

# Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis



Izdevums  
latviešu valodā

## Tiesību akti

61. gadagājums  
2018. gada 24. jūlijs

### Saturs

#### II Neleģislatīvi akti

##### REGULAS

- ★ Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2018/1023 (2018. gada 23. jūlijs), ar kuru labo Īstenošanas regulu (ES) 2017/2470, ar ko izveido jauno pārtikas produktu Savienības sarakstu<sup>(1)</sup> ..... 1

<sup>(1)</sup> Dokuments attiecas uz EEZ.

LV

Tiesību akti, kuru virsraksti ir gaišajā drukā, attiecas uz kārtējiem jautājumiem lauksaimniecības jomā un parasti ir spēkā tikai ierobežotu laiku posmu.

Visu citu tiesību aktu virsraksti ir tumšajā drukā, un pirms tiem ir zvaigznīte.



## II

(Neleģislatīvi akti)

## REGULAS

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2018/1023**

(2018. gada 23. jūlijis),

**ar kuru labo Īstenošanas regulu (ES) 2017/2470, ar ko izveido jauno pārtikas produktu Savienības sarakstu**

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2015. gada 25. novembra Regulu (ES) 2015/2283 par jauniem pārtikas produktiem un ar ko groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1169/2011 un atceļ Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 258/97 un Komisijas Regulu (EK) Nr. 1852/2001 (<sup>(1)</sup>), un jo īpaši tās 8. pantu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) 2015/2283 8. pantu Komisijai līdz 2018. gada 1. janvārim jāizveido to jauno pārtikas produktu Savienības saraksts, kuri atļauti vai paziņoti saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 258/97 (<sup>(2)</sup>).
- (2) To jauno pārtikas produktu Savienības saraksts, kuri atļauti vai par kuriem paziņots saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 258/97, tika izveidots ar Komisijas Īstenošanas regulu (ES) 2017/2470 (<sup>(3)</sup>).
- (3) Saskaņā ar Regulas (ES) 2015/2283 36. pantu jauno pārtikas regulu piemēro no 2018. gada 1. janvāra. Vairāki produkti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 258/97 tika atļauti vai par tiem tika paziņots laikā no 2017. gada 6. decembra, kad pastāvīgā komiteja balsoja par Savienības sarakstu, līdz 2018. gada 1. janvārim, dienai, kad sāka piemērot Regulu (ES) 2015/2283. Tāpēc šie produkti būtu jāiekļauj ar Īstenošanas regulu (ES) 2017/2470 izveidotajā Savienības sarakstā.
- (4) 2017. gada 19. decembrī uzņēmums *Demethra Biotech S.r.l.* Komisijai paziņoja, ka tas uz Regulas (EK) Nr. 258/97 5. panta pamata Savienības tirgū laidis jauno pārtikas produktu "no šūnu kultūrām iegūts *Echinacea purpurea* ekstrakts". Šis jaunais pārtikas produkts nebija iekļauts Savienības sarakstā. Tāpēc Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. un 2. tabulā būtu jāiekļauj jauns ieraksts.
- (5) 2017. gada 21. un 22. decembrī uzņēmums *DuPont Nutrition & Biosciences ApS* un uzņēmums *FrieslandCampina Nederland BV* Komisijai paziņoja, ka tie uz Regulas (EK) Nr. 258/97 5. panta pamata Savienības tirgū laidusi jauno pārtikas produktu "2'-fukozillaktoze (no mikrobiāla avota)". "2'-fukozillaktoze (no mikrobiāla avota)" jau bija iekļauta Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikumā. Ar minētajiem jaunajiem paziņojumiem tiek mainīta vairāku šā jaunā pārtikas produkta specifikācijās norādīto parametru vērtība, un tāpēc Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksts "2'-fukozillaktoze (no mikrobiāla avota)" būtu attiecīgi jālabo.

<sup>(1)</sup> OV L 327, 11.12.2015., 1. lpp.<sup>(2)</sup> Eiropas Parlamenta un Padomes 1997. gada 27. janvāra Regula (EK) Nr. 258/97, kas attiecas uz jauniem pārtikas produktiem un jaunām pārtikas produktu sastāvdalām (OV L 43, 14.2.1997., 1. lpp.).<sup>(3)</sup> Komisijas 2017. gada 20. decembra Īstenošanas regula (ES) 2017/2470, ar ko saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2015/2283 izveido jauno pārtikas produktu Savienības sarakstu (OV L 351, 30.12.2017., 72. lpp.).

- (6) 2017. gada 20. decembrī uzņēmums *c-Lecta GmbH* Komisijai paziņoja, ka tas uz Regulas (EK) Nr. 258/97 5. panta pamata Savienības tirgū laidis jauno pārtikas produktu "trehaloze". "Trehaloze" jau bija iekļauta Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikumā. Minētais jaunais paziņojums ir par jaunu trehalozes avotu, saharozi. Tāpēc Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksta "trehaloze" specifikācija būtu attiecīgi jālabo.
- (7) Pēc Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 publicēšanas vairāku atļauto jauno pārtikas produktu specifikācijās un izmantošanas nosacījumos tika pamanītas kļūdas un izlaidumi. Tāpēc Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikumā dotais Savienības saraksts būtu jālabo.
- (8) Jaunais pārtikas produkts "L-alanil-L-glutamīns" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem tika atļauts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 258/97 5. pantu. Kategorija "dzērieni, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem" kļūdas dēļ bija izlaista. Tāpēc nepieciešams Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. tabulas ierakstu "L-alanil-L-glutamīns" labot, par atļauto pārtikas kategoriju tajā iekļaujot kategoriju "dzērieni, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem".
- (9) Jaunais pārtikas produkts "glikozamīns HCl" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem tika atļauts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 258/97 5. pantu. Pārtikas kategorija "dzērieni uz piena bāzes un līdzīgi maziem bērniem paredzēti produkti" bija iekļauta kļūdas dēļ, un tā no ieraksta būtu jādzēš. Tāpēc nepieciešams Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. tabulas ieraksta "glikozamīns HCl" labojums.
- (10) Jaunais pārtikas produkts "lakto-N-neotetraoze" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem un maksimālā līmeņa ierobežojumiem tika atļauts ar Komisijas Īstenošanas lēmumu (ES) 2016/375<sup>(1)</sup>. Frāze "maks. 1,2 g/l koncentrācijā" bija iekļauta kļūdas dēļ un būtu jādzēš no šā jaunā pārtikas produkta [ieraksta] pārtikas kategorijas "dzērieni uz piena bāzes un līdzīgi maziem bērniem paredzēti produkti". Tāpēc nepieciešams Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. tabulas ieraksta "lakto-N-neotetraoze" labojums.
- (11) Jaunais pārtikas produkts "kviešu (*Triticum aestivum*) dīgļu ekstrakts, kas bagāts ar spermidīnu" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem "pieaugušajiem, izņemot grūtnieces un ar krūti barojošas sievietes" tika atļauts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 258/97 5. pantu. Taču izņēmums, kas attiecas uz grūtniecēm un ar krūti barojošām sievietēm, kļūdas dēļ netika iekļauts Savienības sarakstā. Tādēļ nepieciešams Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. tabulas ieraksta "kviešu (*Triticum aestivum*) dīgļu ekstrakts, kas bagāts ar spermidīnu" labojums.
- (12) No jaunā pārtikas produkta "Antarktikas krila (*Euphausia superba*) eļļa" ieraksta Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulā kļūdas dēļ bija izlaista šāda prasība, kura tajā būtu jāiekļauj: "Noturība pret oksidēšanos: attiecībā uz visiem pārtikas produktiem, kas satur no Antarktikas krila (*Euphausia superba*) iegūtu eļļu, būtu jāpierāda noturība pret oksidēšanos, izmantojot piemērotu un atzītu valsts/starptautisku testēšanas metodiku (piem., AOAC)." Tāpēc nepieciešams šā Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksta labojums.
- (13) Jauno pārtikas produktu "Antarktikas krila (*Euphausia superba*) eļļa" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem atļāva izmantot Somijas kompetentās iestādes<sup>(2)</sup>. Specifikācijā kļūdas dēļ bija iekļauta šāda prasība: "Noturība pret oksidēšanos: attiecībā uz visiem pārtikas produktiem, kas satur no Antarktikas krila (*Euphausia superba*) iegūtu eļļu, kura bagāta ar fosfolipidiem, būtu jāpierāda noturība pret oksidēšanos, izmantojot piemērotu un atzītu valsts/starptautisku testēšanas metodiku (piem., AOAC)." Šī prasība būtu jāsvītro. Tāpēc nepieciešams Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksta "Antarktikas krila (*Euphausia superba*) eļļa" labojums.
- (14) Jaunais pārtikas produkts "čia (*Salvia hispanica*) sēklas" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem sākotnēji tika atļauts ar Komisijas Lēmumu 2009/827/EK<sup>(3)</sup>. Specifikācijā kļūdaini bija iekļauta šāda prasība: "(EV: ogħidrati ir pieejamie ogħidrati = cukurs + ciete)." Šī prasība būtu jāsvītro. Tāpēc nepieciešams Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksta "čia (*Salvia hispanica*) sēklas" labojums.

<sup>(1)</sup> Komisijas 2016. gada 11. marta Īstenošanas lēmums (ES) 2016/375, ar ko atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 258/97 atļauj laist tirgū lakto-N-neotetraizi kā jaunu pārtikas produktu sastāvdaļu (OV L 70, 16.3.2016., 22. lpp.).

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

<sup>(3)</sup> Komisijas 2009. gada 13. oktobra Lēmums 2009/827/EK, ar ko atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 258/97 atļauj laist tirgū Spānijas salvijas jeb chia (*Salvia hispanica*) sēklas kā jaunu pārtikas produktu sastāvdaļu (OV L 294, 11.11.2009., 14. lpp.).

- (15) Jaunais pārtikas produkts "no sēnēm (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*) iegūts hitozāna ekstrakts" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem sākotnēji tika atļauts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 258/97 5. pantu. Specifikācijā klūdaini bija iekļauta šāda prasība: "Tauku saistīšanas kapacitāte  $800 \times 9$  (svara un slapjā svara attiecība): apmierinoša." Šī prasība būtu jāaiizvieto ar "Tauku saistīšanas kapacitāte  $800 \times$  (svara un slapjā svara attiecība): tests izturēts." Tāpēc nepieciešams Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksta "No sēnēm (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*) iegūts hitozāna ekstrakts" labojums.
- (16) Jaunais pārtikas produkts "citikolīns" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem tika atļauts ar Komisijas Īstenošanas lēmumu 2014/423/ES<sup>(1)</sup>. Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulā jaunā pārtikas produkta "citikolīns" specifikācija attiecas uz citikolīnu, kas iegūts vai nu sintētiskā, vai mikrobioloģiskā procesā. Pēc minētās regulas publicēšanas kļuva skaidrs, ka citikolīna ieguves mikrobioloģiskajā procesā ir iesaistīts arī sintētiskais process. Tāpēc Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksta "citikolīns" specifikācija būtu jālabo, tajā iekļaujot tikai mikrobioloģisko ieguves procesu.
- (17) Jaunais pārtikas produkts "no šūnu kultūrām iegūts *Echinacea angustifolia* ekstrakts" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem sākotnēji tika atļauts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 258/97 5. pantu. Specifikācijā klūdas dēļ bija izlaists teksts "apraksts/definīcija". Tāpēc nepieciešams Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksta "no šūnu kultūrām iegūts *Echinacea angustifolia* ekstrakts" labojums.
- (18) Jaunais pārtikas produkts "galakto-oligosahāriids" ir iekļauts ar Komisijas Īstenošanas regulu (ES) 2017/2470 izveidotajā Savienības sarakstā. Enzīma "β-galaktozidāze" specifikācijā klūdas dēļ nebija norādīti mikrobiālie avoti *Pichia pastoris*, *Kluyveromyces lactis*, *Sporobolomyces singularis* un *Papiliotrema terrestris*. Tāpēc šie β-galaktozidāzes avoti būtu jāiekļauj Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ierakstā "galakto-oligosahāriids".
- (19) Jaunais pārtikas produkts "K<sub>2</sub> vitamīns (menahinons)" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem sākotnēji tika atļauts ar Komisijas Lēmumu 2009/345/EK<sup>(2)</sup>. K<sub>2</sub> vitamīna ķīmiskā definīcija bija iekļauta "mikrobioloģiski iegūtā K<sub>2</sub> vitamīna (menahinona-7) specifikācijās", taču klūdas dēļ tā nebija iekļauta "sintētiskā K<sub>2</sub> vitamīna (menahinona-7) specifikācijās". Tāpēc nepieciešams Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksta "K<sub>2</sub> vitamīns (menahinons)" labojums.
- (20) Jaunais pārtikas produkts "rauga beta-glikāni" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem tika atļauts ar Komisijas Īstenošanas lēmumu 2011/762/ES<sup>(3)</sup>. Specifikācijā "mikrobioloģiskie dati" un "smagie metāli" klūdaini attiecināti uz trim rauga beta-glikānu formām, nevis tikai uz "ūdenī nešķīstošu, taču daudzās šķidrājās matricās disperģējamo" formu. Tāpēc nepieciešams Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ieraksta "rauga beta-glikāni" labojums.
- (21) Jaunais pārtikas produkts "fitosterīni/fitostanoli" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem tika atļauts ar Komisijas Lēmumu 2004/333/EK<sup>(4)</sup>. 2016. gada 14. aprīlī uzņēmums BASF SE Human Nutrition, ENS/HR Komisijai paziņoja, ka tas uz Regulas (EK) Nr. 258/97 5. panta pamata kategorijā "uztura bagātinātājs" Savienības tirgū laidi jauno pārtikas produktu "fitosterīni/fitostanoli". Kategorija "uztura bagātinātājs" klūdas dēļ bija izlaista. Tāpēc Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. tabulas ierakstu "fitosterīni/fitostanoli" nepieciešams labot, tajā par atļauto pārtikas kategoriju iekļaujot kategoriju "uztura bagātinātājs".
- (22) Jaunais pārtikas produkts "ar arahidonskābi bagāta *Mortierella alpina* sugars sēņu eļļa" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem tika atļauts ar Komisijas Lēmumu 2008/968/EK<sup>(5)</sup>. Ķēnētiski nemodificētais sēņu sugars *Mortierella alpina* celms "CBS 210.32" klūdas dēļ nebija iekļauts specifikācijā. Tāpēc šis celms būtu jāiekļauj Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 2. tabulas ierakstā "ar arahidonskābi bagāta *Mortierella alpina* sugars sēņu eļļa".

<sup>(1)</sup> Komisijas 2014. gada 1. jūlija Īstenošanas lēmums 2014/423/ES, ar ko atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 258/97 atļauj laist tirgū citikolīnu kā jaunu pārtikas sastāvdālu (OV L 196, 3.7.2014., 24. lpp.).

<sup>(2)</sup> Komisijas 2009. gada 22. aprīļa Lēmums 2009/345/EK, ar ko atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 258/97 lauj laist tirgū jaunu pārtikas produktu sastāvdālu K<sub>2</sub> vitamīnu (menahinonu) no *Bacillus subtilis* natto (OV L 105, 25.4.2009., 16. lpp.).

<sup>(3)</sup> Komisijas 2011. gada 24. novembra Īstenošanas lēmums 2011/762/ES, ar ko atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 258/97 atļauj laist tirgū rauga beta-glikānus kā jaunu pārtikas produktu sastāvdālu (OV L 313, 26.11.2011., 41. lpp.).

<sup>(4)</sup> Komisijas 2004. gada 31. marta Lēmums 2004/333/EK, ar ko atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 258/97 atļauj laist tirgū dzeltenās ziežamās tauku pastas, salātu mērces, piena tipa produktus, fermentētus piena tipa produktus, sojas dzērienus un siera tipa produktus ar fitosterīnu/fitostanolu piedevu kā jaunu pārtikas produktu vai jaunu pārtikas sastāvdālu (OV L 105, 14.4.2004., 40. lpp.).

<sup>(5)</sup> Komisijas 2008. gada 12. decembra Lēmums 2008/968/EK, ar ko atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 258/97 atļauj laist tirgū *Mortierella alpina* eļļu ar augstu arahidonskābes saturu kā jaunu pārtikas produktu sastāvdālu (OV L 344, 20.12.2008., 123. lpp.).

- (23) Jaunais pārtikas produkts "epigallokatehīna gallāts attīrīta zaļās tējas lapu (*Camellia sinensis*) ekstrakta formā" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem sākotnēji tika atļauts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 258/97 5. pantu. Pārtikas kategorija "pārtikas produkti, kas bagātināti ar noteiktām vielām saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1925/2006" šajā ierakstā bija iekļauta kļūdas dēļ un no tā būtu jāsvītro. Turklat Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. tabulas ierakstu "epigallokatehīna gallāts attīrīta zaļās tējas lapu (*Camellia sinensis*) ekstrakta formā" nepieciešams labot, par atļauto pārtikas kategoriju iekļaujot kategoriju "pārtikas produkti, ieskaitot uztura bagātinātājus, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK".
- (24) Jaunais pārtikas produkts "no tomātiem iegūts likopēns" ar noteiktiem izmantošanas nosacījumiem tika atļauts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 258/97 5. pantu. Pārtikas kategorija "uztura bagātinātājs" kļūdas dēļ bija izlaista un būtu jāiekļauj šajā ierakstā. Tāpēc Īstenošanas Regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. tabulas ierakstu "no tomātiem iegūts likopēns" nepieciešams labot, tajā par atļauto pārtikas kategoriju iekļaujot kategoriju "uztura bagātinātājs".
- (25) Turklat pēc Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 publicēšanas pielikumā tika konstatētas vairākas drukas kļūdas. Lai gan parasti drukas kļūdas novērš ar labojumu (*corrigendum*), uzņēmēju un izpildes iestāžu interesēs drukas kļūdu labojumi būtu jāiekļauj šajā labojošajā tiesību aktā.
- (26) Nemot vērā labojumu skaitu, ir lietderīgi aizstāt visu Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikumu.
- (27) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Augu, dzīvnieku, pārtikas aprites un dzīvnieku barības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikumu aizstāj ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2018. gada 23. jūlijā

Komisijas vārdā –  
priekšsēdētājs  
Jean-Claude JUNCKER

## PIELIKUMS

**JAUНО PĀRTIKAS PRODUKTU SAVIENĪBAS SARAKSTS****Saraksta saturs**

1. Savienības saraksts sastāv no 1. un 2. tabulas.
2. Saraksta 1. tabula ietver atļautos jaunos pārtikas produktus, un tajā sniegta šāda informācija:
  1. sleja: "Atļautais jaunais pārtikas produkts";
  2. sleja: "Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi". Šī sleja ir sīkāk iedalīta divās apakšiedajās: "Konkrēta pārtikas kategorija" un "Maksimālais līmenis";
  3. sleja: "Īpašas papildu marķēšanas prasības";
  4. sleja: "Citas prasības".
3. Saraksta 2. tabula ietver jauno pārtikas produktu specifikācijas, un tajā sniegtā šāda informācija:
  1. sleja: "Atļautais jaunais pārtikas produkts";
  2. sleja: "Specifikācijas".

**1. tabula. Atlaute jaunie pārtikas produkti**

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Konkrēta pārtikas kategorija	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>N-acetyl-D-neiramīnskābe</b>		Maksimālais līmenis 0,05 g/l (rekonstituētā maisijumā)	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “N-acetyl-D-neiramīnskābe”.	
Tādi maisijumi zīdaņiem un papildu ēdināšanas maisijumi zīdaņiem, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013 <sup>(1)</sup>	Zīdaņiem un maziem bērniem paredzēta apstrādātu graudaugu pārtika un bērnu pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013 <sup>3</sup>	0,05 g/kg (cietajā pārtikā)	N-acetyl-D-neiramīnskābi saturušu uzura bagātinātāju markējumā jābūt norādei nedot šo uzura bagātinātāju zīdaņiem, kuri jaunāki par 10 gadiem, ja tajā pašā 24 stundu laikposmā uzturā tiek lietots mātes pienis vai citi pārtikas produkti, kam pievienota N-acetyl-D-neiramīnskābe.	
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013 un paredzēta zīdaņiem un maziem bērniem	Plīngi uzura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši zīdaņu un mazu bērnu īpašajām uzura vajadzībām, kuriem šie produkti ir paredzēti, tomēr jebkurā gadījumā nepārsniedzot maksimālos līmenus, kas tabulā norāditajiem produktiem noteiktai attiecībā uz konkrēto kategoriju	0,2 g/l (dzērienos) 1,7 g/kg (batoniņos)	
Pārtikas produkti, uz kuru markējuma atbilstoši Komisijas Istrošanas regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām izvietoti pazīpojumi par lipeķja nešķību vai samazinātu tā klātbūtni <sup>(2)</sup>	Nearomatizēti pasterizēti un sterilizēti (tostarp ultrasterilizēti) produkti uz piena bāzes	1,25 g/kg	0,05 g/l	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Nearomatizēti fermentēti produkti uz piena bāzes, termiski apstrādāti pēc fermentācijas, aromatizēti fermentēti piena produkti, tostarp termiski apstrādāti produkti	0,05 g/l (dzērienos) 0,4 g/kg (cietajā pārtikā)		
Piena produktu analogi, tostarp dzērienu baltinātāji	0,05 g/l (dzērienos) 0,25 g/kg (cietajā pārtikā)		
Grādu batoniņi	0,5 g/kg		
Galdā saldinātāji	8,3 g/kg		
Dzērieni uz augļu vai dārzeņu bāzes	0,05 g/l		
Aromatizēti dzērieni	0,05 g/l		
Īpašu šķirņu kafija, teja, zāļu un augļu uzlējumi, cigeriņi; teja, zāļu un augļu uzlējumi un cigeriņu ekstrakti; teja, augļu, augļu un graudaugu izstrādājumi, kas paredzēti uzlējumiem	0,2 g/kg		
Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK (3)	300 mg dienā visiem lietotājiem, kas vecāki par 10 gadiem 55 mg dienā zīdainiem 130 mg dienā maziem bērniem 250 mg dienā 3 līdz 10 gadus veciem bērniem		
Žāvēts baobaba ( <i>Adansonia digitata</i> ) augļa mīkstums	Nav norādīts	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturētu pārtikas produktu marķējumā – "baobaba augļa mīkstums"	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>No šūnu kultūrām iegūts Ajuga reptans ekstrakts</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais īmenis  Saskanā ar ierastu lietošanas praksi uzurga bagātinātajos, kādu ievēro attiecībā uz līdzīgu, no Ajuga reptans ziedošajām virszemes daļām iegūtu ekstraktu	
<b>L-alanīl-glutamīns</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais īmenis  Īpašiem medicīniem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, izņemot zīdaiņiem un maziem bēriņiem paredzētu pārtiku	
		Īpašiem medicīniem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, izņemot zīdaiņiem un maziem bēriņiem paredzētu pārtiku	
	Dzērieni, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem		
<b>Mikroalģu Ulkenia sp. eļļa</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Maizes izstrādājumi (maize, maizītes un saldie biskvīti)	Maksimālais DHA īmenis  Maizes izstrādājumi (maize, maizītes un saldie biskvīti)  Graudu batoniņi	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “Ulkenia sp. mikroalgū eļļa”
		200 mg/100 g  Bezzalkoholiskie dzērieni (arī dzērieni uz piena bāzes)	
		500 mg/100 g  60 mg/100 ml	
<b>Allanblackia sēklu eļļa</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Dzeltenas ziežamās tauku pastas un ziežami produkti uz saldkrējuma bāzes	Maksimālais īmenis  20 g/100 g	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “Allanblackia sēklu eļļa”

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Aloe macroclada Baker lapu ekstrakts</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais īmenis  Saskaņā ar ierasto lietošanas praksi uztura bagātinātājos, kādu ievēro attiecībā uz līdzigu, no Aloe vera (L.) Burm.f. iegūtu gelu	
<b>Antarktikas krila (Euphausia superba) eļļa</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Piena produkti, izņemot dzērienus uz piena bāzes  Piena produktu analogi (izņemot dzērienus)	Kopējais maksimālais DHA un EPA īmenis  200 mg/100 g vai (siera produktiem) 600 mg/100 g  200 mg/100 g vai (siera produktu analogiem) 600 mg/100 g  80 ng/100 ml  Dzērieni uz piena bāzes Piena dzērienu analogi  Ziežamie tauki un mērces 600 mg/100 g  Cepamie tauki 360 mg/100 ml  Brokastu pārslas 500 mg/100 g  Maizes izstrādājumi (maize, maizītes un saldie biskvīti) 200 mg/100 g  Uzurvielu batoniņi/graudu batoniņi 500 mg/100 g  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK 3 000 mg dienā visām lietotāju grupām 450 mg dienā grūtniečēm un ar krūti barojošām sieviešēm	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “Antarktikas krila (Euphausia superba) lipīdu ekstrakts”  Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti paredzēti

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdienei reizes aizstājēji svara kontrolei	250 mg porcijā 200 mg/100 ml		
Tāda apstrādātu graudaugu pārtika un bērnu pārtika, kas paredzēta zīdaiņiem un maziem bērniem un ietilpst Regulas (ES) Nr. 609/2013 tverumā			
Pārtikas produkti, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem			
Pārtikas produkti, uz kuru markējuma atbilstoši Komisijas īstenošanas regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām izvietoti pazīnojumi par līpekla neesību vai samazinātu tā klātbūni	Konkrētā pārtikas kategorija  Piena produkti, izņemot dzērienus uz piena bāzes	Kopējais maksimālais DHA un EPA līmenis 200 mg/100 g vai (siera produktiem) 600 mg/100 g	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “Antarktikas krila ( <i>Euphausia superba</i> ) lipidu ekstrakts”
Antarktikas krila eļļa, kas bagāta ar <i>Euphausia superba</i> fosfolipidiem	Piena produktu dzērienu analogi (izņemot dzērienus)	200 mg/100 g vai (siera produktu analogiem) 600 mg/100 g	
	Bezalkoholiskie dzērieni Dzērieni uz piena bāzes Piena dzērienu analogi	80 mg/100 ml	
Ziežamie tauki un mērces		600 mg/100 g	
Cepamie tauki		360 mg/100 ml	
Brokastu pārslas		500 mg/100 g	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Maizes izstrādājumi (maize, maizties un saldie biskvīti)	200 mg/100 g		
Uzturvielu batoniņi/graudu batoniņi	500 mg/100 g		
Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	3 000 mg dienā visām lietotāju grupām 450 mg dienā grūtniecēm un ar krūti barojošām sieviešēm		
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti paredzēti		
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdienei reizes aizstājēji svara kontrolei	250 mg porciā		
Tāda apstrādātā graudaugu pārtika un bērnu pārtika, kas paredzēta zīdaiņiem un maziem bērniem un ietilpst Regulā (ES) Nr. 609/2013 tvērumā	200 ng/100 ml		
Pārtikas produkti, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem			
Pārtikas produkti, uz kuru markējuma atbilstoši Komisijas regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām izvietoti pazīpojumi par lipeķja neesību vai samazinātu tā klātbūni			
Ar arahidonskābi bagāta Mortierella alpina sugars sēņu eļļa	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais līmenis	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturēšu pārtikas produktu markējumā – "Mortierella alpina eļļa" vai "eļļa no Mortierella alpina sugars sēnēm"
	Tādi maisījumi zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumi zīdaiņiem, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Saskaņā ar Reģulu (ES) Nr. 609/2013	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu marķēšanas prasības	Citas prasības
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas abilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013 un paredzēta priekšlaicīgi dzimumušiem zīdainiem	Saskapā ar Regulu (ES) Nr. 609/2013		
<b>Argana (<i>Argania spinosa</i>) eļļa</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Garsvielas</p> <p>Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p> <p>No <i>Haematoxoccus pluvialis</i> sugas algēm iegūti oleosveķi, kas bagāti ar astaksantīnu</p>	<p>Maksimālais līmenis</p> <p>Nav norādīts</p> <p>Saskapā ar ierasto augu eļļas lietošanas praksi pārtikā</p> <p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p> <p>Augļu sulas un augļu/dārzeņu maisījumu dzērieni</p> <p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “argana eļļa” – un, ja to lieto kā garsvielu, – “augu eļļa”, ko paredzēts lietot tikai kā garsvielu”</p> <p>Maksimālais līmenis</p> <p>40–80 mg oleosveķu dienā, kas atbilst <math>\leq 8</math> mg astaksantīna dienā</p> <p>Maksimālais līmenis</p> <p>3 g/200 ml (attiecas uz veselu bazilikā (<i>Ocimum basilicum</i>) sēklu pievienošanu)</p> <p>Maksimālais līmenis</p> <p>4,5 g dienā</p> <p>Maksimālais līmenis</p> <p>Tādi maisījumi zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumi zīdaiņiem (gatavi lietošanai uzturā), kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013</p> <p>Pārtikas produkti uz piena bāzes (gatavi lietošanai uzturā), kas paredzēti maziem bērniem</p> <p>Apstrādātu graudaugu pārtika (cietā formā)</p>
<b>Baziliķa (<i>Ocimum basilicum</i>) sēklas</b>			
<b>Fermentētu melno pupīju ekstrakts</b>			
<b>Lielopu izceļsmes laktofeīrs</b>			

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Dzērieni uz piena bāzes	200 mg/100 g		
Dzērienu uz piena bāzes pulverveida maišījumi (gatavi lietošanai)	330 mg/100 g		
Dzērieni uz fermentēta piena bāzes (tostarp jogurta dzērieni)	50 mg/100 g		
Bezalkoholiskie dzērieni	120 mg/100 g		
Produkti uz jogurta bāzes	80 mg/100 g		
Produkti uz siera bāzes	2 000 mg/100 g		
Saldējums	130 mg/100 g		
Kūrkas un konditorejas izstrādājumi	1 000 mg/100 g		
Karameles	750 mg/100 g		
Košļājamā gumijā	3 000 mg/100 g		
<b>Buglossoides arvensis sēklu eļļa</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais stearidonskābes (STA) līmenis	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturosu pārtikas produktu markējumā – “rafinēta Buglossoides eļļa”
	Piena produkti un to analogi	250 mg/100 g	
		75 mg/100 g (dzērienos)	
	Siers un siera produkti	750 mg/100 g	
	Sviests un citi tauku un eļļu emulsiju veidi, tostarp ziežamās emulsijas (izņemot cepšanai un vārišanai eļļā paredzētās)	750 mg/100 g	
	Brokastu pārslas	625 mg/100 g	
	Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK, izņemot uztura bagātinātājus ziņaiņiem un maziem bērniem	500 ng dienā	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Īpašiem medicīnikiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, izņemot īpašiem medicīnikiem nolūkiem paredzētu pārtiku, kas domāta zīdāniem un maziem bēniem	Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti parēdziņi		
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdienreizes aizstājēji svara kontrolei	250 mg porcijā		
<i>Calanus finmarchicus</i> eļļa	Konkrēta pārtikas kategorija Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais līmenis 2,3 g dienā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturušu pārtikas produktu markējumā – “no vēžveidīgajiem ( <i>Calanus finmarchicus</i> ) iegūta eļļa”
Košķjamās gumijas bāze (monometoksipolietilēnlīkols)	Konkrēta pārtikas kategorija Košķjamā gumija	Maksimālais līmenis 8 %	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturušu pārtikas produktu markējumā – “košķjamās gumijas bāze (satur ar maleiniskābu apstrādātu 2-metil-1,3-butadiēna homopolimēra esteru ar polietilēnglikola monometilēteri)” vai “košķjamās gumijas bāze (satur CAS Nr. 1246080-53-4)”
Košķjamās gumijas bāze (metilvinilētera un maleinanhidrida kopolimērs)	Konkrēta pārtikas kategorija Košķjamā gumija	Maksimālais līmenis 2 %	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturušu pārtikas produktu markējumā – “košķjamās gumijas bāze (satur metilvinilētera un maleinanhidrida kopolimēru)” vai “košķjamās gumijas bāze (satur CAS Nr. 9011-16-9)”
Čia ( <i>Salvia hispanica</i> ) eļļa	Konkrēta pārtikas kategorija Tauki un eļļas Tira čia eļļa	Maksimālais līmenis 10 % 2 g dienā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturušu pārtikas produktu markējumā – “čia ( <i>Salvia hispanica</i> ) eļļa”
	Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	2 g dienā	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Konkrēta pārtikas kategorija	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Maksimālais īmenis	Ipašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Čia (<i>Salvia hispanica</i>) sēklas</b>					
Maizes izstrādājumi		5 % (veselas vai maltas čia sēklas)	1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōju pārtikas produktu markējumā – “čia ( <i>Salvia hispanica</i> ) sēklas”.		
Konditorejas izstrādājumi		10 % (veselas čia sēklas)	2. Uz fasētu čia ( <i>Salvia hispanica</i> ) sēklu iesainojuma jābūt papildu markējumam, ar ko patēriņajus informē, ka diennakts deva nedrīkst pārsniegt 15 g.		
Brokastu pārslas		10 % (veselas čia sēklas)			
Augļu, riekstu un sēklu maisījumi		10 % (veselas čia sēklas)			
Augļu sulas un augļu/dārzeņu maisījumu dzērieni		15 g dienā (attiecas uz veselu, saspieštu vai maltu čia sēklu pievienošanu)			
Fasētas čia sēklas (kā produkts)		15 g dienā (veselas čia sēklas)			
Ziežami augļu pārstrādes produkti		1 % (veselas čia sēklas)			
Jogurts		1,3 g veselū čia sēklu uz 100 g jogurta vai 4,3 g veselū čia sēklu uz 330 g jogurta (vienu porciiju)			
Sterilizētas, lietošanai gatavas maltītes uz graudaugu, pseudograudaugu un/vai pākšaugu bāzes		5 % (veselas čia sēklas)			
<b>No <i>Aspergillus niger</i> iegūts hitīnglikāns</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis			
Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK		5 g dienā			
<b>No <i>Fomes fomentarius</i> iegūts hitīna un glīkāna maisījums</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis			
Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK		5 g dienā			
<b>No sēnēm (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>) iegūts hitīna un glīkāna maisījums</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis			
Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK		Saskanā ar ierastu lietošanas praksi uztura bagātinātājos, kādu ievēro attiecībā uz hitīzānu, kas iegūts no vēžveidīgajiem			
<b>No sēnēm (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>) iegūts hitīzauna ekstrakts</b>					

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Hondroitīna sulfāts</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK un paredzēti pieaugušajiem, izņemot grūtnieces un ar krūti barojošas sievietes</p>	<p>Maksimālais īmenis</p> <p>1 200 mg dienā</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “hondroitīna sulfāts, kas iegūts mikrobioloģiskās fermentācijas un sulfatizācijas ceļā”</p>
<b>Hroma pikolināts</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Pārtika, kas ietilpst Regulas (ES) Nr. 609/2013 tvērumā</p> <p>Pārtikas produkti, kas bagātināti ar noteiktām vietām sastāvā ar Regulu (EK) Nr. 1925/2006 (⁴)</p>	<p>Maksimālais hroma īmenis</p> <p>250 µg dienā</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “hroma pikolināts”</p>
<b>Cistus incanus L. Pandalis augus</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Zāļu uzlējumi</p>	<p>Maksimālais īmenis</p> <p>Paredzētā diennakts deva: 3 g zāļu dienā (2 tases dienā)</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “Cistus incanus L. Pandalis augus”</p>
<b>Citikolīns</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p>	<p>Maksimālais īmenis</p> <p>500 mg dienā</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “citikolīns”.</li> <li>2. Citikolīnu saturōšu pārtikas produktu markējumā jābūt pazīojumam, ka produkts nav paredzēts bēniem.</li> </ol>
	<p>Īpašiem medicīniskiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013</p>	<p>250 mg porcijs; maksimālais dienā maksimāls patēriņš – 1 000 mg</p>	
<b>Clostridium butyricum</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “Clostridium butyricum MIYARI 588 (CBM 588)” vai “Clostridium butyricum (CBM 588)”</p>
		<p><math>1,35 \times 10^8</math> KVV dienā</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts		Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi		Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Attauksota kakaos pulvera ekstrakts</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis		Patēriņajiem sniedz norādījumu nelietot (atbilst vairāk kā 600 mg polifenolu 1,1 g attauksota kakaos pulvera ekstrakta)	
Uzturvielu batoniņi	1 g dienā un 300 mg polifenolu (atbilst ne vairāk kā 550 mg attauksota kakaos pulvera ekstrakta) vienā pārtikas produkta (vai uzura bagātinātāja) porcijā				
Dzērieni uz piena bāzes	Jebkuri citi pārtikas produkti (ieskaitot uzura bagātinātājus, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK), kuri klūvuši par atzītiem funkcionālo sastāvdāļu nesējējiem un kurur lietošana uzura parasti tiek ieteikta pieaugašajiem, kas rūpējas par savu veselību				
<b>Kakao ekstrakts ar zemu tauku saturu</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis		Patēriņajiem sniedz norādījumu nelietot (atbilst vairāk kā 600 mg kakaos flavanolu dienā)	
Pārtikas produkti, ieskaitot uzura bagātinātājus, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	730 mg porcijā; aptuveni 1,2 g dienā				
<b>Koriandra (<i>Coriandrum sativum</i>) sēklu eļļa</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis		Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – "koriandra sēklu eļļa"	
Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	600 mg dienā				
<b>Žāvēti Crataegus pinnatifida augļi</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis		Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – "žāvēti Crataegus pinnatifida augļi"	
Zāļu uzlējumi	Saskanā ar ierasto <i>Crataegus laevigata</i> lietošanas praksi pārtikā				
Augļu džemi un želejas saskanā ar Direktīvu 2001/113/EK (5)					
Kompoti					
<b>α-ciklodekstrīns</b>	Nav norādīts			Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – "alfa-ciklodekstrīns" vai "α-ciklodeks-trīns"	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>γ-ciklodekstrīns</b>	Nav norādīts	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “gamma-ciklodekstrīns” vai “γ-ciklodekstrīns”	
<b>No Leuconostoc mesenteroides iegūts dekstrāna preparāts</b>	Konkrēta pārtikas kategorija Maizes izstrādājumi	Maksimālais īmenis 5 %	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “dekstrāns”
<b>Augu izceļsmes diacilglicerīneļļa</b>	Konkrēta pārtikas kategorija Cepamās eļļas Ziežamās tauku pastas Salātu mērces Majonēze Ēdieneižes aizstājēji svara kontrolei (dzērienu formā) Maizes izstrādājumi Jogurta tipa produkti	Maksimālais īmenis “augu izceļsmes diacilglicerīneļļa (vismaz 80 % diacilglicerīnu)”	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “augu izceļsmes diacilglicerīneļļa”
<b>Dihidrokapsiāts (DHC)</b>	Konkrēta pārtikas kategorija Graudu batoniņi Cepumi, biskvīti un krekeri Uzkodas uz rīsu bāzes Gāčīti dzērieni, atšķaidāmie dzērieni, dzērieni uz augļu sulas bāzes Dārzeņu dzērieni	Maksimālais īmenis 9 mg/100 g 9 mg/100 g 12 mg/100 g 1,5 mg/100 ml 2 mg/100 ml	1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “dihidrokapsiāts”. 2. Sintētisko dihidrokapsiātu saturošus uztura bagātinātajus markē ar šādu tekstu: “nav paredzēts bērniem līdz 4,5 gadu vecumam”.

