

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
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			
	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			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
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 „fytoglycogeen”.		
	Verwerkte voedingsmiddelen	25 %			
Fytosterolen/fytostanolen	<i>Gespecificeerde levensmiddelen-categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	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 roggevlakken) 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	► M29 Gegevensbescherming ◀
Pruimenpitolie	<i>Gespecificeerde levensmiddelen­categorie</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 levensmiddelen­categorie</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 levensmiddelen­categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG	3 capsules of 3 tabletten/dag; dit is 12,6 mg varkensnierextract per dag Diamineoxydase-inhoud (DAO): 0,9 mg/dag (3 capsules of 3 tabletten met een DAO-inhoud van 0,3 mg/capsule of 0,3 mg/tablet)			
	Voeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013				

▼ **M47**

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt	Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
▼ M10 Pyrrolochinolinechinondinatriumzout	<i>Gespecificeerde levensmiddelen­categorie</i> Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de volwassen bevolking, met uitzondering van zwangere en borstvoeding gevende vrouwen	<i>Maximumgehalten</i> 20 mg/dag	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, Chiyoda-ku, 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.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
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 dagelijkse 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.		
▼ M17 Geraffineerd garnaalpeptideconcentraat	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „geraffineerd garnaalpeptideconcentraat”.		Toelating verleend op 20 november 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: Marealis AS., Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø; postadres: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Noorwegen.
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG voor de volwassen bevolking	1 200 mg/dag			

▼ **M17**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
					Tijdens de termijn van gegevensbescherming mag het nieuwe voedingsmiddel geraffineerd garnaalpeptideconcentraat uitsluitend door Marealis AS 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 Marealis AS. Einddatum van de gegevensbescherming: 20 november 2023.

▼ **M56**

Trans-resveratrol	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „<i>trans</i>-resveratrol”. 2. In de etikettering van voedingsmiddelen die <i>trans</i>-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	150 mg/dag			

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 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 voedings-supplementen 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			
	Verse kaas	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 maagdarfstoringen 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	► M29 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	► M29 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			

▼ **M26**

Olie van *Schizochytrium* 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.		
	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	250mg/maaltijd			

▼ **M26**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 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			
	Groenten-/fruitpuree	100 mg/100 g			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt	Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
---------------------------------	---	---	----------------------	------------------------------------

▼ **M24**

Olie van *Schizochytrium* 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			
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			
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				

▼ **M24**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
	Levensmiddelen met vermeldingen over de afwezigheid of verminderde aanwezigheid van gluten overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014				
	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			
	Groenten-/fruitpuree	100 mg/100 g			
▼ M49 Olie van <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<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 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			

▼ **M49**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
	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				
	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			

▼ **M49**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
	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			
	Groenten-/fruitpuree	100 mg/100 g			

▼ **M54**

Biomassa van seleenhoudende gist (<i>Yarrowia lipolytica</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „biomassa van seleenhoudende gist (<i>Yarrowia lipolytica</i>)”. Op de etikettering van voedingssupplementen die biomassa van seleenhoudende gist (<i>Yarrowia lipolytica</i>) bevatten, wordt vermeld dat die voedingssupplementen niet mogen worden geconsumeerd door zuigelingen en kinderen jonger dan 4 jaar/kinderen jonger dan 7 jaar/kinderen jonger dan 11 jaar/kinderen en adolescenten jonger dan 18 jaar ⁽¹²⁾ .		
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG ⁽³⁾ , met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters jonger dan 4 jaar	50 mg/dag voor kinderen van 4 tot en met 6 jaar, met als resultaat 10 µg seleen per dag 100 mg/dag voor kinderen van 7 tot en met 10 jaar, met als resultaat 20 µg seleen per dag 500 mg/dag voor adolescenten van 11 tot en met 17 jaar, met als resultaat 100 µg seleen per dag 800 mg/dag voor volwassenen, met als resultaat 160 µg seleen per dag			

▼ M9

▼ M58

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
3'-sialyllactosenatriumzout (3'-SL-natriumzout) (microbiële bron)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten (uitgedrukt als 3'-sialyllactose)</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „3'-sialyllactosenatriumzout”. Op de etikettering van voedingssupplementen met 3'-sialyllactosenatriumzout wordt vermeld dat de supplementen niet mogen worden geconsumeerd: a) op dezelfde dag dat andere voedingsmiddelen met toegevoegd 3'-sialyllactosenatriumzout worden geconsumeerd; b) door zuigelingen en peuters.		Toelating verleend op 18 februari 2021. 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: Glycom A/S, Kogle Allé 4, 2970 Hørsholm, Denemarken. Tijdens de termijn van gegevensbescherming mag het nieuwe voedingsmiddel „3'-sialyllactosenatriumzout” uitsluitend door Glycom A/S 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 toestemming krijgt van Glycom A/S. Einddatum van de gegevensbescherming: 18 februari 2026.
	Producten op basis van niet-gearomatiseerde gepasteuriseerde en niet-gearomatiseerde gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-gesteriliseerde) melk	0,25 g/l			
	Gearomatiseerde producten op basis van gefermenteerde melk, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan	0,25 g/l voor dranken			
		0,5 g/kg voor andere producten dan dranken			
	Niet-gearomatiseerde producten op basis van gefermenteerde melk	0,25 g/l voor dranken			
		2,5 g/kg voor andere producten dan dranken			
	Dranken (gearomatiseerde dranken met uitzondering van dranken met een pH van minder dan 5)	0,25 g/l			
	Graanrepen	2,5 g/kg			
	Volledige zuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,2 g/l 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	0,15 g/l 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 als gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,15 g/l (dranken) in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of aangemaakt volgens de instructies van de fabrikant			
		1,25 g/kg voor andere producten dan dranken			
	Op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten bestemd voor peuters	0,15 g/l in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende levensmiddelen voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,5 g/l voor dranken			
		5 g/kg voor andere producten dan dranken			

▼ M58

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt	Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 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, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters	0,5 g/dag		

▼ M57

6'-sialyllactosenatriumzout (6'-SL-natriumzout) (microbiële bron)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten (uitgedrukt als 6'-sialyllactose)</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „6'-sialyllactosenatriumzout”. Op de etikettering van voedingssupplementen met 6'-sialyllactosenatriumzout (6'-SL-natriumzout) wordt vermeld dat de supplementen niet mogen worden geconsumeerd: a) op dezelfde dag dat andere voedingsmiddelen met toegevoegd 6'-sialyllactosenatriumzout worden geconsumeerd; b) door zuigelingen en peuters.	Toelating verleend op 17 februari 2021. 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: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Denemarken. Tijdens de termijn van gegevensbescherming mag het nieuwe voedingsmiddel „6'-sialyllactosenatriumzout” uitsluitend door Glycom A/S 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 toestemming krijgt van Glycom A/S. Einddatum van de gegevensbescherming: 17 februari 2026.
	Producten op basis van niet-gearomatiseerde gepasteuriseerde en niet-gearomatiseerde gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-gesteriliseerde) melk	0,5 g/l		
	Niet-gearomatiseerde producten op basis van gefermenteerde melk	0,5 g/l voor dranken		
		2,5 g/kg voor andere producten dan dranken		
	Gearomatiseerde producten op basis van gefermenteerde melk, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan	0,5 g/l voor dranken		
		5,0 g/kg voor andere producten dan dranken		
	Dranken (gearomatiseerde dranken met uitzondering van dranken met een pH van minder dan 5)	0,5 g/l		
	Graanrepen	5,0 g/kg		
	Volledige zuigelingenvoeding zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,4 g/l 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	0,3 g/l 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 als gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	0,3 g/l (dranken) in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of aangemaakt volgens de instructies van de fabrikant		
		2,5 g/kg voor andere producten dan dranken		

▼ **M57**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
	Op melk gebaseerde dranken en soortgelijke producten bestemd voor peuters	0,3 g/l (dranken) in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of aangemaakt volgens de instructies van de fabrikant			
	De dagelijkse voeding volledig vervangende levensmiddelen voor gewichtsbeheersing zoals gedefinieerd in Verordening (EU) nr. 609/2013	1,0 g/l voor dranken			
		10,0 g/kg voor andere producten dan dranken			
	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, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters	1,0 g/dag			

▼ **M22**

Siroop van <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (traditioneel levensmiddel uit een derde land)	Niet gespecificeerd		Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van levensmiddelen die het bevat, aangeduid met „siroop van <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench”.		
--	---------------------	--	---	--	--

▼ **M9**

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 voedings-supplementen 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			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
Spermidinerijk tarwekiemextract (<i>Triticum aestivum</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van de voedings-supplementen die het bevatten, aangeduid met „spermidinerijk tarwe-kiemextract”.		
	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			
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 %			
Suikers verkregen uit cacaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Niet gespecificeerd		Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van levensmiddelen die het bevat, aangeduid met „suikers verkregen uit cacaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)”, „glucose verkregen uit cacaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)” of „fructose verkregen uit cacaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.)”, afhankelijk van de vorm waarin het voedingsmiddel wordt aangeboden.		

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
Zonnebloemolie-extract	<i>Gespecificeerde levensmiddelen­categorie</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 levensmiddelen­categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedings­middel dat het bevat, aangeduid met „gevriesdroogde microalg <i>Tetraselmis chuii</i> ” of „gevriesdroogde 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			
<i>Therapon barcool/Scortum</i>	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 levensmiddelen­categorie</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 levensmiddelen­categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedings­middel dat het bevat, aangeduid met „taxifolinerijk extract”.		
	Natuu­ryoghurt/yoghurt met fruit (*)	0,020 g/kg			
	Kefir (*)	0,008 g/kg			
	Karnemelk (*)	0,005 g/kg			

▼ **M49**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
	Melkpoeder (*)	0,052 g/kg			
	Room (*)	0,070 g/kg			
	Zure room (*)	0,050 g/kg			
	Kaas (*)	0,090 g/kg			
	Boter (*)	0,164 g/kg			
	Chocoladeproducten	0,070 g/kg			
	Alcoholvrije dranken	0,020 g/l			
	Voedingssupplementen zoals gedefinieerd 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			
	(*) Bij gebruik in zuivelproducten mag taxifolinerijk extract niet worden gebruikt voor de volledige of gedeeltelijke vervanging van een van de bestanddelen van melk.				
Trehalose	<i>Gespecificeerde levensmiddelen</i> <i>categorie</i>	<i>Maximum</i> <i>gehalten</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				

▼ **M9**▼ **M49**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀		
Uv-behandelde champignons (<i>Agaricus bisporus</i>)	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan vitamine D₂</i>	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>)”. 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”.				
	Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg vitamine D ₂ /100 g versgewicht					
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 levensmiddel 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		1. Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het levensmiddel aangeduid met „vitamine D-gist” of „vitamine D ₂ -gist”. 2. De etikettering van het nieuwe voedingsmiddel wordt voorzien van een vermelding dat het levensmiddel uitsluitend bedoeld is om gebakken te worden en niet rauw mag worden opgegeten. 3. Op de etikettering van het nieuwe voedingsmiddel worden instructies voor de uiteindelijke consument vermeld, zodat de maximumconcentratie van 5 µg/100 van vitamine D ₂ in de eigengebakken eindproducten niet wordt overschreden.				
	Voorverpakte verse en gedroogde gist voor bakdoeleinden	45 µg/100 g verse gist 200 µg/100 g gedroogde gist					

