

Onderstaande tekst dient louter ter informatie en is juridisch niet bindend. De EU-instellingen zijn niet aansprakelijk voor de inhoud. Alleen de besluiten die zijn gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie (te raadplegen in EUR-Lex) zijn authentiek. Deze officiële versies zijn rechtstreeks toegankelijk via de links in dit document

► B **UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2017/2470 VAN DE COMMISSIE**
van 20 december 2017
tot vaststelling van de Unielijst van nieuwe voedingsmiddelen overeenkomstig Verordening (EU)
2015/2283 van het Europees Parlement en de Raad betreffende nieuwe voedingsmiddelen
(Voor de EER relevante tekst)
(PB L 351 van 30.12.2017, blz. 72)

Gewijzigd bij:

				Publicatieblad		
				nr.	blz.	datum
► <u>M1</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/460 van de Commissie van 20 maart 2018	L 78	2	21.3.2018		
► <u>M2</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/461 van de Commissie van 20 maart 2018	L 78	7	21.3.2018		
► <u>M3</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/462 van de Commissie van 20 maart 2018	L 78	11	21.3.2018		
► <u>M4</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/469 van de Commissie van 21 maart 2018	L 79	11	22.3.2018		
► <u>M5</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/991 van de Commissie van 12 juli 2018	L 177	9	13.7.2018		
► <u>M6</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/1011 van de Commissie van 17 juli 2018	L 181	4	18.7.2018		
► <u>M7</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/1018 van de Commissie van 18 juli 2018	L 183	9	19.7.2018		
► <u>M8</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/1032 van de Commissie van 20 juli 2018	L 185	9	23.7.2018		
► <u>M9</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/1023 van de Commissie van 23 juli 2018	L 187	1	24.7.2018		
► <u>M10</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/1122 van de Commissie van 10 augustus 2018	L 204	36	13.8.2018		
► <u>M11</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/1123 van de Commissie van 10 augustus 2018	L 204	41	13.8.2018		
► <u>M12</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/1132 van de Commissie van 13 augustus 2018	L 205	15	14.8.2018		
► <u>M13</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/1133 van de Commissie van 13 augustus 2018	L 205	18	14.8.2018		
► <u>M14</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2018/1293 van de Commissie van 26 september 2018	L 243	2	27.9.2018		



**UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2017/2470 VAN DE
COMMISSIE**

van 20 december 2017

**tot vaststelling van de Unielijst van nieuwe voedingsmiddelen
overeenkomstig Verordening (EU) 2015/2283 van het Europees
Parlement en de Raad betreffende nieuwe voedingsmiddelen**

(Voor de EER relevante tekst)

Artikel 1

Unielijst van toegelaten nieuwe voedingsmiddelen

De in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2015/2283 bedoelde Unielijst van nieuwe voedingsmiddelen die in de Unie in de handel mogen worden gebracht, wordt bij deze verordening vastgesteld en is in de bijlage bij deze verordening opgenomen.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

▼ M9*BIJLAGE***UNIELIJST VAN NIEUWE VOEDINGSMIDDELEN****Inhoud van de lijst**

1. De Unielijst bestaat uit de tabellen 1 en 2.
2. Tabel 1 betreft de toegelaten nieuwe voedingsmiddelen en bevat de volgende informatie:
 - Kolom 1: Toegelaten nieuw voedingsmiddel
 - Kolom 2: Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt. Deze kolom is opgedeeld in twee kolommen: Gespecificeerde levensmiddelen categorie en Maximumgehalten
 - Kolom 3: Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften
 - Kolom 4: Andere voorschriften
3. Tabel 2 betreft de specificaties van de nieuwe voedingsmiddelen en bevat de volgende informatie:
 - Kolom 1: Toegelaten nieuw voedingsmiddel
 - Kolom 2: Specificaties

▼ **M9****Tabel 1: Toegelaten nieuwe voedingsmiddelen**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
<i>N</i>-acetyl-D-neuraminezuur	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „ <i>N</i> -acetyl-D-neuraminezuur”. Op voedingssupplementen die <i>N</i> -acetyl-D-neuraminezuur bevatten, wordt vermeld dat het voedingssupplement niet mag worden gegeven aan zuigelingen, peuters en kinderen tot 10 jaar als zij binnen vierentwintig uur moedermelk of andere levensmiddelen met toegevoegd <i>N</i> -acetyl-D-neuraminezuur consumeren.		
	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/l gereconstitueerde zuigelingenvoeding			
	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,05 g/kg in vaste levensmiddelen			
	Voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen en peuters als omschreven in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van de zuigelingen en peuters voor wie de producten bestemd zijn, maar in ieder geval niet hoger dan de maximumgehalten die zijn vastgesteld voor de categorie vermeld in de tabel die overeenstemt met de producten			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende levensmiddelen voor gewichtsbeheersing als omschreven in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,2 g/l (dranken) 1,7 g/kg (repen)			
	Levensmiddelen met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie ⁽²⁾	1,25 g/kg			
	Producten op basis van niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk	0,05 g/l			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt	Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Producten op basis van niet-gearomatiseerde gefermenteerde melk, warmtebehandeld na gisting, gearomatiseerde gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan 0,05 g/l (dranken) 0,4 g/kg (vaste stoffen)			
	Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers 0,05 g/l (dranken) 0,25 g/kg (vaste stoffen)			
	Graanrepen 0,5 g/kg			
	Tafelzoetstoffen 8,3 g/kg			
	Op vruchten en groenten gebaseerde dranken 0,05 g/l			
	Gearomatiseerde dranken 0,05 g/l			
	Speciale koffie, thee, vruchten- en kruiden-thee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidentheo en cichorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies 0,2 g/kg			
	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ⁽³⁾ 300 mg/dag voor de algemene bevolking vanaf 10 jaar 55 mg/dag voor zuigelingen 130 mg/dag voor peuters 250 mg/dag voor kinderen van 3 tot 10 jaar			
Gedroogde vruchtenpulp van <i>Adansonia digitata</i> (baobab)	Niet gespecificeerd	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „baobabvruchtenpulp”.		

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	►M13 Gegevensbescherming ◀
Extract van <i>Ajuga reptans</i> uit celculturen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in voedingssupplementen van een gelijkaardig extract van de bloeiende bovengrondse delen van <i>Ajuga reptans</i>			
L-alanyl-L-glutamine	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG				
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013, met uitzondering van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters				
	Dranken die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars				
Algenolie van de microalg <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan DHA</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „olie van de microalg <i>Ulkenia</i> sp.”.		
	Bakkerijproducten (broden, broodjes en koekjes en biscuits, gezoet)	200 mg/100 g			
	Graanrepen	500 mg/100 g			
	Alcoholvrije dranken (dranken op basis van melk daaronder begrepen)	60 mg/100 ml			
<i>Allanblackia</i>zaadolie	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „ <i>Allanblackia</i> zaadolie”.		
	Smeersels op basis van gele vetten en smeerbare producten op basis van room	20 g/100 g			
Bladextract van <i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in voedingssupplementen van de gelijkaardig gel afgeleid van <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Olie van Antarctisch krill (<i>Euphausia superba</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan DHA en EPA (gezamenlijk)</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „vetextract uit de schaaldieren Antarctisch krill (<i>Euphausia superba</i>)”.		
	Zuivelproducten met uitzondering van dranken op basis van melk	200 mg/100 g of voor kaasproducten 600 mg/100 g			
	Zuivelvervangers met uitzondering van dranken	200 mg/100 g of voor kaasvervangende producten 600 mg/100 g			
	Alcoholvrije dranken Dranken op basis van melk Dranken op basis van zuivelvervangers	80 mg/100 ml			
	Smeerbare vetten en dressings	600 mg/100 g			
	Bakvetten	360 mg/100 ml			
	Ontbijtgranen	500 mg/100 g			
	Bakkerijproducten (broden, broodjes en koekjes en biscuits, gezoet)	200 mg/100 g			
	Voedingsrepen/graanrepen	500 mg/100 g			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	3 000 mg/dag voor de algemene bevolking 450 mg/dag voor zwangere en borstvoeding gevende vrouwen			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	250 mg/maaltijd			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters die onder Verordening (EU) nr. 609/2013 vallen	200 mg/100 ml			
	Levensmiddelen die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars				
	Levensmiddelen met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie				
Olie rijk aan fosfolipiden van Antarctisch krill (<i>Euphausia superba</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan DHA en EPA (gezamenlijk)</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „vetextract uit de schaaldieren Antarctisch krill (<i>Euphausia superba</i>)”.		
	Zuivelproducten met uitzondering van dranken op basis van melk	200 mg/100 g of voor kaasproducten 600 mg/100 g			
	Zuivelvervangers met uitzondering van dranken	200 mg/100 g of voor kaasvervangende producten 600 mg/100 g			
	Alcoholvrije dranken Dranken op basis van melk Dranken op basis van zuivelvervangers	80 mg/100 ml			
	Smeerbare vetten en dressings	600 mg/100 g			
	Bakvetten	360 mg/100 ml			
	Ontbijtgranen	500 mg/100 g			
	Bakkerijproducten (broden, broodjes en koekjes en biscuits, gezoet)	200 mg/100 g			
	Voedingsrepen/graanrepen	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	3 000 mg/dag voor de algemene bevolking 450 mg/dag voor zwangere en borstvoeding gevende vrouwen			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	250 mg/maaltijd			
	Bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters die onder Verordening (EU) nr. 609/2013 vallen	200 mg/100 ml			
	Levensmiddelen die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars				
	Levensmiddelen met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie				
Arachidonzuurrijke olie van de schimmel <i>Mortierella alpina</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „olie van <i>Mortierella alpina</i> ”.		
	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 609/2013			
	Voeding voor medisch gebruik voor prematuren zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 609/2013			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Arganolie van <i>Argania spinosa</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „arganolie” en, indien het wordt gebruikt om gerechten op smaak te brengen, wordt „plantaardige olie enkel voor gebruik als kruidenrij” op het etiket vermeld.		
	Als kruidenrij	Niet gespecificeerd			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in levensmiddelen van plantaardige olie			
Astaxanthine-rijke oleohars uit de alg <i>Haematococcus pluvialis</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „astaxanthine”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	40-80 mg oleohars per dag, wat neerkomt op ≤ 8 mg astaxanthine per dag			
Basilicumzaden (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Vruchtensappen en gemengde groente/vruchtendranken	3 g/200 ml voor de toevoeging van integrale basilicumzaden (<i>Ocimum basilicum</i>)			
Extract van gefermenteerde zwarte bonen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „extract van gefermenteerde zwarte bonen (soja)” of „extract van gefermenteerde soja”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	4,5 g/dag			
Runderlactoferrine	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „lactoferrine uit koemelk”.		
	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 (drinkklaar)	100 mg/100 ml			
	Levensmiddelen op basis van zuivelproducten, bestemd voor jonge kinderen (eet-/drinkklaar)	200 mg/100 g			
	Levensmiddelen op basis van granen (vast)	670 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Afhankelijk van de behoeften van de persoon tot 3 g/dag			
	Dranken op basis van melk	200 mg/100 g			
	Poeder voor dranken op basis van melk (drinkklaar)	330 mg/100 g			
	Dranken op basis van gefermenteerde melk (waaronder yoghurtdranken)	50 mg/100 g			
	Niet-alcoholische dranken	120 mg/100 g			
	Producten op basis van yoghurt	80 mg/100 g			
	Producten op basis van kaas	2 000 mg/100 g			
	Roomijs	130 mg/100 g			
	Cake en gebak	1 000 mg/100 g			
	Snoepgoed	750 mg/100 g			
	Kauwgom	3 000 mg/100 g			
Olie van de zaden van <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan steardonzuur (STA)</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „geraffineerde buglossoidesolie”.		
	Zuivelproducten en zuivelanalogen	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g voor dranken			
	Kaas en kaasproducten	750 mg/100 g			
	Boter en andere emulsies van oliën en vetten, inclusief smeerbare producten (niet voor bakken en braden)	750 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Ontbijtgranen	625 mg/100 g			
	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters	500 mg/dag			
	Voeding voor medisch gebruik als omschreven in Verordening (EU) nr. 609/2013, met uitzondering van voor zuigelingen en peuters bedoelde voeding voor medisch gebruik	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	250 mg/maaltijd			
Olie uit <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „olie uit <i>Calanus finmarchicus</i> (schaaldier)”.		
	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG	2,3 g/dag			
Kauwgombasis (monomethoxypolyethyleenglycol)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „kauwgombasis (met 1,3-butadien, 2-methylhomopolymeer, gemaleateerd, esters met polyethyleenglycolmonomethylether)” of „kauwgombasis (met CAS-nummer 1246080-53-4)”.		
	Kauwgom	8 %			
Kauwgombasis (methylvinylether-maleïnezuuranhydridecopolymeer)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „kauwgombasis (bevat methylvinylether-maleïnezuuranhydridecopolymeer)” of „kauwgombasis (bevat CAS-nummer 9011-16-9)”.		
	Kauwgom	2 %			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Chia-olie van <i>Salvia hispanica</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „chia-olie (<i>Salvia hispanica</i>)”.		
	Vetten en oliën	10 %			
	Pure chia-olie	2 g/dag			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	2 g/dag			
Chiazaden (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „chiazaden (<i>Salvia hispanica</i>)”. 2. Op voorverpakt chiazaad (<i>Salvia hispanica</i>) wordt aanvullende etikettering aangebracht om de consument te informeren dat de dagelijkse inname niet meer dan 15 g mag bedragen.		
	Broodproducten	5 % (integrale of gemalen chiazaden)			
	Gebakken producten	10 % integrale chiazaden			
	Ontbijtgranen	10 % integrale chiazaden			
	Mengsels van vruchten, noten en zaden	10 % integrale chiazaden			
	Vruchtensappen en gemengde groente/vruchtendranken	15 g/dag voor toevoeging van integrale, fijngestampte of gemalen chiazaden			
	Voorverpakt chiazaad als zodanig	15 g/dag integrale chiazaden			
	Smeerbare vruchtenproducten	1 % integrale chiazaden			
	Yoghurt	1,3 g integrale chiazaden per 100 g yoghurt of 4,3 g integrale chiazaden per 330 g yoghurt (portie)			
	Gesteriliseerde bereide maaltijden op basis van granen, pseudogranen en groenten	5 % integrale chiazaden			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	►M13 Gegevensbescherming ◀
Chitine-glucan van <i>Aspergillus niger</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „chitine-glucan van <i>Aspergillus niger</i> ”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	5 g/dag			
Chitine-glucancomplex van <i>Fomes fomentarius</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „chitine-glucan van <i>Fomes fomentarius</i> ”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	5 g/dag			
Chitosanextract uit schimmels (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „chitosanextract uit <i>Agaricus bisporus</i> ” of „chitosanextract uit <i>Aspergillus niger</i> ”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in voedingssupplementen van chitosan uit schaaldieren			
Chondroïtinesulfaat	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „chondroïtinesulfaat afkomstig van microbiële fermentatie en sulfatering”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de volwassen bevolking, met uitzondering van zwangere en borstvoeding gevende vrouwen	1 200 mg/dag			
Chroompicolinaat	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan totaal chroom</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „chroompicolinaat”.		
	Levensmiddelen die onder Verordening (EU) nr. 609/2013 vallen	250 µg/dag			
	Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1925/2006 verrijkte levensmiddelen ⁽⁴⁾				
Kruid <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „kruid <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> ”.		
	Kruidenthee	Beoogde dagelijkse inname: 3 g kruid/dag (2 kopjes/dag)			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	►M13 Gegevensbescherming ◀
Citicoline	Gespecificeerde levensmiddelen categorie	Maximumgehalten	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „citicoline”. 2. Op de etikettering van levensmiddelen die citicoline bevatten, wordt vermeld dat het product niet bestemd is om door kinderen te worden geconsumeerd.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	500 mg/dag			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	250 mg per portie en een maximale dagelijkse inname van 1 000 mg			
Clostridium butyricum	Gespecificeerde levensmiddelen categorie	Maximumgehalten	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (CBM 588)” of „Clostridium butyricum (CBM 588)”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	1,35 × 10 ⁸ kve/dag			
Extract van ontvet cacaopoeder	Gespecificeerde levensmiddelen categorie	Maximumgehalten	De consument wordt aangemaand per dag niet meer dan 600 mg polyfenolen te consumeren, wat met 1,1 g extract van ontvet cacaopoeder overeenkomt.		
	Voedingsrepen	1 g/dag en 300 mg polyfenolen, wat overeenkomt met niet meer dan 550 mg extract van ontvet cacaopoeder in één portie levensmiddelen (of voedingssupplementen)			
	Dranken op basis van melk				
	Alle andere levensmiddelen (met inbegrip van voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG) die erom bekend staan dat zij functionele ingrediënten bevatten en die doorgaans op consumptie door gezondheidsbewuste volwassenen gericht zijn				
Vetarm cacao-extract	Gespecificeerde levensmiddelen categorie	Maximumgehalten	De consument wordt aangemaand per dag niet meer dan 600 mg flavanolen uit cacao te consumeren.		
	Levensmiddelen met inbegrip van voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	730 mg per portie en ongeveer 1,2 g/dag			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	►M13 Gegevensbescherming ◀
Korianderzaadolie van <i>Coriandrum sativum</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „korianderzaadolie”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	600 mg/dag			
Gedroogde vruchten van <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „gedroogde vruchten van <i>Crataegus pinnatifida</i> ”.		
	Kruidenthee	Overeenkomstig het normale gebruik van <i>Crataegus laevigata</i> in levensmiddelen			
	Vruchtenjam of -confituur en -gelei overeenkomstig Richtlijn 2001/113/EG (5)				
	Vruchtenmoes				
α-Cyclodextrine	Niet gespecificeerd		Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „alfa-cyclodextrine” of „α-cyclodextrine”.		
γ-Cyclodextrine	Niet gespecificeerd		Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „gamma-cyclodextrine” of „γ-cyclodextrine”.		
Dextraanbereiding geproduceerd door <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „dextraan”.		
	Bakkerijproducten	5 %			
Diacylglycerololie van plantaardige oorsprong	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „diacylglycerololie van plantaardige oorsprong (minimaal 80 % diacylglycerolen)”.		
	Spijsoliën				
	Smeerbare vetten				
	Saladedressings				
	Mayonaise				
	Maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing (dranken)				
	Bakkerijproducten				
	Yoghurtachtige producten				

▼ **M9**

Toegeleden nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Dihydrocapsiaat (DHC)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „dihydrocapsiaat”. 2. Het etiket van voedingssupplementen die synthetisch dihydrocapsiaat bevatten, bevat de vermelding „niet bestemd voor kinderen jonger dan 4,5 jaar”.		
	Graanrepen	9 mg/100 g			
	Biscuit, koekjes en crackers	9 mg/100 g			
	Snacks op rijstbasis	12 mg/100 g			
	Koolzuurhoudende dranken, siroopdranken, dranken op basis van vruchtensappen	1,5 mg/100 ml			
	Groentedranken	2 mg/100 ml			
	Dranken op basis van koffie, dranken op basis van thee	1,5 mg/100 ml			
	Gearomatiseerd water, zonder koolzuur	1 mg/100 ml			
	Voorgekookte havermout	2,5 mg/100 g			
	Andere granen	4,5 mg/100 g			
	Consumptie-ijs, zuiveldesserts	4 mg/100 g			
	Mengsels voor kant-en-klare pudding	2 mg/100 g			
	Producten op basis van yoghurt	2 mg/100 g			
	Chocoladewerk	7,5 mg/100 g			
	Hard snoepgoed	27 mg/100 g			
	Suikervrije kauwgom	115 mg/100 g			
	Poedermelk/koffiecreamer	40 mg/100 g			
	Zoetstoffen	200 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Soep (kant-en-klaar)	1,1 mg/100 g			
	Saladesaus	16 mg/100 g			
	Plantaardig eiwit	5 mg/100 g			
	Kant-en-klare maaltijden	3 mg/maaltijd			
	Maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	3 mg/maaltijd			
	Maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing (dranken)	1 mg/100 ml			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	3 mg/individuele inname 9 mg/dag			
	Niet-alcoholische drankmengsels op basis van poeder	14,5 mg/kg, dit komt overeen met 1,5 mg/100 ml			

▼ **M13****Gedroogde bovengrondse delen van *Hoodia parviflora***

	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „gedroogde bovengrondse delen van <i>Hoodia parviflora</i> ”.		Toelating verleend op 3 september 2018. Deze opname in de Unielijst is gebaseerd op door eigendomsrechten beschermde wetenschappelijke bewijzen en wetenschappelijke gegevens die overeenkomstig artikel 26 van Verordening (EU) 2015/2283 zijn beschermd. Aanvrager: Desert Labs, Ltd, Kibbutz Yotvata, 88820 Israël. Tijdens de termijn van gegevensbescherming mag het nieuwe voedingsmiddel gedroogde bovengrondse delen van <i>Hoodia parviflora</i> uitsluitend door Desert Labs, Ltd in de Unie in de handel mag worden gebracht, tenzij een volgende
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de volwassen bevolking	9,4 mg/dag			

▼ **M13**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
					aanvrager een toelating voor het nieuwe voedingsmiddel verkrijgt zonder naar de overeenkomstig artikel 26 van Verordening (EU) 2015/2283 beschermde wetenschappelijke bewijzen of wetenschappelijke gegevens te verwijzen of met toestemming van Desert Labs, Ltd. Einddatum van de gegevensbescherming: 3 september 2023.

▼ **M9**

Gedroogd extract van <i>Lippia citriodora</i> uit celculturen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „gedroogd extract van <i>Lippia citriodora</i> uit celculturen HTN®Vb”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in voedingssupplementen van een gelijkaardig extract van de bladeren van <i>Lippia citriodora</i>			
Extract van <i>Echinacea angustifolia</i> uit celculturen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in voedingssupplementen van een gelijkaardig extract van de wortel van <i>Echinacea angustifolia</i>			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Extract van <i>Echinacea purpurea</i> uit celculturen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „gedroogd extract van <i>Echinacea purpurea</i> uit celculturen HTN®Vb”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in voedingssupplementen van een gelijkaardig extract van bloemen in de bloemhoofdjes van <i>Echinacea purpurea</i>			
Olie van <i>Echium plantagineum</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan stearidonzuur (STA)</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „geraffineerde echiumolie”.		
	Producten op basis van melk en drinkyoghurtproducten die in afzonderlijke doses worden verkocht	250 mg/100 g; 75 mg/100 g voor dranken			
	Kaasbereidingen	750 mg/100 g			
	Smeerbare vetproducten en dressings	750 mg/100 g			
	Ontbijtgranen	625 mg/100 g			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	500 mg/dag			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Volgens de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	250 mg/maaltijd			
Epigallocatechinegallaat als een gezuiverd extract van groenetheebladeren (<i>Camellia sinensis</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Op de etikettering wordt vermeld dat de consument per dag niet meer dan 300 mg extract mag consumeren.		
	Levensmiddelen met inbegrip van voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	150 mg extract in één portie levensmiddelen of voedingssupplementen			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
L-ergothioneïne	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „L-ergothioneïne”.		
	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG	30 mg/dag voor de algemene bevolking (met uitzondering van zwangere vrouwen en vrouwen die borstvoeding geven) 20 mg/dag voor kinderen vanaf 3 jaar			
Natriumijzer-EDTA	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten (uitgedrukt als watervrij EDTA)</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „natriumijzer-EDTA”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	18 mg/dag voor kinderen 75 mg/dag voor volwassenen			
	Levensmiddelen die onder Verordening (EU) nr. 609/2013 vallen	12 mg/100 g			
	Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1925/2006 verrijkte levensmiddelen				
Ammoniumijzer(II)fosfaat	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „ammoniumijzer(II)fosfaat”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Te gebruiken overeenkomstig Richtlijn 2002/46/EG, Verordening (EU) nr. 609/2013 en/of Verordening (EG) nr. 1925/2006			
	Levensmiddelen die onder Verordening (EU) nr. 609/2013 vallen				
	Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1925/2006 verrijkte levensmiddelen				
Vispeptiden van <i>Sardinops sagax</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten van het vis-peptideproduct</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „vis (<i>Sardinops sagax</i>)-peptiden”.		
	Levensmiddelen gebaseerd op yoghurt, yoghurt dranken, gefermenteerde melkproducten en melkpoeder	0,48 g/100 g (eet-/drinkklaar)			
	Gearomatiseerd water en op groenten gebaseerde dranken	0,3 g/100 g (drinkklaar)			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Ontbijtgranen	2 g/100 g			
	Soepen, stoofpotten en soeppoeders	0,3 g/100 g (eetklaar)			
Flavonoïden uit <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	Maximumgehalten aan flavonoïden uit <i>Glycyrrhiza glabra</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „flavonoïden uit <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.”. 2. Op de etikettering van levensmiddelen waaraan het product als nieuw voedselingrediënt is toegevoegd, wordt vermeld dat: a) het product mag niet worden gebruikt door zwangere en borstvoedende vrouwen, kinderen en jonge adolescenten; en b) mensen die geneesmiddelen op recept nemen, dit product alleen onder medisch toezicht mogen gebruiken; c) per dag niet meer dan 120 mg flavonoïden mag worden ingenomen. 3. De hoeveelheid flavonoïden in het uiteindelijke levensmiddel wordt vermeld op de etikettering van het levensmiddel dat het ingrediënt bevat.	Dranken die flavonoïden bevatten, moeten aan de eindverbruiker worden aangeboden als afzonderlijke porties.	
	Dranken op basis van melk	120 mg/dag			
	Dranken op basis van yoghurt				
	Dranken op basis van groenten of fruit				
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	120 mg/dag			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	120 mg/dag			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	120 mg/dag			
Fucoïdanextract uit het zeewier <i>Fucus vesiculosus</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „fucoïdanextract uit het zeewier <i>Fucus vesiculosus</i> ”.		
	Levensmiddelen met inbegrip van voedings-supplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de algemene bevolking	250 mg/dag			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Fucoïdanextract uit het zeewier <i>Undaria pinnatifida</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „fucoïdan-extract uit het zeewier <i>Undaria pinnatifida</i> ”.		
	Levensmiddelen met inbegrip van voedings-supplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de algemene bevolking	250 mg/dag			
2'-Fucosyllactose	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „2'-fucosyllactose”. 2. Op de etikettering van voedingssupplementen die 2'-fucosyllactose bevatten, wordt vermeld dat de supplementen niet mogen worden gebruikt wanneer dezelfde dag andere levensmiddelen met toegevoegde 2'-fucosyllactose worden geconsumeerd. 3. Op de etikettering van voor peuters bestemde voedingssupplementen die 2'-fucosyllactose bevatten, wordt vermeld dat de supplementen niet mogen worden gebruikt wanneer dezelfde dag moedermelk of andere levensmiddelen met toegevoegde 2'-fucosyllactose worden geconsumeerd.		
	Producten op basis van niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk	1,2 g/l			
	Producten op basis van niet-gearomatiseerde en gefermenteerde melk	1,2 g/l voor dranken			
		19,2 g/kg voor andere producten dan dranken			
	Producten op basis van gearomatiseerde en gefermenteerde melk, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan	1,2 g/l voor dranken			
		19,2 g/kg voor andere producten dan dranken			
	Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers	1,2 g/l voor dranken			
		12 g/kg voor andere producten dan dranken			
		400 g/kg voor witmakers			
	Graanrepen	12 g/kg			
	Tafelzoetstoffen	200 g/kg			
	Volledige zuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alleen of in combinatie met maximaal 0,6 g/l lacto- <i>N</i> -neotetraose in een verhouding 2:1 in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀	
	Opvolgzuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alleen of in combinatie met maximaal 0,6 g/l lacto- <i>N</i> -neotetraose in een verhouding 2:1 in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant				
	Bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	12 g/kg voor andere producten dan dranken				
		1,2 g/l voor gebruiksklare vloeibare levensmiddelen, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant				
	Op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten bestemd voor peuters	1,2 g/l voor op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten, zowel afzonderlijk als in combinatie met maximaal 0,6 g/l lacto- <i>N</i> -neotetraose in een verhouding 2:1 in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant				
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn				
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	4,8 g/l voor dranken				
		40 g/kg voor repen				

