

## REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) 2017/2470

tal-20 ta' Dicembru 2017

**li jistabbilixxi l-lista tal-Unjoni tal-ikel ġdid skont ir-Regolament (UE) 2015/2283 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar ikel ġdid**

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) 2015/2283 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar ikel ġdid, li jemenda r-Regolament (UE) Nru 1169/2011 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u li jhassar ir-Regolament (KE) Nru 258/97 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u r-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1852/2001 (¹), u b'mod partikolari l-Artikolu 8 tieghu,

Billi:

- (1) Ir-Regolament (UE) 2015/2283 jistabbilixxi r-regoli dwar l-introduzzjoni fis-suq u l-użu tal-ikel ġdid fl-Unjoni.
- (2) Skont l-Artikolu 8 tar-Regolament (UE) 2015/2283, il-Kummissjoni trid tistabbilixxi l-lista tal-Unjoni tal-ikel ġdid awtorizzat jew notifikat skont ir-Regolament (KE) Nru 258/97 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (²).
- (3) Il-lista tal-Unjoni tal-ikel ġdid trid tapplika mingħajr preġudizzju għal dispożizzjonijiet oħrajn stabbiliti fil-leġiżlazzjoni li hi specifika għas-settur.
- (4) Il-miżuri previsti f'dan ir-Regolament jikkonformaw mal-opinjoni tal-Kumitat Permanenti dwar il-Pjanti, l-Animali, l-İkel u l-Għalf,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

### Artikolu 1

#### **Il-lista tal-Unjoni tal-ikel ġdid awtorizzat**

Il-lista tal-Unjoni tal-ikel ġdid awtorizzat biex jiġi introdott fis-suq fl-Unjoni kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2015/2283 hija b'dan stabbilita u mniżzla fl-Anness ta' dan ir-Regolament.

### Artikolu 2

Dan ir-Regolament jidħol fis-seħħi fl-ghoxrin jum wara dak tal-pubblikkazzjoni tiegħu f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u jaapplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, l-20 ta' Dicembru 2017.

*Għall-Kummissjoni*

*Il-President*

Jean-Claude JUNCKER

<sup>(¹)</sup> ĠUL 327, 11.12.2015, p. 1.

<sup>(²)</sup> Ir-Regolament (KE) Nru 258/97 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-27 ta' Jannar 1997 dwar l-ikel il-ġdid u l-ingredjenti tal-ikel il-ġdid (ĠUL 43, 14.2.1997, p. 1).

## ANNESS

**LISTA TAL-UNJONI TAL-IKEL IL-ĞDID****Il-kontenut tal-lista**

1. Il-lista tal-Unjoni għandha tikkonsisti mit-Tabelli 1 u 2
2. It-Tabella 1 fiha l-ikel il-ġdid awtorizzat u l-informazzjoni li ġejja:

Il-Kolonna 1: L-ikel il-ġdid awtorizzat

Il-Kolonna 2: Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid. Din il-kolonna hija wkoll maqsuma f'żewġ taqsimiet: Il-kategorija tal-ikel spċifikat u l-Livelli massimi

Il-Kolonna 3: Rekwiżiti tat-tikkettar spċifici oħrajn

Il-Kolonna 4: Rekwiżiti oħrajn

3. It-Tabella 2 fiha l-iSpċifikazzjonijiet dwar l-ikel il-ġdid u l-informazzjoni li ġejja:

Il-Kolonna 1: L-ikel il-ġdid awtorizzat

Il-Kolonna 2: Spċifikazzjonijiet

**Tabella 1: L-ikel il-ġdid awtorizzat**

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid	Rekwiżiti tat-tikkettar specifici oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Aċidu tal-N-Aċetil-D-newrammina</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Aċidu N-aċetil-D-newramminikufg"  Is-supplimenti tal-ikel li fihom l-aciđu N-aċetil-D-newramminiku għandhom iċċorru dikjarazzjoni li dan is-suppliment tal-ikel ma għandux jingħata lit-trabi, lit-tfal iż-żgħar u lit-tfal ta' taħt l-10 snin meta dawn ikunu qed jieħdu l-halib tal-omm jew ikel iehor li fih l-aciđu N-aċetil-D-newramminiku miżjud fl-istess periodu ta' 24 siegħa.
	Formula tat-trabi u formula tal-prosegwiment kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 (¹)	0,05 g/L ta' formula rikostitwita	
	Ikel magħmul miċ-ċereali pproċċessat u ikel tat-trabi għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	0,05 g/kg ghall-ikel solidu	
	Ikel għal skopijiet medici specjalji għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont il-bżonnijiet nutritivi tat-trabi u tat-tfal iż-żgħar li huma maħsubin għall-lihom il-prodotti, iżda fi kwalunkwe każ mhux iż-żejjed mil- <b>Livelli massimi</b> specifikati għall-kategorija msemmija fit-tabella li tikkorrispondi mal-prodotti.	
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha għall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	0,2 g/L (xarbiet) 1,7 g/kg (bars)	
	Ikel li fuqu jkollu dikjarazzjonijet tan-nuqqas jew tal-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014 (²)	1,25 g/kg	
	Prodotti magħmulin tal-halib ippasturizżat u sterilizzżat (inkluż UHT) bla toghmiet miżjudha	0,05 g/L	
	Prodotti magħmulin mill-ħalib iffermentat mingħajr toghma miżjudha, ittrattat bis-shana wara l-fermentazzjoni, prodotti magħmulin mill-ħalib iffermentat bit-togħma miżjudha, fosthom prodotti ttrattati bis-shana	0,05 g/L (xarbiet) 0,4 g/kg (solidi)	

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<i>Adansonia digitata</i> (Baobab) polpa tal-frott imnixxef	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib, inkluži sostituti tal-ħalib li jithalltu max-xarbiet biex ibajduhom	0,05 g/L (xarbiet) 0,25 g/kg (solidi)		
	Bars taċ-ċereali	0,5 g/kg		
	Sostituti taz-zokkor għal mat-te u l-kafè	8,3 g/kg		
	Xarbiet magħmulin mill-frott u mill-ħaxix	0,05 g/L		
	Xarbiet aromatizzati	0,05 g/L		
	Kafè, te, infużjonijiet tal-ħnejjex aromatiċi u tal-frott, čikwejra, specjalizzati; tè, infużjonijiet tal-ħnejjex aromatiċi u tal-frott, u estratti taċ-čikwejra; preparazzjoniċi tat-te, tal-pjanti u taċ-ċereali għall-infużjonijiet	0,2 g/kg		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE <sup>(3)</sup>	300 mg kuljum għall-popolazzjoni ġenerali ta' fuq 1-10 snin 55 mg/kuljum għat-trabi 130 mg kuljum għat-fal iż-żgħar 250 mg kuljum għat-fal ta' bejn it-3 u 1-10 snin		
<i>Estratt mill-kolturi taċ-ċelloli ta' Ajuga reptans</i>	Mħux specifikat		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Polpa tal-frott tal-Baobab"	
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	Bi qbil mal-użu normali fis-supplimenti tal-ikel ta' estratt simili tal-partijiet tal-pjanta maqtugħin mill-art li jwarrdu ta' <i>Ajuga reptans</i>		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>L-Alanil-L-Glutamina</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE			
	Ikel għal skopijiet medici specjal iċċi iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013, minbarra l-ikel maħsub għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar			
<b>Żejt tal-alga miksub mill-mikroalgi <i>Ulkenia</i> sp.</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aciðu dokosaežaenoju	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt tal-mikroalgi <i>Ulkenia</i> sp."	
	Prodotti tal-furnara, (ħobżiet, bziezen u gallottini ġelwin)	200 mg/100 g		
	Bars taċ-ċereali	500 mg/100 g		
	Xarbiet mhux alkoholici (inklu zi xarbiet magħmula mill-ħalib)	60 mg/100ml		
<b>Żejt taż-żerriegħha tal-<i>Allanblackia</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "żejt taż-żerriegħha tal- <i>Allanblackia</i> "	
	Dlik isfar tax-xaham u dlik b'bażi ta' krema	20 g/100 g		
<b>Estratt tal-werqa tal-<i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	L-istess bħall-użu normali fis-supplimenti tal-ikel tal-ġel simili li jsir mill- <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.		
<b>Żejt tal-Krill tal-Antartiku miksub mill-<i>Euphausia superba</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Kontenut massimu ta' aciðu dokosaežaenoju u ta' aciðu ejkosapentenoju flimkien	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt ta' lipidi mill-krustaċju Krill tal-Antartiku ( <i>Euphausia superba</i> )"	
	Prodotti magħmula mill-ħalib ħlief xarbiet magħmula bil-ħalib	200 mg/100 g jew ghall-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib ħlief xarbiet	200 mg/100 g jew ghall-analogi tal-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Kontenut massimu ta' acidu dokosaežaenoju u ta' acidu ejkosapentenoju flimkien</i>		
Xorb mhux alkoholiku Xarbiet magħmulin bil-ħalib Xarbiet analogi għal dawk magħmula bil-ħalib	80 mg/100ml			
Xaħam li jiddellek u ħwawar	600 mg/100 g			
Xaħam għat-tisjir	360 mg/100ml			
Ćereali ghall-kolazzjon	500 mg/100 g			
Prodotti tal-furnara, (hobżiet, bziezen u gallettini helwin)	200 mg/100 g			
Bars nutritivi/bars taċ-ċereali	500 mg/100 g			
Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	3 000 mg kuljum ghall-popolazzjoni ġenerali  450 mg kuljum għan-nisa tqal u li qegħ-din ireddgħu			
Ikel għal skopijiet mediċi speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti			
Sostituzzjoni tad-dieta kollha għall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet għall-kontroll tal-piż	250 mg/ikla			
Ikel biċ-ċereali u ikel tat-trabi pproċessat mahsub għat-trabi u għat-ffal zghar kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	200 mg/100ml			
Ikel maħsüb biex jagħmel tajjeb għall-użu ta' sforz muskolari qawwi, speċjalment għall-isportivi				
Ikel li fuqu jkollu dikjarazzjonijet tan-nuqqas jew tal-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014.				

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn	
<b>Żejt tal-Krill tal-Antartiku li fih hafna fosfolipidi miksub mill-Euphausia superba</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Kontenut massimu ta' acidu dokosaežaenoju u ta' acidu ejkosapentenoju flimkien		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt ta' lipidi mill-krustaċju Krill tal-Antartiku ( <i>Euphausia superba</i> )"	
	Prodotti magħmula mill-ħalib ħlief xarbiet magħmula bil-ħalib	200 mg/100 g jew ghall-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g			
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib ħlief xarbiet	200 mg/100 g jew ghall-analogi tal-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g			
	Xorb mhux alkoħoliku Xarbiet magħmulin bil-ħalib Xarbiet analogi għal dawk magħmula bil-ħalib	80 mg/100ml			
	Xaham li jiddellek u hwawar	600 mg/100 g			
	Xaham għat-tisjir	360 mg/100ml			
	Čereali ghall-kolazzjon	500 mg/100 g			
	Prodotti tal-furnara, (ħobziet, bziezen u gallettini ġelwin)	200 mg/100 g			
	Bars nutritivi/bars taċ-ċereali	500 mg/100 g			
	Supplimenti tal-ikel kif iddefinit fid-Direttiva 2002/46/KE	3 000 mg kuljum ghall-popolazzjoni generali 450 mg kuljum għan-nisa tqal u li qegħ-din ireddgħu			
Ikkel għal skopijiet medici speċjali kif iddeffinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba 1-prodotti				
Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż kif iddeffinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet ghall-kontroll tal-piż	250 mg/ikla				

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Kontenut massimu ta' acidu dokosaežaenoju u ta' acidu ejkosapentenoju flimkien		
	Ikel biċ-ċereali u ikel tat-trabi pproċessat maħsub għat-trabi u għat-tfal żgħar kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	200 mg/100ml		
	Ikel maħsub biex jagħmel tajjeb ghall-użu ta' sforz muskolari qawwi, specjalment għall-isportivi			
	Ikel li fuqu jkollu dikjarazzjonijet tan-nuqqas jew tal-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014.			
Żejt li fih hafna aċidu arakidoniku miksub mill-fungus <i>Mortierella alpina</i>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Formula tat-trabi u formula tal-prosegwiment kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	B'konformità mar-Regolament (UE) Nru 609/2013	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt mill- <i>Mortierella alpina</i> " jew "Żejt tal- <i>Mortierella alpina</i> "	
	Ikel għal skopijiet medici speċjali għal trabi prematuri kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	B'konformità mar-Regolament (UE) Nru 609/2013		
Żejt tal-Argan mill- <i>Argania spinosa</i>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Bħala taħwir tal-ikel	Mħux specifikat		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	Skont l-użu normali taż-żjut veġetalib bħala ikel	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt tal-Argan" u jekk jintuża bħala taħwir tal-ikel fuq it-tikketta jrid ikun hemm miktub "Żejt ve-ġetali ghall-użu bħala taħwir tal-ikel biss"	
Oleorezina li fiha hafna astaksantin mill-algi <i>Haematococcus pluvialis</i>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	40-80 mg kuljum ta' oleorezina li tagħti ≤ 8 mg ta' astaksantina kuljum	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Astaksantin"	

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Żerriegħha tal-habaq (Ocimum basilicum)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Xarbiet magħmulin mill-meraq tal-frott jew minn taħlita ta' frott u haxix	3 g/200 ml għaż-żieda ta' żerriegħha tal-habaq shiħa ( <i>Ocimum basilicum</i> )		
<b>Estratt i fermentat tal-fażola sewda</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt i fermentat tal-fażola sewda (Sojja)" jew "Estratt i fermentat tas-Sojja"	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	4,5 g kuljum		
<b>Lattoferrina bovina</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Lattoferrina mill-halib tal-baqr"	
	Formula tat-trabi u formula tal-prosegwiment kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	100 mg/100ml		
	Ikel fuq baži tal-halib mahsub għal tfal żgħar (lest biex jiġi kkunsmat)	200 mg/100 g		
	Ikel taċ-ċereali pproċessati (solidu)	670 mg/100 g		
	Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont il-bżonnijiet tal-individwu sa 3 g kuljum		
	Xarbiet magħmulin bil-halib	200 mg/100 g		
	Tahlitiet ta' xorb fforma ta' trab magħmulin bil-halib (lesti għax-xorb)	330 mg/100 g		
	Xarbiet magħmulin bil-halib i fermentat (inklu zi xarbiet tal-jogurt)	50 mg/100 g		
	Xorb mhux alkoholiku	120 mg/100 g		
	Prodotti magħmulin bil-jogurt	80 mg/100 g		
	Prodotti magħmulin bil-gobon	2 000 mg/100 g		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Ġelat	130 mg/100 g		
	Kejkijiet u ikel tal-ġħażina	1 000 mg/100 g		
	Helu	750 mg/100 g		
	Čuwingamm	3 000 mg/100 g		
<b>Iż-żejt taż-żerriegħha tal-Buglossoides arvensis</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aciðu stearidoniku		
	Prodotti tal-ħalib u analogi tagħhom	250 mg/100 g	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt irfinut tal-Buglossoides"	
		75 mg/100 g ghax-xarbiet		
	Ġobon u prodotti tal-ġobon	750 mg/100 g		
	Butir u emulsjonijiet oħra tax-xaħam u taż-żejt inkluż id-dlik (mhux għat-tisjir jew għall-qali)	750 mg/100 g		
	Ċereali ghall-kolazzjon	625 mg/100 g		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefinit fid-Direttiva 2002/46/KE, minbarra s-supplimenti tal-ikel għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar	500 mg kuljum		
	Ikkel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013, minbarra l-ikel bi skopijiet medici speċjali maħsub għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha għall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet għall-kontroll tal-piż	250 mg/ikla		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Żejt tal-<i>Calanus finmarchicus</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Żejt tal- <i>Calanus finmarchicus</i> (krustacju)”	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	2,3 g kuljum		
<b>Baži taċ-ċuwingamm (glikol tal-monometossilopietilen)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Baži tal-gomma (li fiha l-1,3-butadiena, 2-metil-omopolimeru, maleat, esteri bil-polietilenglikol monometiletere)” inkella “Baži tal-gomma (bin-Nru tal-CAS: 1246080-53-4)”	
	Čuwingamm	8 %		
<b>Baži taċ-ċuwingamm (kopolimeru tal-etero metilviniliku u tal-anidride malejka)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Baži tal-gomma (li fiha l-kopolimeru tal-etero metilviniliku u tal-anidride malejku)” inkella “Baži tal-gomma (bin-Nru tal-CAS 9011-16-9)”	
	Čuwingamm	2 %		
<b>Żejt taċ-chia mis-<i>Salvia hispanica</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Żejt taċ-Chia ( <i>Salvia hispanica</i> )”	
	Xahmijiet u žjut	10 %		
	Żejt taċ-chia pur	2 g kuljum		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	2 g kuljum		
<b>Żerriegħha taċ-chia (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Żerriegħha taċ-Chia (<i>Salvia hispanica</i>)”</li> <li>2. Huwa meħtieġ li l-pakketti lesti taż-żerriegħha taċ-chia (<i>Salvia hispanica</i>) ikollhom tikkettar addizzjonal biex jinforma lill-konsumatur li d-doża ta' kuljum ma tridx taqbeż il-15 g.</li> </ol>	
	Prodotti tal-ħobż	5 % (żerriegħha taċ-chia shiħa jew mit-huna)		
	Prodotti moħmija	10 % (żerriegħha taċ-chia shiħa)		
	Ċereali ghall-kolazzjon	10 % (żerriegħha taċ-chia shiħa)		
	Tahlitiet tal-frott, tal-ġewż u taż-żrieragh	10 % (żerriegħha taċ-chia shiħa)		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Kompost ta' kitinaglukan mill-<i>Aspergillus niger</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Kitinaglukan mill- <i>Aspergillus niger</i> "	
	Xarbiet magħmulin mill-meraq tal-frott jew minn taħlita ta' frott u ħaxix	15 g kuljum għaż-żieda taż-żerriegħha taċ-ċhia, shiha, mghaffga jew mithuna		
	Pakketti lesti taż-żerriegħha taċ-Ċhia kif inħuma	15 g kuljum ta' żerriegħha taċ-ċhia shiha		
	Dlik magħmul mill-frott	1 % (żerriegħha taċ-ċhia shiha)		
	Jogurt	1,3 żerriegħha taċ-ċhia shiha f'kull 100 g ta' jogurt jew 4,3 żerriegħha taċ-ċhia shiha f'kull 330 g ta' jogurt (porzjon)		
	Ikliet sterilizzati lesti biex jittiekklu magħ-mulin miċ-ċereali, miż-żerriegħha, miċ-ċe-reali foloz u/jew mill-hemes	5 % (żerriegħha taċ-ċhia shiha)		
<b>Kompost ta' kitinaglukan mill-<i>Fomes fomentarius</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Kitinaglukan mill- <i>Fomes fomentarius</i> "	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	5 g kuljum		
<b>Estratt ta' kitosan mill-faqkieġħ (Agaricus bisporus; Aspergillus niger)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt ta' kitosan mill- <i>Agaricus bisporus</i> " jew "Estratt ta' kitosan mill- <i>Aspergillus niger</i> "	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	Bi qbil mal-użu normali tal-kitosan mill-krustaċji fis-supplimenti tal-ikel		
<b>Sulfat tal-kondrojtin</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Sulfat tal-Kondrojtin miksub mill-fermentazzjoni u s-sulfazzjoni mikrobjali"	
	Is-supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE mahsuba għall-popolazzjoni adulta, minbarra n-nisa tqal u n-nisa li jkunu qiegħdin ireddgħu	1 200 mg kuljum		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn		
<b>Pikolinat tal-Kromju</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Il-Livelli massimi tal-kromju totali	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Pikolinat tal-Kromju"			
	L-ikel kopert bir-Regolament (UE) Nru 609/2013	250 µg kuljum				
	Ikel imqawwi skont ir-Regolament (KE) Nru 1925/2006 ( <sup>4</sup> )					
<b>ħaxixa aromatika <i>Cistus incanus L. Pandalis</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "ħaxxa aromatika <i>Cistus incanus L. Pandalis</i> "			
	Infużjonijiet tal-ħxejjex aromatiċi	Konsum ta' kuljum maħsub: 3 g ta' ħaxix aromatika kuljum (2 kikkri kuljum)				
<b>Ćitikolina</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Ćitikolina" 2. It-tikkettar tal-ikel li jkun fih iċ-ćitikolina għandu jkollu dikjarazzjoni li tgħid li l-prodott mħuwiex maħsub biex jiġi kkunsmat mit-tfal			
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	500 mg kuljum				
	Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	250 mg f'kull doža, u livell massimu ta' konsum ta' 1 000 mg kuljum				
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun " <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)" jew " <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)"			
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	$1,35 \times 10^8$ CFU kuljum				
<b>Estratt tat-trab tal-kawkaw bix-xaham imneħħi</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Il-konsumaturi għandhom jiġu avżati biex ma jikkunsmawx aktar minn 600 mg polifenoli li jikkorrispondu għal 1,1 g kuljum ta' trab tal-kawkaw bix-xaham imneħħi			
	Bars nutritivi	1 g kuljum u 300 mg ta' polifenoli li jikkorrispondu għal mhux aktar minn 550 mg ta' estratt tat-trab tal-kawkaw bix-xaham imneħħi f'kull porzjon tal-ikel (jew suppliment tal-ikel)				
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib					
	Kull tip ta' ikel ieħor (fost dawn is-supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE) li saru stabbiliti li jintużaw bhala mezzi għall-ingredjenti funzjonal u li tipikament jitqiegħdu biex jittieħdu minn adulti li jieħdu īsieb saħħithom					

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn		
<b>Estratt tal-kawkaw b'livell baxx ta' xaham</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Il-konsumaturi għandhom jiġu avżati biex ma jikkunsmawx aktar minn 600 mg flavanoli tal-kawkaw kuljum			
	Ikel u supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	730 mg kull doża u madwar 1,2 g kuljum				
<b>Żejt taż-żerriegħha tal-kosbor mill-Coriandrum sativum</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Żejt taż-żerriegħha tal-kosbor”			
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	600 mg kuljum				
<b>frott niexef Crataegus pinnatifida</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “frott imnixxef tal-Crataegus pinnatifida”			
	Infużjonijiet tal-ħxejjex aromatiċi	Skont l-użu normali tal-Crataegus laevigata				
	Ćammijiet u ġelis skont id-Direttiva 2001/113/KE (⁹)					
	Frott ipprizervat fil-gulepp					
<b>α-ċiklodestrina</b>	Mhux specifikat		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Alfa-ċiklodestrina” jew “α-ċiklodestrina”			
<b>γ-ċiklodestrina</b>	Mhux specifikat		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Gamma-ċiklodestrina” jew “γ-ċiklodestrina”			
<b>Preparazzjoni tad-destran prodotta mil-Leuconostoc mesenteroides</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Destran”			
	Prodotti tal-furnara	5 %				
<b>Żejt diaċġlicerol li jorigina mill-pjanti</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun “Żejt diaċġicerol li jorigina mill-pjanti (mill-inqas 80 % diaċġiceroli)”			
	Żejt tat-tisjir					
	Dlik xahmi					
	Tahlitiet imħawra ghall-insalati					
	Majoneż					
	Sostitut ta' ikla ghall-kontroll tal-piż (fl-ghamla ta' xarbiet)					

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Prodotti tal-furnara			
	Prodotti tat-tip tal-jogurt			
<b>Diidrokapsjat (DHC)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Dii-drokapsjat"</li> <li>Is-supplimenti tal-ikel li fihom id-dii-drokapsjat ikollhom fuq it-tikketta li "mħumix maħsuben għat-tfal ta' taħt l-erba' smin u sitt xhur"</li> </ol>	
	Bars taċ-ċereali	9 mg/100 g		
	Gallettini, cookies u galletti	9 mg/100 g		
	Snacks magħmulin bir-ross	12 mg/100 g		
	Xarbiet bil-gass, xarbiet li jitħalltu mal-ilma, xarbiet magħmulin mill-meraq tal-frott	1,5 mg/100ml		
	Xarbiet magħmulin mill-ħaxix	2 mg/100ml		
	Xarbiet b'baži ta' kafè, xarbiet b'baži ta' te	1,5 mg/100ml		
	Ilma bit-togħma – bla gass	1 mg/100ml		
	Čereali tad-dqiq tal-ħafur imsajjar minn qabel	2,5 mg/100 g		
	Čereali oħra	4,5 mg/100 g		
	Ġelat, deżerti magħmulia minn prodotti tal-ħalib	4 mg/100 g		
	Tahlitiet tal-pudini (lesti ghall-ikel)	2 mg/100 g		
	Prodotti magħmulin bil-jogurt	2 mg/100 g		
	Helu biċ-ċikkulata	7,5 mg/100 g		
	Helu ieħes	27 mg/100 g		
	Čuwingamm mingħajr zokkor	115 mg/100 g		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Estratt imnixxef mil-<i>Lippia citriodora</i> magħmul mill-kolturi taċ-ċelloli</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Sostitut tal-halib/kolorant tal-kafé	40 mg/100 g		
	Sustanzi li jagħtu l-ħlewwa	200 mg/100 g		
	Soppa (lesti biex tiġi kkunsmata)	1,1 mg/100 g		
	Taħlita imħawra ghall-insalata	16 mg/100 g		
	Proteina tal-ħaxix	5 mg/100 g		
	Ikliet lesti ghall-ikel	3 mg/ikla		
	Sostituti ta' ikliet ghall-kontroll tal-piż	3 mg/ikla		
	Sostituti ta' ikla ghall-kontroll tal-piż (fl-ġħamla ta' xarbiet)	1 mg/100ml		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	doża wahda ta' 3 mg 9 mg kuljum		
<b>Estratt mill-kolturi taċ-ċelloli ta' <i>Echinacea angustifolia</i></b>	Trab li jithallat mal-ilma biex isiru xarbiet mhux alkoholiċi	14,5 mg/kg ekwivalenti għal 1,5 mg/100 ml		
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	Bi qbil mal-użu normali fis-supplimenti tal-ikel ta' estratt simili mill-weraq tal- <i>Lippia citriodora</i>		
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	Bi qbil mal-użu normali fis-supplimenti tal-ikel ta' estratt simili mill-gheruq tal- <i>Echinacea angustifolia</i>		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Żejt tal-Echium plantagineum</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aċċidu stearidoniku	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt irfinut tal-echium"	
	Prodotti b'baži ta' halib u prodotti tal-jogurt ghax-xortb li jinbiegħu f'doża wahda	250 mg/100 g; 75 mg/100 g ghax-xarbiet		
	Preparazzjonijiet tal-ġobon	750 mg/100 g		
	Xaham li jiddellek u hwawar	750 mg/100 g		
	Ćereali ġħall-kolazzjon	625 mg/100 g		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	500 mg kuljum		
	Ikel ġhal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalhom huma maħsuba l-prodotti		
<b>Gallat tal-epigallokatekina fl-ħamla ta' estratt ippurifikat mill-weraq tat-teħħadhar (Camellia sinensis)</b>	Sostituzzjoni tad-dieta kollha għall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet ġħall-kontroll tal-piż	250 mg/ikla	Fuq it-tikkettar għandu jkun hemm dikjarazzjoni li l-konsumaturi ma għandhomx jieħdu aktar minn 300 mg tal-estratt kuljum	
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	150 mg tal-estratt f'porzjon ta' ikel wieħed jew f'porzjon ta' suppliment tal-ikel wieħed		
<b>L-ergotijoneina</b>	Ikel imqawwi skont ir-Regolament (KE) Nru 1925/2006		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "L-ergotijoneina"	
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	30 mg kuljum ġħall-popolazzjoni generali (ħlief in-nisa tqal u li qed ireddgħu) 20 mg kuljum għat-tfal ta' aktar minn 3 snin		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn	
<b>EDTA tas-sodju ferriku</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi (espressi bħala EDTA anidru)		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "EDTA tas-sodju ferriku"	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	18 mg kuljum għat-tfal 75 mg kuljum ghall-adulti			
	L-ikel kopert bir-Regolament (UE) Nru 609/2013	12 mg/100 g			
	Ikel imqawwi skont ir-Regolament (KE) Nru 1925/2006				
<b>Fosfat ferruż tal-ammonju</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Fosfat ferruż tal-ammonju"	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	Irid jintuża bi qbil mad-Direttiva 2002/46/KE, mar-Regolament (UE) Nru 609/2013 u/jew mar-Regolament (KE) Nru 1925/2006			
	L-ikel kopert bir-Regolament (UE) Nru 609/2013				
	Ikel imqawwi skont ir-Regolament (KE) Nru 1925/2006				
<b>Peptidi tal-hut mis-Sardinops sagax</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi tal-prodott tal-peptidi tal-hut		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Peptidi tal-hut (Sardinops sagax)"	
	Ikel magħmul bil-jogurt, xarbiet magħ-mulin bil-jogurt, prodotti tal-halib iffermentat, u halib tat-trab	0,48 g/100 g (lesti ghall-ikel/ghax-xorb)			
	Ilma bit-toġhma, u xorb b'baži veġetal	0,3 g/100 g (lesti ghax-xorb)			
	Čereali ghall-kolazzjon	2 g/100 g			
	Sopop, stuffati u trabbijiet tas-sopop	0,3 g/100 g (lesti ghall-ikel)			

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn		
<b>Flavonojdi mill- <i>Glycyrrhiza glabra</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Il-Livelli massimi tal-flavonojdi mill- <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<p>1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Flavonjdi mill-<i>Glycyrrhiza glabra</i>"</p> <p>2. It-tikkettar tal-ikel li jinżied il-prodott miegħu bħala ingredjent tal-ikel ġidid għandu jiddikjara li:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) il-prodott ma għandux jittieħed min-nisa tqal jew li qed ireddgħu, mit-tfal u mill-adoloxxenti żgħar; kif ukoll</li> <li>(b) min ikun qed jieħu xi medicina bir-riċetta għandu jikkonsma l-prodott biss taħt superviżjoni medika;</li> <li>(c) ma għandux jittieħed iktar minn 120 mg ta' flavonjdi kuljum.</li> </ul> <p>3. L-ammont ta' flavonjdi fil-prodott tal-ikel finali għandu jkun indikat fuq it-tikketta tal-ikel li jkun qiegħed fih.</p>	Ix-xarbiet li fihom il-flavonojdi għandhom jaslu għand il-konsumatur aħħari fporzjonijiet individwali.		
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib	120 mg kuljum				
	Xarbiet magħmulin bil-jogurt					
	Xarbiet magħmulin mill-frott jew mill-haxix	120 mg kuljum				
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE					
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha għall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	120 mg kuljum				
	Ikel għal skopijiet medici specjalji kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013					
<b>Estratt tal-fukojdan mill-alga <i>Fucus vesiculosus</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt tal-fukojdan mill-alga <i>Fucus vesiculosus</i> ".			
	Ikel u supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE għall-popolazzjoni generali	250 mg kuljum				
<b>Estratt tal-fukojdan mill-alga <i>Undaria pinnatifida</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt tal-fukojdan mill-alga <i>Undaria pinnatifida</i> ".			
	Ikel u supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE għall-popolazzjoni generali	250 mg kuljum				

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>2'-Fukosillattożju</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Prodotti tal-ħalib ippasturizzat u sterilizzat (inkluż UHT) bla toghmiet miżjudha	1,2 g/l		
	Prodotti tal-ħalib i fermentat bla toghmiet miżjudha	1,2 g/l ghax-xarbiet		
		19,2 g/kg ghall-prodotti li mhumiex xarbiet		
	Prodotti tal-ħalib i fermentat b'togħmiet miżjudha, inkluži prodotti ttrattati bis-sħana	1,2 g/l ghax-xarbiet		
		19,2 g/kg ghall-prodotti li mhumiex xarbiet		
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib, inkluži sostituti tal-ħalib li jithalltu max-xarbiet biex ibajduhom	1,2 g/l ghax-xarbiet		
		12 g/kg ghall-prodotti li mhumiex xarbiet		
		400 g/kg ġhal sostitut tal-ħalib		
	Bars taċ-ċereali	12 g/kg		
	Sostituti taz-zokkor għal mat-te u l-kafè	200 g/kg		
	Formula tat-trabi kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	1,2 g/l wahedha jew ftahlita ma' 0,6 g/l ta' lakto-N-neotetraożju fi proporzjon ta' 2:1 fil-prodott finali, lest biex jiġi kkunsmat, ikkumerċjalizzat tali kwali jew rikostitwit skont l-istruzzjonijiet tal-manifattur	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ġġegħi tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "2'-fukosillattożju" 2. It-tikkettar tas-supplimenti tal-ikel li fihom it-2'-fukosillattożju għandu jkun fih dikjarazzjoni li dawn is-supplimenti ma għandhomx jintużaw jekk dak li jkun jiekol ikel ieħor miżjud bit-2'-fukosillattożju fl-istess ġurnata. 3. It-tikkettar tas-supplimenti tal-ikel li fih it-2'-fukosillattożju mahsub għat-tfal iż-żgħar għandu jgħorr dikjarazzjoni li dawn is-supplimenti ma għandhomx jintużaw jekk fl-istess ġurnata jittieħdu l-ħalib tal-omm jew xi ikel ieħor miżjud bit-2'-fukosillattożju.	
	Formula tal-prosegwiment kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	1,2 g/l wahedha jew ftahlita ma' 0,6 g/l ta' lakto-N-neotetraożju fi proporzjon ta' 2:1 fil-prodott finali, lest biex jiġi kkunsmat, ikkumerċjalizzat tali kwali jew rikostitwit skont l-istruzzjonijiet tal-manifattur		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Ikel ipproċċessat magħmul biċċ-cereali u ikel tat-trabi għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar, kif iddefiniti fid-Direttiva 2006/609/KE	12 g/kg ghall-prodotti li mhumiex xarbiet  1,2 g/l għall-ikel likwidu lest biex jiġi kkunsmat, ikkumerċjalizzat tali kwali jew biex jiġi rikostitwit skont l-istruzzjonijiet tal-manifattur		
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib u prodotti simili maħsuba għat-tfal żgħar	1,2 g/l ghax-xarbiet magħmulin bil-ħalib u prodotti simili miżjudha waħedhom jew flimkien ma' 0,6 g/l ta' lakto-N-neotraożju, fi proporzjon ta' 2:1 fil-prodott finali, lest biex jiġi kkunsmat, ikkumerċjalizzat tali kwali jew biex jiġi rikostitwit skont l-istruzzjonijiet tal-manifattur		
	Ikel għal skopijiet medici specjalji kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	4,8 g/l ghax-xarbiet  40 g/kg ghall-bars		
	Prodotti tal-hobż u tal-ħaġġin li fuqhom ikunu ddikjarati l-assenza jew il-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014	60 g/kg		
	Xarbiet aromatizzati	1,2 g/l		
	Kafè, tè (ħlief it-tè iswed), infużjonijiet tal-hxejjex aromatiċi u tal-frott, ċikwejra; tè, infużjonijiet tal-hxejjex aromatiċi u tal-frott, u estratti taċ-ċikwejra; tè, preparazzjonijiet ta' pjanti, frott u cereali għall-infużjonijiet kif ukoll taħlitiet u taħlitiet istantanji ta' dawn il-prodotti	9,6 g/l - il-livell massimu jirreferi għall-prodotti lesti ghall-użu		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE ħlief is-supplimenti tal-ikel għat-trabi	3,0 g kuljum għall-popolazzjoni ġeneral  1,2 g kuljum għat-tfal iż-żgħar		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid	Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Galatto-oligosakkarid</b>			
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi (espressi bħala proporzjon f'kull kilogramma ta' galatto-oligosakkarid/kg tal-prodott tal-ikel finali)	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	0,333	
	Halib	0,020	
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib	0,030	
	Sostitut ta' ikla għall-kontroll tal-piż (fl-ġħamla ta' xarbiet)	0,020	
	Xarbiet analogi għal dawk magħmula bil-ħalib	0,020	
	Jogurt	0,033	
	Deżerti magħmulin bil-ħalib	0,043	
	Deżerti magħmulin bil-ħalib iffrizati	0,043	
	Xarbiet magħmulin mill-frott u xarbiet li jagħtu l-energija	0,021	
	Xarbiet li jissostitwixxu l-ikel għat-trabi	0,012	
	Meraq għat-trabi	0,025	
	Xarbiet tal-jogurt għat-trabi	0,024	
	Deżerti għat-trabi	0,027	
	Snacks għat-trabi	0,143	
	Ċereali għat-trabi	0,027	
	Xarbiet mahsubin biex jagħmlu tajjeb ġħall-użu ta' sforz muskolari qawwi magħmulin b'mod specjalisti għall-isportivi	0,013	