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
Uv-behandeld brood	<i>Gespecificeerde levensmiddelencategorie</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 levensmiddelencategorie</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**▼ **M48**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
Vitamine D₂ bevattend champignonpoeder	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten aan vitamine D₂ ⁽¹⁾</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met “uv-behandeld, vitamine D bevattend champignonpoeder” of “uv-behandeld, vitamine D ₂ bevattend champignonpoeder”. Op de etikettering van voedingssupplementen met vitamine D ₂ bevattend champignonpoeder wordt vermeld dat de supplementen niet mogen worden geconsumeerd door zuigelingen.		Toelating verleend op 27 augustus 2020. 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: Oakshire Naturals, LP, PO Box 388 Kennett Square, Pennsylvania 19348, Verenigde Staten. Tijdens de periode van gegevensbescherming mag het nieuwe voedingsmiddel, vitamine D ₂ bevattend champignonpoeder, uitsluitend door Oakshire Naturals, LP 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 Oakshire Naturals, LP. Einddatum van de gegevensbescherming: 27 augustus 2025.
	Ontbijtgranen	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g			
	Met gist gerezen brood en gebak	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g			
	Graanproducten en deegwaren	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g			
	Vruchtensappen en gemengde groente-/vruchtendranken	1,125 µg vitamine D ₂ /100 ml			
	Melk en zuivelproducten (met uitzondering van vloeibare melk)	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g/1,125 µg vitamine D ₂ /100 ml (dranken)			
	Kaas (met uitzondering van cottage cheese, ricotta en harde kazen)	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g			
	Maaltijdvervangende repen en dranken	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g/1,125 µg vitamine D ₂ /100 ml (dranken)			
	Zuivelvervangers	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g/1,125 µg vitamine D ₂ /100 ml (dranken)			
	Vleesvervangers	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g			
	Soepen en bouillons	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g			
	Geëxtrudeerde groentesnacks	2,25 µg vitamine D ₂ /100 g			
	Voeding voor medisch gebruik in de zin van Verordening (EU) nr. 609/2013, met uitzondering van voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen	15 µg/dag			
	Voedingssupplementen in de zin van Richtlijn 2002/46/EG voor de algemene bevolking, met uitzondering van zuigelingen	15 µg/dag			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
Vitamine K₂ (menachinon)	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 ”.		
Tarwezemelextract	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „tarwezemelextract”.	Tarwezemelextract mag niet als voedingssupplement of ingrediënt van voedingssupplementen in de handel worden gebracht. Het mag ook niet aan zuigelingenvoeding 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			
▼ M45 Xylo-oligosachariden	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten ⁽¹⁰⁾</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „xylo-oligosachariden”.		
	Wit brood	14 g/kg			
	Volkorenbrood	14 g/kg			
	Ontbijtgranen	14 g/kg			
	Koekjes	14 g/kg			
	Sojadranken	3,5 g/kg			
	Yoghurt ⁽⁹⁾	3,5 g/kg			
	Fruitsmeersels	30 g/kg			
	Chocoladesnoepgoed	30 g/kg			
	Voedingssupplementen, zoals gedefinieerd in Richtlijn 2002/46/EG, voor de algemene volwassen bevolking	2 g/dag			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt	Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
---------------------------------	---	---	----------------------	------------------------------------

▼ **M30**

Biomassa van de gist <i>Yarrowia lipolytica</i>	<i>Gespecificeerde levensmiddelen categorie</i>	<i>Maximumgehalten</i>	Het nieuwe voedingsmiddel wordt op de etikettering van het voedingsmiddel dat het bevat, aangeduid met „door verhitting gedode biomassa van de gist <i>Yarrowia lipolytica</i> .”		
	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters	6 g/dag voor kinderen vanaf 10 jaar, adolescenten en de algemene volwassen bevolking 3 g/dag voor kinderen van 3 tot en met 9 jaar			

▼ **M9**

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			
	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			

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt		Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
	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			
	Eiwitrep en -poeders	19,1 g/kg			
	Jam, marmelade en andere smeerbare vruchtenproducten	11,3 g/kg			
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			
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				

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Voorwaarden waaronder het nieuwe voedingsmiddel mag worden gebruikt	Aanvullende specifieke etiketteringsvoorschriften	Andere voorschriften	► M29 Gegevensbescherming ◀
	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 vitaminen 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).

► **M32** (⁷) Maximale gebruikskonzentraties in het gebruiksklare eindproduct, als zodanig verkocht of na oplossen volgens de instructies van de fabrikant. ◀

► **M44** (⁸) Richtlijn 2001/112/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 58). ◀

► **M45** (⁹) Bij gebruik in zuivelproducten mogen xylo-oligosachariden niet worden gebruikt voor de volledige of gedeeltelijke vervanging van een van de bestanddelen van de melk.

(¹⁰) Maximumgehalten berekend op basis van de specificaties van poedervorm 1. ◀

► **M48** (¹¹) De minimumspecificatie voor het vitamine D-gehalte in vitamine D₂ bevattend champignonpoeder van 1 000 µg vitamine D₂/gram champignonpoeder wordt gebruikt. ◀

(¹²) Afhankelijk van de leeftijdsgroep waarvoor het voedingssupplement bestemd is.

Tabel 2: Specificaties

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
N-acetyl-D-neuraminezuur	Omschrijving: N-acetyl-D-neuraminezuur is een wit tot gebroken wit kristallijn poeder. Definitie: Chemische naam: IUPAC-benamingen: N-acetyl-D-neuraminezuur (dihydraat) 5-acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonzuur (dihydraat) Synoniemen siaalzuur (dihydraat)

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 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

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	<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 n 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
Extract van <i>Ajuga reptans</i> uit cellen	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.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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
▼ <u>M25</u> Allanblackiazaadolie	Omschrijving/definitie: 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 (als % van het totale gehalte aan vetzuren): Laurinezuur — myristinezuur — palmitinezuur (C12:0 — C14:0 — C16:0): som van deze zuren < 4,0 % Stearinezuur (C18:0): 45-58 % Oliezuur (C18:1): 40-51 % Meervoudig onverzadigde vetzuren: < 2 % Kenmerken: Vrije vetzuren: maximaal 0,1 % van het totale gehalte aan vetzuren Transvetzuren: maximaal 1,0 % van het totale gehalte aan vetzuren Peroxidegetal: maximaal 1,0 meq/kg Onverzeepbare bestanddelen: maximaal 1,0 % massa van de olie Verzepingsgetal: 185-198 mg KOH/g
▼ <u>M9</u> 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
▼ <u>M23</u> 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 O ₂ /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 % tot < 60 % Transvetzuren: ≤ 1 % EPA (eicosapentaeenzuur): ≥ 9 % DHA (docosahexaeenzuur): ≥ 5 %
▼ <u>M9</u> 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 O ₂ /kg olie Vocht en vluchtige bestanddelen: ≤ 3 % of 0,6 uitgedrukt als wateractiviteit bij 25 °C Fosfolipiden: ≥ 60 % Transvetzuren: ≤ 1 % EPA (eicosapentaeenzuur): ≥ 9 % DHA (docosahexaeenzuur): ≥ 5 %

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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: $\leq 0,45$ % van het totale gehalte aan vetzuren Transvetzuren: $\leq 0,5$ % van het totale gehalte aan vetzuren Onverzeepbare bestanddelen: $\leq 1,5$ % 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 O₂/kg

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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 CO₂ 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 % 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 Coliformen: < 10 kve/g <i>E. coli</i>: negatief <i>Salmonella</i>: negatief <i>Staphylococcus</i>: negatief

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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 prehydratatie 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 %

▼ M32

Betaïne	Omschrijving/definitie: Betaïne (<i>N,N,N</i>-trimethylglycine of carboxy-<i>N,N,N</i>-trimethylmethaanaminium), in watervrije $(\text{CH}_3)_3\text{N}^+\text{CH}_2\text{COO}^-$ (CAS-nr.: 107-43-7) en monogehydrateerde $(\text{CH}_3)_3\text{N}^+\text{CH}_2\text{COO}^- \cdot \text{H}_2\text{O}$ (CAS-nr.: 590-47-6) vorm, wordt verkregen door het verwerken van suikerbieten (d.w.z. melasse, vinasse of betaïne-glycerol). Kenmerken/samenstelling Uiterlijk: Vrij stromende witte kristallen Betaïne: $\geq 99,0$ % (m/m op basis van droog gewicht) Vochtgehalte: $\leq 2,0$ % (watervrij); $\leq 15,0$ % (monohydraat) As: $\leq 0,1$ % pH: 5,0 -7,0 Resterende eiwitten: $\leq 1,0$ mg/g Zware metalen: Arseen: $< 0,1$ mg/kg Kwik: $< 0,005$ mg/kg Cadmium: $< 0,01$ mg/kg Lood: $< 0,05$ mg/kg
----------------	---

▼ **M32**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal: ≤ 100 kve/g Coliformen: negatief/10 g <i>Salmonella</i> spp.: negatief/25 g Gist: ≤ 10 kve/g Schimmels: ≤ 10 kve/g Kve: kolonievormende eenheden.

▼ **M9**

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 (*Glycine max* (L.) Merr.) die met *Aspergillus oryzae* zijn gefermenteerd, met water te extraheren. Het extract bevat een α -glucosidaseremmer.

Kenmerken:

Vetten: $\leq 1,0$ %

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

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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

▼ **M34**

Basisch weiproteïne-isolaat uit rundermelk	Omschrijving Basisch weiproteïne-isolaat uit rundermelk is een geelachtig-grijs poeder dat uit afgeroomde rundermelk wordt verkregen via een reeks isolatie- en zuiveringsstappen. Kenmerken/Samenstelling Totaal eiwitgehalte (m/gewicht van het product): ≥ 90 % Lactoferrine (m/gewicht van het product): 25-75 % Lactoperoxidase (m/gewicht van het product): 10-40 % Andere eiwitten (m/gewicht van het product): ≤ 30 % TGF-β2: 12-18 mg/100 g Vocht: ≤ 6,0 % pH (oplossing van 5 % m/V): 5,5-7,6
---	---

▼ **M34**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Lactose: $\leq 3,0$ % Vet: $\leq 4,5$ % As: $\leq 3,5$ % IJzer: ≤ 25 mg/100 g Zware metalen Lood: $< 0,1$ mg/kg Cadmium: $< 0,2$ mg/kg Kwik: $< 0,6$ mg/kg Arseen: $< 0,1$ mg/kg Microbiologische criteria: Aantal aerobe mesofiele bacteriën: $\leq 10\,000$ kve/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 kve/g <i>Escherichia coli</i>: Negatief/g Coagulasepositieve stafylokokken: Negatief/g <i>Salmonella</i>: Negatief/25 g <i>Listeria</i>: Negatief/25 g <i>Cronobacter</i> spp.: Negatief/25 g Schimmels: ≤ 50 kve/g Gisten: ≤ 50 kve/g Kve: kolonievormende eenheden

▼ **M9**

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 O₂/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. O₂/kg
Kauwgombasis (monomethoxy-polyethyleenglycol)	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 Anhydridesidu: < 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: $\leq 0,05$ % Alfalinoleenzuur: ≥ 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</i> ; <i>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 geotrooierde 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 Arseen (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 chondroïne 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-pyridinecarboxylaate-<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: $\leq 4,0 \%$