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu marķēšanas prasības	Citas prasības
Dzērieni uz kafijas bāzes, dzērieni uz tējas bāzes	1,5 mg/100 ml		
Negāzēts aromatizēts ūdens	1 mg/100 ml		
Iepriekš termiski apstrādātas auzu pārslas	2,5 mg/100 g		
Citi graudaugi	4,5 mg/100 g		
Saldējums, piena deserti	4 mg/100 g		
Maisijumi pudīju gatavošanai (gatavi lietošanai uzturā)	2 mg/100 g		
Produkti uz jogurta bāzes	2 mg/100 g		
Šokolādes konfektes	7,5 mg/100 g		
Cietās karameles	27 mg/100 g		
Košļējamā gumija bez cukura	115 mg/100 g		
Balīnātāji/saldkrējuma aizstājēji	40 mg/100 g		
Saldinātāji	200 mg/100 g		
Zupas (gatavas lietošanai uzturā)	1,1 mg/100 g		
Salātu mērces	16 mg/100 g		
Augu proteīni	5 mg/100 g		
Lietošanai gatavas maltīes	3 mg porcijā		
Ēdieneižes aizstājēji svara kontrolei	3 mg porcijā		
Ēdieneižes aizstājēji svara kontrolei (dzērienu formā)	1 mg/100 ml		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	3 mg vienā lietošanas devā 9 mg dienā		
Bezalkoholisko dzērienu pulverveida masījumi	14,5 mg/kg (ekvivalentis 1,5 mg/100 ml)		
No šūnu kultūrām iegūts <i>Lippia citriodora</i> sausais ekstrakts	Konkrēta pārtikas kategorija  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais īmenis  Saskanā ar ierasto lietošanas praksi uztura bagātinātājos, kādu ievēro attiecībā uz līdzīgu, no <i>Lippia citriodora</i> lapām iegūtu ekstraktu	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “ <i>Lippia citriodora</i> sausais ekstrakts no HTN®Vb šūnu kultūrām”
No šūnu kultūrām iegūts <i>Echinacea angustifolia</i> ekstrakts	Konkrēta pārtikas kategorija  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais īmenis  Saskanā ar ierasto lietošanas praksi uztura bagātinātājos, kādu ievēro attiecībā uz līdzīgu, no <i>Echinacea angustifolia</i> saknes iegūtu ekstraktu	
No šūnu kultūrām iegūts <i>Echinacea purpurea</i> ekstrakts	Konkrēta pārtikas kategorija  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais īmenis  Saskanā ar ierasto lietošanas praksi uztura bagātinātājos, kādu ievēro attiecībā uz līdzīgu, no <i>Echinacea purpurea</i> ziedkopas iekšējām floreīiem iegūtu ekstraktu	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “ <i>Echinacea purpurea</i> sausais ekstrakts no HTN®Vb šūnu kultūrām”
<i>Echium plantagineum</i> ēļa	Konkrēta pārtikas kategorija  Produkti uz piena bāzes un dzeramā jogurta produkti vienas devas iepakojumā	Maksimālais stearinolskābes (STA) īmēnis  Produkti uz piena bāzes un dzeramā jogurta produkti vienas devas iepakojumā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “rafinēta ehiuma ēļa”
Siera izstrādājumi	250 mg/100 g; 75 mg/100 g (dzērienos)	750 mg/100 g	
Ziežamie tauki un mērces	750 mg/100 g	750 mg/100 g	
Brokastu pārslas	625 mg/100 g	625 mg/100 g	
Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	500 mg dienā	500 mg dienā	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti paredzēti		
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdienei reizes aizstājēji svara kontrolei	250 mg porcijs		
Epigallokatehīna gallāts attīriņa zājas tējas lapu ( <i>Camellia sinensis</i> ) ekstrakta formā	Konkrēta pārtikas kategorija Maksimālais īmenis Pārtikas produkti, ieskaitot uztura bagātinātājus, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	150 mg ekstrakta uz vienu pārtikas produkta porciju vai uztura bagātinātāja devu	Markējumā jābūt pazīnojumam, ka patēriņājiem ieteicams lietot ne vairāk kā 300 mg ekstrakta dienā
L-ergotioneīns	Konkrēta pārtikas kategorija Maksimālais īmenis Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	30 mg dienā visām lietotāju grupām (izņemot grūtnieces un ar krūti barojšas sievietes) 20 mg dienā bērniem, kas vecāki par 3 gadiem	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “L-ergotioneīns”
Dzelzs nātrija (III) EDTA	Konkrēta pārtikas kategorija Maksimālais īmenis (izteiktis kā bezūdens EDTA)	18 mg dienā bērniem 75 mg dienā pieaugušajiem	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “dzelzs nātrija (III) EDTA”
	Pārtika, kas ietilpst Regulas (ES) Nr. 609/2013 tvērumā	12 mg/100 g	Pārtikas produkti, kas bagātināti ar noteiktām vietām saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1925/2006

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Maksimālais līmenis	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “dzelzs amonija (II) fosfāts”	Citas prasības
<b>Dzelzs amonija (II) fosfāts</b>	Konkrēta pārtikas kategorija			
Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Lieto saskapnā ar Direktīvu 2002/46/EK, Nr. 609/2013 un/vai Regulu (ES) Nr. 1925/2006	0,48 g/100 g (lietošanai produktos)		
Pārtika, kas ietilpst Regulas (ES) Nr. 609/2013 tvērumā		0,3 g/100 g (lietošanai gatavos dzērienos)		
Pārtikas produkti, kas bagātināti ar noteiktām vietām saskapnā ar Regulu (EK) Nr. 1925/2006		2 g/100 g		
<b>No <i>Sardinops sagax</i> iegūti zivju peptidi</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais zivju peptīda līmenis produktā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “ <i>Sardinops sagax</i> sugars zivju peptīdi”	
Pārtikas produkti uz jogurta bāzes, jogurta dzērieni, fermentēti piena produkti un piena pulveris		0,3 g/100 g (lietošanai gatavos dzērienos)		
Aromatizēts ūdens un dzērieni uz dārzeņu bāzes		0,3 g/100 g (lietošanai gatavos dzērienos)		
Brokastu pārslas				
Zupas, sautējumi un sausās zupas		0,3 g/100 g (lietošanai gatavos produktos)		
<b>No <i>Glycyrrhiza glabra</i> iegūti flavonoidi</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	No <i>Glycyrrhiza glabra</i> iegūtu flavonoīdu maksimālais līmenis	1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “no <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. iegūti flavonoidi”. 2. Tadu pārtikas produkta markējumā, kam šīs produkts ir pievienots kā jauna pārtikas produktu sastāvdaļa, jābūt pazīojumam, ka:	
Dzērieni uz piena bāzes		120 mg dienā	a) produktu nav ieteicams lietot grūtniecēm, ar krūti barojošām sieviņēm, bēniem un pusaudžiem;	
Dzērieni uz jogurta bāzes			b) cilvēkiem, kuri lieto recepu medikamentus, minēto produktu vajadzētu lietot tikai ārsta uzraudzībā;	
Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK		120 mg dienā		
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013		120 mg dienā		
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013		120 mg dienā		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
No jūras algēm ( <i>Fucus vesiculosus</i> ) iegūts fukoidāna ekstrakts	Konkrēta pārtikas kategorija Visām lietojām grupām paredzēti pārtikas produkti, iekaitot uztura bagātinātājus, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais līmenis 250 mg dienā	c) flavonoīdu maksimālā deva dienā nedrīkstētu pārsniegt 120 mg.  3. Flavonoīdu daudzumu pārtikas galā produkā norāda to saturošā pārtikas produkta markējuma.
No jūras algēm ( <i>Undaria pinnatifida</i> ) iegūts fukoidāna ekstrakts	Konkrēta pārtikas kategorija Visām lietojām grupām paredzēti pārtikas produkti, iekaitot uztura bagātinātājus, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais līmenis 250 mg dienā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “no jūras algēm ( <i>Fucus vesiculosus</i> ) iegūts fukoidāna ekstrakts”
2'-fukozillaktoze	Konkrēta pārtikas kategorija Nearomatizēti pastierizēti un sterilizēti (tostarp ultrasterilizēti) produkti uz piena bāzes	Maksimālais līmenis 1,2 g/l	1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “2'-fukozillaktoze”. 2. 2'-fukozillaktozi saturošu bagātinātāju markējumā jābūt norādei nelietot šo uztura bagātinātāju, ja tājā pašā dienā uzturā tiek lietoti citi pārtikas produkti, kam pievienota 2'-fukozillaktoze. 3. Tādu uztura bagātinātāju markējumā, kas satur 2'-fukozillaktozi un ir paredzēti maziem bēriem, jābūt norādei nelietot šo uztura bagātinātāju, ja tājā pašā dienā uzturā tiek lietots mātes piens vai citi pārtikas produkti, kam pievienota 2'-fukozillaktoze.
Piena produktu dzērienu baltinātāji	Aromatizēti fermentēti produkti uz piena bāzes, tostarp termiski apstrādāti produkti	1,2 g/l (dzērienos) 19,2 g/kg (produkto, kas nav dzērieni)	1,2 g/l (dzērienos) 19,2 g/kg (produkto, kas nav dzērieni)
	Piena produktu analogi, tostarp dzērienu baltinātāji	1,2 g/l (dzērienos) 12 g/kg (produkto, kas nav dzērieni) 400 g/kg (dzērienu baltinātājos)	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu marķēšanas prasības	Citas prasības
Graudu batoniņi	12 g/kg		
Galdā saldinātāji	200 g/kg		
Zīdainiem paredzēti maiņumi, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	1,2 g/l (atsevišķi vai kombinācijā ar maks. 0,6 g/l lakto-N-neotetraizes, kura lietošanai gatavā galaproductā vai produktā, kas tiek tirgots kā lietošanai gatavs vai ir rekonstituēts atbilstoši ražotāja norādījumiem, ir attiecībā 2:1)		
Tādi papildu ēdināšanas maiņumi zīdainiem, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	1,2 g/l (atsevišķi vai kombinācijā ar maks. 0,6 g/l lakto-N-neotetraizes, kura lietošanai gatavā galaproductā vai produktā, kas tiek tirgots kā lietošanai gatavs vai ir rekonstituēts atbilstoši ražotāja norādījumiem, ir attiecībā 2:1)		
Tāda apstrādātu graudaugu pārtika un bērnu pārtika, kas paredzēta zīdainiem un maziem bērniem un atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	12 g/kg (produktošs, kas nav dzērieni)	1,2 g/l (lietošanai gatavā šķidrājā pārtikā, kas tiek tirgota kā lietošanai gatava vai ir rekonstituēta atbilstoši ražotāja norādījumiem)	1,2 g/l dzērienos uz piena bāzes un līdzīgos produktos (pievienota atsevišķi vai kombinācijā ar maks. 0,6 g/l lakto-N-neotetraizes, kura lietošanai gatavā galaproductā vai produktā, kas tiek tirgots kā lietošanai gatavs vai ir rekonstituēts atbilstoši ražotāja norādījumiem, ir attiecībā 2:1)
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013			Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti parēdziņi
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	4,8 g/l (dzērienos)		40 g/kg (batoniņos)

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Maizes un makaronu izstrādājumi, uz kuriem atbilstoši Komisijas Iestāžu regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām ir izvietoti pazīņojumi par lipēkla neesību vai samazinātu tā kārtību būtni	60 g/kg		
Aromatizēti dzērieni	1,2 g/l		
Kafija, tēja (izņemot melno tēju), zāļu un augļu uzlējumi, cigeriņi; tēja, zāļu un augļu uzlējumi un cigeriņu ekstrakti; tēja, augļu, augļu un graudagu izstrādājumi, kas paredzēti uzlējumiem, kā arī šo produktu maišumi un to šķistošie maišumi	9,6 g/l (maksimālais līmenis attiecas uz lietošanai gataviem produktiem)		
Uzura bagātināji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK, izņemot uzura bagātinātajus zīdiņiem	3,0 g dienā visām lietotāju grupām 1,2 g dienā maziem bērniem		
<b>Galakto-oligosaharīds</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais līmenis (izteikts kā kg galakto-oligosahāīda attiecība pret kg galaprodukta)	
Uzura bagātinātajai, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	0,333		
Piens	0,020		
Piena dzērieni	0,030		
Ēdieneižes aizstājēji svara kontrolei (dzērienu formā)	0,020		
Piena dzērienu analogi	0,020		
Jogurts	0,033		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu marķēšanas prasības	Citas prasības
Deserti uz piena bāzes	0,043		
Salddēti piena deserti	0,043		
Augļu dzērieni un enerģijas dzērieni	0,021		
Ēdienei reizes aizstājēji zīdaņiem (dzērienu formā)	0,012		
Bērniem paredzēta sula	0,025		
Bērniem paredzēti jogurta dzērieni	0,024		
Bērniem paredzēti deserti	0,027		
Bērniem paredzētas uzkodas	0,143		
Bērniem paredzēti graudaugu produkti	0,027		
Dzērieni, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem	0,013		
Sula	0,021		
Augļu pīrāgu pildījumi	0,059		
Augļu izstrādājumi	0,125		
Batonīji	0,125		
Graudaugi	0,125		
Tādi maisījumi zīdaņiem un papildu ēdināšanas maisījumi zīdaņiem, kas atbilst definīcijai Regulā Nr. 609/2013	0,008		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Maksimālais īmenis	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Glikozamīns HCl</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p> <p>Pārtika, kas ietilpst Regulas (ES) Nr. 609/2013 tvērumā</p> <p>Ēdienerģēzes aizstājēji svara kontrolei</p> <p>Pārtikas produkti, kas paredzēti intenses muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem</p> <p>Pārtikas produkti, uz kuru markējuma atbilstoši Komisijas Istrošanas regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām izvietoti pazīpojumi par līpeķu neesību vai samazinātu tā klātbūni</p>	<p>Saskanā ar ierasto lietošanas praksi pārtikā, kādu ievēro attiecībā uz glikozamīnu, kas iegūts no vēžveidīgajiem</p>		
<b>Glikozamīna sulfāts KCl</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p>	<p>Saskanā ar ierasto lietošanas praksi pārtikā, kādu ievēro attiecībā uz glikozamīnu, kas iegūts no vēžveidīgajiem</p>	<p>Maksimālais īmenis</p>	
<b>Glikozamīna sulfāts NaCl</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p>	<p>Saskanā ar ierasto lietošanas praksi pārtikā, kādu ievēro attiecībā uz glikozamīnu, kas iegūts no vēžveidīgajiem</p>	<p>Maksimālais īmenis</p>	
<b>Guāra sveķi</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Svaigi piena produkti, piemēram, jogurti, fermentēts pienis, svaigie sieri un citi deserti uz piena bāzes</p> <p>Šķidrā pārtika uz augļu vai dārzeņu bāzes (dažādu veidu dažādu veidu kokteili no smalki samalniem augļiem un/vai dārzeņiem)</p> <p>Kompoti uz augļu vai dārzeņu bāzes</p> <p>Grāudaugi kombinācijā ar piena produktu, iepakotī divos atsevišķos iepakojuma nodalījumos</p>	<p>1,5 g/100 g</p> <p>1,8 g/100 g</p> <p>3,25 g/100 g</p> <p>10 g/100 g (grāudaugos)</p>	<p>1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “guāra sveķi”.</p> <p>2. Uz guāra sveķus saturošu pārtikas produktu markējuma jābūt redzamai īpašai norādei, ka bēriem līdz 8 gadu vecumam eksponētība guāra sveķiem var izraisīt gremošanas traucējumus.</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	1 g/100 g (lietošanai gatavā produktā)	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Termiski apstrādāti pienu produkti, kas fermentēti ar <i>Bacteroides xylosolves</i>	Konkrēta pārtikas kategorija  Fermentēti pienu produkti (šķidrā, pusķidrā un ar izsmidzināšanu žāvēta pulvera formā)	Maksimālais īmenis	Norādes teksts var būt, piemēram, šāds: "produkta pārmēriga lietošana var izraisīt gremošanas traucējumus, it īpaši bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem".  3. Tādu produktu lietošanas norādījumos, kas sastāv no divām nodalījumos iepakotām sastāvdalām, kurās attiecīgi satur piena un graudagu produktus, skaidri jānorāda, ka, ņemot vērā potenciālo kungāzarmu trakta obstrukcijas risku, pirms lietošanas uzturā grāndaugu un pienu produkti ir jāsamaisa.	Norādes teksts var būt, piemēram, šāds: "produkta pārmēriga lietošana var izraisīt gremošanas traucējumus, it īpaši bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem".  3. Tādu produktu lietošanas norādījumos, kas sastāv no divām nodalījumos iepakotām sastāvdalām, kurās attiecīgi satur piena un graudagu produktus, skaidri jānorāda, ka, ņemot vērā potenciālo kungāzarmu trakta obstrukcijas risku, pirms lietošanas uzturā grāndaugu un pienu produkti ir jāsamaisa.
Hidroksitirozols	Konkrēta pārtikas kategorija  Zivju eļļas un augu eļļas (izņemot olivenējas un oīšu izspaidu eļļas, kas definētas Regulas Nr. 1308/2013 (€) VII pielikuma VIII daļā) un tiek laistas tirgū pašas par sevi	Maksimālais īmenis  0,215 g/kg	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "hidroksitirozols".  Hidroksitirozolu saturošu pārtikas produktu markējumā jābūt sādiem pazīnojumiem: a) šo pārtikas produktu nav ieteicams lietot bērniem, kas jaunāki par trīs gadiem, grūtniečiem un ar krūti barojošām sievietēm; b) šo pārtikas produktu nav ieteicams izmantot cepšanai vai vāřīšanai eļļā.	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "ledus struktūrēšanas proteīns"
III tipa ledus struktūrēšanas protiens HPLC 12	Konkrēta pārtikas kategorija  Saldējums	Maksimālais īmenis  0,01 %		

Atļautais jaunais pārtikas produkts		Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi		Īpašas papildu markēšanas prasības
<b>Kaltētu Ilex guayusa lapu ekstrakts uz ūdens bāzes</b>	<b>Konkrēta pārtikas kategorija</b>	<b>Maksimālais īmenis</b>		
Zāļu uzlējumi	Saskaņā ar ierasto lietošanas praksi zāļu uzlējumos un uztura bagātinātājos, kādu ievēro attiecībā uz līdzīgu, no kaltētām <i>Ilex paraguariensis</i> lapām iegūtu ekstraktu uz ūdens bāzes		Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “kaltētu <i>Ilex guayusa</i> lapu ekstrakts”	Citas prasības
<b>Izomalto-oligosaharīds</b>	<b>Konkrēta pārtikas kategorija</b>	<b>Maksimālais īmenis</b>		
Bezalkoholiski dzērieni ar samazinātu enerģētisko vērtību	6,5 %		1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōsu pārtikas produktu markējumā – “izomalto-oligosaharīds”.	
Enerģijas dzērieni	5,0 %		2. Jauno sastāvdaļu saturošo pārtikas produktu markējumā sniedz norādi “glukozes avots”.	
Pārtikas produkti, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, ipaši sportistiem (tostarp izotoniske dzērieni)	6,5 %			
Augļu sulas	5 %			
Pārstrādāti dārzeņi un dārzeņu sulas	5 %			
Citi bezalkoholiskie dzērieni	5 %			
Graudu batoniņi	10 %			
Cepumi, biskvīti	20 %			
Brokastu pārslu batoniņi	25 %			
Cietās karameles	97 %			
Mīkstās karameles/šokolādes batoniņi	25 %			
Ēdieneižes aizstājēji svara kontrolei (batoniņi vai produkti uz piena bāzes)	20 %			

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Izomaltuloze</b>	Nav norādīts	1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “izomaltuloze”. 2. Jaunā pārtikas produkta markējumā nosaukumu papildina ar norādi “izomaltuloze ir glikozes un fruktozes avots”.	
<b>Laktīols</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK (kapsulas vai tabletēs) un paredzēti pieaugašajiem	Maksimālais īmēnis  20 g dienā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “laktīols”
<b>Lakto-N-neotetraoze</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Nearomatizēti pasterizēti un sterilizēti (tostarp ultrsterilizēti) produkti uz piena bāzes  Nearomatizēti fermentēti produkti uz piena bāzes	Maksimālais īmēnis  0,6 g/l  0,6 g/l (dzērienos) 9,6 g/kg (produkto, kas nav dzērieni)	1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “lakto-N-neotetraoze”. 2. Lakto-N-neotetraoze saturošu uztura bagātinātāju markējumā jābūt norādei nelietot šo uztura bagātinātāju, ja tajā pašā dienā uzturā tiek lietoti citi pārtikas produkti, kam pievienota laktō-N-neotetraoze. 3. Tādu uztura bagātinātāju markējumā, kas satur laktō-N-neotetraizi un ir paredzēti maziem bērniem, jābūt norādei nelietot šo uztura bagātinātāju, ja tajā pašā dienā uzturā tiek lietots mātes piens vai citi pārtikas produkti, kam pievienota laktō-N-neotetraoze.
	Aromatizēti fermentēti produkti uz piena bāzes, tostarp termiski apstrādāti produkti	0,6 g/l (dzērienos) 9,6 g/kg (produkto, kas nav dzērieni)	
	Piena produktu analogi, tostarp dzērienu baltinātāji	0,6 g/l (dzērienos) 6 g/kg (produkto, kas nav dzērieni) 200 g/kg (dzērienu baltinātājos)	
	Graudu batoniņi	6 g/kg	
	Galda saldinātāji	100 g/kg	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu marķēšanas prasības	Citas prasības
Zīdainiem paredzēti maiņumi, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	0,6 g/l (kombinācijā ar maks. 1,2 g/l 2'-fukozillaktozes, kura lietošanai gatava galaproduktā vai produktā, kas tiek tirgots kā lietošanai gatavs vai ir rekonstituēts atbilstoši ražotāja norādījumiem, ir attiecībā 1:2)		
Tādi papildu ēdināšanas maiņumi zīdainiem, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	0,6 g/l (kombinācijā ar maks. 1,2 g/l 2'-fukozillaktozes, kura lietošanai gatava galaproduktā vai produktā, kas tiek tirgots kā lietošanai gatavs vai ir rekonstituēts atbilstoši ražotāja norādījumiem, ir attiecībā 1:2)		
Tāda apstrādātu graudaugu pārtika un bērnu pārtika, kas paredzēta zīdainiem un maziem bērniem un atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	6 g/kg (produkto, kas nav dzērieni) 0,6 g/l (lietošanai gatavā šķidrajā pārtikā, kas tiek tirgota kā lietošanai gatava vai ir rekonstituēta atbilstoši ražotāja norādījumiem)	0,6 g/l dzērienos uz piena bāzes un līdzīgos produktos (pievienota atsevišķi vai kombinācijā ar 2'-fukozillaktozi, un lietošanai gatavā galaproductā vai produktā, kas tiek tirgots kā lietošanai gatavs vai ir rekonstituēts atbilstoši ražotāja norādījumiem, tā ir attiecībā 1:2)	
Dzērieni uz piena bāzes un līdzīgi maziem bērniem paredzēti produkti			
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013		Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti parādzi	
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013		2,4 g/l (dzērienos) 20 g/kg (batoniņos)	
Maizes un makaronu izstrādājumi, uz kuriem atbilstoši Komisijas īstenošanas regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām ir izvietoti pazinojumi par lipēkla neesību vai samazinātu tā klātbūtni		30 g/kg	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Aromatizētī dzērieni	0,6 g/l		
Kafija, tēja (izņemot melno tēju), zāļu un augļu uzlējumi, cigerīni; tēja, zāļu un augļu uzlējumi un cigerīnu ekstrakti; tēja, augļu, augļu un graudaugu izstrādājumi, kas paredzēti uzlējumiem, kā arī šo produktu maissījumi un to šķķistošie maissījumi	4,8 g/l (maksimālais līmenis attiecās uz lietošanai gataviem produktiem)		
Uzutura bagātināji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK, izņemot uzutura bagātinātājus zīdainiņiem	1,5 g dienā visām lietotāju grupām 0,6 g dienā maziem bērniem		
Lucernas ( <i>Medicago sativa</i> ) lapu ekstrakts	Konkrēta pārtikas kategorija  Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais līmenis  10 g dienā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “lucernas ( <i>Medicago sativa</i> ) proteinš” vai “alfaalfa ( <i>Medicago sativa</i> ) proteinš”
Likopēns	Konkrēta pārtikas kategorija  Dzērieni uz augļu/dārzeņu sulas bāzes (ieskaitot koncentrātus)	Maksimālais līmenis  2,5 mg/100 g	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “likopēns”
	Dzērieni, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem	2,5 mg/100 g	
	Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdiemreizes aizstājēji svara kontrolei	8 mg porcijā	
	Brokastu pārslas	5 mg/100 g	
	Tauki un mērces	10 mg/100 g	
	Zupas, izņemot tomātu zupu	1 mg/100 g	
	Maize (ieskaitot sausmaizītes)	3 mg/100 g	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti paredzēti		
Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	15 mg dienā		
<b>No Blakeslea trispora iegūts likopēns</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Dzērieni uz augļu/dārzeņu sulas bāzes (ieskaņot koncentrātus)</p> <p>Dzērieni, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepiles gadījumos, īpaši sportistiem</p> <p>Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdienreizes aizstājēji svara kontrolei</p> <p>Brokastu pārslas</p> <p>Tauki un mērces</p> <p>Zupas, izņemot tomātu zupu</p> <p>Maize (ieskaņot sausmaizītes)</p>	<p>Maksimālais īmēris</p> <p>2,5 mg/100 g</p> <p>2,5 mg/100 g</p> <p>8 mg porcijā</p> <p>5 mg/100 g</p> <p>10 mg/100 g</p> <p>1 mg/100 g</p> <p>3 mg/100 g</p>	<p>Jauņā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "likopēns"</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Maksimālais līmenis	Īpašas papildu marķēšanas prasības	Citas prasības
<b>No tomātiem iegūts likopēns</b>	Konkrēta pārtikas kategorija Dzērieni uz auglu/dārzeņu sulas bāzes (ieskaitot koncentrātus)	2,5 mg/100 g	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu marķējumā – "likopēns"	
Dzērieni, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem	2,5 mg/100 g			
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdienei reizes aizstājēji svara kontrolei	8 mg porcijā			
Brokastu pārslas	5 mg/100 g			
Tauki un mērces	10 mg/100 g			
Zupas, izņemot tomātu zupu	1 mg/100 g			
Maize (ieskaitot sausmaizītes)	3 mg/100 g			
Īpašiem medicīnikiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti parādzēti			
Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	15 mg dienā			
<b>Tomātu likopēna oleosveķi</b>	Konkrēta pārtikas kategorija Dzērieni uz auglu/dārzeņu sulas bāzes (ieskaitot koncentrātus)	Maksimālais likopēna līmenis 2,5 mg/100 g	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu marķējumā – "tomātu likopēna oleosveķi"	
Dzērieni, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem	2,5 mg/100 g			

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri ietilpst Regulas (ES) Nr. 609/2013 tvērumā, un ēdienreizes aizstājēji svara kontrolei	8 mg porcijā		
Brokastu pārsīas	5 mg/100 g		
Tauki un mērces	10 mg/100 g		
Zupas, izņemot tomātu zupu	1 mg/100 g		
Maize (ieskaitot sausmaizītes)	3 mg/100 g		
Īpašiem medicīniskiem nolikumiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti paredzēti		
Magnija citrāta malāts	Konkrēta pārtikas kategorija  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais līmenis  Maksimālais nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “magnija citrāta malāts”	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “magnolijas mirzas ekstrakts”
Magnolijas mirzas ekstrakts	Konkrēta pārtikas kategorija  Mentola konfektes  Košķejamā gumija	Maksimālais līmenis  0,2 % (elpas atsvaidzināšanai paredzētās konfektēs); ar nosacījumu, ka maksimālais pievienotais daudzums ir 0,2 % un maksimālais košķejamās gumijas/mentola konfektes masa ir 1,5 g/gabalā, katra košķejamās gumijas vai mentola konfekšu porcija saturēs ne vairāk kā 3 mg magnolijas mirzas ekstrakta	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “magnolijas mirzas ekstrakts”
Kukurūzas digļu eļļa ar augstu nepārziepjojamās vielas saturu	Konkrēta pārtikas kategorija  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK  Košķejamā gumija	Maksimālais līmenis  Maksimālais nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “kukurūzas digļu eļļas ekstrakts”	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “kukurūzas digļu eļļas ekstrakts”