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Brood en deegwaren met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie	60 g/kg			
	Gearomatiseerde dranken	1,2 g/l			
	Koffie, thee (met uitzondering van zwarte thee), vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies, alsmede mengsels en instantmengsels van deze producten	9,6 g/l — het maximumgehalte geldt voor het gebruiksklare product			
	Voedingssupplementen, zoals omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen	3,0 g/dag voor de algemene bevolking			
		1,2 g/dag voor peuters			
Galacto-oligosacharide	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten (uitgedrukt als de verhouding kg galacto-oligosacharide/kg uiteindelijk levensmiddel)</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	0,333			
	Melk	0,020			
	Melkdranken	0,030			
	Maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing (dranken)	0,020			
	Dranken op basis van zuivelvervangers	0,020			
	Yoghurt	0,033			
	Desserts op basis van zuivel	0,043			
	Ingevroren zuiveldesserts	0,043			

▼ **M9**

Toegeleden nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Vruchtendranken en energiedranken	0,021			
	Maaltijdvervangende dranken voor zuigelingen	0,012			
	Sap voor baby's	0,025			
	Yoghurtdranken voor baby's	0,024			
	Desserts voor baby's	0,027			
	Snacks voor baby's	0,143			
	Granen voor baby's	0,027			
	Dranken die zijn afgestemd op grote spierspanning, vooral voor sportbeoefenaars	0,013			
	Sap	0,021			
	Vulling voor fruittaarten	0,059			
	Fruitbereidingen	0,125			
	Repen	0,125			
	Granen	0,125			
	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,008			
Glucosamine HCl	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in levensmiddelen van glucosamine van schaaldieren			
	Levensmiddelen die onder Verordening (EU) nr. 609/2013 vallen				
	Maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing				

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Levensmiddelen die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars				
	Levensmiddelen met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie				
Glucosaminesulfaat KCl	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in levensmiddelen van glucosamine van schaaldieren			
Glucosaminesulfaat NaCl	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in levensmiddelen van glucosamine van schaaldieren			
Guargom	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „guargom”. 2. Een specifieke vermelding met betrekking tot de eventuele blootstelling van kinderen jonger dan 8 jaar en over de risico's van eventuele spijsverteringsklachten door deze blootstelling moet zichtbaar zijn aangebracht op de levensmiddelen die guargom bevatten. Bijvoorbeeld: „Een overmatig gebruik van deze producten kan leiden tot spijsverteringsklachten, met name bij kinderen jonger dan 8 jaar.” 3. Voor de producten met twee compartimenten, de melk/granenproducten, moet de gebruiksaanwijzing zichtbaar preciseren dat de graanvlokken en het melkproduct vóór consumptie met elkaar moeten worden vermengd, opdat acht wordt geslagen op het eventuele risico van gastro-intestinale obstructie.		
	Verse zuivelproducten zoals yoghurt, gefermenteerde melk, verse kaas en andere deserts op melkbasis	1,5 g/100 g			
	Vloeibare levensmiddelen op basis van fruit of groenten (van de soort „smoothie”)	1,8 g/100 g			
	Moes op basis van vruchten of groenten	3,25 g/100 g			
	Granen in combinatie met een melkproduct in een verpakking met twee compartimenten	10 g/100 g in de graanvlokken Niet aanwezig in het bijbehorende melkproduct 1 g/100 g in het gebruiksklare product			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Met <i>Bacteroides xylophilus</i> gefermenteerde warmtebehandelde melkproducten	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Gefermenteerde melkproducten (in vloeibare, halfvloeibare en gesproeidroogde vorm)				
Hydroxytyrosol	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het levensmiddel dat het bevat, aangeduid met „hydroxytyrosol”. De etikettering van de levensmiddelen die hydroxytyrosol bevatten, draagt de volgende vermeldingen: a) dit levensmiddel mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan drie jaar, zwangere vrouwen en vrouwen die borstvoeding geven; b) dit levensmiddel mag niet worden gebruikt om te koken, bakken of frituren.		
	Vis en plantaardige oliën (behalve olijfoliën en oliën uit perskoeken van olijven als omschreven in bijlage VII, deel VIII, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 (6)), als zodanig in de handel gebracht	0,215 g/kg			
	Smeerbare vetproducten als omschreven in bijlage VII, deel VII, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, als zodanig in de handel gebracht	0,175 g/kg			
Ice Structuring Protein type III HPLC 12	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „ijsstructurend eiwit” (Ice Structuring Protein).		
	Consumptie-ijs	0,01 %			
Waterig extract van gedroogde bladeren van <i>Ilex guayusa</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „extract van gedroogde bladeren van <i>Ilex guayusa</i> ”.		
	Kruidenthee	Overeenkomstig het normale gebruik in kruidenthees en voedingssupplementen van een gelijkaardig waterig extract van gedroogde bladeren van <i>Ilex paraguariensis</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG				

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Isomalto-oligosacharide	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „isomalto-oligosacharide”. 2. Op het etiket van levensmiddelen die het nieuwe voedselingrediënt bevatten, moet worden vermeld dat deze „een bron van glucose” zijn.		
	Frisdranken met verminderde verbrandingswaarde	6,5 %			
	Energiedranken	5,0 %			
	Levensmiddelen die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars (inclusief isotonische dranken)	6,5 %			
	Vruchtensappen	5 %			
	Verwerkte groenten en groentesappen	5 %			
	Andere frisdranken	5 %			
	Graanrepen	10 %			
	Koekjes, biscuits	20 %			
	Ontbijtgraanrepen	25 %			
	Hard snoepgoed	97 %			
	Zacht snoepgoed/chocoladerepen	25 %			
	Maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing (in de vorm van repen of op basis van melk)	20 %			
Isomaltulose	Niet gespecificeerd		1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „isomaltulose”. 2. De aanduiding van het nieuwe voedingsmiddel op de etikettering gaat vergezeld van de vermelding „isomaltulose is een bron van glucose en fructose”.		
▼ M14 Lactitol	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingssupplement dat het bevat, aangeduid met „lactitol”.		
	Voor de volwassen bevolking bestemde voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG (capsules, tabletten of poeder)	20 g/dag			

▼ **M9**

Toegeleden nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Lacto-<i>N</i>-neotetraose	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „lacto-<i>N</i>-neotetraose”. 2. Op de etikettering van voedingssupplementen die lacto-<i>N</i>-neotetraose bevatten, wordt vermeld dat de supplementen niet mogen worden gebruikt wanneer dezelfde dag andere levensmiddelen met toegevoegde lacto-<i>N</i>-neotetraose worden geconsumeerd. 3. Op de etikettering van voor peuters bestemde voedingssupplementen die lacto-<i>N</i>-neotetraose bevatten, wordt vermeld dat de supplementen niet mogen worden gebruikt wanneer dezelfde dag moedermelk of andere levensmiddelen met toegevoegde lacto-<i>N</i>-neotetraose worden geconsumeerd.		
	Producten op basis van niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk	0,6 g/l			
	Producten op basis van niet-gearomatiseerde en gefermenteerde melk	0,6 g/l voor dranken 9,6 g/kg voor andere producten dan dranken			
	Producten op basis van gearomatiseerde en gefermenteerde melk, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan	0,6 g/l voor dranken 9,6 g/kg voor andere producten dan dranken			
	Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers	0,6 g/l voor dranken 6 g/kg voor andere producten dan dranken 200 g/kg voor witmakers			
	Graanrepen	6 g/kg			
	Tafelzoetstoffen	100 g/kg			
	Volledige zuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,6 g/l in combinatie met maximaal 1,2 g/l 2'-fucosyllactose in een verhouding 1:2 in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant.			
	Opvolgzuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,6 g/l in combinatie met maximaal 1,2 g/l 2'-fucosyllactose in een verhouding 1:2 in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant.			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt	Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	6 g/kg voor andere producten dan dranken 0,6 g/l voor gebruiksklare vloeibare levensmiddelen, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant		
	Op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten bestemd voor peuters	0,6 g/l voor op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten, zowel afzonderlijk als in combinatie met 2'-fucosyllactose in een verhouding 1:2 in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant		
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn		
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	2,4 g/l voor dranken 20 g/kg voor repen		
	Brood en deegwaren met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie	30 g/kg		
	Gearomatiseerde dranken	0,6 g/l		

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Koffie, thee (met uitzondering van zwarte thee), vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies, alsmede mengsels en instantmengsels van deze producten	4,8 g/l — het maximumgehalte geldt voor het gebruiksklare product			
	Voedingssupplementen, zoals omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen	1,5 g/dag voor de algemene bevolking 0,6 g/dag voor peuters			
Luzernebladextract van <i>Medicago sativa</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „eiwitten uit luzerne (<i>Medicago sativa</i>)” of „eiwitten uit alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	10 g/dag			
Lycopen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „lycopen”.		
	Op vruchten-/groentesap gebaseerde dranken (inclusief concentraten)	2,5 mg/100 g			
	Dranken die zijn afgestemd op grote spierspanning, vooral voor sportbeoefenaars	2,5 mg/100 g			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	8 mg/maaltijd			
	Ontbijtgranen	5 mg/100 g			
	Vetten en dressings	10 mg/100 g			
	Soepen met uitzondering van tomatensoepen	1 mg/100 g			
	Brood (inclusief bros gebakken brood)	3 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	15 mg/dag			
Lycopen uit <i>Blakeslea trispora</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „lycopen”.		
	Op vruchten-/groentesap gebaseerde dranken (inclusief concentraten)	2,5 mg/100 g			
	Dranken die zijn afgestemd op grote spierspanning, vooral voor sportbeoefenaars	2,5 mg/100 g			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	8 mg/maaltijd			
	Ontbijtgranen	5 mg/100 g			
	Vetten en dressings	10 mg/100 g			
	Soepen met uitzondering van tomatensoepen	1 mg/100 g			
	Brood (inclusief bros gebakken brood)	3 mg/100 g			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	15 mg/dag			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Lycopen uit tomaten	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „lycopen”.		
	Op vruchten-/groentesap gebaseerde dranken (inclusief concentraten)	2,5 mg/100 g			
	Dranken die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars	2,5 mg/100 g			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	8 mg/maaltijd			
	Ontbijtgranen	5 mg/100 g			
	Vetten en dressings	10 mg/100 g			
	Soepen met uitzondering van tomatensoepen	1 mg/100 g			
	Brood (inclusief bros gebakken brood)	3 mg/100 g			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	15 mg/dag			
Lycopenoleohars uit tomaten	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan lycopen</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „lycopenoleohars uit tomaten”.		
	Op vruchten-/groentesap gebaseerde dranken (inclusief concentraten)	2,5 mg/100 g			
	Dranken die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars	2,5 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing die onder Verordening (EU) nr. 609/2013 vallen en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	8 mg/maaltijd			
	Ontbijtgranen	5 mg/100 g			
	Vetten en dressings	10 mg/100 g			
	Soepen met uitzondering van tomatensoepen	1 mg/100 g			
	Brood (inclusief bros gebakken brood)	3 mg/100 g			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
Magnesiumcitraatmalaat	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „magnesiumcitraatmalaat”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG				
Magnoliaschors-extract	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „magnoliaschorsextract”.		
	Pepermunt (snoepgoed)	0,2 % ter verfrissing van de adem. Op basis van een maximaal bijmengingsgehalte van 0,2 % en een maximumgewicht van 1,5 g per kauwgom/pepermunt, zal kauwgom of pepermunt per stuk niet meer dan 3 mg magnoliaschorsextract bevatten.			
	Kauwgom				
Maiskiemolie met een hoog gehalte aan onverzeepbare bestanddelen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „maiskiemolie-extract”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	2 g/dag			
	Kauwgom	2 %			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Methylcellulose	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „methylcellulose”.	Methylcellulose mag niet worden gebruikt in levensmiddelen die speciaal bestemd zijn voor jonge kinderen.	
	Consumptie-ijs	2 %			
	Gearomatiseerde dranken				
	Gearomatiseerde en niet-gearomatiseerde gefermenteerde melkproducten				
	Koude desserts (producten op basis van zuivel, vet, vruchten, granen, eieren)				
	Vruchtenbereidingen (pulp, puree of vruchtenmoes)				
	Soepen en bouillons				
1-Methylnicotinamidechloride	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „1-methylnicotinamidechloride”. Op voedingssupplementen die 1-methylnicotinamidechloride bevatten, wordt het volgende vermeld: Dit voedingssupplement mag uitsluitend worden geconsumeerd door volwassenen, met uitzondering van zwangere en borstvoeding gevende vrouwen.		Toelating verleend op 2 september 2018. Deze opname in de Unielijst is gebaseerd op door eigendomsrechten beschermde wetenschappelijke bewijzen en wetenschappelijke gegevens die overeenkomstig artikel 26 van Verordening (EU) 2015/2283 zijn beschermd. Aanvrager: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Polen. Tijdens de termijn van gegevensbescherming mag het nieuwe voedingsmiddel 1-methylnicotinamidechloride uitsluitend door Pharmena SA in de Unie in de handel worden gebracht, tenzij een volgende aanvrager een toelating voor het nieuwe voedingsmiddel verkrijgt zonder naar de overeenkomstig
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de volwassen bevolking, met uitzondering van zwangere en borstvoeding gevende vrouwen	58 mg/dag			

▼ **M11**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
					artikel 26 van Verordening (EU) 2015/2283 beschermde wetenschappelijke bewijzen of wetenschappelijke gegevens te verwijzen of met toestemming van Pharmena S.A. Einddatum van de gegevensbescherming: 2 september 2023.

▼ **M9**

(6S)-5-methyltetrahydrofoliumzuur, glucosaminezout	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „(6S)-5-methyltetrahydrofoliumzuur, glucosaminezout” of „5MTHF-glucosamine”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG als bron van folaat				
Monomethylsilaantriol (organisch silicium)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan silicium</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingssupplement dat het bevat, aangeduid met „organisch silicium (monomethylsilaantriol)”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de volwassen bevolking (in vloeibare vorm)	10,40 mg/dag			
Myceliumextract van de shiitake-paddenstoel (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „extract van de paddenstoel <i>Lentinula edodes</i> ” of „extract van de shiitake-paddenstoel”.		
	Broodproducten	2 ml/100 g			
	Frisdranken	0,5 ml/100 ml			
	Kant-en-klaarmaaltijden	2,5 ml per maaltijd			
	Levensmiddelen op basis van yoghurt	1,5 ml/100 ml			
	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG	2,5 ml per dagdosis			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Nonivruchtensap (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „nonisap” of „sap van <i>Morinda citrifolia</i> ”.		
	Dranken op basis van gepasteuriseerde vruchten en vruchtennectar	30 ml in één portie (tot 100 % nonisap) of 20 ml tweemaal per dag, niet meer dan 40 ml per dag			
Poeder van nonivruchtensap (<i>Morinda citrifolia</i>)	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	6,6 g/dag (komt overeen met 30 ml nonisap)	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „poeder van nonisap” of „poeder van sap van <i>Morinda citrifolia</i> ”.		
Puree en concentraat van noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met: Voor vruchtenpuree: „puree van de vrucht van <i>Morinda citrifolia</i> ” of „puree van de nonivrucht” Voor vruchtenconcentraat: „concentraat van de vrucht van <i>Morinda citrifolia</i> ” of „concentraat van de nonivrucht”		
		Vruchtenpuree			
	Snoep/suikergoed	45 g/100 g			
	Graanrepen	53 g/100 g			
	Poeder voor voedingsdrankjes (droog gewicht)	53 g/100 g			
	Koolzuurhoudende dranken	11 g/100 g			
	IJs en sorbet	31 g/100 g			
	Yoghurt	12 g/100 g			
	Koekjes	53 g/100 g			
	Brioche, cake en gebak	53 g/100 g			
	(Volkoren) ontbijtgranen	88 g/100 g			
	Vruchtenjam of -confituur en -gelei overeenkomstig Richtlijn 2001/113/EG	133 g/100 g Gebaseerd op de hoeveelheid vóór bewerking voor 100 g product.			
	Zoete smeerpasta's, vullingen en suikerglazuur	31 g/100 g			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Hartige sauzen, pickles, jus en kruidenrijen	88 g/100 g			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	26 g/dag			
		Vruchtenconcentraat			
	Snoep/suikergoed	10 g/100 g			
	Graanrepen	12 g/100 g			
	Poeder voor voedingsdrankjes (droog gewicht)	12 g/100 g			
	Koolzuurhoudende dranken	3 g/100 g			
	IJs en sorbet	7 g/100 g			
	Yoghurt	3 g/100 g			
	Koekjes	12 g/100 g			
	Brioche, cake en gebak	12 g/100 g			
	(Volkoren) ontbijtgranen	20 g/100 g			
	Vruchtenjam of -confituur en -gelei overeenkomstig Richtlijn 2001/113/EG	30 g/100 g			
	Zoete smeerpasta's, vullingen en suikerglazuur	7 g/100 g			
	Hartige sauzen, pickles, jus en kruidenrijen	20 g/100 g			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	6 g/dag			
Nonibladeren (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „noni-bladeren” of „bladeren van <i>Morinda citrifolia</i>”. 2. De consument wordt erop gewezen dat een kop kruidenthee met niet meer dan 1 g gedroogde en geroosterde bladeren van <i>Morinda citrifolia</i> mag worden bereid.		
	Voor de bereiding van kruidenthee	Een kop te consumeren kruidenthee mag niet worden bereid met meer dan 1 g gedroogde en geroosterde bladeren van <i>Morinda citrifolia</i> .			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Poeder van de nonivriucht (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „poeder van de vrucht van <i>Morinda citrifolia</i> ” of „poeder van de nonivriucht”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	2,4 g/dag			
Microalg <i>Odontella aurita</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „microalg <i>Odontella aurita</i> ”.		
	Gearomatiseerde deegwaren	1,5 %			
	Vissoep	1 %			
	Vis- en zeevruchtenterrine	0,5 %			
	Bouillonbereidingen	1 %			
	Crackers	1,5 %			
	Bevroren gepaneerde vis	1,5 %			
Met fytoosterolen/fytostanolen verrijkte olie	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan fytoosterolen/fytostanolen</i>	Overeenkomstig bijlage III, punt 5, bij Verordening (EU) nr. 1169/2011		
	Smeerbare vetproducten als omschreven in bijlage VII, deel VII, en aanhangsel II, punten B en C, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van de Raad, met uitzondering van braad- en frituurvet en smeersels op basis van boter of andere dierlijke vetten	1. De producten die het nieuwe voedselingrediënt bevatten, worden zodanig aangeboden dat zij gemakkelijk kunnen worden verdeeld in porties die hetzij maximaal 3 g (voor één portie per dag), hetzij maximaal 1 g (voor drie porties per dag) toegevoegde fytoosterolen/fytostanolen bevatten.			
	Producten op basis van melk, zoals producten op basis van halfvolle en magere melk, eventueel met toevoeging van vruchten en/of granen, producten op basis van gefermenteerde melk, zoals yoghurt, en producten op basis van kaas (vetgehalte ≤ 12 g per 100 g), waarbij het melkvet eventueel is verlaagd en het vet of het eiwit geheel of gedeeltelijk is vervangen door plantaardig vet of eiwit	2. De hoeveelheid toegevoegde fytoosterolen/fytostanolen in een verpakkingseenheid van dranken mag niet meer dan 3 g bedragen.			
	Sojadranken	3. Saladedressings, mayonaise en kruidensauzen worden per portie verpakt.			
	Saladedressings, mayonaise en kruidensauzen				

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Uit pijlinktvis geëxtraheerde olie	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan DHA en EPA (gezamenlijk)</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „pijlinktvisolie”.		
	Zuivelproducten met uitzondering van dranken op basis van melk	200 mg/100 g of voor kaasproducten 600 mg/100 g			
	Zuivelvervangers met uitzondering van dranken	200 mg/100 g of voor kaasvervangende producten 600 mg/100 g			
	Smeerbare vetproducten en dressings	600 mg/100 g			
	Ontbijtgranen	500 mg/100 g			
	Bakkerijproducten (brood en broodjes)	200 mg/100 g			
	Graanrepen	500 mg/100 g			
	Niet-alcoholhoudende dranken (dranken op basis van melk daaronder begrepen)	60 mg/100 ml			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	3 000 mg/dag voor de algemene bevolking 450 mg/dag voor zwangere en borstvoeding gevende vrouwen			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
Onder hoge druk gepasteuriseerde vruchtenbereidingen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Naast de naam van de vruchtenbereidingen alsook op elk product waarin de vruchtenbereiding is verwerkt, worden de woorden „onder hoge druk gepasteuriseerd” aangebracht.		
	Fruitsoorten: aardbei, abrikoos, ananas, appel, banaan, bosbes, braam, druif, framboos, grapefruit, kers, kokosnoot, mandarijn, mango, meloen, peer, perzik, pruim, rabarber, vijg				

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Gefosfateerd maïszetmeel	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „gefosfateerd maïszetmeel”.		
	Bakkerijproducten	15 %			
	Deegwaren				
	Ontbijtgranen				
	Graanrepen				
Fosfatidylserine uit visfosfolipiden	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan fosfatidylserine</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „visfosfatidylserine”.		
	Dranken op basis van yoghurt	50 mg/100 ml			
	Poeders op basis van melkpoeder	3 500 mg/100 g (gelijkwaardig aan 40 mg/100 ml drinkklaar)			
	Levensmiddelen op basis van yoghurt	80 mg/100 g			
	Graanrepen	350 mg/100 g			
	Zoetwaren op basis van chocolade	200 mg/100 g			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 609/2013			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	300 mg/dag			
Fosfatidylserine uit sojafosfolipiden	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan fosfatidylserine</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „sojafosfatidylserine”.		
	Dranken op basis van yoghurt	50 mg/100 ml			
	Poeders op basis van melkpoeder	3,5 g/100 g (gelijkwaardig aan 40 mg/100 ml drinkklaar)			
	Levensmiddelen op basis van yoghurt	80 mg/100 g			
	Graanrepen	350 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Zoetwaren op basis van chocolade	200 mg/100 g			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 609/2013			
Fosfolipideproduct met gelijke hoeveelheden fosfatidylserine en fosfatidinezuur	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan fosfatidylserine</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „fosfatidylserine en fosfatidinezuur uit soja”.	Het product is niet bestemd voor verkoop aan zwangere vrouwen of vrouwen die borstvoeding geven.	
	Ontbijtgranen	80 mg/100 g			
	Graanrepen	350 mg/100 g			
	Levensmiddelen op basis van yoghurt	80 mg/100 g			
	Yoghurtachtige producten op basis van soja	80 mg/100 g			
	Dranken op basis van yoghurt	50 mg/100 g			
	Yoghurtachtige producten op basis van soja	50 mg/100 g			
	Poeders op basis van melkpoeder	3,5 g/100 g (gelijkwaardig aan 40 mg/100 ml drinkklaar)			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	800 mg/dag			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 609/2013			
Fosfolipiden uit ei-dooier	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Niet gespecificeerd				
Fytoglycogeen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „fytyglycogeen”.		
	Verwerkte voedingsmiddelen	25 %			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Fytosterolen/fytostanolen	Gespecificeerde levensmiddelen categorie	Maximumgehalten	Overeenkomstig bijlage III, punt 5, bij Verordening (EU) nr. 1169/2011		
	Rijstdranken	1. Zij worden zodanig aangeboden dat zij gemakkelijk kunnen worden verdeeld in porties die hetzij maximaal 3 g (voor één portie per dag), hetzij maximaal 1 g (voor drie porties per dag) toegevoegde fytosterolen/fytostanolen bevatten. De hoeveelheid toegevoegde fytosterolen/fytostanolen in een verpakkingseenheid van dranken mag niet meer dan 3 g bedragen. Slasauzen, mayonaise en kruidensauzen worden per portie verpakt.			
	Roggebrood van meel dat minimaal 50 % rogge (volkorenroggemeel, hele of gebroken roggekorrels en roggevlokken) en niet meer dan 30 % tarwe bevat, met niet meer dan 4 % toegevoegde suiker, zonder toegevoegde vetten				
	Slasauzen, mayonaise en kruidensauzen				
	Sojadranken				
	Melkachtige producten, zoals producten op basis van halfvolle en magere melk, eventueel met toevoeging van vruchten en/of granen, waarin het melkvetgehalte eventueel is verlaagd of waarin het melkvet en/of melkeiwit geheel of gedeeltelijk is vervangen door plantaardig vet en/of plantaardig eiwit				
	Producten op basis van gefermenteerde melk zoals yoghurt en kaasachtige producten (vetgehalte < 12 % per 100 g), waarin het melkvetgehalte eventueel is verlaagd of waarin het melkvet en/of melkeiwit geheel of gedeeltelijk is vervangen door plantaardig vet en/of plantaardig eiwit				
	Smeerbare vetproducten als omschreven in bijlage VII, deel VII, en aanhangsel II, punten B en C, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van de Raad, met uitzondering van braad- en frituurvet en smeersels op basis van boter of andere dierlijke vetten				
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	3 g/dag			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Pruimenpitolie	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voor braden en kruiden	Overeenkomstig het normale gebruik in levensmiddelen van plantaardige olie			
Aardappeleiwit (gecoaguleerd) en hydrolysaten daarvan	Niet gespecificeerd		Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „aardappeleiwit”.		
Prolyl-oligopeptidase (enzympreparaat)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „prolyl-oligopeptidase”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de algemene volwassen bevolking	120 PPU/dag (2,7 g enzympreparaat/dag) (2×10^6 PPI/dag) PPU — „Prolyl Peptidase Units” of „Proline Protease Units” PPI — „Protease Picomole International”			
Eiwitextract uit varkensnieren	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	3 capsules/dag; dit is 12,6 mg varkensnierextract per dag Diamineoxydase-inhoud (DAO): 0,9 mg/dag (3 capsules met een DAO-inhoud van 0,3 mg/capsule)			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013				

