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)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről, az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet és az 1852/2001/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2015. november 25-i (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 8. cikkére,

mivel:

(1) Az (EU) 2015/2283 rendelet szabályozza az új élelmiszerek uniós forgalomba hozatalát és felhasználását.

(2) Az (EU) 2015/2283 rendelet 8. cikke szerint a Bizottságnak létre kell hoznia a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([2]) alapján engedélyezett vagy bejelentett új élelmiszerek uniós jegyzékét.

(3) Az új élelmiszerek uniós jegyzéke az egyéb ágazatspecifikus jogszabályokban foglalt előírások sérelme nélkül alkalmazandó.

(4) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

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.

Kelt Brüsszelben, 2017. december 20-án.

a Bizottság részéről

az elnök

Jean-Claude JUNCKER

([1]) HL L 327., 2015.12.11., 1. o.

([2]) Az Európai Parlament és a Tanács 258/97/EK rendelete (1997. január 27.) az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről (HL L 43., 1997.2.14., 1. o.).

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
N-acetil-D-neuraminsav	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 feldolgozottgabona-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 pasztőrözött és sterilezett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	0,05 g/l		
	Erjesztés után hőkezelt, ízesítés nélküli, erjesztett tejalapú termékek; ízesített, erjesztett tejtermékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	0,05 g/l (italok) 0,4 g/kg (szilárd élelmiszerek)		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehérítőket is	0,05 g/l (italok) 0,25 g/kg (szilárd élelmiszerek)		
	Müzliszeletek	0,5 g/kg		
	Asztali édesítőszerek	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	300 mg/nap a 10 évnél idősebb általános népesség esetében 55 mg/nap csecsemők esetében 130 mg/nap kisgyermekek esetében 250 mg/nap 3–10 éves gyermekek esetében		
***Adansonia digitata* szárított (majomkenyérfa)-gyümölcshús**	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „majomkenyérfa-gyümölcshús”	
***Ajuga reptans* sejtkultúrákból származó kivonat**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az *Ajuga reptans* föld feletti virágzó részeiből készült hasonló kivonat étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
L-alanil-L-glutamin	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	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			
***Ulkenia* sp. mikroalgából nyert algaolaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*A DHA maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Ulkenia* 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		
***Allanblackia* magolaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Allanblackia* magolaj”	
	Kenhető zsiradékok és kenhető tejszínalapú krémek	20 g/100 g		
***Aloe macroclada* Baker levélkivonat**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	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**	*Adott élelmiszer-kategória*	*A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei*	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 sajttermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei*		
	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		
	A 609/2013/EU bizottsági rendelet hatálya alá tartozó, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	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			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
***Euphausia superba* krillből származó, foszfolipidekben gazdag olaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei*	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 sajttermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő 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, 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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei*		
	A 609/2013/EU bizottsági rendelet hatálya alá tartozó, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	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 *Mortierella alpina* gombából nyert olaj	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Mortierella alpina*ból nyert olaj” vagy „*Mortierella alpina* olaj”	
	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 koraszülött csecsemők számára	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
***Argania spinosa*ból származó argánolaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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		
***Haematococcus pluvialis* algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezin**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Asztaxantin”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	40–80 mg/nap oleorezin, ami napi legfeljebb 8 mg asztaxantinnak felel meg		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Bazsalikommag (*Ocimum basilicum*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	Gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek	Egész bazsalikommagok (*Ocimum basilicum*) hozzáadása esetén 3 g/200 ml		
Erjesztett feketebab kivonata	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Tehéntejből származó laktoferrin”	
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek (fogyasztásra kész ital)	100 mg/100 ml		
	Tejalapú élelmiszerek kisgyermekek számára (fogyasztásra kész étel/ital)	200 mg/100 g		
	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		
	Erjesztettej-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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	Jégkrém	130 mg/100 g		
	Cukrász- és péksütemények	1 000 mg/100 g		
	Cukorkák	750 mg/100 g		
	Rágógumi	3 000 mg/100 g		
***Buglossoides arvensis* magolaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*A sztearidonsav maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Finomított *Buglossoides*-olaj”	
	Tejtermékek és tejtermék-helyettesítők	250 mg/100 g		
		Italok esetében 75 mg/100 g		
	Sajtok és sajttermékek	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
***Calanus finmarchicus*-ból nyert olaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Calanus finmarchicus*-ból (rákféléből) nyert olaj”.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,3 g/nap		
Rágógumialap (monometoxi-polietilén-glikol)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 %		
***Salvia hispanica* (aztékzsálya) magjából származó olaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Salvia hispanica* (aztékzsálya) magjából származó olaj”	
	Zsírok és olajok	10 %		
	Tiszta aztékzsályaolaj	2 g/nap		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 g/nap		
Aztékzsályamag (*Salvia hispanica*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Aztékzsályamag (*Salvia hispanica*)”	
	Kenyér és zsemlefélék	5 % (egész vagy őrölt aztékzsályamagok esetében)	2. Az előrecsomagolt aztékzsályamag (*Salvia hispanica*) jelölésén további tájékoztatást kell feltüntetni a fogyasztók számára arról, hogy a napi bevitel legfeljebb 15 g lehet.	
	Sütött sütőipari termékek (a kenyér és zsemlefélék kivételével)	10 % egész aztékzsályamagok esetében		
	Reggeli gabonapelyhek	10 % egész aztékzsályamagok esetében		
	Gyümölcs-, csonthéjas- és magkeverékek	10 % egész aztékzsályamagok esetében		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	Gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek	Egész, tört vagy őrölt aztékzsályamagok hozzáadása esetén 15 g/nap		
	Előrecsomagolt aztékzsályamag önmagában	15 g/nap egész aztékzsályamag esetében		
	Kenhető gyümölcskészítmények	1 % egész aztékzsályamagok esetében		
	Joghurt	100 g joghurtban 1,3 g egész aztékzsályamag vagy 330 g joghurtban (egy adag) 4,3 g egész aztékzsályamag		
	Gabonamag-, álgabonamag- és/vagy hüvelyesalapú, sterilizált, fogyasztásra kész ételek	5 % egész aztékzsályamagok esetében		
Aspergillus nigerből származó kitin-glükán	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Aspergillus niger*ből származó kitin-glükán”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 g/nap		
***Fomes fomentariusból* származó kitin-glükán komplex**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Fomes fomentarius*ból származó kitin-glükán komplex”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 g/nap		
Gombából (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*) származó kitozán-kivonat	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Gombából (*Agaricus bisporus* vagy *Aspergillus niger*) származó kitozán-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A rákfélékből származó kitozán étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
Kondroitin-szulfát	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Króm-pikolinát	*Adott élelmiszer-kategória*	*A teljes krómtartalom maximális mennyisége*	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			
***Cistus incanus* L. Pandalis gyógynövény**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Cistus incanus* L. Pandalis gyógynövény”	
	Gyógynövényforrázatok	Ajánlott napi bevitel: 3 g gyógynövény/nap (2 csésze/nap)		
Citikolin	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 gyermekek általi fogyasztásra nem javasolt	
	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	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)” vagy „*Clostridium butyricum* (CBM 588)”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	$1{,}35 \times 10^8$ CFU/nap		
Zsírtalanított kakaópor-kivonat	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	A fogyasztókat figyelmeztetni kell, hogy ne fogyasszanak napi 600 mg-ot meghaladó mennyiségű polifenolt, ami napi 1,1 g zsírtalanított kakaópor-kivonatnak felel meg	
	Energiaszeletek	1 g/nap és 300 mg polifenol, ami élelmiszeradagonként (vagy étrendkiegészítő-adagonként) legfeljebb 550 mg zsírtalanított 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			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Alacsony zsírtartalmú kakaókivonat	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 sativum*ból nyert koriandermag-olaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Koriandermag-olaj”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	600 mg/nap		
***Crataegus pinnatifida* szárított gyümölcse**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Crataegus pinnatifida* szárított gyümölcse”	
	Gyógynövényforrázatok	A *Crataegus laevigata* 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”	
A *Leuconostoc mesenteroides* által termelt dextránkészítmény	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Dextrán”	
	Sütőipari termékek	5 %		
Növényi eredetű diacil-glicerin-olaj	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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)			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	Sütőipari termékek			
	Joghurt típusú termékek			
Dihidrokapsziát (DHC)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Dihidrokapsziát” 2. A szintetikus dihidrokapsziátot tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésének szövege: „4,5 évnél fiatalabb gyermekek számára nem ajánlott”	
	Müzliszeletek	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		
	Joghurtalapú termékek	2 mg/100 g		
	Csokoládétartalmú édességek	7,5 mg/100 g		
	Keménycukorka	27 mg/100 g		
	Cukormentes rágógumi	115 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	Fehérítő/krémesítő	40 mg/100 g		
	Édesítőszerek	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 bevitel 9 mg/nap		
	Alkoholmentes porított italkeverékek	14,5 mg/kg (egyenértékű 1,5 mg/100 ml-rel)		
***Lippia citriodora* sejtkultúrákból származó szárított kivonat**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Lippia citriodora* HTN®Vb sejtkultúrákból származó szárított kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A *Lippia citriodora* leveléből nyert hasonló kivonat étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
***Echinacea angustifolia* sejtkultúrákból származó kivonat**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az *Echinacea angustifolia* gyökeréből nyert hasonló kivonat étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
***Echium plantagineum* olaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*A sztearidonsav maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Finomított echiumolaj”	
	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		
Epigallokatekin-gallát zöldtealevelek (*Camellia sinensis*) tisztított kivonata formájában	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	A jelölésen fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a kivonatból legfeljebb napi 300 mg fogyasztható	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Élelmiszeradagonként vagy étrendkiegészítő-adagonként 150 mg kivonat		
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek			
L-ergotionein	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „L-ergotionein”	
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Vas-nátrium EDTA	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek (anhidrid EDTA-ban kifejezve)*	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	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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			
***Sardinops sagax*ból származó halpeptidek**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Halpeptid termékre vonatkozó maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(Halpeptidek *Sardinops sagax*)”	
	Joghurtra, joghurtitalra, erjesztett 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)		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
***Glycyrrhiza glabra*ból származó flavonoidok**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Glycyrrhiza glabraból származó flavonoidok maximális mennyiségei*	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Glycyrrhiza glabra 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 kiszerelésben 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		
***Fucus vesiculosus* algából származó fukoidánkivonat**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Fucus vesiculosus* algából származó fukoidánkivonat”.	
	Az általános népességnek szánt élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is beleértve	250 mg/nap		
***Undaria pinnatifida* algából származó fukoidánkivonat**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Undaria pinnatifida* algából származó fukoidánkivonat”.	
	Az általános népességnek szánt élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is beleértve	250 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
