukáló diszacharid, amely egy-egy, alfa-1,6-glikozidkötéssel összekapcsolódó glükóz- és fruktóz-molekularészből áll. Szacharózból állítják elő enzimatisus eljárással. A kereskedelmi termék a monohidrát. Külső jellemzők: gyakorlatilag szagtalan, édes ízű, fehér vagy csaknem fehér kristályok. Kémiai név: 6-O-α-D-glükopiranozil-D-fruktofuranóz, monohidrát CAS-szám: 13718-94-0 Kémiai képlet: C₁₂H₂₂O₁₁ · H₂O Szerkezeti képlet  Molekulatömeg: 360,3 (monohidrát)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság: Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) Szárítási veszteség: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 óra) Nehézfémek: Ólom: $\leq 0,1$ mg/kg Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben ⁽¹⁾ („Műszeres eljárások”) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók. ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 322 oldal, angol nyelven, ISBN 92-5-102991-1.
Laktitol	Leírás/meghatározás: A laktóz katalitikus hidrogénezésével előállított kristályos por vagy szintelen oldat. A kristályos termékek vízmentes, monohidrát és dihidrát formában fordulnak elő. Katalizátorként nikkel használatos. Kémiai név: 4-O-β-D-Galaktopiranozil-D-glucit Kémiai képlet: C₁₂H₂₄O₁₁ Molekulatömeg: 344,31 g/mol CAS-szám: 585-86-4 Tisztaság: Oldhatóság (vízben): vízben nagyon jól oldódik Fajlagos forgatóképesség $[\alpha]_D^{20} = + 13^\circ - + 16^\circ$ Tartalom: ≥ 95 % d.b. (d.b. – száraz tömegre vonatkoztatva) Víz: $\leq 10,5$ % Más poliolok: $\leq 2,5$ % d.b. Redukáló cukrok: $\leq 0,2$ % d.b. Kloridok: ≤ 100 mg/kg d.b. Szulfátok: ≤ 200 mg/kg d.b. Szulfáthamu: $\leq 0,1$ % d.b. Nikkel: $\leq 2,0$ mg/kg d.b. Arzén: $\leq 3,0$ mg/kg d.b. Ólom: $\leq 1,0$ mg/kg d.b.

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Lakto-<i>N</i>-neotetraóz (szintetikus)	Meghatározás: Kémiai név: β-D-Galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoxi-β-D-glükopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glükopiranoz Kémiai képlet: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-szám: 13007-32-4 Molekulatömeg: 707,63 g/mol Leírás: A lakto-<i>N</i>-neotetraóz egy fehértől a piszkosfehérig terjedő színű por. Kémiai szintézissel állítják elő, és kristályosítás útján izolálják. Tisztaság: Tartalom (vízmentes): ≥ 96 % D-Laktóz: ≤ 1,0 % Lakto-N-trióz II: ≤ 0,3 % Lakto-N-neotetraóz fruktóz izomer: ≤ 0,6 % pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 5,0–7,0 Víz: ≤ 9,0 % Szulfáthamu: ≤ 0,4 % Ecetsav: ≤ 0,3 % Oldószermaradékok (metanol, 2-propanol, metil-acetát, aceton): egyenként ≤ 50 mg/kg, együtt ≤ 200 mg/kg) Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 % Palládium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztők: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg

▼ **M65**

Lakto-<i>N</i>-neotetraóz (mikrobiális forrás)	Meghatározás: Kémiai név: β-d-Galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoxi-β-d-glükopiranozil-(1→3)-β-d-galaktopiranozil-(1→4)-d-glükopiranoz Kémiai képlet: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-szám: 13007-32-4 Molekulatömeg: 707,63 g/mol
---	---

▼ **M65**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Forrás: — Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított törzse (K-12) vagy — Az <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) géntechnológiával módosított PS-L/NnT-JBT és DS-L/NnT-JBT törzsének kombinációja Leírás: A lakto-<i>N</i>-neotetraóz egy mikrobiológiai eljárással előállított por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. Tisztaság: Tartalom (vízmentes): ≥ 80 % D-laktóz: $\leq 10,0$ % Lakto-<i>N</i>-trióz II: $\leq 3,0$ % <i>para</i>-Lakto-<i>N</i>-neohexaóz: $\leq 5,0$ % Lakto-<i>N</i>-neotetraóz fruktóz izomer: $\leq 1,0$ % Szacharidok (lakto-<i>N</i>-neotetraóz, D-laktóz, lakto-<i>N</i>-trióz II, <i>para</i>-lakto-<i>N</i>-neohexaóz, lakto-<i>N</i>-neotetraóz fruktóz izomer) összesen: ≥ 92 % (% m/m száraz tömeg) pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 4,0–7,0 Víz: $\leq 9,0$ % Szulfáthamu: $\leq 1,0$ % Oldószermaradékok (metanol): ≤ 100 mg/kg Fehérjamaradékok: $\leq 0,01$ % Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 50 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg CFU: telepképző egység; EU: endotoxin egység

▼ **M43**▼ **M44**

Lakto-N-tetraóz („LNT”) (mikrobiális forrás)

Meghatározás:

Kémiai képlet: $C_{26}H_{45}NO_{21}$

Kémiai név: β -D-Galaktopiranozil-(1 $\rightarrow$ 3)-2-acetamido-2-deoxi- β -D-glükopiranozil-(1 $\rightarrow$ 3)- β -D-galaktopiranozil-(1 $\rightarrow$ 4)-D-glükopiranoz

Molekulatömeg: 707,63 Da

CAS-szám: 14116-68-8

Leírás:

A lakto-N-tetraóz egy mikrobiális eljárással előállított, tisztított, amorf por vagy agglomerátum, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed.

▼ **M44**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított K-12 DH1 törzse Jellemzők/összetétel Külső jellemzők: Fehértől piszkosfehérig terjedő színű por vagy agglomerátumok Lakto-<i>N</i>-tetraóz, D-laktóz és lakto-<i>N</i>-trióz II összesen (a szárazanyag-tartalom %-ában): $\geq 90,0$ % (m/m) Lakto-<i>N</i>-tetraóz (a szárazanyag-tartalom %-ában): $\geq 70,0$ % (m/m) D-laktóz: $\leq 12,0$ %(m/m) Lakto-<i>N</i>-trióz II: $\leq 10,0$ %(m/m) Para-lakto-<i>N</i>-hexaóz-2: $\leq 3,5$ %(m/m) Lakto-<i>N</i>-tetraóz fruktóz izomer: $\leq 1,0$ %(m/m) Más szénhidrátok összesen: $\leq 5,0$ %(m/m) Nedvesség: $\leq 6,0$ %(m/m) Szulfáthamu: $\leq 0,5$ %(m/m) pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 4,0–6,0 Fehérjemaradék: $\leq 0,01$ %(m/m) Mikrobiológiai kritériumok: Aerob mezofil baktériumok összcsíraszama: $\leq 1\,000$ CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: negatív/25 g Élesztő: ≤ 100 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg CFU: telepképző egység.

▼ **M20**

A <i>Lonicera caerulea</i> L. (haskap) bogyótermése (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	Leírás/meghatározás: A hagyományos élelmiszer a <i>Lonicera caerulea</i> var. <i>edulis</i> friss és fagyasztott bogyótermése. A <i>Lonicera caerulea</i> L. egy, a <i>Caprifoliaceae</i> családba tartozó lombhullató cserje. A haskaphogyók tipikus tápanyag-összetevői (friss bogyók esetében): Szénhidrátok: 12,8 % Rost: 2,1 % Lipidek: 0,6 % Fehérjék: 0,7 %
---	---

▼ **M20**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Hamu: 0,4 % Víz: 85,5 %

▼ **M9**

**Lucernából (*Medicago sativa*) nyert
levélkivonat**

Leírás/meghatározás: A lucernát (<i>Medicago sativa</i> L.) a betakarítástól számított két órán belül feldolgozzák. Aprítják, majd összezúzzák. A lucernát olajprésben sajtolva rostos maradékot és préslet kapnak (10 %-os szárazanyag-tartalom). A présleben található szárazanyag körülbelül 35 %-ban tartalmaz nyersfehérjét. A présle kémhatását (pH 5,8–6,2) semlegesítik. Előmelegítéssel és gőzbefecskendezéssel koagulálni lehet a karotinoidokhoz és a klorofill pigmentekhez kapcsolódó fehérjéket. A fehérjecsapadékot centrifugálással szétválasztják, majd szárítják. Aszkorbinsav hozzáadása után a lucernafehérje-koncentrátumot granulálják, majd semleges védőgázban vagy hűtve tárolják. Összetétel: Fehérje: 45–60 % Zsír: 9–11 % Szabad szénhidrátok (oldható rost): 1–2 % Poliszacharidok (oldhatatlan rost): 11–15 % Ebből cellulóz: 2–3 % Ásványi anyagok: 8–13 % Szaponinok: ≤ 1,4 % Izoflavonok: ≤ 350 mg/kg Kumesztrol: ≤ 100 mg/kg Fitátok: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg
--

Likopin

Leírás/meghatározás: A szintetikus likopin előállítása az élelmiszerekben használt egyéb karotenoidok előállításához szokásosan használt szintetikus intermedierek Witting-kondenzációjával történik. A szintetikus likopin legalább 96 %-ban likopinból, kisebb mennyiségekben pedig más, rokon karotenoid-komponensekből áll. A likopin megjelenési formája vagy alkalmas mátrixban lévő por, vagy olajos diszperzió. Színe sötétvörös vagy lilásvörös. Védeni kell az oxidatív folyamatokkal szemben. Kémiai név: Likopin CAS-szám: 502-65-8 (<i>all-transz</i> -likopin) Kémiai képlet: C ₄₀ H ₅₆ Molekulatömeg: 536,85 Da

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Blakeslea trisporából származó likopin	Leírás/meghatározás: A <i>Blakeslea trisporából</i> származó likopin legalább 95 % likopinból és legfeljebb 5 % egyéb karotinoidokból áll. Megjelenési formája vagy alkalmas mátrixban lévő por, vagy olajos diszperzió. Színe sötétvörös vagy lilásvörös. Védni kell az oxidatív folyamatokkal szemben. Kémiai név: Likopin CAS-szám: 502-65-8 (all-transz-likopin) Kémiai képlet: C ₄₀ H ₅₆ Molekulatömeg: 536,85 Da
Paradicsomból származó likopin	Leírás/meghatározás: A paradicsomból (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) származó tisztított likopin legalább 95 % likopinból és legfeljebb 5 % egyéb karotinoidokból áll. Megjelenési formája vagy alkalmas mátrixban lévő por, vagy olajos diszperzió. Színe sötétvörös vagy lilásvörös. Védni kell az oxidatív folyamatokkal szemben. Kémiai név: Likopin CAS-szám: 502-65-8 (all-transz-likopin) Kémiai képlet: C ₄₀ H ₅₆ Molekulatömeg: 536,85 Da
Paradicsomból származó likopin oleorezin	Leírás/meghatározás: A paradicsomból származó likopin oleorezint érett paradicsomok (<i>Lycopersicon esculentum</i>) oldószeres extrakciójával állítják elő, az oldószer utólagos eltávolításával. A likopin oleoresin a vöröstől a sötétbarnáig terjedő színű, viszkózus, átlátszó folyadék. Összes likopin: 5–15 % Ebből transz-likopin: 90–95 % Összes karotinoid (likopinben számolva): 6,5–16,5 % Egyéb karotinoidok: 1,75 % (Fitoén/fitofluén/β-karotin): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %) Összes tokoferol: 1,5–3,0 % El nem szappanosítható rész: 13–20 % Összes zsírsav: 60–75 % Víz (Karl Fischer): ≤ 0,5 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ M50 Tyúktójasfehérje-lizozim-hidrolizátum	Leírás/meghatározás: A tyúktójasfehérje-lizozim-hidrolizátumot enzimatiszus folyamat útján tyúktójasfehérje-lizozimból állítják elő <i>Bacillus licheniformis</i>-eredetű szubtilizin felhasználásával. A termék egy fehértől a halványsárgáig terjedő színű por. Specifikációk: Fehérje (TN(*) x 5,30): 80–90 % Triptofán: 5–7 % Triptofán/LNAA(**)-arány: 0,18–0.25 Hidrolízisfok: 19–25 % Nedvesség: < 5 % Hamu: < 10 % Nátrium: < 6 % Nehézfémek: Arzén: < 1 ppm Ólom: < 1 ppm Kadmium: < 0,5 ppm Higany: < 0,1 ppm Mikrobiológiai kritériumok:Összes aerob mikroba száma: < 10³ CFU/g Összes élesztő- és penészszám: < 10² CFU/g Enterobaktériumok: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Escherichia coli</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 10 g-os mintában nincs jelen * TN: összes nitrogén ** LNAA: nagy neutrális aminosavak

