

# Uradni list

## Evropske unije

# L 187



Slovenska izdaja

## Zakonodaja

Letnik 61

24. julij 2018

Vsebina

II *Nezakonodajni akti*

UREDBE

★ **Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1023 z dne 23. julija 2018 o popravku Izvedbene uredbe (EU) 2017/2470 o oblikovanju seznama Unije novih živil** <sup>(1)</sup> ..... 1

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP.

**SL**

Akti z rahlo natisnjenimi naslovi so tisti, ki se nanašajo na dnevno upravljanje kmetijskih zadev in so splošno veljavni za omejeno obdobje.

Naslovi vseh drugih aktov so v mastnem tisku in pred njimi stoji zvezdica.



## II

(Nezakonodajni akti)

## UREDBE

## IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/1023

z dne 23. julija 2018

o popravku Izvedbene uredbe (EU) 2017/2470 o oblikovanju seznama Unije novih živil

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) 2015/2283 Evropskega parlamenta in Sveta o novih živilih, spremembi Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta in razveljavitvi Uredbe (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta ter Uredbe Komisije (ES) št. 1852/2001 <sup>(1)</sup> in zlasti člena 8 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 8 Uredbe (EU) 2015/2283 mora Komisija do 1. januarja 2018 oblikovati seznam Unije novih živil, odobrenih ali priglašanih na podlagi Uredbe (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(2)</sup>.
- (2) Seznam Unije novih živil, odobrenih ali priglašanih na podlagi Uredbe (ES) št. 258/97, je bil oblikovan z Izvedbeno uredbo Komisije (EU) 2017/2470 <sup>(3)</sup>.
- (3) V skladu s členom 36 Uredbe (EU) 2015/2283 se nova uredba o novih živilih uporablja od 1. januarja 2018. V obdobju od glasovanja Stalnega odbora o seznamu Unije 6. decembra 2017 do datuma začetka uporabe Uredbe (EU) 2015/2283, tj. 1. januarja 2018, so bili na podlagi Uredbe (ES) št. 258/97 odobreni ali priglašeni številni proizvodi. Te proizvode bi bilo zato treba vključiti na seznam Unije, oblikovan z Izvedbeno uredbo (EU) 2017/2470.
- (4) Družba Demethra Biotech S.r.l. je 19. decembra 2017 v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 uradno obvestila Komisijo, da je na trg Unije dala novo živilo „izvleček *Echinacea purpurea* iz celičnih kultur“. To novo živilo ni bilo vključeno na seznam Unije. Zato bi bilo treba v tabeli 1 in 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 dodati nov vnos.
- (5) Družbi DuPont Nutrition & Biosciences ApS in FrieslandCampina Nederland BV sta 21. in 22. decembra 2017 v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 uradno obvestili Komisijo, da sta na trg Unije dali novo živilo „2'-fukozillaktoza (mikrobni vir)“. „2'-fukozillaktoza (mikrobni vir)“ je že bila vključena v Prilogo k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470. Navedeni novi obvestili se nanašata na spremembo številčnih vrednosti več parametrov, navedenih v specifikacijah tega novega živila, zato bi bilo treba vnos „2'-fukozillaktoza (mikrobni vir)“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 ustrezno popraviti.

<sup>(1)</sup> UL L 327, 11.12.2015, str. 1.

<sup>(2)</sup> Uredba (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. januarja 1997 v zvezi z novimi živilimi in novimi živilskimi sestavinami (UL L 43, 14.2.1997, str. 1).

<sup>(3)</sup> Izvedbena uredba Komisije (EU) 2017/2470 z dne 20. decembra 2017 o oblikovanju seznama Unije novih živil v skladu z Uredbo (EU) 2015/2283 Evropskega parlamenta in Sveta o novih živilih (UL L 351, 30.12.2017, str. 72).

- (6) Družba c-LEcta GmbH je 20. decembra 2017 v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 uradno obvestila Komisijo, da je na trg Unije dala novo živilo „trehaloza“. „Trehaloza“ je bila vključena v Prilogo k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470. Navedena nova prijava se nanaša na nov vir trehaloze, in sicer saharozo. Zato bi bilo treba specifikacije v vnosu za „trehalozo“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 ustrezno popraviti.
- (7) Po objavi Izvedbene uredbe (EU) 2017/2470 so bile ugotovljene številne napake ali izpustitve v zvezi s specifikacijami ali pogoji za uporabo več odobrenih novih živil. Zato bi bilo treba seznam Unije iz Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 popraviti.
- (8) Novo živilo „L-alanil-L-glutamin“ je bilo v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. Kategorija „pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom“ je bila napačno izpuščena. Zato je potreben popravek, s katerim bo v vnos za „L-alanil-L-glutamin“ v tabeli 1 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 dodana kategorija „pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom“ kot dovoljena kategorija živil.
- (9) Novo živilo „glukozamin HCl“ je bilo v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. Kategorija živil „pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom“ je bila napačno dodana in bi jo bilo treba iz tega vnosa črtati. Zato je potreben popravek vnosa za „glukozamin HCl“ v tabeli 1 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (10) Novo živilo „lakto-N-neotetraoza“ je bilo z Izvedbenim sklepom Komisije (EU) 2016/375<sup>(1)</sup> odobreno pod določenimi pogoji za uporabo in ob upoštevanju največjih dovoljenih vrednosti. Besedilo „v koncentraciji do 1,2 g/l“ je bilo napačno dodano in bi ga bilo treba črtati iz kategorije živil „pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom“ za to novo živilo. Zato je potreben popravek vnosa za „lakto-N-neotetraoza“ v tabeli 1 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (11) Novo živilo „izvleček iz pšeničnih kalčkov (*Triticum aestivum*), bogat s spermidinom“ je bilo v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 odobreno pod določenimi pogoji za uporabo za „odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater“. Vendar izključitev nosečnic in doječih mater napačno ni bila vključena na seznam Unije. Zato je potreben popravek vnosa za „izvleček iz pšeničnih kalčkov (*Triticum aestivum*), bogat s spermidinom“ v tabeli 1 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (12) V vnosu za novo živilo „olje iz krila vrste *Euphasia superba*“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 je bila napačno izpuščena naslednja zahteva, ki bi jo bilo treba dodati: „oksidativna stabilnost: Za vsa živila, ki vsebujejo olje iz krila vrste *Euphasia superba*, bi bilo treba z ustrezno in priznано nacionalno/mednarodno preskusno metodologijo (npr. z metodo AOAC) dokazati oksidativno stabilnost.“ Zato je potreben popravek tega vnosa v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (13) Novo živilo „olje iz krila vrste *Euphasia superba*, bogato s fosfolipidi“ so pod določenimi pogoji za uporabo odobrili finski pristojni organi<sup>(2)</sup>. V njegovih specifikacijah je bila napačno dodana naslednja zahteva: „oksidativna stabilnost: Za vsa živila, ki vsebujejo olje iz krila (*Euphasia superba*), bogato s fosfolipidi, bi bilo treba z ustrezno in priznано nacionalno/mednarodno preskusno metodologijo (npr. z metodo AOAC) dokazati oksidativno stabilnost.“ To zahtevo bi bilo treba črtati. Zato je potreben popravek vnosa za „olje iz krila vrste *Euphasia superba*, bogato s fosfolipidi“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (14) Novo živilo „seme oljne kadulje (*Salvia hispanica*)“ je bilo z Odločbo Komisije 2009/827/ES<sup>(3)</sup> prvotno odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. V njegovih specifikacijah je bila napačno dodana naslednja zahteva: „(EU: ogljikovi hidrati so razpoložljivi = sladkor + škrob)“. To zahtevo bi bilo treba črtati. Zato je potreben popravek vnosa za „seme oljne kadulje (*Salvia hispanica*)“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.

<sup>(1)</sup> Izvedbeni sklep Komisije (EU) 2016/375 z dne 11. marca 2016 o odobritvi dajanja na trg lakto-N-neotetraoze kot nove živilske sestavine v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 70, 16.3.2016, str. 22).

<sup>(2)</sup> Dopis z dne 8. maja 2015 ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food\\_authorisation\\_2015\\_auth-letter\\_krill-oil\\_sl.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_krill-oil_sl.pdf)).

<sup>(3)</sup> Odločba Komisije 2009/827/ES z dne 13. oktobra 2009 o odobritvi dajanja na trg semena oljne kadulje (*Salvia hispanica*) kot nove živilske sestavine v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 294, 11.11.2009, str. 14).

- (15) Novo živilo „izvleček hitosana iz gliv (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)“ je bilo v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 prvotno odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. V njegovih specifikacijah je bila napačno dodana naslednja zahteva: „sposobnost vezave maščob  $800 \times 9$  w/mokro maso): pozitivna“. To zahtevo bi bilo treba nadomestiti z zahtevo „sposobnost vezave maščob  $800 \times$  (m/m mokre mase): pozitivna“. Zato je potreben popravek vnosa za „izvleček hitosana iz gliv (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (16) Novo živilo „citikolin“ je bilo z Izvedbenim sklepom Komisije 2014/423/EU <sup>(1)</sup> odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. V tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 se specifikacije novega živila „citikolin“ nanašajo na citikolin, proizveden bodisi s sintetičnim ali mikrobiološkim procesom. Po objavi navedene uredbe je postalo jasno, da mikrobiološki proces za proizvodnjo citikolina vključuje tudi sintetični postopek. Zato bi bilo treba specifikacije v zvezi s „citikolinom“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 popraviti, da bodo vključevale le mikrobiološki proces proizvodnje.
- (17) Novo živilo „izvleček iz celičnih kultur *Echinacea angustifolia*“ je bilo v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 prvotno odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. V specifikacijah je bilo napačno izpuščeno besedilo „Opis/opredelitev“. Zato je potreben popravek vnosa za „izvleček iz celičnih kultur *Echinacea angustifolia*“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (18) Novo živilo „galakto-oligosaharid“ je vključeno na seznam Unije iz Izvedbene uredbe (EU) 2017/2470. V specifikacijah so bili napačno izpuščeni naslednji mikrobnii viri encima „ $\beta$ -galaktozidaza“: *Pichia pastoris*, *Kluyveromyces lactis*, *Sporobolomyces singularis* in *Papiliotrema terrestris*. Zato bi bilo treba te vire  $\beta$ -galaktozidaze dodati v vnos za „galakto-oligosaharid“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (19) Novo živilo „vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)“ je bilo z Odločbo Komisije 2009/345/ES <sup>(2)</sup> prvotno odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. Kemijska definicija vitamina K<sub>2</sub> je bila dodana v razdelek „Specifikacije mikrobiološko pridobljenega vitamina K<sub>2</sub> (menakinona-7)“, vendar napačno ni bila dodana tudi v razdelek „Specifikacija sintetičnega vitamina K<sub>2</sub> (menakinona-7)“. Zato je potreben popravek vnosa za „vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (20) Novo živilo „beta-glukani iz kvasovk“ je bilo z Izvedbenim sklepom Komisije 2011/762/EU <sup>(3)</sup> odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. V specifikacijah se razdelka „Mikrobiološki podatki“ in „Težke kovine“ napačno nanašata na vse tri oblike beta-glukanov iz kvasovk namesto samo na obliko „Netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah“. Zato je potreben popravek vnosa za „beta-glukane iz kvasovk“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (21) Novo živilo „fitosteroli/fitostanoli“ je bilo z Odločbo Komisije 2004/333/ES <sup>(4)</sup> odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. Družba BASF SE Human Nutrition, ENS/HR je 14. aprila 2016 v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 uradno obvestila Komisijo, da je na trg Unije dala novo živilo „fitosteroli/fitostanoli“, ki spada v kategorijo „prehranska dopolnila“. Kategorija „prehranska dopolnila“ je bila napačno izpuščena. Zato je potreben popravek, s katerim bo v vnos za „fitosterole/fitostanole“ v tabeli 1 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 dodana kategorija „prehranska dopolnila“ kot dovoljena kategorija živil.
- (22) Novo živilo „olje iz glive *Mortierella alpina*, bogato z arahidonsko kislino“ je bilo z Odločbo Komisije 2008/968/ES <sup>(5)</sup> odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. Gensko nespremenjeni sev „CBS 210.32“ glive *Mortierella alpina* napačno ni bil vključen v specifikacije. Zato bi bilo treba ta sev dodati v vnos za „olje iz glive *Mortierella alpina*, bogato z arahidonsko kislino“ v tabeli 2 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.

<sup>(1)</sup> Izvedbeni sklep Komisije 2014/423/EU z dne 1. julija 2014 o odobritvi dajanja na trg citikolina kot nove živilske sestavine v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 196, 3.7.2014, str. 24).

<sup>(2)</sup> Odločba Komisije 2009/345/ES z dne 22. aprila 2009 o odobritvi dajanja na trg vitamina K<sub>2</sub> (menakinon) iz *Bacillus subtilis natto* kot nove živilske sestavine v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 105, 25.4.2009, str. 16).

<sup>(3)</sup> Izvedbeni sklep Komisije 2011/762/EU z dne 24. novembra 2011 o odobritvi dajanja na trg beta-glukanov iz kvasovk kot nove živilske sestavine v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 313, 26.11.2011, str. 41).

<sup>(4)</sup> Odločba Komisije 2004/333/ES z dne 31. marca 2004 o odobritvi dajanja na trg rumenih maščobnih namazov, solatnih prelivov, mleku podobnih izdelkov, fermentiranemu mleku podobnih proizvodov, pijač iz soje in siru podobnih izdelkov z dodanimi fitosteroli/fitostanoli kot novimi živilii ali novimi živilskimi sestavinami v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 105, 14.4.2004, str. 40).

<sup>(5)</sup> Odločba Komisije 2008/968/ES z dne 12. decembra 2008 o odobritvi dajanja na trg olja iz glive *Mortierella alpina*, bogatega z arahidonsko kislino, kot nove živilske sestavine v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 344, 20.12.2008, str. 123).

- (23) Novo živilo „epigalokatehin galat kot prečiščen izvleček iz listov zelenega čaja (*Camellia sinensis*)“ je bilo v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 prvotno odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. Kategorija živil „obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006“ je bila napačno dodana in bi jo bilo treba iz tega vnosa črtati. Poleg tega je potreben popravek, s katerim bo v vnosu za „epigalokatehin galat kot prečiščen izvleček iz listov zelenega čaja (*Camellia sinensis*)“ v tabeli 1 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 kategoriji „prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES“ dodana kategorija „živila“ kot dovoljena kategorija živil.
- (24) Novo živilo „likopen iz paradižnikov“ je bilo v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 258/97 odobreno pod določenimi pogoji za uporabo. Kategorija živil „prehranska dopolnila“ je bila napačno izpuščena in bi jo bilo treba dodati v ta vnos. Zato je potreben popravek, s katerim bo v vnos za „likopen iz paradižnikov“ v tabeli 1 Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 dodana kategorija „prehranska dopolnila“ kot dovoljena kategorija živil.
- (25) Poleg tega je bilo po objavi Izvedbene uredbe (EU) 2017/2470 v Prilogi odkritih več tipografskih napak. Čeprav se take tipografske napake običajno popravijo v popravku, bi bilo treba zaradi jasnosti za gospodarske subjekte in izvršilne organe popravke navedenih tipografskih napak vključiti v ta akt o popravku.
- (26) Glede na število popravkov je primerno v celoti nadomestiti Prilogo k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470.
- (27) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

#### Člen 1

Priloga k Izvedbeni uredbi (EU) 2017/2470 se nadomesti s Prilogo k tej uredbi.

#### Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 23. julija 2018

Za Komisijo  
Predsednik  
Jean-Claude JUNCKER

## PRILOGA

## SEZNAM UNIJE NOVIH ŽIVIL

**Vsebina seznama**

1. Seznam Unije je sestavljen iz tabel 1 in 2.
2. Tabela 1 vključuje odobrena nova živila in zajema naslednje informacije:
  - stolpec 1: odobreno novo živilo;
  - stolpec 2: pogoji za uporabo novih živil. Ta stolpec je nadalje razdeljen na dva stolpca: določena kategorija živil in najvišje dovoljene ravni;
  - stolpec 3: dodatne posebne zahteve za označevanje;
  - stolpec 4: druge zahteve.
3. Tabela 2 vključuje specifikacije za nova živila in zajema naslednje informacije:
  - stolpec 1: odobreno novo živilo;
  - stolpec 2: specifikacije.

Tabela 1: Odobrena nova živila

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>N-acetil-D-nevraminska kislina</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013 <sup>(1)</sup>	0,05 g/L rekonstituirane formule	<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „N-acetil-D-nevraminska kislina“.</p> <p>Označevanje prehranskih dopolnilnih, ki vsebujejo N-acetil-D-nevraminsko kislino, vključuje izjavo, da se prehransko dopolnilo ne sme dajati dojenčkom, majhnim otrokom in otrokom, mlajšim od 10 let, kadar uživajo materino mleko ali druga živila z dodano N-acetil-D-nevraminsko kislino v istem 24-urnem obdobju.</p>		
živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,05 g/kg za trdna živila			
živila za posebne zdravstvene namene za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	V skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami dojenčkov in majhnih otrok, ki so jim ti proizvodi namenjeni, vendar v nobenem primeru ne višje od najvišjih dovoljenih ravni, določenih za kategorijo iz tabele, ki ustreza proizvodnom.			
popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,2 g/L (pijače) 1,7 g/kg (ploščice)			
živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014 <sup>(2)</sup>	1,25 g/kg			
nearomatizirani pasterezirani in sterilizirani (vključno z UHT) izdelki na osnovi mleka	0,05 g/L			



Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, toplotno obdelani po fermentaciji, aromatzirani fermentirani mlečni izdelki, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,05 g/L (pijače) 0,4 g/kg (trdne snovi)		
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki	0,05 g/L (pijače) 0,25 g/kg (trdne snovi)		
	žitne ploščice	0,5 g/kg		
	namizna sladila	8,3 g/kg		
	sadni in zelenjavni napitki	0,05 g/L		
	aromatizirane pijače	0,05 g/L		
	posebna kava, čaj, zeliščni in sadni poparki, cikorija; pravi čaj, zeliščni in sadni poparki ter izvlečki cikorije; pravi čaj, rastlinski, sadni in žitni pripravki za poparke	0,2 g/kg		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES (2)	300 mg/dan za splošno populacijo, starejšo od 10 let 55 mg/dan za dojenčke 130 mg/dan za majhne otroke 250 mg/dan za otroke od 3 do 10 let		
<b>Posušena sadna pulpa</b> <b><i>Adansonia digitata</i> (baobaba)</b>	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sadna pulpa baobaba“.	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
<b>Izvleček <i>Ajuga reptans</i> iz celičnih kultur</b>	Določena kategorija živil prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka cvetočih nadzemnih delov <i>Ajuga reptans</i> v prehranskih dopolnilih		
<b>L-alanil-L-glutamin</b>	Določena kategorija živil prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni		
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom			
<b>Olje iz mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.</b>	Določena kategorija živil pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	Najvišje dovoljene ravni DHA 200 mg/100 g	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.“.	
	žitne ploščice	500 mg/100 g		
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami na osnovi mleka)	60 mg/100 ml		
<b>Olje iz semen <i>Allanblackia</i></b>	Določena kategorija živil rumeni maščobni namazi in kremni namazi	Najvišje dovoljene ravni 20 g/100 g	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz semen <i>Allanblackia</i> “.	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
<b>Izvlček iz listov <i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega gela, pridobljenega iz <i>Aloe vera</i> (L.) Burm., v prehranskih dopolnilih		
<b>Olje iz krila vrste <i>Euphausia superba</i></b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lipidni izvleček iz krila vrste <i>Euphausia superba</i> “.	
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj		
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g		
	brezalkoholne pijače	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g		
	pijače na osnovi mleka	80 mg/100 ml		
	pijače iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov	600 mg/100 g		
	mazave maščobe in preliv	360 mg/100 ml		
	maščobe za kuhanje	500 mg/100 g		
	žitni kosmiči za zajtrk	200 mg/100 g		
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	500 mg/100 g		
	hranilne ploščice/žitne ploščice	3 000 mg/dan za splošno populacijo 450 mg/dan za nosečnice in doječe matere		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni		
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok		
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so zajeti v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 ml		
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom			
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014			
<b>Olje iz krila vrste <i>Euphausia superba</i>, bogato s fosfolipidi</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lipidni izvleček iz krila vrste <i>Euphausia superba</i> “.	
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g		
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g		
	brezalkoholne pijače pijače na osnovi mleka pijače iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov	80 mg/100 ml		
	mazave maščobe in prelivni	600 mg/100 g		
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 ml		
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
hranilne ploščice/žitne ploščice	500 mg/100 g			
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 000 mg/dan za splošno populacijo 450 mg/dan za nosečnice in doječe matere			
živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so zajeti v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 ml			
živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
<b>Olje iz glive <i>Mortierella alpina</i>, bogato z arahidonsko kislino</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz <i>Mortierella alpina</i> “.	
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	živila za posebne zdravstvene namene, namenjena nedonošenčkom, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013		
<b>Arganovo olje iz <i>Argania spinosa</i></b>	Določena kategorija živil kot začimbe	Najvišje dovoljene ravni ni opredeljeno	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „arganovo olje“, če pa se uporablja kot začimba, se na oznaki navede „rastlinsko olje samo kot začimba“.	
<b>Terpentín iz alg <i>Haematococcus pluvialis</i>, bogat z astaksantinom</b>	Določena kategorija živil prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni v skladu z običajno uporabo rastlinskih olj v živilih	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „astaksantin“.	
<b>Seme bazilike (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	Določena kategorija živil sadni sok in pijače iz mešanice sadja/zelenjave	Najvišje dovoljene ravni 40–80 mg terpentina/dan, kar znaša ≤ 8 mg astaksantina na dan		
<b>Izvleček iz fermentiranih črnih zrn soje</b>	Določena kategorija živil prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni 3 g/200 ml, če se dodajo cela semena bazilike ( <i>Ocimum basilicum</i> )	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz fermentiranih črnih zrn (soje)“ ali „izvleček iz fermentirane soje“.	
<b>Goveji laktoferin</b>	Določena kategorija živil začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013 (pripravljene za uživanje) živila na osnovi mleka, namenjena malim otrokom (pripravljena za uživanje) predelana živila iz žit (v trdni obliki) živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	Najvišje dovoljene ravni 100 mg/100 ml 200 mg/100 g 670 mg/100 g glede na potrebe posameznika do 3 g/dan	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „laktoferin iz kravjega mleka“.	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	pijače na osnovi mleka	200 mg/100 g		
	pripravki v prahu za pripravo pijač na osnovi mleka (pripravljene za uživanje)	330 mg/100 g		
	pijače na osnovi fermentiranega mleka (vključno s pijačami na osnovi jogurta)	50 mg/100 g		
	brezalkoholne pijače	120 mg/100 g		
	izdelki na osnovi jogurta	80 mg/100 g		
	izdelki na osnovi sira	2 000 mg/100 g		
	sladoleđ	130 mg/100 g		
	torte in pecivo	1 000 mg/100 g		
	bonboni	750 mg/100 g		
	žvečilni gumi	3 000 mg/100 g		
	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni stearinske kisline (STA)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „rafinirano olje <i>Buglossoides</i> “.	
	mlečni izdelki in podobni izdelki	250 mg/100 g 75 mg/100 g za pijače		
	sir in sirni izdelki	750 mg/100 g		
	maslo ter druge emulzije masti in olj, vključno z namazi (ne za kuhanje ali cvrtje)	750 mg/100 g		
	žitni kosmiči za zajtrk	625 mg/100 g		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	500 mg/dan		

**Olje iz semena *Buglossoides arvensis***

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za posebne zdravstvene namene, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni		
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok		
<b>Olje, pridobljeno iz <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz <i>Calanus finmarchicus</i> (rak)“.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2,3 g/dan		
<b>Baza za žvečilni gumi (monometokspolietilenglikol)</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „gumijeva baza (z 1,3-butadien, 2-metilhomopolimer, maletran, estri s polietilenglikolom mono-Me etrom)“ ali „gumijeva baza (vključuje št. CAS: 1246080-53-4)“.	
	žvečilni gumi	8 %		
<b>Baza za žvečilni gumi (kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline)</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „gumijeva baza (s kopolimerom metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline)“ ali „gumijeva baza (vključuje št. CAS: 90111-16-9)“.	
	žvečilni gumi	2 %		
<b>Olje iz oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje oljne kadulje ( <i>Salvia hispanica</i> )“.	
	maščobe in olja	10 %		
	čisto olje oljne kadulje	2 g/dan		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2 g/dan		



Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	
	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni			
<b>Seme oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	kruh	5 % (cela ali mleta semena oljne kadulje)	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „seme oljne kadulje ( <i>Salvia hispanica</i> )“.		
	pekovski izdelki	10 % celih semen oljne kadulje	2. Na predpakiranih semenih oljne kadulje ( <i>Salvia hispanica</i> ) je dodano označevanje, s katerim se potrošnika obvešča, da je dnevni vnos največ 15 g.		
	žitni kosmiči za zajtrk	10 % celih semen oljne kadulje			
	mešanice sadja, oreškov in semen	10 % celih semen oljne kadulje			
	sadni sok in pijače iz mešanice sadja/zelenjave	15 g/dan, če se dodajo cela, drobljena ali mleta semena oljne kadulje			
	predpakirana semena oljne kadulje	15 g/day celih semen oljne kadulje			
	sadni namazi	1 % celih semen oljne kadulje			
	jogurt	1,3 g celih semen oljne kadulje na 100 g jogurta ali 4,3 g celih semen oljne kadulje na 330 g jogurta (porcija)			
	sterilizirane jedi, pripravljene za uživanje, na osnovi žitnih zm, zm nepravilnih žit in/ali stročnic	5 % celih semen oljne kadulje			
	<b>Hitin-glukan iz <i>Aspergillus niger</i></b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hitin-glukan iz <i>Aspergillus niger</i> “.	
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES		5 g/dan			
Določena kategorija živil		Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hitin-glukan iz <i>Fomes fomentarius</i> “.		
<b>Kompleks hitin-glukana iz <i>Fomes fomentarius</i></b>	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	5 g/dan	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček hitosana iz <i>Agaricus bisporus</i> “ ali „izvleček hitosana iz <i>Aspergillus niger</i> “.		
	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček hitosana iz <i>Agaricus bisporus</i> “ ali „izvleček hitosana iz <i>Aspergillus niger</i> “.		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Hondroitin sulfat</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hondroitin sulfat, pridobljen z mikrobnou fermentacijo in sulfacijou“.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	1 200 mg/dan		
<b>Kromov pikolinat</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni celotnega kroma	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kromov pikolinat“.	
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	250 µg/dan		
zelišče <i>Cistus incanum</i> L. Pandalis	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „zelišče <i>Cistus incanum</i> L. Pandalis“.	
	zeliščni čajji	predviden dnevni vnos: 3 g zelišč/dan (2 skodelici/dan)		
<b>Citikolin</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „citikolin“. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo citikolin, vključuje izjavo, da proizvod ni namenjen otrokom.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	500 mg/dan		
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	250 mg na obrok, najvišja dovoljena dnevna količina pa je 1 000 mg		
<b>Clostridium butyricum</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (CBM 588)“ ali „Clostridium butyricum (CBM 588)“.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	1,35 × 10 <sup>8</sup> CFU/dan		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
<b>Izvlček razmaščene kakava v prahu</b>	Določena kategorija živil hranilne ploščice pijače na osnovi mleka vsa druga živila (vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES), ki so postala nosilci za funkcionalne sestavine in ki jih običajno uživajo zdravstveno ozaveščeni odrasli	Najvišje dovoljene ravni 1 g/dan in 300 mg polifenolov, kar ustreza največ 550 mg izvlečka razmaščene kakava v prahu v eni porciji živila (ali prehranskega dopolnila)	Potrošnike se obvesti, naj ne zaužijejo več kot 600 mg polifenolov, kar ustreza 1,1 g izvlečka razmaščene kakava v prahu na dan.	
<b>Izvlček kakava z nizko vsebnostjo maščob</b>	Določena kategorija živil živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni 730 mg na obrok in okrog 1,2 g/dan	Potrošnike se obvesti, naj ne zaužijejo več kot 600 mg kakovitih flavaolov na dan.	
<b>Olje iz semen koriandra (Coriandrum sativum)</b>	Določena kategorija živil prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni 600 mg/dan	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz semen koriandra“.	
<b>Posušeni sadeži Crataegus pinnatifida</b>	Določena kategorija živil zeliščni čaji džemi in želeji v skladu z Direktivo 2001/113/ES (5) kompoti	Najvišje dovoljene ravni v skladu z običajno uporabo Crataegus laevigata v živilih	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni sadeži Crataegus pinnatifida“.	
<b>α-ciklodekstrin</b>	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „alfa-ciklodekstrin“ ali „α-ciklodekstrin“.	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>γ-ciklodekstrin</b>	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „gama-ciklodekstrin“ ali „γ-ciklodekstrin“.	
<b>Pripravek dekstrana, ki ga proizvaja <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „dekstran“.	
	pekovski izdelki	5 %		
<b>Diacilglicerolno olje rastlinskega izvora</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „diacilglicerolno olje rastlinskega izvora (vsaj 80 % diacilglicerolov)“.	
	olja za kuhanje			
	maščobni namazi			
	solatni prelivi			
	majoneza			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)			
	pekovski izdelki			
	jogurtu podobni izdelki			
<b>Dihidrokapstat (DHC)</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „dihidrokapstat“. 2. Prehranska dopolnila, ki vsebujejo sintetični dihidrokapstat, se označijo z navedbo „ni namenjeno otrokom do 4,5 leta“.	
žitne ploščice	9 mg/100 g			
keksi, piškoti in krekerji	9 mg/100 g			
prigrizki na osnovi riža	12 mg/100 g			
gazirane pijače, pijače za redčenje, pijače na osnovi sadnih sokov	1,5 mg/100 ml			
zelenjavne pijače	2 mg/100 ml			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
pijače na osnovi kave, pijače na osnovi čaja	pijače na osnovi kave, pijače na osnovi čaja	1,5 mg/100 ml		
aromatizirana voda – negazirana	aromatizirana voda – negazirana	1 mg/100 ml		
predkuhani ovseni kosmiči	predkuhani ovseni kosmiči	2,5 mg/100 g		
druga žita	druga žita	4,5 mg/100 g		
sladoleđi, mlečni deserti	sladoleđi, mlečni deserti	4 mg/100 g		
pripravki za puding (pripravljene za uživanje)	pripravki za puding (pripravljene za uživanje)	2 mg/100 g		
izdelki na osnovi jogurta	izdelki na osnovi jogurta	2 mg/100 g		
čokoladni konditorski izdelki	čokoladni konditorski izdelki	7,5 mg/100 g		
trdi bonboni	trdi bonboni	27 mg/100 g		
žvečilni gumi brez sladkorja	žvečilni gumi brez sladkorja	115 mg/100 g		
nadomestek mleka/smetane v prahu	nadomestek mleka/smetane v prahu	40 mg/100 g		
sladila	sladila	200 mg/100 g		
juha (pripravljena za uživanje)	juha (pripravljena za uživanje)	1,1 mg/100 g		
solatni preliv	solatni preliv	16 mg/100 g		
rastlinske beljakovine	rastlinske beljakovine	5 mg/100 g		
obroki hrane, pripravljene za uživanje	obroki hrane, pripravljene za uživanje	3 mg/obrok		
nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	3 mg/obrok		
nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)	1 mg/100 ml		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<p><b>Posušeni izvleček <i>Lippia citriodora</i> iz celičnih kultur</b></p>	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 mg/enkratni vnos 9 mg/dan		
	pripravki v prahu za pripravo brezalkoholnih pijač	14,5 mg/kg, kar ustreza 1,5 mg/100 ml	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni izvleček <i>Lippia citriodora</i> iz celičnih kultur HTN®Vb“.	
<p><b>Izvleček <i>Echinacea angustifolia</i> iz celičnih kultur</b></p>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka iz listov <i>Lippia citriodora</i> v prehranskih dopolnilih		
<p><b>Izvleček <i>Echinacea purpurea</i> iz celičnih kultur</b></p>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka iz korenine <i>Echinacea angustifolia</i> v prehranskih dopolnilih		
<p><b>Olje iz <i>Echium plantagineum</i></b></p>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka iz cvetov cvetne glavnice <i>Echinacea purpurea</i> v prehranskih dopolnilih	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni izvleček <i>Echinacea purpurea</i> iz celičnih kultur HTN®Vb“.	
<p><b>Olje iz <i>Echium plantagineum</i></b></p>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni stearinske kisline (STA)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „rafinirano olje <i>Echium</i> “.	
	izdelki na osnovi mleka in pitni jogurti izdelki v samostojni embalaži	250 mg/100 g; 75 mg/100 g za pijače		
	sirni pripravki	750 mg/100 g		
	mazave maščobe in prelivni	750 mg/100 g		
	žitni kosmiči za zajtrk	625 mg/100 g		
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	500 mg/dan			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<p>živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013</p> <p>popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo</p>	<p>živila v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni</p>	<p>250 mg/obrok</p>		
	<p><i>Določena kategorija živil</i></p> <p>živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES</p>	<p><i>Najvišje dovoljene ravni</i></p> <p>150 mg izvlečka v eni porciji živila ali prehranskega dopolnila</p>	<p>Označevanje vključuje izjavo, naj potrošniki ne zaužijejo več kot 300 mg izvlečka na dan.</p>	
<p><b>L-ergotionein</b></p>	<p><i>Določena kategorija živil</i></p> <p>prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES</p>	<p><i>Najvišje dovoljene ravni</i></p> <p>30 mg/dan za splošno populacijo (razen za nosečnice in doječe matere)</p> <p>20 mg/dan za otroke, starejše od 3 let</p>	<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „L-ergotionein“.</p>	
	<p><i>Določena kategorija živil</i></p> <p>prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES</p> <p>živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013</p> <p>obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006</p>	<p><i>Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot brezvodni EDTA)</i></p> <p>18 mg/dan za otroke</p> <p>75 mg/dan za odrasle</p> <p>12 mg/100 g</p>	<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „natrijev železov EDTA“.</p>	
<p><b>Natrijev železov EDTA</b></p>				

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Železov amonijev fosfat</b>	Določena kategorija živil prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	Najvišje dovoljene ravni Uporablja se v skladu z Direktivo 2002/46/ES, Uredbo (EU) št. 609/2013 in/ali Uredbo (ES) št. 1925/2006.	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „železov amonijev fosfat“.	
	obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006			
<b>Peptidi iz rib vrste <i>Sardinops sagax</i></b>	Določena kategorija živil živila na osnovi jogurta, pijače iz jogurta, fermentirani mlečni izdelki in mleko v prahu	Najvišje dovoljene ravni proizvoda s peptidi iz rib 0,48 g/100 g (v živilih, pripravljenih za uživanje)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „peptidi iz rib ( <i>Sardinops sagax</i> )“.	
	aromatizirana voda in pijače na osnovi zelenjave	0,3 g/100 g (v živilih, pripravljenih za uživanje)		
	žitni kosmiči za zajtrk	2 g/100 g		
	juhe, enolončnice in juhe v prahu	0,3 g/100 g (v živilih, pripravljenih za uživanje)		
	Določena kategorija živil pijače na osnovi mleka	Najvišje dovoljene ravni flavonoidov iz <i>Glycyrrhiza glabra</i> 120 mg/dan	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „flavonoidi iz <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.“. 2. Označevanje živil, ki jim je bil proizvod dodan kot nova živilska sestavina, vključuje naslednje izjave: (a) proizvoda ne smejo uživati nosečnice, doječe matere, otroci in mladoletniki ter (b) osebe, ki jemljejo zdravila na recept, proizvod lahko uživajo le pod nadzorom zdravnika;	Pijače, ki vsebujejo flavonoidne, se za končnega potrošnika pakirajo kot enojne porcije.
	pijače na osnovi jogurta pijače na osnovi sadja ali zelenjave	120 mg/dan 120 mg/dan		
živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013 živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	120 mg/dan 120 mg/dan 120 mg/dan		



Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
Izvlaček fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	(c) lahko se zaužije največ 120 mg flavonoidov dnevno. 3. Količina flavonoidov v končnem živilu se navede na oznaki živila, ki ga vsebuje.	
	živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo	250 mg/dan		
Izvlaček fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvlaček fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i> “.	
	živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo	250 mg/dan		
2'-fukozilaktoza	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „2'-fukozilaktoza“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo 2'-fukozilaktozo, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano 2'-fukozilaktozo. 3. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo 2'-fukozilaktozo in so namenjena majhnim otrokom, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužije materino mleko ali druga živila z dodano 2'-fukozilaktozo.	
	nearomatizirani pasterizirani in sterilizirani (vključno z UHT) izdelki na osnovi mleka	1,2 g/l		
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	1,2 g/l pijač		
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	19,2 g/kg izdelkov, razen pijač		
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki	1,2 g/l pijač		
		12 g/kg za izdelke, razen pijač		
	400 g/kg za mlečne nadomestke			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
žitne ploščice	12 g/kg	200 g/kg		
namizna sladila	1,2 g/l v samostojni obliki ali v kombinaciji z do 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze v razmerju 2:1 v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca	1,2 g/l v samostojni obliki ali v kombinaciji z do 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze v razmerju 2:1 v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca		
začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	nadaljevanje formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,2 g/l za tekoča živila, ki so pripravljena za uporabo in se kot taka tržijo ali se pripravijo po navodilu proizvajalca		
žitna na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	12 g/kg za izdelke, razen pijač	1,2 g/l za pijače na osnovi mleka in podobne izdelke, dodane v samostojni obliki ali v kombinaciji z do 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze v razmerju 2:1 v končnem izdelku, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca		
pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	1,2 g/l za pijače na osnovi mleka in podobne izdelke, dodane v samostojni obliki ali v kombinaciji z do 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze v razmerju 2:1 v končnem izdelku, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca		
živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni	4,8 g/l za pijače		
popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	40 g/kg za ploščice		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
kruh in testenine, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014	60 g/kg			
aromatizirane pijače	1,2 g/l	9,6 g/l – najvišja dovoljena raven velja za proizvode, pripravljene za uporabo		
kava, pravi čaj (razen črnega čaja), zeliščni in sadni poparki, cikorija; pravi čaj, zeliščni in sadni poparki ter izvlečki cikorije; čajni, zeliščni in sadni poparki, izdelki iz žit za poparke ter mešanice in instant mešanice teh izdelkov	3,0 g/dan za splošno populacijo			
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke	1,2 g/dan za majhne otroke			
<b>Galakto-oligosaharid</b>	<i>Določena kategorija živil</i>		<i>Najvišje dovoljene ravni (izražene kot razmerje kg galakto-oligosaharida/kg končnega živila)</i>	
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	mleko		0,333	
mlečne pijače	mlečne pijače		0,020	
nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)			0,030	
pijače iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov			0,020	
jogurt			0,020	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
mlečni deserti	0,043			
zamrznjeni mlečni deserti	0,043			
sadne pijače in energijski napitki	0,021			
pijače, ki nadomeščajo obrok hrane za dojenčke	0,012			
sok za dojenčke	0,025			
jogurtni napitki za dojenčke	0,024			
deserti za dojenčke	0,027			
prigrizki za dojenčke	0,143			
žita za dojenčke	0,027			
pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	0,013			
sok	0,021			
nadevi za sadne pite	0,059			
sadni pripravki	0,125			
ploščice	0,125			
žita	0,125			
začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,008			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Glukozamin HCl</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>		
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z običajno uporabo glukoza-mina iz lupinarjev v živilih		
nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom			
živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>		
<b>Glukozamin sulfat KCl</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>		
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo glukoza-mina iz lupinarjev v živilih		
<b>Glukozamin sulfat NaCl</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>		
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo glukoza-mina iz lupinarjev v živilih		
<b>Guar gumi</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „guar gumi“.	
sveži mlečni izdelki, kot so jogurt, fermentirano mleko, sveži siri in drugi mlečni deserti	sveži mlečni izdelki, kot so jogurt, fermentirano mleko, sveži siri in drugi mlečni deserti	1,5 g/100 g	2. Na oznaki vsakega živila, ki vsebuje guar gumi, je treba na viden način navesti morebitna tveganja prebavnih motenj, povezana z izpostavljenostjo otrok, mlajših od 8 let, guar gumiju.	
tekoča živila na osnovi sadja ali zelenjave (vrste „smoothie“)	tekoča živila na osnovi sadja ali zelenjave (vrste „smoothie“)	1,8 g/100 g		
kompoti na osnovi sadja ali zelenjave	kompoti na osnovi sadja ali zelenjave	3,25 g/100 g		
žita z mlečnim izdelkom v pakiranju z dvema razdelkoma	žita z mlečnim izdelkom v pakiranju z dvema razdelkoma	10 g/100 g v žitih 0 v priloženem mlečnem izdelku		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<p><b>Toplotno obdelani mlečni izdelki, fermentirani z <i>Bacteroides xylophilus</i></b></p>	<p>Določena kategorija živil</p> <p>fermentirani mlečni izdelki (v tekoči in poltekoči obliki in v obliki prahu, posušenega z razprševanjem)</p>	<p>1 g/100 g v proizvodu, pripravljenem za uživanje</p>	<p>Na primer: „Prekomerno uživanje teh proizvodov lahko povzroči prebavne motnje, zlasti pri otrocih, mlajših od 8 let.“</p> <p>3. Na navodilih za uporabo mlečno-žitnih proizvodov, pakiranih v dveh razdelkih, je treba jasno navesti, da je treba žitarice in mlečni proizvod pred zaužitjem zmešati, da se upošteva morebitno tveganje zaprtja.</p>	
		<p>Najvišje dovoljene ravni</p>		
<p><b>Hidroksitirozol</b></p>	<p>Določena kategorija živil</p> <p>ribja in rastlinska olja (razen oljčnih olj in olj iz oljčnih tropin, kot so opredeljena v delu VIII Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013<sup>(6)</sup>), dana na trg kot taka</p> <p>mazave maščobe, kot so opredeljene v delu VII Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, dane na trg kot take</p>	<p>Najvišje dovoljene ravni</p> <p>0,215 g/kg</p> <p>0,175 g/kg</p>	<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hidroksitirozol“.</p> <p>Na oznakah živil, ki vsebujejo hidroksitirozol, sta navedeni naslednji izjavi:</p> <p>(a) Tega živila ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let, nosečnice in doječe matere.</p> <p>(b) To živilo se ne sme uporabljati za kuhanje, pečenje ali cvrtje.</p>	
		<p>Določena kategorija živil</p> <p>sladoleđi</p> <p>0,01 %</p>		<p>Najvišje dovoljene ravni</p>

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
<b>Vodni izvlečki posušenih listov <i>Ilex guayusa</i></b>	zeliščni čaj	v skladu z običajno uporabo podobnega vodnega izvlečka iz posušeni listov <i>Ilex paraguariensis</i> v zeliščnih čajih in prehranskih dopolnilih	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvlečki posušenih listov <i>Ilex guayusa</i> “.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES			
<b>Izomalto-oligosaharid</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izomaltooligosaharid“. 2. Živila, ki vsebujejo novo živilsko sestavino, je treba označiti kot „vir glukoze“.	
	brezalkoholne pijače z zmanjšano energijsko vrednostjo	6,5 %		
	energijske pijače	5,0 %		
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom (vključno z izotoničnimi pijačami)	6,5 %		
	sadni sokovi	5 %		
	predelana zelenjava in zelenjavni sokovi	5 %		
	druge brezalkoholne pijače	5 %		
	žitne ploščice	10 %		
	piškoti, keksi	20 %		
	žitne ploščice za zajtrk	25 %		
	trdi bonboni	97 %		
	mehki bonboni/čokoladne tablete	25 %		
	nadomestni obrok za nadzor telesne teže (kot ploščice ali na osnovi mleka)	20 %		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Izomaltuloza</b>	ni opredeljeno		1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izomaltuloza“. 2. Poimenovanju novega živila pri označevanju živil se doda navedba „Izomaltuloza je vir glukoze in fruktoze.“	
<b>Laktitol</b>	Določena kategorija živil  prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES (v obliki kapsul ali tablet), namenjena odrasli populaciji	Najvišje dovoljene ravni  20 g/dan	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „laktitol“.	
<b>Lakto-N-neotetraoza</b>	Določena kategorija živil  nearomatizirani pasterizirani in sterilizirani (vključno z UHT) izdelki na osnovi mleka  nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka  aromatzirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki  mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki  žitne ploščice  namizna sladila	Najvišje dovoljene ravni  0,6 g/l  0,6 g/l za pijače 9,6 g/kg za izdelke, razen pijač  0,6 g/l za pijače 9,6 g/kg za izdelke, razen pijač  0,6 g/l za pijače 6 g/kg za izdelke, razen pijač 200 g/kg za nadomestke mleka v prahu  6 g/kg  100 g/kg	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lakto-N-neotetraoza“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo lakto-N-neotetraozo, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano lakto-N-neotetraozo. 3. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo lakto-N-neotetraozo in so namenjena majhnim otrokom, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužije materino mleko ali druga živila z dodano lakto-N-neotetraozo.	



Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil	Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,6 g/l v kombinaciji z do 1,2 g/l 2'-fukozil-laktoze v razmerju 1:2 v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca		
nadaljevanje formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,6 g/l v kombinaciji z do 1,2 g/l 2'-fukozil-laktoze v razmerju 1:2 v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca		
živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	6 g/kg za izdelke, razen pijač 0,6 g/l za tekoča živila, ki so pripravljena za uporabo in se kot taka tržijo ali se pripravijo po navodilu proizvajalca		
pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	0,6 g/l za pijače na osnovi mleka in podobne izdelke, dodane v samostojni obliki ali v kombinaciji z 2'-fukozil-laktozo v razmerju 1:2 v končnem izdelku, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca		
živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni		
popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	2,4 g/l za pijače 20 g/kg za ploščice		
kruh in testenine, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014	30 g/kg		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	aromatizirane pijače	0,6 g/l 4,8 g/l – najvišje dovoljena raven velja za proizvode, pripravljene za uporabo		
	kava, pravi čaj (razen črnega čaja), zeliščni in sadni poparki, cikorija; pravi čaj, zeliščni in sadni poparki ter izvlečki cikorije; čajni, zeliščni in sadni poparki, izdelki iz žit za poparke ter mešanice in instant mešanice teh izdelkov	1,5 g/dan za splošno populacijo 0,6 g/dan za majhne otroke		
<b>Izvleček iz listov lucerne (Medicago sativa)</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovina iz lucerne (Medicago sativa)“ ali „beljakovina iz alfalfe (Medicago sativa)“.	
<b>Likopen</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen“.	
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentrat)	2,5 mg/100 g		
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g		
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok		
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g		
	maščobe in preliv	10 mg/100 g		
	juhe, razen paradiznikove juhe	1 mg/100 g		
	kruh (vključno s hrustljavim kruhom)	3 mg/100 g		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	
<p>živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013</p> <p>prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES</p>	<p>v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni</p>	<p>15 mg/dan</p>			
	<p>Določena kategorija živil</p>	<p>Najvišje dovoljene ravni</p>	<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen“.</p>		
<p><b>Likopen iz <i>Blakeslea trispora</i></b></p>	<p>pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentrati)</p>	<p>2,5 mg/100 g</p>			
	<p>pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom</p>	<p>2,5 mg/100 g</p>			
	<p>popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo</p>	<p>8 mg/obrok</p>			
	<p>žitni kosmiči za zajtrk</p>	<p>5 mg/100 g</p>			
	<p>maščobe in prelivni</p>	<p>10 mg/100 g</p>			
	<p>juhe, razen paradiznikove juhe</p>	<p>1 mg/100 g</p>			
	<p>kruh (vključno s hrustljavim kruhom)</p>	<p>3 mg/100 g</p>			
	<p>živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013</p>	<p>v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni</p>	<p>15 mg/dan</p>		
	<p>prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES</p>				

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve				
<b>Likopen iz paradajžnikov</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen“.					
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentrati)	2,5 mg/100 g						
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g						
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok						
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g						
	maščobe in prelivni	10 mg/100 g						
	juhe, razen paradajžnikove juhe	1 mg/100 g						
	kruh (vključno s hrustljavim kruhom)	3 mg/100 g						
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni						
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	15 mg/dan						
<b>Likopen oleorezin iz paradajžnikov</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni likopena			Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen oleorezin iz paradajžnikov“.			
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentrati)	2,5 mg/100 g						
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g						

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, zajeti v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok		
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g		
	maščobe in prelivni	10 mg/100 g		
	juhe, razen paradižnikove juhe	1 mg/100 g		
	kruh (vključno s hrustljavim kruhom)	3 mg/100 g		
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni		
<b>Magnezijev citrat malat</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „magnezijev citrat malat“.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES			
<b>Izvleček iz lubja magnolije</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz lubja magnolije“.	
	mentolni bonboni (konditorski izdelki)	0,2 % za osvežitev daha Glede na najvišjo vsebnost 0,2 % in največjo velikost 1,5 g vsakega žvečilnega gumijskega/mentolnega bonbona, vsak žvečilni gumi ali mentolni bonbon vsebuje največ 3 mg izvlečka iz lubja magnolije.		
	žvečilni gumi			
<b>Olje iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz olja iz koruznih kalčkov“.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2 g/dan		
	žvečilni gumi	2 %		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Metilceluloza</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „metilceluloza“.	Metilceluloza se ne sme uporabljati v živilih, posebej pripravljenih majhne otroke.
	sladoleđi	2 %		
	aromatizirane pijače			
	aromatizirani ali nearomatizirani fermentirani mlečni izdelki			
	hladni deserti (proizvodi na osnovi mleka, maščobe, sadja, žitaric, jajc)			
	sadni pripravki (pulpe, kaše ali kompoti)			
	juhe in mesne juhe (bujoni)			
<b>(6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, sol glukoamina</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „(6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, sol glukoamina“ ali „5MTHF-glukozamin“.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, kot vir folata			
<b>Monometilsilanetriol (organski silicij)</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni silicija</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „organski silicij (monometilsilanetriol)“.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo (v tekoči obliki)	10,40 mg/dan		
<b>Mičelični izvleček iz gobe šitake (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz gobe <i>Lentinula edodes</i> “ ali „izvleček iz gobe šitake“.	
	kruh	2 ml/100 g		
	brezalkoholne pijače	0,5 ml/100 ml		
	pripravljene obroki	2,5 ml na obrok		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Sok nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	živila na osnovi jogurta	1,5 ml/100 ml	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sok nonija“ ali „sok iz sadežev <i>Morinda citrifolia</i> “.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2,5 ml na dnevni odmerek		
<b>Sok nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sok nonija“ ali „sok iz sadežev <i>Morinda citrifolia</i> “.	
	pasterizirane sadne pijače in pijače iz sadnega nektarja	30 ml ob enem samem zaužitju (do 100 % soka nonija) ali 20 ml dvakrat na dan, ne več kot 40 ml na dan		
<b>Sok nonija v prahu (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	6,6 g/dan (kar ustreza 30 ml soka nonija)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sok nonija v prahu“ ali „sok v prahu iz sadežev <i>Morinda citrifolia</i> “.	
<b>Kaša in koncentrat nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je: za sadno kašo: „sadna kaša <i>Morinda citrifolia</i> “ ali „sadna kaša nonija“; za sadni koncentrat: „sadni koncentrat <i>Morinda citrifolia</i> “ ali „sadni koncentrat nonija“.	
	Sadna kaša			
	bonboni/konditorski izdelki	45 g/100 g		
	žitne ploščice	53 g/100 g		
	mešanice hranljivih pijač v prahu (suha snov)	53 g/100 g		
	gazirane pijače	11 g/100 g		
	sladoled in sorbet	31 g/100 g		
	jogurt	12 g/100 g		
	keksi	53 g/100 g		
	štručke, torte in pecivo	53 g/100 g		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
žitni kosmiči za zajtrk (polnozrnati)	88 g/100 g			
džemi in želeji v skladu z Direktivo 2001/113/ES	133 g/100 g na podlagi količin predhodne obdelave, iz katere nastane 100 g proizvedene vode			
sladki namazi, nadevi in prelivni	31 g/100 g			
začinjene omake, vložena zelenjava, omake iz mesnega soka in začimbe	88 g/100 g			
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	26 g/dan			
	Sadni koncentrat			
bonboni/konditorski izdelki	10 g/100 g			
žitne ploščice	12 g/100 g			
mešanice hranilnih pijač v prahu (suha snov)	12 g/100 g			
gazirane pijače	3 g/100 g			
sladoled in sorbet	7 g/100 g			
jogurt	3 g/100 g			
keksi	12 g/100 g			
štručke, torte in pecivo	12 g/100 g			
žitni kosmiči za zajtrk (polnozrnati)	20 g/100 g			
džemi in želeji v skladu z Direktivo 2001/113/ES	30 g/100 g			
sladki namazi, nadevi in prelivni	7 g/100 g			



Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Listi nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	začinjene omake, vložena zelenjava, omake iz mesnega soka in začimbe	20 g/100 g	<p>1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „listi nonija“ ali „listi sadežev <i>Morinda citrifolia</i>“.</p> <p>2. Potrošnika se opozori, da se skodelica poparka lahko pripravi z največ 1 g posušenih in praženih listov <i>Morinda citrifolia</i>.</p>	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	6 g/dan		
<b>Sadež noni v prahu (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	Določena kategorija živil za pripravo poparkov	Najvišje dovoljene ravni  Skodelica poparka za zaužitje se lahko pripravi z največ 1 g posušenih in praženih listov <i>Morinda citrifolia</i> .	<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sadež <i>Morinda citrifolia</i> v prahu“ ali „sadež noni v prahu“.</p>	
	Določena kategorija živil prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni  2,4 g/dan		
<b>Mikroalge <i>Odontella aurita</i></b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „mikroalge <i>Odontella aurita</i>“.</p>	
	aromatizirane testenine	1,5 %		
	ribje juhe	1 %		
	terine iz morskih sadežev	0,5 %		
	pripravki za mesne juhe (bujone)	1 %		
	krekerji	1,5 %		
zamrznjene panirane ribe	1,5 %			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Olje, obogateno s fitosteroli/fitostanolii</b>	<p><i>Določena kategorija živil</i></p> <p>mazave maščobe, kot so opredeljene v delu VII Priloge VII ter točkah B in C Dodatka II k Uredbi (EU) št. 1308/2013, razen maščob za kuho in cvrtje ter namazov na osnovi masla ali drugih živalskih maščob</p>	<p><i>Najvišje dovoljene ravni fitosterolov/fitostanolov</i></p> <p>1. Proizvodi, ki vsebujejo novo živilsko sestavino, se ponudijo v takšni obliki, da se lahko zlahka razdelijo na porcije, ki vsebujejo največ 3 g (v primeru ene porcije na dan) ali največ 1 g (v primeru treh porcij na dan) dodanih fitosterolov/fitostanolov.</p> <p>2. Količina fitosterolov/fitostanolov, dodanih na embalažno enoto pijače, ne presega 3 g.</p> <p>3. Solatni preliv, majoneza in začinjene omake se pakirajo kot enojne porcije.</p>	<p>v skladu s Prilogo III.5 k Uredbi (EU) št. 1169/2011</p>	
<b>Olje iz lignjev</b>	<p><i>Določena kategorija živil</i></p> <p>mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka</p> <p>mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač</p> <p>mazave maščobe in preliv</p> <p>žitni kosmiči za zajtrk</p> <p>pekovski izdelki (kruh in štručke)</p>	<p><i>Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj</i></p> <p>200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g</p> <p>600 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g</p>	<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz lignjev“.</p>	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	žitne ploščice	500 mg/100 g		
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami na osnovi mleka)	60 mg/100 ml		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 000 mg/dan za splošno populacijo 450 mg/dan za nosečnice in doječe matere		
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni		
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	200 mg/obrok		
<b>Pasterizirani pripravki na osnovi sadja, proizvedeni z obdelavo pod visokim tlakom</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Navedba „pasterizirano pod visokim tlakom“ se doda ob poimenovanju sadnega pripravka kot takega in na vsakem proizvodu, pri katerem je bila taka obdelava uporabljena.	
	vrste sadja:			
	jabolka, marelice, banane, robidnice, borovnice, češnje, kokos, fige, grozdje, grenivke, mandarine, mango, melone, breskve, hruške, ananas, slive, maline, rabarbara, jagode			
<b>Fosforilirani koruzni škrob</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „fosforilirani koruzni škrob“.	
	pečeni pekovski izdelki	15 %		
	testenine			
	žitni kosmiči za zajtrk			
	žitne ploščice			
<b>Fosfatidilserin iz ribjih fosfolipidov</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni fosfatidilserina	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „ribji fosfatidilserin“.	
	pijače na osnovi jogurta	50 mg/100 ml		
	praški na osnovi mleka v prahu	3 500 mg/100 g (kar ustreza 40 mg/100 ml živila, pripravljenega za uživanje)		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	živila na osnovi jogurta	80 mg/100 g		
	žitne ploščice	350 mg/100 g		
	konditorski izdelki na osnovi čokolade	200 mg/100 g		
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	300 mg/dan		
	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni fosfatidilserina</i>		
	pijače na osnovi jogurta	50 mg/100 ml		
praški na osnovi mleka v prahu	3,5 g/100 g (kar ustreza 40 mg/100 ml živila, pripravljenega za uživanje)			
živila na osnovi jogurta	80 mg/100 g	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sojin fosfatidilserin“.		
žitne ploščice	350 mg/100 g			
konditorski izdelki na osnovi čokolade	200 mg/100 g			
živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni fosfatidilserina</i>			
žitni kosmiči za zajtrk	80 mg/100 g			
žitne ploščice	350 mg/100 g			Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sojin fosfatidilserin in fosfatidna kislina“.
živila na osnovi jogurta	80 mg/100 g			
jogurtu podobni izdelki na osnovi soje	80 mg/100 g			

**Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipidov**

**Proizvod iz fosfolipidov, ki vsebuje enake količine fosfatidilserina in fosfatidne kisline**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	pijače na osnovi jogurta	50 mg/100 g		
	jogurtu podobne pijače na osnovi soje	50 mg/100 g		
	praški na osnovi mleka v prahu	3,5 g/100 g (kar ustreza 40 mg/100 ml živila, pripravljene za uživanje)		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	800 mg/dan		
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013		
<b>Fosfolipidi iz jajčnega rumenjaka</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
	ni opredeljeno			
<b>Fitoglikogen</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
	predelana živila	25 %	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „fitoglikogen“.	
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	v skladu s Prilogo III.5 k Uredbi (EU) št. 1169/2011	
	riževe pijače	1. Ponudijo se v takšni obliki, da se lahko zlahka razdelijo na porcije, ki vsebujejo največ 3 g (v primeru ene porcije na dan) ali največ 1 g (v primeru treh porcij na dan) dodatnih fitosterolov/fitostanolov.		
	rženi kruh iz moke, ki vsebuje $\geq 50$ % rži (polnozrnate ržene moke, celega ali počenega rženega zrnja in rženih kosmičev), $\leq 30$ % pšenice in $\leq 4$ % dodanega sladkorja brez dodatnih maščob	Količina fitosterolov/fitostanolov, dodanih na embalažno enoto pijače, ne presega 3 g.		
	solatni preliv, majoneza in začimjene omake	Solatni preliv, majoneza in začimjene omake se pakirajo kot enojne porcije.		
	sojin napitek			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	<p>mleku podobni izdelki, kot so polposnetemu in posnetemu mleku podobni izdelki, po možnosti z dodanim sadjem in/ali žiti, v katerih je bila vsebnost mlečnih maščob po možnosti zmanjšana ali pa so bile mlečne maščobe in/ali beljakovine deloma ali v celoti nadomeščene z rastlinskimi maščobami in/ali beljakovinami</p>	<p>izdelki na osnovi fermentiranega mleka, kot so jogurtu in siru podobni izdelki (vsebnost maščob &lt; 12 % na 100 g), v katerih je bila vsebnost mlečnih maščob po možnosti zmanjšana ali pa so bile mlečne maščobe in/ali beljakovine deloma ali v celoti nadomeščene z rastlinskimi maščobami in/ali beljakovinami</p>		
	<p>mazave maščobe, kot so opredeljene v delu VII Priloge VII ter točkah B in C Dodatka II k Uredbi (EU) št. 1308/2013, razen maščob za kuhinjsko in cvrtilje ter namazov na osnovi masla ali drugih živalskih maščob</p>	<p>3 g/dan</p>		
<b>Olje iz slivovih jedrc</b>	<p>Določena kategorija živil</p> <p>za cvrtilje in kot začimba</p>	<p>Najvišje dovoljene ravni</p> <p>v skladu z običajno uporabo rastlinskih olj v živilih</p>		
<b>Krompirjeve beljakovine (koagulirane) in njihovi hidrolizati</b>	<p>ni opredeljeno</p>		<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „krompirjeva beljakovina“.</p>	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
Profil oligopeptidaza (encimski pripravek)	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Pojmenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „prolil oligopeptidaza“.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno odraslo populacijo	120 PPU/dan (2,7 g encimskega pripravka/dan) (2 × 10 <sup>6</sup> PPI/dan) PPU – „Prolyl Peptidase Units“ ali „Proline Protease Units“ PPI – „Protease Picomole International“		
<b>Izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic</b>	Določena kategorija živil  prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES  živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	Najvišje dovoljene ravni  3 kapsule/dan; kar ustreza 12,6 mg izvlečka iz prašičjih ledvic na dan  vsebnost diamin oksidaze (DAO): 0,9 mg/dan (3 kapsule z vsebnostjo DAO 0,3 mg/kapsulo)		
<b>Olje oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi</b>	Določena kategorija živil  prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni  1,5 g na porcijo, priporočeno za dnevno uživanje	Pojmenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz olja oljne ogrščice“.	
<b>Beljakovina oljne ogrščice</b>	kot vir rastlinskih beljakovin v živilih, razen v začetnih formulah za dojenčke in nadaljevalnih formulah		1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovina oljne ogrščice“. 2. Označevanje vsakega živila, ki vsebuje „beljakovino oljne ogrščice“, vključuje izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijsko reakcijo pri potrošnikih, ki so alergični na gorčico in proizvode iz nje. Ta izjava je, kadar je to ustrezno, navedena v neposredni bližini seznama sestavin.	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
<b>Trans-resveratrol</b>	Določena kategorija živil prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo (v obliki kapsul ali tablet)	150 mg/dan	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „trans-resveratrol“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo trans-resveratrol, vključuje izjavo, da lahko osebe, ki uporabljajo zdravila, proizvod uživajo le pod nadzorom zdravnika.	
<b>Trans-resveratrol (mikrobni vir)</b>	Določena kategorija živil prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni  v skladu z običajno uporabo resveratrola iz japonskega dresnika ( <i>Fallopia japonica</i> ) v prehranskih dopolnilih	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „trans-resveratrol“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo trans-resveratrol, vključuje izjavo, da lahko osebe, ki uporabljajo zdravila, proizvod uživajo le pod nadzorom zdravnika.	
<b>Izvleček iz petelinjega grebena</b>	Določena kategorija živil pijače na osnovi mleka fermentirane pijače na osnovi mleka jogurtu podobni izdelki sveži sir	Najvišje dovoljene ravni  40 mg/100 g ali mg/100 ml 80 mg/100 g ali mg/100 ml 65 mg/100 g ali mg/100 ml 110 mg/100 g ali mg/100 ml	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz petelinjega grebena“ ali „izvleček iz grebena mladega petelina“.	
<b>Olje iz inkovskega oreška <i>Plukenetia volubilis</i></b>	Določena kategorija živil tako kot za laneno olje	Najvišje dovoljene ravni  v skladu z običajno uporabo lanenega olja v živilih	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz inkovskega oreška ( <i>Plukenetia volubilis</i> )“.	



Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
Salatrimi	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni		
	pekovski izdelki in konditorski izdelki		<ol style="list-style-type: none"> <li>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „maščoba z zmanjšano energijsko vrednostjo (salatrimi)“.</li> <li>Navede se izjava, da prekomerno uživanje lahko privede do prebavnih motenj.</li> <li>Navede se izjava, da proizvodi niso namenjeni otrokom.</li> </ol>	
<b>Olje iz Schizochytrium sp., bogato z DHA in EPA</b>	<p>Določena kategorija živil</p> <p>prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater</p> <p>prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za nosečnice in doječe matere</p> <p>živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013</p> <p>popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo</p> <p>pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom</p> <p>živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013</p>	<p>Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj</p> <p>3 000 mg/dan</p> <p>450 mg/dan</p> <p>v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni</p> <p>250 mg/obrok</p> <p>200 mg/100 g</p>	<p>Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg Schizochytrium sp., bogato z DHA in EPA“.</p>	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014			
pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
maščobe za kuhanje	360 mg/100 g			
mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za izdelke iz sojinega mleka in nadomestkov mleka (razen pijač)			
mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za mlečne izdelke (vključno z izdelki iz mleka, svežega sira in jogurta; razen pijač)			
brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 g			
žitne/hranilne ploščice	500 mg/100 g			
mazave maščobe in preliv	600 mg/100 g			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni DHA		
<b>Olje iz Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695)</b>	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695)“.	
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g		
	mazave maščobe in prelivni	600 mg/100 g		
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg DHA/dan za splošno populacijo		
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	450 mg DHA/dan za nosečnice in doječe matere		
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	250 mg/obrok		
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom	200 mg/100 g		
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni		
pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g		
žitne ploščice	žitne ploščice	500 mg/100 g		
maščobe za kuhanje	maščobe za kuhanje	360 mg/100 g		
brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 ml		
začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013		
živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 g		
<b>Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni DHA	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.“.	
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g		
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g		
	mazave maščobe in prelivni	600 mg/100 g		
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil	Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg DHA/dan za splošno populacijo		
popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	450 mg DHA/dan za nosečnice in doječe matere		
pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	250 mg/obrok		
živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 g		
živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom			
živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014			
živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni		
pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g		
žitne ploščice	500 mg/100 g		
maščobe za kuhanje	360 mg/100 g		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)</b>	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 ml	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.“.	
	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni DHA		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g		
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g		
	mazave maščobe in prelivni	600 mg/100 g		
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg DHA/dan za splošno populacijo		
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	450 mg DHA/dan za nosečnice in doječe matere		
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	250 mg/obrok		
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom	200 mg/100 g		
živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni		
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g		
	žitne ploščice	500 mg/100 g		
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 g		
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 ml		
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013		
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 g		
	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES (v obliki kapsul, tablet ali praška), namenjena odrasli populaciji, razen nosečnic in doječih mater	100 mg/dan	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz fermentirane soje“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo izvleček iz fermentirane soje, vključuje izjavo, da lahko osebe, ki jemljejo zdravila, proizvod uživajo le pod nadzorom zdravnika.	
	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	ustreza največ 6 mg spermidina/dan	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz pšeničnih kalčkov, bogat s spermidinom“.	
	<b>Izvleček iz pšeničnih kalčkov (<i>Triticum aestivum</i>), bogat s spermidinom</b>			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	
Sukromalt	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	<p>1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sukromalt“.</p> <p>2. Poimenovanju novega živila pri označevanju živil se doda navedba, da je proizvod vir glukoze in fruktoze.</p>		
	ni opredeljeno				
<b>Vlakna sladkornega trsa</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni			
	kruh	8 %			
	pekovski izdelki	5 %			
	izdelki iz mesa in mišičevja	3 %			
	začimbe	3 %			
	nariban sir	2 %			
	živila za posebne prehranske namene	5 %			
	omake	2 %			
	pijače	5 %			
	<b>Izvleček iz sončničnega olja</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz sončničnega olja“.	
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES		1,1 g/dan			
<b>Posušene mikroalge Tetraselmis chuii</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušene mikroalge Tetraselmis chuii“ ali „posušene mikroalge T. chuii“.		
	omake	20 % ali 250 mg/dan			
	posebne soli	1 %			
	začimba	250 mg/dan			
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg/dan		Na prehranskih dopolnilih, ki vsebujejo posušene mikroalge Tetraselmis chuii, je navedena naslednja izjava: „Vsebuje zanemarljive količine joda.“		



Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Riba vrste <i>Therapon barcoo</i>/Scortum barcoo</b>	Predvidena uporaba je enaka uporabi lososa, in sicer za pripravo kulinaričnih ribjih proizvodov in jedi, vključno s kuhanimi, dimljenimi in pečenimi ribjimi proizvodi.			
<b>D-tagatoza</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	<p>1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „D-tagatoza“.</p> <p>2. Označevanje vsakega proizvoda, v katerem vsebnost D-tagatoze presega 15 g na obrok, in vseh pijač, ki vsebujejo več kot 1 % D-tagatoze (kot se zaužijejo), vključuje izjavo „Prekomerno uživanje lahko ima odvajalni učinek.“.</p>	
ni opredeljeno				
<b>Izvleček, bogat s taksifolinom</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček, bogat s taksifolinom“.	
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena splošni populaciji, razen dojenčkov, majhnih otrok, otrok in mladostnikov, mlajših od 14 let	100 mg/dan			
<b>Trehaloza</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	<p>1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „trehaloza“, kar se navede pri označevanju proizvoda kot takega ali na seznamu sestavin živil, ki ga vsebujejo.</p> <p>2. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil se doda navedba „Trehaloza je vir glukoze.“.</p>	
ni opredeljeno				

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Z UV-žarki obdelane gobe</b> ( <i>Agaricus bisporus</i> )	Določena kategorija živil  gobe ( <i>Agaricus bisporus</i> )	Najvišje dovoljene ravni vitamina D <sub>2</sub>  10 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g sveže teže	1. Poimenovanju pri označevanju novega živila kot takega ali živil, ki ga vsebujejo, je „z UV-žarki obdelane gobe ( <i>Agaricus bisporus</i> )“.  2. Poimenovanju pri označevanju novega živila kot takega ali živil, ki ga vsebujejo, se doda navedba „Za povišanje ravni vitamina D je bila uporabljena nadzorovana obdelava s svetlobo.“ ali „Za povišanje ravni vitamina D <sub>2</sub> je bila uporabljena obdelava z UV-žarki.“	
<b>Z UV-žarki obdelan pekovski kvas</b> ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	Določena kategorija živil  s kvasom vzhajan kruh in štručke  s kvasom vzhajani fini pekovski izdelki  prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Najvišje dovoljene ravni vitamina D <sub>2</sub>  5 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g  5 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g  5 µg vitamina D <sub>2</sub> /dan	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kvas z vitaminom D“ ali „kvas z vitaminom D <sub>2</sub> “.	
<b>Z UV-žarki obdelan kruh</b>	Določena kategorija živil  s kvasom vzhajan kruh in štručke (brez posipa)	Najvišje dovoljene ravni vitamina D <sub>2</sub>  3 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g	Poimenovanju novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, se doda navedba, da živilo „vsebuje vitamin D, proizveden z obdelavo z UV-žarki“.	
<b>Z UV-žarki obdelano mleko</b>	Določena kategorija živil  pasterizirano polnomastno mleko, kot je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se zaužije kot tako  pasterizirano polposneto mleko, kot je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se zaužije kot tako	Najvišje dovoljene ravni vitamina D <sub>3</sub>  5–32 µg/kg za splošno prebivalstvo, razen za dojenčke  1–15 µg/kg za splošno prebivalstvo, razen za dojenčke	1. Pri poimenovanju novega živila pri označevanju živil je navedeno „Obdelano z UV-žarki.“.  2. Kadar z UV-žarki obdelano mleko vsebuje količino vitamina D, ki se šteje za znatno v skladu s točko 2 dela A Priloge XIII k Uredbi (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta, je treba poimenovanju pri označevanju dodati navedbo „Vsebuje vitamin D, proizveden z obdelavo z UV-žarki.“ ali „Mleko z vitaminom D, proizvedenim z obdelavo z UV-žarki.“.	

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)</b>	Uporablja se v skladu z Direktivo 2002/46/ES, Uredbo (EU) št. 609/2013 in/ali Uredbo (ES) št. 1925/2006.		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „menakinon“ ali „vitamin K <sub>2</sub> “.	
<b>Izvleček iz pšeničnih otrobov</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz pšeničnih otrobov“.	„Izvleček iz pšeničnih otrobov“ se ne sme dati na trg kot prehransko dopolnilo ali njegova sestavina. Prav tako se ne sme dodati začetnim formulam za dojenčke.
pivo in nadomestki		0,4 g/100 g		
žitni kosmiči, pripravljene za uživanje		9 g/100 g		
mlečni izdelki		2,4 g/100 g		
sadni in zelenjavni sokovi		0,6 g/100 g		
brezalkoholne pijače		0,6 g/100 g		
mesni pripravki		2 g/100 g		
<b>Beta-glukani iz kvasovk</b>	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni čistih beta-glukanov iz kvasovk ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beta-glukani iz kvasovk ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )“.	
prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke		1,275 g/dan za otroke, starejše od 12 let, in splošno odraslo populacijo 0,675 g/dan za otroke, mlajše od 12 let		
popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013		1,275 g/dan		
živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za posebne zdravstvene namene, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom		1,275 g/dan		
pijače na osnovi sadnih in/ali zelenjavnih sokov, vključno s koncentri in dehidriranimi sokovi		1,3 g/kg		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
pijače s sadno aromo		0,8 g/kg		
pripravek za kakovave pijače v prahu		38,3 g/kg (v prahu)		
druge pijače		0,8 g/kg (pripravljeno za uživanje)		
žitne ploščice		7 g/kg (v prahu)		
žitne ploščice		6 g/kg		
žitni kosmiči za zajtrk		15,3 g/kg		
polnozrnatni in z vlakninami bogati instantni žitni kosmiči za zajtrk (topel obrok)		1,5 g/kg		
piškoti		6,7 g/kg		
krekerji		6,7 g/kg		
pijače na osnovi mleka		3,8 g/kg		
fermentirani mlečni izdelki		3,8 g/kg		
mlečnim izdelkom podobni izdelki		3,8 g/kg		
mleko v prahu		25,5 g/kg		
juhe in mešanice za juhe		0,9 g/kg (pripravljeno za uživanje)		
		1,8 g/kg (kondenzirano)		
		6,3 g/kg (v prahu)		
čokolada in konditorski izdelki		4 g/kg		
proteinske ploščice in proteinski praški		19,1 g/kg		
džem, marmelada in drugi sadni namazi		11,3 g/kg		

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve
<b>Zeaksantin</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sintetični zeaksantin“.	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2 mg/dan		
<b>Cinkov L-pidolat</b>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „cinkov L-pidolat“.	
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	3 g/dan		
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom			
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES			

(<sup>1</sup>) Uredba (EU) št. 609/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 12. junija 2013 o živilih, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom, živilih za posebne zdravstvene namene in popolnih prehranskih nadomestkih za nadzor nad telesno težo ter razveljavitvi Direktive Sveta 92/52/EGS, direktiv Komisije 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES in 2006/141/ES, Direktive 2009/39/ES Evropskega parlamenta in Sveta ter uredb Komisije (ES) št. 41/2009 in (ES) št. 953/2009 (UL L 181, 29.6.2013, str. 35).

(<sup>2</sup>) Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 828/2014 z dne 30. julija 2014 o zahtevah za zagotavljanje informacij potrošnikom o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v živilih (UL L 228, 31.7.2014, str. 5).

(<sup>3</sup>) Direktiva 2002/46/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. junija 2002 o približevanju zakonodaj držav članic o prehranskih dopolnilih (UL L 183, 12.7.2002, str. 51).

(<sup>4</sup>) Uredba (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o dodajanju vitaminov, mineralov in nekaterih drugih snovi živilom (UL L 404, 30.12.2006, str. 26).

(<sup>5</sup>) Direktiva Sveta 2001/113/ES z dne 20. decembra 2001 o sadnih džemih, želejih, marmeladah in sladkani kostanjevni kaši, namenjeni za prehrano ljudi (UL L 10, 12.1.2002, str. 67).

(<sup>6</sup>) Uredba (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 (UL L 347, 20.12.2013, str. 671).

Tabela 2: Specifikacije

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>N-acetil-D-nevraminska kislina</b></p>	<p><b>Opis:</b> N-acetil-D-nevraminska kislina je bel do umazano bel kristaliničen prah.</p> <p><b>Opredelitev:</b> <b>Kemijsko ime:</b> imeni po IUPAC: N-acetil-D-nevraminska kislina (dihidrat) 5-acetamido-3,5-dideoksi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranozonska kislina (dihidrat) sopomenka: sialična kislina (dihidrat)</p> <p><b>Kemijska formula:</b> <math>C_{11}H_{19}NO_9</math> (kislina) <math>C_{11}H_{23}NO_{11}</math> (<math>C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O</math>) (dihidrat)</p> <p><b>Molekulska masa:</b> 309,3 Da (kislina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat)</p> <p><b>Št. CAS:</b> 131-48-6 (prosta kislina) 50795-27-2 (dihidrat)</p> <p><b>Specifikacije:</b> opis: bel do umazano bel kristaliničen prah pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 1,7–2,5 N-acetil-D-nevraminska kislina (dihidrat): &gt; 97,0 % voda (dihidrat predstavlja 10,4 %): ≤ 12,5 % (m/m) sulfatni pepel: &lt; 0,2 % (m/m) ocetna kislina (kot prosta kislina in/ali natrijev acetat): &lt; 0,5 % (m/m)</p> <p><b>Težke kovine:</b> železo: &lt; 20,0 mg/kg svinec: &lt; 0,1 mg/kg ostanki beljakovin: &lt; 0,01 % (m/m)</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Ostanki topil:</b>  2-propanol: &lt; 0,1 % (m/m)  acetone: &lt; 0,1 % (m/m)  etil acetat: &lt; 0,1 % (m/m)</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>  <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g  skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: &lt; 500 CFU/g  Enterobacteriaceae: odsotnost v 10 g  <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: odsotnost v 10 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g  <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 CFU/g  kvasovke: &lt; 10 CFU/g  plesni: &lt; 10 CFU/g  ostanki endotoksinov: &lt; 10 EU/mg  CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov.</p>
<p><b>Posušena sadna pulpa</b>  <i>Adansonia digitata</i> (baobaba)</p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Sadeži baobaba (<i>Adansonia digitata</i>) se obirajo z drevesa. Trda lupina se odpre in meso loči od semen in lupine. Meso se zmelje in loči na debele in tanke koščke (velikost delcev od 3 do 600 µ) ter nato zapakira v vrečke.</p> <p><b>Značilne hranilne sestavine:</b>  vlaga (izguba pri sušenju) (g/100 g): 4,5–13,7  beljakovine (g/100 g): 1,8–9,3  maščobe (g/100 g): 0–1,6  ogljikovi hidrati skupaj (g/100 g): 76,3–89,5  sladkorji skupaj (kot glukoza): 15,2–36,5  natrij (mg/100 g): 0,1–25,2</p> <p><b>Analitske specifikacije:</b>  tuje snovi: ne več kot 0,2 %  vlaga (izguba pri sušenju) (g/100 g): 4,5–13,7  pepel (g/100 g): 3,8–6,6</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Izvleček <i>Ajuga reptans</i> iz celičnih kultur</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Vodno-alkoholni izvleček iz tkivnih kultur <i>Ajuga reptans</i> L., ki bistveno ustreza izvlečkom iz cvetočih nadzemnih delov <i>Ajuga reptans</i>, pridobljenih s tradicionalnimi kulturami.</p>
<p><b>L-alanil-L-glutamin</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> L-alanil-L-glutamin se proizvaja s fermentacijo z gensko spremenjenim sevom <i>Escherichia coli</i>. Med postopkom fermentacije se sestavina izloča v rastni medij, od katerega se nato loči in prečisti do koncentracije &gt; 98 %.</p> <p>videz: bel kristaliničen prah čistost: &gt; 98 % infrardeča spektroskopija: skladnost z referenčnim standardom videz raztopine: brezbarvna in bistra vsebnost (suha snov): 98–102 % sorodne snovi (vsaka): ≤ 0,2 % ostanek po žarenju: ≤ 0,1 % izguba pri sušenju: ≤ 0,5 % optična rotacija: +9,0 – +11,0° pH (1 %; H<sub>2</sub>O): 5,0–6,0 amonij (NH<sub>4</sub>): ≤ 0,020 % klorid (Cl): ≤ 0,020 % sulfat (SO<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b> <i>Escherichia coli</i>: odsotnost/g</p>
<p><b>Olje iz mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Olje iz mikroalg <i>Ulkenia</i> sp. kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 4,5 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % vsebnost DHA: ≥ 32 %</p>



Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Olje iz semen <i>Allanblackia</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Olje iz semen <i>Allanblackia</i> je pridelano iz semen vrst <i>Allanblackia</i>: <i>A. floribunda</i> (sopomensko z <i>A. parviflora</i>) in <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Sestava maščobnih kislin:</b></p> <p>lavrinska kislina (C12:0): &lt; 1,0 %  miristinska kislina (C14:0): &lt; 1,0 %  palmitinska kislina (C16:0): &lt; 2,0 %  palmitoleinska kislina (C16:1): &lt; 1,0 %  stearinska kislina (C18:0): 45–58 %  oleinska kislina (C18:1): 40–51 %  linolna kislina (C18:2): &lt; 1,0 %  γ-linolenska kislina (C18:3): &lt; 1,0 %  arahidonska kislina (C20:0): &lt; 1,0 %  proste maščobne kisline: največ 0,1 %</p> <p><b>Značilnosti:</b></p> <p>transmaščobne kisline: največ 0,5 %  peroksidno število (PV): največ 0,8 meq/kg  jedno število: &lt; 46 g/100 g  neumiljiva snov: največ 1,0 %  vrednost umiljenja: 185–198 mg KOH/g</p>
<p><b>Izvleček iz listov <i>Aloe macroclada</i> Baker</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Izvleček gela v prahu, pridobljen iz listov <i>Aloe macroclada</i> Baker, ki bistveno ustreza enakemu gelu, pridobljenem iz listov <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f.</p> <p>pepel: 25 %  prehranske vlaknine: 28,6 %  maščobe: 2,7 %  vlaga: 4,7 %  polisaharidi: 9,5 %  beljakovine: 1,63 %  glukoza: 8,9 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Olje iz krila vrste <i>Euphausia superba</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Lipidni izvleček iz krila vrste <i>Euphausia superba</i> se proizvaja z lipidno ekstrakcijo iz globoko zamrznjenega zdrobljenega krila ali posušene krilove moke z odobrenim ekstrakcijskim topilom (v skladu z Direktivo 2009/32/ES). Beljakovine in krilni material se odstranijo iz lipidnega izvlečka s filtracijo. Ekstrakcijska topila in ostanek vode se odstranijo z izparevanjem.</p> <p>vrednost umiljenja: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>peroksidno število (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg olja</p> <p>oksidativna stabilnost: Za vsa živila, ki vsebujejo olje iz krila vrste <i>Euphausia superba</i>, bi bilo treba z ustreznimi nacionalno/mednarodno preskusno metodologijo (npr. z metodo AOAC) dokazati oksidativno stabilnost.</p> <p>vlaga in hlapne snovi: ≤ 3 % ali 0,6, izraženo kot vodna aktivnost pri 25 °C</p> <p>fosfolipidi: 35–50 %</p> <p>transmaščobne kisline: ≤ 1 %</p> <p>EPA (eikozapentaenojska kislina): ≥ 9 %</p> <p>DHA (dokozaheksaenojska kislina): ≥ 5 %</p>
<p><b>Olje iz krila vrste <i>Euphausia superba</i>, bogato s fosfolipidi</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Olje, bogato s fosfolipidi, se proizvaja iz krila vrste <i>Euphausia superba</i> z večkratnim izpiranjem z odobrenimi topili (v skladu z Direktivo 2009/32/ES), da se poveča vsebnost fosfolipidov v olju. Topila se odstranijo iz končnega proizvoda z izparevanjem.</p> <p>vrednost umiljenja: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>peroksidno število (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg olja</p> <p>vlaga in hlapne snovi: ≤ 3 % ali 0,6, izraženo kot vodna aktivnost pri 25 °C</p> <p>fosfolipidi: ≥ 60 %</p> <p>transmaščobne kisline: ≤ 1 %</p> <p>EPA (eikozapentaenojska kislina): ≥ 9 %</p> <p>DHA (dokozaheksaenojska kislina): ≥ 5 %</p>
<p><b>Olje iz glive <i>Mortierella alpina</i>, bogato z arahidonsko kislino</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Bistro rumeno olje, bogato z arahidonsko kislino, se pridobiva s fermentacijo gensko nespremenjenih sevov IS-4, 149-N18, FJRK-MA01 in CBS 210.32 glive <i>Mortierella alpina</i> z uporabo primerne tekočine. Olje se nato ekstrahira iz biomase in prečisti.</p> <p>arahidonska kislina: ≥ 40 mas. % skupne vsebnosti maščobnih kislin</p> <p>proste maščobne kisline: ≤ 0,45 % skupne vsebnosti maščobnih kislin</p> <p>transmaščobne kisline: ≤ 0,5 % skupne vsebnosti maščobnih kislin</p> <p>neumiljiva snov: ≤ 1,5 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Arganovo olje iz <i>Argania spinosa</i></b></p>	<p>peroksidno število (PV): ≤ 5 meq/kg            anizidinsko število: ≤ 20            kislinsko število: ≤ 1,0 KOH/g            vlaga: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Opis/opredelitev:</b>            Arganovo olje se pridobiva s hladnim stiskanjem mandljev podobnih jedrc sadeža <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Jedrca se pred stiskanjem lahko popražijo, toda ne smejo imeti neposrednega stika s plamenom.</p> <p><b>Sestava:</b>            palmitinska kislina (C16:0): 12–15 %            stearinska kislina (C18:0): 5–7 %            oleinska kislina (C18:1): 43–50 %            linolna kislina (C18:2): 29–36 %            neumiljiva snov: 0,3–2 %            steroli skupaj: 100–500 mg/100 g            tokoferoli skupaj: 16–90 mg/100 g            oleinska kislost: 0,2–1,5 %            peroksidno število (PV): &lt; 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>
<p><b>Terpentin iz alg <i>Haematococcus pluvialis</i>, bogat z astaksantinom</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Astaksantin je karotenoid, proizveden iz alg <i>Haematococcus pluvialis</i>. Za rast alg se uporabljajo različne proizvodne metode, in sicer se lahko uporabljajo zaprti sistemi, izpostavljeni sončni svetlobi ali strogo nadzorovanim virom umetne svetlobe; alternativno se lahko uporabljajo odprti ribniki. Celice alg se poberejo in posušijo, terpentin pa se ekstrahira z uporabo bodisi superkritičnega CO<sub>2</sub> bodisi topila (etil acetat). Astaksantin se razredči in standardizira na 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ali 20 % z uporabo oljčnega olja, olja žafranike, sončničnega olja ali MCT (trigliceridi s srednje dolgimi verigami).</p> <p><b>Sestava terpentina:</b>            maščobe: 42,2–99 %            beljakovine: 0,3–4,4 %            ogljikovi hidrati: 0–52,8 %            vlaknine: &lt; 1,0 %            pepel: 0,0–4,2 %            specifikacije karotenoidov m/m %            astaksantin skupaj: 2,9–11,1 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>9-cis-astaksantin: 0,3–17,3 %  13-cis-astaksantin: 0,2–7,0 %  astaksantin monoestri: 79,8–91,5 %  astaksantin diestri: 0,16–19,0 %  B-karoten: 0,01–0,3 %  lutein: 0–1,8 %  kantaksantin: 0–1,30 %</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>  aerobne bakterije skupaj: &lt; 3 000 CFU/g  kvasovke in plesni: &lt; 100 CFU/g  koliformne bakterije: &lt; 10 CFU/g  <i>E. coli</i>: negativno  <i>Salmonella</i>: negativno  <i>Staphylococcus</i>: negativno</p>
<p><b>Seme bazilike (<i>Ocimum basilicum</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Bazilika (<i>Ocimum basilicum</i> L.) spada v družino „Lamiaceae“ iz reda „Lamiales“. Po spravi se semena mehanično očistijo. Cvetovi, listi in ostali deli rastline se odstranijo. Najvišjo stopnjo čistosti semen bazilike je treba zagotoviti s filtriranjem (optičnim, mehaničnim). Proizvodni postopek sadnih sokovih in pijač iz mešanice sadja in zelenjave, ki vsebujejo semena bazilike (<i>Ocimum basilicum</i> L.), vključuje predhodno hidratacijo in pasterizacijo semena. Vzpostavljeni so mikrobiološki pregledi in sistemi spremljanja.</p> <p>suha snov: 94,1 %  beljakovine: 20,7 %  maščobe: 24,4 %  ogljikovi hidrati: 1,7 %  prehranske vlaknine: 40,5 % (metoda: AOAC 958,29)  pepel: 6,78 %</p>
<p><b>Izvleček iz fermentiranih črnih zrn soje</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Izvleček iz fermentiranih črnih zrn soje (izvleček Touchi) je fin svetlorjav, beljakovinsko bogat prah, pridobljen z vodno ekstrakcijo iz majhnih sojinih zrn (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.), fermentiranih z <i>Aspergillus oryzae</i>. Izvleček vsebuje zaviralec <math>\alpha</math>-glukozidaze.</p> <p><b>Značilnosti:</b>  maščobe: <math>\leq</math> 1,0 %  beljakovine: <math>\geq</math> 55 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>voda: ≤ 7,0 %  pepel: ≤ 10 %  ogljikovi hidrati: ≥ 20 %  inhibicijsko delovanje na α-glukozidazo: IC50 najmanj 0,025 mg/ml  sojini izoflavoni: ≤ 0,3 g/100 g</p>
<p><b>Goveji laktoferin</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Goveji laktoferin je beljakovina, ki je naravno prisotna v kravjem mleku. Je glikoprotein, ki veže železo, velikosti približno 77 kDa in je sestavljen iz ene same polipeptidne verige s 689 aminokislinami.</p> <p>Proizvodni postopek: goveji laktoferin se izolira iz posnetega mleka ali sirotke z ionsko izmenjavo, ki ji sledi ultrafiltracija. Na koncu se posuši z zamrzovanjem ali razprševanjem, veliki delci pa se presejejo. Je svetlo rožnat prah, praktično brez vonja.</p> <p><b>Fizikalno-kemijske lastnosti govejega laktoferina:</b>  vlaga: &lt; 4,5 %  pepel: &lt; 1,5 %  arzen: &lt; 2,0 mg/kg  železo: &lt; 350 mg/kg  beljakovine: &gt; 93 %  od tega goveji laktoferin: &gt; 95 %  od tega druge beljakovine: &lt; 5,0 %  pH (2-odstotna raztopina pri 20 °C): 5,2–7,2  topnost (2-odstotne raztopine pri 20 °C): popolna</p>
<p><b>Olje iz semena <i>Buglossoides arvensis</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Rafinirano olje <i>Buglossoides</i> je ekstrahirano iz semen <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I. M. Johnst.</p> <p>alfa-linolenska kislina: ≥ 35 % m/m skupnih maščobnih kislin  stearinska kislina: ≥ 15 % m/m skupnih maščobnih kislin  linolna kislina: ≥ 8,0 % m/m skupnih maščobnih kislin  transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % m/m skupnih maščobnih kislin  kislinsko število: ≤ 0,6 mg KOH/g  peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg  vsebnost neumiljive snovi: ≤ 2,0 %  vsebnost beljakovin (dušik skupaj): ≤ 10 µg/ml  pirolizidinski alkaloidi: niso zaznavni z mejo zaznavnosti 4,0 µg/kg</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Olje, pridobljeno iz <i>Calanus finmarchicus</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Novo živilo je nekoliko viskozno olje rubinaste barve z rahlim vonjem po školjkah, pridobljeno iz raka (morskega zooplanktona) <i>Calanus finmarchicus</i>. Sestavina vsebuje predvsem voskovne estre (&gt; 85 %) z manjšimi količinami trigliceridov in drugimi nevtralnimi lipidi.</p> <p><b>Specifikacije:</b>            voda: &lt; 1,0 %            voskovni estri: &gt; 85 %            maščobne kisline skupaj: &gt; 46 %            eikozapentaenojska kislina (EPA): &gt; 3,0 %            dokozaheksaenojska kislina (DHA): &gt; 4,0 %            maščobni alkoholi skupaj: &gt; 28 %            C20:1 n-9 maščobni alkoholi: &gt; 9,0 %            C22:1 n-11 maščobni alkoholi: &gt; 12 %            transmaščobne kisline: &lt; 1,0 %            astaksantin estri: &lt; 0,1 %            peroksidno število (PV): &lt; 3,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p>
<p><b>Baza za žvečilni gumi (monometokspolietilenglikol)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Nova živilska sestavina je sintetični polimer (številka patenta WO2006016179). Sestavljena je iz razvejanih polimerov monometokspolietilenglikola (MPEG), pripojenih na polizopren anhidrid maleinske kisline (PIP-g-MA) in nereagiran MPEG (manj kot 35 mas. %).</p> <p>Je bele do umazano bele barve.            št. CAS: 1246080-53-4</p> <p><b>Značilnosti:</b>            vlaga: &lt; 5,0 %            aluminij: &lt; 3,0 mg/kg            litij: &lt; 0,5 mg/kg            nikelj: &lt; 0,5 mg/kg            ostanki anhidrida: &lt; 15 µmol/g            polidisperzni indeks: &lt; 1,4            izopren: &lt; 0,05 mg/kg            etilenoksid: &lt; 0,2 mg/kg            prosti anhidrid maleinske kisline: &lt; 0,1 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>oligomeri skupaj (manj kot 1 000 daltonov): ≤ 50 mg/kg  etilenglikol: &lt; 200 mg/kg  dietilenglikol: &lt; 30 mg/kg  monoetilenglikol metil eter: &lt; 3,0 mg/kg  dietilenglikol metil eter: &lt; 4,0 mg/kg  trietilenglikol metil eter: &lt; 7,0 mg/kg  1,4-dioksan: &lt; 2,0 mg/kg  formaldehid: &lt; 10 mg/kg</p>
<p><b>Baza za žvečilni gumi</b>  <b>(kopolimer metil vinil etra in</b>  <b>anhidrida maleinske kisline)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline je brezvodni kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline.  Sipek, bel do umazano bel prah.  št. CAS: 9011-16-9</p> <p><b>Čistost:</b>  preskusna vrednost: vsaj 99,5 % v suhi snovi  posebna viskoznost (1 % MEK): 2–10  ostanki metil vinil etra: ≤ 150 ppm  ostanki anhidrida maleinske kisline: ≤ 250 ppm  acetaldehid: ≤ 500 ppm  metanol: ≤ 500 ppm  dilauroil peroksid: ≤ 15 ppm  težke kovine skupaj: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>  skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 500 CFU/g  plesni/kvasovke: ≤ 500 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: negativen test  <i>Salmonella</i>: negativen test  <i>Staphylococcus aureus</i>: negativen test  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativen test</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Olje iz oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Olje iz oljne kadulje se proizvaja iz semen oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i> L.) (99,9-odstotna čistost) s postopkom hladnega stiskanja. Pri tem se ne uporabljajo topila, olje se po postopku stiskanja hrani v bazenih za dekantiranje, s filtriranjem pa se lahko tudi z ekstrakcijo s superkritičnim CO<sub>2</sub>.</p> <p><b>Proizvodni postopek:</b></p> <p>Proizvaja se s hladnim stiskanjem. Pri tem se ne uporabljajo topila, olje se po postopku stiskanja hrani v bazenih za dekantiranje, s filtriranjem pa se odstrani nečistoče.</p> <p>Kislost, izražena kot oleinska kislina: ≤ 2,0 %</p> <p>peroksidno število (PV): ≤ 10 meq/kg</p> <p>netopne nečistoče: ≤ 0,05 %</p> <p>alfa-linolenska kislina: ≥ 60 %</p> <p>linolna kislina: 15–20 %</p>
<p><b>Seme oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Oljna kadulja (<i>Salvia hispanica</i> L.) je zeliščna poletna enoletnica, ki spada v družino Labiatae. Po spravilu se semena mehanično očistijo. Cvetovi, listi in ostali deli rastline se odstranijo.</p> <p>suha snov: 90–97 %</p> <p>beljakovine: 15–26 %</p> <p>maščobe: 18–39 %</p> <p>ogljikovi hidrati (*): 18–43 %</p> <p>surove vlaknine (**): 18–43 %</p> <p>pepel: 3–7 %</p> <p>(*) Ogljikovi hidrati vključujejo vsebnost vlaknin.</p> <p>(**) Surove vlaknine so del vlaknin, ki je sestavljen pretežno iz neprebavljive celuloze, pentozanov in lignina.</p> <p><b>Proizvodni postopek:</b></p> <p>Proizvodni postopek sadnih sokov in pijač iz mešanic sadnih sokov, ki vsebujejo semena oljne kadulje, vključuje predhodno hidratacijo in pasterizacijo semen. Vzpostavljeni so mikrobiološki pregledi in sistemi spremljanja.</p>
<p><b>Hitin-glukan iz <i>Aspergillus niger</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Hitin-glukan se pridobiva iz micelija glive <i>Aspergillus niger</i>, je sipek prah rumenkaste barve in brez vonja. Vsebuje 90 % ali več suhe snovi.</p> <p>Hitin-glukan je sestavljen predvsem iz dveh polisaharidov:</p> <p>— hitina, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot N-acetil-D-glukozamina (št. CAS: 1398-61-4),</p> <p>— beta(1, 3)-glukana, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot D-glukoze (št. CAS: 9041-22-9).</p>



Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>izguba pri sušenju: ≤ 10 %  hitin-glukan: ≥ 90 %  razmerje med hitinom in glukonom: od 30:70 do 60:40  pepel: ≤ 3,0 %  lipidi: ≤ 1,0 %  beljakovine: ≤ 6,0 %</p>
<p><b>Kompleks hitin-glukana iz <i>Fomes fomentarius</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Kompleks hitin-glukana se pridobiva iz celičnih sten trosnjakov glive <i>Fomes fomentarius</i>. Sestavljen je v glavnem iz dveh polisaharidov:  — hitina, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot N-acetil-D-glukozamina (št. CAS: 1398-61-4);  — beta-(1,3)(1,6)-D-glukana, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot D-glukoze (št. CAS: 9041-22-9).</p> <p>Proizvodni postopek vključuje več korakov: čiščenje, zmanjševanje in drobljenje, mehanje v vodi in segrevanje v alkalni raztopini, izpiranje, sušenje. Med proizvodnim postopkom se ne uporabi hidroliza.</p> <p>videz: prah brez vonja, brez arome, rjave barve</p> <p><b>čistost:</b>  vlaga: ≤ 15 %  pepel: ≤ 3,0 %  hitin-glukan: ≥ 90 %  razmerje med hitinom in glukonom: 70:20  ogljikovi hidrati skupaj, razen glukana: ≤ 0,1 %  beljakovine: ≤ 2,0 %  lipidi: ≤ 1,0 %  melanini: ≤ 8,3 %  dodatki: jih ni  pH: 6,7–7,5</p> <p><b>Težke kovine:</b>  svinec (ppm): ≤ 1,00  kadmij (ppm): ≤ 1,00  živo srebro (ppm): ≤ 0,03  arzen (ppm): ≤ 0,20</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Mikrobiološka merila:</b>  mezofilne bakterije skupaj: <math>\leq 10^3</math>/g  kvasovke in plesni: <math>\leq 10^3</math>/g  koliformne bakterije pri 30 °C: <math>\leq 10^3</math>/g  <i>E. coli</i>: <math>\leq 10</math>/g  Salmonella in druge patogene bakterije: odsotnost/25 g</p>
<p><b>Izvleček hitosana iz gliv</b>  (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Izvleček hitosana (ki v glavnem vsebuje poli(D-glukozamin)) se pridobiva iz stebela glive <i>Agaricus bisporus</i> ali micelija glive <i>Aspergillus niger</i>.  Patentiran proizvodni postopek vključuje več korakov: ekstrakcijo in deacetilacijo (hidrolizo) v alkalnem mediju, solubilizacijo v kislem mediju, obarjanje v alkalnem mediju, izpiranje in sušenje.  sopomenka: poli(D-glukozamin)  številka CAS hitosana: 9012-76-4  formula hitosana: <math>(C_6H_{11}NO_4)_n</math>  videz: fin sipek prah  barva: umazano bele do rjavkaste barve  vonj: brez vonja</p> <p><b>Čistost:</b>  vsebnost hitosana (% m/m suhe snovi): <math>\geq 85</math>  vsebnost glukana (% m/m suhe snovi): <math>\leq 15</math>  izguba pri sušenju (% m/m suhe snovi): <math>\leq 10</math>  viskoznozt (1 % v 1-odstotni očetni kislini): 1–15  stopnja acetilacije (v mol %/mokra masa): 0–30  viskoznozt (1 % v 1-odstotni očetni kislini) (mPa.s): 1–14 za hitosan iz <i>Aspergillus niger</i>; 12–25 za hitin iz <i>Agaricus bisporus</i>  pepel (% m/m suhe snovi): <math>\leq 3,0</math>  beljakovine (% m/m suhe snovi): <math>\leq 2,0</math>  velikost delcev: <math>&gt; 100</math> nm  zbita gostota (<math>g/cm^3</math>): 0,7–1,0  spodobnost vezave maščob 800x (m/m mokre mase): pozitivna</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Težke kovine:</b>  živo srebro (ppm): ≤ 0,1  svinec (ppm): ≤ 1,0  arzen (ppm): ≤ 1,0  kadmij (ppm): ≤ 0,5</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>  število aerobnih bakterij (CFU/g): ≤ 10<sup>3</sup>  število kvasovk in plesni (CFU/g): ≤ 10<sup>3</sup>  <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10  Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10  <i>Salmonella</i>: odsotnost/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost/25 g</p>
<p><b>Hondroitin sulfat</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Hondroitin sulfat (natrijeva sol) je biosintetični proizvod. Pridobiva se s kemijsko sulfacijo hondroitina, pridobljenega s fermentacijo z bakterijo <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 sev U1-41 (ATCC 23502).  hondroitin sulfat (natrijeva sol) (% suhe snovi): 95–105  MWw (povprečna teža) (kDa): 5–12  MWw (povprečno število) (kDa): 4–11  disperznost (w<sub>h</sub>/w<sub>0,05</sub>): ≤ 0,7  vzorec sulfacije (ADI-6S) (%): ≤ 85  izguba pri sušenju (%) (105 °C do konstantne teže): ≤ 10,0  ostanek po žarenju (% suhe snovi): 20–30  bejjakovine (% suhe snovi): ≤ 0,5  endotoksini (EU/mg): ≤ 100  organske nečistoče skupaj (mg/kg): ≤ 50</p>
<p><b>Kromov pikolinat</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Kromov pikolinat je rdečkast sipek prah, rahlo topen v vodi pri pH 7. Sol je prav tako topna v polarnih organskih topilih.  kemijsko ime: tris(2-piridin-karboxilato-N,O)krom(III) ali 2-piridin-karboxilna kislina kromova(III) sol  št. CAS: 14639-25-9</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>kemijska formula: <math>\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3</math>  kemijske značilnosti:  kromov pikolinat: <math>\geq 95\%</math>  krom (III): 12–13 %  krom (VI): ni zaznan  voda: <math>\leq 4,0\%</math></p>
<p><b>Zelišče <i>Cistus incanus</i> L.</b>  <b>Pandalis</b></p>	<p><b>Opis:</b>  zelišče <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; vrsta zelišča, ki spada v družino Cistaceae in je domorodna v sredozemski regiji, na polotoku Halkidika</p> <p><b>Sestava:</b>  vlaga: 9–10 g/100 g zelišča  beljakovine: 6,1 g/100 g zelišča  maščobe: 1,6 g/100 g zelišča  ogljikovi hidrati: 50,1 g/100 g zelišča  vlaknine: 27,1 g/100 g zelišča  minerali: 4,4 g/100 g zelišča  natrij: 0,18 g  kalij: 0,75 g  magnezij: 0,24 g  kalcij: 1,0 g  železo: 65 mg  vitamin B<sub>1</sub>: 3,0 µg  vitamin B<sub>2</sub>: 30 µg  vitamin B<sub>6</sub>: 54 µg  vitamin C: 28 mg  vitamin A: manj kot 0,1 mg  vitamin E: 40–50 mg  alfa-tokoferol: 20–50 mg  beta- in gama-tokoferoli: 2–15 mg  delta-tokoferol: 0,1–2 mg</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<b>Citikolin</b>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Citikolin se proizvaja z mikrobiološkim procesom.            Citikolin sestavljajo citozin, riboza, pirofosfat in holin.            bel kristaliničen prah</p> <p>kemijsko ime: holin citidin-5'-pirofosfat, citidin-5'-(trihidrogen difosfat) P'-[2-(trimetilamonio)etil]ester, notranja sol</p> <p>kemijska formula: <math>C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2</math>            molekulska masa: 488,32 g/mol            št. CAS: 987-78-0</p> <p>pH (vzorčna raztopina 1 %): 2,5–3,5</p> <p><b>Čistost:</b>            preskusna vrednost: <math>\geq 98\%</math> v suhi snovi            izguba pri sušenju (4 ure pri 100 °C): <math>\leq 5,0\%</math>            amonij: <math>\leq 0,05\%</math>            arzen: ne več kot 2 ppm            proste fosforjeve kisline: <math>\leq 0,1\%</math>            5'-citidilna kislina: <math>\leq 1,0\%</math></p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>            skupno število mikroorganizmov na ploščah: <math>\leq 10^3</math> CFU/g            kvasovke in plesni: <math>\leq 10^2</math> CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 1 g</p>
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) je Gram pozitivna, sporojena, obvezno anaerobna, nepatogena, gensko nespremenjena bakterija. depozitarno število FERM BP-2789</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>            skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: <math>\leq 10^3</math> CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: ni zaznana v 1 g</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Izvlaček razmaščenega kakava v prahu</b></p>	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: ni zaznana v 1 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ni zaznana v 1 g  kvasovke in plesni: <math>\leq 10^2</math> CFU/g</p> <p>izvlaček kakava (<i>Theobroma cacao</i> L.)  videz: temno rjav prah brez vidnih nečistoč  fizikalne in kemijske lastnosti:  vsebnost polifenolov: najmanj 55,0 % GAE  vsebnost teobromina: največ 10,0 %  vsebnost pepela: največ 5,0 %  vsebnost vlage: največ 8,0 %  nasipna gostota: 0,40–0,55 g/cm<sup>3</sup>  pH: 5,0–6,5  ostanki topila: največ 500 ppm</p>
<p><b>Izvlaček kakava z nizko vsebnostjo maščob</b></p>	<p>izvlaček kakava (<i>Theobroma cacao</i> L.) z nizko vsebnostjo maščob  videz: temno rdeč do škriaten prah  izvlaček kakava, koncentrat: najmanj 99 %  silicijev dioksid (tehnično pomožno sredstvo): največ 1,0 %  kakavovi flavanoli: najmanj 300 mg/g  — epikatekin: najmanj 45 mg/g  izguba pri sušenju: največ 5,0 %</p>
<p><b>Olje iz semen koriandra (<i>Coriandrum sativum</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Olje iz semen koriandra vsebuje gliceride maščobnih kislin, proizvaja pa se iz semen koriandra (<i>Coriandrum sativum</i> L.).  rumenkaste barve, medlega okusa  št. CAS: 8008-52-4  Sestava maščobnih kislin:  palmitinska kislina (C16:0): 2–5 %  stearinska kislina (C18:0): &lt; 1,5 %  petroselininska kislina (cis-C18:1(n-12)): 60–75 %  oleinska kislina (cis-C18:1 (n-9)): 8–15 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>linolna kislina (C18:2): 12–19 %  <math>\alpha</math>-linolenska kislina (C18:3): &lt; 1,0 %  transmaščobne kisline: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p><b>čistost:</b>  lomni količnik (20 °C): 1.466–1.474  kislinsko število: <math>\leq</math> 2,5 mg KOH/g  peroksidno število (PV): <math>\leq</math> 5,0 meq/kg  jedno število: 88–110 enot  vrednost umiljenja: 186–200 mg KOH/g  neumiljiva snov: <math>\leq</math> 15 g/kg</p>
<p><b>Posušeni sadeži <i>Crataegus pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  posušeni sadeži vrste <i>Crataegus pinnatifida</i>, ki spada v družino Rosaceae in je domorodna na severnem Kitajskem in v Koreji</p> <p><b>Sestava:</b>  suha snov: 80 %  ogljikovi hidrati: 55 g/kg sveže teže  fruktoza: 26,5–29,3 g/100 g  glukoza: 25,5–28,1 g/100 g  vitamin C: 29,1 mg/100 g sveže teže  natrij: 2,9 g/100 g sveže teže</p> <p>Kompoti so proizvodni, pridobljeni s termično obdelavo užitnega dela ene ali več vrst sadja, celega ali v kosih, precejjeni ali ne, brez bistvene koncentracije. Lahko se uporabijo sladkorji, voda, jabolčnik, začimbe in limonin sok.</p>
<p><b><math>\alpha</math>-ciklodekstrin</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Nereducirajoči ciklični saharid, sestavljen iz šestih D-glukopiranozilnih enot z <math>\alpha</math>-1,4-vezjo, ki se proizvajajo z delovanjem ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidroliziran škrob. <math>\alpha</math>-ciklodekstrin se lahko pridobiva in prečisti z enim od naslednjih postopkov: obarjanje kompleksa <math>\alpha</math>-ciklodekstrina z 1-dekanolom, raztopitev v vodi pri povišani temperaturi ter ponovno obarjanje, odzemanje pare iz kompleksa in kristalizacija <math>\alpha</math>-ciklodekstrina iz raztopine ali kromatografija z ionsko izmenjavo ali gelsko filtracijo, kateri sledi kristalizacija <math>\alpha</math>-ciklodekstrina iz prečiščene matične raztopine, ali metode membranske filtracije, kot sta ultrafiltracija in reverzna osmoza  <b>opis:</b> praktično brez vonja, bela ali skoraj bela kristalinična trdna snov</p> <p>sopomenke: <math>\alpha</math>-ciklodekstrin, <math>\alpha</math>-dekstrin, cikloheksaamilaza, ciklomaltoheksosa, <math>\alpha</math>-cikloamilaza  kemijsko ime: cikloheksaamilaza</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>št. CAS: 10016-20-3</p> <p>kemijska formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_6</math></p> <p>molekulska masa: 972,85</p> <p>vsebnost: <math>\geq 98\%</math> (suha snov)</p> <p><b>Identifikacija:</b></p> <p>območje taljenja: razpade nad 278 °C</p> <p>topnost: dobro topen v vodi; zelo slabo topen v etanolu</p> <p>specifična rotacija: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: med +145° in +151° (1-odstotna raztopina)</p> <p>kromatografija: čas zadrževanja glavnega vrha v tekočinskem kromatogramu vzorca ustreza času za <math>\alpha</math>-ciklodekstrin v kromatogramu referenčnega <math>\alpha</math>-ciklodekstrina (na voljo pri <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Nemčija</i>, ali <i>Wacker Biochem Group, Adrian, MI, ZDA</i>) ob pogojih, opisanih v METODI ZA UGOTAVLJANJE VSEBNOSTI</p> <p><b>Čistost:</b></p> <p>voda: <math>\leq 11\%</math> (metoda po Karlu Fischerju)</p> <p>ostanki kompleksanta: <math>\leq 20</math> mg/kg (1-dekanol)</p> <p>reducirajoče snovi: <math>\leq 0,5\%</math> (kot glukoza)</p> <p>sulfatni pepel: <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>svinec: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p><b>Metoda za ugotavljanje vsebnosti:</b></p> <p>določitev s tekočinsko kromatografijo ob naslednjih pogojih:</p> <p>vzorčna raztopina: Natančno stehtajte približno 100 mg testnega vzorca v 10-mililitrski merilni bučki in dodajte 8 ml deionizirane vode. Vzorec v celoti raztopite v ultrazvočni kopeli (10–15 minut) in s prečiščeno deionizirano vodo razredčite do znaka. Filtrirajte z 0,45-mikrometrskim filtrom.</p> <p>referenčna raztopina: Natančno stehtajte približno 100 mg <math>\alpha</math>-ciklodekstrina v 10-mililitrski merilni bučki in dodajte 8 ml deionizirane vode. Vzorec v celoti raztopite v ultrazvočni kopeli in s prečiščeno deionizirano vodo razredčite do znaka.</p> <p>kromatografija: tekočinski kromatograf, opremljen z detektorjem lomnega količnika in vgrajenim snemalnikom kolona in pakiranje: Nucleosil-100-NH<sub>2</sub> (10 <math>\mu</math>m) (<i>Macherey &amp; Nagel Co. Düren, Nemčija</i>) ali podobno</p> <p>dolžina: 250 mm</p> <p>premer: 4 mm</p> <p>temperatura: 40 °C</p> <p>obilna faza: acetonitril/voda (67/33, v/v)</p> <p>hitrost pretoka: 2,0 ml/min</p> <p>vbrizgani volumen: 10 <math>\mu</math>l</p>



Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>postopek: Vbrizgajte vzorčno raztopino v kromatograf, posnemite kromatogram in zmerite površino vrha <math>\alpha</math>-ciklodekstrina. Izračunajte odstotek <math>\alpha</math>-ciklodekstrina v testnem vzorcu po naslednji formuli:</p> $\% \alpha\text{-ciklodekstrina (suha snov)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ <p>pri čemer</p> <p>sta <math>A_S</math> in <math>A_R</math> površini vrhov zaradi <math>\alpha</math>-ciklodekstrina za vzorčno raztopino in referenčno raztopino v tem zaporedju,</p> <p>sta <math>W_S</math> in <math>W_R</math> teži (mg) testnega vzorca in referenčnega <math>\alpha</math>-ciklodekstrina v tem zaporedju po popravku vsebnosti vode.</p>
<p><b><math>\gamma</math>-ciklodekstrin</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Nereducirajoči ciklični saharid, sestavljen iz osmih D-glukopiranozilnih enot z <math>\alpha</math>-1,4-vezjo, ki se proizvajajo z delovanjem ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidroliziran škrob. Pridobivanje in prečiščevanje <math>\gamma</math>-ciklodekstrina se lahko izvede z obarjanjem kompleksa <math>\gamma</math>-ciklodekstrina z 8-cikloheksadecen-1-onom, raztopitvijo kompleksa z vodo in n-dekanom, odvzemanjem pare iz vodne faze in pridobitvijo <math>\gamma</math>-ciklodekstrina iz raztopine s kristalizacijo.</p> <p>praktično brez vonja, bela ali skoraj bela kristalinična trdna snov</p> <p>sopomenke: <math>\gamma</math>-ciklodekstrin, <math>\gamma</math>-dekstrin, ciklooktaamilaza, ciklomaltootkazoza, <math>\gamma</math>-cikloamilaza</p> <p>kemijsko ime: ciklooktaamilaza</p> <p>številk CAS: 17465-86-0</p> <p>kemijska formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_8</math></p> <p>vsebnost: <math>\geq 98\%</math> (suha snov)</p> <p><b>Identifikacija:</b></p> <p>območje taljenja: razpade nad <math>285\text{ }^\circ\text{C}</math></p> <p>topnost: dobro topen v vodi; zelo slabo topen v etanolu</p> <p>specifična rotacija: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: med <math>+174^\circ</math> in <math>+180^\circ</math> (1-odstotna raztopina)</p> <p><b>Čistost:</b></p> <p>voda: <math>\leq 11\%</math></p> <p>ostanki kompleksanta (8-cikloheksadecen-1-on (CHDC)): <math>\leq 4\text{ mg/kg}</math></p> <p>ostanki topila (n-dekan): <math>\leq 6\text{ mg/kg}</math></p> <p>reducirajoče snovi: <math>\leq 0,5\%</math> (kot glukoza)</p> <p>sulfatni pepel: <math>\leq 0,1\%</math></p>
<p><b>Pripravek dekstrana, ki ga proizvaja <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b></p>	<p><b>1. V prahu:</b></p> <p>ogljikovi hidrati: 60 % z: (dekstranom: 50 %, manitolom: 0,5 %, fruktozo: 0,3 %, levkrozo: 9,2 %)</p> <p>beljakovine: 6,5 %</p> <p>lipidi: 0,5 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>mlečna kislina: 10 % etanol: sledovi  pepel: 13 %  vlaga: 10 %</p> <p><b>2. V tekoči obliki:</b>  ogljikovi hidrati: 12 % z: (dekstranom: 6,9 %, manitolom: 1,1 %, fruktozo: 1,9 %, levkrozo: 2,2 %)  bejakovine: 2,0 %  lipidi: 0,1 %  mlečna kislina: 2,0 %  etanol: 0,5 %  pepel: 3,4 %  vlaga: 80 %</p>
<p><b>Diacilglicerolno olje</b>  <b>rastlinskega izvora</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Proizvedeno iz glicerola in maščobnih kislin, pridobljenih iz užitnih rastlinskih olj, zlasti iz sojinega olja (<i>Glycine max</i>) ali olja oljčne ogrščice (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) z uporabo posebnega encima.</p> <p><b>Porazdelitev acilglicerola:</b>  diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 %  1,3-diacilgliceroli (1,3-DAG): ≥ 50 %  triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 %  monoacilgliceroli (MAG): ≤ 5,0 %</p> <p><b>Sestava maščobnih kislin (MAG, DAG, TAG):</b>  oleinska kislina (C18:1): 20–65 %  linolna kislina (C18:2): 15–65 %  linolenska kislina (C18:3): ≤ 15 %  nasičene maščobne kisline: ≤ 10 %</p> <p><b>Drugo:</b>  kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g  vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,1 %  peroksidno število (PV): ≤ 1,0 meq/kg  neumiljive snovi: ≤ 2,0 %  transmaščobne kisline: ≤ 1,0 %  MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<b>Dihidrokaptsiat (DHC)</b>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Dihidrokaptsiat se sintetizira z encimsko katalizirano esterifikacijo vanilil alkohola in 8-metil-nonanojske kisline. Po esterifikaciji se dihidrokaptsiat ekstrahira z n-heksanom.</p> <p>viskozna brezbarvna do rumena tekočina</p> <p>kemijska formula: <math>C_{18}H_{28}O_4</math></p> <p>št. CAS: 205687-03-2</p> <p><b>fizikalno-kemijske lastnosti:</b></p> <p>dihidrokaptsiat: &gt; 94 %</p> <p>8-metil-nonanojska kislina: &lt; 6,0 %</p> <p>vanilil alkohol: &lt; 1,0 %</p> <p>druge snovi v povezavi s sintezo: &lt; 2,0 %</p>
<b>Posušeni izvleček <i>Lippia citriodora</i> iz celičnih kultur</b>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Posušeni izvleček <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth iz celičnih kultur HTN®Vb.</p>
<b>Izvleček <i>Echinacea angustifolia</i> iz celičnih kultur</b>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Izvleček iz korenin <i>Echinacea angustifolia</i>, pridobljen iz rastlinske tkivne kulture, ki bistveno ustreza izvlečku iz korenin <i>Echinacea angustifolia</i>, pridobljenemu v mešanici etanola in vode, titrirani do 4 % ehinakozida.</p>
<b>Izvleček <i>Echinacea purpurea</i> iz celičnih kultur</b>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Posušeni izvleček <i>Echinacea purpurea</i> iz celičnih kultur HTN®Vb.</p>
<b>Olje iz <i>Echium plantagineum</i></b>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Olje <i>Echium</i> je blede rumen proizvod, pridobljen z rafiniranjem olja, ekstrahiranega iz semen <i>Echium plantagineum</i> L. stearinska kislina: ≥ 10 % m/m skupnih maščobnih kislin</p> <p>transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % (m/m skupnih maščobnih kislin)</p> <p>kislinsko število: ≤ 0,6 mg KOH/g</p> <p>peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>vsebnost neumiljive snovi: ≤ 2,0 %</p> <p>vsebnost beljakovin (dušik skupaj): ≤ 20 µg/ml</p> <p>pirolizidinski alkaloidi: ni zaznavno z mejo zaznavnosti 4,0 µg/kg</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije												
<p><b>Epigalokatehin galat kot prečiščen izvleček iz listov zelene čajne (Camellia sinensis)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Močno prečiščen izvleček iz listov zelene čajne (Camellia sinensis (L.) Kuntze) v obliki finega, umazano belega do blede rožnatega prahu. Sestavljen je iz najmanj 90 % epigalokatehin galata (EGCG), njegovo tališče pa je med približno 210 °C in 215 °C. videz: umazano bel do blede rožnat prah kemijsko ime: polifenol (-) epigalokatehin-3-galat sopomenka: epigalokatehin galat (EGCG) št. CAS: 989-51-5 ime po INCI: epigalokatehin galat molekulska masa: 458,4 g/mol izguba pri sušenju: največ 5,0 %</p> <p><b>Težke kovine:</b> arzen: največ 3,0 ppm svinec: največ 5,0 ppm</p> <p><b>Vsebnost:</b> najmanj 94 % EGCG (na suhi snovi) največ 0,1 % kofeina</p> <p>topnost: EGCG je razmeroma dobro topen v vodi, etanolu, metanolu in acetonu</p>												
<p><b>L-ergotionein</b></p>	<p><b>Opredelitev</b> kemijsko ime (po nomenklaturi IUPAC): (2S)-3-(2-tioksa-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonio)-propanoat kemijska formula: C<sub>9</sub>H<sub>15</sub>N<sub>3</sub>O<sub>2</sub>S molekulska masa: 229,3 Da št. CAS: 497-30-3</p> <table border="1" data-bbox="1165 515 1476 1727"> <thead> <tr> <th data-bbox="1165 1478 1189 1727">Parameter</th> <th data-bbox="1165 1052 1189 1299">Specifikacija</th> <th data-bbox="1165 515 1189 582">Metoda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1244 1657 1268 1727">videz</td> <td data-bbox="1244 1209 1268 1299">bel prah</td> <td data-bbox="1244 806 1268 896">vizualno</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1324 1545 1348 1727">optična rotacija</td> <td data-bbox="1324 985 1348 1299">[α]<sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H<sub>2</sub>O)<sup>a</sup></td> <td data-bbox="1324 761 1348 896">polarimetrija</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1388 1545 1412 1727">kemijska čistost</td> <td data-bbox="1388 1209 1412 1299">≥ 99,5 % ≥ 99,0 %</td> <td data-bbox="1388 649 1412 896">HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR</td> </tr> </tbody> </table>	Parameter	Specifikacija	Metoda	videz	bel prah	vizualno	optična rotacija	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a</sup>	polarimetrija	kemijska čistost	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
Parameter	Specifikacija	Metoda											
videz	bel prah	vizualno											
optična rotacija	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a</sup>	polarimetrija											
kemijska čistost	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR											

Odobreno novo živilo	Specifikacije
identifikacija	1H-NMR elementna analiza
v skladu s strukturo C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	plinska kromatografija [Eur. Ph. 01/2008:20424]
ostanki topil skupaj (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400]
izguba pri sušenju	interni standard < 0,5 %
nečistoče:	HPLC/GPC ali 1H-NMR
<b>Težke kovine</b> <sup>b) c)</sup>	ICP/AES
svinec	(Pb, Cd)
kadmij	atomska fluorescenca (Hg)
živo srebro	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
<b>Mikrobiološke specifikacije</b> <sup>b)</sup>	skupno število funkcionalnih ≤ 1 x 10 <sup>3</sup> CFU/g aerobnih bakterij (TVAC)
skupno število kvasovk in plesni	skupno število kvasovk in plesni ≤ 1 x 10 <sup>2</sup> CFU/g (TYMC)
<i>Escherichia coli</i> :	odsotnost v 1 g
Eur. Ph.: Evropska farmakopeja; 1H-NMR: protonska jedrska magnetna resonanca; HPLC: tekočinska kromatografija visoke ločljivosti; GPC: gelska permeacijska kromatografija; ICP/AES: atomska emisijska spektroskopija z induktivno skopljeno plazmo; CFU: kolonijske enote.	
a) Lit. [α] <sub>D</sub> = (+) 126,6° (c = 1, H <sub>2</sub> O)	
b) Analize, izvedene za vsak sklop.	
c) Najvišje dovoljene ravni v skladu z Uredbo (ES) št. 1881/2006.	

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Natrijev železov EDTA</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Natrijev železov (III) EDTA (etilendiamin tetraacetna kislina) je sipek prah brez vonja, rumene do rjave barve s kemijsko čistostjo več kot 99 % (m/m). Je dobro topen v vodi.            kemijska formula: <math>C_{10}H_{12}FeN_7NaO_8 \cdot 3H_2O</math>            kemijske značilnosti:            pH 1-odstotne raztopine: 3,5–5,5            železo: 12,5–13,5 %            natrij: 5,5 %            voda: 12,8 %            organska snov (CHINO): 68,4 %            EDTA: 65,5–70,5 %            v vodi netopne snovi: ≤ 0,1 %            nitrito triocetna kislina: ≤ 0,1 %</p>
<p><b>Železov amonijev fosfat</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Železov amonijev fosfat je siv/zelen fin prah, praktično netopen v vodi in topen v razredčenih mineralnih kislinah.            št. CAS: 10101-60-7            kemijska formula: <math>FeNH_4PO_4</math>            kemijske značilnosti:            pH 5-odstotne vodne suspenzije: 6,8–7,8            železo (skupaj): ≥ 28 %            železo (II): 22–30 % (m/m)            železo (III): ≤ 7,0 % (m/m)            amonijak: 5–9 % (m/m)            voda: ≤ 3,0 %</p>
<p><b>Peptidi iz rib vrste <i>Sardinops sagax</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Nova živilska sestavina je peptidna zmes, pridobljena s hidrolizo mišičevja ribe (<i>Sardinops sagax</i>), ki jo katalizira alkalna proteaza, izolacijo peptidne frakcije s kolonsko kromatografijo, koncentracijo v vakuumu in sušenjem z razpiševanjem.            rumenkasto bel prah</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>peptidi<sup>(1)</sup> (kratkoveržni peptidi, dipeptidi in tripeptidi z molekulsko maso, manjšo od 2 kDa): <math>\geq 85</math> g/100 gVal-Tyr (dipeptid): 0,1–0,16 g/100 g  pepel: <math>\leq 10</math> g/100 g  vlaga: <math>\leq 8</math> g/100 g  <sup>(1)</sup> Kjeldahlova metoda.</p>
<p><b>Flavonoidi iz <i>Glycyrrhiza glabra</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Flavonoidi, pridobljeni iz korenin ali koreninske podlage Glycyrrhiza glabra L., se ekstrahirajo z etanolom, čemur sledi nadaljnja ekstrakcija tega etanolnega izvlečka s trigliceridi s srednje dolgimi verigami. Je temnorjava tekočina, ki vsebuje 2,5 % do 3,5 % glabridina.  vlaga: <math>&lt; 0,5</math> %  pepel: <math>&lt; 0,1</math> %  peroksidno število (PV): <math>&lt; 0,5</math> meq/kg  glabridin: 2,5–3,5 % maščobe  glicirizinska kislina: <math>&lt; 0,005</math> %  maščoba, vključno s polifenolu podobnimi snovmi: <math>\geq 99</math> %  beljakovine: <math>&lt; 0,1</math> %  ogljikovi hidrati: niso zaznavni</p>
<p><b>Izvleček fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Fukoidan iz morske alge Fucus vesiculosus se ekstrahira z vodno ekstrakcijo v kisli raztopini in filtracijskim postopkom brez uporabe organskega topila. Posledični izvleček je skoncentriran in posušen, tako da se pridobi izvleček fukoidana z naslednjimi specifikacijami:  umazano bel do rjav prah  vonj in okus: medel vonj in okus  vlaga: <math>&lt; 10</math> % (105 °C za 2 uri)  pH-vrednost: 4,0–7,0 (1-odstotna suspenzija pri 25 °C)  <b>Težke kovine:</b>  arzen (anorganski): <math>&lt; 1,0</math> ppm  kadmij: <math>&lt; 3,0</math> ppm  svinec: <math>&lt; 2,0</math> ppm  živo srebro: <math>&lt; 1,0</math> ppm</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Mikrobiološka merila:</b>            skupno število aerobnih mikroorganizmov: &lt; 10 000 CFU/g            število kvasovk in plesni: &lt; 100 CFU/g            skupno število enterobakterij: odsotnost/g  <i>Escherichia coli</i>: odsotnost/g  <i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost/g</p> <p>Sestava dveh dovoljenih vrst izvlečkov na podlagi ravni fukoidana:  <b>izvleček 1:</b>            fukoidan: 75–95 %            alginat: 2,0–5,5 %            polifluoroglucinol: 0,5–15 %            manitol: 1–5 %            naravne soli/prosti minerali: 0,5–2,5 %            drugi ogljikovi hidrati: 0,5–1,0 %            beljakovine: 2,0–2,5 %</p> <p><b>izvleček 2:</b>            fukoidan: 60–65 %            alginat: 3,0–6,0 %            polifluoroglucinol: 20–30 %            manitol: &lt; 1,0 %            naravne soli/prosti minerali: 0,5–2,0 %            drugi ogljikovi hidrati: 0,5–2,0 %            beljakovine: 2,0–2,5 %</p>
<p><b>Izvleček fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Fukoidan iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> se ekstrahira z vodno ekstrakcijo v kisli raztopini in filtracijskim postopkom brez uporabe organskega topila. Posledični izvleček je skoncentriran in posušen, tako da se pridobi izvleček fukoidana z naslednjimi specifikacijami:            umazano bel do rjav prah            vonj in okus: medel vonj in okus</p>



Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>vlaga: &lt; 10 % (105 °C za 2 uri)</p> <p>pH-vrednost: 4,0–7,0 (1-odstotna suspenzija pri 25 °C)</p> <p><b>Težke kovine:</b></p> <p>arzen (anorganski): &lt; 1,0 ppm</p> <p>kadmij: &lt; 3,0 ppm</p> <p>svinec: &lt; 2,0 ppm</p> <p>živo srebro: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Mikrobiologija:</b></p> <p>skupno število aerobnih mikroorganizmov: &lt; 10 000 CFU/g</p> <p>število kvasovk in plesni: &lt; 100 CFU/g</p> <p>skupno število enterobakterij: odsotnost/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: odsotnost/g</p> <p><i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost/g</p> <p>Sestava dveh dovoljenih vrst izvlečkov na podlagi ravni fukoidana:</p> <p>izvleček 1:</p> <p>fukoidan: 75–95 %</p> <p>alginat: 2,0–6,5 %</p> <p>polifluoroglucinol: 0,5–3,0 %</p> <p>manitol: 1–10 %</p> <p>naravne soli/prosti minerali: 0,5–1,0 %</p> <p>drugi ogljikovi hidrati: 0,5–2,0 %</p> <p>beljakovine: 2,0–2,5 %</p> <p>izvleček 2:</p> <p>fukoidan: 50–55 %</p> <p>alginat: 2,0–4,0 %</p> <p>polifluoroglucinol: 1,0–3,0 %</p> <p>manitol: 25–35 %</p> <p>naravne soli/prosti minerali: 8–10 %</p> <p>drugi ogljikovi hidrati: 0,5–2,0 %</p> <p>beljakovine: 1,0–1,5 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>2'-fukozillaktoza</b> (sintetična)</p>	<p><b>Opredeležitev:</b> kemijsko ime: <math>\alpha</math>-L-fukopiranozil-(1 → 2)-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 → 4)-D-glukopiranoza kemijska formula: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math> št. CAS: 41263-94-9 molekulska masa: 488,44 g/mol</p> <p><b>Opis:</b> 2'-fukozillaktoza je bel do umazano bel prah, ki se proizvaja s postopkom kemijske sinteze.</p> <p><b>Čistost:</b> 2'-fukozillaktoza: <math>\geq 95</math> % D-laktoza: <math>\leq 1,0</math> m/m % L-fukoza: <math>\leq 1,0</math> m/m % izomeri difukozil-D-laktoze: <math>\leq 1,0</math> m/m % 2'-fukozil-D-laktuloza: <math>\leq 0,6</math> m/m % pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 3,2–7,0 voda (%): <math>\leq 9,0</math> % sulfatni pepel: <math>\leq 0,2</math> % ocetna kislina: <math>\leq 0,3</math> % ostanki topil (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): <math>\leq 50,0</math> mg/kg posamično, <math>\leq 200,0</math> mg/kg v kombinaciji ostanki beljakovin: <math>\leq 0,01</math> %</p> <p><b>Težke kovine:</b> paladij: <math>\leq 0,1</math> mg/kg nikelj: <math>\leq 3,0</math> mg/kg</p> <p><b>mikrobiološka merila:</b> skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: <math>\leq 500</math> CFU/g kvasovke in plesni: <math>\leq 10</math> CFU/g ostanki endotoksinov: <math>\leq 10</math> EU/mg</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>2'-fukozillaktoza (mikrobni vir)</b></p>	<p><b>Opredeležitev:</b> kemijsko ime: <math>\alpha</math>-L-fukopiranozil-(1 → 2)-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 → 4)-D-glukopiranoza kemijska formula: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math> št. CAS: 41263-94-9 molekulska masa: 488,44 g/mol</p>
<p><b>Vir:</b> gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p><b>Vir:</b> gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
<p><b>Opis:</b> 2'-fukozillaktoza je bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom. <b>Čistost:</b> 2'-fukozillaktoza: <math>\geq 90</math> % D-laktoza: <math>\leq 3,0</math> % L-fukoza: <math>\leq 2,0</math> % difukozil-D-laktoza: <math>\leq 2,0</math> % 2'-fukozil-D-laktuloza: <math>\leq 1,0</math> % pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 3,0–7,5 voda: <math>\leq 9,0</math> % sulfatni pepel: <math>\leq 2,0</math> % ocetna kislina: <math>\leq 1,0</math> % ostanki beljakovin: <math>\leq 0,01</math> % <b>Mikrobiološka merila:</b> skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: <math>\leq 3\ 000</math> CFU/g kvasovke: <math>\leq 100</math> CFU/g plesni: <math>\leq 100</math> CFU/g endotoksini: <math>\leq 10</math> EU/mg</p>	<p><b>Opis:</b> 2'-fukozillaktoza je bel do umazano bel prah in tekoči koncentrat (45 % <math>\pm</math> 5 % w/v); vodna raztopina je brezbarvna do rumenkasta bistra vodna raztopina. 2'-fukozillaktoza se proizvaja z mikrobiološkim procesom. <b>Čistost:</b> 2'-fukozillaktoza: <math>\geq 90</math> % laktoza: <math>\leq 5,0</math> % fukoza: <math>\leq 3,0</math> % 3-fukozillaktoza: <math>\leq 5,0</math> % fukozilgalaktoza: <math>\leq 3,0</math> % difukozillaktoza: <math>\leq 5,0</math> % glukoza: <math>\leq 3,0</math> % galaktoza: <math>\leq 3,0</math> % voda: <math>\leq 9,0</math> % (prah) sulfatni pepel: <math>\leq 0,5</math> % (prah in tekočina) ostanki beljakovin: <math>\leq 0,01</math> % (prah in tekočina)</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Težke kovine:</b></p> <p>svinec: ≤ 0,02 mg/kg (prah in tekočina)</p> <p>arzen: ≤ 0,2 mg/kg (prah in tekočina)</p> <p>kadmij: ≤ 0,1 mg/kg (prah in tekočina)</p> <p>živo srebro: ≤ 0,5 mg/kg (prah in tekočina)</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b></p> <p>skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10<sup>4</sup> CFU/g (prah), ≤ 5 000 CFU/g (tekočina)</p> <p>kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g (prah); ≤ 50 CFU/g (tekočina)</p> <p>Enterobacteriaceae/kolidiformne bakterije: odsotnost v 11 g (prah in tekočina)</p> <p><i>Salmonella</i>: negativno/100 g (prah), negativno/200 ml (tekočina)</p> <p><i>Cronobacter</i>: negativno/100 g (prah), negativno/200 ml (tekočina)</p> <p>endotoksini: ≤ 100 EU/g (prah), ≤ 100 EU/ml (tekočina)</p> <p>aflatoksin M<sub>1</sub>: ≤ 0,025 µg/kg (prah in tekočina)</p>
<p><b>Galakto-oligosaharid</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Galakto-oligosaharid se proizvaja iz mlečne laktoze z encimskim postopkom z uporabo β-galaktozidaz iz <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> in <i>Papiliotrema terrestris</i>.</p> <p>GOS: najmanj 46 % suhe snovi</p> <p>laktoza: največ 40 % suhe snovi</p> <p>glukoza: največ 27 % suhe snovi</p> <p>galaktoza: najmanj 0,8 % suhe snovi</p> <p>pepel: največ 4,0 % suhe snovi</p> <p>beljakovine: največ 4,5 % suhe snovi</p> <p>nitrit: največ 2 mg/kg</p>
<p><b>Glukozamin HCl iz <i>Aspergillus niger</i> in gensko spremenjenega seva <i>E. coli</i> K-12</b></p>	<p>bel kristaliničen prah brez vonja</p> <p>molekulska formula: C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>NO<sub>5</sub> · HCl</p> <p>relativna molekulska masa: 215,63 g/mol</p> <p>D-glukozamin HCl 98,0–102,0 % referenčnega standarda (HPLC)</p> <p>specifična rotacija +70,0° – +73,0°</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Glukozamin sulfat KCl iz <i>Aspergillus niger</i> in gensko spremenjenega seva <i>E. coli</i> K-12</b></p>	<p>bel kristaliničen prah brez vonja</p> <p>molekulska formula: <math>(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl</math></p> <p>relativna molekulska masa: 605,52 g/mol</p> <p>D-glukozamin sulfat 2KCl 98,0–102,0 % referenčnega standarda (HPLC)</p> <p>specifična rotacija +50,0° do +52,0°</p>
<p><b>Glukozamin sulfat NaCl iz <i>Aspergillus niger</i> in gensko spremenjenega seva <i>E. coli</i> K-12</b></p>	<p>bel kristaliničen prah brez vonja</p> <p>molekulska formula: <math>(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl</math></p> <p>relativna molekulska masa: 573,31 g/mol</p> <p>D-glukozamin HCl: 98–102 % referenčnega standarda (HPLC)</p> <p>specifična optična rotacija: +52°– +54°</p>
<p><b>Guar gumi</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Naravni guar gumi je mleti endosperm semen naravne sorte rastline guar (<i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (družina Leguminosae)). Sestavljen je pretežno iz polisaharida z visoko molekulske maso, sestavljenega predvsem iz galaktopiranoznih in manopiranoznih enot z glikozidno vezavo, ki jih kemijsko lahko opišemo kot galaktomanan (vsebnost galaktomanana vsaj 75 %).</p> <p>videz: bel do rumenkast prah</p> <p>molekulska masa: od 50 000 do 8 000 000 daltonov</p> <p>številk CAS: 9000-30-0</p> <p>številk EINECS: 232-536-8</p> <p>čistost: kot je določeno v Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (1) ter v Izvedbeni uredbi Komisije (EU) 2015/175 z dne 5. februarja 2015 o določitvi posebnih pogojev, ki se uporabljajo za uvoz gume guar, s poreklom ali poslani iz Indije, zaradi tveganj onesnaženja s pentaklorofenolom in dioksini (2).</p> <p><b>Fizikalno-kemijske lastnosti:</b></p> <p><b>Prah</b></p> <p>rok uporabnosti: 2 leti</p> <p>barva: bela</p> <p>vonj: rahel</p> <p>povprečni premer delcev: 60–70 µm</p> <p>vлага: največ 15 %</p> <p>viskoznost* pri 1 uri: –</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>viskozno* pri 2 urah: najmanj 3 600 mPa.s  viskozno* pri 24 urah: najmanj 4 000 mPa.s  topnost: topno v vroči in hladni vodi  pH za 10 g/L pri 25 °C – 6–7,5</p> <p><b>Kosmiči</b>  življenjska doba: 1 leto  barva: bela/lumazano bela z majhnim številom črnih pik ali brez njih  vonj: rahel  povprečni premer delcev: 1–10 mm  vlaga: največ 15 %</p> <p>viskozno* pri 1 uri: najmanj 3 000 mPa.s  viskozno* pri 2 urah: –  viskozno* pri 24 urah: –  topnost – topno v vroči in hladni vodi  pH za 10 g/L pri 25 °C – 5–7,5</p> <p>(*) Meritve viskoznosti se izvajajo pod naslednjimi pogoji: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p><b>Toplotno obdelani mlečni izdelki, fermentirani z <i>Bacteroides xylanisolvens</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Toplotno obdelani mlečni izdelki so fermentirani z <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) kot startersko kulturo.  Polposneto mleko (med 1,5 % in 1,8 % maščobe) ali posneto mleko (0,5 % maščobe ali manj) je pasterezirano ali ultra toplotno obdelano pred začetkom fermentacije z <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Fermentirani mlečni izdelek se homogenizira in nato toplotno obdela, da se inaktivira <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Končni proizvod ne vsebuje živih celic <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)<sup>(1)</sup>.</p> <p><sup>(1)</sup> Spremenjen DIN EN ISO 21528-2.</p>
<p><b>Hidroksitirozol</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Hidroksitirozol je blede rumena viskozna tekočina, pridobljena s kemijsko sintezo.  molekulska formula: C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>O<sub>3</sub>  molekulska masa: 154,6 g/mol  št. CAS: 10597-60-1  vlaga: ≤ 0,4 %  vonj: značilen</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>okus: grenkast</p> <p>topnost (v vodi): se meša z vodo</p> <p>pH: 3,5–4,5</p> <p>lomni količnik: 1,571–1,575</p> <p><b>Čistost:</b></p> <p>hidroksitirozol: <math>\geq 99\%</math></p> <p>ocetna kislina: <math>\leq 0,4\%</math></p> <p>hidroksitirozol acetat: <math>\leq 0,3\%</math></p> <p>vsota homovanilinske kisline, izo-homovanilinske kisline in 3-metoksi-4-hidroksifenilglikola: <math>\leq 0,3\%</math></p> <p><b>Težke kovine:</b></p> <p>svinec: <math>\leq 0,03</math> mg/kg</p> <p>kadmij: <math>\leq 0,01</math> mg/kg</p> <p>živo srebro: <math>\leq 0,01</math> mg/kg</p> <p><b>Ostanki topil:</b></p> <p>etil acetat: <math>\leq 25,0</math> mg/kg</p> <p>izopropanol: <math>\leq 2,50</math> mg/kg</p> <p>metanol: <math>\leq 2,00</math> mg/kg</p> <p>tetrahidrofuran: <math>\leq 0,01</math> mg/kg</p>
<p><b>Beljakovina za oblikovanje ledu</b> <b>típa III HPLC 12</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Pripravek beljakovine za oblikovanje ledu (ISP) je svetlorjava tekočina, ki se proizvaja s submerzno fermentacijo gensko spremenjenega seva pekovskih kvasovk (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), pri čemer se v genom kvasovk vstavi sintetični gen za ISP. Beljakovina se izraža in izloča v rastni medij, kjer se loči od celic kvasa z mikrofiltracijo in koncentrira z ultrafiltracijo. Zato se celice kvasa ne prenesejo v pripravek ISP v naravni ali spremenjeni obliki. Pripravek ISP vsebuje nativno ISP, glikozilirano ISP, beljakovine in peptide iz kvasa in sladkorjev ter kisline in soli, ki so ponavadi prisotne v živilih. Koncentrat se stabilizira s pufrom – 10-milimolarno citronsko kislino.</p> <p>vsebnost: <math>\geq 5</math> g/l aktivne ISP</p> <p>pH: 2,5–3,5</p> <p>pepel: <math>\leq 2,0\%</math></p> <p>DNK: ni zaznavna</p>
<p><b>Vodni izvlečki posušenih listov</b> <b><i>Ilex guayusa</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>temno rjava tekočina vodni izvlečki posušenih listov <i>Ilex guayusa</i></p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Sestava:</b>  bejjakovine: &lt; 0,1 g/100 ml  maščobe: &lt; 0,1 g/100 ml  ogljikovi hidrati: 0,2–0,3 g/100 ml  sladkorji skupaj: &lt; 0,2 g/100 ml  kofein: 19,8–57,7 mg/100 ml  teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml  klorogenska kislina: 9,9–72,4 mg/100 ml</p>
<b>Izomalto-oligosaharid</b>	<p><b>Prah:</b>  topnost (voda) (%): &gt; 99  glukoza (% suhe snovi): ≤ 5,0  izomaltoza + DP3 do DP9 (% suhe snovi): ≥ 90  vlaga (%): ≤ 4,0  sulfatni pepel (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Težke kovine:</b>  svinec (mg/kg): ≤ 0,5  arzen (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p><b>sirup:</b>  posušene trdne snovi (g/100 g): &gt; 75  glukoza (% suhe snovi): ≤ 5,0  izomaltoza + DP3 do DP9 (% suhe snovi): ≥ 90  pH: 4–6  sulfatni pepel (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Težke kovine:</b>  svinec (mg/kg): ≤ 0,5  arzen (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<b>Izomaltuloza</b>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Reducirajoči disaharid, ki je sestavljen iz polovice glukoze in polovice fruktoze, ki sta povezani z alfa-1,6-glikozidno vezjo. Pridobiva se iz saharoze z encimskim postopkom. Tržni proizvod je monohidrat. videz: praktično brez vonja, beli ali skoraj beli kristali, sladkega okusa</p>



Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>kemijsko ime: 6-O-<math>\alpha</math>-D-glukopiranozil-D-fruktofuranoza, monohidratšt. CAS: 13718-94-0</p> <p>kemijska formula: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O</math></p> <p>strukturna formula</p> <div data-bbox="336 1088 619 1662" style="text-align: center;"> </div> <p>molekulska masa: 360,3 (monohidrat)</p> <p><b>čistost:</b></p> <p>vsebnost: <math>\geq 98</math> % na suhi snovi</p> <p>izguba pri sušenju: <math>\leq 6,5</math> % (60 °C, 5 ur)</p> <p><b>Težke kovine:</b></p> <p>svinec: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Določeno z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5 <sup>(1)</sup>, „Instrumentalne metode“.</p> <p><sup>(1)</sup> Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECEFA) 1991, 322 str., angleški jezik, ISBN 92-5-102991-1.</p>
	<p><b>Laktitol</b></p> <p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Kristaliničen prah ali brezbarvna raztopina, proizvedena s katalitskim hidrogeniranjem laktoze. Kristalinični produkti so lahko v brezvodni, monohidratni in dihidratni obliki. Kot katalizator se uporablja nikelj.</p> <p>kemijsko ime: 4-O-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-D-glucitol</p> <p>kemijska formula: <math>C_{12}H_{24}O_{11}</math></p> <p>molekulska masa: 344,31 g/mol</p> <p>št. CAS: 585-86-4</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>čistost:</b>  topnost (v vodi): zelo topen v vodi  specifična rotacija <math>[\alpha]_D^{20} = + 13^\circ</math> do <math>+ 16^\circ</math>  vsebnost: <math>\geq 95</math> % s.s. (s.s. – izraženo kot suha snov)  voda: <math>\leq 10,5</math> %  drugi polioili: <math>\leq 2,5</math> % s.s.  reducirajoči sladkorji: <math>\leq 0,2</math> % s.s.  kloridi: <math>\leq 100</math> mg/kg s.s.  sulfati: <math>\leq 200</math> mg/kg s.s.  sulfatni pepel: <math>\leq 0,1</math> % s.s.  nikelj: <math>\leq 2,0</math> mg/kg s.s.  arzen: <math>\leq 3,0</math> mg/kg s.s.  svinec: <math>\leq 1,0</math> mg/kg s.s.</p>
<p><b>Lakto-N-neotetraoza</b> (sintetična)</p>	<p><b>Opredelelitev:</b>  kemijsko ime: <math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 4)-2-acetamido-2-deoksi-<math>\beta</math>-D-glukopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 3)-<math>\beta</math>-D-galaktopiranozil-(1 <math>\rightarrow</math> 4)-D-glukopiranoza  kemijska formula: <math>C_{26}H_{45}NO_{21}</math>  št. CAS: 13007-32-4  molekulska masa: 707,63 g/mol</p> <p><b>Opis:</b>  Lakto-N-neotetraoza je bel do umazano bel prah. Proizvaja se s postopkom kemijske sinteze in izolira s kristalizacijo.</p> <p><b>Čistost:</b>  vsebnost (brez vode): <math>\geq 96</math> %  D-laktoza: <math>\leq 1,0</math> %  lakto-N-trioza II: <math>\leq 0,3</math> %  izomer fruktoze lakto-N-neotetraoze: <math>\leq 0,6</math> %  pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 5,0–7,0  voda: <math>\leq 9,0</math> %  sulfatni pepel: <math>\leq 0,4</math> %  ocetna kislina: <math>\leq 0,3</math> %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>ostanki topil (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50 mg/kg posamično, ≤ 200 mg/kg v kombinaciji</p> <p>ostanki beljakovin: ≤ 0,01 %</p> <p>paladij: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>nikelj: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b></p> <p>skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 500 CFU/g</p> <p>kvasovke: ≤ 10 CFU/g</p> <p>plesni: ≤ 10 CFU/g</p> <p>ostanki endotoksinov: ≤ 10EU/mg</p>
<p><b>Lakto-N-neotetraoza</b> (mikrobni vir)</p>	<p><b>Opredelitev:</b></p> <p>kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1 → 4)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1 → 3)-β-D-galaktopiranozil-(1 → 4)-D-glukopiranoza</p> <p>kemijska formula: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub></p> <p>št. CAS: 13007-32-4</p> <p>molekulska masa: 707,63 g/mol</p> <p><b>Vir:</b></p> <p>gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p><b>Opis:</b></p> <p>Lakto-N-neotetraoza je bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom. Lakto-N-neotetraoza se izolira s kristalizacijo.</p> <p><b>Čistost:</b></p> <p>vsebnost (brez vode): ≥ 92 %</p> <p>D-laktoza: ≤ 3,0 %</p> <p>lakto-N-trioza II: ≤ 3,0 %</p> <p>para-lakto-N-neohexaoza: ≤ 3,0 %</p> <p>izomer fruktoze lakto-N-neotetraoze: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 4,0–7,0</p> <p>voda: ≤ 9,0 %</p> <p>sulfatni pepel: ≤ 0,4 %</p> <p>ostanki topil (metanol): ≤ 100 mg/kg</p> <p>ostanki beljakovin: ≤ 0,01 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Mikrobiološka merila:</b>  skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 500 CFU/g  kvasovke: ≤ 10 CFU/g  plesni: ≤ 10 CFU/g  ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Izvleček iz listov lucerne</b>  (<i>Medicago sativa</i>)</p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Lucerna (<i>Medicago sativa</i> L.) se predela v 2 urah po spravilu. Lucerna se nasekja in zdrobi. S stiskanjem skozi oljno stiskalnicose iz nje pridobi vlaknati ostanek in sok (10 % suhe snovi). Suha snov tega soka vsebuje približno 35 % surovih beljakovin. Iztisnjen sok (pH 5,8–6,2) je nevtraliziran. Predgrevanje in vbrizgavanje pare omogočata koagulacijo beljakovin, povezanih s karotenoidnimi in klorofilnimi pigmenti. Beljakovinska oborina se loči s centrifugo in nato posuši. Po dodajanju askorbinske kisline se beljakovinski koncentrat lucerne granulira in shrani v inertnem plinu ali na hladnem.</p> <p><b>Sestava:</b>  beljakovine: 45–60 %  maščobe: 9–11 %  prosti ogljikovi hidrati (topne vlaknine): 1–2 %  polisaharidi (netopne vlaknine): 11–15 %  vključno s celulozo: 2–3 %  minerali: 8–13 %  saponini: ≤ 1,4 %  izoflavoni: ≤ 350 mg/kg  kumestrol: ≤ 100 mg/kg  fitati: ≤ 200 mg/kg  L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg</p>
<p><b>Likopen</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Sintetični likopen se proizvaja z Wittigovo kondenzacijo sintetičnih intermediatov, ki se običajno uporabljajo pri proizvodnji drugih karotenoidov, uporabljenih v živilih. Sintetični likopen sestoji iz ≥ 96 % likopena in manjših količin drugih povezanih karotenoidnih sestavin. Likopen je bodisi v obliki prahu v ustreznem matrisu ali v obliki oljne disperzije. Je temno rdeče ali rdeče-vijoličaste barve. Zagotoviti je treba antioksidacijsko zaščito.</p> <p>kemijsko ime: likopen  št. CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i> likopen)  kemijska formula: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>  molekulska masa: 536,85 Da</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Likopen iz <i>Blakeslea trispora</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Preciščeni likopen iz <i>Blakeslea trispora</i> sestoji iz <math>\geq 95</math> % likopena in <math>\leq 5</math> % drugih karotenoidov. Je bodisi v obliki prahu v ustreznem matricu ali v obliki oljne disperzije. Je temno rdeče ali rdeče-vijoličaste barve. Zagotoviti je treba antioksidacijsko zaščito.</p> <p>kemijsko ime: likopen            št. CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i> likopen)            kemijska formula: <math>C_{40}H_{56}</math>            molekulska masa: 536,85 Da</p>
<p><b>Likopen iz paradiznikov</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Preciščeni likopen iz paradiznikov (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) sestoji iz <math>\geq 95</math> % likopena in <math>\leq 5</math> % drugih karotenoidov. Je bodisi v obliki prahu v ustreznem matricu ali v obliki oljne disperzije. Je temno rdeče ali rdeče-vijoličaste barve. Zagotoviti je treba antioksidacijsko zaščito.</p> <p>kemijsko ime: likopen            št. CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i> likopen)            kemijska formula: <math>C_{40}H_{56}</math>            molekulska masa: 536,85 Da</p>
<p><b>Likopen oleorezin iz paradiznikov</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Likopen oleorezin iz paradiznikov se pridobiva z ekstrakcijo iz zrelih paradiznikov s topilom (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) z naknadno odstranitvijo topila. Gre za rdečo do temno rjavo viskozno, bistro tekočino.</p> <p>likopen skupaj: 5–15 %            od tega trans-likopen: 90–95 %            karotenoidi skupaj (izračunani kot likopen): 6,5–16,5 %            drugi karotenoidi: 1,75 %            (fitoen/fitofluen/<math>\beta</math>-karoten): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %)            tokoferoli skupaj: 1,5–3,0 %            neumiljiva snov: 13–20 %            maščobne kisline skupaj: 60–75 %            voda (Karl Fischer): <math>\leq 0,5</math> %</p>
<p><b>Magnezijev citrat malat</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Magnezijev citrat malat je bel do rumenkasto-bel amorfni prah.</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>kemijska formula: <math>Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_3)_2</math></p> <p>kemijsko ime: pentamagnezijev di-(2-hidroksibutandioat)-di-(2-hidroksiopropan-1,2,3-trikarboksilat)</p> <p>št. CAS: 1259381-40-2</p> <p>molekulska masa: 763,99 daltonov (brezvodna oblika)</p> <p>topnost: dobro topen v vodi (okrog 20 g v 100 ml)</p> <p>opis agregatnega stanja: amorfni prah</p> <p>vsebnost magnezija: 12,0–15,0 %</p> <p>izguba pri sušenju (120 °C/4 ure): ≤ 15 %</p> <p>barva (trdna snov): bela do rumenkasto-bela</p> <p>barva (20-odstotna vodna raztopina): brezbarvna do rumenkasta</p> <p>videz (20-odstotna vodna raztopina): bistra raztopina</p> <p>pH (20-odstotna vodna raztopina): pribl. 6,0</p> <p><b>Nečistoče:</b></p> <p>klorid: ≤ 0,05 %</p> <p>sulfat: ≤ 0,05 %</p> <p>arzen: ≤ 3,0 ppm</p> <p>svinec: ≤ 2,0 ppm</p> <p>kadmij: ≤ 1 ppm</p> <p>živo srebro: ≤ 0,1 ppm</p>
<p><b>Izvleček iz lubja magnolije</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Izvleček iz lubja magnolije se pridobiva iz lubja rastline <i>Magnolia officinalis</i> L. in se proizvaja s superkritičnim ogljikovim dioksidom. Lubje se spere in posuši v pečici, da se zmanjša vsebnost vlage pred drobljenjem in ekstrahiranjem s superkritičnim ogljikovim dioksidom. Izvleček se raztopi v medicinskem etanolu in ponovno kristalizira za pridobitev izvlečka iz lubja magnolije.</p> <p>Izvleček iz lubja magnolije je v glavnem sestavljen iz dveh fenolnih spojin, in sicer magnolola in honokiola.</p> <p>videz: svetlo rjavkast prašek</p> <p><b>Čistost:</b></p> <p>magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>honokiol: ≥ 0,5 %</p> <p>magnolol in honokiol: ≥ 94 %</p> <p>eudezmol skupaj: ≤ 2 %</p> <p>vlaga: 0,50 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Težke kovine:</b>            arzen (ppm): ≤ 0,5            svinec (ppm): ≤ 0,5            metil evgenol (ppm): ≤ 10            tubokvartarin (ppm): ≤ 2,0            alkaloid skupaj (ppm): ≤ 100</p>
<p><b>Olje iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Olje iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi se proizvaja z vakuumsko destilacijo in se razlikuje od rafiniranega olja iz koruznih kalčkov po koncentraciji neumiljivega deleža (1,2 g v rafiniranem olju iz koruznih kalčkov in 10 g v „olju iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“).</p> <p><b>Čistost:</b>            neumiljiva snov: &gt; 9,0 g/100 g            tokoferoli: ≥ 1,3 g/100 g            α-tokoferol (%): 10–25 %            β-tokoferol (%): &lt; 3,0 %            γ-tokoferol (%): 68–89 %            δ-tokoferol (%): &lt; 7,0 %            steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: &gt; 6,5 g/100 g</p> <p>Miščobne kisline v trigliceridih:            palmitinska kislina: 10,0–20,0 %            stearinska kislina: &lt; 3,3 %            oleinska kislina: 20,0–42,2 %            linolna kislina: 34,0–65,6 %            linolenska kislina: &lt; 2,0 %            kislinsko število: ≤ 6,0 mg KOH/g            peroksidno število (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><b>Težke kovine:</b>            železo (Fe): &lt; 1 500 µg/kg            baker (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Nečistoče:</b>            policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) benzo(a)piren: &lt; 2 µg/kg            Potrebna je obdelava z aktivnim ogljem, da se policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) ne obogatijo med proizvodnjo „olja iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“.</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Metilceluloza</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Metil celuloza je celuloza, pridobljena neposredno iz naravnih vrst vlaknatega rastlinskega materiala in delno eterificirana z metilnimi skupinami. kemijsko ime: metil eter celuloze kemijska formula: polimeri vsebujejo substituirane anhidroglukozne enote z naslednjo splošno formulo: <math>C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)</math>, pri čemer je lahko vsak R1, R2, R3 eden od navedenega: — H — CH<sub>3</sub> ali — CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub> molekulska masa: makromolekule: od okrog 20 000 (n okrog 100) do okrog 380 000 g/mol (n okrog 2 000) vsebnost: vsebnost ne manj kot 25 % in ne več kot 33 % metoksi skupin (-OCH<sub>3</sub>) in ne več kot 5 % hidroksietoksi skupin (-OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH) rahlo higroskopski, bel ali rahlo rumenkast ali sivkast zrnat ali vlaknat prah, brez vonja in brez okusa topnost: v vodi nabrekne in tvori bistro do opalescentno, viskozno, koloidno raztopino; netopna v etanolu, etru in kloroformu; topna v led-očetni kislini</p> <p><b>Čistost:</b> izguba pri sušenju: ≤ 10 % (105 °C, 3 ur) sulfatni pepel: ≤ 1,5 %, določeno pri 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 in ≤ 8,0 (1-odstotna koloidna raztopina)</p> <p><b>Težke kovine:</b> arzen: ≤ 3,0 mg/kg svinec: ≤ 2,0 mg/kg živo srebro: ≤ 1,0 mg/kg kadmij: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<p><b>(6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, sol glukozaamina</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> kemijsko ime: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutaminska kislina, sol glukozaamina kemijska formula: C<sub>32</sub>H<sub>51</sub>N<sub>9</sub>O<sub>16</sub> molekulska masa: 817,80 g/mol (brezvodna oblika) št. CAS: 1181972-37-1 videz: prah smetanaste do svetlo rjave barve</p>



Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Čistost:</b> diastereoizomerična čistost: vsaj 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolne kisline vsebnost glukozamina: 34–46 % v suhi snovi vsebnost 5-metiltetrahidrofolne kisline: 54–59 % v suhi snovi voda: ≤ 8,0 %</p> <p><b>Težke kovine:</b> svinec: ≤ 2,0 ppm kadmij: ≤ 1,0 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm arzen: ≤ 2,0 ppm bor: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b> skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 100 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 10 g</p>
<p><b>Monometilsilanetriol (organski silicij)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> kemijsko ime: silanetriol, 1-metil- kemijska formula: <math>\text{CH}_6\text{O}_3\text{Si}</math> molekulska masa: 94,14 g/mol št. CAS: 2445-53-6</p> <p><b>Čistost:</b> pripravek organskega silicija (monometilsilanetriola) (vodna raztopina): kislost (pH): 6,4–6,8 silicij: 100–150 mg Si/l</p> <p><b>Težke kovine:</b> svinec: ≤ 1,0 µg/l živo srebro: ≤ 1,0 µg/l kadmij: ≤ 1,0 µg/l arzen: ≤ 3,0 µg/l</p> <p><b>Topila:</b> metanol: ≤ 5,0 mg/kg (vsebnost ostankov)</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Micelični izvleček iz gobe štake (<i>Lentinula edodes</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Nova živilska sestavina je sterilen vodni izvleček, ki se pridobi iz micelija gobe <i>Lentinula edodes</i>, gojenega v submerzni fermentaciji. Je svetlo rjava, rahlo motna tekočina.            Lentinan je <math>\beta</math>-(1-3) <math>\beta</math>-(1-6)-D-glukan, ki ima molekulsko maso približno <math>5 \times 10^5</math> daltonov, stopnjo razvejaniosti 2/5 in trojno spiralno terciarno strukturo.</p> <p><b>Čistost/sestava miceličnega izvlečka iz gobe <i>Lentinula edodes</i>:</b>            vlaga: 98 %            suha snov: 2 %            prosta glukoza: &lt; 20 mg/ml            beljakovine skupaj <sup>(1)</sup>: &lt; 0,1 mg/ml            sestavine, ki vsebujejo dušik <sup>(2)</sup>: &lt; 10 mg/ml            lentinan: 0,8–1,2 mg/ml  <sup>(1)</sup> Bradfordova metoda.  <sup>(2)</sup> Kjeldahlova metoda.</p>
<p><b>Sok nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Sadeži nonija (sadeži <i>Morinda citrifolia</i> L.) se stiskajo. Pridobljeni sok se pasteurizira. Pred ali po stiskanju je možna neobvezna fermentacija.            rubiadin: <math>\leq 10 \mu\text{g/kg}</math>            lucidin: <math>\leq 10 \mu\text{g/kg}</math></p>
<p><b>Sok nonija v prahu (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Pečke in lupina na soncu sušenih sadežev <i>Morinda citrifolia</i> se ločijo. Pridobljena pulpa se filtrira, tako da se sok loči od mesa. Izsuševanje proizvedenega soka poteka na en ali dva načina:            bodisi z atomizacijo s koruznimi maltodekstrini, pri čemer se ta mešanica pridobi s konstantnim prilivanjem soka in maltodekstrinov,            bodisi z zeodratcijo ali sušenjem in nato mešanjem s pomožno snovjo, pri čemer ta postopek omogoča, da se sok sprva posuši in nato zmeša z maltodekstrini (enaka količina kot pri atomizaciji).</p>
<p><b>Kaša in koncentrat nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Sadeži <i>Morinda citrifolia</i> so ročno obrani. Pečke in lupina se lahko mehanično ločijo od sadežev za sadno kašo. Po pasteurizaciji se kaša zapakira v aseptične posode in shrani na hladnem.</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>Koncentrat <i>Morinda citrifolia</i> se pripravi iz kaše <i>Morinda citrifolia</i> z obdelavo s pektolitičnimi encimi (50–60 °C za 1–2 uri). Kaša se nato segreje, da se inaktivirajo pektinaze, zatem pa takoj ohladi. Sok se loči v dekanter centrifugi. Nato se sok zbere in pasterezira, še preden se koncentriira v vakuumskem uparjalniku od 6–8 brix do 49–51 brix v končnem koncentratu.</p> <p><b>Sestava:</b></p> <p><b>Kaša:</b></p> <p>vlaga: 89–93 %</p> <p>beljakovine: &lt; 0,6 g/100 g</p> <p>maščobe: ≤ 0,4 g/100 g</p> <p>pepel: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>ogljikovi hidrati skupaj: 5–10 g/100 g</p> <p>fruktoza: 0,5–3,82 g/100 g</p> <p>glukoza: 0,5–3,14 g/100 g</p> <p>prehranske vlaknine: &lt; 0,5–3 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>lucidin (1): ni zaznaven</p> <p>alizarin (1): ni zaznaven</p> <p>rubiadin (1): ni zaznaven</p> <p><b>Koncentrat:</b></p> <p>vlaga: 48–53 %</p> <p>beljakovine: 3–3,5 g/100 g</p> <p>maščobe: &lt; 0,04 g/100 g</p> <p>pepel: 4,5–5,0 g/100 g</p> <p>ogljikovi hidrati skupaj: 37–45 g/100 g</p> <p>fruktoza: 9–11 g/100 g</p> <p>glukoza: 9–11 g/100 g</p> <p>prehranske vlaknine: 1,5–5,0 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(1) Z metodo HPLC-UV, razvito in potrjeno za analizo antrakinonov v kaši in koncentratu <i>Morinda citrifolia</i>. Meje zaznavnosti: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) in 62,5 ng/ml (rubiadin).</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Listi nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Listi <i>Morinda citrifolia</i> se po rezanju sušijo in pražijo v več korakih. Proizvod je v obliki delcev, in sicer od zlomljenih listov do grobega prahu z drobnimi delci. Je zelenkasto rjave do rjave barve.</p> <p><b>Čistost/sestava:</b>            vlaga: &lt; 5,2 %            beljakovine: 17–20 %            ogljikovi hidrati: 55–65 %            pepel: 10–13 %            maščobe: 4–9 %            oksalna kislina: &lt; 0,14 %            taninska kislina: &lt; 2,7 %            5,15-dimetilmorindol: &lt; 47 mg/kg            rubiadin: ni zaznaven, ≤ 10 µg/kg            lucidin: ni zaznaven, ≤ 10 µg/kg</p>
<p><b>Sadež noni v prahu (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Sadež noni v prahu se pripravi iz pulpe sadežev nonija (<i>Morinda citrifolia</i> L.) s sušenjem z zamrzovanjem. Iz sadežev se pripravi pulpa, peške pa se odstranijo. Po sušenju z zamrzovanjem, pri čemer se iz sadežev nonija odstrani voda, se preostala pulpa iz sadežev nonija zmeje v prah in inkapsulira.</p> <p><b>Čistost/sestava:</b>            vlaga: 5,3–9 %            beljakovine: 3,8–4,8 g/100 g            maščobe: 1–2 g/100 g            pepel: 4,6–5,7 g/100 g            ogljikovi hidrati skupaj: 80–85 g/100 g            fruktoza: 20,4–22,5 g/100 g            glukoza: 22–25 g/100 g            prehranske vlaknine: 15,4–24,5 g/100 g            5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 2,0 µg/ml</p> <p>(1) Z metodo HPLC-UV, razvito in potrjeno za analizo antrakinonov v sadežu <i>Morinda citrifolia</i> v prahu. Meje zaznavnosti: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol)</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Mikroalga <i>Odontella aurita</i></b></p>	<p>silicij: 3,3 %kristaliničen silicij: največ 0,1–0,3 % kot nečistoča</p> <p><b>Opis/opredelitev:</b>            Olje, obogateno s fitosteroli/fitostanoli, je sestavljeno iz oljne frakcije in frakcije fitosterola.</p> <p><b>Porazdelitev acilglicerola:</b>            proste maščobne kisline (izražene kot oleinska kislina): ≤ 2,0 %            monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 %            diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 %            triacilgliceroli (TAG): preostali delež</p> <p><b>Frakcija fitosterola:</b>            β-sitosterol: ≤ 80 %            β-sitostanol: ≤ 15 %            kampesterol: ≤ 40 %            kampestanol: ≤ 5,0 %            stigmasterol: ≤ 30 %            brasikasterol: ≤ 3,0 %            drugi steroli/stanoli: ≤ 3,0 %</p> <p><b>Drugo:</b>            vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,5 %            peroksidno število (PV): &lt; 5,0 meq/kg            transmaščobne kisline: ≤ 1 %            Kontaminacija/čistoča (z GC-FID ali enakovredno metodo) fitosterolov/fitostanolov:            fitosteroli in fitostanoli, ekstrahirani iz drugih virov, kot so rastlinska olja, primerna za prehrano, ne smejo vsebovati onesnaževal, kar je najbolje zagotoviti z več kot 99-odstotno čistostjo.</p>
<p><b>Olje iz lignjev</b></p>	<p>kislinsko število: ≤ 0,5 KOH/g olja            peroksidno število (PV): ≤ 5 meq O<sub>2</sub>/kg olja            vrednost p-anizidina: ≤ 20            test v hladnih razmerah pri 0 °C: ≤ 3 ure            vlaga: ≤ 0,1 % (m/m)            neumljijiva snov: ≤ 5,0 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije																					
<p>transmaščobne kisline: ≤ 1,0 %  dokozaheksaenojska kislina: ≥ 20 %  eikozapentaenojska kislina: ≥ 10 %</p>																						
<p><b>Pasterizirani pripravki na osnovi sadja, proizvedeni z obdelavo pod visokim tlakom</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="341 1473 379 1727">Parameter</th> <th data-bbox="341 1025 379 1473">Cilj</th> <th data-bbox="341 199 379 1025">Opombe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="389 1473 459 1727">skladiščenje sadja pred visokotlačno obdelavo</td> <td data-bbox="389 1025 459 1473">najmanj 15 dni pri -20 °C</td> <td data-bbox="389 199 459 1025">pobiranje in skladiščenje sadja v povezavi z dobrimi/higijskimi kmetijskimi in proizvodnimi praksami</td> </tr> <tr> <td data-bbox="469 1473 507 1727">dodano sadje</td> <td data-bbox="469 1025 507 1473">od 40 % do 60 % odmrznjenega sadja</td> <td data-bbox="469 199 507 1025">homogenizirano sadje in dodano drugim sestavinam</td> </tr> <tr> <td data-bbox="517 1473 555 1727">pH</td> <td data-bbox="517 1025 555 1473">od 3,2 do 4,2</td> <td data-bbox="517 199 555 1025"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1473 603 1727">° brix</td> <td data-bbox="564 1025 603 1473">od 7 do 42</td> <td data-bbox="564 199 603 1025">zagotovljeno z dodanimi sladkorji</td> </tr> <tr> <td data-bbox="612 1473 651 1727">aw</td> <td data-bbox="612 1025 651 1473">&lt; 0,95</td> <td data-bbox="612 199 651 1025">zagotovljeno z dodanimi sladkorji</td> </tr> <tr> <td data-bbox="660 1473 699 1727">končno skladiščenje:</td> <td data-bbox="660 1025 699 1473">največ 60 dni pri največ + 5 °C</td> <td data-bbox="660 199 699 1025">enakovredno režimu skladiščenja za konvencionalno predelane proizvode</td> </tr> </tbody> </table>	Parameter	Cilj	Opombe	skladiščenje sadja pred visokotlačno obdelavo	najmanj 15 dni pri -20 °C	pobiranje in skladiščenje sadja v povezavi z dobrimi/higijskimi kmetijskimi in proizvodnimi praksami	dodano sadje	od 40 % do 60 % odmrznjenega sadja	homogenizirano sadje in dodano drugim sestavinam	pH	od 3,2 do 4,2		° brix	od 7 do 42	zagotovljeno z dodanimi sladkorji	aw	< 0,95	zagotovljeno z dodanimi sladkorji	končno skladiščenje:	največ 60 dni pri največ + 5 °C	enakovredno režimu skladiščenja za konvencionalno predelane proizvode
Parameter	Cilj	Opombe																				
skladiščenje sadja pred visokotlačno obdelavo	najmanj 15 dni pri -20 °C	pobiranje in skladiščenje sadja v povezavi z dobrimi/higijskimi kmetijskimi in proizvodnimi praksami																				
dodano sadje	od 40 % do 60 % odmrznjenega sadja	homogenizirano sadje in dodano drugim sestavinam																				
pH	od 3,2 do 4,2																					
° brix	od 7 do 42	zagotovljeno z dodanimi sladkorji																				
aw	< 0,95	zagotovljeno z dodanimi sladkorji																				
končno skladiščenje:	največ 60 dni pri največ + 5 °C	enakovredno režimu skladiščenja za konvencionalno predelane proizvode																				
<p><b>Fosforilirani koruzni škrob</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Fosforilirani koruzni škrob (fosforilirani disakrobni fosfat) je kemijsko spremenjen obstojni škrob, pridobljen iz škroba z visoko vsebnostjo amiloze, in sicer s kombiniranimi kemijskimi obdelavami, ki ustvarijo navzkrižne fosfatne vezi med ostanke ogljikovih hidratov in esterificiranimi hidroksilnimi skupinami.  Nova živilska sestavina je bel ali skoraj bel prah.  št. CAS: 11120-02-8  kemijska formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y</math>  n = število enot glukoze; x, y = stopnje substitucije  kemijske značilnosti fosforiliranega disakrobnega fosfata:  izguba pri sušenju: 10–14 %  pH: 4,5–7,5  prehranske vlaknine: ≥ 70 %  škrob: 7–14 %  beljakovine: ≤ 0,8 %  lipidi: ≤ 0,8 %  ostanki vezanega fosforja: ≤ 0,4 % (kot fosfor) „koruza z visoko vsebnostjo amiloze“ kot vir</p>																					