▼ M53

Biomassa van chroomhoudende gist (<i>Yarrowia lipolytica</i>)	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedingsmiddel is de gedroogde en door verhitting gedode chroomhoudende biomassa van de gist <i>Yarrowia lipolytica</i>. Het nieuwe voedingsmiddel wordt geproduceerd door fermentatie in de aanwezigheid van chroomchloride, gevolgd door een aantal zuiveringsstappen en doding door verhitting van de gist om ervoor te zorgen dat zich in het nieuwe voedingsmiddel geen levensvatbare cellen van <i>Yarrowia lipolytica</i> bevinden. Kenmerken/Samenstelling: Totaal chroom: 18-23 µg/g Chroom (VI): $< 10 \mu\text{g/kg}$ (d.w.z. detectiegrens) Eiwitten: 40-50 g/100 g Voedingsvezels: 24-32 g/100 g Suikers: $< 2 \text{ g/100 g}$ Vetten: 6-12 g/100 g Totaal as: $\leq 15 \%$ Water: $\leq 5 \%$ Droge stof: $\geq 95 \%$ Zware metalen: Lood: $\leq 3,0 \text{ mg/kg}$ Cadmium: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$ Kwik: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$
--	---

▼ **M53**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Microbiologische criteria: Totaal aeroob kiemgetal: $\leq 5 \times 10^3$ kve/g Totaal kiemgetal gisten en schimmels: $\leq 10^2$ kve/g Levensvatbare cellen van <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁴⁾ : < 10 kve/g (d.w.z. detectiegrens) Coliformen: ≤ 10 kve/g <i>Salmonella</i> spp.: afwezig in 25 g Kve: kolonievormende eenheden

▼ **M9****Kruid *Cistus incanus* L. Pandalis****Omschrijving:**

Kruid *Cistus incanus* L. Pandalis; soort uit de familie *Cistaceae* 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 B₁: 3,0 µg

Vitamine B₂: 30 µg

Vitamine B₆: 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

▼ **M29****D-ribose****Omschrijving:**

D-ribose is een aldopentose monosaccharide die wordt geproduceerd door fermentatie met gebruikmaking van een transketolase-deficiënte stam van *Bacillus subtilis*.

Chemische formule $C_5H_{10}O_5$

CAS-nr. 50-69-1

Moleculaire massa 150,13 Da

Kenmerken/Samenstelling

Uiterlijk: droog met een poederachtige textuur, wit tot lichtgeel van kleur

Specifieke rotatie $[\alpha]_D^{25}$: $-19,0^\circ$ tot $-21,0^\circ$

D-ribose zuiverheid (% drooggewicht):

-HPLC/RI (*) Methode 98,0-102,0 %

Asgehalte $< 0,2$ %

Gewichtsverlies bij drogen (vocht): $< 0,5$ %

Helderheid bij oplossing: ≥ 95 % lichtdoorlaatbaarheid

Zware metalen

Lood $\leq 0,1$ mg/kg

Arseen: $\leq 0,1$ mg/kg

Cadmium: $\leq 0,1$ mg/kg

Kwik $\leq 0,1$ mg/kg

Microbiologische criteria

Totaal kiemgetal: ≤ 100 kve (°)/g

Gist: ≤ 100 kve/g

▼ **M29**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Schimmels: ≤ 100 kve/g Coliforme bacteriën: ≤ 10 kve/g <i>Salmonella</i> sp.: negatief/25 g

▼ **M51**

Gedroogde <i>Euglena gracilis</i>	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedingsmiddel is Euglena van gedroogde volledige cellen, d.w.z. de gedroogde biomassa van de microalg <i>Euglena gracilis</i>. Het nieuwe voedingsmiddel wordt geproduceerd door fermentatie, gevolgd door filtratie en doding door verhitting van de microalg om ervoor te zorgen dat zich in het nieuwe voedingsmiddel geen levensvatbare cellen van <i>Euglena gracilis</i> bevinden. Kenmerken/Samenstelling: Totaal koolhydraten: ≤ 75 % β-glucaa: > 50 % Eiwitten: ≥ 15 % Vetten: ≤ 15 % As: ≤ 10 % Vocht: ≤ 6 % Zware metalen: Lood: $\leq 0,5$ mg/kg Cadmium: $\leq 0,5$ mg/kg Kwik: $\leq 0,05$ mg/kg Arseen: $\leq 0,02$ mg/kg Microbiologische criteria: Aeroob kiemgetal: $\leq 10\,000$ kve/g Coliformen: ≤ 100 MWA/g Gisten en schimmels: ≤ 500 kve/g <i>Escherichia coli</i>: afwezig in 10 g <i>Stafylococcus aureus</i>: afwezig in 10 g <i>Salmonella</i>: afwezig in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: afwezig in 25 g Kve: kolonievormende eenheden. MWA: meest waarschijnlijke aantal
--	---

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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 %
▼ M37	
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 CAS-nr.: 8008-52-4

▼ **M37**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Vetzuursamenstelling: Palmitinezuur (C16:0): 2-5 % Stearinezuur (C18:0): < 1,5 % Petroselinezuur (cis-C18:1(n-12)): 60-75 % Oliezuur (cis-C18:1(n-9)): 7-15 % 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: 179-200 mg KOH/g Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 15 g/kg

▼ **M15**

Cranberryextract in poedervorm	Omschrijving/definitie: Cranberryextract in poedervorm is een in water oplosbaar, fenolrijk poederextract dat door ethanolextractie uit het geconcentreerde sap van gave, rijpe bessen van de cranberrycultivar <i>Vaccinium macrocarpon</i> is bereid. Kenmerken/Samenstelling: Vocht (gewichtspersent): ≤ 4 Proanthocyanidines (% massa op basis van droog gewicht) — OSC-DMAC-methode ⁽³⁾ ⁽⁵⁾: 55,0-60,0 of — BL-DMAC-methode ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾: 15,0-18,0 Totaal fenolverbindingen (GAE ⁽⁶⁾, % massa op basis van droog gewicht) ⁽⁵⁾ — Folin-ciocalteau-methode: > 46,2 Oplosbaarheid (water): 100 %, zonder zichtbare onoplosbare deeltjes
---------------------------------------	--

▼ **M15**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Ethanolgehalte (mg/kg): ≤ 100 Zeefanalyse: 100 % door meshnummer 30 Uiterlijk en aroma, als poeder: vrijstromend, dieprode kleur. Gronderig aroma zonder gebrand karakter. Zware metalen: Arseen (ppm): < 3 Microbiologische criteria: Gist: < 100 kve (7)/g Schimmels: < 100 kve/g Aeroob kiemgetal: $< 1\,000$ kve/g Coliformen: < 10 kve/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 kve/g Salmonella: afwezig in 375 g

▼ **M9****Gedroogde vruchten van *Crataegus pinnatifida*****Omschrijving/definitie:**

Gedroogde vruchten van de soort *Crataegus pinnatifida*, uit de familie *Rosaceae*, 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.

 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

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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-cyclohexadeceen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Oplosmiddelresten (n-decaan): ≤ 6 mg/kg Reducerende stoffen: ≤ 0,5 % (uitgedrukt als glucose) Sulfaatas: ≤ 0,1 %

▼ M21

Gepelde granen van *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (fonio)
(traditioneel levensmiddel uit een derde land)

Omschrijving/definitie

Het traditionele levensmiddel is het gepelde graan (zemelen verwijderd) van *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf.

Digitaria exilis (Kippist) Stapf is een eenjarige kruidachtige plant van de lipbloemenfamilie (*Poaceae*).

Typische voedingsbestanddelen van gepelde granen van fonio

Koolhydraten: 76,1 g/100 g fonio

Water: 12,4 g/100 g fonio

Eiwitten: 6,9 g/100 g fonio

Vetten: 1,2 g/100 g fonio

Vezels: 2,2 g/100 g fonio

As: 1,2 g/100 g fonio

Fytaatgehalte: ≤ 2,1 mg/g

▼ M9

Dextraanbereiding geproduceerd door *Leuconostoc mesenteroides*

1. **In poedervorm:**

Koolhydraten: 60 % waarvan: (dextraan: 50 %, mannitol: 0,5 %, fructose: 0,3 %, leucrose: 9,2 %)

Eiwit: 6,5 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 %
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 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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: $< 2,0$ %
▼ M13 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: $< 0,3$

▼ **M13**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 <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**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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.

▼ **M31**

Extract van <i>Echinacea purpurea</i> uit celculturen	Omschrijving/definitie: Gedroogd extract van <i>Echinacea purpurea</i> uit celculturen EchiPure-PC™
--	---

▼ **M9**

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: $\leq 2,0$ % (gewichtsprocent) van het totale gehalte aan vetzuren Zuurgetal: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidegetal: $\leq 5,0$ meq O ₂ /kg Onverzeepbare bestanddelen: $\leq 2,0$ % Eiwitgehalte (stikstof totaal): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinealkaloiden: niet aantoonbaar met een aantoonbaarheidsgrens van 4,0 µg/kg
--	--

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
▼ <u>M49</u> <i>Ecklonia cava</i> florotanninen	Omschrijving/definitie <i>Ecklonia cava</i> florotanninen worden via alcoholextractie verkregen uit het eetbare zeewier <i>Ecklonia cava</i>. Het extract is een donkerbruin poeder dat rijk is aan florotanninen, polyfenolhoudende verbindingen die als secundaire metabolieten voorkomen in bepaalde soorten bruinwieren. Kenmerken/Samenstelling Florotanninegehalte: 90 ± 5 % Antioxidentische werking: > 85 % Vochtgehalte: < 5 % As: < 5 % Microbiologische criteria Totaal aantal levensvatbare cellen: < 3 000 kve/g Schimmel/gist: < 300 kve/g Coliformen: negatieve test <i>Salmonella</i> spp.: negatieve test <i>Staphylococcus aureus</i>: negatieve test Zware metalen en halogenen Lood: < 3,0 mg/kg Kwik: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 3,0 mg/kg Arseen: < 25,0 mg/kg Anorganisch arseen: < 0,5 mg/kg Jodium: 150,0-650,0 mg/kg kve: kolonievormende eenheden

▼ **M9**▼ **M18**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Eimembraanhydrolysaat	Omschrijving Het eimembraanhydrolysaat is afgeleid van de eischalmembranen van kippeneieren. De eischalen ondergaan hydromechanische scheiding om de eimembranen te verkrijgen, die vervolgens verder worden verwerkt met behulp van een geotrooieerde solubilisatiemethode. Na de solubilisering wordt de oplossing gefiltreerd, geconcentreerd, gesproeidroogd en verpakt. Kenmerken/Samenstelling Chemische parameters Totaal stikstofhoudende verbindingen (% m/m): ≥ 88 Collageen (% m/m): ≥ 15 Elastine (% m/m): ≥ 20 Totaal glucosaminoglycanen (% m/m): ≥ 5 Calcium: ≤ 1 % Fysische parameters pH: 6,5 — 7,6 As (% m/m): ≤ 8 Vocht (% m/m): ≤ 9 Wateractiviteit: $\leq 0,3$ Oplosbaarheid (in water): oplosbaar Bulkdichtheid: $\geq 0,6$ g/cc Zware metalen Arseen $\leq 0,5$ mg/kg Microbiologische criteria Aeroob kiemgetal: $\leq 2\,500$ kve/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 MWA/g <i>Salmonella</i>: Negatief (in 25 g) Coliforme bacteriën: ≤ 10 MWA/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 kve/g Aantal mesofiele sporen: ≤ 25 kve/g Aantal thermofiele sporen: ≤ 10 kve/10 g Methoden Verbranding overeenkomstig AOAC 990.03 en AOAC 992.15 Sircol™ Soluble Collagen Assay Fastin™ Elastin Assay USP26 (chondroitin sulphate K0032 method)

▼ **M18**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Gist: ≤ 10 kve/g Schimmel: ≤ 200 kve/g Kve: kolonievormende eenheden; MWA = meest waarschijnlijk aantal; USP: United States Pharmacopeia.