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Magnézium-citrát-malát	Leírás/meghatározás: A magnézium-citrát-malát egy, a fehértől a sárgásfehérig terjedő színű amorf por. Kémiai képlet: $\text{Mg}_5 (\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2 (\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_5)_2$ Kémiai név: pentamagnézium di-(2-hidroxi-butándioát)-di-(2-hidroxipropán-1,2,3-trikarboxilát) CAS-szám: 1259381-40-2 Molekulatömeg: 763, 99 dalton (vízmentes) Oldhatóság: vízben könnyen oldódik (100 ml-ben kb. 20 g) Fizikai leírása: amorf por Magnéziumtartalom: 12,0–15,0 % Száritási veszteség (120 °C/4 óra): ≤ 15 % Szín (szilárd): fehértől a sárgásfehérig Szín (20 %-os vizes oldat): színtelentől a sárgásig Külső jellemzők (20 %-os vizes oldat): tiszta oldat pH (20 %-os vizes oldat): 6,0 körül Szennyeződések: Klorid: ≤ 0,05 % Szulfát: ≤ 0,05 % Arzén: ≤ 3,0 ppm Ólom: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm
Magnóliakéreg-kivonat	Leírás/meghatározás: A magnóliakéreg-kivonatot a <i>Magnolia officinalis</i> L kérgéből nyerik, és szuperkritikus szén-dioxid segítségével állítják elő. A kérget megmossák, a nedves-tartalom csökkentése érdekében sütőben szárítják, majd összetörik, és szuperkritikus szén-dioxiddal extrahálják. A kivonatot orvosi minőségű etanolban feloldják, majd újrakristályosítják a magnóliakéreg-kivonat kinyeréséhez. A magnóliakéreg-kivonatot alapvetően két fenolvegyület, a magnolol és a honokiol alkotja. Külső jellemzők: világosbarnás színű por Tisztaság: Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Magnolol és honokiol: ≥ 94 % Összes eudesmol: ≤ 2 % Nedvesség: 0,50 % Nehézfémek: Arzén (ppm): $\leq 0,5$ Ólom (ppm): $\leq 0,5$ Metil-eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): $\leq 2,0$ Összes alkaloid (ppm): ≤ 100
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj	Leírás/meghatározás: A jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj vákuumdesztillációval készül, és az el nem szappanosítható rész arányában különbözik a finomított kukoricacsíra-olajtól (a finomított kukoricacsíra-olajban 1,2 g, míg a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olajban” 10 g). Tisztaság: El nem szappanosítható rész: $> 9,0$ g/100 g Tokoferolok: $\geq 1,3$ g/100 g α-tokoferol (%): 10–25 % β-tokoferol (%): $< 3,0$ % γ-tokoferol (%): 68–89 % δ-tokoferol (%): $< 7,0$ % Szterinek, triterpén-alkoholok, metil-szterinek: $> 6,5$ g/100 g Zsírsavak trigliceridekben: palmitinsav: 10,0–20,0 % sztearinsav: $< 3,3$ % olajsav: 20,0–42,2 % linolsav: 34,0–65,6 % linolénsav: $< 2,0$ % Savszám: $\leq 6,0$ mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 10 meq O₂/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Vas (Fe): < 1 500 µg/kg Réz (Cu): < 100 µg/kg Szennyeződések: Többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) Benzo(a)pirén: < 2 µg/kg Aktív szénnel való kezelés szükséges annak biztosításához, hogy a többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) ne dúsuljanak fel a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj” előállítása során.
Metil-cellulóz	Leírás/meghatározás: A metil-cellulóz rostos növényi anyagból közvetlenül előállított és metil-csoportokkal részlegesen éterezett cellulóz. Kémiai név: cellulóz metil-étere Kémiai képlet: A polimerek a következő általános képletű szubsztituált anhidroglükóz-egységeket tartalmaznak: C₆H₇O₂(OR₁)(OR₂)(OR₃), ahol az R₁, R₂, R₃ bármelyike az alábbiak egyike lehet: — H — CH₃ vagy — CH₂CH₃ Molekulatömeg: Makromolekulák: kb. 20 000 (n: kb. 100) – kb. 380 000 g/mol (n: kb. 2 000) Tartalom: legalább 25 % és legfeljebb 33 % metoxil-csoport (-OCH₃) és legfeljebb 5 % hidroxil-csoport (-OH) Kissé higroszkópos fehér vagy kissé sárgás-szürkés, szagtalan és íztelen, szemcsés vagy szálas por. Oldhatóság: Vízben megduzzad, tiszta vagy opálos, viszkózus, koloid oldatot képezve. Etanolban, éterben és kloroformban oldhatatlan. Jégecetben oldódik. Tisztaság: Száritási veszteség: ≤ 10 % (105 °C, 3 óra) Szulfáthamu: ≤ 1,5 % 800 ± 25 °C-on meghatározva pH: ≥ 5,0 és ≤ 8,0 (1 %-os koloid oldat) Nehézfémek: Arzén: ≤ 3,0 mg/kg Ólom: ≤ 2,0 mg/kg Higany: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼ M9

▼ M11

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
1-metil-nikotinamid-klorid	Meghatározás: Kémiai név: 3-karbamoil-1-metil-piridinium-klorid Kémiai képlet: C₇H₉N₂OCl CAS-szám: 1005-24-9 Molekulatömeg: 172,61 Da Leírás Az 1-metil-nikotinamid-klorid egy kémiai szintézissel előállított fehér vagy piszkosfehér, kristályos, szilárd halmazállapotú anyag. Jellemzők/összetétel Külső jellemzők: Fehértől a piszkosfehérig terjedő színű kristályos, szilárd halmazállapotú anyag Tisztaság: ≥ 98,5 % Trigonellin: ≤ 0,05 % Nikotinsav: ≤ 0,10 % Nikotinamid: ≤ 0,10 % Legnagyobb ismeretlen szennyeződés: ≤ 0,05 % Ismeretlen szennyeződések összesen: ≤ 0,20 % Valamennyi szennyeződés összesen: ≤ 0,50 % Oldhatóság: vízben és etanolban oldódik. 2-propanolban és diklór-metánban gyakorlatilag oldhatatlan Nedvesség: ≤ 0,3 % Szárítási veszteség: ≤ 1,0 % Izzítási maradék: ≤ 0,1 % Oldószermaradékok és nehézfémek Metanol: ≤ 0,3 % Nehézfémek: ≤ 0,002 % Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mikroba száma: ≤ 100 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10 CFU/g Enterobacteriaceae: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-os mintában nincs jelen CFU: telepképző egység

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
(6S)-5-Metil-tetrahidrofolsav, glükózamin só	Leírás/meghatározás: Kémiai név: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahidro-5-metil-4-oxo-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutaminsav, glükózamin só Kémiai képlet: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molekulatömeg: 817,80 g/mol (vízmentes) CAS-szám: 1181972-37-1 Külső jellemzők: a krémszín és a világosbarna közötti színű por Tisztaság: Diasztereomertisztaság: a (6S)-5-metil-tetrahidrofolsav legalább 99 %-a Glükózamin-tartalom: 34–46 % a szárazanyagban 5-Metil-tetrahidrofolsav-tartalom: 54–59 % a szárazanyagban Víz: $\leq 8,0$ % Nehézfémek: Ólom: $\leq 2,0$ ppm Kadmium: $\leq 1,0$ ppm Higany: $\leq 0,1$ ppm Arzén: $\leq 2,0$ ppm Bór: ≤ 10 ppm Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mikroba száma: ≤ 100 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 10 g-os mintában nincs jelen
Monometil-szilántriol (szerves szilícium)	Leírás/meghatározás: Kémiai név: szilántriol, 1-metil- Kémiai képlet: CH_6O_3Si Molekulatömeg: 94,14 g/mol CAS-szám: 2445-53-6

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság: Szerves szilícium (monometil-szilántriol) készítmény (vizes oldat): Savasság (pH): 6,4–6,8 Szilícium: 100–150 mg Si/l Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 µg/l Higany: ≤ 1,0 µg/l Kadmium: ≤ 1,0 µg/l Arzén: ≤ 3,0 µg/l Oldószerek: Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (visszamaradó mennyiség)
Shiitake gombából (<i>Lentinula edodes</i>) származó tenyésztettkivonat	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő merítéses fermentációval tenyésztett <i>Lentinula edodes</i> gomba tenyésztetéből származó steril vizes kivonat. Világosbarna, kissé opálos folyadék. A lentinán egy tercier hármashélix-szerkezetű β-(1-3)-β-(1-6)-D-glükán, molekulatömege megközelítőleg 5×10^5 dalton, elágazási foka 2/5. A <i>Lentinula edodes</i>ből származó tenyésztettkivonat tisztasága/összetétele: Nedvesség: 98 % Szárazanyag: 2 % Szabad glükóz: < 20 mg/ml Összes fehérje ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml N-tartalmú összetevők ⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinán: 0,8 – 1,2 mg/ml ⁽¹⁾ Bradford-módszer ⁽²⁾ Kjeldahl-módszer
▼ M38	
Nikotinamid-ribozid-klorid	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a nikotinamid-ribozid szintetikus formája. Az új élelmiszer ≥ 90 % nikotinamid ribozid-kloridot tartalmaz, elsősorban annak β formájában, a maradék összetevők pedig oldószermaradékok, reakciótermékek és bomlástermékek.

▼ **M38**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nikotinamid-ribozid-klorid: CAS-szám: 23111-00-4 EK-szám: 807-820-5 IUPAC-név: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihidroxi-5-(hidroximetil)oxolán-2-il]piridin-1-ium-3-karboxamid;klorid Kémiai képlet: C₁₁H₁₅N₂O₅Cl Molekulatömeg: 290,7 g/mol Jellemzők/összetétel Szín: Fehértől a világosbarnáig Forma: Por Azonosítás: NMR (mágneses rezonancia) Nikotinamid-ribozid-klorid: ≥ 90 % Víztartalom: ≤ 2 % Oldószermaradékok: Aceton: ≤ 5 000 mg/kg Metanol: ≤ 1 000 mg/kg Acetonitril: ≤ 50 mg/kg Metil-terc-butiléter: ≤ 500 mg/kg Reakciótermékek: Metil-acetát: ≤ 1 000 mg/kg Acetamid: ≤ 27 mg/kg Ecetsav: ≤ 5 000 mg/kg Nehézfémek: Arzén: ≤ 1 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: ≤ 1000 CFU/g Élesztők és penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 10 g-os mintában nincs jelen
▼ M9 Noni gyümölcsle (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A noni gyümölcsöket (a <i>Morinda citrifolia</i> L. gyümölcsét) kiperéselik. Az így nyert levet pasztörözik. Fermentálásra is sor kerülhet, préselés előtt vagy után. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Noni gyümölcslépor (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A <i>Morinda citrifolia</i> napon szárított gyümölcsének magját és héját eltávolítják. Az így kapott gyümölcshúst leszűrik, hogy a levet a gyümölcsvelőtől szétválasszák. Az előállított lé szárítása egy vagy két lépésben történik: vagy kukorica-maltodextrinnel történő atomizációval, ahol a keverék előállításánál a lé és a kukorica-maltodextrinek áramlási arányát egy állandó értéken tartják; vagy zeolitos vízelvétellel, illetve szárítással és egy segédanyag ezt követő hozzákeverésével, amely eljárás során a levet először szárítják, majd maltodextrineket adnak hozzá (az atomizációnál használtakkal megegyező mennyiségben).
Noni gyümölcspüré és -sűrítmény (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcsét kézzel gyűjtik be. A magok és a héj mechanikusan eltávolíthatók a gyümölcspüréből. A pasztörözést követően a pürét aszeptikus tárolóedényekbe töltik, és alacsony hőmérsékleten tárolják. A <i>Morinda citrifolia</i> sűrítmény <i>M. citrifolia</i> püréből készül pektinbontó enzimekkel történő kezeléssel (50–60 °C-on, 1–2 órán át). A pürét ezután felmelegítik a pektinázok inaktiválása céljából, majd azonnal lehűtik. A levet dekanter centrifugával választják el. Ezt követően a levet begyűjtik és pasztörözik, majd vákuumleparlóval sűrítik 6–8 brix kezdeti sűrűségről 49–51 brix végleges sűrűségűre. Összetétel: Püré: Nedvesség: 89–93 % Fehérje: < 0,6 g/100 g Zsír: ≤ 0,4 g/100 g Hamu: < 1,0 g/100 g Összes szénhidrát: 5–10 g/100 g Fruktóz: 0,5–3,82 g/100 g Glükóz: 0,5–3,14 g/100 g Élelmi rost: < 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetil-morindol ⁽¹⁾: ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (1): nem kimutatható Alizarin (1): nem kimutatható Rubiadin (1): nem kimutatható Sűrítmény: Nedvesség: 48–53 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Fehérje: 3–3,5 g/100 g Zsír: < 0,04 g/100 g Hamu: 4,5–5,0 g/100 g Összes szénhidrát: 37–45 g/100 g Fruktóz: 9–11 g/100 g Glükóz: 9–11 g/100 g Élelmi rost: 1,5–5,0 g/100 g 5,15-dimetil-morindol ⁽¹⁾: ≤ 0,254 µg/ml ⁽¹⁾ A <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcspürében és -sűrítvényben előforduló antrakinonok elemzésére kifejlesztett és validált HPLC-UV módszerrel. Kimutatási határ: 2,5 ng/ml (5,15 dimetil-morindol); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) és 62,5 ng/ml (rubiadin).
Nonilevél (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A <i>Morinda citrifolia</i> levelet leszedését követően szárítási és pörkölési eljárásoknak vetik alá. A termék különböző méretű lehet, a zúzott levéltől a durva, illetve a finom porig. Színe a zöldesbarnától a barnáig terjedhet. Tisztaság/összetétel: Nedvesség: < 5,2 % Fehérje: 17–20 % Szénhidrát: 55–65 % Hamu: 10–13 % Zsír: 4–9 % Oxálsav: < 0,14 % Csersav: < 2,7 % 5,15-dimetil-morindol: < 47 mg/kg Rubiadin: nem kimutatható, ≤ 10 µg/kg Lucidin: nem kimutatható, ≤ 10 µg/kg
Noni gyümölcspor (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A noni gyümölcsport a noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) pépesített gyümölcséből liofilizálással állítják elő. A gyümölcsöket pépesítik, és eltávolítják a magokat. A liofilizálást követően, melynek során a noni gyümölcsökből kivonják a vizet, a visszamaradó pépet porrá aprítják és kapszulákba töltik.