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid	Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	<p><i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i></p> <p>Livelli massimi (espressi bħala proporzjon f'kull kilogramma ta' galatto-oligosakkarid/kg tal-prodott tal-ikel finali)</p>		
	Meraq	0,021	
	Mili tat-torti tal-frott	0,059	
	Preparazzjonijiet bil-frott	0,125	
	Bars	0,125	
	Ćereali	0,125	
	Formula tat-trabi u formula tal-prosegwiment kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	0,008	
<b>Glukożammina HCl</b>	<p><i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i></p> <p><i>Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE</i></p> <p><i>L-ikel kopert bir-Regolament (UE) Nru 609/2013</i></p> <p>Xarbiet magħmulin bil-ħalib u prodotti simili maħsuba għat-tfal żgħar</p> <p>Sostitut ta' ikla għall-kontroll tal-piż</p> <p>Ikel maħsub biex jagħmel tajjeb ghall-użu ta' sforz muskolari qawwi, specjalment għall-isportivi</p> <p>Ikel li fuqu jkollu dikjarazzjonijet tan-nuqqas jew tal-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014.</p>	<p><i>Livelli massimi</i></p> <p>Skont l-użu normali fl-ikel tal-glukożammina li tinkiseb mill-frott tal-baħar bil-qoxra</p>	

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Sulfat tal-glukożamma KCl</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	Skont l-użu normali fl-ikel tal-glukożamma li tinkiseb mill-frott tal-baħar bil-qoxra		
<b>Sulfat tal-glukożamma NaCl</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	Skont l-użu normali fl-ikel tal-glukożamma li tinkiseb mill-frott tal-baħar bil-qoxra		
<b>Gomma tal-gwar</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Prodotti tal-ħalib friski bħalma huma l-jogurt, il-ħalib i fermentat, il-ġobon frisk u deżerti oħrajn magħmulin bil-ħalib.	1,5 g/100 g	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Gomma tal-gwar".	
	Oġġetti tal-ikel likwidji magħmulin bil-frott jew bil-haxix (tat-tip tal-“ismoothies”)	1,8 g/100 g	2. Fuq it-tikketta ta' kull oggett tal-ikel li fi ħ-għadha irid ikun imsemmi li jeżisti r-riskju li t-tfal ta' taħt it-8 snin jistgħu jhossu dwejjaq fl-is-tonku jekk jiġu esposti għal din is-sustanza. Pereżempju, "Il-konsum jejjed ta' dawn il-prodotti jista' jikkawża ddwejjaq fl-is-tonku, speċjalment fit-tfal ta' taħt it-8 snin".	
	Frott jew haxix imsajjar fil-ġulepp	3,25 g/100 g	3. Fil-każ ta' prodotti li jiġu pprezentati f'żewġ kompartimenti separati li jkun fihom rispettivament prodott tal-ħalib u prodott taċ-ċereali, fl-istruzzjonijiet tal-użu jrid ikun specifikat b'mod ġar li l-prodott taċ-ċereali u l-prodott tal-ħalib iridu jithalltu flimkien qabel ma jittiekk, biex ikun kopert ir-riskju potenzjali ta' ostrazzjoni gastrointestinali.	
	Čereali flimkien ma' prodott tal-ħalib ip-prezentati f'pakket b'żewġ kompartimenti separati	10 g/100 g fiċ-ċereali Xejn fil-prodott tal-ħalib li jkun miegħu 1 g/100 g fil-prodott meta jkun lest biex jittiekel		
<b>Prodotti tal-ħalib ittrattat bis-shana i fermentati bil-Bacteroides xylophilus</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Prodotti tal-ħalib i fermentat (fl-ghamliet ta' likwidu, semilikwidu u trab imnixxef bl-isprej)			

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn		
<b>Idrodossitirosol</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	<p>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "idrodossitirosol"</p> <p>It-tikkettar tal-prodotti tal-ikel li fihom l-idroxitirosol għandu jkollhom fuqhom id-dikjarazzjonijiet li ġejjin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Dan il-prodott tal-ikel ma għandux jittieħed minn tħal ta' taħt it-tliet snin, min-nisa tqal u min-nisa li jkunu qegħdin ireddgħu;</li> <li>(b) Dan il-prodott tal-ikel ma għandhux jintuża għat-tisjir, ghall-hami jew għall-qali</li> </ul>			
	Żjut tal-hut u tal-ħnejjex, (ħlief iż-żjut taż-żebbug u ż-żjut mir-residwi taż-żebbug kif iddefinit fil-Parti VIII tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (⁶) ikkummerċjalizzati tali kwali	0,215 g/kg				
<b>Proteina li Timmodifika l-Istruttura tas-Silġ tat-tip III HPLC 12</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	<p>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Proteina li Timmodifika l-Istruttura tas-Silġ"</p>			
	Silġ li jittiekel	0,01 %				
<b>Estratti milwiema mill-weraq niexef tal-Ilex guayusa</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	<p>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratti mill-weraq niexef tal-Ilex guayusa"</p>			
	Infużjonijiet tal-ħnejjex aromatiċi	Bi qbil mal-użu normali fl-infużjonijiet ta' ħnejjex aromatiċi u fis-supplimenti tal-ikel ta' estratt milwiem simili mill-weraq tal-Ilex paraguariensis				
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE					
<b>Isomalto-oligosakkarid</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Isomalto-oligosaccharide"</li> <li>2. Jehtieg li l-oggetti tal-ikel li fihom l-ingredjent ġidid fuq it-tikketta jkunu mmarkati bħala "sors ta' glukożju".</li> </ol>			
	Soft drinks bil-kaloriji mnaqqsa	6,5 %				
	Xarbiet li jagħtu l-enerġija	5,0 %				
	Ikel maħsub biex jagħmel tajjeb għall-użu ta' sforz muskolari qawwi, speċjalment għall-isportivi (jinkludi x-xarbiet isotonici)	6,5 %				
	Meraq tal-frott	5 %				

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Haxix ipproċessat u meraq tal-ħaxix	5 %		
	Soft drinks oħrajn	5 %		
	Bars taċ-ċereali	10 %		
	Cookies, gallettini	20 %		
	Bars taċ-ċereali ghall-kolazzjon	25 %		
	Helu iebes	97 %		
	Helu artab/bars taċ-ċikkulata	25 %		
	Sostitut ta' ikla għall-kontroll tal-piż (fl-ġhamla ta' bars jew ta' xarbiet)	20 %		
<b>Isomaltuloži</b>	Mhux specifikat		<ol style="list-style-type: none"> <li>Id-denominazzjoni tal-ikel ġdid fuq it-tikkettar tal-oġġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Isomaltuloži".</li> <li>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar għandha jkollha magħha indikazzjoni li "L-isomaltuloži huwa sors ta' glukożju u ta' fruttożju".</li> </ol>	
<b>Lattitol</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat  Is-supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE (kapsuli jew pirml) mahsubin għall-popolazzjoni adulta.	Livelli massimi  20 g kuljum	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oġġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Lattitol"	

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Lakto-N-neotetraożju</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Prodotti tal-ħalib ippasturizzat u sterilizzat (inkluž UHT) bla toghmiet miżjudha	0,6 g/l	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Lakto-N-neotetraożju". 2. It-tikkettar tas-supplimenti tal-ikel li fih il-lakto-N-neotetraożju għandu jiddikjara li dawn is-supplimenti ma għandhomx jintużaw jekk dak li jkun jiekol ikel iehor miżjud bil-lakto-N-neotetraożju fl-istess ġurnata. 3. It-tikkettar tas-supplimenti tal-ikel li fih il-lakto-N-neotetraożju maħsub għat-tfal iż-żgħar għandu jiddikjara li dawn is-supplimenti ma għandhomx jintużaw jekk fl-istess ġurnata jit-teħdu l-ħalib tal-omm jew xi ikel iehor miżjud bil-lakto-N-neotetraożju.	
	Prodotti tal-ħalib iffermentat bla toghmiet miżjudha	0,6 g/l ghax-xarbiet 9,6 g/kg ghall-prodotti li mhumiex xarbiet		
	Prodotti tal-ħalib iffermentat b'togħmiet miżjudha, inkluži prodotti ttrattati biss-shana	0,6 g/l ghax-xarbiet 9,6 g/kg ghall-prodotti li mhumiex xarbiet		
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib, inkluži sostituti tal-ħalib li jithalltu max-xarbiet biex ibajduhom	0,6 g/l ghax-xarbiet 6 g/kg ghall-prodotti li mhumiex xarbiet 200 g/kg għal sostitut tal-ħalib		
	Bars taċ-ċereali	6 g/kg		
	Sostituti taz-zokkor għal mat-te u l-kafè	100 g/kg		
	Formula tat-trabi kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	0,6 g/l ikkumbinat ma' massimu ta' 1,2 g/l ta' 2'-fukosillattożju fi proporzjon ta' 1:2 fil-prodott finali, lest biex jiġi kkunsmat, ikkumerċjalizzat tali kwali jew biex jiġi rikostitwit skont l-istruzzjonijiet tal-manifattur		
	Formula tal-prosegwiment kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	0,6 g/l flimkien ma' massimu ta' 1,2 g/l ta' 2'-fukosillattożju fi proporzjon ta' 1:2 fil-prodott finali lest biex jiġi kkunsmat, ikkumerċjalizzat tali kwali jew biex jiġi rikostitwit skont l-istruzzjonijiet tal-manifattur		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Ikel ipproċessat magħmul biċ-ċereali u ikel tat-trabi għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar, kif iddefiniti fid-Direttiva 2006/609/KE	6 g/kg ghall-prodotti li mhumiex xarbiet 0,6 g/l ghall-ikel likwidu lest biex jiġi kkunsmat, ikkumerċjalizzat tali kwali jew biex jiġi rikostitwit skont l-istruzzjonijiet tal-manifattur		
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib u prodotti simili maħsuba għat-tfal żgħar	0,6 g/l għal xarbiet magħmulin bil-ħalib u prodotti simili miżjudha waħedhom jew flimkien mat-2'-O-fukosillattożju, fkonċentrazzjonijiet ta' 1,2 g/l, fi proporzjon ta' 1:2 fil-prodott finali, lest biex jiġi kkunsmat, ikkumerċjalizzat tali kwali jew biex jiġi rikostitwit skont l-istruzzjonijiet tal-manifattur		
	Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	2,4 g/l għax-xarbiet 20 g/kg ghall-bars		
	Prodotti tal-ħobż u tal-ġhaġin li fuqhom ikunu ddikjarati l-assenza jew il-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014	30 g/kg		
	Xarbiet aromatizzati	0,6 g/l		
	Kafè, tè (ħlief it-tè iswed), infużjonijiet tal-hxejjex aromatiċi u tal-frott, cikwejra; tè, infużjonijiet tal-hxejjex aromatiċi u tal-frott, u estratti taċ-ċikwejra; tè, preparazzjonijiet ta' pjanti, frott u ċċereali ghall-infużjonijiet kif ukoll taħlitiet u taħlitiet istantanji ta' dawn il-prodotti	4,8 g/l - il-livell massimu jirreferi ghall-prodotti lesti ghall-użu		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE ħlief is-supplimenti tal-ikel għat-trabi	1,5 g kuljum ghall-popolazzjoni ġeneral 0,6 g kuljum għat-tfal iż-żgħar		
<b>Estratt tal-weraq tal-Alfalfa mill-Medicago sativa</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Proteina tal-Lucerne ( <i>Medicago sativa</i> )" jew "Proteina tal-Alfalfa ( <i>Medicago sativa</i> )".	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	10 g kuljum		
<b>Likopen</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Likopen"	
	Xarbiet magħmulin mill-meraq tal-frott jew tal-haxix (inkluži l-konċentrati)	2,5 mg/100 g		
	Xarbiet maħsubin biex jagħmlu tajjeb ghall-użu ta' sforz muskolari qawwi magħmulin b'mod speċjali għall-isportivi	2,5 mg/100 g		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet ghall-kontroll tal-piż	8 mg/ikla		
	Ćereali ghall-kolazzjon	5 mg/100 g		
	Xaħmijiet u taħwir tal-ikel	10 mg/100 g		
	Sopop ħlief sopop tat-tadam	1 mg/100 g		
	Hobż (inkluż il-hobż iqarmeċ)	3 mg/100 g		
	Ikkel għal skopijiet medici specjalistici kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma mahsuba l-prodotti		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	15 mg kuljum		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Likopen mill-<i>Blakeslea trispora</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Likopen"	
	Xarbiet magħmulin mill-meraq tal-frott jew tal-haxix (inkluži l-konċentrati)	2,5 mg/100 g		
	Xarbiet maħsubin biex jagħmlu tajjeb ghall-użu ta' sforz muskolari qawwi magħmulin b'mod specjali għall-isportivi	2,5 mg/100 g		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha għall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet ghall-kontroll tal-piż	8 mg/ikla		
	Čereali għall-kolazzjon	5 mg/100 g		
	Xahmijiet u taħwir tal-ikel	10 mg/100 g		
	Sopop ġħlief sopop tat-tadam	1 mg/100 g		
	Hobż (inkluż il-hobż iqarmeċ)	3 mg/100 g		
	Ikel għal skopijiet medici specjalist kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutrittivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti		
<b>Likopen mit-tadam</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Likopen"	
	Xarbiet magħmulin mill-meraq tal-frott jew tal-haxix (inkluži l-konċentrati)	2,5 mg/100 g		
	Xarbiet maħsubin biex jagħmlu tajjeb ghall-użu ta' sforz muskolari qawwi magħmulin b'mod specjali għall-isportivi	2,5 mg/100 g		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013</b>	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet ghall-kontroll tal-piż	8 mg/ikla		
	Ćereali ghall-kolazzjon	5 mg/100 g		
	Xahmijiet u taħwir tal-ikel	10 mg/100 g		
	Sopop ġlief sopop tat-tadam	1 mg/100 g		
	Hobż (inkluż il-ħobż iqarmec)	3 mg/100 g		
	Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti		
<b>Reżina żejtnja tal-likopen mit-tadam</b>	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi ta' likopen</i>	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Oleoraża tal-likopen mit-tadam"	
	Xarbiet magħmulin mill-meraq tal-frott jew tal-haxix (inkluži l-konċentrati)	2,5 mg/100 g		
	Xarbiet maħsubin biex jagħmlu tajjeb ġħall-użu ta' sforz muskolari qawwi magħmulin b'mod speċjali ghall-isportivi	2,5 mg/100 g		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż kopert bir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet ghall-kontroll tal-piż	8 mg/ikla		
	Ćereali ghall-kolazzjon	5 mg/100 g		
	Xahmijiet u taħwir tal-ikel	10 mg/100 g		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
Ikel għal skopijiet medici specjal i-kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' likopen	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Cītrat malat tal-manjeżju"
	Sopop ħlief sopop tat-tadam	1 mg/100 g		
	Hobż (inkluż il-ħobż iqarmeċ)	3 mg/100 g		
	Ikel għal skopijiet medici specjal i-kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti		
Cītrat malat tal-manjeżju	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Cītrat malat tal-manjeżju"	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE			
Estratt mill-qoxra tas-siġra tal-manjolja	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel ġid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt tal-qoxra tas-siġra tal-manjolja"	
	Helu tal-menta (prodotti tal-ħelu)	0,2 % biex jaħbu l-irwejjah tal-ħalq. Abbażi ta' livell massimu ta' inkorporazzjoni ta' 0,2 % u ta' daqs massimu ta' čuwingamm jew menta ta' 1,5 g l-biċċa, kull porzjoni ta' čuwingamm jew menta ma jkunx fih iż-żejt minn 3 mg ta' estratt tal-qoxra tas-siġra tal-manjolja.		
	Čuwingamm			
Żejt taž-żerriegħa tal-qamhirrun li fih hafna sustanza mhux saponifikabbli	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt taž-żejt tal-qamhirrum"	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	2 g kuljum		
	Čuwingamm	2 %		
Metilcelluloża	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Metilcelluloża"	Il-metilcelluloża ma għandhiex tintuża fikel li jkun ippreparat b'mod speċjali għat-tfal iż-żgħar
	Silġ li jittiekel	2 %		
	Xarbiet aromatizzati			

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid	Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	<p>Il-kategorija tal-ikel specifikat</p> <p>Prodotti tal-halib i fermentat aromatizzati u mhux aromatizzati</p> <p>Deżerti keshin (prodotti magħmulin bil-halib, bix-xaħam, bil-frott, bič-ċereali, bil-bajd)</p> <p>Preparazzjonijiet tal-frott (polpi, purè jew frott imsajjar fil-ġulepp)</p> <p>Sopop u brodijiet</p>	Livelli massimi	
<b>aċidu (6S)-5-metiltetraidrofoliku, melh tal-glukożammina</b>	<p>Il-kategorija tal-ikel specifikat</p> <p>Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE bhala sors ta' folat</p>	Livelli massimi	<p>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "aċidu (6S)-5-metiltetraidrofoliku, melh tal-glukożammina" jew "5MTHF-glukożammina"</p>
<b>Monometilsilanetrijol (Siliċju organiku)</b>	<p>Il-kategorija tal-ikel specifikat</p> <p>Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE ghall-popolazzjoni adulta (f'għamla likwidha)</p>	<p>Livelli massimi ta' siliċju</p> <p>10,40 mg kuljum</p>	<p>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Siliċju organiku (monometilsilanetrijol)"</p>
<b>Estratt tal-miċelju mill-faqqiegħ Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<p>Il-kategorija tal-ikel specifikat</p> <p>Prodotti tal-ħobż</p> <p>Soft drinks</p> <p>Ikliet ippreparati bil-lest</p> <p>Ikel ibbażat fuq il-jogurt</p> <p>Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE</p>	<p>Livelli massimi</p> <p>2 ml/100 g</p> <p>0,5 ml/100 ml</p> <p>2,5 ml kull ikla</p> <p>1,5 ml/100 ml</p> <p>doża ta' 2,5 ml kuljum</p>	<p>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt mill-faqqiegħ <i>Lentinula edodes</i>" jew "Estratt mill-faqqiegħ Shiitake"</p>

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Meraq tal-frott tan-Noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Il-kategorija tal-ikel specifikat</b> Xarbiet magħmulin mill-frott u min-nektar tal-frott ippasturizzati	<b>Livelli massimi</b> 30 ml f'kull doža (sa 100 % meraq tan-nonni) jew 20 ml darbtejn kuljum, mhux aktar minn 40 ml kuljum	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Meraq tan-nonni" jew "Meraq tal- <i>Morinda citrifolia</i> "	
<b>Trab tal-meraq tal-frott tan-Noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	6,6 g kuljum (ekwivalenti għal 30 ml ta' meraq tan-nonni)	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Trab tal-meraq tan-nonni" jew "Trab tal-meraq tal- <i>Morinda citrifolia</i> "	
<b>Purè u konċentrat tal-frott tan-nonni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Il-kategorija tal-ikel specifikat</b> <b>Purè tal-frott</b> <b>Helu/pasti</b> <b>Bars taċ-ċereali</b> <b>Tahlitiet tax-xorb nutrittiv bi' trab (piż-xott)</b> <b>Xorb bil-karbonat</b> <b>Ġelat u sorbet</b> <b>Jogurt</b> <b>Gallettini</b> <b>Bans, kejkijiet u pasti bl-ghażina</b> <b>Bars taċ-ċereali ghall-kolazzjon (ċereali integrali)</b> <b>Ġammijiet u ġelis skont id-Direttiva 2001/113/KE</b>	<b>Livelli massimi</b>  45 g/100 g  53 g/100 g  53 g/100 g  11 g/100 g  31 g/100 g  12 g/100 g  53 g/100 g  53 g/100 g  88 g/100 g  133 g/100 g Abbażi tal-kwantità ta' qabel l-ipproċes-sar biex isir prodott finali ta' 100 g.	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun: Ghall-purè tal-frott: "Purè tal-frott tal- <i>Morinda citrifolia</i> " jew "Purè tal-frott tan-nonni" Ghall-konċentrat tal-frott: "Konċentrat tal-frott tal- <i>Morinda citrifolia</i> " jew "Konċentrat tal-frott tan-nonni"	

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar speċifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
Dlik tal-ħelu, mili u ġelu	31 g/100 g			
Zlazi mhawwra, pikles, grejvi u kondimenti	88 g/100 g			
Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	26 g kuljum			
	Konċentrat tal-frott			
ħelu	10 g/100 g			
Bars taċ-ċereali	12 g/100 g			
Taħlilit tax-xorb nutrittiv bi trab (piż xott)	12 g/100 g			
Xorb bil-karbonat	3 g/100 g			
Ġelat u sorbet	7 g/100 g			
Jogurt	3 g/100 g			
Gallettini	12 g/100 g			
Bans, kejkijiet u pasti bl-ghażina	12 g/100 g			
Bars taċ-ċereali ghall-kolazzjon (ċereali integrali)	20 g/100 g			
Ġammijiet u ġelis skont id-Direttiva 2001/113/KE	30 g/100 g			

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Weraq tan-nonni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Weraq tan-noni" jew "Weraq tal- <i>Morinda citrifolia</i> " 2. Għandhom jingħataw istruzzjonijiet lill-konsumatur li kikkra infużjoni ma jridx ikollha iktar minn gramma wahda (1 g) ta' weraq tal- <i>Morinda citrifolia</i> mnixxa u moħmija.	
	Dlik tal-ħelu, mili u ġelu	7 g/100 g		
	Zlazi mħawwra, pikles, grejvi u kondimenti	20 g/100 g		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	6 g kuljum		
<b>Trab tal-frott tan-Nonni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Trab tal-frott tal- <i>Morinda citrifolia</i> " jew "Trab tal-frott tan-noni"	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	2,4 g kuljum		
<b>Mikroalgi <i>Odontella aurita</i></b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel ġidid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Mikroalgi <i>Odontella aurita</i> "	
	Għażin aromatizzat	1,5 %		
	Aljotti	1 %		
	Terrini tal-hut	0,5 %		
	Preparazzjonijiet ghall-brodu	1 %		
	Crackers	1,5 %		
	Hut bil-panura ffriżat	1,5 %		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Żejt bil-fitosteroli/fitostanoli miżjudin</b>	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi ta' fitosteroli/fitostanoli</i>	Skont l-Anness III.5 tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011	
	Xahmijiet li jiddelku kif iddefiniti fil-punti B u C tal-Parti VII tal-Appendici II tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, hliet ix-xahmijiet u d-dlik għat-tisjir u ghall-qali magħmulin mill-butir jew minn xaham iehor tal-annimali	1. Il-prodotti li fihom l-ikel il-ġdid bħala ingredjent għandhom jiġu pprezentati b'tali mod li faċilment ikunu jistgħu jitqassmu f'porzjonijiet li jkun fihom massimu ta' fitosteroli/fitostanoli miż-juda ta' 3 g (fil-każ ta' porzjon wieħed kuljum) jew massimu ta' 1 g (fil-każ ta' tliet porzjonijiet kuljum). 2. L-ammont ta' fitosteroli/fitostanoli miżjud f'kontenit tax-xorb ma għandux ikun iż-żejjed minn 3 g. 3. Taħwir ghall-insalati, majoneż uzlazi mhawrin għandhom jiġu ppakkjati bhala porzjonijiet ta' wieħed.		
	Prodotti magħmulin mill-ħalib, bħall-prodotti magħmulin mill-ħalib xkumat u mill-ħalib nofsu xkumat, li jista' jkoll-hom il-frott u/jew ic-cereali miżjudin, prodotti magħmulin mill-ħalib iffermentat, bħal jogurt u prodotti magħmulin bil-ġobon (kontenut ta' xaham ta' ≤ 12 g ġhal kull 100 g) fejn jista' jkun li x-xaham tal-ħalib ikun tnaqqas jew ix-xaham jew il-proteini jkunu ssostitwiti komplettament jew parżjalment bix-xaham jew bil-proteini vegetali.			
	Xarbiet tas-sojja			
<b>Żejt estratt mill-klamari</b>	Tahlitiet imħawrin ghall-insalati, majoneż uzlazi mħawrin			
	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi ta' aċidu dokosaežaenoju (DHA) u aċidu ejkosapentenoju (EPA) flimkien</i>	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt tal-klamari".	
	Prodotti magħmulu mill-ħalib hliet xarbiet magħmulu bil-ħalib	200 mg/100 g jew ghall-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib hliet xarbiet	200 mg/100 g jew ghall-analogi tal-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		
	Xaham li jiddellek u hwawar	600 mg/100 g		
	Ċereali ghall-kolazzjon	500 mg/100 g		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aċidu dokosaežaenoju (DHA) u aċidu ejkosapentenoju (EPA) flimkien		
	Prodotti tal-furnara (hobżiet u bziezen)	200 mg/100 g		
	Bars taċ-ċereali	500 mg/100 g		
	Xarbiet mhux alkoholiċi (inkluzi xarbiet magħmula mill-halib)	60 mg/100ml		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	3 000 mg kuljum ghall-popolazzjoni generali 450 mg kuljum għan-nisa tqal u li qeqħ-din ireddgħu		
	Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom il-prodotti huma maħsuba		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet għall-kontroll tal-piż	200 mg/ikla		
<b>Preparazzjonijiet ta' frott ippasturizzati permezz ta' trattament bi pressjoni għolja</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Il-kliem "pasturizzat bi trattament ta' pressjoni għolja" għandu jidher hdejn isem il-preparazzjonijiet tal-frott ikkonċernati ippreżentati kif inħuma bhala preparazzjonijiet tal-frott, u f'kull prodott li jintużaw fih	
	Tipi ta' frott: tuffieħ, berquq, banana, tut, tuta żerqa, cirasa, ġewż tal-Indi, tin, gheneb, grejpfrut, mandolin, mango, bettieħ, hawħ, langas, ananas, pruna, lampun, rabarbru, frawli			
<b>Lamtu tal-qamhirrum iffosfat</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel ġdid fuq it-tikkettar tal-oġġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Lamtu tal-qamhirrum iffosfat"	
	Prodotti tal-furnara moħmija	15 %		
	Għażiex			
	Ċereali ghall-kolazzjon			
	Bars taċ-ċereali			

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Fosfatidilserina mill-fosfolipidi tal-ħut</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' fosfatidilserina	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Fosfatidilserina tal-ħut"	
	Xarbiet magħmulin bil-jogurt	50 mg/100ml		
	Trabijiet magħmula mit-trabijiet tal-ħalib	3 500 mg/100 g (ekwivalenti għal 40 mg/100 ml tal-prodott lest ghax-xorb)		
	Ikel ibbażat fuq il-jogurt	80 mg/100 g		
	Bars taċ-ċereali	350 mg/100 g		
	Helu magħmul miċ-ċikkulata	200 mg/100 g		
	Ikel għal skopijiet medici specjalistici id-definit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	B'konformità mar-Regolament (UE) Nru 609/2013		
<b>Fosfatidilserina mill-fosfolipidi tas-sojja</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' fosfatidilserina	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Fosfatidilserina tas-sojja"	
	Xarbiet magħmulin bil-jogurt	50 mg/100ml		
	Trabijiet magħmula mit-trab tal-ħalib	3,5 g/100 g (ekwivalenti għal 40 mg/100 ml tal-prodott lest ghax-xorb)		
	Ikel ibbażat fuq il-jogurt	80 mg/100 g		
	Bars taċ-ċereali	350 mg/100 g		
	Helu magħmul miċ-ċikkulata	200 mg/100 g		
	Ikel għal skopijiet medici specjalistici id-definit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	B'konformità mar-Regolament (UE) Nru 609/2013		
<b>Prodott tal-fosfolipidi li fih ammonti ugħwali ta' fosfatidilserina u aċidu fosfatidiku</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' fosfatidilserina	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Fosfatidilserina u aċidu fosfatidiku tas-sojja"	Il-prodott mhuwiex mahsub ghall-bejgh lil nisa tqal jew li jkunu jreddgħu
	Ċereali għall-kolazzjon	80 mg/100 g		
	Bars taċ-ċereali	350 mg/100 g		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn		
<b>Fosfolipidi mill-isfar tal-bajd</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' fosfatidilserina	B'konformità mar-Regolament (UE) Nru 609/2013			
	Ikkel ibbażat fuq il-jogurt	80 mg/100 g				
	Prodotti bhall-jogurt ibbażati fuq is-sojja	80 mg/100 g				
	Xarbiet magħmulin bil-jogurt	50 mg/100 g				
	Xarbiet magħmulin bis-sojja li jixbhu lill-jogurt	50 mg/100 g				
	Trabijiet magħmulu mit-trab tal-ħalib	3,5 g/100 g (ekwivalenti għal 40 mg/100 ml tal-prodott lest ghax-xorb)				
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	800 mg kuljum				
	Ikkel għal skopijiet medici specjalji kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	B'konformità mar-Regolament (UE) Nru 609/2013				
<b>Fitoglikoġenu</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oġġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Fitoglikoġenu"			
	Mhux specifikat					
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	B'konformità mar-Regolament (UE) Nru 1169/2011			
	Xarbiet magħmulin bir-ross	1. Il-prodotti għandhom ikunu ppreżentati b'tali mod li faċilment ikunu jist-ġlu jitqassmu fporzjonijiet ta' fitosteroli/fitostanoli miżjudha li jkun fihom massimu ta' 3 g (fil-każ ta' porzjon 1 kuljum) jew massimu ta' 1 g (fil-każ ta' 3 porzjonijiet kuljum). L-ammont ta' fitosteroli/fitostanoli miżjud f'kontenit tax-xorb ma ġħandux ikun iżżejjed minn 3 g. It-taħlitiet imħawrin ghall-insalati, il-majoneż u z-zlazi mhawrin.				
	Hobż tas-segala magħmul minn dqiq li fih $\geq 50\%$ segala (dqiq integrali tas-segala, q'lab tas-segala shah jew maqsuma u laqx tas-segala) u $\leq 30\%$ qamh; u li fih $\leq 4\%$ zokkor miżjud iż-żda mingħajr x-aħam miżjud.					
	It-taħlitiet imħawrin ghall-insalati, il-majoneż u z-zlazi mhawrin.					