▼ **M9**

Epigallocatechinegallaat als een gezuiverd extract van groenethee-bladeren (*Camellia sinensis*)

Omschrijving/definitie:
Een sterk gezuiverd extract van groenetheebladeren (*Camellia sinensis* (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*S*)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1*H*-imidazool-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoaat
Chemische formule: C₉H₁₅N₃O₂S
Moleculaire massa: 229,3 Da
CAS-nr.: 497-30-3

Kenmerk	Specificatie	Methode
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] ¹ H-NMR
	Identificatie	In overeenstemming met de structuur C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	¹ H-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 ¹ H-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

▼ **M49**

Extract van de wortels van drie kruiden (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. en *Angelica gigas* Nakai)

Omschrijving/definitie

Het mengsel van de wortels van drie kruiden is een geelbruin fijn poeder geproduceerd door heetwaterextractie, concentratie door verdamping, en sproeidrogen

Samenstelling van het extract van een mengsel van de wortels van drie kruiden

De wortel van *Cynanchum wilfordii*: 32,5 % (m/m)

De wortel van *Phlomis umbrosa*: 32,5 % (m/m)

De wortel van *Angelica gigas*: 35,0 % (m/m)

Specificaties

Gewichtsverlies bij drogen: niet meer dan 100 mg/g

Gehalte

Kaneelzuur: 0,012-0,039 mg/g

Shanzhiside-methylester: 0,20-1,55 mg/g

Nodakenin: 3,35-10,61 mg/g

Methoxsalen: < 3 mg/g

Fenolen: 13,0-40,0 mg/g

Cumarinen: 13,0-40,0 mg/g

Iridoïden: 13,0-39,0 mg/g

Saponinen: 5,0-15,5 mg/g

Voedingscomponenten

Koolhydraten: 600-880 mg/g

Eiwitten: 70-170 mg/g

Vetten: < 4 mg/g

Microbiologische parameters

Totaal kiemgetal: < 5 000 kve/g

Totaal schimmels en gist: < 100 kve/g

Colibacteriën: < 10 kve/g

Salmonella: negatief/25 g

▼ **M49**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	<i>Escherichia coli</i>: negatief/25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: negatief/25 g Zware metalen Lood: < 0,65 mg/kg Arseen: < 3,0 mg/kg Kwik: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 1,0 mg/kg kve: kolonievormende eenheden

▼ **M9****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: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$

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: $\leq 0,1$ %

Nitilotriazijnzuur: $\leq 0,1$ %

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: $FeNH_4PO_4$

Chemische kenmerken:

pH van 5 %-suspensie in water: 6,8-7,8

IJzer (totaal): ≥ 28 %

IJzer (II): 22-30 % (m/m)

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

Ammoniak: 5-9 % (m/m)

Water: $\leq 3,0$ %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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: Flavanoïden 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

▼ **M40**

Vruchtenpulp, pulpsap en geconcentreerd pulpsap van <i>Theobroma cacao</i> L. (traditioneel levensmiddel uit een derde land)	Omschrijving/definitie Het traditionele levensmiddel is de vruchtenpulp van de cacaoplant (<i>Theobroma cacao</i> L.), d.w.z. de „waterige, slijmerige, zure substantie waarin de zaden zijn ingebed”. De pulp van de cacaovrucht wordt verkregen door de cacaopeul open te breken en vervolgens het vruchtvlees van de dop en de bonen te scheiden. Daarna wordt de pulp gepasteuriseerd en bevroren. Cacaopulpsap en geconcentreerd cacaopulpsap worden verkregen via een verwerkingsproces (enzymatische behandeling, pasteurisatie, filtratie en concentratie). Typische samenstelling van pulp van de cacaovrucht, pulpsap, geconcentreerd pulpsap Eiwitten (g/100 g): 0,0 tot 2,0 Totaal vetgehalte (g/100 g): 0,0 tot 0,2 Totaal suikers (g/100 g): $> 11,0$ Brix-waarde (° Brix): ≥ 14 pH: 3,3 tot 4,0 Microbiologische criteria Totaal kiemgetal (aeroob): $< 10\,000$ kve⁽⁹⁾/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 kve/g Salmonella: afwezig in 25 g
---	---

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Fucoïdanextract uit het zeewier <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: 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 zeewier <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	
	Aziijnzuur: ≤ 0,3 % Oplosmiddelresten (methanol, 2-propanol, methylacetaat, aceton): afzonderlijk ≤ 50,0 mg/kg, in combinatie ≤ 200,0 mg/kg Resterende eiwitten: ≤ 0,01 % Zware metalen: Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 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)	► M27 Definitie: Chemische naam: α-L-fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Chemische formule: C₁₈H₃₂O₁₅ 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: ≥ 83 % D-Lactose: ≤ 10,0 % L-Fucose: ≤ 2,0 % Difucosyl-D-lactose: ≤ 5,0 % 2'-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,5 % Som van de sachariden (2'-fucosyllactose, D-lactose, L-fucose, difucosyl-D-lactose, 2'-fucosyl-D-lactulose): ≥ 90 % pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 3,0-7,5 Water: ≤ 9,0 %	Omschrijving: 2'-Fucosyllactose is een wit tot gebroken wit poeder en het vloeibaar concentraat (45 % ± 5 % m/V) is een kleurloze tot lichtgele, heldere waterige oplossing. 2'-Fucosyllactose wordt door een microbiologisch proces geproduceerd. Zuiverheid: 2'-Fucosyllactose: ≥ 90 % Lactose: ≤ 5,0 % Fucose: ≤ 3,0 % 3-Fucosyllactose: ≤ 5,0 % Fucosylgalactose: ≤ 3,0 % Difucosyllactose: ≤ 5,0 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Sulfaatas: ≤ 2,0 % Azijazuur: ≤ 1,0 % Resterende eiwitten: ≤ 0,01 % Microbiologische criteria: Totaal aantal 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) ◀

▼ **M55**

Mengsel van 2'-fucosyllactose en difucosyllactose („2'-FL/DFL")
(microbiële bron)

Omschrijving/definitie:

Mengsel van 2'-fucosyllactose en difucosyllactose is een gezuiverd, wit tot gebroken wit poeder of agglomeraat daarvan dat door een microbiële proces wordt geproduceerd.

Bron: Een genetisch gemodificeerde stam van *Escherichia coli* K-12 DH1

Kenmerken/samenstelling:

Uiterlijk: wit tot gebroken wit poeder of agglomeraat

Som van 2'-fucosyllactose, difucosyllactose, D-lactose, L-fucose en 3-fucosyllactose (% in droge stof): ≥ 92,0 gewichtspersent

Som van 2'-fucosyllactose en difucosyllactose (% in droge stof): ≥ 85,0 gewichtspersent

▼ **M55**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	2'-fucosyllactose (% in droge stof): $\geq 75,0$ gewichtspersent Difucosyllactose (% in droge stof): $\geq 5,0$ gewichtspersent D-lactose: $\leq 10,0$ gewichtspersent L-fucose: $\leq 1,0$ gewichtspersent 2'-fucosyl-D-lactulose: $\leq 2,0$ gewichtspersent Som van andere koolhydraten ⁽¹⁾: $\leq 6,0$ % gewichtspersent Vochtgehalte: $\leq 6,0$ % gewichtspersent Sulfaatas: $\leq 0,8$ % gewichtspersent pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 4,0-6,0 Resterende eiwitten: $\leq 0,01$ % gewichtspersent Microbiologische criteria: Kiemgetal aerobe mesofiele bacteriën: ≤ 1000 kve/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 kve/g <i>Salmonella</i> sp.: negatief/25 g Gist: ≤ 100 kve/g Schimmels: ≤ 100 kve/g Resterende endotoxinen: ≤ 10 EU/mg Kve: kolonievormende eenheden; EU: endotoxine-eenheden
▼ M9 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 % Aziijnzuur: ≤ 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 (ijsstructurerend 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
▼ M46	
Infusie van de koffiebladeren van <i>Coffea arabica</i> L. en/of <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (traditioneel levensmiddel uit een derde land)	Omschrijving/definitie: Het traditionele levensmiddel bestaat uit een infusie van de bladeren van <i>Coffea arabica</i> L. en/of <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (familie: Rubiaceae). Het traditionele levensmiddel wordt bereid door het mengen van maximaal 20 g gedroogde bladeren van <i>Coffea arabica</i> L. en/of <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner met één liter heet water. De bladeren worden verwijderd en de infusie wordt vervolgens gepasteuriseerd (ten minste bij 71 °C gedurende 15 seconden).

▼ **M46**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Samenstelling: Visueel: bruin-groene vloeistof Aroma en smaak: kenmerkend Chlorogeenzuur (5-CQA): < 100 mg/l Cafeïne: < 80 mg/l Epigallocatechinegallaat (EGCG): < 700 mg/l Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal: < 500 kve/g Totaal kiemgetal gisten en schimmels: < 100 kve/g Totaal coliforme bacteriën: < 100 kve/g <i>Escherichia coli</i>: afwezig in 1 g Salmonella: afwezig in 25 g Zware metalen: Lood (Pb): < 3,0 mg/l Arseen (As): < 2,0 mg/l Cadmium (Cd): < 1,0 mg/l Kve: kolonievormende eenheden

▼ **M9****Isomalto-oligosacharide**

Poeder:

Oplosbaarheid (water) (%): > 99

Glucose (% droge stof): ≤ 5,0

Isomaltose + DP3 tot DP9 (% droge stof): ≥ 90

Vocht (%): ≤ 4,0

Sulfaatas (g/100 g): ≤ 0,3

Zware metalen:

Lood (mg/kg): ≤ 0,5

Arseen (mg/kg): ≤ 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)

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-<i>O</i>-β-D-galactopyranosyl-D-glucitol Chemische formule: $C_{12}H_{24}O_{11}$ 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→4)-2-aceetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Chemische formule: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ 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
▼ M33 Lacto- <i>N</i> -neotetraose (microbiële bron)	Definitie: Chemische naam: β-D-galactopyranosyl-(1→4)-2-aceetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Chemische formule: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-nr.: 13007-32-4 Relatieve molecuulmassa: 707,63 g/mol

▼ **M33**

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. Zuiverheid: Gehalte (vrij van water): ≥ 80 % D-lactose: $\leq 10,0$ % Lacto-<i>N</i>-triose II: $\leq 3,0$ % <i>Para</i>-lacto-<i>N</i>-neohexaose: $\leq 5,0$ % Fructose-isomeer van lacto-<i>N</i>-neotetraose: $\leq 1,0$ % Som van de sachariden (lacto-<i>N</i>-neotetraose, D-lactose, lacto-<i>N</i>-triose II, <i>para</i>-lacto <i>N</i>-neohexaose, fructose-isomeer van lacto-<i>N</i>-neotetraose): ≥ 92 % 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 Kve: kolonievormende eenheden.