2′-Fukozil-laktóz	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „2′-fukozil-laktóz”. 2. A 2′-fukozil-laktóztartalmazó 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-laktóztartalmazó más élelmiszert. 3. A 2′-fukozil-laktóztartalmazó, 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-laktóztartalmazó élelmiszert.	
	Ízesítés nélküli pasztőrözött és sterilezett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	1,2 g/l		
	Ízesítés nélküli erjesztett tejalapú termékek	Italok esetében 1,2 g/l		
		Italoktól eltérő termékek esetében 19,2 g/kg		
	Ízesített erjesztettej-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		
		Italoktól eltérő termékek esetében 12 g/kg		
		Italfehérítők esetében 400 g/kg		
	Müzliszeletek	12 g/kg		
	Asztali édesítőszerek	200 g/kg		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto-*N*-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-*N*-neotetraózzal 2:1 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	Italoktól eltérő termékek esetében 12 g/kg		
		Fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített folyékony élelmiszerek esetében 1,2 g/l		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto-N-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 tésztatermékek	60 g/kg		
	Ízesített italok	1,2 g/l		
	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	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		
		Kisgyermekek esetében 1,2 g/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Galakto-oligoszacharid	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek (a galakto-oligoszacharid kg-ban kifejezett mennyisége 1 kg végső élelmiszerben)*		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	0,333		
	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		
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek (a galakto-oligoszacharid kg-ban kifejezett mennyisége 1 kg végső élelmiszerben)*		
	Gyümölcs-/zöldséglevek	0,021		
	Gyümölcsalapú 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	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	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			
	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			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Glükózamin-szulfát-kálium-klorid	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
Glükózamin-szulfát-nátrium-klorid	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
Guargumi	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 tej-/gabonatermékek esetében a használati utasításban egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a gabonapelyheket és a tejterméket a fogyasztás előtt össze kell keverni.	
	Friss tejtermékek, például joghurt, erjesztett 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		
***Bacteroides xylanisolvens* felhasználásával erjesztett hőkezelt tejtermékek**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	Erjesztett tejtermékek (folyékony, félfolyékony vagy porlasztva szárított por formában)			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Hidroxitirozol	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 olívapogácsa-olajok 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 jégstrukturáló fehérje	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Jégstrukturáló fehérje”	
	Étkezési jég	0,01 %		
***Ilex guayusa* szárított levelének vizes kivonata**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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			
Izomalto-oligoszacharid	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek (az izotóniás italokat is ideértve)	6,5 %		
	Gyümölcslevek	5 %		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	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”. 2. Az új élelmiszernek az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni a következő tájékoztatással: „Az izomaltulóz glükóz- és fruktózforrás”.	
Laktitol	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Laktitol”	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula és tabletta formájában)	20 g/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Lakto-N-neotetraóz	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Lakto-*N*-neotetraóz”. 2. A Lakto-N-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-N-neotetraózt tartalmazó más élelmiszert. 3. A Lakto-N-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-N-neotetraózt tartalmazó élelmiszert.	
	Ízesítés nélküli pasztőrözött és sterilezett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	0,6 g/l		
	Ízesítés nélküli erjesztett tejalapú termékek	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 9,6 g/kg		
	Ízesített erjesztettej-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		
	Müzliszeletek	6 g/kg		
	Asztali édesítőszerek	100 g/kg		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek	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 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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	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 legfeljebb 1,2 g/l 2′-O-fukozil-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 tésztatermékek	30 g/kg		
	Ízesített italok	0,6 g/l		
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	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		
Lucernából (*Medicago sativa*) nyert levélkivonat	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Lucernából (*Medicago sativa*) nyert fehérje” vagy „Alfalfából (*Medicago sativa*) nyert fehérje”.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	10 g/nap		
Likopin	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”	
	Gyümölcslé-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok 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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
***Blakeslea trispora*ból származó likopin**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”	
	Gyümölcslé-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok 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		
Paradicsomból származó likopin	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”	
	Gyümölcslé-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	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		
Paradicsomból származó likopin oleorezin	*Adott élelmiszer-kategória*	*A likopin maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Paradicsomból származó likopin oleorezin”.	
	Gyümölcslé-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*A likopin maximális mennyiségei*		
	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		
Magnézium-citrát-malát	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Magnézium-citrát-malát”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			
Magnóliakéreg-kivonat	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Magnóliakéreg-kivonat”	
	Mentolos cukorkák (édességek)	Leheletfrissítő 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 kukoricacsíraolaj	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Kukoricacsíraolaj-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 g/nap		
	Rágógumi	2 %		
Metil-cellulóz	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	Ízesített és ízesítés nélküli erjesztett tejtermékek			
	Hideg desszertek (tej-, zsír-, gyümölcs-, gabona-, ill. tojásalapú termékek)			
	Gyümölcskészítmények (pépek, pürék, kompótok)			
	Levesek és erőlevesek			
(6S)-5-Metil-tetrahidrofolsav, glükózamin só	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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)	*Adott élelmiszer-kategória*	*A szilícium maximális mennyiségei*	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		
Shiitake gombából (*Lentinula edodes*) származó tenyésztestkivonat	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Lentinula edodes* gombából származó tenyésztestkivonat” vagy „Shiitake gombából származó tenyésztestkivonat”	
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Noni gyümölcslé (*Morinda citrifolia*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Noni gyümölcslé” vagy „*Morinda citrifolia* gyümölcslé”	
	Pasztőrözött gyümölcs- és gyümölcsnektár-alapú italok	30 ml egyszeri bevitel esetén (legfeljebb 100 %-os nonilé) vagy napi kétszer 20 ml, legfeljebb 40 ml napi bevitel		
Noni gyümölcslépor (*Morinda citrifolia*)	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 „*Morinda citrifolia* gyümölcslépor”	
Noni gyümölcspüré és -sűrítmény (*Morinda citrifolia*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: Gyümölcspüré esetében: „*Morinda citrifolia* gyümölcspüré” vagy „Noni gyümölcspüré” Gyümölcssűrítmény esetében: „*Morinda citrifolia* 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		
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	Édes kenhető készítmények, töltelékek és bevonatok	31 g/100 g		
	Fűszeres szószok, ecetes savanyúságok, mártások és ízesítők	88 g/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	26 g/nap		
		Gyümölcssűrítmény		
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	Édes kenhető készítmények, töltelékek és bevonatok	7 g/100 g		
	Fűszeres szószok, ecetes savanyúságok, mártások és ízesítők	20 g/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	6 g/nap		
Nonilevél (*Morinda citrifolia*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Nonilevél” vagy „*Morinda citrifolia* levél”. 2. A fogyasztót tájékoztatni kell arról, hogy egy csésze forrázat elkészítéséhez legfeljebb 1 g szárított és pörkölt *Morinda citrifolia* levél használható fel.	
	Forrázatok készítéséhez	Egy csésze elfogyasztásra szánt forrázat elkészítéséhez legfeljebb 1 g szárított és pörkölt *Morinda citrifolia* levél használható fel.		
Noni gyümölcspor (*Morinda citrifolia*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Morinda citrifolia* gyümölcspor” vagy „Noni gyümölcspor”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,4 g/nap		
***Odontella aurita* mikroalga**	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Odontella aurita* 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 %		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj	*Adott élelmiszer-kategória*	*A fitoszterolok/fitosztanolok maximális mennyiségei*	Az 1169/2011/EU rendelet III. mellékletének 5. pontjával összhangban	
	Az 1308/2013/EU tanácsi rendelet VII. melléklete VII. része 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 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. 2. Az egy italosflakonba/üvegbe kerülő fitoszterolok/fitosztanolok mennyisége nem haladhatja meg a 3 g-ot. 3. A salátaöntetek, a majonéz és a fűszeres öntetek esetében egy kiszerelés egy adagot tartalmazhat.		
	Tejalapú termékek, mint például zsírszegény- vagy sóványtej-alapú termékek, esetleg gyümölcs és/vagy gabonafélék hozzáadásával, erjesztettej-alapú termékek, mint például a joghurt, és sajtalapú termékek (zsírtartalom ≤ 12 g/100 g), amelyeknél adott esetben csökkentették a tejzsírtartalmat, és a zsírt, illetve a fehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették			
	Szójaitalok			
	Salátaöntetek, majonéz és fűszeres öntetek			
Tintahalból kivont olaj	*Adott élelmiszer-kategória*	*A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Tintahalolaj”.	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajttermékek 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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei*		
	Sütőipari termékek (kenyér és zsemlefélék)	200 mg/100 g		
	Müzliszeletek	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		
	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	200 mg/étel		
Nagy nyomású pasztőrözéssel előállított pasztőrözöttgyümölcs-alapú készítmények	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	A „nagy nyomáson pasztőrözött” 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			
Foszfatált kukoricakeményítő	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Foszfatált kukoricakeményítő”	
	Sütött sütőipari termékek	15 %		
	Tészta			
	Reggeli gabonapelyhek			
	Müzliszeletek			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Halból nyert foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin	*Adott élelmiszer-kategória*	*A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei*	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		
Szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin	*Adott élelmiszer-kategória*	*A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei*	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 (vagyis 40 mg 100 ml fogyasztásra kész italban)		
	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	*Adott élelmiszer-kategória*	*A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szója foszfatidil-szerin és foszfatidsav”	A termék nem forgalmazható várandós vagy szoptató nők részére.
	Reggeli gabonapelyhek	80 mg/100 g		
	Müzliszeletek	350 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei*		
	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 (vagyis 40 mg 100 ml fogyasztásra kész italban)		
	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		
Tojássárgájából származó foszfolipidek	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	Nincs meghatározva			
Fitoglikogén	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Fitoglikogén”	
	Feldolgozott élelmiszerek	25 %		
Fitoszterolok/fitosztanolok	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 fűszeres öntetek esetében egy kiszerelés egy adagot tartalmazhat.		
	Rozskenyér legalább 50 % rozstartalommal (teljes kiőrlésű rozsliszt, rozsmag egészben vagy darálva és rozspehely) és legfeljebb 30 % búzatartalommal, továbbá legfeljebb 4 % hozzáadott cukortartalommal, hozzáadott zsír nélkül.			
	Salátaöntetek, majonéz és fűszeres öntetek			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Maximális mennyiségek*		
	Szójaital			
	Tej típusú termékek, mint például zsírszegény vagy sovány tej típusú termékek, esetleg gyümölcs és/vagy gabonafélék hozzáadásával, amelyeknél adott esetben csökkentették a tejzsírtartalmat, illetve a tejzsírt és/vagy a tejfehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették.			
	Erjesztettej-alapú termékek, mint például a joghurt, és sajt típusú termékek (zsírtartalom < 12 %/100 g), amelyeknél esetleg csökkentették a tejzsírtartalmat, illetve a tejzsírt és/vagy a tejfehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették			
	Az 1308/2007/EU tanácsi rendelet VII. melléklete VII. része 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			
Szilvamagolaj	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	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”	