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Xarbiet tas-sojja			
	Prodotti tat-tip tal-ħalib, bhalma huma l-prodotti tat-tip tal-ħalib xkumat u xkumat parzjalment, possibbilment biż-żieda ta' frott jew cereali, li fihom jista' jkun tnaqqas ix-xaham tal-ħalib, jew li fihom ix-xaham u/jew il-proteina tal-ħalib ġew issostitwiti parzjalment jew ghalkollox b'xaham jew proteina vegetali.			
	Prodotti magħmulin mill-ħalib iffermentat, bħal prodotti tat-tip tal-jogurt u tal-ġebon (b'kontenut ta' xaham ta' < 12 g f'kull 100 g), fejn jista' jkun li tnaqqas ix-xaham tal-ħalib, jew fejn ix-xaham u/jew il-proteina tal-ħalib ġew issostitwiti parzjalment jew ghalkollox b'xaham jew proteina vegetali.			
	Xahmijiet li jiddelku kif iddefiniti fil-punti B u C tal-Parti VII tal-Appendici II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2007, ħlief ix-xahmijiet u ddlik għat-tisjir u ghall-qali magħmulin mill-butir jew minn xaham iehor tal-animali.			
Żejt tal-qlub tal-ghanbaqar	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Għall-qali u biex jintuża għat-taħwir tal-ikel	Skont l-užu normali taż-żjut veġetalib bħala ikel		
Proteini tal-patata (ikkoagulati) u idrolisati tagħhom	Mhux specifikat		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Proteina tal-patata"	

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid	Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Prolil oligopeptidaži (preparazzjoni enzimatika)</b>	<p>Il-kategorija tal-ikel specifikat</p> <p>Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE għall-popolazzjoni adulta ġenerali</p>	<p>Livelli massimi</p> <p>120 PPU kuljum (2,7 g tal-preparazzjoni enzimatika kuljum) (<math>2 \times 10^6</math> PPI kuljum)            PPU — Unitajiet tal-Prolipeptidaži jew Unitajiet tal-Proteaze Prolina            PPI — Protease Picomole International</p>	<p>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Prolil oligopeptidaži"</p>
<b>Estratt ta' proteina mill-kliewi tal-qzieqeż</b>	<p>Il-kategorija tal-ikel specifikat</p> <p>Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE</p> <p>Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013</p>	<p>Livelli massimi</p> <p>3 kapsuli kuljum; li huma ugwali għal 12,6 mg ta' estratt mill-kliewi tal-qzieqeż kuljum            il-kontenut tad-diamminossidaži (DAO): 0,9 mg kuljum (3 kapsuli b'kontenut ta' DAO ta' 0,3 mg il-kapsula)</p>	
<b>Żejt taż-żerriegħha tal-kolza li fih hafna sustanza mhux saponifikabbli</b>	<p>Il-kategorija tal-ikel specifikat</p> <p>Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE</p>	<p>Livelli massimi</p> <p>1,5 g f'kull porzjon irakkomandat għall-konsum ta' kuljum</p>	<p>Id-denominazzjoni tal-ikel ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt taż-żejt tal-kolza"</p>
<b>Proteina taż-żejt tal-kolza</b>	Bħala sors ta' proteina veġetali fl-ikel minbarra fil-fornula tat-trabi u l-formula tal-prosegwiment		<ol style="list-style-type: none"> <li>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Proteina tal-kolza"</li> <li>Kull oggett tal-ikel li fih il-“proteina tal-kolza” għandu jgħorr dikjarazzjoni li dan l-ingredjent jista' jikkawża reazzjoni allergika fil-konsumaturi li huma allergiċi għall-mustarda u ghall-prodotti magħmulin biha. Fejn ikun rilevanti, din id-dikjarazzjoni għandha tidher qrib il-lista tal-ingredjenti.</li> </ol>

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Trans-resveratrolu</b>	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tas-supplimenti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Trans-resveratrolu". 2. It-tikkettar ta' supplimenti tal-ikel li fihom it-trans-resveratrolu għandu jkollu dikjarazzjoni li persuni li jkunu qed jużaw xi medicini għandhom jużaw il-prodott biss taħt sorveljanza medika.	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE għal popolazzjoni adulta (fl-ghamla ta' kapsuli jew pirmli)	150 mg kuljum		
<b>Trans-resveratrolu (mill-mikrobi)</b>	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tas-supplimenti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Trans-resveratrolu". 2. It-tikkettar ta' supplimenti tal-ikel li fihom it-trans-resveratrolu għandu jkollu dikjarazzjoni li persuni li jkunu qed jużaw xi medicini għandhom jużaw il-prodott biss taħt sorveljanza medika.	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	Bi qbil mal-użu normali fis-supplimenti tal-ikel tar-resveratrolu mill-gheruq tal-poligonju tal-Ğappun ( <i>Fallopia japonica</i> )		
<b>Estratt mill-ghalla tas-serduq</b>	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi</i>	Id-denominazzjoni tal-ikel ġidid fuq it-tikkettar tal-objetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt mill-ghalla tas-serduq" jew "Estratt mill-ghalla tal-kapuccell"	
	Xarbiet magħmulin bil-halib	40 mg/100 g jew mg/100 ml		
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib iffermentat	80 mg/100 g jew mg/100 ml		
	Prodotti tat-tip jogurt	65 mg/100 g jew mg/100 ml		
	Čobon frisk	110 mg/100 g jew mg/100 ml		
<b>Żejt tas-sacha inchi mill-<i>Plukenetia volubilis</i></b>	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi</i>	Id-denominazzjoni tal-ikel ġidid fuq it-tikkettar tal-objetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt tas-sacha inchi (Plukenetia volubilis)"	
	L-istess kif jintuża ż-żejt tal-kittien	Skont l-użu normali taż-żejt tal-kittien bhala ikel		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Salatrimi</b>	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. Id-denominazzjoni tal-ikel ġdid fuq it-tikkettar tal-oġġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "xaham b'inqas kaloriji (salatrimi)". 2. Għandu jkun hemm dikjarazzjoni li tgħid li l-konsum eċċessiv jista' jwas-sal għal disturbi gastrointestinali. 3. Għandu jkun hemm dikjarazzjoni li tgħid li dawn il-prodotti mhumiex maħsuben biex jintużaw għat-tfal.	
	Prodotti tal-furnara u pasti			
<b>Żejt tas-Schizochytrium sp. li fih hafna aċidu dokosaežaenoju (DHA) u aċidu ejkosapentenoju (EPA)</b>	<i>Il-kategorija tal-ikel specifikat</i>	<i>Livelli massimi ta' aċidu dokosaežaenoju (DHA) u aċidu ejkosapentenoju (EPA) flimkien:</i>	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oġġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt tal-mik-roalgi <i>Schizochytrium</i> sp. li fih hafna DHA u EPA"	
	Is-supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE maħsuben għall-popolazzjoni adulta, minbarra n-nisa tqal u n-nisa li jkunu qegħdin ireddgħu	3 000 mg kuljum		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE għan-nisa tqal u li qegħdin ireddgħu	450 mg kuljum		
	Ikel għal skopijiet medici specjalji kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma mahsuba l-prodotti		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha għall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet għall-kontroll tal-piż	250 mg/ikla		
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib u prodotti simili maħsuba għat-tfal żgħar	200 mg/100 g		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid	Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
Il-kategorija tal-ikel specifikat  Ikel magħmul biċ-ċereali ipproċessat u ikel tat-trabi għat-trabi u t-fal iż-żgħar kif iddefiniti fir-Regolament (UE) Nru 609/2013  Ikel maħsub biex jagħmel tajjeb ghall-użu ta' sforz muskolari qawwi, speċjalment ghall-isportivi  Oġġetti tal-ikel li fuqhom ikollhom dikjarazzjonijet tan-nuqqas jew tal-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014.	Livelli massimi ta' aċidu dokosaežaenoju (DHA) u aċidu ejkosapentenoju (EPA) flimkien:		
	Prodotti tal-furnara, (Hobżiet u Bziezen, Gallettini Helwin)	200 mg/100 g	
	Ċereali tal-kolazzjon	500 mg/100 g	
	Xahmijiet għat-tisjir	360 mg/100 g	
	Analogi ta' prodotti tal-halib ħlief xarbiet	600 mg/100 g ghall-ġobon; 200 mg/100 g ghall-prodotti tas-sojja u tal-halib tal-imitazzjoni (eskużi xarbiet)	
	Prodotti tal-halib ħlief xarbiet magħmul bil-halib	600 mg/100 g ghall-ġobon; 200 mg/100 g ghall-prodotti tal-halib (fosthom il-halib, il-ġobon frisk u l-prodotti tal-jogurt; ħlief ix-xarbiet)	
	Xarbiet mhux alkoholiċi (inklużi analogi ta' prodotti tal-halib u xarbiet magħmul bil-halib)	80 mg/100 g	
	Bars Nutrittivi/Bars taċ-ċereali	500 mg/100 g	
	Xaham li jiddellek u hwawar	600 mg/100 g	

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Żejt tas-Schizochytrium (ATCC PTA-9695)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aċċidu dokosaežaenoju	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt tal-mik-roalgi <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)"	
	Prodotti magħmula mill-ħalib ħlief xarbiet magħmula bil-ħalib	200 mg/100 g jew ghall-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib ħlief xarbiet	200 mg/100 g jew ghall-analogi tal-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		
	Xahmiet li jiddelku u hwawar	600 mg/100 g		
	Ćereali ghall-kolazzjon	500 mg/100 g		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefinit fid-Direttiva 2002/46/KE	250 mg kuljum ghall-popolazzjoni ġenerali		
		450 mg kuljum għan-nisa tqal u li jkunu qegħdin ireddgħu		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet ghall-kontroll tal-piż	250 mg/ikla		
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib u prodotti simili maħsuba għat-tfal żgħar	200 mg/100 g		
	Ikel mahsub biex jagħmel tajjeb ghall-użu ta' sforz muskolari qawwi, speċjalment ghall-isportivi			
	Oġġetti tal-ikel li fuqhom ikollhom dikjarazzjonijet tan-nuqqas jew tal-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014.			
	Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aciðu dokosaežaenoju		
	Prodotti tal-furnara, (ħobżiet, bziezen, u gallottini ħelwin)	200 mg/100 g		
	Bars taċ-ċereali	500 mg/100 g		
	Xaham għat-tisjir	360 mg/100 g		
	Xarbiet mhux alkoholiċi (inkluži analogi ta' prodotti tal-halib u xarbiet magħmul bil-halib)	80 mg/100ml		
	Formula tat-trabi u formula tal-prosegwiment kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	B'konformità mar-Regolament (UE) Nru 609/2013		
Żejt tas-Schizochytrium sp.	Ikel magħmul miċ-ċereali pproċessat u ikel tat-trabi għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar kif iddefiniti fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	200 mg/100 g		
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aciðu dokosaežaenoju		
	Prodotti magħmula mill-ħalib ħlief xarbiet magħmula bil-ħalib	200 mg/100 g jew ghall-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib ħlief xarbiet	200 mg/100 g jew ghall-analogi tal-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		
	Xahmet li jiddelku u ħawwar	600 mg/100 g		
	Čereali ghall-kolazzjon	500 mg/100 g		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	250 mg kuljum ghall-popolazzjoni generali  450 mg kuljum għan-nisa tqal u li jkunu qiegħdin ireddgħu		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aċċidu dokosaežaenojku		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha għall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet għall-kontroll tal-piż	250 mg/ikla		
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib u prodotti simili maħsuba għat-tfal żgħar	200 mg/100 g		
	Ikel magħmul miċ-ċereali pproċessat u ikel tat-trabi għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar kif iddefiniti fir-Regolament (UE) Nru 609/2013			
	Ikel mahsub biex jagħmel tajjeb għall-użu ta' sforz muskolari qawwi, speċjalment ghall-isportivi			
	Oġġetti tal-ikel li fuqhom ikollhom dikjarazzjonijiet tan-nuqqas jew tal-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014.			
	Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutrittivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti		
	Prodotti tal-furnara, (ħobżiet, bziezen u gallottini ġelwin)	200 mg/100 g		
	Bars taċ-ċereali	500 mg/100 g		
	Xaham għat-tisjir	360 mg/100 g		
	Xarbiet mhux alkoholici (inkluzi analogi tal-ħalib u xarbiet abbażi tal-ħalib)	80 mg/100ml		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
Żejt tas-Schizochytrium sp.(T18)	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aċċidu dokosaežaenoju	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Żejt tal-mikroalgi Schizochytrium sp."	
	Prodotti magħmula mill-ħalib ħlief xarbiet magħmula bil-ħalib	200 mg/100 g jew ghall-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib ħlief xarbiet	200 mg/100 g jew ghall-analogi tal-prodotti tal-ġobon 600 mg/100 g		
	Xahmiet li jiddelku u hwawar	600 mg/100 g		
	Ćereali ghall-kolazzjon	500 mg/100 g		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefinit fid-Direttiva 2002/46/KE	250 mg kuljum ghall-popolazzjoni ġenerali		
		450 mg kuljum għan-nisa tqal u li jkunu qegħdin ireddgħu		
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013 u sostituti ta' ikliet ghall-kontroll tal-piż	250 mg/ikla		
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib u prodotti simili maħsuba għat-tfal żgħar	200 mg/100 g		
	Ikel mahsub biex jagħmel tajjeb ghall-użu ta' sforz muskolari qawwi, speċjalment ghall-isportivi			
	Oġgetti tal-ikel li fuqhom ikollhom dikjarazzjonijet tan-nuqqas jew tal-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014.			
	Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	Skont ir-rekwiżiti nutritivi partikolari tal-persuni li għalihom huma maħsuba l-prodotti		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' aċċidu dokosaežaenojku		
	Prodotti tal-furnara, (ħobżiet, bziezen u gallettini ġelwin)	200 mg/100 g		
	Bars taċ-ċereali	500 mg/100 g		
	Xaħam għat-tisjir	360 mg/100 g		
	Xarbiet mhux alkoħoliċi (inkluži analogi ta' prodotti tal-ħalib u xarbiet magħmulin bil-ħalib)	80 mg/100ml		
	Formula tat-trabi u formula tal-prosegwiment kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	B'konformità mar-Regolament (UE) Nru 609/2013		
	Ikel magħmul miċ-ċereali pprocessat u ikel tat-trabi għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar kif iddefiniti fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	200 mg/100 g		
Estratt tal-fażola tas-sojja fermentata	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	1. Id-denominazzjoni tal-ikel ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt tal-fażola tas-sojja fermentata". 2. It-tikkettar ta' supplimenti tal-ikel li fihom l-estratt tal-fażola tas-sojja fermentata għandu jkollu dikjarazzjoni li tgħid li persuni li jkunu qegħdin ju-żaw xi medicini għandhom jikkuns-maw il-prodott biss taħt sorveljanza medika	
	Is-supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE (kapsuli, pirmli jew bħala terra) mahsuben għall-popolazzjoni adulta, minbarra n-nisa tqal u n-nisa li jkunu qiegħdin ireddgħu.	100 mg kuljum		
Estratt tas-sufara tal-qamħ li fih ħafna spermidina ( <i>Triticum aestivum</i> )	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "estratt tas-sufara tal-qamħ li fih ħafna spermidina"	
	Is-supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE mahsuben għall-popolazzjoni adulta	Ekwivalent għal massimu ta' 6 mg kuljum ta' spermidina		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Sukromalt</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Sucromalt". 2. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar għandu jkollha magħha indikazzjoni li l-prodott huwa sors ta' glukożju u ta' fruttożju.	
	Mħux speċifikat			
<b>Fibra mill-kannamiela</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi		
	Hobż	8 %		
	Prodotti tal-furnara	5 %		
	Prodotti ta' laħam u tal-muskoli	3 %		
	Taħwir tal-ikel u ħawwar	3 %		
	Ćobnijiet maħkuka	2 %		
	Oġġetti tal-ikel speċjali tad-dieta	5 %		
	Zlazi	2 %		
	Xarbiet	5 %		
<b>Estratt taż-żejt tal-ġirasol</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Estratt taż-żejt tal-ġirasol"	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	1,1 g kuljum		
<b>Mikroalgi <i>Tetraselmis chuii</i> mnixxa</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Mikroalgi <i>Tetraselmis chuii</i> mnixxa" jew "Mikroalgi <i>T. chuii</i> mnixxa".	
	Zlazi	20 % jew 250 mg kuljum		
	Imluha speċjali	1 %		
	Kondiment	250 mg kuljum		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	250 mg kuljum		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Therapon barcoo/ Scortum</b>	L-użu maħsub huwa eżatt bħal dak tas-salamun, jiġifieri l-preparazzjoni ta' prodotti tal-hut u ikliet għat-tisjir, fosthom prodotti tal-hut imsaġrin, nejjin, affumikati u moh-mija			
<b>D-Tagatożju</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "D-Tagatożju". 2. It-tikkettar ta' kull prodott li jkollu livell ta' D-Tagatożju li jaqbeż il-15 għ kull porzjon, u tax-xarbiet kollha li fl-istat ahħari tal-konsum ikun fihom aktar minn 1 % D-Tagatożju għandhom iġorru dikjarazzjoni li tghid li "l-konsum eċċessiv jista' jkollu effett las-sattiv".	
	Mhux specifikat			
<b>Estratt li fih hafna tassifolina</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "estratt li fih hafna tassifolina".	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE maħsubin għall-polazzjoni ġenerali minbarra t-trabi, it-tfal iż-żgħar, it-tfal u l-adolexenti ta' taħbi l-14-il sena.	100 mg kuljum		
<b>Trealożju</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	1. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tintwera jew fuq it-tikketta tal-prodott jew fil-lista tal-ingredjenti tal-ogġetti tal-ikel li fihom minnu. 2. Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar għandu jkollha magħha indikazzjoni li "t-Trealożju huwa sors ta' glukożju".	
	Mhux specifikat			

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Faqqiegh ittrattat bil-UV (<i>Agaricus bisporus</i>)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' vitamina D <sub>2</sub>		
	Faqqiegh ( <i>Agaricus bisporus</i> )	10 µg ta' vitamina D <sub>2</sub> /100 g fil-piż tal-faqqiegh frisk	<ol style="list-style-type: none"> <li>Id-denominazzjoni fuq it-tikketta tal-ikel il-ġdid li jinbiegħ tali kwali jew fuq it-tikketta tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandu jkun "Faqqiegh ittrattat bil-UV (<i>Agaricus bisporus</i>)".</li> <li>Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandu jkollha magħha indikazzjoni li "Intuża trattament hafif ikkontrollat biex jiżdiedu l-livelli tal-vitamina D" jew "Intuża trattament bil-UV biex iżid il-livelli tal-vitamina D<sub>2</sub>".</li> </ol>	
<b>Hmira tal-furnara ttrattata bil-UV (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' vitamina D <sub>2</sub>	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandu jkun "Hmira tal-vitamina D" jew "Hmira tal-vitamina D <sub>2</sub> "	
	Hobż u bziezen yeast-leavened	5 µg ta' vitamina D <sub>2</sub> /100 g kuljum		
	prodotti fini tal-forn li jkunu imħemmra bil-hmira	5 µg ta' vitamina D <sub>2</sub> /100 g kuljum		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	5 µg ta' vitamina D <sub>2</sub> kuljum		
<b>Hobż ittrattat bil-UV</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' vitamina D <sub>2</sub>	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-ogġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandu jkollha magħha d-dikjarazzjoni "fih il-vitamina D prodotta permezz ta' trattament bil-UV"	
	Hobż u bziezen imħemmra bil-hmira (mingħajr affarrijiet miżjuda fil-wiċċ)	3 µg ta' vitamina D <sub>2</sub> /100 g kuljum		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Halib ittrattat bil-UV</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi ta' vitamina D <sub>3</sub>	1. Id-denominazzjoni fuq it-tikketta tal-ikel il-ġdid għandha tkun "ittrattat bil-UV".	
	Il-ħalib shih pasturizzat kif inhu ddefinit fir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 għall-konsum kif inhu	5-32 µg/kg ghall-popolazzjoni ġenerali minbarra t-trabi	2. Meta l-ħalib ittrattat bir-radjazzjoni UV ikun fih ammont ta' vitamina D li jitqies li hu sinifikanti skont il-Punt 2 tal-Parti A tal-Annex XIII tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, id-denominazzjoni tat-tikkettar għandu jkollha magħha "fihi il-vitamina D prodotta mit-trattament bir-radjazzjoni UV" jew "halib li fihi il-vitamina D li tirriżulta mit-trattament bir-radjazzjoni UV".	
	Il-ħalib shih pasturizzat kif inhu ddefinit fir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 għall-konsum kif inhu	1-15 µg/kg ghall-popolazzjoni ġenerali minbarra t-trabi		
<b>Il-vitamina K<sub>2</sub> (menakinona)</b>	Irid jintuża bi qbil mad-Direttiva 2002/46/KE, mar-Regolament (UE) Nru 609/2013 u/jew mar-Regolament (KE) Nru 1925/2006		Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Menakinona" jew "Vitamina K <sub>2</sub> "	
<b>Estratt tan-nuħħala tal-qamħ</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "estratt tan-nuħħala tal-qamħ"	L-" <b>Estratt tan-nuħħala tal-qamħ</b> " mhuwiex awtorizzat għas-suq bhala suppliment tal-ikel jew bħala ingredjent ta' suppliment tal-ikel. U lanqas mhu permess li jinżied mal-formuli għat-trabi.
	Il-birra u s-sostituti tagħha	0,4 g/100 g		
	Ćereali lesti ghall-ikel	9 g/100 g		
	Prodotti tal-ħalib	2,4 g/100 g		
	Meraq tal-frott u tal-haxix	0,6 g/100 g		
	Soft drinks	0,6 g/100 g		
	Preparazzjonijiet tal-laħam	2 g/100 g		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid	Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>Betaglukani mill-ħmira</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Il-Livelli massimi tal-beta-glukani puri mill-ħmira ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ).	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oggetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "Hmira ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) betaglukani"
	Supplimenti tal-ikel kif iddefinit fid-Direttiva 2002/46/KE, minbarra s-supplimenti tal-ikel għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar	1,275 g kuljum għal tfal ta' aktar minn 12-il sena u ghall-popolazzjoni adulta ġenerali 0,675 g kuljum għal tfal ta' aktar minn 12-il sena	
	Sostituzzjoni tad-dieta kollha ghall-kontroll tal-piż kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013	1,275 g kuljum	
	Ikel għal skopijiet medici speċjali kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 609/2013, minbarra l-ikel bi skopijiet medici speċjali maħsub għat-trabi u għat-tfal iż-żgħar	1,275 g kuljum	
	Xarbiet ibbażati fuq il-meraq tal-frott u/jew tal-ħxejjex fosthom il-konċentrati u l-merqat deidratati	1,3 g/kg	
	Xarbiet bit-togħma tal-frott	0,8 g/kg	
	Trab ghall-preparazzjoni ta' xarbiet tal-kawkaw	38,3 g/kg (trab)	
	Xarbiet oħrajn	0,8 g/kg (lesti ghax-xorb) 7 g/kg (trab)	
	Bars taċ-ċereali	6 g/kg	
	Ċereali ghall-kolazzjon	15,3 g/kg	

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid		Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
Il-kategorija tal-ikel specifikat	Il-Livelli massimi tal-beta-glukani puri mill-ħmira ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ).			
	Čereali istantanji għal kolazzjon shun magħmulin minn qamħ shih u b'ħafna fibra	1,5 g/kg		
	Gallettini tat-tip cookie	6,7 g/kg		
	Gallettini tat-tip cracker	6,7 g/kg		
	Xarbiet magħmulin bil-ħalib	3,8 g/kg		
	Prodotti tal-ħalib iffermentat	3,8 g/kg		
	Analogi ta' prodotti tal-ħalib	3,8 g/kg		
	Halib imnixxef/trab tal-ħalib	25,5 g/kg		
	Sopop jew taħlitiet tas-sopop	0,9 g/kg (lesti biex tittiekel) 1,8 g/kg (ikkondensata) 6,3 g/kg (rab)		
	Čikkulata u ħlewwiet	4 g/kg		
	Bars jew trabijiet tal-proteini	19,1 g/kg		
	Ġamm, marmellata u dlik iehor magħ-mul mill-frott	11,3 g/kg		
Żeaksantina	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oġġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "żeaksantina sintetika"	
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE	2 mg kuljum		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Il-kundizzjonijiet li fihom jista' jintuża l-ikel il-ġdid	Rekwiżiti tat-tikkettar specifiċi oħrajn	Rekwiżiti oħrajn
<b>L-pidolat taż-żingu</b>	Il-kategorija tal-ikel specifikat	Livelli massimi	Id-denominazzjoni tal-ikel il-ġdid fuq it-tikkettar tal-oġġetti tal-ikel li fihom minn dan l-ikel għandha tkun "L-pidolat taż-żingu"
	L-ikel kopert bir-Regolament (UE) Nru 609/2013	3 g kuljum	
	Xarbiet maġħmulin bil-ħalib u xarbiet simili maħsuba għat-tfal iż-żgħar		
	Sostitut ta' ikla għall-kontroll tal-piż		
	Ikel maħsub biex jagħmel tajjeb għall-użu ta' sforz muskolari qawwi, speċjalment għall-isportivi		
	L-oġġetti tal-ikel li jgorru dikjarazzjoni tal-assenza jew tal-preżenza mnaqqsa tal-glutina skont ir-rekwiziti tar-Regolament ta' Implantazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 828/2014		
	Supplimenti tal-ikel kif iddefiniti fid-Direttiva 2002/46/KE		

(<sup>1</sup>) Ir-Regolament (UE) Nru 609/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-12 ta' Ġunju 2013 dwar ikel mahsub għat-trabi u t-tfal żgħar, ikel għal skopijiet medici speċjali, u bhala sostitut tad-dieta kollha għall-kontroll tal-piż u li jħassar id-Direttiva tal-Kunsill 92/52/KEE, id-Direttivi tal-Kummissjoni 96/8/KE, 1999/21/KE, 2006/125/KE u 2006/141/KE, id-Direttiva 2009/39/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u r-Regolamenti tal-Kummissjoni (KE) Nru 41/2009 u (KE) Nru 953/2009 (GU L 181, 29.6.2013, p. 35).

(<sup>2</sup>) Ir-Regolament ta' Implantazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 828/2014 tat-30 ta' Luju 2014 dwar ir-rekwiziti ghall-ghoti ta' informazzjoni lill-konsumaturi rigward in-nuqqas jew il-preżenza mnaqqsa ta' glutina fl-ikel (GU L 228, 31.7.2014, p. 5).

(<sup>3</sup>) Id-Direttiva 2002/46/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-10 ta' Ġunju 2002 dwar l-apprōximazzjoni tal-ligġijiet tal-Istati Membri dwar is-supplimenti tal-ikel (GU L 183, 12.7.2002, p. 51).

(<sup>4</sup>) Ir-Regolament (KE) Nru 1925/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-20 ta' Diċembru 2006 dwar iż-żieda ta' vitamini u minerali u ta' ċerti sustanzi oħra mal-ikel (GU L 404, 30.12.2006, p. 26)

(<sup>5</sup>) Id-Direttiva tal-Kunsill 2001/113/KE tal-20 ta' Diċembru 2001 li għandha x'taqsam mal-ġamm tal-frott, il-ġelatini u l-marmellati u mal-purejjet tal-qastan mogħtija l-hlewwa maħsuba għal konsum mill-bniedem (GU L 10, 12.1.2002, p. 67).

(<sup>6</sup>) Ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jħassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KE) Nru 922/72, (KE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007 (GU L 347, 20.12.2013, p. 671).

**Tabella 2: Specifikazzjonijiet**

L-Ikel il-Ġdid awtorizzat	Specifikazzjoni
<b>Acidu N-Aċetil-D-newramminiku</b>	<p><b>Deskrizzjoni:</b> L-acidu N-Aċetil-D-newramminiku huwa trab kristallin abjad jew abjad jagħti fl-isfar</p> <p><b>Definizzjoni:</b></p> <p><b>Isem kimiku:</b> Isijiet IUPAC: Acidu N-Aċetil-D-newramminiku (diidrat) Acidu 5-Aċetammid-3,5-dideoxi-D-gliċero-D-galakto-non-2-ulopiranożoniku (diidrat), Sinonimi: Acidu sialiku (diidrat)</p> <p><b>Formula kimika:</b> (acidu) <math>C_{11}H_{19}O_9</math> <math>C_{11}H_{23}NO_{11}</math> (<math>C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O</math>) (diidrat)</p> <p><b>Massa molekolari:</b> (acidu) 309,3 Da 345,3 (309,3 + 36,0) (diidrat)</p> <p><b>Nru CAS:</b> (acidu hieles) 131-48-6 50795-27-2 (diidrat)</p> <p><b>Specifikazzjonijiet:</b> Deskrizzjoni: trab ta' lewn abjad jew abjad jagħti fl-isfar pH (20 °C, soluzzjoni ta' 5 %) 1,7 - 2,5 Acidu N-Aċetil-D-newramminiku (diidrat): &gt; 97,0 % Ilma (id-diidrat jagħmel 10,4 %): ≤ 12,5 % (piż skont il-piż) Rmied, issulfat: &lt; 0,2 % (piż skont il-piż) Acidu acetetiku (bhala acidu hieles u/jew acetat tas-sodju): &lt; 0,5 % (piż skont il-piż)</p> <p><b>Metalli tqal:</b> Hadid: &lt;20,0 mg/kg Comb: &lt;0,1 mg/kg Residwi ta' proteini: &lt; 0,01 % (piż skont il-piż)</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikażzjoni
	<p><b>Solventi residwi:</b>            2-Propanolu: &lt; 0,1 % (piż skont il-piż)            Aċeton: &lt; 0,1 % (piż skont il-piż)            Aċetat tal-etyl: &lt; 0,1 % (piż skont il-piż)</p> <p><b>Kriterji mikrobijoloġiči:</b>  <i>Salmonella</i>: Assenti f25 g            Ghadd totali ta' aerobiċi meżofiliċi: &lt; 500 CFU/g            Enterobacteriacae: Assenti f10 g  <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Assenti f10 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: Assenti f25 g  <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 CFU/g            Hmejjer: &lt; 10 CFU/g            Mofof: &lt; 10 CFU/g            Endotossini residwi: &lt; 10 EU/mg            CFU: Unitàjet li jiffurmaw il-kolonji; EU: Unitajiet Endotossini.</p>
<i>Adansonia digitata</i> polpa tal-frott imnixxef tal-(Baobab)	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Il-frott tal-Baobab (<i>Adansonia digitata</i>) jinhasad mis-siġar Il-qxur ibsin jinqasmu u l-polpa titneħha minn maž-żerriegħa u minn mal-qoxra. Din tintahan u tiġi sseparata flottijiet ta' polpa hoxna u polpa fina (id-daqs tal-partikoli bejn 3 u 600 µ) imbagħad tiġi ppakkjata.</p> <p><b>Komponenti nutrittivi tipici</b>            Indewwa (telf mit-tnixxif) (g/100 g): 4,5-13,7            Proteina (g/100 g): 1,8-9,3            Xaham (g/100 g): 0-1,6            Karboidrati totali (g/100 g): 76,3-89,5            Zokkor totali (fl-ghamla ta' glukożju): 15,2-36,5            Sodju (g/100 g): 0,1-25,2</p> <p><b>L-iSpécifikażzjonijiet analitiċi:</b>            Materjal barrani: Mhux aktar minn 0,2 %            Indewwa (telf mit-tnixxif) (g/100 g): 4,5-13,7            Rmied (g/100 g): 3,8-6,6</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
Estratt mill-kolturi taċ-ċelloli ta' <i>Ajuga reptans</i>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            L-estratt idroalkoholiku mit-tessut ta' kolturi tal-<i>Ajuga reptans</i> L. li hu ekwivalent sostanzjali tal-estratti mill-partijiet 'il fuq mill-hamrija li jwarrdu tal-<i>Ajuga reptans</i> li jinkisbu mill-kulturi tradizzjonali.</p>
L-Alanil-L-Glutamina	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Il-Glutammina L-Al-L tiġi prodotta permezz tal-fermentazzjoni b'rizza tal-<i>Escherichia coli</i> mmodifikata ġenetikament. Waqt il-process tal-fermentazzjoni, l-ingredjent inixxi fil-medium tat-tkabbir imbagħad jiġi sseparat minn dan u jiġi ppurifikat sa konċentrazzjoni ta' &gt; 98 %.            Dehra: Trab kristallin abjad            Puritā: &gt; 98 %            Spettometrija infraħamra: Konformità mal-istandard ta' referenza            Id-dehra tas-soluzzjoni: Bla kulur u luċidu            Assaġġ (niexef): 98-102 %            Sostanzi relatați (individwalment): ≤ 0,2 %            Residwu mat-tqabbiđ: ≤ 0,1 %            Telf fit-tnixxif: ≤ 0,5 %            Rotazzjoni ottika: + 9,0 - + 11,0°            pH (1 %; H<sub>2</sub>O): 5,0-6,0            Ammonju (NH<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %            Klorur (Cl<sup>-</sup>): ≤ 0,020 %            Sulfat (SO<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %  <b>Kriterji mikrobijologiċi:</b>  <i>Escherichia coli</i>: Assenza/g</p>
Żejt tal-alga miksub mill-mikroalgi <i>Ulkenia</i> sp.	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Żejt mill-mikroalgi <i>Ulkenia</i> sp.            Valur acīduż: ≤ 0,5 mg KOH/g            Valur tal-perossidu (PV): ≤ 5,0 meq/kg żejt            Ndewwa u volatili: ≤ 0,05 %            Materjal insaponifikabbi: ≤ 4,5 %            Aċċidi xahmin trans: ≤ 1,0 %            Kontenut ta' DHA: ≥ 32 %</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
Żejt taż-żerriegħha tal-Allanblackia	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b> Iż-żejt taż-żerriegħha tal-Allanblackia jinkiseb miż-żerriegħha tal-ispeċi tal-allanblackia: <i>A. floribunda</i> (sinonimu ta' <i>A. parviflora</i>) u <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Kompozizzjoni tal-acidi xahmin:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acidu lawriku (C12:0): &lt; 1,0 %</li> <li>Acidu miristiku (C14:0): &lt; 1,0 %</li> <li>Acidu palmitiku (C16:0) &lt; 2,0 %</li> <li>Acidu palmitolejku (C16:1): &lt; 1,0 %</li> <li>Acidu steariku (C18:0): 45-58 %</li> <li>Acidu olejku (C18:1): 40-51 %</li> <li>Acidu linolejku (C18:2): &lt; 1,0 %</li> <li>γ-Acidu linolejku (C18:3): &lt; 1,0 %</li> <li>Acidu arakidiku (C20:0): &lt; 1,0 %</li> <li>Acidi xahmin hielsa: massimu ta' 0,1 %</li> </ul> <p><b>Karatteristiċi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acidi xahmin trans: massimu ta' 0,5 %</li> <li>Valur tal-perossidu: massimu ta' 0,8 meq/kg</li> <li>Valur tal-jodju: &lt; 46 g/100 g</li> <li>Materja insaponifikabbli: massimu ta' 1,0 %</li> <li>Valur tas-saponifikazzjoni: 185 – 198 mg KOH/g</li> </ul>
Estratt tal-werqa tal- <i>Aloe macroclada</i> Baker	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b> Estratt ġel magħmul trab li jinkiseb mill-weraq tal-<i>Aloe macroclada</i> Baker li hu ekwivalent sostanzjali tal-istess ġel li jinkiseb mill-weraq tal-<i>Aloe vera</i> L. Burm.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rmied: 25 %</li> <li>Fibra: 28,6 %</li> <li>Xaham: 2,7 %</li> <li>Ndewwa: 4,7 %</li> <li>Polisakkaridi: 9,5 %</li> <li>Proteina: 1,63 %</li> <li>Glukożju: 8,9 %</li> </ul>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>Żejt tal-Krill tal-Antartiku miksub mill-<i>Euphausia superba</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Biex jinkiseb l-estratt lipidu mill-Krill tal-Antartiku (<i>Euphausia superba</i>) il-lipidi jinkisbu mill-krill iffrīżat mghaffeg jew mill-krill mithun imnixxel bl-użu ta' solvent tal-estrazzjoni approvat (skont id-Direttiva 2009/32/KE). Il-proteini u l-krill jitnehħew mill-estratt tal-lipidi permezz tal-filtrazzjoni. Is-solventi tal-estrazzjoni u l-ilma residwu jitneħħew permezz tal-evaporazzjoni.</p> <p>Valur tas-saponifikazzjoni: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Valur tal-perossidu (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg żejt</p> <p>Ndewwa u volatili: ≤ 3 % jew 0,6 espressi bħala attivită tal-ilma f'temperatura ta' 25 °C</p> <p>Fosfolipidi: 35-50 %</p> <p>Aċidi xahmin trans: ≤ 1 %</p> <p>EPA (aċidu ejkosapentenojku): ≥ 9 %</p> <p>DHA (aċidu dokosaežaenojku): ≥ 5 %</p>
<b>Żejt tal-Krill tal-Antartiku li fih hafna fosfolipidi miksub mill-<i>Euphausia superba</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Iż-żejt li fih hafna fosfolipidi jinkiseb mill-krill tal-Antartiku (<i>Euphausia superba</i>) permezz ta' hasil imtenni b'solventi approvati (skont id-Direttiva 2009/32/KE) biex jinġied il-kontenut ta' fosfolipidi fiz-żejt. Is-solventi jitneħħew mill-prodott finali permezz tal-evaporazzjoni.</p> <p>Valur tas-saponifikazzjoni: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Valur tal-perossidu (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg żejt</p> <p>Stabbiltà ossidattiva: Il-prodotti kollha tal-ikel li fihom iż-żejt tal-Krill tal-Antartiku miksub mill-<i>Euphausia superba</i> li fih hafna fosfolipidi iridu juru stabbiltà ossidattiva fl-ittestjar permezz ta' metodologija nazzjonali/internazzjonali xierqa u rikonoxxta (eż. AOAC)</p> <p>Ndewwa u volatili: ≤ 3 % jew 0,6 espressi bħala attivită tal-ilma f'temperatura ta' 25 °C</p> <p>Fosfolipidi: ≥ 60 %</p> <p>Aċidi xahmin trans: ≤ 1 %</p> <p>EPA (aċidu ejkosapentenojku): ≥ 9 %</p> <p>DHA (aċidu dokosaežaenojku): ≥ 5 %</p>
<b>Żejt li fih hafna aċidu arakidoniku miksub mill-fungus <i>Mortierella alpina</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Iż-żejt luċidu u isfar li fih hafna aċidu arakidoniku jinkiseb permezz tal-fermentazzjoni tar-razex IS-4, I49-N18 and FJRK-MA01 mhux immodifikat geneitikament tal-faqqiegħ <i>Mortierella alpina</i> bl-użu ta' likwidu addattat. Imbagħad iż-żejt jinhareg mill-bijomassa u jiġi ppurifikat.</p> <p>Aċidu arakidoniku: ≥ 40 % tal-piż tal-kontenut totali ta' aċidu xahmi</p> <p>Aċidi xahmin ħielsa: ≤ 0,45 % tal-piż tal-kontenut totali ta' aċidu xahmi</p> <p>Aċidi xahmin trans: ≤ 0,5 % tal-piż tal-kontenut totali ta' aċidu xahmi</p> <p>Materja insaponifikabbli: ≤ 1,5 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Valur tal-perossidu: ≤ 5 meq/kg      Valur tal-anisidin: ≤ 20      Valur aċiduż: ≤ 1,0 KOH/g      Ndewwa: ≤ 0,5 %</p>
Żejt tal-Argan mill- <i>Argania spinosa</i>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>      Iż-żejt tal-argan jinkiseb permezz tal-ipressar kiesah tal-qlub tal-frott tal-<i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels, li jixbhu l-lewż. Il-qlub jistgħu jinhmew qabel ma jiġu ppressati, iżda mingħajr ma jkollhom kuntatt dirett mal-fjamma.</p> <p><b>Kompożizzjoni:</b></p> <p>Aċidu palmitiku (C16:0): 12-15 %      Aċidu steariku (C18:0): 5-7 %      Aċidu olejku (C18:1): 43-50 %      Aċidu linolejku (C18:2): 29-36 %      Materja insaponifikabbli: 0,3-2 %      Ammont totali ta' steroli: 100-500 mg/100 g      Tokoferoli totali: 16-90 mg/100 g      Aċidità oleika: 0,2-1,5 %      Valur tal-perossidu: &lt; 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>
Oleoreżina li fiha ġafna astaksantin mill-algi <i>Haematococcus pluvialis</i>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>      L-Astaksantin huwa karotenojde li jiġi prodott mill-algi <i>Haematococcus pluvialis</i>. Il-metodi tal-produzzjoni għat-tkabbir tal-algi jvarjaw; jistgħu jintużaw sistemi magħluqin esposti għad-dawl tax-xemx, jew b'dawl artificjali kkontrollat b'mod strett, inkella jistgħu jintużaw vaski miftuhin. Iċ-ċelloli tal-algi jinhasdu u jitnixxfu; l-oleoraża tinkiseb bl-użu ta' CO<sub>2</sub> superkritiku jew bl-użu ta' solvent (aċċetat etiliku). L-Astaksantin jiġi dilwit u standardizzat għal 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % jew 20 % bl-użu taż-żejt taż-żeġġa, żejt tal-ghosfor, żejt tal-ġirasol jew bl-użu ta' trigliceridi b'katina medja (MCT).</p> <p><b>Il-kompożizzjoni tal-oleoraża:</b></p> <p>Xaham: 42,2- 99 %      Proteina: 0,3-4,4 %      Karboidrati: 0-52,8 %      Fibra &lt; 1,0 %      Rmied: 0,0-4,2 %      Spécifikkazzjoni tal-Karotenojdi w/w%      Astaksantini totali: 2,9-11,1 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>9-ċis-astaksantin: 0,3-17,3 %      13-ċis-astaksantin: 0,2-7,0 %      Monoesteri tal-astaksantin: 79,8-91,5 %      Diesteri tal-astaksantin: 0,16-19,0 %      B-Karotene: 0,01-0,3 %      Luteina: 0-1,8 %      Kantaksantin: 0-1,30 %</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b></p> <p>Batterji aerobiċi totali: &lt; 3 000 CFU/g      Hmira u Moffa: &lt; 100 CFU/g      Koliformi: &lt; 10 CFU/g  <i>E. coli</i>: Negativ  <i>Salmonella</i>: Negativ  <i>Staphylococcus</i>: Negativ</p>
Żerriegħha tal-ħabaq ( <i>Ocimum basilicum</i> )	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Il-ħabaq (<i>Ocimum basilicum</i> L.) huwa tal-familja "Lamiaceae" fl-ordni "Lamiales". Wara l-hsad, iż-żrieragh jitnaddfu b'mod mekkaniku. Il-fjuri, il-weraq u l-partijiet l-ohra tal-pjanta jitneħħew. L-ogħla livell ta' purità taż-żerriegħha tal-ħabaq irid jiġi żgurat permezz tal-iffiltrar (jew ottiku inkella mekkaniku). Il-proċess tal-produzzjoni ta' xarbiet tal-meraq tal-frott u ta' taħlitiet ta' meraq tal-frott u tal-haxix li fihom iż-żerriegħha tal-ħabaq (<i>Ocimum basilicum</i> L.) jinvolvi l-idratazzjoni minn qabel u l-pasturizzazzjoni taż-żerriegħha. Hemm fis-seħħ kontrolli mikrobijologiċi u sistemi ta' monitoraġġ.</p> <p>Materja Niexfa: 94,1 %      Proteina: 20,7 %      Xaham: 24,4 %      Karboidrati: 1,7 %      Fibra 40,5 % (Metodu: AOAC 958.29)      Rmied: 6,78 %</p>
Estratt iffermentat tal-fažola sewda	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>L-estratt tal-fažola sewda ffermentata (estratt Touchi) huwa trab fin kannella ċar li fih ġafna proteina u jinkiseb bl-estrazzjoni tal-ilma minn fažola tas-sojja żgħira (<i>Glycine max (L.) Merr.</i>) iffermentata bl-<i>Aspergillus oryzae</i>. L-estratt fih inibitħur maltaži.</p> <p><b>Karatteristiċi:</b></p> <p>Xaham: ≤ 1,0 %      Proteina: ≥ 55 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Ilma: ≤ 7,0 %  Rmied: ≤ 10 %  Karboidrati: ≥ 20 %  attività inibitorja tal-maltaži: IC<sub>50</sub> minimu 0,025 mg/ml  Isoflavun tas-sojja: ≤ 0,3 g/100 g</p>
<b>Lattoferrina bovina</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Il-lattoferrina bovina hija proteina li tokkorri b'mod naturali fil-halib tal-baqr. Din hija glikoproteina ferroleganti, ta' madwar 77 kDa, u tikkonsisti minn katina wahda ta' polipeptidi ta' 689 aċidu amminiku.  Il-proċess tal-produzzjoni: Il-lattoferrina bovina tiġi iżolata mill-halib xkumat jew mill-ġobon moxx permezz ta' skambju joniku u stadji sussegwenti ta' ultrafiltrazzjoni. Fl-ahhar nett din titnixxew jew b'mod liofilizzat jew b'atomizzazzjoni u l-partikoli kbar jintgħarblu. Dan huwa trab fir-roża ċar prattikament bla riha</p> <p><b>Il-proprietajiet fiżikokimiċi tal-lattoferrina bovina:</b></p> <p>Ndewwa: &lt; 4,5 %  Rmied: &lt; 1,5 %  Arseniku: &lt; 2,0 mg/kg  Hadid: &lt; 350 mg/kg  Proteina: &gt; 93 %  li minnhom il-lattoferrina bovina: &gt; 95 %  li minnhom proteini oħrajn: &lt; 5,0 %  pH (2 % ta' soluzzjoni, 20 °C): 5,2-7,2  Is-solubbiltà (2 % ta' soluzzjoni, 20 °C): shiha</p>
<b>Iż-żejt taż-żerriegħha tal-Buglossoides arvensis</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Iż-żejt raffinat tal-Buglossoides huwa estratt miż-żerriegħha tal-Buglossoides arvensis (L) I.M.Johnst  Aċidu alfa-linoleniku: ≥ 35 % piż skont il-piż tat-total ta' aċidi xahmin  Aċidu stearidoniku: ≥ 15 % piż skont il-piż tat-total ta' aċidi xahmin  Aċidu linoleiku: ≥ 8,0 % piż skont il-piż tat-total ta' aċidi xahmin  Aċidi xahmin trans: ≤ 2,0 % tat-total ta' aċidi xahmin  Valur aċiduż: ≤ 0,6 mg KOH/g  Valur tal-perossidu: ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub> /kg  Kontenut mhux saponifikabbli: ≤ 2,0 %  Kontenut ta' proteini (total ta' nitrogenu): ≤ 10 µg/ml  Alkalojdi pirrolizidiniċi: Mhux individwat b'limitu ta' deteżżjoni ta' 4,0 µg/kg</p>