▼ **M43**

**Lacto-*N*-tetraose (LNT)
(microbiële bron)**

Definitie:
Chemische formule: $C_{26}H_{45}O_{21}$
Chemische naam: β -D-galactopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 3)-2-acetamido-2-deoxy- β -D-glucopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 3)- β -D-galactopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 4)-D-glucopyranose
Moleculaire massa: 707,63 Da
CAS-nr. 14116-68-8

▼ **M43**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Omschrijving: Lacto-<i>N</i>-tetraose is een gezuiverd, wit tot gebroken wit amorf poeder dat door een microbiel proces wordt geproduceerd. Bron: een genetisch gemodificeerde stam van <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1 Kenmerken/samenstelling: Uiterlijk: wit tot gebroken wit poeder Som van lacto-<i>N</i>-tetraose, D-lactose en lacto-<i>N</i>-tetraose II (% in de droge stof): $\geq 90,0$ % (m/m) Lacto-<i>N</i>-tetraose (% in de droge stof): $\geq 70,0$ % (m/m) D-lactose: $\leq 12,0$ % (m/m) Lacto-<i>N</i>-tetraose II: $\leq 10,0$ % (m/m) <i>Para</i>-lacto-<i>N</i>-hexaose-2: $\leq 3,5$ % (m/m) Fructose-isomeer van lacto-<i>N</i>-tetraose: $\leq 1,0$ % (m/m) Som van andere koolhydraten: $\leq 5,0$ % (m/m) Vochtgehalte: $\leq 6,0$ % (m/m) Sulfaatas: $\leq 0,5$ % (m/m) pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 4,0-6,0 Resterende eiwitten: $\leq 0,01$ % (m/m) Microbiologische criteria: Kiemgetal aerobe mesofiele bacteriën: $< 1\,000$ kve/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 kve/g <i>Salmonella</i> sp.: negatief/25 g Gisten: ≤ 100 kve/g Schimmels: ≤ 100 kve/g Resterende endotoxinen: ≤ 10 endotoxine-eenheden/mg Kve: kolonievormende eenheden; EU: endotoxine-eenheden.

▼ **M20**

Bessen van *Lonicera caerulea* L.
(„haskapbessen”)
(traditioneel levensmiddel uit een derde land)

Omschrijving/definitie:
Het traditionele levensmiddel zijn verse en bevroren bessen van *Lonicera caerulea* var. *edulis*.
Lonicera caerulea L. is een loofverliezende heester die behoort tot de familie van *Caprifoliaceae*.

Typische voedingsbestanddelen van haskapbessen (in verse bessen):
Koolhydraten: 12,8 %
Vezels: 2,1 %
Lipiden: 0,6 %
Eiwitten: 0,7 %

▼ **M20**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	As: 0,4 % Water: 85,5 %

▼ **M9**

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 % 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

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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. Chemische naam: lycopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lycopen) Chemische formule: C₄₀H₅₆ Molecuulgewicht: 536,85 Da
Lycopenoleohars uit tomaten	Omschrijving/definitie: Lycopenoleohars 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 lycopen: 5-15 % Waarvan all-<i>trans</i>-lycopen: 90-95 % Totaal carotenoïden (berekend als lycopen): 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): $\leq 0,5$ %

▼ M9▼ M49

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Kippeneiwit lysozymhydrolysaat	Omschrijving/definitie Het kippeneiwit lysozymhydrolysaat wordt uit het kippeneiwit lysozym verkregen door middel van een enzymatisch proces waarbij subtilisine uit <i>Bacillus licheniformis</i> wordt gebruikt. Het product is een wit tot lichtgeel poeder. Specificatie Eiwit (TN(*) x 5,30): 80-90 % Tryptofaan: 5-7 % Verhouding tryptofaan/LNAA's(**): 0,18-0,25 Hydrolysegraad: 19-25 % Vochtgehalte: < 5 % Asgehalte: < 10 % Natriumgehalte: < 6 % Zware metalen Arseen: < 1 ppm Lood: < 1 ppm Cadmium: < 0,5 ppm Kwik: < 0,1 ppm Microbiologische criteria Aeroob kiemgetal: < 10³ kve/g Totaal gecombineerd kiemgetal gisten en schimmels: < 10² kve/g Enterobacteriën: < 10 kve/g <i>Salmonella</i> spp.: afwezig in 25 g <i>Escherichia coli</i>: afwezig in 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: afwezig in 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: afwezig in 10 g (*) TN: totaal stikstof (**) LNAA's: grote neutrale aminozuren

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Magnesiumcitraatmalaat	Omschrijving/definitie: Magnesiumcitraatmalaat is een wit tot geelwit amorf poeder. Chemische formule: $\text{Mg}_5 (\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2 (\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_5)_2$ 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 Uiterlijk (20 %-oplossing in water): heldere oplossing pH (20 %-oplossing in water): ongeveer 6,0 Onzuiverheden: Chloride: ≤ 0,05 % Sulfaat: ≤ 0,05 % Arseen: ≤ 3,0 ppm Lood: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1 ppm Kwik: ≤ 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: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 alkaloiden (ppm): ≤ 100
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: $\geq 1,3$ 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: $\leq 6,0$ mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 10 mEq O₂/kg

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 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 — CH₃ of — CH₂CH₃ 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 (-OCH₃) en maximaal 5 % hydroxyethoxygroepen (-OCH₂CH₂OH) 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: ≤ 10 % (3 uur bij 105 °C) Sulfaatas: ≤ 1,5 % bepaald bij 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 en ≤ 8,0 (colloïdale 1 %-oplossing) Zware metalen: Arseen: ≤ 3,0 mg/kg Lood: ≤ 2,0 mg/kg Kwik: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
▼ <u>M11</u> 1-Methylnicotinamidechloride	Definitie: Chemische naam: 3-carbamoyl-1-methyl-pyridiniumchloride Chemische formule: C₇H₉N₂OCl 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: ≥ 98,5 % Trigonelline: ≤ 0,05 % Nicotinezuur: ≤ 0,10 % Nicotinamide: ≤ 0,10 % Grootste onbekende onzuiverheid: ≤ 0,05 % Som van de onbekende onzuiverheden: ≤ 0,20 % Som van alle onzuiverheden: ≤ 0,50 % Oplosbaarheid: oplosbaar in water en methanol. Vrijwel onoplosbaar in 2-propanol en dichloormethaan. Vochtgehalte: ≤ 0,3 % Gewichtsverlies bij drogen: ≤ 1,0 % Gloeirest: ≤ 0,1 % Oplosmiddelresten en zware metalen: Methanol: ≤ 0,3 % Zware metalen: ≤ 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**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
(6<i>S</i>)-5-methyltetrahydrofolium-zuur, glucosaminezout	Omschrijving/definitie: Chemische naam: <i>N</i>-[4-[[[(6<i>S</i>)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridiny]methyl]amino]benzoyl]-L-glutaminezuur, glucosaminezout Chemische formule: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Molecuulgewicht: 817,80 g/mol (watervrij) CAS-nr.: 1181972-37-1 Uiterlijk: romig tot lichtbruin poeder Zuiverheid: Diastereoisomerische zuiverheid: ten minste 99 % van (6<i>S</i>)-5-methyltetrahydrofoliumzuur 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

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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)
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 vertakingsgraad 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.
Nicotinamideribosidechloride	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedingsmiddel is een synthetische vorm van nicotinamideriboside. Het nieuwe voedingsmiddel bevat ≥ 90 % nicotinamideribosidechloride, voornamelijk in de β-vorm ervan, waarbij de resterende bestanddelen oplosmiddel-resten, bijproducten van de reactie en afbraakproducten zijn.

▼ **M38**

▼ **M38**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Nicotinamideribosidechloride: CAS-nummer: 23111-00-4 EG-nummer: 807-820-5 IUPAC-benaming: 1-[(2<i>R</i>,3<i>R</i>,4<i>S</i>,5<i>R</i>)-3,4-dihydroxy-5-(hydroxymethyl)oxolaan-2-yl]pyridine-1-ium-3-carboxamide;chloride Chemische formule: C₁₁H₁₅N₂O₅Cl Molecuulmassa: 290,7 g/mol Kenmerken/samenstelling: Kleur: wit tot lichtbruin Vorm: poeder Identificatie: bevestigd door NMR (kernmagnetische resonantie) Nicotinamideribosidechloride: ≥ 90 % Watergehalte: ≤ 2 % Oplosmiddelresten: Aceton: ≤ 5 000 mg/kg Methanol: ≤ 1 000 mg/kg Acetonitril: ≤ 50 mg/kg Methyl-<i>tert</i>-butylether: ≤ 500 mg/kg Bijproducten van de reactie: Methylacetaat: ≤ 1 000 mg/kg Aceetamide ≤ 27 mg/kg Azijnzuur: ≤ 5 000 mg/kg Zware metalen: Arseen: ≤ 1 mg/kg Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal: ≤ 1000 kve/g Gisten en schimmels: ≤ 100 kve/g <i>Escherichia coli</i>: Afwezig in 10 g
▼ M9 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: ≤ 10 µg/kg Lucidine: ≤ 10 µg/kg

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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 verstuiving 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 verstuiving).
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. 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 vacuümverdampner 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 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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).
Nonibladere (Morinda citrifolia)	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 (Morinda citrifolia)	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.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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)
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 fytosterolfractie. Acylglycerolverdeling: Vrije vetzuren (uitgedrukt als oliezuur): ≤ 2,0 % Monoacylglycerolen (MAG): ≤ 10 % Diacylglycerolen (DAG): ≤ 25 % Triacylglycerolen (TAG): resterend gedeelte Fytosterolfractie: β-Sitosterol: ≤ 80 % β-Sitostanol: ≤ 15 % Campesterol: ≤ 40 % Campestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassicasterol: ≤ 3,0 % Andere sterolen/stanolen: ≤ 3,0 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 Onverzeepbare bestanddelen: $\leq 5,0$ % Transvetzuren: $\leq 1,0$ % Docosahexaeenzuur: ≥ 20 % Eicosapentaeenzuur: ≥ 10 %

▼ **M44**

Poeders van gedeeltelijk ontvet chiazaad (*Salvia hispanica*)

Omschrijving/definitie: De nieuwe voedingsmiddelen zijn poeders van gedeeltelijk ontvet chiazaad (<i>Salvia hispanica</i>), verkregen door het persen en het malen van de volledige zaden van <i>Salvia hispanica</i> L. Fysiek-sensorische eigenschappen: Vreemde stoffen: 0,1 %		
	Poeder met een hoog eiwitgehalte	Poeder met een hoog vezelgehalte
Deeltjesgrootte	≤ 130 µm	≤ 400 µm
Chemische samenstelling:		
	Poeder van <i>Salvia hispanica</i> met een hoog eiwitgehalte	Poeder van <i>Salvia hispanica</i> met een hoog vezelgehalte
Vochtgehalte	$\leq 9,0$ %	$\leq 9,0$ %
Eiwitgehalte	$\geq 40,0$ %	$\geq 24,0$ %
Vetgehalte	≤ 17 %	≤ 12 %
Vezelgehalte	≤ 30 %	≥ 50 %

▼ M44

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal: $\leq 10\,000$ kve/g Gisten: ≤ 500 kve/g Schimmels: ≤ 500 kve/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 kve/g Coliformen: < 100 MWA/g Enterobacteriaceae: ≤ 100 kve/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 kve/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 MWA/g <i>Listeria monocytogenes</i>: afwezig/g <i>Salmonella</i> spp.: afwezig in 25 g Verontreinigingen: Arseen: $\leq 0,1$ ppm Cadmium: $\leq 0,1$ ppm Lood: $\leq 0,1$ ppm Kwik: $\leq 0,1$ ppm Totaal aflatoxinen: ≤ 4 ppb Ochratoxine A: ≤ 1 ppb

▼ M59

**Poeder van gedeeltelijk ontvet
raapzaad en koolzaad van respec-
tievelijk *Brassica rapa* L. en
Brassica napus L.**

Definitie: Het poeder wordt verkregen uit de gedeeltelijk ontvette zaden van niet-genetisch gemodificeerde dubbelnucultivars van de *Brassica rapa* L. en *Brassica napus* L. door middel van een meerfasig verwerkingsproces waarbij glucosinolaten en fytaten worden verwijderd.