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Prolil-oligopeptidáz (enzimkészítmény)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 kapszula/nap; egyenértékű napi 12,6 mg sertésvese-kivonattal Diamin-oxidáz- (DAO-) tartalom: 0,9 mg/nap (3 kapszula, kapszulánként 0,3 mg DAO-tartalom)		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer			
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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.	

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Transz-rezveratrol	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „*Transz*-rezveratrol” 2. A transz-rezveratrolt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszert szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula vagy tabletta formájában)	150 mg/nap		
Transz-rezveratrol (mikrobiális forrás)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „*Transz*-rezveratrol” 2. A transz-rezveratrolt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszert szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az ártéri japánkeserűfűből (*Fallopia japonica*) kivont rezveratrol étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
Kakastaréj-kivonat	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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		
	Fromage frais (krémsajt)	110 mg/100 g vagy mg/100 ml		
Sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) olaj vagy inkamogyoró-olaj (*Plukenetia volubilis*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Sacha Inchi olaj (*Plukenetia volubilis*)”	
	A lenmagolajra vonatkozók szerint	A lenmagolaj élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Szalatrimok	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 fogyasztása gyermekek számára nem javasolt.	
	Sütőipari termékek és édességek			
DHA-ban és EPA-ban gazdag *Schizochytrium sp.* olaj	*Adott élelmiszer-kategória*	*A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Schizochytrium* 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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei*		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek			
	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		
	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, *fromage frais*-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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
***Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) olaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*A DHA maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Schizochytrium* sp. mikroalgából (ATCC PTA-9695) származó olaj”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajttermékek 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		
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*A DHA maximális mennyiségei*		
	Sütőipari 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		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	200 mg/100 g		
***Schizochytrium* sp. olaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*A DHA maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „*Schizochytrium* sp. mikroalgából nyert olaj”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajttermékek 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		
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*A DHA maximális mennyiségei*		
	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 bébiételek			
	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, 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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
***Schizochytrium* sp. (T18) olaj**	*Adott élelmiszer-kategória*	*A DHA maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Schizochytrium sp. mikroalgából nyert olaj”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajttermékek 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		
	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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*A DHA maximális mennyiségei*		
	Sütőipari 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		
	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 kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	200 mg/100 g		
Fermentált szójababkivonat	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 gyógyszert 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		
Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat (*Triticum aestevium*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat”	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Egyenértékű legfeljebb 6 mg/nap spermidinnel		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Sucromalt	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*		
	Kenyér	8 %		
	Sütőipari termékek	5 %		
	Hús és húskészítmények	3 %		
	Ételízesítők és fűszerek	3 %		
	Reszelt sajtok	2 %		
	Diétás élelmiszerek	5 %		
	Szószok	2 %		
	Italok	5 %		
Napraforgóolaj-kivonat	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Napraforgóolaj-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1,1 g/nap		
Szárított *Tetraselmis chuii* mikroalga	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szárított *Tetraselmis chuii* mikroalga” vagy „Szárított *T. chuii* mikroalga” A szárított *Tetraselmis chuii* mikroalgát tartalmazó étrend-kiegészítőkön fel kell tüntetni a következő kijelentést: „Elhanyagolható mennyiségű jódot tartalmaz”.	
	Szószok	20 % vagy 250mg/nap		
	Speciális sók	1 %		
	Ízesítő	250 mg/nap		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	250 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
***Therapon barcoo*/ Scortum**	A javasolt felhasználás megfelel a lazac felhasználásának, azaz halból készült gasztro-termékek és -ételek készítése, a halból készült főtt, nyers, füstölt és sült termékeket is ideértve			
D-Tagatóz	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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-tagatóztól (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	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Taxifolinban gazdag kivonat”.	
	A csecsemők, kisgyermekek, valamint 14 évesnél fiatalabb gyermekek kivételével az általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	100 mg/nap		
Trehalóz	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 élelmiszernek az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni azzal a tájékoztatással, hogy: „A trehalóz glükózforrás”.	
	Nincs meghatározva			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
UV-fénnyel kezelt gomba (*Agaricus bisporus*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*A D_2-vitamin maximális mennyiségei*		
	Gomba (*Agaricus bisporus*)	10 µg D_2-vitamin/100 g friss termék	1. Az új élelmiszer megnevezése annak a jelölésén, illetve az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „UV-fénnyel kezelt gomba (*Agaricus bisporus*)" 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".	
UV-fénnyel kezelt sütőélesztő (*Saccharomyces cerevisiae*)	*Adott élelmiszer-kategória*	*A D_2-vitamin maximális mennyiségei*	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 D_2-vitamin /100 g		
	Élesztővel kelesztett finompékáruk	5 µg D_2-vitamin /100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 µg D_2-vitamin /nap		
UV-fénnyel kezelt kenyér	*Adott élelmiszer-kategória*	*A D_2-vitamin maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezését annak a jelölésén ki kell egészíteni a következővel: „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmaz".	
	Élesztővel kelesztett kenyér és zsemlefélék (öntetek nélkül)	3 µg D_2-vitamin /100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
UV-fénnyel kezelt tej	*Adott élelmiszer-kategória*	*A D_3-vitamin maximális mennyiségei*	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 pasztőrözött teljes tej ekként fogyasztva	5–32 µg/kg az általános népesség esetében, a csecsemők kivételével		
	Az 1308/2013/EU rendeletben meghatározott pasztőrözött zsírszegény tej ekként fogyasztva	1–15 µg/kg az általános népesség esetében, a csecsemők kivételével		
K_2-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	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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 zöldséglevek	0,6 g/100 g		
	Üdítőitalok	0,6 g/100 g		
	Előkészített hús	2 g/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Élesztő-béta-glükánok	*Adott élelmiszer-kategória*	*Az élesztőből (Saccheromyces cerevisiae) származó tiszta béta-glükánok maximális mennyiségei*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(*Saccharomyces cerevisiae*) 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 koncentrátumokat és a dehidratált leveket	1,3 g/kg		
	Gyümölcsízesítésű 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		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	*Az élesztőből (Saccheromyces cerevisiae) származó tiszta béta-glükánok maximális mennyiségei*		
	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		
	Erjesztett 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	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szintetikus zeaxantin”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Cink-L-pidolát	*Adott élelmiszer-kategória*	*Maximális mennyiségek*	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			
	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 termékpiacok 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.).

2. táblázat: Specifikációk

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
N-acetil-D-neuraminsav	**Leírás:** Az *N*-acetil-D-neuraminsav egy fehértől a piszkosfehérig terjedő színű kristályos por. **Meghatározás:** **Kémiai név:** IUPAC-nevek: N-acetil-D-neuraminsav (dihidrát) 5-Acetamido-3,5-didezoxi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranozonsav (dihidrát) Szinonimák: Sziálsav (dihidrát) **Kémiai képlet:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (sav) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihidrát) **Molekulatömeg:** 309,3 Da (sav) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrát) **CAS-szám:** 131-48-6 (szabad sav) 50795-27-2 (dihidrát) **Specifikációk:** Leírás: fehértől piszkosfehérig terjedő színű kristályos por pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 1,7–2,5 N-acetil-D-neuraminsav (dihidrát): > 97,0 % Víz (dihidrát: 10,4 %): ≤ 12,5 %(m/m) Szulfáthamu: < 0,2 %(m/m) Ecetsav (szabad savként és/vagy nátrium-acetátként): < 0,5 %(m/m) **Nehézfémek:** Vas: < 20,0 mg/kg Ólom: < 0,1 mg/kg Fehérjemaradékok: < 0,01 %(m/m)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Oldószermaradékok: 2-Propanol: < 0,1 %(m/m) Aceton: < 0,1 %(m/m) Etil-acetát: < 0,1 %(m/m) **Mikrobiológiai kritériumok:** *Salmonella:* 25 g-os mintában nincs jelen Összes aerob mezofil baktérium száma: < 500 CFU/g Enterobacteriaceae: 10 g-os mintában nincs jelen *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* 10 g-os mintában nincs jelen *Listeria monocytogenes:* 25 g-os mintában nincs jelen *Bacillus cereus:* < 50 CFU/g Élesztők: < 10 CFU/g Penészgombák: < 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: < 10 EU/mg CFU: telepképző egység; EU: endotoxin egység
***Adansonia digitata* szárított (majomkenyérfa)-gyümölcshús**	**Leírás/meghatározás:** A majomkenyérfa (*Adansonia digitata*) gyümölcsét fákról szüretelik. A kemény héj összeroppantása után a gyümölcshúst elválasztják a magoktól és a héjtól. A gyümölcshúst ledarálják, elkülönítik a durva és a finom törmeléket (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 (glükózként): 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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
***Ajuga reptans* sejtkultúrákból származó kivonat**	**Leírás/meghatározás:** Az *Ajuga reptans* L. szövettenyészeteiből származó vizes-alkoholos kivonat, amely lényegileg egyenértékű a hagyományos *Ajuga reptans*-kultúrák föld feletti virágzó részeiből készült kivonatokkal.
L-alanil-L-glutamin	**Leírás/meghatározás:** Az L-alanil-L-glutamint az *Escherichia coli* 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): ≤ 0,2 % Izzítási maradék: ≤ 0,1 % Szárítási veszteség: ≤ 0,5 % Optikai forgatóképesség: +9,0 – +11,0° pH (1 %; H_2O): 5,0–6,0 Ammónium (NH_4): ≤ 0,020 % Klorid (Cl): ≤ 0,020 % Szulfát (SO_4): ≤ 0,020 % **Mikrobiológiai kritériumok:** *Escherichia coli*: nincs/g
***Ulkenia* sp. mikroalgából nyert algaolaj**	**Leírás/meghatározás:** Az *Ulkenia* sp. mikroalgából nyert 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 % Transzzsírsavak: ≤ 1,0 % DHA-tartalom: ≥ 32 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Allanblackia magolaj	**Leírás/meghatározás:** Az *Allanblackia* magolaj az *Allanblackia* családhoz tartozó növényfajok (az *A. floribunda* [más néven *A. parviflora*] és az *A. stuhlmannii*) magjából nyert olaj. **A zsírsavak összetétele:** Laurinsav (C12:0): < 1,0 % Mirisztinsav (C14:0): < 1,0 % Palmitinsav (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinsav (C16:1): < 1,0 % Sztearinsav (C18:0): 45–58 % Olajsav (C18:1): 40–51 % Linolsav (C18:2): < 1,0 % γ-Linolénsav (C18:3): < 1,0 % Arachinsav (C20:0): < 1,0 % Szabad zsírsavak: legfeljebb 0,1 % **Jellemzők:** Transzzsírsavak: legfeljebb 0,5 % Peroxidszám: maximum 0,8 meq/kg Jódszám: < 46 g/100 g El nem szappanosítható rész: legfeljebb 1,0 % Elszappanosítási szám: 185–198 mg KOH/g
***Aloe macroclada* Baker levélkivonat**	**Leírás/meghatározás:** *Aloe macroclada* Baker leveléből származó porított gélkivonat, amely lényegileg egyenértékű az Aloe vera L. Burm.-ból származó hasonló géllel. Hamu: 25 % Élelmi rostok: 28,6 % Zsír: 2,7 % Nedvesség: 4,7 % Poliszacharidok: 9,5 % Fehérje: 1,63 % Glükóz: 8,9 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
***Euphausia superba* krillből származó olaj**	**Leírás/meghatározás:** A lipidextraktum *Euphausia superba* 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 lipidextraktumból. 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 Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 3 % vagy 0,6 25 °C-on való vízaktivitásban kifejezve Foszfolipidek: 35–50 % Transzzsírsavak: ≤ 1 % EPA (ejkozapentaénsav): ≥ 9 % DHA (dokozahexénsav): ≥ 5 %
***Euphausia superba* krillből származó, foszfolipidekben gazdag olaj**	**Leírás/meghatározás:** A foszfolipidekben gazdag olajat *Euphausia superba* 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 Oxidációs stabilitás: Az *Euphausia superba* krillből származó, foszfolipidekben gazdag 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: ≥ 60 % Transzzsírsavak: ≤ 1 % EPA (ejkozapentaénsav): ≥ 9 % DHA (dokozahexénsav): ≥ 5 %
Arachidonsavban gazdag, a *Mortierella alpina* gombából nyert olaj	**Leírás/meghatározás:** Az arachidonsavban gazdag világossárga olajat a *Mortierella alpina* gomba géntechnológiával nem módosított IS-4, I49-N18 és FJRK-MA01 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 Transzzsírsavak: a teljes zsírsavtartalom legfeljebb 0,5 %-a El nem szappanosítható rész: ≤ 1,5 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Peroxidszám: ≤ 5 meq/kg Anizidinszám: ≤ 20 Savszám: ≤ 1,0 KOH/g Nedvesség: ≤ 0,5 %
***Argania spinosa*ból származó argánolaj**	**Leírás/meghatározás:** Az argánolajat az *Argania spinosa* (L.) Skeels gyümölcse mandulához hasonló magjainak hidegsajtolásával nyerik. A magok sajtolás előtt pörkölhetők, 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: <10 meq O_2/kg
***Haematococcus pluvialis* algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezin**	**Leírás/meghatározás:** Az asztaxantin egy, a *Haematococcus pluvialis* alga által termelt karotinoid. Az alga szaporodását különböző tenyésztési módszerekkel érik el: használhatnak napfénynek kitett vagy szigorú ellenőrzés mellett megvilágított zárt rendszereket, esetleg nyitott medencéket. Az algasejteket betakarítják és megszárítják; az oleorezint vagy szuperkritikus CO_2-vel vagy oldószerrel (etil-acetát) extrahálják. Az asztaxantint olívaolajjal, pórsáfránymagolajjal, napraforgóolajjal vagy közepes szénláncú triglicerideekkel (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 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 *E. coli*: negatív *Salmonella*: negatív *Staphylococcus*: negatív
Bazsalikommag (*Ocimum basilicum*)	**Leírás/meghatározás:** A bazsalikom (*Ocimum basilicum* L.) a „Lamiales” rendbe és azon belül a „*Lamiaceae*” 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 (*Ocimum basilicum* L.) tartalmazó gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek előállítási folyamata előduzzasztási és pasztőrözési 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 %
Erjesztett feketebab kivonata	**Leírás/meghatározás:** Az erjesztett feketebab kivonata (Touchi-kivonat) egy finom, világosbarna, fehérjében gazdag por, amelyet *Aspergillus oryzae* segítségével erjesztett kisméretű szójababból (*Glycine max (L.) Merr.*) vizes extrakcióval nyernek. Az extraktum α-glükozidáz-inhibitort tartalmaz. **Jellemzők:** Zsír: ≤ 1,0 % Fehérje: ≥ 55 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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
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
***Buglossoides arvensis* magolaj**	**Leírás/meghatározás:** A finomított Buglossoides-olajat a *Buglossoides arvensis* (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 ≥ 8,0 %(m/m)-a Transzzsírsavak: az összes zsírsav ≤ 2,0 %(m/m)-a Savszám: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidszám: ≤ 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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
***Calanus finmarchicus*-ból nyert olaj**	**Leírás/meghatározás:** Az új élelmiszer a *Calanus finmarchicus* 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 % Transzzsírsavak: < 1,0 % Asztaxantinészterek: < 0,1 % Peroxidszám: < 3,0 meq O_2/kg
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 **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 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 **Mikrobiológiai kritériumok:** Összes aerob csíra száma: ≤ 500 CFU/g Penészgombák/élesztő: ≤ 500 CFU/g *Escherichia coli*: negatív teszt *Salmonella*: negatív teszt *Staphylococcus aureus:* negatív teszt *Pseudomonas aeruginosa*: negatív teszt