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>Żejt tal-<i>Calanus finmarchicus</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Dan l-ikel il-ġdid lewn ir-rubini, huwa żejt kemxejn viskuż b'riha hafifa ta' frott tal-bahar, li jiġi estratt mill-krustacju (zooplankton marin) <i>Calanus finmarchicus</i>. L-ingredjent jikkonsisti primarjament minn esteri tax-xama' (&gt; 85 %) b'ammonti żgħar ta' trigliceridi u lipidi newtrali oħrajn.</p> <p><b>Speċifikazzjonijiet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ilma: &lt; 1,0 %</li> <li>Esteri tax-xama': &gt; 85 %</li> <li>Total ta' aċidi xaħmin: &gt; 46 %</li> <li>Aċidu Ejkosapentenojku (EPA): &gt; 3,0 %</li> <li>Aċidu dokosaežaenojku (DHA): &gt; 4,0 %</li> <li>Total ta' alkoħol xaħmi: &gt; 28 %</li> <li>C20:1 n-9 alcoħol xaħmi: &gt; 9,0 %</li> <li>C22:1 n-11 alcoħol xaħmi: &gt; 12 %</li> <li>Aċidi xaħmin trans: &lt; 1,0 %</li> <li>Esteri tal-astaksantina: &lt; 0,1 %</li> <li>Valur tal-perossidu: &lt; 3,0 meq. O<sub>2</sub>/kg</li> </ul>
<b>Baži taċ-ċuwingamm (glikol tal-monometossipolietilen)</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  L-ingredjent ġdid tal-ikel huwa polimeru sintetiku (In-numru tal-privattiva WO2006016179). Jikkonsisti f-polimeri bi friegħi ta' glikol tal-monometossipolietilen (MPEG) ittrapjantanti fuq poliisopren-graft-anidrid malejku (PIG-g-MA), u ta' MPEG li ma jkunx irreagixxa (inqas minn 35 % tal-piż).</p> <p>Lewn abjad jagħti fl-abjad safrani.</p> <p>Nru CAS: 1246080-53-4</p> <p><b>Karatteristiċi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ndewwa: &lt; 5,0 %</li> <li>Aluminju: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>Litju: &lt; 0,5 mg/kg</li> <li>Nikil: &lt; 0,5 mg/kg</li> <li>Anidride residwali: &lt; 15 µmol/g</li> <li>Indiči tal-polidispersità: &lt; 1,4</li> <li>Isoprin: &lt; 0,05 mg/kg</li> <li>Ossidu tal-etilen: &lt; 0,2 mg/kg</li> <li>Anidride malejka ħielsa: &lt; 0,1 %</li> </ul>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p>Total ta' oligomeri (inqas minn 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg  Glikol tal-etilen: &lt; 200 mg/kg  Glikol tad-dietilen: &lt; 30 mg/kg  Monoetilen glikol metil etere: &lt; 3,0 mg/kg  Dietilen glikol metil etere: &lt; 4,0 mg/kg  Trieten glikol metil etere: &lt; 7,0 mg/kg  1,4-Dijoksan: &lt; 2,0 mg/kg  Formaldeid: &lt; 10 mg/kg</p>
<b>Baži taċ-ċuwingamm (kopolimeru tal-etere metilviniliku u tal-anidride malejka)</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Il-kopolimeru tal-metilviniletere u tal-anidride malejka huwa kopolimeru anidru tal-metilviniletere u tal-anidride malejka.  Trab ġieri, abjad jagħti fl-abjad safrani  Nru CAS: 9011-16-9</p> <p><b>Puritā:</b>  Valur tal-Assaġġ: Mill-inqas 99,5 % fil-materja niexfa  Viskożità spċċifika (1 % ta' MEK): 2-10  Residwu tal-metilviniletere: ≤ 150 ppm  Residwu tal-anidride malejka: ≤ 250 ppm  Acetaldeid: ≤ 500 ppm  Metanol: ≤ 500 ppm  Perossidu dilawrojl: ≤ 15 ppm  Ammont totali ta' Metalli tqal: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Kriterji mikrobijoloġiči:</b>  L-ghadd totali tal-kolonji aerobiċi: ≤ 500 CFU/g  Moffa/hmira: ≤ 500 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: Test negattiv  <i>Salmonella</i>: Test negattiv  <i>Staphylococcus aureus</i>: Test negattiv  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Test negattiv</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
Żejt taċ-ċchia mis- <i>Salvia hispanica</i>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Iż-żejt taċ-ċchia jiġi prodott miż-żerriegħa taċ-ċchia (<i>Salvia hispanica L.</i>) (99,9 % pura) permezz tat-tagħsir kiesah. Ma jintużawx solventi u, ladarba jiġi magħsur, iż-żejt jinżmamm f'tankijiet ta' dikantazzjoni u jsirlu proċess ta' filtrazzjoni biex jitneħħew l-impuritajiet. Jista' jiġi prodott ukoll permezz tal-es-trazzjoni bis-CO<sub>2</sub>, superkritiku</p> <p><b>Il-proċess tal-produzzjoni:</b>            Prodott permezz tat-tagħsir kiesaħ. Ma jintużawx solventi u, ladarba jiġi magħsur, iż-żejt jinżmamm f'tankijiet ta' dikantazzjoni u jsirlu proċess ta' filtrazzjoni biex jitneħħew l-impuritajiet.            Aċidità espressa bhala aċidu olejku: ≤ 2,0 %            Valur tal-perossidu: ≤ 10 meq/kg            Impuritajiet insolubbli: ≤ 0,05 %            Aċidu alfa-linoleniku: ≥ 60 %            Aċidu linoleiku: 15-20 %</p>
Żerriegħha taċ-ċchia ( <i>Salvia hispanica</i> )	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Iċ-Ċchia (<i>Salvia hispanica</i>) hija pjanta sajfija erbaċea annwali li tagħmel mal-familja tal-Labiatae. Wara l-ħsad, iż-żrieragh jitnaddfu b'mod mekkaniku. Il-fjuri, il-weraq u l-partijiet l-oħra tal-pjanta jitneħħew.            Materja niexfa: 90-97 %            Proteina: 15-26 %            Xaham: 18-39 %            Karboidrati (*): 18-43 %            Fibra Mhux Raffinata (**): 18-43 %            Rmied: 3-7 %            (*) Il-karboidrati jinkludu l-valur tal-fibra (UE: il-karboidrati huma disponibbli = zokkor + lamtu)            (**) Il-fibra mhux raffinata hija dik il-parti tal-fibra li tkun magħmula principally minn cellulosa, pentosani u lignin, li mħumiex digeribbli</p> <p><b>Il-proċess tal-produzzjoni:</b>            Il-proċess tal-produzzjoni tal-merqat tal-frott u ta' tahlitiet ta' merqat tal-frott li fihom iż-żerriegħha taċ-Ċchia jinvölv i-idratazzjoni minn qabel u l-pasturizzazzjoni taż-żerriegħha. Hemm fis-sehh kontrolli mikrobijologiči u sistemi ta' monitoraġġ.</p>
Kompost ta' kitina-glukan mill- <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Il-kitina-glukan tinkiseb mill-miċelju tal-<i>Aspergillus niger</i>; dan huwa trab maħlul, bla riha, ta' lewn kemxejn safrani. Għandu kontenut ta' materja niexfa ta' 90 % jew aktar.            Il-Kitin-glukanu huwa fil-biċċa l-kbira magħmul minn żewġ polisakkariidi:            — il-Kitin, magħmul minn unitajiet imtennija ta' N-aċetil-D-glukożammina (Nru CAS: 1398-61-4),            — il-beta (1, 3)-glukan, magħmul minn unitajiet imtennija ta' D-glukożju (Nru CAS: 9041-22-9).</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p>Telf fit-tnixxif: ≤ 10 %</p> <p>Kitin-Glukan ≥ 90 %</p> <p>Proporżjon ta' kitin għall-glukan: 30:70 sa 60:40</p> <p>Rmied: ≤ 3,0 %</p> <p>Lipidi: ≤ 1,0 %</p> <p>Proteini: ≤ 6,0 %</p>
<b>Kompost ta' kitina-glukan mill-<i>Fomes fomentarius</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b> Il-kompost tal-kitin-glukan jinkiseb mill-ħitan taċ-ċelloli tal-frott tal-faqqiegh <i>Fomes fomentarius</i>. Dan huwa magħmul primarjament minn żewġ polisakka-ridi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— il-Kitin, magħmul minn unitajiet imtennija ta' N-acetil-D-glukosamin (Nru CAS: 1398-61-4);</li> <li>— Il-beta-(1,3)(1,6)-D-glukan, magħmul minn unitajiet imtennija ta' D-glukożju (Nru CAS: 9041-22-9).</li> </ul> <p>Il-proċess tal-produzzjoni fih bosta passi, fosthom: it-tindif, it-naqqis tad-daqs u t-thin, it-trattib fl-ilma, u t-tishin f'soluzzjoni alkalina, il-hasil u t-tnixxif. Ma ssirx idrolizi waqt il-proċess tal-produzzjoni.</p> <p>Dehra: Trab kannella bla riħa u bla toghma</p> <p><b>Purità:</b></p> <p>Ndewwa: ≤ 15 %</p> <p>Rmied: ≤ 3,0 %</p> <p>Kitin-Glukan ≥ 90 %</p> <p>Proporżjon ta' kitin għall-glukan: 70:20</p> <p>It-total tal-karboidrati, minbarra l-glukani: ≤ 0,1 %</p> <p>Proteini: ≤ 2,0 %</p> <p>Lipidi: ≤ 1,0 %</p> <p>Melanini: ≤ 8,3 %</p> <p>Addittivi: Xejn</p> <p>pH: 6,7-7,5</p> <p><b>Metalli tqal:</b></p> <p>Čomb (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Kadmju (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Merkurju (ppm): ≤ 0,03</p> <p>Arseniku (ppm): ≤ 0,20</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
	<p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b></p> <p>Total ta' batterji meżofli: <math>\leq 10^3</math> /g  Hmira u moffa: <math>\leq 10^3</math> /g  Koliformi fi 30 °C: <math>\leq 10^3</math> /g  <i>E. coli</i>: <math>\leq 10</math>/g  <i>Salmonella</i> u batterji patoġeniċi oħrajn: Assenti f-25 g</p>
<p><b>Estratt ta' kitosan mill-faqkieġħ (Agaricus bisporus; Aspergillus niger)</b></p>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>L-estratt ta' kitosan (li fih primarjament il-poli(D-glukożammina)) jinkiseb miz-zkuk tal-<i>Agaricus bisporus</i> jew mill-miċelju tal-<i>Aspergillus niger</i>. Il-proċess tal-produzzjoni bbrevvettat fih bosta passi, fosthom: l-estrazzjoni u deaċetilazzjoni (l-idrolizi) f'medium alkalin, is-solubilizzazzjoni f'medium aċi-duż, il-preċipitazzjoni f'medium alkalin, il-hasil u t-tnejxif.</p> <p>Sinonimu: Poli(D-glukożammina)  Numru CAS tal-kitosan: 9012-76-4  Formula tal-kitosan: <math>(C_6H_{11}NO_4)_n</math>  Dehra: trab fin ġieri  Aspett: Abjad miksur sa jagħti fil-kannella  Riħa: Mingħajr riħa  <b>Purità:</b>  Kontenut tal-kitosan (% piż skont il-piż niexef): 85  Kontenut tal-glukan (% piż skont il-piż niexef): <math>\leq 15</math>  Telf fit-tnejxif (% piż skont il-piż niexef): <math>\leq 10</math>  Viskožità (1 % in 1 % ta' aċidu acetiku): 1-15  Grad ta' acetilizzazzjoni (fil-%mol skont il-piż imxarrab): 0-30  Viskožità (1 % fl-aċidu acetiku 1 %) (mPa.s): 1-14 għall-kitosan mill-<i>Aspergillus niger</i>; 12-25 għall-kitin mill-<i>Agaricus bisporus</i>  Rmied (% piż skont il-piż niexef): <math>\leq 3,0</math>  Proteini (% piż skont il-piż niexef): <math>\leq 2,0</math>  Id-daqi tal-partikoli: &gt; 100 nm  Densità volumetrika tal-massa wara t-taptip (<math>g/cm^3</math>): 0,7-1,0  Kapaċità li jinrabat max-xaham 800x 9 (piż skont il-piż imxarrab): mogħdija</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p><b>Metalli tqal:</b>            Merkurju (ppm): ≤ 0,1            Čomb (ppm): ≤ 1,0            Arseniku (ppm): ≤ 1,0            Kadmju (ppm): ≤ 0,5</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiči:</b>            Ghadd aerobiku (CFU/g): ≤ 10<sup>3</sup>            Ghadd ta' ħmira u moffa (CFU/g): ≤ 10<sup>3</sup>  <i>Escherichia coli</i> (cfu/g): ≤ 10  <i>Enterobacteriaceae</i> (CFU/g): ≤ 10  <i>Salmonella</i>: Assenti f25 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: Assenti f25 g</p>
Sulfat tal-kondrojtin	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Sulfat tal-kondrojtin (melh tas-sodju) huwa prodott bijosintetiku. Jinkiseb permezz tas-sulfazzjoni kimika tal-kondrojtin miksub mill-fermentazzjoni bil-batterju <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 tar-razza U1-41 (ATCC 24502).</p> <p>Sulfat tal-kondrojtin (melh tas-sodju) (% niexef): 95-105            MW<sub>p</sub> (medja tal-piż) (kDa): 5-12            MW<sub>gh</sub> (medja tal-ghadd) (kDa): 4-11            Tixrid (<math>w_h/w_{0,05}</math>): ≤ 0,7            Mudell tas-sulfazzjoni (<math>\Delta Di-6S</math>) (%): ≤ 85            Telf fit-tnixxif (%) (105 °C għal piż kostanti): ≤ 10,0            Residwu mal-kombustjoni (% niexef): 20-30            Proteina (% niexfa): ≤ 0,5            Endotossini (EU/mg): ≤ 100            Total ta' impuritajiet organici (mg/kg): ≤ 50</p>
Pikolinat tal-Kromju	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Il-pikolinat tal-kromju huwa trab ġieri b'kulur li jagħti fl-ahmar, jithallat kemxejn fl-ilma fil-pH 7. Il-melh jithallat ukoll fis-solventi organici polari.            Isem kimiku: tris(2piridinakarbossilato-N,O)kromju(III) jew aċċidu 2-piridinakarbossiliku, melh tal-kromju(III)            Nru CAS: 14639-25-9</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Formula kimika: Cr(C<sub>6</sub>H<sub>4</sub>NO<sub>2</sub>)<sub>3</sub>      Karatteristici kimiċi:      Pikolinat tal-Kromju: ≥ 95 %      Kromju (III): 12-13 %      Kromju (VI): mhux rilevat      Ilma: ≤ 4,0 %</p>
<b>ħaxixa aromatika <i>Cistus incanus L. Pandalis</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni:</b>      ħaxixa aromatika <i>Cistus incanus L. Pandalis</i> speċi tal-familja <i>Cistaceae</i> nattiva tal-Penisola Chalkidiki fir-reġjun tal-Mediterran.</p> <p><b>Kompożizzjoni:</b></p> <p>Ndewwa: 9-10 g/100 g ħaxix aromatiku      Proteina: 6,1 g/100 g ħaxix aromatiku      Xaham: 1,6 g/100 g ħaxix aromatiku      Karboidrati: 50,1 g/100 g ħaxix aromatiku      Fibra: 27,1 g/100 g ħaxix aromatiku      Minerali: 4,4 g/100 g ħaxix aromatiku</p> <p>Sodju: 0,18 g      Potassju: 0,75 g      Manježju: 0,24 g      Kalċju: 1,0 g      Hadid: 65 mg</p> <p>Vitamina B1: 3,0 µg      Vitamina B2: 30 µg      Vitamina B6: 54 µg      Vitamina Ċ: 28 mg      Vitamina A: inqas minn 0,1 mg      Vitamina E: 40–50 mg      Tokoferol tat-tip alfa: 20-50 mg      Tokoferoli tat-tipi beta u gamma: 2-15 mg      Tokoferol tat-tip delta: 0,1-2 mg</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
<b>Ćitikolina</b>	<p><b>Ćitikolina (sintetika)</b></p> <p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Il-ćitikolina hija magħmula miċ-ċitozina, mir-ribożju, mill-pirofosfat u mill-kolina.</p> <p>Trab kristallin abjad</p> <p>Isem kimiku: Kolina citidina 5'-pirofosfat, citidina 5'-(difosfat tat-triidoġenu) P'-[2-(trimetilammonju)etil]ester melh intern</p> <p>Formula kimika: <math>C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2</math></p> <p>Piż molekulari: 488,32 g/mol</p> <p>Nru CAS: 987-78-0</p> <p>pH (soluzzjoni tal-kampjun ta' 1 %) 2,5-3,5</p> <p><b>Purità:</b></p> <p>Valur tal-Assaġġ: <math>\geq 98\%</math> ta' materja niexfa</p> <p>Telf fit-tnixxif (100 °C għal 4 sīgħat): <math>\leq 5,0\%</math></p> <p>Ammonju: <math>\leq 0,05\%</math></p> <p>Arseniku: Mhux aktar minn 2 ppm</p> <p>Aċċidi fosforici hielsa: <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>Aċċidu 5'-ċitidiliku: <math>\leq 1,0\%</math></p> <p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b></p> <p>L-ghadd totali tal-kolonji: <math>\leq 10^3</math> CFU/g</p> <p>Hmira u moffa: <math>\leq 10^2</math> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Assenti f'1 g</p> <p><b>Ćitikolina (sors mikrobjali)</b></p> <p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Tiġi prodotta permezz tal-fertilizzazzjoni bl-użu ta' razza ta' <i>E. coli</i> mmodifikata ġenetikament (BCT19/p40k)</p> <p>L-ispecifikkazzjoni taċ-ćitikolina minn sors mikrobjali hija identika bħal dik taċ-ćitikolina sintetika awtorizzata.</p>
<b>Clostridium butyricum</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p><i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588) huwa batterju gram-požittiv, jiforma l-ispori, anerobiku obbligat, mhuwiex patoġeniku u mhuwiex ġenetikament immodifikat. Numru tad-depożitu FERM BP-2789</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b></p> <p>Għadd totali tal-batterji aerobiċi vijabbli: <math>\leq 10^3</math> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Mhux individwat f'1 g</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: Mhux individwat f'1 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Mhux individwat f'1 g          Hmira u moffa: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p>
<b>Estratt tat-trab tal-kawkaw bix-xaham imneħħi</b>	<p>Estratt tal-Kawkaw (<i>Theobroma cacao L.</i>)          Dehra: Trab kannella skur mingħajr impuritajiet viżibbli          Il-proprietajiet fiziċċi u kimiċi:          Kontenut tal-polifenoli: Minimu ta' 55,0 % GAE          Kontenut tat-teobromin: Massimu ta' 10,0 %          Kontenut ta' rmied: Massimu ta' 5,0 %          Kontenut ta' umdità: Massimu ta' 8,0 %          Densità tal-massa: 0,40 sa 0,55 g/cm<sup>3</sup>          pH: 5,0-6,5          Solvent residwu: Massimu ta' 500 ppm</p>
<b>Estratt tal-kawkaw b'livell baxx ta' xaham</b>	<p>Estratt tal-Kawkaw (<i>Theobroma cacao L.</i>)          Dehra: Trab ahmar skur jagħti ghall-vjola          Estratt tal-kawkaw, konċentrat: Minimu ta' 99 %          Diossidu tas-siliċju (ghajnuna teknoloġika): Massimu ta' 1,0 %          Flavanoli tal-kawkaw: Minimu ta' 300 mg/g          (-) Epikatekin: Minimu ta' 45 mg/g          Telf fit-tnejx: Massimu ta' 5,0 %</p>
<b>Żejt taž-żerriegħha tal-kosbor mill-<i>Coriandrum sativum</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>          Iż-żejt taž-żerriegħha tal-kosbor huwa żejt li fih il-gliċeridi ta' aċċidi xahmin u li huwa prodott miż-żrieragh tax-xitla tal-kosbor <i>Coriandrum sativum L.</i>          Kultur isfar ħafif; toghma xejn partikolari          Nru CAS: 8008-52-4          Kompozizzjoni tal-aċċidi xahmin:          Aċċidu palmitiku (C16:0) 2-5 %          Aċċidu steariku (C18:0): &lt; 1,5 %          Aċċidu petroseliniku (cis-C18:1(n-12)) 60-75 %          Aċċidu olejku (cis-C18:1 (n-9)): 8-15 %</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Aċidu linolejku (C18:2): 12-19 %      a-Aċidu linolejku (C18:3): &lt; 1,0 %      Aċidi xaħmin trans: ≤ 1,0 %</p> <p><b>Puritā:</b>      L-indiči refrattiv (20 °C): 1,466-1,474      Valur aċiduż: ≤ 2,5 mg KOH/g      Valur tal-perossidu: ≤ 5,0 meq/kg      Valur tal-jodju: 88 – 110 unità      Valur tas-saponifikazzjoni: 186 – 200 mg KOH/g      Materja insaponifikabbli: ≤ 15 g/kg</p>
frott niexef <i>Crataegus pinnatifida</i>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>      Frott niexef tal-ispeci <i>Crataegus pinnatifida</i> u tal-familja Rosaceae nattiv fit-Tramuntana taċ-Ċina u fil-Korea.</p> <p><b>Kompozizzjoni:</b>      Materja niexfa: 80 %      Karboidrati: piż fil-frott frisk 55 g/kg      Fruttożju: 26,5-29,3 g/100 g      Glukożju: 25,5-28,1 g/100 g      Vitamina Ċ: 29,1 mg/100 g piż fil-frott frisk      Sodju: 2,9 g/100 g piż fil-frott frisk</p> <p>Il-preżervi tal-frott fil-ġulepp jinkisbu permezz tal-ipproċessar termali tal-parti li tittiekel ta' speci waħda ta' frott jew ta' specijiet diversi ta' frott, shah jew imqattgħin, imoddighin minn passatur jew le, minghajr konċentrazzjoni sinifikanti. Jistgħu jintużaw iz-zokkor, l-ilma, iċ-ċidru, il-ħwawar u l-meraq tal-frott.</p>
α-ċiklodestrina	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>      Sakkarid čikliku li ma jirriduċix li jikkonsisti fsitt unitajiet D-glukopiranosil marbuta-α-1,4 prodotti bl-azzjoni taċ-ċiklodestrina glukosiltransferazi (CGTase, EC 2.4.1.19) fuq lamtu idrolizzat. L-irkupru u l-purifikazzjoni tal-α-ċiklodestrina jistgħu jsiru permezz ta' waħda minn dawn il-proċeduri li ġej-jin: il-preċipitazzjoni ta' kompost tal-α-ċiklodestrina b'1-dekanolu, li jinhall fl-ilma f'temperatura elevata u preċipitazzjoni mill-ġdid, l-estrazzjoni tal-kumplexant bil-fwar, u l-kristallizzazzjoni tal-α-ċiklodestrina mis-soluzzjoni; jew kromatografija bi skambju ta' joni jew permezz ta' gel permeabbi segwit bil-kristallizzazzjoni tal-α-ċiklodestrina mil-likur matriċi ppurifikat; jew metodi ta' separazzjoni permezz ta' membrana, bħall-ultrafiltrazzjoni u l-ożmozi inversa: <b>Deskrizzjoni:</b> Kristallin solidu abjad jew kważi abjad li huwa prattikament mingħajr riha.      Sinonimi: α-ċiklodestrina, α-destrina, ċikloessaamiloži, ċiklomaltoessaoži, α-ċikloamilaži      Isem kimiku: Ċikloessaamiloži</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p>Nru CAS: 10016-20-3        Formula kimika: <math>(C_6H_{10}O_5)_6</math>        Piż tal-formula: 972,85        Assaġġ: ≥ 98 % (niexef)</p> <p><b>Identifikazzjoni:</b>        Medda tat-tidwib: Jiddekomponi f'temperatura oħla minn 278 °C        Solubbiltà: Jinħall facilment fl-ilma; jinħall kemxejn fl-ethanol        Rotazzjoni spēċifika: [α]D 25: Bejn +145° u +151° (soluzzjoni ta' 1 %)        Kromatografija: Il-hin ta' retenzjoni tal-oħla quċċata f'kromatogramma likwida tal-kampjun jikkorrispondi ma' dak tal-a-ċiklodestrina f'kromatogramma ta' referenza ta' α-ċiklodestrina (li tista' tinkiseb mingħand Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany jew Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA) bl-użu tal-kundizzjonijiet deskritti fil-METODU TAL-ASSAĞġ</p> <p><b>Purità:</b>        Ilma: ≤ 11 % (il-Metodu Karl Fischer)        Kumplessant residwu: ≤ 20 mg/kg        (1-dekanolu)        Sustanzi li jnaqqasu: ≤ 0,5 % (fl-ghamla ta' glukożju)        Rmied sulfonizzat: ≤ 0,1 %        Čomb: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Il-Metodu tal-Assaġġ:</b>        Iddetermina permezz tal-kromatografija likwida bil-kundizzjonijet li ġejjin:        Soluzzjoni tal-kampjun: Iżen bi preċiżjoni madwar 100 mg mill-kampjun tat-test għal-ġo flask volumetriku ta' 10 ml u żid 8 ml ilma dejonizzat. Holl il-kampjun kompletament permezz ta' banju ultrasoniku (10 - 15-il minuta) u ddilwi sal-marka bl-ilma ppurifikat dejonizzat. Iffiltru s-soluzzjoni b'filtru ta' 0,45 ta' mikrometru        Soluzzjoni ta' referenza: Iżen bi preċiżjoni madwar 100 mg α-ċiklodestrina għal-ġo flask volumetriku ta' 10 ml u żid 8 ml ilma dejonizzat. Holl il-kampjun kompletament permezz ta' banju ultrasoniku u ddilwi sal-marka bl-ilma ppurifikat dejonizzat.        Kromatografija: Kromatografu likwidu mghammar b'b'individwatur tal-indicji rifrattiv u b'registratur integranti.        Kolonna u ppakkjar: Nukleosil-100-NH<sub>2</sub> (10 µm) (Macherey &amp; Nagel Co. Düren, il-Ġermanja) jew haġa oħra simili        Tul: 250 mm        Dijametru: 4 mm        Temperatura: 40 °C        Faži mobbli: acetonitril/ilma (67/33, v/v)        Rata ta' tnixxija: 2,0 ml/min        Volum tal-injezzjoni: 10 µl</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkjoni
	<p>Proċedura: Injetta s-soluzzjoni tal-kampjun fil-kromatografu, irregistra l-kromatogramma u kejjel l-erja tal-quċċata tal-α-ċiklodestrina. Ikkalkula l-perċent-wal ta' α-ċiklodestrina fil-kampjun tat-test hekk kif gej:</p> $\% \text{ ta' } \alpha\text{-ċiklodestrina (niexfa)} = 100 \times (\text{AS/AR}) (\text{WR/WS})$ <p>meta</p> <p>AS u AR huma l-erji tal-quċċati kkawżati mill-α-ċiklodestrina rispettivament għas-soluzzjoni tal-kampjun u għas-soluzzjoni ta' referenza. WS u WR huma l-piżżejjiet (f'mg) tal-kampjun tat-test u tal-α-ċiklodestrina rispettivament, wara korrezzjoni ghall-kontenut tal-ilma.</p>
γ-ċiklodestrina	<p><b>Deskriżjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Sakkarid cikliku li ma jirriducix li jikkonsisti fi tmien unitajiet D-glukopiranosil marbuta-α-1,4 prodotti bl-azzjoni taċ-ċiklodestrina glukosiltransferazi (CGTase, EC 2.4.1.19) fuq lamtu idrolizzat. L-irkupru u l-ippurifikar ta' γ-ċiklodestrina jistgħu jitwettqu permezz tal-preċipitazzjoni ta' kumpless γ-ċiklodestrina bi 8-ċikloessadeċen-1-wieħed, id-dissoluzzjoni tal-kumpless bl-ilma u n-dekan, estrazzjoni permezz ta' fluss ta' fwar tal-faži akwea u l-irkupru ta' gamma-CD mis-soluzzjoni permezz ta' kristallizzazzjoni.</p> <p>Kristallin solidu abjad jew kważi abjad li huwa prattikament mingħajr riha</p> <p>Sinonimi: γ-ċiklodestrina, γ-destrina, ċikloottaamilożju, ċiklomaltoottaożju, γ-ċikloamilażi</p> <p>Isem kimiku: Ċikloottaamilożju</p> <p>Numru CAS: 17465-86-0</p> <p>Formula kimika: <math>(C_6H_{10}O_5)_8</math></p> <p>Assaġġ: ≥ 98 % (niexef)</p> <p><b>Identifikazzjoni:</b></p> <p>Medda tat-tidwib: Jiddekomponi f'temperatura oħħla minn 285 °C</p> <p>Solubbiltà: Jinhall faċiilment fl-ilma; jinħall kemxejn fl-ethanol</p> <p>Rotazzjoni spċifici: [α]D 25: Bejn + 174° u + 180° (soluzzjoni ta' 1 %)</p> <p><b>Purità:</b></p> <p>Ilma: ≤ 11 %</p> <p>Kumplessant residwu (8-cyclohexadecen-1-wieħed (CHDC)): ≤ 4 mg/kg</p> <p>Solvent residwu (n-dekan): ≤ 6 mg/kg</p> <p>Sustanzi li jnaqqasu: ≤ 0,5 % (fl-ghamla ta' glukożju)</p> <p>Rmied sulfonizzat: ≤ 0,1 %</p>
Preparazzjoni tad-destran prodotta mil- <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<p>1. <b>Għamla ta' trab:</b></p> <p>Karboidrati: 60 % bi: (Destran: 50 % Mannitol: 0,5 % Fruttożju: 0,3 % Lewkrożju: 9,2 %)</p> <p>Proteina: 6,5 %</p> <p>Lipidu: 0,5 %</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p>Acidu lattiku: 10 %      Etanol: traċċa      Rmied: 13 %      Ndewwa: 10 %</p> <p><b>2. Forma likwida:</b></p> <p>Karboidrati: 12 % bi: (Destran: 6,9 % Mannitol: 1,1 % Fruttozju: 1,9 % Lewkrożju: 2,2 %)      Proteina: 2,0 %      Lipidu: 0,1 %      Acidu lattiku: 2,0 %      Etanol: 0,5 %      Rmied: 3,4 %      Ndewwa: 80 %</p>
<b>Żejt diaċigličerol li jorigina mill-pjanti</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>      Magħmul mill-gliċerolu u aċċidi xaħmin miksuba miż-żjut veġetal li jittieku, b'mod partikolari miż-żejt tal-fażola tas-sojja (<i>Glycine max</i>) jew miż-żejt tal-kolza (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) bl-użu ta' enzima spċċifika.</p> <p><b>Distribuzzjoni tal-Aċilgličerolu:</b></p> <p>Diċċigličeroli (DAG): ≥ 80 %      1,3-Diċċigličeroli (1,3-DAG): ≥ 50 %      Triċċigličeroli (TAG): ≤ 20 %      Monoaċċigličeroli MAG): ≤ 5,0 %</p> <p><b>Kompożizzjoni tal-Aċċidi Grassi (DAG, TAG, MAG):</b></p> <p>Aċċidi olejku (C18:1): 20-65 %      Aċċidi linolejku (C18:2): 15-65 %      Aċċidi linolejku (C18:3): ≤ 15 %      Aċċidi xaħmin saturati: ≤ 10 %</p> <p><b>Ohrajn:</b></p> <p>Valur aċċiduż: ≤ 0,5 mg KOH/g      Ndewwa u volatilità: ≤ 0,1 %      Valur tal-perossidu: ≤ 1,0 meq/kg      Materjal insaponifikabbli: ≤ 2,0 %      Aċċidi xaħmin trans≤ 1,0 %</p> <p>MAG = monoaċċigličeroli, DAG = diċċigličeroli, TAG = triċċigličeroli</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
<b>Diidrokapsjat (DHC)</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Id-diidrokapsjat huwa ssintezizzat bl-esterifikazzjoni kkatalizzata minn enżim tal-vanillil-alkohol u l-acidu 8-metil nonanojku. Wara l-esterifikazzjoni, id-diidrokapsjat jiġi estratt bl-n-eżan.</p> <p>Likwidu viskuž minn bla kulur sa isfar</p> <p>Formula kimika: <math>C_{18}H_{28}O_4</math></p> <p>Nru CAS: 205687-03-2</p> <p><b>Karatteristiċi fizikokimiċi:</b></p> <p>Diidrokapsjat: &gt; 94 %</p> <p>Aċidu 8-metilnonanojku: &lt; 6,0 %</p> <p>Vanillil-alkohol: &lt; 1,0 %</p> <p>Sustanzi oħrajn relatati mas-sinteżi: &lt; 2,0 %</p>
<b>Estratt imnixxef mil-<i>Lippia citriodora</i> magħmul mill-kolturi taċ-ċelloli</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b> Estratt niexef ta' kolturi ta' ċelloli HTN®Vb tal-<i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth.</p>
<b>Estratt mill-kolturi taċ-ċelloli ta' <i>Echinacea angustifolia</i></b>	<p>Estratt mill-gheruq tal-<i>Echinacea angustifolia</i> miksub minn koltura tat-tessut tal-pjanta li huwa ekwivalent sostanzjali ta' estratt mill-gheruq tal-<i>Echinacea angustifolia</i> li jinkiseb fl-ilma-etenolu ttitrat għal 4 % ekinakożid.</p>
<b>Żejt tal-<i>Echium plantagineum</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Iż-żejt tal-<i>Echium</i> huwa l-prodott isfar ċar li jinkiseb permezz tal-irfinar taż-żejt estratt miż-żerriegħha tal-acidu L. Stearidoniku tal-<i>Echium plantagineum</i>: <math>\geq 10\%</math> piż skont il-piż tat-total ta' aċidi xahmin</p> <p>Aċidi xahmin trans: <math>\geq 2,0\%</math> (piż skont il-piż tat-total ta' aċidi xahmin)</p> <p>Valur aċiduż: <math>\leq 0,6 \text{ mg KOH/g}</math></p> <p>Valur tal-perossidu: <math>&lt; 5,0 \text{ meq O}_2/\text{kg}</math></p> <p>Kontenut mhux saponifikabbli: <math>\leq 2,0\%</math></p> <p>Kontenut ta' proteini (total ta' nitrogenu): <math>\leq 20 \text{ µg/ml}</math></p> <p>Alkalojdi pirrolizidiniċi: Mhux individwat b'limitu ta' deteżżjoni ta' <math>4,0 \text{ µg/kg}</math></p>
<b>Gallat tal-epigallokatekina fl-ghamla ta' estratt ippurifikat mill-weraq tat-te aħdar (<i>Camellia sinensis</i>)</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Estratt mill-weraq tat-te aħdar (<i>Camellia sinensis</i> L. Kuntze) ippurifikat sew fl-ghamla ta' trab fin ta' kulur bejn abjad miksur u roża ċar. Dan huwa magħmul minn gallat tal-epigallo-katekina (EGCG), u l-punt tat-tidwib tiegħu huwa bejn <math>210^\circ\text{C}</math> u <math>215^\circ\text{C}</math>, bejn wieħed u ieħor</p> <p>Dehra: trab ta' kulur bejn abjad miksur u roża ċar</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni																								
	<p>Isem kimiku: polifenol (-) 3-gallat tal-epigallo-katekina        Sinonimi: gallat tal-epigallo-katekina (EGCG)        Nru CAS: 989-51-5        Isem INCI: gallat tal-epigallo-katekina        Massa molekolari: 458,4 g/mol        Telf fit-tnixxif: massimu ta' 5,0 %</p> <p><b>Metalli tqal:</b>        Arseniku: Massimu ta' 3,0 ppm        Čomb: Massimu ta' 5,0 ppm</p> <p><b>Assaġġ:</b>        Minimu ta' 94 % EGCG (fuq materjal niexef)        massimu ta' 0,1 % kafeina        Solubbiltà: L-EGCG huwa pjuttost solubbli fl-ilma, fl-etanol, fil-metanol u fl-aceton</p>																								
L-ergotijoneina	<p><b>Definizzjoni</b>        Isem kimiku (IUPAC): (2S)-3-(2-tiosso-2,3-diidru-1H-imidażol-4-il)-2-(trimetilammonju)-Propanoat        Formula kimika: <math>C_9H_{15}N_3O_2S</math>        Massa molekolari: 229,3 Da        Nru CAS: 497-30-3</p> <table> <thead> <tr> <th>Parametru</th> <th>Spécifikkazzjoni</th> <th>Metodu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dehra</td> <td>Trab abjad</td> <td>Viživ</td> </tr> <tr> <td>Rotazzjoni ottika</td> <td><math>[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ (c = 1, H_2O)^a)</math></td> <td>Polarimetrija</td> </tr> <tr> <td>Purità kimika</td> <td>&lt; 99,5 %  &lt; 99,0 %</td> <td>HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR</td> </tr> <tr> <td>Identifikazzjoni</td> <td>Konformi mal-istruttura  C: <math>47,14 \pm 0,4\%</math> H: <math>6,59 \pm 0,4\%</math> N: <math>18,32 \pm 0,4\%</math></td> <td>1H-NMR  Analizi elementali</td> </tr> <tr> <td>Solventi residwi totali (metanol, acetat etiliku, isopropanol, etanol)</td> <td>[Eur. Ph. 01/2008:50400]  <math>&lt; 1\,000\text{ ppm}</math></td> <td>Kromatografija b'fażi gassuża  [Eur. Ph. 01/2008:20424]</td> </tr> <tr> <td>Telf fit-tnixxif</td> <td>Standard intern &lt; 0,5 %</td> <td>[Eur. Ph. 01/2008:20232]</td> </tr> <tr> <td>Impuritajiet</td> <td>&lt; 0,8 %</td> <td>HPLC/GPC jew 1H-NMR</td> </tr> </tbody> </table>	Parametru	Spécifikkazzjoni	Metodu	Dehra	Trab abjad	Viživ	Rotazzjoni ottika	$[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ (c = 1, H_2O)^a)$	Polarimetrija	Purità kimika	< 99,5 % < 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR	Identifikazzjoni	Konformi mal-istruttura  C: $47,14 \pm 0,4\%$ H: $6,59 \pm 0,4\%$ N: $18,32 \pm 0,4\%$	1H-NMR  Analizi elementali	Solventi residwi totali (metanol, acetat etiliku, isopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400]  $< 1\,000\text{ ppm}$	Kromatografija b'fażi gassuża  [Eur. Ph. 01/2008:20424]	Telf fit-tnixxif	Standard intern < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]	Impuritajiet	< 0,8 %	HPLC/GPC jew 1H-NMR
Parametru	Spécifikkazzjoni	Metodu																							
Dehra	Trab abjad	Viživ																							
Rotazzjoni ottika	$[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ (c = 1, H_2O)^a)$	Polarimetrija																							
Purità kimika	< 99,5 % < 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR																							
Identifikazzjoni	Konformi mal-istruttura  C: $47,14 \pm 0,4\%$ H: $6,59 \pm 0,4\%$ N: $18,32 \pm 0,4\%$	1H-NMR  Analizi elementali																							
Solventi residwi totali (metanol, acetat etiliku, isopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400]  $< 1\,000\text{ ppm}$	Kromatografija b'fażi gassuża  [Eur. Ph. 01/2008:20424]																							
Telf fit-tnixxif	Standard intern < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]																							
Impuritajiet	< 0,8 %	HPLC/GPC jew 1H-NMR																							