▼ **M9**

Toegeleden nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt	Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
---------------------------------	---	---	----------------------	------------------------------------

▼ **M10****Pyrrolochinolinechinondinatriumzout**

<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „pyrrolochinolinechinondinatriumzout”. Op voedingssupplementen die pyrrolochinolinechinondinatriumzout bevatten, wordt het volgende vermeld: Dit voedingssupplement mag uitsluitend worden geconsumeerd door volwassenen, met uitzondering van zwangere en borstvoeding gevende vrouwen.		Toelating verleend op 2 september 2018. Deze opname in de Unielijst is gebaseerd op door eigendomsrechten beschermde wetenschappelijke bewijzen en wetenschappelijke gegevens die overeenkomstig artikel 26 van Verordening (EU) 2015/2283 zijn beschermd. Aanvrager: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyodaku, Tokyo 100-8324, Japan. Tijdens de termijn van gegevensbescherming mag het nieuwe voedingsmiddel pyrrolochinolinechinondinatriumzout uitsluitend door Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. in de Unie in de handel worden gebracht, tenzij een volgende aanvrager een toelating voor het nieuwe voedingsmiddel verkrijgt zonder naar de overeenkomstig artikel 26 van Verordening (EU) 2015/2283 beschermde wetenschappelijke bewijzen of wetenschappelijke gegevens te verwijzen of met toestemming van Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. Einddatum van de gegevensbescherming: 2 september 2023.
Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de volwassen bevolking, met uitzondering van zwangere en borstvoeding gevende vrouwen	20 mg/dag			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voor-schriften	► M13 Gegevens-bescherming ◀
Raapzaadolie met een hoog gehalte aan onverzeepbare bestanddelen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen-categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „raapzaadolie-extract”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	1,5 g per portie die voor dagelijks consumptie wordt aanbevolen			
Raapzaadeiwit	Als plantaardige eiwitbron in voedingsmiddelen, met uitzondering van zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding		1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „raapzaadeiwit”. 2. Op levensmiddelen die „raapzaadeiwit” bevatten, wordt vermeld dat dit ingrediënt allergische reacties kan veroorzaken bij consumenten die allergisch zijn voor mosterd en producten op basis van mosterd. Waar dat relevant is, staat deze vermelding in de onmiddellijke nabijheid van de lijst van ingrediënten.		
Trans-resveratrol	<i>Gespecificeerde levensmiddelen-categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingssupplement dat het bevat, aangeduid met „trans-resveratrol”. 2. Op de etikettering van voedingssupplementen die trans-resveratrol bevatten, wordt vermeld dat mensen die geneesmiddelen gebruiken het product uitsluitend onder toezicht van een arts mogen gebruiken.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de volwassen bevolking (in capsule- of tabletvorm)	150 mg/dag			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Trans-resveratrol (microbiële bron)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingssupplement dat het bevat, aangeduid met „trans-resveratrol”. 2. Op de etikettering van voedingssupplementen die trans-resveratrol bevatten, wordt vermeld dat mensen die geneesmiddelen gebruiken het product uitsluitend onder toezicht van een arts mogen gebruiken.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	Overeenkomstig het normale gebruik in voedingssupplementen van uit Japanse duizendknoop (<i>Fallopia japonica</i>) geëxtraheerd resveratrol			
Hanenkamextract	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „hanenkamextract”.		
	Dranken op basis van melk	40 mg/100 g of mg/100 ml			
	Gefermenteerde dranken op basis van melk	80 mg/100 g of mg/100 ml			
	Yoghurtachtige producten	65 mg/100 g of mg/100 ml			
	<i>Verse kaas</i>	110 mg/100 g of mg/100 ml			
Sacha-inchi-olie van <i>Plukenetia volubilis</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „sacha-inchi-olie (<i>Plukenetia volubilis</i>)”.		
	Zoals voor lijnolie	Overeenkomstig het normale gebruik in levensmiddelen van lijnolie			
Salatrim	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „vet met verminderde energetische waarde (salatrim)”. 2. Vermeld moet worden dat overmatig gebruik maagdarfstoornissen kan veroorzaken. 3. Vermeld moet worden dat de producten niet voor kinderen bestemd zijn.		
	Bakkerijproducten en zoetwaren				

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Olie van <i>Schizochytrium</i> sp. rijk aan DHA en EPA	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan DHA en EPA (gezamenlijk)</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „DHA- en EPA-rijke olie van de microalg <i>Schizochytrium</i> sp.”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de volwassen bevolking, met uitzondering van zwangere en borstvoeding gevende vrouwen	3 000 mg/dag			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor zwangere en borstvoeding gevende vrouwen	450 mg/dag			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	250 mg/maaltijd			
	Op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten bestemd voor peuters	200 mg/100 g			
	Bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013				
	Levensmiddelen die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars				
	Levensmiddelen met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie				
	Bakkerijproducten (broden, broodjes en koekjes en biscuits, gezoet)	200 mg/100 g			
Ontbijtgranen	500 mg/100 g				

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Bakvetten	360 mg/100 g			
	Zuivelvervangers (met uitzondering van dranken)	600 mg/100 g voor kaas; 200 mg/100 g voor soja- en imitatiemelkproducten (met uitzondering van dranken)			
	Zuivelproducten met uitzondering van dranken op basis van melk	600 mg/100 g voor kaas; 200 mg/100 g voor melkproducten (waaronder melk, verse kaas en yoghurtproducten; met uitzondering van dranken)			
	Niet-alcoholische dranken (waaronder op melk en zuivelvervangers gebaseerde dranken)	80 mg/100 g			
	Graan-/voedingsrepen	500 mg/100 g			
	Smeerbare vetten en dressings	600 mg/100 g			
Olie van <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan DHA</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „olie van de microalg <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)”.		
	Zuivelproducten met uitzondering van dranken op basis van melk	200 mg/100 g of voor kaasproducten 600 mg/100 g			
	Zuivelvervangers met uitzondering van dranken	200 mg/100 g of voor kaasvervangende producten 600 mg/100 g			
	Smeerbare vetproducten en dressings	600 mg/100 g			
	Ontbijtgranen	500 mg/100 g			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	250 mg DHA/dag voor de bevolking in het algemeen			
		450 mg DHA/dag voor zwangere en borstvoeding gevende vrouwen			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	250 mg/maaltijd			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten bestemd voor peuters	200 mg/100 g			
	Levensmiddelen die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars				
	Levensmiddelen met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie				
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	Bakkerijproducten (broden, broodjes en koekjes en biscuits, gezoet)	200 mg/100 g			
	Graanrepen	500 mg/100 g			
	Bakvetten	360 mg/100 g			
	Niet-alcoholische dranken (waaronder op melk en zuivelvervangers gebaseerde dranken)	80 mg/100 ml			
	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 609/2013			
	Bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g			
Olie van <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan DHA</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „olie van de microalg <i>Schizochytrium</i> sp.”.		
	Zuivelproducten met uitzondering van dranken op basis van melk	200 mg/100 g of voor kaasproducten 600 mg/100 g			
	Zuivelvervangers met uitzondering van dranken	200 mg/100 g of voor kaasvervangende producten 600 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Smeerbare vetten en dressings	600 mg/100 g			
	Ontbijtgranen	500 mg/100 g			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	250 mg DHA/dag voor de bevolking in het algemeen			
		450 mg DHA/dag voor zwangere en borstvoeding gevende vrouwen			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	250 mg/maaltijd			
	Op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten bestemd voor peuters	200 mg/100 g			
	Bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013				
	Levensmiddelen die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars				
	Levensmiddelen met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie				
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	Bakkerijproducten (broden, broodjes en koekjes en biscuits, gezoet)	200 mg/100 g			
	Graanrepen	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Bakvetten	360 mg/100 g			
	Niet-alcoholische dranken (waaronder op melk en zuivelvervangers gebaseerde dranken)	80 mg/100 ml			
Olie van <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan DHA</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „olie van de microalg <i>Schizochytrium</i> sp.”.		
	Zuivelproducten met uitzondering van dranken op basis van melk	200 mg/100 g of voor kaasproducten 600 mg/100 g			
	Zuivelvervangers met uitzondering van dranken	200 mg/100 g of voor kaasvervangende producten 600 mg/100 g			
	Smeerbare vetten en dressings	600 mg/100 g			
	Ontbijtgranen	500 mg/100 g			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	250 mg DHA/dag voor de bevolking in het algemeen			
		450 mg DHA/dag voor zwangere en borstvoeding gevende vrouwen			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013 en maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing	250 mg/maaltijd			
	Op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten bestemd voor peuters	200 mg/100 g			
	Levensmiddelen die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars				
Levensmiddelen met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie					

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig de bijzondere voedingsbehoeften van degenen voor wie de producten bestemd zijn			
	Bakkerijproducten (broden, broodjes en koekjes en biscuits, gezoet)	200 mg/100 g			
	Graanrepen	500 mg/100 g			
	Bakvetten	360 mg/100 g			
	Niet-alcoholische dranken (waaronder op melk en zuivelvervangers gebaseerde dranken)	80 mg/100 ml			
	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 609/2013			
	Bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g			
Extract van gefermenteerde sojabonen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „extract van gefermenteerde sojabonen”. 2. Op de etikettering van voedingssupplementen die extract van gefermenteerde sojabonen bevatten, wordt vermeld dat personen die geneesmiddelen nemen, het product enkel onder medisch toezicht mogen gebruiken.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG (capsule-, tablet- of poedervorm) bestemd voor volwassenen, met uitzondering van zwangere vrouwen en vrouwen die borstvoeding geven	100 mg/dag			
Spermidinerijk tarwekiemextract (<i>Triticum aestivum</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van de voedingssupplementen die het bevatten, aangeduid met „spermidinerijk tarwekiemextract”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG bestemd voor de volwassen bevolking, met uitzondering van zwangere en borstvoeding gevende vrouwen	Equivalent van maximaal 6 mg spermidine per dag			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Sucromalt	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „sucromalt”. 2. De aanduiding van het nieuwe voedingsmiddel op de etikettering gaat vergezeld van een vermelding het product een bron van glucose en fructose is.		
	Niet gespecificeerd				
Suikerrietvezel	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Brood	8 %			
	Bakkerijproducten	5 %			
	Vlees en vleesproducten	3 %			
	Specerijen en kruiden	3 %			
	Geraspte kazen	2 %			
	Speciale dieetvoeding	5 %			
	Sauzen	2 %			
	Dranken	5 %			
Zonnebloemolie-extract	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „zonnebloemolie-extract”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	1,1 g/dag			
Gedroogde microalg <i>Tetraselmis chuii</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „gevroesdroogde microalg <i>Tetraselmis chuii</i> ” of „gevroesdroogde microalg <i>T. chuii</i> ”. Op voedingssupplementen die gedroogde microalg <i>Tetraselmis chuii</i> bevatten, wordt de volgende vermelding aangebracht: „Bevat verwaarloosbare hoeveelheden jodium”.		
	Sauzen	20 % of 250 mg/dag			
	Speciale zouten	1 %			
	Specerijen	250 mg/dag			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	250 mg/dag			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Therapon barcool/Scortum	Het beoogde gebruik is hetzelfde als dat van zalm, namelijk het bereiden van culinaire visproducten en -gerechten, met inbegrip van gekookte, rauwe, gerookte en gebakken visproducten.				
D-tagatose	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „D-tagatose”. 2. Op de etikettering van alle producten met een D-tagatosegehalte van meer dan 15 g per portie en alle dranken die in de vorm waarin zij worden verbruikt, meer dan 1 % D-tagatose bevatten, wordt het volgende vermeld: „een overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”.		
	Niet gespecificeerd				
Taxifolinerijk extract	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „taxifolinerijk extract”.		
	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG bestemd voor de algemene bevolking, met uitzondering van zuigelingen, peuters, kinderen en adolescenten jonger dan 14 jaar	100 mg/dag			
Trehalose	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. De aanduiding van het nieuwe voedingsmiddel op de etikettering van de voedingsmiddelen die het bevatten, is „trehalose” en moet worden vermeld op de etikettering van het product als zodanig of in de lijst van ingrediënten van levensmiddelen waarin het voorkomt. 2. De aanduiding van het nieuwe voedingsmiddel op de etikettering gaat vergezeld van de volgende vermelding: „trehalose is een bron van glucose”.		
	Niet gespecificeerd				
Uv-behandelde champignons (<i>Agaricus bisporus</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan vitamine D₂</i>			
	Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg vitamine D ₂ /100 g versgewicht	1. De aanduiding op het etiket van het nieuwe voedingsmiddel of van het voedingsmiddel dat het bevat, is „uv-behandelde champignons (<i>Agaricus bisporus</i>)”.		

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
			2. De aanduiding op het etiket van het nieuwe voedingsmiddel of van het voedingsmiddel dat het bevat, gaat vergezeld van de vermelding „een gecontroleerde lichtbehandeling werd gebruikt om het gehalte aan vitamine D te verhogen” of „een uv-behandeling werd gebruikt om het gehalte aan vitamine D ₂ te verhogen”.		
Uv-behandelde bakkersgist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan vitamine D₂</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „vitamine D-gist” of vitamine D ₂ -gist”.		
	Met gist gerezen brood en broodjes	5 µg vitamine D ₂ /100 g			
	Met gist gerezen banketbakkerswaren	5 µg vitamine D ₂ /100 g			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	5 µg vitamine D ₂ /dag			
Uv-behandeld brood	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan vitamine D₂</i>	De aanduiding op het etiket van het nieuwe voedingsmiddel gaat vergezeld van de vermelding „bevat door middel van uv-behandeling geproduceerde vitamine D”.		
	Met gist gerezen brood en broodjes (zonder bovenlaagje)	3 µg vitamine D ₂ /100 g			
Uv-behandelde melk	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan vitamine D₃</i>	1. De aanduiding op het etiket van het nieuwe voedingsmiddel is „uv-behandeld”. 2. Wanneer uv-behandelde melk een hoeveelheid vitamine D bevat die als significant wordt beschouwd overeenkomstig punt 2 van deel A van bijlage XIII bij Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad, dan moet de aanduiding op de etikettering vergezeld gaan van „bevat door middel van uv-behandeling geproduceerde vitamine D” of „melk met door middel van uv-behandeling geproduceerde vitamine D”.		
	Als zodanig te consumeren gepasteuriseerde volle melk zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 1308/2013	5-32 µg/kg voor de algemene bevolking met uitzondering van zuigelingen			
	Als zodanig te consumeren gepasteuriseerde halfvolle melk zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 1308/2013	1-15 µg/kg voor de algemene bevolking met uitzondering van zuigelingen			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Vitamine K₂ (mena-chinon)	Te gebruiken overeenkomstig Richtlijn 2002/46/EG, Verordening (EU) nr. 609/2013 en/of Verordening (EG) nr. 1925/2006		Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „menachinon” of „vitamine K ₂ ”.		
Tarwezemel-extract	<i>Gespecificeerde levensmiddelen-categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „tarwezemel-extract”.	Tarwezemel-extract mag niet als voedingssupplement of ingrediënt van voedingssupplementen in de handel worden gebracht. Het mag ook niet aan zuigelingen-voeding worden toegevoegd.	
	Bier en vervangingsmiddelen	0,4 g/100 g			
	Kant-en-klare granen	9 g/100 g			
	Zuivelproducten	2,4 g/100 g			
	Vruchten- en groentesappen	0,6 g/100 g			
	Frisdranken	0,6 g/100 g			
	Vleesbereidingen	2 g/100 g			
Bèta-glucanen uit gist	<i>Gespecificeerde levensmiddelen-categorie</i>	Maximumgehalten van pure bèta-glucanen uit gist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid als „bèta-glucanen uit gist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)”.		
	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters	1,275 g/dag voor kinderen vanaf 12 jaar en de algemene volwassen bevolking 0,675 g/dag voor kinderen jonger dan 12 jaar			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing als omschreven in Verordening (EU) nr. 609/2013	1,275 g/dag			
	Voeding voor medisch gebruik als omschreven in Verordening (EU) nr. 609/2013, met uitzondering van voor zuigelingen en peuters bedoelde voeding voor medisch gebruik	1,275 g/dag			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
	Op vruchten- en groentesappen gebaseerde dranken met inbegrip van geconcentreerde en gedehydrateerde sappen	1,3 g/kg			
	Dranken met vruchtensmaak	0,8 g/kg			
	Poeder voor de bereiding van cacao dranken	38,3 g/kg (poeder)			
	Andere dranken	0,8 g/kg (drinkklaar)			
		7 g/kg (poeder)			
	Graanrepen	6 g/kg			
	Ontbijtgranen	15,3 g/kg			
	Volkoren en vezelrijke instant warme ontbijtgranen	1,5 g/kg			
	Biscuits (koekjes)	6,7 g/kg			
	Biscuits (crackers)	6,7 g/kg			
	Dranken op basis van melk	3,8 g/kg			
	Gefermenteerde melkproducten	3,8 g/kg			
	Melkvervangende producten	3,8 g/kg			
	Gedroogde melk/melkpoeder	25,5 g/kg			
	Soepen en soepmix	0,9 g/kg (gebruiksklaar)			
		1,8 g/kg (gecondenseerd)			
		6,3 g/kg (poeder)			
	Chocolade en suikergoed	4 g/kg			
	Eiwitrepen en -poeders	19,1 g/kg			
	Jam, marmelade en andere smeerbare vruchtenproducten	11,3 g/kg			
▼ M12 Zeaxanthine	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „zeaxanthine”.		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	2 mg/dag			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M13 Gegevensbescherming ◀
Zink-L-pidolaat	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „zink-L-pidolaat”.		
	Levensmiddelen die onder Verordening (EU) nr. 609/2013 vallen	3 g/dag			
	Op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten bestemd voor peuters				
	Maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing				
	Levensmiddelen die zijn afgestemd op grote spierinspanning, vooral voor sportbeoefenaars				
	Levensmiddelen met een vermelding over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie				
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG				

(¹) Verordening (EU) nr. 609/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 12 juni 2013 inzake voor zuigelingen en peuters bedoelde levensmiddelen, voeding voor medisch gebruik en de dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing, en tot intrekking van Richtlijn 92/52/EEG van de Raad, Richtlijnen 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG en 2006/141/EG van de Commissie, Richtlijn 2009/39/EG van het Europees Parlement en de Raad en de Verordeningen (EG) nr. 41/2009 en (EG) nr. 953/2009 van de Commissie (PB L 181 van 29.6.2013, blz. 35).

(²) Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie van 30 juli 2014 betreffende de voorschriften voor de voorlichting van de consument over de afwezigheid of de verminderde aanwezigheid van gluten in levensmiddelen (PB L 228 van 31.7.2014, blz. 5).

(³) Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad van 10 juni 2002 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake voedingssupplementen (PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51).

(⁴) Verordening (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 betreffende de toevoeging van vitamines en mineralen en bepaalde andere stoffen aan levensmiddelen (PB L 404 van 30.12.2006, blz. 26).

(⁵) Richtlijn 2001/113/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 67).

(⁶) Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad (PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671).

▼ **M9**

Tabel 2: Specificaties

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
<i>N</i> -acetyl-D-neuraminezuur	Omschrijving: <i>N</i>-acetyl-D-neuraminezuur is een wit tot gebroken wit kristallijn poeder. Definitie: Chemische naam: IUPAC-benamingen: <i>N</i>-acetyl-D-neuraminezuur (dihydraat) 5-acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonzuur (dihydraat) Synoniemen siaalzuur (dihydraat) Chemische formule $C_{11}H_{19}NO_9$ (zuur) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihydraat) Moleculaire massa 309,3 Da (zuur) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydraat) CAS-nr. 131-48-6 (vrij zuur) 50795-27-2 (dihydraat) Specificaties Omschrijving: wit tot gebroken wit kristallijn poeder pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 1,7 — 2,5 <i>N</i>-acetyl-D-neuraminezuur (dihydraat): > 97,0 % Water (dihydraat berekend op 10,4 %): ≤ 12,5 % (m/m) Sulfaatas: < 0,2 % (m/m) Azijnzuur (als vrij zuur en/of natriumacetaat): < 0,5 % (m/m) Zware metalen: IJzer: < 20,0 mg/kg Lood: < 0,1 mg/kg

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Resterende eiwitten: < 0,01 % (m/m) Oplosmiddelresten: 2-Propanol: < 0,1 % (m/m) Aceton: < 0,1 % (m/m) Ethylacetaat: < 0,1 % (m/m) Microbiologische criteria: <i>Salmonella</i>: afwezig in 25 g Totaal aantal aerobe mesofiele bacteriën: < 500 kve/g <i>Enterobacteriaceae</i>: afwezig in 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: afwezig in 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: afwezig in 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 kve/g Gisten: < 10 kve/g Schimmels: < 10 kve/g Resterende endotoxinen: < 10 EU/mg Kve: kolonievormende eenheden; EU: endotoxine-eenheden.
Gedroogde vruchtenpulp van <i>Adansonia digitata</i> (baobab)	Omschrijving/definitie: De baobabvruchten (<i>Adansonia digitata</i>) worden geplukt van bomen. De harde schalen worden opengebroke en de pulp wordt van de pitten en de schaal gescheiden. De pulp wordt gemalen, in grove en fijne partijen (deeltjesgrootte 3 tot 600 µ) gescheiden en dan verpakt. Typische voedingsbestanddelen: Vocht (gewichtsverlies bij drogen) (g/100 g): 4,5-13,7 Eiwit (g/100 g): 1,8-9,3 Vet (g/100 g): 0-1,6 Totaal koolhydraten (g/100 g): 76,3-89,5 Totaal suikers (als glucose): 15,2-36,5 Natrium (mg/100 g): 0,1-25,2 Analytische specificaties: Vreemde stoffen: maximaal 0,2 % Vocht (gewichtsverlies bij drogen) (g/100 g): 4,5-13,7 As (g/100 g): 3,8-6,6