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
***Salvia hispanica* (aztékzsálya) magjából származó olaj**	**Leírás/meghatározás:** Az aztékzsályaolajat (99,9 %-os tisztaságú) aztékzsályamagokból (*Salvia hispanica* L.) nyerik hidegsajtolással. Az eljárás oldószer hozzáadása nélkül történik, a sajtolást követően az olajat derítőmedencében tárolják, ahol kiszűrik belőle a szennyeződéseket. Előállítható szuperkritikus CO_2-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 szennyeződéseket. Savasság (olajsavban kifejezve): ≤ 2,0 % Peroxidszám: ≤ 10 meq/kg Oldhatatlan szennyeződések: ≤ 0,05 % Alfa-linolénsav: ≥ 60 % Linolsav: 15–20 %
Aztékzsályamag (*Salvia hispanica*)	**Leírás/meghatározás:** Az azték zsálya (*Salvia hispanica* L.) az ajakosvirágúak (*Labiatae*) 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 (EU: a szénhidrátok a rendelkezésre álló szénhidrátok = cukor + keményítő) (**) A nyersrost a rost azon része, amely főként emészthetetlen cellulózból, pentozánokból és ligninből áll. **Előállítási folyamat:** Az aztékzsálya-magot tartalmazó gyümölcslevek és gyümölcslékeverékek előállítási folyamata előduzzasztási és pasztőrözési lépéseket is tartalmaz. Az előállítás során mikrobiológiai ellenőrzéseket végeznek és felügyeleti rendszereket alkalmaznak.
***Aspergillus niger*ből származó kitin-glükán**	**Leírás/meghatározás:** A kitin-glükán az *Aspergillus niger* tenyésztestéből 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).

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Szárítási veszteség: ≤ 10 % Kitin-glükán: ≥ 90 % Kitin/glükán arány: 30:70–60:40 Hamu: ≤ 3,0 % Lipidek: ≤ 1,0 % Fehérjék: ≤ 6,0 %
***Fomes fomentarius*ból származó kitin-glükán komplex**	**Leírás/meghatározás:** A kitin-glükán komplexet a *Fomes fomentarius* 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 % 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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes mezofil baktérium: ≤ 10^3/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10^3/g Kóliformok 30 °C-on: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* és más patogén baktériumok: Nincs/25 g
Gombából (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*) származó kitozán-kivonat	**Leírás/meghatározás:** A (főként poli(D-glükózamint) tartalmazó) kitozán-kivonatot az *Agaricus bisporus* szárából vagy az *Aspergillus niger* tenyésztestéből 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: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Külső jellemzők: finom, szabadon folyó por Küllem: a piszkosfehértől az enyhén barnás színig Szag: szagtalan **Tisztaság:** Kitozántartalom (% m/m, szárazanyagra vonatkoztatva): 85 Glükántartalom (% m/m, szárazanyagra vonatkoztatva): ≤ 15 Szárítási veszteség (% m/m, szárazanyagra vonatkoztatva): ≤ 10 Viszkozitás (1 %-os ecetsavban oldott 1 %-os oldat): 1–15 Acetilációs szint (mol%/száraz tömeg): 0–30 Viszkozitás (1 %, 1 %-os ecetsavban) (mPa.s): az *Aspergillus niger*ből származó kitozán esetében 1–14; az *Agaricus bisporus*ból származó kitin esetében 12–25 Hamu (% m/száraz tömeg): ≤ 3,0 Fehérjék (% m/száraz tömeg): ≤ 2,0 Részecskeméret: > 100 nm Tömörített sűrűség (g/cm³): 0,7–1,0 Zsírmegkötő képesség 800x (m/nedves tömeg): megfelelt

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Higany (ppm): ≤ 0,1 Ólom (ppm): ≤ 1,0 Arzén (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,5 **Mikrobiológiai kritériumok:** Aerob baktériumok száma (CFU/g): ≤ 10^3 Élesztő- és penészszám (CFU/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 *Salmonella*: Nincs/25 g *Listeria monocytogenes*: Nincs/25 g
Kondroitin-szulfát	**Leírás/meghatározás:** A kondroitin-szulfát (nátriumsó) egy bioszintetikus termék. A kondroitin-szulfát az *Escherichia coli* O5:K4:H4 U1-41 (ATCC 24502) baktériummal végzett erjesztésből származó kondroitin vegyi szulfatálásának terméke. A kondroitin-szulfát (nátriumsó) (% szárazanyagra számítva): 95–105 MWw (tömegátlag) (kDa): 5–12 MWn (számátlag) (kDa): 4–11 Diszperzitás ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Szulfatálási minta (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Szárítási 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
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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Kémiai képlet: $Cr(C_6H4NO_2)_3$ Kémiai jellemzők: Króm-pikolinát: ≥ 95 % Króm(III): 12–13 % Króm(VI): nem kimutatható Víz: ≤ 4,0 %
***Cistus incanus* L. Pandalis gyógynövény**	**Leírás:** *Cistus incanus* L. Pandalis gyógynövény; a *Cistaceae* családhoz tartozó, a Földközi-tenger vidékén, a Halkidikí-félszigeten honos faj. **Összetétel:** Nedvesség: 9–10 g/100 g gyógynövény Fehérje: 6,1 g/100 g gyógynövény Zsír: 1,6 g/100 g gyógynövény Szénhidrátok: 50,1 g/100 g gyógynövény Rost: 27,1 g/100 g gyógynövény Ásványi anyagok: 4,4 g/100 g gyógynövény Nátrium: 0,18 g Kálium: 0,75 g Magnézium: 0,24 g Kalcium: 1,0 g Vas: 65 mg B1-vitamin: 3,0 µg B2-vitamin: 30 µg B6-vitamin: 54 µg C-vitamin: 28 mg A-vitamin: kevesebb mint 0,1 mg E-vitamin: 40–50 mg Alfa-tokoferol: 20–50 mg Béta- és gamma-tokoferol: 2–15 mg Delta-tokoferol: 0,1–2 mg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Citikolin	***Citikolin (szintetikus)*** **Leírás/meghatározás:** 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): ≤ 5,0 % Ammónium: ≤ 0,05 % Arzén: Legfeljebb 2 ppm Szabad foszforsavak: ≤ 0,1 % 5′-Citidilsav: ≤ 1,0 % **Mikrobiológiai kritériumok:** Összcsíraszám: ≤ 10^3 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: 1 g-os mintában nincs jelen ***Citikolin (mikrobiális forrás)*** **Leírás/meghatározás:** Az *E. coli* géntechnológiával módosított törzsével (BCT19/p40k) végzett erjesztés útján nyerik. A mikrobiális forrásból származó citikolin specifikációja megegyezik az engedélyezett szintetikus citikolinéval.
Clostridium butyricum	**Leírás/meghatározás:** A *Clostridium butyricum* (CBM-588) egy Gram-pozitív, spóraképző, obligát anaerob, nem patogén, géntechnológiával nem módosított baktérium. Gyűjteményi szám: FERM BP-2789 **Mikrobiológiai kritériumok:** Összes életképes aerob baktérium: ≤ 10^3 CFU/g *Escherichia coli*: 1 g-ban nem kimutatható

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Staphylococcus aureus: 1 g-ban nem kimutatható *Pseudomonas aeruginosa*: 1 g-ban nem kimutatható Élesztő- és penészgombák: ≤ 10^2 CFU/g
Zsírtalanított kakaópor-kivonat	Kakaókivonat (*Theobroma cacao* 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 kakaókivonat	Alacsony zsírtartalmú kakaókivonat (*Theobroma cacao* 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 %
***Coriandrum sativum*ból nyert koriandermag-olaj**	**Leírás/meghatározás:** A koriandermag-olaj a *Coriandrum sativum* L. növény magjaiból nyert, zsírsavak gliceridjeit tartalmazó olaj. Halványsárga szín és semleges íz jellemzi. CAS-szám: 8008-52-4 A zsírsavak összetétele: Palmitinsav (C16:0): 2–5 % Sztearinsav (C18:0): < 1,5 % Petroszelinsav (cisz-C18:1(n-12)): 60–75 % Olajsav (cisz-C18:1 (n-9)): 8–15 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Linolsav (C18:2): 12–19 % α-Linolénsav (C18:3): < 1,0 % Transzzsírsavak: ≤ 1,0 % **Tisztaság:** Törésmutató (20 °C-on): 1,466–1,474 Savszám: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidszám: ≤ 5,0 meq/kg Jódszám: 88–110 egység Elszappanosítási szám: 186–200 mg KOH/g El nem szappanosítható rész: ≤ 15 g/kg
***Crataegus pinnatifida* szárított gyümölcse**	**Leírás/meghatározás:** A *Rosaceae* családhoz tartozó, Kína északi részén és Koreában honos *Crataegus pinnatifida* faj szárított gyümölcse. **Összetétel:** Szárazanyag: 80 % Szénhidrátok: 55 g/kg (friss termékben) Fruktóz: 26,5–29,3 g/100 g Glükóz: 25,5–28,1 g/100 g C-vitamin: 29,1 mg/100 g (friss termékben) Nátrium: 2,9 g/100 g (friss termékben) 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 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 gélszűréses kromatográfia, melyet az α-ciklodextrinnek a megtisztított anyalúgból való kristályosítása követ; vagy olyan membránszeparációs 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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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: [α]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: *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany or Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA*), amennyiben a VIZSGÁLATI MÓDSZERBEN szereplő feltételek teljesülnek. **Tisztaság:** Víz: ≤ 11 % (Karl Fischer-módszer) Komplexképző-maradék: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Redukáló anyagok: ≤ 0,5 % (glükózban kifejezve) Szulfáthamu: ≤ 0,1 % Ólom: ≤ 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. 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-NH_2 (10 μm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Germany) 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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 × (AS/AR) (WR/WS) ahol: AS és AR a mintaoldat, illetve a referenciaoldat α-ciklodextrin-csúcsértékeinek tartományai. WS és WR 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-ciklohexadekén-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: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) **Azonosítás:** Olvadási tartomány: 285 °C felett felbomlik Oldhatóság: vízben könnyen oldódik; etanolban nagyon kis mértékben oldódik Fajlagos forgatóképesség: [α]D 25: 174° és 180° között (1 %-os oldat) **Tisztaság:** Víz: ≤ 11 % Komplexképző-maradék (8-ciklohexadekén-1-on; CHDC): ≤ 4 mg/kg Oldószermaradék (n-dekán): ≤ 6 mg/kg Redukáló anyagok: ≤ 0,5 % (glükózban kifejezve) Szulfáthamu: ≤ 0,1 %
A *Leuconostoc mesenteroides* által termelt dextránkészítmény	1. **Porított formában:** Szénhidrátok: 60 % (dextrán: 50 %, mannit: 0,5 %, fruktóz: 0,3 %, leukróz: 9,2 %) Fehérje: 6,5 % Lipid: 0,5 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 diacilglicerin-olaj	**Leírás/meghatározás:** Glicerinből és étkezési növényi olajokból származó zsírsavakból állítják elő, különösen szójababolajból (*Glycine max*) vagy repcemagolajból (*Brassica campestris, Brassica napus*), 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 % **Egyebek:** Savszám: ≤ 0,5 mg KOH/g Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,1 % Peroxidszám: ≤ 1,0 meq/kg El nem szappanosítható rész: ≤ 2,0 % Transzzsírsavak: ≤ 1,0 % MAG = monoacilglicerinek DAG = diacilglicerinek TAG = triacilglicerinek