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “metilceluloze”	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Metilceluloze</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Saldējums</p> <p>Aromatizēti dzērieni</p> <p>Aromatizēti vai nearomatizēti fermentēta pienu produkti</p> <p>Aukstie deserti (produkti uz pienu, tauku, augļu, graudaugu, olu bāzes)</p> <p>Augļu izstrādājumi (pulpas, biezepi vai kompoti)</p> <p>Zupas un buljoni</p>	<p>Maksimālais īmenis</p> <p>2 %</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “metilcelulozi”</p> <p>izmantot pārtikas produktos, kas īpaši paredzēti maziem bērniem</p>	<p>Metilcelulozi aizliegts</p>
<b>(6S)-5-metiltetrahidrofolijskābe, glikozamīna sāls</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK (kā folāta avots)</p>	<p>Maksimālais īmenis</p> <p>10,40 mg dienā</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “(6S)-5-metiltetrahidrofolijskābe, glikozamīna sāls” vai “5MTHF-glikozamīns”</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “(6S)-5-metiltetrahidrofolijskābe, glikozamīna sāls” vai “5MTHF-glikozamīns”</p>
<b>Monometilsilāntriols (organiskais silīcījs)</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Pieaugušajiem paredzēti uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK (šķidrā formā)</p>	<p>Maksimālais silīcīja īmenis</p> <p>10,40 mg dienā</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “organiskais silīcījs (monometilsilāntriols)”</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “no Lentinula edodes sēnēm iegūts ekstrakts” vai “šītakē sēju ekstrakts”</p>
<b>No šītakē sēnēm (<i>Lentinula edodes</i>) iegūts micēlijā ekstrakts</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p>Maizes izstrādājumi</p> <p>Bezalkoholiskie dzērieni</p> <p>Gatavās maltītes</p>	<p>Maksimālais īmenis</p> <p>2 ml/100 g</p> <p>0,5 ml/100 ml</p> <p>2,5 ml porcijs</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “no <i>Lentinula edodes</i> sēnēm iegūts ekstrakts” vai “šītakē sēju ekstrakts”</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “no <i>Lentinula edodes</i> sēnēm iegūts ekstrakts” vai “šītakē sēju ekstrakts”</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Pārtikas produkti uz jogurta bāzes	1,5 ml/100 ml		
Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	2,5 ml dienas devā		
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) augļu sulas</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p><i>Maksimālais īmenis</i></p> <p>Pasterizēti dzērieni uz augļu un augļu nektāra bāzes</p> <p>30 ml porcijā (līdz 100 % noni augļu sulas)</p> <p>vai</p> <p>20 ml divas reizes dienā, nepārsniezdzot 40 ml diena</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “noni augļu sula” vai “<i>Morinda citrifolia</i> augļu sula”</p>	
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) augļu sulas pulveris</b>	<p>Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p> <p>6,6 g dienā (30 ml noni augļu sulas ekvivalenti)</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “noni augļu sulas pulveris” vai “<i>Morinda citrifolia</i> augļu sulas pulveris”</p>	
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) augļu biezenis un koncentrāts</b>	<p>Konkrēta pārtikas kategorija</p> <p><i>Maksimālais īmenis</i></p> <p>Augļu biezenis</p> <p>Karameles/konfektes</p> <p>Graudu batonīni</p> <p>Pulveris dzērama uzturvielu kokteīla pagatavošanai (sausmasa)</p> <p>Gāžēti dzērieni</p> <p>Saldējums un sorbets</p> <p>Jogurts</p> <p>Biskvīti</p> <p>Bulčiņas, kūkas un smalkmaizītes</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā:</p> <p>attiecībā uz augļu biezeni – “<i>Morinda citrifolia</i> augļu biezenis” vai “noni augļu biezenis”;</p> <p>attiecībā uz augļu koncentrātu – “<i>Morinda citrifolia</i> augļu koncentrāts” vai “noni augļu koncentrāts”</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Brokastu pārslas (pilingraudu)	88 g/100 g		
Augļu džemi un ūzlejas saskapā ar Direktīvu 2001/113/EK	133 g/100 g Apriņķināts, balstoties uz daudzumu pirms pārstrādes, kas vajadzīgs 100 g galaproducta pagatavošanai		
Saldās ziežamās pastas, pildījumi un glazūras	31 g/100 g		
Pikantās mērces, marinējumi, gājas mērces un garšvielas	88 g/100 g		
Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	26 g dienā		
Karameles/konfektes	10 g/100 g	Augļu koncentrāts	
Graudu batoniņi	12 g/100 g		
Pulveris dzeraama uzturvīelu kokteila pagatavošanai (sauスマサ)	12 g/100 g		
Gāzēti dzērieni	3 g/100 g		
Saldējums un sorbets	7 g/100 g		
Jogurts	3 g/100 g		
Biskvīti	12 g/100 g		
Bulīciņas, kūkas un smalkmaizītes	12 g/100 g		
Brokastu pārslas (pilingraudu)	20 g/100 g		
Augļu džemi un ūzlejas saskapā ar Direktīvu 2001/113/EK	30 g/100 g		
Saldās ziežamās pastas, pildījumi un glazūras	7 g/100 g		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Pikantās mērces, marinējumi, galas mērces un garsvielas	20 g/100 g		
Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	6 g dienā		
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) lapas</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Uzlējumu pagatavošanai	Maksimālais līmenis  Uz tasi uzlējuma lieto ne vairāk kā 1 g sausu un grauzdētu <i>Morinda citrifolia</i> lapu	1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “noni auga lapas” vai “ <i>Morinda citrifolia</i> lapas”. 2. Patēriņiem sniedz norādi, ka uz tasi uzlējuma lieto ne vairāk kā 1 g sausu un grauzdētu <i>Morinda citrifolia</i> lapu.
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) augļu pulveris</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais līmenis  2,4 g dienā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “ <i>Morinda citrifolia</i> augļu pulveris” vai “noni augļu pulveris”
<b>Mikroalģes Odontella aurita</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Aromatizēti makaroni (pasta)	Maksimālais līmenis  1,5 %	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “mikroalģes Odontella aurita”
Zivju zupas	1 %		
Jūras velšu terīnes	0,5 %		
Buljona pusfabrikāti	1 %		
Krekeri	1,5 %		
Saldētas panētas zivis	1,5 %		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Ar fitosteriniem/fitostanoliem bagātināta eļja	Konkrēta pārtikas kategorija <i>Maksimālais fitosterīnu/fitostanolu līmenis</i>	Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1169/2011 III pielikuma 5. punktu	
Ziežamie tauki, kas definēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma VII. dalā un II. papildinājuma B un C punktā, izņemot taukus cepšanai un vārišanai, kā arī ziežamas pastas uz sviesta vai citu dzīvnieku tauku bāzes	1. Produktus, kas satur jauno pārtikas produktu sastāvdalu, iepakot tādā veidā, lai tos varētu viegli sadalīt atsevišķās porcijās, kas satur vai nu pievienoto fitosterīnu/fitostanolu maksimālo devu 3 g (lietojot vienu porciju dienā) vai pievienoto fitosterīnu/fitostanolu maksimālo devu 1 g (lietojot trīs porcijas dienā).		
Produkti uz piena bāzes, piemēram, produkti uz puskrejota piena un vājpiena bāzes, tie var būt ar auglu un/vai graudu piedeļvām, produkti uz fermentēta piena bāzes, piemēram, jogurts un produkti uz siera bāzes (tauku saturs $\leq 12\text{ g}/100\text{ g}$ ), tie var būt ar samazinātu piena tauku saturu un tādi, kam tauki vai proteīni daļēji vai pilnībā aizstāti ar augu taukiem vai proteiniem	2. Pievienotais fitosterīnu/fitostanolu daudzums vienā dzērienu iepakojumā nedrīkst pārsniegt 3 g. 3. Salātu mērces, majonēzi un asās mērces iepakot vienas porcijas iepakojumos.		
Sojas dzērieni			
Salātu mērces, majonēze un asās mērces			
No astoņkājiem ekstrahēta eļja	Konkrēta pārtikas kategorija <i>Kopējais maksimālais DHA un EPA līmenis</i>	Jauņā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “astoņkāju eļja”	
Piena produkti, izņemot dzērienus uz piena bāzes	200 mg/100 g vai (siera produktiem) 600 mg/100 g		
Piena produktu analogi (izņemot dzērienus)	200 mg/100 g vai (siera produktu analogiem) 600 mg/100 g		
Ziežamie tauki un mērces	600 mg/100 g		
Brokastu pārslas	500 mg/100 g		
Maizes izstrādājumi (maize un maizītes)	200 mg/100 g		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Graudu batoniņi	500 mg/100 g		
Bezalkoholiskie dzērieni uz piena bāzes)	(tostarp 60 mg/100 ml		
Uznura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	3 000 mg grupām dienā visām lietotāju 450 mg dienā grūtniecēm un ar krūti barojošām sievietēm		
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti paredzēti		
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdienei reizes aizstājēji svara kontrolei	200 mg porcijā		
Pasterizēti izstrādājumi uz augļu bāzes, kuru rāzošanā izmanto augstspiediena apstrādi	Konkrēta pārtikas kategorija Augļu veidi: āboli, aprīkozes, banāni, mellenes, zilenes, kirsī, kokosieksti, viñges, vīnogas, greipfrīti, mandarīni, mango, melones, persiki, bumbieri, ananāsi, plūmes, avenes, rabarberi, zemenes	Maksimālais īmenis Blakus attiecīgo augļu izstrādājumu nosaukumam un jebkuru citu produktu nosaukumam, kuru sastāvā tie izmanto, iekļauj norādi: "Pasterizēti, izmantojot augstspiediena apstrādi"	
Fosfatēta kukurūzas ciete	Konkrēta pārtikas kategorija Cepti maizes izstrādājumi Makaroni (pasta) Brokastu pārslas Graudu batoniņi	Maksimālais īmenis Maksimālais īmenis 15 %	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "fosfatēta kukurūzas ciete"
No zivju fosfolipīdiem iegūts fosfatidiserīns	Konkrēta pārtikas kategorija Dzērieni uz jogurta bāzes Pulveri uz piena pulvera bāzes	Maksimālais fosfatidiserīna īmenis 50 mg/100 ml 3 500 mg/100 g (ekvivalenti 40 mg/ 100 ml lietošanai gatavā dzēriena)	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "no zivim iegūts fosfatidiserīns"

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Pārtikas produkti uz jogurta bāzes	80 mg/100 g		
Graudu batoniņi	350 mg/100 g		
Konfektes uz šokolādes bāzes	200 mg/100 g		
Īpašiem medicīniem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši Regulai (ES) Nr. 609/2013		
Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	300 mg dienā		
<b>No sojas fosfolipidiem iegūts fosfatidiserīns</b>	Konkrētā pārtikas kategorija Dzērieni uz jogurta bāzes	Maksimālais fosfatidiserīna līmenis 50 mg/100 ml	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “sojas fosfatidiserīns”
	Pulveri uz piena pulvera bāzes	3,5 g/100 g (ekvivalenti 40 mg/100 ml lietošanai gatavā dzērienā)	
	Pārtikas produkti uz jogurta bāzes	80 mg/100 g	
	Graudu batoniņi	350 mg/100 g	
	Konfektes uz šokolādes bāzes	200 mg/100 g	
Īpašiem medicīniem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši Regulai (ES) Nr. 609/2013		
<b>Fosfolipidu produkts, kas vienādās daļās satur fosfatidiserīnu un fosfatidskābi</b>	Konkrētā pārtikas kategorija Brokastu pārstās	Maksimālais fosfatidiserīna līmenis 80 mg/100 g	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “no sojas iegūtis fosfatidiserīns un fosfatidskābe”
	Graudu batoniņi	350 mg/100 g	
	Pārtikas produkti uz jogurta bāzes	80 mg/100 g	
Jogurtam īdzīgi produkti uz sojas bāzes	80 mg/100 g		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi		Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
	Dzērieni uz jogurta bāzes	50 mg/100 g		
Jogurta dzērieniem līdzīgi dzērieni uz sojas bāzes	50 mg/100 g			
Pulveri uz piena pulvera bāzes	3,5 g/100 g (ekvivalenti 100 ml lietošanai gatavā dzērienā)			
Uzura bagāinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	800 mg dienā			
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši Regulai (ES) Nr. 609/2013			
No oļas dzeltenuma iegūti fosfolipīdi	Konkrēta pārtikas kategorija Nav norādīts	Maksimālais līmenis		
Fitoglikogēns	Konkrēta pārtikas kategorija Apstrādāta pārtika	Maksimālais līmenis 25 %	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "fitoglikogēns"	Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1169/2011 III pielikuma 5. punktu
Fitosterīni/fitostanolī	Konkrēta pārtikas kategorija Rīsu dzērieni	Maksimālais līmenis 1. Produktus iepakot tādā veidā, lai tos varētu viegli sadalīt atsevišķas porcijās, kas satur vai nu pievienoto fitosterīnu/fitostanolī maksimālo devu 3 g (lietojot vienu porciiju dienā) vai pievienoto fitosterīnu/fitostanolī maksimālo devu 1 g (lietojot trīs porcijas dienā). Rūdzu maize, cepta no miltiem, kuru sastāvā ir $\geq 50\%$ rūdzu (rupja maluma rūdzu milti, veseli vai sašķelti rūdzu graudi un rūdzu pārslas) un $\leq 30\%$ kviešu, un $\leq 4\%$ pievienotā cukura, bet nav pievienotas taukvieelas	Pievienotais fitosterīnu/fitostanolī daudzums vienā dzērienu iepakojumā nedrīkst pārsniegt 3 g. Salātu mērces, majonēzi un asāsmērces iepakoti vienas porcijas iepakojumos	
	Salātu mērces, majonēze un asāsmērces			
	Sojas dzierieni			

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Piena tipa produkti, piemēram, puskrejota piena un vāji piena tipa produkti, tie var būt ar augļu un/vai graudu piedevām, tie var būt ar samazinātu piena tauku saturu vai tādi, kā piena tauki un/vai proteini daļēji vai pilnībā aizstāti ar augu taukiem un/vai proteīniem	Produkti uz fermentēta piena bāzes, piemēram, jogurts un siera tipa produkti (tauku saturs < 12 % uz 100 g), tie var būt ar samazinātu piena tauku saturu vai tādi, kā piena tauki un/vai proteini daļēji vai pilnībā aizstāti ar augu taukiem un/vai proteīniem	Ziežamie tauki, kas definēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma VII dalā un II Papildinājuma B un C punktā, izņemot taukus cepšanai un vārišanai, kā arī ziežamas pastas uz sviesta vai citu dzīvnieku tauku bāzes	Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK
<b>Plūmju kauliņu eļļa</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis	
	Cepšanai un kā garšviela	Saskaņā ar ierasto augu eļļas lietošanas praksi pārtikā	
<b>Kartupelu proteīni (koagulēti un to hidrolizāti</b>	Nav norādīts	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "kartupeļu proteīns"	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi		Īpašas papildu markēšanas prasības
<b>Proliloligopeptidāze (fermentu preparāts)</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Visām lietotāju grupām paredzēti uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p>	<p><b>Maksimālais līmenis</b></p> <p>120 PPV dienā (<math>2,7\text{ g}</math> fermentu preparam dienā) (<math>2 \times 10^6</math> PPS dienā)</p> <p>PPV – prolilopeptidāzes vienības vai prolīna proteāzes vienības</p> <p>PPS – proteāzes pikomols (starpauktiskā mērvienībā)</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “proliloligopeptidāze”</p>
<b>No cūku nierēm iegūts proteīna ekstrakts</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p> <p>Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013</p>	<p><b>Maksimālais līmenis</b></p> <p>3 kapsulas dienā (ekvivalenti <math>12,6\text{ mg}</math> cūku nieru ekstrakta dienā)</p> <p>Diamīna oksidāzes (DAO) saturs: <math>0,9\text{ mg}</math> dienā (3 kapsulas pie nosacījuma, ka katra kapsula satur <math>0,3\text{ mg}</math> DAO)</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “rapšu eļļas ekstraks”</p>
<b>Rapšu eļļa ar augstu nepārziepjojamās vielas saturu</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p>	<p><b>Maksimālais līmenis</b></p> <p>1,5 g porcijā, ko rekomendē diennakts patēriņam</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “rapšu eļļas ekstraks”</p>
<b>Rapšu proteīns</b>	Kā augu izcelsmes proteīna avots pārtikā, izņemot maisījumus zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumus zīdaiņiem	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “rapšu proteīns”.</li> <li>2. Uz visiem pārtikas produktiem, kas satur rapšu proteīnu, jābūt pazīnojumam, ka šī sastāvdaļa var izraisīt alergisku reakciju patēriņajiem, kuri ir alergiski pret sinepēm un to izstrādājumiem. Attiecīgā gadījumā šāds pazīnojums atrodas sastāvdalu saraksta tiešā tuvumā.</li> </ol>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu marķēšanas prasības	Citas prasības
<b>Trans-resveratrols</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Maksimālais īmenis</p> <p>Pieaugušajiem paredzēti uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK (kapsulu vai tablešu formā)</p> <p>150 mg dienā</p>	<p>1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu marķējumā – “trans-resveratrols”.</p> <p>2. Trans-resveratrolu saturošu uztura bagātinātāju marķējumā jābūt paziņojumam, ka cilvēkiem, kas lieto medikamentus, minēto produktu vajadzētu lietot tikai ārsta uzraudzībā.</p>	
<b>Trans-resveratrols (no mikrobiāla avota)</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Maksimālais īmenis</p> <p>Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p> <p>Saskaņā ar ierastu resveratrola lietošanas praksi uztura bagātinātājos, kādū ievēro attiecību uz resveratrolu, kas ekstrahēts no Japānas džištūrenes (<i>Fallotia japonica</i>)</p>	<p>1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu marķējumā – “trans-resveratrols”.</p> <p>2. Trans-resveratrolu saturošu uztura bagātinātāju marķējumā jābūt paziņojumam, ka cilvēkiem, kas lieto medikamentus, minēto produktu vajadzētu lietot tikai ārsta uzraudzībā.</p>	
<b>Gaiļa sekstes ekstrakts</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Maksimālais īmenis</p> <p>Dzērieni uz piena bāzes</p> <p>40 mg/100 g vai mg/100 ml</p> <p>Fermentēti dzērieni uz piena bāzes</p> <p>80 mg/100 g vai mg/100 ml</p> <p>Jogurta tipa produkti</p> <p>65 mg/100 g vai mg/100 ml</p> <p>Svārigais siers</p> <p>110 mg/100 g vai mg/100 ml</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu marķējumā – “gaiļa sekstes ekstrakts”</p>	
<b>Plukēnetīa volubilis ēja</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Maksimālais īmenis</p> <p>Tas pašas kategorijas, kas attiecas uz linsēķu ēju</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu marķējumā – “Plukēnetīa volubilis ēja”</p> <p>Saskaņā ar ierastu linsēķu ējas lietošanas praksi pārtikā</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Maksimālais īmenis	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Salatrimi</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Maizes izstrādājumi un saldumi			
No <i>Schizochytrium sp.</i> iegūta eļļa, kas bagata ar DHA un EPA	Konkrēta pārtikas kategorija  Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktivā 2002/46/EK un paredzēti pieaugušiem, izņemot grūnieces un ar krūti barojošas sievietes	Kopējais maksimālais DHA un EPA īmenis  Uzutura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktivā 2002/46/EK un paredzēti grūtieciem un ar krūti barojošām sievietēm	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – "taukī ar samazinātu enerģētisko vērtību (salatrimi)".  2. Markējumā jābūt pazīņojumam, ka pārnēriga lietošana var izraisīt kungā-zarnu trakta darbības traucējumus.  3. Markējumā jābūt pazīņojumam, ka produkti nav paredzēti bēniem.	1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – "taukī ar samazinātu enerģētisko vērtību (salatrimi)".  2. Markējumā jābūt pazīņojumam, ka pārnēriga lietošana var izraisīt kungā-zarnu trakta darbības traucējumus.  3. Markējumā jābūt pazīņojumam, ka produkti nav paredzēti bēniem.

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Pārtikas produkti, kas paredzēti intenzīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem	Pārtikas produkti, uz kuru markējuma atbilstoši Komisijas Istenošanas regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām izvietoti pazīņojumi par ļipēkā neesību vai samazinātu tā klatību un		
Maizes izstrādājumi (maize, maizītes un saldie biskvīti)	200 mg/100 g		
Brokastu pārslas	500 mg/100 g		
Cēpamie tauki	360 mg/100 g		
Piena produktu analogi (izņemot dzērienus)	600 mg/100 g (sierā); 200 mg/100 g (sojas produktos un piena produktu imitācijās, izņemot dzērienus)		
Piena produkti, izņemot dzērienus uz piena bāzes	600 mg/100 g (sierā); 200 mg/100 g (piena produktos, ieskaitot pienu, svaiago sieru un jogurta produktus, bet izņemot dzērienus)		
Bezzalkoholiskie dzērieni (ieskaitot piena produktu analogus un dzērienus uz piena bāzes)	80 ng/100 g		
Graudū/uzturvīelu batonīji	500 mg/100 g		
Ziežamie tauki un mērces	600 mg/100 g		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Maksimālais DHA līmenis	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Schizochytrium</b> sp. (ATCC PTA-9695) eļļa	Konkrēta pārtikas kategorija			
Piena produkti, izņemot dzērienus uz piena bāzes	200 mg/100 g vai (siera produktiem) 600 mg/100 g		Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “milkroalgu <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695) eļļa”	
Piena produktu analogi (izņemot dzērienus)	200 mg/100 g vai (siera produktu analogiem) 600 mg/100 g			
Ziežamie tauki un mērces	600 mg/100 g			
Brokastu pārslas	500 mg/100 g			
Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	250 mg DHA dienā visām lietotāju grupām			
	450 mg DHA dienā grūtiečēm un ar krūti barojošām sieviešēm			
Pilnīgi uzura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdienei reizes aizstājēji svara kontrolei	250 mg porcijs			
Dzērieni uz piena bāzes un līdzīgi maziem bērniem paredzēti produkti	200 mg/100 g			
Pārtikas produkti, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem				
Pārtikas produkti, uz kuru markējuma atbilstoši Komisijas Istrošanas regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām izvietoti pazīnojumi par lipeķa neesišu vai samazinātu tā klātbūni				

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu marķēšanas prasības	Citas prasības
Īpašiem medicīniškiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši to personu īpašajām vajadzībām, kurām šie produkti paredzēti		
Maizes izstrādājumi (maize, maizītes un saldie biskvīti)	200 mg/100 g		
Graudu batonīji	500 mg/100 g		
Cepamie tauki	360 mg/100 g		
Bezalkoholiskie dzērieni (ieskaitot piena produktu analogus un dzērienus uz piena bāzes)	80 mg/100 ml		
Tādi maisījumi zidainīem un papildu ēdināšanas maisījumi zidainīem, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 609/2013		
Zidainīem un maziem bēriem paredzēta apstrādātu graudaugu pārtika un bērnu pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	200 mg/100 g		
<b>Schizochytrium sp. eļļa</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais DHA līmenis	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “mikroalžu Schizochytrium sp. eļļa”
Piena produkti, izņemot dzērienus uz piena bāzes	200 mg/100 g vai (siera produktiem) 600 mg/100 g		
Piena produktu analogi (izņemot dzērienus)	200 mg/100 g vai (siera produktiem) 600 mg/100 g		
Ziežamie tauki un mērces	600 mg/100 g		
Brokastu pārslas	500 mg/100 g		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	250 mg DHA dienā visām lietotāju grupām 450 mg DHA dienā grūtniečēm un ar krūti barojošām sieviešiem		
Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, un ēdienreizes aizstājēji svara kontrolei	250 mg porciā		
Dzērieni uz piena bāzes un līdzīgi maziem bērniem paredzēti produkti	200 mg/100 g		
Zīdaiņiem un maziem bēniem paredzētā apstrādātu graudaugu pārtika un bērnu pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013			
Pārtikas produkti, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem			
Pārtikas produkti, uz kuru markējuma atbilstoši Komisijas īstenošanas regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām izvietoti pazīpojumi par lipeķja neesību vai samazinātu tā klātbūni			
Īpašiem medicīnskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013		Atbilstoši to personu īpašajām uztura vajadzībām, kurām šie produkti paredzēti	
Maizes izstrādājumi (maize, maizītes un saldie biskvīti)	200 mg/100 g		
Graudu batonīni	500 mg/100 g		
Cēpamie tauki	360 mg/100 g		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Bezalkoholiskie dzērieni (ieskaitot piena produktu analogus un dzērienu uz piena bāzes)	80 mg/100 ml		
<b>Schizochytrium sp. (T18) eļļa</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Piena produkti, izņemot dzērienus uz piena bāzes</p> <p>Piena produktu analogi (izņemot dzērienus)</p> <p>Ziežamie tauki un mērces</p> <p>Brokastu pārslas</p> <p>Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK</p>	<p><b>Maksimālais DHA līmenis</b></p> <p>200 mg/100 g vai (siera produktiem) 600 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g vai (siera produktu analogiem) 600 mg/100 g</p> <p>600 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>250 mg DHA dienā visām lietotāju grupām</p> <p>450 mg DHA dienā grūtniečēm un ar krūti barojošām sieviešiem</p> <p>250 mg porcijā</p> <p>Dzērieni uz piena bāzes un līdzīgi maziem bēniem paredzēti produkti</p> <p>Pārtikas produkti, kas paredzēti intensīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “mikroalgū Schizochytrium sp. eļļa”</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Atbilstoši to personu īpašajam uztura vajadzībām, kurām šie produkti paredzēti		
Maizes izstrādājumi (maize, maizītes un saldie biskvīji)	200 mg/100 g		
Graudu batoniņi	500 mg/100 g		
Cepamie tauki	360 mg/100 g		
Bezalkoholiskie dzērieni (ieskaitot piena produktu analogus un dzērienus uz piena bāzes)	80 mg/100 ml		
Tādi maisījumi zīdaipniem un papildu ēdināšanas maisījumi zīdaipniem, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	Saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 609/2013		
Zīdaipniem un maziem bēniem paredzēta apstrādātu graudaugu pārtika un bērnu pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013	200 mg/100 g		
<b>Fermentētu sojas pupu ekstrakts</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Maksimālais īmenis</p> <p>Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK (kapsuli, tablešu vai pulvera formā) un paredzēti pieaugušajiem, izņemot grūtnieces un ar krūti barojas sievietes</p>	<p>1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "fermentētu sojas pupu ekstrakts".</p> <p>2. Fermentētu sojas pupu ekstraktu saturošu uztura bagātinātāju markējumā jābūt uzrakstam, ka cīvēkiem, kas lieto medikamentus, minēto produktu vajadzētu lietot tikai ārsta uzraudzībā.</p>	
<b>Kviešu (<i>Triticum aestivum</i>) digļu ekstrakts, kas bagāts ar spērmidīnu</b>	<p><b>Konkrēta pārtikas kategorija</b></p> <p>Maksimālais īmenis</p> <p>Ekvivalenti maks. 6 mg spērmidīna dienā</p>	<p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "ar spērmidīnu bagāts kviešu digļu ekstrakts"</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Saldinātājs "Sucromalt"</b>	Konkrēta pārtikas kategorija Nav norādīts	Maksimālais īmenis 1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "Sucromalt". 2. Jaunā pārtikas produkta markējumā nosaukumu papildina ar norādi, ka attiecīgais produkts ir glikozes un fruktozes avots.	
<b>Cukurniedru šķiedras</b>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis	
	Maize	8 %	
	Maizes izstrādājumi	5 %	
	Galas un muskuļu produkti	3 %	
	Gaļvielas un gaļsaugi	3 %	
	Rīvētie sieri	2 %	
	Īpašas diētas pārtikas produkti	5 %	
	Mērces	2 %	
	Dzērieni	5 %	
<b>Saulespuķu eļļas ekstrakts</b>	Konkrēta pārtikas kategorija Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais īmenis 1,1 g dienā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "saulespuķu eļļas ekstrakts"
<b>Kaltētas mikroalģes (Tetraselmis chuii)</b>	Konkrēta pārtikas kategorija Mērces Īpaši sāls veidi	Maksimālais īmenis 20 % vai 250 mg dienā 1 %	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – "kaltētas mikroalģes Tetraselmis chuii" vai "T. chuii" Mikroalģes Tetraselmis chuii saturošu pārtikas produktu markējumā jābūt šādam pazīnojumam: "satur nelielu daudzumu joda".
	Gaļvielas	250 mg dienā	
	Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	250 mg dienā	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības				
<b>Therapon/Scortum barcoo sugars zivis</b>	Paredzēts lietot tāpat kā lasi, proti, kulinārija – zivju produktu un ēdienu pagatavošanai, ieskaitot ceptu, vāritu, svaigu, kūpinātu un krāsnī ceptu zivju produktu gatavošanai						
<b>D-tagatoze</b>	<table border="1"> <tr> <td>Konkrēta pārtikas kategorija</td> <td>Maksimālais īmenis</td> </tr> <tr> <td>Nav norādīts</td> <td></td> </tr> </table> <p>1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “D-tagatoze”.</p> <p>2. Visu to produktu markējumā, kuros D-tagatozes daudzums pārsniedz 15 g porcijs, un visu to dzērienu markējumā, kas satur vairāk nekā 1 % D-tagatozes (no patēriņa daudzuma), jābūt pazīnojumam “pārmēriga lietošana var izraisīt laksatiņu iedarbību”.</p>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis	Nav norādīts			
Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis						
Nav norādīts							
<b>Ar taksifolinu bagāts ekstrakts</b>	<table border="1"> <tr> <td>Konkrēta pārtikas kategorija</td> <td>Maksimālais īmenis</td> </tr> <tr> <td>Uzura bagātināji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK un paredzēti visām lietotāju grupām, izņemot zīdaiņus, mazus bērnus, bērnus un pusaudžus, kuri jaunāki par 14 gadiem</td> <td>100 mg dienā</td> </tr> </table> <p>Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā – “ar taksifolinu bagāts ekstrakts”</p>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis	Uzura bagātināji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK un paredzēti visām lietotāju grupām, izņemot zīdaiņus, mazus bērnus, bērnus un pusaudžus, kuri jaunāki par 14 gadiem	100 mg dienā		
Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis						
Uzura bagātināji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK un paredzēti visām lietotāju grupām, izņemot zīdaiņus, mazus bērnus, bērnus un pusaudžus, kuri jaunāki par 14 gadiem	100 mg dienā						
<b>Trehaloze</b>	<table border="1"> <tr> <td>Konkrēta pārtikas kategorija</td> <td>Maksimālais īmenis</td> </tr> <tr> <td>Nav norādīts</td> <td></td> </tr> </table> <p>1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu markējumā ir “trehaloze”, un to norāda paša produkta markējumā vai – pārtikas produktu, kuri to satur, gadījumā – sastāvdaļu sarakstā.</p> <p>2. Jaunā pārtikas produkta markējumā nosaukumu papildina ar norādi “trehaloze ir glikozes avots”.</p>	Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis	Nav norādīts			
Konkrēta pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis						
Nav norādīts							

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
<b>Ar UV starojumu apstrādātās sēnes (<i>Agaricus bisporus</i>)</b>	Konkrētā pārtikas kategorija  Sēnes ( <i>Agaricus bisporus</i> )	Maksimālais $D_2$ vitamīna līmenis  10 µg $D_2$ vitamīna/100 g svārgumas	
			1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōsu pārtikas produktu markējumā – “ar UV starojumu apstrādātās sēnes ( <i>Agaricus bisporus</i> )”.  2. Jaunā pārtikas produkta nosaukumu paša produkta vai to saturōsu pārtikas produktu markējuma papildina ar norādi, ka “veikta kontrolēta gaismas apstrāde, lai paaugstinātu D vitamīna saturu” vai “ $D_2$ vitamīna līmeņa paaugstināšanas nolikā ir veikta apstrāde ar UV starojumu”.
<b>Ar UV starojumu apstrādātās maizes raugs (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</b>	Konkrētā pārtikas kategorija  Ar raugu raudzēta maize un maizītes Ar raugu raudzēti konditorejas izstrādājumi Uzura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK	Maksimālais $D_2$ vitamīna līmenis  5 µg $D_2$ vitamīna/100 g 5 µg $D_2$ vitamīna/100 g 5 µg $D_2$ vitamīna dienā	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōsu pārtikas produktu markējumā – “raugs ar D vitamīnu” vai “raugs ar $D_2$ vitamīnu”
<b>Ar UV starojumu apstrādāta maize</b>	Konkrētā pārtikas kategorija  Ar raugu raudzēta maize un maizītes (bez pildījuma un glazūras)	Maksimālais $D_2$ vitamīna līmenis  3 µg $D_2$ vitamīna/100 g	Jaunā pārtikas produkta nosaukums jāsniedz kopā ar norādi “satur D vitamīnu, kas radies apstrādes ar UV starojumu rezultātā”
<b>Ar UV starojumu apstrādāts piens</b>	Konkrētā pārtikas kategorija  Pasterizēts pilnpiens, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 1308/2013 un ko paredzēts lietot pašu par sevi	Maksimālais $D_3$ vitamīna līmenis  5–32 µg/kg visām lietotāju grupām, izņemot zīdaipus	1. Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōsu pārtikas produktu markējumā – “apstrādāts ar UV starojumu”.  2. Ja ar UV starojumu apstrādāts piens satur tādu D vitamīna daudzumu, kas saskānā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1169/2011 XIII pielikuma A dasas 2. punktu tiek uzskatīts par nozīmīgu, markējumā nosaukumu papildina ar šādu tekstu: “satur D vitamīnu, kas rāzots, izmantojot UV apstrādi” vai “piens satur D vitamīnu, kas radies apstrāde ar UV starojumu”.

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Ipašas papildu markēšanas prasības				
<b>K<sub>2</sub> vitamīns (menahinons)</b>	Lieto saskaņā ar Direktīvu 2002/46/EK, Regulu (ES) Nr. 609/2013 un/vai Regulu (EK) Nr. 1925/2006 – “menahinons” vai “K <sub>2</sub> vitamīns”	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturopu pārtikas produktu markējumā – “menahinons” vai “K <sub>2</sub> vitamīns”				
<b>Kviešu klju ekstrakts</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Alus un tā aizstājēji  Lietošanai gatavi graudaugu produkti  Piena produkti  Augļu un dārzeņu sulas  Bezalkoholiskie dzērieni  Galas izstrādājumi	Maksimālais līmenis  0,4 g/100 g  9 g/100 g  2,4 g/100 g  0,6 g/100 g  0,6 g/100 g  2 g/100 g	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturopu pārtikas produktu markējumā – “kviešu klju ekstrakts”	Kviešu nedrīkst uztura maisījumiem zīdaņiem.	kliju laist bagātinātāju uztura bagātinātāja dalu, ne arī pievienot	ekstraktu tirgū kā bagātinātāju uztura bagātinātāja zīdaņiem.
<b>Rauga beta-glikāni</b>	Konkrēta pārtikas kategorija  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK, izņemot uztura bagātinātājus zīdaņiem un maziem bēriem  Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013  Ipašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, izņemot ipašiem medicīniskiem nolūkiem paredzētu pārtiku, kas domāta zīdaņiem un maziem bēriem  Dzērieni uz augļu un/vai dārzeņu sulu bāzes, iekaitot koncentrātus un dehidrētas sulas	Tiru rauga ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) beta-glikānu maksimālais līmenis  Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK, izņemot uztura bagātinātājus zīdaņiem un maziem bēriem  Pilnīgi uztura aizstājēji svara kontrolei, kuri atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013  Ipašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta pārtika, kas atbilst definīcijai Regulā (ES) Nr. 609/2013, izņemot ipašiem medicīniskiem nolūkiem paredzētu pārtiku, kas domāta zīdaņiem un maziem bēriem  Dzērieni uz augļu un/vai dārzeņu sulu bāzes, iekaitot koncentrātus un dehidrētas sulas	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturopu pārtikas produktu markējumā – “rauga ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) beta-glikāni”	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturopu pārtikas produktu markējumā – “rauga ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) beta-glikāni”	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturopu pārtikas produktu markējumā – “rauga ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) beta-glikāni”	Citas prasības

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi	Īpašas papildu marķēšanas prasības	Citas prasības
Dzērieni ar augļu garšu	0,8 g/kg		
Pulveris kakao dzērienu pagatavošanai	38,3 g/kg (pulverī)		
Citi dzērieni	0,8 g/kg (lietošanai gatavos dzērienos) 7 g/kg (pulverī)		
Graudu batonīni	6 g/kg		
Brokastu pārslas	15,3 g/kg		
Ātri pagatavojamās īdingraudu pārslu biezputras ar augstu šķiedrvielu saturu	1,5 g/kg		
Mīkstie cepumi	6,7 g/kg		
Sausie cepumi	6,7 g/kg		
Dzērieni uz piena bāzes	3,8 g/kg		
Fermentēta piena produkti	3,8 g/kg		
Piena produktu analogi	3,8 g/kg		
Sausais piens/piena pulveris	25,5 g/kg		
Zupas un sausie zupas maisījumi	0,9 g/kg (gatavas lietošanai uzturā) 1,8 g/kg (kondensiētā produktā) 6,3 g/kg (pulverī)		
Šokolāde un konfektes	4 g/kg		
Proteīna batonīni un pulveri	19,1 g/kg		
Ievārījums, marmelāde un citi ziežani augļu pārstrādes produkti	11,3 g/kg		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi		Īpašas papildu markēšanas prasības	Citas prasības
Zeaksantīns	Konkrētā pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “sintētiskais zeaksantīns”	
Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK		2 mg dienā		
Cinka l-pidolāts	Konkrētā pārtikas kategorija	Maksimālais īmenis	Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturōšu pārtikas produktu markējumā – “cinka L-pidolāts”	
Pārtika, kas ietilpst Regulas (ES) Nr. 609/2013 tvērumā	3 g dienā			
Dzērieni uz piena bāzes un līdzīgi maziem bēriem paredzēti produkti				
Ēdienreizes aizstājēji svara kontrolei				
Pārtikas produkti, kas paredzēti intenzīvas muskuļu piepūles gadījumos, īpaši sportistiem				
Pārtikas produkti, uz kuriem atbilstoši Komisijas īstenošanas regulas (ES) Nr. 828/2014 prasībām izvietots pazīojums par lipekļa neesību vai samazinātu tā klātbūtni				
Uztura bagātinātāji, kas atbilst definīcijai Direktīvā 2002/46/EK				

(<sup>1</sup>) Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 12. jūnija Regula (ES) Nr. 609/2013 par zīddaiņiem un maziem bēriem paredzētu pārtiku, īpašiem medicīnišķiem nolūkiem paredzētu pārtiku un par pilnīgiem uztura aizstājējiem svara kontrolei, un ar ko atceļ Padomes Direktīvu 92/52/EEK, 1999/21/EK un 2006/125/EK un 2006/141/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2009/39/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 41/2009 un (EK) Nr. 953/2009 (OV L 181, 29.6.2013., 35. lpp.).

(<sup>2</sup>) Komisijas 2014. gada 30. jūlia īstenošanas regula (ES) Nr. 828/2014 par prasībām attiecībā uz informācijas sniegšanu patēriņjiem par lipekļa neesību vai samazinātu klātbūtni pārtikas produktos (OV L 228, 31.7.2014., 5. lpp.).

(<sup>3</sup>) Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 10. jūnija Direktīva 2002/46/EK par daļbvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz uztura bagātinātājiem (OV L 183, 12.7.2002., 51. lpp.).

(<sup>4</sup>) Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 20. decembra Regula (EK) Nr. 1925/2006 par vitaminu un minerālvieelu, un dažu citu vielu pievienošanu pārtikai (OV L 404, 30.12.2006., 26. lpp.).

(<sup>5</sup>) Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīva 2001/113/EK, kas attiecas uz cilvēku uzturam paredzētām augļu dzemiem, želejām un marmelādēm un saldinātu kastaņu biezeni (OV L 10, 12.1.2002., 67. lpp.).

(<sup>6</sup>) Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regula (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 (OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.).