Bron: Zaden van *Brassica rapa* L. en *Brassica napus* L.

Kenmerken/samenstelling:

Eiwitten (N $\times$ 6,25): 33,0-43,0 %

Vetten: 14,0-22,0 %

Totaal koolhydraten (*): 33,0-40,0 %

Totaal vezels (**): 33,0-43,0 %

▼ **M59**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Vochtgehalte: < 7,0 % Asgehalte: 2,0-5,0 % Totaal gehalte glucosinolaten: < 0,3 mmol/kg ($\leq$ 120 mg/kg) Fytaten: < 1,5 % Peroxidegetal (in het gewicht van het nieuwe voedingsmiddel): $\leq$ 3,0 mEq O₂/kg Zware metalen: Lood: < 0,2 mg/kg Arseen (anorganisch): < 0,2 mg/kg Cadmium: < 0,2 mg/kg Kwik: < 0,1 mg/kg Aluminium: < 35,0 mg/kg Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal (30 °C): < 5 000 kve/g Enterobacteriaceae: < 10 kve/g <i>Salmonella</i> spp.: negatief/25 g Gisten en schimmels: < 100 kve/g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 kve/g (*) Als verschil: 100 % – [eiwitgehalte % + vochtgehalte % + vetgehalte % + asgehalte %] (**) AOAC 2011.25 (Enzymatische gravimetrie) Kve: kolonievormende eenheden, AOAC: Vereniging van officiële analytisch-chemici

▼ **M52**

Extract van *Panax notoginseng* en
Astragalus membranaceus

Omschrijving/definitie:

Het nieuwe voedingsmiddel bevat twee extracten. Eén is een ethanolextract van de wortels van *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge. Het andere is een door middel van warm water verkregen extract van de wortels van *Panax notoginseng* (Burkill) F.H. Chen dat verder is geconcentreerd door absorptie op een hars en achtereenvolgende elutie met 60 % ethanol. Aan het einde van het productieproces worden beide extracten (45 tot 47,5 % van elk extract) met maltodextrine (5 tot 10 %) vermengd.

Kenmerken/Samenstelling:

Totaal saponinen: 1,5-5 %

Ginsenoside Rb1: 0,1-0,5 %

Astragaloside I: 0,01-0,1 %

▼ **M52**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Koolhydraten: ≥ 90 % Eiwitten: $\leq 4,5$ % As: ≤ 1 % Vocht: ≤ 5 % Vetten: $\leq 1,5$ % Zware metalen: Arseen: $\leq 0,3$ mg/kg Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal: $\leq 5\,000$ kve/g Totaal kiemgetal gisten en schimmels: ≤ 500 kve/g Enterobacteriaceae: < 10 kve/g <i>Escherichia coli</i> : afwezig in 25 g <i>Salmonella</i> : afwezig in 375 g <i>Stafylococcus aureus</i> : afwezig in 25 g Kve: kolonievormende eenheden

▼ **M9**

Onder hoge druk gepasteuriseerde vruchtenbereidingen	Parameter	Streefwaarde	Toelichting
	Fruitopslag vóór de hogedrukbehandeling	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 % ontdooide 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

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
▼ <u>M35</u> Fenylcapsaïne	Omschrijving/definitie: Fenylcapsaïne (<i>N</i>-[(4-hydroxy-3-methoxyfenyl)methyl]-7-fenylhept-6-ynamide, C₂₁H₂₃NO₃, CAS-nummer: 848127-67-3), wordt chemisch gesynthetiseerd in een tweestapssyntheseprocess, waarbij in een eerste stap, door een reactie van fenylacetyleen met een carbonzuurderivaat, het acetyleenzuur-intermediair wordt gevormd en in een tweede stap, door een reeks reacties van het acetyleenzuur-intermediair met het vanillylaminoderivaat, fenylcapsaïne wordt gevormd. Kenmerken/Samenstelling: Zuiverheid (% in de droge stof): ≥ 98 % Vochtgehalte: ≤ 0,5 % Totaal van de bijproducten: ≤ 1,0 % <i>N,N</i>-dimethylformamide: ≤ 880 mg/kg Dichloormethaan: ≤ 600 mg/kg Dimethoxyethaan: ≤ 100 mg/kg Ethylacetaat: ≤ 0,5 % Overige oplosmiddelen: ≤ 0,5 % Zware metalen: Lood: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Kwik: ≤ 0,1 mg/kg Arseen: ≤ 1,0 mg/kg Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal: ≤ 10 kve/g Coliformen: ≤ 10 kve/g <i>Escherichia coli</i>: negatief/10 g <i>Salmonella</i> spp.: negatief/10 g Gisten en schimmels: ≤ 10 kve/g Kve: kolonievormende eenheden.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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 % 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: $< 1,0$ % Tocoferolen: $< 0,5$ % ⁽¹⁾ Peroxidegetal: $< 5,0$ meq O₂/kg ⁽¹⁾ Tocoferolen mogen in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1129/2011 van de Commissie als antioxidanten worden toegevoegd.

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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 % Tocoferolen: < 0,3 % 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 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Totaal fosfolipiden: ≥ 70 % Fosfatidylserine: ≥ 20 % Fosfatidinezuur: ≥ 20 % Glyceriden: $\leq 1,0$ % Vrije L-serine: $\leq 1,0$ % Tocoferolen: $\leq 0,3$ % Fytosterolen: $\leq 2,0$ % 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 ($C_6H_{12}O_6$)_n met lineaire verbindingen van $\alpha(1 - 4)$-glycosidebindingen die elke 8 tot 12 glucose-eenheden met $\alpha(1 - 6)$-glycosidebindingen zijn vertakt. 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 %

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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
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) Glycoalkaloïden (totaal): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanine (totaal): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanine (vrij): ≤ 10 mg/kg
Prolyl-oligopeptidase (enzympreparaat)	Specificaties van het enzym: Systematische naam: prolyl-oligopeptidase Synoniemen: prolyl-endoropeptidase, proline-specifieke endopeptidase, endoprolylpeptidase Molecuulgewicht: 66 kDa Nummer Enzymcommissie: EC 3.4.21.26 CAS-nummer: 72162-84-6

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	<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: ≤ 1,0 mg/kg Arseen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kwik: ≤ 0,1 mg/kg Microbiologische criteria: Totaal aeroob kiemgetal: ≤ 10³ kve/g Totaal gisten en schimmels: ≤ 10² kve/g Sulfietreducerende anaerobe organismen: ≤ 30 kve/g <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”

▼ M9▼ M47

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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 (enzymennomenclatuur EC 1.4.3.22) en wordt weer in suspensie gebracht in een fysiologisch buffersysteem. Het verkregen varkensnierextract wordt geformuleerd als ommantelde pellets of ommantelde tabletten, 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 Totaal aeroob kiemgetal: < 10⁵ kve/g Totaal gehalte gisten/schimmels: < 10⁵ kve/g Salmonella: afwezig/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 of tabletten Enzymactiviteit: 110-220 kHDU DAO/g pellet of g tablet (DAO REA (DAO Radio Extraction Assay))

▼ **M47**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Stabiliteit in zuur 15 min 0,1 M HCl gevolgd door 60 min boraat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pellet of g tablet (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: afwezig/10 g Tegen galzouten resistente <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10² kve/g

▼ **M10****Pyrrolochinolinechinondinatrium-zout****Definitie:**

Chemische naam: dinatrium 9-carboxy-4,5-dioxo-1*H*-pyrrolo[5,4-*f*]chinoline-2,7-dicarboxylaat

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 *Hyphomicrobium denitrificans* stam CK-275.

Kenmerken/Samenstelling:

Uiterlijk: roodbruin poeder

Zuiverheid: ≥ 99,0 % (droog gewicht)

Uv-extinctie (A322/A259): 0,56 ± 0,03

Uv-extinctie (A233/A259): 0,90 ± 0,09

Vochtgehalte: ≤ 12,0 %

Oplosmiddelresten:

Ethanol: ≤ 0,05 %

Zware metalen:

Lood: < 3 mg/kg

Arseen: < 2 mg/kg

▼ **M10**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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

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

α -Tocoferol (%): 30-50 %

γ -Tocoferol (%): 50-70 %

δ -Tocoferol (%): $< 6,0$ %

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

Vetzuren in triglyceriden:

Palmitinezuur: 3-8 %

Stearinezuur: 0,8-2,5 %

Oliezuur: 50-70 %

Linolzuur: 15-28 %

Linoleenzuur: 6-14 %

Erucazuur: $< 2,0$ %

Zuurgetal: $\leq 6,0$ mg KOH/g

Peroxidegetal: ≤ 10 mEq O₂/kg

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 Zuiverheid: Totaal gehalte fytaten: ≤ 1,5 % Lood: ≤ 0,5 mg/kg Microbiologische criteria: Totaal gehalte gist en schimmel: ≤ 100 kve/g Aeroob kiemgetal: ≤ 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

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
▼ <u>M17</u> Geraffineerd garnaalpeptideconcentraat	Omschrijving Geraffineerd garnaalpeptideconcentraat is een peptidemengsel dat is verkregen uit schalen en koppen van de Noordse garnaal (<i>Pandalus borealis</i>) via een reeks zuiveringsstappen na enzymatische proteolyse met een protease van <i>Bacillus licheniformis</i> en/of <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>. Kenmerken/Samenstelling Totale droge stof: $\geq 95,0$ % Peptiden (gewicht/drooggewicht): $\geq 87,0$ % waarvan peptiden met een moleculair gewicht < 2 kDa: $\geq 99,9$ % Vet (m/m): $\leq 1,0$ % Koolhydraten (m/m): $\leq 1,0$ % As (m/m) $\leq 15,0$ % Calcium: $\leq 2,0$ % Kalium: $\leq 0,15$ % Natrium: $\leq 3,5$ % Zware metalen Arseen (anorganisch): $\leq 0,22$ mg/kg Arseen (organisch): $\leq 51,0$ mg/kg Cadmium: $\leq 0,09$ mg/kg Lood: $\leq 0,18$ mg/kg Totaal kwik: $\leq 0,03$ mg/kg Microbiologische criteria: Totaal aantal levensvatbare cellen: $\leq 20\,000$ kve/g <i>Salmonella</i>: NA/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: NA/25 g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 20 kve/g Coagulasepositieve <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 200 kve/g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: NA/25 g Schimmels/gisten: ≤ 20 kve/g kve: kolonievormende eenheden NA: niet aantoonbaar