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság/összetétel: Nedvesség: 5,3–9 % Fehérje: 3,8–4,8 g/100 g Zsír: 1–2 g/100 g Hamu: 4,6–5,7 g/100 g Összes szénhidrát: 80–85 g/100 g Fruktóz: 20,4–22,5 g/100 g Glükóz: 22–25 g/100 g Élelmi rost: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimetil-morindol ⁽¹⁾: ≤ 2,0 µg/ml ⁽¹⁾ <i>A Morinda citrifolia gyümölcsporban előforduló antrakionok elemzésére kifejlesztett és validált HPLC-UV módszerrel. Kimutatási határ: 2,5 ng/ml (5,15 dimetil-morindol)</i>
<i>Odontella aurita</i> mikroalga	Szilícium: 3,3 % Kristályos szilícium-dioxid: legfeljebb 0,1–0,3 % (szennyeződésként)
Fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj	Leírás/meghatározás: A fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj egy olajfrakcióból és egy fitoszterolfrakcióból tevődik össze. Az acilglicerinek megoszlása: Szabad zsírsavak (olajsavban kifejezve): ≤ 2,0 % Monoacilglicerinek (MAG): ≤ 10 % Diacilglicerinek (DAG): ≤ 25 % Triacilglicerinek (TAG): Fennmaradó százalék Fitoszterolfrakció: β-szitoszterol: ≤ 80 % β-szitosztanol: ≤ 15 % kampeszterol: ≤ 40 % kampesztanol: ≤ 5,0 % sztigmaszterin: ≤ 30 % brassicaszterol: ≤ 3,0 % egyéb szterolok/sztanolok: ≤ 3,0 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Egyebek: Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,5 % Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq/kg Transzsavak: ≤ 1 % A fitoszterolok/fitosztanolok szennyezettsége/tisztasága (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel): Az élelmiszernek alkalmas növényi olajoktól eltérő forrásból nyert fitoszteroloknak/fitosztanoloknak szennyeződésektől menteseknek kell lenniük, ami egy több mint 99 %-os tisztasági fok mellett biztosított leginkább.
Tintahalból kivont olaj	Savszám: ≤ 0,5 KOH/g olaj Peroxidszám (PV): ≤ 5 meq O ₂ /kg olaj p-anizidinszám: ≤ 20 Hidegpróba 0 °C-on: ≤ 3 óra Nedvesség: ≤ 0,1 %(m/m) El nem szappanosítható rész: ≤ 5,0 % Transzsavak: ≤ 1,0 % Dokozahexénsav: ≥ 20 % Ejkozapentaénsav: ≥ 10 %

▼ **M45**

Részben zsírtalanított aztékszálamagporok (*Salvia hispanica*-porok)

Leírás/meghatározás: Új élelmiszerek az aztékszálamagporok (<i>Salvia hispanica</i> L.) egészben lévő magjainak préselésével és őrlésével nyert, részben zsírtalanított aztékszálamagporok (<i>Salvia hispanica</i> -porok). Fizikai-érzékszervi tulajdonságok: Idegen anyag: 0.1 %		
	Magas fehérjetartalmú por	Magas rosttartalmú por
Részecskeméret	≤ 130 µm	≤ 400 µm
Kémiai összetétel:		
	Magas fehérjetartalmú <i>Salvia hispanica</i> -por	Magas rosttartalmú <i>Salvia hispanica</i> -por
Nedvesség:	≤ 9,0 %	≤ 9,0 %
Fehérje:	≥ 40,0 %	≥ 24,0 %
Zsír:	≤ 17 %	≤ 12 %
Rost:	≤ 30 %	≥ 50 %

▼ **M45**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: $\leq 10\,000$ CFU/g Élesztők: ≤ 500 CFU/g Penészgombák: ≤ 500 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g Kóliformok: < 100 MPN/g Enterobacteriaceae: ≤ 100 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 MPN/g <i>Listeria monocytogenes</i>: nincs/g <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen Szennyező anyagok: Arzén: $\leq 0,1$ ppm Kadmium: $\leq 0,1$ ppm Ólom: $\leq 0,1$ ppm Higany: $\leq 0,1$ ppm Összes aflatoxin: ≤ 4 ppb Ochratoxin-A: ≤ 1 ppb

▼ **M60**

A *Brassica rapa* L. és a *Brassica napus* L. növényekből nyert, részben zsírtalanított repce-magpor

Meghatározás: A port a géntechnológiával nem módosított *Brassica rapa* L. és *Brassica napus* L. alacsony kultiváraiból (00) részlegesen zsírtalanított magjából állítják elő, a glükoszínolátok és a fitátok csökkentésére irányuló feldolgozási lépések sorozatával.

Forrás: *Brassica rapa* L. és *Brassica napus* L. magok

Jellemzők/összetétel:
Fehérje (N $\times$ 6,25): 33,0–43,0 %
Lipidek: 14,0–22,0 %
Összes szénhidrát (*): 33,0–40,0 %
Összes rost (**): 33,0–43,0 %

▼ **M60**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nedvesség: < 7,0 % Hamu: 2,0–5,0 % Összes glükózínolát: < 0,3 mmol/kg ($\leq$ 120 mg/kg) Fitátok: < 1,5 % Peroxidszám (az új élelmiszer tömegében): $\leq$ 3,0 meq O₂/kg Nehézfémek: Ólom: < 0,2 mg/kg Arzén (szervetlen): < 0,2 mg/kg Kadmium: < 0,2 mg/kg Higany: < 0,1 mg/kg Alumínium: < 35,0 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám (30 °C): < 5 000 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negatív/25 g Élesztő- és penészgombák: < 100 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g (*) Különbség alapján: 100 % - [fehérje % + nedvesség % + zsír % + hamu %] (**) AOAC 2011.25 (Enzimátikus gravimetria) CFU: telepképző egység, AOAC: Hivatalos Mezőgazdasági Vegyészek Szövetsége

▼ **M53**

A *Panax notoginseng* és az *Astragalus membranaceus* kivonata

Leírás/meghatározás:

Az új élelmiszer két kivonatot tartalmaz. Az egyik az *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge gyökereinek etanolos kivonata. A másik a *Panax notoginseng* (Burkill) F.H. Chen gyökeréből származó forró vizes kivonat, amelyet gyantán való abszorpcióval, majd 60 %-os etanollal történő elúcióval tovább koncentráltak. A gyártási folyamat végén mindkét kivonatot (az egyes kivonatok 45–47,5 %-át) maltodextrinnel (5–10 %) keverik.

Jellemzők/összetétel:

Összes szaponin: 1,5–5 %

Ginzenozid Rb1: 0,1–0,5 %

Asztragalozid I: 0,01–0,1 %

▼ **M53**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Szénhidrátok: $\geq 90 \%$ Fehérje: $\leq 4,5 \%$ Hamu: $\leq 1 \%$ Nedvesség: $\leq 5 \%$ Zsír: $\leq 1,5 \%$ Nehézfémek: Arzén: $\leq 0,3 \text{ mg/kg}$ Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám: $\leq 5\,000 \text{ CFU/g}$ Összes élesztő- és penészs szám: $\leq 500 \text{ CFU/g}$ Enterobacteriaceae: $< 10 \text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i> : 25 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i> : 375 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i> : 25 g-os mintában nincs jelen CFU: telepképző egységek

▼ **M9**

Nagy nyomású pasztörözéssel előállított pasztörözöttgyümölcs-alapú készítmények	Specifikációk		
	Paraméter	Cél	Megjegyzések
	A gyümölcs nagy nyomáson történő kezelés előtti tárolása	Minimum 15 nap – 20 °C-on	A gyümölcsöt a bevált mezőgazdasági és gyártási higiéniai gyakorlatok szerint szüretelték és tárolták
	Hozzáadott gyümölcs	A kiolvasztott gyümölcs 40–60 %-a	Homogenizált és más összetevőkhöz hozzáadott gyümölcs
	pH	3,2 – 4,2	
	°Brix	7 – 42	Hozzáadott cukrokkal biztosítva
	a _w	< 0,95	Hozzáadott cukrokkal biztosítva
	Végso tárolás	legfeljebb 60 nap legfeljebb +5 °C-on	A hagyományosan feldolgozott termékekre vonatkozó tárolás szerint

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ <u>M35</u> Fenil-kapszaicin	Leírás/meghatározás: Fenilkapszaicin (<i>N</i>-[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]-7-fenilhept-6-inamid, C₂₁H₂₃NO₃, CAS-szám: 848127-67-3), Kémiai úton, kétlépéses szintézissel állítják elő, amely során első lépésben a fenil-acetilén és egy karbonsavszármazék reakciója révén acetilsav-intermediert állítanak elő, második lépésben pedig az acetilsav-intermediert vanilliamin-származékkal léptetik többszörös reakcióba a fenil-kapszaicin előállításához. Jellemzők/összetétel Tisztaság (%-os szárazanyag-tartalom) ≥ 98 % Nedvesség: ≤ 0,5 % A szintézishez kapcsolódó összes melléktermék: ≤ 1,0 % <i>N,N</i>-dimetil-formamid: ≤ 880 mg/kg Diklór-metán: ≤ 600 mg/kg Dimetoxi-etán: ≤ 100 mg/kg Etil-acetát: ≤ 0,5 % Más oldószerek: ≤ 0,5 % Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Higany: ≤ 0,1 mg/kg Arzén: ≤ 1,0 mg/kg Mikrobiológiai követelmények: Összcsíraszám: ≤ 10 CFU/g Kóliformok: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negatív/10 g <i>Salmonella</i> sp.: negatív/10 g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10 CFU/g CFU: telepképző egység

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Foszfátalt kukoricakeményítő	Leírás/meghatározás: A foszfátalt kukoricakeményítő (foszfátalt dikeményítő-foszfát) vegyi úton módosított, nehezen emészthető keményítő, amelyet magas amilóztartalmú keményítőből nyernek; ennek során többféle vegyi kezelést alkalmaznak a szénhidrát-maradékok és az észterezett hidroxil-csoportok között foszfát-keresztkötések létrehozása érdekében. Az új élelmiszer-összetevő egy fehér, illetve majdnem fehér por. CAS-szám: 11120-02-8 Kémiai képlet: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ n = glükózegységek száma; x, y = a szubsztitúció mértéke A foszfátalt dikeményítő-foszfát kémiai jellemzői: Száritási veszteség: 10–14 % pH: 4,5–7,5 Élelmi rost: ≥ 70 % Keményítő: 7–14 % Fehérje: $\leq 0,8$ % Lipidek: $\leq 0,8$ % Maradék kötött foszfor: legfeljebb 0,4 % (foszforként), „magas amilóztartalmú kukorica” mint forrás
Halból nyert foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő egy sárgától barnáig terjedő színű por. A foszfatidil-szerint halból nyert foszfolipidekből állítják elő az L-szerin aminosav enzimatis transzfoszforilációjával. A halból származó foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin specifikációja: Nedvesség: $< 5,0$ % Foszfolipidek: ≥ 75 % Foszfatidil-szerin: ≥ 35 % Gliceridek: $< 4,0$ % Szabad L-szerin: $< 1,0$ % Tokoferolok: $< 0,5$ %⁽¹⁾ Peroxidszám (PV): $< 5,0$ meq O₂/kg ⁽¹⁾ Tokoferolok antioxidánsként hozzáadhatók az 1129/2011/EU bizottsági rendeletnek megfelelően

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő a piszkosfehér és a halványsárga közötti árnyalatú por. Folyékony formában is használják, ekkor színe világosbarna és narancsszín közötti. Folyékony formában hordozóként közepes láncösszűségű triacilgliceridek (MCT) találhatók benne. Mivel jelentős mennyiségű olajat (MCT) tartalmaz, alacsonyabb a foszfatidil-szerin szintje. A szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerint magas foszfatidilkolin-tartalmú szójabab-lecitinnek az L-szerin aminosavval való enzimés transzfoszfatidilezésével nyerik. A foszfatidil-szerin egy glicerofoszfát vázból áll, amely két zsírsavval és egy L-szerinnel kapcsolódik össze foszfodiészter kötéssel. A szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin jellemzői: Por formájában: Nedvesség: < 2,0 % Foszfolipidek: ≥ 85 % Foszfatidil-szerin: ≥ 61 % Gliceridek: < 2,0 % Szabad L-szerin: < 1,0 % Tokoferolok: < 0,3 % Fitoszterolok: < 0,2 % Folyékony formában: Nedvesség: < 2,0 % Foszfolipidek: ≥ 25 % Foszfatidil-szerin: ≥ 20 % Gliceridek: nem alkalmazandó Szabad L-szerin: < 1,0 % Tokoferolok: < 0,3 % Fitoszterolok: < 0,2 %
Foszfatidil-szerint és foszfatidsavat egyenlő mennyiségben tartalmazó foszfolipid termék	Leírás/meghatározás: A terméket a szójalecitin enzimés átalakításával állítják elő. A foszfolipid termék egy nagy koncentrációjú, azonos mennyiségű foszfatidil-szerint és foszfatidsavat tartalmazó, sárgás-barna por. A termék specifikációja: Nedvesség: ≤ 2,0 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Összes foszfolipid: ≥ 70 % Foszfatidil-szerin: ≥ 20 % Foszfatidsav: ≥ 20 % Gliceridek: $\leq 1,0$ % Szabad L-szerin: $\leq 1,0$ % Tokoferolok: $\leq 0,3$ % Fitoszterolok: $\leq 2,0$ % A termékben szilícium-dioxidot használnak, legfeljebb 1,0 % arányban
Tojássárgájából származó foszfolipidek	85 %-os és 100 %-os tisztaságú foszfolipidek tojássárgájából
Fitoglikogén	Leírás: A fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, szagtalan, színtelen, íztelen poliszacharid, amelyet hagyományos élelmiszer-feldolgozási technológiákkal állítanak elő géntechnológiával nem módosított csemegekukoricából. Meghatározás: Glükózipolimer (C₆H₁₂O₆)_n, amelyben a lineáris szerkezetű $\alpha(1 - 4)$-glikozidkötések minden 8–12. glükózegységként $\alpha(1 - 6)$-glikozidkötést tartalmazó elágazásokat képeznek. Specifikációk: Szénhidrátok: 97 % Cukrok: 0,5 % Rost: 0,8 % Zsír: 0,2 % Fehérje: 0,6 %
Fitoszterolok/fitosztanolok	Leírás/meghatározás: A fitoszterolok és a fitosztanolok olyan, növényekből kivont szterolok és sztanolok, amelyek vagy szabad szterolokként és sztanolokként jelenhetnek meg, vagy élelmiszer-minőségű zsírsavakkal észteresítve. Összetétel (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel): β-szitoszterol: < 81 % β-szitosztanol: < 35 % kampeszterol: < 40 % kampesztanol: < 15 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	sztigmaszterin: < 30 % brassicaszterol: < 3,0 % egyéb szterolok/sztanolok: < 3,0 % Szennyezettség/tisztaság (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel): Az élelmiszernek alkalmas növényi olajoktól eltérő forrásból nyert fitoszteroloknak/fitosztanoloknak szennyeződésektől menteseknek kell lenniük, ami egy több mint 99 %-os tisztasági fok mellett biztosított leginkább.
Szilvماغولaj	Leírás/meghatározás: A szilvماغولaj a szilva (<i>Prunus domestica</i>) magjából hidegsajtolással nyert növényi olaj. Összetétel: Olajsav (C18:1): 68 % Linolsav (C18:2): 23 % γ-Tokoferol: az összes tokoferol 80 %-a β-Szitoszterol: az összes szterin 80–90 %-a Triolein: a trigliceridek 40–55 %-a Ciánhidrinsav: legfeljebb 5 mg/kg olaj
Burgonyafehérjék (koagulált) és hidrolizátumaik	Szárazanyag: ≥ 800 mg/g Fehérje (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (szárazanyagra számítva) Hamu: ≤ 400 mg/g (szárazanyagra számítva) Glükóalkaloid (összesen): ≤ 150 mg/kg Lizinoalanin (összesen): ≤ 500 mg/kg Lizinoalanin (szabad): ≤ 10 mg/kg
Prolil-oligopeptidáz (enzimkészítmény)	Az enzim specifikációja: Szisztematikus név: Prolil-oligopeptidáz Szinonimák: Prolil-endorpeptidáz, prolin-specifikus endopeptidáz, endoprolil-peptidáz Molekulatömeg: 66 kDa EC-szám (Enzyme Commission Number): EC 3.4.21.26 CAS-szám: 72162-84-6