**2. tabula. Specifikācijas**

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>N-acetyl-D-neiramīnskābe</b></p> <p><b>Apraksts</b> N-acetyl-D-neiramīnskābe ir balts līdz netīri balts kristālisks pulveris</p> <p><b>Definicija</b> IUPAC nosaukums:</p> <p>N-acetyl-D-neiramīnskābe (dihidrāts)</p> <p>5-acetamido-3,5-dideoksi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranozonskābe (dihidrāts)</p> <p>Sinonīms</p> <p>Sīlīskābe (dihidrāts)</p> <p><b>Ķīmiskā nosaukums</b></p> <p><b>Ķīmiskā formula</b> <chem>C11H19NO9</chem> (skābe)</p> <p><chem>C11H23NO11</chem> (<chem>C11H19NO9</chem> * 2<chem>H2O</chem>) (dihidrāts)</p> <p><b>Molekulmasa</b></p> <p>309,3 Da (skābe)</p> <p>345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrāts)</p> <p><b>CAS Nr.</b></p> <p>131-48-6 (brīvā skābe)</p> <p>50795-27-2 (dihidrāts)</p> <p><b>Specifikācija</b></p> <p>Apraksts: balts līdz netīri balts kristālisks pulveris</p> <p>pH (20 °C, 5 % šķidums): 1,7–2,5</p> <p>N-acetyl-D-neiramīnskābe (dihidrāts) &gt; 97,0 %</p> <p>Ūdens (dihidrāts: 10,4 %): ≤ 12,5 masas %</p> <p>Sulfātpelni: &lt; 0,2 masas %</p> <p>Etiķskābe (kā brīvā skābe un/vai nātrijs acetāts): &lt; 0,5 masas %</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Dzelzs: &lt; 20,0 mg/kg</p> <p>Svins: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Proteīnu atlikums: &lt; 0,01 masas %</p>	Specifikācijas

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Šķidinātāju atlikums</b></p> <p>2-propanols: &lt; 0,1 masas % Acetons: &lt; 0,1 masas % Etilacetāts: &lt; 0,1 masas %</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p><i>Salmonella</i>: 25 g paraugā nekonstatē Kopējais aerobo mezofilo skaits: &lt; 500 KVV/g Enterobaktērijas: 10 g paraugā nekonstatē <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: 10 g paraugā nekonstatē <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g paraugā nekonstatē <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 KVV/g Rauga sēnītes: &lt; 10 KVV/g Pelejuma sēnītes: &lt; 10 KVV/g Endotoksiņu atlikums: &lt; 10 EV/mg KVV: kolonijas veidojošas vienības; EV: endotoksiņu vienības.</p>	
<p><b>Žāvēts baobaba (<i>Adansonia digitata</i>) augļa mīkstums</b></p> <p>Baobaba (<i>Adansonia digitata</i>) augļus novāc no kokiem. Cieto čaulu pāršķel un no sēklām un čaulas atdala mīkstumu. To samai, sadala partijas pēc maluma rupjuma pakāpes (daļību izmērs 3–600 µ) un iepako.</p> <p><b>Raksturīgie uzturvielu komponenti</b></p> <p>Mitrums (zudums pēc žāvēšanas) (g/100 g): 4,5–13,7 Proteīni (g/100 g): 1,8–9,3 Tauki (g/100 g): 0–1,6 Kopējais oglhidrātu saturs (g/100 g): 76,3–89,5 Kopējais cukuru saturs (kā glikoze): 15,2–36,5 Nātrijs (mg/100 g): 0,1–25,2</p> <p><b>Analītiskā specifikācija</b></p> <p>Svešķermēji: ne vairāk kā 0,2 % Mitrums (zudums pēc žāvēšanas) (g/100 g): 4,5–13,7 Pehi (g/100 g): 3,8–6,6</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Apraksts/definīcija	Specifikācijas
<b>No šūnu kultūrām iegūts <i>Ajuga reptans</i> ekstrakts</b> Üdens-spirta ekstrakts no <i>Ajuga reptans</i> L. audu kultūrām pēc būtības ir ekvivalenti eksaktiem no <i>Ajuga reptans</i> ziedošajām virsziņām virsziņām virsziņām, ko iegūst tradicionālajās kultūrās.	<b>Apraksts/definīcija</b> <i>L-alanil-L-glutamīnu</i> iegūst, veicot bakteriālo fermentāciju ar ģenētiski modifikuētu <i>Escherichia coli</i> celmu. Fermentācijas procesā sastāvdāļas sekrēcija notiek barotnē, no kurās to pēc tam atdala un attīra līdz koncentrācijai > 98 %.  Ārējais apraksts: Balts kristālisks pulveris Tīribs: > 98 % Infrasarkanā spektrometrija: saskaņā ar references standartu Šķiduma ārējais apraksts: bezkrāsas, dzidrs Pamatvielas saturs (sausā vielā): 98–102 % Saistītās vielas (katrā): ≤ 0,2 % Kalcinēšanas atlīkums: ≤ 0,1 % Zudums pēc žāvēšanas: ≤ 0,5 % Optiskā rotācija: +9,0 – +11,0° pH (1 %, H <sub>2</sub> O): 5,0–6,0 Amonijs (NH <sub>4</sub> ): ≤ 0,020 % Hlorīds (Cl): ≤ 0,020 % Sulfāts (SO <sub>4</sub> ): ≤ 0,020 % <b>Mikrobioloģiskie kritērijji</b> <i>Escherichia coli</i> : nekonstatē/g	
<b>L-alanil-L-glutamīns</b>	<b>Apraksts/definīcija</b> Ulkenia sp. mikroalgu eļļa Skābes skaitlis: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 5,0 meq/kg eļļas Mitrums un gaistošo vielu saturis: ≤ 0,05 % Nepārziepjojamās vielas: ≤ 4,5 % Transtaukskābes: ≤ 1,0 % DHA saturis: ≥ 32 %	
<b>Mikroalgu Ulkenia sp. eļļa</b>		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Allanblackia sēklu eļļa</b></p> <p>Allanblackia sēklu eļļu iegūst no šādu Allanblackia sugu augu sēklām: <i>A. floribunda</i> (sinonīms ar <i>A. parviflora</i>) un <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Taukskābju sastāvs</b></p> <p>Laurīnskābe (C12:0): &lt; 1,0 % Miričinskābe (C14:0): &lt; 1,0 % Palmiņskābe (C16:0): &lt; 2,0 % Palmoleīnskābe (C16:1): &lt; 1,0 % Stearīnskābe (C18:0): 45–58 % Oleīnskābe (C18:1): 40–51 % Linolskābe (C18:2): &lt; 1,0 % γ-linolēnskābe (C18:3): &lt; 1,0 % Arahīnskābe (C20:0): &lt; 1,0 % Brīvās taukskābes: maks. 0,1 %</p> <p><b>Ķimiskie parametri</b></p> <p>Transtaukskābes: maks. 0,5 % Peroksīda skaitlis (PV): maks. 0,8 meq/kg Joda skaitlis: &lt; 46 g/100 g Nepārziepjojamā vielā: maks. 1,0 % Pārziešanas skaitlis: 185–198 mg KOH/g</p>	
<p><b><i>Aloe macroclada</i> Baker lapu ekstrakts</b></p> <p>Pulverīzēts gelā ekstrakts, kas iegūts no <i>Aloe macroclada</i> Baker lapām, pēc būtbās ir ekvivalentis gelam, ko iegūst no <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f. lapām.</p> <p>Pelni: 25 % Pārtikas šķiedrvielas: 28,6 % Tauki: 2,7 % Mitrums: 4,7 % Polisahāridi: 9,5 % Proteīni: 1,63 % Glikoze: 8,9 %</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>Antarktikas krila (<i>Euphausia superba</i>) eļļa</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Antarktikas krila (<i>Euphausia superba</i>) lipīdu ekstraktu ražo, dzili saldētu, sasmalcinātu krilus vai žāvētu krilu miltus pakļaujot lipīdu ekstrakcijai ar apstiprinātu ekstrakcijas šķīdinātāju (saskanā ar Direktīvu 2009/32/EK). Proteīnus un krilu masu no lipīdu ekstrakta atdala filtrējot. Ekstrakcijas šķīdinātāju un atlikušo ūdeni atdala izvaičējot.</p> <p>Pārziepošanas skaitlis: <math>\leq 230</math> mg KOH/g</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): <math>\leq 3</math> meq O<sub>2</sub>/kg eļjas</p> <p>Noturība pret oksidēšanos: attiecībā uz visiem pārtikas produktiem, kas satur no Antarktikas krila (<i>Euphausia superba</i>) iegūtu eļļu, būtu jāpierāda noturība pret oksidēšanos, izmantojot piemērotu un atzītu valsts/stāptautisku testešanas metodiku (piem., AOAC).</p> <p>Mitrums un gaistošo vielu saturš: <math>\leq 3\%</math> vai 0,6 (izteikts kā ūdens aktivitāte 25 °C temperatūrā)</p> <p>Fosfolipīdi: 35–50 %</p> <p>Transtaukskābes: <math>\leq 1\%</math></p> <p>EPA (eikozapentaēnskābe): <math>\geq 9\%</math></p> <p>DHA (dokozahēksaēnskābe): <math>\geq 5\%</math></p>
<b>Antarktikas krila eļļa, kas bagāta ar <i>Euphausia superba</i> fosfolipidiem</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Antarktikas krila (<i>Euphausia superba</i>) eļļu, kas bagāta ar fosfolipidiem, rāžo, veicot atkārtotu mazgāšanu ar apstiprinātu šķīdinātāju (saskanā ar Direktīvu 2009/32/EK), lai palielinātu fosfolipidi saturu eļļā. Šķīdinātājus no galaproducta atdala izvaičējot.</p> <p>Pārziepošanas skaitlis: <math>\leq 230</math> mg KOH/g</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): <math>\leq 3</math> meq O<sub>2</sub>/kg eļjas</p> <p>Mitrums un gaistošo vielu saturš: <math>\leq 3\%</math> vai 0,6 (izteikts kā ūdens aktivitāte 25 °C temperatūrā)</p> <p>Fosfolipīdi: <math>\geq 60\%</math></p> <p>Transtaukskābes: <math>\leq 1\%</math></p> <p>EPA (eikozapentaēnskābe): <math>\geq 9\%</math></p> <p>DHA (dokozahēksaēnskābe): <math>\geq 5\%</math></p>
<b>Ar arahidonskābi bagāta <i>Mortierella alpina</i> sugas sēņu eļļa</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Dzidro, dzelteno, ar arahidonskābi bagāto eļļu iegūst, ar piemērotu šķīdrumu fermentējot <i>Mortierella alpina</i> sugas sēņu ģenētiski nemodificētos celmus IS-4, I49-N18, FIRK-MA01 un CBS 210.32. Pēc tam eļļu ekstrahē no biomassas un attīra.</p> <p>Arahidonskābe: <math>\geq 40</math> masas % no kopējā taukskābju satura</p> <p>Brīvās taukskābes: <math>\leq 0,45</math> masas % no kopējā taukskābju satura</p> <p>Transtaukskābes: <math>\leq 0,5</math> masas % no kopējā taukskābju satura</p> <p>Nepārziepjojamā viela: <math>\leq 1,5\%</math></p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 5 meq/kg</p> <p>Anizidīna skaitlis: ≤ 20</p> <p>Skābes skaitlis: ≤ 1,0 KOH/g</p> <p>Mitrums: ≤ 0,5 %</p>	
<b>Argana (<i>Argania spinosa</i>) eļļa</b> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Argana eļļu ar aukstā spieduma metodi iegūst no <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels augļu kauliniem, kas pēc formas atgādina mandeles. Pirms eļļas spiešanas kauliņus var apgrauzdēt, taču jāizvairās no tieša kontakta ar līesmu.</p> <p><b>Sastāvs</b></p> <p>Palmiņskābe (C16:0): 12-15 %</p> <p>Stearīnskābe (C18:0): 5-7 %</p> <p>Oleīnskābe (C18:1): 43-50 %</p> <p>Linoīnskābe (C18:2): 29-36 %</p> <p>Nepārzieplojamā vielā: 0,3-2 %</p> <p>Kopējais sterīnu satura: 100-500 mg/100 g</p> <p>Kopējais tokoferolu satura: 16-90 mg/100 g</p> <p>Oleīnskābes satura: 0,2-1,5 %</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): &lt; 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>	
<p><b>No <i>Haematococcus pluvialis</i> sugas algēm iegūti oleosveki, kas bagāti ar astaksantīnu</b></p> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Astaksantīns ir karotinoīds, ko izdala <i>Haematococcus pluvialis</i> sugas alges. Ražošanas metodēs, ar ko panāk algu augšanu, ir dažadas: izmanto vai nu slēgtas sistēmas, kas tiek eksponētas saules gaismai, vai stingri kontroletu mākslīgā apgaismojuma iedarbību; par alternatīvu var izmantot atklātus diķus. Algu šūnas tiek ievāktas un izķāvētas; oleosveku ekstrahē vai nu ar virskritisku CO<sub>2</sub> vai ar ūdens šķidrinātāju (etilacetātu). Astaksantīnu atšķaida ar oliveļju, saflora eļļu, saulespuķu eļļu vai vīdejas kēdes triglicerīdiem un standartizē līdz 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % vai 20 % atšķaidījumam.</p> <p><b>Oleosveku sastāvs</b></p> <p>Tauki: 42,2-99 %</p> <p>Proteīni: 0,3-4,4 %</p> <p>Oglehidrāti: 0-52,8 %</p> <p>Šķiedrvielas: &lt; 1,0 %</p> <p>Pelni: 0,0-4,2 %</p> <p>Karotinoīdu specifikācija: masas %</p> <p>Kopējais astaksantīnu satura: 2,9-11,1 %</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>9-cis-astaksantīns: 0,3–17,3 %</p> <p>13-cis-astaksantīns: 0,2–7,0 %</p> <p>Astaksantīna monoesteri: 79,8–91,5 %</p> <p>B-karotīns: 0,16–19,0 %</p> <p>Luteīns: 0–1,8 %</p> <p>Kantaksantīns: 0–1,30 %</p>	<b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b> Kopējais aerobo baktēriju saturs: < 3 000 KVV/g Rauga un pelējuma sēnītes: < 100 KVV/g Koliformas baktērijas: < 10 KVV/g <i>E. coli</i> : negatīvs <i>Salmonella</i> : negatīvs <i>Staphylococcus</i> : negatīvs
<b>Bazilikā (<i>Ocimum basilicum</i>) sēklas</b>	<b>Apraksts/definicija</b> Baziliks ( <i>Ocimum basilicum</i> L.) pieder pie lūpziežu dzimtas, un tā ietilpst panātru ( <i>Lamiaceae</i> ) rindā. Pēc ražas ievākšanas sēklas mehāniski attīra. Atdalā ziedus, lapas un citas auga daļas. Bazilikā sēklu augstāko tiribas pakāpi panāk ar filtrēšanu (optisko un mehānisko). Bazilika ( <i>Ocimum basilicum</i> L.) sēklas saturošu auglu sulu un augļu/dārzeņu maišījumu dzērienu ražošanas process ietver sēklu iepriekšējas mitrināšanas un pasterizēšanas etapus. Tieki veikta mikrobioloģiskā kontrole, un darbojas uzraudzības sistēmas.  Sausna: 94,1 % Proteīni: 20,7 % Tauki: 24,4 % Oglīhidrāti: 1,7 % Pārtikas šķiedrvielas: Pārtikas šķiedrvielas: 40,5 % (metode: AOAC 958.29) Pelnī: 6,78 %
<b>Fermentētu melno pupiņu ekstrakts</b>	<b>Apraksts/definicija</b> Fermentētu melno pupiņu ekstrakts ( <i>Touchi</i> ekstrakts) ir smalks gaiši brūns pulveris ar augstu proteinā saturu, iegūts no sarmatainās sojas ( <i>Glycine max</i> (L.) Merr.) pupiņām, ekstrahējot ar īdeni un pēc tam fermentējot ar <i>Aspergillus oryzae</i> . Ekstrakts satur α-glikozidāzes inhibitoru.  <b>Ķīmiskie parametri</b> Tauki: ≤ 1,0 % Proteīni: ≥ 55 %

Atjaunais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Ūdens: ≤ 7,0 %</p> <p>Pelni: ≤ 10 %</p> <p>Ogleidrāti: ≥ 20 %</p> <p>α-glikozidāzi inhibīcijas aktivitāte: IC<sub>50</sub> min. 0,025 mg/ml</p> <p>Sojas izoflavons: ≤ 0,3 g/100 g</p>	
<b>Lielopu izcelsmes laktoferīns</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Lielopu izcelsmes laktoferīns ir govs pienā ir dabiski sastopama olbaltumviela. Tas ir dzelzi saistošs glikoproteīns (aptuveni 77 kDa), kas sastāv no vienas polipeptīdu ķedes, ko veido 689 aminoskābes.</p> <p>Ražošanas metode: liellopu izcelsmes laktofeīnu izolē no vājiņena vai siera sūkalām, izmantojot jonu apmainu, kam seko vairāki ultrafiltrācijas etapi. Nobejumā šādi iegūto produktu ūzve liofilizējot vai izsmidzinot, un no tā izsījā lielās daļipas. Produktis ir gaši jесāts pulveris, praktiski bez smažas.</p> <p><b>Lielopu izcelsmes laktofeīna fizikāliskās īpašības</b></p> <p>Mitrums: &lt; 4,5 %</p> <p>Pelni: &lt; 1,5 %</p> <p>Arsēns: &lt; 2,0 mg/kg</p> <p>Dzelzs: &lt; 350 mg/kg</p> <p>Proteīni: &gt; 93 %</p> <p>no kuriem liellopu izcelsmes laktofeīns: &gt; 95 %</p> <p>no kuriem citi proteīni: &lt; 5,0 %</p> <p>pH (2 % šķidums, 20 °C): 5,2–7,2</p> <p>Šķīdība (2 % šķidums, 20 °C): pilnīga</p>
<b>Buglossoides arvensis sēklu eļļa</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Rafinētu Buglossoides eļļu iegūst no <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst sēklām.</p> <p>Alfa-linolēnskābe: ≥ 35 masas % no kopējā taukskābju satura</p> <p>Stearidonskābe: ≥ 15 masas % no kopējā taukskābju satura</p> <p>Linolskābe: ≥ 8,0 masas % no kopējā taukskābju satura</p> <p>Transtaukskābes: ≤ 2,0 masas % no kopējā taukskābju satura</p> <p>Skābes skaitlis: ≤ 0,6 mg KOH/g</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Nepārzieplojamās vielas saturs: ≤ 2,0 %</p> <p>Proteīnu saturs (kopējais slāpekļa saturs): ≤ 10 µg/ml</p> <p>Piroližidīna alkaloīdi: nenosakāmi, ja noteikšanas robeža ir 4,0 µg/kg</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b><i>Calanus finmarchicus</i> eļļa</b></p> <p>Jaunais pārtikas produkts ir no vēžveidīgā (jūras zooplanktona) <i>Calanus finmarchicus</i> iegūta, nedaudz viskoza rubīnkrāsas eļļa ar vieglu jūras vešu aromātu. Tā sastāv galvenokārt no vaska esteriem (&gt; 85 %) ar nelielu triglicerīdu un citu neitrālu līpīdu daudzumu.</p> <p><b>Specifikācija</b></p> <p>Ūdens: &lt; 1,0 %</p> <p>Vaska esteri: &gt; 85 %</p> <p>Kopējais taukskābju saturs: &gt; 46 %</p> <p>Eikozapentaēnskābe (EPA): &gt; 3,0 %</p> <p>Dokozahēksaēnskābe (DHA): &gt; 4,0 %</p> <p>Kopējais alifātisko spiritu saturs: &gt; 28 %</p> <p>C20:1 n-9 alifātiskais spirts: &gt; 9,0 %</p> <p>C22:1 n-11 alifātiskais spirts: &gt; 12 %</p> <p>Transtraukskābes: &lt; 1,0 %</p> <p>Astaksantīneri: &lt; 0,1 %</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): &lt; 3,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p>	
<p><b>Košķījamās gumijas bāze (monometokspoliētilēnglikols)</b></p> <p>Jaunā pārtikas produktu sastāvdaļa ir sintētisks polimērs (patenta numurs WO 2006016179). Tā sastāv no zatotiem monometokspoliētilēnglikola (MPEG) polimēriem, kas uzpotēti uz poliizoprēna graft-maleīnāhīdīda (PIP-g-MA), un no nereāģējuša MPEG (mazāk nekā 35 masas %).</p> <p>Krāsa: no baltas līdz netīri baltai.</p> <p>CAS Nr.: 1246080-53-4</p> <p><b>Ķīmiskie parametri</b></p> <p>Mitums: &lt; 5,0 %</p> <p>Alumīnijs: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>Litijs: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p>Nikelis: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p>Ahīdīda atlikums: &lt; 15 μmol/g</p> <p>Polidispersitātes koeficients: &lt; 1,4</p> <p>Izoprēns: &lt; 0,05 mg/kg</p> <p>Etiēnoksīds: &lt; 0,2 mg/kg</p> <p>Nesaitītais maleīnāhīdīds: &lt; 0,1 %</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Kopējais oligomēru satus (&lt; 1 000 Da): ≤ 50 mg/kg</p> <p>Etilēnglikols: &lt; 200 mg/kg</p> <p>Dietilēnglikols: &lt; 30 mg/kg</p> <p>Monoetilēnglikola metilēteris: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>Dietilēnglikola metilēteris: &lt; 4,0 mg/kg</p> <p>Trictilēnglikola metilēteris: &lt; 7,0 mg/kg</p> <p>1,4-dioksāns: &lt; 2,0 mg/kg</p> <p>Formaldehīds: &lt; 10 mg/kg</p>	<p><b>Košķijamās gumijas bāze (metilvinilētera un maleīnāhidrīda kopolimērs)</b></p> <p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Metilvinilētera un maleīnāhidrīda kopolimērs ir metilvinilētera un maleīnāhidrīda bezīdens kopopolimērs.</p> <p>Balts līdz netīri balts birstošs pulveris.</p> <p>CAS Nr.: 9011-16-9</p> <p><b>Tīriba</b></p> <p>Pamatvielas saturs: vismaz 99,5 % sausnā</p> <p>Ipatnējā viskozitāte (1 % MEK): 2–10</p> <p>Metilvinilētera atlikums: ≤ 150 ppm</p> <p>Maleīnāhidrīda atlikums: ≤ 250 ppm</p> <p>Acetaldehīds: ≤ 500 ppm</p> <p>Metanols: ≤ 500 ppm</p> <p>Dilauroilperoksīds: ≤ 15 ppm</p> <p>Kopējais smago metālu saturs: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais aerobo mikroorganismu skaits: ≤ 500 KVV/g</p> <p>Pelējuma/rauga sēnītes: ≤ 500 KVV/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: negatīvs testa rezultāts</p> <p><i>Salmonella</i>: negatīvs testa rezultāts</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: negatīvs testa rezultāts</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negatīvs testa rezultāts</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Čia (<i>Salvia hispanica</i>) eļja</b></p> <p>Čia eļju ar aukstā spieduma metodi iegūst no čia (<i>Salvia hispanica</i> L.) sēklām (tūriņa – 99,9%). Netiek izmantoti šķidinātāji, un, kad eļja ir izspiesta, to uzglabā nostādināšanas tvertnē, lai atbrīvotos no piemaisījumiem.</p> <p><b>Ražošanas metode</b></p> <p>Ražo ar aukstā spieduma metodi. Netiek izmantoti šķidinātāji, un, kad eļja ir izspiesta, to uzglabā nostādināšanas tvertnē un filtrē, lai atbrīvotos no piemaisījumiem.</p> <p>Skābums, izteikts kā oleīnskābe: ≤ 2,0 %</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 10 meq/kg</p> <p>Nesēkstoši piemaisījumi: ≤ 0,05 %</p> <p>Alfa-linolēnskābe: ≥ 60 %</p> <p>Linolskābe: 15–20 %</p>	<b>Apraksts/definicija</b> Čia eļju ar aukstā spieduma metodi iegūst no čia ( <i>Salvia hispanica</i> L.) sēklām (tūriņa – 99,9%). Netiek izmantoti šķidinātāji, un, kad eļja ir izspiesta, to uzglabā nostādināšanas tvertnē, lai atbrīvotos no piemaisījumiem. To var ražot arī, veicot ekstrakciju ar virskritisku CO <sub>2</sub> .
<p><b>Čia (<i>Salvia hispanica</i>) sēklas</b></p> <p>Čia (<i>Salvia hispanica</i> L.) ir viengadīgs lūpziežu dzīmitas lakstaugs, kas zied vasarā. Pēc ražas ievāšanas sēklas mehāniski attīra. Atdalā ziedus, lapas un citas auga daļas.</p> <p>Sausna: 90–97 %</p> <p>Proteīni: 15–26 %</p> <p>Tauki: 18–39 %</p> <p>Oghidrāti (*): 18–43 %</p> <p>Koksķiedras (**): 18–43 %</p> <p>Pelni: 3–7 %</p> <p>(*) Oghidrāti ietver šķiedrvielu uzturvērtību</p> <p>(**) Koksķiedras ir pārtikas šķiedrvielu daļa, kas galvenokārt sastāv no nesagremojamas celulozes, pentozāniem un lignīna.</p> <p><b>Ražošanas metode</b></p> <p>Čia sēklas saturošu augļu sulu un augļu sulu maiņumu dzērienu ražošanas process ietver sēklu iepriekšējas mitrināšanas un pasterizēšanas etapus. Tieks veikta mikrobioloģiskā kontrole, un darbojas uzraudzības sistēmas.</p>	<b>Apraksts/definicija</b> Čia ( <i>Salvia hispanica</i> L.) ir viengadīgs lūpziežu dzīmitas lakstaugs, kas zied vasarā. Pēc ražas ievāšanas sēklas mehāniski attīra. Atdalā ziedus, lapas un citas auga daļas.
<p><b>No <i>Aspergillus niger</i> iegūts hitinglikāns</b></p>	<p><b>Apraksts/definicija</b> Hitunglikānu iegūst no <i>Aspergillus niger</i> micēlija: tas ir viegli dzeltenīgs, birstošs pulveris bez smaržas. Sausnas saturs tajā ir 90 % vai vairāk.</p> <p>Hitunglikānu veido galvenokārt divi polisahāridi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— – hitīns, kas sastāv no N-acetyl-D-glikozamīna vienībām, kurās atkārtojas (CAS Nr. 1398-61-4);</li> <li>— – beta-(1, 3)-glikāns, kas sastāv no D-glikozes vienībām, kurās atkārtojas (CAS Nr. 9041-22-9).</li> </ul>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Zudums pēc žāvēšanas: ≤ 10 %</p> <p>Hičnglikāns: ≥ 90 %</p> <p>Hična attiecība pret glikānu: 30:70 līdz 60:40</p> <p>Pelni: ≤ 3,0 %</p> <p>Lipdi: ≤ 1,0 %</p> <p>Proteīni: ≤ 6,0 %</p>	<p><b>No <i>Fomes fomentarius</i> iegūts hična un glikāna maiņjums</b></p> <p>Hična un glikāna maiņjumu iegūst no <i>Fomes fomentarius</i> sugas sēnu augļķermeņu šēnu apvalkiem. To veido galvenokārt divi polisahaīdi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— hičns, kas sastāv no N-acetyl-D-glikozamīna vienībām, kuras atkārtojas (CAS Nr. 1398-61-4);</li> <li>— beta-(1,3)(1,6)-D-glikāns, kas sastāv no D-glikozes vienībām, kuras atkārtojas (CAS Nr. 9041-22-9).</li> </ul> <p>Ražošanas process norit vairākos etapos, tostarp tiek veikta: tūrišana, sadalīšana gabaloš un samalkšana, mīkstināšana ūdeni un sildīšana sārmainā šķidumā, mazgāšana, žāvēšana. Ražošanas procesā netiek veikta hidrolīze.</p> <p>Ārējais apraksts: brūns pulveris bez smaržas un garšas</p> <p><b>Tīrlība</b></p> <p>Mitrums: ≤ 15 %</p> <p>Pelni: ≤ 3,0 %</p> <p>Hičnglikāns: ≥ 90 %</p> <p>Hična attiecība pret glikānu: 70:20</p> <p>Kopējais oglhidrātu saturs, izņemot glikānus: ≤ 0,1 %</p> <p>Proteīni: ≤ 2,0 %</p> <p>Lipdi: ≤ 1,0 %</p> <p>Melanīni: ≤ 8,3 %</p> <p>Piedevas: nav</p> <p>pH: 6,7–7,5</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svīns (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Kadmijš (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Dzīvsudrabs (ppm): ≤ 0,03</p> <p>Arsēns (ppm): ≤ 0,20</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais mezofilo baktēriju saturs: <math>\leq 10^3/g</math></p> <p>Raugu un pelējuma sēnītes: <math>\leq 10^3/g</math></p> <p>Koliformas baktērijas <math>30^\circ\text{C}</math> temperatūrā: <math>\leq 10^3/g</math></p> <p><i>E. coli</i>: <math>\leq 10/g</math></p> <p><i>Salmonella</i> un citas patogēnās baktērijas: <math>25\text{ g paraugā nekonstatē}</math></p>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Galvenokārt poli(D-glikozamīnu) saturošu hitozānu ekstraktu iegūst no <i>Agaricus bisporus</i> sēpu celma vai <i>Aspergillus niger</i> mīcelija. Patentētais ražošanas process norit vairākos etapos, tostarp tiek veikta: ekstrahēšana un deacetilēšana (hidrolīze) sārmainā vidē, solubilizācija skābā vidē, izgulsnēšana sārmainā vidē, mazgāšana un žāvēšana.</p> <p>Sinonīms: poli(D-glikozamīns)</p> <p>Hitozāna CAS numurs: 9012-76-4</p> <p>Hitozāna formula: <math>(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{NO}_4)_n</math></p> <p>Ārējais apraksts: smalks, birstošs pulveris</p> <p>Izskaits: netīri baltā līdz viegli brūnganā krāsā</p> <p>Smaža: bez smažas</p> <p><b>Tīriņa</b></p> <p>Hitozāna saturs (masas % no sausmasas): <math>\geq 85</math></p> <p>Glikāna saturs (masas % no sausnas): <math>\leq 15</math></p> <p>Zudums pēc žāvēšanas (masas % no sausnas): <math>\leq 10</math></p> <p>Viskozitāte 1 % etiķskābē (1 %): 1–15</p> <p>Acetilēšanās pakāpe (izteikta % no molnmasas un slapjās masas attiecības): 0–30</p> <p>Viskozitāte 1 % etiķskābē (1 %) (mPa·s): 1–14 (hitozānam, kas iegūts no <i>Aspergillus niger</i>); 12–25 (hitozānam, kas iegūts no <i>Agaricus bisporus</i>)</p> <p>Pelni (masas % no sausnas): <math>\leq 3,0</math></p> <p>Proteīni (masas % no sausnas): <math>\leq 2,0</math></p> <p>Dalīju izmērs: <math>&gt; 100\text{ nm}</math></p> <p>Tilpummasa blīvētā stāvoklī (<math>\text{g}/\text{cm}^3</math>): 0,7–1,0</p> <p>Tauku saistīšanas kapacitāte <math>800\text{x}</math> (masas un slapjās masas attiecība); tests izturēts</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Dzīvsudrabs (ppm): ≤ 0,1 Svins (ppm): ≤ 1,0 Arsēns (ppm): ≤ 1,0 Kadmījs (ppm): ≤ 0,5</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Aeroobi mikroorganismu skaits (KVV/g): ≤ 10<sup>3</sup> Raugu un pelējuma sēnīšu skaits (KVV/g): ≤ 10<sup>3</sup> <i>Escherichia coli</i> (KVV/g): ≤ 10 Enterobakterijas (KVV/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: 25 g paraugā nekonstatē <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p>	
<p><b>Hondroitīna sulfāts</b></p> <p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Hondroitīna sulfāts (nātrija sāls) ir biosintētisks produkts. To ķīmiskās sulfatizācijas ceļā iegūst no hondroitīna, kas iegūts fermentācijā ar <i>Escherichia coli</i> O 5:K4:H4 baktērijas U1-41 (ATCC 23502) celmu.</p> <p>Hondroitīna sulfāts (nātrija sāls) (% sausā vielā): 95–105</p> <p>Vidējā molekulmasa (pēc masas) (kDa): 5–12</p> <p>Vidējā molekulmasa (pēc skaita) (kDa): 4–11</p> <p>Dispersitāte (masa<sub>h</sub>/masa<sub>0,05</sub>): ≤ 0,7</p> <p>Sulfatizācijas modelis (<math>\Delta</math>Di-6S) (%): ≤ 85</p> <p>Zudums pēc žāvēšanas (%): 105 °C pie konstantas masas): ≤ 10,0</p> <p>Kalcinēšanas atlikums (% sausā vielā): 20–30</p> <p>Proteīns (% sausā vielā): ≤ 0,5</p> <p>Endotoksīni (EV/mg): ≤ 100</p> <p>Kopējie organiskie piemaisījumi (mg/kg): ≤ 50</p>	
<p><b>Hroma pikolināts</b></p> <p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Hroma pikolināts ir sarkanīgs, birstošs pulveris, kas nedaudz šķist ūdenī, kura pH ir 7. Sās šķist arī polāros organiskos šķīdinātājos.</p> <p>Ķīmiskais nosaukums: tris(2-piridīnkarboksilato-N,O)hroms(III) vai 2-piridīnkarbonskābes hroma(III) sāls</p> <p>CAS Nr.: 14639-25-9</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts		Specifikācijas
<p>Ķīmiskā formula: Cr(C<sub>6</sub>H<sub>4</sub>NO<sub>2</sub>)<sub>3</sub></p> <p>Ķīmiskie parametri</p> <p>Hroma pikolināts: ≥ 95 %</p> <p>Hroms (III): 12–13 %</p> <p>Hroms (VI): nav konstatēts</p> <p>Ūdens: ≤ 4,0 %</p>		
<p><b>Cistus incanus L. Pandalis augus</b></p> <p><b>Apraksts</b></p> <p>Cistus incanus L. Pandalis pieder pie klinšožu dzimtas un ir vietējais Vidusjūras reģiona Halkidikes pussalas augus.</p> <p><b>Sastāvs</b></p> <p>Mitrums: 9–10 g/100 g augu</p> <p>Proteīni: 6,1 g/100 g augu</p> <p>Tauki: 1,6 g/100 g augu</p> <p>Oghhidrāti: 50,1 g/100 g augu</p> <p>Šķiedrvielas: 27,1 g/100 g augu</p> <p>Minerāli: 4,4 g/100 g augu</p> <p>Nātrijss: 0,18 g</p> <p>Kālijs: 0,75 g</p> <p>Magnijs: 0,24 g</p> <p>Kalcijss: 1,0 g</p> <p>Dzelzs: 65 mg</p> <p>B<sub>1</sub> vitamīns: 3,0 µg</p> <p>B<sub>2</sub> vitamīns: 30 µg</p> <p>B<sub>6</sub> vitamīns: 54 µg</p> <p>C vitamīns: 28 mg</p> <p>A vitamīns: &lt; 0,1 mg</p> <p>E vitamīns: 40–50 mg</p> <p>Alfa-tokoferols: 20–50 mg</p> <p>Beta-tokoferols un gamma-tokoferols: 2–15 mg</p> <p>Delta-tokoferols: 0,1–2 mg</p>		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Citikolīns</b></p> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Citikolīnu iegūst mikrobioloģiskā procesā.</p> <p>Citikolīns sastāv no citozīna, ribozes, pirofosfāta un holīna.</p> <p>Balts kristālisks pulveris</p> <p>Ķīmiskais nosaukums: holīna citidīna 5'-pirofosfāts, citidīna 5'-(trihidrogēndifosfāta) P-[2-(trimetilamonio)etil]esterā iekšējais sāls</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2</math></p> <p>Molekulmasa: 488,32 g/mol</p> <p>CAS Nr.: 987-78-0</p> <p>pH (1 % paraugsķīdumā): 2,5–3,5</p> <p><b>Tirība</b></p> <p>Pamatvielas saturs: <math>\geq 98\%</math> no sausinas</p> <p>Zudums pēc žāvēšanas (4 stundas 100 °C temperatūrā): <math>\leq 5,0\%</math></p> <p>Amonijs: <math>\leq 0,05\%</math></p> <p>Aršēns: ne vairāk kā 2 ppm</p> <p>Brīvās fosforskābes: <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>5'-citidilskābe: <math>\leq 1,0\%</math></p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais mikroorganismu skaits: <math>\leq 10^3</math> KVV/g</p> <p>Raugu un pelējuma sēnites: <math>\leq 10^2</math> KVV/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p>	
<p><b>Clostridium butyricum</b></p> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p><i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) ir grampozitīva, sporas veidojoša, obligāti anaeroba, nepatogēna, ģenētiski nemodificēta baktērija. Depozītnumurs: FERM BP-2789.</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais dzīvotspējīgo aerobo mikroorganismu skaits: <math>\leq 10^3</math> KVV/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>Attauksota kakao pulvera ekstrakts</b>	<p><i>Staphylococcus aureus</i> 1 g paraugā nekonstatē  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g paraugā nekonstatē  Rauga un pelējuma sēnītes: <math>\leq 10^2</math> KVV/g</p> <p>Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>) ekstrakts  Ārējais apraksts: tumši brūns pulveris bez redzamiem piemaisījumiem  Fizikālās un ķīmiskās īpašības  Polifenolu saturs: min. 55,0 % GAE  Teobromīna saturs: maks. 10,0 %  Pehnu saturs: maks. 5,0 %  Mitums: maks. 8,0 %  Tilpummasa: 0,40–0,55 g/cm<sup>3</sup>  pH: 5,0–6,5  Šķidinātāja atlikums: maks. 500 ppm</p>
<b>Kakao ekstrakts ar zemu tauku saturu</b>	<p>Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>) ekstrakts ar zemu tauku saturu  Ārējais apraksts: tumši sarkans līdz purpursarkans pulveris  Kakao ekstrakta koncentrāts: min. 99 %  Silīcija dioksīds (tehnoloģiska piedeva): maks. 1,0 %  Kakao flavanoli: min. 300 mg/g  — Epikatehīns: min. 45 mg/g  Zudums pēc žāvēšanas: maks. 5,0 %</p>
<b>Koriandra (<i>Coriandrum sativum</i>) sēklu eļļa</b>	<p><b>Apaksts/definīcija</b>  Koriandra sēklu eļļa ir taukskābju glicerīdus satura eļļa, ko rāzo no koriandra (<i>Coriandrum sativum L.</i>) sēklām.  Iedzeltena krāsa, bez izteiktas garšas  CAS Nr.: 8008-52-4  Taukskābju sastāvs  Palmitinskābe (C16:0): 2–5 %  Stearīnskābe (C18:0): &lt; 1,5 %  Petroselinskābe (cis-C18:1(n-12)): 60–75 %  Oleinskābe (cis-C18:1(n-9)): 8–15 %</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Linolskābe (C18:2): 12–19 %  <math>\alpha</math>-linolēnskābe (C18:3): &lt; 1,0 %          Transtaukskābes: ≤ 1,0 %</p> <p><b>Tirība</b></p> <p>Refrakcijas koeficients (20 °C): 1,466–1,474</p> <p>Skābes skaitlis: ≤ 2,5 mg KOH/g</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 5,0 meq/kg</p> <p>Joda skaitlis: 88–110 vienības</p> <p>Pārziepošanas skaitlis: 186–200 mg KOH/g</p> <p>Nepārziepojamoā vielā: ≤ 15 g/kg</p>	<p>Žāvēti <i>Crataegus pinnatifida</i> augļi iegūst no rožu dzimtas auga, kas ir Ziemeļķīnas un Korejas vietējais augs.</p> <p><b>Sastāvs</b></p> <p>Sausna: 80 %</p> <p>Oglīdrāti: 55 g/kg svaigmasas</p> <p>Frukoze: 26,5–29,3 g/100 g</p> <p>Glikoze: 25,5–28,1 g/100 g</p> <p>C vitamīns: 29,1 mg/100 g svaigmasas</p> <p>Nātrijss: 2,9 g/100 g svaigmasas</p> <p>Kompoti ir produkti, kurus iegūst, termiski apstrādājot vienas vai vairāku sugu augļu ēdamās daļas, kas var būt veselas vai sadalītas gabaloš, sijātas vai nesijātas, un nepakļaujot vērā ķemmaiā koncentrēšanai. Atļauts izmantot cukurus, ūdeni, sidru, garšvielas un citronu sulu.</p>
<p><b>Žāvēti <i>Crataegus pinnatifida</i> augļi</b></p> <p><b><math>\alpha</math>-ciklodekstrīns</b></p>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Nereducejōs cikliskais sahārijs, kurā ir sešas ar <math>\alpha</math>-1,4-saistītas D-glikopiranozila vienības, kas rodas, ciklodekstrīna glikoziiltransferāze (CGT, EC 2.4.1.19.) iedabojoties uz hidrolīzētu cieti. <math>\alpha</math>-ciklodekstrīnu var iegūt un attīrt, izmantojot vienu no šiem pamēniem: <math>\alpha</math>-ciklodekstrīna kompleksu izgulsnē ar 1-dekanolu, izskaidina paugstīnātas temperatūras ūdenī un atkārtoti izgulsnē, tad ar tvaiku desorbē savienošajā reāģentu un no skiduma kristalizē <math>\alpha</math>-ciklodekstrīnu; vai veic jonapmaiņas hromatogrāfiju vai gefiltrāciju, kam seko <math>\alpha</math>-ciklodekstrīna kristalizēšana no attīrtā bāzes skiduma; vai izmanto membrānseparācijas metodes, piem., ultrafiltrāciju un reverso osmozi. Apraksts: balta vai gandrīz balta kristāliska cierviela, praktiski bez smaržas.</p> <p>Sinonīmi: <math>\alpha</math>-ciklodekstrīns, <math>\alpha</math>-dekstrīns, cikloheksaamiloze, ciklomaltoheksaoze, <math>\alpha</math>-cikloamilāze</p> <p>Ķīmiskais nosaukums: cikloheksaamiloze</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>CAS Nr.: 10016-20-3</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_6</math></p> <p>Formulmasa: 972,85</p> <p>Pamatviela: <math>\geq 98\%</math> (sausā vielā)</p> <p><b>Identificēšana</b></p> <p>Kušanas diapazons: sadalās temperatūrā <math>&gt; 278^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Šķidrība: labi šķist ūdenī; ļoti slīkti šķist etanolā</p> <p>Ipatnējā optiskā rotācija: <math>[\alpha]_D^{25}: \text{diapazonā no } +145^{\circ} \text{ līdz } +151^{\circ}</math> (1 % šķidumā)</p> <p>Hromatogrāfija: ANALİZES METODĒ aprakstītajos apstākļos paraugam veikta šķidruma hromatogrammā lielākās smailas aiztures laiks ir tāds pats kā etalona <math>\alpha</math>-ciklodekstrīna hromatogrammā (pieejams no Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, Minhene, Vācija vai Wacker Biochem Group, Adriana, Mičigana, ASV).</p> <p><b>Tīrība</b></p> <p>Ūdens: <math>\leq 11\%</math> (K. Fišera metode)</p> <p>Savienotāreagēnta atlikums: <math>\leq 20\text{ mg/kg}</math> (1-dekanols)</p> <p>Reducējošas vielas: <math>\leq 0,5\%</math> (izteiktas kā glikoze)</p> <p>Sulfātpelnī: <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>Svīns: <math>\leq 0,5\text{ mg/kg}</math></p> <p><b>Analizes metode</b></p> <p>Noteikšana ar šķidruma hromatogrāfijas metodi turpmāk aprakstītos apstākļos.</p> <p>Paraugšķidums: mērķolbā, kurās tilpums ir 10 ml, precīzi nosver aptuveni 100 mg analizējamā parauga un pievieno 8 ml dejonizēta ūdens. Ultraskāņas vannā paraugu pilnībā izšķidina (10–15 min.) un ar attīru dejonizētu ūdeni atšķaida līdz atzīmei. Filtrē ar 0,45 mikrometri filtru.</p> <p>Etolonšķidums: mērķolbā, kurās tilpums ir 10 ml, precīzi nosver aptuveni 100 mg <math>\alpha</math>-ciklodekstrīna un pievieno 8 ml dejonizēta ūdens. Ultraskāņas vannā paraugu pilnībā izšķidina un ar attīru dejonizētu ūdeni atšķaida līdz atzīmei.</p> <p>Hromatogrāfija: šķidruma hromatogrāfs ar refrakcijas koeficienta detektoru un integrētu reģistrācijas iekārtu.</p> <p>Kolonna un tās pildījums: Nucleosil-100-NH<sub>2</sub> (10 μm) (Machery &amp; Nagel Co. Düren, Vācija) vai līdzīgs</p> <p>Garums: 250 mm</p> <p>Diametrs: 4 mm</p> <p>Temperatūra: 40 °C</p> <p>Kustīgā fāze: acetonitrils/ūdens (67/33, tilpumkoncentrācija)</p> <p>Plūsmas ātrums: 2,0 ml/min</p> <p>Injekcijas tilpums: 10 μl</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Procedūra: paraugšķidumu ievada hromatogrāfā, uzņem hromatogrammu un nosaka <math>\alpha</math>-ciklodekstrīna smailes laukumu. Izmantojot doto formulu, aprēķina <math>\alpha</math>-ciklodekstrīna procentuālo saturu analizējamā parauga:</p> $\% \text{ } \alpha\text{-ciklodekstrīna (sausā vielā)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S),$ <p>kur:</p> $A_S \text{ un } A_R \text{ ir } \alpha\text{-ciklodekstrīna attiecīgi paraugsķidumam un etalonšķidumam.}$ $W_S \text{ un } W_R \text{ ir attiecīgi } \alpha\text{-ciklodekstrīna analizējamā parauga un etalonparauga masa (mg) pēc korekcijas, kas izdarīta, ņemot vērā ūdens saturu.}$	
<p><b><math>\gamma</math>-ciklodekstrīns</b></p> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Nereducejošs cikliskais saharijs, kurā ir astoņas ar <math>\alpha</math>-1,4-saistītās D-glikopiranozila vienības, kas rodas, ciklodekstrīna glikoziltransferāzi (CGT, EC 2.4.1.19.) iedarbojoties uz hidrolizētu cieti. <math>\gamma</math>-ciklodekstrīnu var atgūt un attīrīt, izgulsnējot <math>\gamma</math>-ciklodekstrīna kompleksu ar 8-cikloheksadecēn-1-oni, šķīdinot kompleksu ar ūdeni un n-dekānu, ar tvaiku desorbējot ūdens fāzi un no šķiduma kristalizējot gamma-ciklodekstrīnu.</p> <p>Balta vai gandrīz balta kristāliska cierviela, praktiski bez smaržas</p> <p>Sinonīmi: <math>\gamma</math>-ciklodekstrīns, <math>\gamma</math>-dekstrīns, ciklodoekstrīns, ciklomaltotoktaoze, <math>\gamma</math>-cikloamīāze</p> <p>Kīmiskais nosaukums: ciklodoekstrīns</p> <p>CAS numurs: 17465-86-0</p> <p>Kīmiskā formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_8</math></p> <p>Pamatviela: <math>\geq 98\%</math> (sausā vielā)</p> <p><b>Identificēšana</b></p> <p>Kušanas diapazons: sadalās temperatūrā <math>&gt; 285^\circ C</math></p> <p>Šķīdība: labi šķīst ūdenī; ļoti slīkti šķīst etanolā</p> <p>Īpatnējā optiskā rotācija: <math>[\alpha]_D^{25}: \text{diapazonā no } +174^\circ \text{ līdz } +180^\circ \text{ (1 \% šķidumā)}</math></p> <p><b>Tīrība</b></p> <p>Ūdens: <math>\leq 11\%</math></p> <p>Savienotāreagenta atlikums (8-cikloheksadecēn-1-ons (CHDC)): <math>\leq 4 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Šķīdinātāja atlikums (n-dekāns): <math>\leq 6 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Reducējošas vielas: <math>\leq 0,5\%</math> (izteiktas kā glikoze)</p> <p>Sulfātpelnī: <math>\leq 0,1\%</math></p>	
<p><b>No <i>Leuconostoc mesenteroides</i> iegūtis dekstrāna preparāts</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Pulvera formā</b></li> </ol> <p>Oglīdrāti: 60 % (kuros dekstrāns: 50 %, mannijs: 0,5 %, fruktoze: 0,3 %, leikroze: 9,2 %)</p> <p>Proteīni: 6,5 %</p> <p>Lipīdi: 0,5 %</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts		Specifikācijas
<p>Pienskābe: 10 %Etanolis: pēdas Pelnī: 13 % Mitrumis: 10 %</p> <p><b>2. Šķidrā formā</b> Ogļhidrāti: 12 % (kuros dekstrāns: 6,9 %, mannīns: 1,1 %, fruktoze: 1,9 %, lelkroze: 2,2 %) Protēini: 2,0 % Lipīdi: 0,1 % Pienskābe: 2,0 % Etanolis: 0,5 % Pelnī: 3,4 % Mitums: 80 %</p>	<p><b>Augu izceļsmes diacilglicerīnēja</b></p> <p><b>Apaksts/definīcija</b> Ražota no glicerīna un taukskābēm, kuras ar īpašā enzīma palīdzību iegūtas no pārtikā lietojamām dārzeņu eļjām, jo īpaši no sojas (Glycine max) vai rapsu (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) eļjas.</p> <p><b>Acilglicerīna sadalījums</b></p> <p>Diacilglicerīni (DAG): <math>\geq</math> 80 % 1,3-diacilglicerīni (1,3-DAG): <math>\geq</math> 50 % Triacilglicerīni (TAG): <math>\leq</math> 20 % Monoacilglicerīni (MAG): <math>\leq</math> 5,0 %</p> <p><b>Taukskābju sastāvs (MAG, DAG, TAG)</b></p> <p>Oleinisksābe (C18:1): 20–65 % Linolskābe (C18:2): 15–65 % Linolēnskābe (C18:3): <math>\leq</math> 15 % Piesatinātās taukskābes: <math>\leq</math> 10 %</p> <p><b>Citi raksturlielumi</b></p> <p>Skābes skaitlis: <math>\leq</math> 0,5 mg KOH/g Mitums un gaistošo vielu saturs: <math>\leq</math> 0,1 % Peroksīda skaitlis (PV): <math>\leq</math> 1,0 meq/kg Nepārzieplojamās vielas: <math>\leq</math> 2,0 % Transtauskskābes: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p>MAG = monoacilglicerīni, DAG = diacilglicerīni, TAG = triacilglicerīni</p>	