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Extract van <i>Ajuga reptans</i> uit celculturen	Omschrijving/definitie: Hydroalcoholisch extract uit weefselculturen van <i>Ajuga reptans</i> L. dat wezenlijk gelijkwaardig is aan extracten uit de bloeiende bovengrondse delen van <i>Ajuga reptans</i> die door middel van traditionele culturen zijn verkregen.
L-alanyl-L-glutamine	Omschrijving/definitie: L-alanyl-L-glutamine wordt geproduceerd door fermentatie met een genetisch gemodificeerde stam van <i>Escherichia coli</i>. Tijdens het fermentatieproces wordt het ingrediënt afgescheiden in het groeimedium, waaruit het vervolgens wordt gescheiden en tot een concentratie van > 98 % wordt gezuiverd. Uiterlijk: wit kristallijn poeder Zuiverheid: > 98 % Infraroodspectroscopie: conformiteit met referentienorm Uiterlijk van de oplossing: kleurloos en helder Gehalte (droge stof): 98-102 % Verwante stoffen (elk): ≤ 0,2 % Gloeirest: ≤ 0,1 % Gewichtsverlies bij drogen: ≤ 0,5 % Optische rotatie: +9,0 — +11,0 pH (1 %; H₂O): 5,0-6,0 Ammonium (NH₄): ≤ 0,020 % Chloride (Cl): ≤ 0,020 % Sulfaat (SO₄): ≤ 0,020 % Microbiologische criteria: <i>Escherichia coli</i>: afwezig/g
Algenolie van de microalg <i>Ulkenia</i> sp.	Omschrijving/definitie: Olie van de microalg <i>Ulkenia</i> sp. Zuurgetal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 5,0 meq/kg olie Vocht en vluchtige bestanddelen: ≤ 0,05 % Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 4,5 % Transvetzuren: ≤ 1,0 % DHA-gehalte: ≥ 32 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
<i>Allanblackia</i> zaadolie	Omschrijving/definitie: Geraffineerde Allanblackiazaadolie wordt verkregen uit de zaden van de Allanblackiasoort: <i>A. floribunda</i> (synoniem met <i>A. parviflora</i>) en <i>A. stuhlmannii</i>. Vetzuursamenstelling: Laurinezuur (C12:0): < 1,0 % Myristinezuur (C14:0): < 1,0 % Palmitinezuur (C16:0): < 2,0 % Palmitoleïnezuur (C16:1): < 1,0 % Stearinezuur (C18:0): 45-58 % Oliezuur (C18:1): 40-51 % Linolzuur (C18:2): < 1,0 % γ-Linoleenzuur (C18:3): < 1,0 % Arachidonzuur (C20:0): < 1,0 % Vrije vetzuren: maximaal 0,1 % Kenmerken: Transvetzuren: maximaal 0,5 % Peroxidegetal: maximaal 0,8 meq/kg Joodgetal: < 46 g/100 g Onverzeepbare bestanddelen: maximaal 1,0 % Verzepingsgetal: 185-198 mg KOH/g
Bladextract van <i>Aloe macroclada</i> Baker	Omschrijving/definitie: Gelextract in poedervorm verkregen uit de bladeren van <i>Aloe macroclada</i> Baker dat wezenlijk gelijkwaardig is aan dezelfde gel verkregen uit de bladeren van <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f. As: 25 % Voedingsvezel: 28,6 % Vet: 2,7 % Vocht: 4,7 % Polysachariden: 9,5 % Eiwit: 1,63 % Glucose: 8,9 %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Olie van Antarctisch krill (<i>Euphausia superba</i>)	Omschrijving/definitie: Om vetextract uit Antarctisch krill (<i>Euphausia superba</i>) te vervaardigen wordt diepgevroren vermalen krill of gedroogd krillmeel aan vetextractie met een goedgekeurd extractiemiddel (op grond van Richtlijn 2009/32/EG) onderworpen. Eiwitten en krillmateriaal worden door filtratie uit het vetextract verwijderd. Het extractiemiddel en het restwater worden door verdamping verwijderd. Verzepingsgetal: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 3 meq O₂/kg olie Oxidatiestabiliteit: van alle levensmiddelen die olie van Antarctisch krill (<i>Euphausia superba</i>) bevatten, moet de oxidatiestabiliteit met geschikte, erkende nationale/internationale testmethoden (bv. AOAC) worden aangetoond. Vocht en vluchtige bestanddelen: ≤ 3 % of 0,6 uitgedrukt als wateractiviteit bij 25 °C Fosfolipiden: 35-50 % Transvetzuren: ≤ 1 % EPA (eicosapentaëenzuur): ≥ 9 % DHA (docosahexaëenzuur): ≥ 5 %
Olie rijk aan fosfolipiden van Antarctisch krill (<i>Euphausia superba</i>)	Omschrijving/definitie: Olie rijk aan fosfolipiden wordt uit Antarctisch krill (<i>Euphausia superba</i>) verkregen door herhaaldelijk wassen met een goedgekeurd oplosmiddel (op grond van Richtlijn 2009/32/EG) om het fosfolipidegehalte van de olie te verhogen. Oplosmiddelen worden door verdamping uit het eindproduct verwijderd. Verzepingsgetal: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 3 meq O₂/kg olie Vocht en vluchtige bestanddelen: ≤ 3 % of 0,6 uitgedrukt als wateractiviteit bij 25 °C Fosfolipiden: ≥ 60 % Transvetzuren: ≤ 1 % EPA (eicosapentaëenzuur): ≥ 9 % DHA (docosahexaëenzuur): ≥ 5 %
Arachidonzuurrijke olie van de schimmel <i>Mortierella alpina</i>	Omschrijving/definitie: De heldergele arachidonzuurrijke olie wordt verkregen door gisting van de niet genetisch gemodificeerde stammen IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 en CBS 210,32 van de schimmel <i>Mortierella alpina</i> onder gebruikmaking van een geschikte vloeistof. De olie wordt vervolgens uit de biomassa geëxtraheerd en gezuiverd. Arachidonzuur: ≥ 40 gewichtsprocenten van het totale gehalte aan vetzuren Vrije vetzuren: ≤ 0,45 % van het totale gehalte aan vetzuren Transvetzuren: ≤ 0,5 % van het totale gehalte aan vetzuren Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 1,5 %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Peroxidegetal: ≤ 5 meq/kg Anisidinegetal: ≤ 20 Zuurgetal: $\leq 1,0$ KOH/g Vochtgehalte: $\leq 0,5$ %
Arganolie van <i>Argania spinosa</i>	Omschrijving/definitie: Arganolie is de olie die wordt verkregen door koude persing van de amandelachtige pitten van de vruchten van <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. De pitten kunnen vóór het persen geroosterd worden, waarbij zij niet rechtstreeks met de vlam in contact komen. Samenstelling: Palmitinezuur (C16:0): 12-15 % Stearinezuur (C18:0): 5-7 % Oliezuur (C18:1): 43-50 % Linolzuur (C18:2): 29-36 % Onverzeepbare bestanddelen: 0,3-2 % Totaal sterolen: 100-500 mg/100 g Totaal tocoferolen: 16-90 mg/100 g Zuurgraad van de olie: 0,2-1,5 % Peroxidegetal: < 10 meq O ₂ /kg
Astaxanthine-rijke oleohars uit de alg <i>Haematococcus pluvialis</i>	Omschrijving/definitie: Astaxanthine is een carotenoïde die door de alg <i>Haematococcus pluvialis</i> wordt geproduceerd. De productiemethoden voor de kweek van de alg variëren: er kan gebruik worden gemaakt van gesloten systemen die aan zonlicht of aan strikt geregeld kunstlicht worden blootgesteld of van open vijvers. De algencellen worden geoogst en gedroogd; de oleohars wordt met gebruik van superkritisch CO ₂ of een oplosmiddel (ethylacetaat) geëxtraheerd. De astaxanthine wordt verdund en gestandaardiseerd tot 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % of 20 % met gebruik van olijfolie, saffloerolie, zonnebloemolie of MCT (triglyceriden met een middellange keten). Samenstelling van de oleohars: Vet: 42,2-99 % Eiwit: 0,3-4,4 % Koolhydraten: 0-52,8 % Vezels: $< 1,0$ % Asgehalte: 0,0-4,2 % Specificatie van de carotenoïden % massa Totaal astaxanthinen: 2,9-11,1 %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	9-<i>Cis</i>-astaxanthine: 0,3-17,3 % 13-<i>Cis</i>-astaxanthine: 0,2-7,0 % Astaxanthinemonoësters: 79,8-91,5 % Astaxanthinediësters: 0,16-19,0 % β-Caroteen: 0,01-0,3 % Luteïne: 0-1,8 % Canthaxanthine: 0-1,30 % Microbiologische criteria: Totaal aerobe bacteriën: < 3 000 kve/g Gisten en schimmels: < 100 kve/g Coliïormen: < 10 kve/g <i>E. coli</i>: negatief <i>Salmonella</i>: negatief <i>Staphylococcus</i>: negatief
Basilicumzaden (<i>Ocimum basilicum</i>)	Omschrijving/definitie: Basilicum (<i>Ocimum basilicum</i> L.) behoort tot de familie <i>Lamiaceae</i> binnen de orde <i>Lamiales</i>. Na het oogsten worden de zaden mechanisch schoongemaakt. Bloemen, bladeren en andere delen van de plant worden verwijderd. Het hoogste zuiverheidsniveau van de basilicumzaden moet door middel van filtering (optisch, mechanisch) worden gewaarborgd. Het productieproces van vruchtensappen en gemengde groente/vruchtendranken die basilicumzaden (<i>Ocimum basilicum</i> L.) bevatten, omvat de prehydratie en pasteurisatie van de zaden. Er worden microbiologische controles uitgevoerd en er zijn monitoringsystemen. Droge stof: 94,1 % Eiwit: 20,7 % Vet: 24,4 % Koolhydraten: 1,7 % Voedingsvezels: 40,5 % (methode: AOAC 958,29) As: 6,78 %
Extract van gefermenteerde zwarte bonen	Omschrijving/definitie: Extract van gefermenteerde zwarte bonen (Touchi-extract) is een fijn, lichtbruin eiwitrijk poeder dat wordt verkregen door kleine sojabonen (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) die met <i>Aspergillus oryzae</i> zijn gefermenteerd, met water te extraheren. Het extract bevat een α-glucosidaseremmer. Kenmerken: Vetten: ≤ 1,0 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Eiwitten: ≥ 55 % Water: $\leq 7,0$ % Asgehalte: ≤ 10 % Koolhydraten: ≥ 20 % α -Glucosidaseremmende werking: IC50 min. 0,025 mg/ml Soja-isoflavonen: $\leq 0,3$ g/100 g
Runderlactoferrine	Omschrijving/definitie: Runderlactoferrine is een natuurlijk eiwit in koemelk. Het is een ijzerbindend glycoproteïne van circa 77 kDa en bestaat uit één polypeptideketen van 689 aminozuren. Productieproces: runderlactoferrine wordt geïsoleerd uit magere melk of kaaswei met behulp van een ionenuitwisselaar, gevolgd door ultrafiltratiestappen. Het wordt ten slotte gedroogd door vriesdroging of verstuiving en de grote poederdeeltjes worden eruit gezeefd. Het is een vrijwel reukloos, lichtroze poeder. Fysisch-chemische eigenschappen van runderlactoferrine: Vocht: $< 4,5$ % As: $< 1,5$ % Arseen: $< 2,0$ mg/kg IJzer: < 350 mg/kg Eiwit: > 93 % waarvan runderlactoferrine: > 95 % waarvan andere eiwitten: $< 5,0$ % pH (2 %-oplossing, 20 °C): 5,2-7,2 Oplosbaarheid (2 %-oplossing, 20 °C): volledig
Olie van de zaden van <i>Buglossoides arvensis</i>	Omschrijving/definitie: Geraffineerde buglossoidesolie wordt gewonnen uit de zaden van <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M. Johnst. Alfa-linoleenzuur: ≥ 35 % massa van het totale gehalte aan vetzuren Stearidonzuur: ≥ 15 % massa van het totale gehalte aan vetzuren Linolzuur: $\geq 8,0$ % massa van het totale gehalte aan vetzuren Transvetzuren: $\leq 2,0$ % massa van het totale gehalte aan vetzuren

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Zuurgetal: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidegetal: $\leq 5,0$ meq O ₂ /kg Onverzeepbare bestanddelen: $\leq 2,0$ % Eiwitgehalte (stikstof totaal): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinealkaloïden: niet aantoonbaar met een aantoonbaarheidsgrens van 4,0 µg/kg
Olie uit <i>Calanus finmarchicus</i>	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedingsingrediënt is een robijnrode, licht viskeuze olie met een lichte schelpdiergeur, gewonnen uit het schaaldier (zeezoöplankton) <i>Calanus finmarchicus</i> . Het ingrediënt bestaat voornamelijk uit wasesters (> 85 %) met geringe hoeveelheden triglyceriden en andere neutrale lipiden. Specificaties: Water: < 1,0 % Wasesters: > 85 % Totaal vetzuren: > 46 % Eicosapentaeenzuur (EPA): > 3,0 % Docosahexaeenzuur (DHA): > 4,0 % Vetalcoholen totaal: > 28 % C20:1(n-9)-vetalcohol: > 9,0 % C22:1(n-11)-vetalcohol: > 12 % Transvetzuren: < 1,0 % Astaxanthine-esters: < 0,1 % Peroxidegetal: < 3,0 meq. O ₂ /kg
Kauwgombasis (monomethoxypolyethyleenglycol)	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedselingrediënt is een synthetisch polymeer (octrooinummer WO2006016179). Het bestaat uit vertakte polymeren van monomethoxypolyethyleenglycol (MPEG) geënt op met maleïnezuuranhydride geënt polyisopreen (PIP-g-MA), en niet-gereageerd MPEG (minder dan 35 gewichtspercenten). De kleur is wit tot gebroken wit. CAS-nr.: 1246080-53-4 Kenmerken: Vochtgehalte: < 5,0 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Aluminiumgehalte: < 3,0 mg/kg Lithiumgehalte: < 0,5 mg/kg Nikkelgehalte: < 0,5 mg/kg Anhydrideresidu: < 15 µmol/g Polydispersiteitsindex: < 1,4 Isopreen: < 0,05 mg/kg Ethyleenoxide: < 0,2 mg/kg Vrij maleïnezuuranhydride: < 0,1 % Totaal oligomeren (minder dan 1 000 dalton): ≤ 50 mg/kg Ethyleenglycol: < 200 mg/kg Diëthyleenglycol: < 30 mg/kg Monoëthyleenglycolmethylether: < 3,0 mg/kg Diëthyleenglycolmethylether: < 4,0 mg/kg Triëthyleenglycolmethylether: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxaan: < 2,0 mg/kg Formaldehyde: < 10 mg/kg
Kauwgombasis (methylvinylether-maleïnezuuranhydridecopolymeer)	Omschrijving/definitie: Methylvinylether-maleïnezuuranhydridecopolymeer is een watervrij copolymeer van methylvinylether en maleïnezuuranhydride. Vrijlopend wit of gebroken wit poeder. CAS-nr.: 9011-16-9 Zuiverheid: Gehalte: ten minste 99,5 % in de droge stof Specifieke viscositeit (1 % MEK): 2-10 Residuen van methylvinylether: ≤ 150 ppm Residuen van maleïnezuuranhydride: ≤ 250 ppm Acetaldehyde: ≤ 500 ppm Methanol: ≤ 500 ppm Dilauroylperoxide: ≤ 15 ppm Totaal zware metalen: ≤ 10 ppm

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Microbiologische criteria: Totaal aeroob kiemgetal: ≤ 500 kve/g Schimmels/gisten: ≤ 500 kve/g <i>Escherichia coli</i>: negatieve test <i>Salmonella</i>: negatieve test <i>Staphylococcus aureus</i>: negatieve test <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negatieve test
Chia-olie van <i>Salvia hispanica</i>	Omschrijving/definitie: Chia-olie is afkomstig van zaden van chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) (99,9 % zuiver) door koude persing. Er worden geen oplosmiddelen gebruikt en zodra de olie wordt geperst, wordt zij opgeslagen in zuiveringsbassins en wordt een filtratieproces toegepast om verontreinigingen te verwijderen. Chia-olie kan ook door middel van extractie met superkritisch CO₂ worden geproduceerd. Productieproces: Geproduceerd door middel van koude persing. Er worden geen oplosmiddelen gebruikt en zodra de olie wordt geperst, wordt zij opgeslagen in zuiveringsbassins en wordt een filtratieproces toegepast om verontreinigingen te verwijderen. Zuurgraad uitgedrukt in oliezuur: $\leq 2,0$ % Peroxidegetal: ≤ 10 meq/kg Onoplosbare verontreinigingen: $\leq 0,05$ % Alfaïnoleenzuur: ≥ 60 % Linolzuur: 15-20 %
Chiazaden (<i>Salvia hispanica</i>)	Omschrijving/definitie: Chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) is een eenjarige kruidachtige zomerplant van de lipbloemenfamilie (<i>Labiatae</i>). Na het oogsten worden de zaden mechanisch schoongemaakt. Bloemen, bladeren en andere delen van de plant worden verwijderd. Droge stof: 90-97 % Eiwit: 15-26 % Vet: 18-39 % Koolhydraten (*): 18-43 % Ruwe celstof (**): 18-43 % As: 3-7 % (*) Koolhydraten inclusief de vezelwaarde. (**) Ruwe celstof bestaat hoofdzakelijk uit onverteerbare celstof, pentosanen en lignine.

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Productieproces: Het productieproces van vruchtensappen en gemengde vruchtendranken die chiazaaden bevatten, omvat de prehydratie en pasteurisatie van de zaaden. Er worden microbiologische controles uitgevoerd en er zijn monitoringsystemen.
Chitine-glucan van <i>Aspergillus niger</i>	Omschrijving/definitie: Chitine-glucan wordt verkregen uit het mycelium van <i>Aspergillus niger</i>; het is een lichtgeel, geurloos, vrijstromend poeder. Het heeft een drogestofgehalte van 90 % of meer. Chitine-glucan bestaat grotendeels uit twee polysachariden: — chitine, samengesteld uit zich herhalende eenheden van <i>N</i>-acetyl-D-glucosamine (CAS-nr.: 1398-61-4); — bèta(1,3)-glucan, samengesteld uit zich herhalende eenheden van D-glucose (CAS-nr.: 9041-22-9). Gewichtsverlies bij drogen: ≤ 10 % Chitine-glucan: ≥ 90 % Verhouding chitine tot glucan: 30:70 tot 60:40 As: ≤ 3,0 % Lipiden: ≤ 1,0 % Eiwitten: ≤ 6,0 %
Chitine-glucancomplex van <i>Fomes fomentarius</i>	Omschrijving/definitie: Chitine-glucancomplex wordt verkregen uit de celwand van het vruchtlichaam van de schimmel <i>Fomes fomentarius</i>. Het bestaat voornamelijk uit twee polysachariden: — chitine, samengesteld uit zich herhalende eenheden van <i>N</i>-acetyl-D-glucosamine (CAS-nr.: 1398-61-4); — bèta(1,3)(1,6)-D-glucan, samengesteld uit zich herhalende eenheden van D-glucose (CAS-nr.: 9041-22-9). Het productieproces bestaat uit verschillende stappen, waaronder: reinigen, verkleinen en malen, zacht maken in water en verhitten in een alkalische oplossing, wassen, drogen. Tijdens het productieproces wordt geen hydrolyse toegepast. Uiterlijk: poeder, geurloos, smaakloos, bruin Zuiverheid: Vochtgehalte: ≤ 15 % As: ≤ 3,0 % Chitine-glucan: ≥ 90 % Verhouding chitine tot glucan: 70:20 Totaal koolhydraten, exclusief glucanen: ≤ 0,1 %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Eiwitten: $\leq 2,0$ % Lipiden: $\leq 1,0$ % Melaninen: $\leq 8,3$ % Toevoegingsmiddelen: geen pH: 6,7-7,5 Zware metalen: Lood (ppm): $\leq 1,00$ Cadmium (ppm): $\leq 1,00$ Kwik (ppm): $\leq 0,03$ Arseen (ppm): $\leq 0,20$ Microbiologische criteria: Totaal mesofiele bacteriën: $\leq 10^3$/g Gisten en schimmels: $\leq 10^3$/g Coliforme bacteriën bij 30 °C: $\leq 10^3$/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g Salmonella en andere pathogene bacteriën: afwezigheid/25 g
Chitosanextract uit schimmels <i>(Agaricus bisporus; Aspergillus niger)</i>	Omschrijving/definitie: Het chitosanextract (dat voornamelijk poly(D-glucosamine) bevat) wordt verkregen uit de steel van <i>Agaricus bisporus</i> of uit het mycelium van <i>Aspergillus niger</i>. Het geotrooieerde productieproces bestaat uit verschillende stappen, waaronder: extractie en deacetylatie (hydrolyse) in een alkalisch milieu, solubilisatie in een zuur milieu, neerslag in een alkalisch milieu, wassen en drogen. Synoniem: poly(D-glucosamine) CAS-nummer chitosan: 9012-76-4 Formule chitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Uiterlijk: fijn vrijstromend poeder Aspect: gebroken wit tot enigszins bruinachtig Geur: geurloos Zuiverheid: Chitosangehalte (% massa op basis van droog gewicht): ≥ 85 Glucangehalte (% massa op basis van droog gewicht): ≤ 15 Gewichtsverlies bij drogen (% massa op basis van droog gewicht): ≤ 10 Viscositeit (1 % in azijnzuur 1 %): 1-15

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Acetyleringsgraad (in % mol/nat gewicht): 0-30 Viscositeit (1 % in azijnzuur 1 %) (mPa.s): 1-14 voor chitosan uit <i>Aspergillus niger</i>; 12-25 voor chitine uit <i>Agaricus bisporus</i> As (% massa op basis van droog gewicht): ≤ 3,0 Eiwitten (% massa op basis van droog gewicht): ≤ 2,0 Deeltjesgrootte: > 100 nm Schuddichtheid (g/cm³): 0,7-1,0 Vetbindingsvermogen 800 × (m/m op basis van nat gewicht): geslaagde test Zware metalen: Kwik (ppm): ≤ 0,1 Lood (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,5 Microbiologische criteria: Aeroob kiemgetal (kve/g): ≤ 10³ Kiemgetal gist en schimmel (kve/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (kve/g): ≤ 10 <i>Enterobacteriaceae</i> (kve/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: afwezigheid/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: afwezigheid/25 g
Chondroïtinesulfaat	Omschrijving/definitie: Chondroïtinesulfaat (natriumzout) is een biosynthetisch product. Het wordt verkregen door chemische sulfatering van chondroïtine afkomstig van fermentatie door de bacterie <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 stam U1-41 (ATCC 23502). Chondroïtinesulfaat (natriumzout) (% drooggewicht): 95-105 MWw (gewichtgemiddelde molmassa) (kDa): 5-12 MWn (getalgemiddelde molmassa) (kDa): 4-11 Dispersiteit (w_H/w_{0,05}): ≤ 0,7 Sulfateringspatroon (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Gewichtsverlies bij drogen (%) (105 °C tot constant gewicht): ≤ 10,0 Gloeirest (% drooggewicht): 20-30 Eiwit (% drooggewicht): ≤ 0,5 Endotoxinen (EU/mg): ≤ 100 Totaal aan organische onzuiverheden (mg/kg): ≤ 50

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Chroompicolinaat	Omschrijving/definitie: Chroompicolinaat is een roodachtig vrijstromend poeder, slecht oplosbaar in water bij pH 7. Het zout is ook oplosbaar in polaire organische oplosmiddelen. Chemische naam: tris(2-pyridinecarboxylaat- <i>N,O</i>)chroom(III) of 2-pyridinecarbonzuur-chroom(III)-zout CAS-nr.: 14639-25-9 Chemische formule: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$ Chemische kenmerken: Chroompicolinaat: $\geq 95 \%$ Chroom (III): 12-13 % Chroom (VI): niet aantoonbaar Water: $\leq 4,0 \%$
Kruid <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis	Omschrijving: Kruid <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; soort uit de familie <i>Cistaceae</i> die voorkomt in het Middellandse Zeegebied (het schiereiland Chalcidice). Samenstelling: Vochtgehalte: 9-10 g/100 g kruid Eiwitten: 6,1 g/100 g kruid Vet: 1,6 g/100 g kruid Koolhydraten: 50,1 g/100 g kruid Vezels: 27,1 g/100 g kruid Mineralen: 4,4 g/100 g kruid Natrium: 0,18 g Kalium: 0,75 g Magnesium: 0,24 g Calcium: 1,0 g IJzer: 65 mg Vitamine B ₁ : 3,0 µg Vitamine B ₂ : 30 µg Vitamine B ₆ : 54 µg Vitamine C: 28 mg Vitamine A: minder dan 0,1 mg Vitamine E: 40-50 mg

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	α-Tocoferol: 20—50 mg β- en γ-Tocoferol: 2-15 mg δ-Tocoferol: 0,1-2 mg
Citicoline	Omschrijving/definitie: Citicoline wordt door een microbieel proces geproduceerd. Citicoline bestaat uit cytosine, ribose, pyrofosfaat en choline. Wit kristallijn poeder Chemische naam: choline cytidine 5'-pyrofosfaat, cytidine 5'-(trihydrogeen difosfaat) <i>P''</i>-[2-(trimethylammonio)ethyl]ester inwendig zout Chemische formule: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molecuulgewicht: 488,32 g/mol CAS-nr.: 987-78-0 pH (monsteroplossing van 1 %): 2,5-3,5 Zuiverheid: Gehalte: ≥ 98 % in de droge stof Gewichtsverlies bij drogen (100 °C gedurende 4 uur): $\leq 5,0$ % Ammonium: $\leq 0,05$ % Arseen: maximaal 2 ppm Vrije fosfaatzuren: $\leq 0,1$ % 5'-Cytidylzuur: $\leq 1,0$ % Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal: $\leq 10^3$ kve/g Gisten en schimmels: $\leq 10^2$ kve/g <i>Escherichia coli</i>: afwezig in 1 g
<i>Clostridium butyricum</i>	Omschrijving/definitie: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) is een Gram-positieve, sporenvormende, obligaat anaerobe, niet-pathogene, niet genetisch gemodificeerde bacterie. Nummer depositaris: FERM BP-2789.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Microbiologische criteria: Totaal aantal levensvatbare aerobe kiemen: $\leq 10^3$ kve/g <i>Escherichia coli</i>: niet aangetoond in 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: niet aangetoond in 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: niet aangetoond in 1 g Gisten en schimmels: $\leq 10^2$ kve/g
Extract van ontvet cacaopoeder	Cacao-extract (<i>Theobroma cacao</i> L.) Uiterlijk: donkerbruin poeder vrij van zichtbare onzuiverheden Fysische en chemische eigenschappen: Polyfenolgehalte: minimaal 55,0 % GAE Theobrominegehalte: maximaal 10,0 % Asgehalte: maximaal 5,0 % Vochtgehalte: maximaal 8,0 % Bulkdichtheid: 0,40-0,55 g/cm³ pH: 5,0-6,5 Oplosmiddelresten: maximaal 500 ppm
Vetarm cacao-extract	Vetarm cacao-extract (<i>Theobroma cacao</i> L.) Uiterlijk: donkerrood tot paars poeder Cacao-extract, concentraat: minimaal 99 % Siliciumdioxide (technologisch hulpmiddel): maximaal 1,0 % Flavanolen uit cacao: minimaal 300 mg/g — Epicatechine: minimaal 45 mg/g Gewichtsverlies bij drogen: maximaal 5,0 %
Korianderzaadolie van <i>Coriandrum sativum</i>	Omschrijving/definitie: Korianderzaadolie is een olie die glyceriden van vetzuren bevat en wordt verkregen uit de zaden van de korianderplant <i>Coriandrum sativum</i> L. Lichtgele kleur, neutrale smaak

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	CAS-nr.: 8008-52-4 Vetzuursamenstelling: Palmitinezuur (C16:0): 2-5 % Stearinezuur (C18:0): < 1,5 % Petroselinezuur (<i>cis</i>-C18:1(n-12)): 60-75 % Oliezuur (<i>cis</i>-C18:1(n-9)): 8-15 % Linolzuur (C18:2): 12-19 % Alfa-linoleenzuur (C18:3): < 1,0 % Transvetzuren: ≤ 1,0 % Zuiverheid: Brekingsindex (20 °C): 1,466-1,474 Zuurgetal: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 5,0 meq/kg Joodgetal: 88-110 eenheden Verzepingsgetal: 186-200 mg KOH/g Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 15 g/kg
Gedroogde vruchten van <i>Crataegus pinnatifida</i>	Omschrijving/definitie: Gedroogde vruchten van de soort <i>Crataegus pinnatifida</i>, uit de familie <i>Rosaceae</i>, die in het noorden van China en Korea voorkomt. Samenstelling: Droge stof: 80 % Koolhydraten: 55 g/kg versgewicht Fructose: 26,5-29,3 g/100 g Glucose: 25,5-28,1 g/100 g Vitamine C: 29,1 mg/100 g versgewicht Natrium: 2,9 g/100 g versgewicht Vruchtenmoes is een product dat wordt verkregen door thermische verwerking van de eetbare delen van één of meer fruitsoorten, integraal of in stukken, al dan niet gezeefd, zonder aanzienlijke concentratie. Er kan gebruik worden gemaakt van suikers, water, cider, kruiden en citroensap.

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
α-Cyclodextrine	Omschrijving/definitie: Een niet-reducerend cyclisch sacharide bestaande uit zes α-1,4-gekoppelde D-glucopyranosyl-eenheden, geproduceerd door de inwerking van cyclodextrine-glucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) op gehydrolyseerd zetmeel. Het α-cyclodextrine kan op een van de volgende manieren worden afgescheiden en gezuiverd: neerslaan van een complex van α-cyclodextrine met 1-decanol, oplossen in water bij verhoogde temperatuur en opnieuw neerslaan, stoomstrippen van het complexeermiddel en kristallisatie van α-cyclodextrine uit de oplossing; of chromatografie met ionenuitwisseling of gelfiltratie gevolgd door kristallisatie van α-cyclodextrine uit de gezuiverde moedervloeistof; of membraanscheidingsmethoden zoals ultrafiltratie en omgekeerde osmose. Omschrijving: vrijwel reukloze, witte of bijna witte kristallijne vaste stof. Synoniemen: α-cyclodextrine, α-dextrine, cyclohexaamylose, cyclomaltohexaose, α-cycloamylose Chemische naam: cyclohexaamylose CAS-nr.: 10016-20-3 Chemische formule: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Molecuulgewicht: 972,85 Gehalte: ≥ 98 % (droge stof) Identificatie: Smelttraject: ontleedt boven 278 °C Oplosbaarheid: goed oplosbaar in water, zeer slecht oplosbaar in ethanol Specifieke draaiing: $[\alpha]_D^{25}$: tussen +145 ° en +151 ° (1 %-oplossing) Chromatografie: de retentietijd van de hoofdpijk in een vloeistofchromatogram van het monster komt overeen met die van α-cyclodextrine in een chromatogram van referentie-α-cyclodextrine (verkrijgbaar bij Consortium für elektrochemische Industrie GmbH, München, Duitsland, of Wacker Biochem Group, Adrian, MI, VS) waarbij de bepaling wordt uitgevoerd zoals beschreven onder Bepalingsmethode. Zuiverheid: Watergehalte: ≤ 11 % (karlfischermethode) Resterend complexeermiddel: ≤ 20 mg/kg (1-decanol) Reducerende stoffen: $\leq 0,5$ % (uitgedrukt als glucose) Sulfaatas: $\leq 0,1$ % Lood: $\leq 0,5$ mg/kg Bepalingsmethode: De bepaling met vloeistofchromatografie wordt als volgt uitgevoerd. Monsteroplossing: weeg ongeveer 100 mg analysemonster nauwkeurig af in een maatkolf van 10 ml en voeg 8 ml gedeïoniseerd water toe. Los het monster volledig op met behulp van een ultrasoonbad (10-15 min) en vul aan tot de streep met gezuiverd en gedeïoniseerd water. Filtreer over een filter van 0,45 μm.