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Parametru	Spécifikkazzjoni	Metodu
	<b>Metalli tqal<sup>b) c)</sup></b>		
	Comb	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Kadmju	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Merkurju	< 0,1 ppm	Fluwarexxenza atomika (Hg)
	<b>Spécifikkazzjonijiet mikrobijologiči<sup>b)</sup></b>		
	Għadd totali ta' batterji aerobiċi vijabbbi (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3$ CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Għadd totali tal-ħmira u tal-moffa (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2$ CFU/g	
	Escherichia coli:	Assenti f'1 g	
	Eur. Ph.: Farmakopea Ewropea; 1H-NMR: reżonanza manjetika nukleari protonika; HPLC: kromatografija likwid ta' prestazzjoni għolja; GPC: kromatografija permezz ta' ġell permeabbli; ICP/AES: spettrometrija tal-emissjoni atomika bi plażma akkoppjata induttivament; CFU: unitajiet li jifformaw kolonja.		
	a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H <sub>2</sub> O)		
	b) Analizi mwettqa fuq kull lott		
	c) Livelli massimi skont ir-Regolament (KE) Nru 1881/2006		
<b>EDTA tas-sodju ferriku</b>	<b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>		
	L-EDTA ferriku tas-sodju (acīdu etilendiamminatetraacetiku) huwa trab kannella fl-isfar, ġieri, mingħajr riha, b'purità kimika ta' iktar minn 99 % (piż skont il-piż). Huwa solubbli fl-ilma.		
	Formula kimika: C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> FeN <sub>2</sub> NaO <sub>8</sub> · 3H <sub>2</sub> O		
	Karatteristiċi kimiċi:		
	pH ta' soluzzjoni ta' 1 % 3,5-5,5		
	Hadid: 12,5-13,5 %		
	Sodju: 5,5 %		
	Ilma: 12,8 %		
	Materja organika (CHNO) 68,4 %		
	EDTA: 65,5-70,5 %		
	Materjal li ma jinhallx fl-ilma: ≤ 0,1 %		
	Aċċidu nitrilo triacetiku ≤ 0,1 %		
<b>Fosfat ferruž tal-ammonju</b>	<b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>		
	Deskrizzjoni Il-Fosfat Ferruž tal-Ammonju huwa forma ta' terra rqiqa griža tagħti fl-ahdar li ma tinhallx fl-ilma iżda tinhall fl-acidi minerali miżjudin bl-ilma.		
	Nru CAS: 10101-60-7		

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Formula kimika: <math>\text{FeNH}_4\text{PO}_4</math></p> <p>Karatteristici kimiċi:</p> <p>pH ta' 5 % sospensjoni fl-ilma 6,8-7,8</p> <p>Hadid (total) <math>\geq 28 \%</math></p> <p>Hadid (III) 22-30 % (piż skont il-piż)</p> <p>Hadid (III) <math>\leq 7,0 \%</math> (piż skont il-piż)</p> <p>Ammonja: 5-9 % (piż skont il-piż)</p> <p>Ilma: <math>\leq 3,0 \%</math></p>
<b>Peptidi tal-ħut mis-Sardinops sagax</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>L-ingredjent ta' ikel ġdid huwa taħlita peptide, li jinkiseb minn idrolizi alkalina protease katalizzata ta' muskolu tal-ħut (sagax Sardinops), l-iżolazzjoni sussegwenti tal-frazzjoni peptide bil-kromatografija likwida, il-konċentrazzjoni taħt vakwu u tnixxif bl-isprej.</p> <p>Trab abjad safrani</p> <p>Peptidi (*) (peptidi b'katina qasira, dipeptidi u tripeptidi b'piż molekulari ta' inqas minn 2 kDa). <math>\geq 85 \text{ g}/100 \text{ g}</math></p> <p>Val-Tyr (dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g</p> <p>Rmied: <math>\leq 10 \text{ g}/100 \text{ g}</math></p> <p>Ndewwa: <math>\leq 8 \text{ g}/100 \text{ g}</math></p> <p>(*) Il-metodu Kjeldahl</p>
<b>Flavonojdi mill- Glycyrrhiza glabra</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Il-Flavonojdi jinkisbu mill-gheruq jew mir-riżoma tal-<i>Glycyrrhiza glabra</i> L. bl-estrazzjoni tal-etanol segwit minn estrazzjoni ulterjuri ta' dan l-estratt etanoliku bit-triliċeridi b'katina medja. Huwa likwidu ta' lewn kannella skur li jinkludi bejn 2,5 % u 3,5 % ta' glabridina.</p> <p>Ndewwa: <math>&lt; 0,5 \%</math></p> <p>Rmied: <math>&lt; 0,1 \%</math></p> <p>Valur tal-perossidu: <math>\leq 0,5 \text{ meq}/\text{kg}</math></p> <p>Glabridina: 2,5-3,5 % xaħam</p> <p>Aċidu glicirriżiniku: <math>&lt; 0,005 \%</math></p> <p>Xaħam, inkluž is-sustanzi tat-tip polifenol <math>\geq 99 \%</math></p> <p>Proteina: <math>&lt; 0,1 \%</math></p> <p>Karboidrati: mhux osservabli</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>Estratt tal-fukojdan mill-alga <i>Fucus vesiculosus</i></b> <p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b> Il-fukojdan mill-alga <i>Fucus vesiculosus</i> jinkiseb b'estrazzjoni bl-ilma f'soluzzjoni acida u bi proċessi filtranti mingħajr solventi organici. L-estratt li jinkiseb jiġi kkonċentrat u jitnixxef biex jagħti estratt ta' fukojdan bl-iSpeċifikazzjonijiet li ġejjin:</p> <p>Trab b'kulur abjad miksur sa kannella Riħa u toghma: Riħa u toghma newtrali Ndewwa: &lt; 10 % (105 °C għal sagħtejn) Valur tal-pH: 4,0-7,0 (sospensjoni ta' 1 % f'25 °C)</p> <p><b>Metalli tqal:</b> Arseniku (inorganiku): &lt; 1,0 ppm Kadmju: &lt; 3,0 ppm Čomb: &lt; 2,0 ppm Merkurju: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b> L-ghadd mikrobjali aerobiku totali: &lt; 10 000 CFU/g Ammont ta' hmira u moffa: &lt; 100 CFU/g L-ghadd tal-enterobatterji: Assenza/g <i>Escherichia coli</i>: Assenza/g <i>Salmonella</i>: Assenti f'10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Assenza/g Il-kompożizzjoni ta' żewġ tipi ta' estratti awtorizzati abbaži tal-livell ta' fukojdan: L-estratt 1: Fukojdan: 75-95 % Alginat: 2,0-5,5 % Polifloruglukinol: 0,5-15 % Mannitol: 1-5 % Melħ naturali/ Minerali Hielsa: 0,5-2,5 % Karboidrati oħrajan: 0,5-1,0 % Proteina: 2,0-2,5 % L-estratt 2: Fukojdan: 60-65 % Alginat: 3,0-6,0 %</p>	

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
	<p>Polifloruglukinol: 20-30 %  Mannitol: &lt; 1,0 %  Melħ naturali/ Minerali Hielsa: 0,5-2,0 %  Karboidrati oħrajn: 0,5-2,0 %  Proteina: 2,0-2,5 %</p>
<b>Estratt tal-fukojdan mill-alga <i>Undaria pinnatifida</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Il-fukojdan mill-alga <i>Undaria pinnatifida</i> jinkiseb b'estrazzjoni bl-ilma f'soluzzjoni aċċida u bi proċessi filtranti mingħajr solventi organici. L-estratt li jinkiseb jiġi kkonċentrat u jitnixx biex jagħti estratt ta' fukojdan bl-iSpċifikazzjonijiet li ġejjin:</p> <p>Trab b'kulur abjad miksur sa kannella  Riħa u toghma: Riħa u toghma newtrali  Ndewwa: &lt; 10 % (105 °C għal sagħnejn)  Valur tal-pH: 4,0-7,0 (sospensjoni ta' 1 % f'25 °C)</p> <p><b>Metalli tqal:</b>  Arseniku (inorganiku): &lt; 1,0 ppm  Kadmju: &lt; 3,0 ppm  Ćomb: &lt; 2,0 ppm  Merkurju: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Mikrobijoloġija:</b>  L-ghadd mikrobjali aerobiku totali: &lt; 10 000 CFU/g  Ammont ta' ħmira u moffa: &lt; 100 CFU/g  L-ghadd totali tal-enterobatterji: Assenza/g  <i>Escherichia coli</i>: Assenza/g  <i>Salmonella</i>: Assenti f'10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: Assenza/g  Il-kompożizzjoni ta' żewġ tipi ta' estratti awtorizzati abbaži tal-livell ta' fukojdan:  L-estratt 1:  Fukojdan: 75-95 %  Alginat: 2,0-6,5 %  Polifloruglukinol: 0,5-3,0 %  Mannitol: 1-10 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p>Melħ naturali/ Minerali Hielsa: 0,5-1,0 %</p> <p>Karboidrati oħrajn: 0,5-2,0 %</p> <p>Proteina: 2,0-2,5 %</p> <p>L-estratt 2:</p> <p>Fukojdan: 50-55 %</p> <p>Alginat: 2,0-4,0 %</p> <p>Polifloruglukinol: 1,0-3,0 %</p> <p>Mannitol: 25-35 %</p> <p>Melħ naturali/ Minerali Hielsa: 8-10 %</p> <p>Karboidrati oħrajn: 0,5-2,0 %</p> <p>Proteina: 1,0-1,5 %</p>
<b>2'-Fukosillattożju (sintetiku)</b>	<p><b>Definizzjoni:</b> Isem kimiku: <math>\alpha</math>-l-Fukopiranosil-(1→2)-<math>\beta</math>-d-galattopiranosil-(1→4)-d-glukopiranożju Formula kimika: <math>C_{18} H_{32} O_{15}</math> Nru CAS: 41263-94-9 Piż molekulari: 488,44 g/mol</p> <p><b>Deskrizzjoni:</b> 2'-fukosillattożju huwa trab ta' lewn abjad sa abjad miksur li jiġi prodott permezz ta' proċess ta' sinteżi kimika u jiġi iżolat permezz tal-kristallizzazzjoni.</p> <p><b>Purità:</b> 2'-fukosillattożju: <math>\geq 95</math> % D-Lattożju 1,0-94 % (w/w) L-Fukożju: 1,0-94 % (w/w) Isomeri tad-difukosil-d-lattożju 1,0-94 % (w/w) 2'-Fukosil-d-laktulożju 0,6-94 % (w/w) pH (20 °C, soluzzjoni ta' 5 %) 3,2-7,0 Ilma (%) <math>\leq 9,0</math> % Rmied, issulfat: <math>\leq 0,2</math> % Aċidu acetiku: <math>\leq 0,3</math> % Solventi residwi (metanol, 2-propanol, aċetat tal-metil, aċeton): <math>\leq 50,0</math> mg/kg l-wieħed, <math>\leq 200,0</math> mg/kg flimkien Residwi ta' proteini: <math>\leq 0,01</math> %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni						
	<p><b>Metalli tqal:</b>            Palladju: <math>\leq 0,1</math> mg/kg            Nikil: <math>\leq 3,0</math> mg/kg</p> <p><b>Kriterji mikrobijoloġiči:</b>            L-ghadd totali ta' batterji aerobiċi meżofiliċi: <math>\leq 500</math> CFU/g            Hmira u Moffa: <math>\leq 10</math> CFU/g            Endotossini residwi: <math>\leq 10</math> EU/mg</p>						
2'-O-fukosillattożju (sors mikrobjali)	<p><b>Definizzjoni:</b>            Isem kimiku: <math>\alpha</math>-L-Fukopiranosil-(1→2)-<math>\beta</math>-D-galattopiranosil-(1→4)-D-glukopiranożju            Formula kimika: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math>            Nru CAS: 41263-94-9            Piż molekulari: 488,44 g/mol</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Sors:</b> Razza modifikata ġenetikament tal-<i>Escherichia coli</i> K-12</td><td><b>Sors:</b> Razza modifikata ġenetikament tal-<i>Escherichia coli</i> BL21</td></tr> <tr> <td><b>Deskrizzjoni:</b>  2'-O-fukosillattożju huwa trab ta' lewn abjad sa abjad miksur li jiġi prodott permezz ta' proċess mikrobjali. 2'-Fukosillattożju jiġi iżolat permezz tal-kristallizzazzjoni.</td><td><b>Deskrizzjoni:</b>  2'-O-fukosillattożju huwa trab ta' lewn abjad sa abjad miksur u l-konċentrat likwidu (<math>45\% \pm 5\%</math> piż skont il-volum) soluzzjoni milwiema huwa soluzzjoni luċida bla kulur sa lewn kemxejn isfar. 2'-Fukosillattożju huwa prodott permezz ta' proċess mikrobijoloġiku. 2'-fukosillattożju jiġi iżolat permezz tat-tnejxif b'atomizzazzjoni.</td></tr> <tr> <td><b>Purità:</b>  2'-fukosillattożju: <math>\geq 94</math> % D-Lattożju: <math>\leq 3,0</math> % L-Fukożju: <math>\leq 1,0</math> Difukosil-D-lattożju: <math>\leq 1,0</math> % 2'-Fukosil-D-laktulożju: <math>\leq 1,0</math> % pH (20 °C, soluzzjoni ta' 5 %) 3,2-5,0 Ilma: <math>\leq 5,0</math> % Rmied, issulfat: <math>\leq 1,5</math> % Aċidu acetiku: <math>\leq 1,0</math> % Residwi ta' proteini: <math>\leq 0,01</math> %</td><td><b>Purità:</b>  2'-fukosillattożju: <math>\geq 90</math> % Lattożju: <math>\leq 5,0</math> % Fukożju: <math>\leq 3,0</math> % 3-Fukosillattożju: <math>\leq 5,0</math> % Fukosilgalaktożju: <math>\leq 3,0</math> % Difukosillattożju: <math>\leq 5,0</math> % Glukożju: <math>\leq 3,0</math> % Galattożju: <math>\leq 3,0</math> % Ilma: <math>\leq 9,0</math> % (trab) Rmied, issulfat: <math>\leq 0,5</math> % (trab u likwidu) Residwi ta' proteini: <math>\leq 0,01</math> % (trab u likwidu)</td></tr> </table>	<b>Sors:</b> Razza modifikata ġenetikament tal- <i>Escherichia coli</i> K-12	<b>Sors:</b> Razza modifikata ġenetikament tal- <i>Escherichia coli</i> BL21	<b>Deskrizzjoni:</b>  2'-O-fukosillattożju huwa trab ta' lewn abjad sa abjad miksur li jiġi prodott permezz ta' proċess mikrobjali. 2'-Fukosillattożju jiġi iżolat permezz tal-kristallizzazzjoni.	<b>Deskrizzjoni:</b>  2'-O-fukosillattożju huwa trab ta' lewn abjad sa abjad miksur u l-konċentrat likwidu ( $45\% \pm 5\%$ piż skont il-volum) soluzzjoni milwiema huwa soluzzjoni luċida bla kulur sa lewn kemxejn isfar. 2'-Fukosillattożju huwa prodott permezz ta' proċess mikrobijoloġiku. 2'-fukosillattożju jiġi iżolat permezz tat-tnejxif b'atomizzazzjoni.	<b>Purità:</b>  2'-fukosillattożju: $\geq 94$ % D-Lattożju: $\leq 3,0$ % L-Fukożju: $\leq 1,0$ Difukosil-D-lattożju: $\leq 1,0$ % 2'-Fukosil-D-laktulożju: $\leq 1,0$ % pH (20 °C, soluzzjoni ta' 5 %) 3,2-5,0 Ilma: $\leq 5,0$ % Rmied, issulfat: $\leq 1,5$ % Aċidu acetiku: $\leq 1,0$ % Residwi ta' proteini: $\leq 0,01$ %	<b>Purità:</b>  2'-fukosillattożju: $\geq 90$ % Lattożju: $\leq 5,0$ % Fukożju: $\leq 3,0$ % 3-Fukosillattożju: $\leq 5,0$ % Fukosilgalaktożju: $\leq 3,0$ % Difukosillattożju: $\leq 5,0$ % Glukożju: $\leq 3,0$ % Galattożju: $\leq 3,0$ % Ilma: $\leq 9,0$ % (trab) Rmied, issulfat: $\leq 0,5$ % (trab u likwidu) Residwi ta' proteini: $\leq 0,01$ % (trab u likwidu)
<b>Sors:</b> Razza modifikata ġenetikament tal- <i>Escherichia coli</i> K-12	<b>Sors:</b> Razza modifikata ġenetikament tal- <i>Escherichia coli</i> BL21						
<b>Deskrizzjoni:</b>  2'-O-fukosillattożju huwa trab ta' lewn abjad sa abjad miksur li jiġi prodott permezz ta' proċess mikrobjali. 2'-Fukosillattożju jiġi iżolat permezz tal-kristallizzazzjoni.	<b>Deskrizzjoni:</b>  2'-O-fukosillattożju huwa trab ta' lewn abjad sa abjad miksur u l-konċentrat likwidu ( $45\% \pm 5\%$ piż skont il-volum) soluzzjoni milwiema huwa soluzzjoni luċida bla kulur sa lewn kemxejn isfar. 2'-Fukosillattożju huwa prodott permezz ta' proċess mikrobijoloġiku. 2'-fukosillattożju jiġi iżolat permezz tat-tnejxif b'atomizzazzjoni.						
<b>Purità:</b>  2'-fukosillattożju: $\geq 94$ % D-Lattożju: $\leq 3,0$ % L-Fukożju: $\leq 1,0$ Difukosil-D-lattożju: $\leq 1,0$ % 2'-Fukosil-D-laktulożju: $\leq 1,0$ % pH (20 °C, soluzzjoni ta' 5 %) 3,2-5,0 Ilma: $\leq 5,0$ % Rmied, issulfat: $\leq 1,5$ % Aċidu acetiku: $\leq 1,0$ % Residwi ta' proteini: $\leq 0,01$ %	<b>Purità:</b>  2'-fukosillattożju: $\geq 90$ % Lattożju: $\leq 5,0$ % Fukożju: $\leq 3,0$ % 3-Fukosillattożju: $\leq 5,0$ % Fukosilgalaktożju: $\leq 3,0$ % Difukosillattożju: $\leq 5,0$ % Glukożju: $\leq 3,0$ % Galattożju: $\leq 3,0$ % Ilma: $\leq 9,0$ % (trab) Rmied, issulfat: $\leq 0,5$ % (trab u likwidu) Residwi ta' proteini: $\leq 0,01$ % (trab u likwidu)						

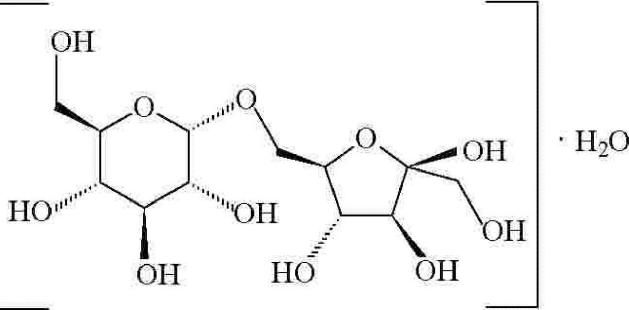
L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikażzjoni
	<p><b>Kriterji mikrobijoloġiči:</b>            L-ghadd totali ta' batterji aerobiċi meżofiliċi: ≤ 500 CFU/g            Hmejjjer: ≤ 10 CFU/g            Mofof: ≤ 100 CFU/g            Endotossini: ≤ 10 EU/mg</p> <p><b>Metalli tqal:</b>            Ċomb: ≤ 0,02 mg/kg (trab u likwidu)            Arseniku: ≤ 0,2 mg/kg (trab u likwidu)            Kadmu: ≤ 0,1 mg/kg (trab u likwidu)            Merkurju: ≤ 0,5 mg/kg (trab u likwidu)</p> <p><b>Kriterji mikrobijoloġiči:</b>            L-ghadd totali tal-kolonji: ≤ 10<sup>4</sup> CFU/g (trab), ≤ 5 000 CFU/g (likwidu)            Hmira u Moffa: ≤ 100 CFU/g (trab); ≤ 50 CFU/g (likwidu)            Enterobacteriaceae/Koliformi: assenza fi 11-il gramma (trab u likwidu)            Salmonella: negattiv/100g (trab), negattiv/200ml (likwidu)            Cronobacter: negattiv/100g (trab), negattiv/200ml (likwidu)            Endotossini: ≤ 100 EU/g (trab), ≤ 100 EU/ml (likwidu)            Aflatossina M1; ≤ 0,025 µg/kg (trab u likwidu)</p>
Galatto-oligosakkarid	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  <b>Il-galatto-oligosakkarid jiġi prodott mil-lattożju tal-halib permezz ta' proċess enzimatiku bl-użu ta' β-galattosidaži mill-<i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i> u <i>Bacillus circulans</i>.</b>            GOS: minimu ta' 46 % Materja Niexfa            Lattożju: massimu ta' 40 % Materja Niexfa            Glukożju: massimu ta' 22 % Materja Niexfa            Galattożju: minimu ta' 0,8 % Materja Niexfa            Rmied: massimu ta' 4,0 % Materja Niexfa            Proteina: massimu ta' 4,5 % Materja Niexfa            Nitrit: massimu ta' 2mg/kg</p>
Glukożammina HCl mill- <i>Aspergillus niger</i> u minn razza ta' <i>E. Coli K12</i> immodifikata genetikament	Trab kristallin abjad Formula molekulari: C <sub>6</sub> H <sub>13</sub> NO <sub>5</sub> · HCl Massa molekolari relativa: 215,63 g/mol D-Glukożammina HCl 98,0-102,0 % tal-istandard ta' referenza (HPLC) Rotazzjoni spċċifika + 70,0° - + 73,0°