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
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 %
***Lippia citriodora* sejtkultúrákból származó szárított kivonat**	**Leírás/meghatározás:** *Lippia citriodora* (Palau) Kunth HTN®Vb sejtkultúrákból származó szárított kivonat
***Echinacea angustifolia* sejtkultúrákból származó kivonat**	Az *Echinacea angustifolia* gyökeréből származó, a növény szövettenyészetéből nyert kivonat, amely lényegileg egyenértékű az *Echinacea angustifolia* gyökeréből származó, etanol-vízben 4 %-os echinakoziddá titrált kivonattal.
***Echium plantagineum* olaj**	**Leírás/meghatározás:** Az echiumolaj az *Echium plantagineum* L. magjaiból nyert olaj finomításából származó halványsárga termék. Sztearidonsav: az összes zsírsav ≥ 10 %(m/m)-a Transzzsírsavak: az összes zsírsav ≤ 2,0 %(m/m)-a Savszám: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidszám: ≤ 5,0 meq O_2/kg El nem szappanosítható rész: ≤ 2,0 % Fehérjetartalom (összes nitrogén): ≤ 20 µg/ml Pirrolizidin alkaloidok: 4,0 µg/kg-os kimutatási határérték mellett nem kimutatható
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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk		
	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-1*H*-imidazol-4-il)-2-(trimetil-ammónio)-propanoát Kémiai képlet: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Molekulatömeg: 229,3 Da CAS-szám: 497-30-3		
	Paraméter	**Specifikációk**	**Módszer**
	Külső jellemzők	Fehér por	Vizuális
	Optikai forgatóképesség	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]	Polarimetria
	Kémiai tisztaság	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	Azonosítás	A szerkezetnek megfelel	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	Elemanalízis
	Összes oldószermaradék (metanol, etil-acetát, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] ≤ 1 000 ppm	Gázkromatográfia [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Szárítási veszteség	Belső standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Szennyeződések	< 0,8 %	HPLC/GPC vagy 1H-NMR

<table>
<tr><th>Engedélyezett új élelmiszer</th><th>Specifikációk</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>Paraméter</th><th>Specifikációk</th><th>Módszer</th></tr>
<tr><td>Nehézfémek[b) c)]</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ólom</td><td>< 3,0 ppm</td><td>ICP/AES</td></tr>
<tr><td>Kadmium</td><td>< 1,0 ppm</td><td>(Pb, Cd)</td></tr>
<tr><td>Higany</td><td>< 0,1 ppm</td><td>Atomfluoreszcencia (Hg)</td></tr>
<tr><td>Mikrobiológiai specifikációk[b)]</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Összes életképes aerob baktérium (TVAC)</td><td>≤ 1×10^3 CFU/g</td><td>[Eur. Ph. 01/2011:50104]</td></tr>
<tr><td>Összes élesztő- és penészszám (TYMC)</td><td>≤ 1×10^2 CFU/g</td><td></td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>1 g-os mintában nincs jelen</td><td></td></tr>
</table>
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° (c = 1, H_2O)
b) Az egyes tételeken végzett vizsgálatok
c) Az 1881/2006/EK rendelet szerinti felső határértékek
</td></tr>
<tr><td>Vas-nátrium EDTA</td><td>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: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$
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: ≤ 0,1 %
Nitrilo-triecetsav: ≤ 0,1 %</td></tr>
<tr><td>Vas-ammónium-foszfát</td><td>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</td></tr>
</table>

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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): ≤ 7,0 %(m/m) Ammónia: 5–9 % (m/m) Víz: ≤ 3,0 %
***Sardinops sagax*ból származó halpeptidek**	**Leírás/meghatározás:** Az új élelmiszer-összetevő egy peptidkeverék, amelyet a hal (*Sardinops sagax*) izomszöveteiből lúgos, proteázkatalizátoros hidrolízissel vonnak ki, majd a peptidfrakciót oszlopkromatográfiával választják el, vákuum alatt koncentrálják és porlasztva szárítják. Sárgásfehér por. Peptidek (*) (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 (*) Kjeldahl-módszer
***Glycyrrhiza glabra*ból származó flavonoidok**	**Leírás/meghatározás:** A *Glycyrrhiza glabra* L. gyökeréből vagy gyökérdarabjából származó flavonoidokat etanollal végzett extrakcióval nyerik ki, majd közepes lánchosszú trigliceridekkel tovább extrahálják. Sötétbarna színű, 2,5–3,5 % glabridint tartalmazó folyadék. Nedvesség: < 0,5 % Hamu: < 0,1 % Peroxidszám: ≤ 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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
***Fucus vesiculosus* algából származó fukoidánkivonat**	**Leírás/meghatározás:** A *Fucus vesiculosus* 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 *Escherichia coli*: nincs/g *Salmonella*: Nincs/10 g *Staphylococcus aureus*: nincs/g A kivonat két engedélyezett típusának összetétele, a fukoidántartalom szerint: 1. kivonat: 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 % 2. kivonat: Fukoidán: 60–65 % Alginát: 3,0–6,0 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 *Undaria pinnatifida* 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 *Escherichia coli*: nincs/g *Salmonella*: Nincs/10 g *Staphylococcus aureus*: nincs/g A kivonat két engedélyezett típusának összetétele, a fukoidántartalom szerint: 1. kivonat: Fukoidán: 75–95 % Alginát: 2,0–6,5 % Polifloroglucin: 0,5–3,0 % Mannit: 1–10 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–1,0 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 2,0–2,5 % 2. kivonat: 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-glukopiranóz 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 szintézis útján előállított, kristályosítás útján izolált por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. **Tisztaság:** 2′-Fukozil-laktóz: ≥ 95 % D-laktóz: ≤ 1,0 % (m/m) L-fukóz: ≤ 1,0 % (m/m) Difukozil-d-laktóz izomerek: ≤ 1,0 % (m/m) 2′-Fukozil-d-laktulóz: ≤ 0,6 % (m/m) pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 3,2–7,0 Víz (%): ≤ 9,0 % Szulfáthamu: ≤ 0,2 % Ecetsav: ≤ 0,3 % Oldószermaradékok (metanol, 2-propanol, metil-acetát, aceton): egyenként ≤ 50,0 mg/kg, együtt ≤ 200,0 mg/kg) Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 %

<table>
<tr><th>Engedélyezett új élelmiszer</th><th colspan="2">Specifikációk</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">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</td></tr>
<tr><td>2′-Fukozil-laktóz (mikrobiális forrás)</td><td colspan="2">Meghatározás:
Kémiai név: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranóz
Kémiai képlet: $C_{18}H_{32}O_{15}$
CAS-szám: 41263-94-9
Molekulatömeg: 488,44 g/mol</td></tr>
<tr><td></td><td>Forrás:
Az Escherichia coli genetikailag módosított törzse (K-12)</td><td>Forrás:
Az Escherichia coli genetikailag módosított törzse (BL21)</td></tr>
<tr><td></td><td>Leírás:
A 2′-fukozil-laktóz egy mikrobiális eljárással előállított kristályos por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. A 2’-fukozil-laktózt kristályosítás útján izolálják.
Tisztaság:
2′-Fukozil-laktóz: ≥ 94 %
D-laktóz: ≤ 3,0 %
L-fukóz: ≤ 1,0
Difukozil-D-laktóz: ≤ 1,0 %
2′-Fukozil-D-laktulóz: ≤ 1,0 %
pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 3,2–5,0
Víz: ≤ 5,0 %
Szulfáthamu: ≤ 1,5 %
Ecetsav: ≤ 1,0 %
Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 %</td><td>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. A 2′-fukozil-laktózt porlasztva szárítják.
Tisztaság:
2′-Fukozil-laktóz: ≥ 90 %
Laktóz: ≤ 5,0 %
Fukóz: ≤ 3,0 %
3′-Fukozil-laktóz: ≤ 5,0 %
Fukozil-galaktóz: ≤ 3,0 %
Difukozil-laktóz: ≤ 5,0 %
Glükóz: ≤ 3,0 %
Galaktóz: ≤ 3,0 %
Víz: ≤ 9,0 % (por)
Szulfáthamu: ≤ 0,5 % (por és folyadék)
Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 % (por és folyadék)</td></tr>
</table>

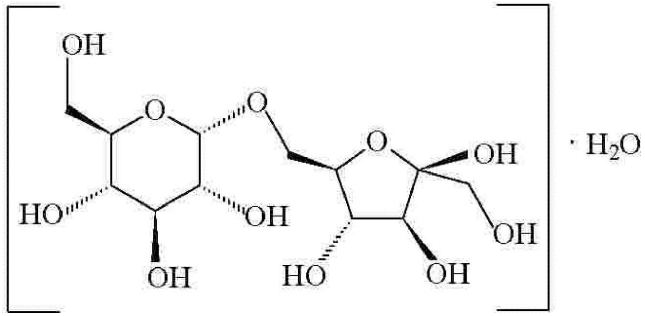
Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk	
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztők: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g Endotoxin: ≤ 10 EU/mg	**Nehézfémek:** Ólom: 0,02 mg/kg (por és folyadék); Arzén: 0,2 mg/kg (por és folyadék) Kadmium: 0,1 mg/kg (por és folyadék) Higany: 0,5 mg/kg (por és folyadék) **Mikrobiológiai kritériumok:** Összcsíraszám: ≤ 10^4 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) *Salmonella*: negatív/100 g (por), negatív/200 ml (folyadék) *Cronobacter*: negatív/100 g (por), negatív/200 ml (folyadék) Endotoxin: ≤ 100 EU/g (por), ≤ 100 EU/ml (folyadék) Aflatoxin M_1: 0,025 µg/kg (por és folyadék)
Galakto-oligoszacharid	**Leírás/meghatározás:** **A galakto-oligoszacharidot enzimatikus folyamat útján laktózból állítják elő *Aspergillus oryzae-*, *Bifidobacterium bifidum-* és *Bacillus circulans*-eredetű β-galaktozidázok felhasználásával.** GOS: legalább 46 % szárazanyag Laktóz: legfeljebb 40 % szárazanyag Glükóz: legfeljebb 22 % szárazanyag Galaktóz: legalább 0,8 % szárazanyag Hamu: legfeljebb 4,0 % szárazanyag Fehérje: legfeljebb 4,5 % szárazanyag Nitrit: max. 2 mg/kg	
***Aspergillus niger* gombából és az *E. Coli* 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°	