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
Trans-resveratrol	Omschrijving/definitie: <i>Synthetisch trans-resveratrol is gebroken witte tot beige kristallen.</i> Chemische naam: 5-[(E)-2-(4-hydroxyfenyl)ethenyl]benzeen-1,3-diol Chemische formule: C₁₄H₁₂O₃ Molecuulgewicht: 228,25 Da CAS-nr.: 501-36-0 Zuiverheid: <i>Trans-resveratrol:</i> ≥ 98 %-99 % Bijproducten (aanverwante stoffen), totaal: ≤ 0,5 % Elke aanverwante stof afzonderlijk: ≤ 0,1 % Sulfaatas: ≤ 0,1 % Gewichtsverlies bij drogen: ≤ 0,5 % Zware metalen: Lood: ≤ 1,0 ppm Kwik: ≤ 0,1 ppm Arseen: ≤ 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 Deeltjesgrootte: 100 % minder dan 62,23 µm Gehalte <i>trans-resveratrol</i>: 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.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Hyaluronzuur: 60-80 % Chondroïtinesulfaat A: $\leq 5,0$ % Dermatansulfaat (chondroïtinesulfaat B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 Zuiverheid: Chloriden: $\leq 1,0$ % Stikstof: $\leq 8,0$ % Gewichtsverlies bij drogen (105 °C gedurende 6 uur) ≤ 10 % Zware metalen: Kwik: $\leq 0,1$ mg/kg Arseen: $\leq 1,0$ mg/kg Cadmium: $\leq 1,0$ mg/kg Chroom: ≤ 10 mg/kg Lood: $\leq 0,5$ mg/kg Microbiologische criteria: Totaal aantal levensvatbare aerobe kiemen: $\leq 10^2$ 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
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, groentachtig zonder onaangename smaak of geur

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 dilinoleninetriglyceriden Samenstelling en gehalte fytoosterolen 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 %
▼ M26	
Olie van <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Het nieuwe voedingsmiddel is verkregen uit de stam ATCC PTA-9695 van de microalg <i>Schizochytrium</i> sp. 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: ≤ 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: ≥ 32,0 %

▼ M42

Olie van <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Zuurgetal: ≤ 0,8 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 5,0 meq/kg olie Vocht en vluchtige bestanddelen: ≤ 0,05 % Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 3,5 % Transvetzuren: ≤ 2,0 % Vrije vetzuren: ≤ 0,4 % DHA-gehalte: ≥ 35 %
---	---

▼ M22

Siroop van <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (traditioneel levensmiddel uit een derde land)	Omschrijving/definitie: Het traditionele levensmiddel is siroop van <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (geslacht, <i>Sorghum</i> ; familie, <i>Poaceae</i> (alt. <i>Gramineae</i>)). De siroop wordt verkregen van stelen van <i>S. bicolor</i> na de toepassing van productieprocessen zoals pletten, extractie, en verdamping, met inbegrip van een warmtebehandeling om een siroop te bereiken met een Brix-waarde van ten minste 74. Gegevens over de samenstelling van siroop van <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench Water: 22,7 g/100 g As: 2,4 Suikers, totaal: > 74,0 g/100 g
---	--

▼ M9

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 K ₂ 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 K ₂ : ≤ 0,1 mg/kg
---	--

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 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).

▼ **M54**

Biomassa van seleenhoudende gist
(Yarrowia lipolytica)

Omschrijving/definitie:

Het nieuwe voedingsmiddel is de gedroogde en door verhitting gedode seleenhoudende biomassa van de gist *Yarrowia lipolytica*.

Het nieuwe voedingsmiddel wordt geproduceerd door fermentatie in de aanwezigheid van natriumseleniet, gevolgd door een aantal zuiveringsstappen waaronder doding door verhitting van de gist om ervoor te zorgen dat zich in het nieuwe voedingsmiddel geen levensvatbare cellen van *Yarrowia lipolytica* bevinden.

Kenmerken/Samenstelling:

Totaal seleen: 165-200 µg/g

Se-methionine (¹³): 100-140 µg/g

Eiwitten: 40-50 g/100 g

Voedingsvezels: 24-32 g/100 g

Suikers: < 1 g/100 g

Vetten: 6-12 g/100 g

Totaal as: ≤ 15 %

Water: ≤ 5 %

Droge stof: ≥ 95 %

Zware metalen:

Lood: $\leq 3,0$ mg/kg

Cadmium: $\leq 1,0$ mg/kg

▼ **M54**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Kwik: $\leq 0,1$ mg/kg Microbiologische criteria: Totaal aeroob kiemgetal: $\leq 5 \times 10^3$ kve/g Totaal kiemgetal gisten en schimmels: $\leq 10^2$ kve/g Levensvatbare cellen van <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁴): < 10 kve/g (d.w.z. detectiegrens) Coliformen: ≤ 10 kve/g <i>Salmonella</i> spp.: afwezig in 25 g Kve: kolonievormende eenheden

▼ **M58**

3'-sialyllactosenatriumzout (3'-SL-natriumzout)
(microbiële bron)

Omschrijving:

3'-sialyllactosenatriumzout (3'-SL-natriumzout) is een gezuiverd, wit tot gebroken wit poeder of agglomeraat dat door een microbieel proces wordt geproduceerd en beperkte gehalten lactose, 3'-sialyllactose en siaalzuur bevat.

Bron: een genetisch gemodificeerde stam van *Escherichia coli* K-12 DH1

Definitie:

Chemische formule: $C_{23}H_{38}NO_{19}Na$

Chemische naam: *N*-acetyl- α -D-neuraminyl-(2→3)- β -D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucose, natriumzout

Moleculaire massa: 655.53 Da

CAS-nr.: 128596-80-5

Kenmerken/samenstelling:

Uiterlijk: wit tot gebroken wit poeder of agglomeraat

Som van 3'-sialyllactosenatriumzout, D-lactose en siaalzuur (% in de droge stof): $\geq 90,0$ gewichtspercent

3'-sialyllactosenatriumzout (% in de droge stof): $\geq 88,0$ gewichtspercent

D-lactose: $\leq 5,0$ gewichtspercent

Siaalzuur: $\leq 1,5$ gewichtspercent

3'-sialyllactulose: $\leq 5,0$ gewichtspercent

Som van andere koolhydraten: $\leq 3,0$ gewichtspercent

Vochtgehalte: $\leq 8,0$ gewichtspercent

Natriumgehalte: 2,5-4,5 gewichtspercent

Chloride: $\leq 1,0$ gewichtspercent

pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 4,5-6,0

Resterende eiwitten: $\leq 0,01$ gewichtspercent

▼ **M58**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Microbiologische criteria: Kiemgetal aerobe mesofiele bacteriën: ≤ 1000 kve/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 kve/g <i>Salmonella</i> sp.: afwezig in 25 g Gist: ≤ 100 kve/g Schimmels: ≤ 100 kve/g Resterende endotoxinen: ≤ 10 EU/mg Kve: kolonievormende eenheden; EU: endotoxine-eenheden

▼ **M57**

6'-sialyllactosenatriumzout (6'-SL-natriumzout)
(microbiële bron)

Omschrijving:

6'-sialyllactosenatriumzout (6'-SL-natriumzout) is een gezuiverd, wit tot gebroken wit poeder of agglomeraat dat door een microbieel proces wordt geproduceerd en beperkte gehalten lactose, 6'-sialyllactose en siaalzuur bevat.

Bron: een genetisch gemodificeerde stam van *Escherichia coli* K-12 DH1

Definitie:

Chemische formule: C₂₃H₃₈NO₁₉Na

Chemische naam: N-acetyl-α-D-neuraminyl-(2→6)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucose, natriumzout

Moleculaire massa: 655.53 Da

CAS-nr.: 157574-76-0

Kenmerken/samenstelling:

Uiterlijk: wit tot gebroken wit poeder of agglomeraat

Som van 6'-sialyllactosenatriumzout, D-lactose en siaalzuur (% in de droge stof): ≥ 94,0 gewichtspersent

6'-sialyllactosenatriumzout (% in de droge stof): ≥ 90,0 gewichtspersent

D-lactose: ≤ 5,0 gewichtspersent

Siaalzuur: ≤ 2,0 gewichtspersent

6'-sialyllactulose: ≤ 3,0 gewichtspersent

Som van andere koolhydraten: ≤ 3,0 gewichtspersent

Vochtgehalte: ≤ 6,0 gewichtspersent

Natriumgehalte: 2,5-4,5 gewichtspersent

Chloride: ≤ 1,0 gewichtspersent

pH (20 °C bij een 5 %-oplossing): 4,5-6,0

Resterende eiwitten: ≤ 0,01 gewichtspersent

▼ **M57**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Microbiologische criteria: Kiemgetal aerobe mesofiele bacteriën: ≤ 1 000 kve/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 kve/g <i>Salmonella</i> sp.: afwezig in 25 g Gist: ≤ 100 kve/g Schimmels: ≤ 100 kve/g Resterende endotoxinen: ≤ 10 EU/mg Kve: kolonievormende eenheden; EU: endotoxine-eenheden

▼ **M41**

Spermidinerijk tarwekiemextract (<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: (N-(3-aminopropyl)butaan-1,4-diamine): 0,8-2,4 mg/g Spermine: 0,4-1,2 mg/g Spermidinetrichloride: < 0,1 µg/g Putrescine: < 0,3 mg/g Cadaverine: ≤ 16,0 µg/kg 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
--	--

▼ **M9**

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
▼ <u>M50</u> Suikers verkregen uit cacaopulp <i>(Theobroma cacao L.)</i>	Omschrijving/definitie: De suikers worden verkregen uit het geconcentreerd cacaopulpsap (<i>Theobroma cacao</i> L.), hetzij via een droogprocedé, hetzij via een zuiveringsprocedé, om een hoge zuiverheidsgraad van glucose of fructose te verkrijgen. Via een droogprocedé verkregen suikers Nutritionele samenstelling: Totaal suikers (g/100 g): > 80 Vocht (%): < 5 Microbiologische criteria: Totaal kiemgetal (aeroob) (kve/g): < 10⁴ Schimmels en gisten (kve/g): < 50 Enterobacteriaceae (kve/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: afwezig in 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: afwezig in 50 g Thermoacidofiele bacteriën: afwezig in 50 g Via een zuiveringsprocedé verkregen suikers Nutritionele samenstelling van glucose verkregen uit cacaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.): Glucosegehalte (%): > 93 As (%): < 0,2 Vocht (%): < 1,0 Nutritionele samenstelling van fructose verkregen uit cacaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.): Fructosegehalte (%): > 98 Glucosegehalte (%): < 0,5 % As (%): < 0,2 Vocht (%): < 0,5 Microbiologische criteria voor glucose en fructose verkregen uit cacaopulp (<i>Theobroma cacao</i> L.): Totaal kiemgetal (aeroob) (kve/g): < 10⁴ <i>Salmonella</i> spp.: afwezig in 25 g

▼ **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

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Synoniem: D-<i>xyo</i>-hexulose CAS-nummer: 87-81-0 Chemische formule: C₆H₁₂O₆ Molecuulgewicht: 180,16 (g/mol) Zuiverheid: Gehalte: ≥ 98 % van de droge stof Gewichtsverlies bij drogen: ≤ 0,5 % (2 uur bij 102 °C) Specifieke draaiing: [α]_D²⁰: tussen – 4 en – 5,6 ° (1 % waterige oplossing)⁽¹⁾ Smelttraject: 133-137 °C Zware metalen: Lood: ≤ 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.
► M49 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. ► M49 Definitie: Chemische naam: [(2<i>R</i>,3<i>R</i>)-2-(3,4 dihydroxyfenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochroomeen-4-on, ook (+)-trans-(2<i>R</i>,3<i>R</i>)- dihydroquercetine genoemd] en met maximaal 2 % van de cis-vorm ◀ Specificaties: <i>Fysische parameter</i> Vochtgehalte: ≤ 10 % <i>Analyse van de verbinding</i> Taxifoline (m/m): ≥ 90,0 % van het droge gewicht

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties																				
	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 Dichloordifenyiltrichloorethaan (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>Component van het extract</th><th>Gehalte, gewoonlijk waargenomen bereik (%)</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 %.	Component van het extract	Gehalte, gewoonlijk waargenomen bereik (%)	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
Component van het extract	Gehalte, gewoonlijk waargenomen bereik (%)																				
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 disaccharide, 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: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$
▼ M49 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 Moleculaire massa: 396,65 g/mol Gehalte Vitamine D₂ in het eindproduct: 5-20 µg/100 g versgewicht bij het verstrijken van de houdbaarheidsperiode.