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Fosfatidilserin iz ribjih fosfolipidov</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Nova živilska sestavina je rumen do rjav prah. Fosfatidilserin se pridobiva iz ribjih fosfolipidov z encimsko transfosforilacijo z aminokislino L-serin.</p> <p><b>Specifikacija proizvoda iz fosfatidilserina, proizvedenega iz ribjih fosfolipidov:</b></p> <p>vlaga: &lt; 5,0 %            fosfolipidi: ≥ 75 %            fosfatidilserin: ≥ 35 %            gliceridi: &lt; 4,0 %            prosti L-serin: &lt; 1,0 %            tokoferoli: &lt; 0,5 %<sup>(1)</sup>            peroksidno število (PV): &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><sup>(1)</sup> Tokoferoli se v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 lahko dodajo kot antioksidanti.</p>
<p><b>Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipidov</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Nova živilska sestavina je umazano bel do svetlorumen prah. Na voljo je tudi kot svetlorjava do oranžna tekočina. Tekoča oblika vsebuje srednjevej-            izne triacilgliceride (MCT) kot nosilec. Ima nižje ravni fosfatidilserina, ker vsebuje precejšnje količine olja (MCT).</p> <p>Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipidov se pridobi z encimsko transfosfatidilacijo sojinega lecitina z visoko vsebnostjo fosfatidilholina z aminokislino L-serin. Fosfatidilserin sestoji iz glicerofosfatnega ogrodja, konjugiranega z dvema maščobnima kislinama in L-serinom s fosfodiesterško vezjo.</p> <p><b>Značilnosti fosfatidilserina iz sojinih fosfolipidov:</b></p> <p><b>V prahu:</b>            vlaga: &lt; 2,0 %            fosfolipidi: ≥ 85 %            fosfatidilserin: ≥ 61 %            gliceridi: &lt; 2,0 %            prosti L-serin: &lt; 1,0 %            tokoferoli: &lt; 0,3 %            fitosteroli: &lt; 0,2 %</p> <p><b>V tekoči obliki:</b>            vlaga: &lt; 2,0 %            fosfolipidi: ≥ 25 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>fosfatidilserin: <math>\geq 20\%</math>  gliceridi: ni relevantno  prosti L-serin: <math>&lt; 1,0\%</math>  tokoferoli: <math>&lt; 0,3\%</math>  fitosteroli: <math>&lt; 0,2\%</math></p>
<p><b>Proizvod iz fosfolipidov, ki vsebuje enake količine fosfatidilserina in fosfatidne kisline</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Proizvod se proizvaja z encimsko pretvorbo sojinega lecitina. Proizvod iz fosfolipidov je močno koncentriran rumeno-rjav prah iz fosfatidilserina in fosfatidne kisline v enakovrednih količinah.</p> <p><b>Specifikacija proizvoda:</b>  vlaga: <math>\leq 2,0\%</math>  skupni fosfolipidi: <math>\geq 70\%</math>  fosfatidilserin: <math>\geq 20\%</math>  fosfatidna kislina: <math>\geq 20\%</math>  gliceridi: <math>\leq 1,0\%</math>  prosti L-serin: <math>\leq 1,0\%</math>  tokoferoli: <math>\leq 0,3\%</math>  fitosteroli: <math>\leq 2,0\%</math>  najvišja vsebnost silicijevega dioksida je <math>1,0\%</math></p>
<p><b>Fosfolipidi iz jajčnega rumenjaka</b></p>	<p>85-odstotno in 100-odstotno čistih fosfolipidov iz jajčnega rumenjaka</p>
<p><b>Fitoglikogen</b></p>	<p><b>Opis:</b> bel do uamazano bel prah, ki je polisaharid brez vonja, brez barve in brez okusa, pridobljen iz gensko nespremenjene sladke koruze z običajnimi tehnikami predelave živil</p> <p><b>Opredelitev:</b> polimer glukoze (<math>C_6H_{12}O_6</math>)n z linearno vezavo <math>\alpha(1-4)</math> glikozidnih vezi, ki so razvejane na vsake 8 do 12 glukozidnih enot z <math>\alpha(1-6)</math> glikozidnimi vezmi</p> <p><b>Specifikacije:</b>  ogljikovi hidrati: <math>97\%</math>  sladkorji: <math>0,5\%</math>  vlaknine: <math>0,8\%</math>  maščobe: <math>0,2\%</math>  beljakovine: <math>0,6\%</math></p>



Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Fitosteroli/fitostanoli</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Fitosteroli in fitostanoli so steroli in stanoli, ekstrahirani iz rastlin, ki so lahko v obliki prostih sterolov in stanolov ali v obliki estrov maščobnih kislin živalske kakovosti.</p> <p><b>Sestava</b> (z GC-FID ali enakovredno metodo):  <math>\beta</math>-sitosterol: &lt; 81 %  <math>\beta</math>-sitostanol: &lt; 35 %  kampesterol: &lt; 40 %  kampestanol: &lt; 15 %  stigmasterol: &lt; 30 %  brasikasterol: &lt; 3,0 %  drugi steroli/stanoli: &lt; 3,0 %</p> <p><b>Kontaminacija/čistoča</b> (z GC-FID ali enakovredno metodo): Fitosteroli in fitostanoli, ekstrahirani iz drugih virov, kot so rastlinska olja, primerna za prehrano, morajo biti brez onesnaževal, kar je najboljše zagotoviti z več kot 99-odstotno čistostjo fitosterolnih/fitostanolnih sestavin.</p>
<p><b>Olje iz slivovih jedrc</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Olje iz slivovih jedrc je rastlinsko olje, pridobljeno s hladnim stiskanjem jedrc slive (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p><b>sestava:</b>  oleinska kislina (C18:1): 68 %  linolna kislina (C18:2): 23 %  <math>\gamma</math>-tokoferol: 80 % tokoferolov skupaj  <math>\beta</math>-sitosterol: 80–90 % sterolov skupaj  triolein: 40–55 % trigliceridov  cianhidrinska kislina: največ 5 mg/kg olja</p>
<p><b>Krompirjeve beljakovine (koagulirane) in njihovi hidrolizati</b></p>	<p>suha snov: <math>\geq</math> 800 mg/g  beljakovine (N*6,25): <math>\geq</math> 600 mg/g (suha snov)  pepel: <math>\leq</math> 400 mg/g (suha snov)  glikoalkaloid (skupaj): <math>\leq</math> 150 mg/kg  lizinoalanin (skupaj): <math>\leq</math> 500 mg/kg  lizinoalanin (prosti): <math>\leq</math> 10 mg/kg</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Protil oligopeptidaza (encimski pripravek)</b></p>	<p><b>Specifikacija encima:</b>  sistematsko ime: protil oligopeptidaza  sopomenke: protil endopeptidaza, za prolin specifična endopeptidaza, endoprolilpeptidaza  molekulska masa: 66 kDa  številka Komisije za encime: EC 3.4.21.26  številka CAS: 72162-84-6  vir: gensko spremenjeni sev <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p><b>Opis:</b> Protil oligopeptidaza je na voljo kot encimski pripravek, ki vsebuje približno 30 % maltodekstrina.</p> <p><b>Specifikacije encimskega pripravka iz protil oligopeptidaze:</b>  delovanje: &gt; 580 000 PPI<sup>(1)</sup>/g (&gt; 34,8 PPU<sup>(2)</sup>/g)  videz: mikrogranulat  barva: umazano bela do oranžno rumenkasta; barva se lahko med serijami razlikuje  suha snov: &gt; 94 %  gluten: &lt; 20 ppm</p> <p><b>težke kovine:</b>  svinec: ≤ 1,0 mg/kg  arzen: ≤ 1,0 mg/kg  kadmij: ≤ 0,5 mg/kg  živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>  skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g  kvasovke in plesni skupaj: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g  sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 30 CFU/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: &lt; 10 CFU/g  <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g  <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 25 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 10 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: odsotnost v 10 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g  antimikrobno delovanje: ga ni</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic</b></p>	<p>mikotoksini: pod mejami zaznavnosti: aflatoksin B1, B2, G1, G2 (&lt; 0,25 µg/kg), aflatoksini skupaj (&lt; 2,0 µg/kg), ohratoksini A (&lt; 0,20 µg/kg), T-2 toksin (&lt; 5 µg/kg), zearalenon (&lt; 2,5 µg/kg), fumonizini B1 in B2 (&lt; 2,5 µg/kg)</p> <p>(<sup>1</sup>) PPI – Protease Picomole International.</p> <p>(<sup>2</sup>) PPU – „Prolyl Peptidase Units“ ali „Proline Protease Units“.</p>
<p><b>Izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Izvleček beljakovin se pridobi iz homogeniziranih prašičjih ledvic s kombinacijo obarjanja soli in centrifugiranjem pri visoki hitrosti. Pridobljena obočina vsebuje predvsem beljakovine s 7 % encima diamin oksidaza (encimska nomenklatura EC 1.4.3.22) in se ponovno suspendira v fiziološkem pufrskem sistemu. Pridobljeni izvleček iz prašičjih ledvic je v obliki inkapsuliranih enteričnih obloženih peletov, da lahko dosežejo aktivne predele prebavnega sistema.</p> <p>osnovni proizvod:</p> <p>specifikacija: izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic z naravno vsebnostjo diamin oksidaze (DAO):</p> <p>fizično stanje: tekoče</p> <p>barva: rjavkasta</p> <p>videz: rahlo motna raztopina</p> <p>pH-vrednost: 6,4–6,8</p> <p>encimska aktivnost: &gt; 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (preskus DAO z radijsko ekstrakcijo))</p> <p><b>mikrobiološka merila:</b></p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: negativno (PCR v realnem času)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: negativno (PCR v realnem času)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p>influenca A: negativno (PCR z reverzno transkripcijo v realnem času)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p>skupno število aerobnih mikroorganizmov: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g</p> <p>število kvasovk in plesni: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g</p> <p>Enterobacteriaceae, odporne na žolčne soli: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p><b>Končni proizvod:</b></p> <p>specifikacija izvlečka beljakovin iz prašičjih ledvic z naravno vsebnostjo DAO (EC 1.4.3.22) v obliki enterično obloženih kapsul:</p> <p>fizično stanje: trdno</p> <p>barva: rumeno siva</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>videz: mikropeleti</p> <p>encimska aktivnost: 110–220 kHDU DAO/g peletov (DAO REA (preskus DAO z radijsko ekstrakcijo))</p> <p>stabilnost v kislini: 15 min 0,1M HCl, čemur sledi 60 min borat pH = 9,0: &gt; 68 kHDU DAO/g peletov (DAO REA (preskus DAO z radijsko ekstrakcijo))</p> <p>vlažnost: &lt; 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p>skupno število aerobnih mikroorganizmov: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p>skupno število kvasovk/plesni: &lt; 10<sup>3</sup> CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g</p> <p>Enterobacteriaceae, odporne na žolčne soli: &lt; 10<sup>2</sup> CFU/g</p>
<p><b>Olje oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>„Olje oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“ se proizvaja z vakuumsko destilacijo in se razlikuje od rafiniranega olja oljne ogrščice po koncentraciji neumiljivega deleža (1 g v rafiniranem olju oljne ogrščice in 9 g v „olju oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“). Vsebuje nekoliko manj trigliceridov z mononenasičenimi in polinenasičenimi maščobnimi kislinami.</p> <p><b>Čistost:</b></p> <p>neumiljiva snov: &gt; 7,0 g/100 g</p> <p>tokoferoli: &gt; 0,8 g/100 g</p> <p>α-tokoferol (%): 30–50 %</p> <p>γ-tokoferol (%): 50–70 %</p> <p>δ-tokoferol (%): &lt; 6,0 %</p> <p>steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: &gt; 5,0 g/100 g</p> <p><b>Maščobne kisline v trigliceridih:</b></p> <p>palmitinska kislina: 3–8 %</p> <p>stearinska kislina: 0,8–2,5 %</p> <p>oleinska kislina: 50–70 %</p> <p>linolna kislina: 15–28 %</p> <p>linolenska kislina: 6–14 %</p> <p>eručna kislina: &lt; 2,0 %</p> <p>kislinsko število: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>peroksidno število (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Težke kovine:</b>  železo (Fe): &lt; 1 000 µg/kg  baker (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Nečistoče:</b>  polciklični aromatski ogljikovodiki (PAH) benzo(a)piren: &lt; 2 µg/kg</p> <p>Potrebna je obdelava z aktivnim ogljem, da se polciklični aromatski ogljikovodiki (PAH) ne obogatijo med proizvodnjo „olja oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“.</p>
<p><b>Beljakovina oljne ogrščice</b></p>	<p><b>Opredelitev:</b>  Beljakovina oljne ogrščice je z beljakovinami bogat vodni izvleček iz pogače, dobljene pri stiskanju oljne ogrščice, ki izvira iz gensko nespremenjenih organizmov <i>Brassica napus</i> L. in <i>Brassica rapa</i> L.</p> <p><b>Opis:</b>  bel do umazano bel prah, posušen z razprševanjem  beljakovine skupaj: ≥ 90 %  topne beljakovine: ≥ 85 %  vlaga: ≤ 7,0 %  ogljikovi hidrati: ≤ 7,0 %  maščobe: ≤ 2,0 %  pepel: ≤ 4,0 %  vlaknine: ≤ 0,5 %  glukozinolati skupaj: ≤ 1 mmol/kg</p> <p><b>Čistost:</b>  fitati skupaj: ≤ 1,5 %  svinec: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>  število kvasovk in plesni: ≤ 100 CFU/g  število aerobnih bakterij: ≤ 10 000 CFU/g  skupno število koliformnih bakterij: ≤ 10 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 10 g  <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Trans-resveratrol</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p><b>Sintetični trans-resveratrol</b> so kristali umazano bele do bež barve.</p> <p>kemijsko ime: 5-[(E)-2-(4-hidroksifenil)etenil]benzen-1,3-diol</p> <p>kemijska formula: <math>C_{14}H_{12}O_3</math></p> <p>molekulska masa: 228,25 Da</p> <p>št. CAS: 501-36-0</p> <p><b>čistost:</b></p> <p>Trans-resveratrol: <math>\geq 98\%</math>–<math>99\%</math></p> <p>stranski proizvodi (sorodne snovi) skupaj: <math>\leq 0,5\%</math></p> <p>posamezne sorodne snovi: <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>sulfatni pepel: <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>izguba pri sušenju: <math>\leq 0,5\%</math></p> <p><b>Težke kovine:</b></p> <p>svinec: <math>\leq 1,0</math> ppm</p> <p>živo srebro: <math>\leq 0,1</math> ppm</p> <p>arzen: <math>\leq 1,0</math> ppm</p> <p><b>Nečistoče:</b></p> <p>diizopropilamin: <math>\leq 50</math> mg/kg</p> <p><b>Mikrobni vir:</b> gensko spremenjeni sev <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>videz: umazano bel do rumenkast prah</p> <p>velikost delcev: <math>100\%</math> manj kot <math>62,23\ \mu\text{m}</math></p> <p>vsebnost trans-resveratrola: najmanj <math>98\%</math> m/m (suha snov)</p> <p>pepel: največ <math>0,5\%</math> m/m</p> <p>vлага: največ <math>3\%</math> m/m</p>
<p><b>Izvleček iz petelinjega grebena</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Izvleček iz petelinjega grebena se pridobiva iz vrste <i>Gallus gallus</i> z encimsko hidrolizo petelinjega grebena ter pozneje s filtracijo, koncentracijo in obarjanjem. Glavne sestavine izvlečka iz petelinjega grebena so glikozaminoglikani hialuronska kislina, hondroitin sulfat A in dermatan sulfat (hondroitin sulfat B). Bel ali skoraj bel higroskopski prah.</p> <p>hialuronska kislina: <math>60\text{--}80\%</math></p> <p>hondroitin sulfat A: <math>\leq 5,0\%</math></p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>dermatan sulfat (hondroitin sulfat B): ≤ 25 %</p> <p>pH: 5,0–8,5</p> <p><b>Čistost:</b></p> <p>kloridi: ≤ 1,0 %</p> <p>dušik: ≤ 8,0 %</p> <p>izguba pri sušenju: (105 °C za 6 ur): ≤ 10 %</p> <p><b>Težke kovine:</b></p> <p>živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>arzen: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>kadmij: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>krom: ≤ 10 mg/kg</p> <p>svinec: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b></p> <p>skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: odsotnost v 1 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 1 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: odsotnost v 1 g</p>
<p><b>Olje iz inkovskega oreška</b> <b><i>Plukenetia volubilis</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Olje iz inkovskega oreška je 100-odstotno hladno stiskano rastlinsko olje, pridobljeno iz semen <i>Plukenetia volubilis</i> L. Je prozorno, tekoče in sijoče olje pri sobni temperaturi. Je sadnega okusa, ki rahlo spominja na zeleno zelenjavo, in brez neželenih arom.</p> <p>videz, bistrost, sijaj, barve: tekoče pri sobni temperaturi, čiste, sijoče rumeno zlate barve</p> <p>vonj in okus: sadnega, rastlinskega okusa, brez nesprijemljivega okusa ali vonja</p> <p><b>čistost:</b></p> <p>voda in hlapne snovi: &lt; 0,2 g/100 g</p> <p>nečistoče, netopne v heksanu: &lt; 0,05 g/100 g</p> <p>oleinska kislost: &lt; 2,0 g/100 g</p> <p>peroksidno število (PV): &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>transmaščobne kisline: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>nenasičene maščobne kisline skupaj: &gt; 90 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>omega 3 alfa-linolenska kislina (ALA): &gt; 45 %  nasičene maščobne kisline: &lt; 10 %  brez transmaščobnih kislin (&lt; 0,5 %)  brez eručne kisline (&lt; 0,2 %)  več kot 50 % tri-linolenin in di-linolenin-trigliceridov  sestava in raven fitosterolov  brez holesterola (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>
<p><b>Salatrim</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Salatrim mednarodno priznan akronim za (kratko- in dolgoveržne molekule acil triglicerida). Salatrim se pripravlja z neencimsko inter-esterifikacijo triacetina, tripropionina, tributirina ali njihovih mešanic s hidrogeniranim oljem oljne ogrščice, sojinim oljem, oljem iz bombažnih semen ali sončničnim oljem. Opis: Bistra, rumeno rjavkasta tekočina, ki pri sobni temperaturi postane svetlejša, voskasto trdnejše olje. Brez trdnih delcev in tujea ali žarkega vonja.  porazdelitev glicerol estrov:  triacilgliceroli: &gt; 87 %  diacilgliceroli: ≤ 10 %  monoacilgliceroli: ≤ 2,0 %  sestava maščobnih kislin:  MOLE % LCFA (dolgoveržne maščobne kisline): 33–70 %  MOLE % SCFA (kratkoveržne maščobne kisline): 30–67 %  nasičene dolgoveržne maščobne kisline: &lt; 70 mas. %  transmaščobne kisline: ≤ 1,0 %  proste maščobne kisline kot oleinska kislina: ≤ 0,5 %  profil triacilglicerolov:  triestri (kratkij/dolgi od 0,5 do 2,0): ≥ 90 %  triestri (kratkij/dolgi = 0): ≤ 10 %  neumiljiva snov: ≤ 1,0 %  vlaga: ≤ 0,3 %  pepel: ≤ 0,1 %  barva: ≤ 3,5 rdčea (Lovibond)  peroksidno število (PV): ≤ 2,0 meq/kg</p>



Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp., bogato z DHA in EPA</b></p>	<p>kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g  peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja  oksidativna stabilnost: Za vsa živila, ki vsebujejo olje iz <i>Schizochytrium</i> sp., bogato z DHA in EPA, bi bilo treba z ustrežno in priznano nacionalno/mednarodno preskusno metodologijo (npr. z metodo AOAC) dokazati oksidativno stabilnost.  vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 %  neumiljive snovi: ≤ 4,5 %  transmaščobne kisline: ≤ 1 %  vsebnost DHA: ≥ 22,5 %  vsebnost EPA: ≥ 10 %</p>
<p><b>Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b></p>	<p>peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja  neumiljive snovi: ≤ 3,5 %  transmaščobne kisline: ≤ 2,0 %  proste maščobne kisline: ≤ 0,4 %  dokozapentaenojska kislina (DPA) n-6: ≤ 7,5 %  vsebnost DHA: ≥ 35 %</p>
<p><b>Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp.</b></p>	<p>kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g  peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja  vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 %  neumiljive snovi: ≤ 4,5 %  transmaščobne kisline: ≤ 1,0 %  vsebnost DHA: ≥ 32,0 %</p>
<p><b>Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)</b></p>	<p>kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g  peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja  vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 %  neumiljive snovi: ≤ 3,5 %  transmaščobne kisline: ≤ 2,0 %  proste maščobne kisline: ≤ 0,4 %  vsebnost DHA: ≥ 35 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Izvlček iz fermentirane soje</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Izvlček iz fermentirane soje je mlečnobelo obarvan prah brez vonja. Vsebuje 30 % izvlečka iz fermentirane soje v prahu in 70 % odpornega dekstrina (kot nosilca) iz koruznega škroba, ki se doda med predelavo. Med proizvodnim postopkom se odstrani vitamin K<sub>2</sub>.</p> <p>Izvlček iz fermentirane soje vsebuje natokinazo, izolirano iz nata, živila, proizvedenega s fermentacijo gensko nespremenjene soje (<i>Glycine max</i> (L.) Z izbranim sevom <i>Bacillus subtilis</i> var. natto.</p> <p>delovanje natokinaze: 20 000–28 000 enote razgradnje fibrina/g<sup>(1)</sup></p> <p>identiteta: mogoče jo je potrditi</p> <p>stanje: brez neprijetnega okusa ali vonja</p> <p>izguba pri sušenju: ≤ 10 %</p> <p>vitamin K<sub>2</sub>: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Težke kovine:</b></p> <p>svinec: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>arzen: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>mikrobiološka merila:</b></p> <p>skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: ≤ 10<sup>3</sup> CFU<sup>(3)</sup>/g</p> <p>kvasovke in plesni: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p>kolidiformne bakterije: ≤ 30 CFU/g</p> <p>sporogene bakterije: ≤ 10 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: odsotnost/25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: odsotnost/25 g</p> <p><i>Listeria</i>: odsotnost/25 g</p> <p><sup>(1)</sup> Metoda za ugotavljanje vsebnosti, kot so jo opisali Takaoka in sod. (2010).</p>
<p><b>Izvlček iz pšeničnih kalčkov (<i>Triticum aestivum</i>), bogat s spermidinom</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Izvlček iz pšeničnih kalčkov, bogat s spermidinom, se pridobiva iz nefermentiranih, nekalečih pšeničnih kalčkov (<i>Triticum aestivum</i>) z ekstrakcijo trdno-tekoče, usmerjeno zlasti, toda ne izključno, v poliamine.</p> <p>spermidin: 0,8–2,4 mg/g</p> <p>spermin: 0,4–1,2 mg/g</p> <p>spermidin triklorid &lt; 0,1 µg/g</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>putrescin: &lt; 0,3 mg/g  kadaverin: &lt; 0,1 µg/g  <b>Mikotoksini:</b>  aflatoksini (skupaj): &lt; 0,4 µg/kg  <b>Mikrobiološka merila:</b>  aerobne bakterije skupaj: &lt; 10 000 CFU/g  kvasovke in plesni: &lt; 100 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g  <i>Salmonella</i>: odsotnost/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost/25 g</p>
<p><b>Sukromalt</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Sukromalt je kompleksna mešanica saharidov, ki se proizvaja iz saharoze in škrobnega hidrolizata z encimsko reakcijo. Pri tem postopku se glukozne enote dodajajo saharidom iz škrobnega hidrolizata z encimom, ki ga proizvaja bakterija <i>Leuconostoc citraum</i>, ali z rekombinantnim sevom proizvodnega organizma <i>Bacillus licheniformis</i>. Za nastale oligosaharide je značilna prisotnost glikozidnih spojin <math>\alpha</math>-(1 → 6) in <math>\alpha</math>-(1 → 3). Končni izdelek je sirup, ki poleg oligosaharidov vsebuje največ fruktoze, prav tako pa tudi disaharid levkrozo in druge disaharide.</p> <p>trdne snovi skupaj: 75–80 %  vlaga: 20–25 %  sulfataza: največ 0,05 %  pH: 3,5–6,0  prevodnost: &lt; 200 (30 %)  dušik: &lt; 10 ppm  fruktoza: 35–45 % suhe snovi  levkroza: 7–15 % suhe snovi  drugi disaharidi: največ 3 %  višji saharidi: 40–60 % suhe snovi</p>
<p><b>Vlakna sladkornega trsa</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Vlakna sladkornega trsa se pridobivajo iz suhe celične stene ali vlaknatega ostanka, ki preostane po izstranjanju ali ekstrakciji sladkornega soka iz sladkornega trsa genotipa <i>Saccharum</i>. Sestavljena so v glavnem iz celuloze in hemiceluloze.</p> <p>Proizvodni postopek vključuje več korakov: drobljenje, bazično razgradnjo, odstranitev ligninov in drugih neceluloznih sestavin, beljenje prečiščenih vlaken, kisló spiranje in nevtralizacijo.</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>vlaga: ≤ 7,0 %  pepel: ≤ 0,3 %  prehranske vlaknine (AOAC) v suhi snovi (vse netopno) skupaj: ≥ 95 %  od tega: hemiceluloza (20–25 %) in celuloza (70–75 %)  silicij (ppm): ≤ 200  beljakovine: 0,0 %  maščobe: v sledovih  pH: 4–7</p> <p><b>Težke kovine:</b>  živo srebro (ppm): ≤ 0,1  svinec (ppm): ≤ 1,0  arzen (ppm): ≤ 1,0  kadmij (ppm): ≤ 0,1</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>  kvasovke in plesni (CFU/g): ≤ 1 000  <i>Salmonella</i>: odsotnost  <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost</p>
<p><b>Izvleček iz sončničnega olja</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Izvleček iz sončničnega olja se pridobiva z biokonzentracijskim faktorjem 10 neumljivega deleža prečiščenega sončničnega olja, ekstrahiranega iz semen sončnice <i>Helianthus Annuus</i> L.</p> <p><b>Sestava:</b>  oleinska kislina (C18:1): 20 %  linolna kislina (C18:2): 70 %  neumljiva snov: 8,0 %  fitosteroli: 5,5 %  tokoferoli: 1,1 %</p>
<p><b>Posušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i></b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Posušeni proizvod se pridobiva iz morske mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, ki spada v družino Chlorodendraceae in se goji v sterilni morski vodi v zaprtih fotobioreaktorjih, ki so izolirani od zunanjega zraka.</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Čistost/sestava:</b>            Identificiran je z nuklearnim označevalcem rDNK 18 S (analizirano zaporedje obsega najmanj 1 600 baznih parov) iz baze podatkov Nacionalnega centra za biotehnoško informacije (NCBI): ne manj kot 99,9 %            vlažnost: ≤ 7,0 %            beljakovine: 35–40 %            pepel: 14–16 %            ogljikovi hidrati: 30–32 %            vlaknine: 2–3 %            maščobe: 5–8 %            nasičene maščobne kisline: 29–31 % maščobnih kislin skupaj            mononenasičene maščobne kisline: 21–24 % maščobnih kislin skupaj            polinenasičene maščobne kisline: 44–49 % maščobnih kislin skupaj            jod: ≤ 15 mg/kg</p>
<p><b>Riba vrste <i>Therapon barcoo</i>/Scortum barcoo</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  <i>Therapon barcoo</i>/Scortum barcoo je vrsta ribe iz družine Terapontidae. Je endemična sladkovodna riba iz Avstralije. Zdaj se goji v ribogojnicah.            taksonomska identifikacija: razred: Actinopterygii &gt; red: Perciformes &gt; družina: Terapontidae &gt; rod: <i>Therapon barcoo</i> ali <i>Scortum barcoo</i>            sestava ribjega mesa:            beljakovine (%): 18–25            vlaga (%): 65–75            pepel (%): 0,5–2,0            energijska vrednost (KJ/Kg): 6 000–11 500            ogljikovi hidrati (%): 0,0            maščobe (%): 5–15            maščobne kisline (mg FA/g fileja):            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            omega 3 kisline skupaj: 1,6–40,0            omega 6 kisline skupaj: 2,6–10,0</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>D-tagatoza</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>            Tagatoza se proizvaja z izomerizacijo galaktoze s kemijsko ali encimsko pretvorbo ali epimerizacijo fruktoze z encimsko pretvorbo. To so enostopenjske pretvorbe.            videz: beli ali skoraj beli kristali            kemijsko ime: D-tagatoza            sopomenka: D-<i>likso</i>-heksuloza            številka CAS: 87-81-0            kemijska formula: C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>            molekulska masa: 180,16 (g/mol)</p> <p><b>čistost:</b>            vsebnost: ≥ 98 % na suhi snovi            izguba pri sušenju: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 ur)            specifična rotacija: [α]<sub>D</sub><sup>20</sup>: -4 do -5,6° (1-odstotna vodna raztopina)<sup>(1)</sup>            območje taljenja: 133–137 °C</p> <p><b>Težke kovine:</b>            svinec: ≤ 1,0 mg/kg(*)</p> <p>(*) Določeno z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5, „Instrumentalne metode“<sup>1</sup>.</p> <p><sup>(1)</sup> Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECEA) 1991, 307 str.; angleški jezik – ISBN 92-5-102991-1.</p>
<p><b>Izvleček, bogat s taksifolinom</b></p>	<p><b>Opis:</b>            Izvleček, bogat s taksifolinom, pridobljen iz lesa macesna vrste <i>Larix gmelinii</i> (Rupr.), je prah bele do bledorumene barve, kristaliziran iz vročih vodnih raztopin.</p> <p><b>Opredelitev:</b>            kemijsko ime: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroksifenil)-3,5,7-trihidroksi-2,3-dihidrokromen-4-on, imenovan tudi (+) trans (2R,3R)- dihidrokvercetin]            kemijska formula: C<sub>15</sub>H<sub>12</sub>O<sub>7</sub>            molekulska masa: 304,25 Da            št. CAS: 480-18-2</p> <p><b>Specifikacije:</b>  <i>fizikalni parameter</i>            vlaga: ≤ 10 %</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije																				
	<p><i>analiza spojine:</i></p> <p>taksifolin (m/m): ≥ 90,0 % suhe snovi</p> <p><b>težke kovine, pesticidi:</b></p> <p>svinec: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>arzen: ≤ 0,02 mg/kg</p> <p>kadmij: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>diklorodifeniltrikloroetan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg</p> <p><b>Ostanki topil</b></p> <p>etanol: &lt; 5 000 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološka merila</b></p> <p>skupno število mikroorganizmov na ploščah (TPC): ≤ 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p>enterobakterije: ≤ 100/g</p> <p>kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: odsotnost/1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost/1 g</p> <p><i>Pseudomonas</i>: odsotnost/1 g</p> <p><b>Običajni razpon sestavin izvlečka, bogatega s taksifolinom (na suho snov)</b></p> <table border="0"> <tr> <td>sestavine izvlečka</td> <td>običajno izmerjen razpon sestavin (v %)</td> </tr> <tr> <td>taksifolin</td> <td>90–93</td> </tr> <tr> <td>aromadendrin</td> <td>2,5–3,5</td> </tr> <tr> <td>eriodiktiol</td> <td>0,1–0,3</td> </tr> <tr> <td>kvercetin</td> <td>0,3–0,5</td> </tr> <tr> <td>naringenin</td> <td>0,2–0,3</td> </tr> <tr> <td>kampferol</td> <td>0,01–0,1</td> </tr> <tr> <td>pinocembrin</td> <td>0,05–0,12</td> </tr> <tr> <td>neznani flavonoidi</td> <td>1 – 3</td> </tr> <tr> <td>voda(*)</td> <td>1,5</td> </tr> </table>	sestavine izvlečka	običajno izmerjen razpon sestavin (v %)	taksifolin	90–93	aromadendrin	2,5–3,5	eriodiktiol	0,1–0,3	kvercetin	0,3–0,5	naringenin	0,2–0,3	kampferol	0,01–0,1	pinocembrin	0,05–0,12	neznani flavonoidi	1 – 3	voda(*)	1,5
sestavine izvlečka	običajno izmerjen razpon sestavin (v %)																				
taksifolin	90–93																				
aromadendrin	2,5–3,5																				
eriodiktiol	0,1–0,3																				
kvercetin	0,3–0,5																				
naringenin	0,2–0,3																				
kampferol	0,01–0,1																				
pinocembrin	0,05–0,12																				
neznani flavonoidi	1 – 3																				
voda(*)	1,5																				

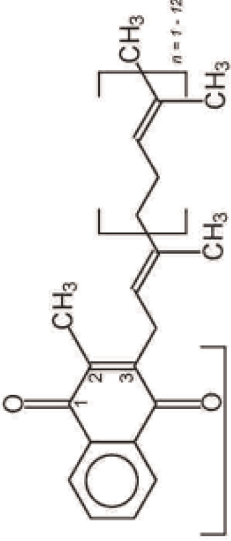
(\*) V hidrirani obliki in med procesom sušenja je taksifolin kristal, zato delež kristalne vode znaša 1,5 %.

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<p><b>Trehaloza</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Nereducirajoči disaharid, ki je sestavljen iz dveh polovic glukoze, ki sta povezani z <math>\alpha</math>-1,1-glukozidno vezjo. Pridobiva se iz utekočinjenega škroba ali iz saharoze z večstopenjskim encimskim postopkom. Tržni proizvod je dihidrat. Praktično brez vonja, beli ali skoraj beli kristali, sladkega okusa.</p> <p>sopomenka: <math>\alpha</math>,<math>\alpha</math>-trehaloza</p> <p>kemijsko ime: <math>\alpha</math>-D-glukopiranozil-<math>\alpha</math>-D-glukopiranozid, dihidrat</p> <p>št. CAS: 6138-23-4 (dihidrat)</p> <p>kemijska formula: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O</math> (dihidrat)</p> <p>molekulska masa: 378,33 (dihidrat)</p> <p>vsebnost: <math>\geq 98</math> % na suhi snovi</p> <p>Določeno z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5 (1), „Instrumentalne metode“.</p> <p><b>Metoda za ugotavljanje vsebnosti:</b></p> <p>Načelo: trehaloza se identificira s tekočinsko kromatografijo in količinsko opredeli s primerjavo z referenčnim standardom, ki vsebuje standardno trehalozo</p> <p>Priprava vzorčne raztopine: natančno tehtajte približno 3 g suhega vzorca v 100-mililitrski merilni bučki in dodajte približno 80 ml prečiščene, deionizirane vode. Vzorec v celoti raztopite in s prečiščeno deionizirano vodo razredčite do znaka. Filtrirajte skozi 0,45-mikrometrski filter.</p> <p>Priprava standardne raztopine: natančno tehtane količine suhe standardne referenčne trehaloze raztopite v vodi, da dobite raztopino z znano koncentracijo približno 30 mg trehaloze na ml.</p> <p>Naprava: tekočinski kromatograf, opremljen z detektorjem lomnega količnika in vgrajenim snemalnikom.</p> <p>Pogoji:</p> <p>Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ali enakovredna kolona</p> <p>— dolžina: 300 mm</p> <p>— premer: 10 mm</p> <p>— temperatura: 50 °C</p> <p>mobilna faza: voda</p> <p>hitrost pretoka: 0,4 ml/min</p> <p>vbrizgani volumen: 8 <math>\mu</math>l</p> <p>Postopek: v kromatograf ločeno vbrizgajte enake količine vzorčne raztopine in standardne raztopine.</p> <p>Posnemite kromatogram in izmerite velikost odziva vrha trehaloze.</p> <p>V mg izračunajte količino trehaloze v 1 ml vzorčne raztopine po naslednji formuli:</p>



Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>% trehaloze = <math>100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)</math> pri čemer</p> <p><math>R_S</math> = površina vrha trehaloze v standardnem pripravku</p> <p><math>R_U</math> = površina vrha trehaloze v vzorčnem pripravku</p> <p><math>W_S</math> = teža trehaloze v mg v standardnem pripravku</p> <p><math>W_U</math> = teža suhega vzorca v mg</p> <p><b>Značilnosti:</b> identifikacija: topnost: dobro topen v vodi, komaj topen v etanolu</p> <p>specifična rotacija: <math>[\alpha]_D^{20} = +179^\circ</math> (5-odstotna vodna raztopina, dihidrat), <math>+199^\circ</math> (5-odstotna vodna raztopina, brezvodna snov)</p> <p>tališče: <math>97^\circ\text{C}</math> (dihidrat)</p> <p><b>čistost:</b> izguba pri sušenju: <math>\leq 1,5\%</math> (<math>60^\circ\text{C}</math>, 5 ur) pepel skupaj: <math>\leq 0,05\%</math></p> <p><b>Težke kovine:</b> svinec: <math>\leq 1,0\text{ mg/kg}</math></p>
<p><b>Z UV-žarki obdelane gobe</b> (<i>Agaricus bisporus</i>)</p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Komerzialno gojene gobe <i>Agaricus bisporus</i>, ki se nabrane obdelajo z UV-svetlobo. UV-sevanje: postopek sevanja z ultravijolično svetlobo valovne dolžine 200–800 nm.</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b> kemijsko ime: (3<math>\beta</math>,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol sopomenka: ergokalciferol št. CAS: 50-14-6 molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Vsebnost:</b> vitamin D<sub>2</sub> v končnem proizvodu: 5–10 <math>\mu\text{g}/100\text{ g}</math> sveže teže ob izteku roka uporabnosti</p>
<p><b>Z UV-žarki obdelan pekovski kvas</b> (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b> Pekovski kvas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) se obdela z ultravijoličnimi žarki, da se sproži pretvorba ergosterola v vitamin D<sub>2</sub> (ergokalciferol). Vsebnost vitamina D<sub>2</sub> v koncentratu kvasa variira med 1 800 000 in 3 500 000 IU vitamina D/100 g (450–875 <math>\mu\text{g/g}</math>). Je rjavkaste barve, v obliki sipkih zrn.</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>  kemijsko ime: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  sopomenka: ergokalciferol  št. CAS: 50-14-6  molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Mikrobiološka merila koncentrata kvasa:</b>  koliformne bakterije: <math>\leq 10^3</math>/g  <i>Escherichia coli</i>: <math>\leq 10</math>/g  <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g</p>
<p><b>Z UV-žarki obdelan kruh</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Z UV-žarki obdelan kruh so kvašen kruh in štručke (brez posipa), ki so obdelani z ultravijoličnim sevanjem po pečenju, da se ergosterol pretvori v vitamin D<sub>2</sub> (ergokalciferol).  UV-sevanje: postopek obsevanja z ultravijolično svetlobo valovne dolžine 240 nm–315 nm za največ 5 sekund z dovedeno energijo 10 mJ/cm<sup>2</sup>–50 mJ/cm<sup>2</sup>.</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>  kemijsko ime: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  sopomenka: ergokalciferol  št. CAS: 50-14-6  molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Vsebnost:</b>  vitamin D<sub>2</sub> (ergokalciferol) v končnem proizvodu: 0,75–3 µg/100 g<sup>(1)</sup>  kvas v testu: 1–5 g/100 g<sup>(2)</sup>  <sup>(1)</sup> EN 12821, 2009, evropski standard.  <sup>(2)</sup> Izračun za recept.</p>
<p><b>Z UV-žarki obdelano mleko</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Z UV-žarki obdelano mleko je kravje mleko (polnomastno in polposneto), ki je po pasterezaciji obdelano z ultravijoličnim (UV) sevanjem prek turbulentnega toka. Obdelava pastereziranega mleka z ultravijoličnim sevanjem pomeni povečanje koncentracije vitamina D<sub>3</sub> (holekalciferol) s pretvorbo 7-dehidroholesterola v vitamin D<sub>3</sub>.  UV-sevanje: postopek sevanja z ultravijolično svetlobo valovne dolžine 200–310 nm z dovedeno energijo 1 045 J/l.</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Vitamin D<sub>3</sub>:</b>  kemijsko ime: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-ildid]etiliden]-4-metilidencikloheksan-1-ol  sopomenka: holekalciferol  št. CAS: 67-97-0  molekulska masa: 384,6377 g/mol</p> <p><b>Vsebnost:</b>  vitamin D<sub>3</sub> v končnem proizvodu:  polnomastno mleko<sup>(1)</sup>: 0,5–3,2 µg/100 g<sup>(2)</sup>  polposneto mleko<sup>(1)</sup>: 0,1–1,5 µg/100 g<sup>(2)</sup></p> <p><sup>(1)</sup> Kot je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 (UL L 347, 20.12.2013, str. 671).</p> <p><sup>(2)</sup> HPLC</p>
<p><b>Vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)</b></p>	<p>To novo živilo se proizvaja s sintetičnim ali mikrobiološkim postopkom. Vitamin K<sub>2</sub> (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokinon) ali serije menakinona so skupina derivatov preniliranega naftokinona. Število ostankov izoprena (pri čemer je ena enota izoprena sestavljena iz petih ogljikov v stranski verigi) se uporablja za označevanje homologov menakinona, ki v glavnem vsebujejo MK-7 in v manjši meri MK-6.</p> <p>Serije vitamina K<sub>2</sub> (menakinonov), pri čemer je menakinon-7 (MK-7)(n = 6) C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) C<sub>41</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub> in menakinon-4 (MK-4)(n = 3) C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub>.</p> <p>kemijsko ime: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptaetil)-3-metil-1,4-naftalendion  številk CAS: 2124-57-4  molekulska formula: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>  molekulska masa: 649 g/mol</p> <div style="text-align: center;">  <p>2-metil-1,4-naftokinon (menadiol)</p> </div>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p><b>Specifikacija sintetičnega vitamina K<sub>2</sub> (menakinona-7)</b>  videz: prah rumene barve  čistost: največ 6,0 % cis-izomera, največ 2,0 % drugih nečistoč  vsebnost: 97–102 % menakinona-7 (od tega vsaj 92 % all-trans-menakinona-7)  <b>Specifikacije mikrobiološko proizvedenega vitamina K<sub>2</sub> (menakinona-7)</b>  Vir: <i>Bacillus subtilis</i> spp. <i>natto</i> in <i>Bacillus licheniformis</i>  videz: prah rumene barve ali oljna suspenzija</p>
<p><b>Izvleček iz pšeničnih otrobov</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Bel kristaliničen prah, pridobljen z encimsko ekstrakcijo iz otrobov <i>Triticum aestivum</i> L., bogat z arabinoksilan oligosaharidi.  suha snov: najmanj 94 %  arabinoksilan oligosaharidi: najmanj 70 % v suhi snovi  povprečna polimerizacijska stopnja arabinoksilan oligosaharidov: 3–8  ferulna kislina (vezana na arabinoksilan oligosaharide): 1–3 % suhe snovi  poli/oligosaharidi skupaj: najmanj 90 %  beljakovine: največ 2 % suhe snovi  pepel: največ 2 % suhe snovi  <b>Mikrobiološki parametri:</b>  skupno število mezofilnih bakterij: največ 10 000/g  kvasovke: največ 100/g  glive: največ 100/g  <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g  <i>Bacillus cereus</i>: največ 1 000/g  <i>Clostridium perfringens</i>: največ 1 000/g</p>
<p><b>Beta-glukani iz kvasovk</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b>  Beta-glukani so kompleksni polisaharidi z visoko molekularno maso (100–200 kDa), ki so prisotni v celični steni številnih kvasovk in žit.  Kemijsko ime „beta-glukanov iz kvasovk“ je (1–3),(1–6)-β-D-glukani.  Beta-glukane sestavlja skelet glukoznih ostankov z β-1-3-vezavami, razvejanimi z β-1-6-vezavami, na katere so z β-1-4-vezmi vezani hitin in manobeljakovine.</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>Beta-glukani se izolirajo iz kvasovk <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p> <p>Terciarno strukturo celične stene glukana kvasovk <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sestavljajo verige glukoznih ostankov z <math>\beta</math>-1,3-vezavami, ki so razvejane z <math>\beta</math>-1,6-vezavami in tako tvorijo skelet, na katerega so vezani hitin z <math>\beta</math>-1,4-vezmi, <math>\beta</math>-1,6-glukani in nekaj manobeljakovin.</p> <p>To novo živilo je na voljo v treh različnih oblikah: topno, netopno in netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah.</p> <p><b>Kemijske značilnosti beta-glukanov iz kvasovk (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>):</b></p> <p><b>Topna oblika:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ogljikovi hidrati skupaj: &gt; 75 %</li> <li>beta-glukani (1,3/1,6): &gt; 75 %</li> <li>pepel: &lt; 4,0 %</li> <li>vлага: &lt; 8,0 %</li> <li>beljakovine: &lt; 3,5 %</li> <li>maščobe: &lt; 10 %</li> </ul> <p><b>Netopna oblika:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ogljikovi hidrati skupaj: &gt; 70 %</li> <li>beta-glukani (1,3/1,6): &gt; 70 %</li> <li>pepel: <math>\leq</math> 12 %</li> <li>vлага: &lt; 8,0 %</li> <li>beljakovine: &lt; 10 %</li> <li>maščobe: &lt; 20 %</li> </ul> <p><b>Netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1,3)-(1,6)-<math>\beta</math>-D-glukani: &gt; 80 %</li> <li>pepel: &lt; 2,0 %</li> <li>vлага: &lt; 6,0 %</li> <li>beljakovine: &lt; 4,0 %</li> <li>maščobe skupaj: &lt; 3,0 %</li> </ul> <p>Mikrobiološki podatki za obliko, netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>skupno število mikroorganizmov na ploščah: &lt; 1 000 CFU/g</li> <li><i>Enterobacteriaceae</i>: &lt; 100 CFU/g</li> <li>kolidiformi skupaj: &lt; 10 CFU/g</li> <li>kvasovke: &lt; 25 CFU/g</li> </ul>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>plesni: &lt; 25 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 1 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 1 g</p> <p>Težke kovine pri obliki, netopni v vodi, a razpršljivi v številih tekočih matricah:</p> <p>svinec: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>arzen: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>živo srebro: &lt; 0,1 mg/g</p> <p>kadmij: &lt; 0,1 mg/g</p>
<p><b>Zeaksantin</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Zeaksantin je naravno prisoten pigment ksantofila in karotenoid, ki vsebuje kisik.</p> <p>Sintetični zeaksantin je v obliki z razprševanjem posušenega prahu na želatinski ali škrobni podlagi („kapljice“) z dodanim <math>\alpha</math>-tokoferolom in askorbilpalmitatom ali v obliki suspenzije s koruznim oljem z dodanim <math>\alpha</math>-tokoferolom. sintetični zeaksantin se proizvaja z večstopenjsko kemijsko sintezo iz manjših molekul.</p> <p>Je oranžnordeč kristaliničen prah s šibkim vonjem ali brez vonja.</p> <p>kemijska formula: <math>C_{40}H_{56}O_2</math></p> <p>št. CAS: 144-68-3</p> <p>molekulska masa: 568,9 daltonov</p> <p><b>Fizikalno-kemijske lastnosti:</b></p> <p>izguba pri sušenju: &lt; 0,2 %</p> <p><i>all-trans</i> zeaksantin: &gt; 96 %</p> <p><i>cis</i>-zeaksantin: &lt; 2,0 %</p> <p>drugi karotenoidi: &lt; 1,5 %</p> <p>trifenilfosfin oksid (št. CAS 791-28-6): &lt; 50 mg/kg</p>
<p><b>Cinkov L-pidolat</b></p>	<p><b>Opis/opredelitev:</b></p> <p>Cinkov L-pidolat je bel do umazano bel prah z značilnim vonjem.</p> <p>Mednarodno nezaščiteno ime (INN): L-piroglutaminska kislina, cinkova sol</p>

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	<p>sopomenke: cinkov 5-oksoprolin, cinkov piroglutamat, cinkov piroolidon karboksilat, cinkov PCA, L-cinkov pidolat            št. CAS: 15454-75-8            molekulska formula: (C<sub>5</sub> H<sub>6</sub> NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> Zn            relativna brezvodna molekulska masa: 321,4            videz: bel do belkast prah</p> <p><b>čistost:</b>            cinkov L-pidolat (čistost): ≥ 98 %            pH (10-odstotna vodna raztopina): 5,0–6,0            specifična rotacija: 19,6 °–22,8 °            voda: ≤ 10,0 %            glutaminska kislina: &lt; 2,0 %</p> <p><b>Težke kovine:</b>            svinec: ≤ 3,0 ppm            arzen: ≤ 2,0 ppm            kadmij: ≤ 1,0 ppm            živo srebro: ≤ 0,1 ppm</p> <p><b>Mikrobiološka merila:</b>            skupno število funkcionalnih mezofilnih bakterij: ≤ 1 000 CFU/g            kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g            patogen: odsotnost</p>

(<sup>1</sup>) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1).

(<sup>2</sup>) Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/175 z dne 5. februarja 2015 o določitvi posebnih pogojev, ki se uporabljajo za uvoz gume guar, s poreklom ali poslani iz Indije, zaradi tveganj onesnaženja s pentaklorofenolom in dioksini (UL L 30, 6.2.2015, str. 10).











ISSN 1977-0804 (elektronska različica)  
ISSN 1725-5155 (tiskana različica)



**Urad za publikacije Evropske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**SL**