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
***Aspergillus niger* gombából és az *E. Coli* 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°
***Aspergillus niger* gombából és az *E. Coli* 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 *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (*Leguminosae* család) természetes törzseiből származó magok őrölt endospermiuma. Főleg nagy molekulatömegű, egymáshoz glikozidkötéssel kapcsolódó galaktopiranóz and mannopiranóz egységekből álló poliszacharidok alkotják, amelyeket kémiailag 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. **Fizikai–kémiai tulajdonságok:** **Por** Eltarthatóság: 2 év Szín: fehér Szag: enyhe Átlagos részecskeátmérő: 60–70μm Nedvesség: legfeljebb 15 % Viszkozitás (*) 1 óra elteltével –

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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
***Bacteroides xylanisolvens* felhasználásával erjesztett hőkezelt tejtermékek**	**Leírás/meghatározás:** A hőkezelt erjesztett tejtermékeket *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) starterkultúrával állítják elő. A zsírszegény tejet (zsírtartalma 1,5 % és 1,8 % közötti) vagy sovány tejet (zsírtartalma 0,5 % vagy annál kevesebb) pasztőrözik vagy ultramagas hőmérsékleten kezelik a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) segítségével történő erjesztése előtt. Az így előállított erjesztett tejterméket homogenizálják, majd a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ártalmatlanítása érdekében hőkezelik. A végtermék nem tartalmaz életképes *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) sejteket (*). (*) Módosított DIN EN ISO 21528-2.
Hidroxitirozol	**Leírás/meghatározás:** A hidroxitirozol kémiai szintézissel előállított halványsárga, viszkózus folyadék. Molekulaképlet: $C_8H_{10}O_3$ Molekulatömeg: 154,6 g/mol CAS-szám: 10597-60-1 Nedvesség: ≤ 0,4 % Szag: jellegzetes

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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
III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje	**Leírás/meghatározás:** A jégstrukturálófehérje-készítmény egy világosbarna folyadék, amelyet géntechnológiával módosított étkezési sütőélesztő (*Saccharomyces cerevisiae*) merítéses fermentációjával állítanak elő, miután az élesztő genomjába bejuttatták a jégstrukturáló fehérjét kódoló szintetikus gént. A fehérje expressziója és kiválasztása a tápközegben történik, ahol mikroszűréssel elválasztják az élesztősejtektől, majd ultraszűréssel koncentrálják. Következésképpen az élesztősejtek sem eredeti állapotukban, sem módosulva nem kerülnek át a jégstrukturálófehérje-készítménybe. A jégstrukturálófehérje-készítmény az eredeti jégstrukturáló fehérjéből, glükozilált 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: ≤ 2,0 % DNS: Nem kimutatható
***Ilex guayusa* szárított levelének vizes kivonata**	**Leírás/meghatározás:** Sötétbarna folyadék. Az *Ilex guayusa* szárított levelének vizes kivonata.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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
Izomalto-oligoszacharid	**Por:** Oldhatóság (víz) (%): > 99 Glükóz (% szárazanyagra számítva): ≤ 5,0 Izomaltóz + DP3 – DP9 (% szárazanyagra számítva): ≥ 90 Nedvesség (%): ≤ 4,0 Szulfáthamu (g/100g): ≤ 0,3 **Nehézfémek:** Ólom (mg/kg): ≤ 0,5 Arzén (mg/kg): ≤ 0,5 **Szirup:** Szárított szilárdanyagok (g/100 g): > 75 Glükóz (% szárazanyagra számítva): ≤ 5,0 Izomaltóz + DP3 – DP9 (% szárazanyagra számítva): ≥ 90 pH: 4–6 Szulfáthamu (g/100g): ≤ 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 enzimatikus eljárással. A kereskedelmi termék a monohidrát. Külső jellemzők: gyakorlatilag szagtalan, édes ízű, fehér vagy csaknem fehér kristályok.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Kémiai név: 6-O-α-D-glükopiranozil-D-fruktofuranóz, monohidrát CAS-szám: 13718-94-0 Kémiai képlet: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Szerkezeti képlet  Molekulatömeg: 360,3 (monohidrát) **Tisztaság:** Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) Szárítási veszteség: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 óra) **Nehézfémek:** Ólom: ≤ 0,1 mg/kg Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben (*) („Műszeres eljárások”) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók. (*) 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 színtelen 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: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekulatömeg: 344,31 g/mol CAS-szám: 585-86-4

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság: Oldhatóság (vízben): vízben nagyon jól oldódik Fajlagos forgatóképesség: [α] D20 = + 13° to + 16° Tartalom: ≥ 95 % d.b (d.b: szárazanyagra vonatkoztatva) Víz: ≤ 10,5 % Más poliolok: ≤ 2,5 % d.b Redukáló cukrok: ≤ 0,2 % d.b Kloridok: ≤ 100 mg/kg d.b Szulfátok: ≤ 200 mg/kg d.b Szulfáthamu: ≤ 0,1 % d.b Nikkel: ≤ 2,0 mg/kg d.b Arzén: ≤ 3,0 mg/kg d.b Ólom: ≤ 1,0 mg/kg d.b
Lakto-N-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-glükopiranóz Kémiai képlet: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-szám: 13007-32-4 Molekulatömeg: 707,63 g/mol **Leírás:** A lakto-N-neotetraóz a 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 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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
Lakto-N-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-glükopiranóz Kémiai képlet: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-szám: 13007-32-4 Molekulatömeg: 707,63 g/mol **Forrás:** Az *Escherichia coli* genetikailag módosított törzse (K-12) **Leírás:** A lakto-N-neotetraóz egy mikrobiológiai eljárással előállított kristályos por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. A lakto-N-neotetraózt kristályosítás útján izolálják. **Tisztaság:** Tartalom (vízmentes): ≥ 92 % D-laktóz: ≤ 3,0 % Lakto-N-trióz II: ≤ 3,0 % *para*-lacto-N-neohexaóz: ≤ 3,0 % Lakto-N-neotetraóz fruktóz izomer: ≤ 1,0 % pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 4,0–7,0 Víz: ≤ 9,0 % Szulfáthamu: ≤ 0,4 % Oldószermaradékok (metanol): ≤ 100 mg/kg Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztők: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg
Lucernából (*Medicago sativa*) nyert levélkivonat	**Leírás/meghatározás:** A lucernát (*Medicago sativa* L.) a betakarítástól számított két órán belül feldolgozzák. Aprítják, majd összezúzzák. A lucernát olajprésben sajtolva rostos maradékot és préslét kapnak (10 %-os szárazanyag-tartalom). A préslében található szárazanyag körülbelül 35 %-ban tartalmaz nyersfehérjét. A préslé 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 (*all*-transz-likopin) Kémiai képlet: $C_{40}H_{56}$ Molekulatömeg: 536,85 Da

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
***Blakeslea trispora*ból származó likopin**	**Leírás/meghatározás:** A *Blakeslea trispora*ból 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. Védeni 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 (*Lycopersicon esculantum* 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. Védeni 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 (*Lycopersicon esculentum*) 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 %
Magnézium-citrát-malát	**Leírás/meghatározás:** A magnézium-citrát-malát egy, a fehértől a sárgásfehérig terjedő színű amorf por.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Kémiai képlet: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ 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 % Szárítási 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 *Magnolia officinalis* L kérgéből nyerik, és szuperkritikus szén-dioxid segítségével állítják elő. A kérget megmossák, a nedvességtartalom 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 % Magnolol és honokiol: ≥ 94 % Összes eudesmol: ≤ 2 % Nedvesség: 0,50 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Arzén (ppm): ≤ 0,5 Ólom (ppm): ≤ 0,5 Metil-eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): ≤ 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: ≥ 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: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidszám: ≤ 10 meq O_2/kg **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.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
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 tartalmazzák: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3), ahol az R1, R2, R3 bármelyike az alábbiak egyike lehet: — H — CH_3 vagy — CH_2CH_3 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 (-OCH_3) és legfeljebb 5 % hidroxi-etoxil-csoport (-OCH_2CH_2OH) Kissé higroszkópos fehér vagy kissé sárgás-szürkés, szagtalan és íztelen, szemcsés vagy szálas por. Oldhatóság: Vízben megduzzad, tiszta vagy opálos, viszkózus, kolloid oldatot képezve. Etanolban, éterben és kloroformban oldhatatlan. Jégecetben oldódik. **Tisztaság:** Szárítási veszteség: ≤ 10 % (105 °C, 3 óra) Szulfáthamu: ≤ 1,5 % 800 ± 25 °C-on meghatározva pH: ≥ 5,0 és ≤ 8,0 (1 %-os kolloid oldat) **Nehézfémek:** Arzén: ≤ 3,0 mg/kg Ólom: ≤ 2,0 mg/kg Higany: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg
(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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság: Diasztereomertisztaság: a (6S)-5-metil-tetrahidrofolsav legalább 99 %-a Glükózamin-tartalom: 34–46 % (szárazanyagra vonatkoztatva) 5-Metil-tetrahidrofolsav-tartalom: 54–59 % (szárazanyagra vonatkoztatva) Víz: ≤ 8,0 % **Nehézfémek:** Ólom: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm Arzén: ≤ 2,0 ppm Bór: ≤ 10 ppm **Mikrobiológiai kritériumok:** Összes aerob mikroba száma: ≤ 100 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: 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 **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)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Shiitake gombából (*Lentinula edodes*) származó tenyésztestkivonat	**Leírás/meghatározás:** Az új élelmiszer-összetevő merítéses fermentációval tenyésztett *Lentinula edodes* gomba tenyésztestéből 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 *Lentinula edodes*ből származó tenyésztestkivonat tisztasága/összetétele:** Nedvesség: 98 % Szárazanyag: 2 % Szabad glükóz: < 20 mg/ml Összes fehérje (*): < 0,1 mg/ml N-tartalmú összetevők (**): < 10 mg/ml Lentinán: 0,8 – 1,2 mg/ml (*) Bradford-módszer (**) Kjeldahl-módszer
Noni gyümölcslé (*Morinda citrifolia*)	**Leírás/meghatározás:** A noni gyümölcsöket (a *Morinda citrifolia* L. gyümölcsét) kipréselik. Az így nyert levet pasztőrözik. Fermentálásra is sor kerülhet, préselés előtt vagy után. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg
Noni gyümölcslépor (*Morinda citrifolia*)	**Leírás/meghatározás:** A *Morinda citrifolia* 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-maltodextrinekkel 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 (*Morinda citrifolia*)	**Leírás/meghatározás:** A *Morinda citrifolia* gyümölcsét kézzel gyűjtik be. A magok és a héj mechanikusan eltávolíthatók a gyümölcspüréből. A pasztőrözést követően a pürét aszeptikus tárolóedényekbe töltik, és alacsony hőmérsékleten tárolják.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	A *Morinda citrifolia* sűrítmény *M. citrifolia* 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 pasztőrözik, majd vákuumlepárlóval 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 (*): ≤ 0,254 μg/ml Lucidin (*): nem kimutatható Alizarin (*): nem kimutatható Rubiadin (*): nem kimutatható **Koncentrátum:** Nedvesség: 48–53 % 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 (*): ≤ 0,254 μg/ml (*) A *Morinda citrifolia* gyümölcspürében és -sűrítményben 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).