Atjaunais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>Dihidrokapsiāts (DHC)</b>  Dihidrokapsiāts ir sintežēts, izmantojot vanilīspira un 8-metilnonānskābes esterifikāciju enzimātiskās katalīzes apstākļos. Pēc esterifikācijas dihidrokapstātu ekstrāhē ar n-heksanu.  Viskozs, bezkrāsains līdz dzeltens šķidrums.  Ķīniskā formula: C <sub>18</sub> H <sub>28</sub> O <sub>4</sub> CAS Nr.: 205687-03-2  <b>Fizikāliskās īpašības</b>  Dihidrokapsiāts: > 94 % 8-metilnonānskābe: < 6,0 % Vanilīspirts: < 1,0 % Pārējās ar sintēzi saistītās vielas: < 2,0 %	
<b>No šūnu kultūrām iegūts Lippia citriodora sausais ekstrakts</b>  Apraksts/definīcija  Lippia citriodora (Palau) Kunth sausais ekstrakts no HTN®Vb. šūnu kultūrām	
<b>No šūnu kultūrām iegūts Echinacea angustifolia ekstrakts</b>  Apraksts/definīcija  Echinacea angustifolia sakņu ekstrakts ir iegūts no auga audu kultūras, kas pēc būtības ir ekvivalenti <i>Echinacea angustifolia</i> sakņu ekstraktam, kas iegūts ar etanolu un ūdens maijumu un titrēts līdz 4 % echinakozīdam.	
<b>No šūnu kultūrām iegūts Echinacea purpurea ekstrakts</b>  Apraksts/definīcija  Echinacea purpurea sausais ekstrakts no HTN®Vb šūnu kultūrām	
<b>Echium plantagineum ēļa</b>  Apraksts/definīcija  Echium ēļa ir bāli dzeltens produkts, ko iegūst, rafinējot <i>Echium plantagineum</i> L. sēklu ēļu, $\geq$ 10 masas % no kopējā taukskābju satura Transtaukskābes: $\leq$ 2,0 masas % no kopējā taukskābju satura Skābes skaitlis: $\leq$ 0,6 mg KOH/g Peroksīda skaitlis (PV): $\leq$ 5,0 meq O <sub>2</sub> /kg Nepārziepojamās vielas saturs: $\leq$ 2,0 % Proteīnu saturs (kopējais slāpekļa saturs): $\leq$ 20 µg/ml Pirolizidīna alkaloīdi: nenosakāmi (noteikšanas robeža: 4,0 µg/kg)	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>Epigallokatehīna gallāts attīrīta zaļās tējas lapu (<i>Camellia sinensis</i>) ekstrakta formā</b> <p>Augstas tīribas pakēpes ekstrakts no zaļās tējas (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) lapām smalka pulvera formā, netūri baltā līdz bāli rozā krāsā. Ekstrakta sastāvā ir min. 90 % epigallokatehīna gallāta (EGCG), tā kušanas temperatūra ir aptuveni 210 līdz 215 °C. Ārējais apraksts: netūri balts līdz bāli rozā pulveris Ķīmiskais nosaukums: polifenol(-)epigallokatehīn-3-gallāts Sinonīms: epigallokatehīna gallāts (EGCG) CAS Nr.: 989-51-5 INCI nosaukums: epigallokatehīna gallāts Molekulmasa: 458,4 g/mol Zudums pēc ūvēšanas: maks. 5,0 %</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Arsēns: maks. 3,0 ppm Svins: maks. 5,0 ppm</p> <p><b>Saturs</b></p> <p>Min. 94 % EGCG (sausā vielā) Kofeīns: maks. 0,1 %</p> <p>Šķidība: EGCG mīreni šķīst ūdenī, etanolā, metanolā un acetonā</p>	
<b>L-ergotioneīns</b> <p><b>Definīcija</b></p> <p>Ķīmiskais nosaukums (IUPAC) (2S)-3-(2-tiookso-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonio)-propanoāts Ķīmiskā formula: C<sub>9</sub>H<sub>15</sub>N<sub>3</sub>O<sub>2</sub>S Molekulmasa: 229,3 Da CAS Nr.: 497-30-3</p> <p><b>Parametri</b></p> <p>Ārējais apraksts Optiskā rotācija Ķīmiskā tīriba</p>	<p><i>Metode</i></p> <p>Specifikācija</p> <p>Vizuāla konstatacija [<math>\alpha</math>]<sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H<sub>2</sub>O)<sup>a)</sup> ≥ 99,5 % ≥ 99,0 %</p> <p>Polarimetrija HPLC [Eir. farmak. 2.2.29] 1H-NMR</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Identifikācija	Atbilst struktūrai 1H-NMR	Specifikācijas
Šķidinātāju atlikumu summa (metanols, etilacetāts, izopropanols, etanols)	[Eir. farmak. 01/2008:50400] Gāzu hromatogrāfija [Eir. farmak. 01/2008:20424]	C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	Elementu analīze
Zudums pēc žāvēšanas	Iekšējais standarts < 0,5 %		
Piemaisījumi:	< 0,8 %		[Eir. farmak. 01/2008:20232] HPLC/GPC vai 1H-NMR
<b>Smagie metāli<sup>b)</sup> c)</b>			
Svinis	< 3,0 ppm	ICP/AES	
Kadmijss	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)	
Dzīvsudrabs	< 0,1 ppm	Atomfluorescence (Hg)	
<b>Mikrobioloģiskās specifikācijas<sup>b)</sup></b>			
Kopējais dzīvotspējīgo mikroorganisma skaits (TVAC):	$\leq 1 \times 10^3$ KVV/g		[Eir. farmak.: 01/2011:50104]
Kopējais rauga un pelējuma sēnišu skaits (TYMC):	$\leq 1 \times 10^2$ KVV/g		
<i>Escherichia coli</i>	1 g paraugā nekonstatē		
Eir. farmak.: Eiropas farmakopeja; 1H-NMR: protonu kodolmagnētiskā rezonans; HPLC: augsti efektīvā šķidruma hromatogrāfija; GPC: gelā hromatogrāfija; ICP/AES: induktīvi saistītas plazmas atomemisijas spektroskopija;			
KVV: kolonijas veidojošas vienības.			
a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ ( $c = 1, \text{H}_2\text{O}$ );			
b) analīzes veic katrai partijai;			
c) maksimāli pielaujamā koncentrācija saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1881/2006.			

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikačijas
<b>Dzelzs nātrija (III) EDTA</b>	<p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Dzelzs nātrija (III) EDTA (etilēndiamintetraetikskābe) ir dzelzens līdz brūns, birstošs pulveris bez smaržas ar ķīmiskās tīrības pakāpi, kas ir lielāka par 99 masas %. Labi šķķist ūdenī.</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O</math></p> <p>Ķīmiskie parametri</p> <p>1 % šķķiduma pH: 3,5–5,5</p> <p>Dzelzs: 12,5–13,5 %</p> <p>Nātrjs: 5,5 %</p> <p>Ūdens: 12,8 %</p> <p>Organiskās vielas (CHNO): 68,4 %</p> <p>EDTA: 65,5–70,5 %</p> <p>Ūdenī nešķķistošās vielas: ≤ 0,1 %</p> <p>Nitriltrietiķskābe: ≤ 0,1 %</p>
<b>Dzelzs amonija (II) fosfāts</b>	<p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Dzelzs amonija (II) fosfāts ir pelēks/zaļš smalks pulveris, gandrīz nešķķistošs ūdenī, bet šķķistošs atšķaidītās minerālskābēs.</p> <p>CAS Nr.: 10101-60-7</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>FeNH_4PO_4</math></p> <p>Ķīmiskie parametri</p> <p>pH (5 % suspensijai ūdenī): 6,8–7,8</p> <p>Kopējais dzelzs saturs: ≥ 28 %</p> <p>Dzelzs (II): 22–30 masas %</p> <p>Dzelzs (III): ≤ 7,0 masas %</p> <p>Amonjaks: 5–9 masas %</p> <p>Ūdens: ≤ 3,0 %</p>
<b>No Sardinops sagax iegūti zivju peptidi</b>	<p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Jauna pārtikas produktu sastāvdaļa ir pepētu maijums, kuru no zivju (<i>Sardinops sagax</i>) muskulādiem iegūst proteāzes katalīzētā sārmainās hidrolīzes procesā ar tam sekojošu pepētu frakcijas izolesanu kolonnu hromatogrāfiā, koncentrēšanu vakuumizāvētavā un žāvēšanu ar izsmidzināšanu.</p> <p>Dzeltenīgi balts pulveris</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
Pepīdi (1) (īsas ķēdes pepīdi, dipepīdi un tripepīdi, kuru molekulmasa < 2 kDa): ≥ 85 g/100 gVal-Tyr (dipepīdi): 0,1–0,16 g/100 g Pelni: ≤ 10 g/100 g Mitrums: ≤ 8 g/100 g (1) Pēc Kjeldāha metodes.	
<b>No <i>Glycyrrhiza glabra</i> iegūti flavonoidi</b>  <b>Apraksts/definīcija</b> Flavonoīdus, kas iegūti no <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. saknēm vai saknēniem, vispirms ekstrahē ar etanolu, pēc tam ar vidējo ķēžu triglicerīdiem veic ekstrahēšanu no etanolu saturošā ekstrakta. Tas ir tumši brūns šķidrums, kas satur 2,5 %–3,5 % glabridīna. Mitrums: < 0,5 % Pelni: < 0,1 % Peroksīda skaitlis (PV): < 0,5 meq/kg Glabridīns: 2,5–3,5 % tauku Glicirizinskābe: < 0,005 % Tauki (ieskaitot polifenola tipa vielas): ≥ 99 % Proteini: < 0,1 % Ogħidrāti: nenosakāmi	
<b>No jūras algēm (<i>Fucus vesiculosus</i>) iegūts fukoidāna ekstrakts</b>  <b>Apraksts/definīcija</b> No jūras algēm ( <i>Fucus vesiculosus</i> ) fukoidānu iegūti, skābā šķidumā ekstrahējot ar ūdeni un filtrējot bez organisko šķidinātāju izmantošanas, iegūto ekstraktu koncentrē un izķāvē, lai iegūtu fukoidāna ekstraktu ar šādu specifikāciju. Netīri balts līdz brūns pulveris Smaža un gařa; bez smaržas un garšas Mitrums: < 10 % (2 stundas 105 °C temperatūrā) pH vērtība: 4,0–7,0 (1 % suspensija, 25 °C) <b>Smagie metāli</b> Arsēns (neorganiskais): < 1,0 ppm Kadmijss: < 3,0 ppm Svins: < 2,0 ppm Dzīvsudrabs: < 1,0 ppm	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Mikrobioloģiskie kritēriji	Specifikācijas
	<p>Kopējais aerobo mikroorganismu skaits: &lt; 10 000 KVV/g</p> <p>Rauga un pelējuma sēnišu skaits: &lt; 100 KVV/g</p> <p>Kopējais enterobaktēriju skaits: nekonstatē/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: nekonstatē/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: nekonstatē/g</p> <p><i>Salmonella</i>: 10 g paraugā nekonstatē</p> <p>Divu atlauto veidu ekstraktu sastāvs, balstoties uz fukoidāna līmeni</p> <p>Ekstraks Nr. 1</p> <p>Fukoidāns: 75–95 %</p> <p>Algināts: 2,0–5,5 %</p> <p>Poliflorglicinols: 0,5–15 %</p> <p>Mannīts: 1–5 %</p> <p>Dabīgie sāļi/brievie minerāli: 0,5–2,5 %</p> <p>Citi oglīhidrāti: 0,5–1,0 %</p> <p>Proteīni: 2,0–2,5 %</p> <p>Ekstraks Nr. 2</p> <p>Fukoidāns: 60–65 %</p> <p>Algināts: 3,0–6,0 %</p> <p>Poliflorglicinols: 20–30 %</p> <p>Mannīts: &lt; 1,0 %</p> <p>Dabīgie sāļi/brievie minerāli: 0,5–2,0 %</p> <p>Citi oglīhidrāti: 0,5–2,0 %</p> <p>Proteīni: 2,0–2,5 %</p>	<p>No jūras algēm (<i>Undaria pinnatifida</i>) iegūts fukoidāna ekstrakts</p> <p>Apaksts/definicija</p> <p>No jūras algēm (<i>Undaria pinnatifida</i>) iegūtu fukoidānu ekstrahu, izmantojot ekstrahu ūdens bāzes šķīdumā uz ūdens bāzes un filtrēšanu bez organisko šķīdinājāju izmantošanas. Iegūtu ekstraktu koncentrē un izzāvē, lai iegūtu fukoidāna ekstraktu ar šādu specifikāciju.</p> <p>Netīri balts līdz brūns pulveris</p> <p>Smaža un garša; bez smaržas un garšas</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Mitrums: &lt; 10 % (2 stundas 105 °C temperatūrā) pH vērtība: 4,0–7,0 (1 % suspensija, 25 °C)</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Aršēns (neorganiskskais): &lt; 1,0 ppm Kadmijš: &lt; 3,0 ppm Svins: &lt; 2,0 ppm Dzīvsudrabs: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Mikrobioloģija</b></p> <p>Kopējais aerobo mikroorganismu skaits: &lt; 10 000 KVV/g Rauga un pelējuma sēnīšu skaits: &lt; 100 KVV/g Kopējais enterobakteriju skaits: nekonstatē/g <i>Escherichia coli</i>: nekonstatē/g <i>Salmonella</i>: 10 g paraugā nekonstatē <i>Staphylococcus aureus</i>: nekonstatē/g Divu atlauto veidu ekstraktu sastāvs, balstoties uz fukoidāna līmeni</p> <p>Ekstraks Nr. 1</p> <p>Fukoidāns: 75–95 % Algināts: 2,0–6,5 % Poliflorglicinols: 0,5–3,0 % Mannīts: 1–10 % Dabīgie sāļi/brīvie minerāli: 0,5–1,0 % Citi oglīhidrāti: 0,5–2,0 % Proteini: 2,0–2,5 % Ekstraks Nr. 2</p> <p>Fukoidāns: 50–55 % Algināts: 2,0–4,0 % Poliflorglicinols: 1,0–3,0 % Mannīts: 25–35 % Dabīgie sāļi/brīvie minerāli: 8–10 % Citi oglīhidrāti: 0,5–2,0 % Proteini: 1,0–1,5 %</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>2'-fukožillaktoze</b> (sintētiskā)</p> <p>Ķīmiskais nosaukums: α-l-fukopiranozil-(1 → 2)-β-d-galaktopiranozil-(1 → 4)-d-glikopiranoze</p> <p>Ķīmiskā formula: C<sub>18</sub>H<sub>32</sub>O<sub>15</sub></p> <p>CAS Nr.: 41263-94-9</p> <p>Molekulmasa: 488,44 g/mol</p> <p><b>Apraksts</b></p> <p>2'-fukožillaktoze ir balts līdz netīri balts pulveris, ko iegūst ķīmiskās sintēzes procesā.</p> <p><b>Tirdzniecība</b></p> <p>2'-fukožillaktoze: ≥ 95 %</p> <p>D-laktoze: ≤ 1,0 masas %</p> <p>L-fukoze: ≤ 1,0 masas %</p> <p>Difukožil-D-laktozes izomēri: ≤ 1,0 masas %</p> <p>2'-fukožil-D-laktuoze: ≤ 0,6 masas %</p> <p>pH (20 °C, 5 % šķīdums): 3,2–7,0</p> <p>Ūdens (%): ≤ 9,0 %</p> <p>Sulfātpelni: ≤ 0,2 %</p> <p>Etiķskābe: ≤ 0,3 %</p> <p>Šķīdinātāju atlikums (metanolš, 2-propanols, metilacetāts, acetons): ≤ 50,0 mg/kg (katrs atsevišķi), ≤ 200,0 mg/kg (kombinācijā)</p> <p>Proteīnu atlikums: ≤ 0,01 %</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Pallādijs: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Niķelis: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais aerobo mezofilo baktēriju skaits: ≤ 500 KVV/g</p> <p>Rauga un pelējuma sēnītes: ≤ 10 KVV/g</p> <p>Endotoksīnu atlikums: ≤ 10 EV/mg</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>2'-fukožillaktoze (no mikrobiāla avota)</b>	<p><b>Definīcija</b> Ķīmiskais nosaukums: <math>\alpha</math>-L-fukopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 2)-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 4)-D-glikopiranoze</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math></p> <p>CAS Nr.: 41263-94-9</p> <p>Molekulmasa: 488,44 g/mol</p>
	<p><b>Avots:</b> ģenētiski modificēts <i>Escherichia coli</i> celms K-12</p> <p><b>Avots:</b> ģenētiski modificēts <i>Escherichia coli</i> celms BL21</p>
	<p><b>Apraksts</b></p> <p>2'-fukožillaktoze ir balts līdz netīri balts pulveris, ko iegūst mikrobioloģiskā procesā.</p> <p><b>Tiriba</b></p> <p>2'-fukožillaktoze: <math>\geq</math> 90 %</p> <p>D-laktoze: <math>\leq</math> 3,0 %</p> <p>L-fukoze: <math>\leq</math> 2,0</p> <p>Difukožil-D-laktoze: <math>\leq</math> 2,0 %</p> <p>2'-fukožil-D-laktoze: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, 5 % šķidums): 3,0–7,5</p> <p>Ūdens: <math>\leq</math> 9,0 %</p> <p>Sulfātpelni: <math>\leq</math> 2,0 %</p> <p>Etiķskābe: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p>Proteīnu atlikums: <math>\leq</math> 0,01 %</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais aerobo mezofilo baktēriju skaits: <math>\leq</math> 3 000 KVV/g</p> <p>Rauga sēnītes: <math>\leq</math> 100 KVV/g</p> <p>Pelejuma sēnītes: <math>\leq</math> 100 KVV/g</p> <p>Endotoksīni: <math>\leq</math> 10 EV/mg</p> <p><b>Apraksts</b></p> <p>2'-fukožillaktoze ir balts līdz netīri balts pulveris; šķidrā koncentrāta (45 masas % <math>\pm</math> 5 masas %) ūdens šķidums ir bezkrāsains līdz iedzeltens, dzidrs ūdens šķidums. 2'-fukožillaktozi iegūst mikrobioloģiskā procesā.</p> <p><b>Tiriba</b></p> <p>2'-fukožillaktoze: <math>\geq</math> 90 %</p> <p>Laktoze: <math>\leq</math> 5,0 %</p> <p>Fukoze: <math>\leq</math> 3,0 %</p> <p>3-fukožillaktoze: <math>\leq</math> 5,0 %</p> <p>Fukožilgalaktoze: <math>\leq</math> 3,0 %</p> <p>Difukožillaktoze: <math>\leq</math> 5,0 %</p> <p>Glikoze: <math>\leq</math> 3,0 %</p> <p>Galaktoze: <math>\leq</math> 3,0 %</p> <p>Ūdens: <math>\leq</math> 9,0 % (pulvera formā)</p> <p>Sulfātpelni: <math>\leq</math> 0,5 % (pulvera un šķidrā formā)</p> <p>Proteīnu atlikums: <math>\leq</math> 0,01 % (pulvera un šķidrā formā)</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
	<p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svins: ≤ 0,02 mg/kg (pulvera un šķidrā formā)      Arsēns: ≤ 0,2 mg/kg (pulvera un šķidrā formā)      Kadnījs: ≤ 0,1 mg/kg (pulvera un šķidrā formā)      Dzīvsudrabs: ≤ 0,5 mg/kg (pulvera un šķidrā formā)</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēji</b></p> <p>Kopējais mikroorganismu skaits: ≤ <math>10^4</math> KVV/g (pulvera formā),      ≤ 5 000 KVV/g (šķidrā formā)</p> <p>Raugu un pelējuma sēnītes: ≤ 100 KVV/g (pulvera formā); ≤ 50 KVV/g (šķidrā formā)</p> <p>Enterobaktērijas/koliformas baktērijas: 11 g nekonstatē (pulvera un šķidrā formā)</p> <p><i>Salmonella</i>: nekonstatē/100 g (pulvera formā), nekonstatē/200 ml (šķidrā formā)</p> <p><i>Cronobacter</i>: nekonstatē/100 g (pulvera formā), nekonstatē/200 ml (šķidrā formā)</p> <p>Endotoksīni: ≤ 100 EU/ml (pulvera formā), ≤ 100 EU/ml (šķidrā formā)</p> <p>Aflatoksīns M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulvera un šķidrā formā)</p>
Galakto-oligosaharīds	<p>Apraksts/definīcija</p> <p>Galakto-oligosaharīdu no piena laktozes iegūst enzimātiskā procesā, kurā izmanto <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> un <i>Papiliotrema terrestris</i> β-galaktozidāzes.</p> <p>Galakto-oligosaharīdi: min. 46 % (sausnā)      Laktoze: maks. 40 % (sausnā)      Glīkoze: maks. 27 % (sausnā)      Galaktoze: min. 0,8 % (sausnā)      Pehni: maks. 4,0 % (sausnā)      Proteīni: maks. 4,5 % (sausnā)      Nitriti: maks. 2 mg/kg</p> <p>Balts kristālisks pulveris bez smažas      Molekulāra formula: <math>C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl</math>      Relatīvā molekulmasa: 215,63 g/mol      D-glikozamīns HCl: 98,0–102,0 % no references standarta (HPLC)      Īpatnējā optiskā rotācija: +70,0° līdz +73,0°</p>
No <i>Aspergillus niger</i> un genētiski modificēta <i>E. coli</i> celma K-12 iegūts glikozamīns HCl	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>No <i>Aspergillus niger</i> un genētiski modificēta <i>E. coli</i> celma K-12 iegūts glikozamīna sulfāts KCl</b>	Balts kristālisks pulveris bez smaržas Molekulārā formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relatīv molekulmasa: 605,52 g/mol D-glikozamīna sulfāts 2KCl: 98,0–102,0 % no references standarta (HPLC) Ipatnējā optiskā rotācija: +50,0° līdz +52,0°
<b>No <i>Aspergillus niger</i> un genētiski modificēta <i>E. coli</i> celma K-12 iegūts glikozamīna sulfāts NaCl</b>	Balts kristālisks pulveris bez smaržas Molekulārā formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relatīv molekulmasa: 573,31 g/mol D-glikozamīns HCl: 98–102 % no references standarta (HPLC) Ipatnējā optiskā rotācija: +52° līdz +54°
<b>Guāra sveki</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Dabīgie guāra sveki ir samalta dabīgas izceļsmes šķirņu guāra auga <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (taurinzieļu dzimta) sēklu endosperma. Tie sastāv no lielas molekulmasas polisahārikiem, kurus veido galvenokārt galaktopiranozes un mannopiranozes vienības, kas savienotas ar glīkozīdu saitēm; ķīmiski tos var aprakstīt kā galaktomannānu (galaktomannānu saturs ≥ 75 %).</p> <p>Ārējais apraksts: balts līdz dzeltenīgs pulveris</p> <p>Molekulmasa: 50 000–8 000 000 Da</p> <p>CAS numurs: 90000-30-0</p> <p>Einecs numurs: 232-536-8</p> <p>Tīrība: saskaņā ar specifikācijām Komisijas Regulā (ES) Nr. 231/2012, ar ko nosaka Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II un III pielikumā uzskaitīto pārtikas piedevu specifikācijas (1), un specifikācijas (1), un specifikācijām Komisijas 2015. gada 5. februāra īstenošanas regulā (ES) 2015/175, ar ko paredz īpašus nosacījumus tādu guāra sveku importam, kuru izceļsmes vai nosūtīšanas valsts ir Indija, jo ir risks, ka tie varētu būt kontaminēti ar pentahlorfenolu un dioksīniem (2).</p> <p><b>Fizikākkīmiskās īpašības</b></p> <p><b>Pulveris</b></p> <p>Glabāšanas laiks: 2 gadi</p> <p>Kāras: balta</p> <p>Smarža: neuzkrītoša</p> <p>Dalīju vidējais diametrs: 60–70 μm</p> <p>Mitrums: maks. 15 %</p> <p>Viskozitāte * pēc 1 h: –</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Viskozitāte * pēc 2 h: min. 3 600 mPa.s Viskozitāte * pēc 24 h: min. 4 000 mPa.s            Šķidiba: šķist karstā un aukstā ūdenī            pH (10 g/l, 25 °C temperatūrā): 6–7,5</p> <p><b>Pārslas</b></p> <p>Lietderīgās lietošanas laiks: 1 gads            Krāsa: balta/netīri balta, bez melnīem plankumiem vai gandrīz bez tiem            Smarža: neuzkrītoša            Dalīju vidējais diametrs: 1–10 mm            Mitrums: malks, 15 %            Viskozitāte * pēc 1 h: min. 3 000 mPa.s            Viskozitāte * pēc 2 h:            Viskozitāte * pēc 24 h:            Šķidiba: šķist karstā un aukstā ūdenī            pH (10 g/l, 25 °C temperatūrā): 5–7,5            (*) Viskozitātes mēriņumus veic šādos apstākļos: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>	
<p><b>Termiski apstrādāti piena produkti, kas fermentēti ar <i>Bacteroides xylosoolens</i></b></p> <p>Termiski apstrādāti fermentēta piena produkti tiek ražoti, par ieraugu izmantojot <i>Bacteroides xylosoolens</i> (DSM 23964).            Pirms fermentācijas ar <i>Bacteroides xylosoolens</i> (DSM 23964) pienu ar samazinātu tauku saturu (1,5 %–1,8 % tauku) vai mazāk) pastierizē vai ultrasterilizē. Iegūto fermentētā piena produktu homogenizē un pēc tam termiski apstrādā, lai inaktivētu <i>Bacteroides xylosoolens</i> (DSM 23964). Galaproduktis nesatur dzīvotspējīgas <i>Bacteroides xylosoolens</i> (DSM 23964)<sup>(1)</sup> šūnas.            (1) Modificēts DIN EN ISO 21528-2.</p> <p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Hidroksitirozols ir ķīmiskās sintēzes procesā iegūts bāli dzelēns, vistkozs šķidrums.</p> <p>Molekulārā formula: C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>O<sub>3</sub>            Molekulmasa: 154,6 g/mol            CAS Nr.: 10597-60-1            Mitrums: ≤ 0,4 %            Smarža: vielai raksturīga</p>	<p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Hidroksitirozols</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Gaša: viegli riūgrena Šķidiba ūdeni: sajaucams ar ūdeni pH: 3,5–4,5 Refrakcijas koeficients: 1,571–1,575</p> <p><b>Tīriņa</b></p> <p>Hidroksitirozols: <math>\geq</math> 99 %</p> <p>Etiķskābe: <math>\leq</math> 0,4 %</p> <p>Hidroksitirozola acetāts: <math>\leq</math> 0,3 %</p> <p>Homovanilīnskābes, izohomovanilīnskābes un 3-metoksi-4-hidroksifenilglukola summa: <math>\leq</math> 0,3 %</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svinis: <math>\leq</math> 0,03 mg/kg</p> <p>Kadmijss: <math>\leq</math> 0,01 mg/kg</p> <p>Dzīvsudrabs: <math>\leq</math> 0,01 mg/kg</p> <p><b>Šķidinātāju atlikums</b></p> <p>Etilacetāts: <math>\leq</math> 25,0 mg/kg</p> <p>Izopropanols: <math>\leq</math> 2,50 mg/kg</p> <p>Metanolss: <math>\leq</math> 2,00 mg/kg</p> <p>Tetrahidrofuranāns: <math>\leq</math> 0,01 mg/kg</p>	
<p><b>III tipa ledus struktūrēšanas proteins HPLC 12</b></p> <p>Ledus struktūrēšanas proteīna (LSP) preparāts ir gaiši brūns šķidrums, kas ar dzīlumfermentācijas metodi iegūts no pārtikas maizes rauga (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) genētiski modifīcēta celma, kurā rauga genomā ir ievietots sintētisks LSP sintezejošs gēns. Proteīna ekspresija un sekreċija noriek barotnē, kurā to ar mikrofiltrāciju atdala no rauga šūnām un ar ultrafiltrāciju koncentrē. Tā rezultātā rauga šūnas uz LSP preparātu netiek pārnestas ne to sākotnēja, ne mainītā formā. LSP preparāts sastāv no natīva LSP, glikozilēta LSP, rauga proteīniem un peptidiem un parasti pārtikā sastopamiem cukuriem, skābēm un sāļiem. Koncentrātu stabilizē ar 10 mM citronskabes bufersķīduma.</p> <p>Pamatviela: <math>\geq</math> 5 g/l aktīva LSP</p> <p>pH: 2,5–3,5</p> <p>Pelni: <math>\leq</math> 2,0 %</p> <p>DNS: nenosakāma</p>	
<p><b>Kaltētu <i>Ilex guayusa</i> lapu ekstraks uz ūdens bāzes</b></p>	<p><b>Apraksts/definičija</b></p> <p>Tumši brūns šķidrums. Kaltētu <i>Ilex guayusa</i> lapu ekstraks uz ūdens bāzes.</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Sastāvs</b></p> <p>Proteīni: &lt; 0,1 g/100 ml</p> <p>Tauki: &lt; 0,1 g/100 ml</p> <p>Oglekidoši: 0,2–0,3 g/100 ml</p> <p>Kopējais cukuru saturs: &lt; 0,2 g/100 ml</p> <p>Kofēns: 19,8–57,7 mg/100 ml</p> <p>Teobromīns: 0,14–2,0 mg/100 ml</p> <p>Hlorogenīnas skābes: 9,9–72,4 mg/100 ml</p>	
<p><b>Izomalto-oligosaharīds</b></p> <p><b>Pulvera formā</b></p> <p>Šķidrība ūdenī (%): &gt; 99</p> <p>Glikoze (% sausā vielā): ≤ 5,0</p> <p>Izomaltoze + DP3 līdz DP9 (% sausā vielā): ≥ 90</p> <p>Mitrums (%): ≤ 4,0</p> <p>Sulfātpelni (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svins (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Arsēns (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p><b>Šīrupa formā</b></p> <p>Sausās cievielas (g/100 g): &gt; 75</p> <p>Glikoze (% sausā vielā): ≤ 5,0</p> <p>Izomaltoze + DP3 līdz DP9 (% sausā vielā): ≥ 90</p> <p>pH: 4–6</p> <p>Sulfātpelni (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svins (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Arsēns (mg/kg): ≤ 0,5</p>	
<p><b>Izomaltuloze</b></p> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Reducējošs disahaarijs, kas sastāv no vienas glikozes grupas un vienas fruktozes grupas, ko saista alfa-1,6-glikozīdu saite. Izomaltulozi enzimātiskā procesā iegūst no saharozes. Komercializētais produkts ir monohidrāts. Ārējais apraksts: balti vai gandrīz balti kristāli ar saldu garšu un praktiski bez smaržas.</p>	