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Referentieoplossing: weeg ongeveer 100 mg α-cyclodextrine nauwkeurig af in een maatkolf van 10 ml en voeg 8 ml gedeïoniseerd water toe. Los het monster volledig op met behulp van een ultrasoonbad en vul aan tot de streep met gezuiverd en gedeïoniseerd water. Chromatografie: vloeistofchromatograaf, voorzien van een brekingsindexdetector en een integrerende recorder. Kolom en pakking: nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Duitsland) of soortgelijk Lengte: 250 mm Diameter: 4 mm Temperatuur: 40 °C Mobiele fase: acetonitril/water (67/33, v/v) Elutiesnelheid: 2,0 ml/min Injectievolume: 10 μl Werkwijze: injecteer de monsteroplossing in de chromatograaf, neem het chromatogram op en meet de oppervlakte van de α-CD-piek. Bereken het percentage α-cyclodextrine in het analysemonster als volgt: $\% \alpha\text{-cyclodextrine (droge stof)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ waarbij: A_S en A_R de oppervlaktes van de α-cyclodextrinepieken van de monsteroplossing respectievelijk de referentieoplossing zijn, W_S en W_R de gewichten (in mg) van het analysemonster respectievelijk de referentie-α-cyclodextrine zijn, gecorrigeerd voor het watergehalte.
γ-Cyclodextrine	Omschrijving/definitie: Een niet-reducerende cyclische sacharide bestaande uit acht α-1,4-gekoppelde D-glucopyranosyl-eenheden, geproduceerd door de inwerking van cyclodextrine-glucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) op gehydrolyseerd zetmeel. γ-Cyclodextrine kan worden afgescheiden en gezuiverd door neerslaan van een complex van γ-cyclodextrine met 8-cyclohexadeceen-1-on, oplossen van het complex met water en n-decaan, stoomstrippen van de waterige fase en afscheiden van het gamma-cyclodextrine uit de oplossing door kristallisatie. Vrijwel reukloze, witte of bijna witte kristallijne vaste stof. Synoniemen: γ-cyclodextrine, γ-dextrine, cyclo-octa-amylose, cyclomalto-octaose, γ-cycloamylase Chemische naam: cyclo-octa-amylose CAS-nummer: 17465-86-0 Chemische formule: (C₆H₁₀O₅)₈ Gehalte: ≥ 98 % (droge stof)

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Identificatie: Smelttraject: ontleedt boven 285 °C Oplosbaarheid: gemakkelijk oplosbaar in water, zeer moeilijk oplosbaar in ethanol Specifieke draaiing: $[\alpha]_D^{25}$: tussen +174 ° en +180 ° (1 %-oplossing) Zuiverheid: watergehalte: ≤ 11 % Resterend complexeermiddel (8-cyclohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Oplosmiddelresten (n-decaan): ≤ 6 mg/kg Reducerende stoffen: ≤ 0,5 % (uitgedrukt als glucose) Sulfaatas: ≤ 0,1 %
Dextraanbereiding geproduceerd door <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	1. In poedervorm: Koolhydraten: 60 % waarvan: (dextraan: 50 %, mannitol: 0,5 %, fructose: 0,3 %, leucose: 9,2 %) Eiwit: 6,5 % Lipiden: 0,5 % Melkzuur: 10 % Ethanol: sporen As: 13 % Vocht: 10 % 2. In vloeibare vorm: Koolhydraten: 12 % waarvan: (dextraan: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fructose: 1,9 %, leucose: 2,2 %) Eiwitten: 2,0 % Lipiden: 0,1 % Melkzuur: 2,0 % Ethanol: 0,5 % As: 3,4 % Vocht: 80 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Diacylglycerololie van plantaardige oorsprong	Omschrijving/definitie: Vervaardigd van glycerol en vetzuren uit eetbare plantaardige oliën, met name uit sojaolie (<i>Glycine max</i>) of raapolie (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), met gebruik van een specifiek enzym. Acylglycerolverdeling: Diacylglycerolen (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacylglycerolen (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacylglycerolen (TAG): ≤ 20 % Monoacylglycerolen (MAG): $\leq 5,0$ % Vetzuursamenstelling (MAG, DAG, TAG): Oliezuur (C18:1): 20-65 % Linolzuur (C18:2): 15-65 % Linoleenzuur (C18:3): ≤ 15 % Verzadigde vetzuren: ≤ 10 % Overige: Zuurgetal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Vocht en vluchtige bestanddelen: $\leq 0,1$ % Peroxidegetal: $\leq 1,0$ meq/kg Onverzeepbare bestanddelen: $\leq 2,0$ % Transvetzuren: $\leq 1,0$ % MAG: monoacylglycerolen, DAG: diacylglycerolen, TAG: triacylglycerolen
Dihydrocapsiaat (DHC)	Omschrijving/definitie: Dihydrocapsiaat wordt vervaardigd door verestering van vanillylalcohol en 8-methylnonaanzuur, met enzymen als katalysator. Na verestering wordt dihydrocapsiaat geëxtraheerd met n-hexaan. Viskeuze, kleurloze tot gele vloeistof Chemische formule: $C_{18} H_{28} O_4$ CAS-nr.: 205687-03-2 Fysisch-chemische eigenschappen: Dihydrocapsiaat: > 94 % 8-Methylnonaanzuur: $< 6,0$ % Vanillylalcohol: $< 1,0$ % Overige bijproducten: $< 2,0$ %

▼ M9▼ M13

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Gedroogde bovengrondse delen van <i>Hoodia parviflora</i>	Omschrijving/definitie: De volledige gedroogde bovengrondse delen van <i>Hoodia parviflora</i> N.E.Br. (familie van de Apocynaceae) Kenmerken/Samenstelling: Plant aardige materiaal: bovengrondse delen van planten van ten minste drie jaar oud Uiterlijk: lichtgroen tot geelbruin fijn poeder Oplosbaarheid (water): > 25 mg/ml Vochtgehalte: < 5,5 % a_w: < 0,3 pH: < 5,0 Eiwitten: < 4,5 g/100 g Vetten: < 3 g/100 g Koolhydraten (met inbegrip van voedingsvezels): < 80 g/100 g Voedingsvezels: < 55 g/100 g Totaal suikers: < 10,5 g/100 g Asgehalte: < 20 % Hoodigosiden: P57: 5-50 mg/kg L: 1 000-6 000 mg/kg O: 500-5 000 mg/kg Totaal: 1 500-11 000 mg/kg Zware metalen: Arseen: < 1,00 mg/kg Kwik: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 0,1 mg/kg Lood: < 0,5 mg/kg Microbiologische criteria: Aeroob kiemgetal: < 10⁵ kve/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 kve/g

▼ **M13**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	<i>Staphylococcus aureus</i> : < 50 kve/g Totaal coliforme bacteriën: < 10 kve/g Gist: ≤ 100 kve/g Schimmels: ≤ 100 kve/g Salmonellasoorten: negatief/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : negatief/25 g Kve: kolonievormende eenheden.

▼ **M9**

Gedroogd extract van <i>Lippia citriodora</i> uit celculturen	Omschrijving/definitie: Gedroogd extract van <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth uit celculturen HTN®Vb
Extract van <i>Echinacea angustifolia</i> uit celculturen	Omschrijving/definitie: Extract van de wortel van <i>Echinacea angustifolia</i> verkregen uit plantenweefselcultuur dat wezenlijk gelijkwaardig is aan een wortelextract van <i>Echinacea angustifolia</i> verkregen in ethanol-water getitreerd tot 4 % echinacoside.
Extract van <i>Echinacea purpurea</i> uit celculturen	Omschrijving/definitie: Gedroogd extract van <i>Echinacea purpurea</i> uit celculturen HTN®Vb
Olie van <i>Echium plantagineum</i>	Omschrijving/definitie: Echiumolie is het lichtgele product dat wordt verkregen door het raffineren van de olie die wordt gewonnen uit de zaden van <i>Echium plantagineum</i> L. Stearidonzuur: ≥ 10 % (gewichtsprocent) van het totale gehalte aan vetzuren Transvetzuren: ≤ 2,0 % (gewichtsprocent) van het totale gehalte aan vetzuren Zuurgetal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 5,0 meq O ₂ /kg Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 2,0 % Eiwitgehalte (stikstof totaal): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinealkaloïden: niet aantoonbaar met een aantoonbaarheidsgrens van 4,0 µg/kg

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties		
Epigallocatechinegallaat als een gezuiverd extract van groenetheebladeren (<i>Camellia sinensis</i>)	Omschrijving/definitie: Een sterk gezuiverd extract van groenetheebladeren (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) in de vorm van een fijn, gebroken wit tot lichtroze poeder. Het bestaat voor minstens 90 % uit epigallocatechinegallaat (EGCG) en heeft een smeltpunt tussen ongeveer 210 en 215 °C. Uiterlijk: gebroken wit tot lichtroze poeder Chemische naam: polyfenol (—)-epigallocatechine-3-gallaat Synoniemen: epigallocatechinegallaat (EGCG) CAS-nr.: 989-51-5 INCI-naam: epigallocatechin gallate Molecuulmassa: 458,4 g/mol Gewichtsverlies bij drogen: maximaal 5,0 % Zware metalen: Arseen: maximaal 3,0 ppm Lood: maximaal 5,0 ppm Gehalte: minimaal 94 % EGCG (droog materiaal) maximaal 0,1 % cafeïne Oplosbaarheid: EGCG is tamelijk gemakkelijk oplosbaar in water, ethanol, methanol en aceton		
L-ergothioneïne	Definitie Chemische naam (IUPAC): (2 <i>S</i>)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1 <i>H</i> -imidazool-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoaat Chemische formule: C ₉ H ₁₅ N ₃ O ₂ S Moleculaire massa: 229,3 Da CAS-nr.: 497-30-3		
	<i>Kenmerk</i>	<i>Specificatie</i>	<i>Methode</i>
Uiterlijk	Wit poeder	Visueel	
Optische rotatie	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetrisch	

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties		
	Chemische zuiverheid	$\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	Identificatie	In overeenstemming met de structuur C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	1H-NMR Elementanalyse
	Totaal oplosmiddelresten (methanol, ethylacetaat, isopropanol, ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] $< 1\,000 \text{ ppm}$	Gaschromatografie [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Gewichtsverlies bij drogen	Interne standaard $< 0,5 \%$	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Onzuiverheden	$< 0,8 \%$	HPLC/GPC of 1H-NMR
	Zware metalen ^{b) c)}		
	Lood	$< 3,0 \text{ ppm}$	ICP-AES
	Cadmium	$< 1,0 \text{ ppm}$	(Pb, Cd)
	Kwik	$< 0,1 \text{ ppm}$	Atomaire fluorescentie (Hg)
	Microbiologische specificaties ^{b)}		
	Totaal aantal levensvatbare aerobe kiemen (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3 \text{ kve/g}$	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Totaal kiemgetal gisten en schimmels (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2 \text{ kve/g}$	
	<i>Escherichia coli</i>	Afwezig in 1 g	

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Eur. Ph.: Europese farmacopee; ¹H-NMR: proton-nucleair-magnetische resonantie; HPLC: hogedrukvlloeistofchromatografie; GPC: gelpermeatiechromatografie; ICP-AES: atoomemissiespectroscopie met inductief gekoppeld plasma; kve: kolonievormende eenheden. a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O) b) Analyses verricht bij elke partij. c) Maximumgehalten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1881/2006
Natriumijzer-EDTA	Omschrijving/definitie: Natriumijzer-EDTA (ethyleendiaminetetra-azijnzuur) is een reukloos vrijstromend geelbruin poeder met een chemische zuiverheid van meer dan 99 % (w/w). Het is vrij oplosbaar in water. Chemische formule: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈ * 3H₂O Chemische kenmerken: pH van een 1 %-oplossing: 3,5-5,5 IJzer: 12,5-13,5 % Natrium: 5,5 % Water: 12,8 % Organisch materiaal (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % In water onoplosbaar materiaal: ≤ 0,1 % Nitilotriazijnzuur: ≤ 0,1 %
Ammoniumijzer(II)fosfaat	Omschrijving/definitie: Ammoniumijzer(II)fosfaat is een grijsgroen fijn poeder, vrijwel onoplosbaar in water en oplosbaar in verdunde anorganische zuren. CAS-nr.: 10101-60-7 Chemische formule: FeNH₄PO₄ Chemische kenmerken: pH van 5 %-suspensie in water: 6,8-7,8 IJzer (totaal): ≥ 28 %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	IJzer (II): 22-30 % (m/m) IJzer (III): ≤ 7,0 % (m/m) Ammoniak: 5-9 % (m/m) Water: ≤ 3,0 %
Vispeptiden van <i>Sardinops sagax</i>	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedselingrediënt is een peptidemengsel dat wordt verkregen door een door alkalische protease gekatalyseerde hydrolyse van vis (<i>Sardinops sagax</i>)-spier, gevolgd door isolatie van de peptidefractie door kolomchromatografie, concentratie onder vacuüm en sproeidrogen. Geelwit poeder Peptiden⁽¹⁾ (korte-ketenpeptiden, dipeptiden en tripeptiden met een moleculair gewicht van minder dan 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptide): 0,1-0,16 g/100 g As: ≤ 10 g/100 g Vocht: ≤ 8 g/100 g ⁽¹⁾ Kjeldahl-methode
Flavonoïden uit <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Omschrijving/definitie: Flavonoïden verkregen uit de wortels of wortelstokken van <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. worden met ethanol geëxtraheerd, gevolgd door een verdere extractie van dit ethanolextract met triglyceriden met een middellange keten. Het is een donkerbruin gekleurde vloeistof, die 2,5 % tot 3,5 % glabridine bevat. Vochtgehalte: < 0,5 % Asgehalte: < 0,1 % Peroxidegetal: < 0,5 meq/kg Glabridine: 2,5-3,5 % vet Glycyrrizinezuur: < 0,005 % Vetten, inclusief polyfenolachtige stoffen: ≥ 99 % Eiwitten: < 0,1 % Koolhydraten: niet aantoonbaar
Fucoïdanextract uit het zee-wier <i>Fucus vesiculosus</i>	Omschrijving/definitie: Fucoïdan uit het zeewier <i>Fucus vesiculosus</i> wordt geëxtraheerd door extractie met water in een zure oplossing en filtratieprocessen zonder gebruik van organische oplosmiddelen. Het resulterende extract wordt geconcentreerd en gedroogd om het fucoïdanextract met de volgende specificaties te verkrijgen:

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Gebroken wit tot bruin poeder Geur en smaak: flauwe geur en smaak Vochtgehalte: < 10 % (2 uur bij 105 °C) pH-waarde: 4,0-7,0 (1 %-suspensie bij 25 °C) Zware metalen: Arseen (anorganisch): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Lood: < 2,0 ppm Kwik: < 1,0 ppm
	Microbiologische criteria: Totaal aeroob kiemgetal: < 10 000 kve/g Totaal gehalte gist en schimmel: < 100 kve/g Totaal gehalte enterobacteriën: afwezig/g <i>Escherichia coli</i>: afwezig/g <i>Salmonella</i>: afwezig/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: afwezig/g Samenstelling van de twee toegelaten typen extract, op basis van het gehalte aan fucoïdan: <i>Extract 1:</i> Fucoïdan: 75-95 % Alginaat: 2,0-5,5 % Polyfloroglucinol: 0,5-15 % Mannitol: 1-5 % Natuurlijke zouten/vrije mineralen: 0,5-2,5 % Andere koolhydraten: 0,5-1,0 % Eiwitten: 2,0-2,5 % <i>Extract 2:</i> Fucoïdan: 60-65 %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Alginaat: 3,0-6,0 % Polyfloroglucinol: 20-30 % Mannitol: < 1,0 % Natuurlijke zouten/vrije mineralen: 0,5-2,0 % Andere koolhydraten: 0,5-2,0 % Eiwitten: 2,0-2,5 %
Fucoïdanextract uit het zee-wier <i>Undaria pinnatifida</i>	Omschrijving/definitie: Fucoïdan uit het zeewier <i>Undaria pinnatifida</i> wordt geëxtraheerd door extractie met water in een zure oplossing en filtratieprocessen zonder gebruik van organische oplosmiddelen. Het resulterende extract wordt geconcentreerd en gedroogd om het fucoïdanextract met de volgende specificaties te verkrijgen: Gebroken wit tot bruin poeder Geur en smaak: flauwe geur en smaak Vochtgehalte: < 10 % (2 uur bij 105 °C) pH-waarde: 4,0-7,0 (1 %-suspensie bij 25 °C) Zware metalen: Arseen (anorganisch): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Lood: < 2,0 ppm Kwik: < 1,0 ppm Microbiologie: Totaal aeroob kiemgetal: < 10 000 kve/g Totaal gehalte gist en schimmel: < 100 kve/g Totaal gehalte enterobacteriën: afwezig/g <i>Escherichia coli</i>: afwezig/g <i>Salmonella</i>: afwezig/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: afwezig/g Samenstelling van de twee toegelaten typen extract, op basis van het gehalte aan fucoïdan: <i>Extract 1:</i> Fucoïdan: 75-95 % Alginaat: 2,0-6,5 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Polyfloroglucinol: 0,5-3,0 % Mannitol: 1-10 % Natuurlijke zouten/vrije mineralen: 0,5-1,0 % Andere koolhydraten: 0,5-2,0 % Eiwitten: 2,0-2,5 % <i>Extract 2:</i> Fucoïdan: 50-55 % Alginaat: 2,0-4,0 % Polyfloroglucinol: 1,0-3,0 % Mannitol: 25-35 % Natuurlijke zouten/vrije mineralen: 8-10 % Andere koolhydraten: 0,5-2,0 % Eiwitten: 1,0-1,5 %
2'-Fucosyllactose (synthetisch)	Definitie: Chemische naam: α-L-fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Chemische formule: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-nr.: 41263-94-9 Relatieve molecuulmassa: 488,44 g/mol Omschrijving: 2'-Fucosyllactose is een wit tot gebroken wit poeder dat door een chemisch syntheseproces wordt geproduceerd. Zuiverheid: 2'-Fucosyllactose: ≥ 95 % D-Lactose: $\leq 1,0$ gewichtspersent L-Fucose: $\leq 1,0$ gewichtspersent Isomeren van difucosyl-D-lactose: $\leq 1,0$ gewichtspersent 2'-Fucosyl-D-lactulose: $\leq 0,6$ gewichtspersent pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 3,2-7,0 Water (%): $\leq 9,0$ % Sulfaatas: $\leq 0,2$ %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties	
	Azijnzuur: $\leq 0,3$ % Oplosmiddelresten (methanol, 2-propanol, methylacetaat, aceton): afzonderlijk $\leq 50,0$ mg/kg, in combinatie $\leq 200,0$ mg/kg Resterende eiwitten: $\leq 0,01$ % Zware metalen: Palladium: $\leq 0,1$ mg/kg Nikkel: $\leq 3,0$ mg/kg Microbiologische criteria: Totaalaantal aerobe mesofiele bacteriën: ≤ 500 kve/g Gisten en schimmels: ≤ 10 kve/g Resterende endotoxinen: ≤ 10 endotoxine-eenheden/mg	
2'-Fucosyllactose (microbiële bron)	Definitie: Chemische naam: α-L-fucopyranosyl-(1$\rightarrow$2)-β-D-galactopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-D-glucopyranose Chemische formule: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-nr.: 41263-94-9 Relatieve molecuulmassa: 488,44 g/mol	
	Bron: een genetisch gemodificeerde stam van <i>Escherichia coli</i> K-12	Bron: een genetisch gemodificeerde stam van <i>Escherichia coli</i> BL21
	Omschrijving: 2'-Fucosyllactose is een wit tot gebroken wit poeder dat door een microbieel proces wordt geproduceerd. Zuiverheid: 2'-Fucosyllactose: ≥ 90 % D-Lactose: $\leq 3,0$ % L-Fucose: $\leq 2,0$ Difucosyl-D-lactose: $\leq 2,0$ % 2'-Fucosyl-D-lactulose: $\leq 1,0$ % pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 3,0-7,5 Water: $\leq 9,0$ %	Omschrijving: 2'-Fucosyllactose is een wit tot gebroken wit poeder en het vloeibaar concentraat (45 % $\pm$ 5 % m/V) is een kleurloze tot lichtgele, heldere waterige oplossing. 2'-Fucosyllactose wordt door een microbiologisch proces geproduceerd. Zuiverheid: 2'-Fucosyllactose: ≥ 90 % Lactose: $\leq 5,0$ % Fucose: $\leq 3,0$ % 3-Fucosyllactose: $\leq 5,0$ % Fucosylgalactose: $\leq 3,0$ % Difucosyllactose: $\leq 5,0$ %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Sulfaatas: ≤ 2,0 % Azijnzuur: ≤ 1,0 % Resterende eiwitten: ≤ 0,01 % Microbiologische criteria: Totaalaantal aerobe mesofiele bacteriën: ≤ 3 000 kve/g Gisten: ≤ 100 kve/g Schimmels: ≤ 100 kve/g Endotoxinen: ≤ 10 endotoxine-eenheden/mg Glucose: ≤ 3,0 % Galactose: ≤ 3,0 % Water: ≤ 9,0 % (poeder) Sulfaatas: ≤ 0,5 % (poeder en vloeistof) Resterende eiwitten: ≤ 0,01 % (poeder en vloeistof) Zware metalen: Lood: ≤ 0,02 mg/kg (poeder en vloeistof) Arseen: ≤ 0,2 mg/kg (poeder en vloeistof) Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (poeder en vloeistof) Kwik: ≤ 0,5 mg/kg (poeder en vloeistof) Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal: ≤ 10⁴ kve/g (poeder), ≤ 5 000 kve/g (vloeistof) Gisten en schimmels: ≤ 100 kve/g (poeder); ≤ 50 kve/g (vloeistof) <i>Enterobacteriaceae</i>/coliformen: afwezig in 11 g (poeder en vloeistof) <i>Salmonella</i>: negatief/100 g (poeder), negatief/200 ml (vloeistof) <i>Cronobacter</i>: negatief/100 g (poeder), negatief/200 ml (vloeistof) Endotoxinen: ≤ 100 endotoxine-eenheden/g (poeder), ≤ 100 endotoxine-eenheden/ml (vloeistof) Aflatoxine M1: ≤ 0,025 µg/kg (poeder en vloeistof)
Galacto-oligosacharide	Omschrijving/definitie: Galacto-oligosacharide wordt uit melklactose geproduceerd door middel van een enzymatisch proces waarbij β-galactosidasen uit <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> en <i>Papiliotrema terrestris</i> worden gebruikt. GOS: minimaal 46 % droge stof Lactose: maximaal 40 % droge stof Glucose: maximaal 27 % droge stof Galactose: minimaal 0,8 % droge stof As: maximaal 4,0 % droge stof Eiwitten: maximaal 4,5 % droge stof Nitriet: maximaal 2 mg/kg

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Glucosamine HCl uit <i>Aspergillus niger</i> en een genetisch gemodificeerde stam van <i>E. coli</i> K-12	Wit, kristallijn, geurloos poeder Molecuulformule: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Molecuulmassa: 215,63 g/mol D-glucosamine HCl 98,0-102,0 % van de referentiestandaard (HPLC) Specifieke draaiing + 70,0 ° — + 73,0 °
Glucosaminesulfaat KCl uit <i>Aspergillus niger</i> en een genetisch gemodificeerde stam van <i>E. coli</i> K-12	Wit, kristallijn, geurloos poeder Molecuulformule: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Molecuulmassa: 605,52 g/mol D-glucosaminesulfaat 2KCl 98,0-102,0 % van de referentiestandaard (HPLC) Specifieke draaiing + 50,0 ° tot + 52,0 °
Glucosaminesulfaat NaCl uit <i>Aspergillus niger</i> en een genetisch gemodificeerde stam van <i>E. coli</i> K-12	Wit, kristallijn, geurloos poeder Molecuulformule: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Molecuulmassa: 573,31 g/mol D-glucosamine HCl: 98-102 % van de referentiestandaard (HPLC) Specifieke optische rotatie: + 52 ° — + 54 °
Guargom	Omschrijving/definitie: Onbehandelde guargom is het gemalen endosperm van de zaden van de natuurlijk voorkomende guarplant, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (fam. Leguminosae). Deze bestaat hoofdzakelijk uit een hydrocolloïdaal polysacharide met een hoog molecuulgewicht, opgebouwd uit door glycosidebindingen aan elkaar gekoppelde galactopyranose- en mannopyranose-eenheden, dat chemisch als galactomannan kan worden omschreven, en waarvan het gehalte minimaal 75 % bedraagt. Uiterlijk: wit tot geelwit poeder Molecuulgewicht: tussen de 50 000 en 8 000 000 dalton CAS-nummer: 9000-30-0 Einecs-nummer: 232-536-8 Zuiverheid: zoals gespecificeerd in Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven⁽¹⁾ en in Uitvoeringsverordening (EU) 2015/175 van de Commissie tot vaststelling van bijzondere voorwaarden voor de invoer van guarpitmeel van oorsprong of verzonden uit India wegens de risico's van verontreiniging met pentachloorfenol en dioxinen⁽²⁾.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Fysisch-chemische eigenschappen:Poeder Houdbaarheid: 2 jaar Kleur: wit Geur: licht Gemiddelde diameter van de deeltjes 60-70 µm Vochtgehalte: maximaal 15 % Viscositeit * na 1 uur: - Viscositeit * na 2 uur: minimaal 3 600 mPa.s Viscositeit * na 24 uur: minimaal 4 000 mPa.s Oplosbaarheid: oplosbaar in koud en in warm water pH voor 10 g/l, bij 25 °C: 6-7,5 Vlokken Gebruiksduur: één jaar Kleur: wit/gebroken wit met of zonder minimale aanwezigheid van zwarte punten Geur: licht Gemiddelde diameter van de deeltjes 1-10 mm Vochtgehalte: maximaal 15 % Viscositeit* na 1 uur: minimaal 3 000 mPa.s Viscositeit* na 2 uur: — Viscositeit* na 24 uur: — Oplosbaarheid: oplosbaar in koud en in warm water pH voor 10 g/l, bij 25 °C: 5-7,5 (*) De viscositeitsmetingen vinden plaats onder de volgende omstandigheden: 1 %, 25 °C, 20 rpm.
Met <i>Bacteroides xylanisolvens</i> gefermenteerde warmtebehandelde melkproducten	Omschrijving/definitie: Warmtebehandelde gefermenteerde melkproducten worden geproduceerd met <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) als zuursel.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Halfvolle melk (tussen 1,5 % en 1,8 % vet) of magere melk (0,5 % vet of minder) wordt gepasteuriseerd of ondergaat een UHT-behandeling (ultra-heat treated) alvorens met <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) te worden gefermenteerd. Het gefermenteerde melkproduct dat daaruit voortkomt, wordt gehomogeniseerd en vervolgens warmtebehandeld om <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) te inactiveren. Het eindproduct bevat geen levensvatbare cellen van <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) ⁽¹⁾. ⁽¹⁾ DIN EN ISO 21528-2 (gewijzigd).
Hydroxytyrosol	Omschrijving/definitie: Hydroxytyrosol is een bleekgele viskeuze vloeistof verkregen door chemische synthese. Molecuulformule: C₈H₁₀O₃ Molecuulmassa: 154,6 g/mol CAS-nr.: 10597-60-1 Vochtgehalte: ≤ 0,4 % Geur: karakteristiek Smaak: enigszins bitter Oplosbaarheid (water): mengbaar met water pH: 3,5-4,5 Brekingsindex: 1,571-1,575 Zuiverheid: Hydroxytyrosol: ≥ 99 % Azijnzuur: ≤ 0,4 % Hydroxytyrosolacetaat: ≤ 0,3 % Som van homovanillinezuur, iso-homovanillinezuur en 3-methoxy-4-hydroxyfenylglycol: ≤ 0,3 % Zware metalen: Lood: ≤ 0,03 mg/kg Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg Kwik: ≤ 0,01 mg/kg Oplosmiddelresten: Ethylacetaat: ≤ 25,0 mg/kg Propaan-2-ol: ≤ 2,50 mg/kg Methanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Ice Structuring Protein type III HPLC 12	Omschrijving/definitie: Het „Ice Structuring Protein”-preparaat (ijsstructurend eiwit — ISP) is een lichtbruine vloeistof, geproduceerd door vloeibare fermentatie van een genetisch gemodificeerde stam van de voor levensmiddelen geschikte bakkersgist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) waarin een synthetisch gen voor het ISP in het gistgenoom is geïntegreerd. Het eiwit wordt tot expressie gebracht en uitgescheiden in het groeimedum waar het door microfiltratie van de gistcellen wordt gescheiden en door ultrafiltratie wordt geconcentreerd. Als gevolg daarvan komen de gistcellen niet als zodanig of in een gewijzigde vorm in het ISP-preparaat terecht. Het ISP-preparaat bestaat uit natief ISP, geglycosyleerd ISP en eiwitten en peptiden afkomstig van de gist en suikers alsook zuren en zouten die gewoonlijk in levensmiddelen worden aangetroffen. Het concentraat wordt gestabiliseerd met 10 mM citroenzuurbuffer. Gehalte: ≥ 5 g/l actief ISP pH: 2,5-3,5 As: $\leq 2,0$ % DNA: niet detecteerbaar
Waterig extract van gedroogde bladeren van <i>Ilex guayusa</i>	Omschrijving/definitie: Donkerbruine vloeistof. Waterig extract van gedroogde bladeren van <i>Ilex guayusa</i>. Samenstelling: Eiwitten: $< 0,1$ g/100 ml Vet: $< 0,1$ g/100 ml Koolhydraten: 0,2-0,3 g/100 ml Totaal suiker: $< 0,2$ g/100 ml Cafeïne: 19,8-57,7 mg/100 ml Theobromine: 0,14-2,0 mg/100 ml Chlorogeenzuren: 9,9-72,4 mg/100 ml
Isomalto-oligosacharide	Poeder: Oplosbaarheid (water) (%): > 99 Glucose (% droge stof): $\leq 5,0$ Isomaltose + DP3 tot DP9 (% droge stof): ≥ 90 Vocht (%): $\leq 4,0$ Sulfaatas (g/100 g): $\leq 0,3$ Zware metalen: Lood (mg/kg): $\leq 0,5$ Arseen (mg/kg): $\leq 0,5$