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Nonilevél (*Morinda citrifolia*)	**Leírás/meghatározás:** A *Morinda citrifolia* 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 (*Morinda citrifolia*)	**Leírás/meghatározás:** A noni gyümölcsport a noni (*Morinda citrifolia 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. **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 (*): ≤ 2,0 µg/ml (*) A *Morinda citrifolia* gyümölcsporban előforduló antrakinonok elemzésére kifejlesztett és validált HPLC-UV módszerrel. Kimutatási határ: 2,5 ng/ml (5,15 dimetil-morindol)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
***Odontella aurita* 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 % **Egyebek:** Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,5 % Peroxidszám: ≤ 5,0 meq/kg Transzzsírsavak: ≤ 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: ≤ 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 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk		
	Transzzsírsavak: ≤ 1,0 % Dokozahexénsav: ≥ 20 % Ejkozapentaénsav: ≥ 10 %		
Nagy nyomású pasztőrözéssel előállított pasztőrözöttgyümölcs-alapú készítmények	**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
	aw	< 0,95	Hozzáadott cukrokkal biztosítva
	Végső tárolás	legfeljebb 60 nap legfeljebb +5 °C-on	A hagyományosan feldolgozott termékekre vonatkozó tárolás szerint
Foszfatált kukoricakeményítő	**Leírás/meghatározás:** A foszfatált kukoricakeményítő (foszfatált 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 foszfatált dikeményítő-foszfát kémiai jellemzői: Szárítási veszteség: 10–14 % pH: 4,5–7,5 Élelmi rost: ≥ 70 % Keményítő: 7–14 % Fehérje: ≤ 0,8 % Lipidek: ≤ 0,8 % Maradék kötött foszfor: legfeljebb 0,4 % (foszforként), „magas amilóztartalmú kukorica” mint forrás		

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
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 enzimatikus 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: < 5,0 meq O_2/kg ([1]) Tokoferolok antioxidánsként hozzáadhatók az 1129/2011/EU bizottsági rendeletnek megfelelően
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 lánchosszúságú 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 enzimes 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 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 enzimes 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 % Összes foszfolipid: ≥ 70 % Foszfatidil-szerin: ≥ 20 % Foszfatidsav: ≥ 20 % Gliceridek: ≤ 1,0 % Szabad L-szerin: ≤ 1,0 % Tokoferolok: ≤ 0,3 % Fitoszterolok: ≤ 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:** Glükózpolimer $(C_6H_{12}O_6)n$, amelyben a lineáris szerkezetű α(1 – 4)-glikozidkötések minden 8–12. glükózegységként α(1 – 6)-glikozidkötést tartalmazó elágazásokat képeznek. **Specifikációk:** Szénhidrátok: 97 % Cukrok: 0,5 % Rost: 0,8 % Zsír: 0,2 % Fehérje: 0,6 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
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 % 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.
Szilvamagolaj	**Leírás/meghatározás:** A szilvamagolaj a szilva (*Prunus domestica*) 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) Glükoalkaloid (összesen): ≤ 150 mg/kg Lizinoalanin (összesen): ≤ 500 mg/kg Lizinoalanin (szabad): ≤ 10 mg/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Prolil-oligopeptidáz (enzimkészítmény)	**Az enzim specifikációja:** Szisztematikus név: Prolil-oligopeptidáz Szinonimák: Prolil-endopeptidáz, prolin-specifikus endopeptidáz, endoprolil-peptidáz Molekulatömeg: 66 kDa EC-szám (Enzyme Commission Number): EC 3.4.21.26 CAS-szám: 72162-84-6 Forrás: az *Aspergillus niger* 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 (*)/g (> 34,8 PPU (**)/g) Külső jellemzők: mikrogranulátum Szín: Piszkosfehértől 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: ≤ 10^3 CFU/g Összes élesztő- és penészgomba: ≤ 10^2 CFU/g Szulfitredukáló anaerobok: ≤ 30 CFU/g *Enterobacteriaceae*: < 10 CFU/g *Salmonella*: 25 g-os mintában nincs jelen *Escherichia coli*: 25 g-os mintában nincs jelen *Staphylococcus aureus*: 10 g-os mintában nincs jelen *Pseudomonas aeruginosa*: 10 g-os mintában nincs jelen *Listeria monocytogenes*: 25 g-os mintában nincs jelen Antimikrobális aktivitás: nincs jelen

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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) (*) PPI – Protease Picomole International (**) PPU – Prolyl Peptidase Units vagy Proline Protease Units
Sertésveséből származó fehérjekivonat	**Leírás/meghatározás:** A fehérjekivonatot homogenizált sertésveséből nyerik sóprecipitációval és nagy sebességű centrifugálással. Az így nyert fehérjetartalmú csapadék 7 % diamin-oxidáz enzimet (enzim-nómenklatúra: E.C. 1.4.3.22) tartalmaz, melyet fiziológiai pufferrendszerben újraszuszpendálnak. Az így kapott sertésvese-kivonatot enteriálisan bevont pellet formában kapszulázzák az emésztőrendszer aktív szakaszához történő eljuttatása céljából. Alaptermék: Specifikációk: természetes diamin-oxidáz(DAO)-tartalmú, sertésveséből származó fehérjekivonat: Fizikai állapot: 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: *Brachyspira* spp.: negatív (valós idejű PCR) *Listeria monocytogenes*: negatív (valós idejű PCR) *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g Influenza A: negatív (valós idejű reverz transzkripciós PCR) *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Összes aerob mikroba száma: < 10^5 CFU/g Élesztő- és penészgomba: < 10^5 CFU/g *Salmonella*: Nincs/10 g Epesórezisztens enterobaktériumok: < 10^4 CFU/g **Végtermék:** A természetes DAO (E.C. 1.4.3.22)-tartalmú, enterálisan bevont, sertésveséből származó fehérjekivonat készítmény specifikációja: Halmazállapot: szilárd Szín: sárgásszürke

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Külső jellemzők: mikropelletek Enzimaktivitás: 110–220 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Savstabilitás: 15 perc 0,1M HCl, majd 60 perc pH=9,0-os borát: > 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Nedvességtartalom: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Összes aerob mikroba száma: < 10^4 CFU/g Összes élesztő- és penészszám: < 10^3 CFU/g *Salmonella*: Nincs/10 g Epesórezisztens enterobaktériumok: < 10^2 CFU/g
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 egyszeresen 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: ≤ 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 *Brassica napus* L. és *Brassica rapa* 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 glükozinolát: ≤ 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 *Escherichia coli*: 10 g-os mintában nincs jelen *Salmonella*: 25 g-os mintában nincs jelen

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Transz-rezveratrol	**Leírás/meghatározás:** A szintetikus *transz*-rezveratrol a piszkosfehértől a bézsig terjedő színű kristályokból áll. Kémiai név: 5-[(E)-2-(4-hidroxifenil)etenil]benzén-1,3-diol Kémiai képlet: $C_{14}H_{12}O_3$ 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 % Szárítási veszteség: ≤ 0,5 % **Nehézfémek:** Ólom: ≤ 1,0 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm Arzén: ≤ 1,0 ppm **Szennyeződések:** Diizopropil-amin: ≤ 50 mg/kg ***Microbiális forrás:*** A *Saccharomyces cerevisiae* 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), szárazanyagra vonatkoztatva Hamu: Legfeljebb 0,5 % (m/m) Nedvesség: Legfeljebb 3 % (m/m)
Kakastaréj-kivonat	**Leírás/meghatározás:** A kakastaréjból nyert kivonatot a *Gallus gallus* tarajából enzimatikus hidrolízissel, majd ezt követően szűrés, koncentrálás és kicsapódás lépéseivel állítják elő. A kakastaréj-kivonat fő összetevői a hialuronsav, a kondroitin-szulfát A és a dermatán-szulfát (kondroitin-szulfát B) glükózamino-glikánok. Fehér vagy majdnem fehér színű higroszkópos por. Hialuronsav: 60–80 % Kondroitin-szulfát A: ≤ 5,0 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Dermatán-szulfát (kondroitin-szulfát B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 **Tisztaság:** Kloridok: ≤ 1,0 % Nitrogén: ≤ 8,0 % Szárítási 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: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: 1 g-os mintában nincs jelen *Salmonella*: 1 g-os mintában nincs jelen *Staphylococcus aureus*: 1 g-os mintában nincs jelen *Pseudomonas aeruginosa*: 1 g-os mintában nincs jelen
Sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) olaj vagy inkamogyoró-olaj (*Plukenetia volubilis*)	**Leírás/meghatározás:** A sacha inchi olaj vagy inkamogyoró-olaj egy 100 %-ban hidegpréseléssel előállított növényi olaj, amelyet a *Plukenetia volubiis* L. magjából nyernek. Szobahőmérsékleten átlátszó, folyékony és fénylő olaj. Gyümölcsös, zöldes zöldségfélékre emlékeztető enyhe íz, nemkívánatos ízhatás nélkül. Küllem, tisztaság, fényesség, szín: szobahőmérsékleten folyékony, tiszta, fénylő aranysárga színű Szag és íz: gyümölcsös, zöldségre emlékeztető, nemkívánatos íz- vagy szaghatás nélkül. **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: < 15 meq O_2/kg Transzzsírsavak: < 1,0 g/100 g Összes telítetlen zsírsav: > 90 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 enzimatikus 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 glicerinészterek megoszlása: Triacilglicerinek: > 87 % Diacilglicerinek: ≤ 10 % Monoacilglicerinek: ≤ 2,0 % Zsírsavösszetétel: Hosszú láncú zsírsavak (LCFA) mol %-a: 33–70 % Rövid láncú zsírsavak (SCFA) mol %-a: 30–67 % Hosszú láncú telített zsírsavak: < 70 % (m/m) Transzzsírsavak: ≤ 1,0 % Szabad zsírsavak (olajsavban kifejezve): ≤ 0,5 % Triacilglicerin-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: ≤ 2,0 meq/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
DHA-ban és EPA-ban gazdag *Schizochytrium* sp. olaj	Savszám: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidszám: ≤ 5,0 meq/kg olaj Oxidációs stabilitás: a DHA-ban és EPA-ban gazdag *Schizochytrium* sp. 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 % Transzzsírsavak: ≤ 1 % DHA-tartalom: ≥ 22,5 % EPA-tartalom: ≥ 10 %
***Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) olaj**	Peroxidszám: ≤ 5,0 meq/kg olaj El nem szappanosítható rész: ≤ 3,5 % Transzzsírsavak: ≤ 2,0 % Szabad zsírsavak: ≤ 0,4 % Dokozapentaénsav (DPA) n-6: ≤ 7,5 % DHA-tartalom: ≥ 35 %
***Schizochytrium* 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 % Transzzsírsavak: ≤ 1,0 % DHA-tartalom: ≥ 32,0 %
***Schizochytrium* sp. (T18) olaj**	Savszám: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidszám: ≤ 5,0 meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,05 % El nem szappanosítható rész: ≤ 3,5 % Transzzsírsavak: ≤ 2,0 % Szabad zsírsavak: ≤ 0,4 % DHA-tartalom: ≥ 35 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
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, kukoricakeményítőből származó dextrin alkotja, melyet a feldolgozás során adnak hozzá. A gyártási folyamat során a K2-vitamin eltávolítására kerül. A fermentált szójababkivonat nattóból izolált nattokinázt tartalmaz; a nattó a géntechnológiával nem módosított szójajbabnak (*Glycine max* L.) a *Bacillus subtilis* var. natto egy kiválasztott törzsével történő fermentálásával előállított élelmiszer. Nattokináz-aktivitás: 20 000– 28 000 fibrindegradációs egység/g (*) Azonosítás: Megerősíthető Állapot: Nincs kellemetlen szag vagy íz Szárítási veszteség: ≤ 10 % K2-vitamin: ≤ 0,1 mg/kg **Nehézfémek:** Ólom: ≤ 5,0 mg/kg Arzén: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiológiai kritériumok:** Összes életképes aerob baktérium: ≤ 10^3 CFU ([3])/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10^2 CFU/g Kóliformok: ≤ 30 CFU/g Spóraképző baktériumok: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: Nincs/25 g *Salmonella*: Nincs/25 g *Listeria*: Nincs/25 g (*) Vizsgálati módszer Takaoka és munkatársai leírása szerint (2010.).
Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat (*Triticum aestevium*)	**Leírás/meghatározás:** A spermidinben gazdag búzacsíra-kivonatot nem erjesztett, tovább nem csírázó búzacsírából (*Triticum aestevium*) nyerik kifejezetten (de nem kizárólagosan) poliaminokat célzó szilárd-folyadék extrakcióval. Spermidin: 0,8–2,4 mg KOH/g Spermin: 0,4-1,2 mg KOH/g Spermidin-triklorid < 0,1 µg/g