Atjaunais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Ķīmiskais nosaukums: 6-O-<math>\alpha</math>-D-glikopiranozil-D-fruktofuranozes monohidrāts CAS Nr.: 13718-94-0</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O</math></p> <p>Struktūrformula:</p> <p>Formулмаса: 360,3 (monohidrāts)</p> <p><b>Tīrība</b></p> <p>Pamatviela: <math>\geq 98\%</math> sausā vielā</p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: <math>\leq 6,5\%</math> (<math>60^\circ C</math>, 5 stundas)</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svins: <math>\leq 0,1 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Nosaka ar konkrētajam limenim piemērotu atomabsorbcijas metodi. Parauga lielumu un paraugu sagatavošanas metodi var izraudzīties pēc tās metodes principiem, kas aprakstīta ENP 5 (1) nodalā "Instrumentālās metodes".</p> <p>(1) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECPA), 1991., 322. lpp., angļu valodā, ISBN 92-5-102991-1.</p> <p><b>Laktitois</b></p> <p><b>Apriņķsts/definīcija</b></p> <p>Kristālisks pulveris vai bezkrāsains šķidums, ko rāzo, katalītiski hidrogenējot laktozi. Kristālskie produkti sastopami bezūdens vielas, monohidrāta un dihidrāta formā. Nikeli izmanto par katalizatoru.</p> <p>Ķīmiskais nosaukums: 4-O-<math>\beta</math>-galaktopiranozil-D-glicitois</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_{12}H_{24}O_{11}</math></p> <p>Molekulmasa: 344,31 g/mol</p> <p>CAS Nr.: 585-86-4</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Tīriņa</b></p> <p>Šķidrība ūdenī: Joti labi šķīst ūdenī Īpatnējā optiskā rotācija: <math>[\alpha]_D^{20} = +13^\circ</math> līdz <math>+16^\circ</math> Panatvīela: <math>\geq 95\%</math> (izteikta no saussvara) Ūdens: <math>\leq 10,5\%</math> Citi pololi: <math>\leq 2,5\%</math> (izteikti no sausmasas) Reducējošie cukuri: <math>\leq 0,2\%</math> (izteikti no sausmasas) Hlorīdi: <math>\leq 100\text{ mg/kg}</math> (izteikti no sausmasas) Sulfāti: <math>\leq 200\text{ mg/kg}</math> (izteikti no sausmasas) Sulfātpelni: <math>\leq 0,1\%</math> (izteikti no sausmasas) Nikēlis: <math>\leq 2,0\text{ mg/kg}</math> (izteikti no sausmasas) Arsēns: <math>\leq 3,0\text{ mg/kg}</math> (izteikti no sausmasas) Svīns: <math>\leq 1,0\text{ mg/kg}</math> (izteikts no sausmasas)</p>	
<p><b>Lakto-N-neotetraoze</b> (sintētiskā)</p> <p><b>Definicija</b> Ķīmiskais nosaukums: <math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 4)-2-acetamido-2-dezoksi-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 3)-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 4)-D-glikopiranoze Ķīmiska formula: <math>C_{26}H_{45}NO_{21}</math> CAS Nr.: 13007-32-4 Molekulmasa: 707,63 g/mol</p> <p><b>Apraksts</b> Lakto-N-neotetraoze ir pulveris baltā līdz netīri baltā krāsā. To iegūst ķīmiskās sintēzes procesā un izolē kristalizējot.</p> <p><b>Tīriņa</b></p> <p>Panatvīela (bezūdens): <math>\geq 96\%</math> D-laktoze: <math>\leq 1,0\%</math> Lakto-N-trioze II: <math>\leq 0,3\%</math> Lakto-N-neotetraozes fruktozes izomērs: <math>\leq 0,6\%</math> pH (20 °C, 5 % šķidums): 5,0–7,0 Ūdens: <math>\leq 9,0\%</math> Sulfātpelni: <math>\leq 0,4\%</math> Etikskābe: <math>\leq 0,3\%</math></p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Šķidinātāju atlikums (metanols, 2-propanols, metilacetāts, acetons); ≤ 50 mg/kg (katrs atsevišķi), ≤ 200 mg/kg (kombinācijā)</p> <p>Proteīnu atlikums; ≤ 0,01 %</p> <p>Pallādijs; ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Niķelis; ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais aerobu mezofilu baktēriju skaits; ≤ 500 KVV/g</p> <p>Raugu sēnites; ≤ 10 KVV/g</p> <p>Pelejuma sēnites; ≤ 1,0 KVV/g</p> <p>Endotoksiņu atlikums; ≤ 10 EV/mg</p>	
<p><b>Lakto-N-neotetraoze (no mikrobiāla avota)</b></p> <p><b>Definičija</b></p> <p>Ķīmiskais nosaukums: <math>\beta</math>-D-galaktopiranozi-(1 → 4)-2-acetamido-2-dezoksi-<math>\beta</math>-D-glikopiranozil-(1 → 3)-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozi-(1 → 4)-D-glikopiranozē</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_{26}H_{45}NO_{21}</math></p> <p>CAS Nr.: 13007-32-4</p> <p>Molekulmasa: 707,63 g/mol</p> <p><b>Avots:</b></p> <p>ģenētiski modificēts <i>Escherichia coli</i> celms K-12</p> <p><b>Apraksts</b></p> <p>Lakto-N-neotetraoze ir balts līdz netīri balts kristāls pulveris, ko iegūst mikrobioloģiskā procesā. Lakto-N-neotetraoze izolē kristalizējot.</p> <p><b>Tīrība</b></p> <p>Pamatviela (bezūdens); ≥ 92 %</p> <p>D-laktoze; ≤ 3,0 %</p> <p>Lakto-N-trioze II; ≤ 3,0 %</p> <p><i>para</i>-lakto-N-neoheksaoze; ≤ 3,0 %</p> <p>Lakto-N-neotetraozes fruktozes izomērs; ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, 5 % šķidums); 4,0–7,0</p> <p>Ūdens; ≤ 9,0 %</p> <p>Sulfātpelni; ≤ 0,4 %</p> <p>Šķidinātāju atlikums (metanols); ≤ 100 mg/kg</p> <p>Proteīnu atlikums; ≤ 0,01 %</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts		Specifikācijas
<b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b> Kopējais aerobo mezofilo baktēriju skaits: ≤ 500 KVV/g Raugu sēnītes: ≤ 10 KVV/g Pelējuma sēnītes: ≤ 10 KVV/g Endotoksīnu atlikums: ≤ 10 EV/mg	<b>Apraksts/definīcija</b> Lucernu ( <i>Medicago sativa</i> L.) apstrādā 2 stundu laikā pēc novākšanas. To sasmalcina un saberž. Izlaižot lucernu caur eļjas spiedi, iegūst šķiedrainas atliekas un sulu (10 % no sausnas). Minētās sulas sausna satur aptuveni 35 % jēproteīna. Izspiesto sulu (pH 5,8–6,2) neutralizē. Ar iepriekšēju sildīšanu un traika iesmīdzināšanu panāk, ka sarec ar karotinoīdu un hlorofila pigmentiem saistītu proteinu. Proteīnu nogulsnes atdalā centrifugējot un pēc tam izķāvē. Pēc askorbīnskābes pievienošanas lucernas proteinu koncentrātu granulē un uzglabā inertā gāzē vai aukstā novietnē. <b>Sastāvs</b> Proteīni: 45–60 % Tauki: 9–11 % Brīvie oglhidrāti (šķķistošās šķiedrvielas): 1–2 % Polisaharādi (nesķķistošās šķiedrvielas): 11–15 % tajā skaitā celuloze: 2–3 % Minerāli: 8–13 % Saponīni: ≤ 1,4 % Izoflavoni: ≤ 350 mg/kg Kumestrols: ≤ 100 mg/kg Fitāti: ≤ 200 mg/kg L-kanavanīns: ≤ 4,5 mg/kg	
<b>Lucernas (<i>Medicago sativa</i>) lapu ekstrakts</b>	<b>Apraksts/definīcija</b> Sintētisko likopēnu iegūst Wittig kondensācijas procesā ar sintētiskajiem starpproduktiem, kurus parasti izmanto arī citu pārtikā izmantojamu karotinoīdu ieguvē. Sintētisks likopēns sastāv no ≥ 96 % likopēna un nelielam citu saistīto karotinoīdu daudzumiem. Likopēns ir piejems vai nu kā pulveris piemērotā matricā, vai kā suspensija eļjā. Krāsa: no tumši sarkanas līdz sarkanai violetai. Ir jānodrošina antioksidatīvā aizsardzība. Ķīmiskais nosaukums: likopēns CAS Nr.: 502-65-8 (all-trans-likopēns) Ķīmiskā formula: C <sub>40</sub> H <sub>56</sub> Formulmasa: 536,85 Da	
<b>Likopēns</b>		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>No <i>Blakeslea trispora</i> iegūts likopēns</b> Atīriņš, no <i>Blakeslea trispora</i> iegūts likopēns sastāv no $\geq 95\%$ likopēna un $\leq 5\%$ citu karotinoīdu. Tas ir pieejams vai nu kā pulveris piemērotā matricā, vai kā suspensija eļļā. Krāsa: no tumši sarkanas līdz sarkanai violetai. Ir jānodošina antioksidatīvā aizsardzība. Ķīmiskais nosaukums: likopēns CAS Nr.: 502-65-8 (all-trans-likopēns) Ķīmiskā formula: C <sub>40</sub> H <sub>56</sub> Formulmasa: 536,85 Da	<b>Apraksts/definīcija</b> Atīriņš, no tomātiem ( <i>Lycopersicon esculentum</i> L.) iegūts likopēns sastāv no $\geq 95\%$ likopēna un $\leq 5\%$ citu karotinoīdu. Tas ir pieejams vai nu kā pulveris piemērotā matricā, vai kā suspensija eļļā. Krāsa: no tumši sarkanas līdz sarkanai violetai. Ir jānodošina antioksidatīvā aizsardzība. Ķīmiskais nosaukums: likopēns CAS Nr.: 502-65-8 (all-trans-likopēns) Ķīmiskā formula: C <sub>40</sub> H <sub>56</sub> Formulmasa: 536,85 Da
<b>No tomātiem iegūts likopēns</b>	<b>Apraksts/definīcija</b> Atīriņš, no tomātiem ( <i>Lycopersicon esculentum</i> L.) iegūts likopēns sastāv no $\geq 95\%$ likopēna un $\leq 5\%$ citu karotinoīdu. Tas ir pieejams vai nu kā dzidrs šķidrums sarkanā līdz tumši brūnā krāsā. Kopējais likopēna saturs: 5–15 % No tā trans-likopēns 90–95 % Kopējais karotinoīdu saturs (izteikts kā likopēns): 6,5–16,5 % Citi karotinoīdi: 1,75 % Fitōēns/fitofluēns/β-karotīns: (0,5–0,75 0,4–0,65 0,2–0,35 %) Kopējais tokoferolu saturs: 1,5–3,0 % Nepārziepjojamā vielā: 13–20 % Kopējais taukskābju saturs: 60–75 % Ūdens (pēc K. Fisera): $\leq 0,5$ %
<b>Tomātu likopēna oleosvečķi</b>	<b>Apraksts/definīcija</b> Magnija citrāta malāts ir amorfs pulveris baltā līdz dzeltenīgi baltā krāsā.
<b>Magnija citrāta malāts</b>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Ķīmiskā formula: <math>Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2</math></p> <p>Ķīmiskais nosaukums: pentamagnija di(2-hidroksibutāndioāt)-di(2-hidroksipropān-1,2,3-trikarboksilāts)</p> <p>CAS Nr.: 1259381-40-2</p> <p>Molekulmasa: 763,99 Da (bezviedens viela)</p> <p>Šķīdība: labi šķist ūdenī (apm. 20 g/100 ml)</p> <p>Fizikālā stāvokļa apraksts: amors pulveris</p> <p>Magnija saturs: 12,0–15,0 %</p> <p>Zudums pēc žāvēšanas (4 stundas pie 120 °C): ≤ 15 %</p> <p>Krāsa (cietā formā): no balta līdz dzeltenīgi baltai</p> <p>Krāsa (20 % ūdens šķidums): bezkrāsaina līdz dzeltenīga</p> <p>Ārējais apraksts (20 % ūdens šķidums): dzidrs, bezkrāsas</p> <p>pH (20 % ūdens šķidums): apm. 6,0</p> <p><b>Piemaisījumi</b></p> <p>Hlorīds: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfāts: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsēns: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Svins: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Kadmijš: ≤ 1 ppm</p> <p>Dzīvsudrabs: ≤ 0,1 ppm</p>	
<p><b>Magnolijas mizas ekstrakts</b></p> <p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Magnolijas mizas ekstraktu iegūst no magnolijas (<i>Magnolia officinalis L.</i>) mizas, ieguvei izmantojot virskritisku oglekļa dioksīdu. Pirms sasmalcināšanas un ekstrakcijas ar virskritisku oglekļa dioksīdu mizu nomagā un žāvē krāsnī, lai samazinātu mitruma saturu. Ekstraktu izšķīdina medicīniskas klasses etanolā, pēc tam rekrystalizē, lai iegūtu magnolijas mizas ekstraktu.</p> <p>Magnolijas mizas ekstrakta galvenās sastāvdaļas ir divi fenolu savienojumi – magnolols un honokiols.</p> <p>Ārējais apraksts: gaiši brungans pulveris</p> <p><b>Tiriba</b></p> <p>Magnolols: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiols: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnolols un honokiols: ≥ 94 %</p> <p>Kopējais eidesmola saturs: ≤ 2 %</p> <p>Mitrums: 0,50 %</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Arsēns (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Svims (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Metileigenols (ppm): ≤ 10</p> <p>Tubokurāriņš (ppm): ≤ 2,0</p> <p>Kopējais alkaloīdu satus (ppm): ≤ 100</p> <p><b>Kukurūzas dīglu eļļa ar augstu nepārziepjojamās vielas saturu</b></p> <p><b>Apaksts/definīcija</b></p> <p>Kukurūzas dīglu eļļu ar augstu nepārziepjojamās vielas saturu iegūst ar vakuumdestilācijas metodi, un tā no rafinētās kukurūzas dīglu eļļas atšķiras ar nepārziepjojamās frakcijas koncentrāciju (rafinētā kukurūzas dīglu eļļā – 1,2 g, bet kukurūzas dīglu eļļā ar augstu nepārziepjojamās vielas saturu – 10 g).</p> <p><b>Tīriba</b></p> <p>Nepārziepjojamā viela: &gt; 9,0 g/100 g</p> <p>Tokoferoli: ≥ 1,3 g/100 g</p> <p>α-tokoferols (%): 10–25 %</p> <p>β-tokoferols (%): &lt; 3,0 %</p> <p>γ-tokoferols (%): 68–89 %</p> <p>δ-tokoferols (%): &lt; 7,0 %</p> <p>Steini, triterpēnspirti, metilsterīni: &gt; 6,5 g/100 g</p> <p>Taukskābes triglicerīdos</p> <p>Palmiņskābe: 10,0–20,0 %</p> <p>Stearīnskābe: &lt; 3,3 %</p> <p>Oleīnskābe: 20,0–42,2 %</p> <p>Linoļskābe: 34,0–65,6 %</p> <p>Linoļēnskābe: &lt; 2,0 %</p> <p>Skābes skaitlis: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Dzelzs (Fe): &lt; 1 500 µg/kg</p> <p>Vārš (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Piemaisījumi</b></p> <p>Policikliskie aromātiskie oglūdeņraži (PAO) – benzo(a)pirēns: &lt; 2 µg/kg</p> <p>Lai, ražojoši kukurūzas dīglu eļļu ar augstu nepārziepjojamās vielas saturu, netikušu bagātināti policikliskie aromātiskie oglūdeņraži (PAO), ir vajadzīga apstrāde ar aktīvo oglī.</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specififikācijas
<b>Metileluloze</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Metileluloze ir celuloze, ko tiešā ceļā iegūst no dabiska augu šķiedras materiāla, un tā ir daļēji ēterificēta ar metilgrupām.</p> <p>Ķīmiskais nosaukums: celulozes metilēteris</p> <p>Ķīmiskā formula: Polimēri satur aizvietotas anhidroglikožes vienības, vispārīgā formula ir šāda:</p> $\text{C}_6\text{H}_7\text{O}_2(\text{OR}1)(\text{OR}2)(\text{OR}3), \text{ kur R}1, \text{R}2, \text{R}3 \text{ var būt viens no turpmāk minētajiem:}$ <ul style="list-style-type: none"> <li>— H</li> <li>— CH<sub>3</sub>, vai</li> <li>— CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub>,</li> </ul> <p>Molekulmasa: makromolekulas: no apm. 20 000 (n apm. 100) līdz apm. 380 000 g/mol (n apm. 2 000)</p> <p>Pamatviela: satur ne mazāk kā 25 % un ne vairāk kā 33 % metoksi grupu (-OCH<sub>3</sub>) un ne vairāk kā 5 % hidroksietoksiligrupu (-OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH)</p> <p>Nedaudz higroskopisks balts, iedzeltenš vai pelēcīgs graudains vai šķiedrains pulveris bez smaržas un garšas.</p> <p>Šķidība: ūdenī uzbrīst, veidojot dzidru līdz opalesējošu viskozu koloidālu šķidumu. Nešķist etanolā, ēterī un hloroformā. Šķist ledus etiķskābē.</p> <p><b>Tīrība</b></p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: ≤ 10 % (105 °C, 3 stundas)</p> <p>Sulfātpelni: ≤ 1,5 % noteikti pie 800 ± 25 °C</p> <p>pH: ≥ 5,0 un ≤ 8,0 (1 % koloidālā šķidumā)</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Arsēns: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Svinis: ≤ 2,0 mg/kg</p> <p>Dzīvsudrabs: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Kadmijš: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<b>(6S)-5-metiltetrahidrofolijskābe, glikozamīna sāls</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Ķīmiskais nosaukums: N-[4-[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutamīnskābe, glikozamīna sāls</p> <p>Ķīmiskā formula: C<sub>32</sub>H<sub>51</sub>N<sub>9</sub>O<sub>16</sub></p> <p>Molekulmasa: 817,80 g/mol (bezviedens viela)</p> <p>CAS Nr.: 1181972-37-1</p> <p>Ārējais apraksts: krēmkrāsas līdz gaissbrūnas krāsas pulveris.</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Tīriņa</b></p> <p>Diastereoizomēriiskā tīriņa: vismaz 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolijskābes</p> <p>Glikozamīna saturs: 34–46 % (sausā vielā)</p> <p>5-metiltetrahidrofolijskābes saturs: 54–59 % (sausā vielā)</p> <p>Ūdens: ≤ 8,0 %</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svins: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Kadmijš: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Dzīvsudrabs: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Arsēns: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Bors: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēji</b></p> <p>Kopējais aerobo mikroorganismu skaits: ≤ 100 KVV/g</p> <p>Raugu un pelējuma sēnītes: ≤ 100 KVV/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: 10 g paraugā nekonstatē</p>	
<p><b>Monometilsilāntriols (organiskais silīcijss)</b></p> <p><b>Tīriņa</b></p> <p>Organiskā silīcija (monometilsilāntriola) preparāts (ūdens šķidums):</p> <p>Skābums (pH): 6,4–6,8</p> <p>Silīcijss: 100–150 mg Si/l</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svins: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Dzīvsudrabs: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Kadmijš: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Arsēns: ≤ 3,0 µg/l</p> <p><b>Šķiedinātāji</b></p> <p>Metanolss: ≤ 5,0 mg/kg (atliekus veidā)</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>No šītakē sēnēm (<i>Lentinula edodes</i>) iegūta micēlijā ekstraks</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b>  Jaunā pārtikas produktu sastāvdaļa ir sterils ekstraks uz ūdens bāzes, iegūts no <i>Lentinula edodes</i> micēlijā, kas kultivēts ar dzīļumfermentācijas metodi. Tas ir gaši brūns, viegli dulķains šķidrums.</p> <p>Lentināns ir <math>\beta</math>-(1-3) <math>\beta</math>-(1-6)-D-glikāns ar aptuveno molekulmasu <math>5 \times 10^5</math> Da, ar sazarojuma pakāpi 2/5 un ar trišķāru spirālveida trešējo struktūru.</p> <p><b>Tīriša/no <i>Lentinula edodes</i> iegūta micēlijā ekstrakta sastāvs</b></p> <p>Mitrums: 98 %</p> <p>Sausna: 2 %</p> <p>Brīvā glikoze: &lt; 20 mg/ml</p> <p>Kopējais proteīnu saturs (1): &lt; 0,1 mg/ml</p> <p>N saturošas sastāvdaļas (2): &lt; 10 mg/ml</p> <p>Lentināns: 0,8–1,2 mg/ml</p> <p>(1) Pēc Bredforda metodes.  (2) Pēc Kjeldāla metodes.</p>
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) augļu sula</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b>  Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) augļus izspiež. Iegūtu sulu pasterizē. Pirms vai pēc sulas izspiešanas iespējams fakultatīvs fermentācijas etaps.</p> <p>Rubiādīns: ≤ 10 µg/kg  Lucidīns: ≤ 10 µg/kg</p>
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) augļu sulas pulveris</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b>  Saulē kaltētiem <i>Morinda citrifolia</i> augļiem atdala sēklas un mizu. Iegūtu masu filtrē, atdalot sulu no augļu mīkstuma. Iegūtās sulas desikāciju veic vienā vai divos turpmākajos vēdos:</p> <p>vai nu ar izsmidzināšanas (atomisation) paņēmienu, tam izmantojot kukurūzas maltodekstrīnus (šo maišījumu iegūst, uzturot konstantu sulas un maltodekstrīnu ieplūdi),  vai veicot zeodratāciju vai žāvēšanu un pēc tam sajaucot ar paligvielu (ar šo procesu panāk, ka vispirms sula tiek izzāvēta, bet pēc tam sajauktā ar maltodekstrīnu (ar tādu pašu daudzumu, kāds izmants izsmidzinot).</p>
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) augļu biezīnis un koncentrāts</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b>  <i>Morinda citrifolia</i> augļus novāc ar rokām. No biezīni pārstrādātiem augļiem mehāniski var atdalīt sēklas un mizu. Pēc pasterizācijas biezīni fasē asepiskās tvērtēs un uzglabā aukstumā.</p>