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Stroop: Droge stof (g/100 g): > 75 Glucose (% droge stof): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 tot DP9 (% droge stof): ≥ 90 pH: 4-6 Sulfaatas (g/100 g): ≤ 0,3 Zware metalen: Lood (mg/kg): ≤ 0,5 Arseen (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltulose	Omschrijving/definitie: Een reducerende disaccharide, bestaande uit een glucose- en een fructosegroep die via een alfa-1,6-glucosidebinding aan elkaar zijn gebonden. Wordt via een enzymatisch proces verkregen uit sucrose. Het commerciële product is het monohydraat. Uiterlijk: vrijwel reukloze, witte of bijna witte kristallen met een zoete smaak. Chemische naam: 6-<i>O</i>-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydraat CAS-nr.: 13718-94-0 Chemische formule: C₁₂H₂₂O₁₁ · H₂O Structuurformule Molecuulgewicht: 360,3 (monohydraat)

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Zuiverheid: Gehalte: ≥ 98 % van de droge stof Gewichtsverlies bij drogen: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 uur) Zware metalen: Lood: $\leq 0,1$ mg/kg Bepaal het gehalte met behulp van een atomaireabsorptietechniek, afgestemd op het gespecificeerde niveau. Voor de keuze van de monstergrootte en de methode van monstervoorbereiding kan worden uitgegaan van de beginselen van de in FNP 5⁽¹⁾ onder „Instrumental methods” beschreven beginselen. ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 blz., Engels, ISBN 92-5-102991-1.
Lactitol	Omschrijving/definitie: Kristallijn poeder of kleurloze oplossing vervaardigd door katalytische hydrogenering van lactose. Kristallijne producten komen als anhydraat, monohydraat en dihydraat voor. Als katalysator wordt nikkel gebruikt. Chemische naam: 4-O-β-D-galactopyranosyl-D-glucitol Chemische formule: C₁₂H₂₄O₁₁ Relatieve molecuulmassa: 344,31 g/mol CAS-nr.: 585-86-4 Zuiverheid: Oplosbaarheid (in water): zeer gemakkelijk oplosbaar in water Specifieke draaiing: $[\alpha]_D^{20}$ tussen + 13 ° en + 16 ° Gehalte: ≥ 95 % ds (ds — drogestofgehalte) Water: $\leq 10,5$ % Andere polyolen: $\leq 2,5$ % ds Reducerende suikers: $\leq 0,2$ % ds Chloriden: ≤ 100 mg/kg ds Sulfaten: ≤ 200 mg/kg ds Sulfaatas: $\leq 0,1$ % ds Nikkel: $\leq 2,0$ mg/kg ds Arseen: $\leq 3,0$ mg/kg ds Lood: $\leq 1,0$ mg/kg ds

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Lacto-<i>N</i>-neotetraose (synthetisch)	Definitie: Chemische naam: β-D-galactopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-2-aceetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1$\rightarrow$3)-β-D-galactopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-D-glucopyranose Chemische formule: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-nr.: 13007-32-4 Relatieve molecuulmassa: 707,63 g/mol Omschrijving: Lacto-<i>N</i>-neotetraose is een wit tot gebroken wit poeder. Wordt door een chemisch syntheseproces geproduceerd en door kristallisatie geïsoleerd. Zuiverheid: Gehalte (vrij van water): ≥ 96 % D-Lactose: $\leq 1,0$ % Lacto-<i>N</i>-triose II: $\leq 0,3$ % Fructose-isomeer van lacto-<i>N</i>-neotetraose: $\leq 0,6$ % pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 5,0-7,0 Water: $\leq 9,0$ % Sulfaatas: $\leq 0,4$ % Azijnzuur: $\leq 0,3$ % Oplosmiddelresten (methanol, 2-propanol, methylacetaat, aceton): afzonderlijk ≤ 50 mg/kg, in combinatie ≤ 200 mg/kg Resterende eiwitten: $\leq 0,01$ % Palladium: $\leq 0,1$ mg/kg Nikkel: $\leq 3,0$ mg/kg Microbiologische criteria: Totaalaantal aerobe mesofiele bacteriën: ≤ 500 kve/g Gisten: ≤ 10 kve/g Schimmels: ≤ 10 kve/g Resterende endotoxinen: ≤ 10 endotoxine-eenheden/mg
Lacto-<i>N</i>-neotetraose (microbiële bron)	Definitie: Chemische naam: β-D-galactopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-2-aceetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1$\rightarrow$3)-β-D-galactopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-D-glucopyranose Chemische formule: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-nr.: 13007-32-4 Relatieve molecuulmassa: 707,63 g/mol

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Bron: Een genetisch gemodificeerde stam van <i>Escherichia coli</i> K-12 Omschrijving: Lacto-<i>N</i>-neotetraose is een wit tot gebroken wit poeder dat door een microbiologisch proces wordt geproduceerd. Lacto-<i>N</i>-neotetraose wordt door kristallisatie geïsoleerd. Zuiverheid: Gehalte (vrij van water): ≥ 92 % D-Lactose: $\leq 3,0$ % Lacto-<i>N</i>-triose II: $\leq 3,0$ % <i>Para</i>-lacto-<i>N</i>-neohexaose: $\leq 3,0$ % Fructose-isomeer van lacto-<i>N</i>-neotetraose: $\leq 1,0$ % pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 4,0-7,0 Water: $\leq 9,0$ % Sulfaatas: $\leq 0,4$ % Oplosmiddelresten (methanol): ≤ 100 mg/kg Resterende eiwitten: $\leq 0,01$ % Microbiologische criteria: Totaalaantal aerobe mesofiele bacteriën: ≤ 500 kve/g Gisten: ≤ 10 kve/g Schimmels: ≤ 10 kve/g Resterende endotoxinen: ≤ 10 endotoxine-eenheden/mg
Luzernebladextract van <i>Medicago sativa</i>	Omschrijving/definitie: Luzerne (<i>Medicago sativa</i> L.) wordt binnen twee uur na de oogst verwerkt. De luzerne wordt gehakt en vermalen en vervolgens met een oliepers tot een vezelresidu en perssap (10 % droge stof) geperst. De droge stof van dit sap bevat ongeveer 35 % ruw eiwit. Het geperste sap (pH 5,8-6,2) wordt geneutraliseerd. Door voorverhitting en dampinspuiting coaguleren de met carotenoïde- en chlorofylpigmenten geassocieerde eiwitten. De eiwitneerslag wordt door centrifugering afgescheiden en vervolgens gedroogd. Na toevoeging van ascorbinezuur wordt het luzerne-eiwitconcentraat tot korrels verwerkt en in inert gas of in koelruimten opgeslagen. Samenstelling: Eiwitten: 45-60 % Vetten: 9-11 % Vrije koolhydraten (oplosbare vezels): 1-2 %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Polysachariden (niet-oplosbare vezels): 11-15 % waarvan cellulose: 2-3 % Mineralen: 8-13 % Saponinen: ≤ 1,4 % Isoflavonen: ≤ 350 mg/kg Coumestrol: ≤ 100 mg/kg Fytaten: ≤ 200 mg/kg L-canavanine: ≤ 4,5 mg/kg
Lycopen	Omschrijving/definitie: Synthetisch lycopen wordt geproduceerd door de wittig-condensatie van synthetische tussenproducten die gewoonlijk worden gebruikt bij de productie van andere in levensmiddelen gebruikte carotenoïden. Synthetisch lycopen bestaat uit ≥ 96 % lycopen en kleinere hoeveelheden van andere gerelateerde carotenoïdebestanddelen. Lycopen wordt aangeboden als een poeder in een geschikte matrix of een oliedispersie. De kleur is donkerrood of rood-paars. Er moet voor een antioxidatieve bescherming worden gezorgd. Chemische naam: lycopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lycopen) Chemische formule: C₄₀H₅₆ Molecuulgewicht: 536,85 Da
Lycopen uit <i>Blakeslea trispora</i>	Omschrijving/definitie: Het gezuiverde lycopen uit <i>Blakeslea trispora</i> bestaat uit ≥ 95 % lycopen en ≤ 5 % andere carotenoïden. Het wordt aangeboden als een poeder in een geschikte matrix of een oliedispersie. De kleur is donkerrood of rood-paars. Er moet voor een antioxidatieve bescherming worden gezorgd. Chemische naam: lycopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lycopen) Chemische formule: C₄₀H₅₆ Molecuulgewicht: 536,85 Da
Lycopen uit tomaten	Omschrijving/definitie: Het gezuiverde lycopen uit tomaten (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) bestaat uit ≥ 95 % lycopen en ≤ 5 % andere carotenoïden. Het wordt aangeboden als een poeder in een geschikte matrix of een oliedispersie. De kleur is donkerrood of rood-paars. Er moet voor een antioxidatieve bescherming worden gezorgd.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Chemische naam: lycoppeen CAS-nr.: 502-65-8 (all- <i>trans</i> -lycopeen) Chemische formule: C ₄₀ H ₅₆ Molecuulgewicht: 536,85 Da
Lycoppeenoleohars uit tomaten	Omschrijving/definitie: Lycoppeenoleohars uit tomaten wordt verkregen door oplosmiddelextractie van rijpe tomaten (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.), gevolgd door verwijdering van het oplosmiddel. Het is een rode tot donkerbruine viskeuze, heldere vloeistof. Totaal lycoppeen: 5-15 % Waarvan all- <i>trans</i> -lycopeen: 90-95 % Totaal carotenoïden (berekend als lycoppeen): 6,5-16,5 % Andere carotenoïden: 1,75 % (fytoeen/fytoflueen/β-caroteen): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %) Totaal tocoferolen: 1,5-3,0 % Onverzeepbare bestanddelen: 13-20 % Totaal vetzuren: 60-75 % Water (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Magnesiumcitraatmalaat	Omschrijving/definitie: Magnesiumcitraatmalaat is een wit tot geelwit amorf poeder. Chemische formule: Mg ₅ (C ₆ H ₅ O ₇) ₂ (C ₄ H ₄ O ₅) ₂ Chemische naam: pentamagnesium-di-(2-hydroxybutaandioaat)-di-(2- hydroxypropaan-1,2,3-tricarboxylaat) CAS-nr.: 1259381-40-2 Relatieve molecuulmassa: 763,99 dalton (watervrij) Oplosbaarheid: gemakkelijk oplosbaar in water (ongeveer 20 g in 100 ml) Omschrijving van de fysische toestand: amorf poeder Gehalte magnesium: 12,0-15,0 % Gewichtsverlies bij drogen (120 °C/4 uur): ≤ 15 % Kleur (vaste stof): wit tot geelwit Kleur (20 %-oplossing in water): kleurloos tot geelachtig

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Uiterlijk (20 %-oplossing in water): heldere oplossing pH (20 %-oplossing in water): ongeveer 6,0 Onzuiverheden: Chloride: $\leq 0,05$ % Sulfaat: $\leq 0,05$ % Arseen: $\leq 3,0$ ppm Lood: $\leq 2,0$ ppm Cadmium: ≤ 1 ppm Kwik: $\leq 0,1$ ppm
Magnoliaschorsextract	Omschrijving/definitie: Magnoliaschorsextract wordt verkregen uit de schors van <i>Magnolia officinalis</i> L. en geproduceerd met superkritisch kooldioxide. De schors wordt gewassen en ovengedroogd om het vochtgehalte te verlagen en vervolgens fijngemaakt en geëxtraheerd met superkritisch kooldioxide. Het extract wordt opgelost in ethanol van medische kwaliteit en geherkristalliseerd tot magnoliaschorsextract. Magnoliaschorsextract bestaat voornamelijk uit twee fenolverbindingen, namelijk magnolol en honokiol. Uiterlijk: lichtbruin poeder Zuiverheid: Magnolol: $\geq 85,2$ % Honokiol: $\geq 0,5$ % Magnolol en honokiol: ≥ 94 % Totaal eudesmol: ≤ 2 % Vocht: $0,50$ % Zware metalen: Arseen (ppm): $\leq 0,5$ Lood (ppm): $\leq 0,5$ Methyleugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarine (ppm): $\leq 2,0$ Totaal alkaloïden (ppm): ≤ 100

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Maiskiemolie met een hoog gehalte aan onverzeepbare bestanddelen	Omschrijving/definitie: Maiskiemolie met een hoog gehalte aan onverzeepbare bestanddelen wordt geproduceerd door vacuümdistillatie en verschilt van geraffineerde maiskiemolie op het punt van de concentratie van de niet-verzeepbare fractie (1,2 g in geraffineerde maiskiemolie tegen 10 g in „maiskiemolie met een hoog gehalte aan onverzeepbare bestanddelen”). Zuiverheid: Onverzeepbare bestanddelen: > 9,0 g/100 g Tocoferolen: ≥ 1,3 g/100 g α-Tocoferol (%): 10-25 % β-Tocoferol (%): < 3,0 % γ-Tocoferol (%): 68-89 % δ-Tocoferol (%): < 7,0 % Sterolen, triterpeenalcoholen, methylsterolen: > 6,5 g/100 g Vetzuren in triglyceriden: Palmitinezuur: 10,0-20,0 % Stearinezuur: < 3,3 % Oliezuur: 20,0-42,2 % Linolzuur: 34,0-65,6 % Linoleenzuur: < 2,0 % Zuurgetal: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 10 mEq O₂/kg Zware metalen: IJzer (Fe): < 1 500 µg/kg Koper (Cu): < 100 µg/kg Onzuiverheden: Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK) benzo(a)pyreen: < 2 µg/kg Behandeling met actieve koolstof is vereist om te voorkomen dat er bij de productie van „maiskiemolie met een hoog gehalte aan onverzeepbare bestanddelen” polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK) worden verrijkt.
Methylcellulose	Omschrijving/definitie: Methylcellulose is cellulose die rechtstreeks uit plantaardige vezels van natuurlijke stammen is verkregen en gedeeltelijk met methylgroepen is veretherd. Chemische naam: methylether van cellulose

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Molecuulformule: de polymeren bevatten gesubstitueerde anhydroglucose-eenheden met de volgende algemene formule: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, waarbij R_1, R_2 en R_3 kunnen zijn: — H — CH_3 of — CH_2CH_3 Relatieve molecuulmassa: macromoleculen: van ongeveer 20 000 (n ongeveer 100) tot ongeveer 380 000 g/mol (n ongeveer 2 000) Gehalte: minimaal 25 % en maximaal 33 % methoxygroepen ($-OCH_3$) en maximaal 5 % hydroxyethoxygroepen ($-OCH_2CH_2OH$) Enigszins hygroscopisch, wit tot bleekgeel of lichtgrijs, reuk- en smaakloos korrelig of vezelig poeder. Oplosbaarheid: zwelt in water en vormt een heldere tot opalescente, stroperige colloïdale oplossing. Onoplosbaar in ethanol, ether en chloroform. Oplosbaar in ijsazijn. Zuiverheid: Gewichtsverlies bij drogen: $\leq 10 \%$ (3 uur bij $105 \text{ }^\circ\text{C}$) Sulfaatas: $\leq 1,5 \%$ bepaald bij $800 \pm 25 \text{ }^\circ\text{C}$ pH: $\geq 5,0$ en $\leq 8,0$ (colloïdale 1 %-oplossing) Zware metalen: Arseen: $\leq 3,0 \text{ mg/kg}$ Lood: $\leq 2,0 \text{ mg/kg}$ Kwik: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$ Cadmium: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$

▼ **M11****1-Methylnicotinamidechloride****Definitie:**

Chemische naam: 3-carbamoyl-1-methyl-pyridiniumchloride

Chemische formule: $C_7H_9N_2OCl$

CAS-nr.: 1005-24-9

Molecuulmassa: 172,61 Da

Omschrijving:

1-Methylnicotinamidechloride is een witte of bijna witte, kristallijne vaste stof die door een chemisch syntheseproces wordt geproduceerd.

Kenmerken/Samenstelling:

Uiterlijk: witte tot bijna witte, kristallijne vaste stof

Zuiverheid: $\geq 98,5 \%$

▼ M11

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Trigonelline: $\leq 0,05$ % Nicotinezuur: $\leq 0,10$ % Nicotinamide: $\leq 0,10$ % Grootste onbekende onzuiverheid: $\leq 0,05$ % Som van de onbekende onzuiverheden: $\leq 0,20$ % Som van alle onzuiverheden: $\leq 0,50$ % Oplosbaarheid: oplosbaar in water en methanol. Vrijwel onoplosbaar in 2-propanol en dichloormethaan. Vochtgehalte: $\leq 0,3$ % Gewichtsverlies bij drogen: $\leq 1,0$ % Gloeirest: $\leq 0,1$ % Oplosmiddelresten en zware metalen: Methanol: $\leq 0,3$ % Zware metalen: $\leq 0,002$ % Microbiologische criteria:Totaal aeroob kiemgetal: ≤ 100 kve/g Schimmels/gisten: ≤ 10 kve/g <i>Enterobacteriaceae</i>: afwezig in 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: afwezig in 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: afwezig in 1 g Kve: kolonievormende eenheden.

▼ M9

(6*S*)-5-methyltetrahydrofoliumzuur, glucosaminezout

Omschrijving/definitie:

Chemische naam: *N*-[4-[[[(6*S*)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridiny]methyl]amino]benzoyl]-L-glutaminezuur, glucosaminezout

Chemische formule: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$

Molecuulgewicht: 817,80 g/mol (watervrij)

CAS-nr.: 1181972-37-1

Uiterlijk: romig tot lichtbruin poeder

Zuiverheid:

Diastereoisomerische zuiverheid: ten minste 99 % van (6*S*)-5-methyltetrahydrofoliumzuur

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Glucosaminegehalte: 34-46 % in droge stof 5-Methyltetrahydrofoliumzuurgehalte: 54-59 % in droge stof Water: ≤ 8,0 % Zware metalen: Lood: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kwik: ≤ 0,1 ppm Arseen: ≤ 2,0 ppm Boor: ≤ 10 ppm Microbiologische criteria: Totaal aeroob kiemgetal: ≤ 100 kve/g Gisten en schimmels: ≤ 100 kve/g <i>Escherichia coli</i>: afwezig in 10 g
Monomethylsilaantriol (organisch silicium)	Omschrijving/definitie: Chemische naam: silaantriol, 1-methyl- Chemische formule: CH₆O₃Si Molecuulgewicht: 94,14 g/mol CAS-nr.: 2445-53-6 Zuiverheid: Preparaat van organisch silicium (monomethylsilaantriol) (waterige oplossing): Zuurtegraad (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100-150 mg Si/l Zware metalen: Lood: ≤ 1,0 µg/l Kwik: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arseen: ≤ 3,0 µg/l Oplosmiddelen: Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (residu)

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Myceliumextract van de shiitake-paddenstoel (<i>Lentinula edodes</i>)	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedselingrediënt is een steriel waterig extract verkregen uit het mycelium van <i>Lentinula edodes</i>, gekweekt in een fermentatie onder water. Het is een lichtbruine, licht troebele vloeistof. Lentinan is een β-(1-3) β-(1-6)-D-glucan met een moleculair gewicht van circa 5×10^5 dalton, een vertakkingsgraad van 2/5 en een drievoudige helicale tertiaire structuur. Zuiverheid/samenstelling van het myceliumextract van <i>Lentinula edodes</i>: Vocht: 98 % Droge stof: 2 % Vrij glucose: < 20 mg/ml Totaal eiwit⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml N-bevattende bestanddelen⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinan: 0,8 — 1,2 mg/ml ⁽¹⁾ Bradford-methode. ⁽²⁾ Kjeldahl-methode.
Nonivruchtsap (<i>Morinda citrifolia</i>)	Omschrijving/definitie: Nonivruchten (vruchten van <i>Morinda citrifolia</i> L.) worden geperst. Het aldus verkregen sap wordt gepasteuriseerd. Voor of na het persen kan een optionele fermentatiestap plaatsvinden. Rubiadine: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ Lucidine: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$
Poeder van nonivruchtsap (<i>Morinda citrifolia</i>)	Omschrijving/definitie: De zaden en de schil van de zongedroogde vruchten van <i>Morinda citrifolia</i> worden gescheiden. De aldus verkregen pulp wordt gefilterd om het sap van het vruchtvlees te scheiden. De uitdroging van het geproduceerde sap gebeurt op een van de volgende twee manieren: door verstuviging met behulp van maltodextrinen van mais — dit mengsel wordt verkregen door de injectiesnelheid van het sap en de maltodextrinen constant te houden; of door zeodratatie of drogen en vervolgens mengen met een excipiëns — bij dit procedé kan het sap eerst worden gedroogd en vervolgens met maltodextrinen worden gemengd (dezelfde hoeveelheid als bij verstuviging).
Puree en concentraat van noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Omschrijving/definitie: De vruchten van <i>Morinda citrifolia</i> worden met de hand geoogst. Zaden en schil kunnen mechanisch van de gepureerde vruchten worden gescheiden. Na pasteurisatie wordt de puree in aseptische recipiënten verpakt en koud bewaard.

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Concentraat van <i>Morinda citrifolia</i> wordt bereid door puree van <i>M. citrifolia</i> met pectolytische enzymen (50-60 °C gedurende 1-2 uur) te behandelen. Daarna wordt de puree verhit om de pectinasen te desactiveren, en vervolgens onmiddellijk gekoeld. Het sap wordt in een decanteercentrifuge afgescheiden. Het sap wordt vervolgens opgevangen en gepasteuriseerd, waarna het in een vacuümverdamer wordt geconcentreerd van 6 tot 8 brix tot 49 tot 51 brix in het uiteindelijke concentraat. Samenstelling: Puree: Vocht: 89-93 % Eiwitten: < 0,6 g/100 g Vetten: ≤ 0,4 g/100 g As: < 1,0 g/100 g Totaal koolhydraten: 5-10 g/100 g Fructose: 0,5-3,82 g/100 g Glucose: 0,5-3,14 g/100 g Voedingsvezels: < 0,5-3 g/100 g 5,15-Dimethylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidine(1): niet detecteerbaar Alizarine (1): niet detecteerbaar Rubiadine (1): niet detecteerbaar Concentraat: Vocht: 48-53 % Eiwitten: 3-3,5 g/100 g Vetten: < 0,04 g/100 g As: 4,5-5,0 g/100 g Totaal koolhydraten: 37-45 g/100 g Fructose: 9-11 g/100 g Glucose: 9-11 g/100 g Voedingsvezels: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-Dimethylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml (¹) Bij een HPLC-uv-methode die is ontwikkeld en gevalideerd voor de analyse van antrachinonen in puree en concentraat van <i>Morinda citrifolia</i>. Aantoonbaarheidsgrenzen: 2,5 ng/ml (5,15-dimethylmorindol); 50,0 ng/ml (lucidine); 6,3 ng/ml (alizarine) en 62,5 ng/ml (rubiadine).