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
▼ M49 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 800 000 en 3 500 000 IE vitamine D/100 g (200-875 µg/g). De gist kan worden geïnactiveerd. Het gistconcentraat wordt gemengd met gewone bakkersgist om het maximumgehalte in de voorverpakte verse en gedroogde gist voor bakdoeleinden niet te overschrijden. 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 Moleculaire massa: 396,65 g/mol Microbiologische criteria van het gistconcentraat Coliformen: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g Salmonella: afwezig in 25 g
▼ M9 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-tetraeen-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.

▼ **M9**

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.

▼ **M48****Vitamine D₂ bevattend champignonpoeder****Omschrijving/definitie**

Vitamine D₂ bevattend champignonpoeder is een korrelig poeder dat wordt bereid uit gehomogeniseerde champignons (*Agaricus bisporus*) die zijn blootgesteld aan uv-licht.

De champignons worden gewassen, gehomogeniseerd en in water gesuspenseerd om een slurry van champignons te verkrijgen. De champignonslurry wordt onder een uv-lamp geplaatst. De slurry wordt vervolgens gefiltreerd, gedroogd en gemalen, waardoor vitamine D₂ bevattend champignonpoeder ontstaat.

Uv-bestraling: een procedé van bestraling met ultraviolet licht binnen een golflengtegebied dat vergelijkbaar is met dat voor uv-behandelde nieuwe voedingsmiddelen die zijn toegelaten krachtens de verordening betreffende nieuwe voedingsmiddelen.

Kenmerken/samenstelling

Vitamine D₂-gehalte: 1 000-1 300 µg/gram champignonpoeder ⁽¹²⁾

Vochtgehalte: ≤ 10,0 %

Asgehalte: ≤ 13,5 %

▼ M48

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Zware metalen Lood (Pb): ≤ 0,5 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kwik: ≤ 0,1 mg/kg Arseen: ≤ 0,3 mg/kg Mycotoxinen Aflatoxinen (som van B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg Microbiologische criteria Totaal kiemgetal: ≤ 5 000 kve (7)/g Gisten en schimmels: ≤ 100 kve/g <i>Salmonella</i> sp.: afwezig in 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 kve/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 kve/g Coliformen: ≤ 10 kve/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 kve/g <i>Listeria monocytogenes</i>: afwezig in 25 g

▼ M9**Vitamine K₂ (menachinon)**

Dit nieuwe voedingsmiddel wordt geproduceerd door middel van een synthetisch of microbiologisch procedé.

Vitamine K₂ (2-methyl-3-all-*trans*-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 menachinon-homologen die hoofdzakelijk MK-7 en in mindere mate MK-6 bevatten.

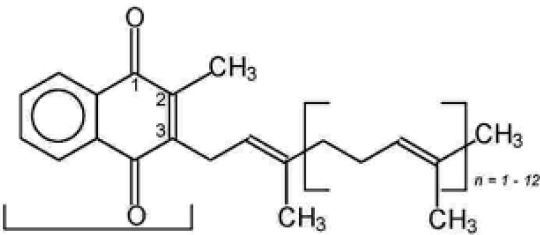
Vitamine K₂ (menachinon)-reeks met menachinon-7 (MK-7)(n = 6) — C₄₆H₆₄O₂, menachinon-6 (MK-6)(n = 5) — C₄₁H₅₆O₂ en menachinon-4 (MK-4)(n = 3) — C₃₁H₄₀O₂.

Chemische benaming: (all-*E*)-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 % <i>all-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

▼ M19

Xylo-oligosachariden

Omschrijving: Het nieuwe voedingsmiddel is een mengsel van xylo-oligosachariden (XOS), die — nadat ze zijn verkregen uit maïskolven (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>) via hydrolyse door een xylanase van <i>Trichoderma reesei</i> — worden gezuiverd. Kenmerken/Samenstelling			
Parameter	Poedervorm 1	Poedervorm 2	Siroop
Vocht (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70-75
Eiwit (g/100 g)	< 0,2		
As (%)	≤ 0,3		
pH	3,5-5,0		
Totaal koolhydraten (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
XOS-gehalte (droge stof) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Andere koolhydraten (g/100 g) ^(a)	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
Totaal monosachariden (g/100 g):	0-4,5	0-13	0-29
Glucose (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
Arabinose (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
Xylose (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Totaal disachariden (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5

▼ M19

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties				
	Xylobiose (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40	
	Cellobiose (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5	
	Totaal oligosachariden (g/100 g)	41-77	36-72	32-71	
	Xylotriose (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30	
	Xylotetraose (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20	
	Xylopentaose (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10	
	Xylohexaose (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5	
	Xyloheptaose (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6	
	Maltodextrine (g/100 g) ^(b)	0	20-25	0	
	Koper (mg/kg)	< 5,0			
	Lood (mg/kg)	< 0,5			
	Arseen (mg/kg)	< 0,3			
	<i>Salmonella</i> (kve (°)/25 g)	Negatief			
	<i>E. coli</i> (MWA ^(d) /100 g)	Negatief			
	Gist (kve/g)	< 10			
	Schimmel (kve/g)	< 10			
	DP: polymerisatiegraad				
	^(a) De andere koolhydraten omvatten onder meer monosachariden (glucose, xylose en arabinose) en cellobiose.				
^(b) Het maltodextrinegehalte wordt berekend op basis van de tijdens het proces toegevoegde hoeveelheid.					
^(c) Kve: kolonievormende eenheden.					
^(d) MWA: meest waarschijnlijk aantal.					

▼ M9

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
▼ <u>M30</u> Biomassa van de gist <i>Yarrowia lipolytica</i>	Omschrijving/definitie: Het nieuwe voedingsmiddel is de gedroogde en door verhitting gedode biomassa van de gist <i>Yarrowia lipolytica</i>. Kenmerken/samenstelling: Eiwitten: 45-55 g/100 g Voedingsvezels: 24-30 g/100 g Suikers: < 1,0 g/100 g Vetten: 7-10 g/100 g Asgehalte: ≤ 12 % Watergehalte: ≤ 5 % Drogestofgehalte: ≥ 95 % Microbiologische criteria: Totaal aeroob kiemgetal: ≤ 5 × 10³ kve/g Totaal kiemgetal gisten en schimmels: ≤ 10² kve/g Levensvatbare cellen van <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁰): < 10 kve/g (d.w.z. detectiegrens) Coliformen: ≤ 10 kve/g <i>Salmonella</i> spp.: afwezig in 25 g
▼ <u>M9</u> 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.

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 % 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

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	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 Zware metalen voor bèta-glucanen uit gist die niet oplosbaar in water maar dispergeerbaar in vele vloeibare matrices zijn: ► M31 Lood: < 0,2 mg/kg Arseen: < 0,2 mg/kg Kwik: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 0,1 mg/kg ◀
Zeaxanthine	Omschrijving/definitie: Zeaxanthine is een natuurlijk voorkomend xanthofyl pigment, en een zuurstofhoudende carotenoïde. Synthetisch zeaxanthine wordt aangeboden als gespreidroogd poeder op basis van gelatine of zetmeel („korrels”) met toegevoegde α-tocoferol en ascorbyl-palmitaat, 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 % Trifenylfosfineoxide (CAS-nummer 791-28-6): < 50 mg/kg

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
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, zinkpyrrolidoncarboxylaat, zink-PCA, L-zink-pidolaat CAS-nr.: 15454-75-8 Molecuulformule: (C₅ H₆ NO₃)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 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

▼ **M9**

Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificaties
	Microbiologische criteria: Totaal aantal levensvatbare mesofiele kiemen: $\leq 1\,000$ 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). ► M15 (³) OSC-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyde)-methode (Ocean Spray Cranberries, Inc). Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPJ, Bravo-Clemente L, Khoo C en Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68-82. Aangepast van Cunningham DG, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) in Ho C-T, Zheng QY (eds) Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803, Washington DC. <i>Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction</i>, blz. 151-166. (⁴) BL-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyde)-methode (Brunswick Lab). Validering in verschillende laboratoria van een standaardmethode voor de kwantificering van proanthocyanidines in cranberrypoeders. Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. <i>J Sci Food Agric</i>. 2010 Jul;90(9):1473-8. (⁵) De verschillende waarden voor deze drie parameters zijn het gevolg van de verschillende methoden die zijn gebruikt. (⁶) GAE: galluszuurequivalenten (Gallic Acid Equivalents). (⁷) Kve: kolonievormende eenheden. ◀ ► M29 (⁸) HPLC/RI: Hogedrukvlloeistofchromatografie in combinatie met brekingsindexdetectie. (⁹) kve: kolonievormende eenheid. ◀ (¹⁰) Moet onmiddellijk na de warmtebehandeling worden getest. Er moeten maatregelen worden genomen om kruisbesmetting met levensvatbare cellen van <i>Yarrowia lipolytica</i> tijdens de verpakking en/of de opslag van het nieuwe voedingsmiddel te voorkomen. (¹¹) 2'-fucosyl-galactose, glucose, galactose, mannitol, sorbitol, galactitol, trihexose, allo-lactose en andere structureel verwante koolhydraten. ► M48 (¹²) Geconverteerd op basis van internationale eenheden (IE) met gebruikmaking van de conversiefactor $0,025\ \mu\text{g} = 1\ \text{IE}$. ◀ (¹³) Uitgedrukt als seleen. (¹⁴) Van toepassing op alle stadia na de warmtebehandeling om de afwezigheid van levensvatbare cellen <i>Yarrowia lipolytica</i> te waarborgen en onmiddellijk na de warmtebehandeling voor het eerst te testen. Er moeten maatregelen worden genomen om tijdens de verpakking en/of de opslag van het nieuwe voedingsmiddel kruisbesmetting met levensvatbare cellen van <i>Yarrowia lipolytica</i> te voorkomen.	