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Forrás: az <i>Aspergillus niger</i> genetikailag módosított törzse (GEP-44) Leírás: a prolil-oligopeptidáz enzimkészítmény formájában érhető el, mely megközelítőleg 30 % maltodextrint tartalmaz. A prolil-oligopeptidáz enzimkészítmény specifikációja: Aktivitás: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g) Külső jellemzők: mikrogranulátum Szín: Pizkosfehértől narancssárgásig. A szín tételenként eltérő lehet. Szárazanyag: > 94 % Glutén: < 20 ppm Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 mg/kg Arzén: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Higany: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob csíra száma: ≤ 10³ CFU/g Összes élesztő- és penészgomba: ≤ 10² CFU/g Szulfitredukáló anaerobok: ≤ 30 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Escherichia coli</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen Antimikrobális aktivitás: nincs jelen Mikotoxinok: A kimutathatóság határértékei alatt: aflatoxin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), összes aflatoxin (< 2,0 µg/kg), ochratoxin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toxin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonizin B1 és B2 (< 2,5 µg/kg) ⁽¹⁾ PPI – Protease Picomole International ⁽²⁾ PPU – Prolyl Peptidase Units vagy Proline Protease Units

▼ M9▼ M48

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Sertésveséből származó fehérjekivonat	Leírás/meghatározás: A fehérjekivonatot homogenizált sertésveséből nyerik sóprecipitációval és nagy sebességű centrifugálással. Az így nyert fehérjetartalmú csapadék 7 % diaminoxidáz enzimet (enzim-nómenklátúra: E.C. 1.4.3.22) tartalmaz, melyet fiziológiai pufferrendszerben újrasszuszpendálnak. Az így kapott sertésvese-kivonatot enteriálisan bevont pellet formában kapszulázzák, vagy enteriálisan bevont tabletta formába préselik az emésztőrendszer aktív szakaszához történő eljuttatása céljából. Alaptermék: Specifikációk: természetes diaminoxidáz(DAO)-tartalmú, sertésveséből származó fehérjekivonat: Halmazállapot: folyadék Szín: barnás Külső jellemzők: kissé opálos oldat pH-érték: 6,4–6,8 Enzimaktivitás: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Mikrobiológiai kritériumok: <i>Brachyspira</i> spp.: negatív (valós idejű PCR) <i>Listeria monocytogenes</i>: negatív (valós idejű PCR) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g Influenza A: negatív (valós idejű reverz transzkripció PCR) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Összes aerob mikroba száma: < 10⁵ CFU/g Élesztő- és penészgomba: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g Epesórezisztens enterobaktériumok: < 10⁴ CFU/g Végtermék: A természetes DAO (E.C. 1.4.3.22)-tartalmú, enterálisan bevont, sertésveséből származó fehérjekivonat készítmény specifikációja: Halmazállapot: szilárd Szín: sárgásszürke Külső jellemzők: mikropellet vagy tabletta Enzimaktivitás: 110–220 kHDU DAO/g pellet vagy tabletta (DAO REA (DAO radioextrakciós érték))

▼ **M48**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Savstabilitás: 15 perc 0,1M HCl, majd 60 perc pH = 9,0-os borát: > 68 kH DU DAO/g pellet vagy tabletta (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Nedvességtartalom: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i> : < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i> : < 10 CFU/g Összes aerob mikroba száma: < 10 ⁴ CFU/g Összes élesztő- és penészszám: < 10 ³ CFU/g <i>Salmonella</i> : Nincs/10 g Epesórezisztens enterobaktériumok: < 10 ² CFU/g

▼ **M10**

Pirrolokinolin-kinon-dinátriumsó

Meghatározás:
Kémiai név: dinátrium 9-karboxi-4,5-dioxo-1*H*-pirrolo[5,4-*f*]kinolin-2,7-dikarboxilát
Kémiai képlet: C₁₄H₄N₂Na₂O₈
CAS-szám: 122628-50-6
Molekulatömeg: 374,17 Da

Leírás
A pirrolokinolin-kinon-dinátriumsó egy, a *Hyphomicrobium denitrificans* baktérium géntechnológiával nem módosított CK-275 törzse által előállított vörösesbarna por.

Jellemzők/összetétel
Külső jellemzők: Vörösesbarna por
Tisztaság: ≥ 99,0 % (száraz tömeg)
UV-abszorpció (A322/A259): 0,56 ± 0,03
UV-abszorpció (A233/A259): 0,90 ± 0,09
Nedvesség: ≤ 12,0 %

Oldószermaradékok
Etanol: ≤ 0,05 %

Nehézfémek:
Ólom: < 3 mg/kg
Arzén: < 2 mg/kg

▼ M10

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes sejt: ≤ 300 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 12 CFU/g Kóliformok: 1 grammban nincs jelen. <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> : ≤ 25 CFU/g CFU: telepképző egység

▼ M9

Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj	Leírás/meghatározás: A „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj” vákuumdesztillációval készül, és az el nem szappanosítható rész arányában különbözik a finomított repcemagolajtól (a finomított repcemagolajban 1 g, míg a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolajban” 9 g). Az egyszerűen és többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmazó trigliceridek tekintetében kismértékű csökkenés jellemzi. Tisztaság: El nem szappanosítható rész: > 7,0 g/100 g Tokoferolok: > 0,8 g/100 g α-tokoferol (%): 30–50 % γ-tokoferol (%): 50–70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % Szterinek, triterpén-alkoholok, metil-szterinek: > 5,0 g/100 g Zsírsavak trigliceridekben: palmitinsav: 3–8 % sztearinsav: 0,8–2,5 % olajsav: 50–70 % linolsav: 15–28 % linolénsav: 6–14 % erukasav: < 2,0 % Savszám: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 10 meq O ₂ /kg
--	---

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Vas (Fe): < 1 000 µg/kg Réz (Cu): < 100 µg/kg Szennyeződések: Többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) Benzo(a)pirén: < 2 µg/kg Aktív szénnel való kezelés szükséges annak biztosításához, hogy a többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) ne dúsuljanak fel a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj” előállítása során.
Repcemagfehérje	Meghatározás: A repcemagfehérje a genetikailag nem módosított <i>Brassica napus</i> L. és <i>Brassica rapa</i> L. növények magjának sajtolásakor keletkező pogácsa fehérjékben gazdag vizes kivonata. Leírás: a fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, porlasztva szárított por Összes fehérje ≥ 90 % Oldható fehérje ≥ 85 % Nedvesség: ≤ 7,0 % Szénhidrátok: ≤ 7,0 % Zsír: ≤ 2,0 % Hamu: ≤ 4,0 % Rost: ≤ 0,5 % Összes glükoszínolát: ≤ 1 mmol/kg Tisztaság: Összes fitát: ≤ 1,5 % Ólom: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Élesztő- és penészszám: ≤ 100 CFU/g Aerob baktériumok: ≤ 10 000 CFU/g Összes kóliformok: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ <u>M17</u> Finomított garnélapeptid-koncentrátum	Leírás A finomított garnélapeptid-koncentrátum egy, a norvég garnéla (<i>Pandalus borealis</i>) páncéljából és fejéből a <i>Bacillus licheniformis</i> és/vagy a <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> baktériumból származó proteáz felhasználásával végzett enzimes proteolízis és az azt követő tisztítási lépések útján kinyert peptidkeverék. Jellemzők/összetétel Összes szárazanyag-tartalom (%): $\geq 95,0$ % Peptidek (a szárazanyag-tartalom m/m %-ában): $\geq 87,0$ %, amelyből a 2 kDa-nál kisebb molekulatömegű peptidek aránya: $\geq 99,9$ % Zsír (m/m): $\leq 1,0$ % Szénhidrátok (m/m): $\leq 1,0$ % Hamu (m/m): $\leq 15,0$ % Kalcium: $\leq 2,0$ % Kálium: $\leq 0,15$ % Nátrium: $\leq 3,5$ % Nehézfémek Arzén (szervetlen): $\leq 0,22$ mg/kg Arzén (szerves): $\leq 51,0$ mg/kg Kadmium: $\leq 0,09$ mg/kg Ólom: $\leq 0,18$ mg/kg Összes higany: $\leq 0,03$ mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes sejt: $\leq 20\,000$ CFU/g <i>Salmonella</i>: n.k./25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: n.k./25 g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 20 CFU/g Koagulázpozitív <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 200 CFU/g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: n.k./25 g Élesztő- és penészgombák: ≤ 20 CFU/g CFU: telepkepző egység; n.k.: nem kimutatható.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Transz-rezveratrol	Leírás/meghatározás: <i>A szintetikus transz-rezveratrol a piszkosfehértől a bézsig terjedő színű kristályokból áll.</i> Kémiai név: 5-[(E)-2-(4-hidroxifenil)etenil]benzén-1,3-diol Kémiai képlet: C₁₄H₁₂O₃ Molekulatömeg: 228,25 Da CAS-szám: 501-36-0 Tisztaság: Transz-rezveratrol: ≥ 98 % – 99 % Összes melléktermék (kapcsolódó anyagok): ≤ 0,5 % Minden egyes kapcsolódó anyag: ≤ 0,1 % Szulfáthamu: ≤ 0,1 % Száritási veszteség: ≤ 0,5 % Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm Arzén: ≤ 1,0 ppm Szennyeződések: Diizopropil-amin: ≤ 50 mg/kg Mikrobiális forrás: A <i>Saccharomyces cerevisiae</i> géntechnológiával módosított törzse Külső jellemzők: A piszkosfehértől a halványsárgáig terjedő színű por Részecskeméret: 100 % kisebb, mint 62,23 µm Transz-rezveratrol-tartalom: Legalább 98 %(m/m) száraz tömegre vonatkoztatva Hamu: Legfeljebb 0,5 % (m/m) Nedvesség: Legfeljebb 3 % (m/m)
Kakastaréj-kivonat	Leírás/meghatározás: A kakastaréjból nyert kivonatot a <i>Gallus gallus</i> tarajából enzimatisus hidrolizissal, majd ezt követően szűrés, koncentráls és kicsapódás lépéseivel állítják elő. A kakastaréj-kivonat fő összetevői a hialuronsav, a kondroitin-szulfát A és a dermatán-szulfát (kondroitin-szulfát B) glükóزامino-glikánok. Fehér vagy majdnem fehér színű higroszkópos por.

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Hialuronsav: 60–80 % Kondroitin-szulfát A: ≤ 5,0 % Dermatán-szulfát (kondroitin-szulfát B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 Tisztaság: Kloridok: ≤ 1,0 % Nitrogén: ≤ 8,0 % Száritási veszteség: (105 °C-on 6 órán keresztül): ≤ 10 % Nehézfémek: Higany: ≤ 0,1 mg/kg Arzén: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Króm: ≤ 10 mg/kg Ólom: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g-os mintában nincs jelen
Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>) olaj vagy inkamogyoró-olaj (<i>Plukenetia volubilis</i>)	Leírás/meghatározás: A sacha inchi olaj vagy inkamogyoró-olaj egy 100 %-ban hidegpréssel előállított növényi olaj, amelyet a <i>Plukenetia volubilis</i> L. magjából nyernek. Szobahőmérsékleten átlátszó, folyékony és fénylő olaj. Gyümölcsös, zöldes zöltségfélékre emlékeztető enyhe íz, nemkívánatos ízhatás nélkül. Küllem, tisztaság, fényesség, szín: szobahőmérsékleten folyékony, tiszta, fénylő aranyárga színű Szag és íz: gyümölcsös, zöldségre emlékeztető, nemkívánatos íz- vagy szaghatás nélkül.