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
<b>Sulfat tal-glukożammina KCl mill-Aspergillus niger u minn razza ta' E. Coli K12 immodifikata ġenetikament</b>	<p>Trab kristallin abjad</p> <p>Formula molekulari: <math>(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl</math></p> <p>Massa molekolari relativa: 605,52 g/mol</p> <p>Sulfat ta' D-Glukożammina 2KCl 98,0-102,0 % tal-istandard ta' referenza (HPLC)</p> <p>Rotazzjoni spċċifika + 50,0° sa + 52,0°</p>
<b>Sulfat tal-glukożammina NaCl mill-Aspergillus niger u minn razza ta' E. Coli K12 immodifikata ġenetikament</b>	<p>Trab kristallin abjad</p> <p>Formula molekulari: <math>(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl</math></p> <p>Massa molekolari relativa: 573,31 g/mol</p> <p>D-Glukożammina HCl: 98-102 % tal-istandard ta' referenza (HPLC)</p> <p>Rotazzjoni Ottika Spċċifika: + 52° - + 54°</p>
<b>Gomma tal-gwar</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Il-gomma tal-gwar fl-istat naturali tagħha hija l-endosperma mithuna ta' żerriegħa minn razez naturali tal-gwar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (familja tal-Leguminosae). Tikkonsisti minn polisakkarid b'piż molekulari għoli, magħmul b'mod ewljeni minn unitajiet ta' galattopiranozi u mannopiranozi kkum-binati permezz ta' konnessjonijiet glikosidiċi, li jistgħu jiġu deskritti kimikament bhala galattomannan (kontenut ta' galattomannan ta' mhux inqas minn 75 %).</p> <p>Dehra: Trab abjad sa safrani</p> <p>Piż molekulari: Bejn 50 000 u 8 000 000 Dalton</p> <p>Numru CAS: 9000-30-0</p> <p>Numru EINECS: 232-536-8</p> <p>Purità: Kif spċċifikat fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 231/2012 li jistabbilixxi l-iSpécifikkazzjoniijiet ghall-addittivi tal-ikel elenkati fl-Annessi II u III tar-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (¹) u fir-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2015/175 tal-5 ta' Frar 2015 li jistabbilixxi kundizzjoniijiet specjali applikabbi ghall-importazzjoni ghall-gomma tal-gwar li toriġina mill-Indja jew li tintbagħha minn hemm, minhabba r-riskju ta' kontaminazzjoni mill-pentaklorofenol u mid-dijossini (²).</p> <p><b>Il-proprjetajiet fiżiżkokimiċi:</b></p> <p><b>Trab</b></p> <p>Perjodu ta' stabbiltà: sentejn</p> <p>Kulur: Abjad</p> <p>Riħa: Hafifa</p> <p>Dijametru medju tal-partikoli: 60-70 µm</p> <p>Ndewwa: Massimu ta' 15 %</p> <p>Viskożità (*) fil-ħin ta' siegħa —</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Viskozità (*) fil-hin ta' sagħtejn: Minimu ta' 3 600 mPa.s      Viskozità (*) fil-hin ta' erbgħa u għoxrin siegħa: Minimu ta' 4 000 mPa.s      Solubbiltà: Solubbli fil-mišħun u fl-ilma kiesah      pH għal 10g/L, f'temperatura ta' 25 °C - 6-7,5</p> <p><b>Laqx</b></p> <p>Hajja utli: sena</p> <p>Kulur: Abjad sa abjad miksur mingħajr tikek suwed jew bi ffit li xejn tikek suwed</p> <p>Riħa: Hafifa</p> <p>Dijametru medju tal-partikoli: 1-10 mm</p> <p>Ndewwa: Massimu ta' 15 %</p> <p>Viskozità (*) fil-hin ta' siegħa: Minimu ta' 3 000 mPa.s      Viskozità (*) fil-hin ta' sagħtejn —      Viskozità (*) fil-hin ta' erbgħa u għoxrin siegħa —      Solubbiltà - Solubbli fil-mišħun u fl-ilma kiesah      pH għal 10g/L, f'temperatura ta' 25 °C - 5-7,5</p> <p>(*) Il-kejl tal-viskozità jsir fil-kundizzjonijiet li ġejjin: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<b>Prodotti tal-ħalib ittrattat bis-shana i fermentati bil-Bacteroides xylophilus</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Il-prodotti tal-ħalib ittrattati bis-shana u ffermentati jsiru billi ghalihom jintuża l-batterju tat-tip <i>Bacteroides xylophilus</i> (DSM 23964) bhala kultura li tibda l-fermentazzjoni.</p> <p>Il-ħalib parżjalment xkumat (li jkollu bejn 1,5 % u 1,8 % xaħam) jew il-ħalib xkumat (li jkollu 0,5 % xaħam jew inqas) jiġi ppasturizzat jew ittrattat bis-shana qabel ma tinbeda l-fermentazzjoni bil-batterju tat-tip <i>Bacteroides xylophilus</i> (DSM 23964). Il-prodott tal-ħalib i fermentat li jirriżulta minn dan il-process jiġi omoġenizzat u mbagħad ittrattat bis-shana biex il-batterju tat-tip <i>Bacteroides xylophilus</i> (DSM 23964) ma jibqax attiv. Il-prodott finali ma jkunx fih ċelloli vijabbi tal-batterju tat-tip <i>Bacteroides xylophilus</i> (DSM 23964) (*).</p> <p>(*) L-istandard DIN EN ISO 21528-2 modifikat.</p>
<b>Idrodossitirosol</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>L-idrodossitirosol huwa likwidu viskuż isfar čar li jinkiseb permezz tas-sinteżi kimika</p> <p>Formula molekulari: C<sub>8</sub> H<sub>10</sub> O<sub>3</sub></p> <p>Piż molekulari: 154,6 g/mol</p> <p>Nru CAS: 10597-60-1</p> <p>Ndewwa ≤ 0,4 %</p> <p>Riħa: Karatteristiku</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Togħma: Daqsxejn morra      Solubbiltà (fl-ilma): Jithallat mal-ilma      pH: 3,5-4,5      Indiči refrattiv: 1,571-1,575</p> <p><b>Purità:</b>      Idrodossitirosol: <math>\geq 99\%</math>      Aċidu acetiku: <math>\leq 0,4\%</math>      Aċetat tal-idrossitirosol: <math>\leq 0,3\%</math>      Is-somma tal-aċidu omovanilliku, l-aċidu iso-omovanilliku, u 3-metossi-4-idrossifenilglikolu: <math>\leq 0,3\%</math></p> <p><b>Metalli tqal</b>      Ċomb: <math>\leq 0,03\text{ mg/kg}</math>      Kadmju: <math>\leq 0,01\text{ mg/kg}</math>      Merkurju: <math>\leq 0,01\text{ mg/kg}</math></p> <p><b>Solventi Residwi</b>      Aċetat tal-etyl: <math>\leq 25,0\text{ mg/kg}</math>      Isopropanol: <math>\leq 2,50\text{ mg/kg}</math>      Metanol: <math>\leq 2,00\text{ mg/kg}</math>      Tetraidrofuran: <math>\leq 0,01\text{ mg/kg}</math></p>
<b>Proteina li Timmodifika l-Istruttura tas-Silġ tat-tip III HPLC 12</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>      Il-preparazzjoni tal-Proteina li Timmodifika l-Istruttura tas-Silġ (ISP) hija likwidu ta' kulur kannella čar prodott mill-fermentazzjoni ta' varjant ta' hmira tal-furnar ta' grad tal-ikel li tkun immodifikata ġenetikament (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) u li fih ikun iddahhal ġene sintetiku ghall-ISP fil-ġenomu tal-hmira. Il-proteina tīġi ffurmata u mormija fl-ambjent tat-tkabbir fejn tīġi sseparata miċ-ċelloli tal-hmira permezz tal-mikrofiltrazzjoni u kkonċentrata permezz tal-ultrafiltrazzjoni. B'rīżultat ta' dan, iċ-ċelloli tal-hmira ma jkunux ittrasferiti għal-ġol-preparazzjoni tal-ISP bħala ċelloli tal-hmira jew taht forma mibdula. Il-preparazzjoni tal-ISP tikkonsisti minn ISP fl-istat naturali tagħha, ISP glikosilata u proteini u peptidi mill-hmira u miz-zokkor kif ukoll aċidi u melh li normalment jinstabu fl-ikel. Il-konċentrat jiġi stabilizzat b'bafer ta' aċidu citriku ta' 10 mM.</p> <p>Assaġġ: <math>\geq 5\text{ g/l}</math> ta' ISP attiva      pH: 2,5-3,5      Rmied: <math>\leq 2,0\%</math>      DNA: L-ebda traċċa</p>
<b>Estratt milwiem ta' weraq niexef tal-<i>Ilex guayusa</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>      Likwidu kannella skur. Estratt milwiem ta' weraq niexef tal-<i>Ilex guayusa</i></p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
	<p><b>Kompożizzjoni:</b></p> <p>Proteina: 0,1 g/100ml  Xaham: 0,1 g/100ml  Karboidrati: 0,2-0,3 g/100 g  Total taz-zokkor: 0,2 g/100ml  Kafeina: 19,8-57,7 mg/100 g  Teobromin: 0,14-2,0 mg/100 g  Aċidi klorogeniči: 9,9-72,4 mg/100 g</p>
<b>Isomalto-oligosakkarid</b>	<p><b>Trab:</b></p> <p>Solubbiltà (fl-ilma) (%): &gt; 99  Glukożju (% niexef): ≤ 5,0  Iżomaltożju + DP3 sa DP9 (% niexef): ≥ 90  Ndewwa (%): ≤ 4,0  Rmied issulfat (g/100g): ≤ 0,3</p> <p><b>Metalli tqal:</b></p> <p>Čomb (mg/kg): ≤ 0,5  Arseniku (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p><b>Ĝulepp</b></p> <p>Solidi niexfa (g/100 g): &gt; 75  Glukożju (% niexef): ≤ 5,0  Iżomaltożju + DP3 sa DP9 (% niexef): ≥ 90  pH: 4 - 6  Rmied issulfat (g/100g): ≤ 0,3</p> <p><b>Metalli tqal:</b></p> <p>Čomb (mg/kg): ≤ 0,5  Arseniku (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<b>Isomaltuloži</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Bħala disaccharide li għandu proprjetajiet ta' riduzzjoni li jikkonsisti minn parti ta' glukosju u parti ta' fruttosju mwaħħlin ma' xulxin permezz ta' katina li tissejjah alpha-1,6- glucosidic. Jista' jinholoq minn proċess enzimatiku fuq is-sukrosju. Il-prodott kummerċjali huwa il-monohydrate. Dehra: Kważi bla riha, kristalli bojod jew kważi bojod b' toghma ġelwa</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikażjoni
	<p>Isem kimiku: α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydrate  Nru CAS: 13718-94-0  Formula kimika: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O</math>  Formula strutturali</p>  <p>Piż tal-formula: 360,3 (monoidrat)</p> <p><b>Purità:</b>  Assaġġ: ≥ 98 % (niexef)  Telf fit-trixxif: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 sīghat)</p> <p><b>Metalli tqal:</b>  Čomb: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Iddetermina permezz ta' teknika tal-assorbiment atomiku xierqa għal-livell spēċifikat. L-għażiex tad-daqs tal-kampjuni u tal-metodu tal-preparazzjoni tal-kampjuni jistgħu jkunu bbaż-żejt fuq il-principji tal-metodu deskritt fil-FNP 5 (*), "Metodi strumentali"</p> <p>(*) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 pp., English, ISBN 92-5-102991-1.</p>
<b>Lattitol</b>	<p><b>Deskriżzjoni/Definizzjoni:</b>  Trab kristallin jew soluzzjoni bla kulur immanifatturata bl-idrogenazzjoni katalitika tal-lattożju. Il-prodotti kristallini jinsabu fil-forma xotta, bhala monoidrat u bhala diidrat. In-nikil jintuża bhala katalista.  Isem kimiku: 4-O-β-D-Galattopiranosil-D-glucitol  Formula kimika: <math>C_{12}H_{24}O_{11}</math>  Piż molekulari: 344,31 g/mol  Nru CAS: 585-86-4</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p><b>Purità:</b></p> <p>Solubilità (fl-ilma) Solubbli ħafna fl-ilma</p> <p>Rotazzjoni spēcifika <math>[\alpha] D20 = + 13^\circ</math> sa <math>+ 16^\circ</math></p> <p>Assaġġ: <math>\geq 95\%</math> d.b (d.b - espress abbaži tal-piż niexef)</p> <p>Ilma: <math>\leq 10,5\%</math></p> <p>Pololi oħrajn: <math>\leq 2,5\%</math> d.b</p> <p>Zokkriet ta' riduzzjoni: <math>\leq 0,2\%</math> d.b</p> <p>Kloruri: <math>\leq 100\text{ mg/kg}</math> d.b</p> <p>Sulfati: <math>\leq 200\text{ mg/kg}</math> d.b</p> <p>Rmied sulfonizzat: <math>\leq 0,1\%</math> d.b</p> <p>Nikil: <math>\leq 2,0\text{ mg/kg}</math> d.b</p> <p>Arseniku: <math>\leq 3,0\text{ mg/kg}</math> d.b</p> <p>Čomb: <math>\leq 1,0\text{ mg/kg}</math> d.b</p>
Lakto-N-neotetraożju (sintetiku)	<p><b>Definizzjoni:</b></p> <p>Isem kimiku: <math>\beta</math>-d-galattopiranosil-(1<math>\rightarrow</math>4)-2-acetamido-2-deoksi-<math>\beta</math>-d-glukopiranożil-(1<math>\rightarrow</math>3)-<math>\beta</math>-d-galaktopiranosil-(1<math>\rightarrow</math>4)-d-glukopiranożi</p> <p>Formula kimika: <math>C_{26}H_{45}NO_{21}</math></p> <p>Nru CAS: 13007-32-4</p> <p>Piż molekulari: 707,63 g/mol</p> <p><b>Deskrizzjoni:</b></p> <p>Il-lakto-N-neotetraożju huwa trab bejn abjad u abjad miksur. Prodott permezz ta' proċess ta' sinteżi kimika u jiġi iżolat permezz tal-kristallizzazzjoni.</p> <p><b>Purità:</b></p> <p>Assaġġ (mingħajr ilma): <math>\geq 96\%</math></p> <p>D-Lattożju <math>\leq 1,0\%</math></p> <p>Latto-N-triożju II <math>\leq 0,3\%</math></p> <p>Isomeru tal-fruttożju lakto-N-neotetraożju <math>\leq 0,6\%</math></p> <p>pH (20 °C, soluzzjoni ta' 5 %) 5,0-7,0</p> <p>Ilma: <math>\leq 9,0\%</math></p> <p>Rmied, issulfat: <math>\leq 0,4\%</math></p> <p>Aċidu acetiku: <math>\leq 0,3\%</math></p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Solventi residwi (metanol, 2-propanol, acéttal-metil, aceton): ≤ 50 mg/kg l-wieħed, ≤ 200 mg/kg flimkien)  Residwi ta' proteini: ≤ 0,01 %  Palladju: ≤ 0,1 mg/kg  Nikil: ≤ 3,0 mg/kg  <b>Kriterji mikrobijoloġiči:</b>  L-ghadd totali ta' batterji aerobici mežofiliċi: ≤ 500 CFU/g  Hmejjjer: ≤ 10 CFU/g  Mofof: ≤ 10 CFU/g  Endotossini residwi: ≤ 10 EU/mg</p>
<b>Lakto-N-neotetraożju (sors mikrobjali)</b>	<p><b>Definizzjoni:</b>  Isem kimiku: <math>\beta</math>-d-galattopiranosil-(1→4)-2-acetamido-2-deoksi-<math>\beta</math>-d-glukopiranożil-(1→3)-<math>\beta</math>-d-galaktopiranosil-(1→4)-d-glukopiranożi  Formula kimika: <math>C_{26}H_{45}NO_{21}</math>  Nru CAS: 13007-32-4  Piż molekulari: 707,63 g/mol</p> <p><b>Sors:</b>  Razza modifikata ġenetikament tal-<i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p><b>Deskrizzjoni:</b>  Il-lakto-N-neotetraożju huwa trab ta' lewn abjad sa abjad miksur li jiġi prodott permezz ta' process mikrobijologiku. Il-lakto-N-neotetraożju jiġi iżolat permezz tal-kristallizzazzjoni.</p> <p><b>Puritā:</b>  Assaġġ (mingħajr ilma): ≥ 92 %  D-Lattożju ≤ 3,0 %  Latto-N-triożju II ≤ 3,0 %  para-Lacto-N-neoessaożju: ≤ 3,0 %  Isomeru tal-fruttożju lakto-N-neotetraożju ≤ 1,0 %  pH (20 °C, soluzzjoni ta' 5 %) 4,0-7,0  Ilma: ≤ 9,0 %  Rmied, issulfat: ≤ 0,4 %  Solventi residwi (metanol): ≤ 100 mg/kg  Residwi ta' proteini: ≤ 0,01 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
	<p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b></p> <p>L-ghadd totali ta' batterji aerobiċi meżofiliċi: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Hmejjjer: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Mofof: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Endotossini residwi: ≤ 10 EU/mg</p>
Estratt tal-weraq tal-Alfalfa mill- <i>Medicago sativa</i>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>L-alfalfa (<i>Medicago sativa L.</i>) tiġi pproċessata fl-ewwel sagħtejn wara li tinhassad. Titqatta' u titgħaffeg. Meta tingħaddha minn pressa ta' tip-żejtnej, l-alfalfa tip-provdi residwu fibruż u meraq mill-pressa (10 % tal-materja niexfa). Il-materja niexfa ta' dan u il-meraq fiha madwar 35 % proteina mhux raffinata. Il-meraq ipprezzat (pH 5,8-6,2) jiġi newtralizzat. It-tishin minn qabel u l-injezzjoni tal-fwar jippermettu l-koagulazzjoni tal-proteini assoċjati mal-pigmenti karotenoidi u tal-klorofilla. Il-preċipitat proteiniku jiġi sseparat permezz taċ-ċentrifugazzjoni u mbaghad jitnixx. Wara li jinżiedlu l-aċidu askorbiku, il-konċentrat tal-proteina tal-Lucerne jitfarrak u jinħażen fil-gass inert jew fil-kešha.</p> <p><b>Kompożizzjoni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Proteina: 45-60 %</li> <li>Xaham: 9-11 %</li> <li>Karboidrati hielsa (fibra solubbi): 1-2 %</li> <li>Polisakkaridi (fibra insolubbi): 11-15 %</li> <li>inkluża c-ċelluloža 2-3 %</li> <li>Minerali: 8-13 %</li> <li>Saponini: ≤ 1,4 %</li> <li>Isoflavoni: ≤ 350 mg/kg</li> <li>Kumestrol: ≤ 100 mg/kg</li> <li>Fitati: ≤ 200 mg/kg</li> <li>L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg</li> </ul>
Likopen	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Il-likopen sintetiku huwa prodtott mill-kondensament Wittig ta' intermedji sintetici li jintużaw hafna fil-produzzjoni ta' karotenoidi oħra li jintużaw fl-ikel. Il-likopen sintetiku jikkonsisti minn ≥ 96 % likopen u kwantitajiet żgħar ta' komponenti karotenoidi relatati oħrajn. Il-likopen huwa ppreżentat jew bħala trab f'matriċi addattata jew bħala dispersjoni żejtnejha. Il-kulur huwa aħmar skur jew aħmar jaġhti fil-vjola. Il-protezzjoni antiossidativa trid tkun ċġurata.</p> <p>Isem kimiku: Likopen</p> <p>Nru CAS: 502-65-8 (translikopen kollu)</p> <p>Formula kimika: C<sub>40</sub> H<sub>56</sub></p> <p>Piż tal-formula: 536,85 Da</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>Likopen mill-<i>Blakeslea trispora</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Il-likopen ippurifikat mill-<i>Blakeslea trispora</i> jikkonsisti minn <math>\geq 95\%</math> likopen u <math>\leq 5\%</math> karotenojdi oħrajn. Jiġi ppreżentat jew bhala trab f'matriċi addattata jew bhala dispersjoni żejtnja. Il-kulur huwa ahmar skur jew ahmar jagħti fil-vjola. Il-protezzjoni antioxisidativa trid tkun żgurata.</p> <p>Isem kimiku: Likopen            Nru CAS: 502-65-8 (translikopen kollu)            Formula kimika: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>            Piż tal-formula: 536,85 Da</p>
<b>Likopen mit-tadam</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Il-likopen ippurifikat mit-tadam (<i>Lycopersicon esculantum L.</i>) jikkonsisti minn <math>\geq 95\%</math> likopen u <math>\leq 5\%</math> karotenojdi oħrajn. Jiġi ppreżentat jew bhala trab f'matriċi addattata jew bhala dispersjoni żejtnja. Il-kulur huwa ahmar skur jew ahmar jagħti fil-vjola. Il-protezzjoni antioxisidativa trid tkun żgurata.</p> <p>Isem kimiku: Likopen            Nru CAS: 502-65-8 (translikopen kollu)            Formula kimika: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>            Piż tal-formula: 536,85 Da</p>
<b>Reżina żejtnja tal-likopen mit-tadam</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Ir-reżina żejtnja tal-likopen mit-tadam tinkiseb permezz ta' estrazzjoni mit-tadam misjur (<i>Lycopersicon esculentum</i>) bis-solventi imbagħad jitneħha s-solvent. Dan huwa likwidu luċidu, viskuż ta' lewn li jvarja minn ahmar għal kannella skur.</p> <p>Likopen totali: 5-15 %            Li minnu trans-Lycopene 90-95 %            Karotenojdi totali (ikkalkolati bhala Likopen): 6,5-16,5 %            Karotenojdi oħrajn: 1,75 %            (Fitogene/Fitofluwene/β-karotina) (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %)            Tokoferoli totali: 1,5-3,0 %            Materja insaponifikabbli: 13-20 %            Total ta' aċċidi xaħmin: 60-75 %            Ilma (Karl Fischer) <math>\leq 0,5\%</math></p>
<b>Ćitrat malat tal-manježju</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Iċ-ćitrat malat tal-manježju huwa trab amorfu abjad jew abjad safrani.</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
	<p>Formula kimika: <math>Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2</math></p> <p>Isem kimiku: Pentamanježju di-(2-idrossibutanedioat)-di-(2-idrossipropan-1,2,3,-trikarbossilat)</p> <p>Nru CAS: 1259381-40-2</p> <p>Piż molekulari: 763,99 Dalton (anidru)</p> <p>Solubbiltà: Jinħall faċilment fl-ilma (madwar 20 g f'100 ml)</p> <p>Deskrizzjoni tiegħu fl-istat fiziku: Trab amorfu</p> <p>Manježju tal-Assaġġ: 12,0-15,0 %</p> <p>Telf fit-tnejx (120 °C għal 4 sīgħat) ≤ 15 %</p> <p>Kulur (solidu): Trab abjad għal abjad safrani</p> <p>Kulur (soluzzjoni milwiema ta' 20 %) Bla kulur sa safrani</p> <p>7,0 (soluzzjoni milwiema ta' 20 %) Soluzzjoni luċida</p> <p>7,0 (soluzzjoni milwiema ta' 20 %) madwar 6,0</p> <p><b>Impuritajiet:</b></p> <p>Klorur: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfat ≤ 0,05 %</p> <p>Arseniku: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Comb: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Kadmju: ≤ 1 ppm</p> <p>Merkurju: ≤ 0,1 ppm</p>
Estratt mill-qoxra tas-siġra tal-manjolja	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>L-estratt mill-qoxra tas-siġra tal-manjolja jinkiseb mill-qoxra tal-pjanta <i>Magnolia officinalis</i> L. u jiġi prodott permezz tad-diġġossidu tal-karbonju superkritiku. Il-qoxra tinħasel u titnixx-fil-forn biex jitnaqqas il-kontenut ta' ndewwa qabel ma titghaffeg u jinkiseb l-estratt permezz tad-diġġossidu tal-karbonju superkritiku. L-estratt jinħall fl-ethanol ta' grad mediku u jiġi kkristallizzat mill-ġdid biex jagħti l-estratt tal-qoxra tal-manjolja.</p> <p>L-estratt tal-qoxra tal-manjolja huwa magħmul primarjament minn żewġ komposti fenoliċi, il-manjolol u l-honokjol.</p> <p>Dehra: Trab ta' lewn kannella ċar</p> <p><b>Purità:</b></p> <p>Manjolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokjol: ≥ 0,5 %</p> <p>Manjolol u Honokjol: ≥ 94 %</p> <p>Total ta' Ewdesmol: ≤ 2 %</p> <p>Ndewwa: 0,50 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
	<p><b>Metalli tqal:</b></p> <p>Arseniku (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Čomb (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Ewgenol tal-metil (ppm): ≤ 10</p> <p>Tubokurarin (ppm): ≤ 2,0</p> <p>Alkalojdi totali (ppm): ≤ 100</p>
<b>Żejt taż-żerriegħha tal-qamħirrun li fih hafna sustanza mhux saponifikabbi</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Iż-żejt tas-sufara tal-qamħirrum li fih hafna materja insaponifikabbi jiġi prodott permezz tad-distillazzjoni bil-vakwu u jvarja miż-żejt tas-sufara tal-qamħirrum irfinut minhabba l-konċentrazzjoni tal-frazzjoni insaponifikabbi (1,2 g fiż-żejt tas-sufara tal-qamħirrum irfinut u 10 g fiż-żejt tas-sufara tal-qamħirrum li fih hafna materja insaponifikabbi").</p> <p><b>Purità:</b></p> <p>Materja insaponifikabbi: &gt; 9,0 g/100 g</p> <p>Tokoferoli: ≥ 1,3 g/100 g</p> <p>α-tokoferolu (%) 10-25 %</p> <p>β-tokoferolu (%) &lt; 3,0 %</p> <p>γ-tokoferolu (%) 68-89 %</p> <p>δ-tokoferolu (%) &lt; 7,0 %</p> <p>Steroli, alkoħol triterpeniku metilsteroli: &gt; 6,5 g/100 g</p> <p>Aċidi xahmin fit-trigliceridi:</p> <p>aċidu palmitiku; 10,0-20,0 %</p> <p>aċidu steariku: &lt; 3,3 %</p> <p>aċidu olejku: 20,0-42,2 %</p> <p>aċidu linolejku 34,0-65,6 %</p> <p>aċidu linolejku &lt; 2,0 %</p> <p>Valur aċiduż: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Valur tal-perossidu: ≤ 10 mEq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><b>Metalli tqal:</b></p> <p>Hadid (Fe): &lt; 1 500 µg/kg</p> <p>Ram (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Impuritajiet:</b></p> <p>Idrokarburi aromatiċi poliċikliċi (PAH) Benžo(a)piren: &lt; 2 µg/kg</p> <p>It-trattament bil-faham attiv huwa meħtieġ biex ikun żgurat li l-idrokarburi aromatiċi poliċikliċi (PAH) ma jiġux arrikkiti fil-produzzjoni taż-żejt tan-nebbieta tal-qamħirrum b'sustanza insaponifikabbi għolja.</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>Metilcelluloża</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Čellulozi metilika hija čellulozi akkwistata direttament minn siltiet naturali tal-materja minn pjanti fibruži u parzjalment eterifikata mal-gruppi metiliċi            Isem kimiku: Etere metiliku taċ-čelluloża            Formula kimika: Il-polimeri fihom unitajiet sostitwiti tal-anidroglukożu b'din il-formola li ġejja:  <math>C_6H_7O_2(OR1)(OR2)(OR3)</math>, fejn R1, R2, R3 jistgħu jkunu lkoll wieħed minn dawn li ġejjin:            — H            — <math>CH_3</math>, jew            — <math>CH_2CH_3</math>            Piż molekulari: Makromolekuli: minn madwar 20 000 (n madwar 100) sa madwar 380 000 g/mol (n madwar 2 000)            Assaġġ: Kontenut ta' mhux anqas minn 25 % u mhux aktar minn 33 % ta' gruppi metossiliċi (-OCH<sub>3</sub>) u mhux aktar minn 5 % ta' gruppi idrossietossiliċi (-OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH)            Trab granulari jew fibruž, kemxejn igroskopiku bajdani jew xi ffit safrani jew fil-griż, mingħajr riha u mingħajr toghma            Solubbiltà: Jintefah fl-ilma, jipproduċi soluzzjoni luċida jew opalixxenti, viskuža u kollojdali. Insolubbli fl-ethanol, l-etere u l-kloroformi Solubbli fl-aċidu acetiku glaċċali</p> <p><b>Purità:</b>            Telf fit-tinxxf: ≤ 10 % (105 °C, 3 sīgħat)            Irmied issulfat ≤ 1,5 % iddeterminat fi 800 ± 25 °C            pH: ≥ 5,0 u ≤ 8,0 (1 % soluzzjoni kollojdali)</p> <p><b>Metalli tqal:</b>            Arseniku: ≤ 3,0 mg/kg            Ċomb: ≤ 2,0 mg/kg            Merkurju: ≤ 1,0 mg/kg            Kadmju: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<b>aċidu (6S)-5-metiltetraidrofoliku, melh tal-glukożammina</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Isem kimiku: N-[4-[[[(6S)-2-ammino-1,4,5,6,7,8-eżaidro-5-metil-4-osso-6-pteridinil]metil]ammino]benzoil]-L-aċidu glutammiku, melh tal-glukosammina            Formula kimika: <math>C_{32}H_{51}N_9O_{16}</math>            Piż molekulari: g/mol (anidruż)            Nru CAS: 1181972-37-1            Dehra: Trab ta' lewn bajdani għal kannella ċar.</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
	<p><b>Puritā:</b>            Puritā diastereoiżomerika Mill-inqas 99 % ta' aċidu (6S)-5-metiltetraidrofoliku            It-test tal-glukosammina 34-46 % f'baži xotta            It-test tal-aċidu 5-metiltetraidrofoliku 54-59 % f'baži xotta            Ilma: &lt; 8,0 %</p> <p><b>Metalli tqal:</b>            Čomb: ≤ 2,0 ppm            Kadmju: ≤ 1,0 ppm            Merkurju: ≤ 0,1 ppm            Arseniku: ≤ 2,0 ppm            Il-boron ≤ 10 ppm</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b>            L-ghadd mikrobjali aerobiku totali: ≤ 100 CFU/g            Hmira u moffa: ≤ 100 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: Assenti f'10 g</p>
<b>Monometilsilanetrijol (Siliċju organiku)</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Isem kimiku: Silanetrijol, 1-metil-            Formula kimika: <math>\text{CH}_3\text{O}_3\text{Si}</math>            Piż molekulari: 94,14 g/mol            Nru CAS: 2445-53-6</p> <p><b>Puritā:</b>            Formulazzjoni tas-siliċju organiku (il-monometilsilanetrijol) (soluzzjoni milwiema)            Aċiditā (pH) 6,4-6,8            Siliċju: 100-150 mg Si/l</p> <p><b>Metalli tqal:</b>            Čomb: ≤ 1,0 µg/l            Merkurju: ≤ 1,0 µg/l            Kadmju: ≤ 1,0 µg/l            Arseniku: ≤ 3,0 µg/l</p> <p><b>Solventi:</b>            Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (preżenza reżidwa)</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
Estratt tal-miċelju mill-faqkieġħ Shiitake ( <i>Lentinula edodes</i> )	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            L-ingredjent tal-ikel ġidid huwa estratt akweu sterili miksub mill-miċelju tal-Lentinula edodes ikkultivat ġo fermentazzjoni mghaddsa. Huwa likwidu kan-nella ċar, kemxejn imdardar.</p> <p>Il-lentinan huwa <math>\beta</math>-(1-3) <math>\beta</math>-(1-6)-D-glukan li għandu piż molekulari ta' madwar <math>5 \times 10</math> Dalton, livell ta' ferghat ta' 2/5 u struttura spirali terzjarja tripla.</p> <p><b>Il-kompozizzjoni tal-estratt miċeljali mil-<i>Lentinula edodes</i>:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ndewwa: 98 %</li> <li>Materja niexfa: 2 %</li> <li>Glukows hieles &lt; 20 mg/ml</li> <li>Proteini Totali (*) &lt; 0,1 mg/ml</li> <li>Kostitwenti li fihom l-N (***) &lt; 10 mg/ml</li> <li>Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml</li> </ul> <p>(*) Il-metodu Bradford  (**) Il-metodu Kjeldahl</p>
Meraq tal-frott tan-Noni ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Il-frott tan-Noni (il-frott tal-<i>Morinda citrifolia</i> L.) jiġi ppressat. Il-meraq li jinkiseb jiġi ppasturizzat. Jista' jsir pass fakultattiv ta' fermentazzjoni qabel jew wara l-ippreßsar.</p> <p>Rubiadin: ≤ 10 µg/kg  Lučidin: ≤ 10 µg/kg</p>
Trab tal-meraq tal-frott tan-Noni ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Iż-żerriegħa u l-qoxra tal-frott tal-<i>Morinda citrifolia</i> imnixxef fix-xemx jitneħħew. Il-polpa li tinkiseb tiġi ffiltrata biex jinfirdu l-meraq u l-laħma tal-frott. It-tinxix tal-meraq li jinkiseb jista' jsir b'żewġ modi:            Jew bl-atomizzazzjoni bl-użu ta' maltodestrini tal-qamhirrum, din it-tahlita tinkiseb billi r-rati tal-influss tal-meraq u tal-maltodestrini jinżammu kostanti. Inkella biż-żeodratazzjoni jew tnixxif segwit b'tahlit ma' eċċipjent, dan il-proċess jippermetti li l-ewwel jitnixxef il-meraq imbagħad jithallat mal-maltodestrini (l-istess ammont li jintuża fl-atomizzazzjoni).</p>
Purè u konċentrat tal-frott tan-nonni ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Il-frott <i>Morinda citrifolia</i> nħasad bl-idejn. Iż-żerriegħa u l-qoxra jistgħu jinfirdu b'mod mekkaniku mill-frott mghaffeg. Wara l-pasturizzazzjoni, il-purè jiġi ppakkjat fkontenituri li mhumiex settiċi u jinħażen f'kundizzjonijiet keshin.</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Il-konċentrat tal-Morinda citrifolia jitħejja mill-polpa tal-M. citrifolia permezz ta' trattament b'enžimi pektinolitici (50-60 °C għal siegħa-sagħtejn). Imbagħad il-polpa tissahħan biex tmewwet il-pectinases imbagħad titkessaħ mill-ewwel. Il-meraq jinfired fkaraffa centrifuga. Wara, il-meraq jingabar u jiġi pas-turizzat, qabel ma jiġi kkonċentrat f'evaporatur vakwu minn brix ta' 6 sa 8 għal brix ta' 49 sa 51 fil-konċentrat finali.</p> <p><b>Kompożizzjoni:</b></p> <p><b>Purè:</b></p> <p>Ndewwa: 89-93 %</p> <p>Proteina: &lt; 0,6 g/100 g</p> <p>Xaham: ≤ 0,4 g/100 g</p> <p>Rmied: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Karboidrati totali 5-10 g/100 g</p> <p>Fruttożju: 0,5-3,82 g/100 g</p> <p>Glukożju: 0,5-3,14 g/100 g</p> <p>Fibra: 0,5 sa 5 g għal kull 100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindol (*): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>Luċidin (*): L-ebda traċċa</p> <p>Aliżarin (*): L-ebda traċċa</p> <p>Rubiadin (*): L-ebda traċċa</p> <p><b>Konċentrat:</b></p> <p>Ndewwa: 48-53 %</p> <p>Proteina: 3-3,5 g/100 g</p> <p>Xaham: &lt; 0,04 g/100 g</p> <p>Rmied: 4,5-5,0 g/100 g</p> <p>Karboidrati totali 37-45 g/100 g</p> <p>Fruttożju: 9-11 g/100 g</p> <p>Glukożju: 9-11 g/100 g</p> <p>Fibra: 1,5-5,0 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindol (*): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(*) B'metodu HPLC-UV sviluppat u vvalidat ghall-antrakwinoni fil-purè u fil-konċentrat tal-Morinda citrifolia. Limitu ta' deteżżjoni: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol); 50,0 ng/ml (luċidin); 6,3 ng/ml (aliżarin) u 62,5 ng/ml (rubiadin).</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>Weraq tan-nonni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Wara li jinqatghu, il-weraq tal-<i>Morinda citrifolia</i> jitnixxfu u jinhmew. Id-daqs tal-partikoli fil-prodott ivarja minn fraq tal-weraq imkisser għal trab ohxon sa fin. Kuluru huwa bejn kannella hadrani u kannella.</p> <p><b>Purità/Kompożizzjoni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ndewwa: &lt; 5,2 %</li> <li>Proteina: 17-20 %</li> <li>Karboidrati: 55-65 %</li> <li>Rmied: 10-13 %</li> <li>Xaham: 4-9 %</li> <li>Aċtu oksaliku &lt; 0,14 %</li> <li>Aċidu tanniku &lt; 2,7 %</li> <li>5,15-dimetilmorindol (1): &lt; 47 mg/kg</li> <li>Rubiadin: ebda traċċa, ≤ 10 µg/kg</li> <li>Luċidin: ebda traċċa, ≤ 10 µg/kg</li> </ul>
<b>Trab tal-frott tan-Nonni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            It-trab tal-frott tan-Nonni jsir mill-frott tan-nonni (<i>Morinda citrifolia L.</i>) mghaffeg permezz tat-tnixxif bil-friża. Il-frott jitghaffeg u ż-żerriegħha titneħha. Wara t-tnixxif bil-friża, meta jitneħha l-ilma mill-frott tan-nonni, il-polpa li tibqa' tintahan sa ma ssir trab, imbagħad tingħalaq fkapsuli.</p> <p><b>Purità/Kompożizzjoni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ndewwa: 5,3-9 %</li> <li>Proteina: 3,8-4,8 g/100 g</li> <li>Xaham: 1-2 g/100 g</li> <li>Rmied: 4,6-5,7 g/100 g</li> <li>Karboidrati totali 80-85 g/100 g</li> <li>Fruttożju: 20,4-22,5 g/100 g</li> <li>Glukożju: 22-25 g/100 g</li> <li>Fibra: 15,4-24,5 g/100 g</li> <li>5,15-dimetilmorindol (*): ≤ 2,0 µg/ml</li> </ul> <p>(*) B'metodu HPLC-UV sviluppat u vvalidat ghall-antrakwinoni fit-trab tal-frott tal-<i>Morinda citrifolia</i>. Limitu ta' detezzjoni: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol);</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>Mikroalgi <i>Odontella aurita</i></b>	Siliċju: 3,3 % Siliċju kristallin: massimu ta' 0,1-0,3 % bhala impurità
<b>Żejt bil-fitosteroli/fitostanoli miżjudin</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b> Iż-żejt li fih il-fitosteroli/fitostanoli miżjudin huwa magħmul minn proporzjon ta' żejt u proporzjon ta' fitosterolu.</p> <p><b>Distribuzzjoni tal-Aċilglicerolu:</b> Aċidi xahmin ħielsa (espressi bhala aċidu olejku): ≤ 2,0 % Monoaċilgliceroli MAG): ≤ 10 % Diaċilgiceroli (DAG): ≤ 25 % Triaċilgiceroli (TAG): Biex jinkiseb il-bilanċ</p> <p><b>proporzjon ta' fitosterolu:</b> β-sitosterolu: ≤ 80 % β-sitostanolu: ≤ 15 % Kampesterolu: ≤ 40 % Kampestanolu ≤ 5,0 % Stigmasterol (f%) ≤ 30 % brassikasterolu ≤ 3,0 % steroli/stanoli oħrajin: ≤ 3,0 %</p> <p><b>Oħrajin:</b> Ndewwa u volatilità: ≤ 0,5 % Valur tal-perossidu: ≤ 5,0 meq/kg Aċidi xahmin trans: ≤ 1 % Kompożizzjoni (bi GC-FID jew metodu ekwivalenti): Il-fitosteroli u l-fitostanoli li mhumiex estratti miż-żejt veġetali tajeb għall-ikel, iżda minn sorsi oħra, iridu jkunu ħielsa minn sustanzi kontaminanti, l-aħjar assigurazzjoni ta' dan huwa li l-puritā tagħhom tkun ta' iktar minn 99 %.</p>
<b>Żejt estratt mill-klamari</b>	Valur aċiduż: ≤ 0,5 KOH/g Valur tal-perossidu: ≤ 5 meq O <sub>2</sub> /kg żejt Valur tal-anisidin-p: ≤ 20 Test kiesah f'temperatura ta' 0 °C: ≤ 3 sigħat Ndewwa: ≤ 0,1 % (piż skont il-piż) Materja insaponifikabbli: ≤ 5,0 %