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Nonibladeren (<i>Morinda citrifolia</i>)	Omschrijving/definitie: Na het plukken worden de bladeren van <i>Morinda citrifolia</i> gedroogd en geroosterd. Het product heeft een deeltjesgrootte die varieert van gebroken bladeren tot grof poeder met fijnere deeltjes. Het is groenbruin tot bruin van kleur. Zuiverheid/samenstelling: Vochtgehalte: < 5,2 % Eiwit: 17-20 % Koolhydraten: 55-65 % As: 10-13 % Vet: 4-9 % Oxaalzuur: < 0,14 % Looizuur: < 2,7 % 5,15-Dimethylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadine: niet opspoorbaar, ≤ 10 µg/kg Lucidine: niet opspoorbaar, ≤ 10 µg/kg
Poeder van de nonivriucht (<i>Morinda citrifolia</i>)	Omschrijving/definitie: Poeder van de nonivriucht wordt vervaardigd door pulp van nonivriuchten (<i>Morinda citrifolia</i> L.) te vriesdrogen. De vruchten worden tot pulp geplet en de zaden worden verwijderd. Tijdens het vriesdrogen wordt water uit de nonivriuchten verwijderd; de resterende nonipulp wordt tot een poeder vermalen en ingekapseld. Zuiverheid/samenstelling: Vochtgehalte: 5,3-9 % Eiwit: 3,8-4,8 g/100 g Vet: 1-2 g/100 g As: 4,6-5,7 g/100 g Totaal koolhydraten: 80-85 g/100 g Fructose: 20,4-22,5 g/100 g Glucose: 22-25 g/100 g Voedingsvezels: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-Dimethylmorindol ⁽¹⁾: ≤ 2,0 µg/ml ⁽¹⁾ Bij een HPLC-uv-methode die is ontwikkeld en gevalideerd voor de analyse van antrachinonen in poeder van de vrucht <i>Morinda citrifolia</i>. Aantoonbaarheidsgrenzen: 2,5 ng/ml (5,15-dimethylmorindol)

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Microalg <i>Odontella aurita</i>	Silicium: 3,3 % Kristallijn silica: maximaal 0,1-0,3 % als onzuiverheid
Met fytosterolen/fytostanolen verrijkte olie	Omschrijving/definitie: Met fytosterolen/fytostanolen verrijkte olie bestaat uit een oliefractie en een fytosterolfraction. Acylglycerolverdeling: Vrije vetzuren (uitgedrukt als oliezuur): $\leq 2,0$ % Monoacylglycerolen (MAG): ≤ 10 % Diacylglycerolen (DAG): ≤ 25 % Triacylglycerolen (TAG): resterend gedeelte Fytosterolfraction: β-Sitosterol: ≤ 80 % β-Sitostanol: ≤ 15 % Campesterol: ≤ 40 % Campestanol: $\leq 5,0$ % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassicasterol: $\leq 3,0$ % Andere sterolen/stanolen: $\leq 3,0$ % Andere: Vocht en vluchtige bestanddelen: $\leq 0,5$ % Peroxidegetal: $< 5,0$ meq/kg Transvetzuren: ≤ 1 % Verontreiniging/zuiverheid (met behulp van GC-FID of gelijkwaardige methode) van fytosterolen/fytostanolen: Fytosterolen en fytostanolen, afkomstig uit andere bronnen dan voor levensmiddelen geschikte plantaardige olie, moeten vrij zijn van verontreinigingen; dit kan het best worden bereikt door te zorgen voor een zuiverheid van meer dan 99 %.
Uit pijlinktvis geëxtraheerde olie	Zuurgetal: $\leq 0,5$ KOH/g olie Peroxidegetal: ≤ 5 meq O₂/kg olie <i>p</i>-Anisidinegetal: ≤ 20 Koudetest bij 0 °C ≤ 3 uur Vochtgehalte: $\leq 0,1$ % massa

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties		
	Onverzeepbare bestanddelen: $\leq 5,0$ % Transvetzuren: $\leq 1,0$ % Docosahexaeenzuur: ≥ 20 % Eicosapentaeenzuur: ≥ 10 %		
Onder hoge druk gepasteuriseerde vruchtenbereidingen	<i>Parameter</i>	<i>Streefwaarde</i>	<i>Toelichting</i>
	Fruitopslag vóór de hogedruk-behandeling	Minimaal 15 dagen op -20 °C	Fruit dat is geoogst en opgeslagen overeenkomstig goede hygiënepraktijken in de landbouw en de verwerking
	Toegevoegd fruit	40-60 % ontdooid fruit	Gehomogeniseerd en aan andere ingrediënten toegevoegd fruit
	pH	3,2-4,2	
	° Brix	7-42	Door toevoeging van suikers
	a_w	$< 0,95$	Door toevoeging van suikers
	Eindopslag	Maximaal 60 dagen op maximaal $+ 5$ °C	Zoals de opslagmethode van conventioneel behandelde producten
Gefosfateerd maiszetmeel	Omschrijving/definitie: Gefosfateerd maiszetmeel (gefosfateerd dizetmeelfosfaat) is een chemisch gemodificeerd resistent zetmeel verkregen van amyloserijk zetmeel door chemische behandelingen te combineren om fosfaatkruisverbindingen tot stand te brengen tussen koolhydraatresiduen en veresterde hydroxylgroepen. Het nieuwe voedselingrediënt is een wit of bijna wit poeder. CAS-nr.: 11120-02-8 Chemische formule: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ n = aantal glucose-eenheden; x, y = substitutiegraad Chemische kenmerken van gefosfateerd dizetmeelfosfaat: Gewichtsverlies bij drogen: 10-14 % pH: 4,5-7,5 Voedingsvezel: ≥ 70 % Zetmeel: 7-14 %		

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Eiwitten: $\leq 0,8$ % Lipiden: $\leq 0,8$ % Residueel gebonden fosfor: $\leq 0,4$ % (als fosfor „amyloserijk mais” als bron
Fosfatidylserine uit visfosfolipiden	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedselingrediënt is een geel tot bruin poeder. Fosfatidylserine wordt uit visfosfolipiden verkregen door enzymatische transfosforylatie met het aminozuur L-serine. Specificatie van het uit visfosfolipiden vervaardigde fosfatidylserineproduct: Vochtgehalte: $< 5,0$ % Fosfolipiden: ≥ 75 % Fosfatidylserine: ≥ 35 % Glyceriden: $< 4,0$ % Vrije L-serine: $< 1,0$ % Tocopherolen: $< 0,5$ % ⁽¹⁾ Peroxidegetal: $< 5,0$ meq O₂/kg ⁽¹⁾ Tocopherolen mogen in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1129/2011 van de Commissie als antioxidanten worden toegevoegd.
Fosfatidylserine uit sojafosfolipiden	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedselingrediënt is een gebroken wit tot lichtgeel poeder. Het is ook verkrijgbaar in vloeibare vorm met een lichtbruine tot oranje kleur. De vloeibare vorm bevat middellangketenige triacylglyceriden (MCT) als drager. Deze vorm heeft een lager fosfatidylserinegehalte door het feit dat hij aanzienlijke hoeveelheden olie (MCT) bevat. Fosfatidylserine uit sojafosfolipiden wordt verkregen door enzymatische transfosfatidylering van sojalecithine met een hoog fosfatidylcholinegehalte met het aminozuur L-serine. Fosfatidylserine bestaat uit een glycerofosfaatskelet, geconjugeerd met twee vetzuren en L-serine via een fosfodiësterbinding. Kenmerken van fosfatidylserine uit sojafosfolipiden: Poedervorm: Vocht: $< 2,0$ % Fosfolipiden: ≥ 85 % Fosfatidylserine: ≥ 61 % Glyceriden: $< 2,0$ % Vrije L-serine: $< 1,0$ % Tocopherolen: $< 0,3$ %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Fytosterolen: < 0,2 % Vloeibare vorm: Vocht: < 2,0 % Fosfolipiden: ≥ 25 % Fosfatidylserine: ≥ 20 % Glyceriden: niet van toepassing Vrije L-serine: < 1,0 % Tocoferolen: < 0,3 % Fytosterolen: < 0,2 %
Fosfolipideproduct met gelijke hoeveelheden fosfatidylserine en fosfatidinezuur	Omschrijving/definitie: Het product wordt vervaardigd door enzymatische omzetting van sojalecithine. Het fosfolipideproduct is een erg geconcentreerde geelbruine poedervorm van gelijke hoeveelheden fosfatidylserine en fosfatidinezuur. Specificatie van het product: Vochtgehalte: ≤ 2,0 % Totaal fosfolipiden: ≥ 70 % Fosfatidylserine: ≥ 20 % Fosfatidinezuur: ≥ 20 % Glyceriden: ≤ 1,0 % Vrije L-serine: ≤ 1,0 % Tocoferolen: ≤ 0,3 % Fytosterolen: ≤ 2,0 % Siliciumdioxide wordt gebruikt met een maximumgehalte van 1,0 %.
Fosfolipiden uit eidooier	85 % en 100 % zuivere fosfolipiden uit eidooier
Fytoglycogeen	Omschrijving: een wit tot gebroken wit poeder dat een geurloze, kleurloze, smaakloze polysacharide is die door middel van conventionele technieken voor de verwerking van levensmiddelen van niet genetisch gemodificeerde suikermais wordt afgeleid. Definitie: glucosepolymeer (C₆H₁₂O₆)_n met lineaire verbindingen van α(1 — 4)-glycosidebindingen die elke 8 tot 12 glucose-eenheden met α(1 — 6)-glycosidebindingen zijn vertakt.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Specificaties: Koolhydraten: 97 % Suikers: 0,5 % Vezels: 0,8 % Vet: 0,2 % Eiwitten: 0,6 %
Fytosterolen/fytostanolen	Omschrijving/definitie: Fytosterolen en fytostanolen zijn sterolen, respectievelijk stanolen die uit planten zijn geëxtraheerd en als vrije sterolen en stanolen of veresterd met vetzuren van levensmiddelenkwaliteit kunnen worden aangeboden. Samenstelling (met behulp van GC-FID of gelijkwaardige methode): β -Sitosterol: < 81 % β -Sitostanol: < 35 % Campesterol: < 40 % Campestanol: < 15 % Stigmasterol: < 30 % Brassicasterol: < 3,0 % Andere sterolen/stanolen: < 3,0 % Verontreinigingen/zuiverheid (met behulp van GC-FID of gelijkwaardige methode): Fytosterolen en fytostanolen, afkomstig uit andere bronnen dan voor levensmiddelen geschikte plantaardige olie, moeten vrij zijn van verontreinigingen; dit kan het best worden bereikt door ervoor te zorgen dat het fytosterol-/fytostanolingrediënt een zuiverheid van meer dan 99 % heeft.
Pruimenpitolie	Omschrijving/definitie: Pruimenpitolie is een plantaardige olie die wordt verkregen door koude persing van pruimenpitten (<i>Prunus domestica</i>). Samenstelling: Oliezuur (C18:1): 68 % Linolzuur (C18:2): 23 % γ -Tocoferol: 80 % van het totaal aan tocoferolen β -Sitosterol: 80-90 % van het totaal aan sterolen Trioleïne: 40-55 % van de triglyceriden Cyaanwaterstofzuur: maximaal 5 mg/kg olie

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Aardappeleiwit (gecoaguleerd) en hydrolysaten daarvan	Droge stof: ≥ 800 mg/g Eiwit (N*6,25): ≥ 600 mg/g (droge stof) As: ≤ 400 mg/g (droge stof) Glycoalkaloiden (totaal): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanine (totaal): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanine (vrij): ≤ 10 mg/kg
Prolyl-oligopeptidase (enzym-preparaat)	Specificaties van het enzym: Systematische naam: prolyl-oligopeptidase Synoniemen: prolyl-endopeptidase, proline-specifieke endopeptidase, endoprollylpeptidase Molecuulgewicht: 66 kDa Nummer Enzymcommissie: EC 3.4.21.26 CAS-nummer: 72162-84-6 <i>Bron:</i> een genetisch gemodificeerde stam van <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Omschrijving: Prolyl-oligopeptidase is beschikbaar in de vorm van een enzympreparaat met ongeveer 30 % maltodextrine. Specificaties van het enzympreparaat van prolyl-oligopeptidase: Activiteit: $> 580\,000$ PPI ⁽¹⁾ /g ($> 34,8$ PPU ⁽²⁾ /g) Uiterlijk: microgranulaat Kleur: van gebroken wit tot geeloranje. De kleur kan per partij verschillen. Droge stof: > 94 % Gluten: < 20 ppm Zware metalen: Lood: $\leq 1,0$ mg/kg Arseen: $\leq 1,0$ mg/kg Cadmium: $\leq 0,5$ mg/kg Kwik: $\leq 0,1$ mg/kg Microbiologische criteria: Totaal aeroob kiemgetal: $\leq 10^3$ kve/g Totaal gisten en schimmels: $\leq 10^2$ kve/g Sulfietreducerende anaerobe organismen: ≤ 30 kve/g

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	<i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 kve/g <i>Salmonella</i>: afwezig in 25 g <i>Escherichia coli</i>: afwezig in 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: afwezig in 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: afwezig in 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: afwezig in 25 g Antimicrobiële werking: afwezig Mycotoxinen: onder de aantoonbaarheidsgrenzen: aflatoxine B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), totaal aflatoxinen (< 2,0 µg/kg), ochratoxine A (< 0,20 µg/kg), T-2-toxine (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonisine B1 en B2 (< 2,5 µg/kg) ⁽¹⁾ PPI — „Protease Picomole International” ⁽²⁾ PPU — „Prolyl Peptidase Units” of „Proline Protease Units”
Eiwitextract uit varkensnieren	Omschrijving/definitie: Het eiwitextract wordt verkregen uit gehomogeniseerde varkensnieren door een combinatie van zoutprecipitatie en centrifugatie met hoge snelheid. De verkregen neerslag bevat hoofdzakelijk eiwitten met 7 % van het enzym diamineoxydase (enzymnomenclatuur EC 1.4.3.22) en wordt weer in suspensie gebracht in een fysiologisch buffersysteem. Het verkregen varkensnierextract wordt geformuleerd als ommantelde pellets, zodat het de actieve plaatsen van de spijsvertering kan bereiken. Basisproduct: Specificatie: eiwitextract uit varkensnieren met een natuurlijk gehalte aan diamineoxydase (DAO) Fysieke toestand: vloeistof Kleur: bruinachtig Uiterlijk: licht troebele vloeistof pH-waarde: 6,4-6,8 Enzymactiviteit: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radio Extraction Assay)) Microbiologische criteria: <i>Brachyspira</i> spp.: negatief (realtime PCR) <i>Listeria monocytogenes</i>: negatief (realtime PCR) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 kve/g <i>Influenza A</i>: negatief (realtime reverse-transcriptase-polymerasekettingreactie) <i>Escherichia coli</i>: < 10 kve/g

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Totaal aeroob kiemgetal: < 10⁵ kve/g Totaal gehalte gisten/schimmels: < 10⁵ kve/g Salmonella: afwezigheid/10 g Tegen galzouten resistente <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10⁴ kve/g Eindproduct: Specificatie eiwitextract uit varkensnieren met een natuurlijk gehalte aan DAO (EC 1.4.3.22) in een ommantelde formulering: Fysieke toestand: vast Kleur: geelgrijs Uiterlijk: micropellets Enzymactiviteit: 110-220 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radio Extraction Assay)) Stabiliteit in zuur 15 min 0,1 M HCl gevolgd door 60 min boraat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radio Extraction Assay)) Vochtigheid: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 kve/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 kve/g Totaal aeroob kiemgetal: < 10⁴ kve/g Totaal gecombineerd kiemgetal gisten en schimmels: < 10³ kve/g Salmonella: afwezigheid/10 g Tegen galzouten resistente <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10² kve/g
▼ M10 Pyrrolochinolinechinondinatriumzout	Definitie: Chemische naam: dinatrium 9-carboxy-4,5-dioxo-1<i>H</i>-pyrrolo[5,4-<i>f</i>]chinoline-2,7-dicarboxylaate Chemische formule: C₁₄H₄N₂Na₂O₈ CAS-nr.: 122628-50-6 Molecuulmassa: 374,17 Da Omschrijving: Pyrrolochinolinechinondinatriumzout is een roodbruin poeder dat wordt geproduceerd door de niet genetisch gemodificeerde bacterie <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> stam CK-275.

▼ **M10**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Kenmerken/Samenstelling: Uiterlijk: roodbruin poeder Zuiverheid: $\geq 99,0$ % (droog gewicht) Uv-extinctie (A322/A259): $0,56 \pm 0,03$ Uv-extinctie (A233/A259): $0,90 \pm 0,09$ Vochtgehalte: $\leq 12,0$ % Oplosmiddelresten: Ethanol: $\leq 0,05$ % Zware metalen: Lood: < 3 mg/kg Arseen: < 2 mg/kg Microbiologische criteria: Totaal aantal levensvatbare cellen: ≤ 300 kve/g Schimmels/gisten: ≤ 12 kve/g Coliforme bacteriën: afwezig in 1 g <i>Hyphomicrobium denitrificans</i>: ≤ 25 kve/g Kve: kolonievormende eenheden.

▼ **M9**

**Raapzaadolie met een hoog
gehalte aan onverzeepbare
bestanddelen**

Omschrijving/definitie:

„Raapzaadolie met een hoog gehalte aan onverzeepbare bestanddelen” wordt geproduceerd door vacuümdistillatie en verschilt van geraffineerde raapzaadolie op het punt van de concentratie van de onverzeepbare fractie (1 g in geraffineerde raapzaadolie tegen 9 g in „raapzaadolie met een hoog gehalte aan onverzeepbare bestanddelen”). Het gehalte aan triglyceriden van enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren is iets lager.

Zuiverheid:

Onverzeepbare bestanddelen: $> 7,0$ g/100 g

Tocopherolen: $> 0,8$ g/100 g

α -Tocopherol (%): 30-50 %

γ -Tocopherol (%): 50-70 %

δ -Tocopherol (%): $< 6,0$ %

Sterolen, triterpeenalcoholen, methylsterolen: $> 5,0$ g/100 g

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Vetzuren in triglyceriden: Palmitinezuur: 3-8 % Stearinezuur: 0,8-2,5 % Oliezuur: 50-70 % Linolzuur: 15-28 % Linoleenzuur: 6-14 % Erucazuur: < 2,0 % Zuurgetal: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 10 mEq O₂/kg Zware metalen: IJzer (Fe): < 1 000 µg/kg Koper (Cu): < 100 µg/kg Onzuiverheden: Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK) benzo(a)pyreen: < 2 µg/kg Behandeling met actieve koolstof is vereist om te voorkomen dat de concentratie van polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK) bij de productie van „raapzaadolie met een hoog gehalte aan onverzeepbare bestanddelen” te hoog wordt.
Raapzaadeiwit	Definitie: Raapzaadeiwit is een waterig eiwitrijk uittreksel van raapzaadkoek uit niet-genetisch gemodificeerde <i>Brassica napus</i> L. en <i>Brassica rapa</i> L. Omschrijving: Wit tot gebroken wit, gesproeidroogd poeder Totaal eiwitgehalte: ≥ 90 % Oplosbaar eiwit: ≥ 85 % Vochtgehalte: ≤ 7,0 % Koolhydraten: ≤ 7,0 % Vet: ≤ 2,0 % Asgehalte: ≤ 4,0 % Vezels: ≤ 0,5 % Totaal gehalte glucosinolaten: ≤ 1 mmol/kg

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Zuiverheid: Totaal gehalte fyten: $\leq 1,5$ % Lood: $\leq 0,5$ mg/kg Microbiologische criteria: Totaal gehalte gist en schimmel: ≤ 100 kve/g Aeroob kiemgetal: $\leq 10\,000$ kve/g Totaal gehalte colibacteriën: ≤ 10 kve/g <i>Escherichia coli</i>: afwezig in 10 g <i>Salmonella</i>: afwezig in 25 g
Trans-resveratrol	Omschrijving/definitie: Synthetisch <i>trans-resveratrol</i> is gebroken witte tot beige kristallen. Chemische naam: 5-[(E)-2-(4-hydroxyfenyl)ethenyl]benzeen-1,3-diol Chemische formule: $C_{14}H_{12}O_3$ Molecuulgewicht: 228,25 Da CAS-nr.: 501-36-0 Zuiverheid: <i>Trans-resveratrol</i>: ≥ 98 %-99 % Bijproducten (aanverwante stoffen), totaal: $\leq 0,5$ % Elke aanverwante stof afzonderlijk: $\leq 0,1$ % Sulfaatas: $\leq 0,1$ % Gewichtsverlies bij drogen: $\leq 0,5$ % Zware metalen: Lood: $\leq 1,0$ ppm Kwik: $\leq 0,1$ ppm Arseen: $\leq 1,0$ ppm Onzuiverheden: Diisopropylamine: ≤ 50 mg/kg Microbiële bron: een genetisch gemodificeerde stam van <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Uiterlijk: gebroken wit tot lichtgeel poeder

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Deeltjesgrootte: 100 % minder dan 62,23 µm Gehalte <i>trans</i> -resveratrol: minimaal 98 % massa op basis van droog gewicht As: maximaal 0,5 % massa Vochtgehalte: maximaal 3 % massa
Hanenkamextract	Omschrijving/definitie: hanenkamextract wordt verkregen van <i>Gallus gallus</i> door enzymatische hydrolyse van hanenkammen en door middel van daaropvolgende filtratie-, concentratie- en precipitatiestappen. De belangrijkste bestanddelen van hanenkamextract zijn de glucosaminoglycanen hyaluronzuur, chondroïtinesulfaat A en dermatansulfaat (chondroïtinesulfaat B). Wit of vrijwel wit hygroscopisch poeder. Hyaluronzuur: 60-80 % Chondroïtinesulfaat A: ≤ 5,0 % Dermatansulfaat (chondroïtinesulfaat B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 Zuiverheid: Chloriden: ≤ 1,0 % Stikstof: ≤ 8,0 % Gewichtsverlies bij drogen (105 °C gedurende 6 uur) ≤ 10 % Zware metalen: Kwik: ≤ 0,1 mg/kg Arseen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chroom: ≤ 10 mg/kg Lood: ≤ 0,5 mg/kg Microbiologische criteria: Totaal aantal levensvatbare aerobe kiemen: ≤ 10² kve/g <i>Escherichia coli</i>: afwezig in 1 g <i>Salmonella</i>: afwezig in 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: afwezig in 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: afwezig in 1 g

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Sacha-inchi-olie van <i>Plukenetia volubilis</i>	Omschrijving/definitie: Sacha-inchi-olie is een 100 % koudgeperste plantaardige olie verkregen van de zaden van <i>Plukenetia volubilis</i> L. Bij kamertemperatuur is het een transparante, vloeïende (vloeibare) en glanzende olie. De olie heeft een fruitige, lichte smaak van groene groenten zonder ongewenste aroma's. Aspect, helderheid, glans, kleur: vloeibaar bij kamertemperatuur, helder, glanzend, goudgeel Geur en smaak: fruitig, groenteachtig zonder onaantvaardbare smaak of geur Zuiverheid: Water en vluchtige bestanddelen: < 0,2 g/100 g In hexaan onoplosbare onzuiverheden: < 0,05 g/100 g Zuurgraad van de olie: < 2,0 g/100 g Peroxidegetal: < 15 meq O₂/kg Transvetzuren: < 1,0 g/100 g Totaal onverzadigde vetzuren: > 90 % Omega-3-alfalinoleenzuur (ALA): > 45 % Verzadigde vetzuren: < 10 % Geen transvetzuren (< 0,5 %) Geen erucazuur (< 0,2 %) Meer dan 50 % trilinolenine- en dilynoleninetriglyceriden Samenstelling en gehalte fytosterolen Geen cholesterol (< 5,0 mg/100 g)
Salatrim	Omschrijving/definitie: Salatrim is het internationaal erkende acroniem voor „short and long chain acyl triglyceride molecules” (kort- en langketenige acyltriglyceridemoleculen). Salatrim wordt bereid door niet-enzymatische omestering van glyceryltriacetaat, glyceryltripropionaat, glyceryltributyraat of mengsels daarvan met gehydrogeneerde canolaolie, sojaolie, katoenzaadolie of zonnebloemolie. Omschrijving: heldere, licht amberkleurige vloeistof tot lichtgekleurde wasachtige vaste stof bij kamertemperatuur. Bevat geen zwevende deeltjes en heeft geen vreemde of ranzige geur. Glycerolesterverdeling: Triacylglycerolen: > 87 % Diacylglycerolen: ≤ 10 % Monoacylglycerolen: ≤ 2,0 % Vetzuursamenstelling: Mol- % LCFA (langketenige vetzuren): 33-70 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Mol- % SCFA (kortketenige vetzuren): 30-67 % Verzadigde langketenige vetzuren: < 70 % m/m Transvetzuren: ≤ 1,0 % Vrije vetzuren, als oliezuur: ≤ 0,5 % Triacylglycerolprofiel: Tri-esters (kort/lang tussen 0,5 en 2,0): ≥ 90 % Tri-esters (kort/lang = 0): ≤ 10 % Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 1,0 % Vochtgehalte: ≤ 0,3 % Asgehalte: ≤ 0,1 % Kleur: ≤ 3,5 rood (Lovibond) Peroxidegetal: ≤ 2,0 meq/kg
Olie van <i>Schizochytrium</i> sp. rijk aan DHA en EPA	Zuurgetal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 5,0 meq/kg olie Oxidatiestabiliteit: van alle levensmiddelen die olie van <i>Schizochytrium</i> sp. rijk aan DHA en EPA bevatten, moet de oxidatiestabiliteit met geschikte, erkende nationale/internationale testmethoden (bv. AOAC) worden aangetoond Vocht en vluchtige bestanddelen: ≤ 0,05 % Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 4,5 % Transvetzuren: ≤ 1 % DHA-gehalte: ≥ 22,5 % EPA-gehalte: ≥ 10 %
Olie van <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Peroxidegetal: ≤ 5,0 meq/kg olie Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 3,5 % Transvetzuren: ≤ 2,0 % Vrije vetzuren: ≤ 0,4 % Docosapentaeenzuur (DPA) n-6: ≤ 7,5 % DHA-gehalte: ≥ 35 %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Olie van <i>Schizochytrium</i> sp.	Zuurgetal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidegetal: $\leq 5,0$ meq/kg olie Vocht en vluchtige bestanddelen: $\leq 0,05$ % Onverzeepbare bestanddelen: $\leq 4,5$ % Transvetzuren: $\leq 1,0$ % DHA-gehalte: $\geq 32,0$ %
Olie van <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Zuurgetal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidegetal: $\leq 5,0$ meq/kg olie Vocht en vluchtige bestanddelen: $\leq 0,05$ % Onverzeepbare bestanddelen: $\leq 3,5$ % Transvetzuren: $\leq 2,0$ % Vrije vetzuren: $\leq 0,4$ % DHA-gehalte: ≥ 35 %
Extract van gefermenteerde sojabonen	Omschrijving/definitie: Extract van gefermenteerde sojabonen is een geurloos melkwitkleurig poeder. Het bestaat voor 30 % uit extract van gefermenteerde sojabonen in poedervorm en voor 70 % uit resistente dextrine (als draagstof) uit maïszetmeel, dat tijdens de verwerking wordt toegevoegd. Tijdens het productieproces wordt vitamine K₂ verwijderd. Extract van gefermenteerde sojabonen bevat nattokinase, dat wordt geïsoleerd uit natto, een levensmiddel dat wordt geproduceerd door middel van fermentatie van niet-genetisch gemodificeerde sojabonen (<i>Glycine max</i> (L.)) met een geselecteerde stam van <i>Bacillus subtilis</i> var. natto. Werkzaamheid nattokinase: 20 000-28 000 eenheden van fibrineafbraak/g⁽¹⁾ Identiteit: bevestigbaar Toestand: geen storende smaak of geur Gewichtsverlies bij drogen: ≤ 10 % Vitamine K₂: $\leq 0,1$ mg/kg Zware metalen: Lood: $\leq 5,0$ mg/kg Arseen: $\leq 3,0$ mg/kg Microbiologische criteria: Totaal aantal levensvatbare aerobe kiemen: $\leq 10^3$ kve⁽³⁾/g