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság: Víz- és illóanyag-tartalom: < 0,2 g/100 g Hexánban oldhatatlan szennyeződések: < 0,05 g/100 g Olajsav-tartalom: < 2,0 g/100 g Peroxidszám (PV): < 15 meq O₂/kg Transzzsírsavak: < 1,0 g/100 g Összes telítetlen zsírsav: > 90 % Omega-3-alfa-linolénsav (ALA): > 45 % Telített zsírsavak: < 10 % Transzzsírsavakat nem tartalmaz (< 0,5 %) Erukasavat nem tartalmaz (< 0,2 %) Több mint 50 % tri-linolenin és di-linolenin-trigliceridek Fitoszterol-összetétel és -szint Koleszterint nem tartalmaz (< 5,0 mg/100 g)
Szalatrimok	Leírás/meghatározás: A szalatrim a rövid- és hosszú láncú acil-triglicerid molekulák nemzetközileg elismert rövidítése. A szalatrimot a triacetin, a tripropionin, a tributirin, vagy ezek hidrogénezett repcemag-, szójabab-, gyapotmag- vagy napraforgóolajjal alkotta keverékeinek nem enzimatis inter-észterifikálásával állítják elő. Leírás: Szobahőmérsékleten állaga a tiszta, enyhén borostyánszínű folyadéktól a világos színű viaszos szilárd anyagig terjed. Lebegő részecskéktől mentes, valamint nem jellemzi idegen vagy avas szag. A glicerinszterek megoszlása: Triacilglicerinek: > 87 % Diacilglicerinek: ≤ 10 % Monoacilglicerinek: ≤ 2,0 % Zsírsavösszetétel: Hosszú láncú zsírsavak (LCFA) mol %-a: 33–70 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Rövid láncú zsírsavak (SCFA) mol %-a: 30–67 % Hosszú láncú telített zsírsavak: < 70 % (m/m) Transzszírsavak: ≤ 1,0 % Szabad zsírsavak (olajsavban kifejezve): ≤ 0,5 % Triacilglicerín-profil: Triészterek (rövid/hosszú 0,5–2,0): ≥ 90 % Triészterek (rövid/hosszú = 0): ≤ 10 % El nem szappanosítható rész: ≤ 1,0 % Nedvesség: ≤ 0,3 % Hamu: ≤ 0,1 % Szín: ≤ 3,5 vörös (Lovibond) Peroxidszám (PV): ≤ 2,0 meq/kg
DHA-ban és EPA-ban gazdag <i>Schizochytrium sp.</i> olaj	Savszám: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq/kg olaj Oxidációs stabilitás: A DHA-ban és EPA-ban gazdag <i>Schizochytrium sp.</i> olajat tartalmazó valamennyi élelmiszeren fel kell tüntetni a megfelelő és elismert nemzeti/nemzetközi vizsgálati módszerrel (pl. AOAC) kimutatott oxidációs stabilitást. Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,05 % El nem szappanosítható rész: ≤ 4,5 % Transzszírsavak: ≤ 1 % DHA-tartalom: ≥ 22,5 % EPA-tartalom: ≥ 10 %
▼ M26 <i>Schizochytrium sp.</i> (ATCC PTA-9695) olaj	Az új élelmiszert a <i>Schizochytrium sp.</i> mikroalga ATCC PTA-9695 törzséből nyerik. Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq/kg olaj El nem szappanosítható rész: ≤ 3,5 % Transzszírsavak: ≤ 2,0 % Szabad zsírsavak: ≤ 0,4 % Dokozapentaénsav (DPA) n-6: ≤ 7,5 % DHA-tartalom: ≥ 35 %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ <u>M68</u> <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204) olaj	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalga FCC-3204 törzs által előállított olaj. Összetétel: Savszám: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,05 % El nem szappanosítható rész: ≤ 4,5 % Transzsírsavak: ≤ 1,0 % Dokozahexénsav (DHA): ≥ 32,0 % p-anizidinszám: ≤ 10
▼ <u>M9</u> <i>Schizochytrium</i> sp. olaj	Savszám: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,05 % El nem szappanosítható rész: ≤ 4,5 % Transzsírsavak: ≤ 1,0 % DHA-tartalom: ≥ 32,0 %
▼ <u>M42</u> <i>Schizochytrium</i> sp. (T18) olaj	Savszám: ≤ 0,8 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,05 % El nem szappanosítható rész: ≤ 3,5 % Transzsírsavak: ≤ 2,0 % Szabad zsírsavak: ≤ 0,4 % DHA-tartalom: ≥ 35 %

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ <u>M62</u> <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477) olaj	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalga WZU477 törzs által előállított olaj. Összetétel: Savszám: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,05 % El nem szappanosítható rész: ≤ 4,5 % Transzsírsavak: ≤ 1,0 % Dokozahexénsav (DHA): ≥ 32,0 % p-anizidinszám: ≤ 10
▼ <u>M22</u> A <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench növényből előállított szirup (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)	Leírás/meghatározás: A hagyományos élelmiszer a <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (nemzetség: <i>Sorghum</i> , család: <i>Poaceae</i> [alt. <i>Gramineae</i>]) növényből előállított szirup. A szirupot az <i>S. bicolor</i> szárából nyerik oly módon, hogy zúzás, extrahálás, hőkezelést is magában foglaló elpárolgatás és egyéb gyártási folyamatok útján legalább 74 Brix-fokos szirupot állítanak elő. A <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench növényből előállított szirup összetételére vonatkozó adatok Víz: 22,7 g/100 g Hamu: 2,4 Összes cukor: > 74,0 g/100 g
▼ <u>M9</u> Fermentált szójababkivonat	Leírás/meghatározás: A fermentált szójababkivonat egy szagtalan, tejfehér por. A termék 30 %-át fermentált és porított szójababkivonat, míg 70 %-át (vivőanyagként) emésztésnek ellenálló, kukoricakeményítőtől származó dextrin alkotja, melyet a feldolgozás során adnak hozzá. A gyártási folyamat során a K ₂ -vitamin eltávolításra kerül. A fermentált szójababkivonat nattóból izolált nattokinázt tartalmaz; a natto a géntechnológiával nem módosított szójajabnak (<i>Glycine max</i> L.) a <i>Bacillus subtilis</i> var. natto egy kiválasztott törzsével történő fermentálásával előállított élelmiszer. Nattokináz-aktivitás: 20 000 – 28 000 fibrindegradációs egység/g ⁽¹⁾ Azonosítás: Megerősíthető

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Állapot: Nincs kellemetlen szag vagy íz Száritási veszteség: $\leq 10\%$ K₂-vitamin: $\leq 0,1\text{ mg/kg}$ Nehézfémek: Ólom: $\leq 5,0\text{ mg/kg}$ Arzén: $\leq 3,0\text{ mg/kg}$ Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: $\leq 10^3\text{ CFU}^{(3)}/\text{g}$ Élesztő- és penészgombák: $\leq 10^2\text{ CFU/g}$ Kóliformok: $\leq 30\text{ CFU/g}$ Spóráképző baktériumok: $\leq 10\text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i>: Nincs/25 g <i>Salmonella</i>: Nincs/25 g <i>Listeria</i>: Nincs/25 g ⁽¹⁾ Vizsgálati módszer Takaoka és munkatársai leírása szerint (2010.).

▼ **M55**

***Yarrowia lipolytica* élesztőből nyert, szeléntartalmú biomassa**

Leírás/meghatározás:

Az új élelmiszer a *Yarrowia lipolytica* élesztőből nyert, szárított és hővel előlt szeléntartalmú biomassa.

Az új élelmiszert nátrium-szelenit jelenlétében történő fermentációval állítják elő, amelyet több tisztítási lépés követ, beleértve az élesztő annak érdekében történő hőkezelését, hogy az új élelmiszerben ne legyenek életképes *Yarrowia lipolytica*-sejtek.

Jellemzők/összetétel:

Összes szelén: 165–200 µg/g

Szelén-metionin ⁽¹³⁾: 100–140 µg/g

Fehérje: 40–50 g/100 g

Élelmi rost: 24–32 g/100 g

Cukrok: < 1 g/100 g

Zsír: 6–12 g/100 g

Összes hamutartalom: $\leq 15\%$

Víz: $\leq 5\%$

Szárazanyag: $\geq 95\%$

▼ **M55**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Ólom: ≤ 3,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Higany: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám: ≤ 5 × 10³ CFU/g Összes élesztő- és penészs szám: ≤ 10² CFU/g Életképes <i>Yarrowia lipolytica</i>-sejtek (¹⁴): < 10 CFU/g (kimutatási határ) Kóliformok: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen CFU: telepképző egységek

▼ **M59**

**3'-szialillaktóz-nátriumsó (3'-SL-nátriumsó)
(mikrobiális forrás)**

Leírás:
A 3'-szialillaktóz(3'-SL)-nátriumsó egy mikrobiális eljárással előállított, tisztított, fehértől piszkosfehérig terjedő színű por vagy agglomerátum, amely korlátozott mennyiségben laktózt, 3'-szialillaktulózt és szíálsavat tartalmaz

Forrás: Az *Escherichia coli* genetikailag módosított K-12 DH1 törzse

Meghatározás:
Kémiai képlet: C₂₃H₃₈NO₁₉Na
Kémiai név: *N*-Acetil-α-D-neuraminil-(2→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glükóz, nátriumsó
Molekulatömeg: 655,53 Da
CAS-szám: 128596-80-5

Jellemzők/összetétel:
Külső jellemzők: a fehértől a piszkosfehérig terjedő színű por vagy agglomerátum
3'-szialillaktóz-nátriumsó, D-laktóz és szíálsav összesen (a szárazanyag %-ában): ≥ 90,0 % (m/m)
3'-Szialillaktóz-nátriumsó (a szárazanyag %-ában): ≥ 88,0 % (m/m)
D-Laktóz: ≤ 5,0 %(m/m)
Sziálsav: ≤ 1,5 %(m/m)
3'-Szialil-laktulózt: ≤ 5,0 %(m/m)
Más szénhidrátok összesen: ≤ 3,0 %(m/m)
Nedvesség: ≤ 8,0 %(m/m)
Nátrium: 2,5–4,5 % (m/m)
Klorid: ≤ 1,0 %(m/m)
pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 4,5–6,0
Fehérjamaradék: ≤ 0,01 %(m/m)

▼ **M59**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Aerob mezofil baktériumok összcsíraszama: ≤ 1000 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i> : ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: 25 g-os mintában nincs jelen Élesztő: ≤ 100 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg CFU: telepképző egység; EU: endotoxin egység

▼ **M58**

6'-Szialillaktóz-nátriumsó (6'-SL-nátriumsó) (mikrobiális forrás)	Leírás: A 6'-szialillaktóz-nátriumsó egy mikrobiális eljárással előállított, tisztított, fehértől piszkosfehérig terjedő színű por vagy agglomerátum, amely korlátozott mennyiségben laktózt, 6'-szialil-laktulózt és szíálsavat tartalmaz Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított K-12 DH1 törzse Meghatározás: Kémiai képlet: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na Kémiai név: N-Acetil-α-D-neuraminil-(2→6)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glükóz, nátriumsó Molekulatömeg: 655,53 Da CAS-szám: 157574-76-0 Jellemzők/összetétel: Külső jellemzők: a fehértől a piszkosfehérig terjedő színű por vagy agglomerátum 6'-Szialillaktóz-nátriumsó, D-laktóz és szíálsav összesen (a szárazanyag %-ában): ≥ 94,0 % (m/m) 6'-Szialillaktóz-nátriumsó (a szárazanyag %-ában): ≥ 90,0 % (m/m) D-Laktóz: ≤ 5,0 %(m/m) Sziálsav: ≤ 2,0 %(m/m) 6'-Szialil-laktulózt: ≤ 3,0 %(m/m) Más szénhidrátok összesen: ≤ 3,0 %(m/m) Nedvesség: ≤ 6,0 %(m/m) Nátrium: 2,5–4,5 % (m/m) Klorid: ≤ 1,0 %(m/m) pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 4,5–6,0 Fehérjemaradék: ≤ 0,01 %(m/m)
--	---

▼ **M58**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Aerob mezofil baktériumok összcsíraszám: $\leq 1\,000$ CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: 25 g-os mintában nincs jelen Élesztő: ≤ 100 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg CFU: telepképző egység; EU: endotoxin egység

▼ **M41**

Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat (<i>Triticum aestivum</i>)	Leírás/meghatározás: A spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat nem erjesztett, tovább nem csírázó búzacsírából (<i>Triticum aestivum</i>) nyerik kifejezetten (de nem kizárólagosan) poliaminokat célzó szilárd-folyadék extrakcióval. Spermidin (N-(3-aminopropil)bután-1,4-diamin): 0,8–2,4 mg/g Spermin: 0,4–1,2 mg/g Spermidin-triklorid $< 0,1$ µg/g Putreszcin: $< 0,3$ mg/g Kadaverin: $\leq 16,0$ µg/g Mikotoxinok: Aflatoxinok (összesen): $< 0,4$ µg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob baktérium: $< 10\,000$ CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: Nincs/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nincs/25 g
--	--

▼ **M9**

Sucromalt	Leírás/meghatározás: A sucromalt egy szacharidokból álló összetett keverék, amelyet szacharózból és keményítő-hidralizátumokból enzimreakció segítségével állítanak elő. Ebben a folyamatban a glükózegységek a keményítő-hidrolizátumból származó szacharidokhoz kapcsolódnak a <i>Leuconostoc citreum</i> baktérium vagy a <i>Bacillus licheniformis</i> rekombináns törzse által termelt enzim segítségével. Az így kapott oligoszacharidokat α-(1→6) és α-(1→3)-glikozidkötéssel kapcsolódó vegyületek jelenléte jellemzi. A termék egy szirup, amely az oligoszacharidokon kívül alapvetően fruktózból, továbbá leukróz diszacharidból és más diszacharidokból áll. Összes szilárd anyag: 75–80 %
-----------	--

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nedvesség: 20–25 % Szulfatáz: legfeljebb 0,05 % pH: 3,5–6,0 Vezetőképesség: < 200 (30 %) Nitrogén: < 10 ppm Fruktóz: 35–45 % száraz tömeg Leukróz: 7–15 % száraz tömeg Más diszacharidok: Legfeljebb 3 % Nagyobb molekulatömegű szacharidok: 40–60 % száraz tömeg
Cukornádrost	Leírás/meghatározás: A cukornádrostot a Saccharum genotípusú cukornádból előállított cukorlé kivonását követően visszamaradt száraz sejtfalból vagy rostmaradékból nyerik. Alapvetően cellulózból és hemicellulózból áll. Az előállítási folyamat több lépésből áll, többek között az alábbiakból: összezúzás, alkalikus lebontás, a ligninek és az egyéb, nem cellulózalapú vegyületek eltávolítása, a megtisztított rostok fehéritése, savas mosás és neutralizáció. Nedvesség: ≤ 7,0 % Hamu: ≤ 0,3 % Összes élelmi rost (AOAC) a szárazanyagra számítva (valamennyi oldhatatlan): ≥ 95 % ebből: Hemicellulóz (20–25 %) és cellulóz (70–75 %) Szilícium-dioxid (ppm): ≤ 200 Fehérje: 0,0 % Zsír: Nyomokban pH: 4–7 Nehézfémek: Higany (ppm): ≤ 0,1 Ólom (ppm): ≤ 1,0 Arzén (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiológiai kritériumok: Élesztő- és penészgombák (CFU/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: nincs jelen

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
-----------------------------	---------------

▼ **M51**

Kakaópépből (*Theobroma cacao* L.)
nyert cukrok

Leírás/meghatározás:
A cukrokat a kakaónövényből (*Theobroma cacao* L.) származó gyümölcsle-koncentrátumból állítják elő szárítási eljárással vagy nagy tisztaságú glükóz vagy fruktóz előállítása céljából végzett tisztítási eljárással.