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Putreszcin: < 0,3 mg/g Kadaverin: < 0,1 μg/g **Mikotoxinok:** Aflatoxinok (összesen): < 0,4 μg/kg **Mikrobiológiai kritériumok:** Összes aerob baktérium: < 10 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 100 CFU/g *Escherichia coli:* < 10 CFU/g *Salmonella:* Nincs/25 g *Listeria monocytogenes:* Nincs/25 g
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 *Leuconostoc citreum* baktérium vagy a *Bacillus licheniformis* rekombináns törzse által termelt enzim segítségével. Az így kapott oligoszacharidokat α-(1→6) és α-(l→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 % 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 fehérítése, savas mosás és neutralizáció.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 *Salmonella*: nincs jelen *Listeria monocytogenes*: nincs jelen
Napraforgóolaj-kivonat	**Leírás/meghatározás:** A napraforgóolaj-kivonatot a napraforgó *Helianthus Annuus* 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 %
Szárított *Tetraselmis chuii* mikroalga	**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.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság/összetétel: A sejtmag 18S rDNS-ének vizsgálata alapján (legalább 1 600 bázispár szekvenciaanalízisével), a National Center for Biotechnology Information (NCBI) adatbázisával való összevetés útján megállapítva: legalább 99,9 % Nedvességtartalom: ≤ 7,0 % 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/Therapon barcoo egy, a Terapontidae családba tartozó halfaj. Az Ausztráliában őshonos édesvízi fajok egyike. Napjainkban halgazdaságokban nevelik. Rendszertani azonosítás: Osztály: Actinopterygii > rend: Perciformes > család: Terapontidae > nem: Therapon vagy Scortum Barcoo A halhús összetétele: Fehérje (%): 18–25 Nedvesség (%): 65–75 Hamu (%): 0,5–2,0 Energia (KJ/Kg): 6 000-11 500 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

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
D-Tagatóz	**Leírás/meghatározás:** A tagatózt a galaktóz kémiai vagy enzimatikus konverzióval történő izomerizációjával, vagy pedig a fruktóz enzimatikus konverzióval végzett epimerizációjával állítják elő. Ezek egylépéses konverziós folyamatok. Külső jellemzők: Fehér vagy csaknem fehér kristályok Kémiai név: D-Tagatóz Szinonima: D-*lyxo*-Hexulóz CAS-szám: 87-81-0 Kémiai képlet: $C_6H_{12}O_6$ Molekulatömeg: 180,16 (g/mol) **Tisztaság:** Tartalom: ≥ 98 %, szárazanyagra vonatkoztatva Szárítási veszteség: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 óra) Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]20_D$: – 4 – – 5,6° (1 %-os vizes oldat) (*) Olvadási tartomány: 133–137 °C **Nehézfémek:** Ólom: ≤ 1,0 mg/kg (**) (*) 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. (**) Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben („Műszeres eljárások”) (*) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók.
Taxifolinban gazdag kivonat	**Leírás:** A dauriai vörösfenyő (*Larix gmelinii* (Rupr.) Rupr.) fájából származó, taxifolinban gazdag kivonat egy fehértől a halványsárgáig terjedő színű por, amely forró, vizes oldatokból kristályosodik ki. **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] Kémiai képlet: C15H12O7 Molekulatömeg: 304,25 Da CAS-szám: 480-18-2 **Specifikációk:** *Fizikai paraméter* Nedvesség: ≤ 10 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	A vegyület elemzése Taxifolin (m/m): ≥ 90,0 %, szárazanyagra vonatkoztatva ***Nehézfémek, peszticid*** 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 ***Oldószermaradékok*** Etanol: < 5 000 mg/kg ***Mikrobiológiai kritériumok*** Összcsíraszám (TCP): ≤ 10^4 CFU/g Enterobaktériumok: ≤ 100/g Élesztők és penészgombák: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: Nincs/1 g *Salmonella*: Nincs/10 g *Staphylococcus aureus*: Nincs/1 g *Pseudomonas*: Nincs/1 g **A taxifolinban gazdag kivonatot alkotó összevetők szokásos aránya (szárazanyagra számítva)** *A kivonat összetevői* — *Tartalom, szokásos megfigyelt arány (%)* 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 Víz (*) — 1,5 (*) A taxifolin hidratált formában és a szárítási folyamat során kristályos. Ennek eredményeként 1,5 % mennyiségben tartalmaz kristályvizet.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Trehalóz	**Leírás/meghatározás:** Nem redukáló diszacharid, amely két, α-1,1-glikozidkötéssel összekapcsolódó glükóz-molekularészből áll. Cseppfolyósított keményítőből állítják elő, többlépcsős enzimatikus 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: trehalóz % = $100 \times (R_U/R_S)\ (W_S/W_U)$

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 kevéssé oldódik Fajlagos forgatóképesség: [α]D20 + 199° (5 %-os vizes oldat) Olvadáspont: 97 °C (dihidrát) **Tisztaság:** Szárítási veszteség: ≤ 1,5 % (60 °C, 5h) Összes hamutartalom: ≤ 0,05 % **Nehézfémek:** Ólom: ≤ 1,0 mg/kg
UV-fénnyel kezelt gomba (*Agaricus bisporus*)	**Leírás/meghatározás:** Kereskedelmi célból termesztett *Agaricus bisporus*, amelynek esetében a leszedett gombát UV-fénnyel kezelik. UV-sugárzás: 200–800 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő besugárzás. **D_2-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:** D_2-vitamin a végtermékben: 5–10 µg/100g friss tömeg az eltarthatóság lejártakor
UV-fénnyel kezelt sütőélesztő (*Saccharomyces cerevisiae*)	**Leírás/meghatározás:** A sütőélesztőt (*Saccharomyces cerevisiae*) ultraibolyafénnyel kezelik, aminek következtében az ergoszterol D2-vitaminná (ergokalciferol) alakul át. Az élesztőkoncentrátum D_2-vitamin-tartalma 1 800 000–3 500 000 IU/100 gramm (450–875 µg/g). Sárgásbarna színű, szabadon folyó szemcsék

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	D_2-vitamin: Kémiai név: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-szekoergoszta-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: ≤ 10^3/g *Escherichia coli*: ≤ 10/g *Salmonella*: 25 g-os mintában nincs jelen
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 D_2-vitaminná (ergokalciferollá) alakuljon át benne. UV-sugárzás: 240–315 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő sugárzás maximum 5 mp-en keresztül, 10–50 mJ/cm² energiabevitellel. **D_2-vitamin:** Kémiai név: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-szekoergoszta-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol **Tartalom:** D_2-vitamin (ergokalciferol) a végtermékben: 0,75–3 µg/100 g (*) Élesztő a tésztában: 1–5 g/100 g (*) (*) EN 12821, 2009., európai szabvány. (**) Kalkulált receptmennyiség.
UV-fénnyel kezelt tej	**Leírás/meghatározás:** Az UV-fénnyel kezelt tej olyan (teljes vagy zsírszegény) tehéntej, amelyet pasztőrözést követően turbulens áramlás útján ultraibolya (UV) fénnyel történő sugárzásnak tesznek ki. A pasztőrözött tej UV-fénnyel történő kezelése növeli a termék D_3-vitamin- (kolekalciferol) koncentrációját, mivel a 7-dehidrokoleszterolt D_3-vitaminná alakítja. UV-sugárzás: 200–310 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő sugárzás, 1 045 J/l energiabevitellel.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	D_3-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:** D_3-vitamin a végtermékben: Teljes tej (*): 0,5–3,2 µg/100 g (**) Zsírszegény tej (*): 0,1–1,5 µg/100 g (**) (*) A mezőgazdasági termékpiacok 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. (**) HPLC
K_2-vitamin (menakinon)	Ezt az új élelmiszert szintetikus vagy mikrobiológiai eljárással állítják elő. ***A szintetikus K_2-vitamin (menakinon-7) specifikációja*** 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-naftalindione CAS-szám: 2124-57-4 Molekulaképlet: $C_{46}H_{64}O_2$ Molekulatömeg: 649 g/mol 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 K_2-vitamin (menakinon-7) specifikációja*** Forrás: *Bacillus subtilis* spp. natto K_2-vitamin (2-metil-3-all-transz-poliprenil-1,4-naftokinonok), vagy menakinon-sorozatok: a prenilált naftokinon-származékok egy csoportja. Az izoprén-szermaradékok számát – ebben az esetben 1 izoprén-egység 5 szénatomból áll – használják a menakinon-homológok jellemzésére. Megjelenési formája olajos szuszpenzió, mely elsősorban MK-7-et és kisebb mértékben MK-6-ot tartalmaz. K_2-vitamin- (menakinon-) sorozatok a következőkkel: menakinon-7 (MK-7)(n = 6), azaz $C_{46}H_{64}O_2$, menakinon-6 (MK-6)(n = 5), azaz $C_{41}H_{56}O_2$ és menakinon-4 (MK-4)(n = 3), azaz $C_{31}H_{40}O_2$.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Búzakorpa-kivonat	**Leírás/meghatározás:** A *Triticum aestivum* 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 **Mikrobiológiai paraméterek:** Mezofil baktériumok – összesen: legfeljebb 10 000/g Élesztők: legfeljebb 100/g Gombák: legfeljebb 100/g *Salmonella*: 25 g-os mintában nincs jelen *Bacillus cereus*: legfeljebb 1 000/g *Clostridium perfringens*: legfeljebb 1 000/g
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 (*Saccharomyces cerevisiae*) izolálják. A *Saccharomyces cerevisiae* 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. Ez az új élelmiszer három különböző formában áll rendelkezésre: oldható, oldhatatlan, illetve vízben oldhatatlan, de több folyékony mátrixban is diszpergálódó formában. **A (*Saccharomyces cerevisiae*) élesztő-béta-glükánok kémiai jellemzői:** **Oldható forma:** Összes szénhidrát: > 75 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	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 % **Mikrobiológiai adatok:** Összcsíraszám: < 1 000 CFU/g Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g Összes kóliformok: < 10 CFU/g Élesztő: < 25 CFU/g Penészgombák: < 25 CFU/g *Salmonella*: 25 g-os mintában nincs jelen *Escherichia coli*: 1 g-os mintában nincs jelen *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g *Staphylococcus aureus*: 1 g-os mintában nincs jelen **Nehézfémek:** Ólom: < 0,2 mg/g Arzén: < 0,2 mg/g

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Higany: < 0,1 mg/g Kadmium: < 0,1 mg/g
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:** Szárítási veszteség: < 0,2 % Összes transz-zeaxantin: > 96 % Cisz-zeaxantin: < 2,0 % Egyéb karotinoidok: < 1,5 % Trifenil-foszfin-oxid (CAS-szám: 791-28-6): < 50 mg/kg
Cink-L-pidolát	**Leírás/meghatározás:** A cink-L-pidolát egy fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, jellegzetes szagú por. Nemzetközi szabadnév (INN): L-piroglutaminsav, cinksó Szinonimák: Cink-5-oxoprolin, Cink-piroglutamát, Cink-pirrolidon-karboxilát, Cink-PCA, L-Cink-pidolát CAS-szám: 15454-75-8 Molekulaképlet: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$ Relatív vízmentes molekulatömeg: 321,4 Külső jellemzők: a 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 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Ólom: ≤ 3,0 ppm Arzén: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm **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.).