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni																					
	<p>Ačidi xaħmin trans: ≤ 1,0 %  Ačidu dokosaežaenojku: ≥ 20 %  Ačidu ejkosapentenojku: ≥ 10 %</p>																					
<b>Preparazzjonijiet ta' frott ippasturizzati permezz ta' trattament bi pressjoni għolja</b>	<table> <thead> <tr> <th>Parametru</th> <th>Mira</th> <th>Kummenti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Il-ħażin tal-frott qabel it-trattament bi pressjoni</td> <td>Minimu ta' 15-il jum f'temperatura ta' 20 °C</td> <td>Il-frott jinħasad u jinħażen skont prattiki tajbin/iġjeniċi tal-agrikultura u tal-manifattura</td> </tr> <tr> <td>Frott miżjud</td> <td>40 % sa 60 % ta' frott maħlul</td> <td>Il-frott jiġi omoġenizzat u jinżied mal-ingredjenti l-ohra</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,2:4,2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>° Brix</td> <td>7:42</td> <td>Żgurat biż-żieda taz-zokkor</td> </tr> <tr> <td>a<sub>w</sub></td> <td>&lt; 0,95</td> <td>Żgurat biż-żieda taz-zokkor</td> </tr> <tr> <td>Il-ħażna finali</td> <td>massimu ta' 60 jum f'temperatura massima ta' + 5 °C</td> <td>Ekwivalenti ta' regim tal-ħażin għal proddott ipproċċat b'mod konvenzjonali</td> </tr> </tbody> </table>	Parametru	Mira	Kummenti	Il-ħażin tal-frott qabel it-trattament bi pressjoni	Minimu ta' 15-il jum f'temperatura ta' 20 °C	Il-frott jinħasad u jinħażen skont prattiki tajbin/iġjeniċi tal-agrikultura u tal-manifattura	Frott miżjud	40 % sa 60 % ta' frott maħlul	Il-frott jiġi omoġenizzat u jinżied mal-ingredjenti l-ohra	pH	3,2:4,2		° Brix	7:42	Żgurat biż-żieda taz-zokkor	a <sub>w</sub>	< 0,95	Żgurat biż-żieda taz-zokkor	Il-ħażna finali	massimu ta' 60 jum f'temperatura massima ta' + 5 °C	Ekwivalenti ta' regim tal-ħażin għal proddott ipproċċat b'mod konvenzjonali
Parametru	Mira	Kummenti																				
Il-ħażin tal-frott qabel it-trattament bi pressjoni	Minimu ta' 15-il jum f'temperatura ta' 20 °C	Il-frott jinħasad u jinħażen skont prattiki tajbin/iġjeniċi tal-agrikultura u tal-manifattura																				
Frott miżjud	40 % sa 60 % ta' frott maħlul	Il-frott jiġi omoġenizzat u jinżied mal-ingredjenti l-ohra																				
pH	3,2:4,2																					
° Brix	7:42	Żgurat biż-żieda taz-zokkor																				
a <sub>w</sub>	< 0,95	Żgurat biż-żieda taz-zokkor																				
Il-ħażna finali	massimu ta' 60 jum f'temperatura massima ta' + 5 °C	Ekwivalenti ta' regim tal-ħażin għal proddott ipproċċat b'mod konvenzjonali																				
<b>Lamtu tal-qamhirrum iffosfat</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Il-lamtu tal-qamhirrum iffosfatat (fosfat tad-diammid iffosfatat) huwa lamtu reżistenti mmodifikat kimikament miksub minn lamtu b'kontenut għoli ta' amiloži billi jithalltu t-trattamenti kimiċi biex joholqu l-holoq inkroċjati tal-fosfati bejn ir-residwi tal-karboidrati u l-gruppi tal-idrossili esterifikati.</p> <p>Deskrizzjoni L-ingredjent ġdid tal-ikel huwa trab abjad jew kważi abjad.  Nru CAS: 11120-02-8</p> <p>Formula kimika: <math>(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y</math>  n = ghadd ta' unitajiet ta' glukożju; x, y = gradi ta' sostituzzjoni</p> <p>Il-karatteristiċi kimiċi tal-fosfat tad-diamid iffosfatat</p> <p>Telf fit-tnixxif: 10-14 %</p> <p>pH: 4,5-7,5</p> <p>Fibra: ≥ 70 %</p> <p>Lamtu: 7-14 %</p> <p>Proteina: ≤ 0,8 %</p> <p>Lipidi: ≤ 0,8 %</p> <p>Fosfru residwu marbut ≤ 0,4 % (fl-ġħamla ta' fosforu) minn sors ta' "qamhirrum li fis-ħafna amilożju"</p>																					

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
Fosfatidilserina mill-fosfolipidi tal-hut	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            L-ingredjent tal-ikel ġidid huwa trab isfar sa kannella. Il-fosfatidilserina tinkiseb mill-fosfolipidi tal-hut permezz ta' transfosforilazzjoni enżimatika bl-aċidu amminiku L-serina.</p> <p><b>Speċifikazzjonijiet tal-prodott tal-fosfatidilserina immanifatturat mill-fosfolipidi tal-hut:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ndewwa: &lt; 5,0 %</li> <li>Fosfolipidi: ≥ 75 %</li> <li>Fosfatidilserina: ≥ 35 %</li> <li>Gliċeridi: &lt; 4,0 %</li> <li>L-serina hielsa: &lt; 1,0 %</li> <li>Tokoferoli: &lt; 0,5 % <sup>(1)</sup></li> <li>Valur tal-perossidu: &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</li> </ul> <p><sup>(1)</sup> It-tokoferoli jistgħu jinżiedu bhala antioxiđanti skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 1129/2011</p>
Fosfatidilserina mill-fosfolipidi tas-soja	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            L-ingredjent il-ġidid tal-ikel huwa trab ta' lewn abjad jagħti fl-isfar jew isfar ċar. Huwa disponibbli wkoll fghamla likwida luċida ta' lewn kannella jew oranġjo. L-ghamla likwida fiha t-triagliċeridi b'katina medja (MCT) bhala trasportatur. Fiha livelli iktar baxxi ta' Fosfatidilserina minħabba li tinkludi ammonti sinifikanti ta'żejt (MCT).</p> <p>Il-Fosfatidilserina mill-fosfolipidi tas-soja tinkiseb mit-transfosfatidilazzjoni enżimatika tal-leċitinia tas-soja b'livelli għolja ta' fosfatidilkolina mal-aċidu amminiku L-serina. Il-fosfatidilserina tikkonsisti minn qafas tal-gliċeroħofsat ikkonjugat b'żewġ aċidi grassi u L-serina permezz ta' rabta tal-fosfodiesteru.</p> <p><b>Karatteristiċi tal-Fosfatidilserina mill-fosfolipidi tas-soja:</b></p> <p><b>Fil-forma ta' trab:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ndewwa: &lt; 2,0 %</li> <li>Fosfolipidi: ≥ 85 %</li> <li>Fosfatidilserina: ≥ 61 %</li> <li>Gliċeridi: &lt; 2,0 %</li> <li>L-serina hielsa &lt; 1,0 %</li> <li>Tokoferoli: &lt; 0,3 %</li> <li>Fitosteroli &lt; 0,2 %</li> </ul> <p><b>Forma likwida:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ndewwa: &lt; 2,0 %</li> <li>Fosfolipidi: ≥ 25 %</li> </ul>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
	<p>Fosfatidilserina: <math>\geq 20\%</math>  Gliċeridi: mhux applikabbli  L-serina hielsa <math>&lt; 1,0\%</math>  Tokoferoli: <math>&lt; 0,3\%</math>  Fitosteroli <math>&lt; 0,2\%</math></p>
<b>Prodott tal-fosfolipidi li fih ammonti ugwali ta' fosfatidilserina u aċidu fosfatidiku</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Il-prodott huwa mmanifatturat permezz tal-konverżjoni enzimatika tal-leċitinia tas-soja. Il-prodott fosfolipidu huwa forma ta' fosfatidilserina u aċidu fosfatidiku bi proporzjon ugwali fl-ghamla ta' trab ikkonċentrat ħafna, kannella safrani.</p> <p><b>Spċifikazzjonijiet tal-prodott:</b></p> <p>Ndewwa: <math>\leq 2,0\%</math>  Fosfolipidi totali <math>\geq 70\%</math>  Fosfatidilserina: <math>&lt; 20\%</math>  Aċidu fosfatidiku: <math>\geq 20\%</math>  Gliċeridi: <math>\leq 1,0\%</math>  L-serina hielsa: <math>\leq 1,0\%</math>  Tokoferoli: <math>\leq 0,3\%</math>  Fitosteroli <math>\leq 2,0\%</math>  Id-diġġisidu tas-siliċju jintuża b'kontenut massimu ta' 1,0 %</p>
<b>Fosfolipidi mill-isfar tal-bajd</b>	85 % u 100 % fosfolipidi puri mill-isfar tal-bajd
<b>Fitoglikoġenu</b>	<p><b>Deskrizzjoni:</b>  Trab abjad sa abjad safrani li huwa polisakkarid bla riha, bla kulur u bla toghma miksub mill-qamħirrum mhux immodifikat ġenetikament permezz ta' tekniki konvenzjonali tal-ipproċessar tal-ikel</p> <p><b>Definizzjoni:</b>  Polimeru tal-glukożju (<math>C_6H_{12}O_6</math>)<sub>n</sub> b'konnessjonijiet linear ta' rabtiet glikosidiċi α(1 – 4) bil-friegħi f'kull 8 sa 12-il unità tal-glukożju b'rabitiet glikosidiċi α(1 – 6).</p> <p><b>Spċifikazzjonijiet:</b></p> <p>Karboidrati: 97 %  Zokkor: 0,5 %  Fibra: 0,8 %  Xaħam: 0,2 %  Proteina: 0,6 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Il-Fitosteroli u l-fitostanoli huma steroli u stanoli li jiġu estratti mill-pjanti u li jistgħu jiġu ppreżentati bhala steroli u stanoli hielsa jew esterifikati b'aċċidi xaħmin tal-ikel.</p> <p>Kompożizzjoni (bil-metodu GC-FID jew metodu ekwivalenti):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>β-sitosterolu: &lt; 81 %</li> <li>β-sitostanolu: &lt; 35 %</li> <li>Kampesterolu: &lt; 40 %</li> <li>Kampestanolu &lt; 15 %</li> <li>Stigmasterol (f%) &lt; 30 %</li> <li>Brassikasterol &lt; 3,0 %</li> <li>steroli/stanoli oħrajn: &lt; 3,0 %</li> </ul> <p>Kompożizzjoni/Purità (bil-metodu GC-FID jew metodu ekwivalenti):            Il-fitosteroli u l-fitostanoli li mhumiex estratti miż-żejt veġetalij tajjeb ghall-ikel, iżda minn sorsi oħra, iridu jkunu hielsa minn sustanzi kontaminanti, l-ah-jar assigurazzjoni ta' dan huwa li l-purità tagħhom tkun ta' iktar minn 99 %.</p>
<b>Żejt tal-qlub tal-ghanbaqar</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Iż-żejt tal-qlub tal-ghanbaqar huwa żejt veġetal li jinkiseb permezz tal-ippreßsar kiesah tal-qlub tal-ghanbaqar (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p><b>Kompożizzjoni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aċidu olejku (C18:1): 68 %</li> <li>Aċidu linolejku (C18:2): 23 %</li> <li>γ-Tokoferolu: 80 % tokoferoli totali</li> <li>β-sitosterolu: 80-90 % steroli totali</li> <li>Triolejn: 40-55 % trigliceridi</li> <li>Aċidu cianidriku: massimu ta' 5 mg/kg ta' żejt</li> </ul>
<b>Proteini tal-patata (ikkoagulati) u idrolisati tagħhom</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sustanza niexfa: <math>\geq 800 \text{ mg/g}</math></li> <li>Proteina (N*6,25): <math>\geq 600 \text{ mg/g}</math> (sustanza niexfa)</li> <li>Rmied: <math>\leq 400 \text{ mg/g}</math> (sustanza niexfa)</li> <li>Glikolalkalojd (total): <math>\leq 150 \text{ mg/kg}</math></li> <li>Lisinoalanin (total): <math>\leq 500 \text{ mg/kg}</math></li> <li>Lisinoalanin (hieles): <math>\leq 10 \text{ mg/kg}</math></li> </ul>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
<b>Prolil oligopeptidaži (preparazzjoni enzimatika)</b>	<p><b>Spécifikkazzjoni tal-enžima:</b> Isem sistematiku Prolil oligopeptidaži Sinonimi: Prolil endopeptidaži, endopeptidaži spéċifika ghall-prolina, endoprolilpeptidaži Piż molekulari: 66 kDa Numru tal-Enžima tal-Kummissjoni EC 3.4.21.26 Numru CAS: 72162-84-6 Sors: Razza modifikata ġenetikament tal-Aspergillus niger (GEP-44)</p> <p><b>Deskrizzjoni:</b> Il-prolil oligopeptidaži hija disponibbli bħala preparazzjoni enzimatika li jkun fiha madwar 30 % maltodestrina.</p> <p><b>Spécifikkazzjonijiet tal-preparazzjoni enzimatika tal-prolil oligopeptidaži:</b> Attività: &gt; 580 000 PPI (*)/g (&gt; 34,8 PPU (**)/g) Dehra: Mikrogranulat Kulur: Abjad jagħti fl-isfar sa oranġo safrani. Il-kulur jiġi jinbidel minn lott għal lott Materja Niexfa: &gt; 94 % Glutina &lt; 20 ppm</p> <p><b>Metalli tqal:</b> Comb: ≤ 1,0 mg/kg Arseniku: ≤ 1,0 mg/kg Kadmju: ≤ 0,5 mg/kg Merkurju: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiči:</b> L-ġħadd totali tal-kolonji aerobiċi: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g Hmira u moffa totali: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g Anerobi li jnaqqasu s-sulfat: ≤ 30 CFU/g Enterobacteriace: &lt; 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: Assenti f'25 g <i>Escherichia coli</i>: Assenti f'25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Assenti f'10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Assenti f'10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Assenti f'25 g Attività antimikrobika: Nieqsa</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Mikotossini: Taħt il-limiti ta' deteżżjoni: Aflatossina B1, B2, G1, G2 (&lt; 0,25 µg/kg), Aflatossini totali (&lt; 2,0 µg/kg), Okratossina A (&lt; 0,20 µg/kg), Tossina T-2 (&lt; 5 µg/kg), Zearalenon (&lt; 2,5 µg/kg), Fumoniżina B1 u B2 (&lt; 2,5 µg/kg)</p> <p>(*) PPI — Protease Picomole International</p> <p>(**) PPU — Unitajiet tal-Prolilpeptidaži jew Unitajiet tal-Proteazi Prolina</p>
<b>Estratt ta' proteina mill-kliewi tal-qżieqeż</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>L-estratt tal-proteina jinkiseb mill-kliewi omogenizzati tal-qżieqeż permezz ta' kombinazzjoni ta' preċipitazzjoni bil-melh u centrifugazzjoni b'veloċità qawwija. Il-preċipitat li jinkiseb fiċċijalment il-proteini b'7 % tal-enżima dijamminossidaži (nomenklatura tal-enżimi E.C. 1.4.3.22) u jerġa jiġi sospiz f'sistema ta' bafer fizjologika. L-estratt tal-kliewi tal-qżieqeż li b'hekk jinkiseb jingħata l-forma ta' gerbub u jinkesa b'kapsula b'kisja enterika sakemm jasal fil-post ta' digeriment attiv.</p> <p><b>Prodott bażiku:</b></p> <p>Spécifikkazzjoni: selezzjoni misluta mill-proteina tal-kliewi tal-qżieqeż b'kontenut naturali ta' dijamminossidaži (DAO):</p> <p>Kundizzjoni fizika: likwidu</p> <p>Kulur: fil-kannella</p> <p>Dehra: soluzzjoni daqsxejn imdardra</p> <p>Valur tal-pH: 6,4-6,8</p> <p>Attività enżimatika: &gt; 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Assagg bir-radioestrazzjoni))</p> <p>Kriterji mikrobijologiċi:</p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: negattiv (reazzjoni katina bil-polimeraži f'hin reali)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: negattiv (reazzjoni katina bil-polimeraži f'hin reali)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p>Influwenza A: negattiv (traskriptaži inversa u reazzjoni katina bil-polimeraži f'hin reali)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p>L-ghadd tal-kolonji aerobiċi totali: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g</p> <p>Ammont ta' hmira u moffa: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Assentti f'10 g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> rezistenti ghall-imluha biljuži: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p><b>Prodott finali:</b></p> <p>Silta spċifikata mill-proteina tal-kliewi tal-qżieqeż b'kontenut naturali ta' DAO (E.C. 1.4.3.22) f'formulazzjoni b'kisja enterika:</p> <p>Kundizzjoni fizika: solida</p> <p>Kulur: isfar jagħti fil-griz</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p>Dehra: gerbub mikro            Attività enzimatica: gerbub 110-220 kHDU DAO/g (DAO REA (DAO Assagg bir-radjoestrazzjoni))            Stabbiltà fl-acidu 15-il minuta 0,1M HCl segwit minn 60 minuta Borat pH=9,0: gerbub &gt; 68 kHDU DAO/g (DAO REA (DAO Assagg ta' radjuestrazzjoni))            Umditā: &lt; 10 %  <i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g            L-ghadd tal-kolonji aerobiċi totali: ≤ 10<sup>4</sup> CFU/g            Hmira u moffa totali f'daqqa: &lt; 10<sup>3</sup> CFU/g  <i>Salmonella</i>: Assenti f'10 g            Enterobacteriaceae rezistenti ghall-imluha biljuži: &lt; 10<sup>2</sup> CFU/g</p>
<b>Żejt tal-kolza li fih hafna sustanza mhux saponifikabbi</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Żejt tal-kolza li fih hafna sustanza insaponifikabbi jiġi prodott minn distillazzjoni bil-vakum u jvarja miż-żejt tal-kolza raffinat minhabba l-konċentrazzjoni tal-frazzjoni insaponifikabbi (1 g fiż-żejt tal-kolza raffinat u 9 g fiż-“żejt tal-kolza b’ħafna sustanza insaponifikabbi”). Hemm kemxejn inqas trigliceridi li fihom l-acidi xahmin monoinsaturati u poliinsaturati.</p> <p><b>Purità:</b>            Materja insaponifikabbi: &gt; 7,0 g/100 g            Tokoferoli: &gt; 0,8 g/100 g            α-tokoferolu (%) 30-50 %            γ-tokoferolu (%) 50-70 %            δ-tokoferolu (%) &lt; 6,0 %            Steroli, alkoħol triterpeniku metilsteroli: &gt; 5,0 g/100 g</p> <p><b>Aċidi xahmin fit-trigliceridi:</b>            aċidu palmitiku; 3-8 %            aċidu steariku: 0,8-2,5 %            aċidu olejku: 50-70 %            aċidu linolejku 15-28 %            aċidu linolejku 6-14 %            aċidu eruċiku: &lt; 2,0 %            Valur aċiduż: ≤ 6,0 mg KOH/g            Valur tal-perossidu: ≤ 10 mEq O<sub>2</sub>/kg</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
	<p><b>Metalli tqal:</b>  Hadid (Fe): &lt; 1 000 µg/kg  Ram (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Impuritajiet:</b>  Idrokarburi aromatiċi poliċikliċi (PAH) Benžo(a)piren: &lt; 2 µg/kg  Jenħtieg it-trattament bil-karbonju attiv biex jiġi żgurat li l-idrokarburi aromatiċi poliċikliċi (PAH) ma jinżidux fil-produzzjoni taż-żejt tal-kolza li fih hafna sustanza insaponifikabbi.</p>
Proteina taż-żejt tal-kolza	<p><b>Definizzjoni:</b>  Il-proteina tal-kolza hija estratt milwiem li fih hafna proteini li jinkiseb minn pasta tal-kolza li toriġina mill-Brassica napus L. u mill-Brassica rapa L. mhux ġenetikament modifikati.</p> <p><b>Deskrizzjoni:</b>  Trab imnixxel bl-atomizzazzjoni, ta' lewn abjad jew abjad jagħti fl-isfar  Ammont totali ta' proteina: ≥ 90 %  Proteina solubbi: ≥ 85 %  Ndewwa: ≤ 7,0 %  Karboidrati: ≤ 7,0 %  Xaham: ≤ 2,0 %  Rmied: ≤ 4,0 %  Fibra: ≤ 0,5 %  Ammont totali ta' glukosinolati: ≤ 1 mmol/kg</p> <p><b>Purità:</b>  Ammont totali ta' fitat: ≤ 1,5 %  Comb: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b>  Ammont ta' ħmira u moffa: ≤ 100 CFU/g  Għadd ta' batterji aerobiċi: ≤ 10 000 CFU/g  Għadd totali ta' koliformi: ≤ 10 CFU/g  Escherichia coli: Assenti f'10 g  Salmonella: Assenti f'25 g</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
<b>Transresveratrolu</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            It-transresveratrolu sintetiku għandu l-ghamla ta' kristalli ta' lewn abjad jagħti fl-isfar sa abjad jagħti fil-kannella.            Isem kimiku: 5-[(E)-2-(4-idrossifenil)etenil]benzen-1,3-diol            Formula kimika: C<sub>14</sub>H<sub>12</sub>O<sub>3</sub>            Piż molekulari: 228,25 Da            Nru CAS: 501-36-0</p> <p><b>Purità:</b>            Transresveratrolu: ≥ 98 %-99 %            Total ta' prodotti sekondarji (sustanzi relatati): ≤ 0,5 %            Kull sustanza relatata: ≤ 0,1 %            Rmied sulfonizzat: ≤ 0,1 %            Telf fit-tnixxif: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Metalli tqal:</b>            Čomb: ≤ 1,0 ppm            Merkurju: ≤ 0,1 ppm            Arseniku: ≤ 1,0 ppm</p> <p><b>Impuritajiet:</b>            Diisopropilammina: ≤ 50 mg/kg  <b>Sors mikrobjali:</b> Razza mmodifikata ġenetikament ta' <i>Saccharomyces cerevisiae</i>            Dehra: Trab ta' lewn bejn abjad jagħti fl-isfar u isfar ċar            Id-daqs tal-partikoli: 100 % inqas minn 62,23 µm            Kontenut tat-Transresveratrolu: Minimu ta' 98 % tal-piż skont il-piż (piż nieksef)            Rmied: Massimu ta' 0,5 % (piż skont il-piż)            Ndewwa: Massimu ta' 3 % (piż skont il-piż)</p>
<b>Estratt mill-ghalla tas-serduq</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            L-estratt mill-ghalla tas-serduq jinkiseb mill- <i>Gallus gallus</i> permezz tal-idrolisi enžematika tal-ghalla tas-serduq u permezz ta' stadji sussegwenti ta' filtrazzjoni, konċentrazzjoni u precipitazzjoni. Il-kostitwenti principali tal-estratt mill-ghalla tas-serduq huma glikosaminoglikani, aċidu jaluroniku, sulfat tal-kondrojtin A u sulfat tad-dermatan (sulfat tal-kondrojtin B). Trab igroskopiku abjad jew kważi abjad.</p> <p>Aċidu ħjaluroniku: 60-80 %            Sulfat tal-kondrojtin A ≤ 5,0 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
	<p>Sulfat tad-dermatan (Sulfat tal-kondrojtin B) ≤ 25 %  pH: 5,0-8,5</p> <p><b>Puritā:</b>  Kloruri: ≤ 1,0 %  Nitrogenu; ≤ 8,0 %  Telf fit-tnixxif: (105 °C għal 6 sīgħat): ≤ 10 %</p> <p><b>Metalli tqal:</b>  Merkurju: ≤ 0,1 mg/kg  Arseniku: ≤ 1,0 mg/kg  Kadmju: ≤ 1,0 mg/kg  Kromju: ≤ 10 mg/kg  Čomb: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiči:</b>  Għadd totali tal-batterji aerobiċi vijabbi: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: Assenti f'1 g  <i>Salmonella</i>: Assenti f'1 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: Assenti f'1 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Assenti f'1 g</p>
<b>Żejt tas-sach inchi mill-<i>Plukenetia volubilis</i></b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Iż-żejt tas-sach inchi huwa żejt veġetal i ppressat 100 % fil-kiesa li jinkiseb miż-żerriegħa tal-<i>Plukenetia volubilis</i> L. Huwa likwidu trasparenti li jleqq f-temperatura ambjentali. It-togħma tiegħi tagħti fil-frott u fil-ħnejjex hodor ċari, u m'għandu l-ebda togħma mhux pjaċevoli.  L-aspett, il-limpidezza, leqqaqni, il-kulur: F-temperatura ambjentali dan iż-żejt huwa ġieri, b'aspett nadif isfar lewn id-deheb u jleqq Riħa u togħma: Frott u haxix, mingħajr toghmiet jew irwejjah mhux pjaċevoli</p> <p><b>Puritā:</b>  Ilma u Volatili: &lt; 0,2 g/100 g  Impuritajiet li mhumiex solubbli fl-eżjan: &lt; 0,05 g/100 g  Aċidità oleika: &lt; 2,0 g/100 g  Valur tal-perossidu: &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg  Aċidi xahmin trans: &lt; 1,0 g/100 g  Total tal-aċċidi xahmin insaturati: &gt; 90 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
	<p>Acidu alfa-linoleniku Omega 3 (ALA) &gt; 45 %</p> <p>Acidi xahmin saturati: &lt; 10 %</p> <p>Acidi xahmin trans (&lt; 0,5 %)</p> <p>Mingħajr acidu eručiku (&lt; 0,2 %)</p> <p>Aktar minn 50 % trigliceridi tri-linolenin u di-linolenin</p> <p>Il-kompożizzjoni u l-livell tal-fitosteroli</p> <p>Ma fihx kolesterol (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>
Salatrimi	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Il-kelma Salatrim hija l-akronimu magħruf internazzjonalment għal molekuli tat-triglycerid aċil bi ktajjen qosra u twal (short and long chain acyl triglyceride molecules). Is-salatrim jinhadem permezz tal-interesterifakkjoni mhux enzimatika tat-triaċetina, tat-tripropjonina, tat-tributirina, jew ta' taħlillet tagħhom maż-żejt idroġenizzat tal-kolza, tal-fażola tas-sojja, taż-żerriegħha tal-qoton, jew tal-ġirasol. <b>Deskrizzjoni:</b> Likwidu luċidu, ta' lewn jagħti fl-ambra li jista' jasal sa solidu ċerulju ta' lewn ċar f'temperatura ambjentali. Ma fihx partikoli li jagħtu riħa stramba jew qarsa.</p> <p>Distribuzzjoni tal-esteri tal-gliċerolu:</p> <p>Triagliċeroli: &gt; 87 %</p> <p>Diaċiġliċeroli: ≤ 10 %</p> <p>Monoaciġliċeroli: ≤ 2,0 %</p> <p>Kompożizzjoni tal-acidu xahmi:</p> <p>MOLE % LCFA (acidi xahmin b'katina twila): 33-70 %</p> <p>MOLE % SCFA (acidi xahmin b'katina qasira): 30-67 %</p> <p>Acidi xahmin saturati b'katina twila: 70 % skont il-piż</p> <p>Acidi xahmin trans: ≤ 1,0 %</p> <p>Acidi xahmin hielsa espressi bhala acidu olejku: ≤ 0,5 %</p> <p>Profil tat-triaċiġliċerolu:</p> <p>Triesteri (qosra/twal ta' 0,5 sa 2,0): ≥ 90 %</p> <p>Triesteri (qosra/twal = 0): ≤ 10 %</p> <p>Materjal insaponifikabbli: ≤ 1,0 %</p> <p>Ndewwa: ≤ 0,3 %</p> <p>Rmied: ≤ 0,1 %</p> <p>Kulur: ≤ 3,5 Åħmar (Lovibond)</p> <p>Valur tal-perossidu: ≤ 2,0 Meq/kg</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
Żejt tas- <i>Schizochytrium</i> sp. li fih hafna DHA u EPA	<p>Valur aċiduż: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Valur tal-perossidu: ≤ 5,0 meq/kg żejt</p> <p>Stabbiltà ossidattiva: Il-prodotti kollha tal-ikel li fihom iż-żejt tas-<i>schizochytrium</i> sp. b'kontenut għoli ta' aċidu dokosaežaenoju u ta' aċidu ejkosapente-noju suppost li juru l-istabbiltà ossidattiva permezz ta' metodoloġija tal-itteżżejjar xierqa u rikonoxxuta nazzjonali/internazzjonali (eż. AOAC)</p> <p>Ndewwa u volatili: ≤ 0,05 %</p> <p>Materjal insaponifikabbi: ≤ 4,5 %</p> <p>Aċidi xahmin trans: ≤ 1 %</p> <p>Kontenut ta' DHA: ≥ 22,5 %</p> <p>Kontenut ta' EPA ≥ 10 %</p>
Żejt tas- <i>Schizochytrium</i> (ATCC PTA-9695)	<p>Valur tal-perossidu: ≤ 5,0 meq/kg żejt</p> <p>Materjal insaponifikabbi: ≤ 3,5 %</p> <p>Aċidi xahmin trans: ≤ 2,0 %</p> <p>Aċidi xahmin hielsa: ≤ 0,4 %</p> <p>Aċidu dokosapentaenoju (DPA) n-6: ≤ 7,5 %</p> <p>Kontenut ta' DHA: ≥ 35 %</p>
Żejt tas- <i>Schizochytrium</i> sp.	<p>Valur aċiduż: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Valur tal-perossidu (PV): ≤ 5,0 meq/kg żejt</p> <p>Ndewwa u volatili: ≤ 0,05 %</p> <p>Materjal insaponifikabbi: ≤ 4,5 %</p> <p>Aċidi xahmin trans: ≤ 1,0 %</p> <p>Kontenut ta' DHA: ≥ 32,0 %</p>
Żejt tas- <i>Schizochytrium</i> sp.(T18)	<p>Valur aċiduż: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Valur tal-perossidu: ≤ 5,0 meq/kg żejt</p> <p>Ndewwa u volatili: ≤ 0,05 %</p> <p>Materjal insaponifikabbi: ≤ 3,5 %</p> <p>Aċidi xahmin trans: ≤ 2,0 %</p> <p>Aċidi xahmin hielsa: ≤ 0,4 %</p> <p>Kontenut ta' DHA: ≥ 35 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
Estratt tal-fażola tas-soja ffermentata	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            L-estratt mill-fażola tas-soja ffermentata huwa trab mingħajr riha u ta' lewn abjad halib. Huwa magħmul minn 30 % trab tal-estratt tal-fażola tas-soja ffermentata u 70 % ta' destrina rezistenti (bhala trasportatur) mil-lamtu tal-qamh irrum, li jinżied waqt l-ipproċessar. Il-Vitamina K<sub>2</sub> titneħha waqt il-process tal-manifattura.</p> <p>L-estratt tal-fażola tas-soja ffermentata fih in-nattokinażi iż-żolata minn natto, oggett tal-ikel prodott mill-fermentazzjoni ta' fażola tas-soja mhux immodifikata ġenetikament (<i>Glycine max (L.)</i>) b'rizza magħżula ta' <i>Bacillus subtilis</i> var. natto.</p> <p>Attività nattokinażi: 20 000 sa 28 000 unità ta' degradazzjoni tal-fibrina f'kull gramma (*)</p> <p>Identità: Affermabbli:</p> <p>Kundizzjoni: Mingħajr toghmiet jew irwejjah offensivi</p> <p>Telf fit-tnixxif: ≤ 10 %</p> <p>Vitamina K2: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Metalli tqal:</b></p> <p>Čomb: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arseniku: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b></p> <p>Għadd totali tal-batterji aerobiċi vijabbi: ≤ 10<sup>3</sup> CFU (³)/g</p> <p>Hmira u moffa ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p>Koliformi: ≤ 30 CFU/g</p> <p>Batterji li jifformaw l-ispori: ≤ 10 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Assenti f'25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: Assenti f'25 g</p> <p><i>Listeria</i>: Assenti f'25 g</p> <p>(*) Metodu tal-assaġġ kif deskritt minn Takaoka et al. (2010)</p>
Estratt tas-sufara tal-qamħ li fih hafna spermidina ( <i>Triticum aestivum</i> )	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            L-estratt tas-sufara tal-qamħ li fih hafna spermidina jinkiseb mis-sufara tal-qamħ mhux iffermentata u li ma tkun qed tinbed (<i>Triticum aestivum</i>) bil-process ta' estrazzjoni solidu-likwidu li jkun immirat spċificament, iżda mhux esklużivament, lejn il-poliammini.</p> <p>Spermidina: 0,8-2,4 mg/g</p> <p>Spermina: 0,4-1,2 mg/g</p> <p>triklorur tal-ispermidina &lt; 0,1 µg/g</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p>Putressina: &lt; 0,3 mg/g  Kadaverina: 0,1 µg/g</p> <p><b>Mikotossini:</b>  Aflatossini (total): &lt; 0,4 µg/kg</p> <p><b>Kriterji mikrobijoloġiči:</b>  Batterji aerobiċi totali: &lt; 10 000 CFU/g  Hmira u moffa: &lt; 100 CFU/g  Escherichia coli: &lt; 10 CFU/g  Salmonella: Assenti f'25 g  Listeria monocytogenes: Assenti f'25 g</p>
Sukromalt	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Is-sukromalt huwa taħlita kumplessa ta' sakkaridi li tinhad mal mis-sukrożju u minn idrolizat tal-lamtu permezz ta' reazzjoni enzimatika. F'dan il-proċess, l-unitajiet tal-glukożju jehlu mas-sakkaridi mill-idrolizat tal-lamtu permezz ta' enzima li jipproduċi l-batterju <i>Leuconostoc citreum</i> jew permezz ta' razza rikombinanti tal-organiżmu ta' produzzjoni <i>l-Bacillus licheniformis</i>. L-oligosakkaridi li jirriżultaw minn dan huma kkaratterizzati mill-preżenza tal-komposti glikosidici α-(1→6) u α-(1→3). Il-prodott ġenerali huwa xropp li barra dawn l-oligosakkaridi fih il-fruttożju b'mod ewlieni, iżda fih ukoll id-disakkarid lewkrożju u disakkaridi oħrajn.</p> <p>Solidi totali: 75-80 %  Ndewwa: 20-25 %  ulfataži: Massimu ta' 0,05 %  pH: 3,5-6,0  Konduttività &lt; 200 (30 %)  Nitrogenu &lt; 10 ppm  Fruttożju: 35-45 % piż niexef  Lewkrożju: 7-15 % piż niexef  Disakkaridi oħrajn: Massimu ta' 3 %  Sakkaridi aktar għoljin: 40-60 % piż niexef</p>
Fibra mill-kannamiela	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Il-fibra mill-kannamiela tinkiseb mill-ħitan xotti taċ-ċelloli jew minn residwu fibruż li jifdal wara l-espressjoni jew l-estrazzjoni tal-meraq taz-zokkor mill-kannamiela, tal-ġenotip tas-Sakkarum. Din tikkonsisti primarjament miċ-ċelluloża u mill-emicelluloża.</p> <p>Il-proċess tal-produzzjoni fih bosta passi, fosthom: it-tqattigh, id-digestjoni alkalina, it-tneħħija tal-linjini u ta' komponenti oħrajn li mhumiex taċ-ċelluloża, l-ibbliċjar tal-fibri ppurifikati, il-ħasil bl-acidu u n-newtralizzazzjoni.</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p>Ndewwa: ≤ 7,0 %  Rmied: ≤ 0,3 %  Fibra totali (AOAC) niexfa (kollha insolubbi): ≥ 95 %  li minnha: Emicelluloža (20-25 %) u celluloloža (70-75 %)  Siliči (ppm): ≤ 200  Proteina: 0,0 %  Xaħam: Traċċa  pH: 4-7</p> <p><b>Metalli tqal:</b>  Merkurju (ppm): ≤ 0,1  Čomb (ppm): ≤ 1,0  Arseniku (ppm): ≤ 1,0  Kadmju (ppm): ≤ 0,1</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiċi:</b>  Hmira u moffa (cfu/g): ≤ 1 000  <i>Salmonella</i>: Assenti  <i>Listeria monocytogenes</i>: Assenti</p>
Estratt taż-żejt tal-ġirasol	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  L-estratt mill-ġirasol jinkiseb b'fattur ta' konċentrazzjoni ta' 10 tal-frazzjoni insaponifikabbi taż-żejt tal-ġirasol irfinut estratt miż-żerriegħa tal-ġirasol <i>Helianthus Annuus</i> L.</p> <p><b>Kompożizzjoni:</b>  Aċidu olejku (C18:1): 20 %  Aċidu linolejku (C18:2): 70 %  Materja insaponifikabbli: 8,0 %  Fitosteroli 5,5 %  Tokoferoli: 1,1 %</p>
Mikroalgi <i>Tetraselmis chuii</i> mnixxfa	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Il-prodott imnixxef jinkiseb mill-mikroalgi marini <i>Tetraselmis chuii</i>, tal-familja <i>Chlorodendraceae</i> li jiġu kkultivati fl-ilma bahar sterili ġo bijoreatturi magħluqin li huma insulati mill-arja ta' barra.</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
	<p><b>Purità/Kompożizzjoni:</b>  Identifikat permezz tal-markatur nukleari rDNA 18 S (is-sekwenza analizzat mhux inqas minn 1 600 par baziku) fil-baži tad-dejta taċ-Ċentru Nazzjonali għall-informazzjoni Bioteknoloġika (National Centre for Biotechnology information - NCBI): Mhux anqas minn 99,9 %</p> <p>Umditā: ≤ 7,0 %  Proteini: 35-40 %  Rmied: 14-16 %  Karboidrati: 30-32 %  Fibra 2-3 %  Xaham: 5-8 %  Aċidi xahmin saturati: 29-31 % tat-total tal-aċidi xahmin  Aċidi xahmin monoinsaturati: 21-24 % tat-total tal-aċidi xahmin  Aċidi xahmin poliinsaturati: 44-49 % tat-total tal-aċidi xahmin  Jodju: ≤ 15 mg/kg</p>
<i>Therapon barcoo/ Scortum</i>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Is-Scortum/<i>Therapon barcoo</i> hija speċi ta' huta tal-familja <i>Terapontidae</i>. Din hija speċi ta' huta tal-ilma ħelu endemika ghall-Australja. Illum il-ġurnata qed titrabba fil-farms tal-hut.</p> <p>Identifikazzjoni Tassonomika: Klassi: Actinopterygii &gt; ordni: Perciformes &gt; familja: Terapontidae &gt; ġenuss: Therapon jew Scortum Barcoo</p> <p>Kompożizzjoni tal-laham tal-huta:  Proteini (%): 18-25  Ndewwa (%): 65-75  Irmied: 0,5-2,0  Enerġija (KJ/Kg): 6 000-11 500  Karboidrati (%): 0,0  Xaham (%): 5-15  Aċidi xahmim (mg FA/g fillet):  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  Total tal-aċidi omega 3: 1,6-40,0  Total tal-aċidi omega 6: 2,6-10,0</p>