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Gisten en schimmels: $\leq 10^2$ kve/g Coliformen: ≤ 30 kve/g Sporenvormers: ≤ 10 kve/g <i>Escherichia coli</i>: afwezigheid/25 g <i>Salmonella</i>: afwezigheid/25 g <i>Listeria</i>: afwezigheid/25 g ⁽¹⁾ Beproevingsmethode zoals beschreven door Takaoka et al. (2010).
Spermidinerijk tarwekiem-extract (<i>Triticum aestivum</i>)	Omschrijving/definitie: Spermidinerijk tarwekiemextract wordt verkregen uit niet-gefermenteerde, niet-ontkiemde tarwekiemen (<i>Triticum aestivum</i>) door een proces van vast-vloeibare extractie dat specifiek maar niet uitsluitend op polyamines is gericht. Spermidine: 0,8-2,4 mg/g Spermine: 0,4-1,2 mg/g Spermidinetrichloride: $< 0,1$ µg/g Putrescine: $< 0,3$ mg/g Cadaverine: $< 0,1$ µg/g Mycotoxinen: Aflatoxinen (totaal): $< 0,4$ µg/kg Microbiologische criteria: Totaal aerobe bacteriën: $< 10\,000$ kve/g Gisten en schimmels: < 100 kve/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 kve/g <i>Salmonella</i>: afwezig/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: afwezig/25 g
Sucromalt	Omschrijving/definitie: Sucromalt is een complex mengsel van sachariden, dat via een enzymatische reactie wordt geproduceerd uit sucrose en een hydrolysaat van zetmeel. Bij dit proces worden glucose-eenheden gekoppeld aan sachariden uit het zetmeelhydrolysaat door een enzym, geproduceerd door de bacterie <i>Leuconostoc citreum</i> of door een recombinante stam van het productieorganisme <i>Bacillus licheniformis</i>. De oligosachariden die zo ontstaan, worden gekenmerkt door de aanwezigheid van α-(1→6) en α-(1→3) glycosidische bindingen. Het totale product is een siroop die naast deze oligosachariden vooral fructose bevat, maar tevens het disacharide leucrose en andere disachariden. Totaal vaste stoffen: 75-80 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Vocht: 20-25 % Sulfaatas: maximaal 0,05 % pH: 3,5-6,0 Conductiviteit: < 200 (30 %) Stikstof: < 10 ppm Fructose: 35-45 % d.w. Leucose: 7-15 % d.w. Andere disachariden: maximaal 3 % Hogere sachariden: 40-60 % d.w.
Suikerrietvezel	Omschrijving/definitie: Suikerrietvezel wordt verkregen uit de droge celwand of het vezelresidu dat na het persen of extraheren van suikerrietsap uit suikerriet van het genotype <i>Saccharum</i> overblijft. Het bestaat voornamelijk uit cellulose en hemicellulose. Het productieproces bestaat uit verschillende stappen, waaronder: chippen, alkalische ontsluiting, verwijderen van ligninen en andere niet-cellulosehoudende bestanddelen, bleken van de gezuiverde vezels, wassen met zuur en neutraliseren. Vochtgehalte: ≤ 7,0 % Asgehalte: ≤ 0,3 % Totaal voedingsvezels (AOAC) op droge basis (volledig onoplosbaar): ≥ 95 % waarvan: hemicellulose (20-25 %) en cellulose (70-75 %) Silica (ppm): ≤ 200 Eiwitten: 0,0 % Vetten: sporen pH: 4-7 Zware metalen: Kwik (ppm): ≤ 0,1 Lood (ppm): ≤ 1,0 Arseen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,1 Microbiologische criteria: Gist en schimmels (kve/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: afwezig <i>Listeria monocytogenes</i>: afwezig

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Zonnebloemolie-extract	Omschrijving/definitie: Het zonnebloemextract wordt verkregen door concentratie met een factor 10 van de onverzeepbare fractie van geraffineerde zonnebloemolie die uit de zaden van de zonnebloem (<i>Helianthus annuus</i> L.) is geëxtraheerd. Samenstelling: Oliezuur (C18:1): 20 % Linolzuur (C18:2): 70 % Onverzeepbare bestanddelen: 8,0 % Fytosterolen: 5,5 % Tocoferolen: 1,1 %
Gedroogde microalg <i>Tetraselmis chuii</i>	Omschrijving/definitie: Het lyofilisaat wordt verkregen uit de mariene microalg <i>Tetraselmis chuii</i>, die behoort tot de familie van <i>Chlorodendraceae</i> en wordt gekweekt in steriel zeewater in gesloten fotobioreactoren, afgesloten van de buitenomgeving. Zuiverheid/samenstelling: Identificatie aan de hand van moleculaire merker rDNA 18 S (geanalyseerde sequentie van minimaal 1 600 basenparen) in de databank National Center for Biotechnology information (NCBI): minimaal 99,9 % Vochtigheid: ≤ 7,0 % Eiwitten: 35-40 % As: 14-16 % Koolhydraten: 30-32 % Vezels: 2-3 % Vet: 5-8 % Verzadigde vetzuren: 29-31 % van het totaal aan vetzuren Enkelvoudig onverzadigde vetzuren: 21-24 % van het totaal aan vetzuren Meervoudig onverzadigde vetzuren: 44-49 % van het totaal aan vetzuren Jodium: ≤ 15 mg/kg

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
<i>Therapon barcoo</i>/Scortum	Omschrijving/definitie: Scortum/<i>Therapon barcoo</i> is een vissoort uit de familie <i>Terapontidae</i>. Het is een endemische zoetwatersoort uit Australië. De soort wordt nu in viskwekerijen gekweekt. Taxonomische identificatie: klasse: Actinopterygii > orde: Perciformes > familie: <i>Terapontidae</i> > geslacht: <i>Therapon</i> of <i>Scortum barcoo</i> Samenstelling van het visvlees: Eiwit (%): 18-25 Vocht (%): 65-75 Asgehalte (%): 0,5-2,0 Energie (kJ/kg): 6 000-11 500 Koolhydraten (%): 0,0 Vet (%): 5-15 Vetzuren (mg vetzuren/g filet): 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 Totaal omega 3-vetzuren: 1,6-40,0 Totaal omega 6-vetzuren: 2,6-10,0
D-tagatose	Omschrijving/definitie: Tagatose wordt geproduceerd door isomerisatie van galactose door middel van chemische of enzymatische omzetting of door epimerisatie van fructose door middel van enzymatische omzetting. Deze omzettingen bestaan uit slechts één stap. Uiterlijk: witte of bijna witte kristallen Chemische naam: D-tagatose Synoniem: D-<i>lyxo</i>-hexulose CAS-nummer: 87-81-0 Chemische formule: C₆H₁₂O₆ Molecuulgewicht: 180,16 (g/mol)

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Zuiverheid: Gehalte: ≥ 98 % van de droge stof Gewichtsverlies bij drogen: $\leq 0,5$ % (2 uur bij 102 °C) Specifieke draaiing: $[\alpha]_D^{20}$: tussen -4 en $-5,6$ ° (1 % waterige oplossing)⁽¹⁾ Smelttraject: 133-137 °C Zware metalen: Lood: $\leq 1,0$ mg/kg(*) (*) Bepaal het gehalte met behulp van een atomaireabsorptietechniek, afgestemd op het gespecificeerde niveau. Voor de keuze van de monstergrootte en de methode van monstervoorbereiding kan worden uitgegaan van de beginselen van de in FNP 5 onder „Instrumental methods” beschreven beginselen⁽¹⁾. ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 blz., Engels — ISBN 92-5-102991-1.
Taxifolinerijk extract	Omschrijving: Taxifolinerijk extract uit het hout van de Aziatische lariks (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr.) is een wit tot bleekgeel poeder dat uitkristalliseert in hete waterige oplossingen. Definitie: Chemische naam: [(2<i>R</i>,3<i>R</i>)-2-(3,4 dihydroxyfenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochroom-4-on, ook (+)-<i>trans</i>-(2<i>R</i>,3<i>R</i>)-dihydroquercetine genoemd] Chemische formule: C₁₅H₁₂O₇ Moleculaire massa: 304,25 Da CAS-nr.: 480-18-2 Specificaties: <i>Fysische parameter</i> Vochtgehalte: ≤ 10 % <i>Analyse van de verbinding</i> Taxifoline (m/m): $\geq 90,0$ % van het droge gewicht Zware metalen, pesticide Lood: $\leq 0,5$ mg/kg Arseen: $\leq 0,02$ mg/kg Cadmium: $\leq 0,5$ mg/kg Kwik: $\leq 0,1$ mg/kg

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties																				
	Dichloordifenyltrichloorethaan (DDT): $\leq 0,05$ mg/kg Oplosmiddelresten Ethanol: $< 5\,000$ mg/kg Microbiologische criteria Totaal kiemgetal: $\leq 10^4$ kve/g Enterobacteriën: ≤ 100/g Gisten en schimmels: ≤ 100 kve/g <i>Escherichia coli</i>: afwezigheid/1 g <i>Salmonella</i>: afwezigheid/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: afwezigheid/1 g <i>Pseudomonas</i>: afwezigheid/1 g Gebruikelijke componenten van taxifolinerijk extract (in droge stof) <table> <tr> <th><i>Component van het extract</i></th><th><i>Gehalte, gewoonlijk waargenomen bereik (%)</i></th></tr> <tr> <td>Taxifoline</td><td>90 — 93</td></tr> <tr> <td>Aromadendrine</td><td>2,5 — 3,5</td></tr> <tr> <td>Eriodictyol</td><td>0,1 — 0,3</td></tr> <tr> <td>Quercetine</td><td>0,3 — 0,5</td></tr> <tr> <td>Naringenine</td><td>0,2 — 0,3</td></tr> <tr> <td>Kaempferol</td><td>0,01 — 0,1</td></tr> <tr> <td>Pinocembrine</td><td>0,05 — 0,12</td></tr> <tr> <td>Niet-geïdentificeerde flavonoïden</td><td>1 — 3</td></tr> <tr> <td>Water(*)</td><td>1,5</td></tr> </table> (*) In gehydrateerde vorm en tijdens het droogproces is taxifoline een kristal. Dit leidt tot een gehalte aan bij de kristallisatie ingesloten water van 1,5 %.	<i>Component van het extract</i>	<i>Gehalte, gewoonlijk waargenomen bereik (%)</i>	Taxifoline	90 — 93	Aromadendrine	2,5 — 3,5	Eriodictyol	0,1 — 0,3	Quercetine	0,3 — 0,5	Naringenine	0,2 — 0,3	Kaempferol	0,01 — 0,1	Pinocembrine	0,05 — 0,12	Niet-geïdentificeerde flavonoïden	1 — 3	Water(*)	1,5
<i>Component van het extract</i>	<i>Gehalte, gewoonlijk waargenomen bereik (%)</i>																				
Taxifoline	90 — 93																				
Aromadendrine	2,5 — 3,5																				
Eriodictyol	0,1 — 0,3																				
Quercetine	0,3 — 0,5																				
Naringenine	0,2 — 0,3																				
Kaempferol	0,01 — 0,1																				
Pinocembrine	0,05 — 0,12																				
Niet-geïdentificeerde flavonoïden	1 — 3																				
Water(*)	1,5																				

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Trehalose	Omschrijving/definitie: Een niet-reducerende disacharide, bestaande uit twee glucosegroepen die via een α-1,1-glucosidebinding aan elkaar zijn gebonden. Wordt via een meerstaps enzymatisch proces verkregen uit vloeibaar gemaakt zetmeel of uit sacharose. Het commerciële product is het dihydraat. Vrijwel reukloze, witte of bijna witte kristallen met een zoete smaak. Synoniemen: α,α-trehalose Chemische naam: α-D-glucopyranosyl-α-D-glucopyranoside, dihydraat CAS-nr.: 6138-23-4 (dihydraat) Chemische formule: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydraat) Molecuulgewicht: 378,33 (dihydraat) Gehalte: ≥ 98 % van de droge stof Bepaal het gehalte met behulp van een atomaireabsorptietechniek, afgestemd op het gespecificeerde niveau. Voor de keuze van de monstergrootte en de methode voor het bereiden van het monster kan worden uitgegaan van de beginselen van de in FNP 5(1) „Instrumentele methoden” beschreven beginselen. Bepalingsmethode: Beginsel: trehalose wordt aangetoond door middel van vloeistofchromatografie en kwantitatief bepaald door vergelijking met een referentiestandaard die standaardtrehalose bevat. Bereiding van de monsteroplossing: weeg ongeveer 3 g droog monster nauwkeurig af in een maatkolf van 100 ml en voeg ongeveer 80 ml gezuiverd, gedeïoniseerd water toe. Los het monster volledig op en vul aan tot de streep met gezuiverd, gedeïoniseerd water. Filtreer door een filter van 0,45 μm. Bereiding van de standaardoplossing: los nauwkeurig afgewogen hoeveelheden droge standaardtrehalose in water op zodat een oplossing wordt verkregen met een bekende concentratie van ongeveer 30 mg trehalose per ml. Apparatuur: vloeistofchromatograaf, voorzien van een brekingsindexdetector en een integrerende recorder. Condities: Kolom: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) of gelijkwaardig — lengte: 300 mm — diameter: 10 mm — temperatuur: 50 °C Mobiele fase: water Elutiesnelheid: 0,4 ml/min Injectievolume: 8 μl Werkwijze: injecteer afzonderlijk gelijke volumens van de monsteroplossing en de standaardoplossing in de chromatograaf. Neem de chromatogrammen op en meet de oppervlakte van de trehalosepiek. Bereken de hoeveelheid trehalose (in mg) in 1 ml monsteroplossing met behulp van de volgende formule:

▼ **M9**

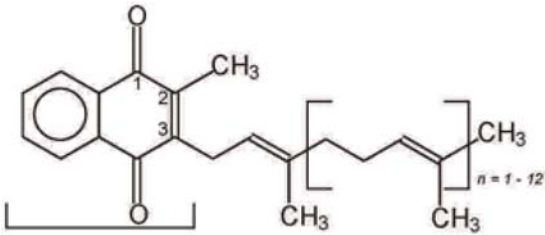
Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	% trehalose = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ waarbij: R_S = oppervlakte van de trehalosepiek in de standaardoplossing R_U = oppervlakte van de trehalosepiek in de monsteroplossing W_S = hoeveelheid trehalose (in mg) in de standaardoplossing W_U = inweeg (in mg) van het droge monster. Kenmerken: Eigenschappen: Oplosbaarheid: goed oplosbaar in water, zeer slecht oplosbaar in ethanol Specifieke draaiing: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % waterige oplossing, dihydraat), $+199^\circ$ (5 % waterige oplossing, watervrije stof) Smeltpunt: 97 °C (dihydraat) Zuiverheid: Gewichtsverlies bij drogen: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5 u) As: $\leq 0,05 \%$ Zware metalen: Lood: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$
Uv-behandelde champignons <i>(Agaricus bisporus)</i>	Omschrijving/definitie: Commercieel geteelde <i>Agaricus bisporus</i> waarbij uv-lichtbehandeling is toegepast op geoogste champignons. Uv-bestraling: een procedé van bestraling met ultraviolet licht binnen de golflengte van 200-800 nm. Vitamine D₂: Chemische naam: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-secoërgosta-5,7,10(19),22-tetraeen-3-ol Synoniem: ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Relatieve molecuulmassa: 396,65 g/mol Gehalte: Vitamine D₂ in het eindproduct: 5-10 µg/100 g versgewicht bij het verstrijken van de houdbaarheidsperiode

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Uv-behandelde bakkersgist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Omschrijving/definitie: Bakkersgist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) wordt behandeld met ultraviolet licht om de omzetting van ergosterol in vitamine D₂ (ergocalciferol) op te wekken. Het gehalte aan vitamine D₂ in het gistconcentraat varieert tussen 1 800 000 en 3 500 000 IE vitamine D/100 g (450-875 µg/g). Geelbruine, vrijstromende korrels. Vitamine D₂: Chemische naam: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoërgosta-5,7,10(19),22-tetraeen-3-ol Synoniem: ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Relatieve molecuulmassa: 396,65 g/mol Microbiologische criteria van het gistconcentraat: Coliformen: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: afwezig in 25 g
Uv-behandeld brood	Omschrijving/definitie: Uv-behandeld brood duidt met gist gerezen brood en broodjes (zonder bovenlaagje) aan die na het bakken worden behandeld met ultraviolette straling om ergosterol om te zetten in vitamine D₂ (ergocalciferol). Uv-bestraling: een procedé van bestraling met ultraviolet licht binnen de golflengte van 240-315 nm gedurende maximaal 5 seconden met een energie-input van 10-50 mJ/cm². Vitamine D₂: Chemische naam: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-secoërgosta-5,7,10(19),22-tetraëen-3-ol Synoniem: ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Relatieve molecuulmassa: 396,65 g/mol Inhoud: Vitamine D₂ (ergocalciferol) in het eindproduct: 0,75-3 µg/100 g⁽¹⁾ Gist in deeg: 1-5 g/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ EN 12821, 2009, Europese norm. ⁽²⁾ Receptberekening.

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Uv-behandelde melk	Omschrijving/definitie: Uv-behandelde melk is koemelk (volle en halfvolle) waarop na de pasteurisatie een behandeling met ultraviolette (uv) straling via turbulente stroming wordt toegepast. De behandeling van gepasteuriseerde melk met uv-straling leidt tot een toename van de hoeveelheden vitamine D₃ (cholecalciferol) door de omzetting van 7-dehydrocholesterol naar vitamine D₃. Uv-bestraling: een procedé van bestraling met ultraviolet licht binnen de golflengte van 200-310 nm met een energie-input van 1 045 J/l. Vitamine D₃: Chemische benaming: (1<i>S</i>,3<i>Z</i>)-3-[(2<i>E</i>)-2-[(1<i>R</i>,3<i>aS</i>,7<i>aR</i>)-7<i>a</i>-methyl-1-[(2<i>R</i>)-6-methylheptaan-2-yl]-2,3,3<i>a</i>,5,6,7-hexahydro-1<i>H</i>-indeen-4-ylideen]ethylideen]-4-methylideencyclohexaan-1-ol Synoniem: cholecalciferol CAS-nr.: 67-97-0 Molecuulgewicht: 384,6377 g/mol Inhoud: Vitamine D₃ in het eindproduct: Volle melk⁽¹⁾: 0,5-3,2 µg/100 g⁽²⁾ Halfvolle melk(1): 0,1-1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad (PB L 347 van 20,12,2013, blz. 671). ⁽²⁾ HPLC.
Vitamine K₂ (menachinon)	Dit nieuwe voedingsmiddel wordt geproduceerd door middel van een synthetisch of microbiologisch procedé. Vitamine K₂ (2-methyl-3-all-<i>trans</i>-polyprenyl-1,4-naftochinonen), of de menachinonreeks, is een groep van geprenyleerde naftochinonderivaten. Het aantal isopreenresiduen die de zijketen vormen, waarbij één isopreeneenheid vijf koolstofatomen bevat, wordt vermeld voor de karakterisering van de menachionhomologen die hoofdzakelijk MK-7 en in mindere mate MK-6 bevatten. Vitamine K₂ (menachinon)-reeks met menachinon-7 (MK-7)(n = 6) — C₄₆H₆₄O₂, menachinon-6 (MK-6)(n = 5) — C₄₁H₅₆O₂ en menachinon-4 (MK-4)(n = 3) — C₃₁H₄₀O₂. Chemische benaming: (all-<i>E</i>)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaeptaënyl)-3-methyl-1,4-naftaleendion CAS-nummer: 2124-57-4 Brutoformule: C₄₆H₆₄O₂

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Molecuulmassa: 649 g/mol  2-methyl-1,4-naftochinon (menadiongedeelte) Specificatie van synthetische vitamine K₂ (menachinon-7) Uiterlijk: geel poeder Zuiverheid: max. 6,0 % <i>cis</i>-isomeer, max. 2,0 % andere verontreinigingen Gehalte: 97-102 % menachinon-7 (waarvan ten minste 92 % all-<i>trans</i>-menachinon-7) Specificatie van op microbiologische wijze geproduceerde vitamine K₂ (menachinon-7) Bron: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto en <i>Bacillus licheniformis</i> Uiterlijk: geel poeder of oliesuspensie
Tarwezemelextract	Omschrijving/definitie: Wit kristallijn poeder verkregen door enzymatische extractie uit zemelen van <i>Triticum aestivum</i> L., rijk aan arabinoxylaanoligosachariden. Droge stof: minimaal 94 % Arabinoxylaanoligosachariden: minimaal 70 % in de droge stof Gemiddelde polymerisatiegraad van arabinoxylaanoligosachariden: 3-8 Ferulazuur (gebonden aan arabinoxylaanoligosachariden): 1-3 % in de droge stof Totaal poly-/oligosachariden: minimaal 90 % Eiwitten: maximaal 2 % in de droge stof Asgehalte: maximaal 2 % in de droge stof

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Microbiologische parameters: Totale aantal mesofiele bacteriën: maximaal 10 000/g Gisten: maximaal 100/g Schimmels: maximaal 100/g <i>Salmonella</i>: afwezig in 25 g <i>Bacillus cereus</i>: maximaal 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: maximaal 1 000/g
Bèta-glucanen uit gist	Omschrijving/definitie: Bèta-glucanen zijn complexe, hoogmoleculaire (100-200 kDa) polysachariden, die worden aangetroffen in de celwand van vele gisten en granen. De chemische benaming voor bèta-glucanen uit gist is (1-3),(1-6)-β-D-glucanen. β-Glucanen bestaan uit een hoofdketen van β-1,3-gebonden glucoseresiduen die met β-1,6-koppelingen zijn vertakt en waaraan via β-1,4-bindingen chitine en mannoproteïnen zijn gebonden. Bèta-glucanen worden uit de gist <i>Saccharomyces cerevisiae</i> geïsoleerd. De tertiaire structuur van de glucancelwand van <i>Saccharomyces cerevisiae</i> bestaat uit ketens van β-1,3-gebonden glucose-eenheden, vertakt met β-1,6-koppelingen, die een ruggengraat vormen waaraan chitine via β-1,4-bindingen, β-1,6-glucanen en enkele mannoproteïnen zijn gebonden. Dit nieuwe voedingsmiddel is beschikbaar in drie verschillende vormen: oplosbaar, onoplosbaar en niet oplosbaar in water maar dispergeerbaar in vele vloeibare matrices. Chemische kenmerken van bèta-glucanen uit gist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): Oplosbare vorm: Totaal koolhydraten: > 75 % Bèta-glucanen (1,3/1,6): > 75 % As: < 4,0 % Vochtgehalte: < 8,0 % Eiwitten: < 3,5 % Vetten: < 10 % Onoplosbare vorm: Totaal koolhydraten: > 70 % Bèta-glucanen (1,3/1,6): > 70 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	As: ≤ 12 % Vochtgehalte: < 8,0 % Eiwitten: < 10 % Vetten: < 20 % Niet oplosbaar in water, maar dispergeerbaar in vele vloeibare matrices: (1,3)-(1,6)-β-D-glucan: > 80 % Asgehalte: < 2,0 % Vochtgehalte: < 6,0 % Eiwitten: < 4,0 % Totaal vetgehalte: < 3,0 % <i>Microbiologische gegevens voor bèta-glucanen uit gist die niet oplosbaar in water maar dispergeerbaar in vele vloeibare matrices zijn:</i> Totaal kiemgetal: < 1 000 kve/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 100 kve/g Coliforme bacteriën: < 10 kve/g Gist: < 25 kve/g Schimmels: < 25 kve/g <i>Salmonella</i>: afwezig in 25 g <i>Escherichia coli</i>: afwezig in 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 kve/g <i>Staphylococcus aureus</i>: afwezig in 1 g <i>Zware metalen voor bèta-glucanen uit gist die niet oplosbaar in water maar dispergeerbaar in vele vloeibare matrices zijn:</i> Lood: < 0,2 mg/g Arseen: < 0,2 mg/g Kwik: < 0,1 mg/g Cadmium: < 0,1 mg/g

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Zeaxanthine	Omschrijving/definitie: Zeaxanthine is een natuurlijk voorkomend xanthofyl pigment, en een zuurstofhoudende carotenoïde. Synthetisch zeaxanthine wordt aangeboden als gesproeidroogd poeder op basis van gelatine of zetmeel („korrels”) met toegevoegde α-tocoferol en ascorbylpalmitaat, of als een maïsoliesuspensie met toegevoegde α-tocoferol. synthetisch zeaxanthine wordt vervaardigd door een meerstapssynthese uit kleinere moleculen. Oranjerood kristallijn poeder met weinig of geen geur. Chemische formule: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS-nr.: 144-68-3 Relatieve molecuulmassa: 568,9 dalton Fysisch-chemische eigenschappen: Gewichtsverlies bij drogen: < 0,2 % All-<i>trans</i>-zeaxanthine: > 96 % Cis-zeaxanthine: < 2,0 % Andere carotenoïden: < 1,5 % Trifenyfosfineoxide (CAS-nummer 791-28-6): < 50 mg/kg
Zink-L-pidolaat	Omschrijving/definitie: Zink-L-pidolaat is een wit tot gebroken wit poeder met een kenmerkende geur. Algemene internationale benaming (INN): L-pyroglutaminezuur, zinkzout Synoniemen: zink-5-oxoproline, zinkpyroglutamaat, zinkpyrrolidoncarboxylaate, zink-PCA, L-zink-pidolaat CAS-nr.: 15454-75-8 Molecuulformule: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$ Relatieve watervrije molecuulmassa: 321,4 Uiterlijk: wit tot enigszins wit poeder Zuiverheid: Zink-L-pidolaat (zuiverheid): ≥ 98 % pH (10 %-oplossing in water): 5,0-6,0

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Specifieke draaiing: 19,6 °-22,8 ° Water: ≤ 10,0 % Glutaminezuur: < 2,0 % Zware metalen: Lood: ≤ 3,0 ppm Arseen: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kwik: ≤ 0,1 ppm Microbiologische criteria: Totaal aantal levensvatbare mesofiele kiemen: ≤ 1 000 kve/g Gisten en schimmels: ≤ 100 kve/g Ziekteverwekker: afwezig

(¹) Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).

(²) Uitvoeringsverordening (EU) 2015/175 van de Commissie van 5 februari 2015 tot vaststelling van bijzondere voorwaarden voor de invoer van guarpitmeel van oorsprong of verzonden uit India wegens de risico's van verontreiniging met pentachloorfenol en dioxinen (PB L 30 van 6.2.2015, blz. 10).