Szárítási eljárással előállított cukrok
Tápanyag-összetétel:
Összes cukor (g/100 g): > 80
Nedvesség (%): < 5
Mikrobiológiai kritériumok:
Összcsíraszám (aerob) (cfu/g): < 10⁴
Penész- és élesztőgombák (cfu/g): < 50
Enterobacteriaceae (cfu/g): < 10
Salmonella spp.: 25 g-os mintában nincs jelen
Aliciklobacillus: 50 g-os mintában nincs jelen
Termo-acidofil baktériumok: 50 g-os mintában nincs jelen

Tisztítási eljárással előállított cukrok
Kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert glükóz tápanyag-összetétele:
Glükóztartalom (%): > 93
Hamu (%): < 0,2
Nedvesség (%): < 1,0
Kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert fruktóz tápanyag-összetétele:
Fruktóztartalom (%): > 98
Glükóztartalom (%): < 0,5 %
Hamu (%): < 0,2
Nedvességtartalom (%): < 0,5
Kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert glükóz és fruktóz tápanyag-összetétele:
Összcsíraszám (aerob) (cfu/g): < 10⁴
Salmonella spp.: 25 g-os mintában nincs jelen

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Napraforgóolaj-kivonat	Leírás/meghatározás: A napraforgóolaj-kivonatot a napraforgó <i>Helianthus Annuus</i> L. magjából extrahált finomított napraforgóolaj el nem szappanosítható frakciójából 10-es koncentrációs tényező mellett nyerik ki. Összetétel: Olajsav (C18:1): 20 % Linolsav (C18:2): 70 % El nem szappanosítható rész: 8,0 % Fitoszterolok: 5,5 % Tokoferolok: 1,1 %

▼ **M70**

A *Synsepalum dulcificum* szárított gyümölcse

Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a Sapotaceae családba tartozó <i>Synsepalum dulcificum</i> (Schumach. & Thonn.) Daniell kimagozott gyümölcsének liofilizált húsa és héja. Az így keletkező szárított pogácsát porrá őrlik. Jellemzők/összetétel: Nedvesség (g/100 g): < 6 Hamu (g/100 g): 3,5–8,5 Összes szénhidrát (g/100 g): 70–87 Cukrok (g/100 g): 50–75 Rost (g/100 g): 1–6,5 Összes fehérje: (g/100 g): 3,5–6,0 Mirakulin (¹⁶) (g/100 g): 1,5–2,5 Összes zsír (g/100 g): 0,50–3,50 Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám összesen: < 10⁴ CFUCFU (⁷)/g/g <i>Bacillus cereus</i> (prezumptív): < 100 CFU/g Szulfitredukáló <i>Clostridia</i>: ≤ 30 CFU/g Enterobaktériumok összesen: < 100 CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 500 CFU/g
--

▼ **M70**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Peszticidek: A 396/2005/EK rendeletben ⁽¹⁷⁾ a 0820990 kódszám („egyéb” a termékek csoportjában) szerinti növényvédőszer-szintek

▼ **M63**

Szárított <i>Tenebrio molitor</i> lárvá (közönséges lisztbogár)	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer az egész, hőkezeléssel szárított közönséges lisztbogár egészben (forrázott, sütőben szárított lárvá) vagy por formájában (forrázott, sütőben szárított és őrölt lárvá). A „lisztbogár” szó a <i>Tenebrionidae</i> (gyászbogárfélék) családjába tartozó <i>Tenebrio molitor</i> lárvá alakját jelenti. A lisztbogarat teljes egészében emberi fogyasztásra szánják, és nem távolítják el semmilyen részét sem. A hőkezeléssel való szárítás előtt legalább 24 órás táplálékmegvonási időszak szükséges ahhoz, hogy a lárvák belei kiürülhessenek. Jellemzők/összetétel: Hamu (tömegszázalék): 3,5 – 4,5 Nedvesség (tömegszázalék): 1-8 Nyersfehérje (N x 6,25) (tömegszázalék): 56–61 Emészthető szénhidrátok ⁽¹⁵⁾ (tömegszázalék): 1–6 Zsír (tömegszázalék): 25–30 ebből telített zsírsav (tömegszázalék): 4–9 Peroxidszám (meq O ₂ /kg zsír): ≤ 5 Élelmi rost (tömegszázalék): 4–7 Kitin (tömegszázalék): 4–7 Nehézfémek: Ólom: ≤ 0 075 mg/kg Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg Mikotoxinok: Aflatoxinok (a B1, B2, G1, G2 összege): ≤ 4 µg/kg Aflatoxin B1: ≤ 2 µg/kg Deoxinivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxin-A: ≤ 1 µg/kg
--	---

▼ **M63**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Aerob csíraszám összesen: $\leq 10^5$ CFU (7)/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i> : ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-ban nem kimutatható <i>Listeria monocytogenes</i> : 25 g-ban nem kimutatható Szulfitredukáló anaerobok: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (prezumpatív): ≤ 100 CFU/g Enterobacteriaceae (prezumpatív): < 10 CFU/g Koaguláz-pozitív <i>Staphylococcus</i> : ≤ 100 CFU/g

▼ **M78**

Közönséges lisztbogár fagyasztott, szárított és por formában lévő lárvája (*Tenebrio molitor* lárvája)

Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a közönséges lisztbogár fagyasztott, szárított és por formában lévő lárvája (<i>Tenebrio molitor</i> lárvája). A „lisztbogár” szó a Tenebrionidae (gyászbogárfélék) családjába tartozó <i>Tenebrio molitor</i> lárvája alakját jelenti. Másik tudományos szinonimája a <i>Tenebrio molitor</i> Linnaeus. A lisztbogár lárváját teljes egészében emberi fogyasztásra szánják, és nem távolítják el semmilyen részét sem. A rovarok fagyasztással történő elpusztítása előtt egy legalább 24 órás táplálékmegvonási időszakra van szükség, hogy a lárvák belei kiürülhessenek. Az új élelmiszert három különböző formában történő forgalomba hozatalra szánják, melyek a következők: egész, előfőzött és fagyasztott <i>T. molitor</i> lárvája (fagyasztott) formájában; egész, előfőzött és fagyasztva szárított <i>T. molitor</i> lárvája (fagyasztott), akár por formában is (porított)		
Paraméterek	Fagyasztott	szárított vagy porított
Jellemzők/összetétel		
Hamu	0,9–1,10	3,6–4,1
Nedvesség (% m/m)	69–75	≤ 5
Nyersfehérje (N x 6,25) (% m/m)	14–19	54–60

▼ **M78**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk		
	Zsír (% m/m) — ebből telített zsírsavak (% zsír)	7–12,5 20–29	27–30 20–29
	Emészthető szénhidrátok (% m/m)	1–2	4–8
	Élelmi rost (% m/m)	1,2–3,5	4–6
	Kitin (*) (% m/m)	≤ 3	4–9
	Peroxidszám (meq O ₂ /kg zsír)	≤ 5	≤ 5
Szennyező anyagok			
	<i>Nehézfémek:</i>		
	Ólom (mg/kg)	≤ 0,01	≤ 0,075
	Kadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,1
	<i>Mikotoxinok</i>		
	Aflatoxinok (B1, B2, G1 és G2 összesen) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4
	Aflatoxin B1 (µg/kg)	≤ 2	≤ 2
	Deoxinivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200
	Ochratoxin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1
	<i>Dioxinok és PCB-k</i>		
	Az összes dioxinok és dioxin jellegű PCB-k felső határa (UB, WHO-TEQ2005) (**) (pg/g zsír)	≤ 0,75	≤ 0,75

▼ **M78**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk	
	Mikrobiológiai kritériumok	
	Aerob csíraszám összesen (CFU/g)	$\leq 10^5$
	Enterobacteriaceae (prezumptív) (CFU/g)	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (CFU/g)	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	25 g-os mintában nincs jelen
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g-os mintában nincs jelen
	<i>Bacillus cereus</i> (prezumptív) (CFU/g)	≤ 100
	Koaguláz-pozitív <i>Staphylococcus</i> (CFU/g)	≤ 100
	Szulfitredukáló anaerobok (CFU/g)	≤ 30
	Élesztő- és penészgombák (CFU/g)	≤ 100
(*) Kitin, a savdetergens rostfrakció és a savdetergens ligninfrakció közti különbségből (ADF-ADL) számítva a következőkben leírtak szerint: Hahn et al. (2018). (**) Az összes poliklórozott dibenzo-para-dioxin (PCDD), poliklórozott dibenzo-furán (PCDF) és dioxin jellegű poliklórozott bifenil (PCB) felső határa az Egészségügyi Világszervezet toxicitási egyenértékében kifejezve (a 2005. évi WHO-TEF-et alkalmazva). CFU: telepképző egységek.		

▼ **M9**

Szárított *Tetraselmis chuii* mikro-alga

Leírás/meghatározás:

A szárított termék a *Chlorodendraceae* családhoz tartozó *Tetraselmis chuii* tengeri mikroalgából készül, amit zárt, a külső levegőt is kizáró, steril tengervizet tartalmazó fotobioreaktorokban tenyésztenek.

Tisztaság/összetétel:

A sejtmag 18S rDNS-ének vizsgálata alapján (legalább 1 600 bázispár szekvenenciaanalízisével), a National Center for Biotechnology Information (NCBI) adatbázisával való összevetés útján megállapítva: legalább 99,9 %

Nedvességtartalom: $\leq 7,0$ %

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Fehérjék: 35–40 % Hamu: 14–16 % Szénhidrátok: 30–32 % Rost: 2–3 % Zsír: 5–8 % Telített zsírsavak: az összes zsírsav 29–31 %-a Egyszeresen telítetlen zsírsavak: az összes zsírsav 21–24 %-a Egyszeresen telítetlen zsírsavak: az összes zsírsav 44–49 %-a Jód: ≤ 15 mg/kg
Therapon barcoo/Scortum	Leírás/meghatározás: A Scortum/<i>Therapon barcoo</i> egy, a Terapontidae családba tartozó halfaj. Az Ausztráliában őshonos édesvízi fajok egyike. Napjainkban halgazdaságokban nevelik. Rendszertani azonosítás: Osztály: Actinopterygii > rend: Perciformes > család: Terapontidae > nem: <i>Therapon</i> vagy <i>Scortum Barcoo</i> A halhús összetétele: Fehérje (%): 18–25 Nedvesség (%): 65–75 Hamu (%): 0,5–2,0 Energia (KJ/Kg): 6000–11500 Szénhidrátok (%): 0,0 Zsír (%): 5–15 Zsírsavak (mg FA/g filé): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0 Összes omega-3 sav: 1,6–40,0 Összes omega-6 sav: 2,6–10,0
D-Tagatóz	Leírás/meghatározás: A tagatózt a galaktóz kémiai vagy enzimatisz konverzióval történő izomerizációjával, vagy pedig a fruktóz enzimatisz konverzióval végzett epimerizációjával állítják elő. Ezek egy lépéses konverziós folyamatok. Külső jellemzők: Fehér vagy csaknem fehér kristályok Kémiai név: D-Tagatóz

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Szinonima: D-<i>lyxo</i>-Hexulóz CAS-szám: 87-81-0 Kémiai képlet: C₆H₁₂O₆ Molekulatömeg: 180,16 (g/mol) Tisztaság: Tartalom: ≥ 98 %, száraz tömegre vonatkoztatva Száritási veszteség: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 óra) Fajlagos forgatóképesség: [α]_D²⁰: – 4 – – 5,6° (1 %-os vizes oldat)⁽¹⁾ Olvadási tartomány: 133–137 °C Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 mg/kg(*) (*) Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben („Műszeres eljárások”)⁽¹⁾ ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók. ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 oldal, angol nyelven, ISBN 92-5-102991-1.
► M50 Taxifolinban gazdag kivonat ◀	Leírás: A dauriai vörösfenyő (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr.) fájából származó, taxifolinban gazdag kivonat egy fehértől a halványsárgáig terjedő színű por, amely forró, vizes oldatokból kristályosodik ki. ► M50 Meghatározás: Kémiai név: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroxi-fenil)-3,5,7-trihidroxi-2,3-dihidrokromen-4-on; további név: (+) transz-(2R,3R)- dihidro-kvercetin], a cisz-forma legfeljebb 2 %-os jelenléte mellett ◀ Specifikációk: <i>Fizikai paraméter</i> Nedvesség: ≤ 10 % <i>A vegyület elemzése</i> Taxifolin (m/m): ≥ 90,0 %, száraz tömegre vonatkoztatva

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk																				
	<i>Nehézfémek, peszticid</i> Ólom: ≤ 0,5 mg/kg Arzén: ≤ 0,02 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Higany: ≤ 0,1 mg/kg Diklór-difenil-triklóretán (DDT): ≤ 0,05 mg/kg <i>Oldószermaradékok</i> Etanol: < 5 000 mg/kg <i>Mikrobiológiai kritériumok</i> Összcsíraszám (TCP): ≤ 10⁴ CFU/g Enterobaktériumok: ≤ 100/g Élesztők és penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Nincs/1 g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nincs/1 g <i>Pseudomonas</i>: Nincs/1 g A taxifolinban gazdag kivonatot alkotó összetevők szokásos aránya (szárazanyagra számítva) <table><tr><th><i>A kivonat összetevői</i></th><th><i>Tartalom, szokásos megfigyelt arány (%)</i></th></tr><tr><td>Taxifolin</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>Kempferol</td><td>0,01–0,1</td></tr><tr><td>Pinocembrin</td><td>0,05–0,12</td></tr><tr><td>Azonosítatlan flavonoidok 1–3</td><td>1 – 3</td></tr><tr><td>Víz(*)</td><td>1,5</td></tr></table> (*) A taxifolin hidratált formában és a szárítási folyamat során kristályos. Ennek eredményeként 1,5 % mennyiségben tartalmaz kristályvizet.	<i>A kivonat összetevői</i>	<i>Tartalom, szokásos megfigyelt arány (%)</i>	Taxifolin	90–93	Aromadendrin	2,5–3,5	Eriodiktiol	0,1–0,3	Kvercetin	0,3–0,5	Naringenin	0,2–0,3	Kempferol	0,01–0,1	Pinocembrin	0,05–0,12	Azonosítatlan flavonoidok 1–3	1 – 3	Víz(*)	1,5
<i>A kivonat összetevői</i>	<i>Tartalom, szokásos megfigyelt arány (%)</i>																				
Taxifolin	90–93																				
Aromadendrin	2,5–3,5																				
Eriodiktiol	0,1–0,3																				
Kvercetin	0,3–0,5																				
Naringenin	0,2–0,3																				
Kempferol	0,01–0,1																				
Pinocembrin	0,05–0,12																				
Azonosítatlan flavonoidok 1–3	1 – 3																				
Víz(*)	1,5																				