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>D-Tagatożju</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            It-tagatożju huwa prodott permezz tal-isomerizzazzjoni tal-galattożju b'konverżjoni kimika jew enzimatika, jew permezz tal-epimerizzazzjoni tal-fruttożju b'konverżjoni enzimatika. Dawn huma konverżjonijiet ta' pass wieħed.</p> <p>Dehra: Kristalli bojod jew kważi bojod</p> <p>Isem kimiku: D-Tagatożju</p> <p>Sinonimu: D-lyxo-Essulożju</p> <p>Numru CAS: 87-81-0</p> <p>Formula kimika: <math>C_6 H_{12} O_6</math></p> <p>Piż tal-formula: 180,16 (g/mol)</p> <p><b>Purità:</b></p> <p>Assaġġ: <math>\geq 98\%</math> abbaži tal-piż niexef</p> <p>Telf fit-tnixxif: <math>\leq 0,5\%</math> (<math>102^\circ C</math>, sagħtejn)</p> <p>Rotazzjoni specifika: <math>[\alpha]_{D}^{20} - 4</math> sa – <math>5,6^\circ</math> (1 % soluzzjoni milwiema) (*)</p> <p>Medda tat-tidwib: <math>133-137^\circ C</math></p> <p><b>Metalli tqal:</b></p> <p>Čomb: <math>\leq 1,0</math> mg/kg (**)</p> <p>(*) Food and nutrition paper 5 Rev 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 p.; English – ISBN 92-5-102991-1</p> <p>(**) Iddetermina permezz ta' teknika tal-assorbiment atomiku xierqa għal-livell specifikat. L-ghażla tad-daqs tal-kampjuni u l-metodu tal-preparazzjoni tal-kampjuni jistgħu jkunu bbażati fuq il-principji tal-metodu deskritt fl-FNP 5. "Metodi strumentali" (*).</p>
<b>Estratt li fih hafna tassifolina</b>	<p><b>Deskrizzjoni:</b>            Estratt li fih hafna tassifolina mill-injam tal-<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Ir-Rupr huwa trab abjad sa isfar ċar li jikkristallizza minn soluzzjonijiet milwiema ja-harqu.</p> <p><b>Definizzjoni:</b>            Isem kimiku: [(2R,3R)-2-(3,4 diidrossifenil)-3,5,7-triidrossi-2,3-diidrokromen-4-wieħed, għandu l-isem l-ieħor (+) trans (2R,3R)-diidrokwerċetin]</p> <p>Formula kimika: C<sub>15</sub>H<sub>12</sub>O<sub>7</sub></p> <p>Massa molekolari: 304,25 Da</p> <p>Nru CAS: 480-18-2</p> <p><b>Speċifikazzjonijiet:</b>            Parametru fiziku:            Ndewwa: <math>\leq 10\%</math></p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni																				
	<p><b>Analizi tal-kompost</b>  Tassifolina (m/m): <math>\geq 90,0\%</math> (tal-piż niexef)</p> <p><b>Metalli tqal, Pestiċidi:</b>  Comb: <math>\leq 0,5\text{ mg/kg}</math>  Arseniku: <math>\leq 0,02\text{ mg/kg}</math>  Kadmju: <math>\leq 0,5\text{ mg/kg}</math>  Merkurju: <math>\leq 0,1\text{ mg/kg}</math>  Diklorodifeniltrikloroetan (DDT): <math>\leq 0,05\text{ mg/kg}</math></p> <p><b>Solventi residwi</b>  Etanol: <math>&lt; 5\,000\text{ mg/kg}</math></p> <p><b>Kriterji mikrobijolagiċi:</b>  Għadd Totali tal-Kolonji (TPC): <math>\leq 10^4\text{ CFU/g}</math>  Enterobatterji: <math>\leq 100\text{ /g}</math>  Hmira u Moffa: <math>\leq 100\text{ CFU/g}</math>  Escherichia coli: Assenti f'1 g  Salmonella: Assenti f'10 g  Staphylococcus aureus: Assenti f'1 g  Pseudomonas: Assenti f'1 g</p> <p><b>Il-medda normali tal-komponenti tal-estratt li fih hafna tessifolina (bħala sustanza niexfa)</b></p> <table> <thead> <tr> <th>Komponenti tal-estratt</th> <th>Kontenut, medda normalment osservata (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tassifolina</td> <td>90 - 93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendrina</td> <td>2,5 - 3,5</td> </tr> <tr> <td>Erjodiktjol</td> <td>0,1 - 0,3</td> </tr> <tr> <td>Kwerċetina</td> <td>0,3 - 0,5</td> </tr> <tr> <td>Naringenina</td> <td>0,2 - 0,3</td> </tr> <tr> <td>Kempferolina</td> <td>0,01 - 0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinoċembrina</td> <td>0,05 - 0,12</td> </tr> <tr> <td>Flavonojdi mhux identifikabbi</td> <td>1 - 3</td> </tr> <tr> <td>Ilma (*)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Fil-forma idratata tagħha, u waqt il-proċess tat-tnixxif, it-tassifolina hija kristall. Dan jirriżulta fl-inklużjoni tal-ilma tal-kristallizzazzjoni f'kwantità ta' 1,5 %.</p>	Komponenti tal-estratt	Kontenut, medda normalment osservata (%)	Tassifolina	90 - 93	Aromadendrina	2,5 - 3,5	Erjodiktjol	0,1 - 0,3	Kwerċetina	0,3 - 0,5	Naringenina	0,2 - 0,3	Kempferolina	0,01 - 0,1	Pinoċembrina	0,05 - 0,12	Flavonojdi mhux identifikabbi	1 - 3	Ilma (*)	1,5
Komponenti tal-estratt	Kontenut, medda normalment osservata (%)																				
Tassifolina	90 - 93																				
Aromadendrina	2,5 - 3,5																				
Erjodiktjol	0,1 - 0,3																				
Kwerċetina	0,3 - 0,5																				
Naringenina	0,2 - 0,3																				
Kempferolina	0,01 - 0,1																				
Pinoċembrina	0,05 - 0,12																				
Flavonojdi mhux identifikabbi	1 - 3																				
Ilma (*)	1,5																				

L-İkel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
<b>Trealożju</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Disakkard li ma jirriducix li jikkonsisti minn żewġ partijiet ta' glukożu marbutin b'rabta 1-glukožidika α-1. Jista' jinholoq bi process enzimatiku b'ħafna passi mil-lamtu llikwififikat. Il-prodott kummerċjali huwa d-diidrat. Kważi bla riha, kristalli bojod jew kważi bojod b'togħma ħelwa</p> <p>Sinonimi: α,α-trealożju</p> <p>Isem kimiku: diidrat ta' α-D-glukopiranosil-α-D-glukopiranosid</p> <p>Nru CAS: 6138-23-4 (diidrat)</p> <p>Formula kimika: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O</math> (diidrat)</p> <p>Piż tal-formula: 378,33 (diidrat)</p> <p>Assaġġ: ≥ 98 % (niexef)</p> <p>Iddetermina permezz ta' teknika tal-assorbiment atomiku xierqa għal-livell speċifikat. L-għażliet tad-daqs tal-kampjuni u tal-metodu tal-preparazzjoni tal-kampjuni jistgħu jkunu bbażati fuq il-principji tal-metodu deskritt fil-FNP 5 (1), "Metodi strumentali"</p> <p><b>Il-Metodu tal-Assaġġ:</b></p> <p>Principju: it-trealożju jiġi identifikat bil-kromatografija likwida u jiġi kkwantifikat bi tqabbil ma' standard referenzjali li jkun fih it-trealożju standard</p> <p>Preparazzjoni ta' soluzzjonijiet kampjuni: iżen bi preċiżjoni madwar 3 g mill-kampjun niexef tat-test għal-ġo flask volumetriku ta' 100 ml u žid madwar 80 ml ilma dejonizzat ippurifikat. Holl il-kampjun kompletament u ddilwi sal-marka b'ilma dejonizzat ippurifikat. Iffiltera s-soluzzjoni b'filtru ta' 0,45 ta' majkron</p> <p>Preparazzjoni ta' soluzzjoni standard iżen bi preċiżjoni kwantitajiet niexfa ta' trealożju ta' standard referenzjali u ħollhom fl-ilma biex tikseb soluzzjoni b'konċentrazzjoni magħrufa ta' madwar 30 mg ta' trealożju f'kull ml.</p> <p>Apparat: kromatografu likwidu mgħammar b'individwatur tal-indiċi rifrattiv u b'registratur integranti</p> <p>Kundizzjoni:</p> <p>Kolonna: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) jew xi haġa ekwivalenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— tul: 300 mm</li> <li>— dijametru: 10 mm</li> <li>— temperatura: 50 °C</li> </ul> <p>Faži mobbli: ilma</p> <p>rata ta' fluss: 0,4 ml/min</p> <p>Volum tal-injezzjoni: 8 µl</p> <p>Proċedura: injetta separatament volumi ugħwali tas-soluzzjoni kampjun u tas-soluzzjoni standard fil-kromatografu.</p> <p>Irregista l-kromatogrammi u kejjel id-daqs tar-reazzjoni tal-quċċata tat-trealożju</p> <p>Ikkalkula l-kwantità ta' mg ta' trealożju f'1 ml tas-soluzzjoni kampjun bil-formula li ġejja:</p> <p><math display="block">\% \text{ trealożju} = 100 \times \left( \frac{R_U}{R_S} \right) \left( \frac{W_S}{W_U} \right)</math></p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
	<p>meta</p> <p><math>R_s</math> = l-erja tal-ogħla livell tat-trealożju fil-preparazzjoni standard</p> <p><math>R_u</math> = l-erja tal-ogħla livell tat-trealożju fil-preparazzjoni kampjun</p> <p><math>W_s</math> = il-piż f'mg tat-trealożju fil-preparazzjoni standard</p> <p><math>W_u</math> = il-piż tal-kampjun niexef f'mg</p> <p><b>Karatteristiċi:</b></p> <p>Identifikazzjoni: Solubbiltà: Solubbli facilment fl-ilma, kemxejn solubbli fl-ethanol Rotazzjoni specifika: <math>[\alpha]D20 + 199^\circ</math> (5 % soluzzjoni milwiema) Punt tat-titwib: 97 °C (diidrat)</p> <p><b>Purità:</b> Telf fit-tinixxif: <math>\leq 1,5\%</math> (60 °C, 5 sīghat) Irmied totali: <math>\leq 0,05\%</math></p> <p><b>Metalli tqal:</b> Čomb: <math>\leq 1,0\text{ mg/kg}</math></p>
Faqqiegħ ittrattat bil-UV ( <i>Agaricus bisporus</i> )	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b> Faqqiegħ <i>Agaricus bisporus</i> imkabbar kummerċjalment li jiġi ttrattat b'dawl UV meta jinhassad. Ir-radjazzjoni UV: proċess ta' radjazzjoni bid-dawl ultravjola fil-frekwenza ta' 200-800 nm.</p> <p><b>Vitaminina D<sub>2</sub>:</b> Isem kimiku: (3β,5Z,7E)-22E,-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonimu: Ergokalċiferol Nru CAS: 50-14-6 Piż molekulari: 396,65 g/mol</p> <p><b>Kontenut:</b> Vitaminina D<sub>2</sub> fil-prodott finali: 5-10 µg/100g piż frisk mal-iskadenza ħajja tal-prodott fuq l-ixkaffa</p>
Hmira tal-furnara ttrattata bil-UV ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b> Il-hmira tal-furnara (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tiġi ttrattata b'dawl ultravjola biex l-ergosterol jiġi kkonvertit f'vitamina D<sub>2</sub> (ergokalċiferol). Il-kontenut tal-vitaminina D<sub>2</sub> fil-konċentrat tal-hmira jvarja bejn 1 800 000 u 3 500 000 IU ta' vitamina D/100 g (450-875 µg/g).</p> <p>Granuli ġierja lewn il-kannella ċar</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p><b>Vitamina D<sub>2</sub>:</b>  Isem kimiku: (5Z,7E,22E)-3S-,9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  Sinonimu: Ergokalċiferol  Nru CAS: 50-14-6  Piż molekulari: 396,65 g/mol</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiči tal-konċentrat tal-hmira:</b>  Koliformi: <math>\leq 10^3</math>/g  Escherichia coli: <math>\leq 10</math>/g  Salmonella: Assenti f'25 g</p>
<b>Hobż ittrattat bil-UV</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Il-hobż ittrattat bir-raġġi UV huwa hobż u bziezen bil-ħmira (mingħajr affarrijiet miżjudha fil-wiċċ) li jkunu ġew ittrattati bir-raġġi UV wara l-ħami sabiex l-ergosterol jinbidel fvitamina D<sub>2</sub> (jigifieri fergokalċiferol).  Ir-radjazzjoni UV: Proċess ta' radjazzjoni bid-dawl ultravjola fil-frekwenza ta' 240 sa 315 nm għal mhux aktar minn 5 sekondi b'input tal-enerġija ta' 10 sa 50 mJ/cm<sup>2</sup>.</p> <p><b>Vitamina D<sub>2</sub>:</b>  Isem kimiku: (5Z,7E,22E)-3S-,9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  Sinonimu: Ergokalċiferol  Nru CAS: 50-14-6  Piż molekulari: 396,65 g/mol</p> <p><b>Kontenut:</b>  Il-vitamina D<sub>2</sub> (l-ergokalċiferol) fil-prodott finali: 0,75-3 µg/100 g (*)  Hmira fl-ġhaġina: 1-5 g/100 g (**)  (*) L-istandard Ewropew EN 12821, 2009.  (**) Kalkolu tar-riċetta.</p>
<b>Halib ittrattat bil-UV</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>  Il-halib ittrattat bir-radjazzjoni UV huwa halib tal-baqra (shih u semixkumat) li wara l-pasturizzazzjoni, jiġi ttrattat bir-radjazzjoni ultravjola (UV) permezz ta' fluss turbulenti. It-trattament tal-halib ippasturizzat bir-radjazzjoni UV jirriżulta f'zieda ta' vitamina D<sub>3</sub> (kolekalċiferol) permezz tal-konverżjoni ta' 7-deidrokolesterol fil-vitamina D<sub>3</sub>.  Ir-radjazzjoni UV: Proċess ta' radjazzjoni bid-dawl ultravjola fil-frekwenza ta' 200-310 nm b'input tal-enerġija ta' 1 045 J/l.</p>

L-ikel il-ġdid awtorizzat	Spécifikkazzjoni
	<p><b>Vitamina D<sub>3</sub>:</b>  Isem kimiku: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metileptan-2-il]-2,3,3a, 5,6,7-ežaidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]-4-metilidenċikloeżan-1-ol  Sinonimu: Kolekalċiferol  Nru CAS: 67-97-0  Piż molekulari: 384,6377 g/mol</p> <p><b>Kontenut:</b>  Vitamina D<sub>3</sub> fil-prodott finali:  Halib shih (*): 0,5-3,2 µg/100 g (**)  Halib semixkumat (*): 0,1-1,5 µg/100 g (**)</p> <p>(*) Kif iddefinit fir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jħassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE) Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007 (GU L 347, 20.12.2013, p. 671).</p> <p>(**) HPLC</p>
Il-vitamina K <sub>2</sub> (menakinona)	<p>Dan l-ikel il-ġdid huwa prodott permezz ta' proċess sintetiku jew mikrobijologiku.</p> <p><b>Spécifikkazzjoni tal-Vitamina K<sub>2</sub> sintetika (menakinona-7)</b>  Isem is-Sustanza Kimika: (kollha-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Eptametil-2,6,10,14,18,22,26-octakosaetaenil)-3-metil-1,4-naftalenedion  Numru CAS: 2124-57-4  Formula molekulari: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>  Piż molekulari: 649 g/mol  Dehra: Trab isfar  Purità: Massimu ta' 6,0 % cis-isomeru, massimu ta' 2,0 % impuritajiet oħrajn  Kontenut: 97 – 102 % Menakinona-7 (li jinkludi mill-inqas 92 % it-trans-Menachinona-7 kollha)</p> <p><b>Spécifikkazzjonijiet tal-Vitamina K<sub>2</sub> li ssir b'mod mikrobijologiku (menakinona-7)</b>  Sors: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto  Il-Vitamina K<sub>2</sub> (2-metil-3-trans-polyprenyl-1 kollha,4-naftokinoni), jew is-serje menakinona, hija grupp ta' derivattivi tan-naftokinona prenilata. L-ghadd ta' residwi tal-isoprin meta unità ta' isoprin fiha 5 karboni li jagħmlu l-katina laterali, jintuża biex jikkaratterizza l-omologi tal-menakinona. Dan huwa ppreżzentat f'sospensioni ta' jejt li primarjament fih MK-7, u MK-6 f'proporzjon iżgħar.  Is-serje tal-Vitamina K<sub>2</sub> (menakinoni) fejn il-menakinona-7 (MK-7)(n = 6) hija C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>, il-menakinona-6 (MK-6)(n = 5) hija C<sub>41</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub> u l-menakinona-4 (MK-4)(n = 3) hija C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub>.</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikkjoni
<b>Estratt tan-nuhħala tal-qamh</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Trab kristallin abjad li jinkiseb permezz ta' estrazzjoni enžimatika min-nuhħala tat-<i>Triticum aestivum</i> L. li fiha hafna oligosakkaridi arabinossilan.</p> <p>Materja niexfa: Minimu ta' 94 %</p> <p>Oligosakkaridi arabinossilan: Minimu ta' 70 % materja niexfa</p> <p>Grad medju tal-polimerizzazzjoni tal-oligosakkaridi arabinossilan: 3-8</p> <p>Aċidu feruliku (marbut mal-oligosakkaridi arabinossilan): 1-3 % materja niexfa</p> <p>Total ta' poli/oligosakkaridi: Minimu ta' 90 %</p> <p>Proteina: 2 % materja niexfa.</p> <p>Rmied: 2 % materja niexfa.</p> <p><b>Parametri mikrobiologici:</b></p> <p>Batterji mesofiliċi - 1-ghadd totali: Massimu ta' 10 000/g</p> <p>Hmejjer: Massimu ta' 100/g</p> <p>Faqqiegh: Massimu ta' 100/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Assenti f25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: Massimu ta' 1 000/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i>: Massimu ta' 1 000/g</p>
<b>Betaglukani mill-ħmira</b>	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b></p> <p>Il-betaglukani huma polisakkaridi kumplessi b'massa molekolari għolja (100 - 200 kDa), li jinsabu fil-ħitan taċ-ċelloli ta' bosta ħmejjer u cereali. L-isem kimiku tal-“betaglukani tal-ħmira” huwa (1-3),(1-6)-β-D-glukani.</p> <p>Il-betaglukani jikkonsistu minn struttura ta' residwi tal-glukosju marbuta fi β-1-3 li huma mifruqa b'legami ta' β-1-6, li huma konnessi magħhom il-kitina u l-mannoproteini b'legami ta' β-1-4.</p> <p>Il-betaglukani jiġu iżolati mill-ħmira <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p> <p>L-istruttura terzjarja tal-ħitan taċ-ċelloli tal-glukan ta' <i>Saccharomyces cerevisiae</i> tikkonsisti fi ktajjen ta' residwi marbutin β-1,3 tal-glukożju, mifruqa b'holqiet β-1,6, li jiffurmaw sinsla li magħha hemm marbutin il-kitina permezz ta' rabtiet β-1,4, il-glukani β-1,6 u xi mannoproteini.</p> <p>Dan l-ikel ġdid jinsab fi tlett forom differenti: solubbli, insolubbli u insolubbli fl-ilma, iżda dispersibbli f'hafna matriċi likwid.</p> <p><b>L-ispeċifikazzjonijiet kimiċi tal-beta-glukani tal-ħmira (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>):</b></p> <p><b>Forma solubbli</b></p> <p>Karboidrati totali &gt; 75 %</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spċifikazzjoni
	<p>Beta-glukani (1,3/1,6) &gt; 75 %  Rmied: &lt; 4,0 %  Ndewwa: &lt; 8,0 %  Proteina: &lt; 3,5 %  Xaham: &lt; 10 %</p> <p><b>Forma insolubbli</b>  Karboidrati totali &gt; 70 %  Beta-glukani (1,3/1,6) &gt; 70 %  Rmied: ≤ 12 %  Ndewwa: &lt; 8,0 %  Proteina: &lt; 10 %  Xaham: &lt; 20 %</p> <p><b>Insolubbli fl-ilma, imma dispersibbli f'hafna matriċi likwidi</b>  (1,3)-(1,6)-<math>\beta</math>-D-Glukani: &gt; 80 %  Rmied: &lt; 2,0 %  Ndewwa: &lt; 6,0 %  Proteina: &lt; 4,0 %  Total ta' xaham: &lt; 3,0 %</p> <p><b>Dejta mikrobijologika:</b>  L-ghadd totali tal-kolonji: &lt; 1 000 CFU/g  Enterobacteriaceae: &lt; 100 CFU/g  Koliformi totali: &lt; 10 CFU/g  Hmira: &lt; 25 CFU/g  Moffa: &lt; 25 CFU/g  <i>Salmonella</i>: Assenti f25 g  <i>Escherichia coli</i>: Assenti f1 g  <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 CFU/g  <i>Staphylococcus aureus</i>: Assenti f1 g</p> <p><b>Metalli tqal:</b>  Čomb: &lt; 0,2 mg/g  Arseniku: &lt; 0,2 mg/g</p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Speċifikazzjoni
	Merkurju: < 0,1 mg/g Kadmju: < 0,1 mg/g
Žeaksantina	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            Iż-żeaksantina hija pigment taż-żantoffil li huwa naturali, huwa karotenojdu ossigenat.            Iż-żeaksantina sintetika hija pprezentata jew bħala trab imnixx bl-atomizzazzjoni li jkollu bażi ta' ġelatina jew ta' lamtu ("żibġiet żgħar") miżjud bl-a-tokoferolu u bil-palmitat tal-askorbi inkella jiġi pprezentat bħala sospensjoni ta' żejt tal-qamħirrun bl-a-tokoferolu miżjud. Iż-żeaksantina sintetika hija prodotta permezz ta' sintesi kimika minn molekuli iż-ġgħad li ssir f'diversi stadiji.            Trab kristallin ta' lewn aħmar jagħti fl-oranġju bi ftit li xejn riħa.            Formula kimika: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub>            Nru CAS: 144-68-3            Piż molekulari: 568,9 Dalton  <b>Karatteristiċi fiżikokimiċi:</b>            Telf fit-trixxif: &lt; 0,2 %            It-transżeaksantina kollha: &gt; 96 %            Ċis-żeaksantina: &lt; 2,0 %            Karotenojdi oħrajn: &lt; 1,5 %            Ossidu tat-trifenilfossifina (CAS No 791-28-6): &lt; 50 mg/kg         </p>
L-pidolat taż-żingu	<p><b>Deskrizzjoni/Definizzjoni:</b>            L-pidolat taż-żingu huwa trab abjad għal abjad jagħti fl-isfar b'riha karatteristika.            Isem internazzjonali mhux proprjetarju (INN). Aċċidu L-piroglutamiku, melh taż-żingu            Sinonimi: 5-ossaloprolin taż-żingu, piroglutamat taż-żingu, pirrolidon karbossilat taż-żingu, Żingu PCA, L-pidolat taż-żingu            Nru CAS: 15454-75-8            Formula molekulari: (C<sub>5</sub> H<sub>6</sub> NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> Zn            Massa molekolari relativa: 321,4            Dehra: Trab ta' lewn bejn abjad u abjad maħmuġ  <b>Purità:</b>            L-pidolat taż-żingu (purità): ≥ 98 %            7,0 (soluzzjoni milwiema ta' 10 %) 5,0-6,0            Rotazzjoni speċifika: 19,6° - 22,8°            Ilma: ≤ 10,0 %            Aċċidu glutamiku: &lt; 2,0 %         </p>

L-ikel il-Ġdid awtorizzat	Spécifikazzjoni
	<p><b>Metalli tqal:</b>            Čomb: ≤ 3,0 ppm            Arseniku: ≤ 2,0 ppm            Kadmju: ≤ 1,0 ppm            Merkurju: ≤ 0,1 ppm</p> <p><b>Kriterji mikrobijologiči:</b>            Ghadd totali ta' batterji mesofiliċi vijabbi: ≤ 1 000 CFU/g            Hmira u moffa: ≤ 100 CFU/g            Patoġenu: Assenti</p>

(<sup>1</sup>) Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 231/2012 tad-9 ta' Marzu 2012 li jispecifika l-ispecifikazzjonijiet ghall-addittiv tal-ikel elenkat fl-Annessi II u III tar-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (GU L 83, 22.3.2012, p. 1)

(<sup>2</sup>) Ir-Regolament ta' Implementazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2015/175 tal-5 ta' Frar 2015 li jistabbilixxi li jistabbilixxi kundizzjonijiet speċjali applikabbli ghall-importazzjoni ghall-gomma tal-gwar li toriġina mill-Indja jew li tintbagħat minn hemm, minhabba r-riskju ta' kontaminazzjoni mill-pentaklorofenol u mid-dijossini (GU L 30, 6.2.2015, p. 10)