Atjaunais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Morinda citrifolia koncentrātu gatavo no M. citrifolia biezena, apstrādājot to ar pektinolītiem enzīniem (50-60 °C, 1-2 h). Biezeni uzkarē, lai inaktivētu pektināzes, pēc tam to nekavējoties atdzesē. Stulu atdala ar dekantešanas centrifūgu. Tad sulu savāc, un – pirms vakuumiztraiķētā to koncentrē no 6-8 grādiem pēc Brikса līdz 49-51 grādam pēc Brikса (galakoncentrātā) – pasterizē.</p> <p><b>Sastāvs</b></p> <p><b>Biezenis</b></p> <p>Mitrums: 89-93 %</p> <p>Proteīni: &lt; 0,6 g/100 g</p> <p>Tauki: ≤ 0,4 g/100 g</p> <p>Pelnī: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Kopējais oglīhdāru saturs: 5-10 g/100 g</p> <p>Fruktoze: 0,5-3,82 g/100 g</p> <p>Glikoze: 0,5-3,14 g/100 g</p> <p>Pārtikas šķiedrvielas: &lt; 0,5-3 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindols (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>Lucidīns (1): nenosakāms</p> <p>Alizarīns (1): nenosakāms</p> <p>Rubiādīns (1): nenosakāms</p> <p><b>Koncentrāts:</b></p> <p>Mitrums: 48-53 %</p> <p>Proteīni: 3-3,5 g/100 g</p> <p>Tauki: &lt; 0,04 g/100 g</p> <p>Pelnī: 4,5-5,0 g/100 g</p> <p>Kopējais oglīhdāru saturs: 37-45 g/100 g</p> <p>Fruktoze: 9-11 g/100 g</p> <p>Glikoze: 9-11 g/100 g</p> <p>Pārtikas šķiedrvielas: 1,5-5,0 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindols (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(<sup>1</sup>) Ar HPLC-UV metodi, kas izstrādāta un validēta antrahinonu analīzēšanai Morinda citrifolia biezeni un koncentrātu. Detektēšanas robežas: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindols); 50,0 ng/ml (lucidīns); 6,3 ng/ml (alizarīns) un 62,5 ng/ml (rubiādīns).</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) lapas</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b> Pēc nogriešanas <i>Morinda citrifolia</i> lapas žāvē un apgrauzdē. Produkta daļiju izmērs var būt no sadrupinātām lapām līdz rupjam pulverim ar cietām daļiņām. Krāsa: no zaļganbrūnas līdz brūnai.</p> <p><b>Tīriņa/sastāvs</b></p> <p>Mitrums: &lt; 5,2 %</p> <p>Proteīni: 17–20 %</p> <p>Oglīdrāti: 55–65 %</p> <p>Pelni: 10–13 %</p> <p>Tauki: 4–9 %</p> <p>Skābeņskābe: &lt; 0,14 %</p> <p>Tanīnskābe: &lt; 2,7 %</p> <p>5,15-dimetilmorindols: &lt; 47 mg/kg</p> <p>Rubiādīns: nenosakāms, ≤ 10 µg/kg</p> <p>Lucidīns: nenosakāms, ≤ 10 µg/kg</p>
<b>Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) augļu pulveris</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b> Noni augļu pulveri ar liofilizēšanas metodi rāžo no noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) augļiem, kam atdaļīts mīkstums. Augļiem atdala mīkstumu un izņem sēklas. Pēc liofilizēšanas, kuras laikā no noni augļiem atdala ūdeni, atlikušo noni augļu mīkstumu samai, pulveri un iepako kapsulās.</p> <p><b>Tīriņa/sastāvs</b></p> <p>Mitrums: 5,3–9 %</p> <p>Proteīni: 3,8–4,8 g/100 g</p> <p>Tauki: 1–2 g/100 g</p> <p>Pelni: 4,6–5,7 g/100 g</p> <p>Kopējais oglīdrātu saturs: 80–85 g/100 g</p> <p>Fruktoze: 20,4–22,5 g/100 g</p> <p>Glikoze: 22–25 g/100 g</p> <p>Pārtikas šķiedrvielas: 15,4–24,5 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindols (1): ≤ 2,0 µg/ml</p> <p>(1) Ar HPLC-UV metodi, kas izstrādāta un validēta <i>Morinda citrifolia</i> augļu pulvera antrahionu analīzēšanai. Detektēšanas robežas: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindols).</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>Mikroalģes Odontella aurita</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b>            Ar fitosterīniem/fitostanoliem bagātināta eļļa sastāv no eļļas frakcijas un fitosterīnu frakcijas.</p> <p><b>Acilglicerīna sadalījums</b></p> <p>Brīvās taukskābes (izteiktas kā oleinskābe): ≤ 2,0 %</p> <p>Monoacilglicerīni (MAG): ≤ 10 %</p> <p>Diacilglicerīni (DAG): ≤ 25 %</p> <p>Triacilglicerīni (TAG): atlikums</p> <p><b>Fitosterīnu frakcija</b></p> <p>β-sitosterīns: ≤ 80 %</p> <p>β-sitostanols: ≤ 15 %</p> <p>Kampesterīns: ≤ 40 %</p> <p>Kampestanols: ≤ 5,0 %</p> <p>Stigmasterīns: ≤ 30 %</p> <p>Brasilasterīns: ≤ 3,0 %</p> <p>Citi sterīni/stanolī: ≤ 3,0 %</p> <p><b>Citi raksturlielumi</b></p> <p>Mitrums un gaistošo vielu saturs: ≤ 0,5 %</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): &lt; 5,0 meq/kg</p> <p>Transtaukskābes: ≤ 1 %</p> <p>Fitosterīnu/fitostanolu piesārņojums/tīriba (pēc GC-FID vai ekvivalenta metode):</p> <p>Visiem fitosterīniem un fitostanoliem, kas ekstrahēti no citiem avotiem, kuri nav pārtikā izmantojama augu eļļa, ir jābūt bez kontaminantiem, ko vislabāk var nodrošināt ar tīrbas pakāpi, kas pārsniedz 99 %.</p>
<b>Ar fitosterīniem/fitostanoliem bagātināta eļļa</b>	<p><b>No astonokājiem ekstrahēta eļļa</b></p> <p>Skābes skaitlis: ≤ 0,5 KOH/g eļļas</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 5 meq O<sub>2</sub>/kg eļļas</p> <p>p-anizidīna skaitlis: ≤ 20</p> <p>Aukstuma tests pie 0 °C: ≤ 3 stundas</p> <p>Mitrums: ≤ 0,1 masas %</p> <p>Nepārziepjojāmā viela: ≤ 5,0 %</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas		
Transtraukskābes: ≤ 1,0 % Dokozaheksānskābe: ≥ 20 % Eikozapentaēnskābe: ≥ 10 %	Parametrs Auglu uzglabāšana pirms augstspiediena apstrādes Pievienotie augļi pH o pēc Brikса $a_w$	Merķis Min. 15 dienas 20 °C temperatūrā 40 %-60 % atkausētu augļu 3,2-4,2 7-42 < 0,95	Piezīmes Auglus novāc un uzglabā, ievērojot labu lauksaimniecības un ražošanas/higienēnas praksi Auglus homogenizē un pievieno pārejām sastāvdalām Panāk ar pievienotajiem cukuriem Panāk ar pievienotajiem cukuriem
Galaproducta uzglabāšana	maks. 60 dienas maks. +5 °C temperatūrā	Uzglabāšanas režīms ekvivalentis tradicionāli apstrādātu produktu uzglabāšanas režīmam	
<b>Fosfatēta kukurūzas ciete</b>			<p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Fosfatēta kukurūzas ciete (fosfātiņi) ir ķīmiski modifīcēta, izturiķa ciete, kas iegūta no cietes ar augstu amilozes saturu, kombinējot ķīmiskās apstrādes pānēmienus, kas izveido fosfāta šķērsaites starp ogļhidrātu atliekām un esterificētām hidroksilgrupām. Jaunā pārtikas produktu sastāvdaļa ir balts vai gandrīz balts pulveris.</p> <p>CAS Nr.: 111120-02-8</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y</math></p> <p>n = glukozes vienību skaits; x, y = aizstāšanas līmeni</p> <p>Fosfatēta dicetes fosfāta ķīmiskie parametri</p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: 10-14 % pH: 4,5-7,5 Pārtikas šķiedrvielas: ≥ 70 % Ciete: 7-14 % Proteīni: ≤ 0,8 % Lipīdi: ≤ 0,8 %</p> <p>Saistītā fosfora atlikums: ≤ 0,4 % (izteikts kā fosfors); avots: "kukurūza ar augstu amilozes saturu"</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkti	Specifikācijas
<p><b>No zivju fosfolipidiem iegūts fosfatidilsērīns</b></p> <p><b>Apaksts/definīcija</b></p> <p>Jaunā pārtikas produktu sastāvdaļa ir dzeltenas līdz brūnas krāsas pulveris. Fosfatidilsērīnu enzimātiskās transfosforilācijas reakcijā ar aminosābi L-serīnu iegūst no zivju fosfolipīdiem.</p> <p><b>No zivju fosfolipidiem ražota fosfatidilsērīna produkta specifikācija</b></p> <p>Mitrums: &lt; 5,0 %</p> <p>Fosfolipīdi: ≥ 75 %</p> <p>Fosfatidilsērīns: ≥ 35 %</p> <p>Glicerīdi: &lt; 4,0 %</p> <p>Brīvais L-serīns: &lt; 1,0 %</p> <p>Tokoferoli: &lt; 0,5 % <sup>(1)</sup></p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>(<sup>1</sup>) Tokoferolus var pievienot kā antioksidantu saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) Nr. 1129/2011.</p>	
<p><b>No sojas fosfolipidiem iegūts fosfatidilsērīns</b></p> <p><b>Apaksts/definīcija</b></p> <p>Jaunā pārtikas produktu sastāvdaļa ir netīri baltas līdz gaiši dzeltenas krāsas pulveris. Pieejams arī šķidrā formā, dzidri brūnā līdz oranžā krāsā. Šķidrā forma kā nesējvielas satur vidējās lēdēs triacilglicerīdu (VKT), un tās fosfatidilsērīna saturs ir zemāks, jo tā satur būtiskus daudzumus eļjas (VKT).</p> <p>Sojas fosfolipīdu fosfatidilsērīnu iegūst augsta fosfatidilholīna satura sojas lecitīna enzimātiskās transfosforilācijas reakcijā ar aminosābi L-serīnu.</p> <p><b>Sojas fosfolipīdu fosfatidilsērīna ķimiskie parametri</b></p> <p><b>Pulvera formā</b></p> <p>Mitrums: &lt; 2,0 %</p> <p>Fosfolipīdi: ≥ 85 %</p> <p>Fosfatidilsērīns: ≥ 61 %</p> <p>Glicerīdi: &lt; 2,0 %</p> <p>Brīvais L-serīns: &lt; 1,0 %</p> <p>Tokoferoli: &lt; 0,3 %</p> <p>Fitosterīni: &lt; 0,2 %</p> <p><b>Šķidrā formā</b></p> <p>Mitrums: &lt; 2,0 %</p> <p>Fosfolipīdi: ≥ 25 %</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Fosfatidiserīns: <math>\geq</math> 20 %</p> <p>Gliceridi: neatniecas</p> <p>Brīvais L-serīns: <math>&lt;</math> 1,0 %</p> <p>Tokoferoli: <math>&lt;</math> 0,3 %</p> <p>Fitosterīni: <math>&lt;</math> 0,2 %</p>	<p><b>Apaksts/definīcija</b> Produktu ražo, enzimātiski pārveidojot sojas lecitīnu. Fosfolipīdu produkts ir augstas koncentrācijas fosfatidiserīna un fosfatidskābes (viennādās daļās)</p> <p><b>Produkta specifikācija:</b></p> <p>Mitrums: <math>\leq</math> 2,0 %</p> <p>Kopējais fosfolipīdu saturs: <math>\geq</math> 70 %</p> <p>Fosfatidiserīns: <math>\geq</math> 20 %</p> <p>Fosfatidskābe: <math>\geq</math> 20 %</p> <p>Gliceridi: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p>Brīvais L-serīns: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p>Tokoferoli: <math>\leq</math> 0,3 %</p> <p>Fitosterīni: <math>\leq</math> 2,0 %</p> <p>Izmantotā silīcija dioksīda saturs: maks. 1,0 %</p>
<b>No olas dzeltenuma iegūti fosfolipīdi</b>	<p>No olas dzeltenuma iegūti fosfolipīdi ar 85 % un 100 % tīrību</p> <p><b>Fitoglikogēns</b></p> <p><b>Fitoglikozīds</b> no ģenētiski nemodificētas saldās kukurūzas iegūts polisahārīds balta pulvera formā, bez smaržas, krāsas un garšas, iegūts ar tradicionālajām pārtikas apstrādes metodēm.</p> <p><b>Definīcija</b> glikozes polimērs (<math>C_6H_{12}O_6n</math>), kam ir lineāri savienotas <math>\alpha(1\rightarrow 6)</math> glikozīdiskās saites, no kurām pēc katrai 8 līdz 12 glikozes vienībām atzarojas <math>\alpha(1\rightarrow 6)</math> glikozīdiskās saites.</p> <p><b>Specifikācija</b></p> <p>Ogħidrāti: 97 %</p> <p>Cukuri: 0,5 %</p> <p>Šķiedrvielas: 0,8 %</p> <p>Tauki: 0,2 %</p> <p>Proteīni: 0,6 %</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas							
<b>Fitosterīni/fitostanolī</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b> Fitosterīni un fitostanolī ir sterīni un stanoli, kas ekstrahēti no augiem un vai nu pieejami kā brīvie sterīni un stanoli, vai esterificēti ar pārtikas klases taukskābēm.</p> <p><b>Sastāvs</b> (pēc GC-FID vai ekvivalentas metodes)</p> <table> <tr><td>β-sitosterīns: &lt; 81 %</td></tr> <tr><td>β-sitostanols: &lt; 35 %</td></tr> <tr><td>Kampesterīns: &lt; 40 %</td></tr> <tr><td>Kampestanolī: &lt; 15 %</td></tr> <tr><td>Stigmasterīns: &lt; 30 %</td></tr> <tr><td>Brasilasterīns: &lt; 3,0 %</td></tr> <tr><td>Citi sterīni/stanolī: &lt; 3,0 %</td></tr> </table> <p><b>Piesārņojums/tirība</b> (pēc GC-FID vai ekvivalentas metodes): Visiem fitosterīniem un fitostanolīem, kas ekstrahēti no citiem avotiem, kuri nav pārtikā izmantojama augu ēļa, ir jābūt bez kontaminantiem, ko visslabāk var nodrošināt ar fitosterīnu un fitostanolīu sastāvdaju tirības pakāpi, kas pārsniedz 99 %.</p>	β-sitosterīns: < 81 %	β-sitostanols: < 35 %	Kampesterīns: < 40 %	Kampestanolī: < 15 %	Stigmasterīns: < 30 %	Brasilasterīns: < 3,0 %	Citi sterīni/stanolī: < 3,0 %
β-sitosterīns: < 81 %								
β-sitostanols: < 35 %								
Kampesterīns: < 40 %								
Kampestanolī: < 15 %								
Stigmasterīns: < 30 %								
Brasilasterīns: < 3,0 %								
Citi sterīni/stanolī: < 3,0 %								
<b>Plūmju kaulīnu ēļa</b>	<p><b>Apraksts/definīcija</b> Plūmju kaulīnu ēļa ir ar aukstā spieduma metodi iegūta augu ēļa no plūmju (<i>Prunus domestica</i>) kaulīniem.</p> <p><b>Sastāvs</b></p> <table> <tr><td>Oleinskābe (C18:1): 68 %</td></tr> <tr><td>Linolskābe (C18:2): 23 %</td></tr> <tr><td>γ-tokoferois: 80 % no kopējā tokoferoļu saturā</td></tr> <tr><td>β-sitosterīns: 80–90 % no kopējā sterīnu saturā</td></tr> <tr><td>Trioleīns: 40–55 % no trigliceridiem</td></tr> <tr><td>Ciānhidrīskābe: maks. 5 mg/kg ēļas</td></tr> </table>	Oleinskābe (C18:1): 68 %	Linolskābe (C18:2): 23 %	γ-tokoferois: 80 % no kopējā tokoferoļu saturā	β-sitosterīns: 80–90 % no kopējā sterīnu saturā	Trioleīns: 40–55 % no trigliceridiem	Ciānhidrīskābe: maks. 5 mg/kg ēļas	
Oleinskābe (C18:1): 68 %								
Linolskābe (C18:2): 23 %								
γ-tokoferois: 80 % no kopējā tokoferoļu saturā								
β-sitosterīns: 80–90 % no kopējā sterīnu saturā								
Trioleīns: 40–55 % no trigliceridiem								
Ciānhidrīskābe: maks. 5 mg/kg ēļas								
<b>Kartupelē proteinī (koagulēti un to hidrolizāti</b>	<p>Sausna: ≥ 800 mg/g Proteīns (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (sausnā) Pelnī: ≤ 400 mg/g (sausnā)</p> <p>Glikoalkaloīds (kopējais saturs): ≤ 150 mg/kg Lizinoalanīns (kopējais saturs): ≤ 500 mg/kg Lizinoalanīns (brīvais): ≤ 10 mg/kg</p>							

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifitācijas
<p><b>Proliloligopeptidāze (fermentu preparāts)</b></p> <p><b>Enzīma specifitācija</b></p> <p>Sistemātiskais nosaukums: prolinoligopeptidāze</p> <p>Sinonīmi: prolilendopeptidāze, prolin-specifiska endopeptidāze, endoprolilopeptidāze</p> <p>Molekulmasa: 66 kDa</p> <p>Enzīmu Komisijas numurs: EC 3.4.21.26</p> <p>CAS numurs: 72162-84-6</p> <p>Avots: ģenētiski modificēs <i>Aspergillus niger</i> celns (GEP-44)</p> <p><b>Apraksts</b> prolinoligopeptidāze ir pieejama kā enzīmu preparāts, kas satur aptuveni 30 % maltodekstrīna.</p> <p><b>Proliloligopeptidāzes enzīmu preparāta specifitācija</b></p> <p>Aktivitāte: &gt; 580 000 PS(1)g (&gt; 34,8 PPV(2)g)</p> <p>Ārējais apraksts: mikrogranulāts</p> <p>Krāsa: netīri balta līdz oranži dzeltenīga. Katras nākamās partijas krāsa var būt atšķirīga.</p> <p>Sausna: &gt; 94 %</p> <p>Glutēns: &lt; 20 ppm</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svinis: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Arēns: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Kadmjs: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Dzīvsudrabs: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritērijii</b></p> <p>Kopējais aerobo mikroorganismu skaits: ≤ 10<sup>3</sup> KVV/g</p> <p>Kopējais rauga un pelējuma sēnīšu skaits: ≤ 10<sup>2</sup> KVV/g</p> <p>Sulfitreducējošie anaerobie mikroorganismi: ≤ 30 KVV/g</p> <p>Enterobaktērijas: &lt; 10 KVV/g</p> <p><i>Salmonella</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Escherichia coli</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: 10 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 10 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p> <p>Antimikrobālā aktivitāte: nav</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>No cūku nierēm iegūts proteīna ekstrakts</p> <p>Mikotoksīni zem noteikānas robežas: aflatoksiņi B1, B2, G1, G2 (<math>&lt; 0,25 \mu\text{g}/\text{kg}</math>), kopējais aflatoksiņu svars (<math>&lt; 2,0 \mu\text{g}/\text{kg}</math>), ohratoksīns A (<math>&lt; 0,20 \mu\text{g}/\text{kg}</math>), T-2 toksīns (<math>&lt; 5 \mu\text{g}/\text{kg}</math>), zearylēnons (<math>&lt; 2,5 \mu\text{g}/\text{kg}</math>), fumoniziņš B1 un B2 (<math>&lt; 2,5 \mu\text{g}/\text{kg}</math>)</p> <p>(<sup>1</sup>) PPS – proteīzes pikomols (starptautiskā mērvienība)</p> <p>(<sup>2</sup>) PPV – prolinā peptidāžes vienības vai prolīna proteīzes vienības</p>	<p>Apraksts/definīcija</p> <p>Proteīna ekstraktu iegūst no homogenizētām cūku nierēm, kombinējot sālu izgulsnēšanu un ātrgaitas centrifugēšanu. Iegūtās nogulsnes satur galvenokārt proteīnus ar 7 % enzīma – diamīna oksidāžes (enzīma nomenklatura E.C. 1.4.3.22) – un tiek atkārtoti suspendētas fizioloģiskajā buferšķidumā. Iegūtais cūku nieru ekstrakts pieejams kapsulas ievietotu enteriski apvalkotu granulu formā, tā panākot produkta nonākšanu aktīvas gremošanas vietās.</p> <p>Pamatprodukts</p> <p>Specifikācija: cūku nieru proteīna izvilkums, kas dabiskā veidā satur diamīna oksidāzi (DAO).</p> <p>Fizikālais stāvoklis: šķidrā formā</p> <p>Krāsa: brūngana</p> <p>Ārējais apraksts: viegli duļķains šķidums</p> <p>pH vērtība: 6,4–6,8</p> <p>Enzimātiskā aktivitāte: <math>&gt; 2\,677 \text{ kHDU DAO}/\text{ml}</math> (DAO REA, diamīna oksidāžes radioekstrakcijas tests)</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: negatīvs (reāllaika P<sub>KR</sub>)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: negatīvs (reāllaika P<sub>KR</sub>)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: <math>&lt; 100 \text{ KVV/g}</math></p> <p>Gripa A: negatīvs (reāllaika apgrīzītās transkriptāzes P<sub>KR</sub>)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: <math>&lt; 10 \text{ KVV/g}</math></p> <p>Kopējais aerobo mikrobioloģisko organismu skaits: <math>&lt; 10^5 \text{ KVV/g}</math></p> <p>Raugā/pelējuma sēniņu skaits: <math>&lt; 10^5 \text{ KVV/g}</math></p> <p><i>Salmonella</i>: 10 g paraugā nekonstatē</p> <p>Žults sāļu rezistentās enterobakterijas: <math>&lt; 10^4 \text{ KVV/g}</math></p> <p><b>Galaproducts</b></p> <p>Specifikācija: enteriskā apvalkojumā ievietots cūku nieru proteīna izvilkums, kas dabiskā veidā satur DAO (E.C. 1.4.3.22).</p> <p>Fizikālais stāvoklis: cietviela</p> <p>Krāsa: dzeltenpelēka</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Ārējais apraksts: mikrogranulas</p> <p>Enzimātiskā aktivitāte: 110–220 kHDU DAO/g granulu (DAO REA, diamīna oksidāzes radioekstrakcijas tests)</p> <p>Skābesizturība (15 min 0,1M HCl, pēc tam 60 min. borāts pH = 9,0): &gt; 68 kHDU DAO/g granulu (DAO REA, diamīna oksidāzes radioekstrakcijas tests)</p> <p>Mitrums: &lt; 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 KVV/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 KVV/g</p> <p>Kopējais aerobo mikrobioloģisko organismu skaits: &lt; <math>10^4</math> KVV/g</p> <p>Kopējais rauga/pelējuma sēnišu skaits: &lt; <math>10^3</math> KVV/g</p> <p><i>Salmonella</i>: 10 g paraugā nekonstatē</p> <p>Žults sāļu rezistentās enterobaktērijas: &lt; <math>10^2</math> KVV/g</p>	
<p><b>Rapšu eļļa ar augstu nepārziepjojamās vielas saturu</b></p> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Rapšu eļļu ar augstu nepārziepjojamās vielas saturu rāžo vakuumdestilāciju, un no rafinētas rapšu eļļas tā atšķiras ar nepārziepjojamās frakcijas koncentrāciju (1 g rafinēta rapšu eļļā un 9 g rapšu eļļā ar augstu nepārziepjojamās vielas satru). Tai vērojams neliels mononepiesātinātās un polinepiesātinātās taukskābes saturošo triglicerīdu samazinājums.</p> <p><b>Tiriba</b></p> <p>Nepārziepjojamā viela: &gt; 7,0 g/100 g</p> <p>Tokoferoli: &gt; 0,8 g/100 g</p> <p>α-tokoferols (%): 30–50 %</p> <p>γ-tokoferols (%): 50–70 %</p> <p>δ-tokoferols (%): &lt; 6,0 %</p> <p>Sterini, triterpēnspirti, metilsterini: &gt; 5,0 g/100 g</p> <p><b>Taukskābes triglicerīdos</b></p> <p>Palmitīnskābe: 3–8 %</p> <p>Stearīnskābe: 0,8–2,5 %</p> <p>Olenīnskābe: 50–70 %</p> <p>Linoīnskābe: 15–28 %</p> <p>Linoolēnskābe: 6–14 %</p> <p>Erukskābe: &lt; 2,0 %</p> <p>Skābes skaitlis: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Dzelzs (Fe): &lt; 1 000 µg/kg Varš (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Piemaisījumi</b></p> <p>Polickliskie aromātiskie oglūdeņraži (PAO) – benzo(a)pirēns: &lt; 2 µg/kg Ir vajadzīga apstrāde ar aktīvo oglī, lai nodrošinātu, ka tādas rapšu eļļas ražošanas procesā, kam ir augsts nepārziņojanās vielas saturs, netiek bagātināti polickliskie aromātiskie oglūdeņraži (PAO).</p>	
<p><b>Rapšu proteīns</b></p> <p><b>Definicija</b></p> <p>Rapša proteīns ir ar proteinīniem bagāts ekstrakts uz ūdens bāzes, to iegūst no ģenētiski nemodificētu <i>Brassica napus</i> L. un <i>Brassica rapa</i> L. sugu rapšu raušiem.</p> <p><b>Apraksts</b></p> <p>Izsmidzinot žāvētā pulveris baltā līdz neturi baltā krāsā.</p> <p>Kopējais proteinu saturs: ≥ 90 % Šķīstošais proteīns: ≥ 85 % Mitrums: ≤ 7,0 % Oglīhidrāti: ≤ 7,0 % Tauki: ≤ 2,0 % Pelnī: ≤ 4,0 % Šķiedrvielas: ≤ 0,5 % Kopējais glikozinoļātu saturs: ≤ 1 mmol/kg</p> <p><b>Tīriba</b></p> <p>Kopējais fitāta saturs: ≤ 1,5 % Svīns: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Raugā un pelējuma sēnīšu skaits: ≤ 100 KVV/g Aerobo baktēriju skaits: ≤ 10 000 KVV/g Kopējais koliformo baktēriju skaits: ≤ 10 KVV/g <i>Escherichia coli</i>: 10 g paraugā nekonstatē <i>Salmonella</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Trans-resveratrols</b></p> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Sintētiskais <i>trans</i>-resveratrols ir kristāliska viela netūri baltā līdz bēšā krāsā.</p> <p>Kīmiskais nosaukums: 5-[<i>(E</i>)-2-(4-hidroksifenil)etenil]benzol-1,3-diols</p> <p>Kīmiskā formula: <math>C_{14}H_{12}O_3</math></p> <p>Molekulmasa: 228,25 Da</p> <p>CAS Nr.: 501-36-0</p> <p><b>Tirība</b></p> <p>Trans-resveratrols: <math>\geq 98\% - 99\%</math></p> <p>Kopējais blakusprodukta (saistīto vielu) saturs: <math>\leq 0,5\%</math></p> <p>Jebkura atsevišķa saistītā viela: <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>Sulfātpelni: <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: <math>\leq 0,5\%</math></p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svinis: <math>\leq 1,0</math> ppm</p> <p>Dzīvsudrabs: <math>\leq 0,1</math> ppm</p> <p>Arsēns: <math>\leq 1,0</math> ppm</p> <p><b>Piemaisījumi</b></p> <p>Diizopropilamīns: <math>\leq 50</math> mg/kg</p> <p><b>Mikrobiālais avots:</b> ģenētiski modificēts <i>Saccharomyces cerevisiae</i> celms</p> <p>Ārējais apraksts: netūri balts līdz viegli dzeltenīgs pulveris</p> <p>Dalīju izmērs: 100 % <math>&lt; 62,23 \mu\text{m}</math></p> <p><i>Trans</i>-resveratrola saturs: min. 98 masas % (no sausmasas)</p> <p>Pelni: maks. 0,5 masas %</p> <p>Mitrums: maks. 3 masas %</p>	
<p><b>Gaija sekstes ekstrakts</b></p> <p><b>Apraksts/definīcija:</b></p> <p>gaija sekstes ekstraktu iegūst no gaila (<i>Callus gallus</i>) sekstes, veicot tās enzimātisko hidroliži, kam seko filtrācijas, koncentrēšanas un izgulsnēšanas etapi. Gaija sekstes ekstrakta galvenās sastāvdalīs: glukozaaminoglikāna hialuronskābe, hondroitīna sulfāts A un dermatāna sulfāts (hondroitīna sulfāts B).</p> <p>Hialuronskābe: 60–80 %</p> <p>Hondroitīna sulfāts A: <math>\leq 5,0\%</math></p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Dermatāna sulfāts (hondroitīna sulfāts B); ≤ 25 %</p> <p>pH: 5,0–8,5</p> <p><b>Tīriņa</b></p> <p>Hlorīdi: ≤ 1,0 %</p> <p>Slāpeklis: ≤ 8,0 %</p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: ≤ 10 % (105 °C, 6 stundas)</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Dzīvsudrabs: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Aršens: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Kadmijss: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Hroms: ≤ 10 mg/kg</p> <p>Svins: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais dzīvotspējīgo aerobo mikroorganismu skaits: ≤ 10<sup>2</sup> KVV/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Salmonella</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p>	<p>Dermatāna sulfāts (hondroitīna sulfāts B); ≤ 25 %</p> <p>pH: 5,0–8,5</p> <p><b>Tīriņa</b></p> <p>Hlorīdi: ≤ 1,0 %</p> <p>Slāpeklis: ≤ 8,0 %</p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: ≤ 10 % (105 °C, 6 stundas)</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Dzīvsudrabs: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Aršens: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Kadmijss: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Hroms: ≤ 10 mg/kg</p> <p>Svins: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais dzīvotspējīgo aerobo mikroorganismu skaits: ≤ 10<sup>2</sup> KVV/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Salmonella</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p>
<p><b>Plukēnētā volubilis ēja</b></p> <p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p><i>Plukēnētā volubilis ēja</i> ir 100 % augu ēja, kas ar aukstā spieduma metodi iegūta no <i>Plukēnētā volubilis L.</i> sēkām. Istabas temperatūrā ēja ir caurspīdīga, fluīda (šķidra) un spīdīga ēja. Tai piemīt auglaina, vieglā, svaiga dārzenē garša bez nepatīkamiem aromātiem.</p> <p>Izskaits, dzidrums, spidums, krāsa: istabas temperatūrā šķidra, tīra, spīdīgi zeltaini dzeltēta</p> <p>Smaža un garša: auglaina, dārzenēiem raksturīga garša bez nepatīkamām piegaršām vai aromātiem</p> <p><b>Tīriņa</b></p> <p>Ūdens un gaistoto vielu saturs: &lt; 0,2 g/100 g</p> <p>Heksānā nešķīstoši piemaišumi: &lt; 0,05 g/100 g</p> <p>Oleīnskābes saturs: &lt; 2,0 g/100 g</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Transtrukskābes: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Kopējais nepiesātināto taukskābju saturs: &gt; 90 %</p>	<p><b>Plukēnētā volubilis ēja</b></p> <p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p><i>Plukēnētā volubilis ēja</i> ir 100 % augu ēja, kas ar aukstā spieduma metodi iegūta no <i>Plukēnētā volubilis L.</i> sēkām. Istabas temperatūrā ēja ir caurspīdīga, fluīda (šķidra) un spīdīga ēja. Tai piemīt auglaina, vieglā, svaiga dārzenē garša bez nepatīkamiem aromātiem.</p> <p>Izskaits, dzidrums, spidums, krāsa: istabas temperatūrā šķidra, tīra, spīdīgi zeltaini dzeltēta</p> <p>Smaža un garša: auglaina, dārzenēiem raksturīga garša bez nepatīkamām piegaršām vai aromātiem</p> <p><b>Tīriņa</b></p> <p>Ūdens un gaistoto vielu saturs: &lt; 0,2 g/100 g</p> <p>Heksānā nešķīstoši piemaišumi: &lt; 0,05 g/100 g</p> <p>Oleīnskābes saturs: &lt; 2,0 g/100 g</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Transtrukskābes: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Kopējais nepiesātināto taukskābju saturs: &gt; 90 %</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Omega-3-alfa-linolēnskābe: &gt; 45 %</p> <p>Piešātinātās taukskābes: &lt; 10 %</p> <p>Transtaukskābju nav (&lt; 0,5 %)</p> <p>Erukskābes nav (&lt; 0,2 %)</p> <p>Vairāk nekā 50 % tri-linolenintriglicerīdu un di-linolenintriglicerīdu</p> <p>Fitosterīnu sastāvs un līmenis</p> <p>Holesterīna nav (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>	<p><b>Salatrimi</b></p> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Salatrimis ir starptautiski atzīts termina "īsās un garās ķēdes aciltriģlicerīdu molekulas" akronīms. Salatrimu iegūst, triacetīnu, tripropionīnu, tributirīnu vai to maisījumus neenīzmātiski interesterificējot ar hidrogenētu kanolu (<i>canola</i>), sojas, kokvilnas vai saulespuku eļļu. Apraksts: variē no dzidra, viegli dzintaraina šķidruma līdz gaīšas krāsas vaskainai vielai, kas ir ceta istabas temperatūrā. Nesatur cietas daļas; bez neraksturīga vai sasmakusa aromāta.</p> <p>Glicerīnesteru izkārtojums</p> <p>Triacilglicerīni: &gt; 87 %</p> <p>Diacilglicerīni: ≤ 10 %</p> <p>Monoacilglicerīni: ≤ 2,0 %</p> <p>Taukskābju sastāvs</p> <p>Garās ķēdes taukskābes (mol %): 33–70 %</p> <p>Īsās ķēdes taukskābes (mol %): 30–67 %</p> <p>Piešātinātās garās ķēdes taukskābes: &lt; 70 % masas</p> <p>Transtaukskābes: ≤ 1,0 %</p> <p>Brūvās taukskābes (kā oleīnskābe): ≤ 0,5 %</p> <p>Triacilglicerīna profils</p> <p>Triesteri (īsie/garie no 0,5–2,0): ≥ 90 %</p> <p>Triesteri (īsie/garie = 0): ≤ 10 %</p> <p>Nepārziepjojamais materiāls: ≤ 1,0 %</p> <p>Mitrums: ≤ 0,3 %</p> <p>Pelni: ≤ 0,1 %</p> <p>Krāsa: ≤ 3,5 sarkana (<i>Loribond</i>)</p> <p>Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 2,0 meq/kg</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<b>Ar DHA un EPA bagāta <i>Schizochytrium</i> sp. eļļa</b>	<p>Skābes skaitlis: ≤ 0,5 mg KOH/g  Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 5,0 meq/kg eļļas</p> <p>Noturība pret oksidēšanos: attiecībā uz visiem pārtikas produktiem, kas satur <i>Schizochytrium</i> sp. eļļu, kura bagāta ar DHA un EPA, būtu jāpierāda noturība pret oksidēšanos, izmantojot piemērotu un atzītu valsts/staptautisku testešanas metodiku (piem., AOAC).</p> <p>Mitrums un gaistošo vielu saturs: ≤ 0,05 %</p> <p>Nepārziepjojamās vielas: ≤ 4,5 %</p> <p>Transtaukskābes: ≤ 1 %</p> <p>DHA saturs: ≥ 22,5 %</p> <p>EPA saturs: ≥ 10 %</p>
<b><i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695) eļļa</b>	<p>Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 5,0 meq/kg eļļas  Nepārziepjojamās vielas: ≤ 3,5 %</p> <p>Transtaukskābes: ≤ 2,0 %</p> <p>Brīvās taukskābes: ≤ 0,4 %</p> <p>Dokozapentaēnskābe (DPA) n-6: ≤ 7,5 %</p> <p>DHA saturs: ≥ 35 %</p>
<b><i>Schizochytrium</i> sp. eļļa</b>	<p>Skābes skaitlis: ≤ 0,5 mg KOH/g  Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 5,0 meq/kg eļļas</p> <p>Mitrums un gaistošo vielu saturs: ≤ 0,05 %</p> <p>Nepārziepjojamās vielas: ≤ 4,5 %</p> <p>Transtaukskābes: ≤ 1,0 %</p> <p>DHA saturs: ≥ 32,0 %</p>
<b><i>Schizochytrium</i> sp. (T18) eļļa</b>	<p>Skābes skaitlis: ≤ 0,5 mg KOH/g  Peroksīda skaitlis (PV): ≤ 5,0 meq/kg eļļas</p> <p>Mitrums un gaistošo vielu saturs: ≤ 0,05 %</p> <p>Nepārziepjojamās vielas: ≤ 3,5 %</p> <p>Transtaukskābes: ≤ 2,0 %</p> <p>Brīvās taukskābes: ≤ 0,4 %</p> <p>DHA saturs: ≥ 35 %</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Fermentētu sojas pupu ekstrakts</b></p> <p><b>Apaksts/definīcija</b></p> <p>Fermentētu sojas pupu ekstrakts ir pienbaltais krāsas pulveris bez smaržas. Tas sastāv no 30 % fermentētu sojas pupu ekstrakta pulvera un 70 % rezistenta dekstrīna (nesējvielas), kas iegūta no kukurūzas cietes un pievienota pārstrādes procesā. Ražošanas procesā atdala K<sub>2</sub> vitamīnu.</p> <p>Fermentētu sojas pupu ekstrakts satur no nato izdalītu natokināzi – pārtikas produktu, ko iegūst, ģenētiski nemodificētas sojas (<i>Glycine max L.</i>) pupas fermentējot ar selekcionētu <i>Bacillus subtilis</i> var. natto celmu.</p> <p>Natokināzes aktivitāte: 20 000–28 000 fibrīnu degradējošo vienību/g<sup>(1)</sup></p> <p>Identitāte: apstiprināma</p> <p>Stāvoklis: bez uzmācīgas garšas vai smaržas</p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: ≤ 10 %</p> <p>K<sub>2</sub> vitamīns: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svinis: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arsēns: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais dzīvotspējīgo aerobo mikroorganismu skaits: ≤ 10<sup>3</sup> KVV<sup>(3)</sup>/g</p> <p>Raugu un pelējuma sēnītes: ≤ 10<sup>2</sup> KVV/g</p> <p>Koliiformas baktērijas: ≤ 30 KVV/g</p> <p>Sporas veidojošās baktērijas: ≤ 10 KVV/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Salmonella</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Listeria</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p> <p>(<sup>1</sup>) Testēšanas metodi aprakstījuši <i>Takaoka et al.</i> (2010).</p>	
<p><b>Kviešu (<i>Triticum aestivum</i>) dīglu ekstrakts, kas bagāts ar spermidīnu</b></p> <p><b>Apaksts/definīcija</b></p> <p>Kviešu dīglu ekstraktu, kas bagāts ar spermidīnu, iegūst no nefermenētiem, neasnojošiem kviešu (<i>Triticum aestivum</i>) dīgliem, izmantojot cietās fāzes–šķidruma ekstrakciju, kura pārsvārā vērsta uz poliamīniem.</p> <p>Spermidīns: 0,8–2,4 mg/g</p> <p>Spermiīns: 0,4–1,2 mg/g</p> <p>Spermidīna trihlorīds: &lt; 0,1 µg/g</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Putrescīns: &lt; 0,3 mg/g</p> <p>Kadaverīns: &lt; 0,1 µg/g</p> <p><b>Mikotoksīni</b></p> <p>Aflatoksinī (kopējais saturs): &lt; 0,4 µg/kg</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais aerobo baktēriju saturs: &lt; 10 000 KVV/g</p> <p>Raugu un peļņuma sēnītes: &lt; 100 KVV/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 KVV/g</p> <p><i>Salmonella</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p>	<p>“Sucromalt” ir komplekss saharīdu maijums, ko enzimātiskas reakcijas rezultātā iegūst no saharozes un cietes hidrolizāta. Šajā procesā glikozes vienības tiek sasaistītas ar cietes hidrolizāta saharīdiem, un to panāk, izmantojot baktērijas <i>Leuconostoc citreum</i> izdalītu enzīmu vai izdalosā organismā <i>Bacillus licheniformis</i> rekombinantu celmu. Procesa rezultātā iegūtajiem oligosaharīdiem raksturīga α-(1 → 6) un α-(1 → 3) glikozidisko savienojumu klābūtne, legitās galaproducti ir sirups, kas papildus minētajiem oligosaharīdiem satur galvenokārt fruktozi, tāču arī disaharīda leikrozi un citus disaharīdus.</p> <p>Kopējais ciervielu saturs: 75–80 %</p> <p>Mitrums: 20–25 %</p> <p>Sulfatāze: maks. 0,05 %</p> <p>pH: 3,5–6,0</p> <p>Vādīspēja: &lt; 200 (30 %)</p> <p>Slāpeklis: &lt; 10 ppm</p> <p>Frukoze: 35–45 masas % no sausmasas</p> <p>Leikroze: 7–15 masas % no sausmasas</p> <p>Citi disaharīdi: maks. 3 %</p> <p>Galvenie saharīdi: 40–60 masas % no sausmasas</p>
<p><b>Cukurniedru šķiedras</b></p>	<p>“Sucromalt” ir komplekss saharīdu maijums, ko enzimātiskas reakcijas rezultātā iegūst no saharozes un cietes hidrolizāta. Šajā procesā glikozes vienības tiek sasaistītas ar cietes hidrolizāta saharīdiem, un to panāk, izmantojot baktērijas <i>Leuconostoc citreum</i> izdalītu enzīmu vai izdalosā organismā <i>Bacillus licheniformis</i> rekombinantu celmu. Procesa rezultātā iegūtajiem oligosaharīdiem raksturīga α-(1 → 6) un α-(1 → 3) glikozidisko savienojumu klābūtne, legitās galaproducti ir sirups, kas papildus minētajiem oligosaharīdiem satur galvenokārt fruktozi, tāču arī disaharīda leikrozi un citus disaharīdus.</p> <p><b>Apraksts/definīcija</b></p> <p>Cukurniedru šķiedras iegūst no sausiem šūnu apvalkiem vai šķiedrainā atlukuma, kas paliel pēc ciklura sulas eksprezijas vai ēkstrakcijas no <i>Saccharum</i> genotipa cukurniedrēm. Tas sastāv galvenokārt no celulozes un hemicelulozes. Ražošanas process sastāv no vairākiem etapiem, ieskaitot: drupināšanu, noārdīšanu, attīnīto šķiedru balināšanu, mazgāšanu ar skābi un neutralizēšanu.</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas					
<p>Mitrums: ≤ 70 %</p> <p>Pelni: ≤ 0,3 %</p> <p>Kopējais pārtikas šķiedrvielu saturs (AOAC) sausā vielā (visas nešķīstošas): ≥ 95 %, no tām: hemiceluloze (20–25 %) un celuloze (70–75 %)</p> <p>Silīcija dioksīds (ppm): ≤ 200</p> <p>Proteīni: 0,0 %</p> <p>Tauki: pēdas</p> <p>pH: 4–7</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Dzīvsudrabs (ppm): ≤ 0,1</p> <p>Svins (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Arsēns (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Kadmījs (ppm): ≤ 0,1</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritērijji</b></p> <p>Raugu un pelējuma sēnītes (KVV/g): ≤ 1 000</p> <p><i>Salmonella</i>: nav</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: nav</p>						
<b>Saulespuķu eļļas ekstrakts</b>	<p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Saulespuķu ekstraktu iegūst, no saulespuķu <i>Helianthus Annuus</i> L. sēkām ekstrahējot saulespuķu eļļu un pēc tam desmitkārtīgi koncentrējot rafinētās saulespuķu eļļas nepārziepojamo frakciju.</p> <p><b>Sastāvs</b></p> <table> <tr> <td>Oleinšķābe (C18:1): 20 %</td> </tr> <tr> <td>Linoļskābe (C18:2): 70 %</td> </tr> <tr> <td>Nepārziepojama viela: 8,0 %</td> </tr> <tr> <td>Fitoosterīni: 5,5 %</td> </tr> <tr> <td>Tokoferoli: 1,1 %</td> </tr> </table>	Oleinšķābe (C18:1): 20 %	Linoļskābe (C18:2): 70 %	Nepārziepojama viela: 8,0 %	Fitoosterīni: 5,5 %	Tokoferoli: 1,1 %
Oleinšķābe (C18:1): 20 %						
Linoļskābe (C18:2): 70 %						
Nepārziepojama viela: 8,0 %						
Fitoosterīni: 5,5 %						
Tokoferoli: 1,1 %						
<b>Kaltētas mikroalgēs (<i>Tetraselmis chuii</i>)</b>	<p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Kaltēto produktu iegūst no <i>Chlorodendraceae</i> dzimtas jūras mikroalgēm <i>Tetraselmis chuii</i>, kas slēgtos un no apkārtējā gaisa izolētos fotobioreaktoros tiek kultivētas sterīā jūras ūdenī.</p>					