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Trehalóz	Leírás/meghatározás: Nem redukáló diszacharid, amely két, α-1,1-glikozidkötéssel összekapcsolódó glükóz-molekularészből áll. Cseppfolyósított keményítőből vagy szacharózból állítják elő, többlépcsős enzimatis folyamat útján. A kereskedelmi termék a dihidrát. gyakorlatilag szagtalan, édes ízű, fehér vagy csaknem fehér kristályok. Szinonimák: α,α-trehalóz Kémiai név: α-D-glükopiranozil-α-D-glükopiranozid, dihidrát CAS-szám: 6138-23-4 (dihidrát) Kémiai képlet: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrát) Molekulatömeg: 378,33 (dihidrát) Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben (1) („Műszeres eljárások”) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók. Vizsgálati módszer: Alapelv: a trehalóz azonosítása folyadék-kromatográfiával, mennyiségi meghatározása pedig egy standard trehalózt tartalmazó referenciastandarddal való összehasonlítás révén történik. A mintaoldat elkészítése: pontosan ki kell mérni kb. 3 g-ot a száraz mintából egy 100 ml-es mérőlombikba, és hozzá kell adni kb. 80 ml tisztított, ionmentesített vizet. A mintát teljesen fel kell oldani, és a tisztított, ionmentesített vízzel a jelzésig hígítani. Az oldatot egy 0,45 mikron méretű szűrőn át kell szűrni. A standard oldat elkészítése: a pontosan kimért, száraz, standard referenciatrehalózt vízben fel kell oldani, hogy egy 30 mg/ml körüli ismert trehalózkoncentrációjú oldatot kapjunk. Eszközök: törésmutató detektorral és integráló szerkezettel ellátott folyadék-kromatográfia Feltételek: Oszlop: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) vagy ezzel egyenértékű — hossz: 300 mm — átmérő: 10 mm — hőmérséklet: 50 °C Mozgófázis: víz Térfogatáram: 0,4 ml/min Injektálási térfogat: 8 μl Eljárás: egymástól elkülönítve a mintaoldatból és a standard oldatból egyenlő mennyiséget kell adni a kromatográfba. Fel kell jegyezni a kromatogramokat, majd meg kell mérni a trehalózcsúcs válaszjelének nagyságát. Ki kell számítani a trehalóznak a mintaoldat 1 ml-ére vonatkoztatott, mg-ban megadott mennyiségét az alábbi képlet alapján:

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	trehalóz % = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ ahol: R_S = a trehalóz csúcs alatti területe a standard készítményben R_U = a trehalóz csúcs alatti területe a mintakészítményben W_S = a trehalóz mg-ban megadott tömege a standard készítményben W_U = a száraz minta mg-ban megadott tömege Jellemzők Azonosítás: Oldhatóság: Vízben könnyen oldódik, etanolban nagyon kevésbé oldódik Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % vizes oldat, dihidrát), $+199^\circ$ (5 % vizes oldat, vízmentes anyag) Olvadáspont: 97 °C (dihidrát) Tisztaság: Száritási veszteség: $\leq 1,5$ % (60 °C, 5h) Összes hamutartalom: $\leq 0,05$ % Nehézfémek: Ólom: $\leq 1,0$ mg/kg

▼ **M50**

UV-fénnyel kezelt gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)	Leírás/meghatározás: Kereskedelmi célból termesztett <i>Agaricus bisporus</i>, amelynek esetében a leszedett gombát UV-fénnyel kezelik. UV-sugárzás: 200–800 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő besugárzás. D₂-vitamin: Kémiai név: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-szekoergoszta-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol Tartalom: D₂-vitamin a végtermékben: 5–20 µg/100 g friss tömeg az eltarthatóság lejártakor.
--	--

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ M81 UV-fénnyel kezelt sütőélesztő (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Leírás/meghatározás A sütőélesztőt (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) ultraibolyafénnyel kezelik, aminek következtében az ergoszterol D₂-vitaminná (ergokalciferol) alakul át. Az élesztőkoncentrátum D₂-vitamin-tartalma 800 000–3 500 000 IU D-vitamin/100 gramm (200–875 µg/g). Az élesztőt a 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerekben, feldolgozott gabonaalapú élelmiszerekben és speciális gyógyászati célokra szánt élelmiszerekben való felhasználáshoz inaktiválni kell, míg más élelmiszerekben való felhasználásnál választható, hogy az élesztőt inaktiválják-e vagy sem. A házi sütésre szánt, előrecsomagolt friss és szárított élesztőben tartalmazott maximális mennyiség túllépésének megakadályozására az élesztőkoncentrátumot közönséges sütőélesztővel keverik. Sárgásbarna színű, szabadon folyó szemcsék. D₂-vitamin Kémiai név: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-szekoergosza-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol Az élesztőkoncentrátumra vonatkozó mikrobiológiai kritériumok Kóliformok: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen
▼ M9 UV-fénnyel kezelt kenyér	Leírás/meghatározás: Az UV-fénnyel kezelt kenyér élesztővel kelesztett kenyér vagy zsemle (feltét nélkül), amelyet sütés után ultraibolya sugárzással kezelnek, hogy az ergoszterol D₂-vitaminná (ergokalciferollá) alakuljon át benne. UV-sugárzás: 240–315 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő sugárzás maximum 5 mp-en keresztül, 10–50 mJ/cm² energiabevitellet. D₂-vitamin: Kémiai név: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-szekoergosza-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol Tartalom: D₂-vitamin (ergokalciferol) a végtermékben: 0,75–3 µg/100 g⁽¹⁾ Élesztő a tésztában: 1–5 g/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ EN 12821, 2009., európai szabvány. ⁽²⁾ Kalkulált receptmennyiség.

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
UV-fénnyel kezelt tej	Leírás/meghatározás: Az UV-fénnyel kezelt tej olyan (teljes vagy zsírszegény) tehéntej, amelyet pasztörözést követően turbulens áramlás útján ultraibolya (UV) fénnyel történő sugárzásnak tesznek ki. A pasztörözött tej UV-fénnyel történő kezelése növeli a termék D₃-vitamin- (kolekalciferol) koncentrációját, mivel a 7-dehidrokoleszterolt D₃-vitaminná alakítja. UV-sugárzás: 200–310 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő sugárzás, 1 045 J/l energiabevitel. D₃-vitamin: Kémiai név: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metil-heptán-2-il]-2,3,3a,5,6,7-hexahidro-1H-indén-4-ilidén]etilidén]-4-metilidén-ciklohexán-1-ol Szinonima: Kolekalciferol CAS-szám: 67-97-0 Molekulatömeg: 384,6377 g/mol Tartalom: D₃-vitamin a végtermékben: Teljes tej⁽¹⁾: 0,5–3,2 µg/100 g⁽²⁾ Zsírszegény tej (1): 0,1–1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ A mezőgazdasági termékpiacon közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben (HL L 347., 2013.12.20., 671. o.) foglaltaknak megfelelően. ⁽²⁾ HPLC
D₂-vitamin-tartalmú gombapor	Leírás/meghatározás: A D₂-vitamin-tartalmú gombapor UV-fénynek kitett homogenizált <i>Agaricus bisporus</i> gombából álló szemcsés por. A gombát mossák, homogenizálják és vízben szuszpendálják, hogy gombapép keletkezzen. A gombapép áthalad egy UV-lámpa alatt. A gombapép szűrése, szárítása és őrlése után D₂-vitamin-tartalmú gombapor keletkezik. UV-sugárzás: Ultraibolya fénnyel történő besugárzás az új élelmiszerekről szóló rendelet értelmében engedélyezett új élelmiszerek kezeléséhez használt UV-fényhez hasonló hullámhossz-tartományon belül. Jellemzők/összetétel D₂-vitamintartalom: 1 000 – 1 300 µg/g gombapor ⁽¹²⁾ Nedvesség: ≤ 10,0 % Hamu: ≤ 13,5 %

▼ **M49**

▼ **M49**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek Ólom (Pb): $\leq 0,5$ mg/kg Kadmium: $\leq 0,5$ mg/kg Higany: $\leq 0,1$ mg/kg Arzén: $\leq 0,3$ mg/kg Mikotoxinok Aflatoxinok (B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: $\leq 5\,000$ CFU (7)/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: 25 g-ban nem mutatható ki <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 CFU/g Kóliformok: ≤ 10 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-ban nem mutatható ki

▼ **M73****D₂-vitamin-tartalmú gombapor****Leírás/meghatározás:**

Az új élelmiszer a szárított, egész *Agaricus bisporus* gombából előállított gombapor. Az előállítási folyamat magában foglalja a szárítást, az őrlést és a gombapor UV-sugárzásnak való, ellenőrzés melletti expozícióját.

UV-sugárzás: Ultraibolya fénnel történő besugárzás az (EU) 2015/2283 rendelet értelmében engedélyezett új élelmiszerek kezeléséhez használt UV-fényhez hasonló hullámhossz-tartományon belül.

Jellemzők/összetétel:

D₂-vitamin-tartalom: 580–595 µg/g gombapor

Hamu: $\leq 13,5$ %

Vízaktivitás: $< 0,5$

Nedvességtartalom: $\leq 7,5$ %

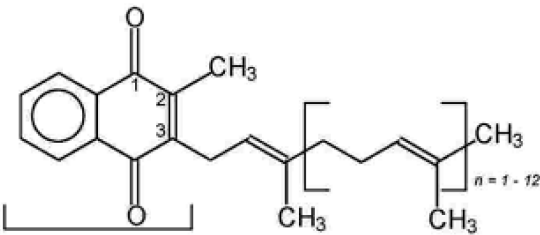
Szénhidrátok: $\leq 35,0$ %

▼ **M73**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Összes élelmi rost: $\geq 15\%$ Nyersfehérje ($N \times 6,25$): $\geq 22\%$ Zsír: $\leq 4,5\%$ Nehézfémek: Ólom: $\leq 0,5\text{ mg/kg}$ Kadmium: $\leq 0,5\text{ mg/kg}$ Higany: $\leq 0,1\text{ mg/kg}$ Arzén: $\leq 0,3\text{ mg/kg}$ Mikotoxinok: Aflatoxin B1: $\leq 0,10\text{ }\mu\text{g/kg}$ Aflatoxinok (B1+B2+G1+G2 összesen): $< 4\text{ }\mu\text{g/kg}$ Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: $\leq 5\,000\text{ CFU}^{(17)}$ Összes élesztő- és penészs szám: $< 100\text{ CFU/g}$ <i>E. coli</i>: $< 10\text{ CFU/g}$ <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: $\leq 10\text{ CFU/g}$ Kóliformok: $\leq 10\text{ CFU/g}$ <i>Listeria</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen Enterobacteriaceae: $< 10\text{ CFU/g}$

▼ **M9**

K₂-vitamin (menakinon)	Ezt az új élelmiszert szintetikus vagy mikrobiológiai eljárással állítják elő. K₂-vitamin (2-metil-3-all-transz-poliprenil-1,4-naftokinonok), vagy menakinon-sorozatok: a prenilált naftokinon-származékok egy csoportja. Az izoprén-szer-maradékok számát – ebben az esetben 1 izoprén-egység az oldalláncot alkotó 5 szénatomból áll – használják az elsősorban MK-7-et és kisebb mértékben MK-6-ot tartalmazó menakinon-homológok jellemzésére. K₂-vitamin- (menakinon-) sorozatok a következőkkel: menakinon-7 (MK-7)(n = 6), azaz C₄₆H₆₄O₂, menakinon-6 (MK-6)(n = 5), azaz C₄₁H₅₆O₂ és menakinon-4 (MK-4)(n = 3), azaz C₃₁H₄₀O₂. Kémiai név: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptaenil)-3-metil-1,4-naftalindion CAS-szám: 2124-57-4 Molekulaképlet: C₄₆H₆₄O₂
--	---

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Molekulatömeg: 649 g/mol  2-methyl-1,4-naphthoquinone (menadione moiety) A szintetikus K₂-vitamin (menakinon-7) specifikációja Külső jellemzők: Sárga por Tisztaság: Legfeljebb 6,0 % cisz-izomer, legfeljebb 2,0 % egyéb szennyeződés Tartalom: 97–102 % menakinon-7 (ebből legalább 92 % all-transz-menakinon-7) A mikrobiológiai eljárással előállított K₂-vitamin (menakinon-7) specifikációja Forrás: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto és <i>Bacillus licheniformis</i> Külső jellemzők: Sárga por vagy olajos szuszpenzió
Búzakorpa-kivonat	Leírás/meghatározás: A <i>Triticum aestivum</i> L. enzimatikus extrakciójával nyert fehér, kristályos, arabinoxilán-oligoszacharidokban gazdag por Szárazanyag: legalább 94 % Arabinoxilán-oligoszacharidok: a szárazanyag legalább 70 %-a Az arabinoxilán-oligoszacharidok átlagos polimerizációfoka: 3–8 Ferulinsav (arabinoxilán-oligoszacharidokhoz kötve): a szárazanyag 1–3 %-a Összes poli/oligoszacharid: legalább 90 % Fehérje: a szárazanyag legfeljebb 2 %-a Hamu: a szárazanyag legfeljebb 2 %-a

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai paraméterek: Mezofil baktériumok – összesen: legfeljebb 10 000/g Élesztők: legfeljebb 100/g Gombák: legfeljebb 100/g <i>Salmonella</i> : 25 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i> : legfeljebb 1000/g <i>Clostridium perfringens</i> : legfeljebb 1000/g

▼ **M75**

A *Wolffia arrhiza* és/vagy a *Wolffia globosa* friss növényei (harmadik országból származó hagyományos élelmiszer)

Leírás/meghatározás:

A hagyományos élelmiszer az Araceae családhoz tartozó *Wolffia arrhiza* (L.) Horkel ex Wimm. és/vagy *Wolffia globosa* (Roxb.) Hartog & Plas friss növényeiből áll.

Mikrobiológiai kritériumok:

Összcsíraszám: < 10³ CFU/g
Összes élesztő- és penészs szám: < 100 CFU/g
Enterobaktériumok összesen: < 100 CFU/g
Escherichia coli: < 100 CFU/g
Salmonella: 25 g-os mintában nincs jelen
Listeria monocytogenes: 25 g-os mintában nincs jelen
Staphylococcus aureus: Nincs/10 g

Nehézfémek:

Ólom: < 0,3 mg/kg
Arzén (szervetlen): < 0,10 mg/kg
Kadmium: < 0,2 mg/kg
Króm: < 1 mg/kg
Higany: < 0,10 mg/kg

Nyomelemek:

Réz: < 0,8 mg/kg
Molibdén < 0,3 mg/kg
Cink: < 5 mg/kg

▼ **M75**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Bór: < 5 mg/kg Mangán: < 6 mg/kg Cianotoxinok: Mikrocisztinek: 0,006 µg/g Peszticidek: A 396/2005/EK rendeletben ⁽¹⁷⁾ a 0254000 kódszám (a „Levéلزöldségek, fűszernövények és ehető virágok” csoportban a „d) vízitorma” alcsoport) szerinti növényvédőszer-mennyiségek

▼ **M19**

Xilo-oligoszacharidok

Leírás: Az új élelmiszer kukoricacsöböl (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>) a <i>Trichoderma reesei</i> gombából származó xilanáz segítségével hidrolízis útján nyert, majd pedig tisztítási folyamatnak alávetett xilo-oligoszacharidok (XOS) keveréke. Jellemzők/összetétel			
Paraméter	1. por alakú változat	2. por alakú változat	Szirup alakú változat
Nedvességtartalom (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70–75
Fehérje (g/100 g)	< 0,2		
Hamu (%)	≤ 0,3		
pH	3,5–5,0		
Teljes szénhidráttartalom (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
XOS-tartalom (szárazanyagra számítva) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Egyéb szénhidrátok (g/100 g) ^(a)	2,5–7,5	2–16	1,5–31,5
Teljes monoszacharidtartalom (g/100 g)	0–4,5	0–13	0–29
Glükóz (g/100 g)	0–2	0–5	0–4
Arabinóz (g/100 g)	0–1,5	0–3	0–10
Xilóz (g/100 g)	0–1,0	0–5	0–15
Teljes diszacharidtartalom (g/100 g)	27,5–48	25–43	26,5–42,5

▼ **M19**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk				
	Xilobióz (XOS DP2) (g/100 g)	25–45	23–40	25–40	
	Cellobióz (g/100 g)	2,5–3	2–3	1,5–2,5	
	Teljes oligoszacharidtartalom (g/100 g)	41–77	36–72	32–71	
	Xilotrióz (XOS DP3) (g/100 g)	27–35	18–30	18–30	
	Xilotetróz (XOS DP4) (g/100 g)	10–20	10–20	8–20	
	Xilopentóz (XOS DP5) (g/100 g)	3–10	5–10	3–10	
	Xilohexóz (XOS DP6) (g/100 g)	1–5	1–5	1–5	
	Xiloheptóz (XOS DP7) (g/100 g)	0–7	2–7	2–6	
	Maltodextrin (g/100 g) ^(b)	0	20–25	0	
	Réz (mg/kg)	< 5,0			
	Ólom (mg/kg)	< 0,5			
	Arzén (mg/kg)	< 0,3			
	<i>Salmonella</i> (CFU ^(c) /25 g)	negatív			
	<i>E. coli</i> (MPN ^(d) /100 g)	negatív			
	Élesztőgombák (CFU/g)	< 10			
	Penészgombák (CFU/g)	< 10			
	DP: polimerizációs fok				
	^(a) Az egyéb szénhidrátok közé tartoznak a monoszacharidok (glükóz, xilóz és arabinóz), valamint a cellobióz.				
^(b) A maltodextrintartalom kiszámítása a folyamat során hozzáadott mennyiség alapján történik.					
^(c) CFU: telepképző egység					
^(d) MPN: legvalószínűbb szám					

▼ M9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
▼ <u>M30</u> A <i>Yarrowia lipolytica</i> élesztő biomasszája	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a <i>Yarrowia lipolytica</i> élesztő szárított és hővel elölt biomasszája. Jellemzők/összetétel Fehérje: 45–55 g/100 g Élelmi rost: 24–30 g/100 g Cukrok: < 1,0 g/100 g Zsír: 7–10 g/100 g Összes hamutartalom: ≤ 12 % Víztartalom: ≤ 5 % Száranyag-tartalom: ≥ 95 % Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mikroba száma: ≤ 5 × 10 ³ CFU/g Összes élesztő- és penészszám: ≤ 10 ² CFU/g Életképes <i>Yarrowia lipolytica</i> sejtek (¹⁰): < 10 CFU/g (kimutatási határ) Kóliformok: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: 25 g-os mintában nincs jelen
▼ <u>M9</u> Élesztő-béta-glükánok	Leírás/meghatározás: A béta-glükánok összetett, nagy molekulatömegű (100–200 kDa) poliszacharidok, amelyek számos élesztőgomba és gabona sejtfalában megtalálhatók. Az „élesztő-béta-glükánok” kémiai neve (1-3), (1-6)-β-D-glükán. A béta-glükánok egy β-1,6-kötésű elágazásokat tartalmazó, β-1,3-kötésű glükózláncokból álló alapvázból állnak, amelyekhez β-1,4-kötésű kitinmolekulák és mannoproteinek kapcsolódnak. A béta-glükánokat élesztőből (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) izolálják. A <i>Saccharomyces cerevisiae</i> élesztőgombafaj glükán-sejtfalának harmadlagos szerkezete egy β-1,6-kötésű elágazásokat tartalmazó, β-1,3-kötésű glükózláncokból álló alapváz, amelyhez β-1,4-kötésű kitin- és β-1,6-kötésű glükánmolekulák, valamint mannoproteinek kapcsolódnak.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Ez az új élelmiszer három különböző formában áll rendelkezésre: oldható, oldhatatlan, illetve vízben oldhatatlan, de több folyékony mátrixban is diszpergálódó formában. A (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) élesztő-béta-glükánok kémiai jellemzői: Oldható forma: Összes szénhidrát: > 75 % Béta-glükánok (1,3/1,6): > 75 % Hamu: < 4,0 % Nedvesség: < 8,0 % Fehérje: < 3,5 % Zsír: < 10 % Oldhatatlan forma: Összes szénhidrát: > 70 % Béta-glükánok (1,3/1,6): > 70 % Hamu: ≤ 12 % Nedvesség: < 8,0 % Fehérje: < 10 % Zsír: < 20 % Vízben oldhatatlan, azonban több folyékony mátrixban is diszpergálódó forma: (1,3)-(1,6)-β-D-glükán: > 80 % Hamu: < 2,0 % Nedvesség: < 6,0 % Fehérje: < 4,0 % Összes zsír: < 3,0 % <i>A vízben oldhatatlan, de több folyékony mátrixban is diszpergálódó formára vonatkozó mikrobiológiai adatok:</i> Összecsíraszám: < 1 000 CFU/g Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g Összes kólifformok: < 10 CFU/g Élesztő: < 25 CFU/g

▼ **M9**

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Penészgombák: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>A vízben oldhatatlan, de több folyékony mátrixban is diszpergálódó formára vonatkozó nehézfémek:</i> ► M31 Ólom: < 0,2 mg/kg Arzén: < 0,2 mg/kg Higany: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 0,1 mg/kg ◀
Zeaxantin	Leírás/meghatározás: A zeaxantin természetes módon xantofill-pigmentként fordul elő, amely egy oxidált karotinoid. A szintetikus zeaxantin megjelenési formája vagy zselatin vagy keményítő alapú, porlasztva szárított por (beadlets – „szemcsék”) hozzáadott α-tokoferollal és aszkorbil-palmitáttal, vagy kukoricaolaj-szuszpenzió, hozzáadott α-tokoferollal. A szintetikus zeaxantint többlépéses kémiai szintézis útján állítják elő kisebb molekulákból. Narancsos-vörös kristályos por, szagtalan, vagy alig érezhető szagú. Kémiai képlet: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS-szám: 144-68-3 Molekulatömeg: 568,9 dalton Fizikai-kémiai tulajdonságok: Száritási veszteség: < 0,2 % <i>All-transz-zeaxantin</i>: > 96 % Cisz-zeaxantin: < 2,0 % Egyéb karotinoidok: < 1,5 % Trifenil-foszfin-oxid (CAS-szám: 791-28-6): < 50 mg/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Cink-L-pidolát	Leírás/meghatározás: A cink-L-pidolát egy fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, jellegzetes szagú por. Nemzetközi szabadnév (INN): L-pirolglutaminsav, cinksó Szinonimák: Cink-5-oxoprolin, Cink-pirolglutamat, Cink-pirrolidon-karboxilát, Cink-PCA, L-Cink-pidolát CAS-szám: 15454-75-8 Molekulaképlet: (C₅ H₆ NO₃)₂ Zn Relatív vízmentes molekulatömeg: 321,4 Külső jellemzők: Fehértől a fehéresig változó színű por Tisztaság: Cink-L-pidolát (tisztaság): ≥ 98 % pH (10 %-os vizes oldat): 5,0–6,0 Fajlagos forgatóképesség: 19,6 ° – 22,8 ° Víz: ≤ 10,0 % Glutaminsav: < 2,0 % Nehézfémek: Ólom: ≤ 3,0 ppm Arzén: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes mezofil baktérium: ≤ 1 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g Kórokozó: nincs jelen
(1) A Bizottság 231/2012/EU rendelete (2012. március 9.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról (HL L 83., 2012.3.22., 1. o.). (2) A Bizottság (EU) 2015/175 végrehajtási rendelete (2015. február 5.) az Indiából származó vagy ott feladott guargumi behozatalára pentaklórfenol vagy dioxin általi szennyeződés kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról (HL L 30., 2015.2.6., 10. o.): ► M15 ⁽³⁾ OSC-DMAC (4-dimetilaminocinnamaldehyd) módszer (Ocean Spray Cranberries, Inc) Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPJ, Bravo-Clemente, L, Khoo C és Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68-82. A következő módosítása: Cunningham DG, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) In: Ho C-T, Zheng QY (eds) Quality Management of Nutraceuticals (A gyógyhatású élelmiszerek minőségbiztosítása) ACS Symposium series 803, Washington DC. <i>Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction</i> (A PAC mennyiségi meghatározása DMAC színreakciós módszerrel) 151–166. o. (4) BL-DMAC 4-(Dimetilamino)fahéjaldehid-módszer (Brunswick Lab) Multi-laboratory validation of a standard method for quantifying proanthocyanidins in cranberry powders. (A porított tőzegáfonya-kivonatokban lévő proantocianidinek mennyiségének meghatározására szolgáló szabványos módszer több laboratóriumban végzett validálása.) Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. <i>J Sci Food Agric</i>. 2010 Jul;90(9):1473-8. (5) E három paraméter eltérő értékei a különböző alkalmazott módszereknek tudhatók be. (6) GAE: galluszsav-egyenérték. (7) TKE: telepképző egység. ◀ ► M29 ⁽⁸⁾ HPLC/RI: nagy teljesítményű folyadék-kromatográfia törésmutatóval. (9) CFU: Telepképző egységek száma. ◀ (10) Közvetlenül a hőkezelési lépés után kell vizsgálni. Intézkedéseket kell hozni az új élelmiszer csomagolása és/vagy tárolása során az életképes <i>Yarrowia lipolytica</i> sejtekkel való keresztzennyeződés elkerülése érdekében. (11) 2'-fukozil-galaktóz, glükóz, galaktóz, mannitol, szorbitol, galaktitol, trihexóz, allo-laktóz és egyéb szerkezetileg rokon szénhidrátok. ► M49 ⁽¹²⁾ Nemzetközi egységekből (IU) átszámítva, 0,025 µg = 1 IU konverziós tényező alkalmazásával. ◀ (13) Szélénként kifejezve. (14) Az életképes <i>Yarrowia lipolytica</i>-sejtek hiányának biztosítása érdekében végzett hőkezelési lépést követő valamennyi fázisra érvényes; először közvetlenül a hőkezelési lépés után vizsgálandó. Az életképes <i>Yarrowia lipolytica</i>-sejtekkel való keresztzennyeződés megelőzésére intézkedéseket kell hozni az új élelmiszer csomagolása és/vagy tárolása során. (15) Emészthető szénhidrátok = 100 – (nyersfehérje + zsír + élelmi rost + hamu + nedvesség). (16) A mirakulin a teljes fehérjetartalom része. (17) Az Európai Parlament és a Tanács 396/2005/EK rendelete (2005. február 23.) a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről, valamint a 91/414/EGK tanácsi irányelv módosításáról (HL L 70., 2005.3.16., 1. o.). (18) Az élelmi rostok nem tartalmazhatnak kitint az eltérő analitikai módszerek miatt. (19) Az összes poliklórozott dibenzo-para-dioxin (PCDD), poliklórozott dibenzo-furán (PCDF) és dioxin jellegű poliklórozott bifenil (PCB) felső határa az Egészségügyi Világszervezet toxicitási egyenértékében kifejezve (a 2005. évi WHO-TEF-et alkalmazva).	