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas												
<p><b>Tiriba/sastāvs</b></p> <p>Identificē ar kodolmarkieri rDNS 18 S (sekvenci analizē vismaz ar 1 600 bāzes pāriem), izmantojot Nacionālā biotehnoloģiju informācijas centra (NCBI) datubāzi; ne mazāk kā 99,9 %</p> <p>Mitrums: ≤ 7,0 % Proteīni: 35–40 % Pelni: 14–16 % Ogħidrati: 30–32 % Šķiedrvielas: 2–3 % Tauki: 5–8 %</p> <p>Piesātinātās taukskābes: 29–31 % no kopējā taukskābju satura Mononepiesātināto taukskābju saturs: 21–24 % no kopējā taukskābju satura Polinepiesātināto taukskābju saturs: 44–49 % no kopējā taukskābju satura Jods: ≤ 15 mg/kg</p>	<p><b>Therapon barcoo/Scortum sugas zivis</b></p> <p><b>Apapraksts/definicija</b></p> <p>Scortum/Therapon barcoo ir tīgerasaru dzimtas zivju suga. Tā ir endēmiska, Austrālijas izcelsmes saldūdens suga. Tagad to audzē zivju audzētavās.</p> <p>Taksonomiskā identifikācija: klase: starpspures &gt; kārtas: assarvēidgjie &gt; dzimta: tīgerasari &gt; ģints: Therapon vai Scortum barcoo</p> <p>Zivju galas sastāvs:</p> <table> <tr> <td>Proteīns (%): 18–25</td> </tr> <tr> <td>Mitrums (%): 65–75</td> </tr> <tr> <td>Pelni (%): 0,5–2,0</td> </tr> <tr> <td>Enerģētiskā vērtība (KJ/Kg): 6000–11500</td> </tr> <tr> <td>Ogħidrati (%): 0,0</td> </tr> <tr> <td>Tauki (%): 5–15</td> </tr> <tr> <td>Taukskābes (FA) (mg taukskābju/g filejas):</td> </tr> <tr> <td>Σ PUFA n-3: 1,2–20,0</td> </tr> <tr> <td>Σ PUFA n-6: 0,3–2,0</td> </tr> <tr> <td>PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0</td> </tr> <tr> <td>Kopējais omega-3 taukskābju saturs: 1,6–40,0</td> </tr> <tr> <td>Kopējais omega-6 taukskābju saturs: 2,6–10,0</td> </tr> </table>	Proteīns (%): 18–25	Mitrums (%): 65–75	Pelni (%): 0,5–2,0	Enerģētiskā vērtība (KJ/Kg): 6000–11500	Ogħidrati (%): 0,0	Tauki (%): 5–15	Taukskābes (FA) (mg taukskābju/g filejas):	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	Kopējais omega-3 taukskābju saturs: 1,6–40,0	Kopējais omega-6 taukskābju saturs: 2,6–10,0
Proteīns (%): 18–25													
Mitrums (%): 65–75													
Pelni (%): 0,5–2,0													
Enerģētiskā vērtība (KJ/Kg): 6000–11500													
Ogħidrati (%): 0,0													
Tauki (%): 5–15													
Taukskābes (FA) (mg taukskābju/g filejas):													
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													
Kopējais omega-3 taukskābju saturs: 1,6–40,0													
Kopējais omega-6 taukskābju saturs: 2,6–10,0													

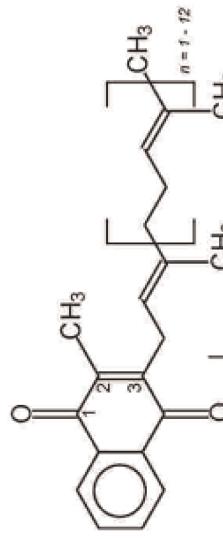
Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>D-tagatoze</b></p> <p>Tagatozi iegūst galaktozes izomerizācijas procesā, izmantojot kīmisku vai enzimātisku pārveidi, vai fruktozes epimerizācijas procesā, izmantojot enzimātisku pārveidi. Tās ir viena etapa pārveides.</p> <p>Ārējais apraksts: balti vai gandrīz balti kristāli</p> <p>Ķīmiskais nosaukums: D-tagatoze</p> <p>Sinonīms: D-līkso-heksuloze</p> <p>CAS numurs: 87-81-0</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_6H_{12}O_6</math></p> <p>Formulmasa: 180,16 (g/mol)</p> <p><b>Tīriba</b></p> <p>Pamatviela: <math>\geq 98\%</math> no sausmasas</p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: <math>\leq 0,5\%</math> (102 °C, 2 stundas)</p> <p>Īpatnējā optiskā rotācija: <math>[a]_D^{20} : -4</math> līdz <math>-5,6^\circ</math> (1 % ūdens šķīdumā)<sup>(1)</sup></p> <p>Kušanas diapazons: 133–137 °C</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svinis: <math>\leq 1,0 \text{ mg/kg}^{(*)}</math></p> <p>(*) Nosaka ar konkrētajam īmenīm piemērotu atomabsorbēcijas metodi. Parauga lielumu un paraugu sagatavošanas metodi var izraudzīties pēc tās metodes principiem, kas aprakstīta FNP 5. nodalā "Instrumentālās metodes".<sup>(1)</sup></p> <p>(<sup>1</sup>) <i>Food and nutrition paper 5 Rev 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (IECFA) 1991, 307. lpp.; angļu valodā – ISBN 92-5-102991-1.</i></p>	
<p><b>Ar taksifoliņu bagāts ekstrakts</b></p> <p>Ar taksifoliņu bagātais ekstrakts, kas iegūts no Daurijas lapegles (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr.) koksnes, ir balts līdz bāli dzeltens pulveris, kas kristalizējas karstu ūdens šķīdumu iedarbībā.</p> <p><b>Definicija</b></p> <p>Ķīmiskais nosaukums: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroksfenil)-3,5,7-trihidroksi-2,3-dihidroromēn-4-ons, saukt sī par (+)trans-(2R,3R)-dihidrokvercētu]</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_{15}H_{12}O_7</math></p> <p>Molekulmasa: 304,25 Da</p> <p>CAS Nr.: 480-18-2</p> <p><b>Specifikācija</b></p> <p>Fizikālais parametrs</p> <p>Mitrums: <math>\leq 10\%</math></p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas																				
<p>Savienojuma analīze</p> <p>Taksifolīns (m/m): <math>\geq</math> 90,0 % no sausmasas</p> <p><b>Smagie metāli, pesticīdi</b></p> <p>Svins: <math>\leq</math> 0,5 mg/kg</p> <p>Aršens: <math>\leq</math> 0,02 mg/kg</p> <p>Kadmijs: <math>\leq</math> 0,5 mg/kg</p> <p>Dzīvsudrabs: <math>\leq</math> 0,1 mg/kg</p> <p>Dihlorodifeniltrihloroetāns (DDT): <math>\leq</math> 0,05 mg/kg</p> <p><b>Šķidrinātāju attīkums</b></p> <p>Etranols: <math>&lt;</math> 5 000 mg/kg</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritērijji</b></p> <p>Kopējais mikroorganismu koloniju skaits: <math>\leq</math> <math>10^4</math> KVV/g</p> <p>Enterobaktērijas: <math>\leq</math> 100/g</p> <p>Rauga un pelējuma sēnites: <math>\leq</math> 100 KVV/g</p> <p>Escherichia coli: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p>Salmonella: 10 g paraugā nekonstatē</p> <p>Staphylococcus aureus: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p>Pseudomonas: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p><b>Parastais sastāvdalū diapazons ar taksifolīnu bagātā ekstraktā (sausnā)</b></p> <table> <thead> <tr> <th>Ekstrakta sastāvdalā</th> <th>Saturis, parastais novērotais diapazons (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Taksifolīns</td> <td>90–93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendrīns</td> <td>2,5–3,5</td> </tr> <tr> <td>Eriodikiols</td> <td>0,1–0,3</td> </tr> <tr> <td>Kvercētīns</td> <td>0,3–0,5</td> </tr> <tr> <td>Naringenīns</td> <td>0,2–0,3</td> </tr> <tr> <td>Kampferols</td> <td>0,01–0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinocembrīns</td> <td>0,05–0,12</td> </tr> <tr> <td>Neidentificēti flavonoidi 1–3</td> <td>1 – 3</td> </tr> <tr> <td>Ūdens(*)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table>	Ekstrakta sastāvdalā	Saturis, parastais novērotais diapazons (%)	Taksifolīns	90–93	Aromadendrīns	2,5–3,5	Eriodikiols	0,1–0,3	Kvercētīns	0,3–0,5	Naringenīns	0,2–0,3	Kampferols	0,01–0,1	Pinocembrīns	0,05–0,12	Neidentificēti flavonoidi 1–3	1 – 3	Ūdens(*)	1,5	(*) Taksifolīns hidratētā formā un žāvēšanas procesā ir kristāls. Tāpēc tiek iekļauts kristalizācijas ūdens 1,5 % apjomā.
Ekstrakta sastāvdalā	Saturis, parastais novērotais diapazons (%)																				
Taksifolīns	90–93																				
Aromadendrīns	2,5–3,5																				
Eriodikiols	0,1–0,3																				
Kvercētīns	0,3–0,5																				
Naringenīns	0,2–0,3																				
Kampferols	0,01–0,1																				
Pinocembrīns	0,05–0,12																				
Neidentificēti flavonoidi 1–3	1 – 3																				
Ūdens(*)	1,5																				

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Speciflikācijas
<p><b>Trehaloze</b></p> <p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Nereducejošs disahārīds, kas sastāv no divām glikozes grupām, kuras saista α-1,1-glikozīdu saite. To enzimātiskā daudzpunkāju procesā iegūst no sašķidrinātas cietes vai saharozenes. Komerciālizētais produkts ir dihidrāts, balti vai gandrīz balti kristāli ar saldu garšu un praktiski bez smaržas.</p> <p>Sinonīms: α,α-trehaloze</p> <p>Ķīmiskais nosaukums: α-D-glikopiranozil-α-D-glikopiranozida dihidrāts</p> <p>CAS Nr.: 6138-23-4 (dihidrāts)</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O</math> (dihidrāts)</p> <p>Formuļums: 378,33 (dihidrāts)</p> <p>Pamatviela: ≥ 98 % sausā vielā</p> <p>Nosaka ar konkrētajam līmenim piemērotu atomabsorbīcijas metodi. Parauga lielumu un paraugu sagatavošanas metodi var izraudzīties pēc tās metodes principiem, kas aprakstīta FNP 5 (1) nodalā "Instrumentālās metodes".</p> <p><b>Analīzes metode</b></p> <p>Princips: trehalozi identificē ar šķidruma hromatogrāfijas metodi un kvantificē, saīdzinot ar references standartu, kas satur etalontrehalozī.</p> <p>Paraugšķiduma sagatavošana: mērķolbā, kuras tilpums ir 100 ml, precīzi nosver aptuveni 3 g laboratorijas parauga un pievieno aptuveni 80 ml dejonizētu ūdeni. Paraugu pilnībā izšķidina un ar attīru dejonizētu ūdeni atšķaida līdz atzīmei. Filtrē ar 0,45 mikronu filtru.</p> <p>Standarišķiduma sagatavošana: iesvērtos saušās etalontrehalozenes daudzumus rūpīgi izšķidina ūdeni, lai iegūtu šķidumu ar noteiku koncentrāciju – apm. 30 mg trehalozes/ml.</p> <p>Aprikojums: šķidruma hromatogrāfs ar refrakcijas koeficienta detektoru un integrēta reģistrācijas iekārtā.</p> <p>Nosacījumi</p> <p>Kolonna: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) vai ekvivalenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— garums: 300 mm</li> <li>— diametrs: 10 mm</li> <li>— temperatūra: 50 °C</li> </ul> <p>Kustīgā fāze: ūdens</p> <p>Plūsmas ātrums: 0,4 ml/min</p> <p>Injekcijas tilpums: 8 µl</p> <p>Procedūra: hromatogrāfā atsevišķi ievada vienādus daudzumus paraugšķiduma un standartišķiduma.</p> <p>Uzņem hromatogrammas un nosaka trehalozenes atbilstes smailes laukumu.</p> <p>Aprēķina trehalozenes daudzumu mg/1 ml paraugšķiduma, izmantojot šādas formulas:</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
$\% \text{ trehalozes} = 100 \times \frac{(R_U/R_S)}{(W_S/W_U)} \text{ (W}_S/\text{W}_U\text{), kur:}$ <p>where</p> <p>R<sub>S</sub> = trehalozes smailes laukums standartpreparātā;</p> <p>R<sub>U</sub> = trehalozes smailes laukums paraugpreparātā;</p> <p>W<sub>S</sub> = trehalozes masa miligramos standartpreparātā;</p> <p>W<sub>U</sub> = sausa parauga masa miligramos.</p>	
<p><b>Kīmiskie parametri</b></p> <p>Identificēšana</p> <p>Šķīdība: labi šķīst ūdenī, ļoti slīkti šķīst etanolā</p> <p>Īpatnējā optiskā rotācija: [α]<sub>D</sub><sup>20</sup> = +179° (5 % ūdens šķīdums, dihidrāts), +199° (5 % ūdens šķīdums, bezūdens viela)</p> <p>Kušanas temperatūra: 97 °C (dihidrāts)</p> <p><b>Tīriba</b></p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: ≤ 1,5 % (60 °C, 5 stundas)</p> <p>Kopējais pelnu satus: ≤ 0,05 %</p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svinis: ≤ 1,0 mg/kg</p>	<p><b>Apaksts/definīcija</b></p> <p>Komerciāli audzētas <i>Agaricus bisporus</i> sēnes, kas pēc novākšanas apstrādātas ar UV starojumu.</p> <p>Apstrāde ar UV starojumu: apstarošana ultravioletajā gaismā ar vilņa garumu 200–800 nm.</p> <p><b>D<sub>2</sub> vitamīns</b></p> <p>Kīmiskais nosaukums: (3β,5Z,7E-22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraēn-3-ols</p> <p>Sinonīms: ergokalciferols</p> <p>CAS Nr.: 50-14-6</p> <p>Molekulmasa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Saturs</b></p> <p>D<sub>2</sub> vitamīns galaproduktā: 5–10 µg/100 g svaigmas glabāšanas laika beigās</p>
<p><b>Ar UV starojumu apstrādātas sēnes (<i>Agaricus bisporus</i>)</b></p>	<p><b>Apaksts/definīcija</b></p> <p>Maizes raugs (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) apstrādā ar UV starojumu, lai panāktu ergosterola pārveidošanos par D<sub>2</sub> vitamīnu (ergokalciferolu). D<sub>2</sub> vitamīna saturs raugu koncentrātā varē no 1 800 000 līdz 3 500 000 starptautiskajām vienībām D vitamīna/100 g (450–875 µg/g).</p> <p>Birstošas, gaiši brūnas granulas.</p>

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>D<sub>2</sub> vitamīns</b></p> <p>Ķīmiskais nosaukums: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraēn-3-ols</p> <p>Sinonīms: ergokalciferols</p> <p>CAS Nr.: 50-14-6</p> <p>Molekulmasa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Raugu koncentrāta mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Koliformas baktērijas: ≤ 10<sup>3</sup>/g</p> <p>Escherichia coli: ≤ 10/g</p> <p>Salmonella: 25 g paraugā nekonstatē</p>	
<p><b>Ar UV starojumu apstrādāta maize</b></p> <p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Ar UV starojumu apstrādāta maize ir ar raugu raudzēta maize un maizītes (bez pildījuma un glazūras), kam pēc izcešanas veikta apstrāde ar UV starojumu, lai panāktu ergosterīna pārvēršanos par D<sub>2</sub> vitamīnu (ergokalciferolu).</p> <p>Apstrāde ar UV starojumu: apstarošana ar ultravioleto gaismu 240–315 nm vilju garumā diapazonā maks. 5 sekundes ar pievadīto enerģiju, kas atbilst 10–50 mJ/cm<sup>2</sup>.</p> <p><b>D<sub>2</sub> vitamīns</b></p> <p>Ķīmiskais nosaukums: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraēn-3-ols</p> <p>Sinonīms: ergokalciferols</p> <p>CAS Nr.: 50-14-6</p> <p>Molekulmasa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Saturs</b></p> <p>D<sub>2</sub> vitamīns (ergokalciferols) galaproduktā: 0,75–3 µg/100 g<sup>(1)</sup></p> <p>Raugu sēriņu daudzums mīklā: 1–5 g/100 g<sup>(2)</sup></p> <p>(<sup>1</sup>) EN 12821, 2009, Eiropas standarts.</p> <p>(<sup>2</sup>) aprēķins pēc receptes</p>	<p><b>Apraksts/definicija</b></p> <p>Ar UV starojumu apstrādāts piens ir govs piens (pilnpiens un pieni ar samazinātu tauku saturu), kas turbulentā plūsmā pēc pasteurizācijas apstrādāts ar ultravioleto (UV) starojumu. Pēc pasteurizēta piena apstrādes ar UV starojumu, 7-dehidroholosterīnam pārvēršoties par D<sub>3</sub> vitamīnu, palelinās D<sub>3</sub> (holekalciferola) koncentrācija.</p> <p>Apstrāde ar UV starojumu: apstarošana ultravioletajā gaismā ar vilju garumu 200–310 nm ar 1 045 J/l enerģiju.</p>
<p><b>Ar UV starojumu apstrādāts piens</b></p>	

Atjaunais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>D<sub>3</sub> vitamīns</b></p> <p>Ķīmiskais nosaukums: (1S,3Z)-3-[(2(E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-nmetil-1-[(2R)-6-metilheptān-2-il]-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-indēn-4-ilidēn]etylildēn]-4-meti-1lidiēncikloheksān-1-ols</p> <p>Sinonīms: holekalciferols</p> <p>CAS Nr.: 67-97-0</p> <p>Molekulmasa: 384,6377 g/mol</p> <p><b>Saturs</b></p> <p>D<sub>3</sub> vitamīns galaproduktā Pilnpienā<sup>(1)</sup>: 0,5–3,2 µg/100 g<sup>(1)</sup></p> <p>Pienā ar samazinātu tauku saturu<sup>(1)</sup>: 0,1–1,5 µg/100 g<sup>(2)</sup></p> <p>(<sup>1</sup>) Kā noteikts Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulā (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulā (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 (OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.).</p> <p>(<sup>2</sup>) HPLC.</p>	
<p><b>K<sub>2</sub> vitamīns (menahinons)</b></p> <p>Jauno pārtikas produktu rāzo ar sintētisku vai mikrobioloģisku procesu. K<sub>2</sub> vitamīns (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftohinoni) jeb menahinonu rinda ir preniliēti naftohinonu atvasināumi. Menahinona homologus, kas galvenokārt satur MK-7 un mazākā apjomā MK-6, raksturo pēc izopreņa atlikumu skaita, kas veido sānu lēdi, kur viena izopreņa vienība sastāv no pieciem oglēkļa atomiem.</p> <p>K<sub>2</sub> vitamīna (menahinonu-7 (MK-7)(n = 6) formula ir C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>, ar menahinonu-6 (MK-6)(n = 5) – C<sub>41</sub>H<sub>62</sub>O<sub>2</sub> un ar menahinonu-4 (MK-4)(n = 3) – C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub>.</p> <p>Ķīmiskais nosaukums: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptamētil-2,6,10,14,18,22,26-oktakosaheptaenil)-3-metil-1,4-naftalēndions</p> <p>CAS numurs: 2124-57-4</p> <p>Molekulārā formula: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub></p> <p>Molekulmasa: 649 g/mol</p>  <p>2-metil-1,4-naftohinons (menadiona grupa)</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p><b>Sintētiskā K<sub>2</sub> vitamīna (<i>menahinona-7</i>) specifikācija</b></p> <p>Ārējais apraksts: dzelzens pulveris</p> <p>Tīrība: maks. 6,0 % cis-izomēru, maks. 2,0 % citu piemaisījumu</p> <p>Saturis: 97–102 % menahinona-7 (ieskaitot vismaz 92 % <i>all-trans</i>-menahinona-7)</p> <p><b>Mikrobioloģiski iegūtā K<sub>2</sub> vitamīna (<i>menahinona-7</i>) specifikācija</b></p> <p>Avois: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto un <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p>Ārējais apraksts: dzelzens pulveris vai eļjas suspensija</p>	
<p><b>Kviešu klijū ekstrakts</b></p> <p><b>Apraksts/definičija</b></p> <p>Balts kristālisks pulveris, kurš iegūts enzimātiskā ekstrakcijā no <i>Triticum aestivum</i> L. klijām, kas bagātas ar arabinoksilāna oligosaharīdiem.</p> <p>Sausna: min. 94 %</p> <p>Arabinoksilāna oligosaharīdi: min. 70 % no sausnas</p> <p>Arabinoksilāna oligosaharīdu vidējā polimerizācijas pakāpe: 3–8</p> <p>Ferulskābe (piesaistīta arabinoksilāna oligosaharīdiem): 1–3 % no sausnas</p> <p>Kopējais poli/oligosaharīdu saturs: min. 90 %</p> <p>Proteīni: maks. 2 % no sausnas</p> <p>Pelni: maks. 2 % no sausnas</p> <p><b>Mikrobioloģiskie parametri</b></p> <p>Kopējais mezofilo baktēriju skaits: maks. 10 000/g</p> <p>Raugu sēnītes: maks. 100/g</p> <p>Sēnes: maks. 100/g</p> <p><i>Salmonella</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: maks. 1000/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i>: maks. 1000/g</p>	
<p><b>Raugu beta-glikāni</b></p> <p><b>Apraksts/definičija</b></p> <p>Beta-glikāni ir sarežģītas struktūras polisaharīdi ar lielu molekulmasu (100–200 kDa), atrodami daudzu raugu un graudaugu šūnu apvalkos.</p> <p>“Raugu beta-glikānu” ķīmiskais nosaukums ir (1-3),(1-6)-<math>\beta</math>-D-glikāni.</p> <p>Beta-glikāni sastāv no skeleta, kuru veido ar <math>\beta</math>-1-6 saites, un pie kura ar <math>\beta</math>-1-4-saitēm piesaistīti hitins un mannoproteīni.</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas																	
<p>Beta-glikānu izolē no rauga (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>).  <i>Saccharomyces cerevisiae</i> glikāna šūnas apvalka trešejā struktūra sastāv no <math>\beta</math>-1,3 saistītu glikozes atlikumu kēdēm, no kurām atzarojas <math>\beta</math>-1,6 saites, veidojot skeletu, pie kura ar <math>\beta</math>-1,4 saitēm, <math>\beta</math>-1,6 glikāniem un dažiem mannoproteīniem ir piesaistīti hitīns.  Šis jaunais pārtikas produkts pieejams trijās dažādās formās: šķistošs, nesķistošs un ūdenī nesķistošs, taču disperģējams daudzās šķidrajās matricās.</p> <p><b>Raugā (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) beta-glikānu ķīmiskie parametri</b></p> <p><b>Šķistošā forma</b></p> <table> <tr> <td>Kopējais oglīhidrātu saturs: &gt; 75 %</td> </tr> <tr> <td>Beta-glikāni (1,3/1,6): &gt; 75 %</td> </tr> <tr> <td>Pelni: &lt; 4,0 %</td> </tr> <tr> <td>Mitrums: &lt; 8,0 %</td> </tr> <tr> <td>Proteīni: &lt; 3,5 %</td> </tr> <tr> <td>Tauki: &lt; 10 %</td> </tr> </table> <p><b>Nešķistošā forma</b></p> <table> <tr> <td>Kopējais oglīhidrātu saturs: &gt; 70 %</td> </tr> <tr> <td>Beta-glikāni (1,3/1,6): &gt; 70 %</td> </tr> <tr> <td>Pelni: ≤ 12 %</td> </tr> <tr> <td>Mitrums: &lt; 8,0 %</td> </tr> <tr> <td>Proteīni: &lt; 10 %</td> </tr> <tr> <td>Tauki: &lt; 20 %</td> </tr> </table> <p><b>Ūdenī nešķistoša, taču daudzās šķidrajās matricās disperģējama forma</b></p> <table> <tr> <td>(1,3)-(1,6)-<math>\beta</math>-D-glikāni: &gt; 80 %</td> </tr> <tr> <td>Pelni: &lt; 2,0 %</td> </tr> <tr> <td>Mitrums: &lt; 6,0 %</td> </tr> <tr> <td>Proteīni: &lt; 4,0 %</td> </tr> <tr> <td>Kopējais tauku saturs: &lt; 3,0 %</td> </tr> </table> <p><i>Mikrobioloģiskie dati par ūdenī nešķistošu, taču daudzās šķidrajās matricās disperģējamu formu</i></p> <p>Kopējais mikroorganismu koloniju skaits: &lt; 1 000 KVV/g  Enterobakterijas: &lt; 100 KVV/g  Kopējais koliformo baktēriju skaits: &lt; 10 KVV/g  Rauga sēnītes: &lt; 25 KVV/g</p>	Kopējais oglīhidrātu saturs: > 75 %	Beta-glikāni (1,3/1,6): > 75 %	Pelni: < 4,0 %	Mitrums: < 8,0 %	Proteīni: < 3,5 %	Tauki: < 10 %	Kopējais oglīhidrātu saturs: > 70 %	Beta-glikāni (1,3/1,6): > 70 %	Pelni: ≤ 12 %	Mitrums: < 8,0 %	Proteīni: < 10 %	Tauki: < 20 %	(1,3)-(1,6)- $\beta$ -D-glikāni: > 80 %	Pelni: < 2,0 %	Mitrums: < 6,0 %	Proteīni: < 4,0 %	Kopējais tauku saturs: < 3,0 %	
Kopējais oglīhidrātu saturs: > 75 %																		
Beta-glikāni (1,3/1,6): > 75 %																		
Pelni: < 4,0 %																		
Mitrums: < 8,0 %																		
Proteīni: < 3,5 %																		
Tauki: < 10 %																		
Kopējais oglīhidrātu saturs: > 70 %																		
Beta-glikāni (1,3/1,6): > 70 %																		
Pelni: ≤ 12 %																		
Mitrums: < 8,0 %																		
Proteīni: < 10 %																		
Tauki: < 20 %																		
(1,3)-(1,6)- $\beta$ -D-glikāni: > 80 %																		
Pelni: < 2,0 %																		
Mitrums: < 6,0 %																		
Proteīni: < 4,0 %																		
Kopējais tauku saturs: < 3,0 %																		

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Pelējuma sēnītes: &lt; 25 KVV/g</p> <p><i>Salmonella</i>: 25 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Escherichia coli</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 KVV/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g paraugā nekonstatē</p> <p>Smagie metāli īdenī nesīstoši, taču daudzās šķidrīgās matricās disperģējāmā formā</p> <p>Svinis: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>Arsēns: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>Dzīvsudrabs: &lt; 0,1 mg/g</p> <p>Kadmījs: &lt; 0,1 mg/g</p>	
<p><b>Zeaksantīns</b></p> <p><b>Apaksts/definīcija</b></p> <p>Zeaksantīns ir dabā sastopams ksantofils, tas ir skābekli saturošs karotinoīds.</p> <p>Sintētiskais zeaksantīns ir pieejams vai nu kā ar izsmidzināšanu žāvēts pulveris uz želatīna vai cietes bāzes ("graudīņos") ar pievienotu <math>\alpha</math>-tokoferolu un askorbīlpalmitātu, vai kā lukturūzas eļļas suspenzija ar pievienotu <math>\alpha</math>-tokoferolu. Sintētisko zeaksantīnu iegūst no mazākām molekulām ar daudzpa-kāju ķīmisko sintēzi.</p> <p>Oranžsarkanas krāsas kristālisks pulveris ar neizteiktu smaržu vai bez smaržas.</p> <p>Ķīmiskā formula: <math>C_{40}H_{56}O_2</math></p> <p>CAS Nr.: 144-68-3</p> <p>Molekulmasa: 568,9 Da</p> <p><b>Fizikālķīmiskās īpašības</b></p> <p>Zudums pēc žāvēšanas: &lt; 0,2 %</p> <p>All-trans zeaksantīns: &gt; 96 %</p> <p>Cis-zeaksantīns: &lt; 2,0 %</p> <p>Citi karotinoīdi: &lt; 1,5 %</p> <p>Trifenilfosfīna oksīds (CAS Nr. 791-28-6): &lt; 50 mg/kg</p>	
<p><b>Cinka L-pidolāts</b></p> <p><b>Apaksts/definīcija</b></p> <p>Cinka L-pidolāts ir balts līdz netīri balts pulveris ar vielai raksturīgu smaržu.</p> <p>Starptautiskais nepatentētais nosaukums (INN): L-piroglutamīnskābes cinka sāls</p>	

Atļautais jaunais pārtikas produkts	Specifikācijas
<p>Sinonīmi: cinka 5-oksoprolīns, cinka piroglutamāts, cinka pirroldona karboksilāts, cinka PCA, L-cinka pidotāts CAS Nr.: 15454-75-8</p> <p>Molekulārā formula: <math>(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn</math></p> <p>Relatīvā bezvēdens molekulmasa: 321,4</p> <p>Ārējais apraksts: balts līdz bālgans pulveris</p> <p><b>Tīrība</b></p> <p>Cinka L-pidotāts (tīrība): <math>\geq 98\%</math></p> <p>pH (10 % ūdens slādums): 5,0–6,0</p> <p>Īpatnējā optiskā rotācija: <math>19,6^\circ</math> līdz <math>22,8^\circ</math></p> <p>Ūdens: <math>\leq 10,0\%</math></p> <p>Glutamīnskābe: <math>&lt; 2,0\%</math></p> <p><b>Smagie metāli</b></p> <p>Svinis: <math>\leq 3,0</math> ppm</p> <p>Arsēns: <math>\leq 2,0</math> ppm</p> <p>Kadmijš: <math>\leq 1,0</math> ppm</p> <p>Dzīvsudrabs: <math>\leq 0,1</math> ppm</p> <p><b>Mikrobioloģiskie kritēriji</b></p> <p>Kopējais dzīvotspējīgo mezofilo skaits: <math>\leq 1\ 000</math> KVV/g</p> <p>Raugu un pelējuma sēnītes: <math>\leq 100</math> KVV/g</p> <p>Patoģēni: nav</p>	

<sup>(1)</sup> Konisijas 2012. gada 9. marīta Regula (ES) Nr. 231/2012, ar ko nosaka Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II un III pielikumā uzskaitīto pārtikas piedevu specifikācijas (OV L 83, 22.3.2012., 1. lpp.).

<sup>(2)</sup> Konisijas 2015. gada 5. februāra Īstenošanas regula (ES) 2015/1175, ar ko paredz īpašus nosacījumus tādu guāra sveku importam, kuru izceļsmes vai nosūtīšanas valsts ir Indija, jo ir risks, ka tie varētu būt kontaminēti ar pentahlorēnu un dioksiņiem (OV L 30, 6.2.2015., 10. lpp.).









ISSN 1977-0715 (elektroniskais izdevums)  
ISSN 1725-5112 (papīra izdevums)



**Eiropas Savienības Publikāciju birojs**  
2985 Luksemburga  
LUKSEMBURGA

**LV**